

Z O M E R
R E C E P T E N
B O E K J E



VAN HOUTEN

„C'est bon... bon!”

zou, volgens de overlevering, Madame de Pompadour hebben uitgeroepen, toen aan het Fransche Hof voor het eerst een lekkernij werd gepresenteerd, die veel overeenkwam met wat wij tegenwoordig "bonbons" noemen.

Deze spontane uiting van de verwende Pompadour, waaraan de bonbon haar naam ontleent, getuigt van veel waardeering, en het is dan ook zeer toepasselijk, dat wij haar als slagzin voor de propageering van onze artikelen hebben gekozen.

Wie van de recepten in dit boekje een goed gebruik maakt, zal weer de indruk opdoen, die wij door de hoedanigheden van elk onzer artikelen steeds weer trachten te bevestigen:

VAN HOUTEN

„C'est bon... bon!”

Nederland is, door C. J. van Houten's uitvinding van 1828, het bakerland van de cacao-industrie geworden. Vanzelfsprekend wordt hierdoor in ons land veel cacao gebruikt. Doch wordt ze veelvuldig gebruikt, veelzijdig is het gebruik hier niet.

Terwijl cacao in vele andere landen wordt gebezigd voor de bereiding van allerlei lekkere kostjes, die daar tot het gewone ABC van de goede huisvrouw behooren, wordt hier cacao door het groote meerendeel der bevolking bijna uitsluitend gedronken. En het is zulk een traditie geworden, dat men bijna alleen warme cacao drinkt, dat er zelfs Hollandsche vrouwen zijn, die het in de warme zomermaanden niet eens noodig vinden om een bus Van Houten's Cacao in de kast te hebben.

Hoe geheel anders is dit in vele anderelanden! Wat maakt men bijvoorbeeld in Duitschland en Oostenrijk niet met cacao, ook in de zomer! En is het niet kenschetsend, dat in Amerika, waar zooveel ijs wordt gesnoept, niet vruchtenijs, doch chocoladeijs in het verbruik de eerste plaats inneemt?

Weet men hier, hoe heerlijk koude chocolademelk is? Dat dit zelfs lekkerder is dan warme; dat het fijne cacao-aroma, zooveel te kouder de drank, zooveel te beter tot zijn recht komt? Het bewustzijn van de vele mogelijkheden, die

het artikel cacao biedt, is iets dat ontbreekt aan de som der vele deugden van menige Hollandsche vrouw, en wij gelooven daarom er goed aan te doen een boekje uit te geven, waarin niet alleen een aantal zeer goede recepten voorkomt, doch ook duidelijke foto's, om te toonen, hoe buitengewoon smakelijk deze Van Houten's lekkernijen kunnen worden geserveerd.

Wij zijn ervan overtuigd, dat iedere huisvrouw die van deze recepten er slechts eenige heeft geprobeerd, zoo voldaan zal zijn over de resultaten, dat zij niet zal rusten alvorens alle recepten de revue zullen hebben gepasseerd. En dan zal men er ook voor zorgen, steeds een bus Van Houten's cacao bij de hand te hebben. Want, indien goed volgens de recepten bereid, zal bij al deze kostjes het heerlijke, volle aroma van Van Houten's Cacao opvallen. Wat voor een kop chocolade geldt, geldt ook voor al deze keukenrecepten: van Houten is geuriger en smakelijker, en daarbij toch voordeelig. Het zou een vergissing zijn te denken, dat deze eerste kwaliteit cacao te duur is voor de keuken. Zij verleent aan alles een veel fijner aroma, doch is daarbij niet duur in het gebruik, omdat men er veel minder van noodig heeft.

JUNI 1934.

C. J. VAN HOUTEN & ZOON



KOELE CACAO.

30 gr. Van Houten's cacao,
80 gr. suiker, 1 Liter melk.
Meng de cacao en suiker
dooreen, en roer met een
deel der koude melk tot een
dun papje. Zet de overige
melk "au bain Marie" op
het vuur en giet er al roe-
rende 't papje in. Blijf nu
20 minuten, al roerende,
doorgaan met verwarmen.
Steeds roerende afkoelen
tot kamertemperatuur, dan
in ijs plaatsen. Ijskoud ge-
serveerd is dit een verruk-
kelijke zomerdrank.



CRÊME VAN HOUTEN MET SLAGROOM

40 gram Van Houten's Cacao, 100 gram suiker, 85 ccM. water. Men brengt het water aan de kook, mengt cacaopoeder en suiker goed door-een en voegt dit mengsel geleidelijk aan het kokende water toe tot alles een homogene massa is. Laat daarna pl.m. 5 minuten doorkoken en snel afkoelen. De siroop moet de dikte hebben van advocaat, en is, opgediend in een ijsglas, met slagroom, een vruchtje en een biscuit, een decoratief en zeer smakelijk dessert.



CHOCOLADE IJS

3 Eieren, 1/4 Liter room, 1/4 Liter melk, 125 gram suiker, 1 klein stokje vanille, 55 gram Van Houten's cacao. Klop de eieren zo lang met de suiker en het gespleten stokje vanille, tot alles goed doortrokken is. Roer er de cacao doorheen. Maak de melk met de room (eventueel alleen room) flink warm (echter vooral niet koken.) Giet dit dan, stevig roerende, bij de geklopte massa. Laat afkoelen en giet door een zeef in een omgespoelde ijsbus en laat bevriezen. Serveeren met slagroom, en decoreeren met een vruchtje en een biscuit.



CRÊME VAN HOUTEN MET VANILLE-IJS

Een heerlijke combinatie is de Crème van Houten, volgens het recept op pagina 4, met vanille-ijs, en eventueel slagroom, geserveerd in een ijsglas. Men kan weer decoreren met een vruchtje en een biscuit. Een gemakkelijk bereidbare versnapering, geschikt voor verschillende uren van de dag, doch vooral een welkom dessert, dat een sieraad op tafel is door de aardige opmaak.



CHOCOLADE - SORBET

Dit is Crème van Houten (zie recept op pag. 4), daarop koude melk tot iets boven de helft in het glas, een laagje vanille-ijs, en daarop slagroom. Eventueel het geheel nog gedecoreerd met een vruchtje en een biscuit. Deze sorbet is een lust voor het oog, en, door de voortreffelijke harmonie der samenstellende smaken, een streeling voor het meest verwende verhemelte.



CHOCOLADE-ADVOCAAT

2 Eiwitten, 80 gram Van Houten's Cacao, 180 gram suiker, 1 dL. room, 1/2 dL. melk, 100 ccM. cognac, 50 ccM. brandewijn. Meng de cacao en suiker goed dooreen, voeg er de melk aan toe. Roer en voeg vervolgens de cognac en brandewijn toe. Klop nu de eiwitten stijf en daarna de slagroom. Breng de geklopte massa bij het cacaomengsel, roer het geheel nu goed dooreen en verwarm de massa „au bain Marie“ tot zij de gewenschte dikte heeft. Koud geserveerd met slagroom, in een advocaatglasje, doet deze verrukkelijke Van Houten's specialiteit voor gewone advocaat in smaak niet onder.



CACAO MET SLAGROOM

Geserveerd met geklopte room is VH's cacao ook in de zomer een heerlijke delicatessen. Niet alleen omdat slagroom zoo bijzonder met de cacaosmaak harmonieert, doch de koele room maakt de drank ook minder "zwaar". De cacao maakt men het best als volgt klaar: in een kop 1 theelepel Van Houten's cacao met 2 theelepels suiker goed dooreenmengen, en daarvan met een scheutje koude melk door stevig roeren een papje maken. Kokende melk of water of half melk en half water toevoegen en omroeren.

PUDDINGEN

Van de vele soorten pudding is chocoladepudding wel een van de smakelijkste. Niet alleen, dat liefhebbers van pudding, hetzij volwassenen of kinderen, aan de chocoladesmaak meerendeels de voorkeur geven, doch ook mensen, die weinig op pudding zijn gesteld, omdat zij bijvoorbeeld niet van zoet houden, kunnen dikwijls met veel smaak van een pittige chocoladepudding snoepen.

Voor deze mensen moet men de pudding anders bereiden dan voor de meeste kinderen. Want hoewel de kleintjes een pudding met sterk geprononceerde chocoladesmaak zeker ook niet zullen laten staan, houden deze toch in het algemeen meer van een zoete, milde chocolade smaak.

In dit boekje geven wij daarom twee recepten, één voor kinderen en liefhebbers van een zachte smaak, en één voor de echte chocoladeliefhebbers, die zullen genieten van het contrast tusschen het volle, pittige cacao-aroma, en de milde smaak van geslagen room.

Er is nog een derde mogelijkheid, nl. de geelatineerde pudding, die niet in dit boekje voorkomt, doch waarvan men het recept aantreft op de wikkels om de groote bussen.

Al deze puddingen maakt men het best met Van Houten's Cacao, omdat juist in zoo'n koele pudding de bijzondere, geurige smaak daarvan ten volle tot zijn recht komt. Met andere cacao, zelfs als men daarvan veel meer zou gebruiken, zijn dezelfde resultaten niet te bereiken.



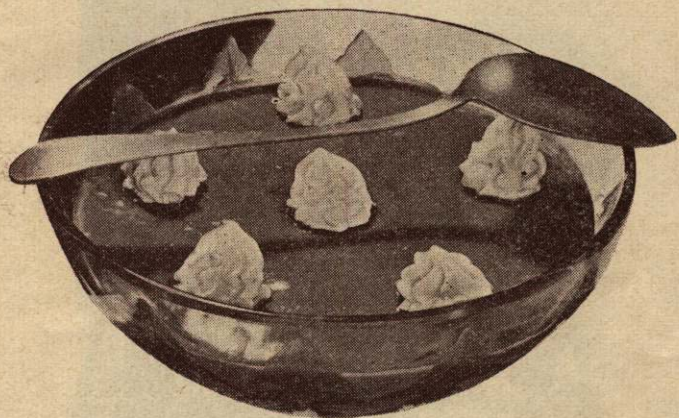
CHOCOLADEPUDDING I (MILDE SMAAK)

1 L. Melk, 10 afgestreken eetlepels maizena (85 gram) 10 afgestreken eetlepels suiker (140 gram), 50 gram Van Houten's Cacao. Meng de suiker, maizena en cacao met een gedeelte van de koude melk en roer het tot een papje. Kook de rest van de melk en voeg al roerende het papje er aan toe. Laat het geheel onder voortdurend roeren even doorkoken. Tenslotte een puddingvorm, die eenige tijd met koud water gevuld heeft gestaan, ermede vullen. Men dient de pudding op met vanillesaus, of, hetgeen buitengewoon lekker is, met geklopte slagroom.



CHOCOLADE PUDDING II (PITTIGE SMAAK)

1 L. melk, 100 gram suiker, 50 gram maizena, 80 gram Van Houten's Cacao. De melk aan de kook brengen. De suiker, maizena en cacao goed dooreenmengen, bij de kokende melk voegen en laten koken tot de cacao geheel is opgelost. Tenslotte een puddingvorm, die eenige tijd met water gevuld heeft gestaan, ermede vullen. De pudding kan worden opgediend met vanillesaus, doch de echte liefhebbers bedekken haar geheel met een dikke laag slagroom, waarvan de zachte smaak buitengewoon harmonieert met de pittige cacaosmaak. Ook vele menschen die niet van pudding houden, zullen hiervan graag een stukje nemen.



CHOCOLADEVLA

1/2 liter melk (of 1/4 L. melk met 1/4 L. room), 25 gram van Houten's Cacao, 15 gram maizena, 60 gram suiker, 1 pakje vanillesuiker. Meng de cacao, suiker, maizena en vanillesuiker dooreen en maak met een gedeelte van de koude melk hiervan een dun papje zonder klontjes. Breng de overige melk aan de kook en giet hier voorzichtig het mengsel in, onder voortdurend roeren. Laat de vla doorkoken, al roerende tot ze gaar en gebonden is. Breng de vla over in een schaal en roer van tijd tot tijd, om de vorming van een vlies te voorkomen. Desverkiezend garneren met schuimpjes of geslagen room.



CHOCOLADEBOTER

100 gram basterd- of poedersuiker, 100 gram boter, 75 gram van Houten's Cacao. Meng de boter en de suiker tot een gelijkmatige massa dooreen. Voeg daarna langzamerhand de cacao toe. Roer goed tot alles gemengd is. Op de boterham uitstrijken. Besmeren van de boterham met boter is onnoodig. De kinderen zullen het heerlijk vinden.



CHOCOLADE CAKE

6 Van Houten's K.L.M. reepen melkchocolade,
1/2 pond boter, 1/2 pond zelfrijzend bakmeel,
1/2 pond suiker, 1 ons rozijntjes zonder pit, 3
eieren, het sap van één citroen. Roer de boter
en de suiker goed door elkaar. Klop de eieren.
Voeg nu bij het mengsel van de boter en de
suiker wat meel en geklutst ei en meng dit alles
flink dooreen.

(zie vervolg op pagina 22)

PRIJZEN
GOUD-ETIKET

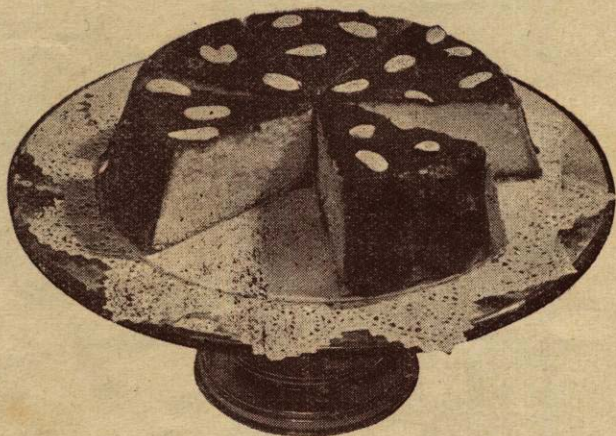
1/2 kg F. 1.20
1/4 kg „ 0.62
1/10kg „ 0.26

BRUIN-ETIKET

1/1 kg F. 1.82
1/2 kg „ 0.94
1/4 kg „ 0.47
1/10kg „ 0.21

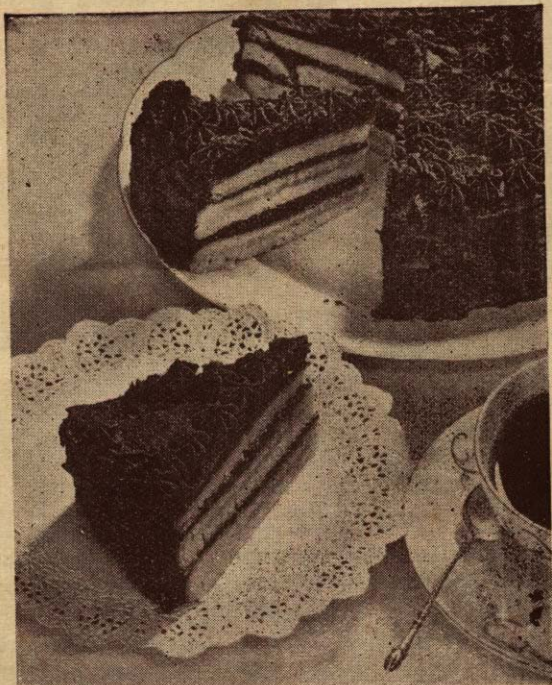
inclusief omzetbelasting





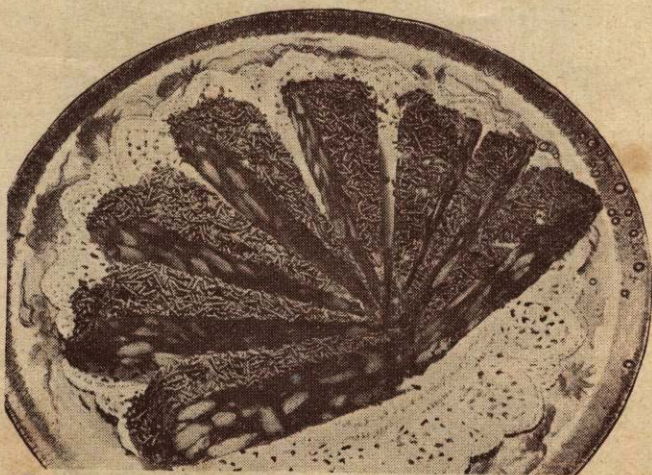
CHOCOLADECAKE MET GLAZUUR

200 gram suiker, 250 gram zelfrijzend bakmeel
225 gram boter, 50 gram van Houten's Cacao,
4 eieren, een theelepel bakpoeder, een snufje zout.
Roer de boter tot room, voeg er de suiker bij
en wrijf dit mengsel volkomen glad. Voeg er de
eieren een voor een aan toe en klop alles goed
dooreen. Men mengt vooraf het meel, de cacao
en het bakpoeder en voegt dit nu bij kleine
hoeveelheden toe aan de geklopte massa. Roer
er een snufje zout door en laat de cake in een
met boter besmeerde vorm ongeveer $3/4$ uur,
in een matig warme oven bakken. Men kan
versieren met chocoladeglazuur en amandelen.
(Voor glazuur zie vervolg pagina 22)



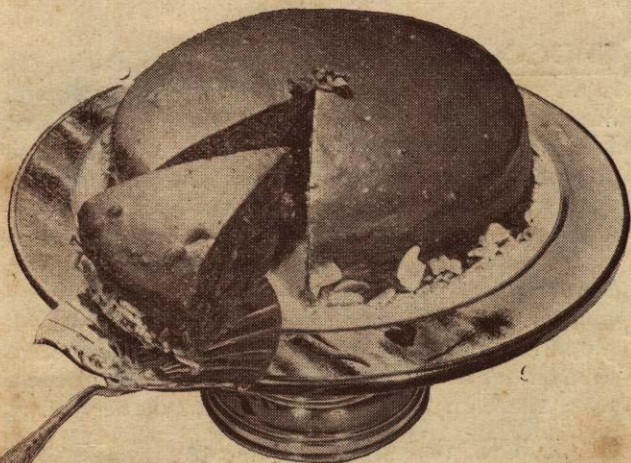
CHOCOLADETAART I

100 gram bloem, 200 gram geraspte amandelen, 2 eieren, 175 gram boter, 1/2 pakje bakpoeder, 1 mespunt gestampde kruidnagelen, 1 afgestreken lepel kaneel, een beetje frambozenjam, 40 gram Van Houten's Cacao. Alle ingrediënten, behalve een weinig eigeel en de jam, dooreen roeren, waardoor een deegje ontstaat. Dit deeg flink gedurende eenige tijd uitrollen.
(Zie vervolg pagina 22)



CHOCOLADETAART II

4 à 5 glad afgestreken eetlepels Van Houten cacao, 1/2 pond plantenvet, 2 ons suiker, 2 eieren, 2 ons biscuits. Klop de eieren. Meng de cacao en de suiker goed dooreen. Voeg telkens wat van dit mengsel bij de eieren onder voortdurend kloppen, totdat cacao, suiker en eieren één massa vormen. Breek de biscuits in stukjes (niet fijnwrijven). Meng de gebroken biscuits door de vorige massa. Smelt het plantenvet op een zacht vlammetje. Roer het gesmolten vet door het mengsel. Leg nu de aldus verkregen koek op een stuk perkamentpapier of grauwpapier, maak er een aardige vorm van (langwerpig, rond of ovaal) en bestrooi de koek met hagelslag. Koud geworden, kan men de koek aan plakken snijden. Hij is een heerlijke lekkernij bij de thee.



SACHER - TORTE (WEENSCH E TAART)

Dit is een in geheel Europa bekend recept van Anna Sacher, die gedurende tientallen jaren de scepter voerde in het beroemde Sacher Hotel te Weenen. Het is als volgt: 60 gram boter roert men met 100 gram suiker tot room en voegt er één voor één 4 eidooiers aan toe tot 't mengsel schuimt; 60 gram cacaopoeder maakt men met een pakje vanillesuiker en wat kokend water aan en voegt dit, steeds roerende, erbij; tenslotte doet men er nog 50 gr. bloem doorheen. De 4 eiwitten klopt men goed stijf en doet ze even voor het bakken in het mengsel. In een met boter besmeerde springvorm bakt men de taart ca. 3 kwartier (in een matig warme oven), stort ze op een zeef uit, laat ze bekoelen en snijdt ze dan een à twee keer over de geheele breedte door.

(zie vervolg pagina 31)

CHOCOLADE CAKE. (Vervolg van pagina 15).

Is de massa homogeen geworden, dan weer wat meel en ei toevoegen en weer mengen enz. Tenslotte bij de aldus verkregen homogene massa de rozijntjes en het citroensap voegen en alles weer door elkaar mengen. Bestrijk een langwerpige cakevorm met boter en paneermeel. Leg hierin een laag deeg, daarbovenop een laag van 6 halve naast elkaar liggende K.L.M. reepen, vervolgens weer een laag deeg, daarna 6 halve K.L.M. reepen en ten slotte weer een laag deeg. Laat deze cake langzaam bakken in de oven (een uur); laat de cake afkoelen en haal haar daarna uit den vorm.

GLAZUUR. (Vervolg van pagina 18).

Roer 30 gram Van Houten's cacao, 150 gram poedersuiker met 4 eetlepels water dooreen tot de massa gelijkmatig opgelost is. Kook het mengsel 1-2 minuten door, neem het van het vuur af en roer er een theelepel boter doorheen. Koel het mengsel al-roerende af tot het dikker begint te worden. Giet het over de cake uit.

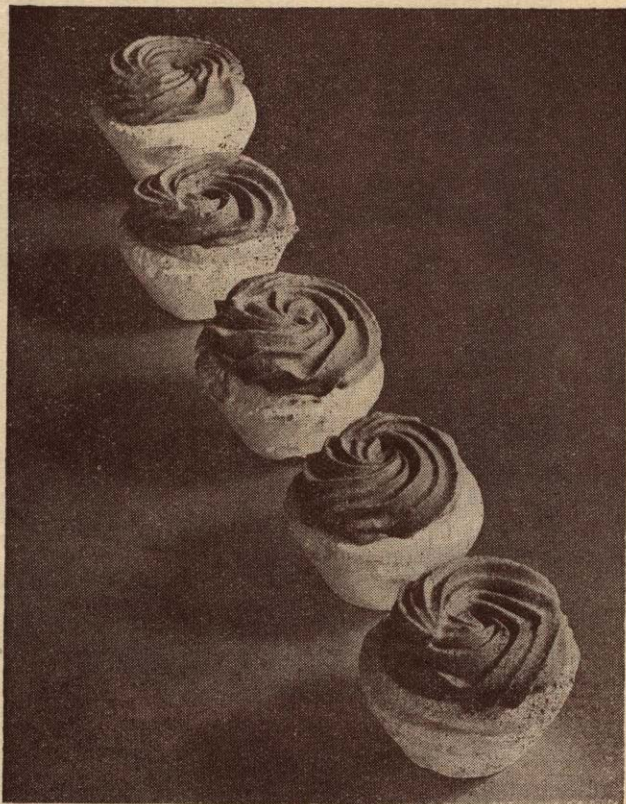
CHOCOLADETAART I. (Vervolg van pagina 19.)

Bodem van de vorm ermee bedekken. Rand van de taart wordt apart gemaakt, omdat deze iets hoger komt dan in het midden. Daarna midden-gedeelte vullen met kruiselings over elkaar reepen deeg; zoo ontstaat een aantal kleine vakjes, welke dan nog kunnen worden opgevuld met jam. Het geheel wordt daarna met eigeel bestreken en in de oven geplaatst. 3 kwartier doorbakken. Voor het opdienen de vakjes nog eens met jam vullen.



WEESPER ROTSJES

Men neemt hiervoor het wit van 5 eieren, hetwelk men zeer stijf klopt, voegt hieraan toe 1/2 pond poedersuiker, 20 gram Van Houten's Cacao en 1/2 ons geschaafde amandelen, van welk mengsel men met een lepeltje kleine rotsjes maakt, welke men dan langzaam in de oven laat drogen. Men krijgt een koekje, zooals men nog zelden heeft geproefd!



POLONAISES AU CRÈME CHOCOLAT

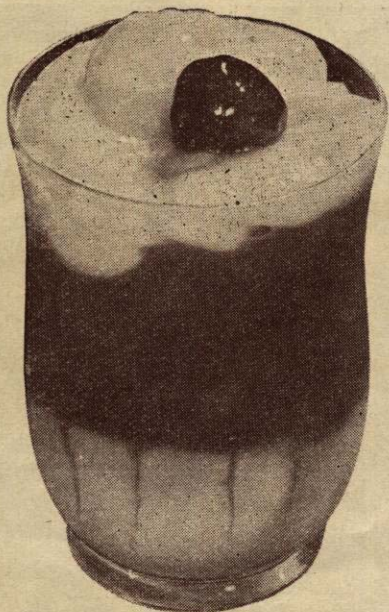
Men slaat 1/4 liter slagroom goed stijf, doet er dan 20 gram Van Houten's Cacao door en poedersuiker naar smaak en vult hiermede de polonaises (voldoende voor 10 stuks).



RONDE KOEKJES

140 gram boter, 140 gram meel, 70 gram hazelnoten, 70 gram suiker, 1 lepel melk, goed vermengen, zeer dun uitrollen, rondjes steken. Lichtbruin bakken, met marmelade bestrijken en een ander rondje er op leggen,

GLAZUUR: 100 gram suiker met 4 eetlepels water laten koken. 100 gram Van Houten's cacao erbij en zoo lang roeren tot het afgekoeld is. Een stukje boter erdoor roeren en over de koekjes strijken.



GESTREEPTE CRÊME

Men bereidt op de gewone wijze van een liter melk vanillepudding en van een halve liter melk chocoladevla. Zoodra de vanillepudding half stijf is geworden, vult men daarmede glazen (liefst tamelijk hooge) voor een derde, giet hierop chocoladevla tot op een hoogte van twee derden en vult het glas tenslotte verder geheel met vanillepudding. De chocoladevla verdeelt zich in streepen door de vanillepudding. Op de top plaatst men een geconfijte kers of een bonbon.



SANDWICHES VAN CHOCOLADEBROOD.

100 gram boter (of melange) roert men tot room, doet er lepel voor lepel 125 gram suiker, 50 gram cacaopoeder, die men met wat kokend water op de gewone wijze heeft aangemengd, 2 geklopte eidooiers, 10 eetlepels melk en 250 gram zelfrijzend bakmeel in, terwijl men gestadig blijft doorroeren. De twee eiwitten klopt men zoo stijf mogelijk en roert ze op het laatste oogenblik voorzichtig door het beslag. Men doet de massa in een goed met boter besmeerde, langwerpige cakevorm en bakt ze ca. drie kwartier in een matig warme oven. (zie vervolg pagina 31)



CHOCOLADEPUDDING IN GLAZEN.

Puddingen kan men dikwijls aardiger serveeren, door ze niet in de vorm, doch direct in platte glazen te gieten en te laten koud worden. In het glas kan men decoreeren met slagroom, verschillende soorten versche, of geconfijte vruchten, noten en dergelijke. Indien men over wat fantasie beschikt, kan men op deze wijze zeer smakelijke resultaten bereiken.

NIBBO-TABLETTEN IN VELE SMAKEN.

Dit is geen
recept, doch
een goede
raad. Indien
U van een
flink



stuk choco-
lade houdt, dat
zeer goed is en

niet duur, vraagt dan Van Houten's Nibbo-tabletten.
Bijna 2 ons chocolade, gemakkelijk verdeelbaar
in kleine stukjes, in de volgende smaken:

Melk	Vanille	Sin.appel-crème
Melkpinda	Van.-Hazelnoot	Framboz.-crème
Roomtoffee	Vanille-crème	Mocca-crème
Prijs per stuk		25 cts
Bitter - Studentenhaver - Melk (luxé verpakking)		
Prijs per stuk		30 cts



VAN HOUTEN'S K.L.M.-REEPEN

zijn reepen van kloek formaat, gemaakt van een voortreffelijke chocolade, zooals men bij andere 5-cts reepen niet aantreft. De volgende smaken zijn verkrijgbaar:

Vanille	Melk-Mocca	Croquant
Melk	Roomtoffee	Adv.-crème
Melk-pinda	Rhum-crème	Melk-Hazelnoot
Naturel	Sin.appel-crème	Van.-Hazelnoot
		Taaie Nougat

Prijs per stuk 5 cts

Ook verkrijgbaar in gesorteerde cartons

van 5 stuks à 25 cts

SARCHER-TORTE (WEENSCHÉ TAART).

(Vervolg van pagina 21)

Men besmeert de open kanten (behalve de onderkant) met abrikozenjam, zet de taart weer in elkaar en overtrekt ze met chocoladeglazuur, waarvan wij het recept reeds hebben gebracht.

SANDWICHES VAN CHOCOLADEBROOD.

(Vervolg van pagina 27).

Na het uitstorten laat men het chocoladebrood minstens een halve dag op een koele plaats staan. Daarna pas snijdt men vingerdikke plakken ervan, bestrijkt één sneedje met dikke vanillevla, legt een tweede daarop en giet wat vanillevla (desgewenscht slagroom) daaroverheen. Het chocoladebrood kan ook zonder garneering, eenvoudig aan plakken gesneden, bij de thee worden rondgediend.

Coenraad Johannes van Houten, de uitvinder van het oplosbare cacaopoeder (1828) heeft van de aanvang af van Van Houten's Cacao een niet te evenaren product gemaakt. Nog steeds wordt Van Houten's Cacao, zij het met moderne machines, volgens zijn oorspronkelijk voortreffelijk procédé gefabriceerd. Alle generaties, die tot dusver leiding hebben gegeven aan de 106 jaar oude firma Van Houten, hebben 't zich toteen plicht gerekend, deze oude reputatie van voortreffelijkheid onder alle omstandigheden te handhaven

I N H O U D S O P G A V E

Inleiding	Bladzijde	1
Koele cacao	"	3
Crème Van Houten met slagroom	"	4
Chocolade ijs	"	5
Crème Van Houten met vanille-ijs	"	6
Chocolade-Sorbet	"	7
Chocolade-Advocaat	"	8
Cacao met slagroom	"	9
Praatje over puddingen	"	10
Chocoladepudding (Milde smaak)	"	11
Chocoladepudding (Pittige smaak)	"	12
Chocoladevla	"	13
Chocoladeboter	"	14
Chocolade cake	"	15
Chocolade met glazuur	"	18
Chocoladetaart I	"	19
Chocoladetaart II	"	20
Sacher-Torte (Weensche taart)	"	21
Weesper rotsjes	"	23
Polonaises au crème chocolat	"	24
Ronde koekjes	"	25
Gestreepte crème	"	26
Sandwiches van chocoladebrood	"	27
Chocoladepudding in glazen	"	28
Nibbo-tabletten in vele smaken	"	29
Van Houten's K.L.M.-reepen	"	30

1 eetlepel cacao
weegt ca. 18 gram
1 afgestreken eetlepel cacao
weegt ca. 8 gram
1 eetlepel maizena
weegt ca. 24 gram
1 afgestreken eetlepel maizena
weegt ca. 12 gram
1 eetlepel suiker
weegt ca. 26 gram
1 afgestreken eetlepel suiker
weegt ca. 13 gram
1 eetlepel meel
weegt ca. 22 gram
1 afgestreken eetlepel meel
weegt ca. 10 gram
100 ccM. = ca. een gewoon klein
theekopje

