



R E C E P T E N

voor keuken en huis

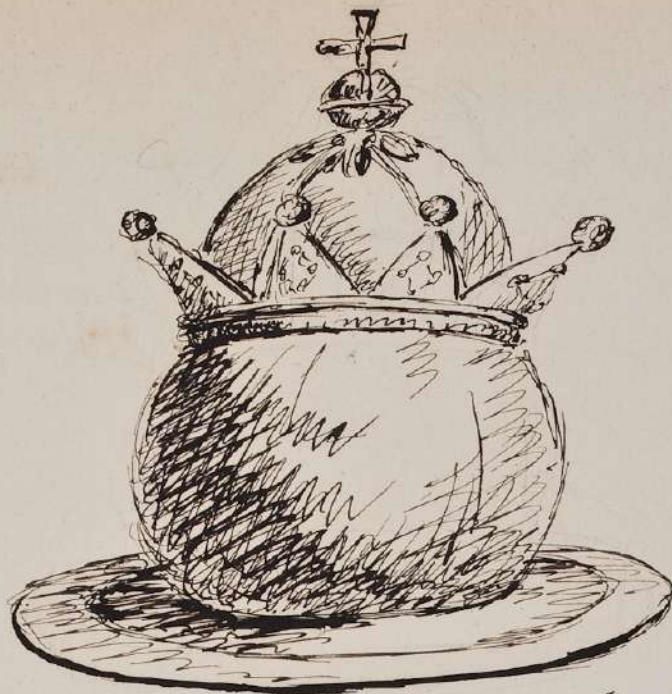




een trouwt so menigh jonge Bruyt
 En denckt niet wat die saeck bedruyt,
 Denckt maer 't gevolg van dese trouw?
 Is eerstens, dat ick word Mevrouw,
 En tweedens, dat ick heb een man
 Voor wiens kledij ick sorgen kan.
 Zijn linnenkast word mijn bedrijf,
 En het spinet mijn tijduer dijf.
 En gaet mijn lief naar sijne saeck,
 De stofdoeck blijft dan mijn vermaeck.
 Een keuckenmeijt besorg ick wel
 Die alle koocht wat ick bestel.
 Ock siet: hoe weinig weet het kind
 Waer men in huys of Vroë door vindt!
 De man neemt 'smorgens, teir en lief
 Een afscheid van zijn harte lief,
 En komt hij dan de deur weer in,
 En heeft sijn maegh een goede sin,
 En is sijn herte seer verheught,
 En seer geneigt tot min. geneught,
 Dan is et mach een kleingh treyt,
 Dan is er maer de keuckenmeijt,
 Die, onbedacht of ongeleed,
 Die soete stemming ras verkeerd.
 De rundsrib is weder al te gaer,
 Of al te rouw, dat is er naer,
 Aardappels sijn als seep so glad,
 In 't sop sij 't zout vergrepen had,
 De boon valt hard als haegel weir,
 De poddink ligt als pap daer neir.
 De man eet niets en heeft maer dout
 Het mael bekومت als d'hout de wout.

In slechten huijm met bitteren mont,
Kruipst brommend bij de kaemurcont.
De vreughe van het weduwschap
Is so verkeerd in droef gepien.
En erger wordt het nog gesteld,
Als hij, voor 't suur verdiende geld,
Sijn maet gaet doen met zijn Cornuiff
Sijn wegh weër vindt de deure nijt.
Daar-ou komt de man in huijs.
Gedruckt, bewaerd door 't leuens kruiff,
Overvuld van weëdom om 't landt staet,
Ai siet! hoe vlugh die bij vergaet,
Wanneer den hutsput soete geur
Slem tegenreect al in de deure,
Wanneer de rosbeef sappich sacht,
Slem op de tafel tegenlaecht,
Wanneer de struiff met gulden gloet,
Sijn mont van vreughe waat'us doet,
Ai siet! hoe dan sijn bedre min,
Sich nijt bij sijne harts vriendin.
Den huijsvrouw, hout dit boeck te vrint,
Vaecht men u in de keucken vindt;
Beleer de maecht en bouw haer op,
En dickwijls licht de deeksel op.
Bedenck, 't kan niet genoech geseijt
„De huijsvroue in de keucken vleit.“

uit „de huijsvrou“



Jan Luyken fecit.

$1\frac{1}{2}$ pond Weitemeel.	0.75 Kilogram.
$\frac{1}{4}$ — Gruttemeel.	0.12 —
$\frac{3}{4}$ — Corinten.	0.37 —
$\frac{1}{4}$ — Rosijnen.	0.12 —
8 Eieren, met het wit.	
$\frac{3}{4}$ pond Boter.	0.37 —
En oost Melk.	0.6 liter.
Voor twee duiten Gist.	twee cent.

Dit wel gemengd en dooreen ge-
 klopt moet in een doek,
 die in kokend water nat
 gemaakt en met gestoken
 beschnit bestrooid is, stijf
 te samen gebonden worden,

en in een ruime ketel met
zò veel water gekookt, dat
de kack altoos onder blijft.
— Het water moet koken
als het beslag er in komt,
en de kack moet er twee
uren in blijven. Als hij
er éen uur in gekookt
heeft moet hij gekeerd worden.

Probatum est!

(Naar het handschrift van
dhr. A. C. W. Staring, in het re-
ceptenboek van den Hil-
denborck, van 1791.)



Kandeel

Op 1 flesch thynwips en 1 flesch witte mÿs
 met pÿpkandel en suiker naar den smaak gekookt,
 neemt men 4 geklutste eijerdoijers, die er dees voor,
 lichtig op het vuur worden dörgeraerd. Men laat
 het steds roerende, nog even opstaan, tot dat de
 Kandel dik wordt.



25 Mei 1887
 24 Jan 1889
 15 Jun 1891
 1 April 1897



mijn stoffer is mijn Smeert,
 mijn bezem is mijn wapen,
 Ik kenne geene rust, 'ek en mete van geene slapen,
 Ik denk aan geene saez, 'ek en sucht naar geene respect,
 Geen arbeid mij te zwaar, geen zorg mij te veel,
 Om alles gladdcken te zonder smet te maken.



Anijskoek

Recept van den Wildenborch

5 Ons witte suiker, het geel van 10 eieren
en wat anijs, worden gederende een kwart,
hier goed door elkander gevoerd; het
wit wordt dan geklopt tot het heel
stijf is, en er door gevoerd. Het laatste
afgeerde heurt Koek 2 1/2 ons Meel dat
er heel vlieg doorgewerkt moet worden
De vorm met boter bestreken; men zet
het in den oven met vuur onder. —

Men kan dese Koek ook bakken in een
langwerpige blikje, dat slechts half vol
wordt gemaakt met het deeg, dan kuypt
de Koek het Model van een
Aftinningscake. —



9

spoedig en Lekker!

... door spoedig alleen wint de kok geen gunst;
spoedig en lekker eisent de kunst.

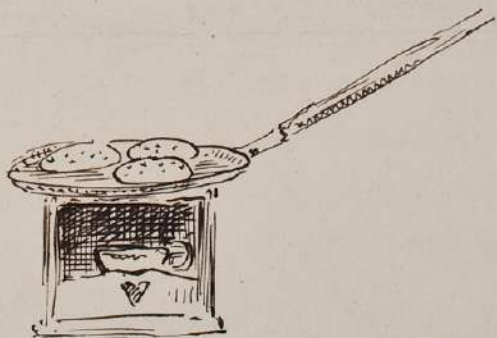
Vier Keukenkopjes Tarwemeel, met vier kopjes water, vier eieren, waarvan het wit tot schuim gekloft is, en twee kopjes gesmolten boter, in vormpjes gebakken, boven en onder vuur, zal spoedig klaar zijn en evenwel lekker smaken.

Die in de pan.

nog een meelverwarming die zeer te waardeeren is.

Neem een half anderwouds pond of 0.25 Kg. grutte meel, met een stukje gist, drie eieren en een weinig zout. Besta dit met rijkelijk een half pint, of 0.45 liter melk, en laat 't op een warme stoof rijzen. Krenten moeten er bij, maar, niet in het bestag, bij het bakken over de kopjes gestrooid.

Bergen op Zoom
7 April 1806
J.S.



Maïzena. Koude pudding

Vijf eetlepels, vlak, Maïzena
Een derde peul vanille
Een kan melk
Twee eieren met het wit
Suiker naar de smaak

Kook de melk hard kookt, moet men haar even
afnemen en daar er alles doorverren, waarna men het weer
te samen laat koken.

Men kan er ook suiker "naar verkiezing"
lij doen: het lekkerst van alles is echter, suiker
naar wisch."

D. d. 14 April 86

W. C. S.

Croquets.

Koud gebraad halfvolleek fijne ketchup,
doet het in een pan met een weinig sout
bloem, melk en veel nootmuscaet.

Laat dit tot een dikke pap koken en
of een schotel koud worden. Snijdt er dan
dunne figuurtjes van als moeten peling. Werk-
telt die dan eerst in boter, dan in gestoten
bechuit, dan in geklopte eieren, en dan
weer in bechuit. Men kookt de uurseljes
in reusel en kookt daarin ook peterselie
van of de schotel te leggen

van mevrouw Blufj
Soek

Koek op de ketel.

ook genoemd koek in 't zakje." anderhalf pond, o, 75 R. G. grutten - en evenveel sarwen meel, met een half pond, o, esk. G. rozijnen en evenveel krenten, of des verkiezende van die zoetheeden wat meer voor de gest en een weinig zout, te bestran met half melk en half water, maar zeer dik zoodat 't niet vloei- baar wordt. Laat dit een uur bij het vuur rijzen; doe 't dan in een zak, een hand breed hooger dan $\frac{1}{2}$ maal toegebon- den, en laat 't drie uur lang in een pot met water koken.

W. C. J. Stappé

Asperges in 1 uur

2 flesjes wijnarijn gekookt. kom lijnde. doet men ee de asperges in, voeg hierbij een weinig kerkema $\frac{1}{4}$ R (1 lb lood 4 wijtjes) gestote mosterdzaad. $\frac{1}{8}$ (6 lood 2 wijtjes) zout, 4 penlen Spaansche peper. Bind deze speerjes te voren in een keteldoek. doekje te samen

van Meermond & Gijn
vriesschool

De prinsesse koek

Neemt vijf eieren, meest daartegen
tamenemel, gelijke hoeveelheid suiker
en boter. Roert eerst het meel en de
boter tot ze goed door elkander zijn,
daarna de suiker; de eier dooyers, het
mit stijf tot schuim geklopt het laatst.
Laat de voem met boter belopen en
bestrooit die met beskuit, doet het
deeg er in en laat het ruim een half
uur bakken, onder en boven vuur.
voor de jeun kan men er citroenschil
of kaneel met notemuscaet in doen

B. 7. 16 April 86

M. S.

Lijersaus.

Was water met azijn opzetten, koken,
daarna boter aannemen met bloem,
daarna 3 eyerdooyers sterk geklopt en
stomverken tot dat het dik is.

Voor 2 personen berekend.

B. 7. 16 April

1886

Garnalen broodjes

Nuemt een lepel tarwebloem aangevoerd met
soete melk wat notenmuskaat, en weinig
gehakte peperolie, naas verkiising, en
een groot look, dit samen doorgeroekt hebbende,
neemt men het look er uit en doet er een
goud stuk boter door en dan de gepelde garnalen.

Dit moet samen in kleine uitgeholde witte
broodjes gedaan worden, dit men van buiten met
boter beemen en met beschnitt kruiden bestrooid
en een half uur in den oven laat bakken.

J. P. S.

Mayonnaise

Mettes dans un bol de porcelaine
deux jaunes d'œufs crus, dont vous aurez
soigneusement enlevé le germe. Tournez les
vivement avec une cuiller, quand ils sont bien
mêlés, prenez une cuiller d'huile d'olive
de première qualité et versez goutte à goutte
de l'huile en tournant d'une main vos
jaunes d'œufs. La réussite de la mayonnaise
tient à ce que les jaunes d'œufs ne reçoivent
l'huile qu'à mesure qu'ils peuvent
l'absorber. À mesure qu'on verse goutte à
goutte en tournant vivement, on voit le mélange
s'épaissir et devenir de la consistance de
beurre frais. Si on verse trop tôt ou trop
d'huile à la fois, la sauce tourne. On
peut alors y remédier en ajoutant toujours

goutte à goutte de l'eau froide, de la
 valeur d'un œuf à condre. Quand la
 mayonnaise en est arrivée à ce point,
 que le mélange forme une masse qui,
 en la tournant, se détache du parois
 du bol, vous ajoutez petit à petit,
 deux cuillerées de bon vinaigre à l'estragon
 et vous assaisonnez de sel. Il faut
 beaucoup de patience et de tems pour
 réussir une mayonnaise mais on est très
 compensé de sa peine en ayant une sauce
 délicieuse, avec laquelle on décore toute
 espèce de mets froids de poisson ou
 de volaille, etc. J. v. P. S.

Rijneveldsche Harenpartee

De kaas moet schoongemaakt, en het
 vleesch van de beenderen gedaan worden.
 Dan neemt men, (sedst. gewicht),
 1 pond varkensgehakt
 en 0.5 " zalfs gehakt
 en knud doet met de volgende kruiden
 0.06 Pond Louk
 0.008 " peper
 0.005 " Nagels
 0.005 " Nagelbollen
 een weinig knoflook en Chalotten,
 fijn gehakt.
 Men houdt van dit alles wat af, om
 de kaas, die aan stukken gesneden is,
 mede in te wrijven.
 Nu legt men een dunne laag gehakt
 op den bodem van de pan, en daarop
 enige

enige stukken kaas, de kotten in,
vullende met gekookt, dat stijf aan,
gedrukt wordt. Zoo voortgaande vult
men de pan, legt boven op een
goede laag ijsen, aan plakjes gesneden,
wat thym, mayolin en laurierbladen,
en bedekt alles met een laag spek.
Daarna kookt de deksel er op, deze
wordt toegesmeerd, en men laat de
partij gedurende 4 uren in den
oven trekken.

Probatum est.
den Haag 23-4-86.

Bitterkoekjes v.l.

Men doopt 2 ons bitterkoekjes in
rhum, en legt die, in een dikke
saus van 4 eijerdoren, een
halve liter melk, en een lepel.
maizena. Vanille in de melk koken
en wat suiker.

Ronde rhum podding.

Half goed geklopte eijerdoren
2 ons witte suiker
5 of 6 lepels rhum, of andere likeur
Men roert dit alles goed door

elkander, doet er dan hard
voerende twee lood gesmolten
gelatine bij, en, chindelijke het
wit van de 5 eieren tot schuim
geklopt, er door, in de steenen
pudding vorm. Kan dezelfde
dag gemaakt worden.

den Haag 23 April. 86
E. v. P.

Goede Sago pudding

0.125 kilo bruine sago een half
uur lang laten koken met
een flesch water en 0.063 k.
witte suiker, dan er bij gielen
 $\frac{1}{2}$ flesch bejernet, Citraenschillen
en suiker naar den smaak
en nog een half uur laten koken
tot dat de sago goed gaar is.
In een saideen vorm die met
koud water ongespueld is, wordt

de padding gegoten, om hand
te vonden.

De same hand, van roos
met venille en eyscheuin
en boven top.



De Alexander.

0.8 ons rijst, 0.06 ons suiker
1 1/4 flesch melk, gaar gekookt
6 eijerdoren geklopt en met
Chum er door. Het wit
van de eijeren tot scheuin
geklopt met 0.1 ons suiker
er door, boven op de rijst;
even in den oven laten bren
worden.

(N.B. 2 ons rijst 1 1/4 flesch melk
voor 6 personen.)

1886 8 Sept. 1886

C. v. F.
v. G.

Christmas.

Most delicious.
Pumpudding.

Christmas.

2
2 es keukenbeschuiten, fijn gestampt
0,125 K.G. runderniervet, fijn gesneden
0,187 K.G. rozijnen zonder pitten
0,187 K.G. Wreuten
een afgeraspte citroenschil, een weining noten,
muskaat, $\frac{1}{4}$ bierglas rum, een paar lepels
witte suiker en 4 eieren. —

Alles goed geworden in eene gesmeerde vorm
vier uur laten koken.

Men overgiets dan de pudding met circa
 $\frac{1}{4}$ bierglas rum met suiker en steekt het
dan aan.

Louis C. v. P.

8 September 1886.
Den Haag.



Del amorce

Waarom die drank zoo heet, heb ik
niet kunnen ontdekken. Maar lekker is
hy. Men moet hem drinken lucht, of op
ene verrande, by nacht zomerveden; dan
verdryft hy alle zorgen des geneeds, en
veroorzaakt ene heilme opgerimtheid,
die alles in een rookblennig licht stelt.

Men drinkt men er te veel van, dan
wordt de stemming uitzelaten, dan met
ene ordentelyke hant gezelschap vereenig,
dan is. Voort de dames moeten oppas-
sen, de aardbeien niet op te eten.

Recept

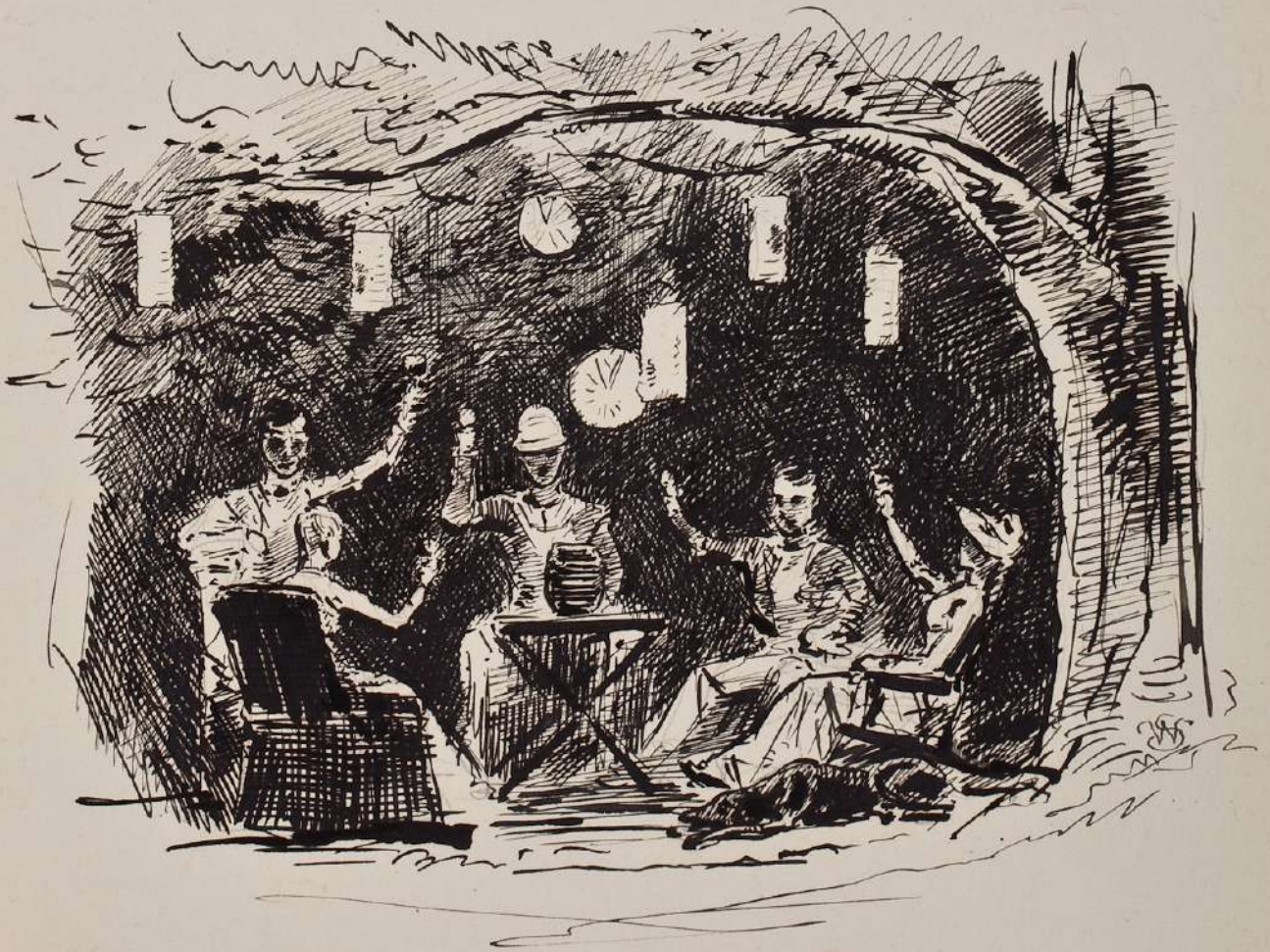
Men neemt drie flesschen gewonen Rijn-
of Moeselwyn, éne flesch Champagne, en
éne halve flesch Madera, of Sherry; en giet
den inhoud van een en ander in eene bresine,
voegt er by ene reuke bevertheid aardbeien,
nhyffers meloen (of vyf linnen annanas); en
late dan de bresine, goed gesloten, 24 uren in
de helder, of op eene heele plaats staan. Na,
burchlyk moet er niken by, en wel witte

Men

Alen bedenke vooral, dat het ver-
 blyf in den kelder gedurende de uwen
woordzake is. Verzuim niet dit, dan
 zal men er zich niet op kunnen berou-
 wen, de eekle "del amore" ooit te hebben
 genoeft.

10 Sept 1876

W. van der Meer



Koude saus bij koud vleesch

Een handvol pimpemel, een groote handvol dragon, heel fijn gehakt; 20 „charlotten“ ook heel fijn; 8 eierdooiers, waarvan er vier heel hard gekookt en fijn gezeven moeten worden, de andere vier rauw en goed geklopt; vier lepels slaolie; een theelepel zout; 2 eetlepels soja; twee lepels mosterd, alles rauw doorein, en in een stopflesch.

Bij het gebruik, mengt men het aan met azijn. Het kan een heel winter goed blijven.

M. Daring
Peerink

de Koppel
17 Sept. 1886

Macaroni-schotelkje

voor als men met z'n vijven of zessen is

Wilt gij een zelig smullen zien,
 Van middagdiesch of koffie?
 Ga dan wat macaronie sien:
 Eet eet daarvan, als of-i
 Zoo hongerig als Jussi was,
 Na 't vasten van drie weken!
 Maar volg dan ook, precies van pas,
 Wat 'k u Dies voor zal preeken:
 Maak een pauze water aan de kook
 - Dit is om te beginnen -
 Hier zij voor 't niet-aanratten ook
 Een bordje onderinne.
 Schud daar de macaroni in,
 1 1/4 Hectogramme;
 Hieronder laat g'in vuigen zin,
 Flink vijf minuten klammern.
 Let dan de pan op "raster" vuur,
 Meng er wat boter bij:
 Een klontertje, van de Postum
 Al van een "noten"-ei;
 - Dat's hanelnoot, noch okkeraar,
 Geen kokos, maar muskatin! -
 Is nu de meelreep recht de gaar,
 Giet af! en 't zal u batten,
 Als 't thans tot een doorstouwen kwam,
 - Deur' regelen onthoud te! -
 Met honderd vijf de twintig gram
 Van vette kaas, de Goudsche.
 Vijf Decagrammen boter nu
 In zout, mis, onverdroten,
 Al "naar het, zoo mag smaken" u, -
 In peper ook (of "noten").
 Thans alles duchtig omgeroerd,
 Op d'oud bekeerde wijs,
 - "Avec une certaine force de poing"
 Zegt men hier in Parijs -
 Totdat de kaas is opgelost,
 In 't melig napelsch deege;
 O! wat een superfine kost,
 Heet gij daar thans verkreegen!
 De schotel (schulpen) aangerukt,
 Met fijn beschnit bestrooid,
 In d'oven thans; en, is 't gelukt,
 Een bruine korst dan looit 't.
 Smult feestelingen! eet maas toe!
 Laat smaken u dit baksel!
 Wat onderscheid toch, met de koe,
 Die liever kamt op baksel! -

de Koppil
1 October 1886

Osterd-Zuur

en neemt eenige komkom-
 ers, die allernijest schoon-
 aakt, en afgewasschen worden
 oeten. Sta ze achtereenvolgens
 op een gewoon of ander stapel.
 es in 4 ten gesneden te hebben, neemt
 en er alle raadkorrels
 op een zilveren eetlepel
 voor uit. Dit gedaan, heb
 en ze 24 uren, of 1440
 minuten, in 't zout. Onderwijl
 oakt ge een flesch azijn,
 itooppers eens 25 cts dofsiers
 osterd koterod; en alles door
 alkander goed fijn geroerd,
 ac heb, behoorlijk spoud geworden,
 heb zorg overen die komkom-
 ers zhangegoten worden.

eer dan lekker.

argob
 di 10
 1886.



Kuorhantjes.

Men neemt kleine aardappels,
 schilt ze niet, wast ze af
 en zet ze met roosel water
 alsoe aan blijft hangen en met
 een weinig roest in een ysteren
 pot ze koken. Ze maken geduren
 de een uur op een goed vuur
 by eenzaam gedurig geschied
 worden. Men set ze by zachte aan
 kranjes met koude water, liget
 op het koffie vuur. De deugdelijk-
 heid van dit recept kunt gij, hene
 Neuro, niet beter proberen, dan
 door de kuorhantjes een spoedig
 in de Hatterstraat te koken.

Caroline Swaving



Dulki Frutti.

Gekookte of geconfijte vruchten doet men
in een schotel, zodat zeeerst goed koud zijn gewor-
den; daarna belegt men ze met bitterkoekjes of

biscuits de Saugye. Doel dan in een pan $\frac{1}{2}$ lepel fijne witte suiker,

een lepel bloem een halt pijpje vanille ende doyers van drie eieren; roer

dit alles goed dooreen; mengt het aan met drie bierglazen koude melk of room,

zet het op het vuur, roer het goed totdat het kookt en giet het warm op de

bitterkoekjes waarmede de vruchten belegt zijn. Een lepel Rhum er door

verhoogt den smaak. Het wordt koud gegeten.

Arnaldine Swaving.

Dec. 86.

Citroen Glace

Men koopt een halve flesch rijnwijze
met suiker (naar de smaak) en het sap van
drie citroenen, laat dit goed doorkoken,
dan neemt men het van het vuur, en loert
het een voorligtig, door een met het wit
geidgheblapte zijeren, vervolgens doet men
dit alles te samen nog even op een lichte
vuur kookt het een de kook kout, men
laat 't vooral niet doorkoken.

S. K. S.

Ulage 25 jae 08.





KRUIDEN AZIJN

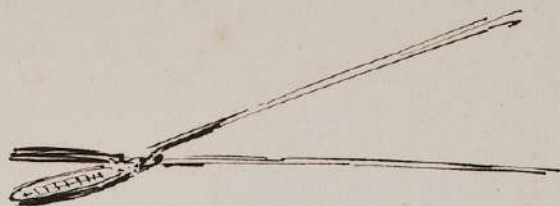


en neemt :

- Wijn Azijn VI Flesch
- Dragon II Ons
- Pimpernel II Lood
- OostIndische Kers II Lood
- Laurier Bladen II Lood
- Spaansche Peper III Drachmen
- Thijm II Lood
- Majoraan II Lood
- Oranje Bladen II Lood
- Bieslook III Lood
- Klaprozen V Gent

Laat dit VI Weken in de Zon trekken en giet het dan door eene Zeef in Flesschen die daarna goed gelakt worden.

Marie K.



Kaaspeertjes.

Men neemt daartoe $\frac{3}{4}$ lb Broodsuiker,
 $\frac{1}{2}$ lb boter, 4 eieren, $1\frac{1}{2}$ lb meken meel
 en een lood boterkanuel, maakt er
 kleine balletjes van en bakt er twee
 legelyst in een ijperkaek en ijper.

Ch. H.



Hoer in rijst, van Mevrouw van Sankhuys.

Neem een gaargekookt hoer, hetgeen
gelegd wordt in een vorm aangerild met
vrou een klein hoer) 0.25 N.H. rijst, gaargekookt in
de bouillon die met 2 a drie eijeren bedruzen
moet zijn. De vorm wordt vooz, met boter
en het rivit besmeerd en men laat het alles
een taez in de oven bakken.

Voor de saes neem een met kruidmagden
bestoken vooz, ook die af en maak het
met sluur van wat bouillon van de kip,
2 of 1 eieren met kokenmuscot, koken saes.

Den Haag
3 Februarj
1889

C. S.



Appelen - podding

Toen Eva in den appel beet,
 Begon naast vreugd' ook 's menschedoms leed.
 O, Eva! wistst ge, wat ge deedt
 Met dien vermenschten appelbeet!!!

Hadd't met lust en beleid
 Liever podding bereid
 Van diezelfde vrucht,
 O, vrouw zonder tucht!

Hadd't appelen gewreven, een soepbord gevuld,
 Maar van 't zure soort. Dan nog achttien beschuiten,
 Tot pulver gestampt. Les eiers, met geduld
 Hiervan 2 mit geklopt, dat het schuimde naar

als de branding aan't strand. Aan boter niet veel:
 Een kwart pond (1). Naar smaak dan wat suiker en
 Kaneel.

Ook oranje - snippers. Nu den vorm bekeken
 Voor ge 'm van binnen met boter hadd't bestreken
 En bestrooid met kruimels van beschuit. Twee uur,
 Met een half verminderd, zöö geplaatst boven't
 vuur.

Als een sausje twee ei-ers in Rhijnwijn of room.
 O, Eva! waarom toch geplukt aan den boom!!
 Door een podding, hierboven in dicht beschreven,
 Hadd't ge ons - allen gered van veel leeds
 in dit leven!...

Den Haag
 10 Februari 1884.

S. P. L.

(1) Dichterlijke vrijheid maakt van
 een kwart bello hier een kwart
pond.



Poeles met Kerry. 27

Men laet 6 ons
kalfspoeles en
3 ons kleine
ragonsauceijsjes
met water min
maken tot het

Goed gaar is. Fris' twee groote
(fingernipperde) men lichtbrin, doet
er bij: 4 eetlepels meel, fris' dit ook,
en een dessertlepel Kerry.
Als dit klaar is, doet men er roerend 1/2 maat
van 's vleesch bij en dan 's vleesch, en laet
's alles nog even doorkoken. Men eet er
rijst bij!

J. H. van der Schueren
algemeen

Macaroni schotel

1½ one macaroni kookt
 men gaar in water dat flink
 kookt, en daarna men een
 goede hoeveelheid zout doet.
 Men laast de macaroni
 uitslokken en doet ze in een
 diep schoteltje, en byvoegende
 gepuikte uien ^{en} goed stuk
 gepuikte boter, als ook balletjes
 van kaas en varkens gehakt.
 Na alles flink dooreen gevoerd
 te hebben, zet men het schoteltje
 in den oven met gestampte beschnit
 er over.

Polyms Munk

5 Oct. 1893

Frambosenmarmelade.

Voor de frambozenmarmelade wrijft men
de frambozen door een zeef.

Laat het sap uitlekken.

Dit berijkt men voor frambozengelei.

De rest het men te vuur met
gelijk gewicht aan suiker. Ook
ze tot een gelijchtige massa steeds roerend.

Cécile Starving.

Oranjemarmelade.

Voor de oranjemarmelade neemt men 5
 sinaasappelen. Men kookt ze gaar in water,
 neemt er de schil af en snijdt deze aan
 smalle reepjes. Men ontdoet het overige der
 appelen van de pitten, wrijft dit door een
 zeef, het schillen en puree te samen met
 $\frac{1}{2}$ kilo suiker te ruur en laat ze goed
 doorkoken tot een geleerachtige massa.

Cécile Staring.

Voor het braden van groot
vleesch is noodig voor 1 lb
vleesch, voor gr. vet en 10 gr
Zout;

Rystrand met hache'

Zoo gram Eijt
hache' van 200 gr. vleesch.

Zout, peper.

9 deiliken kokend water.

Kook de Eijt gaar in kokend
water met Zout en peper ($\frac{1}{2}$ un)

Dul een ongespreiden Rystrand
met de gekookte Eijt, drink ze
thoig aan, zoodat er geen holte

satiches blyuen. Maak de Eijt
van der hand los met een in 200
trekting gemaakt mes en teer

den hand op een schotel. Dul
dul de holte middel in, met

de gereedgemaakte hache'. Allez
de saus van de hache' met is

Dit Geval dikker gemaakt worden
 voor de kache' in den Egstrand
 kant. Daartoe worden 15 gray
 blaas met koud water aang,
 maakt en in de kache' gaar
 gekookt. In plaats van kache'
 kan men bruine of witte sa-
 gant of mesent, of vleesch
 met Cherry nemen. —

Purée van witte of bruine
 boonen. —

De boonen waschen, waarna men
 ze een ~~maakt~~ uur te welen in de
 kook ket; in 's zelfde water de
 boonen zeer gaar koken ($1\frac{1}{2}$ à 2 uur)
 De gekookte boonen door een
 zeef wrypen, met brodenmaat
 en zout vermengen, de purée
 al roerende verwarmen. Als ^{mede}
 gebruikt, moet het stijf welen
 zo wordt dan geen brodenmaat
 aan bezeserd maar een stukje
 boter, dat met de purée verwarmd wordt.

Hassepeper.

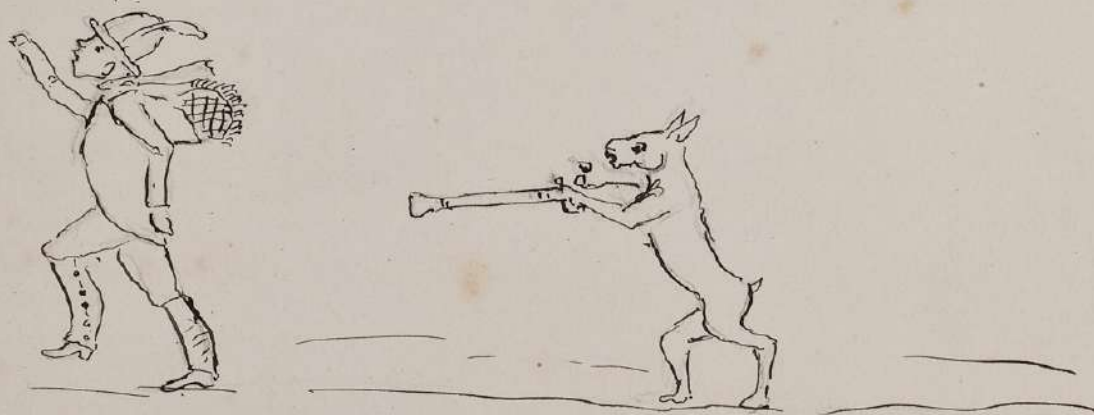
Hetgeen men van een gebraden haas heeft overgehouden, wordt van stukken gesneden en dan gestoofd met bijvoeging van het volgende:

al den jus dien men van den haas heeft, een lepel anijs, een goed stuk boter, eenige voorsaf gefruite uien, zout, peper, een paar nagelen en een spijlepel suiker; even voor het opdoen doet men er een

glas rooden wijn bij.

Ingeval men verkiest van een
gebraden haas te stonol harepapa
te maken, moet hij natuurlijk
vooraf worden gebraden.

M. H. A. Staring. 30 Jan. 1909



Wildbraad en Gevogette.

Ragout van Hertten. of Reevleesch.

Het vleesch wordt in stukken gesneden die men in spek en boter even klueren laat; dan giet men kokend water in de pot, doet er zout bij, dekt het schieijk toe, en schuimt het vleesch eenige minuten later af. Daarop voegt men er het volgende bij:

gebruind meel, geraaste citroenschil, peper, nagelen, eenige laurierbladen, gesneden uiens, wat augurken en azijn. Even voor het opstoven giet men er een glas rooden wijn in, en verzacht de scherp te van den azijn door een weinig suiker.



1 lb. kip of 3 à 4 ons kalf.
Jauk.

10 gr. boter

1 ei

$1\frac{1}{2}$ eellepel soja

Cajennepapier

besluit

100 gr. eijel

2 eieren.

De kip gaar koken met een beetje
Jauk in het water, daarna kookken
in de stukken stoven in $\frac{2}{3}$ van de
boter, ei, Cajennepapier en de soja.
Ten half uur voor het opdoen de
saus binden met wat gedroogde
besluit. De rijst gaar koken in
1 dl. bouillon van de kip; als u gaar
is en 1 of 2 eieren kookken, en
de rest van de boter. Dan een paar
rust schotelte vullen eerst met het
vleesch en de saus, daarna de rijst
en het ei dat vullen zetten om te
te worden.

Resten van rand of halpbleek.
 " van jus
 " " harde aardappelen
 - fays, ui, worsten sauce, melk
 boken, bechiant.

De aardappelen fijn wrijven, door
 de. Voor twee laken worden met
 wat melk en een flakje boken.
 Klappen, tot men een luchtig
 mengsel verkrijgt. Het
 bleek fijn hakken; den jus met
 wat water of bouillon, gefruite
 riers en een schentje saus samen
 gien binden met een beetje
 Nu het bleek onder in een
 vast schotelke leggen daaronder de
 saus gieten, daaronder de aardappelen
 juist uitspreiden. Het schotelke
 met bechiantcrème of paneermel
 en flakjes later bekleven en in den
 oven een kortje en of later be-
 cken.

100 gr. Sago (Sapiraca)
 $\frac{3}{4}$ L. melk
 4 eieren
 75 gr. boter
 " " suiker
 50 " amandelen
 $\frac{1}{2}$ gr. Citrus schil

de Sago wastchen en in $\frac{1}{4}$ L. water
 laten weken of opzetten met koud
 water en als het begint te koken
 afzetten. De gas en doorschijnend
 laten koken in de melk. - de
 bij met zo dik zijn dat ze vry
 de gas vasthouden. de boter tot
 room breekt, daarbij een van de
 de droevig bereiden de suiker
 de Citrus schil, de 'gure Sago en
 doorroeren en vry het Hydrat^{pte}
 lient. Het suuwracht schelk
 met boter besmeren, sulles van
 met meer dan $\frac{3}{4}$ was de kougte
 met het mengsel, draame vrye
 meer $\frac{3}{4}$ uur in een matig seichte
 vry zette. Het loopt dan hoog
 op; slacht op tafel beneefte
 onder een verwarmd deksel. -

($\frac{1}{2}$ Liken mitte broes van (juus)
 2 50 gr. rijt
 min 2 l. water en soepgrent
 1 kg. vunderleek van boilli

afwaroken, Stevig insonten en op
 een uur of 3 van het middag
 maal smet kokend water en een
 soezie groene kruider, daarna met
 een de kook krader, of een huetie
 van de kochel. Een klein uur
 van het eten neemt men de
 afgekookte beutle en uit, fonder
 een beetje bouillon van de seus
 af, met de soepgrentes die het
 seisoen meebrengt, te en de ge
 wone rijt, en laat alles gas
 koken, neemt dan het vleesch
 en uit, en dient dit op een
 schotel, aan schijns gesneden,
 met een beetje bouillon.

1 kg. klapotak, 1 kg. wortels en 1 kg.
 aardappelen gebut men 1 l. water
 giet dit op het gesneden vleesch
 laat het zoetjes koken $\frac{1}{2}$ uur
 met dan $\frac{1}{2}$ l. bouillon vershoude
 heket en doet daarbij de gesnipperte

rees en aardappelen (en uien)
Weinig vet of boter heeby wordy.

100 gr. Tapiocasago
1 fl. bessensoep.
+ 200 gr. suiker
 $\frac{1}{4}$ L. vanillezuur.

De sap naroken en allen aan reeke
in warm water, dan gaer koken
in het bessensoep. Telkens reuen
Als ze gaer is de suiker en droi
menges, uitgieten in een schuif
en hond laten worden.

Vassie Goreng
wat vles in boter licht bruin
gemaakt. Gev. theelepeltje fris
olmaakte Spaansche peper. Fris
gehatt vleesch (heeft ham) Goed
Arongrekkete rijst; dit alles $\frac{1}{4}$ uur
Eind verend braden. Klaar!

