

GEORGES HASSE

Praktisch en Spaarzaam KEUKENBOEKJE

UITGEGEVEN DOOR
L. MANNAERT

MEESTERES aan de tijdelijke
Staatslandbouwhuishoudschool
:: der Provincie Antwerpen ::



H
257135

NIEUWE ANTWERPSCHE DRUKKERIJ, Lange Koepoortstraat, 51

69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90

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 AMERIKAANSCH 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.

321641

sept 1918

Bereiding van soepen

Erwtensoep

Laat de erwten van daags te voren weken 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, of eenvoudig in water heeft laten malsch koken.

Boonsoep

Zelfde doenwijze.

Zurkelsoep

1e Manier: Kuischt en wascht 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.

2e Manier: Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig boter of vet, voegt er de noodige hoeveelheid water bij alsook zout, aardappelen en den gereinigden zurkel. Laat malsch koken, steekt door, voegt er alsdan een tasje zoete melk aan toe.

N. B. Een eierdooier, verhoogt fel den smaak dier soepen.

Kervelsoep

1e Manier: Laat water koken met zout. Gebruikt als bindingstof: rijst, vermicelle, tapioca of cérealine. Laat goed doorkoken. Voegt er een brokje vet of boter aan toe, alsook den fijngehakten kervel en een tas zoete melk. Men laat alsdan niet meer doorkoken, om het zwart worden te beletten. Men mag ook een fijngesneden ajuin lichtjes bruinen, in een weinig vet of boter en met de sosp laten koken.

2e Manier: 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 fijngehakten kervel bij, alsook eene tas zoete melk.

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. In den Zomer eenige blaadjes zurkel laten meekoken verheffen den smaak dier soep.

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 groene 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 met rijst heeft laten stoven.

Poreisoep en ajuinsoep

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.

Raapkoolsoep

Zelfde doenwijze als de voorgaande, doch men laat een takje thymus meekoken.

Pompoensoep

Zelfde bereiding.

Tomattensoep

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

N.-B. — Men mag volgens smaak een of twee stukjes suiker bijvoegen.

Savooiensoep

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter, voegt er de noodige hoeveelheid water bij, zout, savooien en eenige aardappelen. Laat malsch koken, steekt door en voegt er dan fijngesneden ajuin bij die men afzonderlijk heeft laten bruinen.

N.-B. — Gebruinde broodkorstjes passen bij alle doorgestoken soepen.

Lentesoep

Laat water koken met zout, en de volgende jonge fijngekapte groenten: erwtenrankjes, ajuinpijpen, eenige blaadjes salaad, spi-

nazie, zurkel, kervel, peterselie; kan men eenige stukjes aspergiën, bloemkool, porcelein, jonge erwten bijvoegen des te beter. Als bindingstof gebruikt men: rijst, tapioca, vermicelle, céréaline of aardappelbloem. Men voegt er op 't laatste een brokje gebruinde boter aan toe ofwel een fijngesneden ajuin (lichtjes gebruind in een weinig vet), welke men met de groenten laat meekoken.

Fransche soep

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

Vleeschsoep

Zet het vleesch op met koud water. Schuimt goed bij het koken. Voegt er alsdan zout aan toe, alsook groenten welke men geheel laat meekoken: zooals een selder, porei, wortel en een ajuin die men lichtjes op de buis van de stoof heeft laten bruinen. Die groenten verwijderd men vóór het toevoegen van vermicelle of tapioca. Laat de soep 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 te geven; hoe stiller zij kookt, hoe klaarderen bouillon men zal bekomen. Men kan er ook 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 eerdooier 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 teloor, 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 snuijfe 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 fijngekapte peterselie over.

N.-B. — Wanneer de erwten niet al te jong meer zijn, is het aan te prijzen in plaats van ajuinpijpen te laten mee 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 fijngekapte 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 intuschen eenige fijngeseden 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 fijngekapte 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 beziënsap, alsook een handsvol rijst of gebroken maïs, 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 vleeschballekens of overschot van vleesch bij kleine stukjes gesneden of zelfs eenige teerlingen spek. 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 tomaten 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.

N.-B. — Volgens den smaak der tomaten voegt men er soms bij: een stukje suiker of een geutje azijn alsook naar beliefte een dooier van een ei en gekapte peterselie.

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 titroensap.

Bloemkool

1^o manier: Kuischt en wascht 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, laat verlekken en dient ze op met eene witte saus.

2^o manier: Zelfde bereiding als de witte kool hierboven.

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 verlengt 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.

Andijvie en porei worden op dezelfde manier gereed gemaakt.

Raapkoolen

1^o Manier: Snijdt ze gelijk getruite aardappelen doch in fijne reepjes. Een brokje boter of vet laten bruinen, voegt er de raapkoolen bij zonder afkoken met een weinig water, peper, zout en een takje thymus. Goed laten malsch dampen.

2^o Manier: Laat ze malsch worden in kokend water met zout en dient ze op met eene witte saus.

3^o Manier: Zelfde bereiding als roode kool.

Boonen

1^o 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 opdien strooit men er fijngekapte peterselie over. Men mag er ook een geutje melk aan toevoegen.

2^e Manier: Laat ze malsch worden 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, giet ze op den teems om te verlekken en steekt door. Voegt er alsdan een weinig zoete melk of boonwater aan toe alsook peper, zout en fijngekapte ajuin en peterselie.

Porei met boonsaus

Snijdt het wit van den porei in stukken, laat malsch koken in kokend water met zout, giet op den teems om te verlekken en dient op met eene boonsaus welke bereid wordt als volgt: Malsch gekookte boonen door den teems doen, daarna aanlengen met water of beter een weinig zoete melk, peper, zout bijvoegen en er den malsch gekookte porei laten in opstoven.

Heel smakelijk en voedzaam en vet of boter worden gespaard. Het groen van porei dat gewoonlijk bij den afval geworpen wordt, dient als ajuin in de bereiding van soepen.

Selder

In stukken gesneden wordt op dezelfde manier gereed gemaakt.

Savooien

Wanneer deze malsch gekookt zijn, stooft men ze op met 3 of 4 lepels doorgestoken boonen, voegt er peper, zout en kruidnoot bij, alsook een weinig water of beter zoete melk.

Spruiten

Zelfde bereiding.

Mayonnaisesaus van boonen

Malsch gekookte boonen door den teems doen. Onder gestadig roeren azijn, peper, zout en mostaard bijvoegen.

Appelen met boonen

Laat boonen malsch koken op gewoon manier en laat deze nog een tijd stoven in appelmoes

Oorlogsfricadellenkoek

Een gelijke hoeveelheid boonen en rijst laten malsch koken. Op den teems gieten en goed laten uitlekken. Daarna broodkruim bijvoegen alsook peper, zout en kruidnoot en naar belijfte een fijn-gesneden ajuin of sjalot. In de braadpan scheppen, een weinig broodkruim overstrooien gelijk voor patatbloem en in den oven laten bakken.

Men dient op met aardappelen en ajuin- of sjalotsaus welke bereid wordt zoals tomatsaus, doch men laat dragon of thymus weg.

Opgevulde ajuinen

Neemt groote ajuinen, snijdt er eene schijf af, haalt ze uit en vult ze met doorgedane boonen waarin peper, zout en kruidnoot.

Sluit ze vervolgens met de schijf ajuin, smelt boter of vet in eene kasrol, legt er de ajuinen in; bestrooit met peper en zout, laat stoven en voegt er een weinig water en azijn bij. Vóór het opdienen de ajuinen op eene schotel plaatsen, de saus binden met aardappelbloem en over de ajuinen gieten.

Gestooftde rijst

Laat rijst in kokend water malsch worden (120 gr. per liter), voegt er een snuifje zout bij alsook een brokje vet naar belijfte. Dient op met aardappelen en ajuin- of tomatsaus.

Bereiding van spek

In deze tijden dat het spek in meest al de huishoudens schaarsch is, moet men het op de spaarzaamste wijze benuttigen.

Amerikaansch spek

Snijdt het spek in schijven of teerlingen en laat stoven met peper, zout, een laurierblad, kruidnagel en een of twee ajuinen. Vóór het opdienen een deel van het vet afgieten, een weinig water bijvoegen en de saus binden met aardappelbloem.

Gemarineerd spek

Het spek 3 of 4 dagen in azijn leggen, waarin kruidnagels, laurier, thijm ajuin en dragon. Het spek laten uitlekken en daarna braden in den oven zoals verkensvleesch ofwel eenvoudig stoven gelijk hierboven. De marinade kan dienen om de saus te maken.

Spek met boonen

Laat teerlingen spek uitbakken, voegt er alsdan malsch gekookte witte boonen bij met peper, zout, laurier en thym. Laat samen stoven en voegt er op 't laatste gehakte peterselie bij.

Rapen met aardappelen gedampt met teerlingen spek

Eenige fijngesneden ajuinen goed laten bruinen met teerlingen spek. Stilaan water bijvoegen alsook de noodige hoeveelheid aardappelen, zout en een laurierblad. Wanneer de aardappelen half malsch gedampt zijn, voegt er eenige schijven rapen bij en laat alles samen malsch worden. De rapen mag men naar belijfte afzonderlijk bruinen en dan bij de aardappelen voegen.

Gestooftde wortelen met boonen en teerlingen spek

Een fijngesneden ajuin lichtjes laten bruinen met eenige teerlingen spek, langzaam hand eenige teerlingen bijvoegen met een weinig water. Voegt er dan de wortelen bij in fijne reepjes gesneden

alsook zout, een laurierblad en 2 of 3 stukjes suiker. Laat half malsch worden, voegt er dan eene hoeveelheid malsch gekookte bonen bij en laat alles samen lang en stilaan stoven. Bindt indien noodig met aardappelbloem en strooit er fijngehakte peterselie over.

Rijst met spek

Laat rijst in kokend water malsch worden, voegt er fijngesneden selder bij, alsook kpeper, zout en eenige teerlingen spek. Laat samen stoven.

Hutsepot

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

Leverpastei

Laat 200 gr. rijst in kokend water malsch worden met een laurierblad en eenige kruidnagels (goed droog laten koken). Voegt erbij 250 gr. fijngemalen of gehakten lever, 150 gr. gemalen spek of vet, peper, zout, kruidnoot en een fijngesneden rauwen ajuin alsook een ei naar beliefte. Doet in eene kom en perst.

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 intus-schentijd 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, bestrooit met een weinig peper en zout. Voegt er dan water bij en een weinig azijn of beziënsap of krikensap, 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.

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 vleesch er 8 of 10 dagen in, volgens de grootte van het stuk.

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 steriliseeren.

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. De princessen kan men ook bewaren op de volgende manier: Laat ze eens goed opkomen in kokend water met zout, daarna uitlekken en nadien drogen in de zon of in den oven. De gedroogde princessen op eene droge plaats bewaren en ze voor 't gebruik 24 uren laten weken in koud regenwater.

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 kokommers, welke uiterst smakelijk zijn bij koud vleesch en welke in der handel 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 snuifje aluin

opdat de ajuntjes 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.

Opleggen van komkommers

Men kiest lietst 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 ronden. 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 ajuntjes. Laten afkoelen en stopt.

Het steriliseeren

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

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. Giet op den teems, en doet warm in den bokaal. Legt er eenige ajuntjes boven.

Kookt regenwater, met 2 lepeltjes zout en 2 lepeltjes suiker per liter water en giet warm over de erwtes 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 ajuntjes, legt men er een weinig labboonenkruid in.

Aspergiën

Men wast en kuischt ze, snijdt ze op de lengte van het glas. Vult den bokaal ermee, 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 sukken 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.

Andere manier: Het tomattenmoes na het koken in glazen gieten en na afkoeling olie of gesmolten vet overgieten.

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 fruit

Roode beziëngelei

Perst de beziën met eenige frambozen, meet het sap, neemt zoveel kilos suiker als men liters sap heeft, zet samen op het vuur, ruurt goed en laat 5 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 afscheppen, 3 à 4 weken laten staan op zolder, dan door een doek gieten, nog een weinig laten staan, en voor het in flesschen te gieten nog eens door een doek doen.

Stekelbeziëngelei

Ze kuischen, ze opzetten met een weini gwater, 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 hoeveelheid 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 pruimen 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 geschildde 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. Laat dan 15 tot 20 m. koken; laat afkoelen. Doet 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.

Bewaren van rhubarber

De rhubarber in stukken snijden, in flesschen doen, goed oopen drukken; nadien stoppen, in den kelder bewaren de flesschen omgekeerd (de stoppen naar omlaag)

Rhubarbergelei

Snijdt de jonge stelen in stukejs 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. Men mag ook den rhubarber later stoven totdat het een stijven moes is.

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 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

Neet 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 rondes, 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

1/3 water, 1/3 azijn, 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.

Confituur van rijpe komkommers

Neemt groote rijpe komkommers snijdt ze in de lengte door; doet er het zaad en de vochtigheid uit en de buitenschil er dun af, snijdt ze als snijboonen doch een weinig dikker.

Op 1 kilo van dit snijsel, neemt 1/2 l. azijn, 1/2 kilo suiker, het sap van een citroen of citroenpoeder, een stokje kaneel en 7 kruid-

nagels. Laat alles samen koken zonder de komkommers tot het siroopachtig geworden is; doet er dan de komkommers in en laat goed koken doch niet te hevig gedurende 1 1/2 u. Doet in bokalen, laat afkoelen en stopt.

Siroop van vlierbeziën

Perst de vruchten, giet het sap door een doek, laat koken met 3 pond kandijnsuiker per liter sap gedurende 5 minuten, schuimt goed, giet in flesschen, laat afkoelen en stopt.

Drogen van fruit

Voor het drogen gebruikt men meest appelen, peren, pruimen, kersen en abrikozen.

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 dozen 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 bloemsuiker.

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.

Bewaren van eieren

Het beste tijdstip om eieren te bewaren is Maart-April en Augustus-September.

a) in papier. De eieren in papier wikkelen en in eene doos of kistje bewaren. Alle 8 dagen de eieren keeren. Deze eenvoudige doenwijze past men best toe in Augustus-September.

De eieren met lagen in 't graan gelegd is insgelijks aan te prijzen.

b) in kalk. Een kilogr. kalk blusschen met een weinig water en voort aanlengen tot 10 liter (een emmer). Des anderendaags zal de

oplossing met een vel overdekt zijn. De eieren in een zuiveren pot rangschikken en met het kalkwater overgieten.

c) in waterglas. De eieren in een pot rangschikken. Tien liters gekookt en afgekoeld regenwater mengen met 1 liter waterglas, dit mengsel over de eiers gieten dat ze goed oversopt staan.

Goedkoope nagerechten

Havermoutkoekjes

Men neemt bijvoorbeeld 250 gr. havermout. Men voegt daarbij 100 gr. tarwebloem of meel of maïsbloem, een snuijfe zout, suiker naar smaak, en naar beliefte een ei. Voegt er lauw water bij tot men eene 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.

Oorlogswafels

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 gemolten 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.

Broodpudding

Men laat bijvoorbeeld 200 gr. kruimels en overschotten van brood in een liter melk malsch koken. Voegt er dan bij: een snuijfe 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

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 snuijfe 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.

Citroenpudding

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 zestrijken 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.

Céréalinekoek

Kookt 1/2 l. water met 1/2 l. zoete melk. Laat er stilaan 150 gr. (3 jatten) céréaline in rijzen, 20 m. stilaan koken, goed roeren. Voegt er een snuijfe zout bij en suiker naar beliefte. In natgemaakten vorm of tassen gieten en laten opstijven.

Peperkoek

2 lepels honing of 3 lepels appelsiroop of gelei laten smelten in eene tas melk of koffie met 1/4 kilo suiker (liefst bruine). Mengt dit stilaan bij 1/2 kilo grijze bloem waarbij men een snuijfe kaneel voegt en anijspoeder (verkrijgbaar bij apothekers en drogisten), alsook eenige stukjes succade of appelcienschil naar beliefte.

Alles goed doorroeren gedurende 10 minuten. Den deeg 24 uren laten rusten. 's Anderendaags een koffielepeltje maagzout bijvoegen en in eenen matigen oven 1 1/2 u. laten bakken.

Koek van vlokken

Laat eene tas suiker smelten in eene tas koffie met een soeplepel honig. Voegt dit mengsel bij eene tas meel en eene tas 1/2 vlokken alsook een koffielepeltje anijspoeder. Roert goed ondereen en voegt er een koffielepeltje maagzout bij. Laat 1 uur in den oven bakken.

Oorlogsboterhammen

2 tassen rijstvlokken met 1/2 pakje vanielbloem of 2 lepels bloem in 1 liter melk met suiker laten stijf koken. Goed laten afkoelen. Daarna in sneden snijden, laten bakken gelijk gewonnen brood of enkel cofituur opstrijken en zoo eten.

N. B. Men kan de boterhammen rond eene schotel plaatsen en in 't midden eene beziensap-saus gieten.

Rijsttaart

Maakt een vasten deeg van 150 gr. bloem, een snuijfe zout, fijnen kaneel, suiker, een brokje vet en een weinig lauw water. Laat

een kwartier rusten. Daarna den deeg openrollen, in de plaat doen, hier en daar met vork doorsteken en in den oven laten bakken.

Op de gebakken plaat deeg legt men eenige schijven appelen, welke men lichtjes gebruid heeft, daarop malsch gekookten rijst, waarbij men suiker voegt naar beliefte. Indien er deeg te veel is, rolt hem open en snijdt er bandjes van, legt deze op den rijst en plaatst dan een kwartier in den oven.

Appelgebak

Neemt 1/2 kilo geschilde appelen, ontdaan van het klokhuis, zet op met een halve pint water. Sluit de kasrol goed dicht en laat zonder roeren malsch worden. Voegt er dan 400 gr. suiker bij en laat gedurende een kwartier hard koken goed roerende. In natgemaakten vorm doen en in den kelder plaatsen.

Appelbroodjes

Een appel schillen, het klokhuis verwijderen en dit opvullen met een weinig suiker en kaneel. Een vasten deeg maken met bloem, bier en suiker, dezen openrollen, den appel erin zetten en den deeg overtrekken. In eene ingesmeerde pan plaatsen en in den oven laten bakken.

Gestoofde rhabarber met rijst

Snijdt rhabarber in stukken en zet op 't vuur met water. Als het kookt voegt er een zekere hoeveelheid rijst bij, laat goed malsch stoven. Voegt er op 't laatste suiker bij naar beliefte. Men kan zulks warm of koud opdienen.

N. B. Bij gewonen rijstpap gestoofde appelen voegen in eene ingesmeerde plaat gieten en in den oven laten bruinen is ook een smakelijk gerecht.

Honingsiroop

Zet op het vuur eene tas honing en 2 tassen zwarte koffie. Wanneer het kookt, neemt het deksel af en laat nog stilaan 3/4 tot 1 uure koken.

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 doorwerkt 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 in den oven.

Oorlogsboter

Op 1/2 kilo boter neemt men 1/2 l. melk of 1/2 l. water. Doet de boter in eene kom, strooit er zout over. Kookt de melk of het water, laat ze afkoelen totze 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 of het water 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.

Kaasbereidingen

Paterskaas

Verwarmt bij voorbeeld 10 liters melk op 32 graden. Voegt er kleursel en stremsel bij, opdat de stremming in 45 minuten voltrokken weze. Snijdt den wrongel in vierkante stukken, verwarmt terug op 36 graden. Zet van het vuur, giet de wei af en doet den wrongel in eenen natgemaakten vorm. Legt er een doekje over en keert den kaas. Legt er vervolgens eenen hoek van het doekje over, het scheel erop en begint te persen met 2 kilos gedurende 1 uur, van tijd tot tijd keeren. Vermeedert stilaan het gewicht en eindigt met 5 kilos na 4-5 uren persen. Wrijft den bovenkant in met zout, den volgenden dag den onderkant en zijkant, den 3en en 4en dag heelemaal. Doet hem dan uit den vorm en legt hem op een plankje in eene warme plaats gedurende 6 dagen en brengt hem in den kelder om te rijpen, waar hij wekelijks met lauw zout water afgewassen wordt.

Na 6 weken is hij bruikbaar.

Oorlogsbrie

Verwarmt 2 l. volle melk op 28°. Voegt er kleursel en stremsel bij opdat de stremming in 1 1/2 u. voltrokken weze. Men verdeelt den wrongel in vierkante stukken, laat 1/4 u. staan tot den wrongel een weinig gezakt is. Daarna scheidt men deze in een doek en men laat 1/4 u. verlekken. Vervolgens plet men den wrongel en scheidt hem in den vorm waaronder een plankje of beter een strooimatje ligt. Van tijd tot tijd keert men den kaas.

Zouten: 1ste dag bovenkant inwrijven, 2de dag onderkant, 3de dag heelemaal. — 2 à 3 dagen in eene warme plaats laten drogen en 14 dagen in den kelder brengen om te rijpen. Met lauw zout water afwassen als er schimmels opkomen.

Platte kaas of maquée

De melk verwarmen op 20°. Er twee druppels stremsel per liter bijvoegen. Goed omroeren en dan een dag (24 u.) onaangeroerd laten staan. Dan de dikke melk in dunne lagen in een doek scheppen om te laten verleken. Daarna de witte kaas door een fijne zeef duwen en met peper, zout, soms met een fijn gesneden sjalot mengen. Men kan ook suiker gebruiken in plaats van peper en zout.

H 258 135