

seconde in den vetpot) worden opgedaan, liefst met een vingerdoekje in de schaal, waar het vet in kan trekken. Deze croquetten kan men ook van resten kalfsvleesch, zonder braadkorst, of varkensvleesch maken, van versch vleesch zijn zij echter lekkerder. Ook een mengsel van ham en kalfsvleesch smaakt goed.

GESTOOFDE ZWEZERIKKEN MET HERSENS

Men neemt een paar zwezerikken en een paar hersens, blancheert ze, dat wil zeggen, laat ze even in lauwe melk en water staan, en wast ze goed daarin af, legt ze dan in een gesloten pannetje, waarin boter bruin gebraden is, na een tien minuten legt men ze om en laat ze aan de andere zijde stoven, in 20 minuten ongeveer zijn zij klaar en worden met asperges in witte saus gegeven, of in witte ragoût.

VARKENSVLEESCH

Braadtijd 20 minuten per 500 gram.

Het varkensvleesch wordt door de meeste menschen het best verdragen, wanneer het niet te vet is, van daar, dat wij ons beijveren een deel van het vet door braden te verwijderen, tot voordeel van de jus, die zeer mooi daardoor kan worden. Wij wrijven het dus in met zout en zetten het in den heeten oven, zonder toevoeging van vet of boter, alleen met een half decilitertje water. Nu begint het vet langzamerhand van het vleesch af te braden en er vormt zich een mooie bruine korst, nu is de tijd gekomen om er bruine niet vette jus of nog water bij te doen.

Wil men dikke gebonden saus, dan bestrooit men een half uur vóór het opdoen het vleesch met fijne beschuit of paneermeel en begiet het dikwijls. Op deze wijze door en door gebraden, kan het varkensvleesch soms de illusie geven kalfvleesch te zijn.

VARKENSHAASJE MET GEROOKTE OSSETONG

Het varkenshaasje wordt gebraden vast aan de daaraan sluitende ribbetjes, waardoor het sappig blijft en niet uitdroogt, na 't braden er uit gesneden en aan plakjes op een schotel gelegd, afgewisseld door stukjes gerookte ossetong (zie ossetong) en omgeven door gestoofde asperges in witte saus (zie asperges). Dit is een mooie en lekkere schotel.

VERSCHE HAM ALS WILDZWIJNGEBRAAD

Een versch stuk ham zonder been ongeveer 3 K.G. wordt één dag in zout gezet daarna drie dagen in een marinade van :

1 deciliter azijn, $\frac{1}{2}$ flesch rooden wijn, peperkorrels, paar laurierbladen, 20 gedroogde lijsterbessen, (bij den drogist verkrijgbaar) en vaak daarin omgewenteld. Bij het braden laat men eerst een paar uien in boter licht bruin braden, legt het uitgelekte en goed afgedroogde vleesch er bij en braadt het 2 uren, met toevoeging van een weinig marinade, die ten laatste met eenige sago gebonden wordt. De rest der marinade kan dienen voor osselapjes.

GEROOKTE HAM

Kooktijd 20 min. per 500 gr.

De ham wordt één dag in water gezet en daarna

gekookt, met warm water, niet kokend te beginnen. Wanneer de kooktijd bijna voorbij is, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur te voren, neemt men den ham uit het nat, trekt er het zwoerd af, het aan de kanten netjes in figuren snijden- de, en bestrooit hem van boven met paneermeel, daarmee wordt hij dan een half uur in den oven gebraden en warm met piquante saus (zie sauzen bij soepen) gegeten of koud met sla.

VARKENSCOTELETTEN

braadtijd $\frac{3}{4}$ uur 750 gram.

De varkenscoteletten worden niet gepaneerd zoo als kalfscoteletten, maar afgebraden, zoodat een deel van 't vet weg gaat. Men legt ze hiervoor in een gesloten pan met een deciliter water, langzaam bij te voegen en wentelt ze vaak om, na een half uur stoven, zet men ze in den oven en braadt ze nog een kwartier

GEKOOKT RUNDVLEESCH, KALFVLEESCH, VARKENSVLEESCH

Het vleesch, dat gekookt bij groente gegeten zal worden, of met saus, mag niet als soepvleesch behandeld worden d. w. z. het mag niet uitgetrokken worden en moet met warm, niet kokend water opgezet worden; in zout met kokend water zou het hard worden aan den buitenkant en niet geheel gaar van binnen. Wat men bij het braden van rundvleesch tracht te bevorderen, moet hier juist vermeden worden. Hetzelfde geldt voor kalfs- en varkensvleesch dat gekookt zal worden, worst enz. steeds met warm, niet kokend

water opzetten. Men rekent 15 à 20 minuten kooktijd per 500 gram.

BOUILLON-VLEESCH BIJ ALLERLEI GROENTEN;
PEREN, KNOLSELDERIE, SAVOYE KOOL, UIEN, WORTELS
ROASTBEEF VAN 1,5 KILOGRAM

Men kookt de roastbeef gedurende een uur, wanneer het vleesch goed van de vork af gaat, is het gaar. Daarna zet men het weg, het warm houdende, en kookt in de bouillon de hierboven opgegeven groenten, de peren ongeschild, met de wortels; in een andere pan, de knolselderie, in stukken gesneden met de uien en de kool, eveneens in stukken, en voegt zoo noodig water bij de bouillon. Een uur ongeveer moet dit alles koken, het moet door en door gaar zijn. Daarna wordt alle nat bij elkaar gegoten en gebonden met vleesch in boter fijn gewreven. Men legt het vleesch op een schotel, de groenten aan partijtjes er om heen en overgiet alles met de saus. Dit is een overheerlijke, licht verteerbare kost, die tevens een mooie schotel voor het oog vormt.

VLEESCH VOOR HUTSPOT

Zelfde wijze van koken van een klapstuk of ribbetje; men kookt in de bouillon de wortels en uien en haverhout.

OSSETONG, KALFSTONG, VARKENSTONG

Kooktijd 3 uur, 2 uur, 1 uur.

De ossetong wordt geklopt met een stamper of beter

biefstukklopper en in warm niet kokend water opgezetz met een weinig zout. Na 3 uur koken is zij gaar, is de tong klein dan is ook 2 uur kokens voldoende, als zij van de vork valt is zij gaar. Men neemt haar uit het nat, laat haar een weinig bekoelen, en trekt er dan terstond het harde vel af, dat voor huisdieren kan dienen of verder uitgekookt kan worden in den soeppot. De tong wordt in het nat warm gehouden en intusschen saus gemaakt (zie sausen). Wil men haar stoven, zoo laat men haar noodgaar worden, in 2 uren, zoodat het vel er met moeite afgaat, legt haar dan in jus of bruine ragoutsaus en laat haar hierin nog een uur doorstoven. Beide wijzen van bereiding zijn zeer smakelijk. Bij kalfstong reket men 2 uur koken, bij varkenstong 1 uur, zelfde behandeling.

HET KOKEN VAN VLEESCH VOOR ERWTENSOEP, WORST, ENZ.

Dit wordt alles met warm, niet kokend water opgezetz en 1 à 2 uur gekookt, naar gelang der dikte van het vleesch, gerookte worst wordt een dag te voren of een paar uur te voren geweekt, naar gelang zij hard is of niet.

VARKENSOOREN EN POOTEN MET KALFSPOOTEN

1½ uur koken.

De pootjes worden met de ooren opgezetz, maar deze er eerder uitgenomen daar zij spoediger gaar zijn. Van de bouillon maakt men mosterd of piquante saus (zie sausen bij soepen), giet deze bij 't opdoen er over, en

geeft er croutons of gebakken stukjes brood uit den vetpot bij. Dit is een lekkere en goedkoope schotel.

KALFSHART EN KALFSNIEREN

Deze worden gaar gekookt met aanvankelijk warm niet kokend water en bij voorkeur met zoete wijn- of rozijnsaus gegeten, ook kerriesaus smaakt er goed bij en droge rijst. Men snijdt hart en nieren dan in schijven, legt de rijst uit een rijstrand er bij, en giet over het vleesch de geele kerriesaus. (zie sausen bij soepen)

HALVE RUNDERKOP OF KALFSKOP

Kooktijd 3 uren.

De kalfskop met tong, de runderkop zonder (omdat deze toch genoeg vleesch oplevert) worden 3 uur in warm, niet kokend water met zout gekookt, met eenige laurierbladen, thym en majolein, een ui, citroenschil en een paar kruidnagelen, daarna gegeten met saus, bij voorkeur zure eiersaus (zie sauzen). Bij de runderkop, die om de grootte, in stukken gekookt is, snijdt men het vleesch van de grootste beenen af. De bouillon is bijzonder lekker en voor alle doeleinden geschikt.

KALFSHERSENS, ZWEZERIK, BALLETTJES ENZ.

Kooktijd $\frac{1}{4}$ uur.

Deze worden allen gedurende $\frac{1}{4}$ uur in warm water en melk met zout gekookt, zoo zij voor witte ragoût moeten dienen; in water alleen, zoo zij niet blank behoeven te blijven. De hersensen zwezerikken zijn vooruit met lauw water goed geweekt en afgewasschen

(zoogenaamd blancheren). De bouillon kan voor den ragoût dienen.

TÊTE DE VEAU EN TORTUE

De gekookte kalfskop wordt in stukjes gesneden, de hersens in 't geheel op de schaal gelegd, en alles overgoten met warme bruine ragoûtsaus (zie sauzen bij soepen) en versierd met hard ei en augurken. Een lekkere schotel, maar die in den nieuweren tijd in 't vergeetboek is geraakt.

NIERBROODJES

Men hakt de gaar gekookte kalfs- of varkensnieren voegt er peper zout, gehakte peterselie en 1 deciliter bouillon bij en laat ze doorstoven met een lepel bloem met boter gemengd. Dit papje smeert men dik op croûtons of sneedjes brood in den vetpot gebakken, en presenteert het zeer warm.

SCHAPENVLEESCH

Braadtijd 20 minuten per 500 gram.

LAMSBOUT

Men legt de lamsbout twee dagen in marinade (zie osselapjes pag. 67) laat hem uitlekken, terwijl men boter in de pan laat braden en stooft hem dan langzaam gaar, een deel der azijn van de marinade er bijvoegend, met bloem aangemaakt.

LAMSCOTELETTEN

ZIE KALFSCOTELETTEN PAG. 71.