

GEBAK

NOEDELLEN

OF DEEG VOOR VERSCHILLENDE DOELEINDEN

100 gram bloem, 1 ei, 2 lepels boter, koud water, zout. Men maakt een deeg van 100 gram bloem, 1 ongeklopt ei en de boter, voegt er langzamerhand zooveel water bij dat het deeg op de plank gemakkelijk met de rol uit te rollen is, plank en rol goed van meel te voorzien om het haken van het deeg tegen te gaan. Telkens slaat men het deeg toe en begint opnieuw te rollen, tot het zoo dun is als een zeemleeren lap, nu snijdt men het aan reepen, die men laat drogen over een lat, en in melk of bouillon kan koken. Tevens dient dit zelfde deeg voor taartekorsten. (Zie gebak) (Men kan het deeg van de handen het best los krijgen, niet door water, maar door droge bloem).

ENGELSCHER PIE MET VRUCHTEN OF RAGOÛT OF GESTOOFD VLEESCH

(ZEER LEKKER EN LOONEND)

100 gram bloem, 1 ei, een theelepel brandewijn of 10 gram gist, 2 lepels boter of reuzel, koud water. Men maakt een deeg geheel op de wijze van noedellen, bedekt hiermee een geboterde vuurvaste schotel, den bodem en de randen, en vult de ruimte aan met ragoût of versche vruchten met suiker; bovenop legt men weder een lap deeg, slaat de zijkanten hierover heen, ze met water op elkaar klevende maakt bovenin een paar sneden voor het uitdampen en doet er boter of reuzel op. Een half uurtje laat men den schotel op

een warm plekje staan; wanneer er gist gebruikt is, slechts matig warm, en zet ze daarna nog een half uur à 3 kwartier in den oven, om mooi bruin te worden. Met vruchten wordt de schotel vaak omgekeerd, het sap der vruchten vormt dan een lekkere saus.

GEWOON DEEG VOOR PANNEKOEKEN

750 gram tarwebloem of voor de helft boekweitemeel, een liter melk en water, 40 à 50 gram gist, een beetje zout.

De bloem wordt in een pot beslagen, met lauwe water en melk, dan de gist er bij gedaan, die vooraf op een warm plekje dooréengerod is met bruine of basterdsuiker (deze bevordert zeer de gisting) en het laatst een kleine hoeveelheid zout. Men laat den pot toegedekt op een zacht warm plekje staan, na een uur is het meel behoorlijk gerezen en kan men aan het bakken beginnen. Hiervoor neemt men reuzel, of kalfsniervet of hamvet of ander vet, ook wel margarine met bakolie of sneedjes gerookt spek, vooruit in de koekepan licht bruin gebakken, dan worden het spekpannekoeken.

DRIE IN DE PAN

Zelfde deeg, met toevoeging van 150 gram krenten, 150 gram rozijnen, 50 gram sucade, en naar verkiezing een paar eiwitten of 1 ei.

Men maakt in den koekepan drie of meer kleine koekjes.

POFFERTJES

500 gram bloem of bloem en boekweitemeel, van

elk de helft, 7 deciliter water, 2 eieren naar verkiezing, 2 lepels slaolie, 30 gram gist.

Het meel wordt met lauw water en de slaolie beslagen, dan de gist er bijgevoegd en hiervan, na een uur rijzen, poffertjes gebakken met boter of bakolie en margarine.

FLENSJES

100 gram tarwebloem, 2 eieren, wit en geel afzonderlijk, beetje zout, $\frac{1}{2}$ liter water, 2 lepels slaolie, 2 lepels boter. Roer de boter tot room, voeg de slaolie er bij, dan langzamerhand de tarwebloem en dan het water, zoodat de bloem niet klontert, ten laatste een beetje zout en de eieren wit en geel afzonderlijk. Hiervan bakt men zeer dunne koekjes, slechts aan één kant gebakken, en plaatst bij het leggen op de schaal, een schotel-tje er onder, voor het luchtig houden van 't gebak. Wil men weten of een pannenkoek of flensje aan den onderkant goed is, zoo behoeft men slechts te zien of de bovenkant van de koek droog begint te worden, dan keeren of bij flensjes er uit nemen.

TURFJES

12 kleine vierkante stukjes brood worden geweekt in $\frac{1}{2}$ liter warme melk met 1 à 2 geklopte eieren, een weinig zout en een weinig suiker, en wanneer zij goed doortrokken en uitgelekt zijn, in het kokende bakvet geworpen. Wanneer zij er mooi bruin uit komen, worden zij in fijne suiker en kaneel gerold, en zien er uit als kleine turfjes. Zeer lekker!

WENTELTEEFJES

Zelfde voorbereiding, behalve dat de stukjes brood

plat zijn en in de koekepan met boter gebakken worden. Minder lekker.

PATÊ À FRIRE

BAKDEEG

5 lepels bloem of 50 gram, 1 deciliter water (koud), 1 ei, 1 thee lepel slaolie.

Men doet de bloem in een kom, in het midden in een kuiltje het water, de olie, het zout en het eierdooier, ongeklopt, men werkt alles door elkaar en mengt er het stijfgeklopte eiwit pas doorheen, wanneer men het deeg gaat gebruiken.

Dit deeg dient als een korstje voor allerlei doeleinden, ten eerste doopt men er stukjes visch in (zie visch) en werpt deze in het kokende bakvet om ze na een paar minuten mooi bruin er uit te halen.

Verder worden er stukjes zwezerik en hersens rauw in gedoopt en evenzoo gebakken. Tot in 't eindelooze kan men dit varieeren met verschillende visch- en vleeschsoorten, het vleesch vooraf half gaar gestoofd. Verder dient de pâte à frire voor bloemen, die hierin gedoopt en gebakken worden, hiervoor komen in aanmerking acaciabloemen die na 't bakken in het frituurvet met suiker bestrooid worden, ruikende Maartsche viooltjes, die evenzeer met suiker bestrooid worden, en bloemen van Oostindische kers, die niet met suiker gegeten worden, maar met zout bestrooid worden na 't bakken; en bij vleesch vooral ragoût gegeten worden; ook voor vruchten, men maakt daarmee o. a.

APPELBEIGNETS

Een dubbele hoeveelheid pâte à frire, 10 groote appels, geboord en in schijven gesneden, in het deeg gerold, en in den vetpot gebakken, daarna dik met suiker bestrooid.

BANANENBEIGNETS

Stukjes bananen juist zoo behandeld en gebakken als de appelschijven.

ABRIKOZENBEIGNETS

Gedroogde abrikozen gekookt, uitgelekt, in pâte á frire gewenteld en gebakken in den vetpot, daarna goed met suiker bestrooien. (Deze zijn bijzonder lekker). Men kan ook hierop tallooze variaties maken.

TAARTEKORST MET VRUCHTEN OF ROOM (VLAAI)

Men maakt een taartekorst volgens recept „noedelen” van 100 gr. bloem, 1 ei, 2 lepels boter koud water, (vooral vochtig) en bedekt hiermee den bodem der taartepan en de kanten. Met een weinig water laat het deeg zich gemakkelijk aan elkaar hechten, hierin legt men vruchten, met suiker bedekt, kersen, abrikozen, of schijven appel, deze laatste even met boter zacht gefruit, bedekt alles met ruitjes deeg en laat het in den oven mooi bruin worden. Bovenop besmeren met ei voor den glans.

In plaats van vruchten kan men nagmaakte vanille-room binnen in doen.

SPONGE LOAF, MOKKA TAART OF CRÊME BRULÉE TAART

4 à 5 eieren, een weinig vanille of geraspte citroenschil,
125 gram fijne witte suiker (geen boter).

De eierdooiers worden met de suiker geklopt en een half uur weggezet, er van tijd tot tijd in kloppende, daarna het meel en 't stijf geklopte eiwit er bij geroerd en alles in een metalen vorm gedaan, met boter besmeerd. In een matig warmen oven is de koek in een uur klaar, men steekt er in met een breipen, blijft daaraan geen deeg kleven dan is de koek gaar. Zóó heet hij spronge loaf, snijdt men hem echter midden door, en smeert tusschen de twee helften crême brulé e (zie vladen) dan is het een Mokka of crême brulé e taart, men legt bovenop suikerglazuur (zie suikerglazuur).

PONDKOEK

4 à 5 eieren, 300 gram bloem, 300 gram boter, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 300 gram fijne suiker, een lepel brandewijn of rhum.

Men roert de boter tot room, met de vanille, voegt er langzamerhand al het andere bij, het laatste het geklopte eiwit en den brandewijn en bakt alles in een metalen vorm of taartepan die gepaneerd is, in een matig warmen oven.

ZANDTAART

300 gram bloem, 100 gram fijne suiker, 300 gram boter. Men zeeft de suiker en de bloem om het gebak luchtig

te hebben, en kneedt het deeg ongeveer $\frac{1}{2}$ uur, daarna wordt het gebakken, met boter besmeerd in een zeer warmen oven. Men kan er ook kleine taartjes van maken.

SUIKERGLAZUUR

1 eiwit wordt bij 100 gram poedersuiker gedaan, ongeklopt, slechts even doorgeroerd, geen enkel klontje mag zich vormen, enkele druppels likeur of citroensap worden er bijgevoegd en alles met een mes over de taart gestreken. Sommigen voegen er een lepeltje bloem bij om de glazuur harder te hebben.

RIJSTTAART OF HAVERMOUTTAART

200 gram rijst of havermout, 150 gram suiker, 100 gram boter, een weinig kaneel of geraspte citroenschil, of 40 gram gemalen amandelen, 3 eieren, het wit stijf. De rijst of havermout wordt gaar gekookt in melk (zie rijst- en meelspijzen) en met al het overige vermengd, de boter tot room geroerd. Men bakt den koek ongeveer een uur in een gepaneerden vorm.

KLEINE KOEKJES (BOSSCHE THEEMOPPEN)

150 gram basterd suiker, 300 gram bloem, 300 gram boter, karweizaad of 12 druppels citroenolie, 50 gram amandelen.

Men werkt alles dooreen op de amandelen na en legt het in dunne laag in de geboterde braadslee of bakplaat, bovenop smeert men wat eiwit en hecht daarin de

amandelen, die men gemalen heeft. In korten tijd is de groote plak klaar en wordt nog warm in kleine koekjes gesneden. Men neemt naar verkiezing een weinig gekneusd karweizaad of citroenolie.

MACARONS OF SCHUIMPJES

2 eiwitten worden stijf geklopt en vlug vermengd met 100 gram witte fijne suiker, dadelijk moet dit op een plaatje met boter in den oven, in hoopjes verdeeld, en bestrooid met fijne witte suiker. Men kan er een paar gesneden amandelen op steken een beetje chocolade door roeren, of een beetje carmijn, vóór dat het in den oven gaat. Ook kan men het als groote schuimkorst, op een taartekorst met room leggen (zie recept hier boven). Lekker en zeer gemakkelijk.

MOSCOVISCH GEBAK

100 gram gezeefde bloem, 100 gram fijne suiker, 100 gram boter, 4 eieren, krenten, rozijnen, sucade. Men hakt de boter en bloem, na ze luchtig met elkaar vermengd te hebben, in stukjes als een erwt, intusschen heeft de suiker, met de eidooiers er door geklopt, een half uur gestaan en heeft men rozijnen en krenten gewaschen en sucade fijn gesneden. Dit alles wordt nu bij elkaar gedaan, het laatst de kleine meelerwtjes en het eiwit, en gebakken in een grooten vorm, met boter besmeerd, of in kleine vormpjes. In zeer warmen oven te bakken, in 1 uur, voelt de koek vast aan, zoo is hij gaar.

WEENER TAART

Zelfde deeg, zonder krenten, rozijnen en sucade, maar na bereiding midden door gesneden en gevuld met nagemaaakt vanilleroom, boven op suikerglazuur.

DAKPANNEN OF TUILES

3 eiwitten, 30 gram bloem, 150 gram amandelen of driehoekige okkernooten, 150 gram fijne suiker.

Het eiwit stijf kloppen, hierbij de bloem, de fijn gemalen amandelen op enkele na, en de suiker voegen. Op een bakplaatje, geboterd, worden kleine stukjes van dit deeg neergelegd, van boven met eiwit besmeerd en met een beetje amandelen bestrooid. In weinig tijd zijn ze klaar.

GEBAK

(NASCHRIFT)

Waarschijnlijk zullen sommigen teleurgesteld zijn door de rubriek „Gebak” en daarbij vele recepten van taarten en koekjes missen, ik liet ze met opzet weg, omdat ik meen, dat zij in een kookboek voor de huishouding niet op hunne plaats zijn. Had ik voor koks of confiseurs geschreven, zoo had ik mij een geheel andere taak moeten stellen en had, vrees ik, die niet kunnen vervullen. Nu geef ik wat in de keuken van een gewoon gezin uitvoerbaar is, en laat het verdere werk aan de confiseurs en cuisiniers over, die het beter kunnen dan de huisvrouwen, door betere ovens en allerlei hulpmiddelen, die wij missen. Toch valt er op feestdagen, uit deze rubriek, nog wel iets

lekkers te maken, terwijl ik het zwaartepunt legde op eenvoudig huishoudelijk gebak, pannenkoeken enz. en eenvoudige taarten.

HET GEBRUIK VAN DEN VETPOT

De vetpot speelt een voorname rol in de moderne keuken, van daar, dat wij moeten zorgen, dat die altijd goed in orde is. Merkt men, dat zich zwarte stukjes daarin afgezet hebben, wat gemakkelijk kan gebeuren, dan moet men het vet opsmelten en door een zeef gieten, de zwarte stukjes worden prachtig opgestookt tusschen antraciet, cokes of gruis (zie stookkistje). Is het vet donker van kleur geworden en bakt het niet goed meer, dan kan men er nog heel goed rundvleesch mee braden en het hiervoor op gebruiken. Men neemt dan weer een nieuwen vetpot, bestaande uit:

2 Kilogram kalfsniervet, $\frac{1}{2}$ deciliter melk, weinig zout.

Men maalt het vet door den vleeschmolen, legt de vellen, die niet te malen zijn, ook in den vetpot, en laat alles smelten, met toevoeging van de melk en een beetje zout, als het vet goed begint door te koken, niet vóór dien tijd, schept men er telkens af en doet dit zoo lang tot alleen de bruine kaantjes over zijn, deze laat men doorlekken door een zeef op een warme plaats, daar anders het vet dadelijk de zeef verstoppt, en gebruikt de kaantjes in balkenbrei of bij het braden van vleesch, waarvan men natuurlijk de jus zeeft. Het vet moet mooi wit zien, daarvoor dient de melk bij het smelten en hierom mag men ook de kaantjes niet zwart