



keukengeheimen

Deze keer wil ik een lans breken voor het zoveel mogelijk zittend afdoen van de verschillende werkzaamheden in de keuken. De huisvrouw is de hele dag in de weer, en er is geen enkele reden, waarom zij een en ander niet zittend zou doen.

Wat er ons van af zou kunnen houden, is alleen de onpraktische, weinig moderne inrichting van de meeste keukens. Zelfs in de nieuwste huizen is aan 't gemak weinig gedacht. Is er evenwel vraag naar, wordt er de bouwers op gewezen, dan zal er in de loop der tijden rekening met de wensen gehouden worden. Dan zullen aanrecht, servieskast en tafel uitschuifbare planken hebben op zithoogte, dan zullen de kastjes onder de gootsteen zo gemaakt worden, dat bij het wassen van vaat of groente 't deurtje opengeschoven, de stoel bijgezet en de voeten op het verhoogde vloertje geplaatst kunnen worden, zodat de knieën juist onder de gootsteenbak komen.

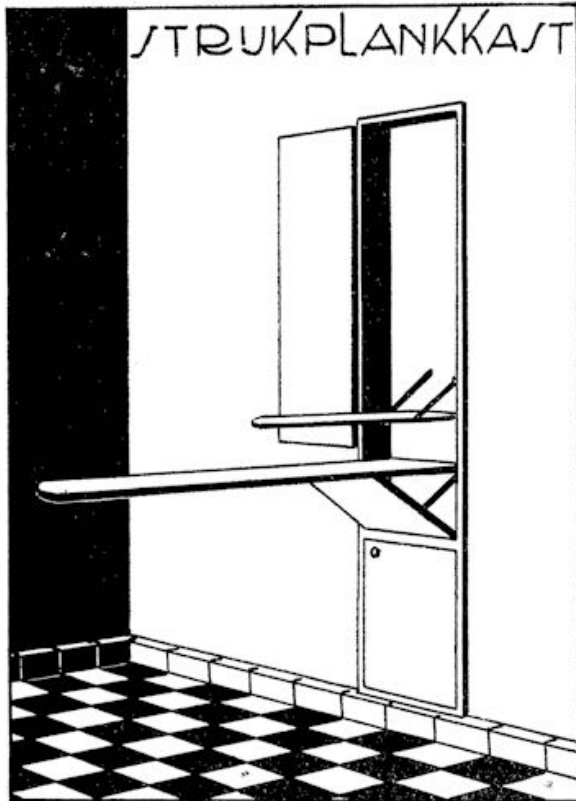
Een vrijstaande gootsteen (in een hoek is altijd onhandig) is wat dat betreft even gemakkelijk. Die ziet er uit als een wasbak van

onze slaapkamer en doet dezelfde plicht omdat hij niet ingebouwd, dus van onderen vrij is en we zittend aanschuiven kunnen. Natuurlijk is een aanrecht rechts en links voor het neerzetten van vaatwerk nuttiger en nodiger.

Keukentafels zijn er, die een uitschuifbare plank hebben, en er zijn er met opklapbaar tafelblad, waaronder een zinken of emcille bak voor afval van groente. Klaar met aardappel schillen, groente schoonmaken, wordt de bak uitgetild of -geschoven en geleegd. De bak behoort ronde hoeken te hebben, want dat is eenvoudiger schoonmaken.

Een eerste voorwaarde voor prettig werken is de moderne keukenstoel. Met leuning en zonder leuning is ze in de handel, maar van allen is de zitting draaibaar en naar verkiezing kunnen ze hoog of laag gesteld worden. Wie dus geen aanrecht of keukentafel heeft, die aan bovengenoemde eisen voldoen, is met zulk een stoel al veel geholpen. Is de keuken niet groot van afmeting, dan kan vanaf de draaistoel in alle richtingen benodigd materiaal voor 't grijpen zijn. Trouwens het verdient toch aanbeveling veel heen en weer geloop tegen te gaan door alles wat voor het koken nodig is, daar te bergen waar het 't meest gebruikt wordt. Bijvoorbeeld het kruidenkastje en het voorraadkastje in de buurt van het fornuis, omdat het daar bij het bereiden van het eten te pas komt. Vorken, lepels, eveneens niet te ver er van af. Poetsgerei kan weer aan een andere kant ondergebracht worden.

Zittend strijken wordt nog veel te weinig gedaan. Het kan misschien de eerste tijd wat onwennig zijn, heel gauw wordt men een voorstandster er van. Kledingstukken, die geperst moeten worden en met kracht behandeld, komen niet dagelijks voor en bij die uitzonderingen gaat men staan, maar het gewone goed wordt even glad en keurig als wanneer het staande gestreken wordt. De keukenkruk doet bij het gewone model strijkplank goede dienst. Een losse plank kan op zithoogte neergelegd worden, precies zoals het makkelijk is. Het zitten bij een strijkplank op schraag is misschien eventjes lastig, omdat de poten in de weg staan, maar uitstekend komt de kruk te pas bij de ingebouwde strijkplank. Die is opgeborgen in een smalle, ondiepe muurkast in de keuken. Bij het strijken wordt de plank neergeklapt, om na gebruik onzichtbaar te verdwijnen. Onder de



eigenlijke strijkplank is een kastje voor het strijkijzer en het snoer. Dit pleidooi voor zittend werk is aan de praktijk ontleend. Zoals dikwijls nieuwe inzichten ondervindt het veel tegenstand. Wie evenwel de proef neemt en doorzet, zal inzien hoezeer men er door gebaat is.

VICTORINE HARTOGH—SNOEK.

ZUINIGE RECEPTEN

STAMPPOT VAN ZUURKOOL (savoye, witte kool), aardappelen.

1½ pond zuurkool (of 1 savoye of witte kool), 2 K.G. aardappelen, 4 lepels boter of vet. Was de zuurkool (of maak de overige kool schoon en snijd ze in reepjes) en kook ze half gaar in kokend water met zout. Neem de kool uit de pan en leg nu onder in de pan de in vieren gesneden en gewassen aardappelen. Leg hierop de voorgekookte kool. Zorg dat de aardappelen half onder het vocht staan. Kook alles gaar en droog en stooft de stampot nog 5 minuten met het vet en zo nodig met zout na.

Een deel van de aardappelen in een stampot kan vervangen worden door witte bonen. Neem dan 1½ K.G. aardappelen en 2 ons witte bonen. Kook deze apart gaar en gebruik het vocht, om de stampot in te bereiden. Vermeng deze tenslotte met de gare bonen. Het gebruik van vlees is nu geheel overbodig.

STAMPPOT VAN ZOUTEVIS.

1 pond zoutevis, 3 kilo aardappelen, 1 ui, ½ pond rijst, gehakte peterselie, 5 lepels vet of boter. Week de zoutevis een nacht in ruim water, zet ze met vers water op en kook ze gaar ± ½ uur. Ververs indien de smaak nog te zout is het water nog enige keren. Schil en pit de aardappelen. Snijd ze in vieren, was de rijst en snipper de uien. Leg de aardappelen onder in de pan, hierop de stukjes vis van vel en graten ontdaan, de uien en strooi de rijst ertussen. Voeg nu zoveel vocht toe (viswater of indien te zout, verdund met water of melk), dat de massa juist onder staat. Laat alles gaar en droog koken. Stamp de massa dooreen, voeg wat gehakte peterselie toe en stooft de stampot nog 5 minuten met het vet na.

SCHOTEL VAN AARDAPPELEN, KAAS EN UIEN ALS VOEDZAME MAALTIJD.

3 kilo aardappelen, 3 ons oude kaas, ½—1 pond uien, 5 lepels vet, iets melk, maggi-roma.

Smelt de boter of het vet en fruit de fijn gesnipperde uien op een zacht vuur lichtbruin. Kook de aardappelen gaar, snijd ze in plakken of maak er met de melk purée van. Rasp de kaas. Meng alles door elkaar en maak het geheel op smaak af met iets maggi-roma en zo nodig iets zout. Doe de massa in een met water omgespoelde vuurvaste schotel en bedek de bovenkant met paneermeel en klontjes boter. Laat er in de oven een bruin korstje op komen.

BROEDER OK POFFERT MET KANEEL OF STROOPSAUS.

1 pond bloem, ½ liter melk of half melk half water, 30 gram (3 cent) gist, 50 gram krenten, 50 gram rozijnen, zout, 4 lepels vet of slaolie of 100 gram gesneden rookspek.

Doe de bloem met iets zout in een kom, voeg er zoveel lauwe melk bij, totdat het meel niet meer stuift. Roer uit dit beslag de klontjes. Meng de gist aan met iets suiker tot ze vloeibaar is. Voeg dit bij het beslag en onder voortdurend roeren de rest van de melk. Laat het beslag, dicht gedekt in lauw-warm water ± ¾ uur rijzen.

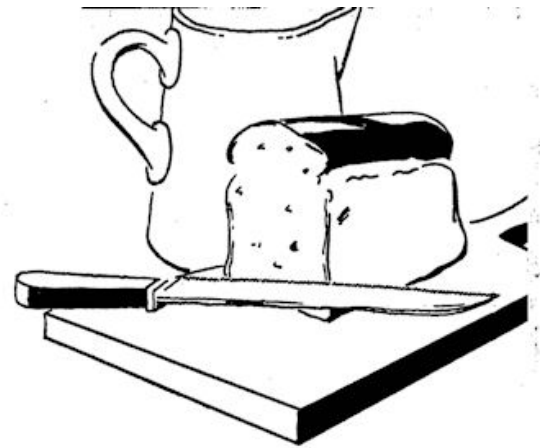
Smelt het gesneden spek in een ijzeren potje gedeeltelijk uit of maak het potje vet door middel van reuzel of slaolie. Vermeng het beslag met de gewassen en gedroogde krenten en rozijnen, doe het dan in de ijzeren pot en bak de broeder of poffert op een zacht vuur aan weerskanten ± ½ uur lichtbruin en gaar. Zie of hij gaar is door erin te prikken met vork of breinaald, welke er dan droog uit moet komen.

KANEEL OF STROOPSAUS.

½ liter melk, 2 lepels boter, 2 lepels aardappelmeel, 2 theelepels kaneel en 2 lepels suiker (of 4 lepels stroop).

Meng aardappelmeel met suiker en kaneel en iets zout dooreen. Meng dit met een klein beetje koude melk aan tot een papje zonder klontjes. Breng de rest van de melk aan de kook en giet hierbij roerende het aange-maakte papje. Laat de saus even doorkoken en binden.

G. LE ROY.





keukengeheimen

Twee keukenfornuizen, die tevens het gehele huis van warm water voorzien, zijn het bespreken overwaard. Het ene is een Zweedse vinding, het andere is Hollands fabrikaat. Laat ik u eerst het een en ander van het Agaformuis vertellen.

Dit Agaformuis dan wordt gestookt met cokes of met anthraciet en het gebruikt slechts 3 tot 4 kg. in 24 uur. Dat is een zeer kleine hoeveelheid en over het zuinige stoken zou men lang niet uitgepraat raken, ook niet over het gemak, dat één, hoogstens twee maal per dag bijvullen voldoende is en dat men als men op reis gaat, de kachel vult, tempert, dan aan zijn lot overlaat en teruggekeerd na een dag of wat, nog vuur vindt. Voor het bijvullen van brandstof is een speciale emmer, die zo ingericht is, dat dit vullen volkomen stofvrij geschiedt kan.

Het fornuis is geheel van emaille, ook de bovenplaat en dus eenvoudig schoon te houden. Ook is de kachel geheel geïsoleerd en kans van zich te branden bestaat ook niet.



De pannen komen nooit in directe aanraking met het vuur, maar op gesloten kookplaten wordt gekookt, daarom wordt de onaerkant van de pannen niet vuil. Een wasemkap in de keuken is niet nodig, want de onwikkelde dampen worden naar het rookkanaal afgeleid. Hetenslucht komt door dit systeem niet in huis.

De braad- en bakoven van het fornuis zijn volgens hetzelfde principe geconstrueerd als een bakkersoven, met dikke wanden en rondom een gelijkmatige warmteverdeling. De zorgvuldige isolatie van de ovendeur voorkomt warmteverlies.

Ook nog een kookoven heeft dit fornuis. De temperatuur er van ligt even onder het kookpunt. Hij dient voor het eigenlijke gaarkoken (na het aan de kook brengen) van de spijzen, voor warm houden en voor opwarmen. Bijzonder geschikt is hij o.m. voor het wekken van groenten en vruchten. De glazen worden voorzien van beugels gewoon zonder weckketel in de oven gezet.

Bovenop de Agakachel zijn twee kookplaten met isolatiedeksel. De linkerkookplaat (400°) is voor gerechten, die een zeer grote hitte nodig hebben. Op de rechter, die een constante temperatuur van 250° heeft, kunnen drie pannen gelijktijdig aan de kook gehouden worden. Maar hiermee is nog niet alles gezegd, want een ingebouwd waterreservoir met een inhoud van 40 liter maakt dat er steeds rijkelijk warm water is voor keuken en huishoudelijk gebruik.

Behalve deze gewone warmwatervoorziening worden de fornuizen geleverd met een afzonderlijke boiler, die het bad, de douche en alle wastafels van het huis van warm water voorziet. Aan extra brandstof kost het bijna niets en in huizen, die geen centrale verwarming hebben is dit systeem aan te raden. Om aan te schaffen is dit fornuis met zijn vele mogelijkheden zeer prijzig, maar wie het geld er voor uit kan leggen, wint op den duur, omdat het zeldzaam zuinig en praktisch in het gebruik is.

Het Hollandfornuis (de naam verradt zijn oorsprong) is eveneens van emaille, keurig wit of crème, wordt ook met cokes gestookt, voorziet het gehele huis van warm tapwater en dient tegelijkertijd voor verwarming van de woning. 's Zomers brandt in dit fornuis met behulp van een zomerrooster een klein vuur, juist voldoende om een maaltijd te koken en om warm water te hebben.



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.)

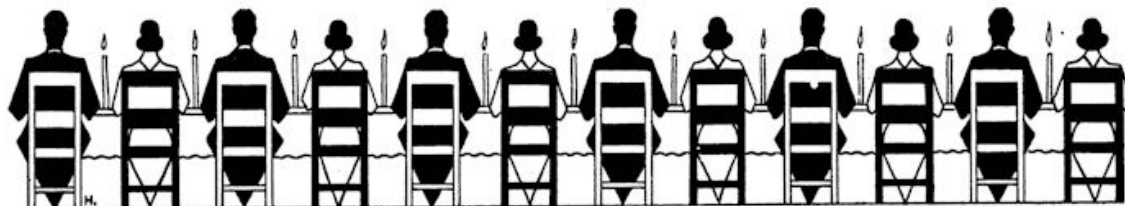
2 Preien, $\frac{1}{4}$ l. kokend water, 20 gr. bloem, 30 gr. boter, 10 gr. zout, 3 theelepels Maggi's aroma, wat peper of nootmuscaat.

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.

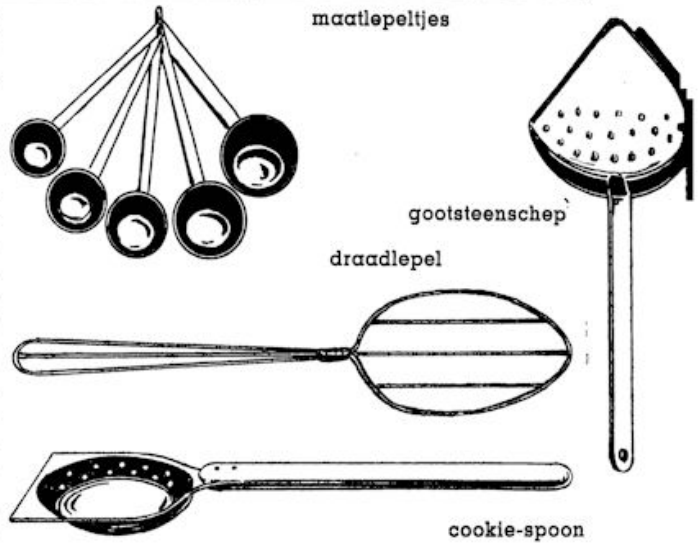




keukengeheimen

Roest- en vlek-vrij metaal is naast hout en rubber het materiaal voor allerhande keukengerei. Lepels, schepjes, en wat meer nodig is bij het bereiden van het eten en het schoonmaken, mogen niet door zuren worden aangetast en evenmin mag er kans bestaan, dat het door inwerking van vocht gaat roesten. In de eerste plaats zou dat schadelijk voor de gezondheid zijn, maar lelijk en gehavend goedje is ook een onogelijk gezicht. Emaïlle, hoe voortreffelijk nog steeds in de goede kwaliteiten voor pannen, is op de lange duur ondeugdelijk voor lepels, vergieten en dergelijke. Is het emaïlle er afgesprongen, dan is het mooi er af. Keukenartikelen worden tegenwoordig in ons land vervaardigd uit een onverslijtbaar, roest- en vlek-vrij metaal, dat niet gepoetst behoeft te worden en steeds zijn glans bewaart. Sola massive is de naam er van.

Bij het aanschaffen van keukenbenodigdheden moet men een moderne uitvoering nemen. Lepels en schepjes van allerlei aard en doel worden in een nieuwe vorm tegenwoordig gegoten. Zelfs de houten pollepel is niet meer geheel rond, maar heeft twee zij-kanten, die recht zijn en loodrecht op elkaar staan. De scherpe, rechte kanten, die daar-door gevormd worden, maken het mogelijk de spijzen vlug en afdoende uit de pan te schrapen. Beslaglepels, ook van hout natuurlijk, hebben een gat in het midden. De opeenhoping van deeg in het midden wordt er door voorkomen en ze werken er door tegelijk als klopper. Metalen opscheplepels voor jus of melk zijn met een vlakke zijkant, omdat dit praktisch in het gebruik is gebleken. Komkommerschaven zijn geheel van dit-zelfde materiaal, zonder iets van hout er aan. Resten blijven er niet in en het schoonmaken gaat in een wip. De zogenaamde „cookie spoon“, afkomstig uit Amerika, is een lepel met gaatjes aan één zijde, die tegelijk schuimspaan en lepel is, een zeer gelukkige combinatie. Maatlepeltjes van aluminium zijn er in de handel, een stelletje van vijf bij elkaar, waarvan ieder een zekere inhoudsmaat heeft, er op vermeld. Uitermate praktisch en daarom onontbeerlijk in de keuken. Maatbekers van metaal en maatglazen voor vloeistoffen ook met de inhoudsmaat er in aangegeven, zijn misschien van meer algemene bekendheid, maar mogen toch niet on-



genoemd blijven. Grijpvorken om croquetten of olieballen uit de pan te nemen horen eveneens in de goed uitgeruste keuken thuis en het nieuwe handige zuurvorkje, dat natuurlijk ook voor andere doeleinden gebruikt kan worden, komt ook wel eens van pas. Door een staafje kan men namelijk het opgeprikte gemakkelijk van het vorkje weer afdrucken of afschuiven. Draadlepels om sla aan te maken, om wat in boter, olie of vet gebakken is er uit te scheppen, zijn prettig in 't gebruik, omdat het aanhangende vocht dadelijk terugvalt.

Het laat zich zeggen, dat gootsteenschepjes ook van vlek- en roestvrij metaal moeten zijn om altijd zindelijk en netjes te blijven. Van rubber worden ze eveneens verkocht, net zo als bordenwissers. Dat zijn rubber schepjes aan een hard rubber steel. Theebladen-zeefjes en vergiet zijn ook al weer beter als ze in plaats van emaïlle van roestvrij materiaal zijn. Gootsteenvergietsjes zijn er met twee rechte zijden, die juist in de hoek van de gootsteenbak passen. Zet men deze vergietsjes op standaardjes, die er extra voor verkocht worden, dan kan het water er beter uitlopen.

Met klem is er u meermalen op gewezen, dat er zo weinig mogelijk benodigdheden in de keuken moeten opgehangen worden, omdat de uitstalling van alle keukengerei met zich meebrengt, dat alles voor het gebruik even stofvrij gemaakt moet worden. Wie echter geen moderne keukenkast of genoeg laden voor berging heeft, zal de diverse lepels



noodgedwongen een zichtbaar plaatsje moeten geven. Zonder uitzondering hebben de metalen lepels haken en 't staat keurig ze aan platte roeden van hetzelfde metaal op te hangen. Deze roeden worden geleverd met steunen en schroeven om ze te bevestigen en ze bestaan in verschillende maten. Roedehaken, die verschuifbaar zijn en waaraan dingen opgehangen kunnen worden, horen er bij. VICTORINE HARTOGH—SNOEK.

recepten

● **MACARONI** met tomatensaus en hard gekookte eieren.

2 ons macaroni, 1/2 liter water met zout, 1/2 tot 1 pond tomaten, 1 ui, peterselie, laurierblad, 2 lepels boter, 4 lepels bloem, citroensap, 3 eieren, paneermeel.

Breek de macaroni in stukjes van een halve vingerlengte en kook ze in kokend water met zout gaar (± 1/2 uur). Maak tomatensaus. Smelt een lepel boter en fruit hierin de fijn gesneden ui, peterselie en laurierblad. Voeg de gewassen en in vieren gesneden tomaten toe en tenslotte het vocht. Laat de tomaten gaar koken. Zeef daarna de massa en maak van de overige boter met de bloem een gebonden saus. Maak deze op smaak af met citroensap, vermeng er de gare macaroni mee. Doe de massa in een omgespoelde vuurvaste schotel.

Leg bovenop de macaroni de in de lengte doormidden gesneden halve hard gekookte eieren en maak de schotel af met paneermeel en klontjes boter. Laat er in de oven een bruin korstje op komen.

● **EENVOUDIGE VRUCHTENSAPVLA.**

1/2 liter bessen- of frambozensap en 1/2 liter water of 3/4 liter gezeefde citroen- of sinaasappelsap en 1/4 liter water, 80 gram (7 lepels) griesmeel, stukje citroenschil, en 10 lepels suiker.

Breng het vruchtensap met het smaakje aan de kook. Giet hierin al roerende de griesmeel met de suiker vermengd. Laat de vla 5 à 10 minuten doorkoken. Klop ze met klopper of houten lepel van het vuur koud en schuimig. Verwijder het smaakje.

● **MAGGI-RECEPTEN. VOORJAARS-MENU.**

Maggi's Koninginnesoep met eiergelei.

Schotel van rijst met gevulde eieren en peterseliesaus; of aardappelpurée, gestoofde spinazie met hardgekookte eieren en gesmolten boter.

Griesmeelpudding met gedroogde appels.

Na het opscheppen wordt aan elk bord een paar druppels Maggi's Aroma toegevoegd; vóór het opdienen van de groenten roert men er in de pan een weinig Maggi's Aroma doorheen. De gedroogde appels zet men de avond tevoren met wat lauw water op het fornuis of de kachel, waar ze de hele nacht blijven staan. Ze worden dan heerlijk zacht en men laat ze nog maar kort koken. De smaak wordt zeer verbeterd, wanneer men er direct 's avonds een citroenschilletje bijvoegt en dit mee laat koken.

● **EIERGELEI.**

2 eieren, 1 afgestreken eetlepel bloem, 2 theelepels Maggi's Aroma, 1/2 theelepeltje zout, een klein beetje peper en geraspte nootmuscaat, 1/2 kopje melk.

Klop de eieren in een kommetje met zout, peper en noot, voeg dan de melk toe en de Maggi's Aroma. Doe deze massa in een met boter ingesmeerd kommetje en zet het kommetje in een pan met kokend water. Zorg, dat het water ongeveer tot de rand van het kommetje komt. Laat het water heel zachtjes koken ± 1/2 uur. Stort de eiergelei, snijd ze in kleine blokjes en doe ze in de soep.

● **GEVULDE EIEREN.**

2 ons rijst, 6 d.L. kokend water, 4 eieren, 20 gram boter, 50 gram geraspte kaas, 2 theelepels Maggi's Aroma, fijngehakte peterselie. Was de rijst, kook ze gaar en droog in het water en een theelepel zout. Leg ze op een warme schaal. Kook de eieren hard, pel ze, snijd ze doormidden. Neem de dooiers er uit. Roer dan boter, geraspte kaas en ei-dooiers met de Maggi's Aroma en een klein beetje zout flink dooreen. Vul deze massa in de uitgeholde eiwitten. Strijk ze glad met een warm gemaakt mes. Leg de eieren op de rijst. Strooi er wat fijngehakte peterselie over.

● **PETERSELIE-SAUS.**

1/2 L. kokend water, 2 theelepels Maggi's Aroma, 30 gram boter, 30 gram bloem, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 1 theelepel zout. Smelt de boter in een pannetje, voeg de bloem toe, roer deze glad, doe er onder roeren het kokende water bij en laat de saus even doorkoken. Maak ze af met de gewassen en fijngehakte peterselie (alleen de blaadjes van de peterselie), de Maggi's Aroma en het zout.



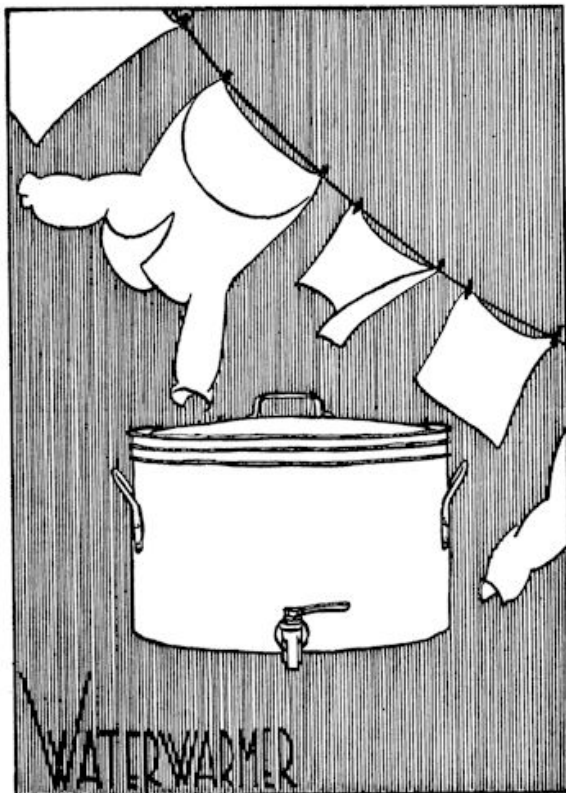
keukengeheimen

Ook in ons land wordt niet stil gezeten, want telkens komen er op huishoudelijk gebied vindingen op de markt, die het leven van de huisvrouw heel wat makkelijker en aangener maken dan vroeger. Nieuw en in dit opzicht het vermelden overwaard, is de G. waterwarmer van een onzer grootste fabrieken, die ik U in tekening laat zien. In het gezin, waar in huis gewassen wordt, is hij van het grootste gemak, want er wordt op een zuinige manier een flinke hoeveelheid water verhit. Om de was te koken dient hij niet, alleen dus zoals reeds gezegd een voldoende voorraad warm water bij de hand te hebben, dat aan het kraantje afgetapt kan worden. De constructie van de ketel is heel bijzonder. In de bodem zijn b.v. gaten, die zoveel mogelijk boven de branders van een tweepits gas- of petroleumcomfoor geplaatst moeten worden. Als de G. waterwarmer tot 1 cm. onder de uitlatopeningen van de twee buizen, die er zich in bevinden, gevuld wordt, dan heeft men 42 liter waswater. Het heet, dat de besparing op de gasrekening of op

petroleum 25% is. Vanzelfsprekend moet tijdens het verwarmen het deksel van de pan goed gesloten blijven om warmteverlies te voorkomen. De prijs van f 8.85 franco thuis, lijkt niet te veel.

Verder maak ik U graag opmerkzaam op keukengordijntjes van gummi. Die kunnen dus met spons en zeemlap schoongemaakt worden. Is de gootsteen onder of vlak bij het raam, dan gebeurt het dikwijls, dat de gordijnen bespat worden. Door braden en bakken worden ze licht vettig. Al deze bezwaren tellen niet bij een gummigordijn. In frisse kleuren zijn ze te koop.

De raspbak van glas is velen waarschijnlijk nog onbekend. Hij is van helder glas gemaakt en er behoren verschillende rasp en schaven van sterk blik bij, die los verkocht worden. Het glas maakt het mogelijk te zien of de geraspte hoeveelheid voldoende is. Dezelfde fabriek brengt glazen dozen voor het bewaren van levensmiddelenvoorraden in de handel. Een behoorlijk sluitend glazen deksel zorgt, dat het bewaarde stof vrij afgesloten is. In twee maten worden de dozen gemaakt. Op een grote passen precies twee kleine, zodat ze makkelijk op te stapelen zijn en weinig ruimte innemen. Het glas is dik en heeft ronde hoeken. Schoonmaken is dus eenvoudig en breken doet het niet gauw. VICTORINE HARTOGH-SNOEK.



RECEPTEN

● APPELPUDDING.

½ liter water, 1 pond appels, sap van 2 citroenen, 2—2½ ons suiker, schil van 1 citroen, 20 gram gelatine, bijv. 8 bladen witte en 5 bladen rode.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes.

Breng het water met het gezeefde citroensap en een stuk citroenschil aan de kook, los hierin de suiker op en kook er voorzichtig de stukjes appel in gaar (3 à 5 minuten). Zorg, dat ze heel blijven.

Voeg van het vuur de geweekte en goed uitgeknepen gelatine bij de nog warme vloeistof en los ze erin op. Verwijder 't citroenschilletje. Wacht tot de massa geleichtig is geworden en de stukjes appel niet meer zakken. Doe alles dan in de met water omgespoelde puddingvorm en laat de pudding koud en stijf worden. Stort ze op een vochtige schotel en geef ze met vanillesaus.

● **VANILLES AUS.**

1/2 liter melk, vanille, 1 lepel maizena, 1 ei of eidooier, 2—3 liter suiker. Klop de eidooier of het ei met de suiker. Voeg langzamerhand de maizena toe. Zorg, dat geen klontjes ontstaan.

Voeg hierbij een deel van de melk, welke met de vanille getrokken is.

Doe nu alles in de pan terug en laat de saus al kloppende aan de kook komen en binden. Verwijder de vanille en klop de saus koud om schiften en velvormen tegen te gaan.

● **AARDBEIENPUDDING.**

1 pond aardbeien of frambozen of half om half, 1 ons suiker, sap van 1/2 of 1 citroen, 1 eiwit, 1/4 liter slagroom, 6—8 bladen gelatine.

Wrijf 2/3 van de vruchten door een paardeharen zeef. Los in het citroensap de geweekte en goed uitgeknepen gelatine op. Voeg hierbij de suiker en vermeng dit alles met de vruchtenpuree. Sla de slagroom stijf, voeg hierbij enkele van de achtergehouden aardbeien, het stijfgeslagen eiwit en de een weinig bekoelde vruchtenpuree. Laat alles geleichtig worden, doe de massa daarna in de omgespoelde of met eiwit bestreken puddingvorm. Stort de pudding koud en stijf op een nat bord. Garneer ze met enkele aardbeien, presenteer er naar verkiezing biscuits bij.

● **GEVULDE APPELEN** (zout) (voorgerecht). 6 rode appelen, 1 ons vleesresten, 1 ons koude aardappelen, 1 hard gekookt ei, slaolie, azijn, uitjes, augurkjes.

Snijdt van de bovenkant van de goed gewassen appelen een kapje af.

Hol ze daarna met een theelepeltje zorgvuldig uit. Vermeng de fijn gehakte vleesresten met de fijn gemaakte aardappelen, uitjes en augurkjes en naar verkiezing andere groentenresten (doperwtten, sla enz.). Maak dit alles met slaolie en azijn tot een samenhangende massa. Vul hiermee de uitgeholde appelen en garneer de bovenkant met plakjes hard gekookt ei, of fijn gehakt eiwit en eigeel, uitjes en augurkjes naar keuze. Plaats de appelen op slablaadjes op de schotel.

● **GEVULDE APPELEN** (zoet) (toespijs). 6 appelen (groene), daarbij 1/2—1 pond aardbeien, citroensap, suiker en overige vruchten naar smaak. Maak een vruchten-slaatje. Zet hiervoor de schoongemaakte en gewassen vruchten met suiker en citroensap een paar uur weg.

Vul hiermede de uitgeholde appelen en gar-

neer de bovenkant van de appelen met vruchten naar keuze en naar verkiezing met stijf geslagen slagroom.

● **SLA VAN JONGE SPINAZIE** (4 personen). 1 pond jonge spinazie, 4 eetlepels slaolie, 2 à 3 eetlepels azijn, 2 theelepels Maggi's Aroma, 1 preitje of uitje, 2 koude gekookte aardappelen, 1 theelepel mosterd, 2 theelepels zout.

Zoek de spinazie zorgvuldig uit en was ze enige malen (zo lang, tot het water volkomen helder en zandvrij blijft). Sla ze goed droog uit, door ze b.v. in een schone doek samen te nemen en dan uit te „slingeren“ (een sla-mandje is natuurlijk ook goed!).

Wrijf in een diep bord de koude aardappelen goed fijn (met een vork), roer er de mosterd en het zout door (misschien ook een ietsje peper), daarna de Maggi's Aroma en vervolgens eerst de olie en dan de azijn.

Meng met dit sausje de spinazie luchtig aan met behulp van slaepel en -vork; breng de sla over in een slabak of stapel ze op in een ondiepe schotel.

● **CAKE** (Op verzoek).

Deze cake kan in een gegoten ijzeren fornuis met circulatie goed gebakken worden. Om de onderwarmte te vergroten kan er een doorgeloeide briket in de opening onder de oven gelegd worden.

Grondverhouding: per 1 ei 75 gram boter, 75 gram bloem met iets bakpoeder of zelfrijzend bakmeel, 60 gram witte suiker.

Bijvoorbeeld: 4 eieren, 300 gram boter, 300 gram bloem met 1 theelepeltje bakpoeder of zelfrijzend bakmeel, 250 gram suiker.

Smaakje in de vorm van citroenraspelsel of vanille.

Roer de boter met de suiker tot room. Voeg één voor één de eieren toe en roer tot geen suiker meer te voelen is. Zeef de bloem met de bakpoeder en voeg deze goed roerende langzamerhand bij de boter, suiker en de eieren. Voeg zo nodig zout toe en een smaakje en vermeng het deeg, indien het erg stijf is, met een paar eetlepels melk. Doe het daarna in de met boter besmeerde en bloem bestrooide cakevorm en bak de cake 1 uur zachtjes onder in een matig warme oven lichtbruin en gaar (een mes moet er bij insteken droog uitkomen). Stort de cake en laat ze bekoelen. G. LE ROY.





keukengeheimen

FORNUIZEN.

Na de beide moderne kolenfornuizen, die ik met u besproken heb, moet ik u ook vertellen van het allernieuwste op het gebied van gas- en elektrische fornuizen. De concurrentie tussen de gas- en electriciteitsbedrijven heeft er toe geleid de toestellen steeds meer de perfectioneren en de prijzen er van naar beneden te drukken. Voor de huisvrouw een gunstige omstandigheid, waarvan ze natuurlijk graag gebruik maakt. Het zogenaamde stroomlijngasfornuis, dat ik u hier laat zien, is er het voorbeeld van.



Dit fornuis is zeer sober van lijn en zo vernuftig geconstrueerd, dat de vorm en het materiaal het schoonmaken uiterst vergemakkelijken en ook dat het een minimum van plaats in de tegenwoordig zo kleine keukens inneemt. Zoals u ziet, staat het niet op poten, maar met een gesloten voet op de vloer, waardoor onder het fornuis noch gemorst kan worden, noch stof zich kan verzamelen. Alles aan dit fornuis is afgerond, dat wil zeggen, nergens scherpe hoeken, ook niet aan de zijplaten. Alle delen, ook de uitneembare oven, de branders en de achterwand zijn gemailleerd. Met een zeepsopje krijgt het geheel, dat zonder schroeven los te draaien en uit elkaar te nemen is, een schoonmaakbeurt. Zindelijker en eenvoudiger kan het wel niet. Deze fornuizen zijn voor drie en voor vier vlammen te koop, en het aardige is, dat er ook in de handel zijn, met een grote, vierkante deksel over de kookplaat, die als het fornuis gebruikt wordt, opgeklapt wordt, om dan als spatscherm dienst te doen. De gaskraantjes hebben alle een veiligheidssluiting. Van een ander fornuis heb ik me laten vertellen, dat de oven een deur van glas heeft. Ik stel 't me voor zoals het vuurvaste Pirex-goedje, dat tegen grote hitte bestand is. Door de glazen deur kan men het bak- of braadproces controleren, tenminste als het glas niet beslaat.

In ieder geval wordt er terdege aan gewerkt om 't ons zo geriefelijk mogelijk te maken en blijkt ook deze vinding praktisch te zijn, dan vindt de glazen ovendeur gauw ingang. Wie in één van de talrijke plaatsen woont, waar geen gasfabriek is, kan op een elektrisch fornuis koken, maar moet dan tegelijk de pannen nemen, die er bij horen. Die zijn n.l. zoveel voordeliger in het gebruik, dat de kosten van aanschaffing er in korte tijd uit zijn. Ook deze fornuizen worden als het ware met de dag verbeterd. Tegenwoordig kunnen ze zo laag branden, dat stoven en warmhouden van spijzen heel gemakkelijk gaat. Kans op aanzetten is daardoor ook veel minder geworden. De oven van de nieuwere fornuizen wordt elektrisch verlicht. Ze hebben een automatische tijdschakelaar en daardoor kan op een ingestelde temperatuur gekookt, gebakken en gebraden worden. Evenals de gasfornuizen kunnen ze geheel uit elkaar genomen worden en met water en zeep tot in zijn meest inwendige delen schoongemaakt.

VICTORINE HARTOGH—SNOEK.