

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

laten braden. Wil men reuzel of runderniervet nemen voor den vetpot of half reuzel, half kalfsvet, zoo kan dit ook zeer goed, men zorge echter den reuzel zelf te smelten, niet gesmolten van den slager te nemen en men wete wel, dat men met reuzel nooit de mooie croquante korstjes aan gebak kan krijgen die kalfsvet geeft. Het gebak wordt met reuzel vetter en machtiger en heeft slechts weinig knappende gedeelten. Een deel van het vet kan men afzonderlijk houden en voor eten door elkaar, zoogenaamde stampot, gebruiken.

