



In vier maten wordt dit fornuis gemaakt. Het grootste is voor een flink, ruim huis, de drie daarop volgende maten voor kleinere en kleine woningen.

Ook met het Holland-keukenfornuis is het zeer zuinig huishouden en zijn deugdelijkheid heeft het in menig gezin reeds volop bewezen. Wat velen wellicht op prijs zullen stellen: het kan ook ingericht worden voor het stoken met olie.

VICTORINE HARTOGH—SNOEK.

## recepten:

### BOTERTAART.

3 eieren, 150 gram suiker, 150 gram bloem en  $\frac{1}{3}$  theelepel bakpoeder of 150 gram zelfrijzend bakmeel, 50 gram boter; zout.

Roer de boter met de suiker tot room. Voeg daarna één voor één de eieren toe en roer tot alles heel schuimig geworden en geen suiker meer te voelen is.

Zeef de bloem met het bakpoeder. Voeg dit al roerende lepelsgewijze bij het mengsel. Bestrijk een zandtaartvorm gelijkmatig met boter, strooi er bloem overheen en vul de vorm voor  $\frac{2}{3}$  met het deeg. Bak de taart in een vrij warme oven 20—30 min. Stort ze en bestrooi ze na bekoeling met gezeefde poedersuiker.

### BOTERKOEK. (op verzoek).

$\frac{1}{2}$  pond bloem, 1 ct. = 10 gr. gist, 2 dl. melk, 50 gram (4 lepels suiker), 75 gram = 5 lepels boter, zout, 100 gram suiker = 8 lepels en 30 gram = 2 lepels boter.

Maak de gist met iets water, melk of suiker vloeibaar. Zeef de bloem in een kom. Maak in het midden een kuiltje; doe hierin de vloeibaar gemaakte gist en iets zout en de 50 gram = 4 lepels suiker. Roer nu van het midden uit onder steeds toevoegen van kleine hoeveelheden van de lauwe melk tot een samenhangende bal ontstaan is. Kneed daarna het deeg, tot het makkelijk van de handen loslaat en zet het op een warme plek of in lauwwarm water te rijzen. Rol daarna het deeg uit op een licht bestoven tafel tot een gelijkmatige lap. Verdeel 75 gram koude

boter in klontjes en leg deze op het deeg. Vouw de lap daarna in drieën en rol het opnieuw uit. Vouw het tenslotte op en laat het in een verwarmd vertrek, echter op een niet te warme plaats rusten. Rol hierna het deeg weer een paar maal uit na het telkens weer opgevouwen te hebben. Rol het dan uit tot een lap van 2—2 $\frac{1}{2}$  cm. dikte zo groot als een bakblik. Leg de lap op dit beboterde blik en laat de koek afgedekt met een vochtige doek weer rijzen; verdeel dan de 30 gr. boter in kluitjes en leg deze met de 100 gr. suiker verspreid op de koek. Bak hem in een hete oven gaar en snijd het gebak na bekoeling in plakken.

G. LE ROY.

### VERSE GROENTEN VOOR VANDAAG.

(Maggi-recepten).

PREISOEP (4 pers.)

2 Preien,  $\frac{1}{4}$  l. kokend water, 20 gr. bloem, 30 gr. boter, 10 gr. zout, 3 theelepels Maggi's aroma, wat peper of nootmuscaat.

Snijd de prei in stukjes, was ze enige keren. Zet ze op met kokend water en zout en kook ze geheel gaar in  $\pm \frac{3}{4}$  uur. Roer ze dan door een vergiet of een paardenharen zeef. Smelt de boter in een pannetje, voeg de bloem toe, roer deze glad, doe er, onder roeren het doorgeroerde preinat bij en laat de soep nog enige minuten doorkoken tot ze mooi gebonden is. Maak ze af met de Maggi's aroma, de peper of wat fijngeraspte nootmuscaat.

VELDSLÄ (4 pers.)

Veldsla, 1 hardgekookt ei, 2 eetlepels slaolie, 2 à 3 eetlepels azijn, 2 theelepels Maggi's aroma, zout.

Maak de veldsla schoon door de worteltjes te verwijderen. Was ze daarna enige keren in ruim schoon water. Laat ze uitlekken op een vergiet. Knijp er daarna tussen de handen het water uit en doe ze in een schaal. Maak het hardgekookte ei met een vork goed fijn en strooi het over de sla. Giet over de sla de olie, de azijn, het zout en de Maggi's aroma. Meng nu alles met 2 lepels of lepel en vork flink dooreen. Lang mengen en op het bord de veldsla nog een beetje fijn snijden.

