

10 4595

Gesch. Cult. en
landbouwoonders

24

Praktisch en Spaarzaam KEUKENBOEKJE

UITGEGEVEN DOOR

L. MANNAERT

Meesteres aan de tijdelijke Staatslandbouwhuishoudschool
der Provincie Antwerpen.



ANTWERPEN

Drukkerij DE VLIJT, Nationalestraat, 54

[1916].

VOORWOORD

In de droeve omstandigheden waarin ons land zich bevindt, is het vraagstuk der voeding wel een der belangrijkste welke er te overwegen en te bespreken valt, want nu is het voor iedere mensch hoofdzaak zich zoo verstandig en profijtig mogelijk te voeden.

Het zal dus eenieder aangenaam en terzelfdertijd zeer nuttig zijn, eenige praktische, eenvoudige recepten te vernemen, over het bereiden van soepen, groenten, opleggen van groenten en fruit, het benuttigen van Amerikaansche produkten, enz.

Nochtans we hopen allen, dat ons betere tijden te wachten staan, ik zal dus niet alleenlijk spreken over de recepten toepasselijk in de huidige omstandigheden, maar ook over de spaarzame keuken in 't algemeen.

Bereiding van Soepen

Erwtensoep

Laat de erwten van daags te voren weeken in regenwater.

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter. Doet er de noodige hoeveelheid water bij, zout, erwten (*ongeveer 100 gr. per liter water*) en eenige aardappelen en poreien in stukken gesneden.

Laat goed malsch koken, steekt door, laat nog eens doorkoken, en voegt er dan een tasje zoete melk aan toe, alsook gekapte peterselie, kervel en dragon.

Heeft men die kruiden niet, dan kan men zulks vervangen door fijngesneden porei, die men afzonderlijk in een weinig vet heeft laten stoven.

Boonsoep

Zelfde doenwijze.

Zurkelsoep

Kuischt en wast den zurkel. Zet hem op 't vuur, laat malsch worden; steekt door een fijnen teems, en laat nog eens goed opkomen in een weinig vet of boter. Men kan ook den zurkel eenvoudig kappen en daarna laten malsch stoven in vet of boter.

Laat intusschentijd water koken met zout, bindt met een koffielepeltje aardappelbloem per persoon of met vermicelle, tapioca of cérealine. Voegt er dan den gestoofden zurkel bij, alsook een weinig zoete melk.

N. B. Een eierdooier verhoogt fel den smaak dier soep.

Kervelsoep

Laat water koken met zout. Men gebruikt als bindingstof: rijst of gebroken maïs, welke men afzonderlijk heeft laten malsch worden ofwel vermicelle, tapioca of cérealine. Laat goed doorkoken. Voegt er een brokje vet of boter aan toe, alsook den fijngehakten kervel. Men laat alsdan niet meer doorkoken, om het zwart worden te beletten.

N. B. Voor kervelsoep kan men ook eenige ajuinen in stukken gesneden laten bruinen in vet of boter, men voegt er dan de noodige hoeveelheid water bij, zout en eenige aardappelen. Laat goed malsch worden, steekt door, voegt er dan den fijngihakten kervel bij.

Op diezelfde manier bereidt men ook nog zurkelsoep.

Wortelsoep

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter. Doet er de noodige hoeveelheid water bij, zout, een laurierblad, nog al wel wortelen in platte ronden gesneden en eenige aardappelen. Laat alles goed malsch koken. Steekt door en voegt er fijngesneden ajuin bij die men afzonderlijk heeft laten bruinen in een brokje vet of boter, ook een weinig fijngehakte peterselie.

Seldersoep

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter. Voegt er de noodige hoeveelheid water bij, zout, aardappelen, selder in stukken gesneden, men laat zelfs de jonge bladeren meekoken. Laat malsch koken, steekt door, voegt er alsdan het wit van den selder bij, hetwelk men in fijne stukjes gesneden heeft en afzonderlijk heeft laten stoven.

N. B. In plaats van aardappelen, kan men ook rijst of gebroken maïs gebruiken, die men afzonderlijk laat malsch worden en bij de soep voegt wanneer deze door-gestoken is.

Poreisoep en **ajuinsoep** bereidt men op dezelfde manier.

Aardappelsoep

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter. Voegt er water bij, zout, een laurierblad en aardappelen. (200 gr. per liter water.) Laat malsch koken, steekt door. Voegt er alsdan een weinig zoete melk aan toe, alsook fijngekapte peterselie.

Tomattensoep

Laat nog al veel ajuin in stukken gesneden bruinen in vet of boter. Doet er water bij, zout, peper, aardappelen, porei, selder en de tomatten in stukken gesneden en

een wortel. Laat malsch koken, steekt door en voegt er het wit van porei en selder bij, hetwelk men in klein stukjes gesneden heeft en afzonderlijk heeft laten malsch koken of malsch stoven in een weinig vet.

Lentesoep

Laat water koken met zout. Gebruikt als bindingstof: tapioca, vermicelle, céréaline of aardappelbloem. Voegt erbij een broksken vet of boter, en de volgende, jonge, fijngekapte groenten, welke men afzonderlijk heeft laten malsch koken: erwtensrankjes, ajuinpijpen, eenige blaadjes salaad, spinazie en zurkel, een weinig kervel en peterselie. Eenige stukjes aspergiën verhoogden fel den smaak dier soep.

Fransche soep

Zelfde doenwijze als de voorgaande, doch in plaats van de fijngekapte groenten, voegt men erbij: selder, porei, wortelen, aardappelen, rapen, ajuin, alles in kleine stukjes gesneden. Men kan er ook in 't seizoen eenige spruiten aan toevoegen.

Vleeschsoep

Zet het vleesch op met koud water en zout. Schuimt goed bij het koken. Laat lang en stilaan koken, hoe langer de soep kookt, hoe beter zij is, immers het vleesch moet den tijd hebben den smaak aan het water over te geven; hoe stiller zij kookt, hoe klaarder den bouillon men zal bekomen. Men kan er groenten geheel laten in meekoken zooals: een selder, porei, wortel en een ajuin, die men lichtjes op de buis van de stoof heeft laten bruinen, die groenten verwijdert men voor het toevoegen van vermicelle of tapioca. Men kan er ook dezelfde groenten aan toevoegen, doch fijngesneden en afzonderlijk malsch gekookt, welke men met vermicelle of tapioca bij de soep voegt.

N. B. Wanneer men in de soep, noch vermicelle, noch tapioca, noch fijngesneden groenten verlangt, kan men zulks vervangen door het volgende: roert een eierdooier fijn, klopt het wit in sneeuw, voegt er peper, zout en kruidnoot bij, mengt bij den dooier, klopt nog goed en

doet in eene tas welke men een kwartier tot 20 m. in een kokend waterbad plaatst. Keert op een telloor, snijdt in vierkante stukjes en voegt bij de soep voor het opdienen.

Eenige gedroogde sluimen van erwten in den bouillon laten meekoken, geven aan de soep een schoon uitzicht.

Bereiding van Groenten

Jonge erwten

Zet de erwtjes op het vuur met een weinig water of bouillon, zout, eenige stukjes suiker, een brokje vet of boter, eenige ajuinpijpen alsook een snuifje maagzout om de groene kleur der erwtjes te behouden.

Laat stilaan stoven. Voor het opdienen neemt men de ajuinpijpen weg, men bindt indien noodig met aardappelbloem en strooit er fijngekaptē peterselie over.

N. B. Wanneer de erwten niet al te jong meer zijn, is het aan te prijzen in plaats van ajuinpijpen te laten mēe stoven, eenige ajuinen fijn te snijden en deze lichtjes te laten bruinen in een weinig vet of boter vooraleer men er de erwten bijvoegt.

Jonge wortelen

Laat eenige fijngesneden ajuinen lichtjes bruinen in wat vet of boter, voegt er de gesneden wortelen bij, alsook een weinig water of bouillon, wat zout en suiker. Laat de pot goed gestopt, en laat stilaan stoven; bindt op 't laatste met patatbloem en strooit er fijngekaptē peterselie over.

Princessen

Kuischt en wascht de groenten. Laat ze malsch koken in kokend regenwater, waarin een weinig zout en maagzout om de groene kleur te behouden. Giet ze op den teems en laat verlekken. Laat intusschen eenige fijngesneden ajuinen lichtjes bruinen in een weinig vet of boter, voegt er dan de groenten bij, met water of bouillon, peper en zout en laat goed stoven. Men bindt vóór het opdienen met aardappelbloem en men strooit er fijngekaptē peterselie over.

Snijboonen

Zelfde manier als princessen.

Roode kool

Men snijdt de roode kool in fijne reepjes. Zet ze op met een weinig water en azijn, of water en beziēnsap, alsook een handsvol rijst of gebroken maīs, een weinig kaneel (in stok of in poeder) zout, een brokje vet of boter eenige appelen en ajuinen in fijne stukjes gesneden. Laat den pot goed gestopt. Laat lang en stilaan stoven. Voegt er op 't laatste suiker bij naar beliefte.

Witte kool

Snijdt ze in fijne reepjes en laat ze malsch koken in kokend regenwater met zout. Giet ze op den teems, laat verlekken, en giet er koud water over.

Stooft ze daarna op met een weinig zoete melk, een brokje vet of boter, peper, zout en kruidnoot, laat nog stilaan stoven. Bindt vóór het opdienen met aardappelbloem.

N. B. Men kan de witte kool op eene aangename, smakelijke manier opdienen met ze in eenen vorm of kom te doen, nadat ze op gewone manier zijn opgestoofd.

Men doet eene laag in den vorm, daarboven eene laag vleeschbollekens of overschot van vleesch in kleine stukjes gesneden of zelfs eenige sneden spek, welke men met de kool heeft laten mēestoven en welke men in kleine teerlingen snijdt. Daarop wederom eene laag kool en zoo voorts tot de vorm gevuld is. De laatste laag moet kool zijn. Men schept er een lepel zoete melk over en plaatst 15 tot 20 minuten in den oven of in een kokend waterbad.

Vóór het opdienen, keert men den vorm op eene schotel en giet er eene tomatsaus over.

Tomattensaus

Laat eenige ajuinen, in stukken gesneden, goed bruinen in een weinig vet of boter. Voegt er water bij, alsook de tomatten in stukken gesneden, zout, peper, een laurierblad, een takje thymus en dragon, en eenige kruidnagels. Laat goed malsch koken en steekt door. Zet terug op het vuur en bindt met aardappelbloem.

Schorseneeren

Schrabt ze, en zet ze eenige uren in botermelk, of in water met azijn, om schoon wit te trekken. Zet ze vervolgens op het vuur met koud water en zout, laat ze half malsch worden, giet ze dan op den teems, zet ze terug op, met zoete melk waarin men ze voorts laat malsch koken. Giet ze nogmaals op den teems en maakt met dezelfde melk eene witte saus.

Witte of blonde saus

Kneedt boter of vet met bloem samen. Lengt aan met melk, water of bouillon, volgens de soort van groenten waarvoor de saus bestemd is. Voegt er zout aan toe en laat er een kruidnoot eens mée in opkomen. Men voegt er naar beliefte een eierdooier bij en citroensap.

Bloemkool

Kuischt en wast ze. Zet ze eenigen tijd in zuiver water, en strooit er een handsvol zout over. Laat ze vervolgens malsch worden in kokend regenwater met zout, giet op den teems, overgiet ze met koud water, laat verlekken en dient ze op met eene witte saus.

Selder

Laat in kroppen of snijdt in stukken. Laat malsch worden in kokend water met zout. Giet op den teems om te verlekken en dient op met eene witte saus, welke men aanlengt met bouillon of water, waarin de selder is malsch gekookt.

N. B. Selder in stukken gesneden wordt soms opgediend met vleeschballekens. Wanneer hij malsch gekookt is, stooft men hem op met een weinig vet of boter, peper, zout, een weinig water of bouillon, en men laat er de vleeschballekens mée in opstoven, welke men afzonderlijk in kokend water heeft laten opkomen. Men bindt vóór het opdienen met aardappelbloem.

Witloof

Bereidt men op dezelfde manier doch men kan het ook stoven zonder afkoken. Hiervoor laat men een weinig vet of boter bruinen, voegt er het witloof bij met peper

en zout, houdt den pot goed gestopt en laat goed malsch stoven. Bindt vóór het opdienen met patatbloem.

Witte boonen (gedroogde)

1^e Manier : Laat de boonen daags te voren weeken in regenwater. Zet ze op met koud regenwater en zout, en laat ze goed malsch worden. Giet op den teems om te verlekken. Laat eenige fijngesneden ajuinen bruinen in een weinig vet of boter, voegt er de boonen bij met een weinig water, peper en zout en laat stilaan stoven. Vóór het opdienen strooit men er fijngekaptet peterselie over.

2^e Manier : Laat ze malsch worden op gewone manier en stooft ze op met eene witte saus; vóór het opdienen strooit men er fijngehakte peterselie over.

3^e Manier : Laat de boonen malsch worden op gewone manier, giet ze op den teems om te verlekken en steekt door. Voegt er alsdan een weinig zoete melk aan toe alsook peper, zout en fijngekaptet peterselie.

Savooien gemengd met zulke moes van boonen is heel smakelijk en voedzaam, doch men laat alsdan de peterselie weg.

N. B. In plaats van selder op te dienen met eene witte saus, kan men deze ook vervangen door moes van boonen waarbij men een weinig vet of boter, peper en zout doet. Men laat er den malsch gekookten selder in opstoven.

Opleggen van groenten

Versche groenten blijven in een drogen kelder eenigen tijd bewaard; nochtans hoe gauwer men ze kan gebruiken, hoe beter men van hunnen smaak en eigenschappen kan genieten.

Koolen, selder en porei kunnen koude doorstaan; men laat ze des Winters in den grond, en beschut ze met stroo of droge bladeren tegen de vorst.

Vele groenten worden bewaard met zout, andere met azijn, ofwel door langdurig koken of stereliseeren.

Welke groenten worden opgelegd met zout? Niet veel, omdat de groenten daardoor hard worden en hunnen smaak verliezen.

Snijboonen

worden altijd met zout opgelegd : Hiervoor gebruikt men best een steenen pot goed schoongemaakt. Op den bodem legt men een laag zout, dan een laag snijboonen, enz. totdat de pot gevuld is, boven eindigt men met zout, legt er een doekje over en een plankje, waarop men een steen plaatst om te persen. Den pot sluiten en bewaren in eene koele plaats.

Sommige mengen het zout onder de boonen vooraleer ze in lagen in den pot te stapelen, hetgeen ook heel goed is. In dat geval, neemt men 100 gr. zout per Kilo snijboonen. Men mag dan nog een weinig zout tusschen de lagen strooien.

Princessen

worden op gelijke wijze ingelegd, doch men rankt en breekt ze in stukken.

Witte koolen

worden op dezelfde manier ingelegd, nochtans van de witte kool kan men zuurkool bekomen, waar men in de stad veel prijs aan hecht, en hoe gaat men hiervoor te werk? Men snijdt de koolen zeer fijn, en legt ze op, gelijk snijboonen, doch tusschen iedere laag legt men met het zout eenige peperbollen. Men legt er een zuiveren doek over, een deksel op en een zwaren steen om te persen. Welhaast stijgt den pekkel boven de koolen. Na eenigen tijd ontstaat er eene gisting waardoor de pekkel een sterken reuk krijgt, men giet hem dan af en doet er nieuwen over, zorg dragend dat de koolen altijd onder pekkel blijven. Na twee maanden is de zuurkool goed.

Het opleggen van groenten met *azijn* houdt ze lang goed.

Ajuintjes en komkommers, welke uiterst smakelijk zijn bij koud vleesch en welke in den bandel duur verkocht zijn, worden met *azijn* ingelegd.

Opleggen van ajuintjes

Om ze gemakkelijk te kunnen pellen, dompelt men ze eenige minuten in kokend water. Daarna laat men ze 5 minuten opkomen in kokend regenwater, waarin een

weinig zout en een snuijfe aluin opdat de ajuintjes wit zouden blijven. Giet ze op den teems, doet ze in bokalen, en giet er warmen *azijn* over, die men laten koken heeft met peperbollen, kruidnagels, spaansche peper, een takje thymus, dragon en vinkel. Laat afkoelen en stopt.

Komkommers

Men kiest liefst kleine en jonge vruchten, wrijft ze goed af, doet ze in eene kom en overstrooit ze met zout. Indien de komkommers te dik zijn, snijdt men ze in platte rondes. Men laat ze staan tot 's anderendaags, doet ze dan in bokalen, en giet er warmen *azijn* over gekookt met kruiden, juist gelijk voor de ajuintjes. Laten afkoelen en stopt.

HET STERILISEEREN

Door steriliseeren (langdurig koken) kunnen alle groenten bewaard worden : jonge erwten, wortelen, tomatten, asperges, bloemkoolen, enz. Die manier van inleggen is door Appert uitgevonden en bewaart best van allen den smaak en het uitzicht der groenten.

Eene voorwaarde streng noodzakelijk voor de bewaring der groenten, is het gebruik van goede stoppen, die men eerst goed in kokend water laat opkomen.

Jonge erwten

Laat ze eens opkomen in kokend regenwater met zout, en een snuijfe maagzout om de groene kleur te behouden. Giet op den teems, en doet warm in den bokaal. Legt er eenige ajuintjes boven.

Kookt regenwater, met 2 lepeltjes zout en 2 lepeltjes suiker per liter water en giet warm over de erwten in de flesschen of bokalen. Stopt, bindt vast, en steriliseert op de volgende wijze : Zet de flesschen of bokalen in een ketel, doch opdat ze niet tegen elkander zouden botsen, omwindt men ze met een weinig hooi, strooi of doek, giet er ook water over, tot op de hoogte der groenten in de flesschen. Zet op het vuur en laat gedurende 1 uur koken. Zet dan af en laat alles samen afkoelen. Het is aan te raden alsdan de stoppen te lakken, opdat er geen lucht meer in zou dringen.

Snijboonen en princessen

Zelfde doenwijze als de voorgaande, doch men laat den suiker weg.

Labboonen

Nog zelfde manier, doch in plaats van ajuintjes, legt men er een weinig labboonenkruid op.

Aspergiën

Men wast en kuischt ze, snijdt ze op de lengte van het glas. Vult den bokaal ermede, en doet er dan eene oplossing van zoutwater over, gewoonlijk van 15 tot 20 gr. per liter water. Stopt, bindt vast en steriliseert gedurende 1 1/2 uur.

N. B. Men kan de aspergiën ook in stukken snijden.

Tomatten

Men snijdt ze in 4. Laat ze goed malsch koken. Steekt ze door een fijnen teems. Zet opnieuw op het vuur met een snuifje peper en zout en laat gedurende een halve uur stilaan koken totdat het meeste water verdampt is. Doet in flesschen, stopt, bindt vast en steriliseert gedurende 1/2 uur.

Opleggen van zurkel

De gekuischte zurkel verschillende keeren spoelen en laten verlekken. Zet hem dan op zonder water en laat malsch stoven. Steekt hem door een fijnen teems. Zet hem terug op het vuur met een weinig peper en zout en laat het meeste water verdampen (gewoonlijk 15 minuten). Doet hem dan in potten of glazen, laat afkoelen en giet er eene laag gesmolten vet op, ten einde de lucht af te sluiten.

Men kan er ook fijngehakte kervel bijvoegen wanneer de zurkel doorgestoken is en dan samen laten stoven en verdampen.

Opleggen van kervel

Men kuischt en wast den kervel, hakt hem fijn, laat hem stilaan stoven met een weinig vet of boter en een snuifje zout gedurende 1/2 uur. Doet in potten of bokalen, laat afkoelen en giet er een laag gesmolten vet over.

Opleggen van fruit

Roode beziëngelei

Perst de beziën met eenige frambozen, meet het sap, neemt zooveel kilos suiker als men liters sap heeft, zet samen op het vuur, ruurt goed en laat 2 minuten doorkoken. Blijft nog eenigen tijd roeren, schuimt goed, laat een weinig afkoelen, doet in glazen en stopt.

Beziënsap

Persen, laten drijven, 2 maal per week goed afschep- pen, 3 à 4 weken laten staan op zolder, dan door een doek gieten, nog een weinig laten staan, en voor het in fles- schen te gieten nog eens door een doek doen.

Stekelbeziëngelei

Ze kuischen, ze opzetten met een weinig water. laten malsch koken. Legt een doek op den teems, het sap erdoor laten verlekken. 's Anderendaags het sap opzetten met eene gelijke hoeveelheid suiker. Een kwartier laten koken en in bokalen doen.

Aardbeziëngelei

De vruchten 5 minuten laten koken, laten verlekken door een teems, het sap opzetten met eene gelijke hoe- veelheid suiker. Gedurende een kwartier laten koken.

Aardbeziënconfituur

Een gelijk gewicht vruchten en suiker opzetten, de aardbeziën eens laten opkomen, ze in bokalen doen, het sap laten verkoken gedurende 15 à 20 minuten en warm over de vruchten gieten.

Pruimenconfituur

De kern verwijderen, de vruchten opzetten met 2/3 van hun gewicht suiker, laten koken tot het stijf wordt.

Pruimen in azijn en suiker

Droogt de pruimen goed af, doorsteekt ze met eene naald. Laat bijv. 1 liter azijn koken met 1 kilo suiker 1 stokje kaneel of vaniel en 5 kruidnagels. Laat de prui- men er eens in opkomen. Laat ze verlekken op den teems

en doet de vruchten in bokalen. Het sap laat men nog 15 minuten verkoken en giet het warm over de vruchten. Laat afkoelen en stopt.

Peren in azijn en suiker

Laat 1 liter azijn koken met 1 kilo suiker, eene citroenschil en een stukje kaneel of vaniel. Laat in dien siroop 3 kilos kleine geschilde peren malsch koken. Zet alles samen 8 dagen in den kelder, laat alsdan de peren op den teems goed verlekken, laat het sap nog 15 min. verkoken en giet warm over de vruchten in den bokaal. Laat afkoelen en stopt.

Peren in suiker

Op 2 kilos peren neemt men 1 kilo suiker. Men schilt de peren, zet ze op met een glas water, de suiker en een stokje kaneel of vaniel. Laat 2 à 3 uren koken, doet de peren in een bokaal, laat het sap nog koken tot het siroopachtig is en giet warm over de peren. Laat koud worden en stopt.

Kriekenconfituur

Doet de steenen uit de krieken, giet er azijn over en laat een nacht in den kelder staan. 's Anderendaags giet men ze op den teems, men vergaart het sap (kriekensap met azijn vermengd) in flesschen, om des Winters roode koolen, gestoofd konijn, enz. te bereiden. Men neemt alsdan zooveel kilos suiker als men kilos krieken heeft. Men strooit er den suiker droog over, legt er een stokje vaniel tusschen en plaatst 8 of 10 dagen in den kelder, zorg hebbende dagelijks te roeren. Doet dan in de glazen en stopt.

Appelengelei

Snijdt de appels in 4 zonder ze te schillen, zet ze op, overdekt met water. Laat lang stoven. Legt een handdoek over den teems, giet er alles op, laat goed uitlekken, op 't laatst mag men het een weinig uitduwen.

Met het sap neemt men zooveel kilos suiker als liters sap, laat samen koken tot het stijf is, terwijl men goed schuimt. Men mag er ook een weinig citroensap bijdoen. Giet in bokalen, laat afkoelen en stopt.

Rhubarbergelei — Confituur

Snijdt de jonge stelen in stukjes van 2 cm. Neemt eene gelijke hoeveelheid suiker, mengt het onder den rhubarber en zet alles samen 1 of 2 dagen in den kelder. Kookt samen tot de stukjes rhubarber malsch zijn, doet ze in bokalen en laat het sap verkoken tot het dik is. Giet het dan over de stukjes rhubarber, laat afkoelen en stopt.

Siroop van rhubarber

De bladeren en roode stelen worden in stukken gesneden en met een weinig water op het vuur gezet tot ze al hun sap hebben afgegeven. Men giet alles door een doek, men zet het sap terug op het vuur met $\frac{1}{3}$ van zijn gewicht suiker. Men laat stilaan koken gedurende 3 à 4 uren. Men bewaart in eene droge plaats. Het is een goed purgatief voor kinderen.

Fruitconfituur

Neemt bijv. 2 kilos appels, snijdt ze in 4, zet ze op met een weinig water en 2 kilos pruimen, waaruit men de steenen gedaan heeft. Laat goed malsch koken, steekt door een fijnen teems. Voegt er dan 2 kilos suiker bij en laat nog stilaan 1 tot 2 uren koken. Doet in glazen, laat afkoelen en stopt.

Confituur van jonge wortelen

Kuischt en wast de wortelen, snijdt ze in platte ronden, zet ze op met water en laat malsch koken. Steekt ze door een fijnen teems. Voegt erbij: de helft van hun gewicht in suiker, een weinig citroensap, alsook eenige bitter amandelen of kernen van pruimen in stukjes gesneden, of nog beter een of twee druppels uittreksel van bitter amandelen (*verkrijgbaar bij apothekers*). Zet alles samen op het vuur en laat nog 20 minuten stilaan koken. Doet in bokalen, laat afkoelen en stopt.

Opleggen van rauwe tomatten

$\frac{1}{3}$ water, $\frac{1}{3}$ azijn, $\frac{1}{3}$ suiker samen laten koken. De tomatten hier en daar met eene naald doorsteken en in

het mengsel goed laten opkomen. Ze in bokalen doen, het sap een weinig laten verkoken en warm overgieten.

N. B. Men mag in het sap een kruidnagel, een takje foelie en een takje dragon laten meekoken.

Drogen van fruit

Appelen en peren

Men schilt ze, laat ze geheel of snijdt ze in stukken of platte ronden, legt ze te drogen in den oven na het broodbakken, of in den oven der stoof. Men keert ze nu en dan tot ze droog genoeg zijn. Men bewaart ze in goed gesloten doozen of linnen zakjes in eene droge plaats.

Voor het gebruik weekt men ze 24 tot 36 uren.

N. B. Pruimen droogt men op dezelfde manier. Wanneer ze droog zijn, wentelt men ze in den bloedsuiker.

Fruitazijn

Afval van peren en appelen kunnen benuttigd worden om fruitazijn te maken. Hiervoor doet men de vruchten in een steenen pot en laat deze in ontbinding komen. Daarna perst men de verrotte vruchten door een doek en men vergaart het sap in een vatje of zuiveren pot welke men in hellende richting legt, ten einde het bezinksel op den bodem te houden.

Na zekeren tijd giet men voorzichtig het sap in een anderen pot, zorg hebbende er geen bezinksel bij te hebben. Men herbegint deze bewerking totdat men geen bezinksel meer ontwaart, ten einde klaren azijn van gepaste zuurheid te bekomen.

Goedkoope Nagerechten

Havermoutkoekjes

Men neemt bijvoorbeeld 250 gr. havermout. Men voegt daarbij 100 gr. tarwebloem of meel of maïsbloem, een snuifje zout, suiker naar smaak, en naar belieft een ei. Voegt er lauw water bij tot men eenen gebonden pap

bekomt; smelt vet of boter in de pan, schept er met een soeplepel 4 of 5 koekjes in, en laat langs beider kanten bakken.

Chocolademoes

Klopt het wit van 2 eieren in sneeuw. Voegt er een weinig witte suiker bij. Laat intusschentijd een stuk chocolade smelten in een weinig water; laat verkoken tot het eene dikke pap vormt. Laat goed afkoelen en voegt het druppelsgewijze bij het in sneeuw geklopte eiwit.

Oorlogswatels

Laat 1 kilo aardappelen malsch koken op gewone manier. Giet ze af, en steekt ze door een fijnen teems.

Voegt erbij: 150 gr. suiker en 1 pakje vanielsuiker.

2 lepels fijn olie of gesmolten vet en 1 ei.

Roert alles goed ondereen. Voegt er dan 4 tot 5 soeplepels bloem, meel of maïsbloem bij.

Maakt er langwerpige bollen van, wentelt ze lichtjes in de bloem en bakt in 't wafelijzer.

Broodpodding

Men laat bijvoorbeeld 200 gr. kruimels en overschotten van brood in een liter melk malsch koken. Voegt er dan bij: een snuifje zout, fijne kaneel, bruine suiker en eenige krenten of rozijnen.

Besmeert eene plaat of vorm met een weinig vet, giet de spijs erin en laat 1 uur in den oven bakken.

N. B. Men kan aan dien podding verschillende smaken geven door bijvoeging van: kernen van pruimen of bittere amandelen in fijne stukjes gesneden, appelcienschil of citroenschil fijn gesneden, enz.

Goedkoop gebak van maïsbloem

Mengt ondereen, ten einde een vasten deeg te bekomen: 100 gr. maïsbloem. 75 gr. suiker, 40 gr. vet en een weinig lauw water alsook een snuifje maagzout. Maakt er dan bollekens van; legt ze in eene met vet ingesmeerde plaat, duwt ze plat, en laat in den oven bakken. Steekt ze met een mes uit de plaat en laat ze op papier stijf worden.

N. B. — Men mag die maïsbloem vervangen door gewone bloem, en in plaats van lauw water een geklutst

ei gebruiken. Men kan ook den deeg in 2 verdeelen onder het eene deel raspt men wat chocolade, onder het andere mengt men eenige fijngesneden amandelen of kernen van pruimen.

Citroenpodding

Laat 4 bladeren gelatine in een weinig water smelten, voegt er dan een weinig citroenpoeder bij. Klopt terwijl 2 eieren, het wit in sneeuw, voegt er 2 lepels fijne witte suiker bij, mengt alles ondereen. Doet in een vorm en zet in den kelder tot op den oogenblik van opdienen.

Kaasboterhammen

Kleine, dunne, vierkante stukken brood langs beider kanten bestrijken met een weinig boter. Legt tusschen 2 stukken brood een dunne snede Hollandsche kaas, duwt goed ineen en laat langs beider kanten bakken in de koekenpan en dient ze warm op.

Allerlei

Oorlogsboter

Op 1/2 kilo boter neemt men 1/2 l. melk. Doet de boter in eene kom. Kookt de melk, laat ze afkoelen tot ze nog warm genoeg weze om de boter te doen smelten. Giet ze dan over de boter, roert goed ondereen met een eierklopper of eenvoudig met 2 vorketten welke men over elkander kruist.

Wanneer men de voorzorg heeft, de melk niet te warm over de boter te gieten, dan stijft het mengsel op na 5 minuten, doch men blijft voort roeren tot men geen enkel druppel melk meer ontwaart.

Men zet in eene koele plaats om op te stijven.

N. B. Op die manier bekomt men fijne crème boter, soms wat bleek van kleur, doch zulks kan men verhelpen, met eenige druppels boterkleursel in de melk te doen het welk bij alle drogisten te verkrijgen is.

Bakken van brood met aardappelen

Op 1 kilo meel neemt men 1/4 kilo aardappelen en 25 gr. gist. Men strooit een weinig zout onder het meel, voegt er dan den gist bij, waaronder men wat suiker mengt, en welke men breekt met een weinig lauw water. Vervolgens beslaagt men het meel met de aardappelen (*aardappelen gekookt op gewoon manier en doorgestoken zonder afgieten*). Men doorweekt heel lichtjes, en laat den deeg 10 tot 15 minuten rusten. Strooit een weinig meel op tafel, kneedt den deeg open in een langwerpigen lap, vouwt hem in drie, kneedt opnieuw open en vouwt nogmaals in drie; herhaalt die bewerking verschillende keeren. Geeft hem dan den ronden vorm, doet in de broodpan, laat vullen en plaatst 1 u. tot 5/4 u. in den oven.

Benutting van overschotten

1^e Manier: Zet de overschotten van vleesch op met water en een weinig zout, laat ze eens goed opkomen. Is het vleesch te mager, dan late men een stukje spek meekoken. Kapt of maalt fijn, mengt er naar beliefte een fijngesneden ajuin onder. Voegt er peper, zout en kruidnoot aan toe, doet in eene kom en perst tot 's anderdaags.

2^e Manier: Zet de overschotten op met water en een weinig zout, laat ze eens goed opkomen. Kapt of maalt fijn. Maakt intusschentijd eene witte saus, laat er het gekapt eens goed in opkomen. Giet op eene schotel en laat opstijven. 's Anderendaags maakt men er langwerpige bollen van, welke men in 't wit van ei rolt, dan in gekruimeld brood en men laat in 't kokend braadvet bakken.

N. B. Een weinig gezoden hesp bij het gekapt mengen, verheft fel den smaak.

3^e Manier: Laat eenige fijngesneden ajuinen goed bruinen in een weinig vet. Voegt er de stukjes overschot bij met een weinig peper, zout, water en een geutje azijn of beziënsap, alsook 1 stukje suiker en 1 laurierblad. Laat lang en stilaan stoven, bindt op 't laatste met aardappelbloem.

Gestoofd konijn

Men laat eenige ajuinen in stukjes gesneden goed bruinen in een weinig boter of vet. Laat er de stukjes konijn langs beider kanten goed in bruinen, bestrooid met een weinig peper en zout. Voegt er dan water bij en een weinig azijn of beziënsap of kriekensap, en 2 of 3 stukjes suiker, alsook 1 laurierblad en eenige appelen in stukjes gesneden. Dekt de kasrol goed dicht. Laat lang en stilaan stoven. Neemt de stukjes eruit, steekt de saus door den teems, bindt ze met aardappelbloem en laat er de stukjes nog eens in opkomen.

Bereidingen van spek

1. Gebrade spek met moes van aardappelen en groenkool of wortelen is heel lekker.

2. Gebrade spek met moes van aardappelen en roode kool is ook goed.

3. Aardappelen opzetten met een weinig water, eenige sneden spek bijdoen, peper en zout, de kasrol *dicht* stoppen. Laten gaar smoren. Opdienen met of zonder groenten.

4. Neemt 2 paarten aardappelen, 1 paart spek en 1 paart appelen. Snijdt alles in schijven, legt met lagen in eene kasrol, giet er water op. Houdt den pot goed gestopt en laat stoven.

5. Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen met eenige schijven spek. Voegt er dan aardappelen en water bij tot alles bijna onderstaat.

Laten malsch stoven en goed dooreenroeren.

Pekel voor het zouten van rundsvleesch

Op 6 liters water neemt men 1.5 kilogr. zout, 120 gr. suiker en 15 gr. salpeter. Laat samen koken, afkoelen. Legt het stuk vleesch er 8 of 10 dagen in, volgens de grootte van het stuk.

