

The Project Gutenberg eBook of Keukenboek, by Henriette Davidis

This ebook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this ebook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you'll have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

Title: Keukenboek

Author: Henriette Davidis

Release date: October 18, 2011 [EBook #37790]

Language: Dutch

Credits: Produced by Jeroen Hellingman and the Online Distributed Proofreading Team at <http://www.pgdp.net/> for Project Gutenberg.

*** START OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK KEUKENBOEK ***



[Inhoud]

KEUKENBOEK.

NAAR HET HOOGDUITSCH

VAN

H. DAVIDIS.

VIJFDE DRUK.



HAARLEM,
ERVEN F. BOHN.
1873.

Keukenboek.

Naar het Hoogduitsch
Van
H. Davidis.

Vijfde druk.
Haarlem,
Erven F. Bohn.
1873.

Voorberigt bij den eersten druk.

Het is ruim een jaar geleden dat *de Huisvrouw* van HENRIËTTE DAVIDIS, voor Hollandsche vrouwen bewerkt, bij de Uitgevers dezes in het licht kwam, en dit werkje schijnt zoo algemeen de goedkeuring van de dames te hebben weggedragen, dat er thans reeds een tweede druk noodig geworden is. Hierdoor aangemoedigd, verzochten de Uitgevers mij, ook van het *Practisches Kochbuch* van dezelfde schrijfster eene gewijzigde vertaling te leveren, voor het gebruik in de Hollandsche keuken, en met genoegen heb ik deze taak, zoo ik hoop ten gerieve van vele huishoudsters, volbragt.

Het werk is op zichzelf wel compleet, maar toch is het eenigzins te beschouwen als eene uitbreiding of een vervolg van *de Huisvrouw*, naar welke de schrijfster ook herhaalde malen de lezeressen verwijst, zoo als dáár, waar sprake is van de slag, en van het opdoen en bewaren van provisie.

Men zal bij de lezing ontdekken, dat de opgaven van verscheiden recepten zijn ingerigt voor zeer groote partijen; waarschijnlijk is dit geschied met het oog op logementen, en zij kunnen voor een klein gezin gemakkelijk worden veranderd.— Tot nadere inlichting diene voorts, dat de in dit kookboek gebruikte maten en gewigten de Nederlandsche zijn, en bij verkorting aldus zijn aangeduid: p. pond, o. ons, l. lood, w. wigtje, k. kan, m. maatje. De maat die in Pruissen met de Nederlandsche kan overeenkomt, is *iets* grooter dan deze; het verschil is echter niet zóó aanmerkelijk, dat men bij het opgeven van de onderdeelen, die met een andere breuk dan onze maatjes zou kunnen uitdrukken, maar ik geef aan iedere huishoudster, die deze recepten volgt, den raad, om dáár waar kannen of maatjes te pas komen, eenigzins wat men noemt, *eene ruime hand* te hebben. Als men in de opgaven het woord "eijeren" zonder meer vindt, beduidt dit dat het eiwit er bij is gerekend.—De uitdrukking *au bain marie* wil zeggen dat men het genoemde geregt, met de pan, in eene grootere pan met kokend water, op het vuur moet zetten, en met een *bouquet garni* worden korthedshalve de bekende kokskruiden bedoeld.

1867. De Vertaalster.

Een woord voor den derden druk.

Het *Keukenboek*, dat reeds binnen één jaar na de uitgaaf een tweeden druk beleefde, heeft zich zoo goed in de gunst der Nederlandsche huisvrouwen staande gehouden, dat ook thans weder een derde druk werd noodig bevonden, en de Uitgevers hebben dus het genoegen, om het werk, dat in het oorspronkelijke reeds *vijftien* malen herdrukt is, opnieuw herzien, aan de huishoudsters van iederen stand aan te bevelen, overtuigd dat het geschikt is voor *aller* behoeften.

1870. De Vertaalster.

Klagten.

Hoewel door het verschijnen van dezen *vijfden* druk blijkt, dat het "keukenboek" goed is in de oogen der hollandsche huisvrouwen, zijn er toch sommige van die huisvrouwen, welke eenige klagten daartegen hebben doen hooren.

Men zegt het is te *omslachtig* en te *duur*.

Maar is het niet eene goede eigenschap van het boek dat *iedereen* er in kan vinden wat hij begeert?—

Er is, ja, voor groote partijen, b. v. een recept van **Schildpadsoep** in opgenomen; maar even goed, voor den huiselijken disch, een recept van eenvoudige **Groentesoep**.—Een voor **Rheebout**; maar ook een voor **Biefstuk**, **Haché** of **Worst**.—Een voor **Kabinetspudding**; maar ook een voor **Jan in den zak**.—Een voor **Champagnesaus**; maar ook een voor **Pieterseliesaus**.—Een voor **Punch impérial**; maar ook een voor **Limonade**. Zoo vindt men er in alle omstandigheden wat men noodig heeft.

De aanmerking overigens, dat de fijne recepten, door het gebruik van likeuren, vanille en veel eijeren, duur worden, is ontegenzeggelijk gegrond, doch men gelieve te bedenken, dat in de keuken, althans niet minder dan overal elders, het oude spreekwoord op zijne plaats is:

Alle waar is naar zijn geld.

[1]

[Inhoud]

Inleiding.

Al ware het alleen om redenen van gezondheid, is het koken in het huishouden volstrekt niet als eene bijzaak te beschouwen. Ieder jong meisje, zelfs uit den hoogerren stand, moest zich daarmede in zooverre bekend maken, dat zij als huisvrouw, des noods zelve de hand aan het werk kon slaan; of, zoo dit niet door de omstandigheden wordt gevorderd, moest zij er toch zooveel van weten, dat zij het oppertoezicht over de keuken kon houden en niet te zeer was overgeleverd aan de willekeur van hare dienstboden. Alles wat daarop betrekking heeft en in het algemeen behoort tot een spaarzaam en geschikt beheer van het huishouden in zijn geheelen omvang, benevens vele wenken voor jonge vrouwen, is te vinden in mijn werkje, getiteld: *De Huisvrouw*.—Een goed keukenboek waarop men zich verlaten kan, behoort tot de beste hulpmiddelen om het huishouden zuinig te besturen. De jonge, onervarene huismoeder, die een ongewoon gereg wil gereed maken, zal zeker veel meer dan noodig is gebruiken en dikwijls eene mislukte proef duur betalen, hetwelk zij vermijden kan door het opvolgen van beproefd goede recepten.—Ten einde dit doel te bereiken, neem ik maar terstond de vrijheid om de jonge vrouwen die *dit* boek tot leidraad hebben gekozen, bekend te maken met de eigenschappen die in eene bekwame kookster worden vereischt.—De eerste voorwaarde om smakelijk en fijn te koken is eene onberispelijke zindelijkheid, die ik niet genoeg kan aanbevelen en die men zich, van den beginne af aan, zeer ligt tot eene gewoonte kan maken. De handen, de keuken, de gereedschappen, de aanregtbank en de tafel, alles moet in den grond schoon wezen en voor het wasschen van groenten enz., moet steeds de grootste zorg gedragen worden.—De tweede voorwaarde is zuinigheid, en men kan die even goed bij fijne geregten als bij gewone dagelijksche spijzen in acht nemen. Te veel boter, suiker, of kruidenrijen maakt een schotel niet smakelijker dan hij bij een gematigd gebruik daarvan zou zijn; integendeel wordt hij er soms door bedorven. Spaarzaamheid bestaat ook daarin, dat men niets laat verloren gaan en het overschot van sommige spijzen doelmatig gebruikt: daar zoo iets op eene nieuwe wijze toebereid, dikwijls weder in een aangenaam gereg kan worden veranderd.—De derde goede eigenschap in haar, die over de keuken het oog laat gaan, is oplettendheid en overleg, voornamelijk daarin bestaande, dat de spijzen noch te vroeg, noch te laat op het vuur worden gezet. Ook moet de grootte der pannen steeds in eene juiste verhouding staan tot de hoeveelheid die men gereed heeft te maken, iets dat vooral bij vleeschgeregten van het hoogste belang is; want als men een klein stukje vleesch, een hoen of iets dergelijks, in eene groote pan wilde braden, zou men met zekerheid kunnen voorzien dat de proef niet zou gelukken. Ten opzichte van pannen valt ook nog op te merken, dat men zich voor het koken van peulvruchten vooral niet van verglaasd vaatwerk moet bedienen, daar zij daarin niet gaar worden. Men moet niet meer vuur onder het eten doen, dan juist noodig is voor het gaar koken, omdat hierdoor zoowel soep en vleesch, als groenten ligt een onaangenamen bijmaak krijgen. Het vuur moet behoorlijk onderhouden worden, zoodat de spijzen noch te hard, noch te zacht koken, of zelfs van de kook raken, waardoor men gevaar zou loopen dat zij, òf aangebrand, òf ongaar op tafel kwamen.—Vóór dat men met de toebereiding van een gereg begint, zal men goed doen om alles wat daartoe noodig is, vooraf bij elkander te brengen, zoodat men niet door het in haast zoeken naar een of ander bestanddeel, of het wachten daarop, de drukte noodeloos vermeerdert, of misschien zijn geheele kooksel bederft; als men alles bijeen heeft, en met gemak werkt, kan men ook zorg dragen voor het behoorlijk opdoen van de spijzen, waardoor zij in ieder geval, voor het oog zeer veel winnen. Men moet er op bedacht wezen, dat er steeds warm water voorhanden zij, om bij het verkoken het ontbrekende te kunnen aanvullen, en om bij het opdoen, vooral van vleeschspijzen, de schotels te kunnen

[2]

warmen, daar die nooit in den oven mogen worden gewarmd, omdat daardoor het glazuur zeer wordt aangetast en zij spoedig bruine en ruwe randen krijgen.—In de hierachter volgende recepten zijn maten en gewichten van alles zoo naauwkeurig mogelijk opgegeven, doch van sommige zaken, b. v. van zout, is het onmogelijk in ieder geval de juiste hoeveelheid te bepalen; dit moet dus aan het oordeel der kookster worden overgelaten en spoedig zal zij ook leeren, om op het oog te weten, wat daarvan in verschillende gevallen wordt vereischt. Twijfelt zij daaromtrent, dan is het altijd beter om te weinig dan te veel te gebruiken, daar men er zeer ligt nog iets aan toevoegen kan.—Wat de voorgeschreven kruidenrijen betreft, kan iedereen die naar zijn smaak weglaten, of door andere vervangen, mits men in de hoofdzaken het recept volge. Met het gebruik van peper zij men inzonderheid voorzigtig, daar deze in te groote hoeveelheid schadelijk voor de gezondheid kan zijn. Bij den inkoop van allerlei provisie, kieze men steeds den besten tijd voor ieder artikel, waardoor men zijn huishouden een belangrijk voordeel zal doen; men zij bij ruimen voorraad even zuinig alsof men weinig had; men lette vooral op de beste soorten van alles wat men opdoet, hetzij vleesch, visch, gevogelte, vruchten, groente, boter, meel of kruidenierswaren; want, ofschoon die natuurlijk hooger in prijs zijn, dan mindere soorten, zal men door ondervinding leeren, dat goede levensmiddelen op den duur blijken goedkooper te zijn dan slechte, hoewel men er meer geld voor uitgeeft, terwijl zij zeker ook de gezondheid meer bevorderen. Men zij er ook vooral op bedacht om zijn voorraad goed te bewaren en tusschenbeide na te zien, opdat er niets bederve en alles op zijn tijd worde gebruikt (zie hierover in alle bijzonderheden "*De Huisvrouw*").—En ten slotte verzoek ik mijne lezeressen om bij elk hoofdstuk de voorafgaande aanmerkingen niet voorbij te zien, daar juist hierin de wenken vervat zijn, die moeten dienen om te voorkomen dat soms, door onkunde het beste recept in de toepassing mislukt.

Eenige berekeningen voor grotere en kleinere gezelschappen.

Soepvleesch. Om krachtigen bouillon of goede soep te maken, rekent men voor een groot gezelschap 2½ ons rundvleesch per persoon; bij een klein aantal gasten 3½ ons. Van kalfsvleesch rekent men voor de persoon 1½ ons meer.

Hoenders. Van een goed hoen kan men voor 4 à 5 personen soep koken.

Visch. Voor een heeregezelschap eene vischpartij gevende, moet men per persoon 3½ ons rekenen van de volgende vischsoorten: snoek, karper, baars, bot, versche zalm, schelvisch en kabeljaauw. Wanneer er meer geregten volgen, kan men met de helft volstaan. Van gerookte zalm, die men bij aspersies of bloemkool voordient, neemt men per gast 1 ons.

Stokvisch. Voor een stokvischmaal van 4 à 5 personen is 7½ ons voldoende.

Groenten. Van aspersies neemt men voor iedere persoon 3½ ons; van snijboonen, erwten, tuinboonen, of jonge wortelen rekent men voor een dagelijksch maal, per hoofd een glad gestreken soepbord vol, van koolsoorten ééne kool van gewone grootte voor 2 personen.

Rijst met melk gekookt. Wanneer men die als hoofdschotel neemt, rekent men per persoon op 1 ons rijst, anders natuurlijk minder.

Klein vleesch. Als men op eene partij van twaalf gasten, bij de groenten klein vleesch, b. v. zwezerik, saucijzen, of gehakt, laat rondgaan, dan neemt men 4 zwezerikken, ieder in vier stukken gesneden; van saucijzen, of gehakt 1 p.—De verschillende soorten moeten natuurlijk te gelijk worden gepresenteerd, om aan ieder de keuze te laten.

Groot gebraad. Indien men een stuk vleesch geeft, hetzij ossen-, kalfs-, of lamsvleesch, waarin beenderen zijn, dan moet men het zoo zwaar nemen, dat voor iedere persoon 5 ons is berekend. Zelfs wanneer men meer soorten van vleesch op tafel heeft, kan men moeilijk minder gewigt nemen, omdat een stuk niet tot het laatst mag worden afgesneden.—Alleen kan de berekening iets zuiniger worden gemaakt, als men een stuk zonder beenderen neemt, b. v. een fricandeau.

Kalkoen. Als een kalkoensche haan tot hoofdschotel moet dienen en de borst is gevuld, kan men er 10 à 12 personen op onthalen.

Een Kapoen is toereikend voor 5 à 6 personen.

Jonge hanen. Wanneer zij nog zeer klein zijn en men geeft geen ander vleesch,

moet men voor ieder persoon op een haan rekenen; zijn zij grooter dan zijn 4 stuks genoeg voor 6 gasten.

Jonge duiven. Zonder ander vleesch op tafel, moeten er 6 voor 4 personen genomen worden.

Een gans als hoofdschotel is genoeg voor 8 à 9 personen.

Eene eend voor 3 personen.

Een lendenstuk van een hert is goed voor 12 à 14 personen.

Een hertebout voor 8 à 9 personen.

Een gebraden haas voor 6 à 8 personen.

Biefstuk wordt berekend tegen een half pond per persoon.

Een ossentong met ragout is voldoende voor 8 personen.

Wijn voor saus. Om schuimsaus over puddings voor 12 gasten te maken, gebruikt men 5 à 6 m. wijn; voor gewone wijnsaus 8 m.

[Inhoud]

Over het gebruik van vet in de keuken.

In een huishouden waar men niet alleen op de goede bereiding der spijzen, maar ook op spaarzaamheid let, kan onder anderen ook bij het gebruik van boter veel worden bezuinigd. Men kan in plaats daarvan runderniervet, reuzel, vogelvet, olie of afgesneden vet van ham enz., gebruiken. Daar echter niet alle spijzen geschikt zijn om daarmee gereed te worden gemaakt en men er zeer ligt te veel van kan nemen, zal het mogelijk voor menigeen niet onaangenaam zijn, om dienaangaande hier eenigzins eene handleiding te vinden. Het spreekt van zelf dat goede boter aan alles den fijnsten smaak geeft, maar zij is ook het allerduurste vet, want ofschoon zij op sommige plaatsen niet meer kost dan reuzel of ossenvet, is zij daarom minder voordelig omdat men er veel meer van noodig heeft. Soms maakt men groente klaar met boter en ossenvet, ieder voor de helft, en dan is het best om de groente eerst met het vet te laten stoven, terwijl de boter even vóór het opdoen, in kleine stukjes verdeeld, boven op in de pan wordt gelegd en voorzigtig doorgeschied, omdat men op deze manier meer den botersmaak in het eten blijft proeven.

[6]

Bij *ossenvleesch* dat niet zeer vet is en waarvan men toch jus wil hebben, kan men zeer goed versch runderniervet, aan dobbelsteentjes gesneden, uitbraden.

Bij *kalfsvleesch* is boter onontbeerlijk; men kan echter als maatregel van bezuiniging, eenige sneedjes versch spek (geen gerookt) onder en op het vleesch leggen en in de pan een mengsel van 2 deelen boter, tegen 1 deel zuivere reuzel te zamen braden, vóór dat het stuk vleesch er in wordt gelegd.

Herten- en rheedvleesch kan zeer goed met half boter, half versch spek worden gebraden; evenzoo een *haas*.

Bij *schapenvleesch* kan men ook voor de helft spek bij de boter doen.

Kalkoenen en *kapoenen* worden zeer sappig en houden bij het braden een heldere kleur, als men sneden lardeerspek op de borst vastbindt en onder in de pan legt.

Hoenders, eenden, lijsters en *duiven* kan men als kalkoenen behandelen.

Biefstuk moet met enkel boter worden gebakken.

Bij *ragouts* en *fricassée* kan men de boter niet ontberen.

Eene *gans* wordt in haar eigen vet gebraden en hetgeen daarvan overblijft is zeer goed voor het stoven van boerenkool te gebruiken.

Voor *zomergroenten* moet men zich uitsluitend van boter bedienen; maar rapen, winterwortelen, witte kool, boerenkool, ingemaakte snijboonen en heerenboonen, kan men met reuzel stoven: zelfs worden deze spijzen daardoor naar het oordeel van velen, aangener van smaak, dan wanneer men er boter voor gebruikt.

Vet van soep en *afgesneden vet van een stuk gebraden rund- of kalfsvleesch* kunnen ook zeer goed dienen voor het stoven van groenten, mits het laatstgenoemde eerst worde opgesmolten en door eene zeef gegoten.

Raapolie moet voor keukengebruik worden uitgebraden; de wijze van handelen, die men daarbij volgen moet, vindt men in de "voorbereidingsmaatregelen". Daarna smelt men haar met wat boter en reuzel door elkaar, en zij kan dan gebruikt worden voor het stoven van groente of het bakken van pannenkoeken.— Voor het bakken van visch is, om aan het baksel eene mooie bruine kleur te geven, olie bepaald beter dan boter; ook wordt de visch daardoor hard en knapperig.

[7]

Schapenvet is eigenlijk niet in de keuken te gebruiken.

De manier om allerlei vetsoorten te behandelen zal men hier achter vinden opgegeven en om ze te bewaren, moeten zij in een pot op eene luchtige plaats worden gezet, slechts bedekt met een papier, waarin gaten zijn gestoken.

Om *slaolie* te bewaren zonder dat zij sterk wordt, werpe men in iedere flesch 2 à 3 spijslepels goed gedroogd keukenzout, zette de flesch open, op eene koele plaats, en schudde haar tusschenbeiden eens goed.

[Inhoud]

Het bewaren van allerlei voorraad voor keuken en kelder.

Versch vleesch blijft in den winter het langste goed als men het op eene luchtige plaats ophangt; des zomers in den kelder op de steenen gelegd en, kan het zijn, in brandnetels gewikkeld.

Gerookte hammen en worsten omwoelt men met zeer droog stroo, naait ze in linnen zakken en hangt ze, op eene koele, luchtige plaats op.

Patrijzen kan men verscheiden weken onbedorven bewaren, als men ze, zoodra zij geschoten zijn, ongeplukt, diep in den haver steekt.

Aardappelen. Het al te sterke kiemen ontnaemt den smaak aan de aardappelen, en dus is het goed om ze in het voorjaar van tijd tot tijd te verleggen.

Winter wortelen. De wortelen die men het langste wil bewaren moet men onder aardappelen leggen, en men zal ze dan in het voorjaar nog frisch en sappig vinden; ook blijven zij zeer goed als men er vlastoppels tusschen legt.

Koolrapen worden bewaard door ze, laag om laag, met zand op te stapelen.

Roode en witte kool. Men graaft een kuil in den grond, waarin men de koolen het onderste boven naast elkander plaatst, dan bedekt men ze met aard, zóó, dat de stronk er even boven uitsteekt: Zoo kan men ze, door de vorst heen, tot het voorjaar bewaren. In de stad wonende, doet men best met ze, zoolang het niet vriest, op een zolder te leggen en ze bij invallende vorst, in den kelder te bergen.

Rapen worden het best in den grond gekuild bewaard; ook blijven zij buiten onder eene dikke stroobedekking goed.

[8]

Uijen moeten, zonder dat er iets van het loof wordt afgesneden, op eene luchtige plaats worden uitgespreid om te droogen. Begint het te vriezen, dan moeten zij op een hoop worden geschoven en men kan ze rustig laten liggen. De ondervinding heeft geleerd dat zij, op zulk eene wijze bewaard, tot April of Mei goed blijven.

Aspersies. Als men niet zooveel aspersiebedden heeft dat men op één dag genoeg voor een maal kan steken, dan blijven de gestoken aspergies zeer goed als men ze, op eene beschaduwde plaats, onder de aarde legt; ook kan men ze twee of drie dagen in den kelder in koud water goed houden, mits het water éénmaal ververscht worde.

Appelen en peren blijven het best als men ze op een droogen dag plukt; zij mogen niet afgeschud worden, omdat zij door het vallen plekken krijgen, die zeer ligt tot verrotting overgaan.—Als men een droogen, luchtigen kelder heeft, kan men ze terstond op latten, met den steel naar onderen, dicht naast elkander leggen; anders is het geraden om ze op eene ruime plaats eenige weken te laten uitdampen. Men moet vooral niet verzuimen om ze na te zien, en iedere vrucht die aangestoken is oogenblikkelijk weg te nemen.

Versche pruimen, die men lang bewaren wil, moet men op een zonnigen dag, met handschoenen aan de handen, plukken en ze in een nieuwen steenen pot leggen, waarin nog nooit water is geweest. Men bindt er eene drooge blaas overheen en legt een platten steen, die een geruimen tijd in de zon heeft gestaan, op den pot, dien men daarna rondom en bovenop geheel met droog zand bedekt. Men moet natuurlijk zeer gave pruimen nemen, die niet in het minste beschadigd zijn; zij

blijven dan tot ver in het najaar goed, maar daar zij, als de pot éénmaal geopend is, spoedig gebruikt moeten worden, is het goed om eenige kleine potten te vullen, in de plaats van één grooten.

Druiven blijven zeer goed, als men den afgesneden steel met lak dicht maakt en de trossen dan over gespannen draden, op eene tochtige plaats, ophangt, zonder dat zij elkander aanraken.

Eijeren moet men in een pot of vat leggen en er dun kalkwater over gieten, zóó dat zij geheel onderliggen. Men zet ze ergens waar het niet vriest en dan blijven zij den geheelen winter goed, vooral om te bakken, want voor het koken is er dit bezwaar aan verbonden, dat op het laatst door de werking van de kalk, de schaal bros wordt en dus in kokend water zeer ligt springt. Men kan ook de eijeren met olie of talk bestrijken om ze te bewaren. In allen geval moet men er zeker van wezen, dat de eijeren zeer versch zijn.

Meel bewaart men het best in een zak opgehangen, of in een openstaand vat, waarin men tusschenbeide, met een stokje, tot op den bodem, luchtgaten steekt.

[9]

[Inhoud]

A. ALGEMEENE VOORBEREIDINGSMATREGELEN.

1. *Iets over het vaatwerk.* Het is wel is waar genoeg bekend dat koperen vaten zeer nadeelig voor de gezondheid zijn, maar het zal toch niet overbodig geacht worden, als er voor minder geoefende huisvrouwen hier een enkel woord over wordt gezegd. Als men er gebruik van wil maken, moeten zulke ketels, schotels en wat dies meer zij, dadelijk na het gebruik gereinigd en vooral goed afgedroogd worden; men moet er geene spijzen in koken waarin zich het een of ander zuur bevindt, daar zich dan het vergiftige kopergroen ontwikkelt, en nimmer moet men iets, wat dan ook, in koper vaatwerk laten koud worden, zelfs dan niet wanneer het goed is vertind.—Om zulk vertinsel te onderhouden, dit is eene zeer kostbare zaak, en daarom bedient men zich van ijzeren (verglaasd of onverglaasd), van blikken of aarden pannen. In ijzeren vaten mag evenmin als in koperwerk iets koud blijven staan en althans geene zure geregten; het best bewaart men allerlei overschot op aarden schotels, maar niet van de allergemeenste soort, omdat ook het glazuur daarvan giftige bestanddeelen bevat.

2. *Om aarden pannen sterk te maken.* De beste aarden pannen zijn die welke aan de buitenzijde ruw zijn, en hare deugdzaamheid is grooter, naarmate zij ligter wegen en helderder klank geven, als men er tegen klopt. Men kan ze ook nog versterken, door ze, vóór het gebruik, met koud water om te wasschen en dan gedurende 12 uren, in eene tobbe met koud water gevuld, goed ondergezet te laten staan. Daarop laat men ze 12 uren lang in de open lucht droogen en wrijft de buitenzijde in met spekzwoord. Men moet er in het begin slechts een zacht vuur onder doen, opdat de pannen langzamerhand aan groote hitte gewennen.

3. *Om nieuwe ijzeren potten uit te koken en roestige schoon te maken.* Men wast den pot goed uit, en vult hem tot den rand met kokend water, dat men afmeten moet; dan rekent men, op elf maatjes water, ruim twee lood vitriool en giet dit langzaam over de oppervlakte heen. Het water begint dan spoedig te koken, en dit duurt verscheidene uren voort. Als het koken opgehouden heeft, giet men het water uit den pot, dien men stevig met zand en asch uitboent, schoon omspoelt, afdroogt en herhaalde malen aan de binnenzijde met spekzwoord inwrijft. Op deze wijze maakt men niet alleen den pot zeer schoon, maar ook glad en glimmend, terwijl alles wat er in gekookt wordt wit blijft. Voor het eerste kooksel, dat natuurlijk nog niet geheel zuiver is, kan men aardappelen nemen, die men tot veevoeder gebruikt. Gedurende de bewerking moet de pot ergens worden nedergezet, waar geene kinderen of huisdieren er bij kunnen komen en waar er ook niet aan gestooten wordt.

[10]

Hetzelfde doel kan men ook bereiken indien men aluin gebruikt; men vult den pot dan eveneens met water en werpt in ruim 2 kannen vocht een stuk aluin ter grootte van eene walnoot, waarna men hem eenige uren op het vuur laat koken, om hem vervolgens te behandelen zoo als hierboven is beschreven.

4. *Kenteekenen van oud gevogelte.* Het is natuurlijk van groot belang dat men bij den aankoop oud en jong gevogelte kan onderscheiden, want hoewel men zegt dat van oude hoenders krachtiger soep wordt gekookt, dan van jonge, zijn zij toch als gebrad niet te gebruiken. Hier volgen eenige kenteekenen waarnaar men zich kan regelen: oude kippen en duiven kent men aan een gedrongen ligchaamsbouw, aan een hard borstbeen, aan eene ruime, taaije huid, stompe en afgesleten nagels;

oude eenden en ganzen aan groote ballen onder de pooten, aan een dik zwemvlies en harden snavel; oude kalkoenen aan hunne roode pooten en een grooten sponsachtigen kam. Volgens deze teekenen kan men ook eenigzins wild gevogelte beoordeelen. Of het versch is—daar over moet grootendeels de reuk beslissen. Als de vogels, terstond nadat zij geschoten zijn, worden uitgehaald, kan men ze in den herfst ongeplukt, luchtig opgehangen, verscheidene dagen goed houden.

5. *Wanneer de vogels het best zijn.* Kalkoenen van September tot December; ganzen van half October tot half Januarij; kapoenen in de wintermaanden; kippen gedurende den tijd dat zij niet leggen.

[11]

6. *Het opmaken van de vogels.* Jonge hoenders en duiven moeten geslagt worden op den dag vóór dien waarop men ze eten wil; eenden, kapoenen en oude kippen één dag en een nacht van te voren; kalkoenen moet men twee en ganzen drie à vier dagen laten besterven. Is men echter genoodzaakt om een vogel spoedig te gebruiken, dan geve men hem, tien minuten vóór het slagten, een spijslepel sterken azijn in, waardoor het vleesch malsch wordt.

Al het gevogelte, dat men braden wil, moet zoo spoedig mogelijk na het slagten, terwijl het nog warm is, worden geplukt, hetgeen zeer voorzigtig moet gedaan worden, zonder dat het vel scheurt. Bij ganzen draait men den vleugel bij het eerste gelid af, plukt eerst de staartvederen en de grofste van de borst, omdat men het dons dan afzonderlijk kan bewaren. Dan steekt men eene handvol stroo op den haard aan en draait den vogel daarboven naar alle kanten rond, om hem te zengen, steeds zorg dragende dat hij niet zwart wordt; voor het zengen van fijne vogels doet men best om papier te branden, daar zij dan zeker blank blijven. Ganzen en eenden moeten na het zengen worden afgewasschen in wat zemelwater, of water waarin men eenig meel heeft geroerd, en dan steekt men er met een scherp mes de stoppels uit die ligt blijven zitten. Vogels waarvan men soep wil koken, moeten, om zeer blank te blijven, terstond nadat zij gedood zijn, gedurende een kwartier in koud water worden gezet; dan schudt men ze af en doopt ze eenige minuten lang in heet water, hetgeen men nog eens herhaalt als het plukken niet gemakkelijk gaat. Hoe jonger de vogel is, hoe minder warm het water moet zijn, opdat het vel niet scheure. Het plukken afgeloopen zijnde, brengt men het gevogelte op de volgende wijze verder in orde. Kalkoenen en kapoenen legt men op een doek op den rug en met een tweeden dubbeld gevouwen doek over de borst, waar men met een houtje zachtjes op slaat, tot het borstbeen is ingeslagen; van jonge hanen drukt men het borstbeen met den duim in. Dan snijdt men de pooten bij het eerste gelid af, steekt oogen en ooren met een scherp mes uit, trekt de huid van den kam en het hoornachtige vel van den snavel af, haalt de tong uit, en maakt tusschen den hals en de vleugels eene kleine snede, waardoor men met den voorsten vinger den krop kan uithalen. In den buik maakt men eene dwarssnede en haalt daardoor zoo voorzigtig mogelijk de ingewanden uit, vooral zorg dragende dat de gal niet breekt; men snijdt het vet en den darm af en maakt behoedzaam de gal van de lever los; de maag wordt opengesneden en het witte vel er afgetrokken. Dit gedaan hebbende, wascht men de vogels van binnen en van buiten goed af, laat ze een kwartier in verscht water staan en droogt ze af; de lucht ontleemt aan het vleesch altijd iets van zijne blankheid, en daarom rolt men ze in een doek tot men ze braden gaat. De lever, het hart en de maag legt men zoolang, om ze voor uitdroogen te bewaren, in den vogel. Indien men een vogel wenscht te vullen, moet dit geschieden vóór dat men hem opmaakt en wel op de volgende manier: Men steekt den voorsten vinger in de halssnede en tracht het vel van de borst zooveel mogelijk los te schuiven; dan doet men de farci er in en naait de opening digt. Om een kalkoen op te maken, draait men de vleugels naar den kop toe om, zoodat zij vlak op den rug liggen; men steekt de pooten in de dwarssnede en laat ze door de tweede opening weder uitkomen; vervolgens legt men den vogel op den rug, draait den kop om en steekt dien met een dun houten pennetje, in eene goede houding, vast, zorgende dat men de borst niet kwetst; eindelijk steekt men ook eene pen door de bouten heen om die tegen de zijden te bevestigen. Men kan naar verkiezing een kalkoen larderen, of schijven lardeerspek op de borst vastbinden. Hoenders, kapoenen en duiven behandelt men evenzoo; bij de twee eerstgenoemden buigt men den kop naar den rug over en legt dien dan, onder den vleugel door, weder naar voren op de borst; hoenders worden niet gevuld, noch gelardeerd; kapoenen en duiven naar verkiezing. Om eene gans uit te halen, maakt men eene snede over de lengte in het lijf, die na het vullen weder toegenaaid wordt; de maag en de krop haalt men, even als hierboven gezegd is, door de aan den hals gemaakte opening. De pooten worden bij het eerste gelid en de vleugels op twee vingers breedte van het lijf afgehakt, waarna men de gans goed wascht, een uur in het water legt en nog een paar dagen laat hangen. De afgekapte vleugels, de maag, het hart en de lever bewaart men om later met het overschot van de gans ragout te maken; zoo ook het bloed, dat men, met rijkelijk azijn vermengd, op eene koele plaats onbedekt nedergezet, gedurende eenige dagen goed kan houden.—Eenden worden als ganzen behandeld.—Bij faizanten en patrijzen laat men bij het plukken meestal een kuifje op den kop zitten, waarover onder het braden een stuk papier wordt gebonden; de pooten worden niet

[12]

afgehakt, alleen snijdt men er de nagels af en ontdoet ze van het lederachtige vel, waartoe men ze even in warm water houdt, terwijl men ze zoo buigt, dat de klaauw naar voren komt en ze met een pennetje door de bouten vaststeekt. Hout- en watersnippen worden niet uitgehaald, maar overigens op dezelfde wijze opgemaakt; men steekt den snavel in de borst. Bij lijsters, leeuwerikken en vinken, die ook niet uitgehaald worden, snijdt men de pooten bij het gelid af, zóó, dat het knokkeltje er aan blijft, en men steekt ze kruisgewijze door de oogholten.

7. *Het larderen.* Dit maakt het gebrad sappiger en geeft het tevens een goed oog. Het spek dat men er voor gebruikt moet versch of licht gepekeld zijn en men neemt daarvan het zwaard af, waarna men er op een hakbord dunne schijven van snijdt, die men vervolgens op elkander legt om ze in smalle repen van gelijke dikte te verdeelen. Hiervan steekt men een reepje in de lardeernaald en haalt die door het vleesch, zoodat het stukje spek aan beide zijden een paar vingers breed uitsteekt; dan een tweede reepje juist daar naast, en zoo vervolgens tot men eene rij langs het geheele stuk dat men larderen wil heeft doorgestoken. Bij een haas lardeert men gewoonlijk eene rij aan iedere zijde langs den ruggegraat; wil men er buitengewoon veel werk van maken, dan voegt men er aan iedere zijde nog eene rij onder de vorige bij. Voor gevogelte, ook voor een ossenhaas, of kalfsfricandeau, staat het zeer net als men ze lardeert. Men moet een paar lardeernaalden van verschillende grootte hebben, omdat klein wild met fijnere reepjes spek bezet moet worden dan groote stukken vleesch, en telkens na het gebruik moet de naald behoorlijk worden schoongemaakt.

8. *Bouillon voor witte ragout.* Voor een ragout voor 12 personen neemt men 15 ons mager, in kleine stukjes gesneden rundvleesch, zet het te vuur met zooveel water, dat het onderstaat, schuimt het goed en voegt er het volgende bij: een halve knol seldery, een gelen wortel, een pieterseliewortel en twee uijen, alles in stukken gesneden, en laat het zonder zout, goed toegedekt, gedurende 2 uren koken. Dan giet men den bouillon door eene haarzeef, laat hem stilstaan om te bezinken, giet hem later voorzigtig af, en neemt er het vet af, eer men hem voor ragout gebruikt.

9. *Bouillon voor bruine ragout.* Voor 12 personen neemt men 1½ ons spek dat aan schijven gesneden is, legt dit in een ijzeren pot die niet zwart afgeeft, met evenveel raauwe ham en 1 pond rundvleesch, alles aan repen gesneden, en voegt daarbij twee uijen, twee laurierbladen, een gelen wortel, een halve knol seldery, een pieterseliewortel en wat kruiden. Dit alles zet men op een zacht vuur en laat het, goed toegedekt, een half uur braden; het mag niet aanbranden, maar wel is het goed als het zich bruin aanzet aan de pan. Als het zóóver is, giet men er een scheut kokend water bij en herhaalt dit telkens als het vleesch aan de pan vastzit. Oordeelt men nu dat het bruin genoeg is, dan giet men er zooveel kokend water bij, totdat men denkt dat de hoeveelheid bouillon voldoende is, altijd rekenend op het verkoken, en laat het toegedekt nog één of twee uren zachtjes koken; het zout doet men niet in den bouillon maar in de ragout. Is na verloop van dien tijd het vleesch goed uitgekookt, dan giet men het door eene haarzeef en neemt later het bezinsel en het vet weg.

10. *Om morieljes te prepareren.* Van versche morieljes snijdt men de stelen af; men wast ze en broeit ze in kokend water, snijdt ze daarop in stukken en wast ze zoolang, tot al het zand er goed uit is en het water er helder afkomt; dan worden zij uitgedrukt, in boter gesmoord en daarna in bouillon gaar gekookt. Gedroogde morieljes worden met koud water opgezet en daarin gedurende een uur gekookt; dan laat men ze uitdruipen, snijdt ze in stukken en kookt ze ten tweede male. Men neemt ze uit het water en wast ze tusschen de handen, al wrijvende, zoolang tot zij volkomen van zand gezuiverd zijn. Voorts worden zij behandeld als de versche.

11. *Truffels* moeten anderhalven dag in water staan uittrekken, dan wordt het bruine er afgeschild; men kookt ze in water, smooit ze in boter, en kan ze dan in saus of ragout gebruiken.

12. *Champignons.* Van het bovenste gedeelte en van den steel trekt men het vlies af, neemt de onder aan zittende blaadjes weg en spoelt de champignons met koud water af. Dan zet men ze met wat boter op een zacht vuur, laat ze, toegedekt, in hun eigen nat gaar worden en doet ze zoo, met nat en al, in de ragout. Dit is de behandeling van versche champignons; heeft men gedroogde, dan moet men ze een uur lang in water laten weeken, en als ze bruin zijn, en in witte ragout gebruikt moeten worden, kookt men ze af, waardoor het bruine vocht er uit trekt; dan drukt men ze uit en kan ze in de ragout doen.

13. *Zwezerik.* Als men zwezerik in fricassee of saus wil gebruiken, moet zij vooraf in koud water worden opgezet, dat men er, als het goed warm is geworden, afgiet; dit eenige malen herhalende, tot zij geheel wit is. Dan legt men de zwezerik in koud water, ontdoet haar van alle vellen en vliezen en snijdt de vleezige deelen in stukjes; zij is dan in de ragout in 10 minuten gaar.

14. *Kastanjes*. Als men kastanjes voor ragout wil prepareren moeten de harde schillen er worden afgehaald en vervolgens moeten zij, met kokend water opgehangen, zoolang koken tot ook de binnenste bruine schil er gemakkelijk afgaat: dan wast men ze in koud water. Men doet ze daarop in eene pan die niet afgeeft, en laat ze daarin met een weinig water, boter en suiker goed toegedekt gaar smoren. Zij kunnen dan bij het opdoen van de ragout er bij worden gevoegd.

Wanneer men de kastanjes des avonds bij een boterham geeft, dan wordt boven in de schil een kruis gesneden en men kookt ze in water met wat zout gaar; ook kunnen zij worden gebraden en daartoe doet men ze, met wat zout, droog in een ijzeren pot; men roert er telkens in met een houten lepel en laat ze over het vuur hangen tot zij gaar zijn, waarvoor een half uur of drie kwartier uurs wordt vereischt.

15. *Ansjovis*. Men spoelt de ansjovis eenige malen in koud water af, ontdoet ze van de rugvinnen en neemt ze dan bij den staart om ze door midden te trekken, waarna men er de ruggegraat uithaalt en de staartvinnen afneemt. Vervolgens laat men ze uitdruipen, en als men ze bij een boterham gebruiken wil, legt men de halve vischjes in schuine ruiten over elkander op een schaalje en presenteert ze met olie, azijn en zeer fijn gehakte pieterselie. Verkiest men de ansjovis voor saus te prepareren, dan neemt men, als ze op deze wijze zijn behandeld, hetzelfde gewigt van de visch aan boter, die men goed uitwascht, legt dan alles te zamen op een schoon hakbord en hakt het zoo fijn mogelijk; als men de ansjovis alléén hakt krijgen zij een tranigen smaak en eene onooglijke kleur. Daarop wrijft men het haksel door eene zeef, en hetgeen er op blijft liggen wordt nogmaals gehakt en doorgewreven, tot er niets meer overblijft. Men kan dit mengsel weken lang bewaren, als men het in een zuiveren aardn pot doet met een papier er op gelegd, dat men een vinger dik met keukenzout bedekt; de pot mag niet worden toegemaakt en moet op eene koude plaats worden weggezet. Behalve het gebruik dat men er van maakt in saus of ragout, wordt het ook wel voorgediend op geroosterd brood als boter gesmeerd.

[16]

16. *Bruine boter*. Men zet de boter, in een ijzeren pan, op een zacht vuur en roert haar zoolang tot zij bruin is; men zorge echter, dat er geen brandsmaak aan kome. Hetgeen men er in bruinen wil, b. v. uije of zoo iets, moet er niet worden ingedaan vóórdat de boter zelve eene goede kleur heeft.

17. *Om boter voor gebak te klaren*. Als men botergebakken wil maken, moet de boter daarvoor behoorlijk worden geklaard en wel op de volgende wijze: Men zet ze in een ijzeren pot op een zacht vuur en laat ze langzaam koken; het schuim wordt er niet afgenomen, want dit zakt, met het zout, op den bodem, als de boter goed is en men ze niet meer hoort koken. De boter wordt dan van het bezinksel afgegoten en men kan haar in zuivere steenen potten zeer goed bewaren; men legt er, als zij geheel koud geworden is, een papier op en bedekt dit met eene dikke laag keukenzout. De potten moeten open blijven en op eene koele plaats staan.— Boter, die op deze wijze is bereid, is ook bijzonder goed voor het besmeren van vormen.

18. *Pieterselieboter*. Bij harde vorst kan men geene pieterselie in het leven houden, en om dus altijd voor sausen te zijn voorzien, maakt men van de hierboven beschreven geklaarde boter, zooveel men wil aan de kook en roert er gehakte pieterselie door om ze zoo te bewaren.

19. *Om olie te zuiveren*. Vóórdat men iets in olie bakt, moet men haar in een ijzeren pot te vuur zetten en er, als zij kookt, een gelen wortel, of eene vochtige snede roggebrood in werpen, die men er tien minuten mede in laat koken. Dan neemt men het brood of den wortel er uit, zet den pot in den gootsteen en sprenkelt er met de hand twee- of driemaal wat koud water in. Daar de olie met het koken sterk opbruischt, moet de pot ruim groot zijn, en bij het insprenkelen van water hoede men zich voor het spatten van de heete olie.

20. *Engelsche soya*. Zij dient om bruine sausen krachtig te maken en er een kruidachtigen smaak aan te geven; men moet bij het gebruik daarvan zeer voorzigtig te werk gaan, daar iets te veel de saus, of een schotel bederft. Men doet ze in de saus als die kookt, en slechts bij een theelepelt gelijk.

[17]

21. *Kruidenazijn*. Zestig stuks gepelde walnoten legt men eenige minuten in warm water, droogt ze met een doek af en legt ze aan lagen, met de volgende kruiderijen er tusschen, in een steenen pot: 1 l., 6 w. foelie, nagelen en gember; 3 l., 3 w. wit mosterdzaad, alles fijn gestampt, en, des verkiezende, eenige gehakte chalotten; 4 w. witte heele peper, een gaspte mierikswortel, eene handvol zout en 6 of 8 laurierbladen. Dan kookt men 11 m. goeden wijnazijn en giet dien daarop. Als alles koud is geworden, bindt men den pot goed dicht en zet het te trekken; na verloop van twee of drie weken giet men het nat af in kleine flesschen, die men goed kurkt, en dan kan er op dezelfde kruiden nog eens gekookte azijn worden gegoten. Men neemt van dit extract 2 theelepels in een ragout voor 6 personen en dan behoeft

men er verder niets in te doen.

22. *Dragonazijn.* Versch geplukte dragonbladen doet men met goeden azijn in eene flesch, sluit die goed en laat haar in de zon staan om te trekken.

23. *Poeder voor ragout.* Men neemt peper, kaneel en notemuskaat, van ieder 1 l., 6 w., voegt daarbij 2 w. gember en 15 nagelen, dat alles zeer fijn gestampt en goed doorengemengd moet worden. In eene gesloten flesch bewaard, is het zeer gemakkelijk om voor het kruiden van soep, saus of ragout bij de hand te hebben.

24. *Om mosterd te maken.* Men neemt wit en bruin mosterdzaad in gelijke hoeveelheid en maalt dit door een goed gescherpten koffijmolen, of stampt het zeer fijn in een mortier, waarna men het door eene haarzeef laat loopen. Op deze wijze verkrijgt men een zeer fijn mosterdmeel, en bij twee en een half ons daarvan doet men 6 l., 6 w. suiker; men bevochtigt dit mengsel met kokenden wijnazijn, en wrijft het gedurende een half uur met een houten stamper of lepel. Dan laat men het nog een uur goed toegedekt staan, om geheel uit te dijen, lengt het vervolgens aan met azijn, tot het de verlangde dikte heeft, en bewaart het in gesloten flesschen of aarden potten.

25. *Om suiker te zuiveren.* Men zet suiker met water op het vuur; laat haar smelten, en schuimt haar zoolang af, tot zij volkomen helder is geworden. Zeer spoedig en bijzonder klaar kan men haar krijgen door er het geklopte wit van een ei in te werpen, dat al het schuim in zich opneemt.

[18]

26. *Beslag met gist voor botergebak.* Een kwart pond fijn meel wordt met een kopje laauwe melk, 2 eijerdoijers en wat zout beslagen, dan voegt men er nog 3 l., 3 w. gesmolten boter, het geklopte wit van de eijeren en 1 l., 6 w. met melk aangeroeerde gist bij. Het beslag moet zoo dik zijn dat het blijft hangen aan hetgeen men er indoopt, zoo als b. v. appelen voor beignets. Men laat het rijzen; het vleesch of de vruchten, die men bakken wil, worden er in gedoopt en dan vlug in kokende boter of reuzel gelegd, tot zij gaar en bruin zijn.

27. *Beslag van eijeren.* Een kopje versche melk wordt met 10 en een half lood tarwebloem, 4 eijerdoijers en wat zout beslagen; dan wordt het geklopte eiwit en een spijslepel rhum er doorgeroerd en men gebruikt het om botergebak in te doopen vóór dat het in de boter gaat.

28. *Beslag van wijn.* Een kopje wijn, 3½ lood boter en even zooveel suiker worden te zamen heet gemaakt; dan roert men op het vuur 1 o. meel er door, en als het wat bekoeld is, ook het geklopte wit van 4 eijeren. Hetgeen men in boter of reuzel bakken wil, wordt vooraf met dit beslag bestreken.

29. *Eiwit kloppen.* Om een zeer stijf schuim te krijgen, waarvan dikwijls het welgelukken van een baksel afhangt, moet men het wit van zeer versche eijeren nemen, en vooral zorgen dat er niet het geringste van het doijer inkomt. Men slaat het dan, op eene koude of togtige plaats staande, met een eijerklopper, eene garde of een paar stalen vorken, altijd naar denzelfden kant op een vlakken schotel, tot het schuim zoo dik en stijf is, dat men het kan omkeeren. Gewoonlijk is het in een kwartier gereed; maar eenige druppels citroensap, die men terstond bij het eiwit voegt, bevorderen het stijf worden bijzonder. Als het schuim goed is, mag men het geen oogenblik laten staan zonder het te gebruiken, omdat het dan waterig wordt. Wil men er balletjes van maken om op melksoep voor te dienen, dan klopt men er wat suiker door.

30. *Amandelen raspen.* Het kost zeer veel tijd als men amandelen stampen wil, en daarom is het gemakkelijk eene rasp aan te schaffen, zoo als de banketbakkers gebruiken, en die in het klein gelijkt op eene suikerrasp, met een klein dopje er op, dat, met de amandelen er onder, over de rasp heen en weder wordt bewogen.

[19]

31. *Meel branden.* Men legt een stuk boter in de koekepan, doet er een lepel meel bij en roert het tot het gaar is; het wordt gebruikt om bij het opdoen in soep of ragout te roeren, ten einde ze te binden. Het meel moet goed gaar, maar volstrekt niet aangebrand zijn.

32. *Het wasschen van boter.* Voor sommige gebakken moet de boter, die dikwijls sterk gezouten is, worden uitgewasschen en men doet dit eenvoudig door ze met koud water te begieten en daarin met een houten lepel stevig door te werken.

33. *Het wasschen van gist.* Natte gist wordt met koud water door elkaar geroerd en door eene zeef gegoten, waarop alle onreinheden blijven liggen. Als zij bezonken is, giet men het water er af en nog eens versch er op; zij verliest dan hare bitterheid en wordt wit. Als men ze een paar dagen bewaren wil, moet men ze onder water zetten en dit dagelijks vernieuwen, zonder ze dan echter te roeren. Drooge gist zet men een nacht vóór het gebruik in koud water.—Om de kracht van de gist te beproeven, laat men een weinige in heet water vallen; stijgt ze daarin

op, dan is zij goed; zakt zij daarentegen, dan kan men haar niet meer gebruiken; 1 l., 6 w. drooge gist staat in werking gelijk met een goeden spijslepel natte gist.

34. *Gebakken brood voor soep of spinazie.* Men zet boter in de koekepan, en als zij braadt, werpt men er de stukjes brood in, die men er in omroert, tot zij bruin zijn.

35. *Het binden van eijeren.* Als men door soep, saus, vla, of wat dan ook, eijeren wil roeren, moet dit zeer voorzigtig gebeuren, daar zij anders schiften. Hiervoor klutst men de eijeren goed in eene sauskom en druppelt daar langzaam, en steeds roerende, een weinig van het warme kooksel in; dit doet men zoolang tot de eijeren daarmede zeer verdund zijn; en dan giet men, omgekeerd, even langzaam en ook gestadig en goed naar alle kanten roerend, den inhoud van de sauskom in de pan met saus, die dan niet weer koken mag.

36. *Om braise te maken.* Men neemt een goed sluitende pan, belegt den bodem met schijven spek, strooit er gehakt niervet over en de volgende kruiderijen: heele peper, nagelen, een paar stukken gember, eenige heele chalotten of dikke schijven uije, dragon, eenige laurierbladen en een paar pieterseliewortels. Hierop wordt het vleesch, dat met zout ingewreven moet zijn, neergelegd, om, goed toegedekt, langzaam gaar te smoren; als het noodig is, vult men het met wat bouillon aan. Kalfsvleesch, kippen en eenden zijn, aldus toebereid, bijzonder smakelijk; men dient ze met eene of andere saus voor, waarvoor het onderste uit de pan gebruikt kan worden.

37. *Om ganzenvet lang goed te houden.* Het vet wordt 24 uren onder water gezet, dat men in dien tijd drie- of viermaal ververscht; dan wordt het stukgesneden en met wat zout langzaam gesmolten, terwijl men het telkens omroert. Als het helder is, neemt men het van het vuur, laat het door eene zeef in een aarden pot loopen en zet het acht dagen weg. Dan neemt men het vet van het kooksel af en zorgt dat het bezinksel en de gelei in den pot blijven; men zet het weder te vuur, met eenige geschilde zure appelen die in stukken zijn gesneden, en die men in het vet laat koken tot zij zacht zijn, waarop men het op nieuw door eene fijne zeef giet en een dag open in de potten laat staan. Den volgenden dag bindt men er een papier over met gaten doorstoken.

38. *Om ossenvet te prepareren.* Hoe vaster het vet is, des te beter. Het wordt in stukken gesneden en vier en twintig uren in koud water gezet, dat men in dien tijd eenmaal ververscht. Dan hakt men het fijn, en voor ieder pond vet voegt men er een klein theekopje melk en een theelepeltje zout bij, waarmede men het op zacht vuur, onbedekt, zoo lang laat koken, tot het geheel helder is; het behoeft dan niet door eene zeef te loopen, maar men kan het terstond in een aarden pot gieten. Als het gezin niet zeer groot is, doet men best om niet meer dan b. v. 5 ons te gelijk gereed te maken.

39. *Haring.* Versche haringen kan men daaraan kennen, dat zij blank zijn, en volstrekt niet tranig rieken en dat de oogen niet diep liggen; men behoeft ze vóór het gebruik slechts af te spoelen en uit te halen. Oude haringen moet men, nadat zij zuiver uitgehaald zijn, afwasschen, en dan van 2 tot 6 uren, naarmate zij zout worden bevonden, in water en melk laten staan om uit te trekken; dan snijdt men op den rug, aan weêrszijden van de ruggegraat, voorzigtig het vel door, zonder het vleesch te kwetsen, en haalt het er af. Van den buik snijdt men een zeer smal reepje af, zoodat men den haring openen kan en uitschrappen, waarna men hem op het hakbord legt en met een scherp mes aan mootjes snijdt, daarbij vooral den loop van de zijgraten volgend. De kop wordt opengebogen en zoo op eene schaal gezet; de mootjes schikt men schuin tegen elkander in, achter den kop, en eindelijk legt men den staart aan den visch. Gewoonlijk legt men er drie op eene schaal, kop en staart, om en om naast elkander; men steekt eene kleine bloem in den bek en versiert den rand van den schotel met pieterseliebladen. Voor haringsla snijdt men den visch over de ruggegraat door, neemt hem dan bij den staart en scheurt hem zoo in tweeën; men kan er dan de graat geheel uithalen. Het vleesch wordt aan fijne reepjes gesneden en, dooreengeroerd met koude fijngegewreven aardappelen, gesnipperde zure appelen, gehakte uijen, hard gekookte, fijngemaakte eijeren, gehakte bieten en pieterselie, aangemaakt met olie en azijn (liefst dragonazijn) voorgediend. Men kan er een sierlijken schotel van maken door de haring, met de aardappelen dooreengeroerd, met eene vork zeer glad te strijken en dan het overige, het wit en geel van de eijeren afzonderlijk gehouden, in figuren er boven op te leggen, met dunne schijfjes van augurken langs den rand geschikt. Sommigen voegen er ook wel gehakte seldery bij.

40. *Over het gebruik van aardappelmeel.* Het aardappelmeel is een uitstekend middel om sausen en soepen te binden, ook groenten, of gestoofde vruchten; maar men kan door iets te veel te gebruiken zeer ligt een geregt bederven en het te melig maken. Daarom moet men voorzigtig zijn en niet meer dan een theelepeltje te gelijk in de spijzen doen, omdat men er altijd bij kan voegen als het noodig is. Het meel moet met een weinig koud water worden aangemengd en, even vóór het opdoen, in de groenten of wat dan ook, geroerd worden. Voor schuimende sausen

kan men het niet gebruiken, maar men moet zich dan van ander fijn meel bedienen; zoogenaamde keizersbloem is zeer aan te bevelen en niet hooger in prijs dan tarwemeel.

41. *Rijstmeel*. Het is zeer gemakkelijk om eenig rijstmeel in voorraad te hebben, voor het geval dat men er gebruik van wil maken. Daarvoor wast men de rijst in kokend water, schudt ze warm op eene zeef en giet er koud water overheen, waarna men ze met een schoonen doek afdroogt en op een platten schotel, of op een papier uitgespreid, in den oven laat droogen, toeziende dat zij niet geel wordt. Zij wordt daarop gemalen en men kan daarvoor een koffijmolen gebruiken; de eerste korrels rijst die er door gaan, moet men wegwerpen en de lade goed schoonmaken.

[22]

42. *Vanille*. Er komt in den handel dikwijls vanille voor, waar de fijnste deelen reeds zijn uitgetrokken en daarom moet men er op letten of de stokjes die men koopt wel een sterken geur hebben; ook moeten zij niet glad, maar rimpelig zijn en hier en daar moet men er kristalachtige puntjes op vinden. Om ze goed te houden, is het best om ze in theelood te wikkelen en dan in eene gesloten flesch te bewaren. Men knipt bij het gebruik een gedeelte van een stokje zeer fijn, of stampt het met suiker en bindt het los en ruim in een neteldoeksch lapje, omdat de zwarte korreltjes dan niet in de melk, of wat men anders kookt, gevonden worden.

43. *Citroenen*. Om citroenen te bewaren moet men ze in een dun papier wikkelen en dan, op een koele plaats, tusschen de takjes van een heibezem zetten. Bij het gebruik moet men er op letten dat er geene pitten in het sap komen, daar dit aan een geregt een bittere smaak geeft. De schil kan men zeer fijn af raspen en dan, vermengd met suiker, in eene stopflesch bewaren.

44. *China'sappelschillen*. Bij het gebruik van china'sappelen werpt men gewoonlijk de schillen weg en het is dus eene zeer onkostbare kruiderij, als men die even als citroenschillen fijn gesneden met suiker bewaart; zij zijn zeer goed in appelmoes of dergelijke zaken te gebruiken.

45. *Waspapier*. Indien men voor het toebinden van potten of flesschen geen varkensblaas bij de hand heeft, kan men zich redden met waspapier. Twee personen houden om dit te maken een vel dik, wit papier boven een stil vuur, zoodat het niet zengt en een derde bestrijkt het met gesmolten was.

[Inhoud]

B. SOEPEN.

1. *Algemeene regelen*. Voor het koken van soep zijn verglaasde of goed vertinde koperen pannen aan te bevelen; als echter het vertinsel eenigzins beschadigd is, krijgt de soep spoedig een onaangenamen kopersmaak, die ook nadeelig voor de gezondheid is.—Men moet vleesch nemen dat den vorigen dag geslagt is, en als het alleen moet dienen om een krachtigen bouillon te koken, zonder dat het op tafel behoeft te verschijnen, dan is het best een droog stuk uit den achterbout, zonder beenen of vet, een zoogenaamd *muisje*, te nemen. Verkiest men het echter na de soep, b. v. met eijersaus te dienen, dan zal een stuk met eenig vet beter voldoen. Het vleesch wordt luchtig afgewasschen; daarna klopt men het zooals onder afdeling [D No. 1](#) beschreven is en hangt het over met koud water, terwijl men er terstond het noodige water op giet en daarbij op het verkoken rekent, want soep lijdt er zeer door als men er moet bijgieten; is men daartoe echter soms genoodzaakt, dan vulle men aan met kokend water en volstrekt niet met koud. Ook moet men er dadelijk het zout in doen.—Het afschuimen mag niet verzuimd worden en, ten einde dit behoorlijk te kunnen doen, moet de soep op een levendig vuur aan de kook worden gebragt, omdat het schuim zich anders met den bouillon, vereenigt. Het is goed dat men de schuimspaan bij de hand houde, om het juiste oogenblik, wanneer het schuim rijst, waar te nemen en het er af te scheppen; mogt men dit oogenblik hebben laten voorbijgaan en het schuim doorggekookt zijn, dan giete men een weinig koud water in de pan, waardoor het weder eenigzins opkomt. Geschuimd zijnde, moet de soep goed toegedekt, zacht maar onafgebroken koken, en na verloop van een uur giet men den bouillon door eene zeef, spoelt het vleesch, waaraan zich misschien eenig schuim heeft aangezet, luchtig af en doet alles weder in de schoongemaakte pan, met hetgeen men er verder in koken wil. Pieterseliewortel en schorseneren hebben 2 of 2½ uur noodig om gaar te worden, selderij 1 of 1½ uur, prij en aspersies 1 uur, even als sla, wortelen en andere jonge groenten. Wenscht men de soep met meel te binden dan moet dit zijn gebruind (zie [A No. 31](#)), doch men kan ook een weinig meel met eene vork door boter kneden en het dan door de soep roeren; men wachte zich echter voor het inmengen van enkel raauw meel. Een zeer krachtigen bouillon kan men

[23]

voordienen, zonder dat er iets in gebruikt is om dien te verdikken, maar als men het vleesch wil uitzuinigen, doet men er doorgaans rijst, sago, paarlgarst, of vermicelli in.—In eene portie voor vier personen doet men 2 groote spijslepels rijst, of paarlgarst, van sago, of vermicelli, half zooveel. Paarlgarst en sago moeten 2½ of 3 uren koken, rijst 1 uur of 5 kwartier, vermicelli een half uur. In klare soep kan men balletjes koken, maar voor gebonden soep doet men beter om ze afzonderlijk in gezouten water te koken en ze eerst later in de soep te leggen, daar zij anders ligt te stijf worden.

2. *Blanke rundersoep.* Voor eene krachtige soep rekent men bij een klein aantal personen 3½ ons vleesch per hoofd, en als het gezelschap grooter is 2½ ons. Men zet ze op met zooveel water, dat men 4 m. voor de persoon rekent en dan nog een derde van de geheele massa meer voor het verkoken. Als de bouillon volgens [No. 1](#) gekookt en doorgezeefd is, voegt men er selderij en pieterseliewortel bij, en een half uur vóór het opdoen kan men er stukjes gesneden zwezerik in doen, gereed gemaakt volgens [A No. 13](#). Deze soep moet 3 à 3½ uur koken.

[24]

3. *Om rundersoep spoedig te koken.* Voor 6 of 7 personen snijdt men 1 p. vleesch in dobbelsteenen of dunne repen, bruint eenige lepels meel in boter, legt het vleesch daarin met eene fijngesneden uije en gele wortelen, ook desverkiezende, een knol seldery. Men roert het dooreen en giet er dan zooveel kokend water bij, als men, het verkoken medegerekend, noodig heeft; na verloop van anderhalf uur giet men het door eene zeef. Rijst wordt afzonderlijk gekookt en bij het opdoen in de soep gedaan, die men kruidt met notemuskaat.

4. *Bruine rundersoep.* De bereiding van dezen bruinen bouillon vindt men in [A No. 9](#) opgegeven voor ragout. Men volgt datzelfde recept, maar neemt voor 12 personen 3 p. rundvleesch en 2½ o. raauwe ham, terwijl men er naar verkiezing vleesch of broodballetjes en bruine sago in kan koken.

5. *Fransche soep.* Men rekent voor iedere persoon 2½ o. rundvleesch, dat, als gewoonlijk, met water en zout over het vuur gehangen en, als het kookt, geschuimd wordt. Gedurende twee uren laat men het langzaam, maar onafgebroken, koken; dan snijdt men een kool en eenige rapen in stukken, en laat die met enkele aardappelen en wat schorseneren in de soep gaar koken. Men kleurt haar met gebruide boter en dient ze voor met reepjes geroosterd brood er in, terwijl men het vleesch met mosterdsaus presenteert.

6. *Jussoep.* Men smoot eene fijn gesneden uije ruim in boter, laat dan een paar lepels meel daarin bruin worden en giet er zooveel water bij als men verlangt. Dan kookt men de noodige hoeveelheid rijst daarin gaar en voegt er eindelijk runderjus bij.

7. *Kalfssoep.* Van kalfsvleesch neemt men voor de persoon iets meer dan van rundvleesch, omdat het niet zoo krachtig is. Nadat het goed gewasschen is, laat men het water en zout koken, schuimt het en giet den bouillon na verloop van een half uur door eene zeef; men doet er gebruid meel, een pieterseliewortel en een paar schorseneren in en laat de soep togedekt, langzaam gaar koken. Vijf kwartier vóór het opdoen, voegt men er in water gebroeide rijst bij, en men kan er naar verkiezing dan ook balletjes in koken en de groente die het seizoen oplevert, b. v. postelein, zuring, aspersies, of bloemkool; de laatstgenoemde moet echter vooruit worden afgekookt, en ten slotte roert men er een paar eijerdoijers en wat notemuskaat in. Indien het vleesch na de soep wordt gegeten, dient men het voor met saus van mierikswortel. Kalfssoep moet anderhalf of twee uren koken.

[25]

8. *Soep van kalfskop.* Men laat den kop in water uittrekken, en zet hem dan, met water bedekt en met het noodige zout te koken, tot hij gaar is; dan wordt de bouillon doorgezeefd. Voor een gezelschap van 10 personen, brandt men een ons meel in boter bruin en giet daar zachtjes aan 5½ kan van den bouillon bij. Als de soep kookt, kruidt men haar met zooveel saffraan, die gedroogd en fijn gewreven is, als men tusschen duim en vinger houden kan, terwijl men er een klein kopje, niet al te sterken azijn bijgiet, met een weinig suiker verzacht. Bij het opdoen bindt men de soep met 5 eijerdoijers en dient gebraden dobbelsteentjes wittebrood er in of er bij.—De kop wordt als hij uit den bouillon is genomen opengehakt, de hersens in de soepterrine gelegd en het vleesch afgesneden, dat men, aan kleine stukjes, in boter braadt en na de soep voordient, met gekookte aardappelen en eenig zuur.

9. *Soep van zwezerik.* Dit is eene zeer geschikte soep voor herstellende zieken. De zwezerik wordt daarvoor bereid volgens [A No. 13](#), dan in de pan met boter en meel gebruid, een poosje met kalfsbouillon gekookt en eindelijk gebonden met een paar eijerdoijers. Als zij niet voor zieken dienen moet, voegt men wat foelie en notemuskaat bij de soep.

10. *Kippensoep.* Voor 5 personen neemt men eene groote, vette kip die op den vorigen dag, volgens [A No. 6](#) is geplukt en uitgehaald; men wast die, in- en

uitwendig en laat haar dan nog een kwartier in koud water liggen. Men zet het hoen met het hart en de maag er bij, in het water op: men voegt er een weinig zout bij en laat het dan op een levendig vuur koken, schuimt het, giet den bouillon door eene zeef, doet er wat gebrand meel en eene kluit boter ter grootte van een kippenei in en kookt ze dan, goed toegedekt, zacht maar onafgebroken, gedurende 3 uren, de lever mag alleen de laatste 5 minuten medekoken. Men kan naar verkiezing rijst, of vermicelli in deze soep koken, maar van groente past er niet anders in, dan pieterseliewortels, schorseneren, of aspersies; balletjes van wittebrood of griesmeel zijn er zeer goed in, en bij het opdoen roert men een paar eijerdoijers en wat foelie door de soep.

[26]

11. *Duivensoep*. De bouillon wordt gekookt als van eene kip. Men doet er vermicelli of gebroeide rijst in; sommigen verkiezen er ook wel zeer jonge worteltjes, doperwten, aspersies, of, vooruit afgekookte, bloemkool in. Deze soep moet gebonden, maar niet te dik zijn en ten minste twee uren koken. Men bindt ze met een eijerdoijer.

12. *Aal- of palingsoep*. Men laat water, met een stuk boter en wat zout aan de kook komen, doet er dan jonge doperwten, fijn gesneden wortelen, en wat men verder wil, in, en kookt dit alles gaar. Intusschen worden twee of drie pond aal of paling, aan mooten gesneden, ook in water en zout half gaar gekookt, daarop in gestooten beschuit gewenteld en in de koekepan met boter gebraden. Dan neemt men de mootjes visch uit de pan en brandt in de boter een weinig meel, dat men vervolgens met peper en notemuskaat door de soep roert; men voegt er de visch ook weder bij en laat alles nog even koken. Bij het opdoen bindt men de soep met twee eijerdoijers en een spijslepel room.

13. *Echte schildpadsoep*. Eene schildpad van middelmatige grootte is het best. Men hangt haar aan de achterpooten op, en als zij den kop uit de schaal steekt, wordt die met een scherp mes afgesneden, waarna men haar nog 4 uren laat hangen om uit te bloeden. Dan legt men het dier op een hakbord, snijdt het rondom uit de schaal en neemt voorzigtig de ingewanden er uit, vooral zorgende dat de gal niet breekt. De lever en het hart, alsmede de eijeren, indien men ze vindt, worden in koud water gelegd; de darmen worden dan alleen schoongemaakt, als men er worstjes van wil maken.—Men snijdt de voorpooten, met een goed stuk vleesch van de zijden af en evenzoo de achterpooten. De vinnen worden weggenomen. De pooten en het buikstuk moeten in kokend water worden gebroeid, opdat men de huid er af kunne trekken.

Men wascht nu het vleesch goed af, legt het gedurende eenige uren in koud water, dat men eenige malen ververscht, en hangt het dan nog een nacht op om te luchten.

[27]

Den volgenden dag zet men het vleesch en het hart, met slappen runderbouillon, dien men den vorigen dag gekookt heeft, en met het noodige zout op het vuur, schuimt het zorgvuldig, en voegt er een bosje dragon en thym, eenige gehakte uijen, benevens eene flesch witten wijn bij, waarmede men het, goed toegedekt, langzaam gaar laat koken. Daarna neemt men het uit den bouillon en snijdt het, als het wat verslagen is, netjes in lange stukken. De lever wordt niet medegekookt, maar in boter gaargesmoord, bij het opdoen in schijven gesneden en in de soepterrine gelegd. Men kan schildpadsoep opdisschen, zonder ze te binden, maar gewoonlijk doet men het toch. Daartoe bruint men meel in boter, mengt het met bouillon aan en roert het een kwartier vóór het opdoen in de soep. Het gesneden schildpadvleesch moet er gedurende dit kwartier nog in mede koken, en men kruidt dan ook de soep met kerry of cayennepeper en fijngestampte gember, nagelen en foelie. Men doet er balletjes in, die van eenig vleesch, dat men er afgehouden heeft, op de volgende wijze worden gemaakt: Het wordt met vrij wat ossenmerg zoo fijn mogelijk gehakt, dan in een mortier tot pap gestooten en gemengd met wittebrood, eijeren, zout, foelie, geraspte citroenschil en witte peper, waarop men er balletjes van rolt. Daar zij echter, zoo als gezegd is, in gebonden soep ligt stijf worden, is het best om ze er in te koken, vóór dat het meel er in gedaan wordt en ze, als ze gaar zijn, afzonderlijk in een weinig soep tot het opdoen warm te houden. Wil men schildpadsaucijsjes in de soep geven, dan voegt men bij een gedeelte van de farci, die voor de balletjes gereed is gemaakt, nog een klein glaasje cognac, een paar gehakte chalotten en wat geraspte lever en men stopt dit in de schoongemaakte darmen; men kookt ze gaar en legt ze, in schuine stukken gesneden, in de terrine. Allerlaatst doet men in de soep de eijeren die men in de schildpad mogt gevonden hebben en giet er eene flesch maderawijn in, waarop men alles zeer warm in de terrine op de lever en de balletjes giet. Eene middelmatige schildpad is in anderhalf of twee uur gaar; eene oude heeft drie of vierde-half uur noodig.

14. *Nagemaakte schildpadsoep*. Een groote, versche kalfskop wordt goed schoongemaakt en met een ossenverhemelte, benevens eenige pieterselie- en gele wortelen, gaar, doch niet week gekookt en, koud geworden zijnde, in langwerpige vierkante stukjes gesneden. Dan bruint men eenige chalotten en wat meel in boter,

[28]

roert dit met goeden bouillon in het nat van den kop, en laat hierin het gesneden vleesch, met fijngehakte dragon, cayennepeper en gestooten nagelen, gedurende een kwartier koken. Daarop giet men er eene halve flesch madera in, of eene halve flesch witten wijn (vin de Graves) en een flesch arak, in plaats van de madera; ook balletjes van kalfsgehakt en hard gekookte, aan dobbelsteentjes gesneden eijeren. De soep moet wel gebonden, maar niet dik zijn; zij mag, nadat de wijn er in is, niet meer koken.

15. *Hazensoep*. Men maakt een haas goed schoon en bewaart het bloed; men houdt het vleesch van den rug afzonderlijk en hakt het andere aan stukken. Dit zet men te vuur met 1 of 1½ p. ossenvleesch, 5 lood uijen, eenige kruidnagelen, wat peper, gele wortelen en verdere soepgroenten naar verkiezing, benevens eenige sneden rauwe ham, en laat het alles te zamen 3 uren koken. Intusschen wordt de rug in stukjes gesneden en met boter en room gebraden, om, des verkiezende, met bijvoeging van gehaktballetjes, in de terrine te worden gelegd. Als de soep gaar is, giet men haar door eene zeef, roert het bloed er door, zet haar weder op en bindt haar met gebrand meel. Allerlaatst giet men er eene kwart flesch rooden wijn in (zeer lekker is portwijn) en doet het noodige zout in de soep, met zooveel kerry of cayennepeper als op de punt van een mes liggen kan.

16. *Engelsche konijnssoep*. Het vleesch wordt aan kleine stukjes gesneden en in boter zacht gebraden. Dan giet men er water, of als men ze heeft, bouillon op, voegt er fijngesneden uijen, laurierbladeren en nagelen bij, waarmede men het laat koken. Als de kracht er goed uit is, giet men de soep door eene zeef, zet ze weder op en laat er wat sago in gaar koken. Men kan wat vleesch afzonderlijk houden om balletjes van te maken; het wordt dan fijngehakt en gekneed, met in melk geweekt wittebrood, boter, een ei, peper, zout en notemuskaat.

17. *Patrijzensoep* wordt bereid als hazensoep; in plaats van balletjes, geeft men het borstvliesch aan dunne schijfjes gesneden en behandeld als de hazenrug, in de terrine.

18. *Lijstersoep*. Men rekent eene lijster voor iedere persoon. Zij worden met wat zout, in boter, goed toegedekt, langzaam gebraden, zóódat zij zacht blijven. Dan wordt de borst aan fijne schijfjes gesneden en het overige in een mortier gestampt. Het laatstgenoemde zet men met een paar schijven seldery en wat gehakte uijen nog even te smoren in de boter, waarmede de vogels zijn gebraden; men roert er voorzigtig wat meel door en laat het dan in bouillon of water een uur zachtjes koken. Vervolgens neemt men het vet er af, giet de soep door eene zeef, zet haar nogmaals op, laat er morieljes of griesmeelballetjes in gaar koken, en giet ze dan, met wat notemuskaat gekruid, over het gebraden borstvliesch in de terrine.

[29]

19. *Aardappelsoep*. Een stuk vleesch, berekend naar het aantal personen, wordt gewasschen, met het noodige zout overgehangen, geschuimd en dan, met uije en prij er bijgevoegd, goed toegedekt, gedurende 3 uren hard gekookt. Op de helft van dien tijd, doet men er afzonderlijk gaar gekookte aardappelen in, en na verloop van de 3 uren wrijft men alles door eene zeef. Men zet de soep weder te vuur, voegt er fijn gesneden uije bij, die met meel in boter is gebruind, benevens wat foelie en gehakte pieterselie of seldery.

20. *Groentesoep*. Men kneedt een goed stuk boter in zooveel meel als er aan kan blijven hangen en roert het in den bouillon met zout en de volgende groenten, die men er in laat gaar koken: jonge wortelen, kropsalade, zuring, spinazie en jonge erwten; seldery naar verkiezing. Dan wordt de soep gebonden met eijerdoijsers en wat gehakte pieterselie er doorgeroerd. Deze soep is in vijf kwartier gereed (mits men den bouillon vooraf heeft gekookt) en men dient ze voor met dobbelsteentjes brood er in, die in boter zijn gebakken.

21. *Groene-erwtenssoep*. Men laat gedroogde groene erwten, nadat zij gewasschen zijn, gedurende een nacht in koud water weeken, en hangt ze, zonder zout, met datzelfde water over het vuur om ze zeer gaar te koken. Vervolgens wrijft men ze bij kleine gedeelten te gelijk door eene zeef, zoodat alleen de schillen daarin overblijven; als de massa te dik is, verdunt men haar met wat warm water. Als alles is doorgewreven, voegt men er pekelspek en pekeworst bij, die men eenigen tijd afzonderlijk heeft laten koken, met het nat dat daarop is, en als hierdoor de soep nog niet dun genoeg is, lengt men haar aan met warm water. Men voegt er dan het noodige zout bij en eene goede hoeveelheid fijngehakte, in boter gebakken uijen. Sommige verkiezen er ook seldery in en, in plaats van spek en worst, kan men rundvleesch nemen, dat ook afzonderlijk half gaar moet worden gekookt.— Het spek of vleesch gaar zijnde, dient men de soep met stukjes gebakken brood er in.

[30]

22. *Witte boonenssoep*. Deze wordt als erwtensoep gekookt, maar niet door eene zeef gewreven, en gebonden met gebruind meel. Er behoort wat peper en veel prij in te worden gedaan.

23. *Zuringsoep*. Men bruint eene goede hoeveelheid meel in boter, laat jonge zuring daarin smelten en met wat zout in kalfsbouillon doorkoken. De soep is dan in een klein half uur gereed; zij wordt gebonden met eenige eijerdoijers, die men klutst met room en wat notemuskaat, en opgedaan met geroosterd brood in de terrine.

24. *Kervelsoep*. Meel wordt met boter gebruikt, met kalfsbouillon aangelengd en met gehakte kervel een half uur lang doorgekookt; dan met een paar eijerdoijers gebonden en met geroosterd brood in de terrine opgedaan.

25. *Kruidensoep*. Men neemt zuring, postelein, basilicum, kropsalade, spinazie, dragon, pimpernel en bieslook; van de drie laatstgenoemde kruiden iets minder dan van de eersten; men wast ze en snijdt ze fijn. Een goed stuk boter wordt met meel gebruikt en de kruiden daarbij gevoegd, terwijl men er den bouillon langzaam opgietende, alles zeer gelijk en fijn roert; men voegt er dan wat zout, fijngehakte kervel en pieterselie bij, laat de soep drie kwartier uurs koken en bindt haar met eijerdoijers. Er kunnen eijer- of aardappelballetjes in gegeven worden.

26. *Koolsoep*. Hakt een uije en een savoische kool te zamen fijn, smooit dit in boter gaar, doet er bouillon bij, en laat dit een kwartier lang met wat zout en specerijen doorkoken.

27. *Kerrysoep*. Men neemt 1½ pond mager rundvleesch en één pond kalfsvleesch, aan dunne repen gesneden; men wentelt het in meel en fruit het in de koekepan: 5 groote uijen snijdt men aan schijven en bruint die ook. Dit alles laat men 4 à 5 uren koken, met twee spaansche pepers. Dan giet men het door eene zeef, laat het koud worden en schept het vet er af; men maakt twee lepels meel met boter bruin, roert er twee lepels kerry door, en bindt daarmee de soep, die nog een half uur moet koken. Men geeft er hardgekookte eijerdoijers als balletjes in.

28. *Graauwe erwtensoepe*. Men neemt het nat van graauwe erwten of bruine boonen, kookt daarin paarsago gaar met eene goede hoeveelheid fijngesneden uijen, die eerst in boter worden gefruit; men voegt er wat ossenjusz en dient de soep met balletjes kalfsgehakt.

[31]

29. *Witte wijnsoep*. Twee spijslepels tarwebloem worden met 6 versche eijerdoijers, met eene flesch witten wijn en eene flesch water dooreengeroerd, suiker naar den smaak er in gedaan, benevens eenige citroenschijven, waaruit men vooral de pitten moet wegnemen. Dit alles moet op een levendig vuur onophoudelijk met eene garde geslagen worden, tot het *aan het koken toe is*, doch het mag niet doorkoken, daar het dan schiften zou; men giet het dan spoedig in eene terrine waarin men wat foelie met wijn heeft fijngemaakt. Vervolgens legt men van het eiwit, dat vooraf met suiker stijf is geklopt, kleine balletjes op de soep, bestrooit die met suiker en kaneel en sluit de terrine terstond, opdat het schuim gaar worde. Men presenteert er beschuit bij.

30. *Schuimsoep van witten wijn*. Bij de hierboven opgegeven hoeveelheid wijn, neemt men de eijeren met het wit en slechts één lepel bloem en handelt voorts als in [No. 29](#) gezegd is.

31. *Sago soep met rooden wijn*. Goede sago wordt gewasschen, met heet water opgezet en met eenige citroenschijven gaargekookt, waarvoor 2 of 2½ uur noodig is; paarsago is in één uur gereed. Dan giet men er rooden wijn in, en wel eene gelijke hoeveelheid als die, waartoe het water op de sago is verkookt, voegt er de noodige suiker en wat gestooten kaneel bij en laat de soep nog even opkoken. Men presenteert er beschuit bij.

32. *Soep van paarlgarst met witten wijn*. De paarlgarst wordt met kokend water, met een stukje boter en met eenige citroenschijven, waardoor zij zeer wit en spoedig zacht wordt, op het vuur gezet, met weinig nat er op, terwijl men er telkens kokend water bijgiet, zooveel als het noodig is om uit te dijen. Zoo kookt men ze langzaam gedurende twee uren, en doet er dan goed gewasschen rozijnen bij, die men nog één uur laat medekoken. Dan voegt men een weinig zout bij de garst, benevens suiker en kaneel; men giet er den wijn over, bindt de soep met een paar eijerdoijers en doet ze op.

33. *Griesmeelsoep*. Op 13 maatjes water neemt men 5 lood griesmeel, 5 lood suiker, 5 lood krenten, een goeden theelepelt zout, een half kopje witten wijn, en een eijerdoijer. Het water wordt koud, met de gewasschen krenten, een stukje boter en een pijpje kaneel ter lengte van een halven vinger, op het vuur gezet en, als het kookt, strooit men het griesmeel er langzaam in, voegt er de suiker en het zout bij, en laat het, toegedekt, matig hard koken, tot het meel niet meer zinkt. Dan roert men het eijerdoijer met den wijn dooreen en bindt daarmee de soep. In plaats van wijn kan men zich ook van citroensap bedienen. Deze opgave is voor 2 personen berekend.

[32]

34. *Schuimende biersoep*. Eene kan bier, even zooveel water, 2 spijslepels tarwebloem, 4 eijeren, 2 citroenschijven, suiker en kaneel naar den smaak, worden op een levendig vuur gezet en met eene garde geslagen, tot alles aan het koken toe is. Dan giet men het vlug in de terrine en presenteert er dobbelsteentjes gebakken brood bij.

35. *Gewone biersoep*. Op eene kruik bier neemt men 4 gestampde beschuiten en laat dit te zamen koken; men klutst vervolgens een ei, met een theelepelt aardappelmeel en suiker naar den smaak, en bindt daarmee de soep.

36. *Melksoep*. Voor 3 personen neemt men eene kan melk, een spijslepel aardappelmeel, wat geraspte citroenschillen, vanille, of eenige jonge perzikblaadjes, 2 eijerdoijers, wat zout en suiker naar den smaak. Dit alles roert men op een vlug vuur, gestadig, tot het aan het koken toe is; dan wordt het in de terrine gegoten. Van het tot schuim geklopte eiwit steekt men balletjes af, die men op de soep legt, met kaneel en suiker bestrooit, en in de toegedekte terrine gaar laat worden. Indien het aan tijd om te roeren ontbreekt, laat men de melk koken met alles er in, behalve het meel en de eijeren, die men er ten slotte inroert; maar de eerstgenoemde manier is de beste. Men kan deze soep warm en koud, naar verkiezing, gebruiken.

[Inhoud]

C. GROENTEN EN GEREGTEN VAN AARDAPPELEN.

1. *Algemeene regelen*. Wat het bewaren en schoonmaken van groenten betreft, wordt de jonge huishoudster verwezen naar "de *huisvrouw*" van de schrijfster dezer bladen, en zij die op het land wonen, kunnen alle regelen van groentekwekerij in haar "*tuinboek*" vinden. *Hier* worden alleen wenken gegeven omtrent het koken. De groenten, die toch als voedingsmiddel eene belangrijke plaats bekleeden, worden dikwijls bij de toebereiding zeer veronachtzaamd, en dus is het niet overbodig om daarover het een en ander te zeggen. Dáár, waar men de groenten over den haard afkookt, moet er op gelet worden, dat de vlam niet te hoog om den pot slaat, omdat het kooksel dan een onaangenamen smaak krijgt; en, op een spaaroven kokende, moet men zorgen dat het vuur steeds gelijkmatig onderhouden worde. Alle wortelgewassen moeten niet alleen vóór het schoonmaken goed gewasschen worden, maar ook daarna nog eens worden afgespoeld; rapen en oude aardappelen laat men zelfs nog nadat zij gesneden en geschild zijn, eene poos in het water staan. Als men kokend water over het vuur heeft hangen, en de hoeveelheid groente, die gekookt moet worden, groot is, dan doe men niet alles te gelijk in den pot, omdat het water daardoor op eenmaal te koud zou worden, en wachte telkens, vóórdat men er meer bijvoegt, tot het weder aan de kook is. Op de helft van den kooktijd strooit men het zout gelijkmatig verdeeld over de groente. Het afkoken moet vlug en met den pot ongedekt geschieden; zoo mogelijk moet men het bijgieten van water vermijden, maar, moet het gebeuren, dan zorg men dat het water kokend zij. Om bij spinazie, raapstelen, enz. de groene kleur te bewaren, moet men het zout er terstond bijvoegen en den pot wel gedurende het koken openhouden, maar daarna de groente niet aan de lucht blootstellen. Ingemaakte groente koke men den vorigen dag af en zette ze des nachts in koud water, dat men den volgenden ochtend nog eenige malen ververscht, tot het zout er uitgetrokken is; bij het stoven doet men er een weinig versch zout in. Alle ingemaakte groenten moeten met koud water worden overgehangen.—Het binden van sommige groenten met meel of eijeren, mag eerst op het laatste oogenblik vóór het opdisschen plaats hebben.—Men moet zeer voorzigtig waken tegen het aanbranden, maar mogt dit soms gebeuren, dan mag men vooral niet roeren, doch zoodra men het bemerkt, moet men de groente uit de pan in eene andere overschudden en alles wat op den bodem vast is gehecht in de oude pan laten blijven.—In het algemeen moet men bij het koken en stoven de groenten luchtig behandelen en er niet meer dan hoog noodig is in roeren, omdat zij dan ligt moesachtig worden, en dus doet men beter om ze in de pan om te schudden. Hoeveel tijd er vereischt wordt om verschillende soorten van groenten gaar te krijgen, is moeijelijk te bepalen, daar dit zoowel van de hoedanigheid en hoeveelheid, als ook van het vuur afhangt; in sommige recepten is dienaangaande echter eenige bepaling opgegeven. De tijd voor het koken bestemd, wordt dan gerekend van af het oogenblik dat het water, waar men de groente in doet, kookt; voorts wordt verondersteld dat het vuur goed onderhouden wordt.—Groenten die afgekookt worden kan men vooraf zóó ver brengen, en ze dan, eer men ze stooft, gerust eenige uren toegedekt laten staan.—Als men overgeschoten groente wil opwarmen moet men ze niet op het vuur zetten, maar met de pan in eene grootere, die met kokend water is gevuld, eenigen tijd laten opstaan.

[33]

[34]

2. *Schorseneren*. Men werpt de wortelen, zoodra zij zijn schoongemaakt, in water, waardoor een weinig meel is geroerd, omdat zij dan blank blijven. Daarna zet men ze met bouillon en boter te vuur, en laat ze in kort nat, met bijvoeging van een weinig zout, dat er eerst laat mag worden in gestrooid, gaar koken. Even vóór het opdoen schudt men er gestampte beschuit en gestooten foelie doorheen. Men kan ze ook nog op eene andere manier gereed maken en wel als volgt: zij worden met kokend water opgezet en met een spijslepel wijnazijn, benevens wat zout, gaargekookt; dan op een doorslag geschud. Vervolgens laat men ze stoven met een lepel meel dat in boter gebruikt en met bouillon aangemengd is; men raspt er notemuskaat door en bindt ze bij het opdoen met een eijerdoijer.—Men mag voor schorseneren nooit een metalen pan gebruiken, daar zij dan blaauw worden; de tijd voor het koken is 2 of 2½ uur. Zij kunnen worden voorgediend bij kalfsfricandeau, fricadillen, kalfsgehakt of côteletten en jonge hoenders.

3. *Brusselsche spruit- of roosjeskool*. Men ontdoet de kool van de harde bladeren en den stronk, maar zorgt daarbij dat de knopjes in hun geheel blijven; zij worden daarna in kokend water met zout, gedurende drie kwartier uurs zacht gekookt en dan voorzigtig met den schuimspaan op een doorslag gelegd. Dan stooft men ze eenige minuten met boter en voegt er, indien men ze heeft, wat bouillon bij; men roere er vooral niet in, en raspe er bij het opdoen notemuskaat over. Een zeer lekkere schotel is het ook als men er kastanjes door stooft, die eerst afzonderlijk gekookt, gepeld en niet te fijn gemaakt moeten worden.—Men geeft dit gereg bij ossentong en wildbraad.

4. *Boerenkool*. De bladeren worden goed van de stelen afgestroopt en in ruim water gaargekookt, waarvoor 1½ uur gevorderd wordt; men giet ze af en als er in het voorjaar eene sterke lucht aan de kool is, zet men haar daarna nog eenigen tijd in versch water. Dan wordt zij op een doorslag sterk uitgedrukt en zeer fijn gehakt. Men kan de kool dan met boter en reuzel stoven en er naar verkiezing aardappelen doorroeren; ook kan men een stuk pekelspek koken in kort nat en de gehakte kool daarin te zamen laten stoven.—Hierbij geeft men zeer goed ham, gerookte rib of worst.

5. *Koppen van spruit- of boerenkool*. Deze zijn altijd iets fijner dan de boerenkoolbladeren. Zij worden op dezelfde wijze toebereid.

6. *Spinazie*. De spinazie worde zoo vlug mogelijk 8 of 10 minuten lang afgekookt, dan terstond in koud water gezet, op een doorslag goed uitgedrukt en fijngehakt. Om ze te stoven voegt men er boter bij, eene dikke snede wittebrood, die in melk geweekt en fijngewreven is, benevens notemuskaat, die men er ook bij het opdoen overheen raspt. Men bezet den schotel met smalle reepjes gebakken brood, of belegt den rand met harde eijeren, die men over de lengte in achtsteparten heeft gesneden. De tijd van stoven is een half of drie kwart uur. Als men den volgende dag ingemaakte snijboonen wil eten, zal men goed doen met het water, waarin de spinazie is afgekookt te bewaren; de boonen worden daarin bijzonder spoedig gaar.

7. *Postelein* wordt met het water, dat erbij het wasschen aan blijft hangen, opgezet en gaargekookt; dan scheidt men ze met den schuimspaan uit het nat en laat ze met boter stoven. Bij het opdoen bindt men de saus met een eijerdoijer en raspt er notemuskaat overheen.

8. *Rapenloof*. De jonge hartblaadjes van rapen zijn zeer goed om te gebruiken; men bereidt ze als boerenkool en laat ze vooral, na het afkoken, nog wat in versch water uittrekken.

9. *Melde* moet na het afkoken een uur lang in koud water staan en wordt verder behandeld als spinazie.

10. *Zuring* wordt evenals postelein gesmolten met het water dat er bij het wasschen blijft aanhangen; als zij gaar is giet men het overtollige nat er af, en stooft ze met boter en notemuskaat. Men kan haar bij het opdoen binden met een eijerdoijer en ze op tweederlei wijzen voordienen; hetzij met sneedjes gebakken brood in den schotel, onder de zuring; hetzij met gebakken eijeren (zoogenaamde kalfsoogen), die men er boven op legt. Zuring is in een half uur gereed. Men presenteert ze tegelijk met spinazie.

11. *Aspersies*. Men snijdt de koppen van de aspersies ter lengte van een halven vinger en breekt er vervolgens nog twee of drie even lange stukjes af, zoo lang men het gemakkelijk doen kan en de aspersies niet taai zijn; de onderste stukjes schilt men dun af. Dan kookt men de aspersies en voegt er gedurende het laatste kwartier de koppen bij, die men afzonderlijk heeft gehouden. Als zij gaar zijn, giet men er het water goed af en stooft ze met boter en wat zout, zeer voorzigtig schuddende, opdat zij niet fijn worden; men bindt het nat met eijerdoijers en raspt er notemuskaat bij het opdoen overheen. Den rand van den schotel belegt men met doijers van hard gekookte eijeren.

12. *Sleep-aspersies*. De aspersies worden in bosjes gebonden en in water, met zout, ruim gekookt, tot zij gaar zijn; maar niet te hard, omdat de kopjes anders geheel verkoken. Als zij gaar zijn, worden de bosjes op een ronden schotel gelegd, met de koppen naar het midden, en dan de draden, waarmede zij gebonden zijn, doorgeknipt, zoodat men ze netjes kan uitspreiden. Over het midden wordt notemuskaat geraspt en men presenteert er gewelde boter en harde eijerdoijers bij. Deze groente geeft men bij kalfsvleesch of wit gebrad.

13. *Aspersies met wortelen*. Men neemt evenveel aspersies als wortelen, laat de laatsten een kwartier lang afzonderlijk koken, doet dan beiden bij elkander en handelt verder als in [No. 11](#) gezegd is.

14. *Hop*. De zeer jonge spruiten van hop worden in kleine bosjes bijeengebonden, in water met zout gaargekookt, dan op een doorslag gelegd en opgedaan. Men knipt de draden door, neemt ze weg en strooit gestampte beschuit en notemuskaat over de hop, die men met eijersaus voordient.

15. *Raapstelen*. Van jonge raapstelen stroopt men het blad af, en de stelen, aan stukjes gesneden zijnde, worden gaargekookt, dan op een doorslag geschud en zoo sterk mogelijk uitgedrukt. Mogten zij reeds wat ouder zijn, dan zet men ze na het afkoken nog eenigen tijd in koud water. Vervolgens worden zij gestoofd met boter in meel fijngemaakt en wat melk; men raspt er bij het opdoen notemuskaat over.

16. *Meirapen*. De rapen worden aan smalle reepjes gesneden en gaar gekookt; men laat ze daarna goed uitdruipen en stooft ze met een weinig melk, met boter in meel gekneet en zout. Men raspt er notemuskaat overheen. Als het loof nog zeer jong is, zijn de hartblaadjes mede zeer goed om bij de rapen te gebruiken.

17. *Julienne*. Gesnipperde meirapen, jonge worteltjes, seldery en gehakte uijen fruit men met boter in eene casserol, dan voegt men er doperwten, bloemkool en kropalade bij (de beide laatsten vooraf gekookt), en giet er dan bouillon van 6 ons kalfsvleesch over, waarmede men het anderhalf uur laat koken. Men legt bij het opdoen een bal kalfsgehakt midden op den schotel.

[37]

18. *Doperwten*. De erwten worden ruim in water gekookt, dan afgegoten, en bij het opdoen schudt men er een weinig zout door. Sommigen verkiezen er gehakte pieterselie door en een weinig suiker. Men dient er gewelde boter bij, en kan er dan een schaalte met pieterselie bij laten rondgaan.

Eene andere manier om erwten te koken is door damp. Men bedient zich hiertoe van eene blikken bus, waarin een tweede bus hangt, die half zoo hoog is als de buitenste, en waarvan de bodem met zeer fijne gaatjes is doorgeslagen. In de binnenste bus legt men de erwten, en de onderste ruimte vult men met warm water, waarna men ze, goed gesloten, koken laat, tot zij gaar zijn.

19. *Jonge wortelen*. De wortelen moeten twee uren vóór dat ze op tafel komen, met zeer weinig water en wat zout worden opgezet en zacht koken. Anderhalf uur later voegt men er boter bij en, als de wortelen zelf niet zoet zijn, ook een weinig suiker; de pieterselie wordt er even vóór het opdoen doorgeschied.

20. *Suikerpeulen*. Men zet de peulen met zeer weinig kokend water op, laat ze daarmede zachtjes koken en doet er, als zij zacht worden, wat zout, boter en suiker bij, waarmede men ze nog een half uur laat doorstoven. In twee uren zijn zij gereed.

21. *Tuin- of groote boonen*, ook wel roomsche of boerenboonen genoemd, moeten in kokend water worden opgezet, en daarin ongedekt koken, tot zij zinken; dan zijn zij gaar. Vervolgens schudt men ze op een doorslag en giet er eene kan koud water over (zijn de boonen reeds wat oud, dan laat men ze eenigen tijd in koud water staan), waarna men ze stooft met boter en wat melk, desverkiezende ook met gehakte pieterselie, of boonenkruid. De boonen zijn fijner van smaak als men de steeltjes waarmede zij aan den schil zijn vastgegroeid er afneemt. Men kan ook spek uitbraden en de vooruit afgekookte boonen in dat spekvet stoven; zij worden dan met de dobbelsteentjes spek, doorengemengd, opgedaan.

[38]

22. *Koolrapen*. De rapen worden aan reepjes gesnipperd, alle harde stukjes er goed uitgesneden, en dan kookt men ze ruim af; zoo lang het groen zeer jong is, kan men de hartblaadjes fijn gesneden ook afzonderlijk afkoken. Men stooft daarna alles te zamen, met bijvoeging van zout, boter, melk en notemuskaat, benevens een weinig suiker. Sometijds stooft men de blaadjes afzonderlijk en legt ze bij het opdoen als een krans op de rapen. Men kan de rapen ook zeer goed stoven met reuzel en met aardappelen door elkander; de laatsten worden, als men de rapen te stoven zet, onder in de pan gelegd. Als de rapen reeds oud zijn, is het goed dat zij den avond vóór dat men ze gebruiken wil, worden schoongemaakt en een nacht in water blijven staan. Zij moeten anderhalf uur koken en één uur stoven.

23. *Gevulde rapen*. De rapen worden afgeschild, zoodat zij niet hoekig zijn, maar een goeden ronden vorm behouden; dan snijdt men er eene schijf glad af en holt elke raap zooveel mogelijk uit. Men zet ze daarop, met de afgesneden schijven gedurende een nacht in het water om uit te trekken en kookt ze den volgenden dag in water met zout zeer ruim af. Vervolgens vult men ze met kalfsgehakt, dat niet te stijf mag zijn, bindt de afgesneden schijven, als deksels, met eene draad er op, en zet ze naast elkander in eene platte pan te stoven, met boter of kalfsbouillon, onder gestadig bedruipen. Bij het opdoen snijdt men de draden los, roert een weinig witten wijn, wat foelie en eenige citroenschijven door het nat, dat men met een paar eijerdoijers bindt en over de rapen giet.

24. *Bloemkool*. Als de bloemkool is schoongemaakt moet zij, zoo geen nacht, dan ten minsten eenige uren lang in het water staan. Dan wordt zij in kokend water met zout opgezet en gaar gekookt, doch langzaam, om het beschadigen van de bloem te voorkomen; daarom moet zij ook zeer voorzigtig met een schuimschaaf op het doorslag worden gelegd, om uit te druipen. Men dekt ze toe, en legt ze bij het opdoen zóó, dat de bloem regtop staat, waarna men er de saus overgiet.—Men verkiest de kool ook wel met boter of jus gestoofd te gebruiken, in ieder geval raspt men er eene goede hoeveelheid notemuskaat over.

25. *Artisjokken* moeten dicht aan den steel afgesneden en de harde bladeren weggenomen worden; voorts worden zij zorgvuldig gewasschen en eenigen tijd in koud water gelegd. Men kookt ze gedurende 2 of 3 uren in water met zout, neemt dan het dradige gedeelte van het hart af en presenteert ze met zoet-zure saus. (Zie hoofdstuk [sausen](#).)

[39]

26. *Maïs, als groente*. Om maïs als groente te gebruiken, moet men het plukken als de korrels wel reeds goed gevormd, maar toch nog wit en zacht zijn. Men ontdoet ze van de bladeren en het zijdeachtige omkleedsel, waarna men ze in water met zout gaar kookt en zoo, warm, met geweldige boter presenteert. Soms worden de kolven, na het afkoken, in de lengte doorgesneden en met boter op den rooster gebraden.

27. *Heerenboonen*, ook wel princessen-, salade- of aspersieboonen genoemd, worden goed afgehaald, tweemaal van onder naar boven en tweemaal omgekeerd; vervolgens gebroken, gewasschen en dan in kokend water opgezet en gaar gekookt, terwijl op de helft van den kooktijd het zout er eerst mag worden bijgevoegd. Men schudt ze op een doorslag en stooft ze daarna met boter en pieterselie en bindt ze met een weinigje meel. Ook kan men ze warm uit het water opdisschen en geven er eijersaus bij. De boonen moeten anderhalf uur koken en een half uur stoven.

28. *Snijboonen*. De boonen worden viermaal afgehaald, gewasschen en fijn gesneden. Men kookt ze niet af, maar zet ze met bijna geen water op het vuur; als ze half gaar zijn, voegt men er de boter en het zout bij, benevens een weinig suiker, en laat ze langzaam doorstoven. Er zijn 2 à 3 uren noodig om ze goed te bereiden.

29. *Harlekijn*. De napluk van snijboonen, die reeds eenigzins te hard zijn geworden om te stoven, kunnen zeer goed gebruikt worden op de volgende wijze: Een stuk pekelspek of ham, mits het niet gerookt, maar gedroogd zij, wordt half gaar gekookt, en dan voegt men er de gesneden snijboonen, half zooveel gesnipperde gele wortelen en witte boonen bij; men laat het weder doorkoken en iets later doet men er goed geschilde, in vierdeparten gesneden peren, gesnipperde appelen, benevens aardappelen en het noodige zout bij. Men kookt het gedurende 2½ uur en, bij gebrek aan appelen, giet men een scheutje azijn bij de groenten.

30. *Savoyekool*. Als de kool van de buitenste bladeren is ontdaan, snijdt men de krop door midden en, als de stronken er uitgenomen zijn, in stukken, die men wascht en dan in water met zout, ruim en schielijk laat koken. De kool moet dan op een doorslag uitdruipen, en wordt vervolgens met bouillon, of boter en notemuskaat gestoofd; wat melk of room maakt haar bijzonder malsch.

[40]

Men kan van savoyekool ook een zeer lekkeren schotel maken op de volgende wijze: Een eendvogel, met schijven spek, of een bal kalfsgehakt, worde gebraden, dan legt men dit vleesch in een schotel (waarmede het op tafel moet komen) met de afgekookte kool aan vierde- of achtsteparten gesneden en voegt nog een paar kopjes water bij de jus, terwijl men zout tusschen, en gestooten beschuit over de kool strooit. De schotel wordt toegedekt, maar tusschenbeide moet men de kool bedruipen en alles zoo, gedurende ruim 1½ uur, op een zacht vuur laten smoren.

31. *Roode kool*. De buitenste bladeren en de grootste stronken worden weggenomen en voorts de kool zeer fijn gesneden. Men zet haar op met zeer weinig water, op een zacht vuur, en als zij half gaar is, voegt men er het zout en de boter bij, benevens eenige gestooten kruidnagelen en het een of ander om er een rinschen smaak aan te geven. Hiertoe kan men zich bedienen van een scheut azijn,

van een paar gesnipperde zure appelen, of een een glas rood bessennat, naar verkiezing; men moet er dan ook een weinig suiker in doen. De kool mag niet geroerd, maar moet geschud worden en is in ruim 2 uren gereed.

32. *Kappertjes kool* kan men als roode- of als witte kool behandelen.

33. *Witte kool*. De kool wordt in stukken gesneden, in kokend water, ongedekt, zoo schielijk mogelijk afgekookt en dan op een doorslag geschept. Dan zet men ze te stoven met zout, reuzel en aardappelen onder in de pan, die er later worden doorgeroerd, of, desverkiezende zonder aardappelen en met boter; in allen geval strooit men er eenige gestampte nagelen tusschen.—Witte kool kan ook, nadat zij is afgekookt, bij half gaar pekelfleesch worden gevoegd en als men haar dan daarbij, tegelijk met kleine aardappelen, verder gaar laat koken, is dit een smakelijk geregt.

34. *Jagerkool*. De witte kool wordt als roode gesneden en afgekookt; men braadt spek uit en bindt die saus met wat meel, kruidt ze goed met peper en voegt er wat azijn bij. Dan zet men aardappelen met weinig water en wat zout te koken, en als zij goed aan de kook zijn, legt men de kool er boven op, aan de kanten iets hooger dan in het midden, met het noodige zout er op gestrooid; midden in giet men dan de speksaus en laat alles goed toegedekt koken, tot men denkt dat de aardappelen geheel gaar zijn. Als men bij het nazien ontdekt dat alles wel gaar is, maar dat er nog te rijkelijk nat op is gebleven, laat men de pan op een levendig vuur, open staan, om te verdampen. Dan wordt de kool met de aardappelen dooreengeroerd en met versche braadworst opgedischt.

35. *Gevulde kool*. Men neemt groote bladeren van witte kool, snijdt er de zwaarste ribben uit en kookt ze af; dan legt men op een schoonen doek de bladeren in het rond, vrij dik op elkander; daarop kalfs-, varkens-, of rundergehakt en weder wat koolbladeren, zoo, om en om voortgaande, tot men het fatsoen van eene groote kool heeft verkregen. Daarop bindt men den doek om alles heen dicht en zet de kool in bouillon, of bij gebrek daarvan in water met zout, zoodat zij onderstaat, gedurende 2 uren te koken. Bij het opdoen neemt men haar voorzigtig uit den doek en zet haar op den schotel met de saus er over gegoten, die men op de volgende wijze gereedmaakt: Men brandt wat meel en boter in de koekepan en roert dit in het nat, waar men de kool heeft uitgenomen, voegt er wat notemuskaat of foelie en een paar citroenschijven bij en bindt ten slotte de saus met eenige eijerdoijers.

36. *Gestoofde selderij*. De knollen worden goed gewasschen, dan in schijven gesneden en afgekookt, daarna stooft men ze in bouillon, met zout, boter en notemuskaat, en om er eene schoone kleur aan te geven, roert men ten slotte wat gebruid meel door de saus. Zij zijn in 1½ uur goed.

37. *Gevulde selderij*. Men rigte zich hierbij naar het recept van gevulde rapen (zie [No. 23](#)).

38. *Gestoofde uijen*. De uijen moeten worden geschild, maar niet gesneden en half gaar gekookt, zoodat men er het overtollige nat kan afgieten. Vervolgens worden zij te stoven gezet (liefst in eene aarden pan) met bouillon, boter, zout, foelie en gestooten beschuit; naar verkiezing kan men er ook citroensap bijvoegen. Zij zijn in vijf kwartiers gereed en worden zeer goed gepresenteerd bij rolpens.

39. *Gefarceerde uijen*. Uijen van de allergrootste soort schilt men en snijdt er eene schijf af, die er als zij gevuld zijn, weder op gebonden kan worden; zij worden half gaar gekookt en moeten goed afdruipe. Men holt dan de uijen voorzigtig uit en vult ze met fijn geprepareerd gehakt, waarna men ze toebindt. Zij worden vervolgens even in gefruite boter gesmoord, en na verloop van 5 minuten, voegt men daarbij bouillon, wat zout, peper, nagelen, een stukje foelie, een paar laurierbladen en citroenschijven, benevens gestooten beschuit, waarmede men ze te stoven zet, tot de farci gaar is, waarvoor omstreeks een uur vereischt wordt. Dan worden de draden doorgesneden en de uijen in de saus opgedaan.

40. *Prei*. Om prei te stoven handele men even als bij gestoofde uijen is opgegeven (zie [No. 38](#)). Men kan ze ook gekookt geven, met rundvleesch en aardappelen door elkander. Het vleesch moet in dobbelsteenen worden gesneden en in kort nat 3 uren koken; gedurende het laatste uur voegt men de prei, met de aardappelen en het noodige zout, er bij.

41. *Prei met saus*. De prei wordt in kleine stukken gesneden en, goed gewasschen zijnde, in water met zout gaar gekookt en afgegoten. Dan opgedaan met de volgende saus er over gegoten: Voor eene portie van 5 personen neemt men 2 eijerdoijers, een goed stuk boter, een lepel meel, even zooveel melk, wat notemuskaat en zout; men klopt dit alles door elkander tot het fijn en gelijk is en lengt het vervolgens aan met vijf maatjes water; men voegt er voor den smaak eenige druppels azijn bij, en roert het op het vuur tot het dik is. Het mag *niet*

koken.

42. *Prei met zuring*. Men stooft de zuring volgens [No. 10](#); de prei wordt gekookt en afgegoten, en daarna laat men beide groenten te zamen nog wat doorstoven. Indien men de zuring met eijerdoijers wil binden, mag dit eerst op het laatste oogenblik, vóór het opdoen, geschieden.

43. *Prei met brood*. De prei wordt afgekookt en goed uitgedrukt; dan legt men ze in een schoteltje, om en om, aan laagjes, met gesmeerde sneedjes brood om te stoven. Men strooit er zout, peper en notemuskaat tusschen en gestampte beschuit er overheen. Dit is een van die huiselijke geregten, die op tafel worden gebragt in denzelfden schotel, waarin zij zijn gestoofd.

44. *Andijvie*. De gele bladeren worden aan stukken gesneden, goed gewasschen, ruim afgekookt en goed uitgedrukt. Dan zet men ze te stoven met boter, of jus, zout en notemuskaat. Men presenteert er citroen bij, en kan deze groente geven bij alle fijne vleeschsoorten.

45. *Kropsalade*. De salade wordt goed gewasschen ruim afgekookt, daarna, als zij niet zeer jong meer is, een uur lang in koud water gezet, droog uitgedrukt en fijn gehakt. Men kan ze vervolgens stoven met boter, zout en een weinig melk; men kan er ook zuring doorstoven, of ze ook aan kropjes voordienen. Hiertoe plukt men de buitenste bladen van de krop af en laat de hartjes in hun geheel afkoken. Men maakt dan de binnenste bladeren een weinig los, legt in ieder kropje een balletje kalfsgehakt, en zet ze vervolgens in een schoteltje langzaam te stoven, met bijvoeging van jus, boter, zout en notemuskaat; ook strooit men er gestampte beschuit over. Naar verkiezing brengt men ze in denzelfden schotel op tafel, of doet ze op.

[43]

46. *Komkommers*. Men neemt gave komkommers, schilt ze, snijdt ze aan niet al te kleine stukken, neemt het zaad er uit, en laat ze dan gaar worden in water met zout, dat men aan de kook heeft gemaakt. Dan legt men ze op een vergiet, bruint wat meel met boter, roert er een weinig melk en wat noot door en laat hierin de komkommers nog een kwartier stoven.—Ook kan men ze stoven in bouillon met bijvoeging van wat boter, foelie, en gestooten beschuit, die in de koekepan gefruit is.

47. *Champignons*. Als de champignons volgens [A. No. 12](#) zijn schoon gemaakt, zet men ze, in een aarden pot, met wat bouillon, boter en notemuskaat op het vuur, en laat ze, goed toegedekt, een half uur langzaam koken. Dan brengt men ze aan het stoven met een gestooten beschuit, wat citroensap en een weinig aardappelmeel er doorgeroerd, men bindt de saus later met een eijerdoijer. Bij wit vleesch en gevogelte te geven.

48. *Gebraden champignons*. Uit de goed gewasschen champignons wordt de stengel genomen, en in de opening die daardoor ontstaat, wordt een kluitje boter met wat peper en zout gestoken; men braadt ze daarop eenige minuten lang in boter.

49. *Winterwortelen*. Deze worden niet geschraapt, maar dun geschild en aan reepjes gesneden; men fruit eenige uijen in de koekepan, roert daar een lepeltje meel door en het noodige zout, voegt het bij de wortelen en giet er een weinig kokend water op. Zoo laat men ze goed gaar koken, en schudt er bij het opdoen boter en gehakte pieterselie door.

50. *Winterwortelen met appelen*. De gesnipperde wortelen zet men met een weinig kokend water te vuur, laat ze half gaar worden, en voegt er dan zout en reuzel bij, benevens eenige zure appelen, waar de klokhuizen goed uitgesneden zijn, en een weinig suiker. Daarmede laat men de wortelen geheel gaar stoven. Tegen 5 of 6 deelen wortelen neemt men 1 deel appelen.

[44]

51. *Hutspot*. De wortelen worden aan stukken gesneden en met weinig kokend water half gaar gekookt; dan doet men er fijn gesneden uijen, aardappelen, boter, of reuzel en zout bij en laat alles, door elkaâr geroerd, een uur stoven.

52. *Bieten*. De bieten moeten worden afgeboend en de bladeren er afgesneden, zonder den wortel zelve te kwetsen. Men hangt ze met koud water op en laat ze 1½ uur goed koken; dan giet men ze, met het kokende nat er bij, in een pot, dien men goed sluit en waarin zij verder moeten gaar broeijen; men laat ze er geheel koud in worden.

53. *Bieten met uijen*. De bieten gekookt zijnde, zoo als in [No. 52](#) is gezegd, worden aan stukken gesneden; groote uijen worden insgelijks aan schijven gesneden, en men legt beiden, laag om laag, in een schoteltje, met bijvoeging van zout, peper, boter en wat azijn, zoo laat men het stoven en brengt het in denzelfden schotel op tafel.

54. *Uijen met aardappelen.* De uijen worden gesneden en afgekookt; als zij afgegoten zijn, zet men ze te stoven, met aardappelen, reuzel of boter, peper, zout en azijn.

55. *Ingemaakte groote boonen.* Zij worden den avond vóór dat men ze gebruiken wil, in water gezet, en dit moet men 's ochtends nog een paar malen ververschen. Men kookt ze dan af in water en melk; zij worden voorts gestoofd als versche boonen en zijn daarvan als zij gereed zijn, naauwelijks te onderscheiden.

56. *Gele herfstrapen.* Zij worden gesnipperd, afgekookt en dan langzaam gestoofd met boter, zout, wat melk en een weinig suiker; bij het opdoen raspt men er notemuskaat over.

57. *Lange fransche rapen.* De rapen worden geschild en aan stukken gesneden; men behoeft ze niet af te koken, maar zij kunnen met een weinig water te vuur worden gezet. Als zij half gaar zijn, voegt men er aardappelen bij en stooft alles te zamen met boter en wat melk. Bij het opdoen raspt men er notemuskaat over.

58. *Zoesterknollen* worden even als fransche rapen behandeld.

[45]

59. *Capucijner erwten* kookt men als doperwten, met dit onderscheid, dat men het zout er bij kan koken.

60. *Molsla*, of paardenbloemen worden, naar verkiezing, al of niet afgekookt, en dan met boter en notemuskaat langzaam gestoofd.

61. *Suikerijlof* wordt als molsla behandeld.

62. *Rhabarber.* Van de rhabarberplanten kan men drieërlei geregten maken: vooreerst zijn de jonge bladeren als spinazie te gebruiken en worden evenzoo bereid; ten andere kan men van de bladstelen een moes maken, dat zeer gelijkt op gestoofde kruisbessen, maar veel lekkerder en zachter is. Men haalt van de stelen het buitenste dunne schilletje af en snijdt ze aan stukken, waarop men ze, bijna zonder water fijnkookt en er dan eijerdoijers en suiker doorstooft. Eindelijk zijn de bloemknoppen, vóór dat de stengel opschiedt, zeer goed om als bloemkool te koken en met saus te eten.

63. *Zuurkool.* De kool wordt voorzigtig uit het vat gehaald en, hetgeen langs den rand soms niet frisch mogt zijn, er afgenomen; dan drukt men de pekels er stevig uit, en als de kool reeds wat oud is, wast men ze af in warm water. Vervolgens wordt zij met weinig water opgezet, en als zij half gaar is, voegt men er het noodige zout en de boter bij; ook kan men er dan desverkiezende, aardappelen bij in de pan leggen, die er later worden doorgeroerd.—In plaats van boter, is het ook zeer smakelijk om een stukje pekelspek in de zuurkool mede te koken.—Eene andere goede manier om zuurkool klaar te maken, is, dat men ze laag om laag, met schijven aardappelen en braadworst in een schotel laat stoven: zij moet in dien schotel op tafel komen.

64. *Ingemaakte andijvie* wordt gewasschen, den vorigen avond afgekookt, daarna een paar malen ververscht en dan gestoofd met boter. Men raspt er notemuskaat over.

65. *Ingemaakte snijboonen* worden eerst behandeld als de ingemaakte andijvie en dan gestoofd met boter of reuzel. Men kan er witte boonen, die een nacht in water geweekt zijn, of aardappelen doorstoven; ook worden de witte boonen somtijds afzonderlijk gekookt en bij het opdoen als een krans op de groene snijboonen gelegd.

66. *Ingemaakte heerneboonen* worden geheel als ingemaakte snijboonen behandeld.

[46]

67. *Ingemaakte raapstelen* behandelt men als ingemaakte andijvie, maar stooft ze ook wel met aardappelen door elkander.

68. *Gedroogde heerenboonen.* Men wast de boontjes in warm water en zet ze met kokend water op, waarmede men ze een half uur laat koken; dan giet men dit er af en vervangt het door versch kokend water, waarin zij geheel gaar moeten worden; vóór het laatste half uur moet het zout er in worden gedaan. Als de boonen gaar zijn, worden zij op een doorslag geschud en als versche slaboonen gestoofd, of ongestoofd met zure saus gegeten.

69. *Gedroogde snijboonen* worden even als gedroogde heerenboonen afgekookt en vervolgens met reuzel en, al of niet, met bijvoeging van aardappelen of witte boonen gestoofd. Men legt soms een rook- of braadworst als krans op den schotel.

70. *Gedroogde groene en graauwe erwten* worden gewasschen, een nacht in water geweekt en met hetzelfde water gaar gekookt. Men dient de groene erwten voor

met pieterseliesaus en de graauwe met jus.

71. *Witte en bruine boonen* behandelt men als gedroogde erwten. Men gebruikt de witte boonen met pieterselie- of zure saus en de bruine met jus.

72. *Aardappelen*. Bij het koken van aardappelen wordt dikwijls te weinig oplettendheid gebruikt, en toch hangt het smakelijke van dit gerecht evenveel af van de zorg die men er aan besteedt, als van de soort der aardappelen zelf. Zij moeten terstond bij het schillen in koud water worden geworpen, gewasschen en in water blijven staan, tot men ze kookt. Men hangt ze in een ruimen ijzeren pot te vuur, met zooveel water dat zij goed onderliggen; voor versche aardappelen neemt men het kokend, voor oude koud, en in ieder geval zorge men voor een levendig vuur, zoodat zij spoedig gaar zijn. De tijd van koken hangt af van de soort en van den ouderdom der aardappelen; versche zijn in 20 minuten gaar en oude hebben op het laatst wel drie kwartier uurs noodig.—Als men nu, door er met eene vork in te prikken, ontdekt dat zij gaar zijn, giet men de aardappelen zoo droog mogelijk af; men hangt den pot nog eenige minuten weder over het vuur en schudt hem dan goed heen en weder om de aardappelen geheel droog te krijgen, die dan kunnen worden opgedaan en, liefst in een overdekten schotel, ter tafel gebragt. Wanneer men, b. v. op een souper, aardappelen bij fijne groenten wil laten rondgaan, dan kan men ze, gekookt zijnde, in de schaal met geweld boter overgieten, er noot over raspen, en ze zoo, goed toegedekt, gedurende een half uur op een komfoor laten staan.

[47]

73. *Gebakken aardappelen met worst*. Men fruit fijn gesneden uije met meel en boter in de koekepan, kruidt dit met zout en peper, voegt er wat bouillon of jus bij, en bakt de worst, aan schijven gesneden, daar even mede op. Men neemt ze er daarop uit en laat dan groote, aan schijven gesneden en vooraf gekookte aardappelen ook een weinig daarin bakken, maar zij moeten zacht blijven. Vervolgens besmeert men een schotel met boter, bestrooit dien met geraspt wittebrood, en legt de aardappelen en de worst, laag om laag, er in; op de aardappelen strooit men telkens wat geraspt brood en legt er kleine stukjes boter op. Men laat het zoo in den oven bruinen en keert den schotel bij het opdoen op een anderen om.

74. *Aardappelen met appelen en varkenskarbonaden*. Men zet de karbonaden ter helft met water bedekt en met wat zout, op een zacht vuur, dekt de pan en laat ze een goed uur koken; dan legt men kleine aardappelen onder in de pan, strooit er zout over en legt het vleesch er boven op, dat men vervolgens weder bedekt met aan vierdeparten gesneden zure appelen; dan giet men er een kopje water bij en laat alles te zamen gaar smoren. Bij het opdoen legt men het vleesch midden op den schotel, de appelen er over heen en de aardappelen rondom langs den rand.

75. *Aardappeltaart met ham*. Van een ham, die niet oogelijk meer is om op tafel te zetten, kan men een zeer smakelijk gerecht bereiden op de volgende wijze: De afgesneden stukken worden fijn gehakt, gekookte aardappelen tot moes gewreven, en dit, dooreengeroerd, in een vorm of schotel gelegd, dien men met boter besmeerd en met gestampte beschuit bestrooid heeft; telkens legt men er wat boter of kleine stukjes versch spek tusschen, en men kan er naar verkiezing ook gehakte uije bijvoegen. Zoo zet men het drie kwartier lang in een heeten oven. Als de vorm is omgekeerd, giet men de volgende saus over de taart: Op eene portie voor 4 personen neemt men 4 eijeren, goed geklopt en aangemengd met melk, zout en notemuskaat.

76. *Gestoofde aardappelen*. Men kan spek uitbakken en in dat nat of in rundervet de aardappelen stoven, met gesneden uijen, peper, zout en een paar laurierbladen. Bij het opdoen giet men er een scheut azijn door.

[48]

77. *Gebakken aardappelen*. Om groente of vleesch netjes op te doen, legt men er dikwijls gebakken aardappelen omheen op den schotel; b. v. bij lamsbout of biefstuk is dit zeer gebruikelijk. Men zoekt daarvoor kleine aardappelen uit, kookt ze met water en zout half gaar en giet ze zeer droog af. Dan bruint men boter in eene vlakke pan en legt de aardappelen daarin, naast elkander; men laat in de toegedekte pan eerst de onderste helft lichtbruin worden en keert ze vervolgens om, zoodat de andere helft onder komt te liggen. Hiervoor gebruike men echter geene vork, omdat de aardappelen gaaf op tafel moeten komen. Het vuur mag niet te heet zijn.

78. *Geroerde aardappelen*. De aardappelen worden gaar gekookt, fijn gemaakt, door eene zeef gewreven en dan door elkaâr geroerd met melk, boter, zout, peper en notemuskaat; men bestrooit ze bovenop met gestooten beschuit en laat ze in den oven bruinen.—Als men ze uit den schotel wil opdoen moet hij met boter besmeerd en met beschuit bestrooid zijn.

79. *Aardappelen met appelen*. De aardappelen worden zeer gaar gekookt, fijn gestamp en dan door elkaâr geroerd met tot moes gekookte zure appelen en een

goede hoeveelheid boter. Men kan, als de massa te stijf is, er een weinig kokend water bijgieten, en ingeval de appelen bijzonder zuur zijn, moet er wat suiker worden bijgevoegd. Er wordt gestooten beschuit over den schotel gestrooid en dan laat men het in den oven bruinen.—Men kan in dit geregt ook peren in plaats van appelen gebruiken.

80. *Aardappelballetjes*. De aardappelen worden met het noodige zout gaar gekookt, droog afgegoten en zeer fijn gewreven; dan klopt men eenige eijeren met boter, melk en notemuskaat, en roert dit door de aardappelen, waarvan men balletjes maakt, die men in gestooten beschuit wentelt en daarna in de koekepan met boter bakt. Men presenteert ze bij salade.

81. *Aardappelbollen*. Men legt een soepbord vol fijngemaakte gekookte aardappelen op eene taartenplank, doet er 4 eijeren, met het wit, 4 lepels melk, 4 lepels gesmolten boter en een theelepeltje zout bij, benevens wat tarwemeel. Dit alles kneedt men door elkander, en voegt er zóólang meel bij, tot het een goed, rekbaar deeg is, waarin, als men het doorsnijdt, zich geene gaatjes vertoonen. Hiervan maakt men bollen als groote aardappelen, die men ongeveer tien minuten in water met zout laat koken en dan afgegoten, in de koekepan met boter bruin bakt. In den slagttijd, kan men de bollen in rollennat koken en daarna met reuzel bakken. [49]

82. *Aardappelen in de schil*. Men kan de aardappelen, die goed afgeboend en gewasschen moeten zijn, met zout in water koken, dan droog afgieten en ze in eene toegedekte terrine op tafel brengen; de schil laat er zich dan gemakkelijk aftrekken, en men eet ze met koude boter. Echter kan men ze, desverkiezende, ook braden; men zet ze dan, met zout bestrooid, in een ijzeren pot droog te vuur en sluit het deksel stevig, zoodat de wasem niet kan ontsnappen; zoo moeten zij braden tot zij geheel gaar zijn en een ligt korstje hebben gekregen. Men neemt hiervoor kleine aardappelen, zoogenaamde poters.

[Inhoud]

D. VLEESCHGEREGTEN.

1. *Algemeene regelen*. Rund- en schapenvleesch moet, als men het braden wil, niet te versch geslagt, maar eenige dagen oud zijn; het is dan malscher. Kalfsvleesch kan minder lang goed blijven. Wil men het vleesch echter voor soep of farci gebruiken, dan geeft men de voorkeur aan zeer versch.—Het vleesch moet slechts luchtig worden afgewasschen en mag volstrekt niet in water blijven staan, omdat er dan te veel kracht uittrekt.—Alle vleeschsoorten, wild en gevogelte natuurlijk uitgezonderd, winnen zeer aan malschheid en smakelijkheid, als men ze onmiddellijk vóór het gebruik klopt. Ten dien einde droogt men het vleesch na het wasschen af, legt het op een schoon hakbord en slaat er met een dik, rond, glad klophout aan alle kanten zoo lang en zoo hard op, tot het op het gevoel eenigzins week is; dit kloppen moet echter altijd met overleg geschieden, zoodat het vleesch niet uit het fatsoen raakt.—Gezouten en gerookt vleesch zet men best met kokend water op; het wordt dan spoediger gaar, dan wanneer men koud gebruikt, en de kracht blijft er beter in. Wat bij versch vleesch voor soep moet worden in acht genomen, vindt men onder [A. No. 1](#) vermeld.—De kooktijd hangt af van de zwaarte, die een stuk vleesch heeft; bij gerookte ham rekent men een kwartier koken voor ieder pond gewicht.—Gerookt vleesch moet den avond vóór het gebruik in koud water worden gezet.—Hazen en gevogelte zijn het lekkerst als men ze in een aarden pan braadt.—Alle gebrad moet gestadig worden bedropen en mag niet langer te vuur staan dan tot het gaar worden noodig is; te weinig gebraden is het vleesch zonder geur, en te veel gebraden is het droog en onsmakelijk.—Moet men zich van ijzeren braadpannen bedienen, dan is het zeer noodzakelijk om ze iederen keer na het gebruik te laten uitschuren en ze op eene drooge plaats te bergen; ook moet men ze telkens, vóór dat het vleesch er wordt ingedaan, met koud water opzetten en ze, als het warm is, goed omwasschen en uitdroogen, ten einde zeker te zijn dat het vleesch geen onaangename vetachtigen smaak krijgje, dien eene ijzeren pan er zeer ligt aan geeft.—Om den jus lekker te maken, moet men, als het gebrad uit de pan genomen is, den jus nog even over een levendig vuur hangen, een kopje water er bij gieten en met een kleine garde, die men alléén dáárvoor gebruikt, het aangezette gedeelte uit de pan losroeren; ook is het zeer aan te bevelen om er dan ten slotte een kopje melk bij te voegen, waardoor de jus zeer gebonden wordt.—De schotels moeten bij het opdoen worden warm gemaakt.—Zoodra het vleesch van de tafel wordt genomen is het zaak om het in eene vliegenkast te zetten, ten einde het voor bederf te bewaren. [50]

2. *Ossenrib*. Men kan een ossen-ribstuk naar verkiezing aan het spit, in den oven, of in een ijzeren spit braden; er behoort een stuk van den haas in te zijn gestoken. Het stuk wordt in elk geval behandeld volgens [N^o. 1](#), dan met zout bestrooid en, indien het aan het spit wordt gestoken, onder gestadig bedruipen met gesmolten boter en niervet, gedurende 2 of 3 uren, naarmate het stuk zwaar is, gebraden. In den oven bereidt men het als volgt: Als het een groot stuk vleesch is, laat men 5 ons niervet een nacht in water staan, snijdt het dan in dobbelsteenen en smelt het in eene braadpan. Men legt het vleesch dan ook in de pan, met een stuk boter en de helft van het gesmolten vet er boven op; daarop zet men het onbedekt in den heetgestookten oven, opdat het spoedig toeschroeije, en laat het daarna, onder gestadig bedruipen, wat zachter braden, zonder het om te keeren; zoo dikwijls als het noodig is, giet men er een kopje kokend water bij, altijd langs de kanten van het vleesch. Het niervet maakt het gebraad bijzonder sappig, en wint zooveel in smaak, dat men het later even goed als boter in groente kan gebruiken.

Om het vleesch in een ijzeren pot te braden, smelt men eveneens niervet, en legt er het stuk met een goeden steek boter in met wat vet bovenop; men laat het aan alle kanten bruin worden en giet er een paar kopjes kokend water bij, waarop men den pot stevig sluit en er zelfs eenig gewicht op legt, zoodat de damp niet kan ontsnappen. Zoo laat men het 2 à 3 uren zacht, maar onafgebroken braden, en keert het op de helft van dien tijd om. Tusschenbeide moet het vleesch bedropen worden.

3. *Rollade*. Men neemt hiervoor een ribstuk, waar de beenderen zijn uitgesneden. Het wordt ingewreven met zout, peper en gestooten kruidnagelen, dan stijf opgerold en met nat gemaakt bindtouw vastgebonden; voorts gebraden in den oven, of in een ijzeren pot (zie [N^o. 2](#)). Boter behoeft er niet te worden bij gedaan.

4. *Ossenhaas*. Nadat de haas geklopt, van het vel en het vet ontdaan en met twee rijen spek gelaardeerd is, bestrooit men hem met zout en gestooten kruidnagelen.— Daarop kan men hem rijkelijk met boter besmeren en aan het spit steken, waar men hem, onder gestadig bedruipen, gedurende een uur braadt en er, als hij bijna gaar is een paar kopjes melk overgiet. Men kan den haas ook in den oven gereed maken en hem daartoe, na dezelfde voorafgaande bereiding als voor het spit, met boter in eene gesloten aarden pan zetten en, hem goed bedruipende, ruim een uur niet te hard in den oven laten braden. Tusschenbeide giet men er een half kopje melk of room bij, en bij het opdoen roert men een weinig koud water door den jus. Men legt somtijds den haas een nacht in azijn vóórdat men hem braadt.

5. *Ossenhaas als biefstuk*. Men klopt den haas, neemt het vet en het vel er af, wrijft hem in met fijn zout en peper, en legt hem in eene braadpan, waarin men eene goede hoeveelheid boter heeft gesmolten. Daarin laat men hem, met de pan open, onder gestadig bedruipen, op een levendig vuur 10 minuten braden, en doet hem op (de schotel moet gewarmd zijn). De jus wordt met een weinig koud water of een lepel melk dooreengeroerd. Wanneer men er champignons in wil geven, moeten die eerst volgens [A. N^o. 12](#) worden gereed gemaakt en dan eenige oogenblikken in den jus smoren.

6. *Gemarineerd rundvleesch*. Op deze wijze braadt men zeer goed vleesch dat men bij boterhammen wil presenteren, en waartoe men bij voorkeur stukken zonder veel vet neemt, b. v. een zoogenaamde *boeuf* of *muis*. Men kookt hierazijn, waarbij men, als hij al te scherp zuur is, een weinig water giet, even op, met de volgende kruiden, berekend voor een stuk van 3 p.: 4 middelmatig groote uijen, fijn gesneden, 4 laurierbladen en 8 kruidnagelen. Het wordt kokend op het gewassen vleesch gegoten, dat acht dagen in deze marinade blijft staan en dagelijks wordt omgekeerd. Het moet ruim half onderliggen. Na verloop van dien tijd neemt men het uit den azijn en lardeert het met spek, dat in zout, peper en gestooten nagelen is gewenteld. Men maakt goed vet en boter, bruin in een ijzeren pot, en legt het vleesch daarin, tot het ook eene goede bruine kleur heeft gekregen; de pot moet open blijven en het vleesch gedurig heen en weder worden geschoven en omgekeerd. Dan giet men er kokend water bij, genoeg om het stuk bijna ter helft te bedekken, en sluit den pot schielijk, opdat de wasem niet verloren ga; men voegt er dan ook de marinade bij, en laat het 2½ uur, langzaam maar onafgebroken, smoren; in dien tijd moet het eenmaal worden gekeerd, maar op het laatst telkens, voorzigtig, zonder dat men er in prikt, van den bodem worden opgeligt. Is het noodig, dan giet men er tusschenbeide nog eenig kokend water bij, en een kopje melk geeft aan den jus een zeer aangename smaak. Als het vleesch uit den pot is genomen, giet men den jus door eene zeef, laat hem dan nog even weder aan de kook komen, en geeft dien bij of over het gebraad.—Men kan, des verkiezende, onder het braden ook een soepbord vol, vooraf gefruite, uijen met jeneverbessen en 2½ ons fijngesneden spek in den pot doen, en ook in plaats van water een soepbord vol melk gebruiken.

7. *Saksisch gebraad*. Voor 8 of 10 personen, wanneer men ook nog ander vleesch op tafel geeft, neemt men 1 pond mager ossenvleesch, benevens 5 ons goed doorregeld spek, en hakt dit zoo fijn mogelijk; men vermengt het daarna met 3

geklopte eijeren, 1½ ons gesmolten boter, wat geraspt wittebrood, eene zeer fijn gehakte uije, notenmuskaat, gestooten nagelen en zout. Dit alles goed dooreen gekneed zijnde, geeft men het den vorm van een fricandeau en lardeert het met drie regels spek, waarop men het in gefruite boter legt en een half uur laat braden. Dan strooit men er nog wat geraspt wittebrood overheen, giet er zachtjes aan twee kopjes melk over, en laat het nog een half uur braden.

8. *Gepekeld ossenrollade*. Op een groot stuk vleesch, het best eene lende, waar de beenen uitgenomen zijn, wegende 12 à 14 p. neemt men 5 ons grof zout, 1½ ons bruine suiker, twee lood gestooten nagelen en een spijslepel vol fijngewreven salpeter. Deze kruiden worden goed door elkander vermengd, en men wrijft er het vleesch aan alle kanten stevig mede in, dat men vervolgens zeer stijf ineenrolt en met bindtouw, digt naast elkander er om gewonden, vastbindt. Men legt het dan in eene houten vloot, waarin het 4 weken moet blijven liggen en dagelijks gekeerd en begoten worden, met het nat dat er uitdruipt. Als men het gebruiken wil, zet men het op met een weinig van het vocht waarin het staat, en verder geheel bedekt met kokend water. Zoo laat men het, met den pot goed gesloten, 4 uren lang zacht, maar gestadig koken, en daarna nog een half uur in den bouillon nabroeijen.

[53]

Dit vleesch blijft lang goed en is ook koud zeer lekker.

9. *Ossenvleesch in bier*. Een goed stuk vleesch van b. v. 4. p. wordt sterk geklopt, met zout bestrooid en in een pot op eenige schijven spek gelegd, met bijvoeging van twee uijen, een gelen wortel, wat laurierbladen, dragon of grof kruid. Dan bedekt men het tot over de helft met half en half water en bier, dat niet te sterk gehopt mag wezen; men giet er een kopje azijn bij en laat het, goed toegedekt, 3 uren smoren.—Bij het opdoen neemt men het vet van den jus, die door eene zeef gegoten moet worden.

10. *Blank ossenvleesch*. Een niet zeer vet ribstuk wordt geklopt, met water, bijna onderstaande, te vuur gezet, aan de kook gebragt en afgeschuimd. Dan doet men er 2 pieterseliewortels, een handvol schorseneren, een gelen wortel, 2 laurierbladen, 2 uijen, grof kruid en een goed stuk boter bij; daarmede wordt het, goed toegedekt, gaar gesmoord, waarvoor 3 uren vereischt worden. Gedurende het laatste uur voegt men er champignons, volgens [A No. 12](#) bereid, en eenig wittebrood bij. Men laat den jus verkoken tot men zooveel als men begeert overhoudt.

11. *Biefstuk*. De lappen biefstuk moeten een paar vingers dik zijn; zij worden geklopt, met zout en peper bestrooid, dan in bradende boter in de koekepan gelegd en op een levendig vuur gebraden. Men laat de stukken stil liggen, tot er aan de bovenzijde eenig bloed uitzijpelt, dan worden zij, zonder dat men er in steekt, omgekeerd, en weder zoolang gebraden, tot zich ook aan deze zijde bloed vertoont. Als men den biefstuk liever iets gaarder heeft, kan men ze nog een paar minuten in de pan laten liggen, maar niet langer, omdat zij dan droog en taai wordt.

[54]

Men roert een kopje melk door den jus en laat dien nog even doorbraden, nadat het vleesch uit de pan is genomen. Als men den biefstuk met uijen wil geven, moet men de gesnipperde uijen een half uur vooruit in de koekepan met boter langzaam fruiten, terwijl men ze dikwijls omroert. Zijn zij bruin genoeg geworden, dan schuift men ze terzijde in de pan, braadt het vleesch in die uijenboter, en strijkt ze er overheen als het gaar is. Voor 5 ons biefstuk kan men ruim 1 lood zout en een half theelepeltje peper gebruiken om ze in te wrijven; echter niet lang vooruit, omdat het vleesch dan taai wordt. Men behoeft eigenlijk bij het bakken van biefstuk niet altijd boter te gebruiken; men make slechts de pan goed warm en legge er dan den biefstuk in, dien men gedurig omkeert en die dan, volgens het oordeel van velen, nog malscher wordt, dan wanneer men de boter er terstond bijvoegt. Als men met het vleesch gereed is, maakt men in de warme pan den jus, van bruine boter met melk.

12. *Gesmoorde biefstuk*. De biefstuk wordt geklopt, met zout en peper ingewreven, in meel gerold en dan in eene naauwe pan opgezet in kokende boter of goed niervet, waarmede hij een uur, goed toegedekt, langzaam moet smoren. Dan wordt er zooveel kokend water bijgegoten, dat het vleesch half onderligt, en de pan stijf gesloten, zoodat de damp er inblijft, en op deze wijze laat men het nog een uur smoren.

13. *Rundergehakt met mosterdsaus*. Men neemt 5 ons mager ossenvleesch, hakt het fijn en zoekt er goed al de vellen uit; dan hakt men 1½ ons niervet insgelijks fijn, mengt het door elkander met zout en peper, en maakt er één of meer ballen van. Men maakt daarop eene stukje boter in eene pan kokend heet, legt de ballen daarin, en laat ze onder gestadig heen en weder schuiven bruin worden; men keert ze vervolgens om en laat ook de andere zijde bruinen. Bij het opdoen giet men er eene saus over, gemaakt van een lepel mosterd, een lepel melk en wat bouillon of

water, dat men door den jus roert, waar het vleesch is uitgenomen.

14. *Fijn rundergehakt*. Men neemt evenveel rund- als varkensvleesch, dat men zoo fijn mogelijk hakt, en voor 5 ons vleesch voegt men er 1½ ons boter, 2 eieren, het wit tot schuim geklopt, en een paar in melk geweekte sneden wittebrood bij, waarvan de korst is afgesneden, met wat zout, peper, notemuskaat en foelie. Dit kneedt men dooreen, maakt er ballen van, en zet het in een schotel, met boter, in den oven gedurende 1½ uur te braden.—Naar verkiezing kan men er eenige fijngehakte gefruite chalotten doorkneden en eenige citroenschijven, vooral zonder pitten, in den schotel leggen, om een aangename smaak aan de saus te geven.

[55]

15. *Klapribben*. De ribben worden met niet te veel water en zout opgezet, gekookt en geschuimd; dan voegt men er wat fijngesneden uijen bij, benevens peper, nagelen en eenige laurierbladen, later ook een paar citroenschijven. Zoo laat men ze stoven tot de saus gebonden is, wat men nog kan bevorderen door er een weinig gestooten beschuit door te roeren.

16. *Spaansche fricco*. Men neemt een ossenhaas, die goed geklopt wordt en in dobbelsteenen gesneden; hierover strooit men fijn zout en cayennepeper. Gekookte aardappelen worden aan dikke schijven gesneden en goed warm gehouden, gesnipperde uijen worden in boter gaargesmoord (niet gebraden). Men rekent twee deelen aardappelen tegen een deel vleesch en van de uijen de helft van het vleesch. Dit alles wordt in een goed sluitende pot laag om laag gelegd, met stukjes boter onder in en tusschenbeiden, en op een zacht vuur gezet. Als het begint te braden, roert men het voorzigtig om en wakkert het vuur wat aan. Intusschen mengt men eenig aardappelmeel, stijfsel, of parelsago met 8 maatjes rooden wijn en, als men bij het roeren ziet dat het vleesch eene graauwe kleur heeft aangenomen, giet men er dit over; daarmee laat men het goed doorkoken en doet het op.—In plaats van ossenhaas kan men ook biefstuk, of half en half mager rund- en varkensvleesch voor dit gerecht gebruiken, soms legt men ook een laurierblad tusschen de lagen en strooit er wat gestooten nagelen op; ook neemt men wel melk in plaats van rooden wijn.—Men kan het desverkiezende in een vorm, au bain marie koken en geven het in dien vorm op tafel.

17. *Ossentong in bruinen ragout*. De tong moet zoo versch mogelijk zijn en, geklopt zijnde, met water en zout in eene niet te grooten pan worden opgehangen, om drie uren lang goed te koken. Of zij gaar is kan men daaraan zien, dat het vel dan gemakkelijk loslaat; men trekt er dit geheel af, terwijl men het been er uitneemt en als zich achter aan de tong een stuk sponsachtig vleesch bevindt, snijdt men ook dit er af.—Nu kan men de tong in haar geheel laten en den navolgenden ragout er om heen op den schotel leggen, of men kan haar, desverkiezende, aan schijven snijden, zoodat zij een gedeelte van den ragout uitmaakt, waarmee zij dan ook nog even, b. v. een kwartier, door moet stoven.—Voor den ragout laat men twee lamspootjes gedurende twee uren koken, in het nat waar de tong in gekookt is; dan voegt men er 2 zwezerikken bij, en wat thijm in een doekje gebonden; na verloop van nog een uur legt men 3 ons kalfsgehakt, fijn gekruid en tot kleine balletjes gemaakt, benevens één ons ragout-saucijsjes er bij, en laat het nog een goed half uur te zamen koken. Daarop voegt men er een half ons morieljes bij, geprepareerd volgens [A N^o. 10](#); men ontleedt de lamspootjes, snijdt de zwezerik, bindt de saus met in boter bruin gebrand meel, en kruidt ze met zout, peper en een weinig nagelen.

[56]

18. *Ossentong met eijersaus*. De tong wordt gekookt volgens [N^o. 17](#) en gediend met zure eijersaus en geraspte mierikswortel, afzonderlijk er bij gepresenteerd.

19. *Ossentong met pikante saus*. De tong wordt gekookt volgens [N^o. 17](#) en dan gespleten, in eene linker- en rechter helft. Vervolgens stooft men haar, met eene goede hoeveelheid gefruite uijen, in het nat waarin zij gekookt is; kruidt haar met zout, peper en nagelen, giet er even vóór het opdoen een bierglas rooden wijn bij en bindt de saus met een stuk boter, dat men in meel heeft fijngemaakt.

20. *Fricassée van ossentong*. De tong wordt eerst gekookt volgens [N^o. 17](#) en aan stukken gesneden. Dan fruit men eene groote fijngesneden uije, met 2 spijslepels meel in rijkelijk boter bruin, giet het tongennat dat men tot de gewenschte hoeveelheid heeft laten verkoken, er bij; met eenige citroenschijven zonder pitten, wat peper en gestampte foelie, benevens een half glas witten wijn. Als dit alles kookt, schudt men de gesneden tong er in en laat die nog een kwartier zachtjes medekoken. Men kan er ook kleine gehaktballetjes bijvoegen, doch die moeten afzonderlijk in water met zout, of in wat tongennat gekookt zijn, omdat zij in de gebonden saus te stijf zouden worden. Naar verkiezing kan men er morieljes, geprepareerd volgens [A N^o. 10](#), of champignons volgens [A N^o. 12](#) in koken.

21. *Gebraden ossentong*. De tong, gekookt volgens [N^o. 17](#), wordt gespleten en ingewreven met fijngehakte chalotten en dragon, gestooten nagelen, notemuskaat en zout, dat men alles eerst goed door elkaâr mengt; vervolgens met een geklutst

[57]

ei bestreken en met beschuit bestrooid. Dan in boter gebraden.

22. *Ossentong aan schijven*. De gekookte en afgehaalde tong wordt aan schijven van een vinger dik gesneden. Men klutst een ei met twee of drie spijslepels water, fijn zout en notemuskaat; daarin doopt men de schijven tong, wentelt ze daarop in geraspt wittebrood en bakt ze met boter in de koekepan.

23. *Charles X*. Een goed sappig stuk rundvleesch, dat goed geklopt is, wordt rijkelijk met spek belegd of doorstoken en dan met half water, half azijn, benevens veel kruiden, uien en boter te vuur gezet, om half kokend, half bradend, gaar te worden. Men laat het vleesch een nacht staan, snijdt het dan in schijven, bestrijkt het met geklutste eijerdoijers, en wentelt ze daarna in een mengsel van gehakte chalotten, met peper, zout en geraspt wittebrood. Vervolgens worden zij in boter als côtelettes gebraden.

24. *Croquettes*. Van de overblijfsels van allerlei vleesch kan men croquettes maken; zelfs is het lekker om rund- of kalfsvleesch met ham door elkander te gebruiken. Men hakt daarvoor het vleesch zeer fijn en laat wat meel in boter fruiten, waarbij men eenige lepels bouillon of jus voegt, en waar men een paar met water geklutste eieren op het vuur voorzigtig doorroert. Als deze saus goed dik is geworden, doet men het vleesch er in, benevens fijngehakte pieterselie en in boter gesmoorde chalotten, met zout naar den smaak. Dan roert men het op het vuur nog zoolang, tot er geen nat meer op zichtbaar is en alles tot een dik deeg is geworden, dat men op een schotel uitgespreid bekoelen laat, en waarvan men dan kleine rolletjes, als een kippenei, vormt. Men rolt die daarop ieder afzonderlijk in geraspt wittebrood, vervolgens in geklutste eieren, eindelijk nogmaals in wittebrood en bakt ze in de pan in boter of reuzel.—Een zeer fijn recept is enkel gehakt kalfsvleesch en dit tot pap gekookt, met zout, meel, melk en veel notemuskaat, overigens behandeld als hierboven gezegd is, maar in gestampte beschuit, in plaats van brood gerold.— Bij het opdoen stapelt men de croquetten op, als een pyramide en zet op den top een bouquet gebakken pieterselie; of men legt ze naast elkaâr op den schotel, met de pieterselie langs den rand. De pieterselie moet om mooi groen te blijven en toch knapperig te zijn, na het wasschen, tusschen een doek zoo droog mogelijk worden uitgedrukt en dan in eens in de kokende boter geworpen; het is lang genoeg als men ze daarin ééne minuut laat blijven, en dan worde zij er met den schuimspaen uitgeschept. Men laat haar, op graauw papier uitgespreid, een oogenblik liggen, opdat er zoo min mogelijk boter aan blijve hangen, en garneert dan den schotel met de takjes, die men reeds bij het wasschen van de dikke stelen ontdaan heeft.

[58]

25. *Runderrolletjes*. Men snijdt ossenlappen aan lange repen, die men dan nog eens goed met het klophout slaat, bestrooit ze, niet al te dik, met een mengsel van fijn zout, gestooten nagelen en foelie, of, in plaats van deze kruiden, met eenige gestooten jeneverbessen, en legt daarover dunne reepjes spek. Dan rolt men de repen op en bindt ze met een draad vast. Men maakt boter bruin en laat de met meel bestrooide rollen, dicht naast elkaar en goed toegedekt, daarin 10 minuten smoren, 5 minuten op iedere zijde. Vervolgens giet men langs de kanten, maar vooral niet over de rollen heen, zooveel kokend water in de pan, tot het vleesch ruim half bedekt is; men sluit de pan en legt een gewigt op het deksel, en zoo laat men het, zonder die te openen, nog een uur op matig vuur smoren. Bij het opdoen knipt men de draden van de rollen af.

26. *Bouilli*. Als men het soepvleesch niet al te zeer uitkookt, kan men het op verscheidene wijzen na de soep voordienen. In de eerste plaats kan men het eenvoudig geven met eijersaus en geraspte mierikswortel. Men kan het ook aan schijven snijden, die men bestrooit met zout, notemuskaat en gestampte beschuit en dan, in het geschepte vet van de soep, met bijvoeging van een paar gesneden uien en een enkel laurierblad, in den goed gestookten oven bruin laat worden.— Men kan schijven ook eerst een nacht in azijn leggen, dan in geklutste eieren, met zout en notemuskaat, en daarna in gestooten beschuit wentelen, om ze voorts luchtig in boter op te bakken.—Ook gestoofd kan men het gebruiken: het wordt dan in stukjes gesneden; en men fruit meel en uije in boter goed bruin; dit lengt men aan met soepvet en kruidt het met wat nagelen, een enkel laurierblad (hiervan niet te veel), zout en peper. Ten slotte voegt men er een paar lepels melk bij en laat in deze dikke saus het vleesch een half uur op een zacht vuur stoven.

27. *Haché*. Men neemt hiervoor gewoonlijk het laatst overgebleven gedeelte van een stuk gebrad en snijdt dit in kleine stukjes, die men te stoven zet met den jus dien men nog heeft, of met boter, met vooraf gefruite uije, zout, nagelen, peper, en een klein scheutje azijn, de saus moet eerst geheel gereed zijn en het vleesch er maar een oogenblik in blijven, terwijl men even vóór het opdoen er een weinig aardappelmeel bijvoegt, om te binden.

[59]

28. *Rissole*. Men kookt een stukje rundvleesch, met water en zout in kort nat gaar en hakt het dan zeer fijn. In den bouillon, kookt men rijst, die in water gebroeid is, zeer gaar en dik. Dan maakt men boter bruin en roert die met het vleesch en de

rijst, benevens notemuskaat, gestooten nagelen en het noodige zout door elkander, en laat het zoo nog eens goed doorstoven. Op 7½ ons vleesch rekent men 1½ ons rijst.

29. *Ossenlappen*. De ossenlapjes worden goed geklopt, in meel gewenteld, en dan in de koekepan met boter bruin gebraden; vervolgens gestoofd met zout, nagelen en gehakte chalotten of gefruite uijen.

30. *Ossenhaas in gelei*. Men legt den haas, met twee kalfspooten, benevens wat uijen, kruidnagelen, foelie en laurierbladen gedurende eenige dagen in azijn, bedekt hem met graauw papier en keert hem dagelijks. Dan giet men het nat door eene zeef en braadt den haas, met de pooten, daarin; als deze laatsten half gaar zijn, worden zij er uitgenomen en men laat het vleesch verder braden, doch niet al te sterk. Als dit gereed is, neemt men het vleesch uit het nat, voegt er eenig water bij en legt er de pooten weder in: die lang en langzaam geheel gaar moeten *koken*. Men neemt ze er dan uit, laat het nat koud worden en schept er zorgvuldig al het vet af, waarop men het weder warm maakt en over den haas giet, die in een vorm of diepen schotel moet liggen. Koud geworden zijnde, wordt de vorm omgekeerd en men kan den schotel garneren met citroenschijfjes.

31. *Rolpens bakken*. De rolpens wordt gesneden aan schijven van een vinger dik en, als men ze zeer fijn wil klaar maken, wentelt men ze eerst in geklutste eijeren en daarop in gestooten beschuit. Vervolgens bakt men ze in de koekepan met boter of reuzel tegelijk met schijven van ongeschilde zure appelen, die men bij het opdoen op stapeltjes tusschen het vleesch zet.

Men kan ook, in plaats dat men de rolpens in eijeren wentelt, bij iedere schijf in de pan een lepel pannenkoekbeslag voegen en ze daarin, op beide zijden, bakken. Sommigen verkiezen de rolpens gestoofd te eten, eenvoudig met boter of reuzel en wat water.

[60]

32. *Versche runderworst*. Daar bij het braden de darm zeer ligt barst, is het best om de worst gedurende een kwartier in een pot met kokend heet water te leggen (koken mag het echter niet) zoodat zij door en door warm wordt. Dan bruint men boter in de pan en giet die over de worst op een goed gewarmden schotel.

33. *Het koken van pekervleesch*. Als het vleesch eenvoudig met zout is gepekeld, moet het, na gedurende een nacht in koud water uitgetrokken te zijn, ook met koud water bedekt worden overgehangen, en 3 uren langzaam koken. Voor het bijgieten mag evenwel het water niet koud zijn. Heeft het echter in een zamengestelden pekkel gelegen, dan moet men het na het uittrekken met kokend water ophangen en ook zorgen dat het volstrekt niet van de kookt raakt en dat het niet langer kookt dan noodig is; anders wordt het flauw van smaak.

34. *Gerookt vleesch*. Dit wordt een nacht in het water gezet en den volgenden dag goed afgeboend; dan, met kokend water bedekt, te vuur gezet en 3 of 4 uren, langzaam gekookt. Als het gaar is, laat men het, goed toegedekt, nog een halfuur in het nat staan broeijen, waardoor het zeer aan zachtheid wint.

35. *Gerookte ossentong*. De tong wordt even als rookvleesch geweekt en gaar gekookt; het vel wordt er afgetrokken, en men snijdt haar, koud geworden aan schijfjes, die men met pieterselie gearneerd kan dienen.

36. *Kalfsrib*. Men kan eene kalfsrib naar verkiezing aan het spit, in den oven, of in een ijzeren pot braden. In ieder geval moet zij eerst goed worden afgewasschen, met een schoonen doek worden afgedroogd en daarna met fijn zout ingewreven. Aan het spit braadt men haar, onder gestadig bedruipen met gesmolten boter, niet te sterk, gedurende 2 uren, de saus wordt gemaakt, zooals hieronder, voor een rib in den oven gezegd wordt.—Voor den oven laat men rijkelijk boter in eene braadpan smelten en voegt er eenige sneden spek bij, waarop men dan het vleesch legt, met de ronde zijde naar boven; het moet in een, eerst goed heet en later wat matiger gestookten oven, onder gestadig bedruipen en zonder omgekeerd te worden, gedurende 2 uren braden, als het een groot stuk is, terwijl men een kleiner stuk, naar mate van het verschil, ook spoediger uit den oven moet nemen. Om te voorkomen dat de jus te bruin of branderig wordt, legt men van tijd tot tijd een stukje boter in de pan en giet er een kopje kokend water van ter zijde in. Een kwartier vóór het opdoen voegt men een paar kopjes melk bij den jus, en roert, nadat het gebrad er uitgenomen is het aanzetsel uit de pan met wat koud water los, waarmede men het nog een oogenblik laat doorkoken.—Verkiest men de rib in een ijzeren pot te braden, dan legt men haar daarin, even als bij het braden in den oven gezegd is. Men laat het vleesch, dat men, zonder er in te prikken, dikwijls heen en weder moet schuiven, met den pot open, aan alle kanten licht bruin braden; dan worden er een paar kopjes kokend water bijgegoten en de pan toegedekt, waarop men, het tusschenbeide begietende, verder handelt alsof het in den oven stond.

[61]

37. *Nierenhaché*. De gebraden nieren worden met het vet fijngehakt, dan doorengemengd met gefruite uijen, zout, notemuskaat, een lepel melk en een halven lepel mosterd; hiermede laat men ze nog eens doorstoven, en dient ze voor met geroosterd brood.

38. *Croquettes van kalfsnieren*. De nieren worden met een zwezerik of een stukje vleesch fijngehakt, en doorengeroerd met geraspte citroenschil en notemuskaat. Voorts laat men een stukje boter in de pan smelten, doet er een weinig gehakte uijen in daarop wat gestooten beschuit en als dit alles onder gestadig roeren gebruikt is, voegt men er gelei van kalfsvleesch bij, benevens het sap van een citroen, en laat het tot eene dikke ragoutsaus verkoken. Als zij wat is bekoeld, roert men er een paar eijeren, het noodige zout en het gehakte vleesch door; men vormt er langwerpige rolletjes van, die men in gestooten beschuit wentelt en dan in boter bakt.

39. *Croquettes van zwezerik*. De zwezerik wordt bereid volgens [A No. 13](#) en vervolgens behandeld als voor de nierencroquettes is gezegd, behalve dat men er meer eijeren in gebruikt en geen citroensap, maar melk; geen beschuit, maar geraspt wittebrood. Ook laat men de stijf gekookte massa eenige uren staan, vóórdat men er rolletjes van maakt, die dan in beschuit gewenteld en in boter gebakken worden.

40. *Gesmoorde kalfskarbonaden*. De karbonaden moeten goed geklopt en dan in een, met boter dik besmeerden schotel gelegd worden, bestrooid met zout, notemuskaat en gestooten beschuit, waarop men nog stukjes boter en citroenschijfjes legt, terwijl men er voor 1½ pond vleesch 3 maatjes water (desverkiezende voor de helft witten wijn) bijvoegt.—Daarop wordt de schotel goed toegedekt en een vochtigen doek om den rand gelegd; zoo laat men de karbonaden gaar smoren.

[62]

41. *Gevulde kalfsborst*. Men neemt de beenderen uit de borst en vult haar met de volgende farci: 6½ lood gesmolten boter, 3 eijerdoijers, notemuskaat of citroenschillen, zout, 3½ ons geraspt wittebrood, het tot schuim geklopt eiwit en een weinig gehakte pieterselie. Dan naait men de opening digt, wrijft het vleesch in met zout, en zet het met tamelijk veel boter in den niet al te warmen oven, om het, onder gedurig bedruipen, twee uren te laten braden, terwijl men er gaandeweg eenige kopjes melk bij giet. Bij het opdoen verzuime men niet om de draden door te knippen. De saus wordt dan ook met koud water doorengeroerd.

42. *Gestoofde kalfsborst*. De borst wordt goed geklopt, gewasschen, met een doek afgedroogd, met zout ingewreven, met wat meel bestrooid en in kokend heete boter langzaam aan beide zijden licht bruin gebakken, terwijl de pot goed toegedekt moet zijn. Dan giet men er, langs de kanten van den pot, zooveel kokend water bij, dat het vleesch ter helft bedekt is en legt er een fijn gesneden pieterseliewortel, eene handvol schorseneren of naar verkiezing, wat champignons bij. Men laat de borst 3 uren langzaam stoven, en doet een kwartier vóór het opdisschen wat foelie en eenige citroenschijfjes in den jus; ook voegt men er, als men die wat dik wil hebben, gestampde beschuit bij, roert er op het laatste oogenblik een paar eijerdoijers en wat koud water door en belegt den rand van den schotel met vleesch- of meelballetjes (zie hoofdstuk: balletjes.)

43. *Gesmoord kalfsvleesch*. Een kalfsbout of borst wordt met koud water opgezet, en als het aan het koken toe is, afgegoten en eenige minuten in koud water gelegd. Dan legt men het vleesch in een pot, met een stuk boter, wat laurierbladen, citroenschijven en geraspte citroenschil, benevens het noodige zout; men giet er water en witten wijn, en zet het, goed toegedekt, op een niet te sterk vuur. Als het nat te vroeg verkookt is, moet men het met wat kokend water aanvullen, maar het toch altijd kort houden en het vleesch door schudden en schuiven voor aanbranden bewaren. Men bedruipt het dikwijls met de saus.—Eene andere wijze om kalfsvleesch te smoren is de volgende. Als het vleesch gewasschen is, droogt men het niet af, maar legt het, met zout bestrooid, in een pot, waarin gesmolten boter met fijngesneden versche jeneverbessen (18 stuks op 1 pond vleesch) is bruin gemaakt, zonder andere kruiden dan eenige citroenschijven. De pot moet goed worden toegedekt en het vleesch mag slechts éénmaal worden omgekeerd, doch men moet het dikwijls opligten, ten einde het aanzetten te voorkomen.

[63]

44. *Kalfsrollade*. Men neemt lardeerspek, eenige uijen of chalotten, dragon, pieterselie en citroenschillen, en hakt dit alles zeer fijn door elkander, dan voegt men er zout, gestooten nagelen, geraspt wittebrood en eenige eijeren bij, benevens een paar lepels melk. Met deze farci bestrijkt men de binnenzijde van het stuk vleesch, dat men vervolgens oprolt en met bindtouw stevig vastbindt. Men zet het met goed wat boter op het vuur en laat het aan alle zijden bruin worden, waarna men er 3 maatjes kokend water langs de kanten bijgiet, hetgeen men wat later nog eens herhaalt; men legt een gelen wortel en 2 laurierbladen in de saus waarmede het vleesch dikwijls moet worden bedropen en zoo laat men het geheel gaar worden. Bij het opdoen roert men de saus af met wat koud water en een

kopje melk; giet haar door eene zeef, en laat ze desverkiezende, nog even met een paar lepels kappers opkoken.

45. *Kalfsfricandeau*. De fricandeau wordt gewasschen, afgedroogd, geklopt, gelardeerd, met zout ingewreven, met wat meel ligt bestrooid en in kokende boter gelegd (naar verkiezing met een uije en een pieterseliewortel er bij), om, goed toegedekt, gedurende een half uur zacht te braden. Dan giet men van ter zijde 3 maatjes kokend water in de pan, die goed gesloten moet zijn, en herhaalt dit na verloop van een half uur nog eens. Men moet het vleesch dikwijls bedruipen, en als het gaar en schoon van kleur is geworden, neemt men het uit de saus, die moet worden doorgestoofd. Het is zeer smakelijk als men er truffels in kookt.

46. *Kalfsfricassée*. Men snijdt het vleesch aan kleine dobbelsteenen, wascht het, brengt het, met koud water opgezet, tot aan de kook, schudt het dan in koud water en droogt het af. Dan legt men het met het noodige zout in eene pan, waarin rijkelijk boter is warm gemaakt, en laat het daarin, goed toegedekt, een kwartier smoren, maar niet bruin worden; het moet in dien tijd eenmaal worden omgeroerd. Vervolgens giet men er zooveel kokend water bij als men voor de saus begeert te hebben; men voegt er stukjes pieterseliewortel en, naar verkiezing champignons bij, en laat zoo het vleesch gaar, maar niet stuk koken. Een kwartier vóór het opdoen voegt men er het volgende bij: gesneden zwezerik, halfgaar gekookte aspersies, kleine saucijsjes, eenige citroenschijfjes, wat foelie en in boter gebruind geraspt wittebrood of gestooten beschuit. Bij het opdoen bindt men de saus met een ei.—Deze bijvoegsels kan men naar zijn smaak veranderen en er allerlei halfgaar gekookte groente voor nemen, zoo als bloemkool, schorseneren, seldery of gefruite uijen, insgelijks de kruiden; daar men even zoo goed gestooten nagelen, notemuskaat en fijngesneden ingemaakte augurken kan gebruiken, als het hierboven genoemde. Bij het gebruik van bloemkool, kookt men die het best afzonderlijk geheel gaar en zet ze, met de bloem naar boven, midden op den schotel, met de fricassée er om heen, of legt ze als rand om het vleesch.

[64]

47. *Kalfsfricadellen*. Men maakt eene farci van geraspt wittebrood met eijeren, gehakte pieterselie, uije en melk, waarbij men naar verkiezing kruiden voegt, dit rolt men in kalfslapjes, welke men met een draad vastbindt en langzaam laat braden. Bij het opdoen knipt men de draden er af.

48. *Kalfshersens*. De hersens worden goed gewasschen, de dunne velletjes er afgetrokken, en dan kookt men ze in water met eenige uijen, nagelen en wat peper, zout en azijn. Dan bruint men meel in de koekepan, roert daardoor wat van het nat, waarin de hersens gekookt zijn, legt ze er dan bij, met eenige citroenschijfjes en wat rooden wijn, laat dit even te zamen doorbraden, en bindt dan de saus met een paar eijerdoijers.

49. *Engelsche ragout van kalfskop*. Een versche, goed afgeschroeide en in water uitgetrokken kalfskop wordt met twee ossenverhemelten in water met zout opgezet, goed afgeschuimd en verder gedurende 2½ uur, met chalotten, nagelen, heele peper en laurierbladeren, gaargekookt. Daarna wordt het vleesch van de beenderen afgenomen en in stukjes gesneden; 2½ ons zwezerik, bereid volgens [A. No. 13](#), even zooveel gebraden saucijzen, in gezouten water gekookte vleeschballetjes en, zoo mogelijk, de helft van een gebraden haas, worden er bijgevoegd. Men maakt meel in boter bruin en lengt dit aan met goeden runderbouillon, waarin pieterseliewortels gekookt zijn geweest; hierin legt men nu al het vleesch, benevens morieljes, champignons, kappers, citroenschijven, fijne peper, gestooten nagelen, zooveel cayennepeper als men tusschen duim en vinger houden kan, en eene kwart flesch madera.—Dit recept is voor een groot gezelschap berekend, en voorgediend met schijven van fijn taartenkorstdeeg, kan men dezen ragout in de plaats van eene pastei geven.

[65]

50. *Zwezerik*. De zwezerikken worden met koud water opgezet, dat men, als het warm geworden is, twee malen ververscht, waardoor zij zeer blank blijven. Dan legt men ze in koud water, lardeert ze, kruidt ze met zout en notemuskaat en braadt ze in boter.—Of, zij worden afgekookt, in schijven gesneden, in eijeren, notemuskaat en gestooten beschuit gewenteld en in boter gebakken; men laat er ten slotte eenige citroendruppels op vallen.

51. *Gekookte kalfskop met saus*. Men zet den kop eenige uren in water om uit te trekken, neemt de bovenlip, de ooren en de oogen weg, breekt de onderkaak er af, om de tong er te kunnen uitnemen, omdat deze, afzonderlijk gekookt, beter gaar wordt; wascht den kop, splijt hem en bindt hem vast weder te zamen. Dan zet men hem, geheel onder water, met zout te vuur, schuimt hem en laat hem gaar koken, met heele peper en nagelen, dragon, thijm, mariolein en pieterselie, uijen en laurierbladen. Als de kop gaar is, kan men hem, tot den tijd van opdoen, in het nat laten staan. Als men hem op den schotel legt, neemt men het touw er af, legt hem open, met de gespleten tong aan weerszijden en in boter gebakken wittebrood op de hersens. Men gebruikt hem met zoet-zure of met uije-wijnsaus.

52. *Gebakken kalfskop*. Als de kop volgens [No. 51](#) gekookt is, snijdt men het vleesch aan schijven, legt die in een met boter besmeerden schotel, strooit er wat zout tusschen en giet er het volgende over: 3 maatjes melk, 4 eijerdoijers, notemuskaat en, desverkiezende, geraspte parmesaansche of zwitsersche kaas. Men laat het in den oven bakken.

53. *Hoofdkaas van kalfskop*. De kop en het hart van een kalf worden een paar uren in het water gezet om uit te trekken, en dan, ter helft bedekt met water en zout, overgehangen en goed geschuimd. Dan voegt men een paar theelepels heele peper, even zooveel gestooten nagelen, 2 laurierbladen, 3 of 4 middelmatig groote uijen en zooveel azijn er bij, dat het water een zuurachtigen smaak heeft. Zoo laat men den kop, op een niet te sterk vuur, geheel gaar koken, doet de beenderen er uit en giet het nat door eene zeef. Koud zijnde, wordt het vleesch aan dunne repen gesneden, het sap van een citroen en een goed deel van het, zuiver van het bezinsel afgegoten, nat er bijgevoegd, en dit te zamen een half uur gekookt. Het kooksel moet, als het bekoeld is, zoo stijf zijn dat men er dunne sneden kan afsnijden, maar al te vast mag het niet wezen. Als men bij den kop en het hart ook een kalfspoot kookt, kan men al het nat gebruiken, en de massa wordt daardoor natuurlijk grooter.—Nu spoelt men aarden of porseleinen vormen goed met koud water om, schept het mengsel er in, en bewaart het op eene koele plaats, tot men het wil gebruiken; men steekt dan de kanten los en keert den vorm op een schotel om. Indien men soms genoodzaakt is om deze hoofdkaas in een ijzeren pot te koken, dan moet men, om er geen ijzersmaak aan te krijgen, den azijn en de citroen slechts gedurende de laatste 5 of 10 minuten laten medekoken.

[66]

54. *Kalfscôtelettes*. In elke côtelette moet een rib zijn, die echter niet te lang mag uitsteken. Het vleesch wordt langzaam geklopt; dan wrijft men het in met wat zout en peper, doopt het in geklutste eijeren met notemuskaat, wentelt het in gestooten beschuit of geraspt wittebrood, en legt het in de pan met kokende boter. Zoo laat men de côtelettes onbedekt gaar braden en keert ze slechts éénmaal om, maar bedruipt ze telkens. Men kan ze dan opdoen; maar ook, desverkiezende, ze nog eens in een aarden schotel leggen en met bijvoeging van een paar koppen bouillon en eenige citroenschijven, gedurende een goed kwartier, toegedekt in een zeer warmen oven zetten.

55. *Zwitsersche kalfsfarci*. 4 Deelen mager kalfsvleesch hakt men zeer fijn, met één deel spek, en op 1 pond van dit haksel neemt men 4 eijeren, 4 lepels gestooten beschuit, geweekt in 4 lepels melk of witten wijn, wat zout en notemuskaat. Dit alles kneedt men goed door elkander, legt den daarvan gevormden bal in gebruide boter, bestrooit hem met gestooten beschuit en braadt hem in een heeten oven met vuur er onder.

56. *Gebakken kalfspooten*. De pooten moeten goed geboend en geschroeid zijn, en worden dan gaar gekookt in water en azijn, met zout, heele peper, nagelen, citroensap en *bouquet garni*. Wil men ze niet terstond gebruiken, dan kan men ze in dit nat veilig eenige dagen laten staan. Men ontdoet ze dan van de beenderen, wentelt ze in geklutste eijeren en daarna in geraspt wittebrood, om ze eindelijk in boter te bakken. Voor de saus fruit men uijen met wat meel in de pan, en lengt dit aan met een gedeelte van het nat, waarin de pooten zijn gekookt; men voegt er een lepel azijn, een glas rooden wijn, wat mosterd en gesneden augurken of kappers bij, laat dit alles een uur koken, en giet het bij het opdoen over het gebakken vleesch.

[67]

57. *Kalfslever*. Men kan de lever op verscheiden wijzen gereed maken. In de eerste plaats stooft men ze als volgt: Zij wordt goed gewasschen; dan trekt men het vel er af en steekt er met een puntig mes in, om door de openingen kleine stukjes spek, die in zout, peper en gestooten nagelen gewenteld zijn, in de lever te drukken. Dan laat men een goed stuk boter bruinen en de lever daarin even smoren, zoodat er kleur aan komt; men bedekt haar daarop ter helft met kokend water, voegt er een half soepbord gehakte uije, een paar laurierbladen, wat zout, gestooten nagelen en nog een stuk boter bij; laat ze zoo stoven, en doet er, even voor het opdoen, een lepel azijn, een glas rooden wijn en een weinig suiker in.—Men kan de lever ook braden. Nadat zij volgens het hierboven gegeven recept is gelardeerd, legt men haar, met kruiderijen bestrooid, in een stuk kalfsnet, dat men er om toeslaat. Men laat eenige fijngesneden uijen in 1½ ons boter fruiten, en legt de lever daarin, voegt er iets later twee koppen bouillon, half zooveel rooden wijn en nog wat zout bij, waarmede de lever langzaam gaar moet braden. Bij het opdoen neemt men het net weg; men lengt de saus aan met wat bouillon en wat melk, en giet die over de lever. Zeer lekker is zij ook op de volgende wijze: Men hakt haar fijn en zoekt er goed alle aderen en vellen uit, waarop men ze door eene zeef wrijft; vervolgens roert men er 1½ ons fijngehakt spek, 1½ lood krenten, 6 eijerdoijers, 6 lepels gestooten beschuit, wat gestooten nagelen en allerlaatst het tot schuim geklopte eiwit luchtig door. Nu laat men in de pan boter smelten, legt daarin een kalfsnet en het gehakt daarop, waarover het net wordt toegeslagen. Men dekt het toe, braadt het langzaam aan beide kanten, en giet er, bij het opdoen, de volgende saus

over: Eene fijngehakte uije met een lepel meel in boter bruin gefruit, aangelengd met bouillon, gekruid met notemuskaat, gestooten nagelen, citroenschijven en een weinig suiker, en met een glas rooden wijn er bij even doorgekookt. Om van lever ragout te maken snijdt men ze aan stukken, en smooft ze gaar in boter, met gefruite uijen of chalotten, thym, dragon en gehakte pieterselie, waarbij men iets later geraspt wittebrood, notemuskaat, gestooten nagelen, bouillon en wijn voegt. Men kan ook de lever aan schijven snijden, die men in meel wentelt en in spekvet of boter, met eenige versche jeneverbessen, bakt; of wel, men wentelt ze in geklutste eijeren, met notemuskaat en zout, daarna in gestooten beschuit, en bakt ze in boter.

58. *Nierenbrood*. Men kookt kalfs- of varkensnieren, hakt die fijn dooreen, met haar gewigt aan lardeerspek, met pieterselie en chalotten; voegt er dan 4 eijerdoijers, van één ei het wit, gesmolten boter, foelie, notemuskaat, zout en een gestampte beschuit bij, en mengt het alles tot een gelijk deeg. Dan snijdt men van oudbakken wittebrood sneden van goed een vinger dik, ontdoet die van de korst en snijdt ze in reepjes, die men even weekt in melk, met een paar eijeren geklutst, doch niet zoolang dat zij breken.—Hierop smeert men het deeg zoo dik als het brood zelf is; men legt de stukjes in een braadschotel met wat gesmolten boter, bestrooit ze met gestooten beschuit, legt nog een klein stukje boter op ieder reepje, en zet ze zoo gedurende 1½ uur in een niet al te warm gestookten oven.

59. *Om koud gebrad te gebruiken*. Indien men een stuk koud, aangesneden vleesch niet op tafel wil geven, snijdt men het aan schijven, die men in een diepen, toegedekten schotel legt en, met den jus begoten, boven den wasem van een ketel kokend water of in een heeten oven zet. Het vleesch moet steeds met den jus bedropen worden, en heeft, naarmate de oven gestookt is, een half of een geheel uur noodig om door en door warm te worden. Men kan het dan voor versch vleesch laten doorgaan. Als men koud vleesch voor ragout wil gebruiken, moet de saus van gefruit meel met uije en boter, jus, een weinig water en azijn, met de begeerde kruiden en gesnipperde augurken, eerst geheel worden gereed gemaakt, en het aan dobbelsteenen gesneden vleesch er enkel goed warm in worden.

60. *Schapenbout of ruggestuk in marinade*. Het vet en de huid worden van het vleesch afgenomen, dat goed geklopt en in eene vloot gelegd wordt, met eene goede hoeveelheid chalotten of kleine uijen, nagelen, heele peper en *bouquet garni*, benevens, eene flesch azijn. Indien men eene flesch rooden wijn heeft, die troebel is, of eenigzins verschaald, kan men er die bijgieten, ten einde eene wildkleur aan het vleesch te geven. In deze marinade laat men het stuk acht dagen liggen, keert het iederen ochtend om, en begiet het er driemaal daags mede. Daarop wordt de bout gelardeerd en in de braadpan gelegd, waarin men spek en boter heeft warm gemaakt, om op beide zijden geel te braden. Dan giet men er langzamerhand de marinade bij, maar als de azijn zeer scherp is, verzacht men dien met een weinig kokend water, en onder gestadig bedruipen laat men het vleesch gaar worden, waartoe ruim 2½ uur wordt vereischt. Gedurende het laatste half uur giet men er twee kopjes melk in, laat de pan open, en giet bij het opdoen de saus door eene zeef. Men legt gebakken aardappelen rondom het vleesch op den schotel.

61. *Schapenbout à la royale*. Men kerft de bout tot op het been, met slechts een paar vingers breed ruimte tusschen de kerven; daarin strooit men zout, peper, gestooten nagelen en gehakte uijen; men bindt het vleesch weder toe en braadt het.

62. *Schapenbout op gewone wijze*. Men bestrooit het vleesch met wat zout, legt het in kokende boter en spek, laat het daarin eene lichte kleur krijgen, en giet er dan 3 deelen kokend water tegen één deel azijn over. Daarbij voegt men chalotten, laurierbladen, nagelen, peper, dragon en een bord vol gesnipperde, versche augurken. De bout wordt onder gedurig bedruipen, maar in eene gesloten pan, gedurende drie uren gebraden. Als men geen azijn gebruikt, kan men op het laatst een paar kopjes melk in de saus gieten, maar anders roert men er een lepel mosterd door, en dient dit gereg met uijesaus.

63. *Lamsgebrad als rheeveleesch*. Het ruggestuk van een jong lam wordt van het vel ontdaan, en dan aan alle zijden goed ingewreven met het volgende, dat zeer fijn gehakt en goed door elkaar gemengd moet zijn: chalotten, dragon, mariolein, rozemarijn, 2 à 3 laurierbladen, thijm, peper, nagelen, zout en 4 à 5 gekneusde jeneverbessen. Men giet er vervolgens half azijn en half rooden wijn op, en laat het 4 dagen daarin staan, het dagelijks omkeerende en dikwijls bedruipende. Dan wordt het gelardeerd en gebraden; gedurende het eerste uur giet men tusschenbeiden een half kopje kokend water in de pan, maar later doet men er melk bij, en laat het op een gematigden oven gaar worden.

64. *Lamscôtelettes* worden als [kalfscôtelettes](#) behandeld.

65. *Ragout van lamsvleesch*. Het vleesch wordt in kleine stukken gesneden, in kokend water met zout gelegd, geschuimd en ruim half gaar gekookt, met bijvoeging van laurierbladen, heele peper, nagelen, uijen en, als men den smaak aangenaam vindt, van een bosje venkel (hiervan echter niet te veel). Dan wordt het vet van het nat afgeschept, en dit laatste door eene zeef gegoten. Men roert er vervolgens wat gebruid meel door, voegt er eenige kleine Sint Jans uijen, ingemaakte augurken en citroenschijven (vooral zonder pitten) bij; dan legt men ook het vleesch weder in de pan en stooft het zoolang tot het goed gaar is; de stukjes moeten echter in hun geheel blijven.

66. *Grillade*. Van een stuk koud schapenvleesch snijdt men sneden af, die in geklutste eijeren, zout, gestooten nagelen en het poeder volgens [A, No. 23](#) gewenteld, met wat meel bestrooid en in boter of vet gebakken worden.

67. *Ham braden*. Men legt eene versche ham, die met zout is ingewreven, acht dagen in marinade als schapenbout [No. 60](#), en giet de helft daarvan, met ongeveer 2 kannen water, in de pan waarin men de ham wil braden; het zwaard moet boven liggen, de pan goed worden toegedekt, en zoo laat men haar half gaar koken. Dan giet men het nat er geheel af en zeeft het door; legt een stuk boter in de pan, en haalt met een scherp mes kruisgewijze sneden door het zwaard, terwijl men op ieder kruispunt een kruidnagel zet; of wel men trekt het zwaard er af, en bestrooit de bovenzijde dik met gestooten beschuit en notemuskaat doorengemengd. Zoo moet de ham in een heetgestookten oven braden; men giet er langzamerhand, slechts bij halve kopjes te gelijk, het afgegoten nat weder bij, zeer voorzigtig van ter zijde, opdat de beschuitkorst knapperig en ongeschonden blijve.—Bij het opdoen wordt de jus met wat water dooreengeroerd, maar eerst het vet er zooveel mogelijk afgenomen; men snijdt er dan ook eenige citroenschijven in.—Indien men zich eenige moeite wil geven om eene gebraden ham netjes op te doen, kan men, bij het afnemen van het zwaard, de randen daarvan, als schulpen uitgesneden, laten zitten, en het middenste ontbloote gedeelte beleggen met figuren van citroenschijfjes, waarvan de schil met puntjes is uitgesneden. Den jus, waarvan het vet afgenomen is, kan men, in plaats van ze met water geroerd over de ham te geven, ook vermengen met citroensap en het goed geklopte wit van 6 eijeren, dan even aan de kook laten komen en hem vervolgens door een doek laten loopen. Het doorgelekte nat dat zeer klaar moet zijn, wordt, koud geworden zijnde, tot eene gelei, die men, aan stukjes gestoken, met takjes pieterselie op den rand van den schotel schikt.

68. *Ham als wild zwijnenvleesch*. De ham wordt ingewreven en in marinade gezet, zoo als het lamsvleesch volgens [No. 63](#). Daaruit genomen, legt men haar in eene gesloten pan met gebruide boter, een paar kopjes kokend water, en verder zooveel als noodig is, van de marinade, waarin men haar, onder gestadig bedruipen, gedurende drie uren braden laat; op de helft van dien tijd wordt er een kopje melk bijgegoten, en bij het opdoen het vet zooveel mogelijk van den jus genomen, dien men met een weinig meel bindt.

69. *Gerookte ham koken*. Men zet de ham een nacht in water om uit te trekken, wast haar dan met warm water en eene handvol zemelen, spoelt haar helder af, en zet haar, met kokend water bedekt, de zwaardzijde naar boven, te vuur. Zij moet schielijk tot koken worden gebracht en dan, langzaam, maar onafgebroken, blijven doorkoken tot zij gaar is, en daarna nog een half uur in het nat blijven staan broeijen. De kooktijd is voor ieder pond een kwartier.—Bijzonder lekker wordt eene ham als men die een geheelen dag op eene heete plaat laat staan, waar zij echter niet kan koken, en den volgenden dag met hetzelfde water overhangt; zij wordt dan inwendig zeer malsch, zonder dat de buitenzijde stuk kookt. Als de ham gaar is, neemt men het zwaard er af, hetzij geheel, hetzij alleen in het midden; men bindt een geknipt papier om het been, en belegt den schotel met pieterselie.

70. *Ham met rijst*. De ham wordt gekookt volgens [No. 69](#), het vet er een weinig afgesneden, het zwaard weggenomen en zij dan gelegd op den daarvoor bestemden schotel. 7½ ons rijst kookt men in krachtigen bouillon gaar, niet al te stijf, en zóó, dat de korrels in hun geheel blijven; hierdoor roert men een goed stuk boter, 4 geklutste eijeren en, des verkiezende, 1 ons geraspte parmesaansche of oude witte kaas. Met dit mengsel bedekt men de ham, strijkt het met een mes glad, strooit er gestooten beschuit en notemuskaat over, en laat haar een half uur in den oven bakken.

71. *Ham in maderasaus*. De ham wordt gekookt volgens [No. 69](#), het zwaard weggenomen en het vet er, op eene dunne laag na, afgesneden. Men snijdt daarop de ham in dunne sneden en zet die in een diepen schotel, zóó naast elkander, dat de vetzijde bovenkomt; men giet er dan de volgende saus, die men vooraf heeft gereed gemaakt, zoo warm mogelijk overheen: een goede bouillon, uit 2 of 3 pond vleesch bereid, volgens [A, N^o. 8](#), wordt gebonden met een paar lepels gefruit meel, gekruid met zout en citroenschijven, en daarmede doorgeroerd. Dan worden er morieljes, truffels of champignons, gereed gemaakt volgens [A, N^o. 10](#), 11 en 12, bijgevoegd, met de punt van een mes vol cayennepeper en eene halve flesch

madera. Men legt rondom de ham een rand van de op volgende manier bereide rijst: zij wordt, zonder dat de korrels breken, gaar gekookt in water met zout, en een stuk boter, en dan dooreengeroerd met wat bouillon dien men van de saus heeft afgehouden, benevens een kopje madera, een kopje melk, 2 eijerdoijers en, des verkiezende, 1 ons geraspte kaas.

72. *Hambroodjes*. Van eene koude ham hakt men het vleesch met eenig vet zeer fijn door elkander, neemt tegen een soepbord daarvan, 3 eijeren, een paar gestooten beschuiten en wat peper. Dit smeert men aan alle zijden op sneden wittebrood, die in melk met eijeren geweekt zijn; zij worden dan in gestooten beschuit of geraspt brood gewenteld en in boter gebakken.

73. *Mecklenburger ham*. Een stuk van eene gerookte ham wordt gereinigd, zoo als in [N^o. 69](#) is gezegd, gaar gekookt, het zwaard er afgetrokken en dan gewikkeld in een lap niet te dun uitgerold brooddeeg, die met zeer fijn gehakte kruiden bestrooid is (thijm, mariolein, dragon, bislook en basilicum). Men slaat het deeg zóó om de ham dicht dat er geen vet, noch damp kan doordringen; men bestrooit een braadschotel met meel, legt haar daarop en laat haar in den oven 2 uren bakken.

74. *Gevulde varkensrib*. Men wrijft de rib met zout in en knakt de beenderen in het midden, zonder dat het vleesch gekwetst wordt; vervolgens legt men er aan vierdeparten gesneden, zure appelen in, buigt het stuk te zamen en naait het dicht. Men legt het dan in boter om geel te worden, giet er vervolgens kokend water bij, en laat het, goed toegedekt, 2½ uur braden, onder vlijtig bedruipen, en, zoo noodig, er tusschenbeide een kopje water bijvoegende.

75. *Het braden van een speenvarken*. Als het speenvarken goed is schoongemaakt, zet men het een paar dagen in een vaatje geheel onder karnemelk; dan snijdt men aan iederen poot de peezen door, zoodat men ze onder het lijf kan buigen en ze kan vaststeken of binden; men maakt in den hals een paar sneden door het zwaard heen, ten einde het uitdampen te bevorderen; men steekt er voorzigtig de oogen uit, wascht het af, droogt het goed aan den buitenkant, en wrijft het van binnen in met zout en ragoutpoeder, volgens [A. N^o. 23](#).—Dan steekt men er over de lengte een houten pen door en legt het in de braadpan, waarin een weinig water wordt gegoten; men bedruipt het niet, zooals ander gebraad, maar bestrijkt het zeer dikwijls met spek, of met Genuaolie; ook wordt het eerst dan, als het lichtbruin en hard is, met wat zout bestrooid, daarna weder met spek bestreken, en als het gaar is, zonder jus opgedaan, met een citroen of china'sappel en een takje laurierbladen in den bek, dien men onder het braden heeft opengehouden door er een blokje hout in te steken. De lever en het hart hakt men fijn en smooert die in boter gaar; men kookt ze vervolgens met gefruite uije en meel, met bouillon aangengelgd, gekruid met zout, notemuskaat, foelie en citroensap. Men dient dit bij het speenvarken rond.

[73]

76. *Gepekeld varkensvleesch* wordt behandeld als [N^o. 33](#).

77. *Varkensrolletjes*. Goed doorwassen varkensvleesch wordt fijngehakt en gemengd met zout, notemuskaat en citroenschil of gehakte chalotten, eenige eijeren, wat geraspt brood en een weinig melk. Hiervan maakt men rolletjes, die met gestooten beschuit bestrooid en in boter gebakken worden. Men legt ze b. v. om den rand van een schotel kool.

78. *Biefstuk van ham*. Van eene raauwe ham snijdt men schijven ter dikte van een vinger, legt ze gedurende een nacht in melk, en klopt ze op beide kanten goed met de scherpe zijde van een niet al te zeer geslepen mes. Daarop doopt men ze in geklutste eijeren met wat peper, wentelt ze in geraspt brood of gestooten beschuit en braadt ze met boter, in eene open pan, op een zeer zacht vuur, tot zij licht bruin van kleur zijn. Men moet ze dikwijls omkeeren; maar op een levendig vuur wordt deze soort van biefstuk hard en onaangenaam om te eten.

79. *Papegaaitongen*. Gekookt pekelvleesch wordt aan repen gesneden, deze in geklutste eijeren met gestooten nagelen gedoopt, dan in meel gewenteld en in boter gebraden.

80. *Braadworst met appelen*. Men snijdt 6 fijne zoete appelen in achtsteparten, en laat ze, met suiker en kaneel bestrooid, eenige uren staan; men zet tegelijk wat gewasschen krenten in eenig laauw water, op eene warme plaat, om uit te dijen. Dan maakt men een goed stuk boter in de pan warm; legt er 3 ons braadworst in, de appelen rondom, en de krenten benevens een weinig geraspte citroenschil er bovenop; zoo laat men het, toegedekt, langzaam braden. Als de stukjes appel aan de onderzijde zacht zijn geworden, keert men die om en neemt ze, naarmate zij gaar zijn, uit de pan, zonder dat zij breken. Als de worst gaar is, giet men een glas rhijnwijn in de saus, doet het te zamen op, en garneert den schotel met de appelen op den rand.

[74]

81. *Metworst.* Als het vleesch waarmede de worst is gestopt fijngehakt is, legt men haar in de pan met gesmolten boter en braadt haar langzaam gaar; zij moet slechts eenmaal worden omgekeerd. Is daarentegen het vleesch aan dobbelsteentjes gesneden, dan zet men de worst met wat water in eene gesloten pan gedurende een uur te koken, neemt daarop, om het overgeblevene wat te laten verdampen, het deksel van de pan af, legt er een stuk boter in, en laat zoo de worst op beide zijden licht bruin braden, zonder dat zij hard wordt. Men kan ook een stuk boter in de pan laten smelten, de worst daarin braden en er vervolgens bier bij gieten, dat niet bitter mag zijn, om haar daarin verder zacht te laten worden.

82. *Om rookworst te koken.* Zoolang de worst nog versch gerookt is, zal het voldoende blijken te zijn, haar met warm water af te wasschen eer men haar kookt; maar als zij reeds wat is uitgedroogd, moet men haar twee dagen vóór het gebruik wasschen en op eene koude plaats onder water laten staan.

[Inhoud]

E. WILDBRAAD EN GEVOGELTE.

1. *Over wildbraad in het algemeen.* Wildbraad moet, zoo als reeds in [D. N^o. 1](#) gezegd is, slechts luchtig afgewasschen en, bloedige, aangeschoten stukken uitgezonderd, niet in het water worden gezet. De huid moet er goed worden afgehaald; daarna moet het volgens [A. N^o. 7](#) gelardeerd en op een matig vuur, met ruim boter en spek, worden gebraden. Wanneer men er gaande weg melk bijgiet, maakt dit èn het gebrad, èn de saus bijzonder lekker. Van alle wildsoorten is de kop het minste gedeelte en met den hals geschikt voor ragout; de tong is echter zeer goed om afzonderlijk gereed te maken, daarop volgen de borst, de schouders en de bouten; de rug is het fijnste stuk om te braden. Een haas blijft des winters, in het vel, in de lucht hangend, 8 dagen zeer goed en, des verkiezende, kan men hem daarna, afgehaald, nog een paar dagen in azijn bewaren. Het vleesch van rheeën en herten kan men op de volgende manier nog langer goed houden. Men bestrooit de stukken met zout, maakt er met een puntig mes schuine steken in, en steekt daarin stukjes spek, die in zout en gestooten nagelen zijn gewenteld, benevens chalotten. Hierop laat men het vleesch in eene braadpan spoedig aan alle kanten toeschroeijen. Als het geheel koud is geworden, pakt men de stukken vast naast elkander in een vaatje, met eenige uijen, wat heele peper, versche jeneverbessen en een, aan schijven gesneden, citroen. Men bedekt het geheel met gekookten en koud geworden bierazijn, en giet er een paar vingers dik, gesmolten vet over. Als men er een stuk uit gebruikt, moet het vat weder worden toegesmolten. In deze marinade blijft het zeer lang goed en wordt het lekker van smaak.

[75]

2. *Gemarineerd wildbraad gesmoord.* Men legt het stuk in een pot met wat van de marinade en kruiden waarin het, volgens [N^o. 1](#), gelegen heeft en een stuk boter. Zoo laat men het, goed toegedekt, gaar smoren, en roert, even vóór het opdoen, wat melk en gebruid meel in de saus.

3. *Ragout van herten- of rhee-vleesch.* Het vleesch wordt in stukken gesneden, die men in spek en boter even kleuren laat; dan giet men kokend water in den pot, doet er zout bij, dekt hem schielijk toe, en schuimt het vleesch eenige minuten later af. Daarop voegt men er het volgende bij: gebruid meel, geraspte citroenschil, peper, nagelen, eenige laurierbladen, gesneden uijen, wat augurken en azijn. Even vóór het opdoen giet men er een glas rooden wijn in, en verzacht de scherpte van den azijn door een weinig suiker.

4. *Ribstuk van een hert of eene rhee.* Men kan het versch braden of eenige dagen in marinade leggen; zie [D. No. 6](#). Daaruit genomen wordt het gelardeerd, nadat het vel er zuiver is afgehaald, en met spek en boter, gedurende 2 of 2½ uren, naarmate het groot is, onder gestadig bedruipen, gebraden. In het eerste uur giet men er tusschenbeide een kopje kokend water bij, maar later gebruikt men daarvoor melk. Bij het opdoen roert men de jus met wat koud water dooreen.

5. *Herten- of rhee-bout* wordt als ribstuk behandeld.

6. *Haas braden.* Om een haas te braden, moet men eene daarvoor opzettelijk vervaardigde pan hebben, waarin het wild regtuit, op den buik, met de achterbouten aan weërszijden uitgespreid, kan liggen. Bezit men zulk eene hazenpan niet, dan zet men den haas, nadat hij goed afgehaald en, volgens [A. No. 7](#), gelardeerd is, op een gewonen braadschotel in den oven. Men strooit er wat zout over, voegt er boter bij, en braadt hem, gedurende twee uren, gestadig druipeude, in een matig warmen oven, en met niet te veel vuur er onder.

[76]

Gaandeweg worden er een paar kopjes melk bij gegoten.—Het bloed maakt den jus zeer gebonden.

7. *Hazenpeper*. Hetgeen men van een gebraden haas heeft overgehouden, wordt aan stukken gesneden en dan gestoofd, met bijvoeging van het volgende: al den jus dien men van den haas heeft, een lepel azijn, een goed stuk boter, eenige vooraf gefruite uijen, zout, peper, een paar nagelen en een spijslepel suiker; even vóór het opdoen giet men er een glas rooden wijn bij.

Ingeval men verkiest om van een geheelen haas terstond hazenpeper te maken, moet hij natuurlijk vooraf worden gebraden.

8. *Ragout van konijnen*. Het wild wordt goed afgehaald, vervolgens in stukken gesneden en zoo eenige dagen gemarineerd, zie [D. No. 6](#). Dan wordt het in water met zout afgekookt, geschuimd en daarna te stoven gezet, met zooveel van de marinade als noodig is, en eene goede hoeveelheid gefruite uije. De saus moet een half uur voor het opdoen met wat gebrand meel worden gebonden, en men voegt er dan een weinig suiker bij.

9. *Kikkerboutjes*. Als men ze braden wil, laat men ze een goed kwartier in het zout staan, wascht ze dan met koud water af, doopt ze in geklutste eijeren met notemuskaat, wentelt ze in gestooten beschuit en braadt ze in boter licht bruin, zoodat zij zacht blijven.—Om er ragout van te maken handele men als volgt: De boutjes worden met water, azijn en zout in een bak gelegd en met een bezem goed geslagen, daarna afgewasschen. Vervolgens zet men ze in gesmolten boter op, met wat chalotten en zout; men dekt den pot toe en laat ze zoo bijna gaar smoren. Dan wordt er een weinig meel over gestrooid, bouillon, foelie en eenige citroenschijven er bijgevoegd, en de saus bij het opdoen met eenige eijerdoijers gebonden.

10. *Kalkoen*. Als de kalkoen volgens [A. No. 6](#) is opgemaakt, wordt hij gelardeerd en, desverkiezende, wordt de borst gevuld met de hieronder volgende farci. Dit geschied zijnde, strooit men er wat zout over, legt dunne schijfjes spek op de borst, en zet hem met water en een stuk boter, goed toegedekt, op het vuur, om, in kort nat, gedurende een paar uren, niet te sterk, maar onafgebroken te koken, tot het vleesch bijna zacht is geworden. Dan giet men den bouillon er af, legt een goed stuk boter in de pan, wakkert het vuur wat aan, en laat den kalkoen zoo verder gaar worden; de kleur mag echter niet te bruin zijn. Men voegt er zachtjes aan den bouillon weder bij, en verzuime vooral het bedruipen niet. Bij het opdoen roert men een paar eijerlepels meel in de pan en maakt het aanzetsel met koud water los; ook kan men er een spijslepel melk doorroeren. Men legt citroenschijfjes op den rand van den schotel.

Voor het vullen van de borst gebruikt men de volgende farci: 8 l., 3 w. gesmolten boter, 3 eijerdoijers, wat foelie en zout, een kopje geraspte amandelen, 2 kopjes geraspt oudbakken wittebrood, goed week geroerd in melk, en het geklopte eiwit er luchtig doorgemengd. Als men geene amandelen neemt, kan men er wat gehakte pieterselie en citroensap bijvoegen.—Voor een groot aantal gasten vult men doorgaans den geheelen kalkoen en dan wel met vleeschfarci. Daardoor hakt men 3 o., 7 l. mager kalfsvleesch en even zoo veel goed doorregeld spek te zamen fijn; men mengt dit met een half kopje gesmolten boter, 3 eijeren (van twee houdt men het wit af, dat tot schuim geslagen, er het allerlaatst wordt doorgeroerd), 2 ons wittebrood dat een dag in water is geweekt en zoo droog mogelijk wordt uitgedrukt, 1½ l. morieljes, geprepareerd volgens [A. No. 10](#) en fijngesneden, 4 zwezerikken, volgens [A. No. 13](#), ook aan kleine stukjes gesneden, zout, notemuskaat en gehakte pieterselie; naar verkiezing kan men er ansjovis volgens [A. No. 15](#) bijvoegen. Behalve op de hierboven omschreven wijze van braden, kan men een kalkoen ook à la braise (zie [A. No. 36](#)) gereed maken.

11. *Kalkoen in fricasséesaus*. Men maakt den vogel in orde volgens [A. No. 6](#). Dan zet men hem met een stuk boter en eenige chalotten te vuur en laat hem toegedekt, langzaam eenigzins kleuren; giet er vervolgens wat kokende bouillon of water bij, en doet wat geraspte citroenschil, foelie en dragon in de pan, waarbij men een half uur later eene goede hoeveelheid champignons volgens [A. No. 12](#) voegt, om hem zóó, goed gedekt, gaar te smoren. Intusschen maakt men de saus gereed van krachtigen bouillon, waarin men bloemkool en aspergies, benevens een zwezerik, gaar, maar vooral niet stuk, kookt. De saus is in een half uur klaar; men roert er dan de jus van den kalkoen, waarvan men zooveel mogelijk het vet afschept, door, bindt haar met 2 eijerdoijers, en legt er eenige citroenschijfjes zonder pitten in. Men legt bij het opdoen brood-, vleesch- of schuimballetjes op den schotel, en, met sneden van taartenkorstdeeg er bij gepresenteerd, kan dit geregt in plaats van eene pastei worden gegeven.

12. *Kapoenen* worden als [kalkoenen](#) behandeld; wanneer men ze à la braise gereed maakt, geeft men ze met oester-, kapper- of champignonsaus (zie de sausen).

[77]

[78]

13. *Kip met rijst*. Men brengt eene kip in orde als voor soep (zie [B. No. 10](#)), doch zet die met wat minder water te vuur, schuimt haar goed af, voegt er dan een stuk boter en wat foelie bij, en braadt haar licht bruin. Intusschen heeft men rijst in water droog gaar gekookt en, als de kip gaar is, en uit de pan genomen, wordt de rijst nog een oogenblik in den jus opgekookt; zij moet niet stijf zijn, en men dient dus te zorgen voor eene goede hoeveelheid jus. Men legt, bij het opdoen, de kip, met de rijst er omheen, op denzelfden schotel.

14. *Jonge kuikens* worden volgens [A. No. 6](#) opgemaakt, gelardeerd, met een weinig zout bestrooid en, met goed wat boter, dicht naast elkander, in eene stevig sluitende pan gezet, om anderhalf uur, onder gedurig omkeeren en bedruipen, in het begin op een zwak vuur, te braden, tot zij zacht en licht bruin zijn geworden; dan neemt men het deksel van de pan af. Gedurende het laatste kwartier giet men er telkens een weinig melk bij en roert den jus bij het opdoen met wat koud water dooreen.

15. *Gebakken jonge hanen*. Als de vogels goed zijn schoongemaakt, worden zij, over de lengte, in de helft doorgesneden en zacht gebraden. Dan neemt men ze uit de pan, fruit meel in de overgebleven boter, voegt er wat krachtigen bouillon, gehakte champignons, foelie en citroensap bij, en kookt dit tot eene dikke saus die men met eenige eijerdoijers bindt. Hiermede vult men de holte van de vogels, zet ze daarna op een schotel in den oven en bakt ze een kwartier.

16. *Jonge duiven* worden gevuld met de in [No. 10](#) het eerst opgegeven farci, maar zonder amandelen en gebraden als kuikens.

17. *Fijne fricassée van kuikens, duiven of kapoenen*. De kuikens worden in vierdeparten, de duiven over de lengte in de helft gesneden en de kapoenen blijven in hun geheel; men zet ze met boter en zout op een zacht vuur en dekt ze goed toe. Men keert ze na een poosje om, en als ze een half uur gestaan hebben, voegt men er kokenden bouillon bij, benevens citroenschijven, foelie en een weinig gestooten beschuit, waarmede men ze langzaam laat stoven. Gedurende het laatste kwartier wordt het volgende er bij gedaan: morieljes, volgens [A. No. 10](#), zwezerik, volgens [A. No. 13](#) geprepareerd, aspersiekoppen, saucijzen, in gezouten water of bouillon gaar gekookte balletjes, en bij het opdoen oesters, die niet mogen medekoken, daar zij hierdoor hard zouden worden. De saus wordt met eenige eijerdoijers gebonden, en dit geregt kan, met sneden taartenkorstdeeg, eene pastei vervangen.

[79]

18. *Fricassée in rijst, als pastei*. Men kookt een pond gebroeide rijst, in melk en wat zout, zeer stijf, en doet die op, in een diepen schotel, in den vorm van een pudding, maar met eene holte in het midden, die men vult met kuikenfricassée volgens [No. 17](#), zonder saus. Als dit gedaan is, sluit men de opening met rijst, giet wat saus over het geheel, en laat dit in den oven, tusschenbeide bedropen, licht bruin worden. Bij de overige saus voegt men wat citroensap of wijn, bindt ze met eijerdoijers en presenteert ze bij de pastei.

19. *Bruine ragout van kuikens of duiven* wordt gemaakt als ragout voor ossentong ([D. No. 17](#)).

20. *Hoenders à la daube*. Lardeert het gevogelte met spek, dat in foelie en zout is gewenteld; kookt het tegelijk met een kalfspoot in 2 derden water en 1 derde rhijnwijn, waarin wat heele peper, foelie, eenige laurierbladen en schijfjes citroen worden gelegd; ook giet men er een weinig azijn bij voor den smaak. Bedekt de borst van het hoen met eenige schijven spek, laat het gaar koken, doet het in een vorm en dient het koud. Op deze wijze kan men allerlei gevogelte bereiden.

21. *Gebraden eenden*. De eenden worden met zout ingewreven, met een goede hoeveelheid boter op het vuur gezet en ongeveer 2 uren gebraden, tot zij zacht en lichtbruin van kleur zijn; het bedruipen mag niet worden verzuimd. De saus wordt gemaakt zoo als in [No. 10](#) voor de kalkoenen is opgegeven. Als men de eenden vullen wil, hakt men het hart, de maag, en de lever fijn en vermengt dit haksel met een goed stuk boter, 2 eijeren, 2 ons in water geweekt en goed uitgedrukt wittebrood, notemuskaat en zout.—Volgens Engelsche manier vult men ze met uije.

[80]

22. *Eenden met rooden wijn*. De eend wordt met boter en eenige fijngesneden uijen licht bruin gebraden; dan giet men er wat kokend water bij, benevens geraspte citroenschillen, nagelen, cardamom en zout; later voegt men er wat gebrand meel en bruinen bouillon bij, en tegen het opdoen een groot glas rooden wijn en eenige citroenschijven. Om het geregt nog fijner te maken, kan men er truffels in koken.

23. *Eenden op fransche manier*. De lever wordt met een stukje spek en wat chalotten fijngesneden, een in water geweekt en goed uitgedrukt stukje wittebrood, 2 eijeren, wat zout en notemuskaat er bijgevoegd en dit alles goed doorengeroerd.

Met deze farci vult men de eend en naait de opening dicht. Vervolgens legt men boter of spek in de pot, daarop een handvol pieterselie, 3 of 4 geheele uijen en eenige schorseneren of gele wortelen. Hierop laat men de eend gaar braden, roert dan wat gebrand meel, wat water en een weinig azijn in de saus, voegt er naar verkiezing ook een stukje suiker bij, en laat alles te zamen nog eenige minuten smoren.

24. *Gesmoorde eenden in bruine saus.* Voor eene eend neemt men 5 m. water, een stuk boter ter grootte van een ei, 6 chalotten en het noodige zout, waarin men den vogel, goed toegedekt, langzaam gaar laat smoren. Dan roert men een spijslepel gefruït meel, een glas rooden wijn, 6 gestooten nagelen en een weinig suiker door de saus, en laat alles nog een oogenblik op het vuur staan.

25. *Salmis des Bernardins.* Eendvogels worden gebraden en warm aan stukken gesneden. Dan legt men ze in een schotel met den jus, benevens het sap van een citroen; de geraspte schil, 2 lepels rooden wijn, 1 lepel Genuaolie, wat peper, zout en notemuskaat. Zet het zoo in den oven, die niet te warm mag zijn, of legt er een papier over en doet er wat vuur onder; het moet tusschenbeiden omgeroerd worden en langzaam een uur stoven.

26. *Gebraden gans.* Als men de gans volgens [A. No. 6](#) in orde heeft gebragt, vult men haar met in vierdeparten gesneden appelen, waardoor men wat krenten of rozijnen roert; ook wordt zij somtijds gevuld met gekookte kastanjes (zie [A. No. 14](#)). Men naait daarop de opening dicht en laat de gans in de braadpan met water en zout, goed toegedekt, bijna gaar worden; dan braadt men haar verder in de opene pan, bedruïpt haar dikwijls en vult de jus van tijd tot tijd met wat kokend water aan. Bij het opdoen trekt men de draden er uit en maakt de saus zooals bij den kalkoen in [No. 10](#) is gezegd.

[81]

27. *Ganzenragout.* Men kan op verschillende wijze ganzenragout gereed maken, maar in elk geval wordt de vogel in stukken gesneden, met water en zout te vuur gezet en goed geschuïmd. Vervolgens kan men in de eerste plaats handelen alsof men hazenpeper maakte (zie [No. 7.](#)) Men kan ook op de volgende manier te werk gaan: Als het vleesch, met bijvoeging van een stukje spek, in kort nat is gaar gekookt, neemt men het er uit, giet het nat door eene zeef, en kookt er dan aan vierdeparten gesneden peren, met gestooten nagelen, peper en wat suiker in, terwijl men het met azijn vermengde ganzenbloed gebruikt om de saus te verdikken. Als de peren eenige malen goed omgeschud en gaar zijn, doet men ze op denzelfden schotel als het vleesch op, met brood balletjes er omheen gelegd.— Indien men van eene gans witte ragout wil maken, gebruikt men daarin eenige gesneden uijen, een paar laurierbladen, citroenschijven en peper; in plaats van het bloed, neemt men dan wat licht gefruït meel om de saus te verdikken, en bindt die ten slotte met het doijer van een ei en wat notemuskaat.

28. *Faisanten en patrijzen* worden volgens [A. No. 6](#) opgemaakt, gelardeerd of met sneden spek belegd, met wat zout bestrooid, en onder gestadig bedruïpen; gedurende anderhalf uur, in den oven gebraden. Tusschenbeiden giet men er wat melk bij.

29. *Omwonden patrijzen.* Als de patrijzen gelardeerd zijn, strooit men er een weinig zout over, legt nog eene snede spek op de borst en bindt er twee wijngaardbladeren omheen. Dan worden de vogels in kokende boter gelegd, waarin zij goed toegedekt, niet te sterk moeten braden, terwijl men er langzamerhand wat water bij giet. Na verloop van anderhalf uur voegt men er, bij een spijslepel te gelijk, melk bij en ook nog wat boter benevens eenig doorgezeefd broodkruim, dat in boter is gebruïnd. Het spek en de bladeren, die er worden afgenomen, dient men met, of bij de vogels voor.

30. *Koude patrijzen met saus.* De koude patrijzen worden in vieren gesneden; netjes op een schotel geschikt en de volgende saus er over gegoten: 3 of 4 lepels Genuaolie, 3 lepels gelei van kalfspooten, 2 lepels dragonazijn, zeer fijn gehakte chalotten en dragon wat peper en zout, worden te zamengeroerd, tot het eene dikke, gelijke saus is geworden.

[82]

31. *Hout- en watersnippen.* Zij worden volgens [A. No. 6](#) opgemaakt, dan gelardeerd of met schijfjes spek bedekt, met koude boter opgezet en vervolgens, toegedekt, anderhalf uur gebraden. Te gelijk roostert men dunne sneedjes wittebrood, en legt in de braadpan een daarvan onder iedere snip. Ook neemt men wel eens de ingewanden uit den vogel, hakt die met wat boter fijn en smeert ze met geroosterde sneedjes brood, die men afzonderlijk in den oven laat braden, om ze bij het opdoen onder de snippen te leggen.

32. *Lijsters.* Men maakt de lijsters op volgens [A. No. 6](#), en, als zij goed gewasschen zijn, legt men ze dicht naast elkander in eene braadpan; men rekent voor 12 stuks 2 ons boter, giet daarbij een kopje water, strooit wat zout over de vogels, en braadt ze, toegedekt, gaar en bruin; zij moeten éénmaal worden omgekeerd.

33. *Leeuwerikken*. Veelal maakt men ze gereed als lijsters; men kan er echter ook gekneusde jeneverbessen bijvoegen en ze opdoen met geraspt wittebrood, in boter gebruid.

34. *Vinken* worden met wat zout, boter, een weinig water en gekneusde jeneverbessen, onder vlijtig bedruipen, goed toegedekt, langzaam gebraden.

35. *Salmis van snippen, patrijzen en lijsters*. Men legt eenige sneden rauwe ham in een pot, het wild daarop en voegt er bij: eenige gele wortelen, eenige gesneden chalotten of uijen, citroenschijven en boter, waarmede men de vogels, goed toegedekt, kleuren laat; vervolgens giet men er den bouillon bij en laat ze gaar braden. Dan snijdt men ze in nette kleine stukken, en wat men niet goed snijden kan, stampt men met de lever, het hart en de ham in een vijzel, om het daarna, met den jus, door eene zeef te wrijven. Bij deze saus voegt men nog eenige gehakte chalotten, benevens wat peper, en laat het vleesch er nog even in stoven.

[Inhoud]

F. PASTEIJEN.

1. *Algemeene regelen*. Pasteijen worden in eene pastei- of eene taartenpan gebakken. Het deeg van de korst wordt geregeld naar den inhoud. Voor eene pastei van fijn gevogelte en kalfsvleesch, waarvan eerst fricassée is gemaakt, neemt men feuilleté (zie gebakken [No. 2](#)). Moet het vleesch in de pastei zelf gaar worden, dan bedient men zich van boterdeeg (gebakken [No. 3](#)). Dit gebruikt men ook wel voor eene hazen- of rheepastei, hoewel dit wild ook soms wordt voorgediend in eene korst van waterdeeg volgens [No. 5](#), die dan niet wordt gegeten.

[83]

2. *Paté de foie gras*. De groote ganzenlevers worden ieder in tweeën gedeeld, en de geelachtige plaats, waar de gal heeft vastgezeten, er uitgesneden en met melk afgewasschen: *er mag volstrekt geen water voor gebruikt worden*. Acht van deze deelen worden met stukjes van truffels, door middel eener lardeernaald bestoken, even als men dit bij het vleesch met spek doet; de vier overige stukken worden aan dunne schijfjes gesneden en dan fijn gestampt. Bij deze laatsten voegt men een spijslepel vol fijngesneden chalotten, even zooveel champignons en kappers, tweemaal zooveel fijn gesneden truffels, eenige goed gewasschen, klein gesneden ansjovis, waar de graten zorgvuldig zijn uitgehaald, wat zout, witte peper en notemuskaat, en stampt dit alles fijn. Gedurende het stampen moet er langzamerhand ook nog een pond spek worden bijgedaan, dat vooraf gekookt en koud geworden, afzonderlijk is gestampt, waarna men alles te zamen door eene zeef wrijft. Dan neemt men eene porseleinen terrine, bestrijkt die dik met boter, legt daarin wat van de farci, dan eenige van de getruffeerde stukken lever, met wat fijn zout en witte peper bestrooid, vervolgens weder farci en weder lever en zoo verder tot de terrine bijna vol is; de laatste laag moet farci wezen. Er moet zooveel ruimte overblijven, dat men 5 ons boter, met wat witte peper bekneet, over alles heen als eene gelijke laag kan uitspreiden, waarover nog eenige dunne schijfjes spek worden gelegd. Hierop sluit men de terrine met het deksel en plakt de randen met papier digt, waarna de pastei gedurende ongeveer 2 uren langzaam in den oven wordt gebakken. Daar er soms vet uit de terrine loopt, zet men die in het begin op een oud bord en later op eene lage treeft in den oven.—Men kan deze opgave natuurlijk voor een kleiner pastei veranderen en dan is ook de baktijd korter.

Dit recept is uit Straatsburg afkomstig, en de aldus bereide pasteijen zijn even goed als die van daar worden overgestuurd. Het volgende voorschrift is ook zeer de aanbeveling waard en wordt door sommigen verkozen, als zijnde krachtiger en minder vet dan het hierboven opgegeven. Daarvoor wordt 1 p., 5 o. kalfsvleesch, goed van alle vellen gezuiverd, met eene handvol chalotten, de geraspte schil van 4 citroenen, 10 of 12 goed schoongemaakte ansjovis en eene handvol kappers, fijn gehakt; hierbij komt nog eene handvol geheele kappers, even zooveel geraspt wittebrood, gestooten kruiderijen zooals in het eerste recept, en zooveel goede witte wijn, dat alles tot eene zachte, gelijke massa wordt, die zich goed laat uitsmeeren. Nu maakt men van bijna 4 o. boter, 4 eijeren, wat water en zout, met het noodige meel, een stijf deeg dat men goed dooreenwerkt; men bestrijkt een schotel of vorm met boter, bestrooit dien met gestooten beschuit, en legt er een dikken lap van het uitgerolde meel in, die over den rand heen moet hangen. Men strooit er eenig geraspt brood over en legt er eene laag farci in, daarop eene laag truffels, die in wijn met kruiderijen zijn gekookt, vervolgens eene laag in stukken gesneden lever en zoo om en om, tot men met farci eindigt. Hierover legt men eene laag spekschijven en sluit alles met een lap deeg, bij wijze van deksel; het

[84]

overhangende gedeelte van het onderstuk buigt men over het deksel heen en vormt het tot eene soort van rand. Als de pastei omstreeks 2 uren in den oven heeft gestaan en bruin is gebakken, neemt men haar uit den schotel.—Men rekent voor dit recept op 2 ganzenlevers, en kan, des verkiezende, onder de farci ook nagelen, thijm en basilicum mengen.

3. *Koude hazenpastei.* De haas wordt twee dagen in de azijn gelegd en dan van de beenderen ontdaan. Men hakt vervolgens het vleesch zeer fijn en goed dooreen met 5 ons mager kalfsvleesch, even zooveel mager varkensvleesch en even zooveel spek; alles gekruid met zout, peper, gestooten nagelen, notemuskaat en 4 of 5 uijen. Als alles goed door elkander is gekneet, voegt men er nog 5 eijerdoijers bij, doet het in de pasteipot, waarvan het deksel met papier moet worden digtgeplakt, of, om te sluiten, belegd met roggemeel; dan zet men het gedurende 4 uren in den niet te warmen oven. Als men twee hazen heeft, braadt men de fijn gelardeerde ruggestukken afzonderlijk, doch zóó, dat zij zacht blijven; men snijdt ze dan in stukken en legt ze tusschen de bovengenoemde farci in de pasteiterrine.

4. *Koude patrijzenpastei.* De patrijzen worden met wat zout en kruiden ingewreven, in wijngaardbladeren gewikkeld en in boter of in braise, volgens [A. No. 36](#), gaar gesmoord en daarop in kleine stukken gesneden. Men maakt farci van eene kleine kalfslever, die men met haar gewigt aan mager kalfsvleesch en spek zeer fijn dooreenhakt, en kruidt met zout, notemuskaat en een weinig gestooten nagelen. Als men de pastei niet lang bewaren wil, voegt men er een stuk in water geweekt wittebrood en eenige eijeren bij. Men maakt een waterdeeg volgens [No. 5](#), legt dit uitgerold in een schotel en bedekt het met stukjes spek; daarover spreidt men van de farci; dan volgt er eene laag patrijzen, met eenige citroenschijven; daarop weder farci, en zoo bij beurten, tot men met farci eindigt. In het midden moeten 4 stukjes vleesch regtop worden gezet om eenigzins eene opening te behouden, daar de pastei, als er geen lucht in is, ligt barst. Men handelt verder als bij de laatste opgave in [No. 2](#) is gezegd, en bakt de pastei 3 uren in den oven. Als zij gaar is, giet men in de opening, door een trechter, een paar kopjes goeden bouillon, zet er een papieren stop in, en bewaart ze, des verkiezende in den winter eenige weken.

5. *Wildpastei met waterdeeg.* Voor eene middelmatig groote pastei laat men 6 maatjes water met 1 o., 3 l. boter en even zooveel nierenvet koken. Men neemt anderhalf p. meel op de rolplank, maakt een kuil in het midden en giet daarin langzamerhand het kokende vocht, hetwelk men alles te zamen tot een deeg verwerkt, zoo stijf, dat een stuk in de hoogte getrokken zijnde, blijft staan. Vooruit wordt het vleesch, zij het herten-, rhee- of hazenvleesch, gewasschen; van alle vellen en zenuwen ontdaan, in stukken gesneden en met grof gesneden spek gelardeerd. Dan neemt men chalotten, citroenschillen, dragon, basilicum, thijm, mariolein, nagelen, peper en zout, alles zeer fijn gemaakt en met azijn aangemengd, en wrijft het vleesch daarmee in; men legt het, met eenige laurierbladen en stukjes boter, op spekschijven in een pot en laat het, goed toegedeekt, half gaar worden. Echter kan men het ook met bovengenoemde kruiden, gedurende 24 uren laten marinieren (zie [D. No. 6](#)). Een gedeelte van het vleesch (natuurlijk de minst mooie stukken) houdt men afzonderlijk om met spek en mager varkensvleesch tot farci te hakken, met bijvoeging van citroenschil, chalotten, dragon en kappers, geweekt wittebrood, zout, eenige eijerdoijers en het tot schuim geklopte wit. De verhouding is 4 deelen wild, tegen 6 deelen varkensvleesch en 1 deel spek. Voorts rolt men een stuk deeg een vingerdikte uit, voor het onderblad, dat in de met boter bestreken pan wordt gelegd, en een ander stuk als eene reep, die voor den staanden rand der pastei moet dienen. Men bestrijkt nu den buitensten kring van het onderblad met eijeren, zet den rand daar op, en belegt den bodem met dunne stukjes spek. Hierop legt men eerst de farci, en schikt dan het vleesch, met eenige citroenschijven er tusschen, er boven op, niet al te vast in elkander, en in het midden iets hooger dan aan den kant; dan bedekt men alles met schijven spek. Men bestrijkt vervolgens den rand van de pastei ook met eijeren en legt er een lap deeg als deksel op, dien men aan alle zijden goed aandrukt om te sluiten; in het midden moet echter eene kleine luchtopening blijven, waar men een randje van deeg omheen legt. Verder versiert men ook de pastei, door er een rand op te maken en er figuren op te leggen, welke men uit het deeg steekt.—Bij het opdoen snijdt men een rond stuk uit het deksel, neemt het bovenste spek er uit en giet er wat bruine of truffelsaus in (zie sausen), die men er ook verder bij presenteert.

6. *Schotelpastei van haas of gevogelte.* Van een haas snijdt men het vleesch af en lardeert de stukken, vogels worden met de beenderen in stukken gehakt, beide gemarineerd volgens [No. 5](#), en daarna bijna gaar gesmoord. Dan besmeert men een schotel dik met boter, strooit er geraspt wittebrood over en legt het vleesch er in, met balletjes er tusschen van de farci in [No. 5](#) opgegeven, benevens citroenschijven, en zóó, dat het in het midden wat is opgehoogd. Vervolgens giet men wat rooden wijn en water, benevens wat van de marinade in de braadpan, waar het vleesch is uitgenomen, en roert het aanzetsel daarmee los men zeeft het

door en giet het over alles heen.—Voor eene pastei van middelmatige grootte wordt van 2½ ons meel een deeg gemaakt volgens Gebakken No. 5; dit tot de dikte van een stroohalm uitgerold, met wat meel bestrooid, en, gemakshalve, kruisgewijze vierdubbeld geslagen. Men kan het dan goed over de pastei uitspreiden en langs den rand van den schotel, die met eiwit bestreken moet zijn, glad afsnijden. Van dit deksel bestrijkt men den buitenrand ook met eiwit en legt daarop eene rol, van het overige deeg gemaakt, die echter niet aan de zijden van den schotel mag vastkleven, omdat dit het deeg zou beletten te rijzen. In het midden van het deksel maakt men een paar sneden voor het uitdampen, en men bakt daarna de pastei, naarmate de inhoud is, vijf of zeven kwartier in den oven, bij 1 graad warmte (zie Gebakken No. 1). Bij het opdoen snijdt men eene schijf uit het deksel en giet er bruine saus in (zie de sausen), waarop men de opening weder dicht legt. Men verbergt den rand van den schotel met een papier of gepluimd servet en zet hem zoo op een anderen schotel op tafel.

[87]

7. *Pastei van verschillende vleeschsoorten.* Een ossenhaas is even zeer voor het maken van eene pastei geschikt als wild; hij wordt daarvoor in stukken gesneden, gelardeerd, 8 dagen in marinade gezeten dan bijna gaar gesmoord (zie No. 5). Ook maakt men van 7½ ons ossen- of kalfsvleesch eene farci volgens No. 5; van 7½ ons meel een deeg (volgens Gebakken No. 5).—Haas en wild gevogelte wordt ook in marinade gezet, of het laatstgenoemde met de daarvoor gebruikte kruiden ingewreven; voor tam gevogelte neemt men alleen citroenschijven en notemuskaat, om het te smoren. Voorts handele men met het in orde brengen van de pastei geheel volgens No. 5. Verkiest men haar in een schotel te laten bakken, dan kan men twee breede banden of strooken linnen, aan weerszijden met boter besmeerd, kruisgewijze in de pan leggen, teneinde het gebak er gemakkelijker te kunnen uitligten.

8. *Kippenpastei.* De korst voor eene kippenpastei wordt gemaakt van boterdeeg (zie Gebakken No. 3); zij wordt in een vorm gebakken (zie de laatste opgaven in No. 2). De inhoud bestaat uit 3 hoenders, die in bouillon worden afgekookt en dan in koud water gezet, om blank te blijven; ook kookt men 2 zwezerikken, 5 ons kalfsgehakt (fijn geprepareerd en tot kleine balletjes gemaakt) en 3 ons ragoutsaucijsjes, benevens 4 lamspootjes in den bouillon. Dit alles gaar zijnde, zet men het nog even in koud water. Daarna snijdt men alles in stukjes, laat het goed uitlekken en zet het weder te vuur met wat bouillon; ook voegt men er nu een ons morieljes bij. Men vult er dan een pastei mede en giet er de volgende saus overheen: 18 goed geklutste eijerdoijers, dooreengeroerd met 3 lepels meel, een geraspte notemuskaat, het sap van een citroen, aangelengd met wat van den bouillon, waarin het vleesch gekookt is, en op het vuur geroerd tot het dik is. Men kan de korst van deze en andere fijne pasteijen eerst afzonderlijk bakken; men vult die daartoe met schoon papier in doeken gewikkeld, dat men in het midden wat verhoogd legt, even als men anders het vleesch doet. Zoo bakt men de pastei, en als zij gaar is, wordt het deksel er rond uitgesneden, en de doeken er uitgehaald en de ragout met de saus er ingegoten, waarop men het deksel er weder op legt. Men noemt dit eene blinde pastei.

[88]

9. *Nagemaakte schildpadpastei.* Van 1 pond meel maakt men een feuilletédeeg (zie Gebakken No. 2); de bovenzijde en de rand van de korst worden met verdunde geklutste eieren bestreken, om eene mooie kleur te hebben, en men bakt haar afzonderlijk volgens No. 8, om de pastei later met den volgenden ragout te vullen: Een, goed in water uitgetrokken, kalfskop wordt met water en eene handvol zout opgezet, geschuimd en dan bijna gaar gekookt, met bijvoeging van eenige uijen of chalotten, laurierbladen, heele peper en kruidnagelen; hiertoe wordt ongeveer 2½ uur vereischt, en dan laat men hem op een doorslag uitlekken. Men snijdt het vleesch in langwerpige stukken en de tong, waarvan het vel afgetrokken wordt, aan schijven, waarna men dit te zamen met wat geraspte citroenschillen, witte peper, en een klein eijerlepeltje cayennepeper, in ruim 2 kannen goeden bouillon, op zacht vuur, goed toegedekt, verder gaar laat koken. Tegelijkertijd heeft men 2 ossenverhemelten gaar gekookt, waarvoor 3½ uur noodig is. Ook deze worden in lange repen gesneden en bij het kopvleesch gevoegd eer het geheel gaar is, met wat gebrand meel, het sap van een citroen, eenige morieljes, truffels, champignons en zwezerik (volgens A No. 10-13). De kalfsheersens worden afzonderlijk in bruinen bouillon (A No. 9) en citroensap gestoofd, eijer- of vleeschballetjes (zie balletjes) worden in boter gebraden en ten slotte met ¼ flesch maderà bij den ragout gevoegd, op het oogenblik als men er den korst mede vult. Dit recept is voor 18 à 20 personen berekend.

10. *Pastei van farci.* Hiervoor wordt een feuilleté- of boterdeeg gemaakt van 7½ ons meel, waarin men de volgende farci in een schotel bakt (zie No. 2 laatste opgave): 5 o. rundvleesch, 5 o. kalfsvleesch, 5 o. mager varkensvleesch en even zooveel spek, worden zeer fijn gehakt met 5 lood zout, en dan goed door een gemengd met 8 tot schuim geslagen eieren, notemuskaat, witte peper, eene geraspte en in boter gesmoorde uije, wat zeer fijngehakte dragon en basilicum, anderhalf ons gestooten beschuit en een paar kopjes witten wijn of water. De korst

wordt geheel met verdunde eieren bestreken; de baktijd is 1½ uur en, als de pastei gaar is, giet men door de gemaakte opening kapper-, ansjovis-, oester- of morieljesaus (zie de sausen).

[89]

11. *Kuikenpastei met ham farci*. Voor eene partij van 14 of 18 personen rekt men 4 of 5 jonge hanen en 1 pond raauwe ham. De vogels worden in vieren gesneden en in braise volgens [A N^o. 36](#) gereed gemaakt. De ham, waaraan niet te veel vet mag zijn, wordt fijn gehakt en vermengd met 4 eieren, tot struif geroerd (zie eijergeregten [N^o. 4](#)), een weinig geweekt en goed uitgedrukt wittebrood, notemuskaat, gestooten nagelen, 2 raauwe eieren, waarvan het wit tot schuim is geklopt, en een half kopje gesmolten boter. Men rolt een onderblad van roomdeeg, (Gebakken [N^o. 6](#)), legt de helft van de farci er op, en vervolgens de vogels, die met de overige farci worden bedekt. Voorts handele men volgens [N^o. 5](#). Men maakt saus van het vet van de braise, van bouillon, gebrand meel, wat wijn, citroensap, foelie, kappers, en desverkiezende, gehakte ansjovis (volgens [A N^o. 15](#)), waarna men die met eijerdoijers bindt.

12. *Engelsche vleeschpastei*. Men neemt voor 8 personen 2½ o. meel, 2 o. boter, 1 ei en een half kopje koud water, en maakt daarvan een deeg, dat men goed doorwerkt en dan in twee niet geheel gelijke deelen snijdt. Het kleinste gedeelte rolt men uit, snijdt het aan repen van drie vingers breed en belegt daarmede den rand van een diepen schotel, dien men vooraf met boter heeft besmeerd. Dan neemt men koud gebraden vleesch, of gevogelte of allerlei overschot door elkander, en snijdt het in stukken; men legt eenige schijven spek op den bodem van den schotel, het vleesch daar boven op, met zout, gestooten nagelen en citroenschijven er tusschen. Vervolgens worden er een paar kopjes bouillon bij gegoten en het andere stuk deeg uitgerold tot een rond blad, dat iets grooter dan de schotel is. Dit legt men over het vleesch heen en vormt van het overhangende gedeelte een rand. Men bestrijkt de geheele pastei met verdunde eieren, maakt er 2 sneden in voor het uitdampen, en bakt haar 1 uur of 5 kwartier; zij moet meer warmte boven, dan onder hebben. Deze pastei komt op tafel in den schotel, waarin zij is gebakken.

13. *Hampastei*. Van een p. tarwebloem, 2 o. boter, 1 ei en 5/4 m. dikken room maakt men een deeg, dat men in verscheiden stukken snijdt, waarna men ze zoo dun mogelijk uitrolt. Dan besmeert men een vorm of schotel met boter en legt er een blad deeg in, waarop men eene laag, ter dikte van een vinger van de volgende farci legt: Een soepbord vol gekookte ham, waaraan niet te veel vet is, fijngehakt met een uije en doorengeroerd met 6 geklutste eieren, 5 m. room, benevens wat notemuskaat. Hierop volgt weder een lap deeg en zoo om en om, tot men met deeg sluit. Dit wordt een uur in een zeer warmen oven gebakken en omgekeerd op een schotel.

[90]

14. *Macaronipastei*. Hiervoor maakt men een feuilleté- of roomdeeg van 1 p. meel; 4 o. macaroni wordt met bouillon of kokend water met zout zacht gekookt, en op een doorslag gezet om uit te lekken en een soepbord vol ham, met eenig vet er aan, zeer fijn gehakt. Dan wrijft men ruim 1 ons boter tot zij week is en roert haar dooreen met de macaroni, met 8 l. geraspte oude witte of parmesaansche kaas, 6 eijerdoijers en het tot schuim geslagen wit. Men belegt een vorm of schotel met deeg, legt daarop eene laag ham en vervolgens eene laag van het mengsel, zoo bij beurten voortgaande. Voorts wordt alles met een lap deeg bedekt en de pastei gevormd en gebakken, zoo als bij [No. 2](#) laatste opgave gezegd is.

15. *Pastei van zee- en riviervis*. Alle soorten van visch worden goed geschraapt, uitgehaald en van de graten ontdaan; dan met de lever, waarvan de gal zorgvuldig is afgenomen, gewasschen en in stukken gesneden. Men laat alles daarna eenige uren met zout bestrooid staan, en zet het dan een nacht in marinade, volgens [No. 5](#), waaruit het den volgenden dag wordt genomen, met een doek afgedroogd en met een goed stuk boter in de pan gelegd, om stijf te worden. Men maakt voorts een feuilleté- of boterdeeg van 1 p. meel en de volgende farci: Anderhalf p. visch, van vellen en graten gezuiverd, wordt met zout fijngehakt (dan blijft zij wit), en dan met gehakte uije even gefruit in de boter, waarin de gemarineerde stukken zijn stijf geworden. Daarna mengt men het dooreen met ruim 3 o. in koud water geweekt en uitgedrukt wittebrood, benevens 3 eieren, en roert alles op het vuur, tot het van de pan loslaat. Als het wat bekoeld is, voegt men er ruim 1 o. zacht gewreven boter, nog 3 eieren, notemuskaat en fijngehakte pieterselie bij, en mogt de farci te stijf zijn, dan verdunt men die met wat melk of koud water. Nu maakt men de pastei volgens [No. 5](#) in orde, haar om en om, met farci en stukken visch vullende. Men geeft er oesters- of ansjovissaus bij. Ook maakt men wel eene saus van de marinade, waardoor men bouillon, zout, notemuskaat en citroenschijfjes roert; heeft men lever of hom van de visch, dan doet men die, aan stukjes gesneden, in de saus, en bindt haar ten slotte met eijerdoijers. Men maakt van een weinig farci balletjes, die men groen kleurt met spinazie, welke door eene zeef is gewreven, en die afzonderlijk in gezouten water worden gekookt.

[91]

16. *Palingpastei* wordt gemaakt als [No. 15](#), behalve dat men de graat niet uit de visch haalt. Het deeg voor de korst mag voor deze pastei niet te vet zijn, en bij gebrek van visch om farci te maken, kan men geraspt brood, of gestampte beschuit tusschen de stukken paling strooijen.

17. *Zalmpastei, in een schotel*. De mooten zalm worden eenige uren volgens [No. 5](#) gemarineerd en in dat nat even warm gemaakt. Men maakt farci volgens [N^o. 15](#) en van 2½ o. meel een feuilletédeeg; men brengt de pastei in orde volgens [No. 6](#), bakt haar 1½ of 2 uren in den oven, en dient haar voor met dezelfde sausen als [No. 15](#).

18. *Stokvischpastei*. Hiervoor maakt men een boterdeeg van 1 p. meel, verdeelt het in 2 stukken en rolt die uit. De eene helft legt men in een met boter besmeerden en met beschuit bestrooiden schotel of vorm. Men plukt een paar soepborden vol gekookte stokvisch, aan kleine stukjes; men weekt ruim 3 ons wittebrood in melk en drukt het goed uit; men hakt eenige uijen en stampt de korsten die men van het brood heeft afgesneden. Nu strooit men op het onderblad eerst de gestampte korst, dan legt men er eene laag stokvisch op, vervolgens zout en kleine stukjes boter, daarop wat van de uije, van het fijngewreven brood, en zoo om beurten tot alles gebruikt is. Vervolgens klopt men 6 eijeren met ruim 2 m. melk, wat noot, zout en peper en giet dit zachtjes aan, met een lepel over de pastei, die men daarna bedekt met het tweede stuk deeg.—De pastei wordt 5 kwartier gebakken, op een warmen schotel omgekeerd en alléén of met pieterseliesaus voorgediend.

19. *Engelsche vruchtenpastei*. Wat het deeg, het vormen en het bakken der pastei betreft, kan men zich geheel rigten naar [No. 12](#). Men vult haar met in vierdeparten gesneden appelen, waartusschen men laagsgewijze, suiker, kaneel en geraspte citroenschillen strooit en als de appelen in het voorjaar wat droog zijn geworden, voegt men er ook citroenschijven en een paar kopjes witten wijn bij. Men kan dit zelfde recept ook voor pruimen of kersen volgen.

20. *Het bakken van kleine pasteitjes*. Men neemt hiervoor feuilleté- of boterdeeg, en behandelt het in kleine vormpjes even als groote pasteijen; slechts rolt men het wat dunner uit. Sommigen worden vóór, anderen na het bakken gevuld; men moet de farci niet te stijf maken, en ze bij middelmatige warmte bakken, terwijl men er dikwijls naar zien moet.

[92]

21. *Ragoutpasteitjes*. 2½ o. fijngehakt kalfsvleesch of vleesch van gebraden vogels, wordt tot farci gemaakt, met 6 gehakte ansjovis, 2 lepels kappers, ruim 1 o. boter, 5 eijerdoijers, ruim 1 o. in bouillon geweekt en uitgedrukt wittebrood, eenige lepels goeden jus, wat zout en het geklopte wit van 2 eijeren. Hiermede vult men de pasteikorsten en bakt ze een kwartier.

22. *Zwezerikpasteitjes*. Voor 4 of 5 personen neemt men eene zwezerik, die men volgens [A No. 13](#) prepareert; dan fijnhakt met eenige gefruite uijen en dooreenroert met in water of bouillon geweekt en uitgedrukt wittebrood, eenige eijeren met de helft van het wit, tot schuim geklopt, citroensap en schil, en een goed stuk zacht gewreven boter. De pasteitjes worden er vóór het bakken mede gevuld.—Het recept van zwezerikballetjes (zie balletjes) is ook zeer fijn om hiervoor te gebruiken.

23. *Juspasteitjes*. Men smelt een steek boter in eene pan en voegt daarbij: 5 o. mager ossenvleesch, 5 ons mager kalfsvleesch en een stuk ham, zonder vet, alles in stukken gesneden; men smooit het in de boter gaar, doet er dan uijen, 2 kleine gele wortelen en eene knol seldery (alles gesnipperd) bij, benevens eenige stukjes foelie, 4 heele nagelen en bouillon. Men laat het koken tot het vleesch zacht, en het nat tot op eene halve flesch verkookt is, dat door een doek gewrongen, een oogenblik nedergezet en dan van het bezinksel afgegoten wordt. Daarop klutst men 12 eijerdoijers, roert den jus daar zachtjes aan door, en giet alles door een haarzeef. Met dit vocht vult men, ter helft, kleine met boter besmeerde blikken vormpjes, of nog liever, hooge porceleinen koppen, die men au bain marie, en met een deksel met vuur er op, te koken zet, tot de inhoud stijf is geworden. Dan keert men de pasteitjes om op een schotel, en bestrooit ze met magere ham en pieterselie, zeer fijn door elkander gehakt. Men kan hiervoor allerlei overschot van vleesch gebruiken, en vooral is wild er zeer smakelijk voor.

24. *Oesterpasteitjes*. Een stuk boter wordt zacht gewreven en daarbij gevoegd 2 of 3 eijerdoijers, wat citroenschil, foelie en zout; het nat van de oesters, gehakte champignons, kappers, gestooten beschuit en fijngehakt gebraden kalfsvleesch met goeden jus. Ten slotte roert men de helft van het eiwit, tot schuim geklopt, er door, en, mogt de massa nog te stijf zijn, dan verdunt men die met melk, bouillon, of witten wijn. Hiermede vult men de pasteikorsten en legt boven op in ieder 3 of 4 oesters; die in citroensap en geklutste eijeren gedoopt, en met zeer fijn gestooten beschuit bestrooid zijn. Zij moeten een kwartier bakken.

[93]

25. *Mince-pies*. Deze engelsche pasteitjes dienen voor het dessert en worden op de

volgende wijze gereed gemaakt: 2½ o. rozijnen zonder pitten en evenveel krenten, worden gewasschen, dan goed gedroogd en met anderhalf o. niervet fijngehakt. Dit wordt vermengd met eene halve geraspte notemuskaat en een kopje rhum. Men legt het op het onderblad van het pasteitje, dat niet open is, maar met deeg bedekt en zonder staanden rand. Zij worden gebakken en dan als een krans, half op elkander liggend, op den schotel geschikt, waarna men er rhum overgiet, die men aansteekt en zoo worden zij vlammend op tafel gebragt.—Sommigen verkiezen het volgende mengsel te gebruiken: 2½ o. rozijnen, 2½ o. krenten, 2½ o. suiker, 4½ o. gesnipperde zure appelen, ½ noot, 3½ l. sucade en 1 kopje rhum; overigens als boven behandeld.

26. *Garnalenpasta'tjes*. De garnalen worden gestoofd, met eijerdoijers, melk, een weinig boter en wat notemuskaat. Hiermede worden de pasta'tjes gevuld en gebakken. Men kan ook zeer goed kleine broodjes uithollen, ze van binnen met boter besmeeren en met de gestoofde garnalen vullen, om ze daarna langzaam in den oven, op een braadschotel met boter te bakken.

27. *Broodpasta'tjes*. Kleine broodjes worden uitgehold en gevuld met eene farci van vleesch of ham, fijn dooreengehakt met noot, zout, boter, eijeren, pieterselie en chalotten; dan in den oven gebakken.

[Inhoud]

G. VISCH EN SCHELPDIEREN.

1. *Algemeene regelen*. Alle ongezouten visch moet zoo versch mogelijk worden gegeten, en het is het best als zij op het strand terstond gedood en gekorven is. Versche visch kan men daaraan kennen, dat de oogen en de schubben glanzig, en de kieuwen helder rood zijn.—Wanneer men visschen eenige uren bewaren wil, moet men de kieuwen er uit nemen, en ze dan in een natten doek, op eene koude plaats, maar volstrekt niet in het water leggen.—Vóór het gebruik moet de visch goed worden geschraapt, en de ingewanden er uitgenomen, waarbij men zeer voorzigtig de gal van de lever moet snijden, zonder dat zij breekt, want de bittere smaak die daardoor ontstaat, is zelfs met wasschen niet weg te nemen. Dan worden de visschen zoolang van binnen en van buiten gewasschen tot het water er helder afkomt, en vervolgens, als het noodig is, in stukken gesneden.—Als men groote visschen in hun geheel op tafel wil brengen, moet men ze in den vischketel op een blikken plaat leggen, waaraan hengsels zijn, om er die te kunnen uitligten, en zoo de gekookte visch op den schotel te schuiven.—Het water wordt eerst gekookt, dan gezouten, en vervolgens doet men de visschen er in, die vlug koken moeten en wel goed gaar, maar toch niet week mogen worden; men kan de proef nemen met aan de vinnen te trekken, en als die gemakkelijk loslaten, zijn de visschen gaar; men laat ze nog eenige minuten, afgenomen, in het water staan, opdat zij des te beter het zout opnemen. De maat van zout kan men bepalen door met den vingertop even in het water te voelen: als men zich niet brandt, dan is er zout genoeg in.—Alle visch, die men niet met het water op tafel brengt, moet worden opgedaan op een diepen schotel, waarin een legger met gaten ligt, zoodat zij droog uitlekken kan.—Visch die koud met olie en azijn gegeten wordt, late men niet in het water koud worden, maar men neemt ze er uit, tot het nat bekoeld is: dan kan men ze er weder inleggen en op eene koude plaats zetten tot men ze gebruikt.—Het bakken van visch moet in eene open pan vlug gebeuren, en men discht ze warm op.—In de volgende maanden zijn de verschillende vischsoorten het best: zalm en aal, van Junij tot Augustus; karper, van September tot April; snoek van Februarij tot April; tongen en tarbot, gedurende de zomermaanden; schelvisch, van September tot Januarij; kabeljaauw, van Februarij tot Mei; schol, van April tot Junij; rog, in Julij en Augustus; paling, van April tot October; baars en bot, van Mei tot September; elft in Maart en April.

[94]

2. *Gekookte zalm*. De goed gewasschen mooten worden eenvoudig in water met zout gekookt, of men kookt terstond in het water het volgende mede: een scheut azijn, wat heele peper, nagelen, een paar laurierbladen en citroenschil, en, des verkiezende, een weinig rozemarijn. De visch wordt er in gelegd, geschuimd en gedurende 5 minuten gekookt. Wil men haar warm eten, dan laat men haar nog een kwartier in het water staan en presenteert er gewelde boter en gehakte pieterselie bij.—Moet zij koud worden gebruikt, dan geeft men haar met olie, azijn en gehakte pieterselie.—Voor zalm neemt men minder zout dan voor andere visschen.

[95]

3. *Zalm met gele saus*. De visch wordt gekookt, opgedaan, en dan giet men er de volgende saus overheen: Ruim 2 m. witte wijn, half zoo veel water, een goed stuk boter, 2 citroenschijven, wat foelie en een theelepeltje vol aardappelmeel worden

te zamen gekookt en dan met eenige eijerdoijers gebonden; ook voegt men er kappers bij.

4. *Gebraden zalm*. Men laat boter smelten, en doet daarin fijn gehakte pieterselie; chalotten, kappers en dragon, met wat peper en een weinig citroensap. Dit zet men te vuur, en als het warm geworden is, legt men de zalm er in, om er 2 uren, onder gestadig omkeeren, zonder braden in te blijven liggen. Vervolgens maakt men boter in de koekepan warm en braadt de visch daarin 10 minuten, terwijl men die aan alle zijden, door middel van eene penneveêr, met de marinade bestrijkt.— Voor saus neemt men de overige marinade met een paar glazen witten wijn, eenige lepels bouillon en wat citroensap, opgekookt en met een eijerdoijer gebonden.

5. *Gemarineerde zalm*. Dunne mooten zalm, ter dikte van een duim, legt men een uur in het zout. Dan worden zij afgedroogd, met Genua-olie bestreken en, het best op een rooster, vlug gaar gebraden. Men legt ze daarna in een aarden pot, en giet er de volgende saus, die eerst koud moet worden, overheen: 1 k. azijn, 1½ l. zout, 2 citroenschijven, 2 laurierbladen, dragon en een weinig witte peper.—Men bindt den pot goed digt en kan de visch zoo bewaren.

6. *Gekookte paling*. Men giet wat azijn over de aan mooten gesneden paling, en legt ze dan in kokend water, waarin men een scheut azijn, wat zout, laurierbladen, citroenschijven, chalotten, heele peper, nagelen en een klein stukje boter heeft gedaan. Na verloop van hoogstens een kwartier neemt men ze er uit en geeft ze warm op tafel, met boter en mosterd of met eene saus van mierikswortel (zie de sausen). De maat van zout is als voor zalm. Men kan de paling ook koud gebruiken, maar dan neemt men, om ze te koken, half water en half azijn; overigens dezelfde kruiden. De schotel wordt dan versierd met hardgekookte eieren, augurken, bieten en citroen, alles aan schijfjes gesneden, benevens kappers en pieterselie. Er wordt remouladesaus (zie de sausen) bij gepresenteerd, of olie, azijn en mosterd.

[96]

7. *Gestooftde paling*. De mooten worden een uur, met zout bestrooid, weggezet, dan afgespoeld en in een schotel gelegd, met eenige kopjes bouillon, eenige citroenschijfjes, wat gestooten foelie en beschuit; vervolgens toegedekt, en een uur lang, zacht gaar gesmoord.

8. *Gebakken paling*. Men laat de mooten een nacht, met zout bestrooid, staan, zet ze uit te druipen en wentelt ze in gestampte beschuit, waarna men ze met boter in de koekepan bakt.

9. *Opgerolde paling*. Men snijdt de mooten niet te klein, neemt er de graat uit, legt ze open en strooit er wat zout op. Dan maakt men een vulsel van 4 of 5 hardgekookte eieren, pieterselie, chalotten, thym en mariolein (alles gehakt), notemuskaat en zout. Dit goed dooreengeroerd zijnde, besmeert men de binnenzijde van de moot daarmede, rolt haar op, en bindt er een draad omheen.— Men smelt boter in eene braadpan, zet de rollen daar regtop in, en braadt ze aan alle kanten lichtbruin. Wil men ze koken, dan geschiedt dit alleen in gezouten water, en men bindt de mooten in een doek. Men kan dit geregt, naar verkiezing, warm of koud op tafel geven; in het laatste geval snijdt men de mooten aan schijven, en dient ze met remouladesaus of sauce à la diable (zie de sausen).

10. *Paling in saus*. De mooten worden eenige uren in zout gezet en weder afgespoeld. Voor 2. p. paling neemt men 1 lepel meel, dat men fruit in 6½ l. boter; hierbij voegt men bouillon, citroenschijven zonder schil, 1 laurierblad en wat mader of witten wijn. Hierin kookt men den paling gaar, doet ze op een gewarmden schotel, en roert dan morieljes, kappers of champignons door de saus, die men met eijerdoijers bindt en over de visch giet. Men legt een rand van feuilletédeeg op den schotel.

11. *Gemarineerde paling*. Men snijdt den paling aan mooten, wast ze goed, en zet ze gedurende een nacht, met zout bestrooid, in den kelder. Den volgenden dag schikke men de mooten regtop en niet te los, aan lagen, in een keulschen pot, tusschen de lagen legt men spaansche peper, zonder de pitten; peperkorrels, laurierbladen, foelie en dragon. Men vulle den pot met kouden azijn, en late hem, au bain marie, koken tot de paling gaar is; men zette er onder het koken een passend schoteltje op en make den pot later, als hij koud is, met eene blaas digt.

[97]

12. *Blaauwe karper*. Alle visschen die men blaauw wil koken, mogen niet worden geschraapt, maar slechts uitgehaald, wat men voorzigtig moet doen en ze daarbij zoo weinig mogelijk aanraken, opdat de lijmgigheid van de schubben, waardoor de blaauwe kleur ontstaat, er niet afgewreven worde. Men doet best den visch op een natgemaakt hakbord te leggen, terwijl men hem schoonmaakt en snijdt. De karper wordt opengespleten en elke helft in 3 stukken gesneden; men spoelt ze af, legt ze op een vlakken schotel, giet er heeten azijn over, en laat ze toegedekt, zonder er aan te komen, een halfuur liggen; dan worden zij blaauw. Men hangt water over, met zout, een uije, eenige laurierbladen, peperkorrels en nagelen; werpt, als het

hard kookt, den visch met den azijn er in, en laat dien er 6 minuten, goed toegedekt, in blijven. Dan neemt men den ketel af, al kookt de visch ook niet, en geeft ze warm op tafel, met boter en pieterselie of met mierikswortel.—Voor karpers is veel zout noodig.

13. *Karper met wijnsaus.* De visch wordt geschraapt, uitgehaald, gesneden en gewasschen; men vangt het bloed op in een weinig azijn. Daarna legt men de stukken in eene kasserol met zout, gesneden uije, grofgestooten peper en nagelen, citroenschijven en een enkel laurierblad aan stukjes geplukt, terwijl men er wat dun wit bier of water bijgiet, benevens zooveel rooden wijn, dat de visch bedekt is. Men neemt er zooveel mogelijk het schuim af, voegt er een goed stuk boter en een weinig gestooten beschuit bij en laat alles zacht koken. Even vóór het opdoen, roert men het bloed en, desverkiezende, een weinigje suiker door de saus; men legt den visch op een schotel en giet de saus door eene zeef er over.

14. *Gemarineerde karper.* De visch wordt gereinigd, in stukken gesneden en met zout ingewreven, waarmede men hem eenigen tijd laat staan, waarna hij met Genuaolie bestreken en op den rooster langzaam gaar gebraden wordt. Daarna laat men hem koud worden, kookt azijn met citroenschil, chalotten, heele peper, nagelen, foelie, wat zout en eenige laurierbladen, en giet de saus, als die ook koud is, er over.

[98]

15. *Gekookte baars.* Bij het uithalen van de baars laat men de lever en de hom er in blijven. Men kookt de visch omstreeks 10 minuten in gezouten water, met bosjes pieterselie en eenige pieterseliewortels erbij. De visch komt op tafel in een diepen schotel, met het water waarin hij gekookt is en met de pieterselie en wortels er tusschen. Men presenteert er dunne boterhammetjes met zoet roggebrood bij.

16. *Blaauwe snoek.* Men bindt de uitgehaalde visschen met den staart aan den kop, zonder ze veel aan te raken, maakt ze blaauw volgens [No. 12](#), en kookt ze iets langer dan karper. Men doet ze op met pieterselie op den rand van den schotel, en geeft er saus van mierikswortel bij. De lever wordt er bij gekookt.

17. *Snoek op saksische manier.* De visch wordt geschraapt, schoongemaakt, in stukken gesneden, in gezouten water gaargekookt en gediend met wit en geel van harde eijeren, benevens gehakte pieterselie, die netjes op een schaalte worden geschikt, en met gebruide boter.

18. *Gestoofde snoek* wordt in orde gebracht volgens [No. 17](#), dan 5 minuten gekookt en in een schotel gelegd met de volgende saus erover, om ¼ uur zacht te stoven: kappers met witten wijn, wat vischwater, citroensap en schil, een goed stuk boter en een weinig geraspt wittebrood, te zamen gekookt, vóór dat het over den visch wordt gegoten. Vóór het opdoen, wordt de saus met een eijerdoijer gebonden.

19. *Gelardeerde snoek.* Men neemt hiervoor een grooten snoek, reinigt hem en trekt het vel er af; dan lardeert men den rug, strooit er wat zout over en bakt hem in rijkelijk boter, onder gestadig bedruipen, gedurende 1½ uur in den oven. Vervolgens strooit men wat geraspt en gezeefd brood over den visch, voegt er gaandeweg 2 kopjes melk bij, en giet er, even vóór het opdoen, wat gebruide boter over. De saus wordt, even als jus, met wat water door elkaâr geroerd.

20. *Snoek met eijersaus.* De snoek wordt rond gebonden en met half azijn, half koud water, wat uijen, pieterseliewortel, 2 laurierbladen, heele peper en het noodige zout, in eene niet te groote pan op het vuur gezet en gekookt. Gaar zijnde, wordt hij op een gewarmden schotel gelegd, met de volgende saus er over: 10 eijerdoijers, geklutst met ruim 6 m. goeden bouillon, en dooreengeroerd met een lepel meel die in gesmolten boter is fijn gemaakt; dit alles roert men tot het kookt, voegt er dan champignons volgens [A. No. 12](#) bij, benevens wat citroensap.

[99]

21. *Gefarceerde snoek.* Anderhalf p. visch, half snoek, half paling, wordt gaar gekookt. Men zoekt er goed de graten uit, hakt de visch fijn en roert ze dooreen met 6 gestooten beschuiten, 2 eijerdoijers, 1½ kommetje gesmolten boter en, naar verkiezing, wat gehakte uije of het sap van een halven citroen. Vervolgens laat men het 1½ uur stoven en geeft er kapper- of citroensaus bij.

22. *Aal* wordt aan vingerlange mooten gesneden; deze mooten regtop in een schoteltje gezet en gestoofd met boter, citroensap en gestooten beschuit.

23. *Lamprei* marineert men als karper (zie [No. 14](#)). Op andere wijze wordt zij zelden gebruikt.

24. *Elft* kookt men in gezouten water en eet ze met pieterseliesaus; men kan ze marineren als paling (zie [No. 11](#)).

25. *Garnalen* moeten levend met koud water en zout worden overgehangen en gaarkoken; dan roert men er in met een gloeienden pook om ze rood te maken.

26. *Tong* moet fijn gekorven worden, in water met zout gekookt en met pieterselie- of eijersaus gegeten.

27. *Schelvisch* moet fijn gekorven en rond gebonden worden, in water met zout gekookt; men geeft er mosterdsaus bij. De lever wordt afzonderlijk in eene sauskom met vischwater opgedaan en gepresenteerd op sneedjes geroosterd brood gesmeerd, met boter, mosterd, peper en zout er over.

28. *Tarbot* wordt aan mooten van een paar vingers dik gesneden; voorts gekookt en gebruikt als schelvisch.

29. *Kabeljauw* als tarbot.

30. *Gestoofde kabeljauwstaart*. De staart wordt gekookt, dan de graat er uitgenomen en de beide helften naast elkaâr in een schotel gelegd en gestoofd met een weinig van het vischwater, een glas witten wijn, goed wat boter, notemuskaat en citroenschijfjes, die men op den visch legt. Men bestrooit dien met gestooten beschuit en legt er kleine aardappels rondom heen. Dit geregt wordt in denzelfden schotel op tafel gebracht. Zeer fijn is het, om over een kabeljauwstaart een oestersaus te geven. Men giet hiertoe, als de visch gaar gestoofd is, het nat er af, maakt wat meel en boter tot eene gebonden saus, waardoor men de oesters roert, voegt dit bij het nat en bindt het met 4 of 5 eijerdoijers. Men legt dan geene aardappels bij den visch.

[100]

31. *Schol* kerft men niet te fijn; kookt ze in water met zout, waarin men een scheut azijn giet, om den visch hard te krijgen, en dient hem warm met zuringsaus, of koud met olie en azijn.

32. *Gebakken schol*. Men wentelt den visch in meel, bakt hem met olie en laat hem koud worden op een papier, dat men op turven legt; op een schotel wordt hij week.

33. *Gebakken tongen en bot* behandelt men als schol.

34. *Bliek* kookt men in water met zout en eet ze met mosterdsaus.

35. *Gekookte steur*. Als een steur is uitgehaald, moet men hem niet terstond eten, omdat hij dan nog taai is, maar men moet hem, in een doek geslagen, een paar dagen op de steenen in den kelder laten liggen. Vóór het gebruik wrijft men hem nog eenige malen met zout en water af en snijdt hem, naar gelang van zijne grootte, in 5 of meer stukken, die men na het koken, des verkiezende, in nog kleiner stukken verdeelt. Men hangt daarop den visch over, met koud water en werpt daar eene handvol brandnetels in—dit bevordert het zacht worden en trekt er de tranigheid uit—laat hem langzaam aan de kook komen, en dan onder gedurig schuimen 1½ uur zacht koken. Vervolgens legt men hem in versch kokend water, met ongeveer 6 uijen, 1½ lood nagelen, 1½ lood heele peper, benevens een *bouquet garni*, en zoo laat men hem nog een uur zachtjes koken, terwijl men het vet er zorgvuldig moet afscheppen. Het zout wordt er eerst dan bijgedaan, als de visch gaar is, en men laat hem nog een poosje in het nat liggen, nadat men hem heeft afgenomen. Nu maakt men de stukken zoo klein als men wil en geeft ze op tafel met mosterd- of pieterseliesaus.

Het overschietende kan men in het vischwater, met wat azijn vermengd, verscheidene dagen bewaren en dan gebruiken met olie, azijn, peper en mosterd. Men kan die stukken ook in geklutste eijeren, met peper en gehakte chalotten doopen, daarop in gestooten beschuit wentelen en met boter in de pan bakken.

36. *Stokvisch koken*. Zoogenaamde leng is beter dan rondvisch. Men snijdt eene leng in 3 of 4 stukken en zet die een nacht vóór dat men ze wil gebruiken in koud water; schraapt er de zwarte schubbetjes af en strooit op ieder stuk wat zout, rolt het stijf op en bindt het vast, waarna men ze 3 uren zachtjes kookt. Men presenteert er rijst, aardappelen en schijven gebakken uije bij, benevens boter- of mosterdsaus.—Van de visch die overblijft, kan men ook een lekkeren schotel maken, door ze te stoven met in boter gekookte uije, fijngewreven aardappelen, zout, peper en melk.

[101]

37. *Labberdaan of zoutevisch* zet men eenige uren in water, om uit te trekken, kookt ze zacht, zonder zout, en dient ze met pieterseliesaus bij jonge wortelen.

38. *Gekookte bot*. Men kookt de bot als baars ([No. 15](#)) en kan ze op dezelfde manier in het water opdoen. Echter wordt zij ook gebruikt met zuring-, eijer- of botersaus, met citroensap en mosterd.

39. *Makreel* wordt een uur lang in sterk gezouten water, met een scheut azijn gelegd; dan bindt men de visschen rond en giet er heeten azijn over, waarna men ze in den ketel legt, waarin men water met uije, dragon, thym, basilicum, peper en nagelen gekookt heeft, en laat ze, onder gedurig schuimen en bijgieten van azijn, daarin eenige minuten koken. Om ze te marinieren, kookt men ze op dezelfde wijze,

maar neemt half water en half azijn; men neemt ze, gaar zijnde, uit het nat en legt ze, als alles koud is, er weder in, om ze te bewaren. Men presenteert ze met olie, azijn en pieterselie.

40. *Spiering*. Men kan spiering gekookt met eijersaus geven, of men kan ze bakken in de koekepan. Zij moeten in meel worden gewenteld en er moet veel boter of olie voor worden gebruikt.

41. *Beignets van visch*. Overgebleven visch hakt men fijn en roert ze dooreen met goed wat gesmolten boter, eenige eijeren, wat zout, notemuskaat, citroenschil en geraspt wittebrood. Men maakt van deze farci langwerpige vierkante stukjes, wentelt die in geklutste eijeren en daarna in gestooten beschuit, om ze met boter in de pan te bakken. Men legt gebakken pieterselie op den schotel.

42. *Caviaar broodjes*. Men roostert dunne sneden brood en besmeert die met caviaar.

43. *Ansjovisbroodjes*. Sneedjes wittebrood worden geroosterd; dan in melk en eijeren geweekt en vlug in boter gebakken. Men besmeere ze daarop met de onderstaande kruidensaus en legt er ansjovis op. Deze sneedjes schikt men als rand, half over elkander, om een schotel, en midden in legt men kalfsoogen (zie eijergeregen), waarna men de overige saus over alles heen giet. Voor de saus neemt men 4 hardgekookte eierdoijers, zeer fijn gehakte dragon, pieterselie en pimpernel, ruim 1 m. bouillon, 2 lepels Genuaolie, 2 lepels wijnazijn, kappers, mosterd en peper; alles goed dooreengerod. — Men kan ook het voorschrift in [A. No. 15](#) gegeven, volgen. — Ook kan men op de gebakken sneedjes brood de twee helften van eene ansjovis leggen, gescheiden door een streepje gehakte pieterselie en aan weërszijden wat van de fijngemaakte eijerdoijers. Men moet er dan olie en azijn bij presenteren.

[102]

44. *Gemarineerde haring*. De haringen worden, naar gelang zij zout zijn, 2 of 6 uren in water en melk geweekt, dan uitgenomen, in versch water afgespoeld en op een doorslag gelegd om uit te druipen. Vervolgens legt men ze in een steenen pot aan lagen met heele chalotten, nagelen, kappers, peper, citroenschijven en eenige laurierbladen er tusschen, waarop men ze met azijn begiet tot zij onderliggen.

45. *Bokking* wordt uitgehaald, van de graat ontdaan en dan opengelegd, met zout en peper ingewreven en in de koekepan gebakken.

46. *Gebakken oesters*. Men druppelt een weinig citroensap op de oesters, wentelt ze in geklutste eijeren, met wat foelie; daarna in gestooten beschuit, en bakt ze dan een oogenblik in boter, maar niet te lang, daar zij dan hard zouden worden.

47. *Mosselen*. Als de mosselen afgeboend en gewasschen zijn, giet men er wat melk over, die zij inzuigen en waardoor zij lekker worden. Dan schudt men ze in een net, en legt ze zoolang in hard kokend, gezouten water, tot de schelpen zich openen. De mosselen worden daarop uit de schelp genomen en gediend met boter, mosterd en citroenen.

Daar er onder de mosselen dikwijls vergiftige zijn, kookt men er gewoonlijk slechts weinig te gelijk, en men legt er een zilver lepeltje bij, dat zwart wordt, indien zich eene slechte mossel bij het kooksel bevindt, dat dan geheel moet worden weggegooid.

[Inhoud]

H. WARME PUDDINGS.

1. *Algemeene regelen*. De vorm dien men gebruiken wil, moet, als hij niet meer nieuw is, met water gevuld worden om te onderzoeken of hij goed digt is, want ook de kleinste opening zou den pudding geheel doen mislukken. Daarop moet hij zeer droog worden uitgeveegd en zonder eene enkele plaats over te slaan, met boter besmeerd en met gestooten beschuit of broodkorst bestrooid worden. Ook is het van zeer veel belang, dat hij na het gebruik terstond goed worde gereinigd en droog weggezet. — De massa, die men voor een pudding gereed maakt, moet goed geroerd worden en het eiwit, dat men er in gebruikt, moet tot schuim geslagen, er het laatst in gedaan worden. Men vult den vorm voor drie vierde gedeelten, maar, als er gist in het beslag komt, slechts ruim half, en daarna moet hij goed gesloten en terstond in een ketel met water worden gezet, dat voor gistpudding laauw en voor anderen warm moet wezen; het mag slechts zóó hoog in den ketel staan, dat het onder het koken niet over den sluitrand van den vorm kan bruisen, daar het binnendringende water het rijzen van den pudding zou beletten. Het moet

[103]

onafgebroken koken, en voor het bijgieten gebruikt men steeds kokend water; men giet het van ter zijde langs den vorm, en stoote vooral niet aan den ketel, daar hierdoor de pudding zou neêrslaan. Ten einde het openspringen van den vorm, dat somtijds gebeurt, te voorkomen, legt men een paar gewigten op het deksel.—Bij een pudding waarin gist is gebruikt, moet men den vorm, nadat hij uit den ketel is genomen, een oogenblik stil laten staan en dan zeer voorzigtig openen.

2. *Plumpudding*. 5 eijeren, het wit tot schuim geklopt, 6 l. gesmolten boter, 2½ o. bloem, 12 l. fijngehakt niervet, 2½ o. krenten, 2½ o. rozijnen zonder pitten, 6½ l. suiker, 4 l. sucade, 4 l. oranjessnippers, ½ notemuskaat, ½ bierglas brandewijn, ½ bierglas witten wijn en een weinig zout.—De pudding moet 4 uren koken; bij het opdoen met arak overgoten, die men aansteekt en brandend op tafel brengt. Men geeft er rhumsaus bij. Deze pudding kan, zonder dat het hindert, den vorigen dag worden geroerd en in den vorm blijven staan. Volgens een ander recept, kan men de tarwebloem door even zooveel gestooten beschuit vervangen.

3. *Rolipoli*. 5 o. bloem, 2½ o. boter, 1 ei, 1 lepel suiker, een weinig zout en een klein kopje koud water, wordt tot een goed deeg gekneet en tot een langen lap van een halven duim dikte uitgerold. Dezen bedekt men met versche of ingemaakte vruchten, ook wel met fijn vruchtenmoes, en rolt hem in de lengte op; daarna drukt men het deeg aan beide zijden dicht en slaat de rol in een schoonen doek, waarin men haar in kokend water legt, om 2 volle uren onafgebroken te koken. Men snijdt haar bij het voordienen aan schijven en geeft er suiker bij, desverkiezende, kan men haar ook koud gebruiken.

4. *Engelsche appelpudding*. 5 o. bloem, 2½ o. fijngeschrapt niervet en twee volle lepels gemberpoeder, wrijft men goed dooreen en verwerkt het met ruim 1 m. koud water tot een stevig deeg, dat niet aan de handen kleeft. Daarna rolt men het uit tot een rond blad en legt het op een doek, waarop eenig meel is gestrooid; dan vult men het met vierdeparten zure appelen, met suiker en eenige heele nagelen er tusschen; men slaat het blad daarover te zamen en knijpt het stevig dicht. De doek wordt er om heen gebonden, en zoo kookt men den pudding 1½ of 2 uren onafgebroken in kokend water. Men presenteert er suiker bij.

5. *Engelsche krentenpudding*. 5 o. bloem, 2½ o. geschrapt niervet en eenig zout mengt men dooreen; dan worden 3 sterk geklutste eijeren, ruim 2 m. melk, 6½ l. suiker, bijna 2 o. krenten, evenveel rozijnen, wat kaneel of nagelen, en, het laatst, 1 glas rhum er doorgeroerd en alles in een vorm 4 of 6 uren gekookt. Men geeft er wijn- of rhumsaus bij.

6. *Rijstpudding met bitterkoekjes*. 2½ ons rijst wordt vooraf gebroeid en dan in ruim 1 k. melk, met wat citroen schillen en pijpkaneeel, langzaam gaar en stijf, maar niet papperig gekookt. Als zij wat bekoeld is, roert men er ruim 1 o. gesmolten boter, evenveel suiker, 10 eijerdoijers en het tot schuim geklopte wit door. Dit mengsel legt men laagsgewijze, met 2½ ons bitterkoekjes er tusschen, in den vorm en kookt het 2½ uur. Er wordt schuimsaus bij gegeven.

7. *Griesmeelpudding*. 3 o. 8 l. griesmeel, 7 m. melk, ruim 1 o. boter, evenveel gezifte suiker, 12 eijeren en 1 geraspte citroenschil zijn de bestanddeelen van dezen pudding. De helft van de melk wordt gekookt en met het overige roert men het griesmeel, dat daarop, met de helft van de boter, bij de kokende melk wordt gevoegd en zoo lang geroerd tot het van de pan loslaat. Dan smelt men de rest van de boter, en roert die met de eijerdoijers, de suiker en het geklopte eiwit door het eenigzins bekoelde meel. De pudding moet bijna 3 uren koken en terstond op tafel worden gebracht, daar hij, koud wordende, neerslaat en te vast wordt. Men geeft er schuim-, rhum- of rooden wijnsaus bij.

8. *Pudding van gemalen rijst*. 2 o. rijstmeel, 5 m. melk, 1 o., 3 l. krenten, 1 o. boter, 1 o. suiker, 6 eijeren en een theelepeltje kaneel; alles behandeld volgens [No. 7](#).

9. *Kabinetpudding*. Hiervoor gebruikt men 1 o., 3 l. bloem, evenveel suiker, evenveel boter, ruim 2 m. melk, 10 eijeren, het sap van 1 citroen, 3 l. oranjessnippers, 6 l. grof gestampte bitterkoekjes, 1 o. krenten en 1 o. rozijnen zonder pit.—Het meel wordt in de melk zeer gelijk gemengd en met de helft van de boter op het vuur geroerd, tot het van de pan loslaat; dan smelt men de overige boter en roert die met het andere en het geklopte eiwit door het meel. Men kookt dezen pudding 2½ uur en geeft er schuimsaus bij.

10. *Figaro pudding*. Men neemt 3 o., 7 l. rijstmeel, bijna 7 m. melk, 1½ ons boter, 14 eijeren en 1 o., 8 l. gezifte suiker. De rijst wordt met de melk en de helft van de boter gaar en zeer stijf gekookt; als ze bekoeld is, roert men er de rest van de boter en het overige in en verdeelt alles in 4 gelijke deelen; het eerste gedeelte kleurt men bruin met geraspte chocolade en kruidt het met vanille: het tweede kleurt men met een weinig spinaziesap en er worden eenige druppels oranjewater in gedaan; bij het derde voegt men een weinig cochénille en citroenschil, terwijl het vierde wit blijft. Het tot schuim geklopte eiwit wordt ook in vieren verdeeld en

afzonderlijk in elk der vier porties geroerd, die men nu aan lagen op elkander in den goed besmeerden, maar niet met beschuit bestrooiden vorm legt en 2½ uur laat koken. Men geeft er wijnsaus bij.

11. *Krentenpudding*. Ruim 1 o. boter wordt met 2½ o. bloem dooreengeroerd; dan bij kleine stukjes te gelijk in 6 m. kokende melk geworpen en zoo lang geroerd tot het van de pan loslaat. Men laat het kooksel bekoelen en voegt er dan bij: 8 eijerdoijers, 3 volle lepels suiker, een geraspte citroenschil of ½ notemuskaat, 2½ ons krenten, 1 o., 8 l. geraspt oudbakken wittebrood, en het laatst het geslagen eiwit, benevens een halven kelk rhum. Men kookt den pudding bijna 3 uren en dient hem met schuimsaus.

12. *Witte sago pudding*. 2 o. sago wordt in melk gaar en dik gekookt; als zij wat verslagen is, vermengd met 1 o., 2 l. boter evenveel suiker, wat kaneel en citroenschil, 1½ ons gestooten beschuit, 10 eijerdoijers en het geklopte eiwit; daarop 2½ uur gekookt en met rhumsaus gegeven.

[106]

13. *Bruine sago pudding*. 1 o., 2 l. bruine sago wordt eenige malen koud en dan warm gewasschen; daarop gaargekookt met half rooden wijn, half water en, bekoeld zijnde, vermengd met 9 l. gesmolten boter, 6 eijerdoijers, 6½ lood gestampte beschuit, ½ kopje room, 1 o., 2 l. suiker, wat kaneel, citroenschil en het geslagen eiwit. Men kookt den pudding 2 uren en geeft er schuimsaus bij.

14. *Portugeesche pudding*. 7½ o. oudbakken wittebrood wordt van de korsten ontdaan, in melk wat geweekt en weder uitgedrukt; vervolgens met 6½ l. ossenmerg en evenveel boter te vuur gezet en fijngeroerd. Als het bekoeld is roert men er 10 eijerdoijers, 1 o. suiker, het sap en de schil van 1 citroen, 1 o. rozijnen zonder pit, evenveel krenten en ten slotte het tot schuim geslagen wit van 8 eijeren, benevens 1 kelk rhum door. Deze pudding moet 2 uren koken en met schuimsaus gediend worden.

15. *Zwampudding*. Men neemt 2 o. bloem, 12 eijeren, 1 o., 3 l. boter, evenveel suiker, de schil van 1 citroen en 2½ m. melk. Men behandelt den pudding volgens [No. 11](#); kookt hem 2½ uur en geeft er schuim-, rooden wijn- of vruchtensaus bij.

16. *Vermicellipudding*. Men neemt 5 m. melk, 1 o. 3 l. boter, evenveel suiker, 2 o. vermicelli, ½ citroenschil, 6½ lood gestooten amandelen, waarbij 6 bittere, 1 theelepeltje foelie en 12 eijeren. De melk, de suiker en de helft van de boter worden aan het koken gebracht, dan de vermicelli er ingedaan en alles geroerd tot het van de pan loslaat. Vervolgens het overige in het bekoelde beslag geroerd, met het geslagen eiwit. De pudding moet 2½ uur koken en men geeft er wijn- of bessensaus bij.

17. *Biscuitpudding*. 3 o., 7½ l. biscuit legt men in den vorm, klopt dan 10 eijeren met wit en roert die door 7 m. melk met wat gestampte vanille. Deze saus giet men over de biscuit en men kookt den pudding 2 uren, terwijl men bij het opdoen zorgt, dat hij niet op eene togtige plaats staat. Men kan hem ook koud op tafel geven, en dan laat men hem in den vorm staan om goed te bekoelen, daar hij dan minder ineenzakt. Men geeft er vanille- of schuimsaus bij.

18. *Amandelpudding*. Deze pudding kan men warm of koud geven. 3 o., 7½ l. oudbakken wittebrood wordt in melk geweekt en uitgedrukt; dan dooreen geroerd met 1 ons boter, 10 eijerdoijers, 2 ons suiker, het sap en de schil van 1 citroen, 2½ ons gestooten amandelen en het geklopte eiwit. Het moet 2 uren koken en met schuimsaus of vruchtensap gegeten worden.

[107]

19. *Chocoladepudding* kan men, naar verkiezing, warm of koud gebruiken. 1 o., 2½ l. boter wordt gesmolten, en dan voegt men er 2½ o. suiker, 12 eijerdoijers, 2½ o. gestooten amandelen, 1 o., 8 l. geraspte chocolade en wat kaneel of vanille bij. Men roert het een kwartier, kloppende, goed dooreen en mengt er dan luchtig het geslagen eiwit door. Wil men den pudding warm geven, dan wordt hij een uur bij middelmatige warmte gebakken; koud gebruikt wordende, moet hij 2 uren koken en met vanillesaus worden gepresenteerd.

20. *Vanillepudding*. 6 o., 3 l. oud wittebrood, zonder korst, wordt in 7 m. koude melk geweekt en fijngeroerd; dan voegt men er 1 o., 2½ lood boter, 1 o., 8 l. gestampte amandelen, 1½ o. suiker, 10 eijerdoijers en wat met suiker gestampte vanille bij. Dit alles roert men een kwartier lang goed dooreen, en doet er dan het geslagen eiwit in. Men kookt den pudding 2½ uur en geeft er schuimsaus bij.

21. *Beschuitpudding*. 3½ ons beschuiten worden met boter gesmeerd en aan lagen in den vorm gelegd, met het volgende er tusschen: krenten, rozijnen, en gestooten amandelen, van elk 1 o., 1½ l.; de bovenste laag moet beschuit wezen.—Men klutst 10 eijeren met het wit door 1 k. melk en voegt er 2 volle lepels suiker, benevens een halve citroenschil bij. Dit nat wordt zachtjes aan, met lange tusschenpoozen, gelijkelijk over den inhoud van den vorm gegoten, zoodat alles goed tijd heeft om

te doorweken. De pudding moet 2½ uur koken en wordt gediend met schuim-, rooden wijn- of vruchtensaus.

22. *Aalbessenpudding*. 2 o. beschuit, 8 eieren, 6 m. melk, 2½ o. aalbessen, 3½ o. suiker en wat kaneel worden behandeld volgens [No. 21](#), behalve dat de suiker over de bessen wordt gestrooid. Men kookt den pudding 2 uren en geeft hem zonder saus.

23. *Aardappelpudding*. Koude gekookte aardappelen worden geraspt en dan bewogen, er moet 7½ ons zijn; 1 o., 2½ l. boter wordt gesmolten en dan 2 o. suiker, 3 l. gestampte amandelen en 8 bittere, 12 eijerdoijers, de aardappelen, wat citroenschil en kaneel er goed door geroerd. Dan voegt men er 1 o., 1½ l. geraspt wittebrood bij en ten slotte het stijfgeklopte eiwit. Men kan dezen pudding 1 uur bakken of 2 uren koken en geeft er schuim-, rhum- of vruchtensaus bij.

[108]

24. *Gerezen meelpudding*. Men neemt 7 o. bloem, 2 o. krenten, 2 o. rozijnen, 2 o. boter, 6 eieren, 6 m. laauwe melk, 1 o., 1½ l. suiker, een citroenschil, ½ notemuskaat en 5 l. drooge gist.—Dit alles wordt te zamen goed beslagen, dan in den vorm gedaan en 2½ uur gekookt. Men kan er rhumsaus bij geven, maar ook gewelde boter en suiker.

25. *Meel- en broodpudding*. 3½ m. melk roert men op het vuur goed en gelijk dooreen met 2½ o. bloem en 1 o. boter. Als het verslagen is, voegt men er 8 eijerdoijers, ½ lepeltje foelie en 2 spijslepels suiker bij, klopt het stevig en roert er dan 1 o., 8 l. geraspt oud wittebrood door, benevens het geslagen eiwit en ½ glas rhum. De pudding wordt 2½ uur gekookt en gepresenteerd met peren-, pruimen- of appelmoes.

26. *Roggebroodspudding*. 1 o., 8 l. boter wordt gesmolten, dan 1 o., 8 l. suiker, 8 eijerdoijers, wat nagelen, kaneel, cardamom en citroenschil, 1 o., 2½ l. krenten en 2 o., 3 l. geraspt en gezift roggebrood er doorgeroerd; daarna voegt men er het beslagen eiwit en ½ glas rhum bij. Deze pudding moet 2½ uur koken en men geeft er schuim- of rooden wijnsaus bij.

27. *Prinsregentpudding*. Men neemt 1 o., 2½ l. rozijnen, 1 o., 2½ l. krenten, evenveel gesnipperde amandelen en suiker, 14 eieren, 6 m. melk en 5 o., 6½ l. oud wittebrood, zonder korst gewogen. Het brood wordt aan sneden in boter gebakken en dan in stukjes gebroken; verder zie men voor de behandeling [No. 21](#). De pudding moet 2 uren koken en met frambozen- of bessensaus worden voorgediend.

28. *Broodpudding*. Hiervoor gebruikt men 1 p., 6½ l. oudbakken wittebrood, 1 o., 2½ l. boter, 10 eieren, 2 spijslepels suiker, 1 o., 2½ l. krenten, wat kaneel of citroenschil en een klein glas rhum of arak, 6½ l. gesnipperde amandelen, het sap van 1 citroen, een weinig nagelen en cardamom.—Het brood wordt van de korst ontdaan, geraspt en op het vuur met de helft van de boter geroerd, tot het goed heet is; de korst wordt met de melk tot een dikken brij gekookt en fijngewreven. Als het gekookte wat bekoeld is, voegt men het overige er bij; het geslagen eiwit en de rhum het laatst; men laat den pudding 2½ uur koken en geeft er rhum- of schuimsaus bij.

29. *Vruchtenpudding*. 1 p., 6½ l. oudbakken brood wordt zonder korst in stukjes gebroken en met 7 m. melk en 1 o., 2½ l. boter op het vuur geroerd tot het van de pan loslaat. Als het bekoeld is, roert men er 10 eijerdoijers, 2 of 2½ o. suiker (naarmate de vruchten zuur zijn), wat citroenschil en kaneel, desverkiezende ook 1 o., 2½ lood krenten en het geslagen eiwit door. Dit beslag legt men laag om laag met aan schijven gesneden zure appels, kersen of andere vruchten, in den vorm, en kookt den pudding 2 uren. Men gebruikt hem zonder saus, met suiker.

[109]

30. *Druivenpudding*. 3 o., 7½ l. in melk geweekt en uitgedrukt wittebrood, 1 o., 2½ l. boter, 8 eijerdoijers, 1 o., 2½ l. gestooten amandelen, 2 of 2½ o. suiker, kaneel en citroenschil, roert men goed door elkander, en voegt er dan, luchtig roerende, het geklopte eiwit en een soepbord vol kleine, zeer zoete witte druiven bij. Men laat de pudding 2 uren koken en geeft hem met schuimsaus.

31. *Jan in den zak*. Men neemt 5 ons kwetsen, van rijst en gort ieder 3 o., 7½ l. en een weinig zout. Een goed uitgewasschen doek wordt in een diepen schotel gelegd en daarin het bovengenoemde, laag om laag. Dan bindt men den doek dicht en hiervan hangt grootendeels het welslagen van den pudding af; er moet ruimte blijven voor het uitdijen; maar bindt men den doek al te los, dan wordt het kooksel week en waterig. Men legt den zak nu op een bord in een ketel met kokend water en zout en laat hem 2½ uur koken. Voor de saus kookt men melk, met boter, suiker en een weinig meel, alles gebonden door een eijerdoijer.

32. *Pudding van koud kalfsvleesch*. Men neemt 8½ o. zeer fijn gehakt kalfsvleesch, waar alle vellen goed zijn uitgezocht, 8 eieren, 1 o., 6½ l. boter, 6½ l. geraspt

wittebrood, ½ kopje room, 6 gehakte chalotten, wat zout en foelie. De chalotten worden gefruut met wat van de boter; 2 van de eijeren worden met 2 lepels water tot struif gemaakt (zie eijergeregten [No. 4](#)). De overige eijerdoijers en boter worden te zamen goed geklutst en dan alles bij elkaâr gevoegd (het geklopte eiwit het laatst). De pudding wordt 1½ uur gekookt en gegeven met champignon- of bruine saus.—Wil men hem koud gebruiken, dan roert men eene saus van hardgekookte eijerdoijers, olie, azijn, suiker, kappers, mosterd, en peper.

33. *Stokvischpudding*. 2½ o. gesmolten boter, 10 eijeren, wat gehakte chalotten, notemuskaat, zout, 2½ ons geraspt wittebrood, 1 p., 2½ o. fijngehakte stokvisch wordt dooreengeroerd en 1½ uur gekookt. De saus maakt men van gehakte en gefruite chalotten, met een weinig meel en bouillon of water aangemengd; gekruid met notemuskaat en zout, gebonden met 2 eijerdoijers en 1 lepel melk.

[110]

34. *Pudding à la chipolata*. Men kookt 1 o. sultana rozijnen en 1 o. krenten, en schikt die aan lagen met 1 o. biscuit à la vanille, benevens 1 o. snippers en sucade in den vorm. Vervolgens kookt men 1 k. room, en vermengt dien met 8 geklutste eijerdoijers, 2 lepels suiker, bijna 4 l. vischlijm en 1 bierglas rhum, maderà of marasquin. Dit giet men zoo heet mogelijk over alles in den vorm heen en laat het daarin koud worden.

[Inhoud]

I. TIMBALES.

1. *Algemeene regelen*. Timbales noemt men die geregten, die in den vorm of schotel waarin zij zijn bereid, op tafel komen. Men gebruikt hiervoor naar verkiezing blikken vormen, of ook wel porseleinen schotels van die soort, welke de hitte van den oven kunnen verdragen. Zij moeten met boter worden besmeerd en bij middelmatige hitte, met wat vuur er onder, worden gereed gemaakt. Men moet ze tusschenbeide omdraaijen, en ten einde dit gemakkelijk te kunnen doen, zonder te zeer aan den vorm te stooten, zet men dien op een lagen treeft of rooster in den oven. Wanneer men vreest dat het geregt bovenop te spoedig bruin wordt, legt men er een papier over; maar wanneer men dit doet terwijl de massa nog week is, moet men het, om het vastkleven te voorkomen, met wat boter besmeeren.—Bij het opdragen zet men den vorm op een anderen schotel en bedekt den rand met een op de vereischte breedte gevouwen servet.

2. *Bitterkoekjes in een vorm*. Beschuit en bitterkoekjes, van elk 1 o., 2½ l., worden in ruim 2 m. melk gekookt tot het dik is. Wat bekoeld zijnde, worden er acht eijerdoijers, ruim 1 o. suiker, en het geklopte eiwit doorgeroerd. Dit legt men, aan lagen, in den vorm, met versche of ingemaakte vruchten, die met suiker en kaneel bestrooid zijn, er tusschen, en laat het ¾ uur in den oven bakken.

3. *Sagoschotel*. 4 o. Siamsago wordt in 2 k. melk goed gaar gekookt; dan roert men er een goed stuk boter, 2½ ons krenten, 1 o. sucade, 4 eijerdoijers, suiker naar den smaak, wat kaneel en het geklopte eiwit door; bestrooit het vervolgens met gestooten beschuit en suiker, legt er hier en daar kleine stukjes boter op en laat het 1 uur in den oven bakken. Men kan er een glas rhum ingieten, of ook, in plaats van krenten en sucade, er 6½ l. amandelen en wat geraspte citroenschil bijvoegen.

[111]

4. *Rijst met rozijnen*. 2½ ons rijst wordt eenige minuten in water gekookt, dan afgegoten en met kokende melk te vuur gezet, om, zonder dat men er in roert, gaar en stijf te worden. Dan roert men er 1 o., 2½ l. boter, evenveel suiker, evenveel rozijnen, 8 eijerdoijers, eenige gestooten beschuiten, wat citroenschil en kaneel, met het geslagen eiwit door en bakt alles 1 uur.

5. *Chocoladeschotel*. 6½ l. boter wordt gesmolten, met 6 eijerdoijers, 1 o. suiker, 6½ l. geraspte chocolade, wat vanille en 2 o. in melk geweekt en uitgedrukt wittebrood, door elkaâr geroerd, dan het geslagen eiwit er in gedaan, en alles ¾ uur gebakken.

6. *Gries- of rijstmeel*. 2½ o. griesmeel of gemalen rijst wordt met 2 o. boter in 6 m. melk gaar en stijf gekookt. Dan roert men er 7 eijerdoijers, 1 o. suiker, 8 gestampte bittere amandelen, wat zout en het geslagen eiwit door. Men laat het 1 uur bakken, en strooit er, als het op tafel komt, suiker en kaneel over. Des verkiezende kan men er lagen van de eene of andere gelei tusschen leggen.

7. *Nonnenbrood*. 1 o., 8 l. bloem of aardappelmeel, evenveel suiker, 1 o., 2½ l. boter, 6½ l. gestooten amandelen, 4 geheele eijeren en 2½ m. melk met wat vanille of citroenschillen, wordt op het vuur tot eene dikke crême geroerd. Dan

smelt men nog ruim 3 l. boter, klutst daar 5 eijerdoijers in en roert het goed door de massa, waarbij men ten slotte het geslagen wit van de 5 eijeren voegt. Men bakt het 1 uur en presenteert er vruchtenmoes bij.

8. *Solferino*. Men laat 12 keukenbeschuiten in kokende melk weken, en roert ze, terwijl ze nog warm zijn, met een steek boter goed fijn (de massa mag niet te dun zijn). Men voegt er 6½ l. gestooten amandelen, 10 eijerdoijers, suiker en citroensap naar den smaak, een kopje vooraf geweekte rozijnen en ten slotte het geslagen wit van 5 eijeren bij. Het wordt een uur in den oven gebakken en, als het gaar is, bestreken met eene goede laag bessengelei, die men weder bedekt met het tot schuim geklopte wit van de overige 5 eijeren, waardoor men wat suiker mengt. Men laat het dan nog even in den oven opstijven.

[112]

9. *Brood met walnoten*. 30 versche walnoten stampt men, met het gele schilletje er aan, zeer fijn, 2 o. wittebrood zonder korst wordt in melk geweekt en weder uitgedrukt, 1 o., 2½ l. suiker, benevens ruim een half kopje room goed dooreengeroerd, terwijl men er eindelijk het geklopte eiwit luchtig doormengt. Deze schotel moet een uur bakken en kan, naar verkiezing, met vanille- of schuimsaus worden gegeven.

10. *Fijne aardappelschotel*. 1 o., 2½ lood gesmolten boter, 8 eijerdoijers, 8 o., 7½ lood suiker, 1½ l. gestooten amandelen, waaronder 6 bittere, naar verkiezing citroenschillen of kaneel, worden door elkaâr geroerd, dan ruim 4½ o. koud geworden en fijn gewreven aardappelen erbij gevoegd, benevens 1 o. geraspt wittebrood en eindelijk het geklopte eiwit. Het moet 1 uur bakken.

11. *Opvlieger*. 11 m. dikken zuren room klopt men terdeeg gelijk, voegt er dan, na elkander, 8 eijerdoijers, 4 spijslepels meel en suiker, kaneel, vanille of geraspte citroenschillen bij, benevens een weinig zout. Het laatste roert men er het tot schuim geslagen eiwit door en laat het drie kwartier bakken.—Men kan desverkiezende, onder in den schotel fijne vruchten leggen, die niet gekookt behoeven te zijn; dan echter neemt men in plaats van 4 lepels meel, slechts 1 lepel stijfsel.

12. *Opvlieger met gekookte vruchten*. 5 m. zure room worden gelijkgeklopt en dan goed doorengeroerd met 6 eijerdoijers, ruim 7 l. beschuit, 3 spijslepels suiker, wat vanille of kaneel en citroenschillen; dan roert men er luchtig het geslagen eiwit door en giet het over de eene of andere soort van gekookte vruchten; ¾ uur bakken.

13. *Kersenschotel*. 3 o., 7½ l. wittebrood zonder korst, worden in melk geweekt en op het vuur fijngeroerd. Men smelt een stuk boter ter grootte van een ei; voegt daarbij 9 eijerdoijers, eenige gestooten amandelen, wat citroenschil, een paar lepels suiker, en roert het dan met het brood dooreen. Eindelijk doet men er het geslagen eiwit bij met 3 o. kersen, waar men de pitten heeft uitgehaald en die met wat suiker zijn doorgeschud. Het moet 1 uur bakken.

14. *Gevulde appelen*. Men neemt 14 fijne, zachte appelen, die men schilt en uitboort, zoodat zij aan de steelzijde dicht blijven; de holte wordt met de eene of andere gelei, of ook wel met suiker en kaneel gevuld, en men zette ze, naast elkander, in een schotel, met een stuk boter, half zoo groot als een kippenei en laat ze in den oven zacht worden. Vervolgens smelt men de helft van 1 o., 2½ l. boter, en roert die op het vuur met 1 o., 7½ l. meel en ½ k. melk tot het van de pan loslaat. Intusschen wordt de andere helft van de boter gesmolten, met 6 eijerdoijers, 1 o., 7½ l. suiker en wat geraspte citroenschil gemengd en dan bij het bekoelde kooksel gevoegd, waar men het laatst het geklopte eiwit doorroert. Men giet dit alles over de appelen, zet den schotel terstond in den oven en laat hem 1 uur bakken.

[113]

15. *Gewone appelprol*. 2½ o. meel, 6½ l. boter, 2¼ m. melk, 2 spijslepels suiker, 6 eijeren, wat citroenschil en 1 theelepeltje zout, worden behandeld volgens [No. 14](#). Men schept een vierde gedeelte daarvan in een schotel, legt daarop twee soepborden vol fijngesneden zure appelen, die men met suiker en kaneel bestrooit en met het overige beslag bedekt. Het moet vijf kwartier worden gebakken.

Men kan er allerlei vruchten voor gebruiken; gedroogde pruimen moeten worden gekookt, vóór dat men er de pitten uithaalt, en bij sappig ooft, zoo als b.v. aalbessen, mengt men daardoor wat gestampte beschuit; natuurlijk rigt men zich bij het gebruik van suiker naar de soort van vruchten, waarvan men zich bedient.—Men kan ook dunne, goed gesmeerde boterhammetjes in een schotel leggen, met eene laag appelen aan schijven, of met een paar eijerdoijers en suiker tot moes gekookt, er op; daarop eene laag krenten, wat gestooten nagelen en kaneel, en zoo, om en om, voortgaande, tot men met brood sluit. Ook de bovenste sneedjes brood moeten gesmeerd, of met stukjes boter belegd worden, en zoo bakt men den schotel 5 kwartier in een goed gestookten oven.

16. *Marmelade soufflée*. Men neemt 2½ ons abrikozen-, frambozen- of appelmoes, en roert daar het sap van 1 citroen en het *zeer stijf* geslagen wit van 12 eieren door. Het wordt in den schotel gedaan en met een mes glad gestreken; daarna strooit men er wat gestooten amandelen over en steekt eenige malen met een mes tot op den bodem, waarop men het terstond in een zeer heeten oven zet, om hoogstens een kwartier te bakken. Het mag niet op tafel worden gebragt vóór dat men het wil dienen, daar het schuim spoedig weder zakt.

[114]

17. *Leipziger Punschschuim*. Men roert 12 eijerdoijers met 1 o., 6½ l. gezifte suiker tot zij schuimen, voegt er dan het sap en de geraspte schil van een citroen, benevens 1 glas rhum bij, roert er het zeer stijf geslagen eiwit door, bakt alles 10 minuten, en geeft het terstond op tafel. De schotel moet rondom geel gebakken, maar in het midden nog zacht zijn.

18. *Riz à la Condé*. 2½ o. rijst, ½ o. gestooten amandelen, kookt men met 1 o. boter, 1 o. suiker en wat vanille goed gaar in 1½ kan melk. Men laat het wat bekoelen, roert er dan 4 eijerdoijers en het tot schuim geslagen wit door, waarop men de rijst, laag om laag, met ingemaakte abrikozen in een schotel legt en een uur laat bakken.

Men kan dit ook in een vorm gereed maken, dien men omkeert; dan worden de abrikozen aan vierdeparten gesneden onder in en langs de kanten van den vorm gelegd, en men dient er eene saus bij, gemaakt van het abrikozennat, met wat rhum en een eijerdoijer.

19. *Geglaceerde beschuit*. 6½ m. melk, 8 eijerdoijers, wat citroenschil en vier spijslepels suiker worden dooreengeroerd en 3½ o. beschuit daarin geweekt. Men verdeelt het mengsel in drie, deelen, die men, met lagen krenten en vruchtgelei er tusschen, in den schotel legt. De bovenste laag beschuit bestrooit men met suiker en kaneel; men bedekt daarna den schotel, en zet hem gedurende drie kwartier op den wasem van een ketel kokend water. Na verloop van dezen tijd wordt het eiwit tot schuim geklopt, een lepel suiker daar door geroerd en het geregt daarmede bestreken, dat dan nog 10 minuten in een heeten oven wordt gezet.

20. *Rijst met appelen*. 2½ o. rijst word gebroeid en dan in melk gaar, maar niet te week, gekookt. Als zij wat verslagen is, roert men er 1½ o. suiker, 1 o. boter en 4 eijerdoijers door. Te gelijk kookt men eenige Borsdorfer appelen of princessen nobles, in de helft doorgesneden, met half water, half witten wijn, suiker, citroensap en schil ook gaar. Men maakt van de rijst een opstaanden rand in een schotel, en legt de appelen in het midden, waarna men het sterk geklopte eiwit over alles heen giet en het in den oven laat bruin worden. Men kan desverkiezende dit geregt ook in een vorm gereed maken, en dien omkeeren als het op tafel wordt gebragt; maar dan wordt het eiwit tot schuim geklopt en terstond door de rijst gemengd; de appelen worden dan ook tusschen twee lagen rijst ingelegd, zóó, dat zij nergens aan de kanten van den vorm raken of boven uitsteken. Het nat, waarin de appelen gaar zijn geworden, wordt dan met suiker en het sap van een chinasappel nog wat opgekookt tot het geleichchtig is, en als saus over de rijst gegoten.

[115]

21. *Rijst met zwezerik*. 2½ o. rijst wordt gebroeid, dan in bouillon met wat foelie, boter en het noodige zout gaar en dik gekookt; daarna roert men er een glas maderia door. Te gelijk wordt zwezerik in bouillon gaar gekookt en fijngehakt. Dan legt men de rijst en de zwezerik, laag om laag, in een schotel, met rijst beginnende en eindigende, en laat het een uur bakken.

22. *Macaroni*. Men neemt 3 o. macaroni, die men in water met zout gaar kookt, 3 o. rookvleesch, dat geraspt, of ham, die zeer fijn gehakt wordt, benevens 3 o. parmesaansche of oude witte kaas, die men ook raspt. Dit alles legt men laag om laag, met stukjes boter er tusschen, in een schotel, en laat het omstreeks drie kwartier uurs in den oven zacht bakken. Men kookt ook soms de macaroni in bouillon.—Desverkiezende kan men tusschen de lagen ook notemuskaat raspen en de boter in plaats van er die tusschen te leggen, smelten, en gemengd met 6 m. melk en 4 geheel geklopte eieren, het laatst over alles heengieten.

Macaroni wordt ook wel gebruikt om met gebakken aardappelen als krans op een schotel gebraden rundvleesch te worden gelegd. Zij wordt dan, nadat zij in water met zout gaar gekookt en uitgelekt is, met wat boter gestoofd.

23. *Macaroni met poulet*. 5 o. kalfspoulet zet men met warm water op en kookt die één uur, met wat zout en foelie; dan voegt men er 2½ o. macaroni bij en kookt dit nog één uur; vervolgens doet men er 2 o. gehakt, aan balletjes bij, en kookt alles tot die ook gaar zijn. Men legt het in een schotel, roert een lepel bloem, 2 eieren, wat notemuskaat en gestampte foelie door den bouillon, giet dien over alles heen en laat het nog even staan om door te trekken.

24. *Jagerschotel*. Men legt eene laag van schijven, rolpens of platte stukjes

geprepareerd ossengehakt, ter grootte van eene handpalm, in een schotel, daarop schijven rauwe uijen en dan eene laag rauwe aardappelschijven. Op deze laatste laag legt men hier en daar een stukje lardeerspek of boter, en strooit er vrij wat zout en peper naar den smaak over. Dan legt men weder een laag rolpens en zoo voort, tot de schotel vol is. Men giet een kommetje warm water langs de kanten er in en laat het, met een weinig vuur er onder, ruim twee uren in den oven gaar worden.

[116]

25. *Rigolette*. Een wittebrood (een zoogenaamd masteluintje), waar de korst is afgesneden, kookt men in melk en goed wat boter en suiker, tot een niet te dun deeg, voegt er dan 2 geklutste eijerdoijers en wat oranjessnippers bij en legt het, laag om laag, in een schotel met appelmoes, waarin men suiker, kaneel en krenten heeft gekookt. Het geklopte eiwit wordt over alles heen gestreken en men laat het in den oven bruinen.

26. *Poulet met kerry*. 5 o. kalfspoulet wordt opgezet met zooveel water dat zij eene handbreed onder ligt, en met wat zout gaar gekookt; dan voegt men er een kommetje rijst, een halven lepel kerry en wat foelie bij; men laat alles gaar koken en roert er dan 2 eijeren door. Het moet in den oven bruin worden.

27. *Spaansche rijst*. 2 o. rijst wordt in melk gaar gekookt, vervolgens roert men er 4 eijerdoijers en het wit van 1 ei, een half bierglas rhum en 1 o., 2½ l. broodsuiker door, en laat alles zeer voorzigtig, *steeds roerende*, nog even aan de kook komen. Men legt het dan in een schoteltje, klopt het overige eiwit tot schuim en roert daar nog 1 o. suiker door. Het wordt over de rijst gegoten, die dan een half uur in den oven moet opdroogen.

28. *Perenschotel*. 20 Versche of gedroogde peren worden in wijn of bessennat, met suiker en kaneel, tot moes gekookt en in een schotel gelegd. 2 o. gemalen rijst kookt men met 1½ k. melk en 1 o. boter goed gaar en roert er, als zij wat verslagen is, 4 eijerdoijers, het sap van 1 citroen en suiker naar den smaak bij (bij gebrek van versche citroenen, kan men 5 druppels citroenolie nemen.) Dit spreidt men, warm zijnde, gelijk over de peren en daarover het stijfgeklopte eiwit, waarna men den schotel in den oven licht bruin laat worden.

[Inhoud]

K. OMELETTEN, PANNEKOEKEN EN WENTELSTRUIFJES VAN ALLERLEI SOORT.

1. *Algemeene regelen*. Men moet voor het bakken van koeken in de eerste plaats eene goede ijzeren koekepan hebben, die men afzonderlijk daarvoor houdt en niet gebruikt voor het bakken van uijen, visch of iets anders. Zij moet altijd terstond na het gebruik met papier worden uitgeveegd, vóórdat men haar wegzet, en heeft men haar weder noodig, dan moet zij even op het vuur gezet, met zout droog uitgeschuurd en goed afgewreven worden. Het is niet goed om een koekepan te wasschen, omdat het gebak dan minder gemakkelijk loslaat.—De melk voor het beslag moet niet koud, maar laauw zijn; ook mag niet al de melk op eenmaal bij het meel worden gegoten, maar telkens wat, terwijl men in die tusschenpoozen het beslag sterk met een houten lepel klopt.—Als men het eiwit afzonderlijk tot schuim slaat, worden de koeken zeer luchtig, en men kan dan misschien een ei minder gebruiken; maar, doet men het niet, dan kan men de koeken beter zoo bakken, dat zij van binnen zacht en uitwendig knapperig zijn; dus moet iedereen dit naar zijn smaak doen.—Het vuur moet middelmatig wezen.—Boter is het fijnst om mede te bakken; maar half boter en half reuzel is ook zeer goed.—Om de koeken bros te hebben, moet men niet te weinig vet in de pan doen, dit even laten koken en dan tot staan laten komen, zonder dat het echter bruin wordt; dan neemt men de pan vlug van het vuur, giet het beslag in de rondte met een lepel er in, en zet haar weder op. Men stoot er met den lepel in, tot het meel boven op droog is geworden en van de pan loslaat; men schudt dan ook de pan telkens. Als men ontdekt, dat de onderzijde bruin genoeg is, keert men de koek om, laat er langs den kant van de pan nog een stukje boter onder glijden, en bakt, al schuddende, ook de andere zijde bruin; dit keeren geschiedt het best met een zoogenaamd blikken koekenmes, dat eenigszins den vorm van een troffel heeft en zoo breed als eene hand is. De koeken moeten op een verwarmden schotel uit de pan worden geschoven.

[117]

2. *Flensjes*. Op 5 o. tarwebloem neemt men 8 eijeren, een stuk boter en een weinig zout, dat men beslaat met 1½ k. melk. Men kan er naar verkiezing foelie en citroenschil of foelie en kaneel in roeren, ook bakt men ze wel met krenten.

3. *Gevulde Flensjes*. Men bakt de flensjes volgens [N^o. 2](#), bestrijkt ze dan met

vruchtenmoes of ook met rijstebrij, waarover men suiker en kaneel strooit; dan rolt men ze op, bestrooit ze met suiker, en zet ze zoo op tafel.—Zeer lekker is het ook om ze met kalfsvleesch te vullen; het vleesch wordt daarvoor zeer fijn gehakt en dooreengeroerd met wat geraspt wittebrood, een goed stuk boter (gesmolten) en melk of bouillon; men voegt er notemuskaat, foelie en zout bij, en kookt het onder gestadig roeren, even door. Dan rolt men deze farci in de koekjes.

4. *Kussentjes*. Men kan hiervoor het overschot van een ham gebruiken, dat men zeer fijn hakt en met wat melk door elkaâr roert; dan bakt men flensjes volgens [No. 2](#), rolt de ham daarin en snijdt ze aan vingerlange stukken, die men in geklutste eijeren doopt, daarop in gestooten beschuit wentelt en in een pannetje met kokende reuzel en boter bakt, tot zij licht bruin zijn. Men legt ze, om wat uit te druipen, op vloeipapier of op eene snede wittebrood. Mogt de ham wat hard zijn, dan zet men die den vorigen avond in de melk om te weeken.

5. *Flensjestaart*. Men bakt de flensjes volgens [No. 2](#) en legt ze op den schotel met rietperenmoes, appelmoes of bessenvla tusschen ieder koekje gestreken. Men gebruikt ze koud en snijdt ze als een taart.

6. *Doubletten*. 4 eijerdoijers, een opgehoopten lepel aardappelmeel, 1 m. melk en een weinig water beslaat men te zamen, voegt er wat zout, wat gestampte foelie of geraspte citroenschil bij, en roert er op het oogenblik voor dat men gaat bakken, het stijf geklopte eiwit door. Het vuur moet gelijkmatig zacht zijn. Men laat een weinig boter in de koekepan warm worden, giet het beslag er in en legt er een warm gemaakt blikken deksel op. Men bakt den koek, zonder den pan te schudden, ongeveer 10 minuten en slechts op ééne zijde, tot hij van onderen licht bruin en van boven droog geworden is. Dan bestrijkt men hem met vruchtenmoes of gelei, slaat hem dubbeld en schuift hem op een langwerpigen schotel. Men bestrooit hem met kaneel en suiker. Desverkiezende, kan men hem hiermede ook inwendig bestrooijen en er dan wijn-, rhum- of vruchtensaus bij geven. Zooveel gepulveriseerd zout van hertschoorn, als men op de punt van een mes nemen kan, door het eiwitschuim gemengd, bevordert zeer het rijzen.—Men neemt ook wel de dubbele opgegeven hoeveelheid van alles en bakt er twee doubletten van, die men dan niet dubbeld slaat, maar met de ongebakken zijden op elkander legt en het sap van 2 citroenen en rijkelijk suiker er tusschen.

7. *Omelette*. 8 eijeren, 1 opgehoopte lepel bloem, ruim 2 m. warme melk en een weinig foelie en zout worden beslagen en in de met boter gewarmde pan op zacht vuur gebakken, terwijl men er met den lepel of een mes gedurig in steekt, tot de omelette onder bruin, en boven droog geworden is; zij wordt niet omgekeerd, maar met de weeke zijde naar boven, op een schotel geschoven. Men kan er alleen suiker over strooijen of er vruchtengelei over spreiden.

8. *Omelette aux fines herbes* wordt beslagen volgens [No. 7.](#); maar men roert door het beslag wat *zeer fijn* gehakte pieterselie, dragon en bieslook.

9. *Ham omelette* beslaat men volgens [No. 7.](#) met fijngehakte gekookte ham door het beslag geroerd.

10. *Schuimomelette*. 3½ l. bloem, 6 eijerdoijers, ruim 2 m. melk voor ⅓ deel met warm water vermengd en wat zout, beslaat men lang kloppende, en bakt het volgens [No. 7](#). Zoodra de omelette bovenop droog wordt, spreidt men het zeer stijf geslagen eiwit er over, legt er een warm gemaakt deksel op en laat het zóó opstijven, waarna men er suiker over strooit.

11. *Omelette soufflée*. 4 lepels gezifte suiker, 4 eijerdoijers en een halve geraspte citroenschil worden gedurende 10 minuten sterk door elkaâr geroerd, dan het zeer stijfgeklopte eiwit er luchtig doorgemengd en alles in een met boter besmeerden schotel of op eene blikken besmeerde plaat, in eene vrij warmen oven, hoogstens een kwartier gebakken. Dan in denzelfden schotel, of *met* de plaat op eene schaal terstond op tafel gebracht, zonder dat er togt bij komt, daar het gebak daardoor neêrslaat.

12. *Spekomelette*. Op ieder ei neemt men een grooten lepel melk, benevens eenige korrels zout en klopt dit goed dooreen; dunne schijfjes spek bakt men even in de pan, en giet er de eijermelk overheen. Men steekt er in tot de koek goed droog is en schuift hem dan op een schotel. Naar verkiezing roert men door de eijeren ook de kruiden volgens [No. 8](#).

13. *Eijer-pannekoeken*. 6 eijerdoijers, 6 lepels meel en bijna 7 m. melk worden met een weinig zout er in, beslagen; even vóór het bakken roert men het geklopte eiwit er door.

14. *Bessenkoek*. 4 eijeren en 3 lepels meel beslaat men met ongeveer 2½ m. melk, en doet er een weinig zout in, benevens wat kaneel. Hiervan bakt men, met boter, een koek, en legt op het nog vloeibare beslag eene dikke laag rijpe aalbessen, die

men daarna met 1 o., 2½ l. gestooten beschuit bedekt. De koek aan de eene zijde bruin zijnde, wordt omgekeerd; ook op den bovenkant goed gebakken en op den schotel dik met suiker bestrooid.

15. *Appelkoek.* 2 soepborden vol gesnipperde appelen worden met suiker, citroenschillen en wat witten wijn langzaam week gekookt, zoodat er geen vocht meer op blijft. Dan beslaat men 6 eijerdoijers met twee lepels aardappelmeel, ruim 2 m. melk, wat zout en kaneel en het geklopte eiwit. Hiervan bakt men 2 koeken, op eene zijde; als de laatste gaar is, spreidt men de appelen er over en bedekt ze met den ongebakken kant van den eersten koek, waarna men ze op beide zijden nog eens laat nabakken en dan met suiker bestrooid opdoet.

16. *Beschuitkoek met appelen.* 12 groote zure appelen worden in 1 o., 2½ l. boter, op zacht vuur gaar gesmoord. Dan giet men op 12 gestooten beschuiten zooveel melk dat zij daarin goed kunnen weeken, roert er vervolgens 6 eijeren, 1 o., 2½ l. krenten, twee lepels suiker en wat citroenschil of kaneel door; daarna de appelen met 2 lepels rhum en eindelijk het geklopte eiwit. De koek moet op een zacht vuur gebakken worden.

17. *Wittebroodskoek met appelen.* Sneden wittebrood worden in melk met een paar eijeren geklutst, geweekt, en in boter luchtig gebakken, zoodat zij inwendig zacht blijven. Dan neemt men de pan van het vuur, bestrijkt het brood met appelmoes, waarin krenten zijn gekookt, en bedekt dan alles met het deeg, dat in [No. 15](#) opgegeven is. Men bestrooit den koek vóór het omkeeren met beschuit en laat hem op beide zijden knapperig bakken.

18. *Pruimenkoek.* Men maakt een beslag volgens [No. 10](#) of [14](#), en doet ⅓ daarvan in de met boter gewarmde pan, waarop men de pruimen, zonder steenen, opengespleten naast elkander legt en dan bedekt met het overige beslag.—Als het meel wat opgedroogd is, dekt men de pan toe, tot men de koek moet omkeeren. Hij wordt met suiker en kaneel bestrooid en warm op tafel gebragt. Even zoo kan men koeken met kersen, morellen of boschbessen bakken.

19. *Soufflets.* 2 lepels bloem roert men in 4½ m. melk, en klopt het goed met 4 eijerdoijers, wat citroenschil en zout; dan wordt er 1 o., 2½ lood gestampte bitterkoekjes en het geklopte eiwit bijgevoegd. Men bakt dit deeg met boter op eene zijde langzaam, volgens [No. 6](#), belegt het dan hier en daar met een stukje vruchtenglei, slaat het dubbeld en bestrooit het met suiker.

[121]

20. *Anijskoek.* 6½ lood geraspt wittebrood, evenveel gestooten beschuit, 1 opgehoopten lepel bloem, 1 lepel anijszaad, wat zout en 3 eijerdoijers beslaat men met 4½ m. melk, en roert het afzonderlijk geklopte wit er door. Men bakt hiervan in rijkelijk boter en reuzel een koek, op beide zijden bruin en bestrooit dien met suiker.

21. *Rijstpannekoeken.* 2½ o. gebroeide rijst kookt men met een stukje boter, wat zout, kaneel en citroenschil en 1 o., 2½ l. rozijnen, die er iets later worden bijgevoegd, in melk goed gaar, maar dik. Als zij wat bekoeld is, roert men er 2 of 3 lepels suiker, wat gestooten beschuit, 4 eijerdoijers en het geklopte wit door, en bakt daarvan op zacht vuur een grooten of eenige kleine koeken. Als men in de pan en, vóór het omkeeren, op den koek wat gestooten beschuit strooit, krijgt het gebak een beter aanzien. Het wordt met suiker bestrooid op tafel gebragt.

22. *Gerezen pannekoeken.* 5 o. gewarmd tarwemeel wordt beslagen met 7 m. warme melk, 6½ l. gesmolten boter, 4 eijeren, ruim 3 l. gist en wat zout. Dan zet men het een paar uur op eene warme plaats om te rijzen en bakt er koeken van. Men kan er naar verkiezing stukjes spek, komijnde kaas of rozijnen in leggen en doet dit, zoodra het beslag in de pan is gedaan. Om de koeken luchtiger te hebben, neemt men ook wel voor de helft gruttenmeel.—Verkiest men er koekjes van te bakken om bij de koffij te presenteren, dan bakt men ze in een kleine pan, en zeer lekker is het dan om er garnalen of een schijfje koud kalfsgehakt in te leggen; ook appelen aan schijven gesneden, krenten of rozijnen. Voor de drie laatstgenoemde soorten doet men 1 lepel suiker en wat kaneel of foelie in het beslag.

23. *Pannekoeken van boekweittenmeel.* Op ieder glad afgestreaken kopje meel neemt men datzelfde kopje vol warm water en een goeden lepel melk, 8 w. gist en wat zout; men kan er ook krenten bijvoegen. Dit beslaat men stevig en laat het rijzen.

24. *Aardappelkoeken.* 10 of 12 groote aardappelen worden raauw geraspt, dan 1 uur onder koud water gezet en vervolgens in een doek uitgewrongen. Daarna beslaat men het geraspte met 2¾ m. melk, 1 o., 2½ l. wittebrood, dat benevens 3 beschuiten in de warme melk is geweekt en fijngeroerd, 4 eijeren, 3½ l. gist en wat zout. Het beslag moet vooral niet te dun zijn en zoolang rijzen tot de hoeveelheid verdubbeld is. Men bakt de koeken met boter en reuzel. Het water waarin de geraspte aardappelen hebben gestaan, moet men laten bezinken en zal

[122]

dan zeer goed aardappelmeel onder in den pot vinden.—Bij gebrek aan gist kan men deze koeken ook zonder dat bestanddeel bakken, en dan is het recept als volgt: 1 kop geraspte aardappelen, onder water gezet, maar niet uitgewrongen, slechts uitgedropen op een vergiet en dan beslagen met 2 afgestreken lepels meel, 6 eijeren en 3 lepels melk, benevens wat zout. Op welke wijze men de koeken bakt, er moet, tot zij worden omgekeerd, een deksel op de pan gelegd.

25. *Wentelbeschuit*. Men neemt 1½ k. melk, roert daardoor 6 geklutste eijeren, 3 lepels suiker en wat foelie of citroenschil; hierin weekt men 18 keukenbeschuiten, waar de melk goed moet intrekken, zonder dat zij echter breken en die dan in de koekepan met boter worden gebakken.—Men legt slechts zooveel beschuiten te gelijk in de melk als men in de pan tegelijk kan bakken. Zij kunnen met suiker worden bestrooid of ook met roode of witte wijnsaus worden gediend.

26. *Arme ridders*. Hiervoor neemt men sneden wittebrood, zonder korst, aan reepjes gesneden, geweekt als de beschuiten volgens [No. 25](#); dan in geklutste eijeren gedoopt, in de pan met boter gebakken, bij het opdoen overgoten met een glas rhijnwijn en met suiker bestrooid.

27. *Karthuizer bollen*. Dit zijn zeer kleine kadetjes, waar men de korst afraspt, die men dan weekt volgens [No. 25](#), met gestooten beschuit bestrooit en in ruim boter bakt. Men presenteert er gelei bij, en geeft ze met wijn of vruchtenmoes.

[Inhoud]

L. EIJER-, MELK-, MEEL- EN RIJSTGEREGTEN.

1. *Eijeren koken*. Het water moet goed koken eer de eijeren er worden ingelegd. Voor zachte eijeren is het, als zij zeer versch zijn, genoeg om ze 3 minuten te koken; zijn zij iets ouder, dan 3½ minuut. Voor harde eijeren rekent men 5 minuten. Als men verscheidene eijeren koken moet, doet men wel om ze in een netje te binden, waarmede ze allen tegelijk in en uit den ketel worden gedaan.

2. *Saksische zouteijeren*. Men kookt de eijeren hard, klopt dan de schaal rondom stuk, zonder die er af te nemen, en legt ze daarna 24 uren in den pekkel, die zoo sterk moet zijn dat zij er op drijven.

[123]

Zij worden veel gebruikt bij Beijersch bier.

3. *Kievitseijeren* worden met koud water opgezet en als het water 2 minuten heeft doorgekookt zijn zij goed.

4. *Eijerstruif*. Voor ieder ei rekent men 1 lepel melk of water, wat zout en een klein kluitje boter. Men klopt de eijeren met de melk en het zout, laat in een aarden pannetje de boter even bruin worden, giet de eijeren er bij, en roert alles goed over den bodem strijkende, op het vuur tot het dik wordt. Als de pan is afgenomen, blijft men nog even roeren en doet de struif op, waarin men, desverkiezende, als men ze bij vleesch geeft, wat fijngehakte bieslook terstond door de eijeren kan doen.

5. *Spiegeleijeren of kalfsoogen*. Men kookt eene handbreedte hoog water met zout en werpt daarin, één voor één, vlug, de eijeren, zóó, dat zij elkander niet raken. Zoodra het wit gestold is (hard mag het niet worden), neemt men ze met den schuimschaan er uit, legt ze op een bord, snijdt de kanten gelijk en strooit er wat zout over. Men presenteert ze met geroosterd brood of legt ze op spinazie en zuring. Nog lekkerder zijn zij, als men ze bakt in de koekepan, die eerst met boter goed warm moet zijn.—Als men ze als een afzonderlijken schotel wil geven, giet men zure saus over de warme eijeren en zet ze dan nog eenige minuten, goed toegedekt, in den heeten oven.

6. *Eijeren aan schijfjes*. Hardgekookte eijeren worden aan schijfjes gesneden, met boter en zout gefruït en met gehakte pieterselie opgedischt.

7. *Kampersteur*. Hardgekookte eijeren snijdt men in de helft door en giet er mosterdsaus over.

8. *Eijergelei*. 1 k. melk, 9 eijeren en van 4 het wit, de schil van 1 citroen, suiker en kaneel, roert men in een diepen schotel dooreen, zet dien toegedekt op den wasem van kokend water en laat hem staan tot alles dik geworden is. Koud zijnde, wordt de gelei met suiker bestrooid en gegeven met ingemaakte vruchten.

9. *Hangop*. Afgeroomde zure melk zet men in de nabijheid van het vuur, zoodat de waterige deelen zich afscheiden, zonder dat de melk hard wordt en laat haar dan,

in een linnen sloop opgehangen, uitdruipen. Vervolgens roert men haar gelijk, met wat versche room, suiker en kaneel er door; giet ze dan in een diepen schotel, strijkt ze glad, en bestrooit ze met suiker en kaneel. Zij verdikt zeer door het staan. Men presenteert er beschuit bij.

10. *Rijstebrij*. Op 1 o. rijst rekent men 1 k. melk en laat die zeer langzaam 4 uren koken, met wat zout en eenige stukjes pijpkaneeel, die men er, als de rijst gaar is, uitneemt; er mag niet in geroerd worden. Men kan dit warm en koud geven, met suiker en kaneel.

11. *Rijst met appelen*. Men zet de gebroeide rijst met kokend water, een steek boter, een stukje kaneel en wat zout te vuur, en laat die langzaam koken. Als zij bijna gaar is, voegt men er appelen bij, die ook half gaar gekookt zijn, met goed wat suiker, en laat het verder gaar worden. Men roert er op het laatst een glas witten wijn door en bestrooit den schotel met suiker.

12. *Rijst voor ragout*. 2 o. rijst wordt gebroeid en dan in bouillon gaargekookt, waarna men er 1 glas mader, 1 kopje melk, 2 eijerdoijers en wat geraspte kaas doorroert. Men legt haar als rand om den ragout.

13. *Gewone rijst*. Men zet die op met driemaal hare hoeveelheid aan water.

14. *Melksoep met aardappelmeel*. Men kookt de melk, roert er dan wat aangemengd aardappelmeel in, benevens een weinig zout, wat suiker, gestooten foelie en stukken pijpkaneeel, die er later uit worden genomen. Men laat alles onder gestadig roeren goed doorkoken.

15. *Saffraansoep*. Voor elk ei, dat men klutst, neemt men zooveel meel als het wil aannemen, maakt het met eene vork zeer fijn, en laat het met een weinig zout en wat tot poeder gewreven saffraan, in kokende melk, onder gestadig roeren, gaar worden.

16. *Rijstsoep*. De rijst wordt met koud water opgezet, en als dit tot koken toe heet is geworden, giet men het er af. Men laat de helft van de melk koken, doet de rijst er in met wat kaneel en foelie, en laat haar langzaam zacht worden; dan eerst voegt men de overige melk, met suiker en zout er bij, en laat de soep nog een weinig doorkoken. Op het laatst kan men om te binden er nog een weinig aardappelmeel doorroeren. Voor iedere persoon rekent men op 4½ m. melk en 3½ l. rijst.

17. *Soep van paarlgarst*. De gort wordt eerst in water, met een stukje boter dik, maar gaar gekookt. Dan giet men de melk er bij, doet er wat zout in en laat het te zamen koken. Men bindt het met aardappelmeel.

Dit kookt men ook zeer goed met karnemelk en de maat is die van [No. 16](#).

18. *Heele gort* kookt men naar verkiezing met water of karnemelk, volgens [No. 17](#), maar iets langer, met viermaal hare hoeveelheid aan water.

19. *Sago* kookt men volgens [No. 17](#).

20. *Boekweitengort*. Op 1 kop gort neemt men 4½ m. karnemelk. Zoodra de melk warm wordt, begint men te roeren en houdt dit vol tot zij gaar is, waartoe ½ uur wordt vereischt.

21. *Havergort*. Op 1 o. gort neemt men 1 k. zoete melk, maakt die eerst aan de kook, doet dan de gort er in en laat ze onder gestadig roeren gaar koken.

22. *Karnemelk met meel*. Op 1 k. karnemelk neemt men ½ o. tarwemeel, dat men raauw, met de melk zeer gelijk mengt; vervolgens hangt men die over en laat haar, onder gestadig roeren, gaar koken. Sommigen verkiezen de melk dikker te hebben en nemen dan meer meel.

23. *Karnemelk met zuring en krenten*. De melk wordt gekookt volgens [No. 22](#) en de krenten er terstond ingedaan, maar de zuring moet afzonderlijk gesmolten en zeer fijngeroerd worden, waarna men ze goed mede laat doorkoken.

24. *Karnemelk met appelen en anijs*. De appelen worden met het gekneusde anijszaad gaargekookt; dan giet men de volgens [No. 22](#) met meel gemengde karnemelk er op en laat alles, onder gedurig roeren, gaar worden.

25. *Duitsche broodsoep*. 4 o. gekruimeld wittebrood wordt met een goed stuk boter in koud water opgezet en een kwartier gekookt; dan door eene zeef gewreven en weder aan de kook gebracht. Daarna worden er 4 eijerdoijers, wat notemuskaat en de noodige laauwe melk doorgeroerd, tot de soep de gewenschte dikte heeft.

26. *Eijersoep*. Neemt tarwemeel en eijerdoijers, in zulke verhouding dooreengeroerd, dat het een droog deeg wordt, roert er dan wat zout en notemuskaat in en lengt het aan met bruin gefruite boter. Daarna verdunt men het mengsel met wijn en water, waarbij citroensap, suiker en kaneel is gevoegd en laat het te zamen, onder gestadig roeren, voorzigtig koken.

27. *Kunstroem*. In 4 k. melk die men tot aan het koken brengt, zonder ze echter te laten koken, roert men een bierglas koude karnemelk en 2 eijerdoijers. Dan zet men het op eene warme plaats om dik te worden, en dient het koud als room.

[126]

28. *Duitsche nudels*. Dit zijn eigenlijk zeer smalle reepjes, ter breedte van een stroohalm, die men snijdt uit het volgende deeg. Op 4 eijeren neemt men 8 lepels melk en zooveel bloem als de melk kan opnemen. Dit wordt tot een glad, vast deeg gekneet en hoe langer men het bewerkt des te fijner worden de nudels. Het wordt daarna, aan verscheidene stukken, tot de dikte van een blad papier uitgerold en op een stok te droogen gehangen; vervolgens strooit men op ieder stuk een weinig droog meel, rolt het luchtig op, en snijdt er de gezegde smalle reepjes van, die men weder losrolt en ook laat droogen. Droog zijnde, worden zij in kokend water met zout gelegd, waarin zij ongeveer in een half uur gaar zijn; men schept ze dan op een doorslag en zij worden in Duitschland op verschillende wijze gebruikt. Zij worden b. v. in melk met boter en zout gekookt, dan met gestampte in boter gefruite beschuit bestrooid, en zoo bij appelmoes, pruimen of iets dergelijks gepresenteerd. Zeer smakelijk is een geregt dat men er van gereed maakt met het overschot van een ham. De nudels worden daarvoor gesneden op de grootte van eene speelkaart, en men belegt daarmede den bodem en de wanden van een met boter besmeerden schotel; de ham wordt fijngehakt, met wat peper en notemuskaat er door, en dan, aan lagen met nudelblaadjes, in den bekleeden schotel gelegd. Eindelijk klopt men eenige eijeren met melk door elkaâr en giet dit over alles heen. Het moet in een heeten oven 1 uur bakken en op eene schaal worden omgekeerd.

[Inhoud]

M. GELEIEN EN IJS.

1. *Algemeene regelen*. Als middelen om gelei op te stijven, bedient men zich van *kalfspooten*, *hertshoorn*, *vischlijm*, *gélatine* en van de zeer kortelings ingevoerde *Aga-aga*. Ziehier eenige woorden over de aanwending van deze verschillende zaken: Door het gebruik van vischlijm verkrijgt men de fijnste, klaarste gelei, maar ook tevens de kostbaarste; goede vischlijm moet, als men ze tegen het licht houdt, een paarlmoerachtige kleur hebben. Men knipt ze v or het gebruik in kleine stukjes, zet ze in een zeer klein aarden potje, water of wijn, naar dat het noodig is, bedekt, een nacht te trekken; den volgenden morgen zet men het op een klein stukje vuur of eene warme plaat en laat de lijm zachtjes koken, tot zij is opgelost, dat doorgaans in een kwartier het geval is. Dan wordt zij door een neteldoeksch lapje gegoten en volgens de recepten gebruikt.—Kalfspooten zijn veel goedkooper en men bereidt de gelei daaruit als volgt: De pooten worden goed afgeschroeid en met hunne lederachtige huid zeer zuiver geboend en gewasschen, waarop men ze, om blank uit te trekken, eenige uren in laauw water legt. Vervolgens worden zij in eene *aarden* pan, met koud water, te vuur gezet; als het kookt worden zij geschuimd, afgegoten en met versch water bedekt, op een vlug vuur gebracht. Men laat de pooten, tusschenbeide roerende, 4 uren langzaam, maar onafgebroken, koken, tot de beenderen er uitvallen; dan neemt men die er uit, spoelt ze af, en giet het water, dat men hiervoor gebruikt, nog bij het nat, dat, als het vet er is afgeschept, door eene fijne haarzeef in een schotel wordt gegoten en tot den volgenden dag moet blijven staan. V or het gebruik moet het vetachtige vlies dat er opkomt en ook het bezinksel, voor zooverre het niet helder is, er worden afgenomen. Het nat van 6 of 8 kalfspooten kan men tot ruim   k. laten verkoken.—Gelei van hertshoorn moet zeer versch worden gebruikt, terstond nadat zij gekookt is; van 5 o. kan men gewoonlijk 2  m. gelei verkrijgen. Men wast het eenige malen, zet het met een paar k. koud water, in een aarden pot, te vuur, en laat het 3   4 uren langzaam koken, zonder er in te roeren, daar het dan troebel wordt. Dan laat men een paar druppels op een koud bord vallen, om te onderzoeken of de gelei stijf wordt, en als men dit voldoende acht, wordt het kooksel in eene fijne haarzeef of op een dubbelden linnen doek gegoten, waar men het zonder drukken laat uitdruipen.—Gélatine kan altijd in plaats van vischlijm worden gebruikt; men vindt ze rood en wit; de eerste neemt men gewoonlijk voor wijn- of andere gekleurde gelei. Hoe doorschijnender de stukjes zijn, des te beter is de kwaliteit. De verhouding is 1  l. gélatine tegen 1 l. vischlijm. Men knipt ze aan kleine stukjes, smelt ze met water of wijn even als vischlijm, en maakt ze den dag v or dat men ze gebruiken wil gereed; dit is vooral des zomers noodig, ten

[127]

einde te zien of het kooksel stijf genoeg wordt om in de gelei te doen.—Een nieuw ingevoerd bindmiddel is de Aga-aga, uit eene japansche mossoort bereid. Het wordt verkocht aan lange, smalle staafjes, die zeer licht en poreus zijn en eene geelachtige witte kleur hebben. Het wordt als vischlijm behandeld, maar enkel met wijn, daar het zich in water niet oplost.—Nog is bij het maken van allerlei gelei op te merken, dat de vorm zeer schoon en bij het gebruik van binnen met beste olie, b. v. amandelolie, moet bestreken zijn. Als de inhoud goed stijf en koud is, maar toch aan den vorm kleeft, moet men een in heet water gedoopten en uitgewrongen doek eenige minuten om den vorm heenleggen, of dien (maar slechts een oogenblik) over den wasem van kokend water houden.

[128]

2. *Het kleuren en versieren van gelei.* Soms verkiest men eene gelei geheel te kleuren, of wil men op een wit geregt gekleurde versierselen aanbrengen. Men kan zich daarvoor van het volgende bedienen: voor rood gebruikt men bessensap of nat van bieten; ook lost men wel wat cochenille in een weinig water op; voor geel trekt men wat saffraan af, en voor bruin kan men gesmolten chocolade nemen. Men voegt van de begeerde kleur zooveel als noodig is bij de gelei, vóór dat zij gefiltreerd wordt, en wanneer het voor opgelegde versiersels is, neemt men daarvan wat afzonderlijk om te kleuren. Dit gedeelte giet men op een vlakken, met koud water afgespoelden porseleinen schotel, zoodat het eene dunne laag is, die men koud laat worden. Hieruit snijdt men later figuren, waarmede men eene andere gekleurde gelei wil beleggen.

3. *Zure gelei voor vleesch en visch.* 5, volgens [No. 1](#) gereinigde en geschuimde kalfspooten, 2 p. mager, maar niet bloedig rundvleesch en een stuk kalfsvleesch zet men, met water bedekt en met wat zout, op een vlug vuur en past op het schuimen. (In plaats van kalfsvleesch kan men ook raauwe ham, aan dobbelsteenen gesneden, nemen, of afval van gevogelte, mits geene koppen, waardoor de gelei troebel wordt.) Men voegt er bij 2 theelepels witte peperkorrels, evenveel gestooten nagelen, 10 chalotten of twee groote uijen, 4 laurierbladen, 1 gele wortel, wat pieterseliewortels, 1 kleine knol seldery, de schil van 1 citroen en 5 m. goeden wijnazijn. De wortelen neemt men er na verloop van een uur uit, laat het vleesch gaar worden en de pooten nog zoolang nakoken, tot zij uit elkaar vallen; het nat moet dan tot op 1½ k. zijn verkookt. Men giet het door eene zeef in eene porseleinen terrine, neemt den volgende dag het vet en het bezinksel weg, zet de gelei weder op het vuur met ½ fl. rijnwijn en het sap van 1 citroen, proevende of er nog zuur of zout moet worden bijgevoegd. Nu wordt het kooksel op de volgende wijze geklaard: Vóór dat de gelei kookt, klopt men een paar pollepels vol daarvan met het wit van 4 eijeren en de stukgeslagen eijerschalen door elkander, giet dit in de pan, en mengt het alles, telkens opscheppende en roerende, goed dooreen. Men laat het even opkoken, vermindert dan het vuur en laat de gelei een kwartier langzaam trekken, waarna men met eenige druppels op een koud bord de gewone proef neemt: is zij nog te slap, dan laat men haar nog wat verdampen; wordt zij daarentegen te taai bevonden, dan kan men er water, wijn of azijn bij gieten. Heeft zij de verlangde stijfheid bekomen, dan hangt men den filtreerzak (die van dik flanel is gemaakt, met een paar lussen er aan, waardoor men een stok kan schuiven) op eene warme plaats op; schept daarin een paar lepels van de gelei, en houdt het overige warm, dat men er gaandeweg bijvoegt, tot alles is doorgelekt op eene daaronder staande schaal. De twee eerste lepels vocht die er doorloopen, zijn doorgaans troebel en dat moet men nog eens voorzigtig in den zak gieten. Bij gebrek aan een flanel zak kan men een servet uitspannen en de gelei er op scheppen, maar dit is niet zoo goed, omdat zij daarop spoedig koud wordt en dan niet meer doorlekt.—Nu giet men een weinig van het gefiltreerde in een vorm, en als het stijf is geworden, legt men er figuren op, waarvoor men citroenschijfjes, bieten en harde eijeren, aan schijven gesneden, ingemaakte augurken, kappers en pieterselieblaadjes kan gebruiken. Dit alles bedekt men weder met wat gelei, en als die koud is, legt men het vleesch of den visch er op en giet er de rest over, zoodat het geheel onder ligt, waarna men het op eene koude plaats zet om op te stijven.

[129]

4. *Bereiding van vleesch voor gelei.* Alle vleesch dat bestemd is om in gelei te worden opgedischt, wast men goed, terwijl men er al het vet afsnijdt. Vogels kan men, behalve eene gans, wel larderen, maar dan worden de uitstekende spekreepjes glad afgesneden, zoodat het spek geheel *in* het vleesch is. Eene gans en een kalkoen ontdoet men van de beenderen, volgens A, N^o. 6. Dan wordt het in een wit kokenden pot te vuur gezet, met half water, half azijn, of ook soms maar met ⅓ azijn en het noodige zout; men schuimt het zorgvuldig, voegt er dan alles bij wat in [N^o. 3](#) is opgegeven, en laat het in kort na langzaam gaar worden. Als het gaar is, neemt men het uit de pan, en snijdt het als het koud geworden is, aan nette stukken; men kan het ook in zijn geheel laten, maar dan heeft men meer gelei noodig. Het nat giet men bij de gelei volgens [No. 3](#) en handelt voorts geheel naar dat recept.

[130]

5. *Zalm in gelei.* Men kookt in een aarden pot water met witte peper, citroenschijven, uijen, foelie, wat zout en 2 à 3 laurierbladen een goede poos,

zoodat de kruiden uittrekken, giet er den azijn bij, en legt er dan de mooten zalm, die een uur te voren wat gezouten moeten worden, in, om ze gaar te laten koken. Voorts koke men van 3 kalfspooten eene gelei volgens [No. 3](#) en handele als daar gezegd is.

6. *Paling in gelei.* Voor een vorm van middelmatige grootte neemt men 2 dikke palingen, aan mooten gesneden en gekookt als de zalm, maar in half water, half azijn. Gelei en behandeling volgens [No. 3](#). Men legt pieterselie op den rand van den schotel.

7. *Haas in gelei.* De rug en het vleesch van de achterpooten van een haas worden gewasschen en dan in water met goed wat azijn, niet te ruim gekookt en geschuimd; dan voegt men er een aan schijven gesneden citroen, 8 chalotten, 2 theelepels heele peper en evenveel nagelen bij, en laat het vleesch daarmede gaar koken en koud worden. Men giet het nat door eene zeef bij de gelei, die volgens [No. 3](#) van 4 kalfspooten is gekookt. Tegelijkertijd maakt men eene farci als volgt: Een kalfslever wordt fijngehakt en door elkaâr geroerd met: 1 o., 2½ l. spek, 2½ o. mager varkens- of ander vleesch, dat men ook hakt, 1 kopje gestooten bescuit of geraspt wittebrood, 2 hardgekookte, fijngewreven eijerdoijers, 1 kopje gesmolten boter, benevens zout en nagelen naar den smaak. Dit alles wordt, in een besmeerden schotel, in den oven gaar gebakken, en, als het koud is, in dunne lange schijfjes gesneden, zoo ook het hazenvleesch. Voorts handele men volgens [No. 3](#), en legt dit, laag om laag, in den geleivorm, met wat gelei tusschen iedere laag in. Des winters kan men dit, in den opstaanden vorm, op eene koude plaats, 10 dagen bewaren; dan op den schotel omkeeren en versieren volgens [No. 2](#). Men kan er sauce à la diable bij geven.

8. *Kalfsvleesch à la Küstelberg.* Men neemt net gesneden stukjes kalfsvleesch, legt die niet te stijf in een keulschen pot, met citroenschijven en wat nagelen er tusschen. Als de pot gevuld is, strooit men er het noodige zout over, giet hem verder vol met een mengsel van ⅔ bruinen bierazijn en ⅓ water en bindt er een blaas ruim over. Daarop kookt men het 3 uren au bain marie. Er moeten stukken met beenderen bij zijn.

[131]

9. *Gevulde kapoen in gelei met saus.* Men maakt eene gelei van 4 kalfspooten, volgens [No. 3](#); neemt de beenderen uit den kapoen volgens [A. No. 6](#), en vult hem met de volgende farci: de lever met 2½ o. kalfsvleesch, ¾ o. spek fijngehakt; 1½ o. geraspt wittebrood met ¾ o. gesmolten boter, op het vuur dooreengerd, 2 eijerdoijers, wat melk, zout, foelie, citroenschil en sap, benevens het geslagen eiwit. Dit alles goed door elkaâr gekneet zijnde, vult men den vogel daarmede, naait hem dicht, slaat hem in een schoonen uitgebroeiden doek, en laat hem, in de gelei, goed toegedekt, 2½ uur langzaam koken. Na verloop van dien tijd neemt men hem er uit, laat hem, op een vlakken schotel, 1 uur bekoelen, en legt er een plankje, met eenig gewigt bezwaard, op, om hem wat te drukken. Als de gelei gereed is, giet men een weinig daarvan in den vorm, legt den kapoen, met de borst naar onderen, er op, en vult den vorm verder. Wanneer men hem den volgenden dag op den schotel heeft omgekeerd, giet men de volgende saus er rondom: 1 pollepel room of 4 hardgekookte eijerdoijers roert men met 2 theelepels mosterd en wat suiker door elkaâr; dan voegt men er na elkander 4 spijslepels azijn, evenveel Genuaolie, wat fijngehakte dragon, peper, zout en hetgeen men van de gelei nog over heeft, bij. Dit alles wordt stevig geroerd en op den schotel gegoten.

10. *Kuikens in gelei.* De vogels worden opgemaakt volgens [A. No. 6](#), met zout ingewreven en in eene aarden pan, toegedekt, in gefruite boter gaar gesmoord; overigens handelt men volgens [No. 3](#).

11. *Kalkoen in gelei.* Volgens [No. 9](#).

12. *Eenden in gelei.* Volgens [No. 9](#).

13. *Gans in gelei.* De gans moet jong en niet te vet zijn, en volgens [A. No. 6](#) worden in orde gebragt, dan afgekookt en volgens [No. 9](#) gevuld. Men maakt gelei volgens [No. 3](#) en behandelde den vogel als kapoen in gelei.

14. *Fijne wijn-gelei van kalfspooten.* Deze gelei wordt in glazen of op schoteltjes gepresenteerd en het recept is berekend voor 36 personen. Van 12 kalfspooten kookt men gelei volgens [No. 1](#); dan zet men die op het vuur met ruim 1½ k. wijn, 7½ o. suiker, 1½ l. kaneel, het sap van 12 en de schil van 3 citroenen, benevens het niet al te stijf geklopte wit van 8 eijeren. Voorts handele men volgens [No. 3](#).

[132]

15. *Wijngelei van Aga-aga.* Eene flesch goeden witten wijn laat men, met 3½ o. suiker, het sap van 2 citroenen en van één citroen de in wat wijn afgetrokken schil, goed toegedekt, warm worden, giet er dan een opgelost staafje Aga-aga bij, laat het te zamen tot aan het koken komen, giet het door een neteldoeksch lapje en in den vorm. Men kan deze gelei ook van witte gélatine maken, waarvan men dan 3 l., 3 w. oplost, die men daarna tot aan de kook brengt, met 1 flesch witten wijn, 2½

o. suiker, het sap van 2 citroenen en het afreksel van de schillen; dan giet men het door een doekje.

16. *Gelei in eijervorm*. 5 m. melk, 3 l. 3 w. opgeloste witte gélatine, 8 w. geraspte zoete amandelen, een stukje vanille, en suiker naar den smaak, kookt men te zamen en giet het dan in ledige eijerschalen, waarin men eene zoo klein mogelijke opening heeft gemaakt; men zet ze om koud te worden in eijerdopjes. Dan roert men 2 o. suiker, die eenigzins met warm water is gesmolten, 6 l. w. opgeloste gélatine, en het sap van 2 citroenen, door eene fl. rhijnwijn, waarin de citroenschillen zijn afgetrokken. Men ontdoet de koud geworden eijeren van de schaal, legt ze in den geleivorm en giet den wijn, ongekookt, er over.

17. *Citroengelei* wordt bereid volgens [No. 14](#). De bestanddeelen zijn ½ k. gelei van kalfspooten, 1 k. witten wijn, 3 o., 7½ l. suiker, 4 w. kaneel, eenige nagelen, het sap van 4 citroenen, de schil van 2, een klein weinigje saffraan, en het wit van 4 eijeren.

18. *Rhumgelei*. 3 l., 3 w. gélatine lost men op, en vermengt ze met ruim 6 m. water, giet ze, als zij een weinig bekoeld is, op het geklopte wit en de schalen van 2 eijeren, en gaat met kloppen voort; dan voegt men er 2½ o. suiker bij, zet de pan te vuur en blijft steeds kloppen. Als het begint te koken, druppelt men er het sap van 1 citroen in, laat alles te zamen eenige minuten doorkoken, giet het door een doekje, voegt er dan 3 glaasjes rhum of arak bij, en laat het in glazen, op schoteltjes of in een vorm koud worden.

19. *Gelei met vruchten*. Men maakt eene wijn- of citroengelei, maar zoeter dan gewoonlijk, giet die gedeeltelijk in een assiet, schikt, als zij stijf geworden is, allerlei vruchten, als aardbeziën, kersen, aalbessen, frambozen, daarop; bedekt ze met gelei, laat die weder koud worden, en zoo gaat men voort tot de schotel vol is.

[133]

20. *China'sappelgelei*. Men snijdt de appelen over dwars in de helft door, en neemt er met een lepel het binnenste voorzigtig uit, zonder dat er gaten in de schil komen. Dit wringt men door een neteldoekschen doek, en voegt er dan bij 4 kopjes sap, 2 kopjes citroensap en 1 kopje rhijnwijn, benevens 2½ ons suiker en 2 l. gesmolten vischlijm. Het moet goed warm worden gemaakt en dan, door een lapje, in de ledige schillen loopen, die men, als de gelei koud is, in vierdeparten snijden kan, en zoo presenteert.

21. *Appelen à la dauphine*. Halve appelen stooft men met rhijnwijn en suiker; als zij gaar zijn, giet men het nat er af en voegt er mader, of rhijnwijn bij, waarin men gedurende eenige dagen citroenschillen heeft afgetrokken (zooveel tot alles te zamen ½ fl. bedraagt); dan doet men er 1½ l. gesmolten vischlijm bij, met suiker naar den smaak, en een weinig cochenille of bramensap, voor de kleur. Men giet wat gelei in den vorm, dan legt men de appelen er op, die geprikt worden, opdat de gelei er in zou trekken, en giet den vorm vol.

22. *Regelen voor het maken van ijs*. Men heeft eene blikken bus noodig, die stevig gesloten kan worden, om dat wat men wil laten bevrozen, in te doen. Voorts een emmer waarin het ruwe ijs is, dat in kleine stukjes ter grootte van een hazelnoot gebroken moet worden. Eerst legt men daarvan een bodem, ter hoogte van de hand, in den emmer, strooit daarover een paar handen vol zout of salpeter, en zet de gevulde bus daarop; men legt nu ook ijs, met salpeter, er tusschen, goed vastgestampt, rondom, zoodat de bus vaststaat en tot aan den bovenrand met ijs omringd is. Men kan de bus een kwartier stil laten staan, maar dan steekt men een stok door den ring, die op het deksel vastzit, en draait haar daarmede, zonder ophouden, rond; om de tien minuten moet de inhoud, met een houten spaantje, van den kant worden losgemaakt en doorgewerkt, en zoo gaat men voort met draaijen, totdat de massa geheel stijf geworden, en zich als zeer dikke room laat roeren. De bus mag gedurende de bewerking niet worden opgetild. Men neemt gewoonlijk voor ijs van room, vruchtsappen, op 4 pond ruw ijs, 6 ons gewoon keukenzout, of half zooveel salpeter; voor ijs met geestrijke vochten wat meer. Als men dikwijls ijs maakt, moet men een emmer afzonderlijk daarvoor inrigten, aan de zijde, even boven den bodem, met een gat, dat met eene kurk gesloten wordt, waardoor men het water van het gesmolten ijs tusschen beiden kan laten wegloopen, om de ruimte met versch ijs aan te vullen. Het is van het grootste belang dat de bus altijd in draaijende beweging blijft; anders bevriest de inhoud, met naaden en stukken, terwijl goed ijs zoo gelijk als boter moet zijn. Als het ijs vroeger gereed is dan men het moet gebruiken, zorge men, dat het zoo weinig mogelijk aan de kanten van de bus raakt; giet koud water in den emmer, en dekt alles met een netten doek toe. Voorts zij men er op bedacht dat alle geuren door de koude zeer verminderen, en als men dus een mengsel gereed maakt, om te laten bevrozen, dat men dan van suiker, vanille, likeur, of wat dan ook, dubbel zooveel moet nemen als men voor vla, of eenig ander kooksel zou noodig hebben.

[134]

23. *Vanille ijs*. Men laat ½ staafje vanille in een weinig melk langzaam koken, giet de melk door een doekje, en roert ze door een kan zoeten room, met 8 eijerdoijers

en 6 spijslepels witte suiker. Men roert dit op het vuur dik, neemt het dan af en blijft roeren tot het bekoeld is, opdat er geen vlies op kome; geheel koud zijnde, wordt het in de ijsbus gedaan. De vanille kan tweemaal dienen.

24. *Kwee ijs*. De goed geschilde kweeën worden in water met eenige stukjes pijpkaneeel zeer week gekookt, en door eene fijne zeef gewreven, dan met de helft van hun gewigt aan suiker door elkaâr geroerd, en in de ijsbus gedaan.

25. *China's appel ijs*. 2½ o. suiker wordt met een goeden kop water gekookt en, afgeschuimd zijnde, vermengd met het sap van 8 china's appelen en van 2 citroenen, 1 geraspte china's appelschil, ½ fl. malaga en 1 l., 8 w. goede vischlijm of 1 staafje Aga-aga, beide in ruim 2 m. wijn opgelost.

26. *Frambozen ijs*. Men wrijft frambozen door eene zeef, zorgende dat er geene pitjes doorgaan, en voegt dan bij 5 ons sap evenveel suiker, en het sap van 2 citroenen. Dit roert men zoo lang tot de suiker geheel gesmolten is, en doet het dan in de ijsbus. Evenzoo kan men ijs van andere vruchten maken.

27. *Punsch ijs*. Bijna 7 m. rhijnwijn, evenveel water, 5 o. suiker, een stukje vanille, eene geraspte citroenschil, het sap van 4 citroenen, en 12 eijerdoijers, laat men, onder zorgvuldig roeren, tot aan het koken komen; men gaat met roeren voort tot het koud is en, als het in de ijsbus befrist, giet men er telkens bij het openen van de bus, gaande weg, 4 kopjes arak in.

28. *Marasquin ijs* behandelt men volgens [No. 27](#). Het recept is 8 m. zoete room, 8 eijerdoijers, 4 o. suiker, een geraspte citroenschil, wat pijpkaneeel en 2 m. marasquin.

[135]

[Inhoud]

N. KOUDE, ZOETE GEREGTEN.

1. *Algemeene regelen bij het maken van vladen*. Verglaasde ijzeren pannen zijn hiervoor het beste, omdat aarden pannen niet zoo goed een levendig vuur kunnen doorstaan, zoo als men het gaarne voor het koken van vladen neemt.—Als men vanille aan groote stukken gebruikt, kan zij tweemaal dienen; maar men heeft daarentegen minder hoeveelheid noodig, als men de vanille met een weinig suiker stampet en ze in een neteldoeksch lapje bindt, om mede in het mengsel te koken, of uit te trekken.—Daar vladen zeer ligt schiften, moet men niet verzuimen om ze, zoodra de eijeren er in zijn, onafgebroken te roeren of te kloppen, tot zij aan het koken toe zijn; *koken* mogen zij dan echter niet, tenzij er benevens de eijeren vrij veel meel in is. Zij moeten dan vlug worden overgegoten in de daarvoor bestemde terrine, schalen of vormen, en geroerd worden, tot zij wat bekoeld zijn; dan kan men ze nog een poosje laten staan, maar roert ze toch van tijd tot tijd nog eens om, ten einde te verhoeden dat er een vlies op komt.—Wat het binden met eijeren betreft, zie men [A. No. 35](#); omtrent kalfspooten, gélatine, Aga-aga, en vischlijm [M. No. 1](#).

2. *Het versieren van vladen*. Dikke zoete room wordt zeer stijf geslagen; dan voegt men er suiker en een klein scheutje arak bij, en steekt er met een eijerlepeltje figuren af, die men op de vlade legt.

3. *Wijnpudding*. Eene flesch goeden rhijnwijn zet men op het vuur, met 2½ ons suiker, het sap en de schil van 1 citroen en wat pijpkaneeel; men laat het tot aan het koken komen, en voegt er dan gelei bij, bereid uit 2 kalfspooten, eene staaf aga-aga, of ruim 4 lood gélatine, waarmede het doorkoken moet. Daarop wordt de pan afgenomen, de kaneel er uitgehaald, en 12 eijerdoijers er doorgeroerd. Het wordt in een met Amandelolie bestreken vorm gegoten, en koud met vanillesaus gebruikt.—Voor 24 personen.

4. *Rhumpudding*. Bijna 7 m. zoete room worden aan de kook gebragt met 3 o., 7½ l. suiker, 2 citroenschillen, en ruim 4 l. opgeloste gélatine; dan 20 eijerdoijers er doorgeroerd, en eindelijk ruim 2 m. arak. Het moet in den vorm koud worden, en met wijn of vruchtensaus gebruikt.—Voor 20 personen.

[136]

5. *Citroenpudding*. ½ fl. witte wijn, 6 goed geklutste eijerdoijers, 1 o., 2½ l. suiker, 2 citroenen, en van 1 citroen de schil, ruim 1½ l. opgeloste en doorgegote vischlijm, benevens ½ lepel aangemengde stijfsel, laat men, onder gestadig roeren, te zamen tot aan de kook komen; men neemt dan de pan van het vuur, mengt het geslagen eiwit door het kooksel, en giet het in den vorm.—Voor 12 personen.

6. *Sagopudding*. Ruim 8 l. sago wordt met citroenschillen, en pijpkaneeel, in melk voorzigtig gaar en stijf gekookt; dan roert men er 1½ l. opgeloste gélatine bij, benevens 5 l. suiker, en laat alles onder gestadig roeren, goed doorkoken. Vervolgens roert men 3 eijerdoijers en het geklopte wit er door, laat het in den, met koud water omgespoelden vorm koud worden, en geeft den pudding met vruchtensaus.

7. *Appelpudding*. Een soepbord week appelmoes, dat met wijn, suiker, en citroenschillen is gekookt, wordt door eene zeef gewreven, dan vermengd met het sap van 2 citroenen en weder aan de kook gebracht. Vervolgens roert men er ruim 3 l. opgeloste gélatine, 1 lepel aangemengde stijfsel, en het geslagen wit van 4 eijeren door, en doet het in den vorm.

8. *Roode pudding van rijstmeel*. 5 m. bessen- of frambozensap, evenveel rooden wijn, met suiker naar den smaak, laat men koken, en strooit er dan 1½ o. rijstmeel in, dat men gaar, doch niet stijf laat worden.—Men kan op dezelfde wijze handelen met griesmeel, en voor beide puddings is eene koude vanillesaus zeer geschikt om er bij te presenteren; ook geeft men er wel room bij, die met rooden wijn, suiker en een scheutje rhum dooreen is geslagen.

9. *Roode schuimpudding*. Eene kan, met rooden wijn vermengd, bessen- of kersensap wordt met suiker en pijpkaneeel gekookt; dan roert men er 1 o., 1½ lood aangemengde stijfsel in, en laat alles weder goed doorkoken. Men neemt den pot af, voegt het stijf geslagen wit van 9 eijeren er bij, kookt het nog even op, en schudt het in den omgespoelden, en met suiker bestrooiden vorm. Men eet den pudding met vanillesaus.—Voor 14 personen.

10. *Flambri*. 1 k. melk, 1 o. suiker en eenige gestooten bittere amandelen worden met wat vanille of citroenschil gekookt; dan 4½ l. in water opgeloste roode gélatine er doorgeroerd; de massa in een omgespoelden vorm gegoten en koud met vruchtensap gediend.

[137]

11. *Rijstpudding met citroen*. 3 o., 7½ l. rijst wordt gebroeid en in water gaar en dik, doch niet stijf gekookt, en zóó dat de korrels in hun geheel blijven. Men schilt twee citroenen af, kookt de schil in water zacht, en snijdt er dunne reepjes van. Dan zet men wat suiker met water te vuur, en kookt de citroenschillen, onder gestadig omroeren daarin, totdat zij al de suiker hebben opgenomen, waarna men ze laat droogen. Intusschen heeft men ½ k. rhijnwijn, met het sap van 4 citroenen en 3 o., 7½ lood suiker laten koken; men roert er nu voorzigtig de warme rijst, en de gecandaliseerde schillen door, en giet alles in den omgespoelden vorm. Men versiert den pudding met ingemaakte vruchten en geeft er schuimsaus bij.

12. *Rijstpudding met vruchten*. Men kookt 2½ o. gebroeide rijst met melk, suiker en pijpkaneeel gaar, en niet te stijf. Tegelijk kookt men gesnipperde amandelen, in een weinig water, half zacht, voegt er dan een paar kopjes witten wijn, wat suiker, citroensap en schil, krenten en aan schijven gesneden appelen bij, laat alles gaar worden, en bindt de saus met wat aardappelmeel. Dan legt men in een omgespoelden vorm eene laag rijst, daarop eene laag appelen enz., tot men met rijst eindigt. Men geeft er wijn- of vanillesaus bij.

13. *Ijspudding*. 2½ o. gebroeide rijst wordt met 2½ k. water en 2½ o. suiker gedurende 3 uren, toegedekt, langzaam gekookt. Dan roert men er het sap en de geraspte schil van 3 citroenen, benevens 1 spijslepel arak of rhum door, en laat het wat bekoelen. Men legt het aan lagen in den omgespoelden vorm, met kleine stukjes vruchtgelei er tusschen. Men geeft er vanillesaus bij.

14. *Pêlé mêlé*. 1 k. melk wordt gelijk geroerd met 4 glad afgestreken lepels bloem, en met suiker en vanille aan de kook gebracht; dan worden 12 eijerdoijers voorzigtig door de melk geroerd, en alles in een schotel weggezet. Men doet het geslagen wit van 3 eijeren en 2½ o. frambozen- of bessengelei bij elkander, roert dit een uur lang, altijd naar denzelfden kant, dooreen, en giet het over de koude vlade heen.

15. *Blanc-manger*. 1 k. zoeten room laat men voorzigtig koken met 20 kleine bitterkoekjes, een stukje vanille, en 3 lepels witte suiker; als het goed doorgekookt is, giet men er 1 l., 2½ w. gesmolten vischlijm bij, laat het door een neteldoekschen doek loopen, en doet het dan in den natgemaakten vorm.—Wanneer men het gemarmerd wil hebben, neemt men voor de helft gesmolten bessengelei, en giet daarvan een vingerbreed in den met olie bestreken vorm; daarop, nadat zij stijf geworden is, evenzoo hoog van de laauwe blanc-manger en gaat zoo voort tot alles op is. Als het koud is geworden, snijdt men het in dunne schijven, die men netjes op een schotel schikt.—Des verkiezende kan men blanc-manger ook zonder vischlijm, of een dergelijk bindmiddel gereed maken, en zich daarvoor naar het volgende recept rigten: 1 k. melk, ruim 8 l. suiker, 24 zoete en 8 bittere gestampte amandelen worden met wat citroenschillen gekookt; dan mengt men 7½ l. stijfsel met wat water aan, roert er 5 eijerdoijers door, en laat alles,

[138]

onder gestadig roeren, goed doorkoken. Dit laatste recept is voor 16 personen.

16. *Crème fouettée*. Men neemt zoeten room, voegt daarbij suiker naar den smaak, benevens een gespleten staafje vanille, en laat dat een uur staan trekken. Dan slaat men den room, op eene koude plaats, met eene garde en schept het schuim dat men krijgt er af, om het op eene haarzeef te laten uitlekken; men zet de zeef op een schotel en giet den room die er uitloopt weder bij hetgeen dat men nog slaan moet; zoo gaat men voort, tot alles tot een stijf schuim geworden, op de zeef ligt; men laat er de vanille tot het laatst toe in. Het schuim wordt in een roomkom geschept, en met kleine gebakjes gepresenteerd. Des verkiezende kan men, als men de helft van het schuim gereed heeft, door het overige een scheut bessennat gieten en bij het opdoen witte en roode stukken door elkander in de kom leggen.

17. *Charlotte russe*. 2 m. zoeten room zet men, met een stuk vanille op eene warme plaats, om te trekken; dan voegt men er 2½ o. suiker bij, en laat alles even koken. Als het kooksel bekoeld is, roert men er 10 eijerdoijers door, en slaat het met eene garde op zacht vuur, tot het dik geworden is (het mag niet meer koken), dan neemt men het af, en giet het in eene koude schaal. Daarop wordt er 3 l., 3 w. opgeloste gélatine bijgevoegd; men slaat het nog een poosje en, als de vlade koud geworden is, voegt men er het schuim van 6½ m. zoeten room, volgens [No. 16](#) geslagen, bij. Een porseleinen vorm wordt met olie bestreken, met biscuit de vanille rondom belegd en de vlade daarin gegoten; men zet dien in koud water, dat dikwijls ververscht moet worden, en keert hem eerst den volgenden dag om.

[139]

18. *Crème à la Sultane*. Men neemt 5 m. melk, 2 o. suiker, 8 eieren, de schil van 1½ citroen en wat pijpkaneeel. De helft van de suiker wordt met een half glas water in eene koperen casserol op matig vuur donker bruin gemaakt; dan voegt men er de melk en kaneeel bij, laat het te zamen een poosje langzaam koken, giet het door eene zeef en laat het bekoelen. Daarop klutst men de eijerdoijers, roert die met de schil van 1 citroen er door, en giet het nogmaals door eene zeef, in de schaal waarin het blijven moet. Men zet die in kokend water, met een deksel met eenig vuur er op, en laat het zóó dik worden, waarna men haar er uitneemt. Het eiwit slaat men tot een stijf schuim, waardoor de overige citroenschillen en wat suiker wordt gemengd, en hiervan legt men op de bekoelde vlade een rand, en iets in het midden op den schotel; men bestrooit het schuim met suiker, en zet het om te bruinen in een heeten oven, of gaat er met een gloeiende asschop overheen.

19. *Zwitserische vlade*. 4½ m. melk, 8 eijerdoijers, 1 o., 2½ l. suiker, en een theelepeltje stijfsel of bloem, worden op het vuur tot eene vlade geroerd. Daarna belegt men eene vladeschaal met bitterkoekjes en bedruipt die met een weinig rhum, maar niet zóó dat zij geheel week worden; men verdeelt er dan de vlade over, en bedekt die vervolgens met eene crème fouettée (zie [No. 16](#)), gemaakt van 5 m. zoeten room, suiker, vanille en 3 lepels rhum. Ook kan men in plaats van het roomschuim over alles heen te spreiden, dit ten slotte door de vlade roeren; maar dan neemt men slechts 2½ m. room en 1½ o. abrikozenmoes, in plaats van vanille.

20. *Koffijvlade*. Bijna 7 m. dikke zoete room tot schuim geslagen, 1 o., 2½ l. gezifte suiker, en 1 kopje koffij dat van 1 o., 2½ l. koffij is getrokken, wordt alles kort vóór het gebruik doorengeroerd.

21. *Kersen met schuim*. Kersen waar men de pitten heeft uitgehaald, legt men in eene roomkom, strooit er suiker en kaneeel over, en bedekt ze met crème fouettée, volgens [No. 16](#).

22. *Russische vlade*. Eene flesch rhijnwijn, ruim 3 o. suiker, de schil van 1 citroen, 11 eieren, het sap van 2 citroenen en een goeden spijslepel met water aangemengde stijfsel roert men door elkander, brengt het, onder gestadig slaan met eene garde, tot aan het koken, en roert tot het koud is, er gaandeweg 2 m. arak in gietende.

[140]

23. *Citroenvlade*. Het sap van 4 citroenen, van 1 citroen de schil, een bierglas rhijnwijn, 8 eijerdoijers en suiker naar den smaak, worden goed doorengesklopt, en op het vuur dik geroerd. Men kan de vlade met gesnipperde sucade versieren. —Wanneer men de vlade in een vorm wil maken, en omkeeren, gaat men te werk als volgt: 1 fl. witte wijn, 2½ o. suiker, het sap van 3 citroenen, en de schil van 2, 12 eieren, en van 4 het wit, benevens een lepel arak, worden met de garde onafgebroken geslagen, aan het koken gebracht, dan van het vuur genomen, en vlug doorengesklopt met 3 l., 3 w. opgeloste gélatine.

24. *Citroenvlade met frambozen*. Men maakt eene vlade volgens de eerste opgaven in [No. 23](#), doch slechts met 2 citroenen, en legt die laagsgewijze met frambozen, die met suiker bestrooid zijn, in eene schaal; de laatste laag moet vlade zijn, en men versiert die met de mooiste frambozen die men heeft uitgezocht. Men kan dit ook met aardbeijen doen.

25. *Spaansche rijst*. 2½ o. gebroeide rijst wordt in een aarden pot met water

langzaam gaar en dik gekookt, zoodat de korrels geheel blijven. Dan laat men 1 fl. witten wijn, met 3 o. suiker, het sap van 2 citroenen, en van 1 de schil, te zamen warm worden, roert er ruim 2 m. arak door, en zet alles weg om koud te worden. Men zij niet bezorgd wanneer het kooksel te dun schijnt te zijn, want het wordt door staan dikker, en mag niet al te stijf wezen. Vóór het opdoen roert men het met eene houten saladevork door, legt het in de schaal, en versiert het met gelei; ook geeft men er koude rooden wijn- of vruchtensaus bij.

26. *Tutti frutti*. Verschillende vruchten, b. v. kersen zonder de pitten, geschilde, in vierdeparten gesneden appelen, pruimen waar de schil afgetrokken, en de pit uitgehaald is, en wat men verder verkiest, worden met wijn, suiker en citroenschillen gekookt en, met het lijmig geworden nat, in een schotel gelegd. Dan kookt men een blanc-manger, van 5 m. melk met vanille, ruim 1 l. stijfsel, 6 eijerdoijers en 6½ l. suiker, dien men als hij bekoeld is over de vruchten giet, waarna men alles met het geslagen eiwit bedekt, dit met suiker bestrooit en met een gloeiende schop bruint.

[141]

27. *Amandelvlade*. 1 k. melk, 1 o., 2 l. gestooten amandelen, 9 l. suiker, 8 eijerdoijers, 2 lepels stijfsel en vanille, of citroenschil worden, onder gedurig roeren, tot aan het koken gebragt, schielijk in de schaal gegoten, en geroerd tot het verslagen is.

28. *Chocoladevlade*. 1 o., 2½ l. chocolade laat men op den wasem van een ketel smelten, en kookt ze dan, gedurende 5 minuten, zachtjes met 1 k. melk, een stuk vanille, kaneel en suiker naar den smaak. Dan klutst men 10 eijerdoijers met 1 lepel stijfsel en wat van de melk, die men er heeft afgehouden; roert dit voorzigtig door de chocolade, en blijft met de garde slaan tot alles bekoeld is.

29. *Rijst- of griesmeel*. 1 k. melk, 5 l. gestooten amandelen, 9½ l. suiker, wat pijpkaneeel en citroenschil wordt gekookt; dan roert men 1 o., 2½ lood gemalen rijst, of griesmeel met een weinig melk, die men er afgehouden heeft, en giet die bij het kooksel; men voegt er ook een weinig zout bij, en laat alles, onder gestadig roeren, een kwartier doorkoken. Dan neemt men het af, roert er voorzigtig 4 eijerdoijers, en het laatst het geklopte wit door, waarna men het op een natgemaakten schotel giet. Men kan er allerlei wijn- of vruchtensausen bij geven.

30. *Stekelvarken*. 1 o. gemalen rijst, 1 o. amandelpas, 1 k. melk, 2 lepels suiker en een stukje vanille, laat men te zamen koken, tot het dik is; men giet het in den vorm en, als men het er koud uitneemt, besteekt men het met gesnipperde amandelen. Bessennat wordt, met engelsche paarlsago, zoo dik gekookt dat men er, als het koud is, stukken af kan steken, die men rondom het kopje op den schotel legt.

31. *Sneeuwbal in vanillesaus*. Men neemt 1 k. melk en, al naar dat men den sneeuwbal groot hebben wil, 8-12 eijeren, 1 ons suiker, 1 kopje gestooten amandelen, een stuk vanille, en wat pijpkaneeel. De melk wordt met de amandelen, de suiker en de kruiderijen langzaam gekookt. Intusschen wordt het eiwit tot een zeer stijf schuim geslagen en op een platten schotel, met een mes, glad en rond tot eene soort van berg gevormd, dien men daarna voorzigtig op de kokende melk schuift, en tusschenbeide zachtjes daarmede bedruipt, tot het schuim gaar is, waartoe slechts eenige minuten vereischt worden. Dan neemt men den bal met een schuimspaan of platten lepel er uit, en legt hem in een diepen schotel. De eijerdoijers klutst men, en voegt ze, benevens een goed stuk boter, sterk roerende, bij de vanillemelk, die, een weinig bekoeld zijnde, rondom den sneeuwbal wordt gegoten, zonder dat de saus er vlekken op geeft. Men bestrooit hem met gezifte suiker en steekt er eene enkele bloem op. Desverkiezende kan men ook kleine balletjes maken en die als eene pyramide opstapelen, met de saus er overheen en met suiker en kaneel bestrooid.

[142]

32. *China's appelen in wijn*. De china's appelen worden van de schil ontdaan, aan schijven gesneden, met rijkelijk suiker er tusschen, aan lagen in eene schaal gelegd, en met witten wijn overgoten. Men legt er een rand van aardbeziën om.

33. *Koude appelvlade*. 5 groote gebraden appelen worden door eene zeef gewreven; dan voegt men er 1 o., 8 lood suiker, het sap en de schil van 1 citroen, het wit van 3 eijeren en 2 lepels arak bij. Men roert dit 2 uren lang, sterk en onafgebroken, naar denzelfden kant.

34. *Kersenvlade*. 1½ p. meikersen worden van de pitten ontdaan, en de helft van de pitten stampt men fijn, om ze met wat nagelen en kaneel, ½ uur in een weinig water te laten koken, en daarna op eene zeef te schudden. Het nat dat er uitloopt, laat men met 1 glas rhijnwijn, met 2½ ons suiker en eene geraspte citroenschil koken, en voegt er dan de kersen bij, om ze tot moes te koken. Daarop wrijft men dit door eene niet te fijne zeef, en laat het nogmaals, onder gestadig roeren, opkoken. Dan roert men er een lepel met wijn gemengde stijfsel door, en als het daarmede goed is doorgekookt, neemt men de pan af, voegt er 6 eijerdoijers, en

later het geslagen wit bij. Men bestrooit de vlade met gestampte bitterkoekjes.

35. *Kruisbessenvlade*. Men zuivert 1 p. kruisbessen van stelen en bloempjes, kookt ze in water gaar, en laat ze uitdruipen; dan kookt men 3 o., met $7\frac{1}{2}$ l. suiker, met 1 glas witten wijn, voegt er de tot moes geroerde bessen en wat kaneelwater bij, laat het te zamen koken, en roert er 6 eijerdoijers, met het geklopte wit, voorzigtig door.

36. *Aardbeziënlade*. 1 p. goede rijpe aardbeziën, van de droogste soort, worden gewasschen, en op eene grove zeef gelegd om uit te druipen; daarna er doorgewreven. Men kookt 1 glas rooden wijn met $2\frac{1}{2}$ à 3 o. suiker, voegt het moes er bij, en laat het met een lepel aangemengde stijfsel, onder gestadig roeren, goed doorkoken. Dan neemt men de pan af en roert er het stijf geslagen wit van 6 eijeren door.

[143]

37. *Bessenvlade*. 5 m. bessensap, 12 eijerdoijers, en suiker naar den smaak, slaat men met eene garde, op het vuur, tot het aan het koken toe is, neemt de pan af, en slaat er dan het zeer stijf geklopte schuim van 8 eiwitten door. Het is ook zeer geurig als men voor de helft frambozensap neemt. Men presenteert er biscuit bij.

38. *Frambozenschuim*. 3 spijslepels frambozengelei, 3 lepels suiker, en het wit van 5 eijeren, worden een half uur lang met de garde geslagen, en gepresenteerd in glaasjes met bitterkoekjes er bij.

39. *Aardbeziënschuim*. 1 kop aardbeziën, van de droogste soort, wordt door elkaâr geroerd met ruim 2 m. zoeten room en door eene zeef gewreven. Dan voegt men er $2\frac{1}{2}$ o. suiker, benevens wat kaneel, of geraspte citroenschil bij, slaat het tot schuim en dient het in glaasjes.

40. *Arakschuim*. 1 k. zure room, $1\frac{1}{2}$ m. arak, of madera, en suiker naar den smaak, wordt tot schuim geslagen en in glaasjes gediend.

41. *Roomschuim*. Eiwit wordt met suiker tot een stijf schuim geslagen; dikke zure room, met suiker en gestampte vanille, wordt insgelijks tot schuim geklopt; dan beiden door elkaâr geroerd, en in glaasjes gepresenteerd.

42. *Sillebub*. 1 k. dikke zoete room, $2\frac{1}{2}$ o. suiker, het sap van 2 citroenen, met de geraspte schillen, benevens 3 glazen witten wijn, worden op eene koude plaats, met de garde geslagen. Zoodra men schuim heeft, doet men het in een glaasje, en gaat zoo voort tot alles gereed is. Men kan, desverkiezende, reeds een paar uren vóór dat men met het kloppen begint, de verschillende bestanddeelen vermengen.

43. *Citroenschuim*. Men meet citroensap met een kopje, en voegt er evenveel gekookt water bij. Op $3\frac{1}{2}$ kopje van dit vermengde vocht, rekent men 8 eijeren en het wit van $4\frac{1}{2}$ k. rhijnwijn en de geraspte schil van 2 citroenen, benevens suiker naar den smaak. Dit alles laat men door eene zeef loopen, zet het daarna te vuur, en slaat het gedurig, tot het geheel schuim is. Dan doet men het in glaasjes.

44. *Rouge-manger*. 1 fl. bessen- of morellensap, $\frac{1}{2}$ fl. frambozenstroop, suiker naar den smaak en $\frac{1}{2}$ l. gestooten kaneel, roert men dooreen en laat het koken. Dan voegt men er 3 l. gesmolten vischlijm bij, kookt het nog even, en giet het door een doek in den vorm.

[144]

45. *Rijst à la Marengo*. $2\frac{1}{2}$ o. rijst kookt men in water op, schudt ze dan in koud water, en kookt ze vervolgens met melk en een weinig zout tot eene niet zeer dikke brij. Men laat $2\frac{1}{2}$ o. witte suiker met een kopje water koken, tot zij aan de kanten geel begint aan te zetten; dan plaatst men den bodem van de pan even in koud water. De rijst wordt kokend bij de suiker gedaan, en alles met een lepel rhum dooreengeroerd. Men giet het in een vorm of schotel, klopt het wit van 4 eijeren tot schuim, en legt dit, vermengd met 4 l. suiker en wat geraspte citroenschil, op de rijst. Het moet in een heeten oven bruin gebakken worden.

46. *Citroenstruif*. $1\frac{1}{2}$ o. amandelpas, het sap van 3 of 4 citroenen, en de geraspte schil van 3, 4 lepels gesmolten boter, 10 eijeren (van 4 het wit), 5 lepels suiker, $\frac{1}{2}$ lepel kaneel, en 2 gestampte beschuiten roert men dooreen. Men doet het op de schaal die men in den oven, met wat vuur er onder, zet, om op te stijven.

47. *Engelsch matrimonium*. Een stukje vanille, een stuk pijpkaneeel, en eene gesnipperde citroenschil laat men, met 2 kopjes melk, op het vuur trekken; dan kookt men dit met 6 m. zoeten room; 8 geklutste eijerdoijers roert men er *van* het vuur voorzigtig door, laat het dan, onder gestadig roeren, nog tot aan het koken komen, giet het op eene schaal en laat het opstijven. Men klopt $2\frac{1}{2}$ o. frambozenmoes, met het wit van 1 ei, gedurende $\frac{1}{2}$ uur sterk door elkander, en legt dit op de vlade.

48. *Riz-Anglais*. $2\frac{1}{2}$ o. rijst kookt men zeer ruim in water gaar, en wrijft ze door eene zeef; dan voegt men er $\frac{1}{4}$ fl. rhijnwijn, $\frac{1}{2}$ fl. rhum, het sap van 3 citroenen en

ééne geraspte schil, benevens 2½ o. suiker bij, en laat alles nog ¼ uur koken. Dan schept men het in den vorm, om koud te worden. Bij het opdoen giet men de volgende saus, ook koud, er overheen: 1 glas rhum, het sap van 2 citroenen, 2 lepels suiker en 4 eijerdoijers, al klutsende gekookt.

49. *Koude schaal van abrikozen.* Men trekt de schil van de abrikozen, ontdoet ze van de pit en kookt ze met eenige gepelde pitten, suiker en kaneel, in water, niet al te zacht. De helft legt men in eene terrine en de andere helft wrijft men, met het nat, door eene zeef, voegt er evenveel witten wijn bij als er moes is, roert er goed wat suiker door, en giet het over de abrikozen. Men geeft er beschuit bij.

[145]

50. *Koude schaal van kersen.* Uit een soepbord vol kersen worden de pitten gehaald, waarvan men een lepel vol stamp, die men met de kersen en 2 à 3 kruidnagelen in 1 k. water gedurende een kwartier kookt, vervolgens door eene zeef wrijft en door elkaar roert met ⅓ van de hoeveelheid rooden wijn, benevens suiker en kaneel. Men legt er gebroken beschuit in.

51. *Koude schaal van aardbeziën en frambozen.* De vruchten worden met veel suiker bestrooid, in eene terrine gelegd en zoo laat men ze een uur staan; dan mengt men half witten wijn, half water, met citroensap, suiker en kaneel en giet dit er over.

52. *Koude schaal van rijst of sago.* 1 o., 2½ l. rijst of sago wordt, zonder dat er in geroerd wordt, gaar en dik gekookt, zóódat de korrels geheel blijven, en in eene terrine geschept. Daarover strooit men rijkelijk suiker, kaneel, geraspte citroenschillen, en voegt er gekookte krenten, met het nat bij. Na verloop van een uur wordt 1 fl. roode wijn en 1 fl. water met de noodige suiker gemengd, en dit over de rijst gegoten.

[Inhoud]

O. BALLETTES EN BOLLLEN.

1. *Algemeene regelen.* Het brood dat men bij het maken van balletjes gebruikt, mag niet versch wezen en ook niet in warm water geweekt worden, daar het dan te papperig wordt. Men legge het even in koud water, drukke het dan uit en wrijf het fijn.—De recepten zijn wel zoo naauwkeurig mogelijk opgegeven, maar bij sommige soorten van balletjes komt het op eene kleinigheid van meer of minder vocht aan, en dus zal men goed doen, door steeds van de geprepareerde massa zooveel af te nemen, dat men één balletje als proef kan koken, om te zien of er soms nog brood of water moet worden bijgevoegd. Meestal worden de vleeschballetjes voor soep of ragout in de, met koud water bevochtigde, hand gerold, maar men kan ook zeer goed eene dikke laag van het mengsel op een schotel spreiden en daarvan met een lepel stukjes afsteken, die wat rondrollen en dan in de soep werpen; de lepel moet dan telkens in den bouillon worden nat gemaakt. Als men veel balletjes te koken heeft, doet men best met ze eerst allen te vormen, en dan te gelijk in de soep te doen, daar anders de eersten te lang zouden koken. Om te zien of zij gaar zijn, moet men er één doorbreken; brood-, aardappel- of meelballetjes zijn goed als zij inwendig droog zijn, en vleeschballetjes, als men geen raauw vleesch meer ziet. Voor fricassées kookt men de balletjes in bouillon of water met zout afzonderlijk. Alle soorten moeten in een toegedekten pot gekookt en spoedig opgedaan worden.

[146]

2. *Vischballetjes.* Men fruit eene fijngihakte chalotte in 1 o. boter en roert er dan, op het vuur, het volgende door: 1 o. geraspt wittebrood, 2 goede lepels melk, 4 eijerdoijers en 1 eiwit; dan schept men het in een kouden pot, om te laten bekoelen. Intusschen wordt 2½ o. visch, die van graten en vellen gezuiverd is, met 6½ lood merg of versch spek en wat zout, zeer fijn gehakt, en daarna in een mortier nog fijner gewreven; vervolgens doorengeroerd met het eerstgenoemde, terwijl men er wat foelie, witte peper en gehakte pieterselie bijvoegt. Hiervan maakt men balletjes en kookt die 5 minuten in bouillon.

3. *Balletjes voor bruine soep.* 2½ ons mager varkensvleesch en half zooveel kalfsvleesch, zonder vellen, worden zeer fijn gehakt, en dan doorengeroerd met 6½ l. gesmolten boter, 6½ lood geweekt en uitgedrukt wittebrood, 2 eijerdoijers, zout, citroenschil en foelie, benevens ten slotte het geslagen eiwit.—De hiervan gemaakte balletjes worden in bouillon gaar gekookt en dan nog, des verkiezende, in gestooten beschuit gewenteld, en in boter luchtig opgebakken.

4. *Balletjes van rundvleesch.* 2½ o. biefstukvleesch hakt men zeer fijn en haalt er alle vellen uit. Dan voegt men er 6½ l. gesmolten boter, 2 eijerdoijers, 5 l. geweekt wittebrood, foelie, notemuskaat, zout en het geslagen wit van 1 ei bij. Men kookt

de balletjes 5 minuten in de soep.

5. *Balletjes van kalfsvleesch* bereidt men volgens [No. 4](#), maar voegt er gehakte pieterselie bij.

6. *Zwezerikballetjes*. Men neemt hiervoor 5 o. versch niervet en 3½ o. zwezerik, zoekt er de vellen goed uit, en stampt dit te zamen zoo lang tot het volkomen is vereenigd. Dan strooit men er, zooveel als noodig is, zout en peper over, stampt weder en voegt er een ei bij, roert alles goed dooreen, stampt weder en voegt er nog een ei bij. Voorts giet men er een lepel water in en gaat voort met stampen; als het water er goed is doorgedrongen, herhaalt men dit lepelsgewijze opgieten nog eenige malen, doch niet te spoedig na elkander, omdat de balletjes dan niet zacht worden. Men bestrooit eene taartenplank met meel, rolt de balletjes daarin, kookt ze in vleeschnat en legt ze bij den ragout.

[147]

7. *Zwamballetjes*. Men neemt hiervoor 1 o., 2½ l. boter, evenveel bloem, ruim 2 m. melk, 4 eijeren en wat foelie.—De helft van de boter wordt tot aan het koken gebracht, het meel met de melk aangemengd, benevens het wit van één ei bij de boter gevoegd, en geroerd tot het van de pan loslaat. Dan wordt de overige boter gesmolten, de eijerdoijers, de foelie en wat zout er doorgeroerd, en voorts alles bij de eenigzins bekoelde melk gevoegd. Eindelijk roert men er het tot schuim geslagen eiwit door, maakt de balletjes en kookt ze 10 minuten.

8. *Zwamkluiten*. Het wit van 3 eijeren wordt tot schuim geklopt; dan de doijers langzaam er doorgeroerd, benevens 3 theelepels bloem en wat zout. De geheele kluit wordt op de kokende soep gelegd, kookt eenige minuten mede, terwijl men haar met den schuimspaan éénmaal omkeert, en wordt ook in de terrine met de soep opgedaan, om bij het voordienen in stukjes te worden verdeeld.

9. *Beschuitballetjes*. Men smelt een stuk boter ter grootte van een ei, roert dit een geruimen tijd met 2 eijeren en wat notemuskaat, en voegt er dan, steeds roerende, langzamerhand 4 afgestreken lepels zeer fijn gestooten beschuit bij. De balletjes moeten allen te gelijk in den kokenden bouillon worden gedaan, daarin een oogenblik opkoken, en dan, goed toegedekt, *van* het vuur nog 5 minuten in den pot blijven staan, ten einde verder gaar te worden.

10. *Griesmeelballetjes*. Men roert 6½ l. griesmeel met ruim 1 m. water en melk en een stuk boter, op het vuur, zoolang tot het stijf is. Dan smelt men nog een stuk boter, roert het met wat foelie, zout en 3 eijerdoijers door het bekoelde griesmeel, en voegt er ten laatste het geslagen wit van 2 eijeren bij. Dit wordt met een theelepeltje aan stukjes in de kokende soep gelegd, en 10 minuten langzaam gekookt.

11. *Eijerballetjes*. Een uur vóór het opdoen worden ruim 2 m. bouillon of melk met 4 eijeren goed geklutst, en met gehakte pieterselie, foelie en zout, in eene met boter besmeerde pan gedaan, die men in kokend water zet, tot de inhoud dik, maar niet hard is geworden. Men legt de daarvan gevormde balletjes terstond in de terrine.

12. *Broodballetjes*. 6½ l. boter wordt gesmolten; men roert er 2 eijerdoijers, wat foelie, gehakte pieterselie, 2½ o. geweekt en goed uitgedrukt wittebrood, benevens het geslagen eiwit door. Men maakt er kleine balletjes van en laat die 5 minuten langzaam in de soep medekoken.

[148]

13. *Mergballetjes*. Merg en boter worden in gelijke hoeveelheid, lang en zeer fijn door elkaâr gewreven; dan 3 eijeren en 1 eiwit, 2 gestooten beschuiten, zout, wat foelie, of citroensap er door geroerd, en de hiervan gemaakte balletjes eenige minuten in de soep gekookt.

14. *Loodballetjes*. 3 l. water, 3 l. boter, 3 l. bloem, worden op het vuur dik geroerd; dan voegt men er 2 eijerdoijers, 1 eiwit en wat notemuskaat bij, en laat de gevormde balletjes 10 minuten koken.

15. *Meelballetjes*. Een stuk boter, zoo groot als een ei, wordt gesmolten; dan voegt men er gaandeweg bij: 2 eijerdoijers, 1 eiwit, notemuskaat of gehakte pieterselie, zout en 2 opgehoopte spijslepels bloem. Men roert dit gedurende 5 minuten goed dooreen, maakt er balletjes van, en kookt die 10 minuten in de soep.

16. *Aardappelballetjes*. Men smelt een stuk boter en roert daardoor: 2 eijerdoijers, een theeschoteltje vol geraspt wittebrood, evenveel gekookte, en zeer droog fijngewreven aardappelen, citroenschil, zout en notemuskaat; ten slotte ook het geslagen eiwit. De balletjes moeten 10 minuten in de soep koken.

17. *Schuimballetjes*. Men slaat eiwit met suiker tot een stijf schuim, steekt daar met een lepel kluitjes af, legt ze in de terrine, op de kokend warme wijn- of melksoep, bestrooit ze met suiker en kaneel, en dekt ze schielijk toe; zoo worden zij gaar.

18. *Egyptische bol.* 3 o. beschuitbollen worden geraspt; 1 ons, 3½ l. boter wordt gesmolten; 8 eieren, 6½ l. gesnipperde amandelen, 1 citroen met de geraspte schil er doorgeroerd, en ten laatste ook het brood, benevens een weinigje melk. Dit laat men een kwartier staan, en vormt het dan tot een bol, dien men in eene pan legt, waarin 5 o. pruimen reeds bijna gaar zijn geworden. Men laat alles te zamen onbedekt 1 uur koken, en keert op de helft van dien tijd den bol met den schuimspeen om. Hij wordt opgedaan met de pruimen er om heen.

19. *Wittebroodsbollen.* 3 o., 7½ l. in water geweekt, en uitgedrukt wittebrood roert men door elkander met een stuk boter, 4 eijerdoijers, 3 goede lepels bloem, zout, notemuskaat en eindelijk met het geslagen eiwit. Dit legt men, tot bollen gemaakt, op de eene of andere soort van vruchten, die, in ruim nat, bijna gaar gekookt zijn. Men laat ze daarin goed toegedekt ½ uur mede koken, of, indien men ze met saus verkiest te gebruiken, kookt men ze een kwartier in kokend water met zout. [149]

20. *Aardappelbollen.* 2 soepborden melige geraspte aardappelen die den vorigen dag gekookt zijn, 8 lepels bloem, notemuskaat, zout, 1 kopje gesmolten boter en 6 eieren, waarvan het wit tot schuim geslagen is, worden goed doorengeroerd, en de daarvan gemaakte bollen kookt men een kwartier in kokend water en zout. Men giet er gefruite boter over. Des verkiezende kan men de aardappelen met een zesde deel geraspt brood vermengen en, om de boter te sparen, het vet van uitgebakken spek gebruiken.

21. *Gebakken bollen.* Hiervoor heeft men noodig: 1 p. tarwemeel, 5½ m. laauwe melk, 3 eieren, 1 kopje gesmolten boter, 3 l., 3 w. drooge gist en 2 spijslepels suiker. De helft van het meel beslaat men met melk, de eieren, de gist en wat zout, en laat het rijzen. Dan roert men het overige meel, de boter en de suiker er door, klopt het goed en laat het weder langzaam rijzen. Voorts rolt men het deeg dik uit, steekt er met een naauw glas of kopje stukken af, die men nogmaals even laat rijzen, en kookt ze daarna 10 minuten in de boter. Men geeft ze bij allerlei vruchtenmoes.

22. *Stoombollen.* Het deeg wordt bereid volgens [No. 21](#), en als de bollen voor de derde maal gerezen zijn, legt men ze in eene diepe pan waarin rijkelijk boter is gebruikt en waar men ruim 2 m. melk bij giet. Men dekt de pan niet alleen dicht, maar legt ook nog een natten doek over het deksel, zoodat geen wasem kan ontsnappen. In 10 minuten is de onderkant gaar; dan keert men de bollen om en laat, met open pan, de andere zijde bruin worden. Des verkiezende kan men de gerezen bollen ook in een schotel in den heeten oven zetten, de 2 m. melk met suiker er over gieten, en er die geheel laten intrekken, waarna men ze nog eenige minuten in den vorm laat staan.

23. *Gebakken griesmeelbollen.* ½ k. melk, 2½ o. griesmeel, een stuk boter en wat zout, worden op het vuur geroerd, tot het van de pan loslaat. Als het wat bekoeld is, roert men er 6 eieren en wat citroenschillen of foelie door, en maakt er bollen van als een ei, die men met gestooten beschuit bestrooit, in boter bakt en, met suiker en kaneel er over, bij vruchtenmoes presenteert. Ook wel alleen, en dan met wijn- of vruchtensaus. [150]

24. *Appelbollen.* Een soepbord vol gesnipperde appelen, 2 kopjes melk, 3 o., 7½ l. geraspt wittebrood, 6 eieren met het tot schuim geslagen wit, een stuk boter, benevens wat zout en citroenschil, maakt men tot een goed deeg. Hiervan vormt men bollen, die in water met zout gekookt, met suiker bestrooid en met wijnsaus gegeten worden.

25. *Kersenbollen.* 5 o. rijpe kersen ontdoet men van de pitten en kookt ze, zonder water, met wat suiker, citroenschil en nagelen langzaam gaar. Als zij bekoeld zijn, roert men er 4 eieren en een stukje boter door, benevens zooveel geraspt wittebrood dat men er zamenhangende bolletjes van maken kan, die ook met het koken niet uit elkander vallen, hetgeen men met één moet beproeven. Zij worden hoogstens 10 minuten in kort nat gekookt, en met schuimsaus gepresenteerd.

26. *Leverbollen.* Een kalfslever wordt geklopt en door eene zeef gewreven; men roert er een stuk spek zoo groot als een ei, zeer fijn gehakt, door, benevens 4 eieren, een half kopje water, wat zout, peper en notemuskaat, 1 o. wittebrood aan dobbelsteenen gesneden en in boter gebakken, gehakte uije en zooveel meel als noodig is om de bollen te doen zamenhangen, die echter zeer luchtig moeten zijn. Dan legt men ze met een tinnen lepel in kokend water met zout en moet telkens den lepel daarin warm maken, opdat de bollen er niet aankleven. Daarin laat men ze ruim 10 minuten koken, en legt ze dan in een warm gemaakten schotel; men bestrooit ze met gestooten beschuit, en begiet ze met gewelde boter.

27. *Spekbollen.* Men neemt 4 kopjes meel, 4 kopjes water, 4 eieren en 6½ lood spek. Het laatste wordt klein gesneden en langzaam uitgebakken, het meel met het water aangemengd, een paar lepeltjes zout er bijgevoegd, en dan alles op het vuur doorengeroerd, tot het van de pan loslaat. Wanneer het bekoeld is, roert

men de eijeren en nog een kopje meel er door; men maakt er bollen van die 10 minuten in water met zout moeten koken.

[Inhoud]

P. VRUCHTENMOEZEN, SOEPEN EN COMPOTES.

1. *Algemeene regelen.* Alle vruchten, zoowel versche als gedroogde, moeten in eene aarden of verglaasde pan worden gekookt, daar zij van ijzer vaatwerk een onaangenaamen smaak aannemen.—Versche vruchten worden dikwijls zonder water opgezet en vlug in hun eigen sap gaargekookt; gedroogde vruchten daarentegen moeten met rijkelijk water bedekt te vuur worden gebracht.—Mogt het nat met koken niet dik genoeg worden, dan kan men er een weinigje aardappelmeel of paarsago doorroeren.—Bij het opdoen neme men de vruchten, die niet voor moes bestemd zijn, uit het sap; men legt ze, met een lepel, goed geschikt, met de grootste bovenop, op den schotel, en gebruike vooral geene vork om er in te prikken. De saus giet men er eerst over als zij op tafel worden gebracht.

[151]

2. *Compote van heele appelen.* Goede, zachte tafelappelen van middelmatige grootte worden geschild en uitgeboord; dan maakt men er over de lengte diepe sneden in. Voorts kookt men rhijnwijn met veel suiker, of ook wel voor de helft witten wijn, waarbij men wat citroenschil en pijpkaneeel voegt, terwijl het compote zeer verfijnd wordt, als men er een scheut aardbeziën- of frambozensap ingiet.—Hierin zet men nu zooveel appelen naast elkander als de pan kan bevatten, laat ze 10 minuten op de eene zijde koken, en keert ze dan met een lepel om, zoodat de andere zijde gaar wordt. Het vuur moet matig zijn en, als zij niet geheel onderliggen, moet men ze telkens bedruipen.—De appelen die week zijn geworden neemt men er gaandeweg uit, en vervangt ze door anderen; als het noodig is, giet men er op nieuw wijn met suiker bij, en ook het sap, dat uit de gaar geworden vruchten lekt, wordt onder in de pan gegoten. Als al de appelen gereed zijn, laat men het sap tot stroop verkoken, en giet het dan door een zeefje; de helft giet men terstond op de netjes geschikte vruchten, en de andere helft eerst dan, wanneer zij op tafel worden gebracht. Men kan op de opening van elken appel eene rozenbottel of wat bessengelei leggen.

3. *Halve appelen in vruchtensap.* Fijne appelen volgens [No. 2](#) in orde gebracht, kookt men met half wijn, half frambozen-, bessen- of morellensap, suiker en pijpkaneeel, volgens datzelfde No. zacht.—Men kan ook water en citroensap nemen, om de appelen in te koken.

4. *Appelschijven.* Voor een goeden schotel appelschijven neemt men ½ fl. witten wijn, 4 à 5 lepels suiker, wat citroenschil en kaneel, en kookt dit, in eene goed sluitende pan, tusschenbeide omschuddende, langzaam-gaar. Bijzonder fijn wordt dit compote door bijvoeging van een bierglas kweesap.

[152]

5. *Appelen met krenten.* De appelen worden aan schijven gesneden en in half water, half witten wijn gaargekookt, met krenten, suiker en pijpkaneeel, benevens gesnipperde amandelen. De appelen mogen volstrekt niet stuk koken.

6. *Appelmoes.* Men kan dit op verschillende wijzen bereiden, maar altijd moeten de appelen goed geschild en van de klokhuizen ontdaan worden. Hoe fijner appelen, hoe lekkerder moes. Voor het dagelijksch gebruik zet men de appelen te vuur, met zooveel water dat zij in de eerste oogenblikken niet aanbranden kunnen; men laat ze tot moes koken, roert het fijn, doet er suiker, kaneel en eene geraspte citroenschil bij, en het is gereed. Wil men er meer werk van maken, dan wrijft men de appelen, vóór dat de suiker enz. er in wordt gedaan, door eene zeef, en roert er het laatst een eijerdoijer in.—Nog fijner wordt dit gereg als men de appelen in wijn kookt.—Bij het opdoen moet appelmoes met eene vork glad gestreken en met kaneel bestrooid worden; men kan dezen schotel ook versieren met gesneden amandelen of ingemaakte barbarissen.

7. *Appelsalade.* Geschilde en uitgeboorde Borsdorfer appelen worden in dunne schijven gesneden en evenzoo citroenen, waar men de pitten heeft uitgedaan. Men legt die, in afwisselende lagen, met suiker er tusschen gestrooid, in eene schaal; de bovenste laag moet van citroenschijfjes zijn. Er wordt zooveel wijn over gegoten, dat de vruchten er van doortrokken zijn, zonder dat er eigenlijk nat opkomt; deze salade moet dus eenige uren vóór het gebruik worden gereed gemaakt.

8. *Zoete appelen.* De appelen worden in vierdeparten gesneden en met zeer weinig water opgezet; als zij half gaar zijn, voegt men er suiker en kaneel bij, een weinigje gestooten nagelen, en een klein stukje boter. Om er eene mooie kleur

aan te geven, roert men er wat cochenille door, die eerst met water moet worden fijngewreven.

9. *Gestooftde peren*. Men schilt de peren rond en laat er van den steel iets aanblijven, of men snijdt ze in vierdeparten, naar verkiezing; dan worden zij met wijn, water en wijn, of bessennat opgezet, benevens suiker, kaneel en gestooten nagelen. Mogt het sap te dun zijn, dan roert men er een lepeltje paarsago of aardappelmeel in; men kleurt ze met cochenille.

10. *Compote van meloen*. De meloen wordt aan lange stukken gesneden, die men schilt en in water met witten wijn, suiker en goed wat citroenschijven zacht kookt; het nat laat men tot op weinig verkoken. [153]

11. *Compote van kweeën*. De vruchten worden dun geschild, midden doorgesneden, en men neemt er de klokhuizen uit. Deze zet men, met de kweeën, in water met suiker en pijpkaneeel te koken, tot alles zacht is; dan giet men er een glas rhijnwijn bij, neemt de vruchten uit het nat, dat men, zoo noodig, nog wat laat verkoken, en giet het door eene zeef op de kweeën. De klokhuizen maken het sap spoediger dik en de pitten verfraaijen de kleur.

12. *Charlotte campagnarde*. Goede wortelen worden, nadat zij geschraapt zijn, met een scherp mes in het rond tot op de pit dun afgesneden, zoodat men reepjes van eene stroobreedte krijgt. Deze kookt men gaar met citroenschillen en laat ze op eene zeef uitdruijen. Op ruim 6 o. wortelen rekent men 2½ o. suiker, sap en schil van 2 citroenen en een klein scheutje azijn. Dit alles laat men te zamen nog even koken, schept de wortelen er uit, laat het nat nog even verdikken en giet het er over. Men geeft dit bij gebrad.

13. *Beschuit met bessensap*. Het bessensap wordt met suiker en kaneel gekookt; dan legt men eene laag beschuiten op een schotel; en begiet ze met het sap, tot zij geheel doortrokken zijn; vervolgens legt men er eene nieuwe laag op, die men weder eveneens behandelt, en de bovenste beschuiten bestrooit men met witte suiker.

14. *Compote van perziken en abrikozen*. De vruchten worden van schil en pitten ontdaan en doorgesneden. Men kookt ze 10 minuten in wat witten wijn, met suiker en eenige van de gepelde pitten. Dan schikt men ze op eene schaal, laat het nat nog wat verkoken en giet het er over.

15. *Compote van Reine Claudes*. De pruimen worden goed afgeveegd en, met den steel er aan, in wat water met veel suiker, niet al te week gekookt; dan neemt men ze uit het nat, laat dat nog wat verkoken, roert er ten laatste een lepel arak door, en giet het op de vruchten.

16. *Compote van pruimen*. Versche pruimen legt men op eene zeef, houdt ze daarmede eenige minuten in kokend water en trekt er dan de schillen af. Ook neemt men er de pitten uit; zet ze dan met suiker en kaneel te vuur, laat ze koken, doch niet al te week worden, en roert een lepel rhum door het nat.—Men kan ook rijpe pruimen, waar de schil is afgetrokken, een uur lang in suiker leggen, en ze er dan uitnemen om ze op tafel te geven. [154]

17. *Pruimenmoes*. De pruimen worden van schillen en pitten ontdaan, en in haar eigen sap gaar gekookt, dan door eene zeef gewreven en met geraspt, in boter gebakken brood, suiker, kaneel en citroenschil goed doorgekookt.

18. *Compote van kersen of morellen*. De stelen en pitten neemt men weg, en stamp eenige van de laatsten, die men ½ uur kookt in een weinig water, met wat pijpkaneeel en eenige nagelen. Dit nat laat men door eene zeef loopen, zet het te vuur met suiker, en voegt er, als het kookt, de kersen bij, die een kwartier moeten medekoken. Men schudt de pan tusschenbeiden eens om, neemt de kersen als zij goed zijn, uit het sap, laat dit tot stroop koken en giet het over de vruchten. Voor morellen rekent men op 5 o. vruchten, 1 o., 2½ l. suiker, en voor kersen de helft.

19. *Dikke bessen*. De bessen worden afgerist en met de helft van hun gewigt aan suiker gekookt, tot zij zacht, maar niet stuk gekookt zijn; men schudt de pan, en neemt de vruchten voorzigtig met een schuimspaan uit het nat, dat men nog wat tot stroop laat verdikken.

20. *Compote van aardbeziën*. De goed gewassen en uitgelekte aardbeziën worden een uur vóór het gebruik, met zeer veel suiker bestrooid; men giet er een glas mader over en laat ze zóó toegedekt staan.

21. *Compote van frambozen*. De frambozen worden gekookt volgens [No. 19](#).

22. *Bramen*. De grootste bramen worden uitgezocht; de kleine wringt men door een doek en zet het sap te koken, met suiker, pijpkaneeel, nagelen en citroensap. Dan laat men de groote bramen er eenige minuten zacht in medekoken, neemt ze

er uit, en laat het sap nog wat verdikken vóór dat men het over de vruchten giet.

23. *Compote van moerbeziën.* Men zet rhijnwijn, met suiker en wat geraspte citroenschillen, te vuur, legt er de moerbeziën in en handelt volgens [No. 19](#).

24. *Compote van blaauwe of boschbessen.* De gewasschen en uitgelekte bessen worden, zonder verder water, met suiker en wat kaneel gekookt tot zij zacht zijn, maar niet langer; anders verliezen zij te veel sap. Dan legt men beschuiten op een schotel en schept de bessen daarop.—Ook kookt men ze wel tot moes en roert er dan, bij het opdoen, een lepel room door.

[155]

25. *Blaauwbessen op engelsche manier.* Als men de bessen heeft gewasschen en laten uitdruipen, legt men ze in een keulschen pot, waarin nooit vet is geweest, met lagen suiker en kaneel, met een ruime hand er tusschen gestrooid. Men zet een passend schoteltje op den pot, en laat ze zoo au bain marie koken tot zij zacht zijn.

26. *Aardbeziënsoep.* Men kookt gestampte beschuiten met water en wijn, suiker en kaneel, en roert er een weinig aangemengd aardappelmeel door: dan neemt men de pan af, voegt er rijpe aardbeziën bij, die een uur vooraf met suiker bestrooid zijn geworden. Men presenteert er biscuits of columbijnen bij.

27. *Kersen of morellensoep.* Men neemt uit eenige kersen de pitten, stampt die fijn, en zet ze met de vruchten, benevens gestooten beschuit, citroenschillen en eenige nagelen, zoo lang in het noodige water te koken, tot de kersen zijn stukgekookt. Dan wrijft men alles door eene zeef, brengt het weder aan de kook, roert er dan rooden wijn, suiker en kaneel door, doet ze op en geeft ze met anijsbeschuitjes.

28. *Appelsoep.* Zure appelen worden met gestooten beschuit en citroenschijven in water zeer gaar gekookt, dan door eene zeef gewreven, even met suiker, kaneel en witten wijn opgekookt en met een eijerdoijer gebonden.

29. *Gedroogde pruimen.* De pruimen worden met warm water gewasschen, dan met ruim koud water opgezet, en op een levendig vuur gekookt, tot zij gezwollen zijn. Dan tempert men het vuur, giet, ingeval er nog te veel nat op is, er een weinig af, en laat ze een paar uren zachtjes smoren met suiker, pijpkaneeel en citroenschillen. Bij het opdoen roert men een weinig paarsago door het nat.—Men kan de pruimen ook, als zij gekookt zijn, een paar dagen vooruit in een keulschen pot stoven, met suiker en de genoemde kruiden, en bedekt met witten wijn. Daarin laat men ze tot aan het gebruik staan, maar schudt ze tusschenbeide om.—Soms kookt men er rozijnen door.

30. *Gedroogde appelen* worden goed gewasschen en dan in water, wijn en water, of bessensap, goed onderliggend, zacht gekookt; men voegt er suiker, kaneel en citroenschillen bij. Als de appelen gaar en uit het nat genomen zijn, laat men dit nog wat verkoken, en giet het dan, door eene zeef, op de vruchten.

[156]

31. *Gedroogde peren* behandelt men volgens [No. 30](#), maar men heeft er doorgaans minder suiker voor noodig dan voor appelen.

[Inhoud]

Q. SALADEN.

1. *Algemene regelen.* Alle groene salade soorten moeten goed worden verlesen; van kropsalade plukt men de groene bladeren die te hard zijn af, de gele bladeren ontdoet men van de ribben, en het hartje snijdt men in stukken. Veldsalade zuivert men ook nog van de wortels. De laatstgenoemde wint zeer aan malschheid, als men ze een paar dagen vóór het gebruik in den kelder legt.—Als salade eenigzins verflenst is, kan men ze eenige uren in koud water zetten, maar versche salade mag enkel worden gewasschen; men doe dit luchtig met de hand in een emmer, of een diepen pot, zoodat het zand kan zinken, en herhaalt dit, tot het water er zuiver afkomt. Daarop moeten de bladen in een daarvoor opzettelijk vervaardigden salade-emmer, met gaten, zoo droog mogelijk worden uitgeslagen.—Het aanmaken van de salade mag niet geschieden vóór dat men ze op tafel zet, en men ga daarbij op de volgende wijze te werk: Voor kropsalade maakt men hardgekookte eijerdoijers (het wit naar verkiezing) op een afzonderlijk bord, met eene vork zeer fijn, voegt er Genuaolie bij, en roert ze tot eene gelijke pap, die men voorts met azijn verdunt; men voegt er een weinig zout bij, en giet alles over de salade, die men dan, ieder volgens zijn smaak, òf luchtig doorroert, òf met een lepel en vork sterk fatigueert. Men gebruikt van de olie een lepel meer dan van den azijn; een

paar melige aardappelen, met de eijerdoijers te gelijk fijngeroerd, maken de saus zeer lekker.—Sommigen eten gaarne prij, of andere kruiden bij de salade, maar men doet best om er die bij te presenteren.

Visch- en vleeschsaladen worden smakelijker, als men ze eenige uren vóór het gebruik gereed maakt.

2. *Salade van gevogelte.* Jonge hanen worden met boter en zout langzaam gaar gesmoord; men laat ze koud worden, en snijdt het vleesch van de borst, de pooten en de vleugels af; de beenderen daarvan worden met den ruggegraat, den kop en met een stukje kalfsvleesch, gedurende een half uur goed uitgekookt; men roert er wat gebrand meel in, en giet dit kooksel door eene zeef. Men klutst eenige eijerdoijers met notemuskaat, wat witte peper en rhijnwijn, en roert dit voorzigtig door den jus, dien men dan over het afgesneden vleesch giet. Voorts maakt men volgens [No. 1](#) eene saus van eijerdoijers, olie, azijn, gehakte dragon, wat mosterd en den jus, die niet in het vleesch is getrokken. Hiermede prepareert men hartjes van kropsalade, die in vierdeparten zijn gesneden, of zeer fijn gesneden krulandijvie. Dan schikt men het vleesch midden op den schotel en de salade er om heen. In den winter kan men, bij gebrek aan versche dragon, dragonazijn gebruiken.

[157]

3. *Gemêleerde vischsalade.* Men neemt hiervoor allerlei visch, b. v. paling, snoek, tarbot, tongen en zalm, die men den vorigen dag kookt, in water met zout en peperkorrels, benevens het sap en de schil van 1 citroen. Eerst kookt men de paling, omdat die het minste zout noodig heeft; gaar zijnde, wordt zij er uit genomen, en men legt de snoek, met bijvoeging van zout, in den ketel, dan de tong, en eindelijk de tarbot, die beide nog wat meer zout dan snoek vereischen. De zalm kookt men afzonderlijk. De visschen mogen niet in het water koud worden, maar als dat à part bekoeld is, legt men ze er weder in tot den volgenden dag. Dan worden de graten er goed uitgezocht, en men maakt alles met een vork aan kleine stukken, die men, met wat kappers, netjes op een schotel schikt; men kan er, desverkiezende, een rand van oesters om leggen. De volgende saus wordt geroerd en gelijkelijk over de visch verdeeld: 3 hardgekookte eijeren en 1 raauw doijer, een kopje krachtige bouillon, 2 lepels Genuaolie, 2 theelepeltjes mosterd, 1 lepel room, zout naar den smaak, zooveel witte peper als op de punt van een mes kan liggen en azijn in genoegzame hoeveelheid om de saus tot de verlangde dikte te brengen.

4. *Snoeksalade.* De snoek wordt uitgethaald en gewasschen, maar niet geschraapt; dan in kokend water met zout en goed wat uijen, gelegd, om gaar te koken. Men laat hem, gaar zijnde, nog 10 minuten in het vischwater staan, opdat hij beter het zout aanneme, en legt hem dan op een schotel, om de schubben en het vel weg te nemen, en de graten er uit te halen. Kreeften worden dan ook gaargekookt in gezouten water, waarin men een scheut azijn giet, om de kleur te verfraaijen, en als zij gereed zijn, haalt men het vleesch uit de scharen en den staart, dat men met den snoek netjes op een schotel schikt. De volgende saus wordt er overgegoten: hard gekookte eijeren, met azijn aangemengd, roert men dooreen met chalotten en ansjovis, beiden fijn gehakt, en lengt ze aan met genuaolie, azijn en wat vischwater; dan roert men alles door eene zeef, en voegt er vervolgens mosterd en gehakte pieterselie bij. Als de visch onder de saus ligt, strooit men er kappers over, legt er een ruitwerk op van ansjovis, schoongemaakt volgens [A. No. 15](#), en versiert den rand van den schotel met halve citroenschijven.

[158]

5. *Ansjoovissalade.* Ziet over het schoonmaken [A. No. 15](#), en versiert den schotel met citroenschijven, harde eijeren aan schijfjes gesneden en gehakte pieterselie.

6. *Haringsalade.* Men zie hieromtrent [A. No. 39](#).

7. *Kreeftsalade.* Van gekookte kreeften neemt men het vleesch, snijdt het in stukken, en legt het in den saladebak met hartjes van kroppen er tusschen, terwijl men het te zamen prepareert met een saus van harde eijeren, peper, zout, olie, azijn, gehakte dragon en pieterselie, benevens wat witten wijn. Men kan den schotel met harde eijerschijven en pieterselie of met stukjes brood, met kaviaar besmeerd, versieren.

8. *Huzarensalade.* Men snijdt koud kalfs- of ossenvleesch zeer fijn, en wrijft koude aardappelen fijn, benevens hard gekookte eijeren; voorts hakt men wat ingemaakte chalotten en augurken, en roert dit alles dooreen met olie, azijn, peper, zout en mosterd.

9. *Bouilli in salade.* Het vleesch wordt, koud zijnde, aan repen gesneden, met kropsalade in een schotel gelegd en overgoten met de volgende saus: olie en wat melk, gehakte uije en dragon, peper en zout, goed door elkaâr geroerd, en dan voorzigtig aangengelgd met een weinig azijn.

10. *Fijne aardappelsalade.* De aardappelen worden ongeschild met zout gekookt;

dan trekt men de schil er af, snijdt ze warm aan dunne schijfjes, en laat ze, toegedekt onder kokend water staan, tot de saus gereed is. Men roert die van olie en rooden wijn, in gelijke hoeveelheid, ook evenveel azijn, indien die niet te scherp is; anders neemt men daarvan iets minder; voorts voegt men er wat peper en zout en, naar verkiezing, mosterd bij. De schijven mogen niet breken, en daarom legt men eene laag in een schotel, met saus bedekt tot zij goed doortrokken zijn; dan eene tweede laag, en zoo verder, tot zij allen onder de saus liggen. Men roert er gehakte uijen door en presenteert ze bij hoofdkaas, vleesch in gelei of warm gebrad.

[159]

11. *Waterkers* is eene zeer gezonde salade en wordt bereid als kropsalade.

12. *Hop*. Men steekt de spruiten van den hop, eer de bladeren zich ontwikkeld hebben, wast ze, bindt ze aan bosjes, en kookt ze langzaam gaar in water met zout. Dan legt men ze op een doorslag, knipt de draden los, legt ze netjes in een saladebak, en giet er olie en azijn, in gelijke hoeveelheid, met peper en zout vermengd, over.

13. *Aspersiesalade* wordt geprepareerd volgens [No. 12](#).

14. *Kropsalade*. Men zie hierover [No. 1](#). De kruiden die men er soms zeer fijn gehakt doorroert zijn: dragon, pimpernel en bieslook, ook wel kleine prij, aan stukjes gesneden.—Men roert er ook dikwijls komkommers door, of geraspt gekookt rookvleesch. De salade kan heel aardig versierd worden met de blaauwe bloemen van bernagie, en de oranjebloemen van oostindische kers, die beide kunnen worden doorgeroerd en gegeten.

15. *Fransche salade* noemt men iedere soort van groene salade, die met kleuren is opgemaakt als haringsalade (zie [A. No. 39](#)).

16. *Bloemensalade*. Dit zijn de bloemen van O. I. kers afzonderlijk als salade gegeven, en luchtig dooreengeroerd met veel olie, wat minder azijn en een weinigje zout, dat alles vooraf dooreen is gemengd.

17. *Bloemkoolsalade*. Gekookte en koud geworden bloemkool zet men, met de bloem naar boven, in een schotel, en begiet ze met eene saus, geroerd van olie, azijn, harde eijeren, zout en peper.

18. *Komkommers*. De komkommers worden geschild en fijngeschaafd, of aan schijfjes gesneden; zij worden doorgaans luchtig dooreengeroerd met azijn, olie, zout en peper; een weinig gehakte dragon verfijnt ze zeer.—Soms voegt men er ook harde eijeren bij.

Daar de komkommers door het zout zeer veel nat loslaten, zet men ze wel eens, een half uur vóór dat men ze gebruikt, met wat zout er doorgeroerd weg, en giet het uitgetrokken nat bij het prepareren er af, ten einde de saus niet te verslappen. Men beweert echter, dat zij door het verlies van hun sap minder ligt te verteren zijn.

19. *Boonensalade*. Kleine prinsessenboonen worden met zout gekookt en, koud geworden, gediend met olie, azijn, zout en peper.

[160]

20. *Bietensalade*. De bieten worden gekookt volgens [C. No. 52](#), aan schijfjes gesneden en gegeven met olie, azijn, zout en peper.

21. *Roodekool salade*. Roode kool wordt zeer fijn gesneden en dooreengeroerd met olie, azijn, zout en peper.

22. *Wittekool salade*. Wittekool fijn gesneden, geeft men met een zoetzure saus.

23. *Andijvie salade*. Goed geele krulandijvie, of bij gebrek daaraan, gewone andijvie, wordt zeer fijn gesneden en met warme aardappelen, benevens warme zoetzure saus dooreengeroerd. Des verkiezende ook met bieten.

24. *Veldsalade* is eerst dan geschikt voor het gebruik, als het heeft gevoren; men zie over deze salade [No. 1](#). Men prepareert ze als kropsalade, met bieten er doorgeroerd, of als andijviesalade volgens [No. 23](#).

25. *Chicoreisalade*. De geele scheuten van chicorei worden aan kleine stukjes gesneden, en met olie, azijn en zout aangemengd.

26. *Selderysalade*. De selderyknollen worden, in water met zout, gaar, maar niet te week, gekookt, aan schijven gesneden en koud gegeven met olie, azijn, zout en peper.

27. *Uijensalade*. De uijen worden gekookt en warm gegeven, met warme zoetzure saus.

28. *Molsalade*. Dit zijn de jonge spruitjes van paardebloemen; men prepareert ze als kropsalade.

[Inhoud]

R. SAUSEN.

[Inhoud]

Warme Sausen.

1. *Algemeene regelen*. De sausen moeten volstrekt niet als eene bijzaak worden beschouwd; het is integendeel van belang dat men er werk van maakt, daar een geregt beter, of minder voldoet, naarmate de saus goed of mislukt is. Het is niet mogelijk om *alle* bestanddeelen met maat en gewigt op te geven; de smaak en de ondervinding doen hier veel af. Hier volgen eenige algemeene wenken.

Het meel voor lichte jussausen wordt zoo lang in de boter gefruit, tot het opkomt en geel ziet; voor bruine sausen roert men het met de boter tot het bruin is geworden. Bouillon of water giet men er kokend bij. Alle sausen moeten eenigzins gebonden zijn, maar mogen niet brijchtig en vooral niet klonterig wezen.—Bij het kruiden van sausen moet men steeds zorgen, dat geen der gebruikte kruiden door haar smaak al te zeer de andere overheerscht, en zout, zuur of prikkelende ingrediënten, moeten in goede evenredigheid worden aangewend. Zie over soja [A. No. 20](#), en over het binden met eijeren [A. No. 35](#). Sausen waarin men boter gebruikt, worden bijzonder zacht als men er op het laatst eenige stukjes koude boter inroert.

[161]

2. *Coulis*. Dit mengsel kan men in den winter 2-3 weken goed houden, wanneer men het op eene koele plaats, in eene openstaande pan bewaart en in dien tijd éénmaal weder opkookt. Men gebruikt het om allerlei sausen voor vleesch spoedig te kunnen gereedmaken, en het moet zeer dik zijn, daar men het bij het gebruik verdunt. De jus die men hiervoor bezigt, moet 2½ l. kalfsvleesch, een klein stuk rauwe ham, 1 uije of eenige chalotten, 1 selderyknol, 1 pieterseliewortel, 1 gele wortel, 1 laurierblad, 8 nagelen en wat peperkorrels. Het vleesch en alles wordt fijngesneden en de kruiden grof gestampt; dan alles met 1 o., 2½ l. boter te vuur gezet en tusschenbeide omgeroerd. Voor een witte coulis voegt men er, als het geel geworden is, wat meel bij, laat dit ook geel worden en giet er dan terstond kokenden bouillon in. Voor eene bruine coulis wacht men tot alles bruin geworden is, doet dan het meel er in en blijft roeren tot ook dit is gebruid; dan voegt men er het volgende bij: bouillon of bruine jus, champignons, citroenschil, dragon, basilicum en pieterselie, waarmede men het ½ uur kookt en dan door eene zeef wrijft.

3. *Bruine jussaus*. Men fruit boter en doet er dan meel en eene gehakte uije bij, die men ook bruin laat worden, voorts voegt men er bij: 1 gele wortel, ½ pieterseliewortel, dragon, nagelen heele peper en 1 laurierblad, waarmede men het wat laat smoren, om het daarna aan te lengen met bruine jus zonder vet. Men laat alles te zamen ½ uur koken, wrijft het door eene zeef, brengt het weder aan de kook, en kruidt het dan naar verkiezing met citroensap, kappers, ansjovis of champignons (de laatsten geprepareerd volgens [A. No. 12](#)).

4. *Witte jussaus*. Als [No. 3](#), maar zonder nagelen en met licht gebruid meel.

5. *Truffelsaus*. Boter en meel worden te zamen gefruit en dan met bruine jus verdunt; dan voegt men er bij: 1 laurierblad, nagelen, peper, citroensap en schil, benevens 1 glas rhijnwijn. Ten slotte laat men truffels of morieljes, geprepareerd volgens [A. No. 11](#) en 10, even in de saus doorkoken, die zeer bruin moet wezen. Een weinig soja maakt deze saus zeer lekker. Indien men coulis gebruikt, behoeft men die slechts met bouillon aan te lengen en er dan de truffels in te koken. Heeft men noch coulis, noch jus, zoodat men zich met bouillon moet behelpen, dan voegt men er een weinig gebrande suiker of eenige korrels suikerij bij.

[162]

6. *Oestersaus*. De baarden van de oesters laat men met wat citroenschil, grof gestooten witte peper en 1 laurierblad in krachtigen bouillon uitkoken en giet dit door eene zeef. Dan fruit men meel *geel* en voegt het bij het kooksel, benevens foelie, 1 glas wijn en het sap van 1 citroen, terwijl men de saus met een paar eijerdoijers bindt. Vervolgens doet men er de oesters bij, met het nat dat in de schelpen is, benevens het zout dat er nog noodig is, maar laat de saus niet meer koken, omdat de oesters daardoor hard zouden worden.

7. *Bruine ansjovissaus*. Bruine coulis wordt genoegzaam met jus verdund; dan met 1 o., 2½ l. gehakte ansjovis en citroensap even opgekookt. Of men fruit chalotten en meel in boter bruin en voegt er bij: jus of bouillon, dragon, gestooten nagelen, citroenschil en sap, of een weinig azijn. Dit laat men koken met kappers, morieljes en gehakte ansjovis.

8. *Witte ansjovissaus*. Men kookt bouillon met citroenschil, grof gestooten witte peper en nagelen, benevens een paar laurierbladen. Dan fruit men chalotten en meel in boter, roert dit er door en giet alles door eene zeef. Nu brengt men de saus op nieuw aan de kook en kruidt ze met ansjovis, geprepareerd volgens [A, No. 15](#), met citroensap, 1 glas witten wijn en wat gestooten foelie. Men bindt haar eindelijk met 2 eijerdoijers en een stukje boter.—Wanneer men ongeprepareerde gehakte ansjovis gebruikt, kan men er eenige bezuinigen door de graten, die er zijn uitgenomen, in den bouillon mede te koken.

9. *Haringsaus*. Een goed in water en melk uitgetrokken haring wordt fijn gehakt. Eenige gehakte chalotten fruit men met 2 lepels meel en roert er zooveel bouillon door, als voor de dikte van de saus gevorderd wordt. Dan laat men haar koken met wat peper, nagelen, 2 laurierbladen, 3 citroenschijven of een scheutje azijn, en bindt haar met 2 eijerdoijers en een kluitje boter. Ook kan men er gehakte dragon, pieterselie en bieslook, benevens een lepel mosterd bijvoegen.

[163]

10. *Kappersaus*. Men handele volgens [No. 8](#), maar gebruike, in plaats van ansjovis, een kopje vol kappers, met het nat waarin zij zijn ingemaakt.

11. *Bruine champignonsaus*. Bruine coulis met jus aangelengd, citroen of azijn er ingedaan en de champignons daarin gaar gekookt.

12. *Witte champignonsaus*. Volgens [No. 8](#), maar in plaats van ansjovis worden de champignons in de saus gaargekookt.

13. *Morieljesaus*. Als de morieljes volgens [A, No. 10](#) geprepareerd zijn, smooit men ze in boter zacht, voegt er dan licht gefruit meel bij, benevens jus of bouillon, foelie, citroenschil en zeer weinig citroensap of azijn. Men laat de saus koken met wat gehakte pieterselie en bindt haar met een paar eijerdoijers. Men geeft dit bij kalfsvleesch.

14. *Olijfsaus*. Men schilt de olijven van de pit, met een dun mes, zoodanig af, dat zij van zelf weder zamenrollen. Men roert gebrand meel, jus of bouillon, citroensap en schil, foelie, gesnipperde augurken, heele peper, nagelen en eenige chalotten door elkander, laat dit alles te zamen koken, en wrijft het door eene zeef. Dan worden de olijven, met eenige kappers, er even in opgekookt.

15. *Saus van versche augurken*. De augurken worden geschild, van de zaadhuizen ontdaan en in dobbelsteenen gesneden. Dan kookt men ze zacht in bouillon met azijn, chalotten, gebrand meel, zout en een laurierblad. Deze saus geeft men bij kalfs- en schapenvleesch.

16. *Zoetzure saus*. Deze saus presenteert men bij artisjokken of versche champignons. Men roert 3 eijerdoijers en een theelepeltje bloem zeer gelijk met water, of, desverkiezende, half witten wijn; dan voegt men er een goed stuk boter, wat gestooten foelie, een weinig suiker, eenige druppels citroensap of azijn bij, en laat alles, roerende, op het vuur dik worden.

17. *Garnalensaus*. Men geeft deze saus bij tongen of tarbot. ½ lepel bloem wordt met boter geel gefruit; dan gekookt met ruim 2 m. bouillon, wat foelie en citroensap. Als het kookt, roert men er 2 o., 1½ l. boter, benevens een goede hoeveelheid gepelde garnalen door, neemt de pan van het vuur en bindt de saus met 3 eijerdoijers. De garnalen mogen zoo min als oesters medekoken, daar zij dan hard worden.

[164]

18. *Saksische vischsous*. Men fruit meel in boter, voegt er wat fijngehakte chalotten, een weinig vischwater, wat witten wijn, een weinig azijn, citroenschijven, goed wat mosterd en, naar verkiezing, een weinig suiker bij. Dit alles laat men langzaam doorkoken en roert er dan rijkelijk boter door.

19. *Gewelde boter*. Het water wordt aan de kook gemaakt en dan boter er doorgeroerd, tot de saus dik genoeg is.

20. *Mosterdsaus*. Men welt boter volgens [No. 19](#), roert er dan een goede hoeveelheid mosterd door en bindt de saus met eijerdoijers.

21. *Zuringsaus*. Een stuk boter, ter grootte van een ei, wordt met een opgehoopte lepel meel gefruit; dan voegt men er een handvol goed afgestroopte en kleingesneden zuringbladeren bij, en roert die tot zij fijn zijn. Vervolgens giet men er, onder gestadig roeren, zooveel bouillon bij, als voor de vereischte dikte noodig is, benevens zout, notemuskaat of foelie, en als het kookt, nog evenveel boter. Men

bindt de saus eindelijk met 2 eijerdoijers.

22. *Mieriksaus*. De mierikswortelen worden geraspt. Coulis wordt met wat azijn, foelie, zout en boter gekookt en dan de geraspte mierik er doorgeroerd, die niet mede mag koken. De saus moet zeer dik zijn; men geeft haar bij bouilli of gekookte ossentong.

23. *Pieterseliesaus*. Gehakte pieterselie en tarwemeel worden, in gelijke hoeveelheid, met laauw water geroerd en gekookt; dan roert men er een goed stuk boter en allerlaatst het zout door.

24. *Dragonsaus* bereidt men van fijngehakte dragon, even als de pieterseliesaus; men voegt er dan een paar druppels citroensap bij en bindt ze met een paar eijerdoijers.

25. *Kastanjesaus*, om bij gerookte rib te presenteren, bereidt men als volgt: De gekookte kastanjes worden gepeld en dan in eene pan met wat gebrande suiker een oogenblik gebraden. Men maakt er dan saus bij volgens [No. 3](#), maar zonder kappers, ansjovis en champignons.

26. *Roode wijnsaus met rozijnen*. 2 lepels meel worden met een steek boter gefruit en dan met kokend vleeschnat of water aangelengd. Dan voegt men er 6½ l. rozijnen, 1 kopje rooden wijn, wat azijn of citroensap en schil, foelie, gestooten nagelen, zout en een weinig suiker bij. Als men jus heeft om er in te doen, wint de smaak en de kleur van de saus daar zeer door. Men laat eene gekookte ossentong of schijven rolpens hierin stoven, tot de rozijnen zacht zijn.

[165]

27. *Saus bij kalfskop*. Men laat eenige chalotten of een paar uijen in boter fruiten met 2 lepels meel; voegt er bruine jus bij, en lengt het met het nat van den kop aan. Dan moet de saus met 2 gele- en pieterseliewortels, 1 laurierblad, wat cayennepeper en citroensap, een half uur koken, waarna men haar door eene zeef wrijft en met bijvoeging van eenige citroenschijven, een stuk boter, wat azijn, suiker en zout nogmaals koken laat. Bij het opdoen roert men er een glas madera of witten wijn in; ook wel, des verkiezende, een weinig soja.

28. *Uijesaus*. Fijngehakte uijen of chalotten worden met boter en meel gefruit, dan met water en een weinig azijn aangelengd; men roert er eene genoegzame hoeveelheid boter door en laat alles koken. Sommigen voegen er mosterd bij en nog anderen fruiten de uijen met het meel, en wrijven dit, als het tot de begeerde dikte met water of bouillon is aangelengd, door eene zeef, waarna de saus weder aan de kook wordt gebracht met citroenschijven, foelie en zout, en eindelijk gebonden met boter en een paar eijerdoijers.—Men roert ook door de saus, volgens de eerste dezer opgaven, wel eens gebakken spek aan kleine dobbelsteentjes gesneden.

29. *Bloemkoolsaus*. Men maakt een stuk boter in meel fijn, en roert het, met zooveel meel als het aanneemt, door laauwe melk; dit zet men te vuur en, als het kookt, voegt men er nog een stuk boter, wat notemuskaat en zout bij, en bindt de saus ten slotte met een paar eijerdoijers. Deze saus moet zeer dik zijn.—Men kan in plaats van melk ook bouillon nemen.

30. *Aspersiesaus*. Men neemt 3 eijerdoijers, of 2 eijeren met het wit; 1 vollen theelepel meel, zeer gelijk geroerd met 2 lepels melk en ruim 2 m. van het aspersiewater, dan voegt men er zout, foelie of notemuskaat en een goed stuk boter bij, benevens een weinig azijn voor den smaak. De saus wordt op een levendig vuur, onder gestadig slaan met de garde, tot aan de kook gebracht en dan vlug afgenomen. Indien men er geene eijeren in wil gebruiken, neemt men wat gestooten beschuit om de saus dik te maken en laat het meel weg.

31. *Eijersaus*. Men klopt 3 eijerdoijers of 2 eijeren met het wit en een theelepel meel met ruim 2 m. koud water en een weinig azijn; dan voegt men er een goed stuk boter, wat zout en notemuskaat bij en roert de saus op het vuur dik.

[166]

32. *Speksaus*. Spek wordt aan dobbelsteentjes gesneden en zacht gebakken; vervolgens met 3 eijerdoijers, 1 lepel meel, 5 lepels azijn, wat water en zout door elkaâr geroerd en, onder gestadig roeren, dik gekookt. Deze saus laat men koud worden en geeft haar over salade.

33. *Citroensaus*. Deze saus is zeer smakelijk over kalfsgehakt. Men neemt daarvoor de jus van het gehakt, waarin men een weinig meel roert en waar men wat citroensap en foelie bijvoegt; eindelijk bindt men het met eijerdoijers.

34. *Pikante saus*. Men fruit boter en meel en lengt dit aan met bouillon; men voegt er 1 laurierblad, wat thym en spaansche peper bij, waarmede men het een kwartier kookt en dan door eene zeef giet. Vervolgens doet men er het sap van 1 citroen en een scheutje azijn in, bindt de saus met een paar eijerdoijers, en roert er allerlaatst wat geraspte mierikswortel door.

35. *Poivadre*. Men wrijft 3 hard gekookte eijerdoijers zoo fijn mogelijk en roert ze gelijk, met 2 rauwe eijerdoijers en 2 ons gesmolten boter; dan voegt men er het sap van 1 citroen, wat zout en peper bij, zet het te vuur en giet er, al roerende, zooveel bouillon als noodig is, door. Als de saus aan de kook is, doet men er notemuskaat en wat cayennepeper in en neemt ze af.

36. *Kerrysaus*. Men fruit gehakte uijen, boter en meel donker bruin en strooit er dan kerry in (de helft der hoeveelheid van het meel). Dit lengt men aan met jus, perst er 1 citroen in uit, legt er thym, moriolein en laurierbladen in, laat het koken en giet het door eene zeef.

37. *Bourgogne saus*. Men fruit chalotten met boter, doet er zooveel coulis bij als men saus verkiest te maken, en zet dit te vuur met bouquet garni en gestooten kruidnagelen. Als het kookt, giet men er bourgognewijn in en neemt het terstond af.

38. *Bruine saus met wijn*. Men geeft deze saus over hazenpeper of ossentong en neemt daarvoor de jus van het vleesch, waardoor men fijngehakte uijen, wat citreosap, een lepel azijn, een weinig suiker, wat zout en peper roert; men legt er thym en een paar laurierbladen, in een doekje gebonden, bij en laat alles koken. Bij het opdoen maakt men een stuk boter in meel fijn, bindt daarmee de saus, en giet er een bierglas rooden wijn in.

[167]

39. *Sauce aux fines herbes*. Verschillende kruiden, als: pieterselie, dragon, thym, mariolein, basilicum, bieslook, pimpernel en zuring, worden zeer fijn gehakt; dan behandeld volgens [No. 23](#).

[Inhoud]

Koude sausen.

40. *Sauce à la diable*. 4 hardgekookte, fijn gewreven eijerdoijers, 6 lepels rooden wijn, 4 lepels genuaolie, 2 theelepels mosterd, het sap van 2 goede citroenen, wat peper, zout, gehakte chalotten en een weinigje suiker, worden zoo lang door elkaâr geroerd, tot de olie niet meer bovendrijft. Men kan in plaats van citreosap ook wel azijn nemen.

41. *Remoulade saus*. 2 geraspte groote uijen, 3 hardgekookte en fijngewreven eijerdoijers, 8 theelepels mosterd, 4 spijslepels Genuaolie, 1 lepel suiker, ruim 2 m. azijn, peper en zout naar den smaak, benevens, naar verkiezing, 4 gehakte ansjovis, worden goed door elkaâr geroerd; dan door eene zeef gewreven, waarna men er kappers bijvoegt. Men geeft deze saus bij koud vleesch of kouden visch.

42. *Mayonnaise*. Men neemt 3 hardgekookte eijerdoijers en een rauw doijer, roert die met 2 theelepels mosterd, 2 theelepels suiker, 1 theelepel vol geraspte chalotten, wat zout en peper, benevens het sap van 1 citroen, zolang en zoo fijn tot het er als boter uitziet; dan giet men er, droppelsgewijze en steeds roerende, ruim $\frac{1}{2}$ m. Genuaolie bij en, als die er goed is doorgemengd, zachtjes een kopje heldere jus of bouillon, en zoo veel azijn als men voor de verdunning noodig acht. De saus moet echter lijvig zijn.—Men kan den smaak veranderen door er zeer fijn gehakte dragon en pieterselie door te roeren of ansjovis, bereid volgens [A. No. 15](#).

43. *Haringsaus*. Een goed uitgetrokken haring wordt van de graten ontdaan, dan met 3 hardgekookte eijerdoijers en eenige uijen zeer fijn gehakt en met peper, olie en azijn tot eene saus geroerd, om over koud vleesch te gebruiken.

44. *Kruidenmosterd*. Sterke azijn wordt gekookt met gesneden uijen, knoflook, dragon, laurierbladen, heele peper, nagelen en zout; dan door eene zeef gegoten, en, als het koud geworden is, met gemalen mosterdzaad dooreengeroerd. Men kan deze mosterdsaus in goedgekurkte flesschen lang bewaren.

[168]

45. *Mieriksaus*. Men roert 2 versche eijerdoijers, met azijn, olie, suiker, zout en peper een tijd lang goed door elkander en vermengt het dan met geraspte mierikswortel. Deze saus past bij gekookten visch, vooral bij karper.

46. *Rammenassaus*. De rammenas wordt geschild en geraspt en dan met zout, olie en azijn tot saus, bij bouilli, geroerd.

47. *Zout voor pekelvleesch*. Geraspte zure appelen, mosterd, Genuaolie, azijn, suiker en een weinig zout worden goed dooreengeroerd.

48. *Kruidenboter*. Men neemt fijngehakte pieterselie, chalotten en kervel, te zamen een spijslepel vol, en vermengt dit met 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. gesmolten boter, het sap van een citroen, wat zout, peper en notemuskaat. Deze saus geeft men

voornamelijk bij biefstuk.

49. *Goede saladesaus*. 3 hardgekookte eieren en één raauw doijer worden zoo fijn mogelijk gewreven met $\frac{1}{2}$ lepel azijn, dan voegt men er, onder gestadig roeren, 1 theelepel mosterd, wat witte peper, 2 fijngehakte chalotten, 2 theelepels gehakte dragon, een weinig zout, 4 lepels olie en een lepel rooden wijn bij. Eindelijk lengt men de saus aan met zooveel azijn als men voor den smaak noodig oordeelt, en roert zoolang tot de olie niet meer bovenkomt.

[Inhoud]

Wijn-, melk-, en vruchtensausen.

50. *Witte wijnsaus*. Men roert een theelepel meel en 5 eijerdoijers, met $4\frac{1}{2}$ maat witten wijn, en voegt er dan 3 goede lepels suiker, wat citroenschil en eenige stukken pijpkaneeel bij, terwijl men dit alles, onder gestadig roeren, tot aan de kook laat komen; dan giet men de saus in de sauskom over, en blijft het roeren nog even voortzetten.

51. *Witte schuimsaus*. 2 groote eieren, sterk geklopt, ruim 2 m. witten wijn, 1 theelepel meel, 2 goede spijslepels suiker, eenige citroenschijfjes en wat pijpkaneeel, worden te zamen, op een levendig vuur, met eene garde sterk geslagen, tot het schuim opvliegt (het mag niet koken); dan wordt het overgegoten en nog eene minuut lang geklopt, om het schiften te voorkomen. Men kan er na het overgieten een glas rhum doorroeren.

52. *Koude punchesaus*. Wordt als [No. 51](#) gemaakt, behalve het eiwit, dat er niet in wordt gedaan; men roert de saus op het vuur dik, en giet er, als hij koud is, 1 glas arak in.—Deze saus is voor koude puddings.

[169]

53. *Rhumsaus*. Als [No. 52](#), maar met rhum.

54. *Roode wijnsaus*. Men laat $\frac{1}{2}$ k. rooden wijn met 1 o., $2\frac{1}{2}$ lood suiker, wat pijpkaneeel, eene halve citroenschil en 2 lepels frambozen- of bessensap, goed toegedekt, tot aan de kook komen; dan mengt men een weinig aardappelmeel met koud water en maakt daarmede de saus eenigzins gebonden.

55. *Roode wijnsaus met krenten*. $6\frac{1}{2}$ l. gewasschen krenten worden met $\frac{1}{2}$ aan schijven gesneden citroen (vooral zonder pitten), en wat pijpkaneeel in $2\frac{1}{2}$ m. water, gedurende een kwartier, langzaam gekookt; dan zijn de krenten gaar. Vervolgens giet men er ruim 2 m. rooden wijn in, voegt er suiker bij en roert er, als de saus aan het koken toe is, een weinigje gemengd meel door, om de saus te binden.

56. *Roode schuimsaus*. Als [No. 51](#), doch in plaats van citroenschijven, kan men er wat vruchtensap of bessengelei in gebruiken.

57. *Rhijnwijnsaus*. Men klopt 6 eieren, waarvan 3 met het wit, goed dooreen met 4 lepels suiker, voegt er het sap en de schil van 1 citroen, benevens wat pijpkaneeel bij, en zet het met eene halve flesch rhijnwijn te koken; men giet er, voor het verdampen, 1 glas water door.—Dit slaat men met de garde tot het kookt.

58. *Maderasaus*. Zie [No. 52](#). Madera in plaats van arak.

59. *Champagnesaus*. Zie [No. 57](#).

60. *Vanillesaus*. Een stukje vanille of wat gestampde vanille in een lapje gebonden, laat men een uur trekken in $\frac{1}{2}$ k. zoeten room; dan roert men er 1 theelepel meel, 6 eijerdoijers en de noodige suiker door, en laat het, onder gestadig roeren, tot aan de kook komen. Men geeft deze saus, naar verkiezing, warm of koud.

61. *Chocoladesaus*. $6\frac{1}{2}$ lood chocolade laat men op den wasem van een ketel smelten, giet er dan $\frac{1}{2}$ k. room bij, waarin wat vanille heeft staan trekken; men kookt dit, onder bestendig roeren, voegt er dan suiker bij en bindt de saus ten laatste met 3 eijerdoijers.

62. *Amandelsaus*. $3\frac{1}{2}$ l. gestooten amandelen, waaronder een paar bittere kunnen zijn, worden met citroenschil, in een weinig melk, gedurende een kwartier langzaam gekookt, en dan door eene zeef gegoten. Vervolgens kookt men dit met eene halve k. room en suiker, waarna men de saus met eijerdoijers bindt.

[170]

63. *Melksaus*. Een glad afgestreken lepel meel fruit men met een goeden steek boter en roert er dan $\frac{1}{2}$ kan melk bij. Men laat het met suiker en een weinigje zout koken en bindt het met een eijerdoijer.

64. *Koude roomsaus*. Een kopje frambozen- of bessensap, of gesmolten gelei, wordt met ruim 2 m. zoeten room en een lepel arak vermengd, en dan met de garde geslagen, tot het schuimt. Men kan geene melk hiervoor gebruiken, omdat er dan geen schuim ontstaat.

65. *Warme roomsaus*. De room wordt met suiker gekookt en met eijerdoijers gebonden.

66. *Bessensaus*. Het bessensap wordt met wat water gemengd en dan met suiker en kaneel gekookt; ten laatste roert men er een weinig aardappelmeel of paarsago door. Men rekent voor $\frac{1}{2}$ k. sap op $2\frac{1}{2}$ o. suiker.

67. *Frambozensaus*. Frambozensap of gelei wordt met witten wijn en een weinig water, suiker en kaneel gekookt; dan met een paar eijerdoijers en wat paarsago gebonden.

68. *Schuimsaus van vruchtensap*. 4 eieren worden goed geklutst; dan voegt men er 2 lepeltjes meel, $\frac{1}{2}$ k. frambozen- of bessensap, benevens de noodige suiker bij, en slaat het op het vuur met de garde tot het schuim opkomt (koken mag het niet). Des verkiezende, kan men voor $\frac{1}{3}$ deel witten wijn nemen.

69. *Kersensaus*. Men kookt de kersen, benevens de gestampte pitten; wat nagelen en citroenschijven, gedurende een kwartier in eenig water, en wrijft dan alles door eene zeef. Dan voegt men er, naar den smaak, suiker, gestooten kaneel en nagelen bij, laat het weder koken en roert er een weinig aardappelmeel door, om te binden. Een weinig arak maakt de saus zeer geurig.

70. *Saus van gedroogde pruimen*. $2\frac{1}{2}$ o. pruimen kookt men goed gaar, haalt er de pitten uit en stampt daarvan $\frac{1}{3}$ gedeelte, dat men met de pruimen in $3\frac{1}{2}$ m. water zoolang kookt tot de eerstgenoemde tot moes zijn geworden. Dan wrijft men het door eene zeef, voegt er citroensap en schil, suiker en kaneel bij, laat het nog even opkoken, en roert er, als het noodig is, wat paarsago door.

[171]

Men kan deze saus ook van pruimen maken.

71. *Appelsaus*. Zure appelen worden met eenige citroenschijven in wat water gekookt; dan door eene zeef gewreven en nogmaals opgekookt met een klein stukje boter en $\frac{1}{2}$ kopje krenten. Voor een soepbord vol appelen neemt men $\frac{1}{2}$ k. water, en bindt de saus naar verkiezing, met een eijerdoijer of wat meel. Men kan deze saus op dezelfde wijze van gedroogde appelen maken, maar dan moet men de maat van het water ruim verdubbelen.

72. *Citroensaus*. Het sap van 3 citroenen wordt met water aangelengd, tot het ruim eene $\frac{1}{2}$ flesch bedraagt; dan doorengemengd met 6 eieren, waarvan 3 met het wit, wat pijpkaneeel en de vereischte suiker. Men slaat het met de garde, op een levendig vuur, tot het kookt.

73. *China'sappelsaus*. Men neemt het sap van 5 china'sappelen en de geraspte schil van 2, kookt dit met een glas madera, 3 eieren met en 3 zonder wit, suiker en kaneel, onder bestendig roeren.

74. *Abrikozensaus*. Men neemt zeer rijpe abrikozen, die men in weinig water gaar kookt en door eene zeef wrijft, of als men het heeft, abrikozenmoes. Hierdoor roert men eenige met suiker goed geklutste eijerdoijers, giet er een groot glas rhijnwijn door en laat het, onder gestadig roeren, even koken.

[Inhoud]

S. TAARTEN EN ANDERE GEBAKKEN.

1. *Algemeene regelen*. Voor het welslagen van taarten en allerlei gebak, is het zeer dienstig, om de bestanddeelen vooraf te verwarmen en ze te beslaan, of te kneden op eene togtvrije plaats. Alleen voor het feuilleté en boterdeeg is het niet zoo noodig.—Eieren en vooral het wit, dat tot schuim geslagen zal worden, moeten zeer koel worden gehouden. Hoe men het best een vast schuim verkrijgt, is aangewezen in [A. No. 29](#).—Het meel moet zoowel als de suiker, na het warmen, worden doorgezeefd; anders kan men geen fijn deeg bereiden.—De boter moet, vóór het gebruik, goed worden gewasschen en doorgekneed, om er alle waterige deelen uit te verwijderen, en, als zij van eene minder goede hoedanigheid is, moet men haar langzaam smelten en van het bezinsel afgieten. Om boter tot schuim te roeren, zet men haar een oogenblik op den wasem van kokend water, waar zij week wordt, zonder te smelten, en wrijft haar dan met een houten lepel tot er blazen op komen.—Om te voorkomen dat er soms een bedorven ei in een baksel

[172]

mogt geraken, is het goed om de eieren niet te breken boven den beslagpot, maar om ieder ei boven een afzonderlijk bord te openen.—Bij het gebruik van citroenen zorgte men, dat alle pitten er goed worden uitgehaald; zij veroorzaken een bitteren smaak.—De vorm of pan, die men wil gebruiken, moet vooraf met boter besmeerd en met gestooten beschuit of gedroogd broodkruim bestrooid worden, zoodat men, als het deeg gereed is, daarop niet behoeft te wachten; bij feuilleté behoeft men zulks niet te doen, daar het door zijne eigene vettigheid van de pan loslaat. Voor het beslaan moet men een diepen pot en een vlakken houten lepel hebben, en alles dooreenslaan, behalve het schuim van het eiwit. Het is niet noodig altijd te kloppen; maar alles goed door elkaâr gemengd zijnde, kan men zich dit werk verligten, door den pot goed vast te zetten, den lepel met beide handen te vatten, en zoo, steeds naar denzelfden kant in het rond te roeren; dit moet echter vlug en onafgebroken geschieden; dan is men meestal in een kwartier gereed, terwijl zacht roeren niets helpt, al zet men het ook zeer lang voort. Als men in gebakken, waarin geen gist voorkomt, het rijzen eenigzins meer wil bevorderen dan door goed beslaan en het eiwit veroorzaakt wordt, kan men er eene kleinigheid gepulveriseerd hertschoornzout bijvoegen.—Men moet er vooral op letten om versche gist te gebruiken, en om er den onaangename smaak af te nemen, zette men haar een nacht van te voren onder water, dat men er bij het gebruik afgiet; dan mengt men ze aan met laauwe melk en wat suiker, die de gisting zeer bevordert. Is men bevreesd, dat de gist die men heeft, niet toereikend is, dan kan men er eenige gekookte, koud geworden, en door eene zeef gewreven aardappelen onder mengen, en voor iederen lepel dikke, gewasschen gist, er een lepel franschen brandewijn bijvoegen. Overigens moet men zich op dit hulpmiddel niet verlaten als de gist te oud is en hare kracht verloren heeft. Omtrent het beproeven van gist en de verhouding tusschen natte en drooge, zie men [A. No. 33](#).—Het beslag waarin men zich van gist bedient, moet ten minste een kwartier zeer sterk met een houten lepel worden geslagen; als het een stijf deeg is, legt men het op de taartenplank en slaat het geducht met den lepel, vouwt het dubbel en slaat het weder, zoo voortgaande gedurende een kwartier; is men in het bezit van een baktrog, dan kan men het deeg daarin heen en weder gooijen; zoo als de bakkers het brood behandelen.—Na het beslaan zette men den pot neder om te rijzen; hetzij met eenig vuur er onder, toegedekt, op eene warme plaats, hetzij geheel open op de togt; beide wijzen zijn goed.—Den warmtegraad voor het bakken beproeft men, door een stuk papier in den oven te leggen; als het spoedig geel, echter niet zwart wordt, dan is dit de eerste graad van warmte, en deze past voor feuilleté, boterdeeg en beslag met gist; wordt het papier slechts langzaam geel, dan is dit als den tweeden graad te beschouwen, en deze is voor de meeste soorten van gebak voldoende; eene nog mindere warmte, zijnde de derde graad, is geschikt voor gebak dat sterk opdroogen moet.—Wanneer men in den oven van eene kookmachine bakt, dan mag er gedurende den tijd dat het gebak er in staat, geen koud water in den ketel gegoten worden; de warmte wordt daardoor gestoord en menigmaal zal dan het baksel mislukken. Bij de volgende recepten is zooveel mogelijk de baktijd opgegeven, maar daar dit toch van de warmte afhangt, zal men goed doen met alles te proberen, voor dat men het uit den oven neemt. Men kan dit gemakkelijk doen, door een stroohalm of eene breinaald op eenige plaatsen in het gebak te steken, en als daaraan niets blijft kleven, kan men rekenen dat het gaar is; het moet dan uit den oven worden gezet, want, vooral voor gistgebakken, is het zeer verkeerd als zij er te lang inblijven. Nadat het gebak uit den oven is gehaald, zet men het ongeveer 10 minuten lang op eene warme plaats, alvorens het uit den vorm te nemen, en brengt het niet terstond in eene koude kamer. Men heeft blikken vormen, waarvan de rand en de bodem uit elkaar genomen kunnen worden, en deze zijn zeer aan te bevelen, omdat men dan het gebakkene niet behoeft te schudden, iets, waardoor sommige luchtige koeken ligt neerslaan; ook blijven de opstaande randen veel mooier.—De vormen moeten terstond na het gebruik zorgvuldig gereinigd en op eene drooge plaats verborgen worden.—Gebakken blijven het best als men ze in glas of porselein met sluitende deksels bewaart; ook zijn blikken trommels zeer doelmatig, en als men vreest dat kleine gebakjes week zullen worden, kan men eene doove kool er bij in den trommel leggen; wel zóó, dat die het gebak niet raakt, maar toch niet in papier gepakt. Gerezen koeken kan men na eenige dagen in een zeer heeten oven goed laten doorwarmen, en zij worden dan als versch.—Om klein gebak, zonder dat het brokkelt, vlug van de bakplaat te kunnen afnemen, bestrijke men deze, als zij warm is, met een stukje was; mogt bij ongeluk het gebak op de plaat koud zijn geworden en vastzitten, dan moet men die even weder warm maken.—Voor botergebakken kan men zich van boter alléén, of voor de helft met reuzel vermengd, bedienen; ook is voor sommige zaken raapolie zeer goed te gebruiken, het zij onvermengd, hetzij met wat reuzel er door. Over het klaren van boter zie men [A No. 17](#); over het uitbakken van olie [A No. 19](#).—Men moet de hoeveelheid van welk vet dan ook, niet te schraal nemen, daar het gebak veel aangenamer van smaak wordt als het er ruim in ligt, en men het overblijvende vet nog wel eens gebruiken kan, des noods zelfs voor niet te fijne groenten.—Het vet waarin men bakt, moet zoo warm zijn, dat een daarin geworpen stukje deeg terstond boven komt. Hoe spoediger het gebak bruin wordt, des te minder vet dringt er in, en nog minder is dit het geval, als men een stuk drooge gember onder in den pot legt.

[173]

[174]

Mogt het vet al te heet zijn, dan moet men het even van het vuur zetten, vóór dat het deeg er in gedaan wordt. Gebakken, die nadat zij gevormd zijn, moeten rijzen, zoo als b. v. Berliner bollen, legt men aan de bovenzijde naar onder gekeerd, het eerst in de pot; men bedruipt ze met een lepel, en stoot ze van tijd tot tijd eens onder het vet. Als de bovenzijde bruin genoeg is, keert men het gebak om, laat het ook op den anderen kant bruinen en neemt het er uit. Men laat het even uitdruipen op sneden wittebrood of graauw papier, en bestrooit het, nog warm, met suiker.

2. *Feuilleté- of bladerdeeg*. Men neemt 5 o. bloem, 5 o. boter, ongeveer 1½ kopje koud water, een klein glaasje rhum of arak en 1 ei, met het wit.—De boter wordt den vorigen avond met de hand goed gekneet, zoodat al het vocht er uit is en zij zeer taai is geworden; dan op een bord, tot eene dunne laag uitgedrukt en in den kelder gezet. Den volgenden dag kneedt men het meel, met het ei, het water en den rhum, met de hand even als brooddeeg; het mag niet te stijf zijn, maar toch ook niet aan de handen blijven hangen. Dan rolt men het tot een vingerdikte uit, legt de boter er op, slaat den lap deeg daarover toe, en laat het zoo, op eene koele plaats, een half uur rustig liggen.—Na verloop van dien tijd rolt men het uit en gebruikt voor het bestuiven zoo weinig raauw meel als mogelijk is.—Het deeg moet met een stoffertje worden afgestoft, zoodat er volstrekt geen meel aan kleven blijft; daarop slaat men het weder dicht en laat het nogmaals een half uur staan, hetgeen men nog tweemaal evenzoo herhaalt. Vóór dat men het deeg voor de vierde maal uitrolt, snijdt men er een stuk voor den rand af; men rolt het grootste gedeelte dun uit, snijdt het rond op de verlangde grootte af, bestuift het een weinig met meel, slaat het kruisgewijze in vieren dubbeld, ten einde het gemakkelijk op de bakplaat te kunnen brengen en veegt er dan het meel weder goed af. Vervolgens bestrijkt men de kanten in het rond, waarop de rand moet staan (niet de snede) met 1 ei, of des noods met water, maakt van het afgesneden, ook uitgerolde stuk deeg, een rand daarop, en steekt er op verscheiden plaatsen met een mes in, opdat er geen blazen in zouden komen. Als het deeg zoo is behandeld, moet men het terstond in den oven zetten; anders mislukt het. Men bakke het bij den eersten warmtegraad, niet langer dan ½ uur.—Nog een goed recept voor feuilleté is het volgende: 3 o., 3 l. boter, gekneet als hierboven gezegd is; evenveel bloem, 2 lepels arak en rijkelijk ½ kopje koud water. De helft van het meel wordt met het water en den arak tot deeg gemaakt, daarna de andere helft met de boter goed gekneet en ieder dezer beide gedeelten afzonderlijk uitgerold; dan op elkaar gelegd en zoo nog driemaal gerold.

[175]

3. *Boterdeeg*. Op 1 p. bloem neemt men 5 o. boter en hakt dat eerst goed door elkander, waarna men er twee eijeren met het wit, benevens een bierglas koud water en wat zout bijvoegt. Dit alles kneedt men met de hand tot een zacht deeg en rolt het dun uit; slaat den lap weder te zamen, rolt dien weder uit en herhaalt dit driemaal. Eerst de vierde maal wordt het deeg voor goed op de vereischte dikte uitgerold. Het moet bij het rollen wel onder en boven een weinig met raauw meel worden bestoven, opdat het niet aan rol of plank zoude kleven; maar toch zoo weinig mogelijk.

4. *Engelsch deeg* voor taarten en klein gebak. 5 o. bloem, 1 o., 2½ l. gezifte suiker, evenveel gestooten amandelen, 1 eijerdoijer, 9 hardgekookte eijeren, waarvan het geel zeer fijn wordt gehakt, 3 o., 3½ l. gewasschen boter en zooveel witte wijn (ongeveer 2 glazen), dat daaruit een goed rolbaar deeg kan worden gemaakt. Hiervan maakt men een onder- en bovenblad, of eene met traliewerk bedekte taart.

[176]

5. *Taartenkorst voor den zomer*. Des zomers is, bij groote warmte, het maken van feuilleté zeer moeilijk, en dan is dit recept voor taarten- en pasteikorsten zeer aan te bevelen. Op 5 o. bloem, neemt men 3 o., 7½ l. gewasschen boter, 2 eijeren (van 1 het wit) en 2 lepels franschen brandewijn. Het meel wordt met de boter door elkaâr gehakt; dan de eijeren met een klein kopje water aangemengd benevens de brandewijn, er bijgevoegd; men kneedt en rolt het als feuilleté.

6. *Roomdeeg*. 5 o. bloem, 3 o., 3 l. gewasschen boter, 1 ei, ruim 2 m. room, 2 lepels suiker en ½ theelepeltje zout. Dit wordt behandeld als feuilleté, maar tusschen het kneden en het rollen moet het een nacht, of ten minste eenige uren, in den kelder liggen, daar men het deeg anders niet rollen kan. Wanneer men hiertoe geen tijd heeft, moet men slechts ruim de helft van de opgegevene hoeveelheid room nemen. Als het deeg voor pasteïën moet dienen, laat men de suiker er uit.

7. *Week deeg*. Op 5 o. bloem neemt men 3 o., 3 l. boter, 1 o., 2½ l. gezifte suiker, 2 eijerdoijers en ruim ½ kopje franschen brandewijn of arak. De boter wordt gewasschen en op de wasem van kokend water week geroerd en dan, met het overige, tot een goed deeg verwerkt, dat men vóór het rollen een weinig laat rusten. Als men dit deeg voor vruchttaarten of koeken gebruikt, is 1 ons suiker voldoende.

8. *Gerezen gistdeeg*. Hiervoor neemt men 5 ons gewarmde bloem, 2½ o.

gewasschen boter, 3 eijerdoijers en 1 wit, 3 lepels suiker, 2½ m. laauwe melk, schraal 2 lepels natte of 3 l., 3 w. drooge gist en 1 theelepel zout. De helft van het meel roert men met de melk en de helft van de gist, laat het goed rijzen, en werkt er dan al het overige door. Het deeg wordt dan volgens [No. 1.](#) geslagen en gekneed, uit elkaar gedrukt en nogmaals weggezet om te rijzen. Dit is goed voor vruchtenkoeken.

9. *Bovenkorst voor vruchtenkoeken.* Een klein soepbord dikke zure room wordt met 4 eijerdoijers, 2 lepels suiker en ½ lepel kaneel geklopt; dan roert men het tot schuim geslagen eiwit er door en, als de koek bijna gaar is, verdeelt men het met een lepel daarover. Als men de korst niet schuimig verkiest te hebben, moet het wit terstond te gelijk met alles door den room worden geroerd.

[177]

10. *Suikerglazuur voor taarten en koeken.* 1 o., 2½ l. gezifte broodsuiker wordt dooreengeroerd met het sap van 1 citroen of een lepel rhum en evenveel water (men kan in plaats van rhum ook arak nemen); dan wordt er zachtjes aan het tot schuim geklopte wit van 1 ei bijgevoegd, terwijl men steeds naar dezelfde zijde roert, tot het mengsel sneeuw wit is geworden. Dit wordt over den koek gestreken, als hij op den schotel is koud geworden en vervolgens gedroogd, hetzij in de zon, hetzij in een bekoelden oven, of ook door middel van een gloeiende aschschop, die men er over heen en weder beweegt. In het laatste geval ga men echter voorzigtig te werk, opdat het glazuur niet geel worde. Daarna kan men deze ijsachtige bedekking nog versieren met strooisuiker of met zeer kleine levende bloemen en blaadjes.

11. *Het verwen van suikerglazuur.* Als men van het witte glazuur een gedeelte wil verwen, mag er geen citroensap worden gebruikt, maar men maakt het met rhum of arak volgens [No. 10.](#) De onschadelijke kleuren, die men kan aanwenden, zijn chocolade, bessen- of frambozensap, cochenille, violensap en saffraan op brandewijn afgetrokken. Eene groene kleur kan men krijgen door het eiwit, waarmede het glazuur geroerd wordt, gedurende een nacht, met 3 l., 8 w. raauwe koffij in een kopje te laten staan; ook kan men het sap van gekneusde spinaziebladeren gebruiken. Als men fijne figuren van suiker op een taart wil leggen, doet men wat van de glazuur in een naauw en lang, stevig peperhuis, waar men van onderen een zeer klein puntje afknijpt, en met een straaltje dat daaruit te voorschijn komt, teekent men de verlangde bloemen of krullen op het gebak.

12. *Strooisuiker om gebakken te versieren.* Men legt 1 o. wit papaverzaad op een vlakken schotel en kookt 1 o. witte suiker die goed is geschuimd; nadat die eenigzins bekoeld is, giet men daarvan 1 lepel vol op het zaad, en wrijft er met de vlakke hand zoolang over, tot zij bijna koud is. Dit herhaalt men tot de suiker op is. Met het kleuren rigte men zich naar [No. 11.](#)

13. *Marsepein.* 5 o. geraspte amandelen, 5 o. gezifte suiker en een weinig oranjewater worden in een koperen casserol, op zacht vuur, zoolang door elkaâr geroerd, tot het deeg niet meer aan de hand kleeft; harder mag het echter niet worden. Dan legt men het op de met suiker bestoven taartenplank, rolt het uit en bestuift het, voor zooveel dit noodig is, met gezifte suiker. Vervolgens maakt men er eene taart van, of steekt er kleine figuren uit, en laat die in den bekoelden oven wat opdroogen; het marsepein moet echter zacht en wit blijven. Heeft men eene taart er van gebakken, dan kan men die met suikerbloemen en zeer fijne oranjensnippers versieren.

[178]

14. *Marseillaansche taart.* 5 o. bloem, 2 o. suiker, 6 eijeren, en van 2 het wit, benevens 2 lepels boter, wordt te zamen tot een goed deeg verwerkt; dan dik uitgerold, in dobbelsteentjes gesneden en in geklaarde boter licht bruin gebakken. Vervolgens smelt men 8 o., 7½ l. suiker met wat rozen- of oranjewater, en als zij kookt en geschuimd is, voegt men er het volgende bij: 1 ons geconfijte oranjeschillen, aan dobbelsteentjes gesneden, de fijngesnipperde schil van 1 citroen, 1 o. amandelen, waarvan ⅓ gedeelte bittere, aan lange reepjes gesneden, 1½ l. gestooten kaneel, 8 w. gestooten nagelen, 6 w. gestooten cardamom, en eindelijk ook de gebakken stukjes deeg. Dit alles goed dooreengeroerd zijnde, drukt men het stijf in een gewarmden, met witte was bestreken vorm, laat het koud worden en keert het op een schotel om.

15. *Engelsche koek.* 5 o. boter wordt gesmolten, van het bezinksel afgegoten, en men laat die daarop weder stollen. Dan wrijft men ze week op den wasem van kokend water, en roert er gaandeweg 12 eijerdoijers, 6½ l. gesnipperde sucade, 8 w. gestooten kaneel, 4 w. gestooten nagelen, 5 o. suiker en 5 ons krenten door. Deze massa beslaat men een half uur lang, tot er goede blazen in komen, en roert er dan luchtig het tot stijf schuim geklopte eiwit door; daarna 5 o. fijngestampte en gezifte stijfsel, en een kelk mader of arak. De koek wordt terstond in den oven gezet en, bij middelmatige warmte, 1½ uur gebakken.—De stijfsel moet van de zuiverste soort zijn. Men kan, desverkiezende, de opgegeven kruiderijen vervangen door 1 geraspte notemuskaat.

16. *Bruidstaart*. Men roert 5 o. boter week en voegt er, al roerende, gaandeweg en afwisselend, het volgende bij: 5 ons gezifte suiker, eene geraspte citroenschil en 1 theelepel gestooten foelie, benevens 12 eijerdoijers en 5 o. geraspte amandelen. Dit beslaat men een half uur lang, en roert er dan 5 o. bloem benevens het geklopte eiwit door. Hiervan bakt men 4 koeken, bij den tweeden warmtegraad, donker geel, maar niet bruin. Om de koeken mede te bestrijken, koke men citroenmoes, naar het volgende recept: 1 o., 2½ l. boter, laat men smelten, roert er op het vuur evenveel suiker, het sap van 4 citroenen, ééne geraspte citroenschil, en 4 eijerdoijers door, tot het dik wordt; dan neemt men het spoedig af, blijft nog even roeren, en besmeert er dan 3 van de koeken mede, waarna men ze alle vier op elkander legt om koud te worden. Den volgenden dag snijdt men de kanten glad, bestrijkt den bovensten koek met glazuur volgens [No. 10](#), en versiert hem verder naar verkiezing.—Om de koeken van gelijke grootte te krijgen, kan men ze op ronde bladen papier, zoo groot als de schotel, en die met boter besmeerd zijn, op de bakplaat leggen. Deze koek moet een paar dagen oud wezen, vóór dat men hem gebruikt.

[179]

17. *Weener taart*. Voor 4 koeken, geheel volgens [No. 16](#) beslagen en gebakken, neemt men 2½ o. geklaarde boter, 2½ ons gezifte suiker, 2½ o. bloem, 6½ l. gestooten amandelen, de geraspte schil van 1 citroen, en 10 eijeren. Voor het moes, dat men er tusschen spreidt, goede zure appelen, het sap van 1 citroen, 1 kopje arak, suiker naar den smaak, een stukje boter en 3 eijerdoijers. De appelen worden geraspt, en het daaruit geperste sap met de suiker in eene aarden pan gekookt, tot het eenigzins dik is; dan roert men er voorzigtig de eijeren, de boter en het citroensap door, neemt de pan af, en giet er dan arak bij. Men kan ook andere vruchtgelei gebruiken.

18. *Gateau de Genève*. 12 eijeren worden zeer hard gekookt, de doijers fijngewreven en doorengeroerd met 1 o., 2½ lood geraspte amandelen, 5 o. boter wordt schuimig geroerd, en zachtjes aan voegt men er, al roerende, nog 14 eijeren, waarvan 6 met het wit, 5 o. suiker, eene geraspte citroenschil, de geroerde amandelen en eindelijk 5 o. bloem bij. Van dit deeg bakt men 6 koeken, waar men het citroenmoes volgens [No. 16](#), of andere gelei tusschen legt. Men snijdt den rand gelijk af en legt er glazuur over.

19. *Punchtaart*. 5 o. geraspte amandelen, 3 o., 7½ l. gezifte suiker, 2 eijeren, 4 w. kaneel, 1 notemuskaat, eene geraspte citroenschil en 6½ l. punchesiroop. De eijerdoijers worden met de suiker, de citroenschil, de kruiden en de amandelen, een half uur stevig geroerd; dan wordt de punch en het geslagen wit van 6 eijeren er doorgemengd, en men bakt er 3 koeken van, waar men confituren, aan dunne lagen, tusschen strijkt, die men den volgenden dag gelijk snijdt, glaceert en met fijne vruchten versiert.

[180]

20. *Beschuittaart*. 3 o., 7½ l. gezifte suiker, 2½ o. gestampte en gezifte beschuit, 2 o. geraspte amandelen, 15 eijeren, 1 citroen, 1 theelepel gestooten nagelen en 4 w. kaneel.—De eijerdoijers, de suiker, de amandelen, de kruiden en het citroensap worden een half uur geroerd of geklopt; dan wordt het eiwitschuim en het laatst de beschuit er doorgeroerd. Men zet het terstond in den oven, en laat het, bij den tweeden warmtegraad, 5/4 uur bakken. De warmte moet onder en boven dezelfde zijn, en er mag volstrekt niet aan den vorm worden gestooten.

21. *Opgerolde koek*. 2½ o. gezifte suiker wordt met 15 eijerdoijers een half uur sterk geroerd; dan 2 o. bloem en het geslagen eiwit er doorgemengd. Hiervan maakt men 2 langwerpige vierkante koeken, en bakt die op eene plaat bij twee graden warmte, gedurende 20 à 30 minuten. Een van de beide koeken besmeert men met de eene of andere gelei, met moes, of confituren; de andere wordt er opgelegd, en alles te zamen als eene rol papier opgerold.—Bij het voordienen snijdt men er vingerdikke schijven af, en verdeelt die dan weder in kleinere stukken.

22. *Amandeltaart*. 15 eijerdoijers worden, met het sap en de schil van 1 citroen, met 3 o., 7½ l. suiker en 1 theelepel foelie een poosje geroerd; dan 5 o. zoete en 1½ l. bittere geraspte amandelen er bijgevoegd, en deze massa, gedurende een halfuur, steeds naar denzelfden kant, geroerd. Dan mengt men er het tot schuim geslagen eiwit luchtig door, en daarna 2 opgehoopte spijslepels gezift aardappelmeel, of, bij gebrek daarvan, evenveel goede gezifte stijfsel. Men doet het beslag terstond in den vorm, en bakt het volgens [No. 20](#).—De taart wordt versierd met glazuur, waarop men figuren van oranjesnippers legt of ingemaakte vruchten.—Het deeg wordt zeer luchtig, als men er, tegelijk met het aardappelmeel, een weinigje hersthoornzout doorroert (ongeveer 1½ korrel Ned. gewigt).—Men kan ook naar het volgende recept een amandeltaart bakken: 3 o., 3 l. gezifte suiker, 3 o. zoete en 3 l., 3 w. bittere amandelen, 14 eijeren, 3 o., 3 l. geraspt en gezift oudbakken wittebrood en 1 citroen. Alles geroerd, gebakken en versierd volgens de eerste opgave.

[181]

23. *China'sappeltaart*. Men maakt van 2 o. geraspte amandelen, 2½ o. gezifte

suiker, 12 eieren, waarvan het wit tot schuim geklopt is, 6½ l. bloem en 2 lepels arak, een deeg als voor [No. 22](#), en bakt daarvan 2 bladen. Het eene wordt bedekt met de onderstaande vlade, het andere er opgelegd en zoo gebakken.—Voor de vlade neemt men 6 eijerdoijers en 2 eiwitten, 2½ o. suiker, het sap van 4 china'sappelen en van 1 de schil, benevens het sap van 2 citroenen. Dit roert men op het vuur dik. De taart wordt geglaceerd met een glazuur, volgens [No. 10](#), gemaakt van 1 o., 2½ l. gezifte suiker, het sap van 2 china'sappelen en 1 lepel water.

24. *Aardappeltaart*. Aardappelen worden met de schil gekookt, afgetrokken, en, als zij geheel koud zijn, geraspt. Dan weegt men ze, en neemt van het geraspte 6 o., 2½ l., spreidt het op een vlakken schotel uit, en zet het tot den volgenden dag op eene luchtige plaats. Men roert 16 eijerdoijers, 3 o., 7½ lood suiker, het sap en de schil van 1 citroen en 3 l., 3 w. geraspte bittere amandelen, gedurende een half uur, zeer sterk, en altijd naar denzelfden kant, voegt er dan langzamerhand de aardappelen bij, en mengt er eindelijk het tot schuim geklopte wit van 14 eieren en 2 goede lepels gezift aardappelmeel luchtig door. De vorm moet terstond gevuld en in den oven gezet worden, waarin men het bakt volgens [No. 20](#).—Het is een bepaald vereischte dat de aardappelen zeer melig zijn.

25. *Worteltaart*. De wortelen worden in water bijna half gaar gekookt; als zij koud zijn tot op de pit afgeraspt, en hiervan neemt men 3 o. Dan roert men 14 eijerdoijers, 3 o., 3 lood suiker, het sap van 1 citroen met de geraspte schil en 6½ lood geraspte bittere amandelen, goed door elkander; voegt er dan de wortelen bij, en roert het een half uur. Vervolgens mengt men er het schuim van 9 eiwitten door en 2 goede lepels aardappelmeel.—Men bakt de taart volgens [No. 20](#).

26. *Zandkoek*. Men neemt hiervoor 5 o. boter, 5 o. suiker, 2½ o. bloem, 2½ o. gezift aardappelmeel, 10 of 12 eieren, naar dat zij groot zijn, 1 citroen, 4 lepels punch-siroop of 2 lepels arak. De boter wordt geklaard, afgegoten, en koud geworden zijnde, tot schuim gewreven en met de suiker goed geklopt. Al roerende, voegt men er dan, één voor één, de eijerdoijers bij, ook de geraspte citroenschil, en dan het meel. Als dit alles gedurende een half uur beslagen is, roert men er de punch, het citroensap en het geklopte schuim van het eiwit door, doet het terstond in den oven, en bakt het volgens [No. 20](#).—Een weinig hertshoorn, zie [No. 22](#), bevordert het rijzen.—In het begin mag de onderwarmte iets sterker dan de bovenwarmte zijn, doch zij moet later verminderd worden, en op het laatst neemt men het ondervuur geheel weg.

[182]

27. *Gevulde zandtaart*. Men maakt een feuilletédeeg volgens [No. 2](#), van 2½ o. bloem, en rolt het uit; daarna spreidt men er frambozenmoes op.—Dan roert men 2 o. boter week, voegt er 2 o. suiker en 12 eijerdoijers bij; klopt dit te zamen een kwartier lang, en voegt er dan het tot schuim geslagen eiwit, 1 o., 3 lood gezifte stijfsel en wat notemuskaat bij. Hiermede bedekt men alles en bakt het ½ uur.

28. *Kruidkoek*. Deze koek wordt gemaakt en gebakken als [No. 26](#), doch men roert, tegelijk met de eijerdoijers, de volgende kruiderijen door de boter: 4 w. kaneel, 4 w. gestooten nagelen, 2 w. cardamom en eene geraspte citroenschil. Ook kan men er naar verkiezing 1½ l. gesneden sucade en evenveel oranjessnippers bijvoegen. Te gelijk met het geslagen eiwit, mengt men er wat hertshoornzout door. Zie [No. 22](#).

29. *Biscuit*. De bestanddeelen zijn: 2½ o. gestampte en gezifte stijfsel, 5 o. gezifte suiker, 20 eijerdoijers en 10 eiwitten, het sap en de schil van 1 citroen, benevens gepulveriseerd hertshoornzout, volgens [No. 22](#).—De stijfsel en de suiker moeten een uur voor de bereiding in een zacht warmen oven gezet worden.—Eerst klopt men het eiwit tot een zoo stijf schuim, dat het zich snijden laat, maar niet langer, omdat het dan korrelig zou worden. Dan slaat men met de garde de doijers, het citroensap, de schil en de suiker er door, en zet het stevig slaan ten minsten een kwartier lang voort. Vervolgens zet men den pot op het vuur, of op den wasem van hard kokend water, en slaat onafgebroken voort, tot de massa laauw warm is; men strooit er dan de stijfsel in, die er zoo snel mogelijk moet worden doorgeslagen, en dan ook even vlug het hertshoornzout. Daarna mag het beslag geen oogeblik blijven staan, maar moet terstond in den besmeerden en bestrooiden vorm worden gedaan, om volgens [No. 26](#) te worden gebakken. Daar een gebak zonder boter ligt te spoedig bruin wordt, legge men er gedurende het eerste half uur een deksel of papier op.

30. *Boheemsche biscuit*. Op ieder ei neemt men 1½ l. suiker en 1½ l. oudbakken geraspt en gezift wittebrood. De eijerdoijers worden met de suiker, het sap en de schil van 1 citroen, en wat kaneel, met de garde, een kwartier lang sterk geslagen; dan het brood er in gestrooid en het eiwit er luchtig doorgeroerd. De koek wordt in een vorm een uur gebakken.—Als het brood ouder dan een dag is, kan men wat minder nemen en eene portie van 8 eieren gemaakt, is toereikend voor 6 personen.

[183]

31. *Chocoladekoek*. Hiervoor neemt men 14 eijeren, 2½ o. gezifte suiker, 1½ o. geraspte amandelen, 2 o. geraspte en gezifte vanillechocolade, 4 w. gestooten kaneel en hertshoornzout, volgens [No. 22](#). De eijerdoijers en twee eiwitten worden met de suiker, de amandelen en de chocolade, met een garde gedurende een kwartier sterk geklopt; dan roert men er het overige geslagen eiwit door, mengt er vlug het hertshoornzout in, en laat het een uur bakken, volgens [No. 20](#). Nog een goed recept is het volgende: 20 eijerdoijers, 15 eiwitten, 6 o., 2½ l. suiker, 2½ ons chocolade, 2½ o. gezifte stijfsel, 6½ lood snippers, 4 w. kaneel, een stukje gestampte vanille en een half kopje brandewijn. Eerst klopt men de eijerdoijers een kwartier lang met de suiker, de snippers en de kaneel; dan slaat men er het stijve eiwitschuim, benevens de chocolade, en eindelijk de stijfsel door. Als alles goed dooreen geslagen is, giet men er den brandewijn in, en voegt er het hertshoornzout bij. Men bakt den koek als zandkoek en glaceert hem volgens [No. 10](#).

32. *Chocoladebiscuit*. Men slaat het wit van 12 eijeren tot een stijf schuim, roert 15 eijerdoijers met 4 w. kaneel en wat gestampte vanille door elkaar, en laat dit, onder voortdurend slaan, langzaam in het schuim loopen. Dan strooit men er 3 o., 7½ l. gezifte suiker en 6½ l. geraspte chocolade in, en daarna 2 o. gestampte en gezifte stijfsel; nadat deze zich goed met het overige vereenigd heeft, slaat men niet meer, en bakt de biscuit volgens [No. 29](#).

33. *Krentenkoek*. 5 o. boter wordt op den wasem van een ketel week gewreven, en onder stevig roeren, voegt men er 5 ons gezifte suiker, een geraspte citroenschil, 1 geraspte notemuskaat of een lepeltje gestooten foelie, benevens, één voor één, 12 eijerdoijers bij. Dit wordt te zamen gedurende een kwartier beslagen, en dan 1 o., 2½ l. krenten en het eiwitschuim er doorgeroerd, daarna ook zoo spoedig mogelijk 5 o. gezifte stijfsel en een half glas rhum of arak.

[184]

34. *Rijsttaart*. 3 o., 7½ l. rijst wordt gebroeid, en dan in melk gaar en dik gekookt, doch zóó, dat de korrels geheel blijven. Dan roert men er 2½ o. suiker, 2 o. gesmolten boter, 12 eijerdoijers, 1 o., 2½ l. geraspte zoete amandelen en 12 bittere, 4 w. kaneel en eene geraspte citroenschil door. Eindelijk voegt men er het geklopte wit van 10 eijeren bij, doet alles in de taartepan, bestrooit het met beschuit en suiker, en laat het bij den tweeden warmtegraad 5/4 uur bakken. Mogt de rijst soms iets te dun zijn, dan moet er, vóór dat het eijerschuim er bij wordt gedaan, zooveel als noodig is, gestooten beschuit door worden geroerd; ook kan men in plaats van amandelen sultansrozijnen nemen.

35. *Amandel knapkoek*. Ruim 2 o., 3 l. bloem, 1 o., 2½ lood boter, evenveel suiker, evenveel zoete geraspte amandelen en 6 bittere, benevens 2 eijeren. De boter wordt week geroerd, dan langzamerhand de suiker en de eijeren en de amandelen er bij gevoegd, en dit tezamen een kwartier beslagen. Vervolgens voegt men het meel er bij, spreidt het deeg in de koekepan redelijk dun uit, en bakt den koek licht bruin. Men bestrijkt hem met gelei.

36. *Kristalkoek*. Men maakt een weekdeeg, volgens [No. 7](#), en rolt dit uit tot 2 ronde bladen, waarvan het ééne een paar vingers grooter is dan het andere. 2½ ons suiker smelt men in water, en kookt ze zóó, dat zij goed vloeibaar blijft, roert daarin 2½ o. gestooten amandelen, benevens het sap en de schil van 1 citroen, waarna men het water laat bekoelen. Vervolgens spreidt men dit uit op het grootste deegblad, altijd een paar vingers in het rond vrij latende; dan legt men het kleinere blad er over heen, slaat het overstekende onderstuk er, bij wijze van sluitenden rand, omheen, en laat den koek, niet te langzaam, gaar bakken. Zoodra hij uit den oven komt, strijkt men het stijf geklopte wit van 2 eijeren er overheen, men snijdt een paar citroenen aan dobbelsteentjes en schijven, waarmede men den koek versiert, en strooit tusschen alles door 6½ lood witte, grof gestooten kandij. Dan zet men den koek nog even in den oven om het bovenste gedeelte een weinig te laten opstijven. Alle pitten moeten zorgvuldig uit de citroenen worden gezocht.

37. *Kosterskoek*. 5 o. boter, 5 o. bloem, 3 o., 7½ lood suiker, 2½ o. gestooten amandelen, 9 eijeren en vruchtgelei.—De boter wordt week geroerd, gaandeweg de suiker, de amandelen en één voor één de eijeren er bijgevoegd; daarop een half uur beslagen. Vervolgens doet men er het meel bij, en bakt hiervan, op eene plaat, een vingerdikken koek, dien men, als hij koud geworden is, met suiker bestrooit en hier en daar met gelei belegt.

[185]

38. *Karmeliter koek*. 11 eijeren en het wit van 9, worden te zamen tot schuim geklopt, en dan achtereenvolgend er bij gevoegd: 3 o., 7½ l. gezifte suiker, 2½ o. amandelen, met het bruine schilletje, die in wat rozenwater niet al te fijn zijn gestampt, 3 lepels kirschwasser, eene geraspte citroenschil, 4 w. kaneel en 1 geraspte notemuskaat. Deze massa wordt, gedurende een half uur, sterk en gelijkmatig geroerd; dan doet men er 2½ o. bloem bij, en bakt den koek bij den tweeden warmtegraad.

39. *Anijskoek*. Men neemt hiervoor 10 eijeren, hun gewigt aan gezifte suiker, half

zooveel fijngewreven stijfsel of meel, beiden gezift, en 5 l. anijszaad, waarvan de steeltjes zooveel mogelijk zijn afgewreven. De eijerdoijers worden geklopt, en dan gaandeweg de suiker er, onder stevig roeren, in gestrooid, welk roeren men een kwartier goed voortzet. Dan voegt men de stijfsel en het anijszaad er lepelsgewijze bij, en als alles te zamen een half uur lang is geroerd, wordt het tot schuim geslagen eiwit er luchtig doorgemengd. Men bakt het in den oven, bij matige warmte met vuur er onder, dat langzamerhand verminderd moet worden, gedurende drie kwartier uurs.

40. *Groote bitterkoek*. 5 o. geraspte amandelen en 5 o. suiker worden gewarmd; dan van het vuur genomen en stevig door elkander gewreven, met het sap en de schil van 1 citroen en een weinig kaneel. Daarop roert men er het schuim van 7 eiwitten door, legt het op een blad van week deeg, volgens [No. 7](#) bereid, en bakt den koek, bij middelmatige warmte, vijf kwartier, tot hij eene lichtbruine kleur heeft.

41. *Noga taart*. Men maakt een feuilletédeeg van 5 o. bloem, en neemt voorts: een p. zoete amandelen, $7\frac{1}{2}$ o. gezifte suiker, 10 eijeren, de geraspte schil van 1 citroen, 5 l. snippers, 4 w. kaneel, evenveel gestooten nagelen, en evenveel cardamom.—Het deeg wordt uitgerold, en men maakt hiervan eenige, twee vingers breede ringen, waarvan de tweede iets kleiner dan de eerste is; en zoo telkens in grootte verminderend, tot de laatste zoo groot als een theekopje is. Van de amandelen haalt men het schilletje af, dat men gemakkelijk doet, door ze in heet water te leggen; de grootsten snijdt men overlans in fijne reepjes, en de overige stamp men met wat eiwit fijn. Deze laatsten roert men dooreen met de suiker, de kruiden, de eijerdoijers en het tot schuim geklopte wit. Daarop strijkt men dit mengsel op de ringen, strooit de gesnipperde amandelen er over, en bakt ze op platen, bij eene behoorlijke warmte, die iets minder kan zijn, als men verkiest, om voor de ringen in plaats van deeg ouwels te nemen, welke men uit kleine stukken met eiwit aan elkaar kan plakken. Als het gebak koud is geworden, stapelt men de ringen, naar volgorde van grootte, op elkander, en steekt op den bovensten eene bloem.

[186]

42. *Zwitsersche schuimtaart*. Voor de korst neemt men 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. bloem, $2\frac{1}{2}$ o. boter, $6\frac{1}{2}$ l. suiker, 1 ei, een halven kelk brandewijn en half zooveel koud water. Hiervan maakt men een deeg, dat men na het kneden even laat rusten, om het daarna des te gemakkelijker te kunnen rollen. Men rolt $\frac{2}{3}$ hiervan tot een rond blad, en bestrijkt den buitensten kring, waarop de rand moet staan (niet de snede) met eiwit, legt er van het overige deeg een rand om, en bakt deze korst bij den eersten warmtegraad $\frac{3}{4}$ uur. Dan vult men de taart met kersen, waar men de pitten heeft uitgehaald en die met de noodige suiker zijn vermengd, en zoo zet men haar in den oven, tot de kersen zacht geworden zijn. Even vóór dat de taart op tafel wordt gebracht, bedekt men alles met eene crême fouettée, die volgens [No. 16](#) van eene halve kan room is geslagen.

43. *Zwabische taart*. Men maakt eene taart met opstaanden rand, volgens [No. 2](#), 6 of 7, naar verkiezing; zet deze in de taartenpan en vult haar met een dik moes van kruisbessen, aalbessen, kersen, appelen of pruimen, waarover men eene bovenkorst legt, bereid als volgt: 6 eijerdoijers worden met 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. suiker, evenveel gestooten amandelen en eene geraspte citroenschil of wat foelie, een kwartier lang stevig geroerd, en dan het geslagen eiwit er bij gevoegd. Men bakt de taart bij den eersten warmtegraad, en als de bovenkorst geel is geworden, bedekke men die met papier, teneinde zij niet te donker van kleur worde.

44. *Fransche taart*. Men maakt van 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. bloem een week deeg, volgens [No. 7](#), en verdeelt dit in twee niet geheel gelijke deelen, waarvan men het kleinste in een taartenvorm legt, zóó, dat de rand opstaat. Dan zet men $2\frac{1}{2}$ ons geraspte amandelen, waaronder ruim 3 l. bittere zijn, met $2\frac{1}{2}$ o. suiker, op een zacht vuur, en laat ze zoolang doortrekken, tot zij niet meer aan de hand kleven, waarna men ze, om te bekoelen, op eene schaal legt. Vervolgens roert men er 3 lood, 3 w. fijngesneden oranjeschil, of, bij gebrek daarvan, eene geraspte citroenschil, met het geslagen wit van 4 eijeren door, en legt alles, gelijkgestreken op het deeg, dat tot aan den rand toe vol moet zijn. Van het overige deeg snijdt men, met het taartenradje, smalle reepjes, die men in schuine ruiten op de amandelen legt, en buigt den rand over de einden heen, zoodat die niet gezien worden. De taart wordt bij den eersten warmtegraad gebakken. Als de inhoud eene schoone gele kleur heeft gekregen, bedekt men dien met een papier, en laat de korst verder gaar worden, terwijl men, als de taart gereed is, in elke ruit wat geconfijte vruchten legt, of, afgewisseld in de eene ruit vruchten, in de andere crême fouettée volgens [N. No. 16](#).

[187]

45. *Wellingtonstaart*. Van $2\frac{1}{2}$ o. bloem, 1 o., $2\frac{1}{2}$ lood boter, evenveel geraspte amandelen, evenveel suiker en 2 eijeren, maakt men een deeg, dat men uitrolt en in den vorm legt. Dan slaat men het wit van 6 eijeren tot een stijf schuim, roert er 2 ons zoete en 6 stuks bittere amandelen, fijngehakt, benevens wat suiker door, strijkt dit over het deeg en bakt het vlug.

46. *Mergtaart*. Er wordt een deeg gemaakt volgens [No. 6](#). Voorts kookt men eene halve kan zoeten room, roert dien met 1 o. gestooten beschuit tot een dikken brij, en laat ze bekoelen. Intusschen stampet men 1 o., 2½ lood merg, met wat koud water in een vijzel fijn; voegt het, benevens 1 o., 2½ l. suiker, evenveel geraspte amandelen, 4 eijeren en wat foelie, bij den room. Hiermede bedekt men het uitgerolde deeg, dat met opstaanden rand in den vorm is gelegd; maakt er volgens [No. 44](#) een ruitwerk over, bakt de taart bij den eersten warmtegraad, en geeft haar warm op tafel.

47. *Linzertaart*. Men maakt een deeg van 2½ o. geraspte amandelen, waaronder 3 l. bittere zijn, 2½ o. bloem, evenveel suiker, 2 o. boter, 2 raauwe en 3 hardgekookte, fijngewreven eijerdoijers, eene geraspte citroenschil en 2 lepels arak of rhum. Dit rolt men uit, zet er een rand op en bakt het gaar, waarna men het met ingemaakte vruchten, naar verkiezing, vult.

48. *Spiegelkoek*. Men bakt eene taart met niet te hoogen rand van een deeg volgens [No. 4](#) of 7, en maakt wijngelei van eene halve flesch witten of rooden wijn, dien men warm in de koud geworden korst giet, en dan stil laat staan om op te stijven.

[188]

49. *Feuilleté met citroenvlade*. Van 3 o., 7½ l. bloem wordt een feuilletédeeg gemaakt, dat men tot eene korst uitrolt, met een niet te lagen rand belegt en vlug gaar bakt. Dan bereidt men de volgende vlade, die er, even vóór dat de taart op tafel gebracht wordt, moet ingegoten worden. Men doet 10 eijerdoijers in een bierglas, perst het sap van 4 citroenen in een glas, dat even groot is, uit, en vult dit aan met witten wijn, tot men eene gelijke hoeveelheid heeft als er van de eijeren is. Dan wordt dit beide dooreengeroerd met 2½ o. suiker, de geraspte schil van 2 citroenen, het geklopte eiwit en ruim 1½ l. opgeloste gélatine, op het vuur gezet en onafgebroken sterk geslagen, tot het zeer stijf is. Men neemt het dan af en zet het slaan voort, tot de vlade bekoeld is.

50. *Aardbeziëntaart met vanillevlade*. Men bakt eene korst van feuilleté en vult die, als de taart op tafel moet komen, met de volgende vlade: eene halve kan room wordt met ⅓ staaf Aga-aga of een halven lepel stijfsel en 8 eijerdoijers, door elkaar geroerd; dan voegt men er 1½ o. suiker en wat gestooten vanille bij, en slaat het op het vuur, tot het aan het koken toe is. Men neemt het van het vuur, slaat er het geklopte eiwit door, en blijft slaan tot het niet meer warm is. Ondertusschen worden aardbeziën gewasschen, en nadat zij op eene haarzeef goed zijn uitgedropen, met ½ o. suiker bestrooid. Men roert deze door de vlade, op het oogenblik dat de korst er mede wordt gevuld.

51. *Kruisbessentaart*. Men maakt een roomdeeg volgens [No. 6](#), rolt daarvan eene niet te dunne onderkorst met staanden rand en bestrooit den bodem dik met gestampte beschuit; 7½ o. onrijpe kruisbessen, die men van de stelen en kroontjes goed heeft gezuiverd, worden met koud water opgezet en tot aan de kook gebracht, waardoor zij veel van haar scherpste zuur verliezen; dan laat men ze op eene zeef uitlekken en, ingeval zij nog al groot zijn, moet men ze midden doorsnijden en, met de ronde zijde naar boven, in de korst leggen, waarna men ze met 5 o. suiker en wat kaneel bestrooit. De taart wordt in een vorm, of op eene plaat, bij den eersten warmtegraad, vijf kwartier gebakken. Men kan, des verkiezende, de bessen ook tot moes koken, dit in de korst scheppen, en het ruitgewijze met reepjes deeg beleggen. Als men rijpe kruisbessen uitperst, is er minder suiker noodig. Voor deze en alle taarten, waarin de vruchten terstond in moeten mede bakken, is het best om geen afzonderlijken rand op het onderblad te zetten, maar dit zooveel grooter te nemen, dat men er dien van het overstekende stuk kan aanknippen.

[189]

52. *Druiventaart*. Van week deeg, volgens [No. 7](#), maakt men naar verkiezing, eene open taartenkorst, of men rolt er ook een bovendekblad voor. Men legt de korst in den taartenvorm en bestrooit den bodem dik met gestooten beschuit, waarop men zeer zoete witte druiven, dicht naast elkander legt en die met suiker bedekt; zoo zet men de taart in den oven, en laat haar, bij den eersten warmtegraad, ongeveer vijf kwartier bakken. Van druiven en suiker moet men evenveel gewigt nemen.

53. *Aalbessentaart*. Men maakt het deeg voor de korst volgens [No. 6](#) of 7; neemt voor het vullen 7½ o. aalbessen, 5 ons suiker en wat gestampte beschuit. Men handelt voorts geheel volgens [No. 51](#).

54. *Taart van bessen- of frambozenmoes*. De korst wordt gemaakt volgens [No. 2](#), 6 of 7, en behandeld volgens [No. 51](#). Men spreidt het moes op de gaar gebakken korst uit, en bedekt het met het tot schuim geslagen wit van 8 eijeren, waardoor men 1 o., 2½ l. suiker en wat gestampte vanille roert. Dit wordt glad gestreken en in den zacht warmen oven gezet, om op te droogen.

55. *Kersentaart*. De korst wordt volgens [No. 6](#) gemaakt, de grootste helft daarvan tot een onderblad met rand uitgerold en van het overige reepjes voor een ruitwerk

bovenop gesneden. Men bestrooit den bodem met gestampte beschuit, ontdoet een soepbord vol kersen van de pitten, en roert die met 2½ o. suiker en wat kaneel door elkaar, waarna men ze in de korst legt, zonder het sap dat er uit is geloopen; dan schikt men er de ruiten over, en bakt de taart, bij den eersten warmtegraad. Het uitgelopen kersensap wordt met nog wat suiker strooipig gekookt en als alles gereed is, met een theelepeltje voorzigtig tusschen de ruitjes ingegoten. Indien men morellen in plaats van kersen gebruikt, moet men 3 o., 7½ lood suiker nemen. Men kan zulk eene taart ook met eene bovenkorst bakken, in plaats van de overgelegde reepjes; hiertoe voegt men bij het uitgedropen sap zooveel zuren room, tot dit te zamen ruim 2 m. bedraagt, slaat dit goed dooreen met 5 eijerdoijers, wat suiker en kaneel, giet het over de kersen, als de taart bijna gaar is, en laat het te zamen verder bakken.

[190]

56. *Confituurtaart*. Voor eene korst met opgelegden rand maakt men een deeg volgens [No. 4](#) van 2½ o. bloem, 1 o., 2½ lood suiker, evenveel gestooten amandelen, 1 eijerdoijer, 4 hardgekookte eijeren, ruim 1½ o. boter en 1 glas witten wijn; men bakt die vlug gaar. Dan vult men ze met confituren naar verkiezing (bijzonder lekker is abrikozenmoes) en glaceert de taart volgens [No. 10](#).

57. *Tourte d'amour*. Van 7½ o. bloem maakt men een deeg volgens [No. 6](#) of 7, en rolt dit uit tot 3 koeken, die men met boter besmeert, met suiker en kaneel bestrooit, en licht bruin bakt. Als zij koud geworden zijn, bedekt men den eersten koek met dik gekookte wijnvlade, den tweeden met bessen- of frambozengelei, en legt ze alle drie op elkander. Eerst den volgenden dag snijdt men de kanten gelijk, en legt er een glazuur over van suiker met citroensap of geraspte chocolade, dat men later, naar verkiezing, met sucade versiert.

58. *Citroentaart*. Van een deeg volgens [No. 2](#) of 7 wordt eene open taart gebakken; dan wordt zij met suiker bestrooid en citroenschijven, vooral zonder pitten, digt naast elkaar daarop gelegd, die men weder met suiker bedekt. Hierop legt men eene laag dunne biscuit en overgiet alles met een mengsel van eene halve kan dikken room, 4 eijeren, en suiker naar den smaak, dat met de garde goed is geslagen. Men zet de taart daarna nog zoo lang in den oven, tot de bovenkorst dik is geworden.

59. *Citroenkoek*. Men maakt een feuilleté van 3½ ons bloem. Voorts schilt men 4 citroenen dik af, kookt de schil in water zacht, snijdt die in lange reepjes, kookt 2 opgehoopte lepels suiker, met 1 lepel rhijnwijn of water, tot eene dikke stroop, en laat de schillen daarin zoolang koken, tot de suiker zich er aanzet. Vervolgens perst men de citroenen uit, en roert die stevig door elkander met 2½ o. geraspte amandelen, evenveel suiker en 4 eijeren; dan voegt men er ook de gecandaliseerde citroenschillen bij, strijkt alles op het deeg en bakt het vlug.

60. *Rijst-citroentaart*. Volgens [No. 2](#) of 5 maakt men een deeg, waarvan men een onderblad uitrolt; men bevochtigt den buitensten kring met water, zet er den rand op vast, bakt deze korst, en laat haar koud worden, om haar daarna met het volgende te vullen: 2½ o. rijst wordt een nacht onder water gezet om uit te dijen, dan met hetzelfde water, zonder roeren, week gekookt en, om uit te lekken, op eene zeef geschud. Het sap van 4 citroenen wordt met de geraspte schil van één, door 2½ ons suiker geroerd, en dan de rijst er met eene saladevork voorzigtig doorgemengd. De schillen der overige citroenen worden gecandaliseerd volgens [No. 59](#), en, als de korst gevuld is, er over gestrooid. Dit recept is voor eene groote taart berekend.

[191]

61. *Citroen-appeltaart*. 12 of 14 geraspte Borsdorfer appelen, 8 eijerdoijers, 8 lepels gesmolten boter, 6 lepels suiker, het sap van 2 citroenen en van 1 de schil, wordt door elkaar geroerd; dan voegt men er het geslagen eiwit bij, en vult daarmee eene korst van feuilleté, waarvan de bodem met gestampte beschuit is bestrooid. Men bakt deze taart bij den eersten warmtegraad en legge er bij tijds een dik papier overheen, opdat zij niet te bruin worde.

62. *China'sappeltaart*. Men neemt 2½ o. suiker, 2 o. geraspte amandelen, 12 eijeren, 6½ l. bloem en 2 lepels arak. Deze bestanddeelen worden geroerd als voor eene amandeltaart, en daarvan 2 koeken gebakken. Dan worden 6 eijerdoijers, 2 eiwitten, het sap van 4 china'sappelen en van 1 de geraspte schil, het sap van 2 citroenen en 1 o., 2½ l. suiker, op het vuur met de garde geslagen tot het dik is. Men legt deze vlade op een van de koeken, bedekt die met den tweeden, slaat den ondersten als rand om en glaceert de taart met het volgende: het sap van 2 china'sappelen wordt met 1 o., 2½ l. suiker en 1 lepel water gedurende een kwartier geroerd, en dan glad over den bovensten koek gestreken.

63. *Appeltaart*. Eene appeltaart kan men op verschillende wijzen gereed maken. Men kan voor de korst een deeg bereiden naar verkiezing volgens [No. 2](#), 3, 5, 6, of 7. Men kan ze maken met een dekblad, met geruit belegsel van reepjes deeg, of met eene bovenkorst, volgens [No. 9](#), die men over den inhoud giet als de taart bijna gaar is. De bodem van de taart moet altijd met gestooten beschuit bestrooid

worden, en men bakt die met het vulsel, ongeveer vijf kwartier, bij den eersten warmtegraad.—Voor het vullen kan men zich naar de volgende recepten rigten: de uitgeboorde appelen worden aan fijne schijfjes gesneden, dan met 6½ lood gesnipperde amandelen, 2 citroenen, vooral zonder de pitten, insgelijks aan schijfjes gesneden, de noodige suiker en kaneel, laagsgewijze in de korst gelegd.—Of: de appelschijven worden met 1 o., 2½ l. suiker, evenveel krenten, geraspte citroenschil en kaneel aan lagen in de korst gelegd. Of: de appelen worden in hun geheel geschild; midden doorgesneden, van de klokhuizen ontdaan, en dan op de ronde zijde met een scherp mes een weinig gekorven. Dit moet alles vlug geschieden, zoodat zij geen tijd hebben om bruin te worden, en dan weekt men ze in een mengsel van 1 kopje witten wijn, het sap van 1 citroen, wat gestooten amandelen en goed wat suiker. Men legt eindelijk de halve appelen, met de ronde zijde naar boven gekeerd, op het deeg.—Of: men snijdt de appelen in achtsteparten en kookt ze gaar, maar niet te week, met witten wijn, citroenschillen, suiker en pijpkaneeel. Als zij koud geworden zijn, schikt men ze netjes in de korst. Het nat laat men tot eene dikke stroop verkoken en giet het, bij het op tafel brengen, over de appelen.—Men kan ook een goeden appelkoek zonder korst bakken, en wel op de volgende wijze. De appelen worden uitgeboord en met wat boter, goed toegedekt, op een zacht vuur half gaar gesmoord, dan met krenten, suiker, kaneel, sucade en een stukje boter volgestopt en, in den vorm, regtop naast elkander gezet. Vervolgens roert men 6 eijerdoijers, 1 o., 2½ lood suiker, evenveel geraspte amandelen en een half theelepeltje gestooten foelie, gedurende een kwartier stevig dooreen, mengt er het geslagen eiwit door, verdeelt het over de appelen en bakt alles ongeveer vijf kwartier.—Voor eene eenvoudige appeltaart maakt men een deeg van 5 o. bloem, 2½ o. boter, 2 lepels suiker, 1 ei en 1 kopje koud water, dat men tot 2 ongelijke bladen uitrolt. Op het grootste legt men appelschijven, bestrooit die met suiker en kaneel of anijszaad, bedekt ze met het kleinste deegblad, en slaat den rand er om digt. In het bovenste deeg maakt men een paar sneden voor het uitdampen.

[192]

64. *Versche pruimentartaart.* Men maakt van deeg, volgens [No. 7](#), met bijvoeging van een paar lepels suiker, eene korst met vasten rand, en bestrooit den bodem met beschuit. Versche pruimen zet men op eene zeef, zoo lang in kokend water, tot de schil er met een mes gemakkelijk kan worden afgetrokken (als zij al te week worden gaat het moeilijk). Dan snijdt men de pit er uit, rolt iedere pruim eenigzins op en wentelt ze zoo in suiker, waarna men ze in kringen, langs den rand te beginnen, in de korst legt en ze met kaneel bestrooit. Het uitgedropen sap laat men met wat suiker nog een weinig verdikken, en giet het bij het opdragen van de taart, over de vruchten. Men bakt de taart vijf kwartier bij den eersten warmtegraad.

[193]

65. *Taart van gedroogde pruimen.* Men maakt een deeg volgens [No. 7](#).—5 o. gedroogde pruimen, van de beste soort, worden in warm water gebroeid en dan, in kort nat, zeer langzaam zoo lang gekookt, tot men er de pitten gemakkelijk uit kan drukken. Dan worden de vruchten in hun eigen nat, met een halve fl. witten wijn, 2 o. suiker, het sap en de schil van 1 citroen, in een aarden potje, goed toegedekt, zachtjes gaar gekookt; gedurende het laatste kwartier voegt men er 1 o., 2½ l. krenten bij, en laat alles tot een dik moes verkoken, dat men, als het koud geworden is, op het deeg smeert, en daarmee vijf kwartier bij den eersten warmtegraad laat bakken.

66. *Gerezen hoek met pruimen.* Men bakt een luchtig deeg van 5 o. meel, 2 o. boter, ruim 1 m. melk, ruim 3 l. versche gist, 2 eijeren, 1 goede lepel suiker en een weinig zout. Dit laat men rijzen, rolt het dan dun uit en legt het op eene besmeerde plaat. Men bestrijkt het daarna met boter, strooit er suiker en kaneel overheen, en legt versche pruimen, waar de pitten zijn uitgedaan en die met een weinig boter vooraf gewarmd zijn, digt naast elkaar opengebogen en met de binnenzijde naar boven gekeerd, daarop. Men bestrooit ze met suiker en kaneel, en ook legt men er kleine stukjes boter op. Zoo zet men den koek op eene warme plaats tot hij goed is gerezen, en bakt hem dan zoo vlug mogelijk, gaar, opdat het deeg niet te zeer uitdrooge. Men kan er eene bovenkorst volgens [No. 9](#) over gieten, vóór dat hij geheel gaar is.

67. *Blaauwbessentaart.* Men maakt eene korst met vasten staanden rand, volgens [No. 66](#), bestrooit die met gestooten beschuit en behandelt deze taart geheel als [No. 66](#). Er worden gewarmde blaauwbessen ingelegd, die men met suiker en kaneel bestrooit.

68. *Hamburger koek.* Men neemt 1 p., 6½ l. bloem, 5 o. krenten, 2½ o. boter, 9 eijeren, 1 o., 6½ l. suiker, 6½ l. snippers, eene geraspte citroenschil en 6½ l. met wat melk geroerde gist.—De boter wordt tot schuim gewreven; dan de suiker en de eijeren er doorgeroerd, en vervolgens het overige. Alles wordt in een goed besmeerden taartenvorm gedaan, en met een mengsel van gehakte amandelen, suiker en kaneel bestrooit. Men laat den koek rijzen en bakt hem bij middelmatige warmte.

[194]

69. *Boterkoek*. Men neemt 1 p. bloem, evenveel goed uitgewasschen boter, 8 l. gist, 6½ l. gesnipperde sucade, 2 kleine theelepeltjes zout, 2 eijeren, ½ k. laauwe melk, en hakt dit met een breed mes vlug door elkander, want het is bij dit recept eene hoofdzaak, dat het deeg zoo weinig mogelijk bewerkt en gekneet worde. Men spreidt het met de vlakke hand op eene eenigszins warme bakplaat, ter dikte van een vinger uit, waarbij men de hand niet te veel raauw meel mag bestuiven; dan bedekt men het met een gewarmden doek, en zet het ongeveer anderhalf uur op eene warme plaats, tot het behoorlijk is gerezen. Dit zoo zijnde, bestrooit men den koek met een mengsel van 3 o., 4 l. grof gestooten broodsuiker; 6½ l. grof gestooten amandelen en 2 w. kaneel; legt 1 o., 2½ l. boter, aan kleine stukjes verdeeld, over alles heen, en bakt den koek bij goede warmte een kwartier of twintig minuten. Hij mag slechts donkergeel, niet bruin worden, en ook volstrekt niet in den oven uitdroogen, maar hij moet inwendig zacht blijven. Bij het uitnemen uit den oven, besprenkelt men hem, nog op de plaat, met een half kopje rozenwater, of, indien men dien smaak niet aangenaam vindt, met witten wijn. Dit recept is voor een grooten koek. Men snijdt hem, bij het voordienen, in langwerpige vierkante stukjes.

70. *Norderneijer koek*. Men maakt een deeg van 1 p. bloem, ½ k. melk, 2 theelepeltjes zout, en 3 l., 3 w. met wat melk en suiker aangerode gist, en doorwerkt dit tweemaal gedurende het rijzen. Dan voegt men er 2½ o. gesmolten boter, nog 5 l. aangerode gist en 2½ o. gewarmde krenten bij, kneedt het luchtig even door elkaâr en spreidt het uit volgens [No. 69](#). Men besmeert den koek, strooit er 2½ o. grof gestooten suiker en 4 w. kaneel over, en begiet dit met een weinig gesmolten boter. Hij wordt in een heeten oven 14 minuten gebakken. Men kan dit recept naar verkiezing veranderen, door gestooten foelie of geraspte citroenschillen in het deeg te mengen, of de krenten door sultana rozijnen te vervangen.—Dit recept is voor een grooten koek.

71. *Saksische spekkoeke*. Van 3 o., 7½ l. bloem, 1 o., 2½ l. gesmolten boter, ruim 1¼ melk, 3 l., 3 w. suiker, evenveel gist, 2 eijerdoijers en een half theelepeltje zout, maakt men een deeg, eerst met een mes, en daarna met de hand; men klopt het stevig volgens [No. 1](#), en laat het rijzen. Dan drukt men het met een houten lepel in de koekepan, maakt er een rand aan, en laat den koek nog eens rijzen. Daarna bestrooit men hem met 1 o., 2½ l. spek, dat aan kleine dobbelsteentjes gesneden is, en wat komijn. Men bakt hem bij goede warmte ongeveer drie kwartier.

[195]

72. *Gekloofde koek*. Men neemt 7½ o. bloem, 2½ o. boter, 2½ o. rozijnen zonder pitten, 1 o., 2½ l. suiker, ruim 3 m. melk, ½ o. gist, 1½ thee­lepel zout, en kruiderijen naar verkiezing. Hiervan bereidt men een deeg, volgens [No. 71](#), laat het 1½ uur zacht rijzen, en rolt het daarna uit, tot eene lange smalle reep, van een paar vingers dikte. Deze reep drukt men met de taartenrol zóó, dat er in het midden, over de lengte, eene gleuf ontstaat, die men vult met 6 l. suiker, ruim 3 l. gesnipperde amandelen en 3 l. sucade; desverkiezende ook nog met 2 o. krenten, maar dan laat men de rozijnen uit het deeg weg. Nu slaat men den reep dubbeld, zoodat de beide zij­kanten juist op elkander liggen, en legt den koek als eene halve maan gebogen, op de plaat, met den digtgeslagen kant naar buiten, waarin men eenige insnijdingen maakt. Men laat hem goed rijzen, bestrijkt hem dan met de geklutste eijeren, en bakt hem bij eene matige warmte gedurende één uur.

73. *Kaaskoek*. Men maakt een deeg als voor [No. 70](#), maar zonder krenten en rozijnen, dat men, op eene plaat, dun uitrolt en rijzen laat. Voorts neemt men een soepbord vol afgeroomde, zuur geworden melk, die bij het vuur heeft gestaan om dik te worden (dat wat men in Gelderland ruting noemt), roert die zeer gelijk, maar niet al te dun met verschen room, voegt er een kopje gesmolten boter, 2 eijeren, benevens suiker en kaneel, naar den smaak, bij, desverkiezende ook 2½ ons krenten. Dit mengsel verwarmt men een weinig, en smeert het op den koek, dien men daarna vlug gaar bakt; hij moet volstrekt niet uitdroogen, maar zacht blijven en versch gebruikt worden.

74. *Silezisch brood*. Van 1 p., 8 o. bloem, ½ k. melk, 8 eijerdoijers, 6 l., 6 w. gist en wat zout, maakt men een deeg, dat men op eene warme plaats laat rijzen; dan werkt men er ½ kan gesmolten boter, 2½ o. rozijnen zonder pitten, 2 o. suiker, 1 o., 2½ l. gehakte amandelen, nog 3 l., 3 w. gist en wat geraspte citroenschil door, beslaat het stevig tot er blazen in komen, en laat het nogmaals rijzen. Vervolgens vormt men het tot een langwerpige brood, kerft dat op de bovenzijde met schuine sneden, bestrijkt het rijkelijk met gesmolten boter, en bakt het, bij den eersten warmtegraad, een half uur of drie kwartier.

[196]

75. *Duitsche Wecke*. Men neemt 5 kop bloem, 6 o., 2½ l. boter, 5 o. rozijnen, 2½ o. krenten, 2½ o. suiker, ruim 6 l. drooge gist, ruim 6 l. gehakte zoete amandelen, en half zooveel bittere, ruim 3 l. snippers, 1 w. kaneel, 1 w. foelie, 1 geraspte citroenschil, 3 eijerdoijers en wat zout, benevens zooveel melk als noodig is, om hiervan een goed stevig deeg te maken. De gist wordt met wat melk, 1 lepel suiker en 1 lepel rhum gemengd, en de rozijnen, een poosje vóór het kneden, met rhum

besprenkeld. Als men het meel met de melk en de gist door elkaar heeft geroerd, werkt men het goed door met het overige, behalve de rozijnen en de krenten, die men er het laatst doorkneedt. Men legt het deeg daarna op eene warme plaats, en als het gerezen is, maakt men er 2 langwerpige brooden van, en laat die langzaam nog eens rijzen. Dan legt men ze op besmeerd papier op eene blikken plaat, laat ze goed gaar bakken en bestrijkt ze, terstond nadat zij uit den oven komen, met gesmolten boter, waarover men kaneel en suiker strooit.

76. *Slakkenhuizen*. 5½ o. bloem, 4 eijeren (van 2 het wit), 4 l. drooge of 2½ lepel natte gist, 1 o., 3 l. suiker, 2½ o. gewasschen boter, 1 o., 2½ l. krenten, evenveel sultana rozijnen en 2 m. melk. De eijeren worden geklutst, de melk en de met wat suiker en melk aangemengde gist er bij gegoten, waarna men de helft van het meel daarmede beslaat. Men laat dit een half uur rijzen, roert er dan nog zooveel meel door, dat men het deeg kan rollen, kneedt de boter er door, en gebruikt het overige meel voor het bestuiven; vervolgens rolt men het dun uit. Dan snijdt men het, met het taartenradje, aan reepen van ruim 2 vingers breed, strooit daarop suiker, kaneel, krenten en rozijnen, en rolt de reepen als slakkenhuizen op, die men naast elkaar in de besmeerde taartenpan zet, maar niet al te dicht bij elkander, zóó, dat er eenige tusschenruimte blijft voor het rijzen. Als de rolletjes soms ongelijk zijn, dan zet men de grootsten in het midden. Men laat ze goed rijzen en bakt ze 1 uur, bij den eersten warmtegraad. Desverkiezende kan men ook nog gesnipperde amandelen op de deegreepen strooijen.

77. *Elberfelder kransen*. 1 p. bloem, 3 o., 7½ l. boter, 2½ ons suiker, 5 eijeren, 8 w. gestooten kaneel, 1½ m. melk, 3 o., 7½ l. krenten of 2 kopjes gelei en 6½ lood versche gist. De helft van het meel wordt met de melk, de eijeren en de gist beslagen; men laat het rijzen, en neemt dan de helft van de suiker, benevens zooveel meel er bij, dat het een kneedbaar deeg wordt, terwijl men er het overige meel en de boter zachtjes aan bijvoegt. Daarop wordt het niet al te dun uitgerold, de kaneel, de overige suiker, benevens de krenten er op gestrooid, of de gelei er over gestreken, en dan rolt men het voorzigtig op, de beide einden tot elkander leggend, zoodat het een krans vormt, dien men op eene plaat legt, rijzen laat, daarna met boter besmeert, en drie kwartier bij den eersten warmtegraad laat bakken.

[197]

78. *Dikke koek*. 1 p. meel, 3 o., 7½ l. boter, 2½ o. rozijnen, 1 o., 2½ l. suiker, 8 of 9 eijeren, 6 m. melk, 5 l. gist en een goede theelepelt foelie. De boter wordt tot schuim gewreven, dan zachtjes aan de eijeren, de suiker, de kruiderijen, als ook de melk en het meel, bij afwisseling er door geroerd; het laatst de aangemengde gist en de rozijnen. Nu wordt alles te zamen sterk beslagen, en nadat het in den vorm goed is gerezen, met gesmolten boter bedropen, met kaneel en grof gestooten suiker bestrooid, en in een goed gestookten oven bijna 1 uur gebakken.

79. *Rodonkoek*. 5 o. meel, 3 o., 7½ l. gesmolten boter, 2½ o. suiker, 15 eijeren, 1 geraspte citroenschil, een stuk sucade en 3 l., 3 w. gist. Voor dit recept moeten zelfs de eijeren in laauw water worden gewarmd. De boter wordt met de suiker, de citroenschil en een halven theelepelt zout geroerd; dan voegt men er beurtelings 1 lepel meel en 1 ei bij, tot alles gebruikt is, en mengt het laatst de aangerode gist er door. Vervolgens beslaat men het tot er overal blazen in komen, laat het in den taartenvorm 1½ uur goed toegedekt staan, om te rijzen, en bakt het bij middelmatige warmte 1 uur. Men kan in deze opgave eenige veranderingen brengen, door er, naar verkiezing, 1 o., 2½ l. gestooten amandelen of evenveel rozijnen of krenten in te doen en b. v. de sucade door foelie of kaneel te vervangen.

80. *Krentenkoek*. 1 p. bloem, 4 o. krenten, 2 o. boter, ½ kan melk, 6 l. gist, een kopje suiker, 2 eijeren, wat zout en foelie of kaneel. De melk, eijeren, suiker, boter, krenten en kruiderijen, worden met de helft van het meel en de helft van de gist beslagen, men laat dit rijzen, voegt er het overige bij, en beslaat het weder. Dan zet men het in den vorm nog anderhalf uur te rijzen, besmeert den koek met verdunde eijeren, en laat hem, in den goed gestookten oven, ongeveer 1 uur bakken.

[198]

81. *Rolkoek*. Men neemt 6 o., 2½ bloem, 3 o., 7½ l. boter, 1½ o. suiker, 3 eijeren, 5 l. gist, 1½ m. melk en 1 theelepelt zout. Dit alles roert men door elkander, maakt daarvan, eerst met een mes, daarna met de hand, een deeg, dat men goed slaat, volgens [No. 1](#), en rijzen laat. Dit rolt men uit tot een langen reep, van ongeveer een vierde el breed, dien men met 2½ ons krenten, 1 o., 2½ l. suiker, 4 l. sucade en 8 w. kaneel bestrooit, en dan in de breedte los oprolt. Het eene einde van deze rol zet men in het midden van den vorm, en slingert zoo rond, tot men aan het andere eind is gekomen, met eenige ruimte tusschen de kringen, voor het rijzen. Men zet den koek op eene warme plaats tot hij goedgerezen is, en bakt hem bij goede warmte bijna één uur.

82. *Gewone potkoek*. 1 p. bloem, 1 o., 2½ l. boter (des verkiezende voor de helft reuzel of uitgebakken raapolie), 1 o., 2½ l. rozijnen of gesnipperde peren, 2

eijeren, 4½ m. melk, 2½ l. gist, een paar geraspte koud geworden aardappelen, 1 lepeltje zout en wat foelie. Dit alles wordt goed beslagen, en in een ijzeren pot, om langzaam te rijzen, 3 uren, toegedekt weggezet. Dan bakt men den koek op het vuur zachtjes aan gaar; als de bovenkant opgedroogd is, wordt hij omgekeerd, en op die zijde gebakken. Indien men er geene aardappelen in doet, moet men op ½ k. melk rekenen, en als men het beslag een dag vooraf kan maken en den nacht over in den kelder laat rijzen, zal de koek er des te beter om zijn.

[Inhoud]

Kleine gebakjes.

83. *Maarschalktaartjes*. Men maakt een feuilletédeeg, rolt dit ter dikte van een stroohalm uit, en steekt er met een glas of kopje ronde plaatjes af, waarop men wat van het volgende mengsel uitspreidt: 1 ons geraspte amandelen, 1 o., 2½ l. suiker en het tot schuim geslagen wit van 2 eijeren. Men bakt de taartjes geel, bij den eersten warmtegraad.

84. *Vruchttaartjes*. Men steekt uit feuilletédeeg plaatjes volgens [No. 83](#), besmeert de randen (niet de snede) met geklutste eijeren, en zet er randjes op. Men legt er vruchten in, die men, naar haren aard, met suiker en kaneel bestrooit, en bakt ze vlug gaar. Indien men zeer sappige vruchten, zoo als aalbessen of frambozen, neemt, dan moet men wat gestooten beschuit op den bodem strooijen; gebruikt men ingemaakte vruchten of gelei, dan worden de taartjes ledig gebakken, en daarna gevuld.

[199]

85. *Kweetaartjes*. Deeg, volgens [No. 2](#) of 7, wordt in kleine vormpjes gelegd. Kweeën kookt men, met de schil zeer zacht en evenveel zure appelen worden, ook met de schil, in heete asch gebraden; dan trekt men van beiden de schillen af, ontdoet ze van klokhuizen, en roert het vleesch dooreen met suiker, citroensap en schil. Hiermede vult men de taartjes; men slaat geschuimd eiwit, met suiker en vanille, strijkt er dit overheen, en bestrooit het met gehakte amandelen, waardoor suiker is gemengd. Zij kunnen eene goede hitte verdragen.

86. *Couverts met confituren*. Een deeg, volgens [No. 2](#) of 7, wordt zeer dun uitgerold en met het taartenradje aan ruiten gesneden, van ongeveer 15 duim in het vierkant groot. Deze ruiten besmeert men in het midden, ook in vierkanten vorm, niet te dik, met confituren, legt de vier punten tot elkander te zamen, drukt ze een weinig vast, en bestrijkt ze met verdunde eijerdoijers, waardoor suiker is geklutst; men zorge echter dat niets daarvan op de snede van het deeg komt, daar dit het rijzen zou beletten. De taartjes worden bij den eersten warmtegraad gebakken, en bij het opdoen legt men eene ingemaakte kers of rozenbottel op het midden, bij wijze van zegel. Men kan zulke couverts ook vullen met geraspte amandelen, die men dooreenroert met suiker, eijerdoijers, citroensap en schil, benevens het wit van de helft der eijeren die men gebruikt. Bijzonder lekker zijn zij ook, als men in elk lapje deeg een uitgeboorden appel zet, die eenige uren in arak of rhum met suiker heeft liggen weken, en waarvan de ingeboorde opening is gevuld met krenten, suiker, kaneel en citroenschil.

87. *Appelplaatjes*. Het deeg volgens [No. 2](#) of 7 wordt dun uitgerold, dan goed besmeerd met dik appelmoes, en met een tweede blad deeg bedekt; daarna steekt men er met een glas rondjes uit, die men met ei bestrijkt, met suiker en gehakte amandelen bestrooit en in een heeten oven bakt.

88. *Stuiters*. 1 o., 2½ lood boter, 2 eijeren (van 1 het wit) en 6½ lood suiker, worden door elkaar geroerd, verder beslagen met een half kopje rhum of brandewijn en 2 ons bloem. Hiervan vormt men kleine balletjes, die men op eene met was bestreken plaat zet, met gestooten kandij bestrooit, en bij matige warmte bakt.

[200]

89. *Gerezen noten*. 1 o., 2½ l. gewasschen boter, 5 eijerdoijers ruim 3 l. suiker, wat citroenschil, 1 kopje dikke zure room, 2½ lood aangeroerde gist en 3 o., 6 l. bloem, wordt beslagen, en men maakt er ballen van, als eene okkernoot, die men op eene met was bestreken plaat zet en laat rijzen. Dan legt men op iedere noot eene rozijn, eene ingemaakte kers of rozenbottel, bestrijkt ze aan alle zijden met het geslagen eiwit, bestrooit ze met grof gestooten suiker, en bakt ze in den heeten oven 10 minuten.

90. *Milaneesche boterhammen*. 1 o., 2½ l. boter, 2 o. suiker, 2½ o. bloem, 1 lepel dikke zure room of brandewijn en 1 ei, wordt tot een deeg gemaakt, dat men uitrolt, aan schuine ruiten snijdt, met geklutste eijeren besmeert en vlug bakt.

91. *Zwitsersch chocoladebrood*. Men slaat het wit van 3 eijeren tot een stijf schuim, roert daardoor 2 o. suiker, 6½ lood gestooten amandelen en ½ o. geraspte

chocolade. Dit smeert men op ouwels, snijdt het aan reepen en bakt het in een zacht warmen oven.

92. *Kweebeuling*. De vruchten worden in water gaar gekookt, dan door eene zeef gewreven, en dit moes wordt vermengd met evenveel suiker; men zet het op het vuur om te verdampen, tot het stijf is; dan roert men er geraspte amandelen, snippers, kaneel en gestooten nagelen door, stopt het in goed schoongemaakte schapendarmen, en bindt die tot kleine worstjes digt.

93. *Speculatie*. 5 o. bloem, 5 o. suiker, $2\frac{1}{2}$ o. boter, 3 eijeren, 2 w. kaneel en eene halve geraspte citroenschil worden tot een deeg gekneet, dat men gedurende een nacht, of ten minsten eenige uren laat rusten. Dan werkt men er, zoo vlug mogelijk, een weinig hertshoornzout door (zie [No. 22](#)), en rolt het uit ter dikte van den rug van een mes. Hieruit steekt men met een vorm de gewenschte figuren, die men op eene gewaste blikken plaat bij middelmatige warmte bakt. Een ander goed recept is dit: 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. bloem, 2 o. suiker, 1 o., $2\frac{1}{2}$ lood boter, 1 ei, 2 lepels zure room of arak, 2 w. kaneel en hertshoornzout als hierboven.—Bij gebrek aan vormpjes om de koekjes uit te steken, kan men allerlei figuren van dun karton knippen, die op het deeg leggen en dat er langs afsnijden.

94. *Anijsbeschuitjes*. Men bakt een goed aantal beschuitjes uit 1 o., 8 l. half bloem, half stijfsel, evenveel suiker, 6 eijeren en 1 lepel uitgezocht anijszaad. Het is bij dit gebak zeer noodzakelijk dat meel en stijfsel beiden worden doorgezift; ook dat er volstrekt niets van de eijerdoijers door het wit raakt, omdat het schuim zeer stijf moet wezen. De beschuitjes worden grooter en luchtiger als men een weinig hertshoornzout door het beslag doet (de in [No. 22](#) opgegeven hoeveelheid op 5 o. meel). Deze aanmerkingen gelden ook voor de drie volgende recepten. Met de hierboven genoemde bestanddeelen handele men als volgt: Het eiwit wordt tot schuim geklopt, de eijerdoijers geklutst en langzaam in het schuim gegoten, terwijl men onophoudelijk blijft slaan; zoo slaat men er ook de met het anijszaad vermengde suiker, bij een lepel vol te gelijk, door; daarna op dezelfde wijze het meel en de stijfsel, en eindelijk het hertshoornzout. Men legt dit in kleine hoeveelheden bij elkander, op eene met was bestreken plaat; of men besmeert er de geheele plaat mede, om het, als het uit den oven komt, in stukken te snijden. Het wordt bij den tweeden warmtegraad gebakken.

[201]

95. *Frankforter tabletten*. $2\frac{1}{2}$ o. half bloem, half stijfsel, evenveel suiker, 4 eijeren, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat en zooveel gestooten nagelen als op de punt van een mes wordt genomen. De geheele eijeren worden met de suiker en de kruiderijen een kwartier lang beslagen, dan het meel er doorgeklopt en de massa op eene gewaste plaat gestreken, met stukjes sucade of snippers er op gelegd. Men bakt het bij den tweeden warmtegraad en snijdt het aan stukjes, als het uit den oven komt.

96. *Suikerplaatjes*. $2\frac{1}{2}$ o. stijfsel, $2\frac{1}{2}$ o. suiker, 4 eijeren, eene halve citroenschil of een half lepeltje foelie. Eerst roert men de eijerdoijers met de suiker en kruiderijen een kwartier dooreen, dan het stijf geklopte wit, en eindelijk, zoo vlug mogelijk, de stijfsel. Men bakt het volgens [No. 94](#).

97. *Chocoladeplaatjes*. 2 o. gezifte suiker, 1 o., $2\frac{1}{2}$ lood geraspte en gezifte chocolade, $6\frac{1}{2}$ lood bloem en het wit van 4 eijeren. Het laatste wordt tot schuim geslagen, vlug met het overige doorengemengd, en aan kleine plaatjes gebakken, volgens [No. 94](#).

98. *Kaneelsterren*. 5 o. suiker, 5 o. amandelen, met het bruine schilletje geraspt, het wit van 6 eijeren, 8 w. kaneel en eene fijn gesneden citroenschil. Men roert het geslagen eiwit met suiker en kruiderijen, gedurende een kwartier onafgebroken door elkander, en houdt daarvan een gedeelte afzonderlijk, terwijl men door het overige de amandelen roert. Dit deeg rolt men op de met meel bestoven taartenplank dun uit, en steekt er met een blikken vorm sterren van, die men daarna met het afgehouden eiwit besmeert en, op eene gewaste plank, langzaam bakt. Men kan ook een deeg maken van 5 o. bloem, 3 o., 3 lood boter, $6\frac{1}{2}$ l. suiker, 2 eijeren, 8 w. kaneel en hertshoornzout, volgens [No. 22](#). Het wordt goed doorwerkt, dun uitgerold, en men bestrijkt de uitgestoken sterren met geklutste eijeren, drukt ze in grof gestooten suiker, en bakt ze bij goede warmte op de plaat.

[202]

99. *Kaneelkrakelingen*. 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. bloem, $2\frac{1}{2}$ o. suiker, 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. gesmolten boter, 3 eijeren, 8 w. kaneel, hertshoornzout, volgens [No. 22](#), of in plaats daarvan, zooveel gezuiverde potasch, als op de punt van een mes kan liggen. Dit wordt alles tot een deeg gemaakt, de daaruit gevormde krakelingen met verdunde eijerdoijers bestreken, en in een niet te warmen oven gebakken.

100. *Pyramiden*. 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. bloem, $2\frac{1}{2}$ o. suiker, 2 o. boter, 1 theelepeltje kaneel, 8 gestooten nagelen, eene halve geraspte citroenschil, 5 eijerdoijers en 2 eiwitten, worden tot een glad deeg gemaakt, dun uitgerold en in driekantige stukken gesneden, welke men met confituren besmeert. Voorts buigt men de drie punten, hoog opstaande, tot elkander, en zet ze op eene met meel bestoven plaat, om te

bakken.

101. *Weener duimpjes*. 2½ o. bloem, 2½ o. suiker, 3 eijeren, 4 w. kaneel, 3 w. gestooten nagelen, 1½ w. cardamom, ½ geraspte citroenschil en 3 stuks zeer fijn gehakte, ingemaakte okkernoten. Alles wordt een kwartier lang goed beslagen, behalve het meel; dan slaat men ook dit, lepelsgewijze, er door. Van dit beslag neemt men telkens een theelepels vol, wentelt dit in suiker en maakt er langwerpige rolletjes van, die men bij zachte warmte op de gewaste plaat bakt.

102. *Italiaansche koekjes*. 2½ o. bloem, 2½ o. suiker, 2½ ons boter, 6 eijeren, van 3 het wit en 1 lepel oranjewater. Dit beslaat men volgens [No. 101](#), en bakt er, op de plaat, kleine koekjes van.

103. *Hertshorens*. 5 o. bloem, 2½ o. suiker, 2½ o. geraspte amandelen, ruim een half kopje room, evenveel gesmolten boter en 4 eijeren, maakt men tot een deeg, rolt het uit, snijdt er langwerpig ronde reepen van, die men ombuigt, aan de einden met het taartenradje in takken verdeelt en bakt.

[203]

104. *Bassumer koeken*. 3 o., 3 l. bloem, 1 o., 8 l. boter, 1 o., 1½ l. suiker, 1 ei, en, naar verkiezing, wat citroenschil, foelie, of een paar gestooten nagelen, en een weinig kaneel. Men maakt hiervan een beslag, waar het meel het laatst wordt ingedaan, vormt er kleine balletjes van, bestroot die met grof gestooten suiker en kaneel, zet ze op de gewaste plaat en bakt ze bij den tweeden warmtegraad.

105. *Citroenbogen*. 8½ o. bloem, evenveel suiker, 5 eijeren, 1 citroen, 1 lepeltje gestooten foelie, en 6½ l. amandelen. De eijeren, suiker, foelie, citroensap en schil worden stevig door elkaar geroerd, en dan ook het meel er doorheen gekneet. Vervolgens strijkt men het deeg, iets dikker dan de rug van een mes, op een blikken, met boter besmeerde plaat, bestroot het met de gesnipperde amandelen, waardoor wat suiker en kaneel is geroerd. Het wordt langzaam licht bruin gebakken, en, als men de plaat uit den oven neemt, snijdt men het aan reepen van goed twee vingers breed, die men weder dwars, ter lengte van een palm, doorsnijdt, neemt deze stukken van de plaat en hangt ze schielijk, eer zij koud zijn, over een ronden stok; men buigt de einden naar beneden en laat ze zóó hard worden.

106. *Gebrande amandelen*. 5 o. amandelen worden niet geschild, maar gewasschen en droog afgeveegd. 5 o. suiker smelt men in water en kookt die in een ijzeren pot; als zij wat gekookt heeft, steekt men er eene vork in, blaast daar tegen, en wanneer de suiker daar in blazen afvliegt, is zij goed. De amandelen worden er dan ingeschud, en men roert ze onafgebroken met een ijzeren lepel, tot zij al de suiker hebben opgenomen. Dan neemt men den pot af, strooit er 4 w. kaneel in, en roert tot alles koud geworden is; daarna zet men het weder te vuur, en roert tot de amandelen glimmen, waarop men ze in een vlakken schotel schudt en ze van elkander plukt.

107. *Kruidamandelen*. 3 o., 7½ l. amandelen worden, met het schilletje, geraspt, en met 8 eiwitten, 3 o., 7½ l. suiker, 4 w. nagelen, 4 w. kaneel en wat geraspte citroenschillen, op zacht vuur zóólang geroerd, tot de massa, als men ze aanraakt, niet meer kleeft; dan laat men haar bekoelen, vormt er kleine amandelen van en bakt die bij zachte warmte.

108. *Pepermunt*. Men kookt suiker als voor gebrande amandelen, roert er eenige druppels pepermuntolie door, giet dit in een stevig peperhuis, waar men het puntje afknijpt, en laat het daar door in druppels, op eene gewarmde, met was bestreken plaat vallen en opdroogen.

[204]

109. *Baisers*. Het wit van 8 eijeren wordt tot een zoo stijf schuim geslagen, dat men het snijden kan en dan, onder voortdurend kloppen, 5 o. fijngezifte suiker en wat gestampte vanille er in gestrooid. Dit zet men, telkens bij de hoeveelheid van een theelepels vol, naast elkander op de gewaste plaat, strooit er suiker over, en laat het langzaam, bij den derden warmtegraad bakken. Ook kan men de suiker koken, als voor gebrande amandelen en die, als zij bekoeld is, met de vanille door het eiwitschuim slaan; indien de massa soms niet dik genoeg wordt, voegt men er nog suiker bij. Volgens deze laatste manier behandeld, worden de baisers vaster. Wanneer men ze met room wil vullen, ga men te werk als volgt: Men vormt de baisers tusschen twee lepels als eijeren, bestroot ze met suiker, en zet ze op de plaat, in den oven, om zeer langzaam op te droogen. Als zij geheel droog en geelachtig van kleur zijn, neemt men ze van de plaat af en aan de platte onderzijde schept men er, met een lepel, het inwendige uit. De helft van de baisers vult men met dikken zoeten room, die met suiker en vanille, tot schuim geslagen is, legt van de andere helft er één op iedere gevulde en drukt ze luchtig op elkander.

110. *Baisers met gelei*. 6 eiwitten worden tot stijf schuim geklopt, 6 lepels suiker en wat geraspte citroenschil door elkaar geroerd, en dan, in den vorm van langwerpig doorgesneden halve eijeren, in een zacht warmen oven gezet, niet op

eene plaat, maar op een met papier belegd plankje, omdat de baisers aan den onderkant niet mogen bakken. Men bestrooit ze met suiker, en als zij gekleurd worden, neemt men ze er uit, en legt ze met de onderzijden tegen elkander, met de gelei er tusschen.

111. *Amandelkoekjes*. 5 o. geraspte amandelen worden met $7\frac{1}{2}$ o. suiker, de schil van 1 citroen en het stijf geslagen wit van 4 eijeren goed dooreengeroerd, dan telkens bij een lepel vol op eene warm gemaakte, gewaste plaat gezet, en bij zachte warmte gebakken. Men kan ze ook op ouwels bakken en, des needs, op papier, dat men, als zij uit den oven komen, aan de onderzijde met een nat penseel bestrijkt, zoodat het loslaat en er afgetrokken kan worden.

[205]

112. *Bitterkoekjes* bakt men volgens [No. 111](#), maar men neemt voor $\frac{1}{3}$ bittere amandelen, die niet geraspt, maar gesnipperd worden, terwijl men tegen 5 o. daarvan bijna 9 ons suiker rekent.

113. *Turons*. 5 o. geraspte amandelen, $7\frac{1}{2}$ o. suiker, 1 geraspte citroenschil, 2 l. kaneel, $\frac{1}{2}$ l. gestooten nagelen en 1 geraspte notemuskaat, worden met het wit van 12 eijeren door elkander gemengd, door een en ander, met een houten lepel, heen en weder te stooten en te wrijven, zonder het echter te roeren. De koekjes worden volgens [No. 111](#) gebakken.

114. *Oranjenoten*. 3 eijeren klutst men een kwartier met $2\frac{1}{2}$ ons suiker, voegt er dan 5 l. oranjeschil en evenveel snippers, beide fijngesneden, en $2\frac{1}{2}$ o. bloem bij, en roert het tot alles goed met elkander is vereenigd. Hiervan rolt men kleine balletjes, die op de plaat bij matige warmte worden gebakken. Het deeg wordt luchtiger door wat hertshoornzout (zie [No. 22](#)).

115. *Kruidnoten*. Men neemt $2\frac{1}{2}$ o. bloem, evenveel suiker, 2 eijeren, $6\frac{1}{2}$ l. grofgestooten amandelen, 4 l. sucade, 5 l. geconfijte oranjeschil, 2 w. nagelen, 2 w. notemuskaat, en beslaat en bakt het volgens [No. 114](#).

116. *Pepernoten*. 5 o. suiker wordt met 10 eijerdoijers een kwartier geroerd, 3 geraspte notenmuskaten, kaneel naar den smaak, en 5 o. bloem er bijgevoegd, dit alles tot kleine balletjes gerold, en die langzaam gebakken.—Men kan ook zeer goede pepernoten bakken naar het volgende recept, dat niet zoo kostbaar is: 6 o. bloem, 3 o. stroop, 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. suiker, 6 l. reuzel met 6 l. boter, door elkaar gesmolten, 1 ei, 2 l. gezuiverde, in water of melk opgeloste potasch, $\frac{1}{2}$ l. gestooten nagelen en 2 w. cardamom. Dit alles wordt goed door elkaar gewerkt, en dan laat men het gedurende acht dagen staan, daarna rolt men er balletjes van en bakt die, op de met boter besmeerde plaat, gedurende een kwartier bij matige warmte.

117. *Bazelsche honigkoek*. De bestanddeelen zijn: $\frac{1}{2}$ k. honig, die ten minsten een jaar oud moet wezen, 1 p., 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. meel, 7 o. suiker, ruim 2 o. amandelen met het bruine schilletje, evenveel oranjeschillen, evenveel snippers en de schil van 2 citroenen, alles grof gesneden, 5 l. kaneel, 8 w. nagelen, 2 theelepeltjes foelie, ruim 3 l. gezuiverde potasch en een glas kirschwasser.—De honig wordt met de suiker op het vuur gezet, en, als het opkomt, worden de gesneden amandelen er eene goede poos in gebakken. Dan neemt men het af, voegt de overige kruiden er bij, en roert er, als het wat bekoeld is, de potasch door; daarna het kirschwasser, en eindelijk het meel. Men rolt het deeg, terwijl het nog warm is, ter dikte van een Ned. duim uit, snijdt het in langwerpige vierkante stukken, legt die dicht naast elkander, op eene met meel bestoven bakplaat, en laat ze zoo den nacht over liggen.—De koeken worden bij zachte warmte gebakken, b. v. bij den graad die een bakkersoven heeft, nadat het brood er uit is genomen; zij worden warm doorgesneden, en als zij koud zijn, breekt men de stukken van elkander.—Men kookt de geklaarde suiker, tot zij zich tot een draad laat trekken, en bestrijkt de koeken daarmede.

[206]

118. *Bazeler lekkerli*. 5 o. honig laat men op het vuur smelten, roert er dan 5 ons suiker en 5 o. gesnipperde amandelen door, vervolgens 5 o. bloem, $6\frac{1}{2}$ l. snippers en de fijngesneden schil van 1 citroen, eene halve notemuskaat, wat gestooten nagelen en een halven kelk arak of rhum.—Men kneedt hiervan een deeg, dat men goed doorwerkt, en vier of zelfs acht dagen, toegedekt, laat rusten. Dan rolt men het tot een halve vingerdikte uit, legt het op eene gewaste plaat, bakt het in een zeer warmen oven, en snijdt het, nog warm, in langwerpige vierkante stukjes.

119. *Neurenberger koek*. Men neemt hiervoor 5 o. bloem, 5 o. suiker, 5 o. gesnipperde amandelen, 8 eijeren, $6\frac{1}{2}$ l. geconfijte oranjeschil, evenveel snippers, beide kleingesneden, 8 w. kaneel, 2 w. nagelen, evenveel cardamom en $1\frac{1}{2}$ l. gezuiverde, in een weinig melk of rozenwater opgeloste potasch.—De eijeren worden sterk geklutst, en met de suiker en de kruiden een kwartier geroerd; dan voegt men er langzamerhand het meel met de potasch bij, en het laatst de amandelen.—Men moet vooraf ouwels, zoo groot als eene speelkaart, hebben geknipt, waarop men het deeg uitspreidt, en zoo laat men het op eene plaat bij gematigde warmte bakken.

120. *Hijlikmaker*. 1 p., 2½ o. bloem, 6 o., 2½ l. bruine suiker, 3 ons, 7½ lood bruine honig, 6½ lood oranjeschil en even veel sucade, 4 w. kaneel, 1 notemuskaat, en ruim 3 lood gezuiverde, in water opgeloste potasch.—Het deeg wordt gemaakt volgens [No. 117](#); dan laat men het een nacht over liggen, rolt het uit, bakt het op eene plaat, en snijdt het warm in stukken.

[207]

121. *Moppen*. 5 o. meel, 5 o. suiker, 4 eijeren, 2 w. nagelen, 1½ l. gezuiverde, in melk opgeloste potasch. Dit wordt tot een deeg gemaakt en goed doorgewerkt, waarna men er balletjes van rolt, die men op de plaat bakt en waarop men een halven amandel of een stukje sucade zet.

122. *Bentheimer moppen*. 1 p., 2½ o. meel, 7½ o. basterd suiker, 2½ o. boter, ruim 4½ m. melk; 3 spijslepels vol gemalen komijn of een ander kruid, naar verkiezing, en 1½ l. potasch.—De boter, suiker, melk en komijn worden aan de kook gemaakt, te bekoelen gezet, en dan roert men er de potasch door. Vervolgens kneedt men dit alles met het meel tot een goed deeg en vormt er een bal van, dien men in vingerdikke schijven snijdt; deze schijven rolt men wat uit, steekt er met een blikken vorm ronde plaatjes af en bakt ze met pepernoten.

123. *Roomkoekjes*. 2½ o. bloem, 2 o. boter, 1 ei, 6½ l. suiker en ruim 3 lepels dikken zuren room, maakt men tot een deeg, dat men uitrolt, en waaruit men, met een glas, kleine koekjes steekt, die men met lichtgefruite boter bestrijkt, met suiker en kaneel bestrooit en op eene plaat, in den oven bakt.

124. *Roomkransjes*. 3 o., 7½ l. boter wordt met 5 o. bloem door elkaar gehakt en dan met 10 lepels dikken zuren room, vlug, tot een luchtig deeg gekneet. Men breekt er stukjes af, en maakt daar, met de hand rolletjes van, ongeveer eene kwart el lang, waarvan men de beide einden tot elkander buigt en vastdrukt; deze kransjes worden met geklutste eijeren of een weinig gesmolten boter bestreken, en met suiker en kaneel bestrooid, en bij goede warmte vlug gebakken.

125. *Theekoekjes*. 5 o. meel, 1 o. boter, ruim 3 lood suiker, 4 eijeren, 8 w. kaneel, 4 w. geconfijte en gestooten oranjebloesem en wat zout, bewerkt men tot een lijvig deeg, en rolt het tot de dikte van een stroohalm uit. Daarop steekt men er met een wijd bierglas plaatjes uit, neemt dan met een kleiner glas een schijfje uit het midden daarvan weg, zoodat men ringen van eene vingerbreedte overhoudt.—Deze legt men in eene pan met kokend water te vuur, giet er, als het weder begint op te koken, wat koud bij, neemt de pan af, en laat de kransjes er zoo lang in liggen, tot zij drijven, dan legt men ze, met den schuimspaan op een uitgespreiden doek. Zoodra zij afgedroogd zijn, worden zij op de met meel bestoven plaat gelegd, met geklutste eijeren bestreken en in een matig gestookten oven zoolang gebakken, tot zij van buiten licht bruin en van binnen geheel hol zijn geworden.

[208]

126. *Kleine beschuitjes*. 1 p., 3 o., 7½ l. bloem, 2½ o. suiker, 2 o. boter, of voor de helft reuzel, ruim ½ k. melk, 6½ lood gist, 3 eijeren, wat nagelen en foelie. Men beslaat, alles, behalve de boter en de suiker, en laat het, toegedekt, een uur rijzen; dan roert men ook deze beide zaken er door, kneedt het en gooit het luchtig in een baktrog of eene vloot heen en weder volgens [No. 1](#).—Vervolgens breekt men er kleine stukjes af, van omstreeks 5 of 6 lood zwaar, vormt die op de bakplank rond of glad, en zet ze op eene met boter bestreken plaat in eene warme kamer om nog eens te rijzen. Daarna schuift men ze in den matig warmen oven, en laat ze bijna een kwartier bakken en op de plaat koud worden. Dan worden zij voorzigtig, met een scherp mes, al zagend doorgesneden in een onder- en bovenhelft, zonder dat zij in het minst mogen worden platgeknepen, en, met de gesneden zijde naar bovengekeerd, worden zij nogmaals in den oven gezet om lichtbruin te bakken. Als men de beschuitjes zeer bros wil hebben en lang versch houden, dan moet men deze, als zij doorgesneden, gebakken en koud geworden zijn, nog even in den oven opwarmen.

127. *Amandelkransjes*. 4 o. bloem, 2½ o. boter, ruim 3 l. gist, 2½ m. melk en 1 eijerdoijer. Men hakt de boter door het meel, roert het overige te zamen, en kneedt dan alles tot een week deeg, dat echter niet aan de handen mag blijven hangen. Hiervan neemt men kleine stukjes, die men met de hand tot rolletjes maakt, daarop tot kransjes ombuigt en met geslagen eiwit bestrijkt. Vervolgens drukt men ze in een mengsel van 1 o. gehakte amandelen, suiker en kaneel, en zet ze, niet al te dicht naast elkander, op eene plaat; en nadat zij langzaam, maar goed gerezen zijn, bakt men ze bij ruim den tweeden warmtegraad.

128. *Eijerkransjes*. 5 o., 6 l. bloem, evenveel boter, 1 o., 2½ lood suiker, de doijers van 6 zeer hardgekookte eijeren en een half kopje arak of rhum.—De eijerdoijers worden fijngewreven en dan met het overige tot een deeg gekneet, waarvan men volgens [No. 124](#) kransjes vormt, die men met geklutste eijeren of gesmolten boter bestrijkt en in een mengsel van 1 o., 2½ l. suiker en wat kaneel plat drukt. Men bakt ze bij groote warmte.

129. *Spritsen*. 3 o., 6 l. bloem, evenveel boter, 2 o., 3 l. suiker, 5 eijerdoijers, het

sap en de schil van 1 citroen en 4 w. kaneel. Eerst wordt de boter zacht gewreven, dan goed doorengemengd met suiker, eijerdoijers en kruiden, en eindelijk ook met het meel. Men vult eene spuit met dit beslag en drukt het daardoor, in den vorm van eene S, op de bakplaat. De spritsen moeten een kwartier in een zeer heeten oven bakken, maar mogen niet bruin worden.

130. *Soezen*. 5 o. water, 2 o. meel, $2\frac{1}{2}$ o. boter en 8 eijeren. Men laat de boter met het water koken, strooit er dan meel in, en roert het op het vuur, tot het van de pan loslaat; als het eenigzins verslagen, maar toch nog warm is, slaat men er voorzigtig de eijeren door, met een weinig foelie, of geraspte citroenschil.—Dan neemt men telkens een lepel vol, en legt dit, met behoorlijke tusschenruimten, op de met meel bestoven bakplaat; zet die, zonder ze een oogenblik te laten staan, in een heetgestookten oven, en laat de balletjes hoog geel bakken. Zij zijn spoedig klaar en men bestrooit ze met suiker. Als men ze vullen wil, maakt men, terstond als de soezen uit den oven komen, een kleine opening in de bovenzijde, en giet er een half theelepeltje suiker in, die met citroensap dik is geroerd; ook kan men er vruchten-marmelade in doen. Bij het scheppen van de soezen moet de lepel dien men gebruikt, telkens in koud water worden gestoken. Men kan soezen ook in kleine vormpjes bakken, die dan met wat boter bestreken moeten zijn, of op dezelfde wijze in de poffertjespan.

131. *Zwaanshalzen*. Er wordt een deeg gemaakt als voor soezen, doch slechts met 6 eijeren; hiervan maakt men rolletjes van een vinger lang en dik, die men als eene S buigt, in grofgestooten amandelen, suiker en kaneel wentelt, en bij sterke hitte op de plaat bakt.

132. *Oubli*. 5 o. bloem, 5 o. suiker, $2\frac{1}{2}$ o. boter, 9 eijeren, 1 l. kaneel en wat geraspte citroenschil, worden beslagen op den dag vóór dien waarop men bakken wil. Men neemt van het deeg telkens een klein stukje van omstreeks 2 l. gewigt, en drukt dit in het oubli-ijzer, dat met boter besmeerd is, plat, bakt het op een goed kolenvuur, eenige minuten aan beide zijden en rolt het terstond uit het ijzer, om een dun stokje.—Een recept om oubli van eene dunnere soort te bakken, is het volgende: 5 ons bloem, $2\frac{1}{2}$ o. suiker, 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. boter, $\frac{1}{2}$ k. melk en bijna half zooveel water, (te zamen gewarmd), 1 ei, 1 l. kaneel, 1 theelepeltje foelie of, naar verkiezing, 1 lepel uitgezocht anijszaad. Nog fijner recept voor hetzelfde baksel is: $2\frac{1}{2}$ o. bloem, 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. suiker, de gesnipperde schil van eene halve citroen, 1 l. kaneel, een weinig nagelen, op de punt van een mes; 5 lood gesmolten boter, 2 lepels rozenwater, 1 ei en rhijnwijn tot een dun vloeibaar beslag gemaakt.

133. *Wafelen*. 4 o., 6 l. bloem, 2 o., 3 l. boter (desverkiezende voor $\frac{1}{3}$ gedeelte reuzel), 8 eijeren, $\frac{1}{2}$ k. melk en 5 l. gist. Dit alles beslaat men te zamen en laat het vier uren rijzen, en op het oogenblik als men gaat bakken, roert men er een bierglas koud water doorheen. Men moet onder het bakken wat gesmolten boter en een kwastje bij zich hebben, om het wafelijzer telkens te besmeeren. Het ijzer wordt op beide zijden boven het vuur gehouden, en de wafelen worden, nog warm zijnde, met een weinig gesmolten boter bedropen, en met suiker en kaneel bestrooid. Des verkiezende, kan men in het beslag, vóór dat het te rijzen wordt gezet, een halven kelk arak of rhum gieten.

134. *Poffertjes*. 5 o. bloem, 2 o. krenten, 1 o., $2\frac{1}{2}$ l. boter, 8 eijerdoijers, eene halve geraspte citroenschil, $\frac{1}{2}$ l. kaneel of wat foelie, 2 lepels suiker, $2\frac{1}{2}$ m. melk, 3 l., 3 w. drooge, of 2 lepels natte gist en wat zout, worden te zamen beslagen en dan het geklopte wit van 6 eijeren er doorgeroerd, waarna het beslag anderhalf uur moet rijzen. Men kan desverkiezende een gedeelte van de melk door rozenwater vervangen. Bij het bakken legt men een klein stukje boter in ieder kuiltje van de poffertjespan en scheidt het half vol beslag, de poffertjes moeten, als zij aan de onderzijde lichtbruin zijn, worden omgekeerd; zij worden, warm zijnde, met suiker bestrooid.—Een goedkoop recept is het volgende: 7 o. bloem, bijna 7 m. melk, $6\frac{1}{2}$ l. gist, 2 lepels suiker, wat citroenschil of foelie, 5 eijeren en wat zout; het wit van de eijeren wordt te gelijk met alles beslagen.—Het is ook zeer smakelijk om appelen in de poffertjes te bakken, en men maakt dan het volgende beslag: 5 o. bloem, $2\frac{1}{2}$ m. melk, $6\frac{1}{2}$ l. boter, 6 eijeren (van 3 het wit), 5 l. gist, $6\frac{1}{2}$ l. krenten, een soepbord vol gesnipperde zure appelen, een weinig zout, het sap van 1 citroen en de halve schil geraspt, of wat kaneel, benevens suiker naar den smaak. De appelen worden met een weinig boter op het vuur warm geroerd, zonder dat zij week worden; dan voegt men de krenten en kruiden, met de suiker er bij, en roert dit alles door het overige, als dat goed gerezen is, en als men begint te bakken.

135. *Boterbiesjes*. 5 kopjes bloem, 2 kopjes boter en 1 kopje basterd suiker, worden goed door elkaar gemengd en platte koekjes op de plaat er van gebakken.

136. *Suikerkoekjes*. $2\frac{1}{2}$ o. boter wast men uit, en roert ze dan op den wasem van een ketel dik; daarop voegt men er 8 eijerdoijers, $2\frac{1}{2}$ o. bloem, $2\frac{1}{2}$ o. suiker en een geraspte citroenschil bij en bakt het in vormpjes.

137. *Hernhuttertjes*. 2½ o. bloem, evenveel gesmolten boter, 6 l. suiker, 1 o., 2½ l. krenten, 2 l. amandelpas, wordt beslagen en in vormpjes gebakken, met minder onder- dan bovenwarmte. Het is in een kwartier gaar.

138. *Pompadours*. 1 o., 2½ l. gemalen rijst, kookt men in eene flesch melk gaar, en, als het koud geworden is, voegt men er bij: 3 l. zoete en 1 l. bittere gestooten amandelen, 6 eijerdoijers, 2 goede lepels suiker, 1 citroenschil, 1 o., 2½ l. boter, en eindelijk het beslagen eiwit. Men klopt alles goed dooreen en bakt het in kleine vormpjes.

139. *Vanille krakelingen*. 2½ o. boter, 4 eijeren, 3½ o. meel en een klein stukje vanille maakt men tot een deeg; men vormt er krakelingen van, die men met suiker bestrooit en op de met boter besmeerde plaat bakt.

140. *Gemberkoekjes*. 2½ o. bloem, 1 o., 2½ l. suiker, evenveel boter, evenveel stroop en wat gemberpoeder, kneedt men te zamen, rolt het uit, maakt er koekjes van en bakt die 5 minuten op eene plaat.

141. *Saucijzenbroodjes*. 2 kop bloem, ½ o. boter, 2 eijeren, 7 l. gist en ½ kop melk wordt tot een deeg gekneet en uitgerold. Dit is eene geschikte hoeveelheid om 30 saucijzen, wegende ieder 3 l., in te bakken.

142. *Moscovisch gebak*. 2½ o. suiker wordt goed dooreengeroid met 12 eijerdoijers, wat kaneel en notemuskaat; het wit van de eijeren wordt zeer stijf geslagen en er dan langzaam bij ingeroerd. Vervolgens werkt men het dooreen met 2½ o. bloem, dat met 2 o. boter door elkaar is gehakt, en reeds vermengd met 2½ o. krenten, 2½ o. snippers en 1 o., 2½ l. sucade. Men bakt het in besmeerde vormpjes, in een niet al te warm gestookten oven.

143. *Rommelkantjes*. 7½ o. bloem, 7 eijeren, 4 lepels broodsuiker, 3 geraspte citroenschillen, 2½ o. amandelpas en 5 l. gist beslaat men met 2 o. boter en de noodige melk tot het een niet te dik beslag is. Men laat het rijzen en bakt het dan in vormpjes.

[212]

144. *Spoedig en lekker*. 5 eijerdoijers, 5 kopjes koud water, 5 kopjes meel en 4 kopjes gesmolten boter, beslaat men te zamen en roert er dan het stijfgeslagen eiwit door. Men vult de vormpjes half en bakt de koekjes schielijk.

[Inhoud]

Boter- en oliegebakken.

145. *Berliner bollen*. Men neemt 2¼ m. melk, 1 o., 2½ l. boter, 6 eijerdoijers en 1 wit, 5 l. gist, 5 l. suiker, benevens zooveel bloem als noodig is om er een luchtig deeg van te maken, dat men slaat tot het niet meer aan den lepel kleeft. Dan legt men het op eene met meel bestoven bakplaat, om te rijzen, en daarna rolt men het ter dikte van een vinger uit; men legt er de eene of andere vruchtengelei op, bedekt die weder met een lap deeg en steekt er dan schijven uit. De plaats waar het onder en bovenblad van zulk een bol elkander raken, besmeert men met geklutste eijeren, zet ze dan op papier, dat met wat meel bestoven is, om nog eens langzaam te rijzen. Men maakt boter gereed, volgens [A. No. 17](#), en laat daar 3 of 4 bollen te gelijk in glijden (zie [No. 1](#)). Zij worden, nog warm zijnde, met een mengsel van suiker en kaneel bestrooid.

146. *Boterspritsen*. 1 o. boter laat men in 2 o. water koken, strooit er dan 2 o. bloem in, en roert het op het vuur tot het van de pan loslaat. Dan neemt men het af, en roert door de warme massa 1 ei, 1 lepel suiker en een halve geraspte citroenschil; men laat het bekoelen en voegt er dan nog 4 eijeren bij. Het wordt alles te zamen sterk geklopt, met eene spuit in kokende boter gespoten, geel gebakken en met suiker en kaneel bestrooid.

147. *Sneeuwballen*. 2½ o. bloem, 6½ l. boter, 2¼ m. water en 9 eijeren. Men behandelt het water, het meel en de boter volgens [No. 146](#), roert in het bekoelde beslag de eijeren, en klopt het ter deeg. Dan neemt men tusschen twee lepels zooveel er van als men kan houden, en legt deze ballen in kokende boter als [No. 145](#). Men bestrooit ze warm met suiker en kaneel. Het bevordert de luchtigheid van het gebak, als men de eijeren vooraf in laauw water eenigzins warmt.

148. *Boterkransjes*. Ruim 4½ ons bloem, 6½ l. boter, evenveel gestooten amandelen, waaronder eenige bittere zijn, 1½ m. melk, 5 eijerdoijers, 1 eiwit, 2 lepels rozenwater, 1 lepel suiker, wat nagelen en cardamom, benevens 3 l., 3 w. gist. Dit wordt tot deeg gemaakt, dat men sterk slaat, en waarvan men volgens [No. 124](#) kransjes rolt, die aan de buitenzijde hier en daar worden ingekorven en op eene met meel bestoven plank gelegd, om te rijzen. Men bakt ze als Berliner

[213]

bollen en begint met die welke men het eerst gemaakt heeft. Zij worden warm met suiker en kaneel bestrooid.

149. *Vlechten*. 5 o. meel, 6½ l. boter, 5 l. suiker, 2½ m. melk, 3 eijeren, wat nagelen, kaneel en cardamom. Hiervan kneedt men een deeg en rolt het uit tot lange reepen, van een paar vingers breed; deze reepen snijdt men, overlans, in drie gelijke deelen, zoodat zij aan het bovineinde nog even zamenhangen, en dan vlecht men ze luchtig door elkaâr. Men bakt ze in boter.

150. *Botergebladerte*. Men klopt 3 eijeren met wat suiker en foelie, roert er zooveel meel door dat het een rolbaar deeg wordt, en snijdt er, nadat het dun uitgerold is, met het taartenradje allerlei bladfiguren uit. Men bakt die in boter of reuzel, bestrooit ze bij het uitnemen met suiker en kaneel, besprenkelt ze daarop goed met rozenwater, en bestrooit ze nog eens.

151. *Oliekoeken*. 1 p. bloem, 4 o. rozijnen, 2 o. boter, 8 lood gist, 7½ m. melk, 4 eijeren en 2 theelepeltjes zout. Dit wordt te zamen goed beslagen en te rijzen gezet.—Men kookt 1 k. goede raapolie, en bakt deze uit volgens [A No. 19](#).—Als het deeg behoorlijk gerezen is, neemt men daarvan een schepje met een ijzeren lepel, die vooraf in de kokende olie is gekookt, legt dit in den oliepot, met zooveel anderen als er plaats in kunnen vinden, stoot ze tusschenbeiden naar onderen, keert ze om, en neemt die, welke eene mooie kleur hebben aangenomen, er uit, om ze, nog warm, met suiker te bestrooijen.

152. *Griesmeelschijven*. Men laat 1 k. melk koken, roert er 2 goede kopjes griesmeel, benevens 1 lepel suiker, wat geraspte citroenschil, kaneel, foelie en zout door; al roerende laat men het nog even koken, voegt er dan voorzigtig 2 eijerdoijers bij, en spreidt het, ter dikte van een vinger, op platte schotels uit, die met wat meel zijn bestoven. Als het koud geworden is, snijdt men het in langwerpige vierkante stukken, bestuift die aan alle zijden met wat meel, doopt ze in met suiker geklutste eijeren, en bestrooit ze met gestooten beschuit. Dan worden zij in boter gebakken. Men kan dit ook van koude rijstebrij maken.

[214]

153. *Gebakken broodjes*. Kleine broodjes worden in de helft doorgesneden en dan goed doorweekt in melk, met eijeren, suiker, kaneel en foelie. Men doopt ze daarna in een beslag volgens [A, No. 26](#), 27 of 28, bakt ze in boter, en bestrooit ze warm met suiker en kaneel. Men geeft ze warm op tafel en presenteert er schuim- of vruchtensaus bij.

154. *Gevuld wittebrood*. Van een groot wittebrood neemt men de korst af, snijdt het midden door en holt het uit, waarna men het wat in melk legt om te weeken. Vervolgens wordt het gevuld met appelmoes, waarin citroensap, suiker, kaneel en wijn is gekookt, benevens eenige eijerdoijers, wat gesnipperde amandelen en een weinig broodkruim, om het zeer dik te maken. Als de beide helften van het brood gevuld zijn, voegt men ze weder te zamen, en bestrijkt de snede met geklutste eijeren, om die dicht te kleven. Verder doopt men het brood in een beslag, volgens [A, No. 26](#), 27 of 28, en bakt het in boter licht bruin. Men dient het met schuimsaus, en als men het met ingemaakte rozenbottels versiert, is het een aardige schotel.

155. *Appelbeignets*. Groote, zachte en sappige appelen worden rondgeschild, uitgeboord en in vingerdikke schijven gesneden. Dan legt men ze in arak met suiker om te doortrekken, doopt ze in een beslag volgens [A, No. 26](#), en bakt ze in boter. Zij worden, warm, in een mengsel van suiker en kaneel gewenteld.

156. *Amandelrolletjes*. Men maakt een pannekoeken beslag van 1 o. bloem, 2 eijeren, 1½ m. dikken zuren room, evenveel warm water, wat foelie, of citroenschil en zout. Hiervan bakt men pannekoeken, en als de onderzijde goed is, schuift men den koek, zonder dien om te keeren, op een vlakken schotel, snijdt hem aan vingerbreede reepen, besmeert die met een mengsel van gestooten amandelen, suiker en witten wijn, te zamen op het vuur geroerd, en rolt ze op. De einden moeten met geklutste eijeren worden vastgekleefd en de rolletjes in boter gebakken.

[Inhoud]

T. BROODBAKKEN.

1. *Brood van ongebuilde tarwe*. 1½ p. meel, 1 k. melk, 5 lood gist, een paplepel zout en, des verkiezende, 4 eijeren.—De melk wordt gewarmd, alles goed gekneet, op eene met meel niet te schraal bestrooide plank tot een brood gevormd, en dan in een blikken, goed met boter, of Genuaolie, besmeerden vorm geschoven. Het moet toegedekt ongeveer 1 uur op eene warme plaats staan, om te rijzen; dan zet

[215]

men het in een goed gestookten oven (als men het in den oven van een kookfornuis zet, moet er vuur in de lade onder het brood worden gelegd).

Bij goed onderhouden warmte is het brood in 2 uren gaar.

2. *Kadetjes*. Op 1 k. melk neemt men 2 p. meel, 5 l. drooge gist en wat zout.—De melk wordt even gewarmd, tot zij laauw is; dan giet men de opgeloste gist er bij, zooveel meel, tot men een brijachtig deeg heeft, dat men met een weinig meel bestrooit en, toegedekt, op een warme plaats zet om zuur te worden en te rijzen. Als het zoo sterk rijst dat het bovenop barsten krijgt, voegt men het zout er bij, en kneedt het overige meel er door, tot het niet meer aan de handen blijft hangen. Daarna slaat of gooit men het deeg in eene trog (zie [S No. 1](#)) vormt er broodjes van, die zeer glad en vooral zonder barsten moeten wezen, laat ze op de plaat nog even rijzen, maakt dan in het midden eene insnijding, bestrijkt ze met verdunde eieren en schuift ze in den goed gestookten oven.

3. *Boterbroodjes*. Men maakt hiervoor een deeg volgens [No. 2](#), maar voegt er bij het kneden 4 eieren, benevens 1 o., 2½ l. boter bij.

4. *Roggebrood*. Men neemt 1 k. water, 2 p., 5 o. gebuild roggemeel en wat zuurdeeg, ter grootte van een kleinen appel. Het water wordt gewarmd, met het zuurdeeg en een gedeelte van het meel tot een dikken brij gemaakt, dien men met meel bestrooit en, een nacht over, op een warme plaats zet.—Den anderen morgen kneedt men er wat zout en het overige meel door, maakt er een lang brood van, legt dat, om te rijzen, op eene met meel bestrooide bakplaat, en laat het in den goed gestookten oven bakken.—Mogt men des morgens bevinden dat het deeg niet genoeg gerezen was, dan kan men er bij het kneden, nog wat gist doorwerken. Als men karnemelk heeft om in de plaats van water te gebruiken, wordt het brood smakelijker, maar dan neemt men slechts de helft van het opgegeven zuurdeeg.

5. *Geldersch Roggebrood*. 4 p. roggemeel beslaat men met 1½ k. laauw water, 1 lepel zout en ½ o. gist. Dit wordt met de handen goed doorwerkt; men vormt er een brood van, en laat het dan, op eene warme plaats, een uur rijzen. Het moet in een bakkersoven gedurende 24 uren bakken.

[216]

6. *Om oudbakken brood als versch te maken* moet men het op een soepbord of diepen schaal in eene pan met zooveel kokend water zetten, dat dit niet over den rand van bord of schaal, aan het brood kan komen. Men dekt de pan digt, laat het water verkoken en neemt er dan terstond het brood uit.

[Inhoud]

U. HET INMAKEN EN DROOGEN VAN VERSCHILLENDE VRUCHTEN EN GEWASSEN.

1. *Algemeene regelen*. Bij het inmaken van vruchten moet men er vooral op passen, dat zij zorgvuldig worden afgeveegd, daar dit een hoofdvereischte is om ze goed te houden.—Men mag ze ook volstrekt nooit in een pot koken, waarin vroeger vet is geweest, en ook de houten lepels die men gebruikt, moeten daarvan volkomen zuiver zijn, zoodat men best zal doen, met de hiervoor benoodigde gereedschappen afzonderlijk te bewaren, en ze elk jaar, als men inmaakt, voor den dag te halen. Nieuwe aarden pannen moeten eerst met koud water opgezet en uitgekookt worden.—Bij het inmaken in het zuur, moet men er op letten, dat de azijn van eene goede soort is, en als men besten wijnazijn te kostbaar vindt, doet men nog beter met goeden bierazijn te nemen dan eene mindere soort van wijnazijn. Voor kwetsen b. v. is bierazijn zelfs te verkiezen, daar die minder suiker vordert.—De brandewijn dien men voor het inmaken gebruikt moet echter fransche zijn.—Gedurende het koken van vruchtensappen of geleiën, mag er op den haard niets anders worden gekookt, dat damp of eenigen geur verspreidt, zoo als vleesch of groenten doen; ook mag er in het vuur niet van boven worden gepookt of geroerd, want, hetzij asch, hetzij kolenwalm, zou zeer nadeelig werken op het inmaaksel dat men onderhanden heeft.—Zoodra een kooksel van het vuur is genomen, en in flesschen of potten is gedaan, moet men die met een schoonen doek overdekken, opdat er niet soms vliegen of muggen invallen en gisting doen ontstaan; en, als het koud geworden is, mag het niet worden uitgesteld om alles met blazen of papier digt te maken, want indien men de potten ook slechts 2 dagen open liet staan, zou daardoor de grond worden gelegd voor hun bederf.—Alle ingemaakte vruchten moeten geheel met het sap bedekt zijn, en op dikkere moezen of geleiën moet men, als zij in de flesschen of potten geheel koud zijn geworden, een passend stukje postpapier leggen, dat met brandewijn geheel is doortrokken.—Men sluit de potten en flesschen met eene varkensblaas, met

[217]

schoon graauw papier of met waspapier (zie [A. No. 45](#)).—Om eene blaas goed zuiver te hebben, legt men die eenige uren in brandewijn, en wrijft haar dan met zemelen af; ook kan men haar een dag in laauw water zetten, dat men eenige malen ververscht, waarna men de blaas goed uitwascht en met een doek afdroogt. Zij wordt dan nog vochtig om de flesch gebonden; en als men haar later, bij het openmaken, niet wil scheuren, legt men een met warm water bevochtigden doek een oogenblik om den hals van flesch of pot, om de blaas weder lenig te maken.—Een beproefd goed middel om alle in suiker ingemaakte vruchten te bewaren, bestaat daarin, dat men er geconfijte gember bijvoegt. Op ongeveer 5 o. vruchten neemt men een stuk gember van een halven vinger lang, dat men in kleinere stukjes verdeelt, en met de vruchten in de geklaarde suiker en later in de flesschen legt.—In een klein huishouden zal men wèl doen door voor de vruchtensappen halve flesschen, of des noods groote apothekersflesschen te gebruiken, daar een flesch, die eenmaal aangebroken is, niet lang goed blijft.—De flesschen moeten vóór het vullen zeer zuiver gespoeld en van binnen goed gedroogd worden, liefst in de zon of de opene lucht, en het is altijd voorzigtig, om voor het laatste spoelen koud geworden, gekookt water te nemen, omdat daarin stellig geen kleine levende diertjes zijn, die, indien er een plekje soms niet geheel droog ware, tot het verderf van het ingemaakte aanleiding zouden kunnen geven. Ook is voor de zuiverheid der flesschen het zwavelen (zie [No. 2](#)) zeer aan te bevelen. Het gekookte vruchtensap moet een nacht stil blijven staan, vóórdat het in de flesschen wordt gedaan, omdat men het langzaam van het bezinksel kunne gieten en dit minder heldere gedeelte afzonderlijk houden. Bij het vullen van eene flesch moet men drie vingers breed onder den rand blijven; men giet dan een theelepeltje arak of brandewijn op het nat en sluit den hals met eene nieuwe kurk, die niet geheel het sap mag raken, en bij wijde inmaakflesschen legt men een rond geknipt stukje wit papier onder de kurk als men die op de flesch zet (dit papier moet zooveel grooter dan de kurk zijn, dat het daar langs uit de flesch steekt); men plooit het boven over de kurk te zamen en bindt eene blaas over alles heen. Naauwe flesschen, die met eene gewone kurk gesloten worden, bezorgt men met lak of harpuis, nadat de kurk glad is afgesneden.—Op vruchten, die in keulsche potten in azijn zijn ingemaakt, kan men een passend stukje lei, met een klein steentje er op leggen, niet zoo zwaar dat het drukking veroorzaakt, maar enkel voldoende om het ingemaakte behoorlijk onder te houden.—Voor augurken en komkommers is het bijzonder goed, als men er een linnen zakje, gevuld met mosterdzaad, bovenop in den pot legt, zoo groot, dat de geheele oppervlakte ter dikte van een halven vinger bedekt is.—Het geeft eene huisvrouw later veel gemak, als zij bij het inmaken iederen pot of iedere flesch voorziet van eene etiquette, waarop de inhoud is vermeld, benevens het jaartal van de bereiding.—Wat nu de bergplaats voor verschillende ingemaakte zaken betreft, kan men vruchtensappen, zoo als bessennat, frambozenazijn en dergelijken, zeer goed in den kelder bewaren, mits de flesschen regtop en op planken staan (niet op steen). Voor iets anders is dit echter in den winter geene geschikte bergplaats; men moet het ergens nederzetten, waar het droog, luchtig en koel, maar buiten de vorst staat; slechts in den warmsten zomertijd mag men zijne toevlugt tot den kelder, nemen.—Alles moet tusschenbeiden, b. v. om de zes weken, worden nagezien. Bevindt men dan, dat in suiker ingemaakte vruchten er niet goed meer uitzien, zoo kookt men een weinig azijn met suiker, schuimt dit, en laat er de vruchten even in doorkoken; ontbreekt het echter niet aan sap, dan is het voldoende om ze, met bijvoeging van wat brandewijn en suiker, doorwarm te maken, hetgeen men het gemakkelijkst doet, door de flesschen of potten open, in een pot met water, op het vuur te zetten en kokend heet te laten worden. Indien de azijn niet van de beste is geweest, kan het, vooral bij augurken, zeer ligt gebeuren dat men bij het nazien de oppervlakte met kaam overdekt terugvindt. In dat geval moet de pot geheel geledigd en goed schoongemaakt worden; de augurken spoelt men in koud geworden, gekookt water af, den azijn kookt men op en schuimt ze, terwijl men er zooveel verschen azijn als noodig is bijvoegt. De augurken worden bij gedeelten eenige minuten daarin gelegd, en moeten daarna, op een schotel uitgespreid, koud worden. Vervolgens doet men ze weder in den pot met azijn bedekt. Als de azijn slechts is verschaald, zonder dat de augurken bedorven zijn, neemt men verschen azijn, legt de afgewasschen augurken er in, benevens de op eene zeef afgespoelde kruidertijen, en als nu de azijn zeer heet is geworden, neemt men alles er uit, legt het in den pot, laat den azijn doorkoken, en giet hem, koud geworden, over de augurken.

[218]

[219]

2. *Het zwavelen van inmaakflesschen.* Voor het behoud van alle met suiker ingemaakte vruchten vooral, is het zwavelen een zeer goede maatregel, en men handelt daarbij als volgt: De flesschen worden eerst zuiver gespoeld en dan ook van binnen gedroogd. Men smelt vervolgens wat zwavel en doopt daarin eene reep linnen, die spoedig hard en droog wordt. Hiervan knipt men een klein stukje af, dat men aan een eind ijzerdraad, van een omgebogen haakje voorzien, bevestigt; dit steekt men aan, en laat het brandend in de flesch zakken, waarvan men den hals, naarmate die wijd is, met eene kurk of een schoteltje bedekt. Na verloop van een kwartier haalt men den draad er uit, vult terstond de flesch met vruchten, en bindt haar digt. De zwavel laat volstrekt geen reuk of smaak achter.

3. *Om suiker voor confituren te klaren.* Voor het inmaken van vruchten moet men altijd de beste witte suiker gebruiken, en dan nog moet men die, vóór het gebruik, in eene koperen, of bij gebrek daaraan, in eene verglaasde pan, met water koken en afschuimen. Als men de suiker daarna nog dikker wil laten koken, moet dit op een zacht vuur geschieden en dan niet in eene verglaasde pan, daar de glazuur er zou afspringen. Als men 5 o. suiker zuiveren wil, zet men die met $\frac{1}{4}$ k. water op; maar heeft men meer gewigt, b. v. verscheidene ponden, dan is per pond de helft van het genoemde water toereikend. Zie voorts [A. No. 25](#).

4. *Om het versuikeren van ingemaakte vruchten te voorkomen.* Het versuikeren van ingemaakte vruchten ontstaat daardoor, dat de suiker bij het inmaken te veel verdampt was, of dat de vruchten te droog waren. Voor het eerste geval kan men zich wachten, en als men vruchten moet gebruiken, die uit haren aard niet sappig zijn, kan men het kwaad voorkomen, door bij de suiker, nadat de vruchten er zijn uitgenomen en zij zelve genoegzaam is verkookt, een stukje aluin te voegen, ter grootte van eene erwt, dat in een lepel water is opgelost.

[220]

5. *Macédoine van vruchten.* Als men verschillende soorten van vruchten, naar mate het seizoen die oplevert, wil inmaken, legge men die gaandeweg in eene wijde flesch of terrine, waarover eene blaas gebonden kan worden, in franschen brandewijn, en voege er telkens met iedere 5 o. vruchten, evenveel suiker bij, terwijl men den brandewijn ook langzamerhand vermeerdert. Aalbessen, aardbeziën en frambozen worden gewasschen, en men laat ze goed uitlekken; andere vruchten worden schoon afgeveegd; van kruisbessen moet men de kroontjes afplukken en van kersen den steel kort afsnijden; perziken, pruimen en abrikozen snijdt men in de helft of in vierdeparten, en van meloen neemt men natuurlijk alleen het eetbare gedeelte, in stukjes gesneden. De terrine moet op eene koele plaats staan, en telkens als men er eene nieuwe soort van vruchten bijvoegt, worden de vorigen voorzigtig door elkander geroerd. Als men alles heeft verzameld, wordt het in verscheidene flesschen gedaan en bezorgd volgens den regel in [No. 1](#) opgegeven.

6. *Abrikozen in brandewijn.* De abrikozen moeten niet al te rijp zijn, zacht worden afgeschuierd en afgeveegd, waarna men ze beprikt met een stalen breinaald. Dan rekest men voor 5 o. vruchten $3\frac{1}{2}$ o. suiker, vult daarmede confituurflesschen of een keulschen pot, giet die verder vol met brandewijn, en bindt er een papier over. Men zet ze met hooi er tusschen en rondom gepakt, in een ketel met water, hangt ze over en laat ze $\frac{1}{2}$ uur zachtjes koken, waarna men ze met eene blaas sluit.

7. *Perziken en Reine Claudes.* Op 5 o. vruchten 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. suiker. Nadat de suiker geklaard is, legt men de afgeveegde vruchten, die rijp, maar niet al te rijp moeten zijn, er in; neemt dan terstond de pan van het vuur, schudt de suikerstroop wat over de vruchten heen, en zet ze zoo weg. Na verloop van 48 uren zet men alles weder te vuur, laat de vruchten even zachtjes medekoken, en neemt ze er dan uit, terwijl men de suiker nog wat tot stroop laat verdikken. Nadat zij bekoeld is, doet men haar met de vruchten in eene flesch en giet er brandewijn op, tot zij onderliggen. Men sluit de flesschen goed, en als de vruchten zinken, kan men ze gebruiken. Op deze wijze kan men ook abrikozen inmaken.

8. *Mirabellen in cognac.* Voor 1 p. vruchten $7\frac{1}{2}$ o. suiker. De mirabellen moeten niet te rijp zijn en worden in kokend water geschud, waarin men ze eenige oogenblikken laat blijven, tot zij daarin bovenkomen; zij mogen echter niet koken of barsten, en dan legt men ze op een doorslag. De suiker wordt geklaard en nog heet in eene schaal gegoten; men legt de uitgelekte pruimen er terstond in, om er 48 uren in te blijven. Na verloop van dien tijd neemt men ze er uit en legt ze in eene flesch; de suiker laat men stroopig koken en vermengt haar dan met zooveel cognac als noodig is om de vruchten te bedekken.

[221]

9. *Kweeën in cognac.* De kweeën worden geschild, in achtsteparten gesneden, van de klokhuizen gezuiverd en in koud water geworpen. Intusschen maakt men water aan de kook, schudt daar de kweeën in, en laat ze mede koken, tot men ze gemakkelijk kan doorsteken; week worden mogen zij echter niet. Dan worden zij er met een schuimspaan uitgenomen en op een doorslag gelegd; als zij goed zijn uitgelekt, steekt men op ieder stuk een snippertje citroenschil en een stukje pijpkaneeel. Eerst dan worden de vruchten gewogen, en op 5 o. neemt men 3 o., $7\frac{1}{2}$ l. suiker, die men klaart, dan met wat van het kweeënwater stroopig kookt, en heet op de vruchten giet. Na 48 uren legt men de kweeën in flesschen, laat de suiker nog wat verdikken, giet er cognac bij en bedekt de vruchten daarmede.

10. *Morellen in brandewijn.* De morellen worden afgeveegd, de stelen er uitgetrokken en met de helft van hun gewigt aan suiker, laagsgewijze in de flesschen gedaan, terwijl men er ook tusschenbeiden wat pijpkaneeel en nagelen inlegt; daarop vult men de flesch met brandewijn en zet haar gesloten weg. Als de suiker is gesmolten, zijn de vruchten goed. Op deze wijze kan men ook kersen inmaken, maar men gebruikt dan iets minder suiker.

11. *Rijpe abrikozen in suiker*. De abrikozen worden goed afgeveegd, door midden gebroken en van de pitten ontdaan, waarna men ze, met de open zijde naar boven, aan lagen, met hun gewigt aan suiker er tusschen gestrooid, in een porseleinen kom legt, en hierin laat men ze den volgenden dag, op zacht vuur, goed heet, maar volstrekt niet week worden. Dan laat men ze uitdruipen, en legt ze vervolgens met de gekraakte, geschilde pitten in eene inmaakflesch; het nat wordt nog wat verdikt en koud op de vruchten gegoten. Na verloop van 8 dagen maakt men de flesschen weder open en kookt het nat nog eens op. Hierbij is zeer het gebruik van gember (zie [No. 1](#)) aan te bevelen.

[222]

12. *Abrikozen marmelade*. Rijpe abrikozen worden even in kokend water opgekookt; dan trekt men de schil er af, breekt ze door, om er de pitten uit te halen en weegt ze. Men neemt hetzelfde gewigt aan suiker, die men klaart, en waarin men de abrikozen, met gesnipperde citroenschillen, naar den smaak en in goede verhouding met de hoeveelheid vruchten, tot een dik moes laat koken dat men met een zuiveren houten lepel roert. Het vuur moet zeer zacht zijn, en als men na verloop van 8 of 14 dagen ziet, dat op de marmelade zich eenig vocht heeft afgescheiden, moet zij nog eens worden opgekookt.

13. *Perziken in suiker* behandelt men volgens [No. 11](#); maar als men de suiker tot stroop kookt, voegt men er, voor 5 o., een halven kelk citroensap bij en giet het kokend op de vruchten. Na verloop van 4 dagen wordt het nog eens opgekookt, en als de perziken week zijn geworden, er koud op gegoten, anders weder kokend.

14. *Appel marmelade*. Men neemt op 1 p. appelen, 5 o. suiker en 1 citroen. Borsdorfer appelen zijn hiervoor het best. Zij worden geschild, van de klokhuizen ontdaan en dan eerst gewogen; daarop legt men ze met het citroensap en de halve geraspte schil, benevens een weinigje saffraan, in een doekje gebonden, in de geklaarde suiker en kookt ze schielijk zeer week. Men neemt er dan de saffraan uit, roert de appelen met een houten lepel fijn, en laat ze langzaam tot een dik moes verkoken.

15. *Marmelade van Reine Claudes*. Als [No. 12](#).

16. *Rijpe Reine Claudes in suiker*. De pruimen moeten geheel rijp, maar niet gebarsten zijn, en men neemt haar gewigt aan suiker. De suiker wordt geklaard en men laat haar bekoelen. De vruchten worden afgeveegd, met eene breinaald geprikt en dan, zooveel daarvan als naast elkaâr plaats kunnen vinden, in de bekoelde suiker gelegd, waarmede men ze te vuur zet en, in de onbedekte pan, even laat koken; men keert ze in dien tijd éénmaal om en schept ze dan voorzigtig op eene zeef om uit te druipen. De suiker laat men weder verslaan en herhaalt hetzelfde met andere pruimen, tot men ze allen gekookt heeft. Koud zijnde, worden zij in de flesschen gedaan, het sap er over gegoten, en zoo laat men ze, toegebonden, 3 dagen op eene koele plaats staan. Dan kookt men het nat nog eens op, tot het stroopig is, voegt er voor den smaak een weinig arak bij, en giet het koud op de vruchten. Zij behouden op deze wijze hare groene kleur.

[223]

17. *Drooge suikervruchten*. Abrikozen, perziken en Reine Claudes, die volgens de opgegevene recepten in suiker zijn ingemaakt, legt men op eene zeef, om zoo droog mogelijk uit te druipen. Dan bestrooit men eene glasruit met fijne suiker, legt de vruchten daarop en strooit er ook weder suiker overheen, waarna men ze in de zon, of op eene warme plaats zet. Als de bovenkant droog is geworden, keert men ze om, zeeft er weder suiker over en zet ze op nieuw in de warmte. Men herhaalt dit tot zij geheel droog zijn en bewaart ze dan tusschen papier in dozen.

18. *Pruimengelei*. Op 5 o. sap neemt men 2 o. suiker. Men veegt de kwetsen goed af, haalt de pitten er uit, en zet ze in eene aarden pan, met kokend water, zoolang te koken, tot er sap genoeg is ontstaan. De suiker smelt men in wijnazijn, klaart die en giet het sap er bij. Dan kookt men alles te zamen, onder zorgvuldig schuimen, zoolang, tot een droppel, dien men op een koud bord laat vallen, tot gelei wordt.

19. *Pruimen in blikken bussen*. 4 p. rijpe, geheel onbeschadigde kwetsen, veegt men af en legt ze luchtig in blikken bussen, terwijl men er 3 p., 5 o. geklaarde suiker kokend opgiet. Daarna worden de bussen dicht gesoldeerd, zooals bij het innemen van groenten is beschreven, en men kookt ze een half uur in een ketel met water. De bussen moeten op eene koude, drooge plaats worden bewaard, en bij het gebruik giet men de saus kokend over de vruchten, maar geeft ze koud geworden op tafel.

20. *Kwetsen in suiker*. De kwetsen worden in een eijernet even in zacht kokend water gehouden, om er gemakkelijk de schil te kunnen aftrekken. Dan weegt men ze, en rekent voor 1 p., 5 o. vruchten, 7½ o. suiker, die men klaart en, nadat er 8 w. klein gebroken pijpkaneeel, 12 nagelen, 6 lepels brandewijn en eenige stukjes gember doorgeroerd zijn, kokend op de pruimen giet. Na verloop van eenige dagen kookt men het sap nog eens op, giet het er weder kokend overheen, en

herhaalt dit later nog éénmaal.

21. *Pruimenmarmelade*. 3 p. geheel rijpe kwetsen worden volgens [No. 20](#) van de schil ontdaan, en de steenen er uitgehaald. Dan klaart men 1 p. suiker met 2½ m. wijnazijn, doet de pruimen daarin met 1 l. pijpkaneeel, benevens eenige stukjes gember (zie [No. 1](#)), en kookt alles, onder bestendig en zorgvuldig roeren, daar het moes zeer licht aanbrandt, gedurende derdehalf uur, of zoolang tot er geene vaste deelen meer te zien zijn en de marmelade zeer dik is geworden. Na verloop van 8 of 14 dagen opent men den pot weder en kookt het moes nog ongeveer een half uur. Men kan het als compote geven, of er taarten en klein gebak mede vullen.

[224]

22. *Kersen in suiker*. Men neemt voor kersen de helft van hun gewigt aan suiker, trekt de stelen er af, en stoot er met een pijpensteel de pitten uit. Vervolgens behandelde men ze volgens [No. 20](#), doch giet het sap niet kokend, maar laauw over de vruchten.

23. *Compote voor kersenkoeken*. 3 p. kersen, waar de pitten zijn uitgedaan, 5 o. suiker, 1 l. pijpkaneeel, 8 w. nagelen en 1½ m. wijnazijn worden te zamen, onder gedurig schuimen, gekookt, tot de vruchten zacht zijn. Deze schept men dan met een schuimspaan in den daarvoor bestemden pot, en laat het nat nog eene poos koken, tot het eenigzins gebonden is, waarna men het, toegedekt, laat bekoelen; dan wordt het door de kersen geroerd en de pot toegebonden. Acht dagen later kookt men het nat nog even op.

24. *Morellensap*. Op 5 o. sap neemt men 2 o. suiker en 6 gepelde morellenpitten. Als de vruchten van de pitten zijn ontdaan, wringt men ze met de gestampte pitten door een doek, en weegt het sap; dan voegt men er de suiker bij en kookt het, terwijl men goed op het schuimen past, een kwartier. Men giet het in kleine gezwavelde flesschen en maakt er de beste vruchtsausen van.

25. *Kersenmarmelade*. Op 2 p. kersen, zonder steelen en steenen gewogen, neemt men 5 o. suiker, wat kaneeel en nagelen. De suiker wordt geklaard en dan alles te zamen dik gekookt.

26. *Goedkoop kersenmoes*. Rijpe kriecken worden van steenen en stelen ontdaan, en dan, zonder suiker, met eenige gestampte pitten, wat nagelen en een weinig wijnazijn ongeveer 2½ uur gekookt, terwijl men ze goed roert. Daarop laat men ze koud worden en bewaart ze in gezwavelde flesschen of potten.

27. *Vruchten in haar eigen damp*. Deze wijze van inmaken is zeer goedkoop, en daar er noch azijn, noch kruiden bij gebruikt worden, zijn deze vruchten bijzonder voor het gebruik bij ziekte aan te bevelen. De hiervoor best geschikte soorten zijn: onrijpe kruisbessen, peren, abrikozen, perziken, reine Claudes, mirabellen, kwetsen en kersen; de peren schilt men, snijdt men door midden, en haalt er het klokhuis uit; de overige vruchten veegt men met een zachten doek af, en van de kruisbessen plukt men de kroontjes. Daarop legt men ze in flesschen met een niet zeer wijden, omgebogen rand, zóó stijf ineen, als men kan doen, zonder de vruchten te kwetsen, en bindt een lapje linnen over de flesch. Hierover bindt men weder een goed schoongemaakte blaas, die natuurlijk zooveel grooter dan de linnen lap moet zijn, dat zij er overheen om de flesch kleeft, ten einde de lucht af te sluiten.—Nu worden de flesschen op eene laag hooi of schaafkrullen, en ook rondom daarmede goed opgevuld, zoodat zij elkander niet raken, in een ketel gezet, dien men daarop met koud water zoover vult, dat de flesschen er een paar duim breed boven uitsteken. Het water wordt langzaam aan warm gemaakt en, als het de kookhitte bereikt heeft, laat men het zachtjes zóólang koken, tot de vruchten zich zoover hebben zaamgetrokken, dat de flesschen voor een vierde gedeelte ledig zijn. De ketel mag niet worden toegedekt en het verdampte moet telkens met kokend water worden aangevuld.—Men neemt vervolgens den ketel af, laat de flesschen daarin koud worden, en bergt ze dan op eene zeer koele, drooge en luchtige plaats. Het is goed dat men de flesschen dikwijls naziet, want als eene daarvan niet geheel luchtdigt is gesloten geweest, vertoont zich op de vruchten al spoedig een begin van schimmel en zulk eene flesch moet dan terstond worden gebruikt; ook kan eene aangebroken flesch hoogstens 2 dagen goed blijven. Daar er geen sap op de vruchten is, kan men, bij het openen, den hals van de flesch even in laauw water steken, ten einde de blaas er ongescheurd te kunnen afnemen.—Bij het gebruik, als men de vruchten op de schaal legt, onderzoekte men of het noodig is om ze met suiker te bestrooijen.—Sommigen strooijen ook lagen suiker tusschen de vruchten, als ze in de flesschen worden gedaan, en leggen er een met brandewijn bevochtigd papier op, dat vooral aan steenvruchten een aangename smaak geeft.

[225]

28. *Vruchten in blikken bussen*. Hiervoor kan men alle soorten van steenvruchten en ook peren gebruiken. Abrikozen en peren worden geschild en de overigen goed afgeveegd. Men legt de vruchten, die niet geheel rijp moeten zijn, in de met soda goed schoongemaakte bussen, tot zij tot op drievierde van de hoogte gevuld zijn, en bedekt ze vervolgens met geklaarde suiker. Daarop laat men de bussen

[226]

digtsolderen, zet ze in kokend water, neemt, na verloop van een kwartier, den pot af, laat ze daarin koud worden en bewaart ze op eene luchtige plaats.

29. *Tomaten.* Voor 5 o. rijpe tomaten rekest men 3 o., 7½ l. suiker en een stuk ingemaakte gember, van een vinger lang. De vruchten worden met kokend water overgoten, en dan trekt men er met een fijn mesje de schil af; men klaart de suiker, en legt daar, als zij kokend is, de tomaten en de fijngesneden gember in. Nadat de suiker even over de vruchten is heengekookt, schept men ze met een schuimspaan op een vlakken schotel, om eenigzins te droogen. Koud geworden zijnde, moeten zij op nieuw in de heetgemaakte suiker worden gelegd, en zoo doet men driemaal. Vervolgens legt men de tomaten in eene flesch, laat het nat nog wat verdikken en giet het er warm op.

30. *Ingemaakte kweeperen.* Op 5 o. kweeperen rekest men 3 o., 7½ l. suiker, wat kaneel en eenige nagelen. De vruchten worden in vierdeparten gesneden, van schil en klokhuis ontdaan en dan daarmede te zamen in water bijna gaar gekookt. Men legt ze vervolgens op een doorslag, om uit te druipen, terwijl men het overige nog een uur laat koken, waarna het door eene zeef wordt gegoten en, met de suiker er in, geschuimd. Hierin laat men nu de kweeën geheel gaar koken, legt ze met nagelen en stukjes kaneel in de flesch, kookt het sap dik, en giet het laauw over de vruchten, die er goed door bedekt moeten zijn. Ingeval men gaarne een zuurachtigen smaak aan de kweeën heeft, kan men bij 5 o. sap het sap van 1 citroen voegen.

31. *Kweegelei.* De kweeën worden afgeveegd en dan ongeschild geraspt tot op het steenachtige klokhuis; men wringt ze vervolgens door een doek en laat het sap een nacht staan om te bezinken. Dan giet men het voorzigtig af, en neemt voor ½ kan helder nat 5 o. suiker, die men met ruim 2 m. water klaart en kookt, tot men er een draad van trekken kan. Men voegt ze dan bij het nat, en legt ook, om het spoedige verdikken en de schoone kleur te bevorderen, de pitten, los in een lapje gebonden, er bij; onder zorgvuldig schuimen moet het een half uur koken, en men neemt de proef of het dik genoeg is om tot gelei te stollen, daardoor, dat men een paar druppels op een koud bord laat vallen, en ziet of zij dik worden.

[227]

32. *Ongekookte kweegelei.* Men giet 5 o. van het heldere nat, dat men volgens [No. 31](#) heeft verkregen, op 7½ o. suiker, en slaat het met eene kleine garde, gedurende drie kwartier, gelijkmatig en naar denzelfden kant, tot er kleine blazen in komen. Het wordt dan in flesschen gedaan en is na eenige dagen tot gelei geworden.

33. *Kweemarmelade.* Men kookt de vruchten in water, tot zij week zijn, schilt ze en raspt ze tot op het steenachtige klokhuis. Bij 5 o. van dit geraspte voegt men 3 o., 7½ l. suiker, het sap en de fijngesneden schil van 1 citroen, en laat het op een zacht vuur, onder bestendig roeren, dik worden.

34. *Kweebrood.* De kweeën worden ongeschild in water week gekookt, dan geschild en tot op het klokhuis geraspt. Men weegt het geraspte, en neemt hetzelfde gewigt aan suiker, die men klaart en dan, met wat kaneel en citroenschil, bij de kweeën voegt, om alles, onder gedurig roeren, zeer stijf te laten koken. Daarna schept men het in papieren doozen en laat het in een bekoelden oven droogen. Het kweebrood moet zoo vast zijn, dat men het snijden kan, en om het, bij het gebruik, uit de doozen te krijgen, moet men die aan de buitenzijde nat maken.

35. *China'sappelschillen in suiker.* De schil wordt in vierdeparten van den appel getrokken; dan in water bijna week gekookt; daarna een uur lang in versch water gezet, om uit te trekken en vervolgens afgedroogd. Voor 5 o., na het koken gewogen, klaart men 3 o., 7½ l. suiker, giet die er heet op, en laat alles zoo 24 uren staan. Den volgenden dag kookt men alles zoo dik mogelijk, laat het eenige dagen onbedekt staan, en herhaalt dit zoo dikwijls tot er geen vocht meer op te zien is, waarna men de schillen, op een papier gelegd, in de lucht hard laat droogen.

36. *Geconfijte barbarissen.* Men neemt uitgezochte trosjes barbarissen en legt die in eene schaal. Hetzelfde gewigt van de vruchten neemt men aan suiker, die men klaart en over de barbarissen giet; niet al te warm, omdat dan de bessen van de stelen loslaten. Na verloop van 48 uren laat men het sap tot stroop verkoken en, als het bekoeld is, doet men het met de vruchten in flesschen. Men kan hiermede taarten en puddings zeer aardig versieren.

37. *Barbarissensap.* De bessen worden van de stelen geplukt; dan fijngewreven en door een doek gewrongen. Het sap moet tot den volgenden dag blijven staan en dan voorzigtig van het bezinksel in zuivere, drooge flesschen worden gegoten. Deze zet men gedurende 14 dagen open in de zon of op eene warme plaats om uit te gisten; dan kurkt men ze en bewaart ze. Men kan dit sap voor punch of saus, in plaats van citroensap, gebruiken.

[228]

38. *Peren in suiker.* Tegen 5 o. peren rekt men 3 o., 7½ l. suiker en een stuk ingemaakte gember van een vinger lang, of bij gebrek daaraan, eenige stukjes drooge gember. Men moet goede, sappige en zeer rijpe tafelperen nemen, ze schillen, in de helft doorsnijden, van de klokhuizen ontdoen en afspoelen. Intusschen klaart men de suiker, legt de peren en de stukjes gember er in, en kookt ze, tot men ze goed doorsteken kan en ze eenigzins doorschijnend zijn geworden. Dan doet men ze, met het sap, in eene flesch, kookt het laatste na eenige dagen tot stroop, giet het koud op de vruchten, en bindt de flesch dicht. Eenigen tijd daarna wordt het sap gewoonlijk weder dun, en het is dan, voor het behoud van het inmaaksel, noodzakelijk om het nog eens op te koken.

39. *Roode peren.* Men neemt hiervoor, op 7½ o. peren, 1 kan bramensap, 2½ o. suiker en 1 l. gebroken pijpkaneeel. De bramen worden uitgezocht, gewasschen, op eene zeef geschud, vlug geheel gaar gekookt en dan in een spits toeloopend linnen zakje geschept, opdat het sap eruit zou druipen; wringen mag men ze niet. Zoete, sappige en zeer rijpe peren worden geschild, in de helft doorgesneden, van de klokhuizen ontdaan, gewogen en gewasschen. Dan klaart men de suiker, giet het uitgedropen bramensap er bij, en legt er, als het kookt en geschuimd is, de peren, benevens de kaneeel in. Zij worden, toegedekt, langzaam gekookt, tot men ze doorsteken kan; langer niet, want dan worden zij onooglijk en het sap te dik. Men neemt ze met een schuimspaan uit het nat en laat ze bekoelen, eer men ze daarmede in de flesschen legt.

40. *Ingemaakte walnoten.* Men moet hetzelfde gewigt van de vruchten aan suiker nemen. De groene noten worden tegen het einde van Junij geplukt, als de binnenste schil nog niet verhard is, en zij moeten geheel onbeschadigd en zonder vlekken zijn. Men beprikt ze rondom met een scherp aangepunt houtje, en legt ze 14 dagen in koud water, dat gedurende dien tijd driemaal daags ververscht moet worden. Dan kookt men ze, giet, als zij half gaar zijn, het water er af, en versch er op, waarna zij geheel zacht worden gekookt, om nogmaals een nacht in versch koud water gelegd te worden. Den volgenden morgen schudt men ze op eene zeef, om uit te druipen, en besteeft ze op de ééne zijde met een stukje kaneeel, op de andere met een kruidnagel; desverkiezende, kan men er ook een oranjesnipper in steken. De suiker wordt geklaard, terwijl men voor 5 ons er het sap van 1 citroen bijvoegt, en hierin laat men de noten eenige minuten koken. Na drie of vier dagen moet de suiker nog eens worden opgekookt en koud over de vruchten in de flesschen gegoten.

[229]

41. *Rozenbottels in suiker.* De bottels moeten geheel rijp en donkerrood, maar volstrekt niet aan den boom zacht geworden zijn. Men legt ze in een groven, schoonen doek en wrijft ze daarin, om de stekels er af te krijgen; dan snijdt men de kroontjes glad af, en haalt er met een mesje of theelepelsteel al de pitten goed uit; den steel laat men er aanblijven. Dan werpt men de bottels in koud water, laat ze daarin ruim half zacht koken, en schudt ze op eene zeef. Men klaart hetzelfde gewigt van de vruchten aan suiker, en legt die naast elkaâr daarin, met eenige stukjes kaneeel. Zij worden nu geheel zacht gekookt; maar mogen volstrekt niet stuk koken; iedere bottel moet haar goeden vorm behouden, en daarom scheidt men ze, als zij gaar zijn, voorzigtig met de schuimspaan op een vlakken schotel, en legt andere bottels in de suiker. Men doet ze koud in de flesschen, en giet de tot eene dikke stroop verkookte suiker er op.

42. *Marmelade van rozenbottels.* De bottels worden volgens [No. 41](#) schoongemaakt, vervolgens in water geheel week gekookt, afgegoten en door eene zeef gewreven, zoodat de schillen alleen daarop achterblijven. Dan worden zij, met hun gewigt aan geklaarde suiker, op een zacht vuur, onder gestadig roeren, gekookt, tot er volstrekt geene waterachtige deelen meer in de marmelade zijn. Als zij koud is geworden, doet men ze in de flesschen, met bijvoeging van eenige stukjes ingemaakte gember en, bij gebrek daaraan, kan men een paar lepels wijnazijn door de massa roeren. Deze marmelade is bijzonder lekker voor het vullen van fijne gebakjes.

43. *Ananas voor punch.* Een ananas van middelmatige grootte wordt aan zeer dunne schijfjes gesneden en aan lagen, met suiker er tusschen, in eene goed sluitende terrine gelegd; daarna met rijnwijn overgoten. Men kan hiervoor rekenen op 12 fl. wijn en 7½ o. suiker. Zoo laat men alles 6 dagen staan, kookt dan het nat gedurende 5 minuten, roert er een glas maderadoor en giet het kokend op de ananasschijven. Men doet het koud in de flesschen en kan er, als het noodig is, bij het gebruik voor punch, nog suiker bijvoegen.

[230]

44. *Meloen in suiker.* Men snijdt den meloen aan smalle deelen, en scheidt er, met een zilveren lepel, het eetbare gedeelte uit, dat men in vingerlange stukken snijdt en gedurende 24 uren in wijnazijn legt. Na verloop van dien tijd neemt men de stukken er uit, en laat ze, met hun eigen gewigt aan suiker er door gestrooid, weder 24 uren staan. De op deze wijze gesmolten suiker giet men er dan af, zet die op het vuur, schuimt ze, en legt er de vruchten met wat kaneeel en ingemaakte gember in; men kookt ze half zacht en, nadat ze er uitgenomen zijn, het sap tot

een dikke stroop. Als alles koud geworden is, doet men het, met de stukjes gember er tusschen gestrooid, in de flesschen, en verzuime vooral niet om het nat na eenige dagen nog eens op te koken.

45. *Kalebassen als gember.* De beste soort van kalebassen is die met roodachtig geel vleesch en van middelmatige grootte. Men plukt de vruchten als zij rijp zijn, zet ze op eene koele, luchtige plaats, en wacht met inmaken tot omstreeks half December. Dan wordt de schil, zoover die hard is, van de vrucht afgenomen, de pitten er met een lepel uitgehaald en het goede gedeelte aan stukjes van een vinger lang gesneden, die men, in hard kokend water, even laat opkoken. Dan laat men ze op eene zeef uitlekken, legt ze vervolgens in eene diepe porseleinen schaal, bestrooid met het volgende, waarvan de hoeveelheid is berekend voor 1 p. schoongemaakte stukken kalebas: 1 p. suiker, 1½ w. gemberpoeder, ½ w. gemalen witte peper en, naar verkiezing, wat cayennepeper, op de punt van een mes. Zoo laat men het een nacht toegedekt staan; den volgenden dag maakt men het sap aan de kook, legt de stukken vruchten er in en laat ze een oogenblik medekoken, tot zij eenigzins doorschijnend, maar toch niet week worden. Daarop legt men ze in de flesch, kookt het nat tot stroop en giet het koud over de vruchten. Mogt het na verloop van eenige dagen weder dun zijn geworden, dan wordt het opgekookt en weder koud in de flesschen gegoten.

[231]

46. *Gemêleerde marmelade.* Van frambozen en aalbessen neemt men ieder 5 o., perst daar het sap uit, en voegt er 1 p. kersen, benevens 7½ ons suiker bij. Deze wordt geklaard, dan de vruchten, met de helft van de kersenspitten, gepeld, er bij gedaan, en alles, onder gestadig roeren en schuimen, tot een vrij dik sap gekookt, terwijl men er op het laatst een half l. gestooten kaneel in doet.

47. *Sap van drie vruchten.* Men kan een zeer verfrisschenden drank maken uit het sap van aalbessen, frambozen en morellen, in gelijke hoeveelheid. Op 5 o. sap wordt ook 5 ons suiker genomen, en de bereiding en bewaring is als van bessennat.

48. *Aardbeziën in suiker.* Het gewigt van vruchten en suiker moet gelijk staan. Als de suiker geklaard is, legt men de aardbeziën erin, neemt de pan van het vuur, en schept met een lepel de suiker over de vruchten heen, daar die, zelfs door het minste omroeren, zouden lijden; dan zet men ze weg. Den volgenden dag laat men ze weder goed heet worden en zet ze nogmaals weg; dit herhaalt men een dag later nog eens, altijd zonder er in te roeren, en eindelijk schept men ze, nadat zij koud geworden zijn, voorzigtig in de flesschen. Het nat kookt men, als het noodig is, nog wat na, en giet het koud op de vruchten. Van alle ingemaakte vruchten gaan aardbeziën het eerst tot gisting over, en daarom is het zaak, er eenige stukjes ingemaakte gember bij te voegen; ook moet men de met blazen gesloten flesschen 8 of 14 dagen na het inmaken, in hooi gepakt, in een ketel met koud water overhangen, dit langzaam tot aan de kook laten komen, dan afnemen en de flesschen er in laten bekoelen.

49. *Aardbeziegelei.* Voor 5 o. aardbeziën neemt men 5 o. suiker, waarvan men de helft over de vruchten, in een diepen schotel strooit, die men zóó een nacht over laat staan. Den volgenden dag kookt men de andere helft van de suiker met 2½ m. roode bessensap tot stroop, voegt de gesuikerde aardbeziën daarbij, en kookt alles tot het gelei is.

50. *Marmelade van aardbeziën.* Men kookt 5 o. vruchten in 7½ o. geklaarde suiker, zoolang tot zij stuk gekookt en tot een dik moes zijn geworden. Ook maakt men wel marmelade zonder de vruchten te koken; zij worden dan, *au bain marie*, laauw warm gemaakt, zeer fijn geroerd en door eene zeef gewreven. Voor 5 o. van dit moes neemt men 1 p. suiker, roert het een kwartier lang stevig door elkaar, en schept het in gezwavelde flesschen, die terstond gekurkt en met lak of harpuit voorzien moeten worden.

[232]

51. *Aardbeziestroop voor zieken.* Een kop boschaardbeziën wordt gewasschen en op een doorslag gelegd om uit te druipen. Dan kookt men 5 o. suiker tot eene zeer dikke parelende stroop, legt de vruchten er in, roert ze voorzigtig met een zilveren lepel, zonder ze te kwetsen, door de stroop, en laat ze daarmede heet worden (niet koken). Vervolgens spant men een linnen doek over eene terrine, schudt de aardbeziën daar luchtig op en laat het sap er uitloopen, zonder ze in het minste te drukken of te roeren. Als het koud geworden is, giet men het helder af in kleine fleschjes; het is bijzonder bij borstzieken zeer verkwikkend. De vruchten zelve kan men in flesschen bewaren en later met bessen en frambozen tot marmelade koken; voor 1½ p. versche vruchten, die men er dan bijvoegt, behoeft men slechts 1 p. suiker te nemen.

52. *Moerbeziën en druiven* worden in suiker ingemaakt, geheel als bij de aardbeziën in [No. 48](#) gezegd is.

53. *Mispelen.* Voor 5 o. mispelen neemt men 5 ons suiker, 2 kopjes brandewijn,

wat citroenschil en pijpkaneeel. Van de rijpe vruchten snijdt men de ruwe kroontjes, veegt ze met een doek af, kookt ze in water tot men ze doorsteken kan, schudt ze op eene zeef om uit te druipen, en steekt er vervolgens een stukje citroenschil en kaneeel in. Dan klaart men de suiker, roert den brandewijn er door, en giet haar op de mispelen. Den volgenden dag kookt men het nat op en giet het weder heet op de vruchten, die men den derden dag, in het sap, geheel gaar, doch niet te week kookt. Men doet ze in de flesschen en kookt het nat tot stroop, vóórdat het er over wordt gegoten.

54. *Wortelen in suiker.* Nadat de wortelen goed geschraapt zijn, neemt men de pit er uit, en snijdt het overige in zeer fijne reepjes, die men in water kookt, tot zij zeer zacht zijn, en dan op een doek laat uitdruipen. Voor 5 o. klaart men 3 o., 7½ l. suiker, giet het sap van 3 citroenen door een zeefje daarbij, benevens de wortelen en de schillen van de citroenen, die echter vooraf fijngesneden en in water zacht moeten zijn gekookt. Men laat alles te zamen zoolang koken, tot er sap genoeg overblijft, om de wortelen, in de flesch, te bedekken.

[233]

55. *Blaauwbessen zonder suiker.* Rijpe bessen worden op een zonnigen dag geplukt en dan in gezwavelde flesschen met wijde halzen gedaan, die men, ongekurkt, in een ketel met koud water, goed tusschen hooi gepakt, overhangt en, als het kookt, nog een kwartier laat doorkoken; zij moeten vervolgens in dat water koud worden. Daar de bessen onder het koken zeer slinken, neemt men eene van de flesschen, om daaruit de overige aan te vullen, tot op een paar vingers onder den rand. Men giet er dan een theelepel rhum of arak op, kurkt de flesschen, en bezorgt ze met eene blaas of met harpuis; zij worden best op eene donkere plaats bewaard. Bij het gebruik kan men er alleen de noodige suiker doorroeren of ze ook met kaneeel en suiker even opkoken.

56. *Kruisbessen en kersen.* Deze worden behandeld volgens [No. 55](#), maar moeten iets langer koken.—Ook moeten zij op een zonnigen dag geplukt en niet gewasschen, maar afgeveegd worden. Kruisbessen neemt men half rijp, en ontdoet die, zonder ze te kwetsen, van stelen en kroontjes; kersen mogen rijp, maar niet gebarsten zijn; men trekt er de stelen uit.

57. *Kruisbessen in water.* Men doet de kruisbessen, gewasschen, in goed gespoelde flesschen, en vult die verder met gekookt en koud geworden regenwater, waarna men ze kurkt en harpuist. Men zal goed doen, door ook voor het wasschen en spoelen zich van zulk koud geworden water te bedienen. Bij het gebruik kookt men de bessen even op, met wat wijn, suiker, kaneeel en een paar eijerdoijers.

58. *Kruisbessen in suiker.* Men neemt hetzelfde gewigt aan vruchten en suiker. De bessen worden goed afgeveegd, van de stelen en kroontjes gezuiverd, en op een zacht vuur gaar gekookt in de suiker, die met wijn of water tot eene dunne stroop gekookt en goed geschuimd is. Daarop doet men alles in de flesschen, en kookt na verloop van eenige dagen het nat nog eens op, dat men dan warm over de vruchten giet.

59. *Kruisbessen marmelade.* Donkerroode, zeer rijpe kruisbessen veegt men af, ontdoet ze van stelen en kroontjes, drukt ze met een zilveren lepel fijn, en wrijft ze door een blikken zeef. Dan worden zij gewogen en op 5 o. moes, 2½ o. tot stroop gekookte suiker, met wat citroenschillen of kaneeel er bij gevoegd, waarmede men ze, gestadig roerende, tot eene stijve marmelade kookt.

[234]

60. *Aalbessen in suiker.* De bessen worden gewasschen en, als zij zijn uitgelekt, rist men ze af. Men neemt hetzelfde gewigt van de vruchten aan suiker, die men klaart, en hierin laat men de bessen, op een zwak vuur, zacht, maar vooral niet stuk koken, scheidt ze daarna op een doorslag, voegt het uitgedropen nat bij het kokende, en laat dit nog wat verdikken. Als het koud is geworden, roert men de bessen er voorzigtig door, en doet alles in de flesschen.—Om de bessen eene schoone kleur te geven, giet men wel eens uitgeperst bessensap bij de geklaarde suiker, vóór dat de vruchten er worden in gedaan. Men neemt dan tegen 5 o. afgeriste bessen, 5 o. sap en 1 p. suiker. In beide gevallen moet na een paar dagen, als het nat in de flesschen soms dun is geworden, dit weder worden opgekookt om te verdikken.

61. *Bessengelei.* Men zet de bessen op het vuur, laat ze goed heet worden en wrijft ze met een lepel fijn, waarop men ze in een puntig toeloopend zakje schudt, om het sap er te laten uitdruipen. Dit afgeloopen zijnde, laat men het tot den volgenden dag rustig staan, en giet het van het bezinksel af. Men zet het op een zacht vuur, en strooit er langzamerhand evenveel gewigt aan suiker in, als men aan sap heeft. Het moet gestadig langzaam geroerd worden, en als het even kookt neemt men het af, om het 10 minuten zeer stil te laten staan. Dan neemt men het vel, dat door het verkoelen ontstaan is, er af, doet de gelei in potjes of flesschen, en bedekt ze na verloop van 24 uren met een papiertje, dat met brandewijn of arak is doortrokken.

62. *Frambozengelei*. Men kan hiervoor geheel het recept [No. 61](#) volgen.

63. *Bessensap*. Men behoeft de bessen niet af te risten, maar kan ze met de stelen door een groven doek wringen. Dan giet men het sap van het bezinksel af, weegt het en zet het te vuur met half zooveel gewigt aan suiker, om het, onder bestendig schuimen, te koken tot het helder is; het zal dan ongeveer tot op een vierde verkookt zijn. Men neemt het af, laat het een nacht staan, en vult er de flesschen mede.—Even goed kan men het uitgewrongen bessensap, zonder suiker, ongekookt bewaren, mits men zorg drage, dat er hoegenaamd geene pitjes in blijven.

64. *Gegist bessensap*. De bessen worden uitgeperst en dan zet men het sap weg, dat men, nadat het 5 of 6 dagen rustig gestaan heeft, gegist terug zal vinden. Men neemt er dan het vuile, schimmelachtige vel goed af, en giet het heldere nat voorzigtig van het bezinksel, waarna het wordt gewogen en, per 5 o., met 7½ o. witte suiker gekookt, terwijl men nog altijd moet toezien of het ook geschuimd moet worden. Als het bekoeld is, doet men het in zuiver gespoelde en volkomen drooge flesschen. Het onderste, minder klare sap, is goed om terstond voor saus te gebruiken.

65. *Gegist frambozensap*. Maakt men geheel volgens No. 64.

66. *Moes van zwarte aalbessen*. Voor 5 o. bessen neemt men 2½ ons suiker, die men klaart en waarin men de vruchten tot moes kookt, ze tusschenbeide omroerende. Zij worden koud in de potten gedaan.

67. *Zwarte bessengelei* bereidt men volgens [No. 6](#), maar men heeft slechts de helft van de daar opgegeven suiker noodig.

68. *Frambozenmoes*. Men volgt hiervoor [No. 60](#), slechts met dit enkele onderscheid, dat de vruchten niet gewasschen mogen worden.

69. *Frambozenmarmelade*. Volgens [No. 50](#).

70. *Frambozensap*. De bereiding geschiedt volgens [No. 63](#), en de maat van de suiker is, naarmate men het zoet wil hebben, 1½ of 2 o. per 5 o. vruchtensap.

71. *Frambozenazijn*. Voor 2½ p. frambozen neemt men 2 flesschen goeden wijnazijn, waarin men de vruchten een weinig fijn roert en dan 3 dagen laat staan; men wringt ze daarna niet al te sterk uit, giet het door eene zeef, en zet het, met 2½ p. suiker, die afzonderlijk met een weinig water is gesmolten en even heeft gekookt, op het vuur. Als alles te zamen weder aan de kook is, laat men het nog 8 of 10 minuten doorkoken, roert tot het koud is, en giet het in flesschen, die men met een papieren stop voorziet, zóó drie dagen in den kelder laat staan, en daarna kurkt en harpuist.

72. *Blaauwbessenmoes*. Men moet alleen zeer rijpe, mooie en dikke bessen nemen en die, na ze tweemaal gewasschen te hebben, op een doorslag laten uitdruipen. Voor 4 kop vruchten neemt men 5 o. suiker, en kookt ze daarmede in eene aarden pan, onbedekt en dikwijls roerend en schuimend, tot zij geheel zacht en gaar, maar niet papperig zijn. Men roert ze dan goed door, en zet de pan, met een doek er over gehangen, tot den volgenden dag weg. Dan doet men de bessen in potten of flesschen, en legt er een papier met brandewijn op.

73. *Blaauwbessen met peren*. Tegen 3 kop bessen neemt men 1 kop peren, na het schillen gemeten, 5 o. suiker en 1 l. pijpkaneeel.—De bessen worden gekookt volgens No. 72 en dan met een schuimspaan uit het nat geschept, waarin men de peren, half doorgesneden en van de klokhuizen ontdaan, met de in stukjes gebroken kaneeel, gaar, maar niet te week kookt. Dan giet men alles, tegelijk met het sap, dat anders te veel zou verdikken, in eene terrine, om het als het bekoeld is, in de flesschen te doen.

74. *Blaauwbessen met appelen*. De bessen worden behandeld volgens [No. 73](#); dan kookt men in het nat wat gesnipperde zure appelen met citroensap naar den smaak, en wrijft die, als zij geheel gaar zijn, door eene zeef. Men voegt er dan de bessen weder bij, laat alles te zamen nog even opkoken en handele voorts volgens [No. 73](#).

75. *Blaauwbessensap*. Zeer rijpe bessen worden goed verlezen, gewasschen en tot moes gekookt, en dan laat men er door een zakje het sap uitdruipen, dat, bekoeld zijnde, van het bezinksel wordt afgegoten en met 5 o. suiker, tegen 3 kan nat, wordt gekookt, geschuimd, en verder behandeld als bessensap.

76. *Blaauwbessengelei*. De bessen worden behandeld volgens [No. 75](#). Het aldus verkregen heldere sap wordt gewogen en met hetzelfde gewigt aan suiker te vuur gezet, om onder gedurig schuimen een kwartier te koken. Dan neemt men de pan af, laat het kooksel rustig wat bekoelen, en scheidt er het schuim goed af, dat soms

[235]

[236]

nog boven is gekomen, waarna men de flesschen vult.—Door te lang te koken, zou de gelei hare schoone roode kleur verliezen, en toch moet zij stijf genoeg worden, zoodat men, voor alle zekerheid, tusschenbeide de proef met een druppel op een koud bord moet nemen.

77. *Appelgelei*. Men neemt fijne sappige appels (liefst pigeons) die nog niet geheel rijp zijn, en veegt ze met een doek af. Dan worden ze in vierdeparten gesneden, van de klokhuizen ontdaan en, ongeschild, met zooveel water dat zij goed onderliggen, te vuur gezet om gaar te koken. Dit moes laat men 24 uren staan, laat het dan door een zakje loopen, en weegt het uitgelekte sap. Voor 1½ p. daarvan neemt men evenveel suiker, waarmede men het kookt; later voegt men er een half bierglas rhijnwijn, benevens het sap van 1 citroen bij, en laat het verdikken, tot eenige druppels, op een koud bord gevallen, tot gelei stollen.—De flesschen of potten waar men het inschept, moeten eenigzins gewarmd worden.

[237]

78. *Gelei van lijsterbessen*. Deze gelei is zeer verzachtend voor lijdens aan borstkwalen. Men plukt daarvoor de bessen als zij tot volle rijpheid zijn gekomen, maar vooral eer zij melig worden. Men neemt ze van de stelen af, en kookt ze, schraal met water bedekt, tot alle kracht er uit is. Dan giet men het nat door eene zeef, weegt het, en kookt het met hetzelfde gewigt aan suiker, tot het stijf genoeg is om tot gelei te stollen.

79. *Gelei van kersappeltjes*. De appeltjes worden gewasschen en, met koud water bedekt, opgezet om tot moes te koken, dat men daarop door een doek wringt. Den volgenden dag wordt het sap helder afgegoten, gewogen, en met de helft van zijn gewigt aan suiker, onder voortdurend schuimen, gedurende één uur gekookt. Dan doet men het in potjes.

80. *Geconfijte citroenen*. Op 5 o. vruchten neemt men 5 o. suiker en een bierglas brandewijn. Van de citroenen raspt men de schil af en zet ze dan gedurende 48 uren in koud regenwater; daarna zet men ze met versch koud water te vuur en kookt ze tot men ze met een biesje doorsteken kan. Intusschen laat men ook de suiker met de geraspte schillen en wat water tot stroop koken; de week geworden citroenen moeten daarin een uur lang zachtjes koken; dan doet men alles in een keulschen pot.

81. *Wijnperen in brandewijn*. De peren worden rond geschild, dan met suiker en pijpkaneeel in een keulschen pot gelegd, met brandewijn overgoten en au bain marie gekookt.

82. *Rietperenmoes*. Men schilt de peren vóór dat men ze weegt, en rekent dan voor 5 o. vruchten op 1½ o. suiker. Eerst worden de peren afzonderlijk tot moes gekookt, dan nog eens goed doorgekookt met de suiker, en als het in den pot wordt gedaan, voegt men er wat citroensap bij.

83. *Bramen* wascht men, smelt ze met het water dat er aan hangen blijft, laat ze koud worden en schept ze in flesschen, die men met een graauw papier toebindt, waarin verscheidene gaten moeten worden gestoken. Er komt een zeer onooglijk vel op de vruchten, maar men moet er dit volstrekt niet afnemen, vóór dat men ze gebruikt; zij blijven daaronder zeer goed.

[238]

84. *Concerf van vlierbessen*. De bessen worden te vuur gezet en, onder gedurig roeren en kneuzen, een half uur gekookt; dan wrijft men ze door eene zeef. Vervolgens neemt men op 15 deelen sap, 3 deelen suiker, en kookt dit, op een heet vuur, zoo snel mogelijk, onder gedurig schuimen, zoolang tot een druppel, op een koud bord gestort, tot gelei stolt. De potten moeten met een papier, in brandewijn gedoopt, bedekt worden.

85. *Abrikozen in het zuur*. Voor 2 pond rijpe, maar niet te zachte, abrikozen neemt men 1 p. suiker, eene halve kan wijnazijn, een half lood pijpkaneeel en even zooveel nagelen. De azijn wordt met de suiker gekookt en geschuimd; dan laat men de geschilde abrikozen, die in de helft doorgebroken zijn en waar men de pit uithaalt, daarin door en door warm worden. Men laat ze daarna op een vergiet uitlekken, en legt ze met de gepelde pitten, de kaneeel en de nagelen in eene flesch; den azijn kookt men nog wat dikker, en giet hem koud op de vruchten. Na verloop van eenige dagen kookt men hem weder op en herhaalt dit later nog eens.

86. *Kwetsen in het zuur*. Voor 3 pond mooie rijpe kwetsen neemt men 1 p., 1½ o. suiker, 1½ l. pijpkaneeel, 8 w. nagelen en 1 k. goeden bruinen bierazijn, die voor het inmaken van kwetsen boven wijnazijn is te verkiezen. De vruchten worden afgeveegd en met een stalen breinaald beprikt; dan kookt men den azijn met de suiker en de kruiden, en legt de kwetsen er in, maar niet allen te gelijk, omdat dan die welke men er het laatst uitneemt, ligt tot moes zouden koken. Men laat ze er een poosje in, tot zij goed gezwollen zijn, en schept ze dan spoedig op een vlakken schotel, om te bekoelen; daarna doet men ze in den pot, dien men, met een doek bedekt, wegzet, tot het nog wat verdikte en koud geworden nat er over

kan worden gegoten. De pot wordt dan toegebonden, maar na verloop van 8 dagen moet de azijn nog eens opgekookt, geschuimd en weder koud over de vruchten worden gegoten. Het geeft een aangenamen smaak aan de kwetsen als men half azijn en half rooden wijn voor het inmaken gebruikt.

87. *Morellen in het zuur.* Men knipt de stelen van de morellen kort af en legt ze, afgeveegd zijnde, in eene flesch. Dan kookt men 2½ m. azijn met 5 o. suiker, 1 l. pijpkaneeel en ½ l. nagelen; men laat dit koud worden, en giet het dan over de vruchten, die goed moeten onderliggen. Na eenige dagen kookt men den azijn weder op, en giet hem nogmaals geheel koud in de flesch.

[239]

88. *Peren in het zuur.* Voor 4½ p. vruchten neemt men 1½ p. suiker, 1 k., 2½ m. wijnazijn, 1 l. kaneeel en de schil van één citroen. De beste peren hiervoor zijn dubbelde Bergamotten, die volkomen rijp en zacht moeten wezen. Men schilt ze, snijdt ze in de helft door, haalt het klokhuis er uit, weegt ze, en werpt ze zoo spoedig mogelijk in koud water, opdat zij wit blijven. Nu smelt men de suiker in den azijn, en nadat die op het vuur goed is geschuimd, legt men er zooveel peren in als er naast elkander plaats kunnen vinden, om ze, met bijvoeging van de kruiden, op een levendig vuur te laten koken, tot men ze goed kan doorsteken; langer niet, want dan zouden de vruchten onooglijk van kleur worden. Als de peren zoo vlug mogelijk zijn gekookt, legt men ze met een lepel in de inmaakflesschen (men vermijde het steken met eene vork) en giet het dikgekookte nat er koud over. Na eenige dagen kookt men dit nog eens op en laat het weder bekoelen vóórdat men het in de flesschen giet. Als later de azijn weder dun wordt, moet men het opkoken geen dag uitstellen.

89. *Rozenbottels in het zuur.* De bottels worden in orde gebragt, zooals men doet om ze te confijten, zie [No. 4](#). Men kookt en schuimt azijn met suiker, doet er dan vruchten en kruiden in, en handele voorts geheel volgens genoemd recept. Voor 1 p. bottels neemt men 6¾ m. azijn, 7½ o. suiker, ½ l. kaneeel en eenige nagelen.

90. *Meloenschillen in het zuur.* Een meloen wordt geschild, en men schept er met een zilveren lepel het eetbare gedeelte uit. Hetgeen men dan overhoudt, wordt in vierkante stukjes gesneden en zoo in wijnazijn gezet dat het onderligt. Den volgenden dag giet men den azijn er af, en voegt er voor ½ k. ruim 6 o. suiker, ½ l. pijpkaneeel, evenveel witte peperkorrels, eenige stukjes ingemaakte gember en wat citroenschil bij; hiermede laat men hem koken, neemt hem af, legt de meloenschillen er in, en schept alles te zamen in de flesschen. Dit herhaalt men nog tweemaal zoo, binnen het verloop van 8 dagen, en de laatste maal wordt de azijn tot stroop verkookt. Het geeft een zeer lekkeren smaak aan het zuur, als men er ½ l. nagelen bijvoegt; maar het maakt de kleur wat donker.

[240]

91. *Kalebassen in het zuur.* Men maakt de vruchten schoon volgens [No. 45](#), en brengt dan bierazijn aan de kook, waarin men de stukjes van de kalebas goed laat doorkoken. Er mogen niet meer tegelijk in worden gelegd, dan zóóveel als er op de oppervlakte van den azijn kunnen drijven, en als allen gekookt zijn, worden zij gewogen en tot den volgenden dag weggezet. Dan neemt men voor 5 o. vruchten, 3 o., 7½ l. suiker, die men met wat wijnazijn en wat water kookt, en hierin laat men de stukjes, bij kleine gedeelten te gelijk, zoo lang medekoken, tot zij eenigzins doorschijnend zijn geworden. Daarna legt men ze op een vlakken schotel om koud te worden, en doet ze dan in de flesschen, terwijl men voorgenoemde hoeveelheid, 2 witte peperkorrels en 4 w. foelie er tusschen strooit. Het nat wordt er terstond over gegoten, en het is niet noodig om dit weder op te koken.

92. *Blaauwbessen in het zuur.* Voor 8 kop bessen neemt men 2 p. suiker, ½ l. kaneeel en ½ kan wijn- of bierazijn. Nadat de bessen gewasschen en uitgelekt zijn, laat men de suiker in den azijn smelten, kookt de vruchten daarin goed op, en roert er de gestooten kaneeel door. Den volgenden dag roert men de bessen nog eens door elkander, schept ze in potjes, en legt er een papier met brandewijn op.

93. *Kersappeltjes in het zuur.* Voor 1 p. vruchten neemt men 5 o. suiker, bijna 7 m. wijnazijn, 1 l. kaneeel en ½ l. witte peper. De goed afgeveegde vruchten, waar men een kort steeltje aan laat blijven, worden in den kokenden azijn opgeweld, en als men ze er uit heeft genomen, laat men het nat nog wat verdampen, dat ook na eenige dagen op nieuw moet worden opgekookt; ½ l. nagelen er bijgevoegd, geeft aan het zuur een lekkeren smaak, doch bederft de kleur.

94. *Zoetzure komkommers.* Men schilt de komkommers, haalt het zaad er goed uit, en snijdt ze in stukken, die men weegt. Voor 1½ p. vruchten laat men bijna 7 m. wijnazijn koken, met 5 o. suiker, 1 l. pijpkaneeel, ½ l. nagelen en 2 w. foelie. Hierin legt men de komkommers en kookt ze een poosje, maar zij moeten eenigzins hard blijven; dan worden zij in een pot gelegd, het nat nog wat verkookt, en niet kokend, maar toch nog warm er opgegoten. Dit moet na verloop van 8 dagen en later nog eens worden opgekookt.

[241]

95. *Heele komkommers à la Russe.* Men neemt 30 komkommers waarin nog geen zaad is, 5 o. chalotten, 6½ l. wit ongestooten mosterdzaad, 3 l. knoflook, eene handvol basilicum, evenveel venkel en dragon, benevens 1 spaansche peper. De komkommers worden gewasschen en dik met zout bestrooid, waarmede men ze 48 uren laat staan. Dan laat men ze uitlekken, wrijft ze luchtig tusschen een doek af, en legt ze, digt naast elkander, in een steenen pot, met de genoemde kruiden er boven op. Vervolgens giet men er zooveel kokenden wijnazijn over, dat alles onder staat, kookt dien 14 dagen later weder op, en giet ze dan koud geworden op de komkommers, die in zes weken goed zijn om te gebruiken.

96. *Komkommers op gewone manier.* Men veegt de komkommers droog af, schilt ze, ontdoet ze van het zaad en snijdt ze in stukken, die men, met zout bestrooid, een nacht over laat staan. Dan laat men ze uitdruipen, legt ze in een pot met in stukjes geknipte spaansche pepers, schijven mierikswortel, wat heele peperkorrels, venkel en dragon. Wijnazijn wordt gekookt en kokend op de komkommers gegoten.

97. *Augurken.* Groene augurken zijn de beste; zij moeten klein en gaaf wezen. Men wast ze een paar malen en schuijert er het zand en de scherpe puntjes af; dan zet men ze een nacht in slappe pekkel. Als zij den volgenden dag zijn uitgelekt, zet men ze in een pot met mierikswortel, aan schijven gesneden, eenige stukjes drooge gember, wat witte peperkorrels, wat laurierbladen, eene handvol venkel en dragon. Dan bedekt men alles met ongekookten wijnazijn, en laat het zoo 14 dagen staan; na verloop van dien tijd kookt en schuimt men den azijn, en giet dien koud geworden op de augurken. Sommigen voegen er ook St. Jans uijetjes bij en, als men dit verkiest, moeten die met de augurken in pekkel staan; men behoeft ze slechts te wasschen, want door het zout laat de schil los, die men er dan zeer gemakkelijk afnemen kan, zonder de hulp van een mes, waardoor zij altijd zwart gevlekt worden. Wanneer men een zakje met mosterdzaad boven op in den pot legt, is het niet noodig den azijn later op te koken.

98. *Gekookte augurken.* Men laat de augurken, nadat ze goed schoongemaakt zijn, 24 uren in sterke pekkel staan, en zet ze dan even zoo lang in azijn. Na verloop van dien tijd maakt men den azijn alléén aan den kook, doet er dan de augurken in, en laat ze gedurende 10 minuten, onder gestadig roeren, mede koken. Vervolgens worden zij in een pot gelegd met de kruiden die in [No. 97](#) opgegeven zijn, en giet men den azijn er warm op.

[242]

99. *Komkommers als O.-I mango.* Kappers of, bij gebrek daaraan, ingemaakt zaad van O.-I. kers, mierikswortel en chalotten snijdt men alles aan kleine dobbelsteentjes, en roert het door elkander, met grof gestooten notemuskaat, geknipte kruidnagelen, wat witte peperkorrels en een weinig mosterdzaad. Men neemt kleine komkommers, die men schoonmaakt, en waaruit men in het midden een stuk snijdt, ter grootte van een gulden. Door deze opening haalt men met een theelepelseel de pitten en al wat er week is uit de vrucht, waarop men ze met zout bestrooit en zoo een nacht laat staan. Als zij den volgenden dag uitgelekt en wat afgedroogd zijn, vult men de binnenste ruimte met het hierboven genoemde mengsel, en sluit de opening weder met het uitgesneden stuk. Men naait een reepje nieuw linnen, van een paar vingers breed, om de komkommers, ten einde die gesloten te houden, legt ze dan in een pot, en giet er gekookten, koud geworden azijn over. Bij het gebruik knipt men het lapje er af.

100. *Mixed pickles in azijn.* Men neemt mooie witte bloemkool, dikke, vaste brusselsche spruitjes, goed gesloten witte kool, zeer jonge worteltjes, kleine dunne prinsessenboontjes, jonge doperwtten, St. Jans uijetjes of chalotten, kleine augurkjes, jonge maïskolven, zaad van O.-I. kers en jonge tuinboontjes. De koolen, spruitjes, wortelen en prinsessenboontjes worden gewasschen, en de eerstgenoemde in stukjes gesneden; de uijen schoongemaakt volgens [No. 103](#), de erwten en tuinboonen gedopt, maar niet gewasschen, en dan dit alles, ieder afzonderlijk, in rijkelijk gezouten kokend water geworpen, en een klein poosje daarin zeer zorgvuldig gekookt, zoodat het knapperig blijft. Dan laat men het op eene zeef afdruipen, en legt het op schaaltes. De augurken en de O.-I. kers worden den vorigen avond gewasschen en benevens de maïskolven, die men echter niet wast, met zout bestrooid, in den kelder gezet. Men laat ze den volgenden morgen droog uitdruipen, en schikt ze, met het gekookte, netjes in inmaakflesschen, met de volgende kruiden aan lagen er tusschen gelegd: schijfjes citroen, schijfjes mierikswortel, witte peperkorrels, dragon, venkel, laurierbladen en eenige stukjes spaansche peper. De bovenste laag moet uit deze kruiden bestaan, en dan wordt alles overgoten met raauwen azijn tot het goed onderstaat.

[243]

101. *Oostindische kers.* Men plukt de zaden als zij nog zacht zijn; men wast ze, bestrooit ze met zout, en droogt ze den volgenden dag tusschen een doek af, waarop men ze met heele peper, nagelen, veel dragon en mierikswortel er bij in een pot legt, en met azijn overgiet. Men kan dit zaad in allerlei sausen enz., in plaats van kappers gebruiken.

102. *Mais in azijn*. De kolven worden geplukt als zij de dikte van een vinger hebben, en dan, als men ze uit de omhulsels genomen heeft, met zout bestrooid. Zoo laat men ze een nacht staan, en laat ze dan uitdruipen, waarna men ze laagsgewijze in eene flesch legt, met witte peperkorrels, dragon, mierikswortel en basilicum er tusschen. Men giet er gekookten en koud geworden azijn over.

103. *Sint Jans Uijetjes*. De uijetjes worden schoon gewasschen en dan, een nacht over, met zout bestrooid, weggezet, waardoor de schil loslaat en er zeer gemakkelijk kan worden afgenomen. Men mag daarvoor geen mes gebruiken, omdat zij dan zwarte vlekken krijgen, dan spoelt men de uijetjes af en begiet ze met kokenden azijn, waarin men ze eenige dagen laat staan, om vervolgens op eene zeef uit te druipen en in potten gelegd te worden, met witte peperkorrels, mierikswortel en veel dragon, aan lagen er tusschen. Vervolgens giet men er verschen, gekookten azijn op, en maakt den pot dicht.

104. *Chalotten*. De goed schoongemaakte chalotten worden 24 uren in boterpekkel gezet; dan laat men ze uitlekken, en giet er koud geworden gekookten azijn over, men legt dragon, venkel, mierikswortel en heele peperkorrels tusschen de chalotten in den pot.

105. *Bieten*. Men kieze donkerroode bieten uit, en handele met het schoonmaken en koken volgens [C. No. 52](#). Dan trekt men er terstond de schil af, en snijdt ze, als zij koud zijn geworden, aan dunne schijfjes, die men in een keulschen pot legt, met peperkorrels, schijfjes mierikswortel, eenige stukjes gember, en zeer weinig zout; men kan er, des verkiezende, ook eenige laurierbladen bijvoegen. Men giet er vervolgens kokenden azijn op, tot zij bedekt zijn. De mierikswortel en gember zijn zeer noodig om de bieten goed te houden, en men zegt dat men ze nog langer kan bewaren, als men ze in haar geheel inmaakt.

[244]

106. *Zoetzure peren*. Hiervoor zijn winterbergamotten (zoogenoemde mosterdperen) of pondsperen de beste soorten. Voor 14 kop vruchten neemt men 2½ ons wit mosterdzaad, dat gemalen en dan in de koekepan gedroogd wordt, benevens 1 p. goede keukenstroop en bierzijn volgens onderstaande opgave. De peren moeten, nadat zij geplukt zijn, acht dagen blijven liggen, en dan worden zij, schoon gewasschen zijnde, ongeschild, in water ruim gekookt, tot men ze met een rietje kan doorsteken; maar zij mogen niet week worden. Men neemt ze er dan uit, en legt ze tot den volgenden morgen naast elkander op eene zuivere plank. Ook het water waarin zij gekookt zijn, laat men den nacht over rusten, en giet het den anderen dag van het bezinksel af. De azijn wordt met de stroop gekookt, goed geschuimd, en men laat hem koud worden. Dan maakt men een mengsel van 3 deelen perenwater tegen een deel azijn, roert het mosterdzaad daar door en giet dit op de peren, die men in een keulschen pot heeft gelegd, zoodat zij goed onderstaan. De pot wordt dan dichtgebonden, en men moet hem in het begin dagelijks eens zachtjes schudden, opdat er geen kaam op kome; ook moet, na verloop van 6 dagen, het nat nog eens worden opgekookt en geschuimd. Een zakje met mosterdzaad boven op in den pot gelegd, is zeer bevorderlijk om de peren goed te bewaren.

107. *Ingemaakte Champignons*. Men neemt kleine champignons die nog gesloten zijn, snijdt de stelen er af, wascht ze ongeschild in koud water, en laat ze op een doek droogen. Dan kookt men goed wat geklaarde boter (zie [A. No. 17](#)), legt de champignons er in, met wat witte peperkorrels en het sap van eenige citroenen, en laat ze daarin, onder gestadig roeren, een poosje koken. Als zij beginnen sap los te laten, moet men ze afnemen en in kleine potjes leggen, met de boter er overgegoten, zoodat zij eenige vingersbreed onderstaan, en als zij geheel koud zijn, strooit men over de gestolde boter een dikke laag droog zout. Zij moeten op eene koude, zeer luchtige plaats bewaard worden.

108. *Champignons in azijn*. Men kan hiervoor groote en kleine champignons nemen; men schilt ze, neemt al wat week is er af, en wascht ze vlug in koud water, opdat zij niet te veel water inzuigen, waarna men ze in een doek zooveel mogelijk afdroogt. Intusschen kookt men wijnazijn met peper, nagelen, laurierbladen, dragon en verscheidene stukken drooge gember, en laat daarin de champignons even opkoken. Dan legt men ze in flesschen, kookt den azijn nog wat langer en giet hem, koud geworden, er overheen. Na verloop van 14 dagen wordt de azijn nog eens opgekookt en weder koud op de champignons gegoten.

[245]

109. *Aspersies in het zuur*. De toppen van de aspersies worden ter lengte van een vinger afgesneden, en dan 3 dagen in sterke boterpekkel gelegd, waarna men ze, gedurende een kwartier, in wijnazijn laat koken tot zij zacht zijn. Hierin laat men ze koud worden, voorts uitlekken, en legt ze daarna in de potten. Men kookt verschen azijn met wat foelie en witte peperkorrels, en giet dien koud op de aspersies.

110. *Prinsessenboontjes in het zuur*. De boontjes afgehaald zijnde, worden in

water met zout gaar, maar niet te week gekookt en, als zij koud zijn, in een pot gelegd met wit mosterdzaad, kaneel, witte peperkorrels en schijfjes mierikswortel, aan lagen er tusschen. Onderwijl kookt men azijn met suiker, waarvan men 2½ o. voor een kan neemt, en giet dien, als hij koud geworden is, op de boonen, die goed moeten onderliggen en met een stukje lei worden bedekt. Na 8 dagen kookt men den azijn op, en giet hem koud in den pot, hetgeen men na verloop van weder 8 dagen nog eens herhaalt.

111. *Gedroogde champignons.* De champignons worden goed schoongemaakt, doch niet gewasschen en dan aan een draad geregen, om in de zon of in een bekoelden oven langzaam te droogen. Men kan ze op ragouts gebruiken, hetzij op de gewone manier, hetzij fijngestampt.

112. *Gedroogde peren.* De peren worden zeer goed, als men ze, wanneer ze reeds eenigzins zacht zijn geworden, in kokend water werpt, ze even laat opkomen, dan schilt en het bloempje er uitsteekt. Men legt ze vervolgens op teenen horden, die met papier belegd zijn, in een matig warmen oven, om ze langzaam, en vooral niet te hard, te laten droogen. Wil men ze fijner hebben, om op het dessert te gebruiken, dan handele men als volgt: De peren worden geschild en van de bloem ontdaan, waarna men ze halfgaar kookt in rhijnwijn en water, ieder voor de helft, met suiker, nagelen en citroenschillen. Dan legt men ze, op zijnde, naast elkander op eene plank, met eene andere plank er boven op, die men, zachtjes aan vermeerderend, met eenig gewigt bezwaart, tot de vruchten tot op de dikte van een vinger zijn platgedrukt. Vervolgens laat men ze op aarden schotels uitgespreid, in den fellen zonnenschijn of in een matig gestookten oven, langzaam droogen, zonder dat zij hard worden, bestrooit ze dan met suiker, en bewaart ze in steenen potten. Pondsperen zijn de besten.

[246]

113. *Gedroogde pruimen.* Men droogt ze half in den oven, drukt er dan de pit uit, en zet ze er weder in; zij moeten er echter niet te lang inblijven, maar in de lucht nog wat nadroogen. Verkiest men er de schillen af te halen, dan worden de vruchten in een net gebonden, en zóó 5 minuten lang in water gehouden, dat gekookt heeft, en nog zeer heet is; dan laat de schil gemakkelijk los, en men haalt er meteen de pitten uit. De pruimen moeten in steenen potten worden bewaard.

114. *Gedroogde appelen.* Men neemt rijpe appelen, die door het liggen reeds eenigzins zacht zijn geworden, schilt ze, boort ze uit, en droogt ze in een matig gestookten oven.

115. *Gedroogde blaauwbessen.* De bessen worden goed verlesen, dan dun uitgespreid, en eenvoudig in de zon gedroogd.

116. *Gedroogde kweeën.* Nadat de vruchten wat zacht zijn geworden door het liggen, schilt men ze, en snijdt ze in achtste parten. Men droogt ze langzaam in een zacht gestookten oven, en gebruikt ze om met appelen en peren door elkaâr te stoven.

[Inhoud]

V. HET INMAKEN EN DROOGEN VAN GROENTEN.

1. *Het inmaken van jonge groenten in blikken bussen.* Het welslagen van de groenten, die op deze wijze worden ingemaakt, hangt geheel en al af van het sluiten der bussen; zijn deze volkomen luchtdigt gesloten, dan kan het ingemaakte jaren lang goed blijven, terwijl in het tegenovergestelde geval alles zeer spoedig bederft. Men moet de bussen zoo groot nemen, dat zij in één keer kunnen worden ledig gebruikt, want, als zij éénmaal geopend zijn, kan men den inhoud niet langer bewaren. De bovenrand moet zoodanig zijn ingerigt, dat men een rond, juist passend blikken plaatje als deksel er op kan leggen, niet over de bus uitstekend, maar zoo, dat het binnen den rand zakt, en daar een steunpunt vindt. Vóórdat men begint in te maken, moeten alle bussen, die reeds gebruikt zijn, door den blikslager goed worden nagezien, en de nieuw aangeschafte, met loog van potasch en daarna met heet water, worden uitgebreid.—De groenten, die men het best kan inmaken, zijn doperwtten, die men niet al te jong moet nemen, tuinboonen, snijboonen, prinsessenboonen, jonge wortelen, bloemkool en aspergies, alles jong en van de beste soorten. Zij worden, met uitzondering van de erwten en aspergies, in water met een weinig zout, niet te ruim, half gaar gekookt. Erwten worden gewoonlijk, in kort nat, niet langer dan een kwartier gekookt, en met dat nat in de bussen gedaan. Aspergies worden alleen gewasschen, niet gekookt, en dan regtop, digt ineen, in de bussen gezet, waarna men ze met kokend water bedekt. De overige groenten worden ook, nadat zij gekookt zijn, zoo warm mogelijk, en vrij stijf gepakt er in gedaan. Men moet met de groenten altijd een vinger breed onder

[247]

het deksel blijven, en dan giet men zooveel van het nat in de bus, dat die ruimte tot op eene goede stroobreedte is verminderd; zoo moet zij blijven. Dan gaat men over tot het digtsolderen van de bussen, dat men door een bekwamen blikslager moet laten doen, en waarbij hij naauwkeurig de volgende aanwijzing volgen moet: Eerst wordt het deksel op het randje, waarop het steunt, bevestigd met een weinig soldeersel, niet meer dan noodig is om het even vast te houden, maar daarna moet de werkmans zijn soldeersel druppel voor druppel op den sluitrand laten vallen, en wel zóó, dat die druppels, even als de pannen op een dak, elkander ter helft, bedekken, en er een dikke tinnen rand ontstaat. De aldus gesloten bussen worden dan in een grooten ketel met kokend water gezet, waarin zij, onafgebroken, 2 uren moeten koken, en ook koud worden. Men kan dan terstond beoordeelen of het kooksel goed geslaagd is, want als bodem en deksel van eene bus eenigzins hol, naar binnen gebogen zijn, is alles in orde; maar als zij daarentegen hol opsteken, is dit een bewijs dat er lucht in de bus is, en eene zoodanige moet opengemaakt en op nieuw gesoldeerd en gekookt worden. Als de bussen in het water worden gezet, is het zaak dat de blikslager er nog minstens een kwartier bijblijft, om ze gade te slaan, want de minste opening in het soldeersel is merkbaar door kleine blaasjes die uit de bus opstijgen. De bussen moeten op eene koele, zeer drooge plaats bewaard worden, en als men ze opent, snijdt men het deksel door, of men maakt met een gloeiende pook het soldeersel los. Bij het gebruik stooft men de groenten op de volgende wijze: Men smelt een stukje versche boter in een aarden of verglaasden pot, en roert daar een weinig meel in, dat men er een oogenblik in laat gaar worden; dan voegt men er de groenten bij met zooveel van het nat, als men noodig oordeelt, en een weinig zout, ook, waar het vereischt wordt, suiker of pieterselie, en als alles kokend heet is geworden, doet men het op. Aspergies worden met het nat en wat zout aan de kook gemaakt; dan als gewoonlijk opgedaan en met gewelde boter of zure saus bediend. Bloemkool wordt in het nat heet gemaakt en met een bloemkoolsaus (zie [R. No. 29](#)) opgedaan; tuinboonen worden, als zij doorwarm zijn, met wat gesmolten boter en pieterselie omgeschud. —Op deze wijze gereed gemaakt, zijn de groenten bijna als versch, maar door lang koken of opwarmen, krijgen zij een onaangename, sterken smaak. De ledige bussen moeten terstond goed schoongemaakt en op eene drooge plaats bewaard worden.

[248]

2. *Het inmaken in kruiken.* Daar sommige huisvrouwen misschien opzien tegen de onkosten van het aanschaffen der blikken bussen om de groenten in te maken, volgt hier nog eene andere manier, die ten minsten voor snijboonen gebleken is zeer goed te zijn. De gesneden boonen worden zoo vast mogelijk in kruiken gepakt, die niet alleen zeer schoon, maar ook inwendig volkomen droog moeten wezen; men doet boven op de boonen in iedere kruik een theelepeltje zout, en bindt er een stukje van een blaas overheen. Dan wordende kruiken, met hooi er tusschen, in een ketel met koud water, over een levendig vuur gehangen, waar zij echter niet langer dan een uur mogen blijven; men neemt ze dan af en laat ze in den ketel koud worden. Daarna bezorgt men ze goed met lak of harpuit, en bewaart ze buiten de vorst, op eene koele en liefst eenigzins donkere plaats. De kruiken mogen niet worden verzet vóórdat men ze gebruikt; dan slaat men er den hals af, en stooft de boonen als versch. Hierbij is, even als bij het inmaken van vruchten, het zwavelen der kruiken (zie [U. No. 2](#)) zeer aan te bevelen.

3. *Doperwtten in het zout.* Tegen 3 deelen erwten neemt men 1 deel zout, roert dit door elkander en bindt het in een zuiver linnen zakje, dat men in een keulschen pot zet en met eenig gewigt bezwaart, b. v. zooveel als eene met water gevulde wijnflesch weegt.

[249]

4. *Tuinboonen.* De zeer jonge boonen worden gedopt, maar niet gewasschen, en in goed gespoelde wijnflesschen gedaan, die men verder vol giet met koud geworden pekeltje, zoo sterk, dat er een ei op drijft. Zoo laat men ze anderhalven dag staan om uit te gisten, vult ze dan, voor zooveel noodig is, met pekeltje aan, kurkt en harpuit ze.

5. *Jonge gedroogde erwten.* Zij worden gedopt en dan in kokend regenwater geschud, waar men ze na verloop van 5 minuten uitneemt, om ze, op doeken uitgespreid, te laten droogen. Vervolgens worden zij op papieren ramen gelegd, en verder langzaam, in een zacht gestookten oven, gedroogd. Om ze te bewaren hangt men ze in papieren zakjes, op eene luchtige en drooge plaats. Als men ze gebruiken wil, moet men ze 's avonds tevoren in koud regenwater zetten.

6. *Aspersies in boter.* De aspersies moeten zeer versch wezen, en men maakt ze schoon, zoo als men doet als men ze kookt, legt ze dan in kokend water met zout in eene pan, die vooraf met zemelen uitgekookt moet worden, en laat ze daarin, ongedekt, gaar worden. Daarna spreidt men ze op een doek uit om te droogen. Nu klaart men boter (zie [A. No. 17](#)), giet die zorgvuldig van het bezinksel af, en legt er, als zij kookt, de aspersies in, die er goed in moeten doorkoken, en dan met de boter in potten of flesschen worden gedaan, terwijl men zorgen moet dat het vocht van de aspersies, dat onder in de pan ligt, er niet bij komt. De boter moet alles een

vingerdik bedekken, en als zij geheel koud is, strooit men er eene even zoo dikke laag droog zout over.—De potten worden open, op eene drooge, luchtige plaats bewaard, en bij het gebruik worden de aspersies met de boter gewarmd, dan er uitgenomen, en, naar verkiezing, met saus voorgediend, of in soep en ragouts aangewend.

7. *Algemeene regelen bij het inmaken van herfstgroenten.* Als men de vaten, na het vorige gebruik, goed gereinigd, gebroeid, en droog bewaard heeft, is het voldoende om ze voor een nieuw inmaaksel een nacht met warm water gevuld te laten staan, en wel op een drooge plank, ten einde men ontdekken kan of zij ook lekken, in welk geval men ze door den kuiper moeten laten nazien. Is dit niet zoo, dan kan men ze in de lucht droogen, om ze daarna over een test met vuur te zetten, waarop men eenige kruidnagelen laat branden; het vat moet over de test worden omgekeerd, met een blokje of iets anders aan de eene zijde er onder geschoven, opdat het vuur niet uitdove.—Voor groenten die bij het inmaken gekookt worden, gebruikt men soms koperen pannen, omdat de groene kleur dan beter blijft bewaard; maar indien men dit doet, is het niet genoeg aan te bevelen om toch vooral toe te zien, dat het kooksel terstond wordt uitgeschud en niet in de pan blijft staan, daar dit hoogst nadeelig voor de gezondheid is.—Het is de zuiverste manier van inmaken, als men eene sloop in het vat zet, die er goed van wijdte in past, en daarin de groente doet. Men slaat die ten slotte over alles dubbeld toe, legt er het plankje en den steen op; zoo doende smaakt de groente nooit naar het vat, en kan er nooit iets aan raken, dat ze onfrisch maakt. Mogt er kaam op komen, dan blijft die op de sloop liggen, en het schoonmaken en nazien van de vaten, dat om de 14 dagen moet geschieden, is dus zeer gemakkelijk. Bij die gelegenheid neemt men de kanten van het vat met schoon water af, en evenzoo de plank en den steen, terwijl men, als de pekel van het eene of andere vat te zeer is opgedroogd, dit met versche pekel, die koud geworden is, aanvult, want men moet steeds zorgen dat het inmaaksel goed onderligt.

[250]

8. *Snijboonen raauw ingemaakt.* De beste soorten van boonen zijn de zoogenaamde *slagzwaarden*; zij moeten zeer zacht zijn en er satijnachtig uitzien. Men haalt ze zorgvuldig af en snijdt ze fijn, terwijl men tegen 100 boonen op 2 o. zout rekent. Naar verkiezing kan men boonen en zout door elkander roeren en zóó een nacht over laten staan, of men kan ze terstond in het vat pakken, met het zout er tusschen gestrooid. Dit moet zoo stijf mogelijk, met de hand of een omwonden stuk hout drukkende, geschieden, en als het vat is gevuld, legt men er een plankje met een paar zware steenen op; men zal dan den volgenden dag den inhoud zeer geslonken vinden, zoodat er nog eene goede massa kan worden bijgevoegd. Zoo gaat men met het aanvullen voort, tot de boonen niet meer zakken en goed onder de pekel staan, dan kan men het gewigt wat verminderen.

9. *Snijboonen afgekookt ingemaakt.* Men brengt in een koperen ketel water aan het koken, en schudt de gesneden boonen daarin; zij behoeven er niet in door te koken en mogen er slechts eenige minuten inblijven, waarna men ze op een doorslag of, als men veel heeft, in eene mand legt en er, om ze te bekoelen, eene goede hoeveelheid koud water overgiet. Dan wordt de bodem van het vat met wat zout bestrooid en de boonen, met eenig zout er tusschen, stijf daarin gedrukt. Men kookt dan weder eene nieuwe portie boonen op dezelfde wijze, maar neemt voor elk kooksel versch water.—Als men met het afkoken gereed is, strooit men een laagje zout boven op alles en giet er koud water over, zoodat de boonen bedekt zijn. In het begin moet men niet meer gewigt op het plankje zetten, dan noodig is om de boonen onder te houden, terwijl men het later wat verzwaren kan. Men giet er na verloop van 14 dagen het nat af, en giet er versch koud water op, hetgeen men, zoolang de boonen duren, telkens om de 14 dagen herhaalt. De op deze wijze ingemaakte boonen hebben eene bijzonder mooie kleur, behoeven slechts weinig zout en ook maar een korten tijd om bij het koken zacht te worden; ook hebben zij geen onaangename reuk en smaken geheel als versche.

[251]

10. *Prinsessenboonen* worden goed afgehaald, gewasschen, en voorts behandeld als snijboonen volgens [No. 8](#). Op 15 p. boonen neemt men $\frac{1}{2}$ p. zout.—Ook kan men ze eenige minuten in een koperen ketel met kokend water laten doorkoken en ze, als zij koud geworden zijn, met lagen zout er tusschen gestrooid, in het vat drukken.

11. *Prinsessenboonen in azijn.* De boonen worden, nadat zij zijn afgehaald, in een koperen ketel met bruisend kokend water geworpen, waarin zij niet langer dan 5 minuten mogen blijven, al is het water van de kook geraakt, want zij worden ligt te week en zouden dan bederven. Daarop spreidt men ze uit om koud te worden, maar niet in de lucht, die de groene kleur wegnemen zou, en vervolgens legt men ze in een pot met goed wat mierikswortel of stukken drooge gember, laurierbladen, heele peper en wat nagelen. Men mengt vervolgens 2 k. wijnazijn en 1 k. water door elkaâr, werpt er eene handvol zout in, en roert zoolang tot het zout gesmolten is; dan giet men het op de boonen, die geheel moeten onderstaan, en legt een zakje met mosterdzaad boven op alles in den pot (zie [U, No. 1](#)). Bij het

gebruik worden de boonen afgekookt, en met olie en azijn als salade gegeven, of ook wel gestoofd als groente, met eijersaus.

[252]

12. *Raapstelen*. De stelen worden, nadat zij gewasschen en uitgedropen zijn, fijngesneden en, naar verkiezing, raauw of even gekookt, als snijboonen met zout ingemaakt. In het eerste geval wordt het zout er goed doorgemengd, en alles, nadat het een nacht over gestaan heeft, stijf in het vat gepakt. Als men ze kookt, moet men het nat bewaren, tot men zeker is dat er genoeg pekkel op het ingemaakte komt, ten einde het, zoo noodig, er nog te kunnen bijgieten.

13. *Zuurkool*. Men neemt voor de helft vaste witte kool, en voor de helft gele savooi kool, die men fijn snijdt, en dan met niet te veel zout luchtig met de hand door elkaâr roert, tot zij vochtig wordt. Dan drukt men haar stijf, met een omwonden stuk hout, in het vat, en strooit er wat heele peperkorrels en jeneverbessen door. Indien men de hoeveelheid van een kopje raapolie gaandeweg tusschen de kool sprenkelt, wordt zij daardoor zacht en mooi van kleur.

14. *Andijvie*. De andijvie wordt gesneden zoo als men doet om ze te stoven; dan wast men ze en laat ze uitdruipen. Daarna wordt zij in het vat gedrukt, met zout er tusschen, waarvan de maat niet juist kan worden opgegeven, omdat de struiken soms zeer in grootte verschillen; men handele daarbij volgens zijn eigen oordeel.

15. *Kropsalade* wordt raauw of half gaar gekookt, als andijvie ingemaakt.

16. *Postelein* wordt gewasschen, en met het water dat er aan hangen blijft gesmolten; dan doet men ze in wijnflesschen en zorgt dat zij door een paar vingers breed nat zijn bedekt, waarna men ze kurkt en harpuist.

17. *Zuring* maakt men even als postelein in, maar men kan die in flesschen met wijde halzen doen en ze met eene laag boter of schapenvet er boven op, bewaren. De flesschen moeten met eene blaas worden gesloten.

[Inhoud]

W. DRANKEN EN LIKEUREN.

1. *Het wasschen, branden, malen en zetten van koffij*. Mokka is de fijnste, lekkerste en duurste soort van koffij, maar niet de beste voor de gezondheid; hierop volgt de echte bruine Java-koffij, en de Minado staat met deze gelijk. Portorico is sterk, krachtig en aangenaam om te gebruiken, maar als zij te zeer gebrand is, krijgt zij een scherpen smaak. Domingo is minder krachtig, en dikwijls zeer onzuiver, maar zacht en gezond. Braziliaansche koffij is ondrinkbaar.—De goede smaak van koffij hangt bijna evenveel af van het branden als van de kwaliteit; te sterk gebrand, wordt zij scherp; te weinig gebrand, is de smaak onaangenaam, flauw en eenigzins zuurachtig. Men zal wel doen om de koffij boonen vóór het gebruik na te zien, als men ze ten minste niet van een vertrouwd handelaar heeft gekocht; want eene enkele zwarte, schimmelachtige boon kan een geheel zetsel bederven. Sommigen zijn van meening, dat de koffij er beter door wordt, als men de boonen vóór het branden wast; maar al was dit ook niet zoo, dan zal men er ten minsten dit bij winnen, dat men weet of de koffij geverfd is of niet. Ingeval men dit wil doen, neme men daarvoor koud water, wrijf de boonen vlug tusschen de handen, en legge die op een doorslag. Dan moet er water over worden gegoten, en men droogt ze met een groven, schoonen doek af, waar men de boonen goed mede afwrijft, om ze daarna in de zon of op eene warme plaats verder te laten droogen.—Voor het branden is het beter dat men eene trommel neemt die geschud wordt, dan eene welke men draait, omdat men de eerste spoediger en gemakkelijker openen kan, om telkens te zien of men met branden reeds den gevorderden graad bereikt heeft. Men moet zorgen, dat het vuur niet al te heet is, maar toch levendig brandt, en de trommel moet zonder ophouden duchtig worden geschud, opdat de boonen allen eene gelijkmatige kleur krijgen; echter mogen zij nooit zoover komen, dat de olie er als pareltjes uitdringt, want niet alleen verliest de koffij daardoor haar geur, maar men zegt ook, dat zij dan minder goed voor de gezondheid wordt. Als de boonen een helderbruine kleur gekregen hebben en gemakkelijk kunnen worden doorgebroken, zijn zij goed. Bij eenige oefening leert men berekenen, hoever men met het branden is gevorderd, en kan dan de trommel eenige minuten vroeger van het vuur nemen, zoodat de boonen den laatsten graad alleen door schudden bereiken, waardoor de koffij krachtiger blijft. Daar de koffij juist op het laatst zeer spoedig te donker van kleur wordt, zal men wel doen met een platten bak in gereedheid te houden, waarop men snel den trommel ledigen, en den inhoud uitspreiden en omroeren kan.

[253]

Om koffij te bewaren neemt men blikken trommels of wijde glazen flesschen, die

[254]

goed gesloten zijn, en bij het malen zorge men voor een goed gescherpten koffijmolen, daar fijn gemalen koffij beter afkookt dan grove, en ook veel helderder is. Wanneer men men voor een klein getal personen goede sterke koffij wil zetten, dan rekent men voor ieder op 1 l., maar bij een groot gezelschap kan men per hoofd wat minder nemen. In eene filtreerkan moet men natuurlijk het water langzamerhand in de bovenste gieten, naarmate het vorige er is doorgelekt, maar als men koffij kookt, moet de kan, vóórdat men de koffij er indoet, warm worden gemaakt, dan al het vereischte water er te gelijk kokend worden overgegoten, en de kan te vuur gezet, tot de koffij goed is doorgekookt, waarna men haar even laat staan om te bezinken. Room of gekookte melk maken de koffij bijzonder lekker.

2. *Thee*. Zwarte thee is beter voor de gezondheid dan groene, en de allerbeste is Pecco; daarop volgt Souchon, en Congo thee is de minste soort. Hoe meer witte puntjes men in de thee ziet, des te beter is zij, want dat zijn de hartblaadjes, die de meeste kracht bevatten.—Om goede thee te zetten, moet men hardkokend water, en wel liefst regenwater, hebben. Eerst wordt de theepot daarmede gewarmd, en dan voor ieder persoon een goede lepel thee (bij een klein getal gasten wat meer) daarin gedaan, met zeer weinig water er opgegoten, en nadat de thee eenigen tijd daarmede heeft staan trekken, giet men den pot half vol; wat later vult men dien geheel. De thee mag wel op een komfoor worden gezet, maar men moet zorgen dat zij niet kookt. Bij het schenken moet men nooit water in de kopjes gieten, maar men schenke die ieder half zoo vol als men ze hebben wil, giete dan wat water in den pot, en vulle de kopjes verder aan. Als men een groot gezelschap moet bedienen, is het best om thee in twee potten te gelijk te zetten, zoodat die beurtelings kunnen worden gebruikt, en als men bij onverwacht bezoek nog wat thee bij het reeds eenigzins afgetrokken zetsel wil voegen, doe men dit op het oogenblik dat de pot is afgeschonken.

3. *Melkchocolade*. De berekening voor chocolade is een koekje op eene kan melk. Men breekt het koekje aan kleine stukjes, voegt er bruine suiker bij, en een paar theelepeltjes water (meer niet); hiermede zet men het op den wasem van kokend water en, naarmate het smelt, kan men het een weinig aanlengen, tot het eene dikke pap is die men roeren kan. De melk wordt afzonderlijk opgezet, en als die kookt, roert men er de gesmolten chocolade, met zooveel suiker als nog noodig is, door, en laat alles te zamen gedurende 10 minuten, onder gestadig roeren, koken.

[255]

4. *Waterchocolade*. Men kan bij goede chocolade 4 kopjes water op een koekje rekenen, zij wordt gesmolten, volgens [No. 3](#), als men geene geprepareerde chocolade, maar cacao neemt, dan voegt men er voor de hoeveelheid van een koekje, één theelepel gestooten kaneel bij. Ook doet men er, in ieder geval, na het smelten, per koekje een klein theelepeltje aardappelmeel in. Nadat de chocolade goed is gesmolten en fijngewreven, giet men er, langzamerhand en steeds roerende, het noodige water bij, en laat ze dan op het vuur zachtjes dik worden. Ingeval men verkiest ze ten slotte met eijerdoijers te binden, dan kan het aardappelmeel achterwege blijven.

5. *Poederchocolade*. Men neemt hiervan een goeden theelepel om een kop vol gereed te maken; voegt er naar den smaak suiker bij, en giet er, al roerende, kokend water op.

6. *Slemp*. $\frac{1}{4}$ kopje thee, 1 lepel gepelde garst, een weinig saffraan, tusschen vinger en duim genomen, 6 fijngesneden kruidnagelen, wat foelie en kaneel, worden in een theepot, waarvan men de tuit met een papier verstopt, gedurende een uur op een warme plaat of op een komfoor te trekken gezet. Dan kookt men $1\frac{1}{2}$ k. melk, en giet het aftreksel van genoemde kruiden door een zeeffe daarin, laat alles te zamen even goed doorkoken, en bindt het met 4 eijerdoijers.

7. *Kandeel*. Op 1 flesch rijnwijn en 1 flesch witten wijn, met pijpkaneeel en suiker naar den smaak gekookt, neemt men 4 geklutste eijerdoijers, die er zeer voorzigtig op het vuur worden doorgeroerd. Men laat het, steeds roerende, nog even opstaan, totdat de kandeel dik wordt.

8. *Punch impérial*. Een aan fijne schijfjes gesneden ananas, 1 fl. champagne, 1 fl. rijnwijn, bijna 1 fl. arak, $\frac{1}{2}$ kruik Seltzerwater, 1 k. kokend water, 3 o. suiker, waarop men de schil van eene halve citroen afraapt, 4 china'sappelen in achtste parten gesneden, het sap van 4 citroenen, 3 w. pijpkaneeel en het derde gedeelte van een stokje vanille.—De vanille en kaneel laat men in een weinig kokend water goed uittrekken, en giet dit in den bowl, waarin men ook de ananas, de suiker, de china'sappelen, het citroensap en het overige kokende water doet. Nadat dit koud is geworden, voegt men den wijn, den arak en het minerale water er bij.

[256]

9. *Aardbeziepunch*. Men neemt 1 p. aardbeziën, drukt die in een steenen schotel met een lepel fijn, doet ze dan in eene flesch of een pot, dien men goed kan sluiten, en giet er eene flesch goeden rhum op, waarmede men ze 2 of 3 dagen laat staan, terwijl men het mengsel in dien tijd verscheiden malen moet omroeren. Dan

laat men het door eene haarzeef loopen, en wringt het overblijvende door een doek. Men kan dezen aardbezierhum in goed gekurkte flesschen en *liggend* bewaren, tot men hem voor het maken van punch wil gebruiken.—Hiervoor neemt men dan op 1 flesch het sap van 2 citroenen, 5 o. of, naar den smaak, meer suiker en 3 flesschen water. De suiker wordt in den bowl gelegd, de citroenen daarop uitgeperst; dan de aardbezierhum er opgegoten, en het laatst het *kokende* water. De punch wordt toegedekt, en men laat haar koud worden; zij is dan lekkerder, dan wanneer men haar warm gebruikt. Als men den rhum wat lang laat liggen, wordt hij wel eens eenigzins geleiachtig; men kan het dan met schudden wel zoover brengen dat men hem uit de flesch kan krijgen, en hij lost zich door het warme water terstond op.

10. *Punch van arak*. 1 deel citroensap, 2 deelen suiker en 4 deelen arak, met 8 deelen kokend water dooreengeroerd.

11. *Punch van rhijnwijn*. 6 fl. rhijnwijn en $\frac{3}{4}$ fl. arak worden, met 1 p. suiker, kokend heet gemaakt, en dan in een bowl gegoten. Sommigen voegen er $\frac{1}{2}$ flesch sterke thee bij; dan echter ook het sap en de geraspte schil van 2 citroenen, en eene grootere hoeveelheid suiker.

12. *Mecklenburger Punch*. Men neemt hiervoor 1 fl. sterke thee, 4 fl. rooden wijn, 1 fl. portwijn, 1 fl. cognac, $\frac{1}{2}$ fl. madera en 1 p. suiker, waarop 2 citroenen zijn afgeraspt.

13. *Eijerpunch*. $1\frac{1}{2}$ fl. goede roode wijn, $\frac{1}{2}$ k. kokend water, $2\frac{1}{2}$ o. suiker, waarop eene citroenschil is geraspt, het sap van 2 citroenen, een weinig thee, notemuskaat en nagelen, 8 eijeren. Men laat de thee en kruiden in het kokende water aftrekken, en giet dat door een doekje bij het overige, dat op een levendig vuur met de garde tot schuim moet worden geslagen; koken mag het echter niet. Nadat de pan is afgenomen, zet men het slaan nog een poosje voort, en giet er intusschen wat arak, naar den smaak, bij.

[257]

14. *Warme wijn*. Op eene flesch rooden wijn neemt men $1\frac{1}{2}$ ons suiker en 1 l. pijpkaneeel. Men stopt de tuit van den ketel met een papier digt, en laat het zoo kokend heet worden.

15. *Koude eijerwijn*. Men neemt voor $\frac{1}{2}$ fl. rooden of witten wijn 3 eijerdoijers, die men klutst met suiker en notemuskaat; dan giet men er zachtjes aan den wijn bij.

16. *Bisschop*. In eene flesch rooden wijn doet men 1 ons suiker en de schil van 2 kleine groene oranjeappeltjes, die zoo dun mogelijk er is afgenomen. Men neemt de schillen er na 10 minuten uit, en kan ze dan later nog eens gebruiken.

17. *Kardinaal van china'sappelen*. Op eene flesch witten wijn neemt men een china'sappel en 1 o. suiker.

18. *Kardinaal van ananas*. Op een ananas, die in dunne schijven wordt gesneden, strooit men 1 o. suiker, en giet er een glas madera over; zoo zet men hem 24 uren te trekken. Daarna legt men alles in den punchbowl, en voegt er 8 of 12 flesschen rhijn- of moezelwijn bij, benevens 1 flesch rooden wijn en naar verkiezing $\frac{1}{2}$ kruik Seltzerwater.—Is het gezelschap niet zoo groot dat men den geheelen ananas noodig heeft, dan kan men het overschietende bewaren volgens [U, No. 43](#).

19. *Aardbeziebowl*. Men bestrooit een soepbord vol goede rijpe aardbeziën dik met suiker, en giet er een weinigje water op, waarmede men ze een uur lang, toegedekt, laat staan om te trekken; daarna voegt men er 4 flesschen rhijn- of moezelwijn bij, benevens eene halve flesch rooden wijn en even zooveel Seltzerwater.

20. *Parijzer kardinaalextract*. Bijna 7 m. arak, de schil van 4 china'sappelen, $6\frac{1}{2}$ l. grof gestooten kaneeel en een stukje fijn geknipte vanille. Alles wordt te zamen in eene flesch gedaan, en men laat het bij eene zachte warmte 3 dagen trekken, terwijl men de flesch tusschenbeide goed omschudt; dan filtreert men het door filtreerpapier. Als men het gebruiken wil, neemt men van dit extract 2 lepels op eene flesch rhijnwijn, en roert er 8 l. of 1 o. suiker door.

21. *Resedabowl*. Men neemt een theeschoteltje vol met de bovenste puntjes van reseda, en giet daarop 2 flesschen rhijnwijn en 1 flesch rooden wijn Ahrwijn of ordinairen Bourgognewijn. Zoo laat men het een paar uren trekken, en roert er suiker naar den smaak in.

22. *Kruidenwijn*. $6\frac{1}{2}$ l. melisse, 5 l. zwarte bessen bladeren, $1\frac{1}{2}$ l. thym, 8 w. kruizemunt, 8 w. dragon, 8 w. pimpernel, 5 saliebladeren, 8 w. lavendel, 3 citroenen, waar de pitten zijn uitgehaald, aan schijven gesneden, legt men te zamen in een bowl; dan voegt men er 1 o. suiker bij, en kan er 10 flesschen half rhijn- half moezelwijn op gieten, waarmede men alles een half uur laat staan trekken. Dan neemt men de kruiden er uit, en laat alleen de citroenschijven er in

[258]

blijven, terwijl men er tot versiering appelbloesem, blaauwe ruikende viooltjes of aardbeziebloemen op kan strooijen. Een eenvoudiger, doch ook zeer goed recept is het volgende: 8 w. citroenkruid, wat zwarte bessenbladeren, wat pijpkaneeel, 3 citroenen aan schijven gesneden, 8 flesschen rhijnwijn, en 6½ o. suiker.—Ook kan men den kruidenwijn bereiden van enkel lievevrouwen-bedstroo, dat men eenige dagen in eene gesloten doos heeft bewaard, en citroenen. Men legt er dan ook eenige stukjes china'sappel in, zonder de schillen, en geeft die bij het voordienen in de glazen er bij.

23. *Bessenwijn*. Men kan hiervoor naar verkiezing roode of witte bessen gebruiken, en als men een vat heeft, zoo groot als een achtendeel, neemt men 10 p. vruchten, waarvan het sap, zonder dat men ze behoeft af te risten, wordt uitgewrongen. Het vat moet zuiver uitgebroeid en daarna gezwaveld worden, terwijl men den kraan er terstond insteekt. Dan giet men het sap er in met 7 p. basterdsuiker, en vult het op een warme plaats, om te gisten, en roert er dagelijks in met een stokje, terwijl men het schuim er afschept en telkens het ledige aanvult met koud geworden water, waarvan men eene kan vol bij het vat moet nederzetten; dit moet altijd boordevol worden gehouden, zoodat alle onreinheden gemakkelijk over het spongat kunnen wegloopen. Op deze wijze gaat men voort tot er volstrekt geene werking meer in den wijn is, en de oppervlakte zich volkomen helder vertoont; dan maakt men het vat digt, en legt het in den kelder op eene stelling, waar het op kan blijven liggen tot de wijn is afgetapt. Dit doet men eerst in het laatst van December, en de flesschen worden goed gekurkt en regtopstaande bewaard. Het is zeer doelmatig om twee kraangaten in het vat te hebben, waarvan men eerst het bovenste gebruikt, en als de wijn zoover is afgetapt, kan men het tweede, dat zeer laag moet zijn aangebragt, in werking stellen, zonder dat men het vat behoeft te ligten, waardoor de wijn ligt troebel wordt. Deze wijn kan jaren lang goed blijven, en is zeer lekker om voor kandeel of bisschop te gebruiken.

[259]

24. *Whip*. 2 fl. witten wijn, 2½ o. suiker, de geraspte schil en het sap van 2 citroenen, 1½ w. pijpkaneeel en 6 geklutste eijeren, slaat men stevig met de garde op een levendig vuur, tot het aan het koken toe is; dan giet men het in den bowl, en dient het warm.

25. *Grog*. Bij 1 deel arak of rhum voegt men 2 deelen kokend water en suiker naar den smaak.

26. *Hoppelpoppel*. Men klutst 4 eijerdoijers met ½ geraspte notemuskaat, en roert er 2½ m. zoeten room door; dan giet men er evenveel arak of rhum bij, en verzoet het met suiker, naar den smaak.—Men kan dezen drank ook warm geven, en dan laat men den room met de suiker even aan de kook komen, neemt ze af, voegt er voorzigtig de geklutste eijerdoijers bij, en giet er het laatst den rhum in.

27. *Schuimbier*. Voor 1 kan bier neemt men 4 eijeren, 1 o., 3½ l. suiker en wat citroenschillen.—De eijeren worden geklopt en dan met de suiker en het bier goed dooreengeroerd, en op een levendig vuur goed met de garde geslagen, tot het aan de kook is (koken mag het niet, omdat het dan schiften zou.) Men neemt het dan af, en zet het slaan nog een oogenblik voort, eer het in de glazen wordt geschept.

28. *Limonade*. 2 deelen water, 1 deel witten wijn en citroensap verzoet men met suiker, naar den smaak. Voor het gebruik in ziekte laat men den wijn achterwege.

29. *Orgeade*. Een pakje orgeade, zoo als men bij den banketbakker haalt, roert men fijn met 1 fl. koud water, en laat het zoo eenige uren staan trekken, terwijl men er tusschenbeiden eens in roert en het, na verloop van dien tijd, door een neteldoekschen doek wringt. Indien men zich geene orgeade verschaffen kan, neemt men 1 o., 2½ l. gepelde en geraspte zoete amandelen, die men op dezelfde wijze behandelt, maar waarbij natuurlijk de noodige suiker moet worden gevoegd. Deze drank blijft slechts een paar dagen goed, en men moet hem in flesschen met een papieren stop er op, in eene kom met koud water gezet, in den kelder bewaren.

30. *Gortwater voor zieken*. De gort moet men met kokend water en eenige citroen schijven, zonder pitten, of een weinigje azijn, waardoor zij nog witter wordt, op het vuur zetten en zacht laten koken. Na verloop van een uur giet men het nat door eene zeef, en voegt er de noodige suiker bij.

[260]

31. *Om wei voor zieken te maken*. Als men in eene streek woont waar kaas gemaakt wordt, kan men gemakkelijk wei bekomen, maar, indien dit niet zoo is, moet men, om zich daarvan te voorzien, op de volgende manier handelen: Men laat 1 kan melk zachtjes koken, en werpt er dan een stuk van eene kalfsmaag in, ter lengte van een vinger, met het water waarin dat stuk gedurende 12 uren heeft staan weken. Men kookt alles te zamen op een zacht vuur, zoolang tot het dikke gedeelte van de melk zich afscheidt, dat doorgaans binnen een half uur gebeurt.

Dan giet men het in een linnen zakje om uit te druipen.—Bij gebrek aan een kalfsmaag, kan men zijn doel ook bereiken door een lepel dik geworden zure melk.

32. *Broodwater voor zieken.* Men roostert een paar sneden wittebrood, en giet daar kokend water op, waarin men het een oogenblik laat staan trekken. Dan schept men het nat er af, giet het door een zeeffje, en voegt er, voor den smaak, wat rooden- of rhijnwijn, ook wel citroensap of suiker bij.

33. *Lait de poule voor zieken.* Men klutst een ei met veel suiker, en lengt het dan, al roerende, aan met kokend water, tot men een bouillonkop vol heeft.

34. *Appeldrank voor zieken.* Men neme 8 gewasschen en met de schil in vierdeparten gesneden zure appelen, het sap van 1 citroen, en de halve, fijngesneden schil, een stuk pijpkaneeel, een half kopje rozijnen, en evenveel krenten. Dit alles wordt met 2 k. water zóólang gekookt tot de appelen week zijn, dan door eene haarzeef gegoten, en met de noodige suiker doorgeroerd. Men drinkt het koud.

35. *IJslandsch mos voor zieken.* Men laat 3½ l. IJslandsch mos met 1 k. water, ongeveer 3 uren, tot op 3 kopjes verkoken. Dan wrijft men het door eene zeef, en drinkt het met suiker. Om gelei van IJslandsch mos te koken, zet men 4½ lood mos met eene flesch water te vuur, voegt er 12 lood Boerhavensche suiker bij, en laat het tot op eene halve flesch verkoken.

36. *Violenazijn voor zieken.* 3 handenvol ruikende viooltjes plukt men van de stelen, en doet ze in eene flesch, die men verder met wijnazijn vult en, goed gekurkt, gedurende eenigen tijd in de zon of op een warmen oven laat trekken. Dan laat men den azijn door filtreerpapier loopen, en bewaart hem voor het gebruik in eene goed gesloten flesch. Men geeft daarvan een theelepel in een klein glas water met suiker.—Behalve dat hij een goed middel tegen zenuwhoofdpijn is, geeft deze azijn ook een fijnen geur aan sausen en ragouts.

[261]

[Inhoud]

Likeuren.

37. *Algemeene regelen voor het bereiden van likeuren.* Men moet voorzien zijn van groote flesschen, met wijde halzen, waarin men den brandewijn kan doen, benevens datgene wat men daarop wil trekken. Men kan daarvoor franschen of korenbrandewijn, naar verkiezing, gebruiken, en zulk eene gevulde flesch moet, goed gekurkt, 3 of 4 weken in de zon of op eene warme plaats worden gezet, terwijl men haar dikwijls schudt. Als het aftrekken gedaan is, smelt en klaart men de suiker, giet die, als zij wat bekoeld is, bij den brandewijn, en laat alles door filtreerpapier loopen. Daarna bewaart men de dus bereide likeuren in schoone, drooge en goedgekurkte flesschen. Bij franschen brandewijn van 85 graden Tralles, kan men voor ¼ deel gekookt water voegen, dat men bij de geschuimde suiker giet, en bij de volgende recepten is er op gerekend, dat 1 kan brandewijn in de opgave eigenlijk bestaat uit ¾ kan brandewijn en ¼ kan water.

38. *Nagellikeur.* 1 k. brandewijn, 1 o., 2½ l. suiker, 8 w. nagelen, 1½ l. korianderzaad, beide grof gestooten, en 20 gedroogde kersen.

39. *Kaneellikeur.* 1 k. brandewijn, 1 o., 2½ l. suiker en 1 l. gestooten kaneel.

40. *Kruidenlikeur.* 1½ k. brandewijn, 2½ o. suiker, 1½ l. venkel, anijszaad, jeneverbessen of korianderzaad, 4 w. kaneel en 6 of 8 nagelen.

41. *Fransche notenlikeur.* 30 stuks walnoten, die omstreeks St. Jan (24 Junij) geplukt zijn, stampt men fijn, voegt er 3 o. kruidnagelen, 4 w. kaneel en 1 fl. cognac bij, waarmede men ze 7 weken lang in de zon zet, terwijl men de flesch dagelijks schudt. Dan filtreert men het door een wollen lapje, voegt er wat kandij suiker bij, en laat de likeur daarmede nog eenige dagen staan, vóórdat men die in de flesschen doet.

[262]

42. *Aardbezielikeur.* Men vult eene flesch voor de helft met aardbeziën, en voor de andere helft met gestooten kandij, terwijl men die verder vol giet met brandewijn of arak. Men zet haar, gedurende eenige maanden, dagelijks in de zon, giet daarna den inhoud door een flanelle lapje, en de likeur is gereed.

43. *Curaçao.* 1 k. brandewijn, 1 o., 2½ l. schillen van oranje- of china'sappelen, en 2½ o. gestooten bruine kandij. De schillen worden in water gelegd, ten einde men gemakkelijk het geel van het wit kunne aftrekken; het eerstgenoemde wordt dan in kleine stukjes gesneden en in den brandewijn geworpen, waarmede men ze, goed gekurkt, 3 weken in den kelder, of 14 dagen bij kagchelwarmte laat trekken,

terwijl men de flesch dagelijks schudt.—Daarna neemt men de schillen weg, perst ze goed uit, en doet nu de suiker in den brandewijn, dien men laat staan tot de kandij gesmolten is, en dan eerst filtreert men het door papier.

44. *Eau de coins*. De kweeën worden goed afgeveegd, geraspt en dan 24 uren in den kelder gezet. Vervolgens wringt men ze door een doek en meet het sap. Voor iedere kan daarvan rekent men 2 o., 7½ l. suiker, die men klaart, en dan met het vruchtensap gedurende een kwartier op zacht vuur laat koken. Men laat het kooksel een weinig bekoelen, en giet er dan dezelfde hoeveelheid brandewijn (ditmaal zonder water) bij.—Op iedere kan van dit mengsel doet men 1½ l. bittere amandelen en 2½ l. ongestooten korianderzaad. Dit alles te zamen moet 8 dagen trekken, en van tijd tot tijd geschud worden; dan laat men het door filtreerpapier in kleine fleschjes loopen, die men goed gekurkt bewaart.

45. *Kersenlikeur*. 1 k. brandewijn, 2½ o. suiker, 5 ons kersen en 5 o. morellen, die in een steenen mortier, met de pitten, worden gestampt; 1 kopje zwarte bessen en ½ lood kaneel doet men te zamen in eene flesch om 24 uren te trekken, en dan te filtreren.

46. *Frambozenlikeur*. 1 k. brandewijn, 3 w. kaneel, 3 o., 7½ l. suiker, en bijna ½ kop frambozen laat men te zamen 24 uren trekken, en dan filtreert men het.

47. *Likeur van zwarte bessen*. Men rigte zich naar [No. 46](#) maar behoeft slechts 2½ o. suiker te nemen.

48. *Huile de citron*. Snijdt het vleesch van 8 citroenen in stukjes, en laat dit 6 weken in een k. brandewijn trekken, terwijl de flesch dikwijls moet worden geschud. Neemt er dan den citroen uit, wringt dien door een lapje, en laat den brandewijn, met 1 p. suiker er bij, nog een paar dagen staan. Daarop wordt het door filtreerpapier in de fleschjes gegoten.

[263]

[Inhoud]

X. HET PEKELN EN KOOKEN VAN VLEESCH, BENEVENS HET WORSTMAKEN.

1. *Algemeene regelen* voor alles wat de slag betreft, zijn zeer uitvoerig te vinden in *de Huisvrouw*. Hier volgen eenige recepten.

2. *Saucis de Boulogne*. Men neemt hiervoor van het beste varkensvleesch, en wel 5 deelen mager tegen 1 deel, of iets meer, spek; alle vellen, zenuwen en harde stukjes worden er zorgvuldig uitgezocht, en dan hakt men alles zoo fijn mogelijk, tot men, een daarvan gemaakt balletje doorbrekende, in 't geheel geen vaste vleeschdeelen meer ziet. Daarna wordt het vleesch, met het bloedige vocht dat er uit is geloopen, gewogen, en op 3 p. daarvan neemt men 1 o., 2 l. fijn zout, 1 l. gestooten, zeer droog salpeter, en naarmate men de worst sterker gekruid begeert te hebben, ruim 2 of ruim 3 l. grof gestooten witte peper, benevens een klein half kopje rhum of rooden wijn. Sommigen voegen er eenig bloed bij, maar dit is niet aan te raden, daar het de worst hard en droog maakt. Het gehakte vleesch mag niet lang zoo blijven staan (stellig geen nacht over), omdat het dan zijne kleur verliest en onsmakelijk wordt. Als nu het gehakt met de kruiden goed dooreen is gewerkt, gaat men tot het stoppen van de worst over, waarvoor varkensdarmen het best zijn, en dat zeer voorzigtig moet geschieden. Men bindt den darm aan de onderzijde digt, en schuift hem geheel op het worsthoortje; dan stopt men het vleesch er in, en drukt dit zeer voorzigtig en langzamerhand wat sterker aan, opdat de darm niet barste en de worst toch zoo vast mogelijk worde. In de luchtblazen, die men tusschen het vleesch ziet, moet men met eene stopnaald prikken, waarin men voor alle zekerheid een langen draad knoopt, om haar gemakkelijk terug te kunnen vinden. Hoe stijver de worst gestopt is, des te beter zal zij blijven; los gevulde worsten krijgen spoedig een sterken smaak, en men zal er bedorven plaatsen in vinden. Als de darm vol is, bindt men hem stevig digt, en als de worsten zeer zwaar zijn, maakt men er een kruisband omheen voor het ophangen. Den volgenden dag ziet men de worsten nog eens na, en mogt het blijken dat zij niet stijf genoeg gestopt waren, dan drukt men naar het midden toe den inhoud zachtjes, van beide zijden af, nog wat aan, en bindt er nieuwe bandjes om.—De worsten moeten vervolgens 14 dagen in een niet te sterken rook hangen, en daaruit komende, op eene luchtige vorstvrije plaats, hangend worden bewaard; de geringste vorst bederft de kleur en den smaak. Zij worden smakelijker als men ze eenige maanden laat hangen, vóórdat men ze gebruikt.

[264]

3. *Kleine saucijsjes*, om terstond te gebruiken, maakt men als volgt: Goed spek, vet

en mager door elkaâr, wordt fijngehakt, met zout, foelie en zeer weinig peper gekruid, en dan in dunne darmen gestopt, die men tusschen ieder saucijsje een paar slagen omdraait.

4. *Metworst*. Op 5 p. varkensvleesch 1 o., 6½ l. fijn zout en 1½ lood gestooten peper. Het spek moet goed doorwassen zijn, en eer vet, dan mager: ook moet men het niet hakken, maar zeer fijn aan dobbelsteentjes snijden, omdat alle worsten die men rooken wil dan sapperig blijven. Dan mengt men het goed dooreen met de genoemde kruiden, en stopt het in dunne darmen, waarna men de worsten gedurende 3 weken in een luchtigen schoorsteen, waar niet te hard gestookt wordt, rooken laat.

5. *Pekelworst*. Hiervoor kan men de opgaven van [No. 3](#) volgen, maar het vleesch kan men hakken en er een weinig gestooten nagelen bijvoegen. De worsten worden in een vaatje onder pekels bewaard.

6. *Frankforter braadworst*. Goed doorwassen spek, zonder zenuwen en nog wat vet spek erbij, wordt fijngehakt, naar den smaak gekruid met zout, foelie, koriander, een weinig peper en wat rooden wijn; voorts in varkensdarmen gestopt. Deze worst is het fijnst als men haar versch eet, maar ligt gerookt smaakt zij toch ook zeer goed. Zij wordt op eene zeer luchtige en opene plaats opgehangen.

7. *Leverbeuling*. Op eene varkenslever neemt men 1½ p. mager varkensvleesch en 1 p. spek. De lever wordt 10 minuten in kokend vleeschnat gelegd, dan door eene zeef gewreven, en met het vleesch en spek, dat gekookt en aan zeer kleine dobbelsteentjes gesneden moet zijn, door elkaâr geroerd; men kruidt het naar den smaak, met zout, gestooten nagelen en notemuskaat. Het wordt in varkensdarmen gestopt, en men laat bovenaan, met het toebinden, een paar vingersbreed ledige ruimte, voor het uitdijen van de lever. Daarna legt men de worsten een half uur in kokend water met zout, en laat ze daarin medekoken, terwijl men ze gedurig met een gladden houten lepel zachtjes moet onder houden, omdat zij anders ligt barsten. Na het koken legt men ze 10 minuten in koud water, waardoor zij witter worden en aangenamer voor het oog. De beulingen kunnen versch of gerookt, naar verkiezing, worden gebruikt. In het laatste geval hangt men ze 10 dagen in een niet te sterken rook, en ver van de hitte van het vuur verwijderd; later bewaart men ze op eene luchtige plaats, waar het niet vriest.

[265]

8. *Leverbeuling met meel*. De hoeveelheid van vleesch en de behandeling daarvan is geheel als in [No. 7](#), maar men voegt er 1½ p. tarwemeel bij, en roert alles dooreen met zooveel van het nat waarin het vleesch gekookt is, als noodig wordt bevonden om eene zamenhangende massa te verkrijgen. Bij het toebinden laat men eene ledige ruimte van eene handbreed, en kookt de worsten drie kwartier.

9. *Mecklenburger worst*. Mager varkensvleesch wordt zeer fijn gehakt, dan, naar den smaak, gekruid met zout, peper, gestooten nagelen, foelie en fijngehakte citroenschillen, en in dunne darmen gestopt. Men kookt de worsten een kwartier, doopt ze dan even in koud water, en hangt ze, als zij koud geworden zijn, op eene luchtige plaats buiten de vorst.

10. *Bloedbeuling*. Het bloed moet, nog warm zijnde, met eene garde worden geslagen tot het koud is, en dan door eene zeef gegoten, waardoor het vloeibaar blijft. Vervolgens neemt men er zooveel van als men verkiest, en maakt dit tot een goed stevig mengsel, met fijngehakt varkensvleesch, mager en vet door elkander, zwaard en spek beiden gekookt en fijngehakt, zout, peper en nagelen, naar den smaak. Dit alles wordt goed dooreen gekneet; en niet te stijf in varkens- of runderdarmen gestopt, opdat er ruimte voor het uitdijen blijve; daarna een half uur gekookt en ligt gerookt.

11. *Tongenworst*. Men neemt van alles hetzelfde als in [No. 10](#) is opgegeven, maar steekt met het vullen in iedere worst de helft van eene overlans doorgesneden varkenstong of een dikken reep van eene zeer gaar gekookte ossentong.

[266]

12. *Hersensorst*. Men laat de hersens in water uittrekken, en haalt er dan het velletje af; vervolgens hakt men ze door elkander met wat raauwe worst of met vleesch, dat eerst afzonderlijk reeds is fijngehakt. Men weekt evenveel wittebrood, zonder korsten, in vleeschnat, drukt het wat uit, en roert het door het vleesch met notemuskaat, zout, nagelen, en eene uije, die in boter gebraden, en daarna door eene zeef is gewreven. Men stopt dit mengsel niet al te vast in de darmen, en deze worst eet men versch, even in boter opgebakken.

13. *Zwaardworst*. Men neemt gehakt worstvleesch, gekruid met peper, zout, een weinig gestooten nagelen en, hoe vreemd dit ook moge schijnen, een theelepeltje gestooten kaneel, die er volstrekt niet in mag ontbreken; voorts zooveel als een derde deel van het vleesch bedraagt, zacht gekookt en gehakt zwaard, een goeden lepel bloed, twee gekookte en fijngesneden varkenstongen of ééne ossentong. Dit alles roert men goed door elkander, en gebruikt gewoonlijk de maag van het

varken om het in te stoppen. Men laat die dan gedurende 2 uren in gezouten water, langzaam koken, perst haar daarop een nacht tusschen twee plankjes, en rookt haar 2 of 3 weken.

14. *Gortbeuling*. 3 kop gepelde garst laat men in vleeschnat of, bij gebrek daaraan, in water, op het vuur zeer goed uitdijen, en dan voegt men er 5 o. reuzel bij. In de overgebleven kanen worden fijngesnipperde uijen, onder gestadig roeren, gaar gemaakt, en benevens zout, peper en nagelen (alles fijngestampt) eene handvol mariolein en peperkruid, dat beide gedroogd, fijngewreven en doorgezeefd is, bij de gort gedaan, waarna men er zooveel varkensbloed doorroert, dat de massa wat verdund en rood van kleur wordt. Als de worsten gestopt zijn, kookt men ze in gezouten water, zoolang tot er, als men er in prikt, geen bloed meer uitkomt.

15. *Runderworst*. Rundvleesch wordt zeer gaar gekookt; dan zoekt men alle vellen en zenuwen er goed uit, en hakt het zeer fijn; men kruidt het met zout, notemuskaat en gestooten nagelen, en brengt het tot de gewenschte kneedbaarheid, door er goed vet vleeschnat (het liefst als men de slag doet, rollennat) bij te voegen; de massa moet niet te stijf zijn. Men stopt de worsten in runderdarmen, kookt ze een kwartier in vleeschnat, legt ze daarna 5 minuten in koud water, en hangt ze, als zij geheel koud geworden zijn, op eene luchtige plaats.

[267]

16. *Balkenbrij*. Dezen kan men van enkel spek of enkel rundvleesch maken; doch hij wordt het lekkerst als men van beiden voor de helft neemt. Het vleesch wordt zeer gaar gekookt; dan zoekt men er zorgvuldig alle beentjes en vellen uit, hakt het fijn en laat het, met het nat, dat men door eene zeef giet, aan de kook komen. Daarop kruidt men het met zout, peper en nagelen, en strooit er langzaam, onder gestadig roeren, zooveel boekweittenmeel in, dat de massa, nadat zij een half uur gekookt heeft, en het meel is uitgedijd, zóó stijf is dat zij van de pan loslaat. Dan schept men haar in drooge aarden schotels, en bewaart die op eene koele, luchtige plaats. Eene goede verhouding is: 1 pond vleesch, het nat tot op 3 k. verkookt, en 5 ons boekweittenmeel; met de kruiden moet men niet te zuinig zijn.

17. *Rolpens*. Op 5 p. rundvleesch, vet en mager door elkander, 2 o. zout, 2 l. peper en evenveel gestooten nagelen. Het vleesch wordt aan dunne repen gesneden, de vellen er uitgezocht, en de kruiden er doorgestrooid.—Van eene pens snijdt men langwerpige vierkante lapjes, waar men het vleesch op legt, en die men daarna dicht naait; zij moeten niet al te stijf gevuld worden, om het barsten te voorkomen. Dan hangt men de rollen, rijkelijk bedekt met water, waarin men een weinig zout strooit, over het vuur, en kookt ze tot men ze met een stroohalm doorsteken kan, waartoe ongeveer 4 uren worden vereischt. Men neemt ze daarna af, laat ze koud worden, legt ze in een steenen pot, en giet er voor twee derden azijn, voor één derde koud geworden, met wat zout gekookt water over; zoodat zij goed onderliggen. Het nat waarin zij gekookt zijn, kan men onder een bodem vet bewaren, om in erwtensoep of groente te gebruiken.

18. *Zwoordrolletjes in gelei*. Het zwaard wordt zóó van het spek afgesneden, dat er nog een randje vet aan blijft, en dan snijdt men het in stukken van eene handbreedte en b. v. 3 palmen lang; ook snijdt men dergelijke dunne stukken van mager varkensvleesch, legt die op het zwaard, en strooit er zout en gesnipperde citroenschillen over. Dan rolt men de lapjes stijf op, bindt ze met een draad vast, en zet ze in een verglaasden pot te vuur, met bijvoeging van een paar varkenspooten en een stukje rundvleesch. Het kooksel moet met half water, half azijn ruim bedekt zijn, en als men het geschuimd heeft, laat men het met eenige laurierbladen, heele peper, piment en een stukje citroenschil gaar koken. Dan legt men ze in een pot, laat het nat door eene zeef loopen, en giet dit, als het even bezonken is, over de rolletjes. Bij het gebruik snijdt men de rolletjes aan schijven, belegt ze met wat van de gelei, en presenteert ze bij salade of brood.

[268]

19. *Hoofdkaas*. De snuit, de pooten, de ooren en een kniestuk van het varken worden met 7½ o. mager rundvleesch, wat zout, 1 k. azijn, en verder zooveel water, dat alles onderligt, in een verglaasden pot op het vuur gezet en, met bijvoeging van eenige laurierbladen, goed wat heele peperkorrels en nagelen, zóó gaar gekookt, dat het vleesch van de beenderen valt. Dan neemt men het vleesch uit het nat, en giet dit door eene zeef, waarna men het tot den volgenden dag wegzet. Uit het vleesch zelven neemt men de beenderen, en als het koud geworden is, snijdt men het aan fijne reepjes, met uitzondering van het rundvleesch, dat niet gebruikt wordt. Den anderen dag snijdt men het vet en het bezinsel van de gelei, en zet die met het fijn gemaakte vleesch en een tot schijven gesneden citroen, vooral zonder pitten, te vuur, laat het een kwartier koken, en schept het warm in vormen, die vooraf met koud water zijn omgespoeld. Nadat het in de vormen is koud geworden, giet men er wat azijn op, en bewaart ze, ongedekt, op eene luchtige plaats.

20. *Varkensribbetjes in het zuur*. De ribben worden in de lengte nog tweemaal doorgehakt, en dan zóó gesneden, dat er telkens twee aan elkander blijven, en

men dus vierkante stukjes heeft. Deze worden tegelijk met een paar varkenspooten, in half water, half azijn te vuur gezet en geschuimd. Dan voegt men er citroenschillen, goed wat heele peper, wat gestooten nagelen en eenige laurierbladen bij, en laat het vleesch gaar koken. Het nat wordt daarna door eene zeef, en nadat het bezonken is, over de ribbetjes gegoten, die men in een keulschen pot heeft gelegd.

21. *Preskop*. Eene groote ossentong wordt met een halven varkenskop en eenig zwaard gaar gekookt; het zwaard van den kop wordt voorzigtig losgemaakt, zoodat het in zijn geheel blijft, en zoowel de kop als de tong in dunne schijven gesneden. Dan legt men een groven linnen doek in eene diepe schaal, maakt daarop eene versiering van versche laurierbladeren, en legt van het zwaard daarop. Vervolgens schikt men het gesneden vleesch op het zwaard, met zout, gestooten nagelen, peper en gesnipperde citroenschillen, aan lagen er tusschen, en daarna bedekt men alles weder met zwaard. De doek wordt zoo stijf mogelijk digtgeslagen, met een touwtje vastgebonden, en zoo legt men den preskop in kokend vleeschnat, om hem een kwartier te laten koken. Als hij half koud is, zet men hem tusschen twee met gewigt bezwaarde plankjes, en legt hem den volgenden dag in azijn. Het is beter om twee kleine dan één grooten preskop van de opgegeven hoeveelheid te maken, en, opdat die, welken men het langst bewaart, niet al te zuur worde, kan men hem 14 dagen op eene koude, luchtige plaats droog bewaren, vóórdat men hem in azijn zet.

[269]

22. *Preskop in gelei*. 2 varkenssnuiten, 3 ooren, 4 pooten, benevens 2 kalfspooten, het vierde van een ossensnuit en wat zwaard, zonder vet er aan, worden met half water, half azijn, gekookt en goed geschuimd; na het schuimen voegt men er het volgende bij: 1 fl. rhijnwijn, 4 uijen die met kruidnagelen bestoken zijn, wat peperkorrels, en een, aan schijven gesneden, citroen. Hiermede laat men het vleesch volkomen gaar koken, zoekt de beenderen er uit, en snijdt het aan lange reepjes. Dan legt men de helft van het zwaard op een schoonen doek, en het vleesch er op, met aan schijven gesneden, gekookte bieten, aan lagen er tusschen, waarna men het ten slotte weder met zwaard bedekt. Men bindt vervolgens den doek stijf toe, zet hem tusschen plankjes met gewigt bezwaard, en giet het nat door eene zeef. Des anderen daags wordt de preskop in vingerdikke schijven gesneden, en in een vorm gelegd; het tot gelei gestolde nat ontdoet men van het vet en bezinksel, klaart het als gelei, en giet het over het vleesch. Bij het gebruik wordt de vorm of schotel omgekeerd.

23. *Varkensragout* dien men bij het doen van de slag kan maken en eenigen tijd bewaren. Men hakt de knieën, den snuit en eenige ribben, waar men het dikste spek heeft afgesneden, in kleine nette stukjes, schuimt ze met 2 deelen water, tegen 1 deel azijn, met wat zout er in, doet er goed wat nagelen, heele peper, uijen en laurierbladen bij, en laat het vleesch gaar, maar niet te week, koken. Gedurende het laatste uur moet men er wat gebrand meel doorroeren, dat met een weinig van het vleeschnat aangemengd wordt, en waarbij men zooveel stroop voegt, dat de scherpte van den azijn is getemperd (meer niet). In plaats van het gebrande meel kan men op het laatst ook varkensbloed met azijn door het vleesch roeren, waardoor men het nog beter kan goed houden. Het wordt in een steenen pot bewaard.

[270]

24. *Ossenvleesch in het zuur*. Men neemt hiervoor de stukken die het best geschikt zijn om te braden, en bestrooit ze met zout. Na verloop van 2 of 3 dagen zet men ze in een grooten pot, met half wijnazijn, half rollennat ruim bedekt, te vuur, schuimt ze goed, en voegt er dan eenige laurierbladen, wat grof gestooten peper en nagelen bij. Nadat het vleesch een uur gekookt heeft, legt men de stukken in een pot of een vat, neemt het vet, dat men voor het stoven van groente gebruiken kan, van het nat af, en giet dit op het vleesch, dat geheel moet onderliggen. Als het koud is geworden, bedekt men het met een dikken bodem rundervet, en telkens als men een stuk uit het vat gebruikt, moet dit vet weder over het blijvende worden digtgesmolten. Men braadt het vleesch als gewoonlijk, maar voegt er eenige lepels van het nat waarin het gelegen heeft, benevens een kopje melk bij, en laat het slechts een uur smoren.

25. *Het smelten van het vet*. Het rundervet wordt aan dobbelsteentjes gesneden, en in wat rollennat zóó lang gekookt tot het geheel gesmolten en helder is; men moet het dikwijls omroeren. Dan giet men het door eene zeef of een neteldoekschen lap, en bewaart het in keulsche potten. Heeft men geen rollennat, dan kookt men een weinig melk met eenige laurierbladen en wat zout, en laat het vet daarin uitbraden. Ook kan men het opzetten met eene handvol zout en een kopje water, terwijl men het zoolang kookt tot de kanen geel en het vet helder is.— Het plukvet van de darmen wordt eveneens gesmolten, maar moet vooraf in water uittrekken, dat men eenige malen ververschen moet. Voor reuzel volgt men de laatste opgave.

26. *Het pekelen van rookspek*. Op 50 p. spek rekt men 2½ pond fijn zout en 5 l. salpeter.—Voor een afzonderlijken ham van 10 p. kan men 5 o. zout en 1½ l.

salpeter nemen.—Men bestrooit den bodem van de vleeschkuip dun met zout, wrijft de zijden spek goed in, en mengt het overige zout met het salpeter door elkander.—Hiermede worden nu de hammen zóó sterk ingewreven, tot zij geen zout meer aannemen; ook de overige kleinere stukken, en dan pakt men de hammen het onderste in de kuip, vult de hoekjes met het kleine spek, zoodat alles vast in elkander sluit, want van dit stevige pakken hangt zeer veel af voor het welslagen van de slag. Het overige zout legt men als eene laag over het spek, en de zijden, ook met zout bestrooid, moeten bovenop liggen. De beenderen, die uit de hammen steken, moeten niet worden afgehakt, vóór dat men ze gebruikt, en het is ook niet goed om, zoo als velen doen, het vleesch van die beenderen los te maken, ten einde er zout en peper tusschen te stoppen.—Men laat het spek gewoonlijk 14 dagen in de pekels liggen, hoewel sommigen het er voor houden, dat eene week voldoende is.—Daarna rookt men het, zoo mogelijk, op eene luchtige plaats, waar men tusschenbeiden de lucht kan inlaten, en laat het daar ten minsten acht dagen hangen.

[271]

27. *Om spek ongerookt te bewaren.* Eene versche zijde spek wordt rondom, met zout, waardoor men een weinig salpeter gemengd heeft, zóólang ingewreven tot zij geen zout meer aanneemt. Dan wordt zij gedurende 14 of 16 dagen in een schoon vat gelegd en, mogt de pekels door vochtig weder vloeibaar worden, dan begiet men haar daar dagelijks mede. Daarna legt men het spek op een schuin afhellende plank of tafel, en eene plank met gewigt er boven op, zoodat het vocht er uit kan loopen en het spek vaster wordt door de drukking die het ondergaat. Na verloop van eenige dagen hangt men het op eene luchtige plaats.

28. *Rookvleesch* om bij boterhammen te gebruiken, of om te koken, op Hamburgsche manier.—Voor rookvleesch dat men raauw bij boterhammen wil eten, neemt men het best die stukken die men *nagelhout* noemt, en die van goed vetgemest rundvee zijn. Zulk een stuk is geheel door een vlies omgeven, en om het sappig te houden, moet men vooral zorgen dat daarin niet gesneden wordt. Voor rookvleesch dat men later koken wil, zijn ribstukken het best. Ieder stuk wordt afzonderlijk, naar dat het zwaar is, 4 of 6 minuten, langer niet, in bruisend kokend water gelegd, dan vlug er uitgenomen, en door eene krachtige hand, zoo heet mogelijk, sterk ingewreven met een mengsel van fijn zout en salpeter (op 8 p. vleesch 1½ l. salpeter), tot het geen zout meer aanneemt. Dan legt men het weg om geheel koud te worden, en daarna hangt men het in een zachten rook, zoodat er ook lucht bij kan komen. In dit geval kan het stuk verscheiden weken daarin blijven hangen.

[272]

29. *Het pekelen van rundvleesch.* Men neemt hiervoor stukken waarin niet veel beenderen zijn. Op 50 p. vleesch neemt men 4 p. zout, en ruim 3 l. salpeter. Het vleesch wordt daarmede sterk ingewreven en zoo vast in vaten gepakt, dat er geen tusschenruimte overblijft. Dan worden de vaten digtgekuipt, in den kelder gezet, en alle 8 dagen omgekeerd, zoodat het onderste boven komt. Als een vat wordt aangebroken, moet men altijd het bovenste stuk gebruiken, en op de rest eene plank of lei met gewigt leggen.

30. *Goede pekels voor vleesch en spek.* Op 50 p. vleesch of spek neemt men 3½ p. zout, 3 o., 7½ l. kandijsuiker, 5 l. salpeter en 15 k. water, dat men alles te zamen kookt en koud geworden op het vleesch giet.

31. *Een enkel stuk pekelsvleesch.* Wanneer men geene slag aan huis bereddert, en toch tusschenbeide een stuk pekelsvleesch wil hebben, kan men op de volgende wijze handelen: Men neemt b. v. een borststuk, laat daaruit alle beenderen snijden, en legt het 14 dagen in eene pekels volgens [No. 30](#).—Als het gekookt moet worden, rolt men het stijf op, en bindt het stevig vast; dan legt men het in kokend water, met zooveel zout er in, dat het als verzoute jus smaakt, en laat het langzaam gaar koken, terwijl er niet in geprikt mag worden. Vervolgens legt men het, om koud te worden, onder een plankje, met gewigt bezwaard. Deze stukken zijn zeer voordeelig in het gebruik.—Ook is een staartstuk zeer goed. Men maakt voor 3½ p. vleesch eene pekels van bijna 2 k. water, 2½ o. zout, ruim 3 l. basterdsuiker, 3 w. salpeter en 2 lepels stroop. Als dit alles te zamen gekookt en geschuimd is, laat men het koud worden, en giet het over het vleesch, dat er 8 of 9 dagen in moet blijven liggen. Bij het koken wordt het stuk, om het sappig te houden, met kokend water opgezet. Deze pekels blijft lang goed, zoodat men ze nogmaals koken, schuimen en weder gebruiken kan.

32. *Om pekelsvleesch met houtskool te bewaren.* Voor een stuk vleesch van 6 p. werpt men 2 handen vol zout in een ketel kokend water, laat het smelten, en legt het vleesch er in tot het "kruipt"; koken mag het niet. Zoo warm als mogelijk is, wrijft men het daarna zeer sterk in met 2 o. fijn zout en 1½ l. gestooten salpeter; dan laat men het koud worden; bestrooit het rondom met gestampde houtskolen, en hangt het op eene drooge plaats, waar de lucht het kan bereiken. Het vleesch blijft op deze wijze zeer goed en heeft een aangenamen smaak.

[273]

33. *Gerezen ganzen.* Men kan de borst en de bouten van ganzen zeer goed rooken;

zij worden daarvoor met zout en een weinig salpeter ingewreven en, na verloop van 3 dagen, in den rook gehangen. Zij mogen niet langer dan 8 dagen hangen blijven, en er moet in dien tijd meer lucht dan rook bijkomen. Men gebruikt dit raauw, aan dunne schijfjes gesneden, bij boterhammen. Jonge gemeste ganzen rookt men op de volgende wijze: Men haalt ze uit, snijdt de pooten, de vleugels en den hals kort af, en hakt de vogels over de lengte midden door, waarna men ze inwrijft met veel zout en, vast in elkaâr sluitend, in een zuiver vat pakt, dat daarna wordt toegedekt. Hierin laat men ze niet langer dan 3 dagen liggen, neemt dan de halve vogels er uit, zonder het nat of het zout er af te schudden, en wentelt ze in drooge zemelen, tot er niets van het vleesch meer te zien is. Daarop hangt men ze in den rook, maar zóó, dat de hitte van het vuur er volstrekt niet op werkt. Na verloop van 8 dagen neemt men ze uit den rook, hangt ze op eene luchtige plaats, en een poosje later veegt men er met een linnen lap de zemelen af.

[Inhoud]

IJ. AZIJN.

1. *Vruchtenazijn.* Afgevallen appelen en peren, mits zij niet zwart of rotachtig zijn (zij zouden dan een bitteren smaak aan den azijn geven), worden zoo klein mogelijk gestampt en dan in eene pers zeer droog uitgeperst. De most, dien men dus verkrijgt, wordt in open vaten gegoten, waarin hij 8 of 10 dagen blijft staan. De onzuiverheden, die door het gisten bovendrijven, worden er voorzigtig afgenomen; dan wordt de most in andere vaten overgegoten en op eene warme plaats gebragt. Nu volgt er nog eenige gisting door het opene spongat, en men moet eene flesch met most bij de hand houden om het overgelopen vat telkens weder aan te vullen. Als er hoegenaamd geene gisting meer wordt waargenomen, bedekt men het spongat met een niet te dik stuk linnen, en laat de vaten rustig tot het voorjaar liggen, wanneer men den azijn aftapt. Het is een goed teeken, als zich op de oppervlakte een vlies vormt, en dat mag vóór het aftappen volstrekt niet worden weggenomen of zelfs gebroken.

[274]

2. *Suikerazijn.* Men neemt op 5 k. water $7\frac{1}{2}$ o. witte suiker, kookt dit een half uur, onder zorgvuldig schuimen, en giet het in een open vat. Als het bekoeld is, besmeert men eene snede wittebrood dik met gist, legt er die in, en laat het 2 dagen gisten. Daarop neemt men het brood er uit, en giet het vocht in een ander vat over, dat op eene warme, drooge plaats moet liggen, terwijl men een papier over het spongat plakt, waarin men kleine gaatjes knipt, om de lucht toegang te verschaffen. Als men den azijn eene schoone kleur, als rhijnwijn, wil geven, dan moet men tegelijk met de suiker en het water eene handvol gele sleutelbloemen (*primula veris*) mede laat koken.

3. *Azijn van aalbessen.* De bessen worden uitgeperst, en het sap den volgenden dag van het bezinksel in schoone flesschen gegoten, die men, om te gisten, open in de zon of op eene warme plaats zet. Men kurkt ze als de gisting geheel heeft opgehouden. Deze azijn geeft een fijnen smaak aan de salade die men er mede bereidt.

4. *Om azijn te keuren* giet men een weinig op een zilveren lepel en legt dien boven het vuur; als alles verdampt, dan is de azijn zuiver; zoo niet, dan is zij met vitriool vervalscht.

[Inhoud]

Z. AANHANGSEL.

Onder de huisvrouwen, die deze bladen in handen krijgen, zullen er zeker vele wezen, die ten volle bekend zijn met alles wat tot het dekken, schikken en bedienen van eene goede tafel behoort; maar toch ook misschien wel eenige die daarvan niet zooveel ondervinding hebben, en echter wel eens genoodzaakt kunnen zijn, om over het een en ander het oog te houden. De schrijfster heeft het daarom niet ondoelmatig geacht om, ten behoeve van deze, hier dienaangaande eenige wenken te geven.

1. *Het dekken van de tafel.* Indien men een groot gezelschap verwacht, zal men wel doen, met de tafel den vorigen dag reeds te dekken. Als men nieuw tafelhoed heeft, kan men dit ongezoomd gebruiken; het tafellaken moet rondom eene goede halve el afhangen en aan de punten van binnen met spelden eenigzins worden

vastgestoken. De borden worden zoo ver uit elkander gezet dat elk der gasten zich gemakkelijk bewegen kan, zonder een ander te hinderen, en men beoordeelt dit het best door eenige stoelen naast elkaâr te plaatsen, en zich daarnaar te regelen. De servetten worden op de borden gelegd met de open zijde naar de linkerhand en de zelfkanten naar den rand van de tafel gekeerd; op ieder servet legt men een klein broodje, en slaat de bovenste helft daar achterover op terug, zoodat het bedekt is. Het gebruik om op de andere helft kaartjes met de namen der gasten te leggen, is niet meer zoo algemeen als vroeger, daar men het veelal aan de heeren overlaat om de dame naast zich te kiezen, waarin de gastheer hen voorgaat. De messen worden aan de rechterzijde van ieder bord gelegd, met de snede naar het bord gekeerd, en daarnaast de lepels; de vorken legt men ter linkerzijde met de tanden naar onderen. Bij ieder couvert worden zoovele glazen gezet als men soorten van wijn wil schenken, niet op eene rij, maar dicht bij elkander, en op de plaatsen, voor de heeren bestemd, zet men eene flesch met gewonen tafelwijn op een flesschenbakje. Voor ieder bord, of om de andere plaats, moet een klein glaasje staan waarin zout en peper is. Het midden van de tafel wordt ingenomen, hetzij door een *milieu de table* van zilver en kristal, waarop men bloemen zet, hetzij door eene bloemenmand, dat vooral op bruidspartijen het gebruik is. Men kan daarvoor een mandje met blikken bak nemen, waarin men afgesneden bloemen zet, en ook kan men, op een plankje, bloempotten plaatsen, die men rondom met mos bedekt, zoodat er van potten en plank niets te zien is. Ook kan men nog 2 of 4 vazen met bloemen, naarmate de tafel lang is, over de lengte verdeeld er op zetten.—Het is tegenwoordig zeer gebruikelijk om terstond het dessert op tafel te zetten en de warme spijzen van het buffet te laten voordienen, dat daarom is aan te bevelen, omdat dan alles warm op tafel komt, en in dat geval legt men bij elk bord een *menu* of gedrukt lijstje, waarop alle geregten, in de volgorde waarnaar zij zullen worden gepresenteerd, zijn vermeld.—Op het buffet zet men de stapels borden die ter verwisseling noodig zijn, en een komfoor om ze te warmen; de soepborden, de dessertborden, de noodige lepels, vorken en messen, de glazen voor madera en marasquin, de waterglazen en eene gevulde waterkaraf; het olie- en azijnstel en de flesschen met fijne wijnen die men droog afveegt, maar waar men vooral de étiquettes op laat blijven. Ook moet er nog eene broodmand met broodjes op staan, en men legt er een paar servetten neder. Ingeval er geen buffet in de kamer is, moet men eene afzonderlijke tafel daarvoor inrigten. Ook zet men er eene lamp.

[276]

2. *Het schikken van de tafel.* Zoo als reeds gezegd is, staat midden op de tafel het een of ander middenstuk van bloemen of vruchten, dat men naar verkiezing kan inrigten en met smaak versieren; als men geen gas of andere hooge verlichting heeft, moeten er in het midden ook een aantal waskaarsen tusschen die bloemen of vruchten worden aangebragt, terwijl men een paar lampen wat meer aan het einde der tafel kan zetten. Al wordt het diner *à la Russe* gediend, zoodat alleen het dessert op tafel komt, dan kan men toch een paar koude vleesch- of vischgeleien ook opzetten, die, als zij gepresenteerd zijn, door taarten worden vervangen. Voorts zet men vruchten op tafel, verschillende vladen en geleïen, blanc-manger, confituren, compotes en bonbons; ook vruchten in brandewijn en gember.—Verkiest men echter de warme schotels op tafel te zetten, dan moet er gezorgd worden dat die goed met elkander overeenkomen, en dat er b. v. geene twee geregten van dezelfde soort van vleesch verschijnen: als men b. v. eene ossenrib als gebrad neemt, dan kan men geene ossenhaas in gelei nemen om later te geven, en zoo met alles.—De soep wordt altijd van het buffet gediend. Als een voorbeeld dat natuurlijk ieder naar verkiezing kan wijzigen, wordt hier het volgende *menu* opgegeven: Eerst soep, en daarna wordt madera gepresenteerd, terwijl men, als het seizoen zulks medebrengt, voor iederen gast een bord plaatst met 6 oesters in de schelp, en de achtste part van een citroen; ook wel caviaar op geroosterd brood; anders presenteert men den eenen of anderen visch. Dit alles staat niet op tafel.—Men kan een stuk ossenvleesch tegenover ham of kalfsvleesch zetten; *côtelettes*, zwezerik, kleine pasteitjes en croquettes of eene timbale in vier bij elkander behoorende schaaltes, schuin tegenover elkaâr. Voorts vier verschillende groenten (aardappelen komen niet op tafel), twee verschillende puddings en een paar soorten van fijne compotes, om bij het gebrad te presenteren, benevens eenige kleine schoteltjes met ingemaakt zuur. Nadat het groote vleesch is voorgediend, vervangt men die schotels door groot gebrad, b. v. een kalkoen en een haas; in plaats van het kleine vleesch geeft men klein wild, zoo als snippen, vinken en dergelijke soorten, ook wel ragouts. Als de puddings zijn gebruikt, zet men op die plaats de voor het dessert bestemde taarten, en de groenteschalen verruult men voor salade en visch in gelei, b. v. paling of zalm, ook wel gekookten zalm.—De volgorde is deze: Indien men na de soep geen visch geeft, wordt er eene warme pastei gediend, of kleine pasteitjes gepresenteerd; dan ossenvleesch met aardappelen; daarop het kalfsvleesch of de ham met de eene of andere groente; vervolgens de kleine vleeschsoorten met groenten, en dan de puddings. Nadat deze gebruikt zijn, volgt het gebrad of de ragout, eerst het witte en dan het bruine, met de compotes, of, indien men geene vischgeleiën geeft, laat men bij een van deze schotels ook wel salade rondgaan; anders volgt die daarop met den visch.—Dan laat men blanc-manger, wijngelei en dergelijke zaken

[277]

presenteren; vervolgens ijs, en eindelijk volgt het dessert, waar men natuurlijk, behalve een paar taarten, de vruchten geeft die het jaargetijde oplevert, met smaak geschikt, op vruchtstandaards of in mandjes, met wijngaard- of dessertbladeren er tusschen. Hiervoor voldoen bijzonder de krullende bladeren van gekleurde boerenkool, bij welke men de schoonste nuances van rood, geel en groen aantreft. Heeft men een ananas, dan wordt die in het midden op tafel in eene vaas met bloemen rondom gezet. Men bezet voorts de ledige plaatsen met zoete vladen, kleine gebakjes, confituren, beschuit, suiker, boter en kaas, benevens gember of vruchten in brandewijn. Bij minder omslagtige partijen, waar het aantal gerechten minder is, blijft toch de volgorde dezelfde.—Wat den wijn betreft, laat men, zoo als gezegd is, na de soep madera schenken, bij visch presenteert men witten wijn, bij het ijs marasquin; champagne en fijne roode wijnsoorten worden door den geheelen gang van het diner geschonken, en op het dessert komt daarbij ook nog rhijnwijn.—Na afloop van de tafel wordt in eene andere kamer koffij gediend, die natuurlijk geheel gereed moet staan, en, ingeval de heeren nog aan tafel blijven zitten, wordt ook daar de koffij gepresenteerd; de ingeschonken kopjes worden op een blad gezet, met suiker, room en een klein karafje met rum erbij. De theelepeltjes legt men bij de suiker en een dessertlepel bij den rum.

3. *Het bedienen van de tafel.* Bij de best voorziene tafel kan een gastmaal zeer veel lijden door eene slechte bediening; en vooral de gastvrouw zal daarvan groote ergernis hebben; het is dus eene zaak van belang, dat men zijne bedienden, indien die niet dagelijks gewoon zijn zoo iets te verrigten, vooruit de noodige inlichtingen geve. Men zorge in de eerste plaats, dat zij behoorlijk gekleed en geschoeid zijn en witte handschoenen aantrekken.—Diegene waarop men zich het best kan verlaten, wordt belast met het voorsnijden en dienen aan het buffet, en de anderen loopen om de tafel rond. Het presenteren moet met de linkerhand, aan de linkerzijde van de gasten geschieden; het wegnemen van de gebruikte borden echter met de rechterhand, aan de rechterzijde. De knecht moet daarbij een blikken bak in de linkerhand hebben, waarin hij telkens de lepels, vorken en messen legt, terwijl hij de borden in den linker arm houdt; op hem die wegneemt, moet terstond een ander volgen die alles schoon weder voor de gasten nederzet. Dit verwisselen van borden geschiedt bij ieder geregt, en bij den overgang van vleesch op pudding, van pudding op visch, en dan weder op zoete schotels, verruilt men ook de vorken. De lepels, die na de soep zijn weggenomen, worden niet teruggegeven vóór dat de vladen aan de beurt zijn om gediend te worden: dan legt men een dessertlepel, die kleiner dan een gewone lepel is, op ieder bord dat men rondzet. De maderaglazen worden, gebruikt zijnde, weggenomen. Twee schotels die bij elkaâr behooren, moeten door twee bedienden, die onmiddellijk op elkander volgen, worden gepresenteerd, zoodat men b. v. bij het ossenvleesch ook terstond aardappelen, jus en ingemaakte zuren krijgt, en zoo met alle volgende zaken. Hij die de gasten bedient moet bij iederen persoon den naam noemen van het geregt dat hij aanbiedt, of den wijn dien hij schenkt, en met het presenteren niet altijd bij denzelfden gast beginnen, maar nu bij de eene dame, dan bij de andere. Bij eene zeer lange tafel moeten twee bedienden te gelijk hetzelfde geregt presenteren, en aan twee tegenovergestelde zijden van de tafel beginnen; de een moet dan regts en de andere links van den gast, bij wien hij begonnen is, vervolgen.—Tusschen het eten en het dessert gebeurt het meestal, dat het gezelschap even opstaat, en dan maken de bedienden van die gelegenheid gebruik om de tafel op nieuw in orde te brengen: de broodkruimels worden weggeschuijerd, de servetten weggenomen en de dessertborden, die kleiner dan de andere moeten wezen, voor de plaatsen der gasten neergezet; daarop wordt in plaats van het servet een zoogenaamd vingerdoekje gelegd, waar men een klein mes, met daarbij passenden lepel en vork, kruisgewijs bovenop legt; soms voegt men er ook een zeer klein broodje bij. Eenige zeer oude wijnen, die aan de flesch zijn aangezet, worden niet rondgeschonken, maar men legt er eenige op wijnsleedjes, die opgeligt worden, zoodat men den wijn kan schenken zonder de flesch te schudden. Deze plaatst men op verschillende punten van de tafel en de gasten bedienen zich zelve[n].

4. *Déjeuner à la fourchette.* De tafel wordt gedekt als voor een diner, en de gerechten kunnen ook dezelfde zijn, maar op het midden van de tafel zet men soms een bowl, die des winters met warme dranken, en des zomers met kruidenwijn gevuld is; ook kan men met den wijn limonade en vruchtensappen, met water aangelengd, rond dienen.

5. *Collation.* De tafel gedekt als voor een diner, maar het gebräad, dat warm kan zijn, alsmede aardappelen en groenten, komen niet op tafel, doch worden van het buffet gediend.

6. *Souper.* Men kan daarop alles geven, wat op een diner voorkomt, maar geen soep; ook behoeven de schotels niet zoo talrijk te zijn.

7. *Gewoon déjeuner.* Men dekt de tafel met dessertborden, messen en vorken, zonder servetten, en plaatst er peper, zout en mosterd op. In het midden zet men

[278]

[279]

eene taart die in stukken is gesneden, zonder dat het zichtbaar is; rondom schikt men boter en allerlei dat bij het brood past, b. v. rookvleesch, ossentong, gerookten zalm, hoofdkaas, gemarineerden haring, harde eijeren aan schijfjes gesneden, met gehakte pieterselie bestrooid, foie gras, verschen haring, kaas en soortgelijke zaken, zooveel men verkiest; ook vruchten. De vleesch soorten zijn gesneden, en op ieder schaalte moet eene vork liggen. Het brood wordt aan de einden van de tafel gezet, en men plaatst er ook eenige kleine gebakjes op, zoo als soezen, spritsen, baisers, Berliner bollen, zandkoekjes of dergelijken. Men presenteert wijn, maar ook koffij en chocolade, die op eene andere tafel geschonken wordt.

8. *Thé's*. De thee wordt in eene andere kamer geschonken, en op groote bladen gepresenteerd met suiker, melk, rooden wijn en rhum er bij; de kopjes worden telkens omgespoeld, en tot driemaal toe gevuld binnengebragt. In de pauzen tusschen het spelen of het muziekmaken, laat men eerst kleine gebakjes presenteren; daarna eene taart; men geeft hierbij wijn, bisschop of kardinaal, ook wel ijs. Wat later presenteert men de eene of andere vlade, waarvan porties op schoteltjes zijn geschept, met een theelepeltje er bij gelegd. Daarna kan men nog eene tweede, van de eerste verschillende, taart laten rondgaan, en ten slotte, geeft men kleine broodjes met rookvleesch, kaas, of wat men verkiest in eenige soorten er op gelegd, met eene tweede soort van klein gebak, b. v. Berliner bollen of iets dergelijks.—Op een thé dansant geeft men hetzelfde, maar presenteert als dranken: wijn, limonade, orgeade en vruchtensappen, terwijl men er ook china' sappelen en appelsalade bijvoegt, en het laatst een kop bouillon.

[280]

[281]

[Inhoud]

Register.

Inleiding.	1.
Eenige berekeningen voor groote en kleinere gezelschappen.	4.
Over het gebruik van vet in de keuken.	5.
Het bewaren van allerlei voorraad voor keuken en kelder.	7.
A. Algemeene voorbereidingsmaatregelen.	
1. Iets over het vaatwerk.	9.
2. Om aarden pannen sterk te maken.	9.
3. Om nieuwe ijzeren potten uit te koken en roestige schoon te maken.	9.
4. Kenteekenen van oud gevogelte.	10.
5. Wanneer vogels het best zijn.	10.
6. Het opmaken van de vogels.	11.
7. Het lardereren.	13.
8. Bouillon voor witte ragout.	13.
9. Bouillon voor bruine ragout.	13.
10. Om morieljes te prepareren.	14.
11. Truffels.	14.
12. Champignons.	14.
13. Zwezerik.	15.
14. Kastanjes.	15.
15. Ansjovis.	15.
16. Bruine boter.	16.
17. Om boter voor gebak te klaren.	16.
18. Peterselieboter.	16.
19. Om olie te zuiveren.	16.
20. Engelsche soya.	16.
21. Kruidenazijn.	17.
22. Dragonazijn.	17.
23. Poeder voor ragout.	17.
24. Om mosterd te maken.	17.
25. Om suiker te zuiveren.	17.
26. Beslag met gist voor botergebak.	18.
27. Beslag van eijeren.	18.
28. Beslag van wijn.	18.
29. Eiwit kloppen.	18.
30. Amandelen raspen.	18.
31. Meel branden.	19.

32.	Boter wasschen.	19.
33.	Gist wasschen.	19.
34.	Gebakken brood voor soep of spinazie.	19.
35.	Het binden met eijeren.	19.
36.	Om braise te maken.	19.
37.	Om ganzenvet lang goed te houden.	20.
38.	Om ossenvet te prepareren.	20.
39.	Haring.	20.
40.	Over het gebruik van aardappelmeel.	21.
41.	Rijstmeel.	21.
42.	Vanille.	22.
43.	Citraenen.	22.
44.	China'sappelschillen.	22.
45.	Waspapier.	22.
B. Soepen.		
1.	Algemeene regelen.	22.
2.	Blanke rundersoep.	23.
3.	Om rundersoep spoedig te koken.	24.
4.	Bruine rundersoep.	24.
5.	Fransche soep.	24.
6.	Jussoep.	24.
7.	Kalfsoep.	24.
8.	Soep van kalfskop.	25.
9.	Soep van zwezerik.	25.
10.	Kippensoep.	25.
11.	Duivensoep.	26.
12.	Aal- of palingsoep.	26.
13.	Echte schildpadsoep.	26.
14.	Nagemaakte schildpadsoep.	27.
15.	Hazensoep.	28.
16.	Engelsche konijnensoep.	28.
17.	Patrijzensoep.	28.
18.	Lijstersoep.	28.
19.	Aardappelsoep.	29.
20.	Groentesoep.	29.
21.	Groene erwtensoep.	29.
22.	Witte boonensoep.	30.
23.	Zuringsoep.	30.
24.	Kervelsoep.	30.
25.	Kruidensoep.	30.
26.	Koolsoep.	30.
27.	Kerrysoep.	30.
28.	Graauwe erwtensoep.	30.
29.	Witte wijnsoep.	31.
30.	Schuimsoep van witten wijn.	31.
31.	Sagosoep met rooden wijn.	31.
32.	Soep van paargarst met witten wijn.	31.
33.	Griesmeelsoep.	31.
34.	Schuimende biersoep.	32.
35.	Gewone biersoep.	32.
36.	Melksoep.	32.
C. Groenten en geregten van aardappelen.		
1.	Algemeene regelen.	32.
2.	Schorseneren.	34.
3.	Brusselsche spruit- of roosjeskool.	34.
4.	Boerenkool.	34.
5.	Koppen van spruit- of boerenkool.	35.
6.	Spinazie.	35.
7.	Postelein.	35.
8.	Rapenloof.	35.
9.	Melde.	35.
10.	Zuring.	35.
11.	Aspergies.	35.
12.	Sleepaspergies.	36.
13.	Aspergies met wortelen.	36.
14.	Hop.	36.
15.	Raapstelen.	36.
16.	Meirapen.	36.

17. Julienne.	36.
18. Doperwten.	36.
19. Jonge wortelen.	37.
20. Suikerpeulen.	37.
21. Tuin- of groote boonen.	37.
22. Koolrapen.	38.
23. Gevulde rapen.	38.
24. Bloemkool.	38.
25. Artisjokken.	38.
26. Mais, als groente.	39.
27. Heerenboonen.	39.
28. Snijboonen.	39.
29. Harlekijn.	39.
30. Savoije kool.	40.
31. Roode kool.	40.
32. Kappertjes kool.	40.
33. Witte kool.	40.
34. Jagerkool.	40.
35. Gevulde kool.	41.
36. Gestoofde seldery.	41.
37. Gevulde seldery.	41.
38. Gestoofde uijen.	41.
39. Gefarceerde uijen.	41.
40. Prei.	42.
41. Prei met saus.	42.
42. Prei met zuring.	42.
43. Prei met brood.	42.
44. Andijvie.	42.
45. Kropsalade.	42.
46. Komkommers.	43.
47. Champignons.	43.
48. Gebraden champignons.	43.
49. Winterwortelen.	43.
50. Winterwortelen met appelen.	43.
51. Hutspot.	44.
52. Bieten.	44.
53. Bieten met uijen.	44.
54. Uijen met aardappelen.	44.
55. Ingemaakte groote boonen.	44.
56. Gele herfstrapen.	44.
57. Lange fransche rapen.	44.
58. Zoesterknollen.	45.
59. Capucijner erwten.	45.
60. Molsla.	45.
61. Suikerijlof.	45.
62. Rhabarber.	45.
63. Zuurkool.	45.
64. Ingemaakte andijvie.	45.
65. Ingemaakte snijboonen.	45.
66. Ingemaakte heerenboonen.	45.
67. Ingemaakte raapstelen.	46.
68. Gedroogde heerenboonen.	46.
69. Gedroogde snijboonen.	46.
70. Gedroogde groene of graauwe erwten.	46.
71. Witte en bruine boonen.	46.
72. Aardappelen.	46.
73. Gebakken aardappelen met worst.	47.
74. Aardappelen met appelen en varkenskarbonaden.	47.
75. Aardappeltaart met ham.	47.
76. Gestoofde aardappelen.	47.
77. Gebakken aardappelen.	48.
78. Geroerde aardappelen.	48.
79. Aardappelen met appelen.	48.
80. Aardappelballetjes.	48.
81. Aardappelbollen.	48.
82. Aardappelen in de schil.	49.
D. Vleeschgeregten.	

1. Algemeene regelen.	49.
2. Ossenrib.	50.
3. Ossenrollade.	50.
4. Ossenhaas.	51.
5. Ossenhaas als biefstuk.	51.
6. Gemarineerd rundvleesch.	51.
7. Saksisch gebraad.	52.
8. Gepekeldde ossenrollade.	52.
9. Ossenvleesch in bier.	53.
10. Blank ossenvleesch.	53.
11. Biefstuk.	53.
12. Gesmoorde biefstuk.	54.
13. Rundergehakt met mosterdsaus.	54.
14. Fijn rundergehakt.	54.
15. Klapribben.	55.
16. Spaansche fricco.	55.
17. Ossentong in bruine ragout.	55.
18. Ossentong met eijersaus.	56.
19. Ossentong met pikante saus.	56.
20. Fricassée van ossentong.	56.
21. Gebraden ossentong.	56.
22. Ossentong aan schijven.	57.
23. Charles X.	57.
24. Croquettes.	57.
25. Runderrolletjes.	58.
26. Bouilli.	58.
27. Haché.	58.
28. Rissole.	59.
29. Ossenlappen.	59.
30. Ossenhaas in gelei.	59.
31. Rolpens bakken.	59.
32. Versche runderworst.	60.
33. Het koken van pekelvleesch.	60.
34. Gerookt vleesch.	60.
35. Gerookte ossentong.	60.
36. Kalfsrib.	60.
37. Nierenhaché.	61.
38. Croquettes van kalfsnieren.	61.
39. Croquettes van zwezerik.	61.
40. Gesmoorde kalfskarbonaden.	61.
41. Gevulde kalfsborst.	62.
42. Gestoofde kalfsborst.	62.
43. Gesmoord kalfsvleesch.	62.
44. Kalfsrollade.	63.
45. Kalfsfricandean.	63.
46. Kalfsfricassée.	63.
47. Kalfsfricadellen.	64.
48. Kalfshersens.	64.
49. Engelsche ragout van kalfskop.	64.
50. Zwezerik.	65.
51. Gekookte kalfskop met saus.	65.
52. Gebakken kalfskop.	65.
53. Hoofdkaas van kalfskop.	65.
54. Kalfscotelettes.	66.
55. Zwitserische kalfsfarci.	66.
56. Gebakken kalfspooten.	66.
57. Kalfslever.	67.
58. Nierenbrood.	68.
59. Om koud gebraad te gebruiken.	68.
60. Schapenbout of ruggestuk in marinade.	68.
61. Schapenbout à la royale.	69.
62. Schapenbout op gewone wijze.	69.
63. Lamsgebraad als rheeveleesch.	69.
64. Lamscotelettes.	69.
65. Ragout van lamsvleesch.	69.
66. Grillade.	70.
67. Ham braden.	71.
68. Ham als wilde zwijnenvleesch.	71.

69.	Gerookte ham koken.	71.
70.	Ham met rijst.	71.
71.	Ham met maderasaus.	71.
72.	Hambroodjes.	72.
73.	Mecklenburger ham.	72.
74.	Gevulde varkensrib.	72.
75.	Het braden van een speenvarken.	72.
76.	Gepekeld varkensvleesch.	73.
77.	Varkensrolletjes.	73.
78.	Biefstuk van ham.	73.
79.	Papegaaitongen.	73.
80.	Braadworst met appelen.	73.
81.	Metworst.	74.
82.	Om rookworst te koken.	74.
E.	Wildbraad en gevogelte.	
1.	Over wildbraad in het algemeen.	74.
2.	Gemarineerd wildbraad gesmoord.	75.
3.	Ragout van herten- of rheedvleesch.	75.
4.	Ribstuk van een hert of eene rhee.	75.
5.	Herten- en rheebout.	75.
6.	Haas braden.	75.
7.	Hazenpeper.	76.
8.	Ragout van konijnen.	76.
9.	Kikkerboutjes.	76.
10.	Kalkoen.	76.
11.	Kalkoen in fricasséesaus.	77.
12.	Kapoenen.	78.
13.	Kip met rijst.	78.
14.	Jonge kuikens.	78.
15.	Gebakken jonge hanen.	78.
16.	Jonge duiven.	78.
17.	Fijne fricassée van kuikens, duiven of kapoenen.	78.
18.	Fricassée in rijst als pastei.	79.
19.	Bruine ragout van kuikens of duiven.	79.
20.	Hoenders à la daube.	79.
21.	Gebraden eenden.	79.
22.	Eenden met rooden wijn.	80.
23.	Eenden op fransche manier.	80.
24.	Gesmoorde eenden in bruine saus.	80.
25.	Salmis des Bernardins.	80.
26.	Gebraden gans.	80.
27.	Ganzenragout.	81.
28.	Faisanten en patrijzen.	81.
29.	Omwonden patrijzen.	81.
30.	Koude patrijzen met saus.	81.
31.	Hout- en watersnippen.	82.
32.	Lijsters.	82.
33.	Leeuwerikken.	82.
34.	Vinken.	82.
35.	Salmis van snippen, patrijzen en lijsters.	82.
F.	Pasteijen.	
1.	Algemeene regelen.	82.
2.	Paté de foie gras.	83.
3.	Koude hazenpastei.	84.
4.	Koude patrijzenpastei.	84.
5.	Wildpastei met waterdeeg.	85.
6.	Schotelpastei van haas of gevogelte.	86.
7.	Pastei van verschillende vleeschsoorten.	87.
8.	Kippenpastei.	87.
9.	Nagemaakte schildpadpastei.	88.
10.	Pastei van farci.	88.
11.	Kuikenpastei met hamfarci.	89.
12.	Engelsche vleeschpastei.	89.
13.	Hampastei.	89.
14.	Macaronipastei.	90.
15.	Pastei van zee- en riviervisch.	90.
16.	Palingpastei.	91.

17.	Zalmpastei in een schotel.	91.
18.	Stokvischpastei.	91.
19.	Engelsche vruchtenpastei.	91.
20.	Het bakken van kleine pasteitjes.	91.
21.	Ragoutpasteitjes.	92.
22.	Zwezerikpasteitjes.	92.
23.	Juspasteitjes.	92.
24.	Oesterpasteitjes.	92.
25.	Mincepies.	93.
26.	Garnalenpasteitjes.	93.
27.	Broodpasteitjes.	93.
G.	Visch en schelpdieren.	
1.	Algemeene regelen.	93.
2.	Gekookte zalm.	94.
3.	Zalm met gele saus.	95.
4.	Gebraden zalm.	95.
5.	Gemarineerde zalm.	95.
6.	Gekookte paling.	96.
7.	Gestoofde paling.	96.
8.	Gebakken paling.	96.
9.	Opgerolde paling.	96.
10.	Paling in saus.	96.
11.	Gemarineerde paling.	96.
12.	Blaauwe karper met wijnsaus.	97.
13.	Karper met wijnsaus.	97.
14.	Gemarineerde karper.	97.
15.	Gekookte baars.	98.
16.	Blaauwe snoek.	98.
17.	Snoek op Saksische manier.	98.
18.	Gestoofde snoek.	98.
19.	Gelardeerde snoek.	98.
20.	Snoek met eijersaus.	98.
21.	Gefarceerde snoek.	99.
22.	Aal.	99.
23.	Lamprei.	99.
24.	Elft.	99.
25.	Garnalen.	99.
26.	Tong.	99.
27.	Schelvisch.	99.
28.	Tarbot.	99.
29.	Kabeljauw.	99.
30.	Gestoofde kabeljauwstaart.	99.
31.	Schol.	100.
32.	Gebakken schol.	100.
33.	Gebakken tong en bot.	100.
34.	Blij.	100.
35.	Gekookte steur.	100.
36.	Stokvisch koken.	100.
37.	Labberdaan en zoutevisch.	101.
38.	Gekookte bot.	101.
39.	Makreel.	101.
40.	Spiering.	101.
41.	Beignets van visch.	101.
42.	Caviaarbroodjes.	101.
43.	Ansjovisbroodjes.	101.
44.	Gemarineerde haring.	102.
45.	Bokking.	102.
46.	Gebakken oesters.	102.
47.	Mosselen.	102.
H.	Warme puddings.	
1.	Algemeene regelen.	102.
2.	Plumpudding.	103.
3.	Rolipoli.	103.
4.	Engelsche appelpudding.	104.
5.	Engelsche krentenpudding.	104.
6.	Rijstpudding met bitterkoekjes.	104.
7.	Griesmeelpudding.	104.

8.	Pudding van gemalen rijst.	105.
9.	Kabinetspudding.	105.
10.	Figaropudding.	105.
11.	Krentenpudding.	105.
12.	Witte sagopudding.	105.
13.	Bruine sagopudding.	106.
14.	Portugeesche pudding.	106.
15.	Zwampudding.	106.
16.	Vermicellipudding.	106.
17.	Biscuitpudding.	106.
18.	Amandelpudding.	106.
19.	Chocoladepudding.	107.
20.	Vanillepudding.	107.
21.	Beschuitpudding.	107.
22.	Aalbessenpudding.	107.
23.	Aardappelpudding.	107.
24.	Gerezen meelpudding.	108.
25.	Meel- en broodpudding.	108.
26.	Roggebroodspudding.	108.
27.	Prins-regentpudding.	108.
28.	Broodpudding.	108.
29.	Vruchtenpudding.	108.
30.	Druivenpudding.	109.
31.	Jan in den zak.	109.
32.	Pudding van koud kalfsvleesch.	109.
33.	Stokvischpudding.	109.
34.	Pudding à la chipolata.	110.
I.	Timbales.	
1.	Algemeene regelen.	110.
2.	Bitterkoekjes in een vorm.	110.
3.	Sagoschoteltje.	110.
4.	Rijst met rozijnen.	111.
5.	Chocoladeschotel.	111.
6.	Gries- of rijstmeel.	111.
7.	Nonnenbrood.	111.
8.	Solferino.	111.
9.	Brood met walnoten.	112.
10.	Fijne aardappelschotel.	112.
11.	Opvlieger.	112.
12.	Opvlieger met gekookte vruchten.	112.
13.	Kersenschotel.	112.
14.	Gevulde appelen.	112.
15.	Gewone appelprol.	113.
16.	Marmelade-soufflée.	113.
17.	Leipziger puncheschuim.	114.
18.	Riz à la Condé.	114.
19.	Geglanceerde beschuit.	114.
20.	Rijst met appelen.	114.
21.	Rijst met zwezerik.	115.
22.	Macaronie.	115.
23.	Macaronie met poulet.	115.
24.	Jagersschotel.	115.
25.	Rigolette.	116.
26.	Poulet met kerry.	116.
27.	Spaansche rijst.	116.
28.	Perenschotel.	116.
K.	Omeletten, pannenkoeken en wentelstruifjes van allerlei soort.	
1.	Algemeene regelen.	116.
2.	Flensjes.	117.
3.	Gevulde flensjes.	117.
4.	Kussentjes.	118.
5.	Flensjestaart.	118.
6.	Doubletten.	118.
7.	Omelette.	119.
8.	Omelette aux fines herbes.	119.
9.	Ham omelette.	119.
10.	Schuim omelette.	119.

11.	Omelette soufflé.	119.
12.	Spek omelette.	119.
13.	Eijer pannenkoeken.	119.
14.	Bessenkoek.	119.
15.	Appelkoek.	120.
16.	Beschuitkoek met appelen.	120.
17.	Wittebroodskoek met appelen.	120.
18.	Pruimenkoek.	120.
19.	Soufflets.	120.
20.	Anijskoek.	121.
21.	Rijstpannekoeken.	121.
22.	Gerezen pannenkoeken.	121.
23.	Pannekoeken met boekweitmeel.	121.
24.	Aardappelkoeken.	121.
25.	Wentelbeschuit.	122.
26.	Arme ridders.	122.
27.	Karthuizer bollen.	122.
L.	Eijer-, melk-, meel- en rijstgerechten.	
1.	Eijeren koken.	122.
2.	Saksische zouteijeren.	122.
3.	Kievitseijeren.	123.
4.	Eijerstruif.	123.
5.	Spiegeleijeren of kalfoogen.	123.
6.	Eijeren aan schijfjes.	123.
7.	Kampersteur.	123.
8.	Eijergelei.	123.
9.	Hangop.	123.
10.	Rijstebrij.	124.
11.	Rijst met appelen.	124.
12.	Rijst voor ragout.	124.
13.	Gewone rijst.	124.
14.	Melksoep met aardappelmeel.	124.
15.	Saffraansoep.	124.
16.	Rijstsoep.	124.
17.	Soep van paarlgarst.	124.
18.	Heele gort.	125.
19.	Sago.	125.
20.	Boekwiltengort.	125.
21.	Havergort.	125.
22.	Karnemelk met meel.	125.
23.	Karnemelk met zuring en krenten.	125.
24.	Karnemelk met appelen en anijs.	125.
25.	Duitsche broodsoep.	125.
26.	Eijersoep.	125.
27.	Kunstroem.	125.
28.	Duitsche nudels.	126.
M.	Geleiën en ijs.	
1.	Algemeene regelen.	126.
2.	Het kleuren en versieren van gelei.	128.
3.	Zure gelei voor vleesch en visch.	128.
4.	Bereiding van vleesch voor gelei.	129.
5.	Zalm in gelei.	130.
6.	Paling in gelei.	130.
7.	Haas in gelei.	130.
8.	Kalfsvleesch à la Küstelberg.	130.
9.	Gevulde kapoen in gelei, met saus.	131.
10.	Kuikens in gelei.	131.
11.	Kalkoen in gelei.	131.
12.	Eenden in gelei.	131.
13.	Gans in gelei.	131.
14.	Fijne wijngelei voor kalfspooten.	131.
15.	Wijngelei van Aga-aga.	132.
16.	Gelei in eijervorm.	132.
17.	Citroengelei.	132.
18.	Rhumgelei.	132.
19.	Gelei met vruchten.	132.
20.	China'sappelgelei.	133.

21.	Appelen à la dauphine.	133.
22.	Regelen voor het maken van ijs.	133.
23.	Vanille-ijs.	134.
24.	Kwee-ijs.	134.
25.	China'sappel-ijs.	134.
26.	Frambozen-ijs.	134.
27.	Punch-ijs.	134.
28.	Marasquin-ijs.	135.
N.	Koude, en zoete geregten.	
1.	Algemeene regelen.	135.
2.	Het versieren van vladen.	135.
3.	Wijnpudding.	135.
4.	Rhumpudding.	135.
5.	Citroenpudding.	136.
6.	Sagopudding.	136.
7.	Appelpudding.	136.
8.	Roode pudding van rijstmeel.	136.
9.	Roode schuimpudding.	136.
10.	Flambri.	136.
11.	Rijstpudding met citroen.	137.
12.	Rijstpudding met vruchten.	137.
13.	Ijspudding.	137.
14.	Pêle-mêle.	137.
15.	Blanc-manger.	137.
16.	Crème-fouettée.	138.
17.	Charlotte russe.	138.
18.	Crème à la sultane.	139.
19.	Zwitsersche vlade.	139.
20.	Koffijvlade.	139.
21.	Kersen met schuim.	139.
22.	Russische vlade.	139.
23.	Citroenvlade.	140.
24.	Citroenvlade met frambozen.	140.
25.	Spaansche rijst.	140.
26.	Tutti frutti.	140.
27.	Amandelvlade.	141.
28.	Chocoladevlade.	141.
29.	Rijst- of griesmeel.	141.
30.	Stekelvarken.	141.
31.	Sneeuwbal met vanillesaus.	141.
32.	China'sappelen in wijn.	142.
33.	Koude appelvlade.	142.
34.	Kersenvlade.	142.
35.	Kruisbessenvlade.	142.
36.	Aardbeziënlade.	142.
37.	Bessenvlade.	143.
38.	Frambozenschuim.	143.
39.	Aardbeziënschuim.	143.
40.	Arakschuim.	143.
41.	Roomschuim.	143.
42.	Sillebub.	143.
43.	Citroenschuim.	143.
44.	Rouge manger.	143.
45.	Rijst à la Marengo.	144.
46.	Citroenstruif.	144.
47.	Engelsch matrimonium.	144.
48.	Riz anglais.	144.
49.	Koude schaal van abrikozen.	144.
50.	Koude schaal van kersen.	145.
51.	Koude schaal van aardbeziën.	145.
52.	Koude schaal van rijst of sago.	145.
O.	Balletjes en bollen.	
1.	Algemeene regelen.	145.
2.	Vischballetjes.	146.
3.	Balletjes voor bruine soep.	146.
4.	Balletjes van rundvleesch.	146.
5.	Balletjes van kalfsvleesch.	146.

6.	Zwezerikballetjes.	146.
7.	Zwamballetjes.	147.
8.	Zwamkluiten.	147.
9.	Beschuitballetjes.	147.
10.	Griesmeelballetjes.	147.
11.	Eijerballetjes.	147.
12.	Broodballetjes.	147.
13.	Mergballetjes.	148.
14.	Loodballetjes.	148.
15.	Meelballetjes.	148.
16.	Aardappelballetjes.	148.
17.	Schuimballetjes.	148.
18.	Egyptische bol.	148.
19.	Wittebroodsbollen.	148.
20.	Aardappelbollen.	149.
21.	Gebakken bollen.	149.
22.	Stoombollen.	149.
23.	Gebakken griesmeelbollen.	149.
24.	Appelbollen.	150.
25.	Kersenbollen.	150.
26.	Leverbollen.	150.
27.	Spekbollen.	150.
P.	Vruchtenmoezen, soepen en compotes.	
1.	Algemeene regelen.	150.
2.	Compote van heele appelen.	151.
3.	Halve appelen in vruchtensap.	151.
4.	Appelschijven.	151.
5.	Appelen met krenten.	152.
6.	Appelmoes.	152.
7.	Appelsalade.	152.
8.	Zoete appelen.	152.
9.	Compote van meloen.	152.
10.	Compote van kweeën.	153.
11.	Charlotte campagnarde.	153.
12.	Beschuit met bessensap.	153.
13.	Compote van perziken en abrikozen.	153.
14.	Compote van reine Claudes.	153.
15.	Compote van pruimen.	153.
16.	Pruimenmoes.	154.
17.	Compote van kersen of morellen.	154.
18.	Dikke bessen.	154.
19.	Compote van aardbeziën.	154.
20.	Compote van frambozen.	154.
21.	Bramen.	154.
22.	Compote van moerbeziën.	154.
23.	Compote van blaauwe of boschbessen.	154.
24.	Blaauwbessen op engelsche manier.	155.
25.	Aardbeziënsoep.	155.
26.	Kersen- of morellensoep.	155.
27.	Appelsoep.	155.
28.	Gedroogde pruimen.	155.
29.	Gedroogde appelen.	155.
30.	Gedroogde peren.	156.
Q.	Saladen.	
1.	Algemeene regelen.	156.
2.	Salade van gevogelte.	156.
3.	Gemêleerde vischsalade.	157.
4.	Snoeksalade.	157.
5.	Ansjovissalade.	158.
6.	Haringsalade.	158.
7.	Kreeftensalade.	158.
8.	Huzarensalade.	158.
9.	Bouilli in salade.	158.
10.	Fijne aardappelsalade.	158.
11.	Waterkers.	159.
12.	Hopsalade.	159.
13.	Aspersiesalade.	159.

14.	Kropsalade.	159.
15.	Fransche salade.	159.
16.	Bloemensalade.	159.
17.	Bloemkoolsalade.	159.
18.	Komkommers.	159.
19.	Boonensalade.	159.
20.	Bietensalade.	160.
21.	Roode koolsalade.	160.
22.	Witte koolsalade.	160.
23.	Andijviesalade.	160.
24.	Veldsalade.	160.
25.	Chicoreisalade.	160.
26.	Selderysalade.	160.
27.	Uijesalade.	160.
28.	Molsalade.	160.
R.	Sausen.	
	<i>Warme Sausen.</i>	
1.	Algemeene regelen.	160.
2.	Coulis.	161.
3.	Bruine jussaus.	161.
4.	Witte jussaus.	161.
5.	Truffelsaus.	161.
6.	Oestersaus.	162.
7.	Bruine ansjovissaus.	162.
8.	Witte ansjovissaus.	162.
9.	Haringsaus.	162.
10.	Kappersaus.	163.
11.	Bruine champignonsaus.	163.
12.	Witte champignonsaus.	163.
13.	Morieljesaus.	163.
14.	Olijvensaus.	163.
15.	Saus met versche augurken.	163.
16.	Zoetzure saus.	163.
17.	Garnalensaus.	163.
18.	Saksische vischsaus.	163.
19.	Gewelde boter.	164.
20.	Mosterdsaus.	164.
21.	Zuringsaus.	164.
22.	Mieriksaus.	164.
23.	Pieterseliesaus.	164.
24.	Dragonsaus.	164.
25.	Kastanjesaus.	164.
26.	Roode wijnsaus met rozijnen.	164.
27.	Saus bij kalfskop.	165.
28.	Uijesaus.	165.
29.	Bloemkoolsaus.	165.
30.	Aspersiesaus.	165.
31.	Eijersaus.	165.
32.	Speksaus.	166.
33.	Citroensaus.	166.
34.	Pikante saus.	166.
35.	Poivrade.	166.
36.	Kerrysaus.	166.
37.	Bourgognesaus.	166.
38.	Bruine saus met wijn.	166.
39.	Sauce aux fines herbes.	167.
	<i>Koude Sausen.</i>	
40.	Sauce à la diable.	167.
41.	Remouladesaus.	167.
42.	Mayonnaise.	167.
43.	Haringsaus.	167.
44.	Kruidenmosterd.	167.
45.	Mieriksaus.	168.
46.	Rammenassaus.	168.
47.	Saus voor pekeltvleesch.	168.
48.	Kruidenboter.	168.
49.	Goede saladesaus.	168.

Wijn-, melk- en vruchtensausen.

50. Witte wijnsaus.	168.
51. Witte schuimsaus.	168.
52. Koude punchesaus.	168.
53. Rhumsaus.	169.
54. Roode wijnsaus.	169.
55. Roode wijnsaus met krenten.	169.
56. Roode schuimsaus.	169.
57. Rijnwijnsaus.	169.
58. Maderasaus.	169.
59. Champagnesaus.	169.
60. Vanillesaus.	169.
61. Chocoladesaus.	169.
62. Amandelsaus.	169.
63. Melksaus.	170.
64. Koude roomsaus.	170.
65. Warme roomsaus.	170.
66. Bessensaus.	170.
67. Frambozensaus.	170.
68. Schuimsaus van vruchtensap.	170.
69. Kersensaus.	170.
70. Saus van gedroogde pruimen.	170.
71. Appelsaus.	171.
72. Citroensaus.	171.
73. China'sappelsaus.	171.
74. Abrikozensaus.	171.
S. Taarten en andere gebakken.	
1. Algemeene regelen.	171.
2. Feuilletée- of bladerdeeg.	174.
3. Boterdeeg.	175.
4. Engelsch deeg.	175.
5. Taartenkorst voor den zomer.	176.
6. Roomdeeg.	176.
7. Weekdeeg.	176.
8. Gerezen gistdeeg.	176.
9. Bovenkorst voor vruchtenkoeken.	176.
10. Suikerglazuur.	177.
11. Het verwen van suikerglazuur.	177.
12. Strooisuiker om gebakken te versieren.	177.
13. Marsepein.	177.
14. Marseilliaansche taart.	178.
15. Engelsche taart.	178.
16. Bruidstaart.	178.
17. Weener taart.	179.
18. Gateau de Genève.	179.
19. Punchtaart.	179.
20. Beschuittaart.	180.
21. Opgerolde koek.	180.
22. Amandeltaart.	180.
23. China'sappelstaart.	181.
24. Aardappelstaart.	181.
25. Worteltaart.	181.
26. Zandkoek.	181.
27. Gevulde Zandtaart.	182.
28. Kruidkoek.	182.
29. Biscuit.	182.
30. Boheemsche biscuit.	182.
31. Chocoladekoek.	183.
32. Chocoladebiscuit.	183.
33. Krentenkoek.	183.
34. Rijsttaart.	184.
35. Amandel knapkoek.	184.
36. Kristalkoek.	184.
37. Kosterskoek.	184.
38. Karmeliterkoek.	185.
39. Anijskoek.	185.
40. Groote bitterkoek.	185.

41.	Nogataart.	185.
42.	Zwitsersche schuimtaart.	186.
43.	Zwabische taart.	186.
44.	Fransche taart.	186.
45.	Wellingtonstaart.	187.
46.	Mergtaart.	187.
47.	Linzertaart.	187.
48.	Spiegelkoek.	187.
49.	Feuilleté met citroenvlade.	188.
50.	Aardbeziëntaart met vanillevlade.	188.
51.	Kruisbessentaart.	188.
52.	Druiventaart.	189.
53.	Aalbessentaart.	189.
54.	Taart van bessen- of frambozenmoes.	189.
55.	Kersentaart.	189.
56.	Confituurtaart.	190.
57.	Tourte d'amour.	190.
58.	Citraentaart.	190.
59.	Citraenkoek.	190.
60.	Rijst-citraentaart.	190.
61.	Citraen-appeltaart.	191.
62.	China's appeltaart.	191.
63.	Appeltaart.	191.
64.	Versche Pruintaart.	192.
65.	Taart van gedroogde pruimen.	193.
66.	Gerezen koek met pruimen.	193.
67.	Blaauwbessentaart.	193.
68.	Hamburger koek.	193.
69.	Boterkoek.	194.
70.	Norderneijer koek.	194.
71.	Saksische spekkoeke.	194.
72.	Gekloofde koek.	195.
73.	Kaaskoek.	195.
74.	Silezisch brood.	195.
75.	Duitsche wecke.	196.
76.	Slakkenhuizen.	196.
77.	Elberfelder kransen.	196.
78.	Dikke koek.	197.
79.	Rodon koek.	197.
80.	Krentenkoek.	197.
81.	Rolkoek.	198.
82.	Gewone potkoek.	198.
<i>Kleine gebakjes.</i>		
83.	Maarschalktaartjes.	198.
84.	Vruchttaartjes.	198.
85.	Kweetaartjes.	199.
86.	Couverts met confituren.	199.
87.	Appelplaatjes.	199.
88.	Stuiters.	199.
89.	Gerezen noten.	200.
90.	Milaneesche boterhammen.	200.
91.	Zwitsersch chocoladebrood.	200.
92.	Kweebeuling.	200.
93.	Speculatie.	200.
94.	Anijsbeschuitjes.	200.
95.	Frankforter tabletten.	201.
96.	Suikerplaatjes.	201.
97.	Chocoladeplaatjes.	201.
98.	Kaneelsterren.	201.
99.	Kaneelkrakelingen.	202.
100.	Pyramiden.	202.
101.	Weener duimpjes.	202.
102.	Italiaansche koekjes.	202.
103.	Hertshorens.	202.
104.	Bassumer koeken.	203.
105.	Citraenbogen.	203.
106.	Gebrande Amandelen.	203.

107.	Kruidamandelen.	203.
108.	Pepermunt.	203.
109.	Baisers.	204.
110.	Baisers met gelei.	204.
111.	Amandelkoekjes.	204.
112.	Bitterkoekjes.	205.
113.	Turons.	205.
114.	Oranjenoten.	205.
115.	Kruidnoten.	205.
116.	Pepernoten.	205.
117.	Bazelsche honigkoek.	205.
118.	Bazeler lekkerlie.	206.
119.	Neurenbergerkoek.	206.
120.	Hijlikmaker.	206.
121.	Moppen.	207.
122.	Bentheimer moppen.	207.
123.	Roomkoekjes.	207.
124.	Roomkransjes.	207.
125.	Theekoekjes.	207.
126.	Kleine beschuitjes.	208.
127.	Amandelkransjes.	208.
128.	Eijerkransjes.	208.
129.	Spritsen.	208.
130.	Soezen.	209.
131.	Zwaanhalzen.	209.
132.	Oublie.	209.
133.	Wafelen.	210.
134.	Poffertjes.	210.
135.	Boterbiesjes.	211.
136.	Suikerkoekjes.	211.
137.	Hernhuttertjes.	211.
138.	Pompadours.	211.
139.	Vanille krakelingen.	211.
140.	Gemberkoekjes.	211.
141.	Saucijzenbroodjes.	211.
142.	Moscovisch gebak.	211.
143.	Rommelkantjes.	211.
144.	Spoedig en lekker.	212.
	<i>Boter- en oliegebakken.</i>	
145.	Berliner bollen.	212.
146.	Boterspritsen.	212.
147.	Sneeuwballen.	212.
148.	Boterkransjes.	212.
149.	Vlechten.	213.
150.	Botergebladerte.	213.
151.	Oliekoeken.	213.
152.	Griesmeelschijven.	213.
153.	Gebakken broodjes.	214.
154.	Gevuld wittebrood.	214.
155.	Appelbeignets.	214.
156.	Amandelrolletjes.	214.
T.	Broodbakken.	
	1. Brood van ongebuilde tarwe.	214.
	2. Kadetjes.	215.
	3. Boterbroodjes.	215.
	4. Roggebrood.	215.
	5. Geldersch roggebrood.	215.
	6. Om oudbakken brood als versch te maken.	216.
U.	Het inmaken en droogen van verschillende vruchten en gewassen.	
	1. Algemeene regelen.	216.
	2. Het zwavelen van inmaakflesschen.	219.
	3. Om suiker voor confituren te klaren.	219.
	4. Om het versuikeren van ingemaakte vruchten te voorkomen.	219.
	5. Macédoine van vruchten.	220.
	6. Abrikozen in brandewijn.	220.

7. Perziken en Reine Claudes.	220.
8. Mirabellen in cognac.	220.
9. Kweeën in cognac.	221.
10. Morellen in brandewijn.	221.
11. Rijpe abrikozen in suiker.	221.
12. Abrikozenmarmelade.	222.
13. Perziken in suiker.	222.
14. Appelmarmelade.	222.
15. Marmelade van Reine Claudes.	222.
16. Rijpe Reine Claudes in suiker.	222.
17. Drooge suikervruchten.	223.
18. Pruimengelei.	223.
19. Pruimen in blikken bussen.	223.
20. Kwetsen in suiker.	223.
21. Pruimenmarmelade.	223.
22. Kersen in suiker.	224.
23. Compote voor Kersenkoeken.	224.
24. Morellensap.	224.
25. Kersenmarmelade.	224.
26. Goedkoop Kersenmoes.	224.
27. Vruchten in haar eigen damp.	224.
28. Vruchten in blikken bussen.	225.
29. Tomaten.	226.
30. Ingemaakte Kweeperen.	226.
31. Kweegelei.	226.
32. Ongekookte Kweegelei.	227.
33. Kweemarmelade.	227.
34. Kweebrood.	227.
35. China'sappelschillen in suiker.	227.
36. Geconfijte barbarissen.	227.
37. Barbarissensap.	227.
38. Peren in suiker.	228.
39. Roode peren.	228.
40. Ingemaakte walnoten.	228.
41. Rozenbottels in suiker.	229.
42. Marmelade van Rozenbottels.	229.
43. Ananas voor punch.	229.
44. Meloen in suiker.	230.
45. Kalebassen als gember.	230.
46. Gemêleerde marmelade.	231.
47. Sap van drie vruchten.	231.
48. Aardbeziën in suiker.	231.
49. Aardbeziegelei.	231.
50. Marmelade van Aardbeziën.	231.
51. Aardbeziestroop voor zieken.	232.
52. Moerbeziën en druiven.	232.
53. Mispelen.	232.
54. Wortelen in suiker.	232.
55. Blaauwbessen zonder suiker.	233.
56. Kruisbessen en kersen.	233.
57. Kruisbessen in water.	233.
58. Kruisbessen in suiker.	233.
59. Kruisbessenmarmelade.	233.
60. Aalbessen in suiker.	234.
61. Bessengelei.	234.
62. Frambozengelei.	234.
63. Bessensap.	234.
64. Gegist Bessensap.	234.
65. Gegist frambozensap.	235.
66. Moes van zwarte aalbessen.	235.
67. Zwarte bessengelei.	235.
68. Frambozenmoes.	235.
69. Frambozenmarmelade.	235.
70. Frambozensap.	235.
71. Frambozenazijn.	235.
72. Blaauwbessenmoes.	235.
73. Blaauwbessen met peren.	236.

74.	Blaauwbessen met appels.	236.
75.	Blaauwbessensap.	236.
76.	Blaauwbessen gelei.	236.
77.	Appelgelei.	236.
78.	Gelei van lijsterbessen.	237.
79.	Gelei van Kersappeltjes.	237.
80.	Geconfijte citroenen.	237.
81.	Wijnperen in brandewijn.	237.
82.	Rietperenmoes.	237.
83.	Bramen.	237.
84.	Conserf van vlier.	238.
85.	Abrikozen in het zuur.	238.
86.	Kwetsen in het zuur.	238.
87.	Morellen in het zuur.	238.
88.	Peren in het zuur.	239.
89.	Rozenbottels in het zuur.	239.
90.	Meloenschillen in het zuur.	239.
91.	Kalebassen in het zuur.	240.
92.	Blaauwbessen in het zuur.	240.
93.	Kersappeltjes in het zuur.	240.
94.	Zoetzure komkommers.	240.
95.	Heele komkommers, à la Russe.	241.
96.	Kommers op gewone manier.	241.
97.	Augurken.	241.
98.	Gekookte augurken.	241.
99.	Kommers als O. I. mango.	242.
100.	Mixed pickles in azijn.	242.
101.	Oostindische kers.	243.
102.	Mais in azijn.	243.
103.	Sint-Jans uijetjes.	243.
104.	Chalotten.	243.
105.	Bieten.	243.
106.	Zoetzure peren.	244.
107.	Ingemaakte champignons.	244.
108.	Champignons in azijn.	244.
109.	Aspergies in het zuur.	245.
110.	Prinsessenboontjes in het zuur.	245.
111.	Gedroogde champignons.	245.
112.	Gedroogde peren.	245.
113.	Gedroogde pruimen.	246.
114.	Gedroogde appels.	246.
115.	Gedroogde blaauwbessen.	246.
116.	Gedroogde kweeën.	246.
V.	Het inmaken en droogen van groenten.	
1.	Het inmaken van jonge groenten in blikken bussen.	246.
2.	Het inmaken in kruiken.	248.
3.	Doperwtten in zout.	248.
4.	Tuinboonen.	249.
5.	Gedroogde jonge erwten.	249.
6.	Aspergies in boter.	249.
7.	Algemeene regelen bij het inmaken van herfstgroenten.	249.
8.	Snijboonen raauw ingemaakt.	250.
9.	Snijboonen afgekookt ingemaakt.	250.
10.	Prinsessenboonen.	251.
11.	Prinsessenboonen in azijn.	251.
12.	Raapstelen.	252.
13.	Zuurkool.	252.
14.	Andijvie.	252.
15.	Kropsalade.	252.
16.	Postelein.	252.
17.	Zuring.	252.
W.	Dranken en likeuren.	
1.	Het wasschen, branden, malen en zetten van koffij.	252.
2.	Thee.	254.
3.	Melkchocolade.	254.
4.	Waterchocolade.	255.
5.	Poederchocolade.	255.
6.	Slemp.	255.

7.	Kandeel.	255.
8.	Punch impérial.	255.
9.	Aardbeziepunch.	256.
10.	Punch van arak.	256.
11.	Punch van rhijnwijn.	256.
12.	Mecklenburger punch.	256.
13.	Eijerpunch.	256.
14.	Warme wijn.	257.
15.	Koude eijerwijn.	257.
16.	Bisschop.	257.
17.	Kardinaal van china'sappelen.	257.
18.	Kardinaal van ananas.	257.
19.	Aardbeziebowl.	257.
20.	Parijzer kardinaalextract.	257.
21.	Resedabowl.	257.
22.	Kruidenwijn.	257.
23.	Bessenwijn.	258.
24.	Whip.	259.
25.	Grog.	259.
26.	Hoppel poppel.	259.
27.	Schuimbier.	259.
28.	Limonade.	259.
29.	Orgeade.	259.
30.	Gortwater voor zieken.	259.
31.	Om wei voor zieken te maken.	260.
32.	Broodwater voor zieken.	260.
33.	Lait de poule, voor zieken.	260.
34.	Appeldrank, voor zieken.	260.
35.	IJslandsche mos voor zieken.	260.
36.	Violenazijn voor zieken.	260.
<i>Likeuren.</i>		
37.	Algemeene regelen voor het bereiden van likeuren.	261.
38.	Nagellikeur.	261.
39.	Kaneellikeur.	261.
40.	Kruidenlikeur.	261.
41.	Fransche notenlikeur.	261.
42.	Aardbezielikeur.	262.
43.	Curaçao.	262.
44.	Eau de coins.	262.
45.	Kersenlikeur.	262.
46.	Frambozenlikeur.	262.
47.	Likeur van zwarte bessen.	262.
48.	Huile de citron.	262.
X.	Het pekelen en rooken van vleesch, benevens het worstmaken.	
1.	Algemeene regelen.	263.
2.	Saucis de Boulogne.	263.
3.	Kleine saucijsjes.	264.
4.	Metworst.	264.
5.	Pekelworst.	264.
6.	Frankforter braadworst.	264.
7.	Leverbeuling.	264.
8.	Leverbeuling met meel.	265.
9.	Mecklenburger worst.	265.
10.	Bloedbeuling.	265.
11.	Tongenworst.	265.
12.	Hersenworst.	266.
13.	Zwoordworst.	266.
14.	Gortbeuling.	266.
15.	Runderworst.	266.
16.	Balkenbrij.	267.
17.	Rolpens.	267.
18.	Zwoordrolletje in gelei.	267.
19.	Hoofdkaas.	268.
20.	Varkensribbetjes in het zuur.	268.
21.	Preskop.	268.
22.	Preskop in gelei.	269.
23.	Varkensragout.	269.

24.	Ossenvleesch in het zuur.	270.
25.	Het smelten van het vet.	270.
26.	Het pekelen van rookspek.	270.
27.	Om spek ongerookt te bewaren.	271.
28.	Rookvleesch.	271.
29.	Het pekelen van rundvleesch.	272.
30.	Goede pekkel voor vleesch en spek.	272.
31.	Een enkel stuk pekelvleesch.	272.
32.	Om pekelvleesch met houtskool te bewaren.	272.
33.	Gerookte ganzen.	273.
IJ.	Azijn.	
	1. Vruchtenazijn.	273.
	2. Suikerazijn.	274.
	3. Azijn van Aalbessen.	274.
	4. Om azijn te keuren.	274.
Z.	Aanhangsel.	
	1. Het dekken van de tafel.	274.
	2. Het schikken van de tafel.	276.
	3. Het bedienen van de tafel.	277.
	4. Déjeuner à la fourchette.	279.
	5. Collation.	279.
	6. Souper.	279.
	7. Gewoon déjeuner.	279.
	8. Thé's.	279.

Colofon

Beschikbaarheid

Dit eBoek is voor kosteloos gebruik door iedereen overal, met vrijwel geen beperkingen van welke soort dan ook. U mag het kopiëren, weggeven of hergebruiken onder de voorwaarden van de [Project Gutenberg Licentie](#) bij dit eBoek of on-line op www.gutenberg.org.

Dit eBoek is geproduceerd door het on-line gedistribueerd correctie team op www.pgdp.net.

Nederlandse vertaling van *Praktisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche* door Henriette Davidis. Dit was het standard keukenboek in de tweede helft van de 19de en het begin van de 20ste eeuw.

Project Gutenberg catalogus pagina: [37790](#)

Gerelateerde WorldCat catalogus pagina: [38915668](#)

Codering

Dit bestand is in een verouderde spelling. Er is geen poging gedaan de tekst te moderniseren of de spelling consistent te maken. Kennelijke zetfouten in het origineel zijn wel gecorrigeerd. Dergelijke correcties zijn gemarkeerd met het corr-element. Afgebroken woorden aan het einde van de regel zijn stilzwijgend hersteld.

Documentgeschiedenis

2011-05-30 Begonnen.

Externe Referenties

Dit Project Gutenberg eBoek bevat externe referenties. Het kan zijn dat deze links voor u niet werken.

Verbeteringen

De volgende verbeteringen zijn aangebracht in de tekst:

Bladzijde	Bron	Verbetering
n.v.t.	op nieuw	opnieuw
n.v.t.	aantebevelen	aan te bevelen
n.v.t.		—
11	nie	niet
13	ijzer-ren	ijzeren
14, 172	alijd	altijd

23, 25, 49,		
71, 83, 134,		
135, 155,		
200, 202,		
205, 206,		
208, 216,		
236, 268,		
283, 287	,	.
25	sazioen	saizoen
25	laatstgenoemde	laatstgenoemde
25	A. No 13	A No. 13
26	worteljes	worteltjes
27	peterselie-	pieterselie-
36, 51, 137,		
159, 236,		
248	,	[<i>Verwijderd</i>]
43, 49, 53,		
56, 56, 56,		
57, 59, 60,		
63, 63, 71,		
75, 78, 79,		
85, 86, 88,		
91, 91, 106,		
114, 123,		
129, 139,		
177, 178,		
181, 196,		
202, 205,		
208, 227,		
236, 257,		
281, 281,		
281, 281,		
281, 281,		
281, 281,		
281, 282,		
282, 282,		
282, 282,		
283, 284,		
284, 284,		
284, 285,		
285, 285,		
285, 286,		
286, 286,		
286, 287,		
288, 288,		
288, 288,		
288, 288,		
288, 288,		
288, 289,		
289, 289,		
291	[<i>Niet in bron</i>]	.
46	doonen	boonen
51	geladeerd	gelardeerd
54	zooveel	zooveel
56	ondat	omdat
57	brandend	bradend
59	pannekoek beslag	pannekoekbeslag
60	voor	. Voor
61, 63, 64,		
64, 90, 107,		
108, 108,		
109, 109,		
130, 131,		
132, 132,		
137, 140,		
148, 181,		
184, 184,		
184, 198,		
200, 205,		
206, 208,		
227, 239	[<i>Niet in bron</i>]	,

62	over	oven
62	knipen	knippen
63	docht	doch
64	:	,
64	bijvoegels	bijvoegsels
65	met	men
72	he	het
73	gekutste	geklutste
75	3	4
77	fricasseesaus	fricasséesaus
80	motenmuskaat	notemuskaat
80	getaspte	geraspte
80	Genua olie	Genuaolie
83	tuffels	truffels
84	en en	en
86, 115	tuschen	tusschen
90, 119, 121, 132, 136, 136, 136, 138, 139, 193, 194, 197, 209, 211, 256	.	[<i>Verwijderd</i>]
90)	[<i>Verwijderd</i>]
91	noemt	neemt
96	licht bruin	lichtbruin
97	Karper	karper
103	[<i>Niet in bron</i>]	o.
113	af	of
122	te gelijk	tegelijk
130	Go.	No.
132, 208, 265	.	,
135	koude	Koude
136	[<i>Niet in bron</i>]	-
136	bessensap-	bessen-
137	heeft	geeft
138	nedeldoekschen	neteldoekschen
138	uitloop	uitloopt
138	vannille	vanille
138	plaat	plaats
139	citoenschillen	citroenschillen
143	frambosensap	frambozensap
146	blaadjes	balletjes
152	;	,
155	het-nat	het nat
158	—	[<i>Verwijderd</i>]
172	uitghaald	uitgehaald
174	oven	over
174	:	;
176	uiker	suiker
181	edurende	gedurende
193	Met	Men
194	het het	het
195	rozijnen	rozijnen
199	86	87
206	duin	duim
208	kueedt	kneedt
213	gekluste	geklutste
218	waar	maar
218	dergelijkem	dergelijken
224	vruchtsauzen	vruchtsausen

232	egt	legt
235	maakt	Maakt
236	het	Het
247	eenez oodanige	eene zoodanige
249	gedoopt	gedopt
270	branden	braden
271	daarn	daarna
278	onmiddelijk	onmiddellijk
279	omgespoelt	omgespoeld
280	drankken	dranken
281	pallngsoep	palingsoep
281	129	29
285	Ommeletten	Omeletten
285	omelete	omelette
287	compôtes	compotes
288	164	163
289	Aardbeziëntaart	Aardbeziëntaart

*** END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK KEUKENBOEK ***

Updated editions will replace the previous one—the old editions will be renamed.

Creating the works from print editions not protected by U.S. copyright law means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg™ electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG™ concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for an eBook, except by following the terms of the trademark license, including paying royalties for use of the Project Gutenberg trademark. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the trademark license is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. Project Gutenberg eBooks may be modified and printed and given away—you may do practically ANYTHING in the United States with eBooks not protected by U.S. copyright law. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

START: FULL LICENSE

THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE

PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg™ mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase “Project Gutenberg”), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg™ License available with this file or online at www.gutenberg.org/license.

Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg™ electronic works

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg™ electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg™ electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg™ electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. “Project Gutenberg” is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg™ electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of

things you can do with Project Gutenberg™ electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg™ electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation (“the Foundation” or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg” appears, or with which the phrase “Project Gutenberg” is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase “Project Gutenberg” associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than “Plain Vanilla ASCII” or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website (www.gutenberg.org), you must, at no additional cost, fee or expense

to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original "Plain Vanilla ASCII" or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, "Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation."
- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain "Defects," such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the "Right of Replacement or Refund" described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide

a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you 'AS-IS', WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™'s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at www.gutenberg.org.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at www.gutenberg.org/contact

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities

and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit www.gutenberg.org/donate.

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: www.gutenberg.org/donate

Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our website which has the main PG search facility: www.gutenberg.org.

This website includes information about Project Gutenberg™, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.