

# TAFELLEKKERNIJEN

---

## GEDROOGDE PRUIMEN MET SIROOP

Wasch 500 gram goede pruimen en laat ze een kwartier in lauw water weeken. Zet ze daarna op, overdekt met water, en voeg er 75 gram suiker en wat kaneel bij. Laat zachtjes gaarkoken en giet in een kom. Haal er de kaneel uit en laat koud worden.

## APPELEN CONCIERGE

Neem schoone gelijke appelen; haai klokhuis en pitten uit met de appelboor; maak met een puntig mes een inkerving op zij van elken appel, en leg ze in een diepen vuurvasten schotel. Vul al de appelen op met poedersuiker, laat er een weinig oranjebloesem indruppen, en giet rond de appelen een weinig warm water. Zet den schotel in een tamelijk heeten oven, en laat bakken: de appelen mogen niet te vlug, maar moeten mooi gelijkmatig kleur krijgen. Haal de malschgebakken appelen uit den oven, leg ze op een ronden schotel, laat de siroop uitkoken om ze een weinig dik te maken, en giet ze over de appelen. Giet met een koffielepeltje een weinig aalbessengelei in de holten van de vruchten, en dien op, warm of koud, naar believen; dien terzelfdertijd een schaalje droge biscuits op.

U kunt het uitzicht van dezen schotel nog mooier maken, met de appelen op het laatste oogenblik te bestrooien met geroosterde en gehakte amandelen; leg dan ook op elken appel, te midden van de aalbessengelei, een geconfijte kers of het vierde van een geglaaceerde kastanje.

## APPELEN IN HUN SCHIL

Giet op de tafel 250 gr. meel; maak een holte mid-denin; leg daarin 150 gr. in kleine brokjes verdeelde boter, een greepje zout, twee eierdooiers en een soep-  
lepel water. Bewerk lichtjes om het meel met de andere bestanddeelen te vermengen, maar zonder kneden. Maak een bal, dek met een doek en laat een half uur rusten. Rol het deeg uit op de met meel bestrooide tafel tot een laag van een halven centimeter dik; verdeel deze laag in zes gelijke deelen. Neem zes schoone bellefleur-appelen; haal klokhuis en pitten uit met een appelboor; maak met een scherp puntig mes een inkerving rondom

de appelen. Leg op ieder stuk deeg een appel, vul de holten op met boter en lichtbruine suiker. Bevochtig de randen van het deeg met een in water gedoopt penseel; sluit het deeg rond den appel, en druk eventjes op de randen om ze te doen aaneenkleven; maak een opening middenin, als een soort schouwtje; strijk met een geklutst ei over heel de oppervlakte, en leg de appelen in een pan of op een gebakplaat. Laat in een heeten oven gedurende vijf en twintig minuten bakken; bestrooi elken appel met fijne suiker, wakker de hitte van den oven aan, en laat kleur krijgen. U zult ook in een kastrol zes lepels bruine suiker vermengd hebben met twee lepels heet water; laat de suiker smelten om een siroopje te bekomen, waarmede u 50 gr. boter en een glaasje rum vermengt; giet deze geurige siroop in de opening, de schouw van elken appel; leg de appelen op een ronden schotel, laat koud worden, en dien op.

### CAROLINE APPELEN

Neem, voor zes personen, zes schoone appelen; haal ze uit met de appelboor, schil ze, wrijf ze lichtjes met een in tweeën gesneden citroen, en laat ze koken in een siroop van 200 gr. suiker en drie en een halven deciliter water. Zorg er voor dat de appelen zooveel mogelijk heel blijven; zet ze af zoodra ze malsch zijn.

Wasch 125 gr. rijst en werp ze in een halven liter kokende melk; voeg 75 gr. suiker, een greepje zout, een stokje vanielje en 25 gr. boter toe. Breng wederom aan de kook; dek de kastrol onmiddellijk, en zet in den oven. Laat dertig minuten koken; dan moet de rijst al de melk hebben opgeslorpt, en gaar zijn. Roer niet gedurende het koken. Haal de appelen uit de siroop, en laat de siroop uitkoken tot ze zeer dik wordt; voeg dan twee decil. room toe, laat koken terwijl u omroert met den klopper, en voeg een weinig rum toe. Voeg aan de rijst een paar lepels van dezen gekookten room toe, doe ze in een schotel, leg de appelen erop, en bedek met de overige roomsiroop. Mocht de siroop te flauw zijn, dan kunt u daaraan verhelpen door toevoeging van eenige drupjes citroensap.

### DOLFIJNAPPELEN

Schil vier dikke appelen, haal ze uit met de appelboor, en laat ze heel malsch worden in een siroop gemaakt met een kopje suiker en een half kopje water. Laat de appelen tien minuten stoven, roer ze herhaal-

delijk om, laat ze uitdruppen, en leg ze in een met boter besmeerde taartpan. Vul de holten van de appelen op met roode aalbessengelei, en leg een nootje boter op elken appel. Laat een halven liter melk heet worden, giet ze op drie lichtgeklutste eieren, voeg een kwart kopje suiker, een flink greepje zout, een koffielepel vanieljepoeder en vier fijngestampde groote bitterkoekjes toe. Giet dezen room rond de appelen, en laat een uur, d.i., tot de room stijf wordt, bakken in een zachten oven. Dien heet op. Blijft er siroop waarin de appelen malsch werden over, dan mag ze op den schotel gegoten worden op het laatste oogenblik.

### NORMANDISCHE BAL

Bereid een rijzend deeg, of kramiekdeeg, of gewoon brooddeeg. Rol het uit tot op een halven centimeter dikte en snijd in vierkanten. Leg te midden ieder stuk deeg een ongeschilde peer waarvan ge de steel en het harde ondergedeelte hebt afgesneden. Vouw het deeg goed dicht rondom de peer en leg de hoopjes op een plaat of bakblik. Laat ongeveer een half uur in heeten oven bakken.

### PERENLIJST

Laat een halven liter melk koken met honderd gram suiker en een stokje vanielje; giet de melk vervolgens op vier als voor omelet geklutste eieren. Laat suiker lichtblond carameliseeren, en giet ze in een vorm met een rand; zet den vorm in een schotel met een weinig heet water, en schuif hem in een heeten oven; laat een half uur bakken, en laat koud worden. Snijd anderszijds kleine peertjes middendoor, neem de pitten en het steenachtig gedeelte weg, laat de peren koken in water met suiker (200 gr. suiker per halven liter water), voeg een weinig vanielje toe, en een half glas rooden wijn, laat eenige malen opborrelen, en daarna koud worden. Klop tot zeer stijve sneeuw room die minstens vier en twintig uur gestaan heeft, suiker hem (dertig gr. suiker per decil. room), en voeg oranjebloesem toe. Haal den room uit den vorm op een ronden schotel, leg de peren middenin, bedek met slagroom, bestrooi met gehakte pralinen, en dien op.

### RABARBERBOLLEN

Maak een tamelijk dik rabarbermoes klaar, en laat het, zoodra het gaar is, op een vergiet uitdruppen. Giet op de tafel 250 gr. meel; maak een holte mid-

denin, en leg daarin : een greepje zout, honderd vijf en twintig gr. boter in kleine stukjes verdeeld, een ei en een lepel suiker. Bewerk dit alles met de vinger-toppen, en besproei met eenige druppeltjes water om een halfvast deeg te bekomen. (Het deeg mag slechts genoeg bewerkt worden om de verschillende bestand-deelen goed te vermengen). Rol het tot een bol, en leg het gedurende een uur op een koele plaats. Breng het deeg daarna andermaal op de tafel, en rol het uit tot een laag van een centimeter dik. Plooi deze midden-door en nog eens middendoor, en rol ze eindelijk tot een laag van een centimeter dik, die zoo rond moge-lijk zal zijn.

Giet het moes te midden; plooi er het deeg over om het moes gansch in te sluiten. Bevochtig de randen van het deeg, en doe ze vast aaneenklevend door drukking van de vingers. Plooi ze eventjes om tot een zoom. Bestrijk vervolgens de gansche oppervlakte met een in een mengsel van water en eierdooier gedooft penseel, en laat gedurende ongeveer vijf en twintig minuten bakken in een heeten oven. Laat koud worden op een rooster.

### POFFERTJES VAN TANTE MARIA

Hoeveelheden : een halven liter melk; 75 gr. suiker; 75 gr. rijstgries; 50 gr. rozijntjes; een soeplepel abrikozenjam.

Bewerking : Laat melk en suiker koken; giet het rijstgries er in regen in, en laat een kwartier koken. Voeg de in lauw water gezwollen rozijntjes toe, en laat alles op twee lichtjes geöliede platte borden koud worden. Strijk de abrikozenjam op een der twee gevulde borden, keer het andere bord om op het eerste, en hecht de twee lagen gries aaneen door een lichte drukking.

Snijd het gries in stukken, volgens den vorm dien u verkiest. Doop deze stukken in bakdeeg, en werp ze in heet frituurvet; laat ze mooi bruin bakken... Haal ze uit het vet, laat ze uitdruppen op een doek, en dien ze op, rijkelijk met fijne suiker bestrooid.

### ORANJE-PANNEKOEKEN

Giet een kwart liter melk in een slakom, voeg een greepje zout toe, en twee klontjes suiker die u vooraf flink op een oranjeschil zult gewreven hebben om ze met extract te drenken. Smelt de klontjes suiker, voeg nog een ei en twee eierdooiers toe, kluts goed met den

klopper, en vermeng hiermede de noodige hoeveelheid meel om een half-vloeibaar deeg te bekomen, waarmede u nog het tot zeer harde sneeuw geklopt wit van de twee eieren zult vermengen.

Pel den sinaasappel, verdeel hem in schijfjes, neem de pitten uit. Laat de koekepannen heet worden, doe er boter in, en giet op den bodem van elke pan een lepel deeg; leg daarop twee schijfjes sinaasappel, bedek met een tweeden lepel deeg, en laat aan beide zijden mooi bruin bakken; doe hetzelfde voor al de pannekoecken; schik ze op een langwerpigen schotel, bestrooi met zeer fijne suiker, en dien op. Een glaasje curaçao in het deeg kan slechts een beteren smaak geven.

### KARNEMELK MET RIJST

Breng, terwijl u onophoudelijk roert, een liter karnemelk aan de kook. Voeg een greintje zout en 100 gram gewasschen rijst toe. Laat koken tot de rijst malsch is, en voeg 50 gr. suiker toe. Dien op met bruine suiker of met siroop naar keuze. De rijst kan ook vervangen worden door gries, vermicelli, havergort, enz...

### RIJST MET RABARBER

Breng een liter melk aan de kook en werp er 150 gr. schoongewasschen rijst in. Voeg een greepje zout toe en een citroenschil (zonder het aanklevend wit). Laat in de gedekte kastrol gedurende twintig minuten koken. en voeg 150 gr. suiker toe. Breng wederom aan de kook, en giet in de kastrol een flinken soeplepel puddingpoeder gebroken in een soeplepel koude melk en drie eierdooiers; laat nog éénmaal doorkoken, en zet de kastrol af. Giet de rijst in een vorm met een tamelijk groote schouw, of beter nog, in een savarin-vorm. Hebt u noch den eenen noch den anderen vorm, plaats dan gewoon een in koud water gespoeld glas (een soort herberg-glas) in een in koud water gespoelde slakom. (Deze voorzorg is ook noodig voor de vormen). Giet de rijst rond dit glas, en druk eventjes om holten te vermijden. Laat op een koele plaats koud worden.

Maak ook 1/2 gr. rabarber schoon, snijd ze in kleine stukjes, en werp ze in een kastrol met kokend water; laat één- of tweemaal opborrelen, en laat ze daarna uitdruppen. Doe in de kastrol 150 gr. suiker, voeg een soeplepel water toe, en laat tot dikke siroop koken; voeg de goed uitgedrupte rabarber toe, vermeng, en

laat eenige malen opborrelen om de suiker op te lossen en goed met de rabarber te vermengen.

Zet de kastrol af, en laat koud worden. Haal de stijfgeworden rijst uit den vorm (draai daartoe den vorm om op een ronden schotel) en vul de schouw op met de rabarber. Dien goed koud op.

### RIJSTVLADE

Wasch 125 gram rijst en laat ze koken met een liter melk, een weinig vanielje of een citroenschil. Voeg er een greep krenten bij en als de rijst gekookt is, doe er ook een snuifje zout en 150 gr. poedersuiker in. Breek een lepel puddingspoeder en twee eieren in een weinig koude melk. Doe dit alles bij de rijst, intusschen goed omroerend, en laat even doorkoken. Giet in een goed geboterden vorm dien gij in een schotel plaatst, waarin een weinig warm water, en bak gedurende 25 minuten in den oven. Laat verkoelen, doe uit den vorm op een ronden schotel en omring de basis met een band van aalbessensiroop of siroop van andere vruchten.

### BRUSSELSCH RIJSTGEBAK

Werp 200 gram rijst in kokend water en laat drie minuten doorkoken en daarna verlekken; voeg er een snuifje zout en een snuifje safran bij en laat gedurende een kwartier koken; voeg er dan nog 100 gram lichtbruine suiker bij en laat nogmaals 5 minuten koken. Giet deze rijst in een vuurvasten schotel, bestrooi met bruine suiker en een geraspte beschuit, begiet met een weinig gesmolten boter en laat kleuren in den oven.

### PEREN MET RIJST

Schil de peren, snijd het harde gedeelte aan den onderkant weg en kook ze in siroop, gevormd door een kwart kilo suiker en een liter water. Wasch 200 gr. rijst, kook ze twee minuten, laat verlekken. Spoel ze met klaar water en zet weer op met een liter melk, een weinig vanielje en 5 gram zout. Meng onder de rijst, wanneer ze gaar is, 4 eierdooiers en 50 gram boter. Schik de rijst koepelvormig op een grooten ronden schotel, zet er een deel der peren bovenop en de overige rondom de basis; voeg eenige lepels aalbessengelei bij het gekookte sap der peren en giet deze saus over de rijst. Een citroenschil bij de peren gekookt geeft deze een geurigen smaak.

### VERRASSINGSBEKER

Kook 150 rijst met een snuifje zout. Bind de rijst, wanneer zij gaar gekookt is, met twee soeplepels puddingpoeder, die vooraf in koude melk gebroken werd, tegelijk met vier eierdooiers. Voeg er eveneens 200 gr. poedersuiker bij. Giet in een natgemaakten vorm en laat koud worden. Haal een goed deel van het midden er uit en vul de bekomen holte met een mengsel van geconfijt fruit en confituur. Doe uit den vorm op een ronden schotel.

### GRIESMEELBALLETJES

Kook eerst een halven liter melk met een snuifje zout, 65 gram suiker en een weinig vanille, en laat er dan 100 gram griesmeel zachtjes inrijzen. Dek de kastrol en laat gedurende twintig minuten zachtjes koken totdat de melk heelemaal in het griesmeel verkookt is. Meng met een vork drie geklutste eieren, 50 gram in teerlingen gesneden geconfijte vruchten en 30 gram versche boter en meng dit alles goed ondereen met het griesmeel. Boter een vuurvasten schotel en bestrooi hem met versche broodkruimels; dompel een lepel in koud water, neem hiermee een hoopje griesmeel en leg het in vorm van een ei en den schotel; herhaal dit totdat er geen griesmeel meer overblijft, maar dompel iedermaal den lepel in koud water. Laat de balletjes in den oven bakken totdat ze lichtbruin zijn. Schik ze in een ronden schotel en giet er vruchtensiroop over, evenals een glas rhum of kirsch. Dien koud of warm op, naar keuze.

### TAPIOCASCHUIM

Kook een liter melk en laat er twee groote lepels tapioca inrijzen. Laat, van tijd tot tijd roerend, bezijden het vuur tien minuten stilletjes doorkoken; voeg er dan 200 gram suiker bij. Breek in een kom een grooten lepel puddingpoeder met wat koude melk en vier eierdooiers. Bind hiermede de tapioca. Zet van het vuur, doe er het stijfgeklopt wit der vier eieren bij en giet in een met olie gesmeerden vorm; doe uit den vorm alvorens op te dienen en overgiet met vruchtensiroop.

### MOUSSELINE-STRUIF

Meng in een kom vier eierdooiers, 100 gr. suiker, een snuifje zout en een weinig vanillesuiker. Als alles goed vermengd is, giet er, onder aanhoudend roeren, een lepel meel, een lepel koude melk en het tot sneeuw

geklopte wit der vier eieren bij. Giet het mengsel in een heete en zeer goed geboterde pan en zet deze, na enkele oogenblikken op het vuur te hebben laten bakken, in den oven. Vouw den eierkoek dubbel en leg hem op een langen schotel; bestrooi met suiker, giet er rhum over en dien goed warm op.

### EIERSTRUIF MET SUIKER

Klop in een kom zes eieren met een snuifje zout en 50 gram poedersuiker. Bereid de struif in een heete, geboterde pan; geef er een smakelijken vorm aan en schuif ze op een gewarmden schotel. Bestrooi rijkelijk met suiker en breng door middel van een rood-gloeiend ijzer in de suiker gebrande teekeningen aan.

### « REVELLON » STRUIF

Meng in een kom vier eierdooiers met 100 gram poedersuiker en een zeer fijn geraspte citroenschil, en voeg er dan het tot sneeuw geklopte wit van vijf eieren aan toe. Giet het mengsel in een heete, geboterde pan; laat eerst eventjes boven op het vuur bakken, zet dan in den oven totdat de koek genoeg gebakken is. Keer twee kanten om naar het midden; bestrijk met confituur, vouw nogmaals dubbel, leg den koek op een schotel en bestrooi met suiker, giet er rhum overheen en steek in brand bij het opdienen.

### SNEEUWBALLEN

Klop het wit van 6 eieren tot stijve sneeuw; meng er 300 gram gevanilleerde poedersuiker onder. Kook in een breede ondiepe pan een liter melk met suiker en vanille of een citroensmaak. Zet bezijden het vuur, zoodat de melk slechts lichtjes beeft zonder te koken, neem een soeplepel vol eiwit en leg dit met een tweeden met melk bevochtigden soeplepel in de melk; draai om zoodra een kant gebakken is en laat verlekken zoodra ook de tweede kant gebakken is. Laat de melk opnieuw koken wanneer al het eiwit hierin opgebruikt is; breek 3 eierdooiers en een lepeltje aardappelmeel met wat koude melk en giet dit mengsel, al roerend, in de kokende melk. Zet af zoodra het kookpunt opnieuw bereikt is. Giet deze saus in een diepen schotel en leg er de sneeuwballen bovenop.

### CARAMELROOM

Bereid eerst de caramel; gebruik hiervoor geen geëmailleerde kastrol, want door de groote hitte die

voor het carameliseeren van de suiker noodig is, zou het email afspringen, hetgeen nadeelige gevolgen voor de gezondheid zou kunnen hebben. Leg 3 of 4 lepels poedersuiker in de kastrol, zet ze bezijden het vuur en laat de suiker langzaam een goudbruine kleur krijgen; roer af en toe met een houten lepel en giet er, zoodra de suiker genoeg gekleurd is, een lepel water bij, maar vermijd het opborrelen waardoor brandende suiker in het ronde zou kunnen spatten; giet de caramel in een of meerdere vormen en zorg dat de bodem met een gelijkvormige glanzende suikerlaag bedekt is.

Nu de room: kook een halven liter melk met 125 gr. suiker en wat vanille. Klop 4 eieren in een teil en giet er de kokende melk overheen; roer in alle richtingen om een gelijkmatig mengsel te bekomen. Giet den room door een zeef in de vormen met de caramel en zet deze in een braadpan, waarin heet water tot op 1/3 der hoogte van de vormen. Laat enkele minuten boven op de kachel koken en zet 20 tot 30 minuten in den oven, naar gelang de grootte der vormen. Steek met een mes in den room om te zien of hij doorbakken is, in welk geval het mes er droog moet uitkomen. Laat koud worden en doe uit den vorm op een ronden schotel.

### SINT SYLVERSTERROOM

Kook 3/4 liter melk met 175 gram suiker, voeg er 50 gram krenten bij, breek 2 soeplepels puddingpoeder met 2 deciliter koude melk. Giet in de kokende melk en zet af zoodra het mengsel opnieuw kookt. Meng er dan 3 geklutste eieren onder en giet in een vuurvasten schotel; steek er hier en daar stukjes geglaceerde kastanjes en geconfijte engelwortel in. Zet den schotel in een braadpan met heet water, en bak 20 minuten in den oven. Dien koud op.

### MOKA-ROOM *= erwtjes soep - fitten en jilzardt.*

Werp ongeveer 60 gram gemalen koffie in een liter kokende melk; dek de pan en laat opnieuw koken met 150 gram suiker. Breek 2 lepels puddingpoeder in wat koude melk en 2 heele eieren. Meng goed ondereen en giet er de kokende melk over. Laat nog even doorkoken, giet onmiddellijk in een porseleinen schotel of slakom, die ge eerst met frisch water bevochtigd hebt. Laat gedurende 2 uren afkoelen. Doe uit den vorm op een ronden schotel en dien op met droge koekjes.

## INDIA-ROOM

Laat 100 gram gewasschen rijst in een liter melk koken met een snuifje zout. Voeg er, zoodra de rijst gaar is, 100 gram suiker en enkele fijngesneden stukjes gemberwortel bij; breek een soeplepel maismeel in wat koude melk; voeg hierbij 5 geklutste eieren en giet dit mengsel in de kokende melk. Giet in kleine potjes en bak 20 minuten in den oven.

## KOFFIE-ROOM

Kook een liter melk, werp er 60 gram gemalen koffie in en laat een kwartier trekken; giet door een doek en zet de melk opnieuw op met 200 gram suiker. Breek twee soeplepels puddingpoeder met wat koude melk en twee heele eieren; giet dit mengsel, onder aanhoudend roeren, in de kokende melk; bevochtig een vorm met frisch water en giet er den room in. Laat koud worden en doe uit den vorm op een schotel.

## CHOCOLADE-BAVAROISE

Smelt drie reepen chocolade in een kwart liter melk; voeg er 4 in lauw water geweekte bladen gelatine bij en, zoodra deze opgelost zijn, 4 eierdooiers. Giet in een teil en laat koud worden, roer van tijd tot tijd. Voeg er, zoodra het mengsel begint op te stijven, een halven liter gesuikerden en gevanilleerden slagroom bij. Giet in een gesmeerden vorm en zet gedurende 2 uren op ijs.

## AARDAPPELVLADE

Kook een halve kilo aardappelen, doe ze door, meng er 3 eierdooiers, een klontje boter en 100 gram suiker onder; voeg er, zoodra de puree glad is, het stijfgeklopt wit der eieren bij. Rol brokkeldeeg uit, bedek er den bodem van een taartvorm mede; vul met de aardappel-puree en bak in tamelijk heeten oven. Bestrooi met suiker en laat deze eventjes in den oven kleuren.

## GRIESMEELVLADE

Kook een liter melk met een snuifje zout; giet er, al roerend, 75 gram griesmeel in; laat enkele minuten koken en werp er een handvol krenten in, voeg er nog 150 gram suiker, 3 eierdooiers en ten slotte het stijfgeklopt wit der 3 eieren bij. Boter een diepen vuurvasten schotel, giet er het mengsel in en bak gedurende 20 minuten in den oven. Laat koud worden en dien op in den schotel met vruchten-siroop erbij, in een sauspan.

## HUISHOUDVLADE

Kook een halven liter melk met 100 gram suiker en giet ze, al roerend, op 4 geklutste eieren; voeg er wat vanille of oranjebloesem bij en giet in een diepen vuurvasten schotel. Zet den schotel in een braadpan, met heet water, en bak 20 minuten in den oven. Dien koud op. Zes eieren zijn voldoende voor een liter melk.

## CONFITUURVLADE

Kook een liter melk met 75 gram suiker, laat er als een regen 4 soeplepels tapioca inrijzen, vervolgens, onder aanhoudend roeren, gedurende 5 minuten koken; zet daarna de kastrol bezijden het vuur en laat de tapioca gedurende een half uur zwellen. Klop 2 eieren met een snuifje zout en een koffielepel vanillesuiker; voeg dit mengsel bij de tapioca. Bedek den bodem van een vuurvasten schotel met een laag aalbessen- of abrikozen-confituur en giet er vervolgens de tapioca in. Bak 15 à 20 minuten totdat de vlade lichtbruin is. Dit tusschenge-recht wordt warm of koud opgediend.

## PLATTEKAAS-VLADE

Bedek een taartplaat of een vlade-ring met brokkeldeeg, prik er hier en daar in met een vork. Bewerk in een kom een versche plattekaas met 50 gram suiker, een snuifje zout, 15 gram meel, 2 eierdooiers, 2 lepels gesmolten boter en een weinig room. Giet dit mengsel in de plaat en laat bakken; bestrooi met suiker die ge lichtjes laat bruinen.

## VERMICELLI-PUDDING

Werp 100 gram vermicelli in kokend water, laat slechts even doorkoken. Laat de vermicelli verlekken en zet haar weer op met een halven liter melk, 100 gram suiker, een handvol krenten en geconfijt fruit. Laat gaarkoken, neem van 't vuur en roer drie heele eieren onder den pudding. Giet in een goed geboterden vorm, zet dezen in een braadpan waarin een weinig heet water, en bak gedurende 25 minuten in den oven. Laat koud worden en keer den pudding uit den vorm om op een ronden schotel.

## NOEDELPUDDING

Werp 100 gram noedels in gezouten kokend water; dek de kastrol zoodra het kookpunt weer bereikt is, zet af en laat de noedels gedurende 10 minuten zwellen. Kook een halven liter melk met 100 gram suiker; voeg er

50 gram gewasschen sultana-rozijnen en een in teerlingen gesneden geconfijte appelsienschil bij. Kluts in een kom drie heele eieren, giet er al roerend de gesuikerde melk op en daarna de verlekte en goed opgedroogde noedels. Vermeng dit alles en giet in een goed geboterden vorm. Zet den vorm in een braadplan, met heet water en bak in een niet te heeten oven. De pudding is klaar zoodra een er in gestoken mes er droog weer uitkomt. Doe uit den vorm en dien op met vanille-saus of vruchtensiroop.

### WIJVEKENSPUDDING

Kook 1 liter melk met 200 gram suiker; meng er enkele gestampte beschuiten of wat oudbakken kramiek, een handvol krenten en een weinig geconfijt fruit onder; zorg er voor dat beschuit of kramiek goed doorweekt zijn. Breek een grooten lepel puddingpoeder in wat koude melk en giet dit bij het kokende mengsel; roer intuschen goed. Giet den pudding in een natgemaakten vorm en laat koud worden.

### AARDAPPELPUDDING

Kook een halve kilo aardappelen gaar en wrijf ze tot puree. Voeg er een lepel boter, 4 eierdooiers, 100 gr. suiker, twee geplette bitterkoekjes en, ten slotte, het stijfgeklopt wit der vier eieren bij. Giet het mengsel in een geboterden vorm, zet dezen in een braadpan, waarin een weinig heet water, en bak in den oven. Doe uit den vorm op een ronden schotel. Dien op met vanille-saus.

### NOEDELGEBAK

Werp 125 gram noedels in een halven liter melk. Dek de kastrol en zet gedurende 10 minuten bezijden het vuur. Meng er dan 100 gr. poedersuiker, twee soeplepels boter en vier eierdooiers onder; parfumeer naar believen. Giet het deeg in een geboterde plaat. Bak in matigen oven, haal uit den vorm, bestrooi met suiker en laat kleuren in den oven.

### GRIETJES GEBAK

Bewerk in een kom en met een houten lepel, twee eieren en 60 gram suiker; voeg er steeds roerend, 60 gr. meel en evenveel boter bij, die vooraf tot een zachte room bewerkt werd. Meng alles, zonder te hard te bewerken; giet er een glas rhum in; boter een vorm en vul hem tot op de drie vierden met het deeg; bak in heeten oven. Haal uit den vorm, laat afkoelen en bestrijk met confituur.

### NIUWSOORTIG GEBAK

Bewerk in een kom 500 gram meel, 125 gr. suiker, evenveel boter, het raspsel van een citroen, met een kwart liter melk en drie gram natriumbicarbonaat. Voeg er een groote handvol rozijnen of krenten bij, alsmede het tot sneeuw geklopt wit van vier eieren. Bedek een geboterden vorm met papier; vul hem met het deeg en bak anderhalf uur in matigen oven.

### EEN IDEEAAL GEBAK

Ziehier nu een gebak dat gij gemakkelijk verpakt, en dat gemakkelijk te bereiden is. Doe 250 gr. suiker in een tamelijk groote kom, voeg er 6 eierdooiers bij, en vanille, citroen, oranjebloesem, enz. naar keus; bewerk dit alles met een houten lepel tot ge een gladde roomachtige massa bekomt. Klop daarna het wit van zes eieren tot vaste sneeuw, en vermeng met de dooiers; licht voorzichtig het deeg op om het wit niet te kwetsen; wanneer alles goed vermengd is, zonder geplet te zijn, zult ge voorzichtig een voorafgaandelijk klaargemaakt en door de zeef gestoken mengsel van 100 gram meel en 100 gram aardappelmeel toevoegen. Ik herhaal nogmaals dat al die bewerkingen heel voorzichtig moeten geschieden; wanneer ge het deeg oplicht bij middel van een houten lepel, zult ge eerst het onderste vatten om het naar boven te brengen, en dit zonder bruske bewegingen. (Mochten uwe bewegingen te bruusk zijn, dan smelt de sneeuw der eieren, en moogt ge vaarwel zeggen aan het verhoopte licht gebak.) Smeer met een penseel gesmolten boter in een platte, tamelijk groote plaat; (2 cm. hoog, 20 cm. lang en 14 cm. breed, bijv.), en strooi meel in de plaat, zoodat de boter als met een lichte wolk bedekt zij. Keer den vorm om over de tafel, en schud ermee, om het overtollig, niet vastklevend meel te doen vallen; giet daarna het deeg in den vorm, strijk het effen, en zet de plaat in een regelmatigen, heeten oven. Laat 20 à 25 minuten bakken. Haal het gebak uit den vorm; leg het op een rooster, en laat koud worden; verdeel daarna het gebak in twee stukken van gelijke dikte, smeer een laag confituur naar keus op het onderste stuk, leg het bovenste er weer op, en verpak het, heel of in porties verdeeld.

### KANEELBOEKJES

Doe 125 gram meel in een kom, bewerk in het midden 125 gram lichtbruine suiker, een snuijfe zout, 100 gr.

boter, een ei, een snuijfe kaneel, en een snuijfe kalium-carbonaat; werk er het meel het laatst onder. Zet op een koele plaats tot 's anderendaags. Rol het deeg uit tot op 4 millimeter dikte en snijd er met een daartoe dienenden ronden metalen ring ronde schijfjes uit van circa 4 centimeter doorsnee. Schik ze op een geboterd bakblik, bestrijk de oppervlakte met een in geklutst ei gedoopt penseel, strooi vervolgens wat cristallisésuiker op het midden en bak in matigen oven. Maak de koekjes los met een mes en bewaar ze in een droge plaats.

### SUIKERTAART

Giet 500 gram meel op tafel; maak een holte in 't midden en breek hierin 15 gram gist met een weinig lauwe melk en het vierde van het meel. Bedek met het overige meel en laat rijzen tot zich overal barsten in het meel vertoonen. Voeg er dan 2 eieren, 100 gram boter, 5 gram zout en twee soeplepels suiker bij; kneed alles onder-een tot ge een glad en half-vast deeg bekomt; rol het tot een bol, bedek met een doek en laat tot het dubbele van zijn omvang rijzen. Kneed het deeg opnieuw door het steeds stevig met de handpalmen tegen de tafel neer te drukken, rol het daarna open met de taartenrol tot op een halven centimeter dikte; bedek er de taartvormen mede en druk den onder- en den zijkant goed aan; vul iedere taart met een mengsel van één geklopt ei, 100 gram suiker, een weinig vanille en een soeplepel melk; leg er hier en daar een klontje boter tusschen en laat de taarten rijzen in een redelijk warme plaats. Bestrijk de kanten met een penseel, vooraf in geklopt ei gedrenkt. Bak de taarten en keer de platen van tijd tot tijd, om een gelijkmatige kleur te bekomen. Doe de taarten uit den vorm op roostertjes om te laten afkoelen.

### DE DOREYE

Leg op de tafel 200 gram meel en 100 gram boter in kleine brokjes verdeeld. Voeg er dan een eierdooier, een snuijfe zout, een koffielepel poedersuiker en een deciliter water bij en vermeng alles, het deeg knedende. Bedek het deeg met een doek en laat ten minste twee uren rusten. Laat intusschen een liter melk koken; voeg er 100 gram goed gewasschen rijst en snuijfe zout bij. Laat een half uur in een kastrol koken en giet in de kastrol, onder aanhoudend roeren om goed te vermengen, een lepel puddingpoeder en drie eierdooiers, die te zamen vooraf gebroken zijn in een weinig

koude melk. Voeg er nog 125 gram poedersuiker bij, laat even doorkoken, neem van het vuur en laat verkoelen. Wanneer het deeg voldoende gerust heeft, rol het dan uit met de taartenrol tot op een halven centimeter dikte en druk het in een vlaai- of taartplaat. Prik lichtjes in den bodem en giet er de rijst in ten einde de taart goed te vullen. Bak de taart in een warmen oven en wanneer zij gebakken is, kleur dan den bovenkant met het glaceerijzer. Laat op een rooster verkoelen en bestrooi met poedersuiker.

### TAART MET RUITJES

Bekleed den taartvorm met deeg zooals voor de fruittaart; prik ettelijke malen met een vork in den bodem en vul met confituur naar keuze; bevochtig lichtjes den boord, snij smalle reepjes deeg en leg ze kruiselings over de taart, druk de uiteinden stevig vast tegen den boord en hoog dezen een weinig op, zoodat ge een tamelijk breede omljsting bekomt; bestrijk de oppervlakte met een in geklutst ei gedrenkt penseel en bak in heeten oven.

### OVERDEKTE TAART

Ga te werk zooals voor de suikertaart, maar vul de taart met vruchtenmoes (rabarber, appelen, pruimen), in plaats van met boter en suiker; men kan ze ook vullen met confituur naar keuze. Bedek met een laag deeg; bestrijk met geklutst ei en bak in heeten oven. Bestrooi de taart, wanneer ze bijna genoeg gebakken is, met suiker zoodat deze aldus bij 't verder bakken carameli-seert. Leg de taart op een roostertje om af te koelen.

### FRANGIPANE-ROOM

Vermeng in een kastrol 50 gram suiker, 20 gram meel, vier eierdooiers en 20 gram boter met eenige druppels melk; giet er dan, intusschen goed roerend, een vierde liter kokende melk op. Zet op 't vuur, maar neem er de kastrol vlug af zoodra het mengsel aan den kook komt. Laat een weinig afkoelen en meng er dan vijf vermorzelde macaronkoekjes of 12 fijngehakte amandelen onder, een koffielepel oranjebloesemwater en 20 gram licht gebrunde boter.

Meng alles goed onder-een en giet den room in een met deeg bekleeden vlade-ring, die op een taartplaat opgesteld is; strijk de oppervlakte effen en bak ten minste



20 minuten in heeten oven. Bestrooi, enkele oogenblikken vooraleer uit den oven te nemen, met suiker en laat glaceeren.

### FRANGIPANE-TAART

Bedek een ronde plaat met overblijfselen van blader- of brokkeldeeg en vul ze verder met frangipane-room. Bak een half uur in heeten oven. Bestrooi met suiker enkele oogenblikken vooraleer uit den oven te nemen.

### APPELGOZETTE

Bereid een bladerdeeg van zes lagen, laat dit een half uur rusten, rol het dan cirkelvormig uit tot op een halven centimeter. Maak een dik en niet doorgedaan appelmoes klaar, waarin een weinig kaneel en enkele rozijnen; laat afkoelen en leg het te midden van het deeg. Bevochtig de boorden en vouw het deeg dubbel over het moes; plisseer de boorden zoodat ze vast aaneensluiten. Bestrijk den buitenkant met geklutst ei, bestrooi met gecristaliseerde suiker en bak ongeveer een half uur in matigen oven. Laat afkoelen op een roostertje en dien in langwerpigen schotel op.

Gaston CLÉMENT.



NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING

22, Avenue des Gaulois — Brussel