

RUNDVLEESCH

Braadtijd 20 minuten per 500 gram vleesch.

Alle rundvleesch, behalve biefstuk en ossehaas, wordt vóór het braden met kokend water overgoten om het eiwit aan den buitenkant te doen stollen en hierdoor het binnenste sappig te houden. Daarna wordt het stevig met zout ingewreven en naar verkiezing met enkele kruidnagelen bestoken. Intusschen heeft men in de braadslee een paar stukjes vet gesmolten, veel of weinig, naar gelang het vleesch veel of weinig vet noodig heeft, in dit kokende vet legt men nu het vleesch en kijkt er de eerste tien minuten niet naar om, daar het openen van den oven het eerste braden stoort. Daarna mag men er langzamerhand water en melk, van ieder de helft bijdoen 1 deciliter per 500 gram vleesch en het vleesch gedurig bedruipen, in het begin niet er in prikkende, om het wegvloeien van het bloed niet te veel te bevorderen. Later is dit beprikken gewenscht, om mooie jus te krijgen. Zoo als gezegd richt zich de toevoeging van vet naar het vetgehalte van het vleesch en den smaak. Men mag versch, of uitgebraden vet nemen. Heeft men niet veel jus noodig en wenscht men ze krachtiger, zoo neemt men $\frac{1}{2}$ decil vocht op 500 gram vleesch.

BIEFSTUK

100 gram boter op 500 gr. biefstuk. De biefstuk wordt kort voor het braden geklopt met den biefstuk-klopper, zoo noodig, en met zout bestrooid en een weinig peper, daarna gebakken in boter. Deze boter

laat men vooraf in de koekepan braden, tot alle schuim verdwenen is, dan eerst legt men de biefstuk er in, en laat ze aan beide kanten 5 minuten bakken, er in prikkende. Men rekent 100 gr. boter op 500 gr. vleesch. Is het vleesch klaar en uit de pan, zoo laat men zeer langzaam melk bij de kokende jus drui-
pen, en hiermee doorbraden zonder dat deze echter een witte kleur mag aannemen. Dit vereischt eenige oefening, vooral om te weten hoeveel melk de saus kan lijden, deze wordt er mooi gebonden van, en levert meer uit, als anders het geval zou zijn. Is de biefstuk buitengewoon dik, zoo moet men den braadtijd verlengen, ook hierbij moet men met het gezonde verstand te rade gaan. Men mag voor het braden van biefstuk geen Margarine gebruiken.

OSSEHAAS

Ossehaas met zout bestrooid wordt even als biefstuk in b o t e r gebraden aan alle kanten, juist op dezelfde wijze, maar daarna in den oven gezet, om nog een half uur na te braden. In den oven mag er gerust margarine of braadjus, die men toevallig heeft, bijgevoegd worden en een lepel Worcestershiresauce (zie sauzen), men prikt er gedurig in en bedruipt het goed. Als het vleesch uit de braadslee is, wordt er voorzichtig een weinig melk toegevoegd aan de jus, en laat men deze nog een paar minuten doorbraden.

TOURNEDOS OF CHATEAUBRIANDS

Tournedos zijn kleine biefstukjes van de ossehaas gesneden, men bakt ze juist zoo als biefstuk, maar

slechts $2\frac{1}{2}$ minuut aan elke kant, bij de jus voegt men een weinig Worcestershiresaus.

OSSELAPJES

Osselapjes worden een dag in azijn gelegd met zout, eenige kruidnagels, peperkorrels, een ui, een paar laurierbladen en citroenschil, en den dag daarop in een goed sluitende pan gaar gestoofd. Men laat hiervoor braadjus met vet die men over heeft of anders boter braden, legt de lapjes hierin en voegt langzaam een deel der azijn toe. Gedurig legt men ze om en zorgt, dat er altijd ruim nat op is. Na één à $1\frac{1}{2}$ uur zijn zij gaar, de saus wordt, met een weinig bloem, in boter fijn gewreven, gebonden. De rest der azijn kan, na even opgekookt en gezeefd te zijn, dienst doen voor verschillende sauzen of op salade.

GEROOKTE OSSETONG EN HAMBURGER RIB

De gerookte ossetong wordt een nacht in water gezet even als een gerookte rib, en daarna met warm, niet kokend water opgezet, ruim onder, kooktijd voor den tong 3 uren, voor de rib 20 minuten per 500 gr. Het vel van de tong wordt wanneer die gaar en nog warm is, er afgetrokken.

HET BRADEN VAN KALFVLEESCH

Braadtijd 20 minuten per 500 gram.

Om aan den eisch te voldoen dat het kalfvleesch geheel gaar en blank zal zijn, koken wij het gedurende $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{2}$ uur in aanvankelijk warme niet kokende water en melk. Men neemthiervoor een groote pan, desnoods een hooge braadslee, en legt onderin een bord voor het