

No. 20. October 1936  
Verschijnt tweemaal per maand.

Oplage 5000 Exempl.  
Verspreiding over geheel Ned.-Indië

# DE KOOK GIDS VOOR DE HUISVROU



SAMENGESTELD EN  
UITGEGEVEN DOOR

**M. SCHURMACHER**

- KOOKLEERAAR -  
RIVIERLAAN 5  
TELF. WL. No. 3925  
BATAVIA-CENTRUM.

Radio Kookeursus via de N. I. R. O. M. iederen Dinsdag 11.05 v. m.

- ◆ Goedkoop
- ◆ Eenvoudig
- ◆ Zindelijk



inlichtingen:  
GASBEDRIJF  
BATAVIA  
Tel. Wl. 300

De drie voornaamste  
eigenschappen van

**GAS** ←

**de ideale brandstof voor het moderne huishouden!**

ACQUISITIE: NEDERL. INDISCH ADVERTENTIE KANTOOR  
Laan Trivelli 33 pav., Batavia-Centrum, Tel. 6240 Welt.

(Auteursrecht voorbehouden.)

GERO

ZILMETA

**Zilmeta**

**LEPELS EN VORKEN**

**VLEKVRIJ DOOR EN DOOR**





Geachte Dames,

De abonnementsprijs op de  
KOOKGIDS VOOR DE HUISVROUW  
bedraagt f 1,50 per kwartaal franco per post  
door geheel NED. INDIE.

Verschijnt 2 maal per maand.

Abonnees kunnen zich tot ons wenden voor culinaire adviezen  
en recepten, die na ontvangst genummerd en in de volgende afle-  
vering zullen beantwoord worden.

Tevens bevat iedere aflevering een schriftelijke Kookles.

Proefnummers worden op aanvraag gratis toegezonden door :

M. SCHUHMACHER KOOKLEERAAR

Rivierlaan 5, — Tel. Welt. 3925 Batavia-Centrum.



## **TOKO LAAN CANNE**

Het adres voor Uw  
Provisiën en Dranken  
Scherp concurreerende prijzen.

Laan Canne 52—52a. — Telf. Welt. 3679.  
Batavia-Centrum.

## SCHRIFTELIJKE KOOKCURSUS

### Les No. 9.

#### Het gieten van borstplaat.

Nu het St. Nicolaasfeest in aantocht is, en ik reeds verschillende aanvragen mocht ontvangen omtrent de bereiding van borstplaat, kan het mijn inziens van nut wezen, eenige aanwijzingen te geven voor het maken van verschillende soorten borstplaat, n.l.

Poedersuiker borstplaat  
Gekookte suikerborstplaat  
Fondant borstplaat  
Room borstplaat

**Poedersuiker borstplaat** wordt gemaakt van poedersuiker en water.

**Suikerborstplaat** van gekookte suiker.

**Fondant borstplaat** van gekookte suiker met een gedeelte fondant er door.

**Room borstplaat** van suiker, melk en room.  
geven.

Men kan borstplaat verschillende kleuren en smaakjes geven.

Voor witte borstplaat, vanille of marasquinsmaak  
„ rose borstplaat, frambozen of aardbeien essence  
„ gele borstplaat, citroen essence  
„ lichtgroene borstplaat, ananas essence  
„ oranje borstplaat, sinaasappel essence  
„ koffiekleur, mokka extract  
„ chocoladekleur, poederchocolade.

Van roomborstplaat maakt men gewoonlijk alleen wit, rose en morkakleur.

#### Bereiding van Poedersuiker borstplaat.

1 pond gezeefde poedersuiker maakt men met een weinig koud water tot een stevige massa (deeg) aan. Het moet zoo stijf worden, dat het niet meer wegdrijft,  $\frac{1}{3}$  gedeelte hiervan gaat men warmen en blijft er goed in roeren, tot het bijna kookt. Giet daarna het smaakje er in. Alles even goed doorroeren en direct op een stuk marmer, waarop een vetvrij papier gelegd is, in natte ringen uitgieten en laten afkoelen.

Eerst maakt men dus de witte borstplaat met vanille-suiker smaak, daarna op dezelfde wijze, een rood kleurtje met frambozen-smaak er aan geven. Vervolgens het restant met een lepel cacao-poeder vermengen en 2 theelepeltjes water er aan toevoegen, flink verwarmen en uitgieten.

#### **Suikerborstplaat van gekookte suiker.**

3 pond suiker maakt men met water tot een vloeibaar papje aan en roert het aan de kook. De hoeveelheid suiker is berekend op 3 kleuren. Wil men meer kleuren maken, dan berekent men gewoonlijk voor iedere kleur 1 pond suiker, dus men moet zelf de hoeveelheid suiker bepalen, naar gelang men kleuren maken wil.

Nadat men de suiker nu in het geheel aan de kook geroerd heeft schuimt men deze af en zet ze van het vuur. Nu doet men  $\frac{1}{3}$  gedeelte er van in een steelpan over, en laat dit op een vlug vuurtje inkoken, tot op een slap balletje of  $92^{\circ}$  (zie recept No. 196). Nu neemt men de suiker van het vuur af en roert er met een houten lepel in, tot deze kristalliseert. Vooral de zijanten steeds mede roeren, daar vormen zich de meeste suikerkristallen.

Nu doet men er het smaakje in, de suikerstroop wordt nu hoe langer hoe dikker, en giet er vlug in natte ringen op een marmeren plaat, belegd met vetvrij papier borstplaatjes van. Wanneer ze hard zijn, neemt men er voorzichtig de ringen af. Keert ze met papier en al om, trekt het papier er af en laat ze drogen.

Zorg er voor, dat ze niet op een vochtigen tafel gelegd worden, anders worden ze dof. Vervolgens begint men met de volgende kleur. Volgorde is : wit, rose, bruin.

#### **Fondant borstplaat.**

Hiervoor hebben we fondant noodig. We maken van 2 pond suiker met 200 gr. blanke stroop, aangemaakt met water een papje en brengen dit alroerende aan de kook, afschuimen, wand der pan met een kwastje met water schoon houden en daarna laten inkoken, tot een slappe bal ( $92^{\circ}$ ). Wanneer de suikerstroop op hoogte gekookt is, wordt ze op een koele plaats gezet, besprenkelt ze met een weinig water, zoodat er geen vel op komt. Na verloop van 1 uur roert men met een lepel van af de wand, de fondant, tot dat ze hard en wit begint te worden. Doe ze daarna direct uit de pan.

Nu volgt men verder hetzelfde recept als voor suikerborstplaat van gekookte suiker. En wanneer men  $\frac{1}{3}$  gedeelte er van op hoogte heeft gekookt, neemt men het van het vuur en roert er 1 eetlepel fondant doorheen. Roer zoolang in de suikerstroop, tot er zich suikerkristallen gaan vormen, daarna doet men er het smaakje bij, en giet het in ringen als boven beschreven.

Voor **grootte** borstplaat kan ik deze methode aanbevelen, omdat ze harder wordt dan poedersuiker borstplaat, alleen kookt men hiervoor de suiker nog iets hooger ( $97^{\circ}$ ).

Men kan ze ook zonder fondant maken, maar dan worden ze erg suikerig en grof.

**Roomborstplaat bereiding** vindt U in deze Kookgids vermeld, onder recept No. 196.

---

## VRAGENBUS.

No. 191.	Mevr. S.	Soerabaja	Vischsouflé
„ 192.	„ G.	Semarang	Amandelpers voor Boter- letters
„ 193.	idem	„	Speculaas
„ 194.	Mevr. A.S.	Batavia	Het pekelen van ossetong
„ 195.	idem	„	Bereiding van artisjokken
„ 196.	Mevr. M	Padang	Roomborstplaat
„ 197.	„ L.	Pekalongan	Warm Cake Beslag.
„ 198.	idem	„	Gevuld Speculaas
„ 199.	Mevr. H.-G.	Soekaboemi	Pepermuntbereiding
„ 200.	„ B.	Solo	Gevulde Champignons

### No. 191 Visch Souflé.

Hiervoor kan men restanten gekookte visch gebruiken, welke men van graten en vellen heeft ontdaan. Men hakt bv. 250 gr. visch en stampt ze daarna met 1 lepel boter zeer fijn. Vervolgens voegt men er 1 kopje melksaus bij en roert er 3 eierdooiers, zout, peper en een weinig citroensap doorheen. Nu worden de 3 eiwitten flink stijf geklopt en mengt deze door de visch. Een gratinschoteltje wordt met boter besmeerd, de visch er in gedaan en circa 20 min. in de oven gegratineerd. Men kan er een eier- of tomaten saus bij serveeren.

### No. 192. Amandelpers voor Boterletters.

Dit wordt verwerkt in boterletter, kerstkransen, amandelbroodjes enz.

4 ons gepelde amandelen — 4 ons suiker — 2 eieren — 1 theelepeltje citroenrasp.

De amandelen worden even in ruim water aan de kook gebracht, zoodat ze makkelijk pellen. Gedeeltelijk fijn stampen of met een grove plaat door de vleeschmolen malen, anders perst men de olie er uit. De amandelen met de suiker, citroenrasp en

**Cenovis**

Bouillonblokjes

Enkele druppels **CENOVI**

om aan SOEPEN, SAUSEN en R

Het wekt tevens

de eieren vermengen. dan nog eenige malen flink fijn stampen of malen, totdat het een compacte amandelmassa wordt. Men kan ze ook eenige dagen van te voren maken, waardoor ze opstijft. De amandelpers op een koele plaats bewaren. Van deze amandelpers kan men ook amandeltaart, banket en gebak maken.

No. 193. **Speculaas.**

1 pond gez. meel — 300 gr. basterdsuiker — 200 gr. boter — 20 gr. kruiden — 10 gr. dubbel koolzure soda — 100 gr. gehakte amandelen —  $\frac{1}{2}$  d.l. melk.

Hiervan maakt men een deeg, dat men eenige tijd op een koele plaats laat opstijven, daarna drukt men het op een speculaasplank bestoven met rijstemeel en snijdt er de bekende figuurtjes van, die men op een beboterde bakplaat in een niet te heeten over bakt.

**Kruiden bestaan uit:** 4 gr. nootmuscaat — 12 gr. kaneel — 4 gr. kruidnagelen.

No. 194. **Het pekelen van ossetong.**

Nadat men de tong gewasschen en het strottehoofd verwijderd heeft, prikt men er met een punt mesje verscheidene gaatjes in, zoodat de pekels voldoende door het vel heen kan trekken.

Nu vermengt men 3 l. tafelsout met 1 l. salpeter en  $\frac{1}{2}$  l. suiker en wrijft de tong aan alle kanten hier flink doorheen.

Doe de tong dan in een ronde kom, leg een bordje er op met een steen of gewicht en laat de tong 3 à 4 dagen pekelen. Iederen dag eens omkeeren. Vervolgens wordt ze in ruim water



**S AROMA** zijn reeds voldoende  
**AGOUTS** de juiste smaak te geven.  
den eetlust op.

**Cenovis**

Bouillonblokjes

zonder zout langzaam gaargekookt en in het vocht koud laten worden. Daarna op ijs laten opstijven, om er dunne plakjes van te kunnen snijden.

Wanneer men geen goede ijs of koelkast bezit, zou ik het zelf pekelen van tong of vleesch, vanwege de temperatuur moeten ontraden.

No. 195. **Bereiding van artisjokken.**

Deze kan men gekookt, gevuld of in jus serveeren. Men snijdt of knipt de punten van de bovenste bladeren af en verwijdert er de onderste harden van. Wasch ze daarna, en kook ze in water met zout en een scheutje azijn er in, totdat ze malsch zijn, en men de bladeren er gemakkelijk uit kan trekken. Men dient ze in het geheel op een servet op, en besprenkelt ze met een weinig citroensap.

Serveert er eiersaus of bruine champignonsaus bij.

No. 196. **Roomborstplaat.**

Hiervoor maakt men 3 pond suiker met melk aan, tot het een dikke pap is. Giet er dan  $\frac{1}{4}$  liter room bij, en roer het flink door elkaar. Vervolgens laat men het onder voortdurend roeren inkoken, tot  $94^{\circ}$  (slappen bal) onder slappen bal wordt verstaan, dat men een weinig kokende suiker in ijswater afkoelt en het zich tusschen de vingers tot een slap balletje vormt. Als smaakje kan men een stukje vanille of Mocca extract medekoken. Op marmer, belegd met vetvrij papier in natte ringen gieten.

DE GROOTSTE SPECIAALZAAK VOOR HUISHOUDELIJKE ARTIKELEN



BATAVIA - SOERABAJA - SEMARANG - MEDAN

No. 197. Warm Cake Beslag.

**Recept:** 100 gr. eierdooiers — 100 gr. heele eieren — 200 gr. suiker — 200 gr. boter — 200 gr. gez. meel — 1 theel. citroenrasp.

De dooiers met de eieren en de suiker in een pannetje goed door elkaar roeren en daarna au bain-Marie alkloppende bloedwarm maken. Vervolgens van het vuur afnemen en met de garde alkloppende koud maken. Het beslag moet zolang geklopt worden, totdat het geheel stijf is. Vervolgens laat men de boter oplossen, roert de warme boter door het beslag, en direct daarna het meel. De vorm smeert men een weinig met boter en stuift ze met meel uit.

Zoodra het meel in het beslag is, giet men het direct in de vorm, en zet het in de oven. Baktijd, middelmatige temperatuur circa 50 min.

No. 198. Gevuld Speculaas.

In een beboterde springvorm vormt men een stukje Speculaasdeeg, recept No. 193 op guldendikte tot een bakje, en leg er daarna een dik stuk amandelpers in (zie recept No. 192). Op de amandelpersvulling wordt nu weder een deksel van speculaasdeeg gelegd, die met een weinig eigeel wordt bestreken.

An illustration for an Archa Boterolie advertisement. On the left is a large can of Archa Boterolie with the brand name and logo. In the center, a woman in a patterned dress is cooking at a stove with steam rising from the pan. On the right, the word 'Archa' is written in a large, stylized font, with 'BOTEROLIE' underneath. Below that, text describes the product's uses and mentions a free recipe book. At the bottom right, the manufacturer's name 'G. HOPPENSTEDT' and a list of cities are provided.

**Archa**  
**BOTEROLIE**  
voor bakken en braden en voor het  
bereiden van mayonnaise. • Het **Archa**  
keukenvast kookboek is op aanvraag  
gratis verkrijgbaar bij de Firma  
**G. HOPPENSTEDT**  
Batavia — Semarang — Soerabaja — Padang — Medan — Palembang

Vervolgens bestrooit men het deksel met gehakte amandelen en een weinig suiker. In niet te heeten oven gaar bakken, en geheel laten afkoelen, alvorens men het in stukjes snijdt.

#### No. 199. Pepermintbereiding.

Ik kan niet uitmaken, welke pepermint men wenscht. Men heeft vele soorten van pepermint, o.a. harde-, suiker-, fondant-pepermint enz.

**Suikerpepermint** : komt het meest overeen met borstplaatjes, 2 pond suiker wordt in een pannetje met water tot een papje aangemaakt en daarna tot een stevigen bal laten inkoken. Daarna voegt men er de pepermintolie bij en blijft er in roeren, tot het begint te kristalliseeren. Vervolgens tot pepermintjes uitgieten op vetvrij papier.

**Harde pepermint** : maakt men van gez. poedersuiker, aangemaakt met Arabische gom, een weinig water en pepermintolie. Maak hiervan een stevig deeg en rol het op de gewenschte dikte uit. Daarna met een klein, rond stekertje uitsteken en laten drogen.

No. 200. **Gevulde Champignons.**

Hiervoor neemt men groote champignons, waarvan men den steel en de bruine vezels verwijdert. Nu schilt men de hoedjes dun, wast deze, en zet ze in water met zout en een weinig citroensap. Daarna laat men ze even opkoken (afblancheeren), neemt ze er voorzichtig uit en vult ze met fijngemalen, aangeemaakt varkens gehakt, waardoor men een lepeltje Archa boterolie, gefruite uien en een weinig gehakte Champignons mengt.

Doe de gevulde champignons nu in een beboterde braadslede, giet er wat jus over en laat ze langzaam in den oven of togedekt op het vuur gaar worden. Het vocht wordt een weinig gebonden en er overheen gegoten.

-----

## BEREIDING VAN FEUILLETE-, BLADER- OF KORSTDEEG.

Men kan Feuilleté-deeg op twee manieren bereiden :

Ten eerste het gezeefde meel met een weinig zout vermengen en door toevoeging van koud water met een houten lepel of spatel tot een stevige bal maken. Deze meelbal, daarna op een marmeren plaat of deegplank, met een weinig meel bestoven, met de hand verder verwerken, totdat de bal niet meer aan de hand of de deegplank kleeft. Daarna toedekken met een vochtige doek en minstens 20 minuten laten rusten. Vervolgens met een weinig meel bestuiven en in het vierkant, niet te dun uitrollen. Deze meellaag moet minstens  $\frac{1}{2}$  c.m. dik zijn. Om het zoo begrijpelijk mogelijk te maken, verdeel ik nu in gedachten het deeg in 3 gelijke banen, zooals de Nederlandsche vlag en smeer op de witte baan de korstboter uit. De roode en blauwe banen worden er netjes overheen gedekt. Het overtollige meel tusschen de banen, met een borsteltje of kwastje verwijderen, met den rolstok een weinig in de lengte uitrollen en verder, gelijk een servet, dichtvouwen, weder in een vochtige lap wikkelen en op een koele plaats liefst in koelkast of op ijs laten rusten. (Minstens 30 min.). Het verdient aanbeveling om reeds eenige uren van te voren met de bereiding aan te vangen, daar het deeg door een lange rusttijd mooier en regelmatig bakken zal. Nadat het deeg gerust heeft, ondergaat het nog twee maal dezelfde behandeling, met in achtname der zelfde rustpoozen. Nu is het deeg gereed om hiervan verschillende gebak- en pasteisoorten te bereiden. Om het krimpen te voorkomen laat men het deeg, wanneer het tot gebak of pasteitjes uitgestoken is, nog een tijdje op de bakplaat rusten alvorens men het in den oven plaatst. De verhouding van het recept is : 1 pond gezeefd meel — 3 ons korstboter — 1 theelepeltje zout en  $\frac{1}{4}$  Liter ijswater.

**De tweede bereiding is als volgt :**

Het gezeefde meel met de korstboter aan kleine stukjes hakken, ter grooter van een knikker, met het zout en het water tegelijkertijd in een kom met een houten spatel (niet met de hand) tot een stevige bal verwerken en daarna op dezelfde wijze als voorgaand uitrollen met in achtname der zelfde rustpoozen.

Het bereiden van bladerdeeg is nu niet zoo eenvoudig als het oogenschijnlijk wel lijkt en men mag zich bij de eerste mislukking vooral niet laten ontmoedigen. Oefeningen zijn een eerste vereischte, om tot bevredigende resultaten te komen. Verder moet het deeg steeds in een flink-heeten oven, zonder te veel onderhitte, gebakken worden. Het deeg mag niet langer in den oven blijven dan 25 à 30 minuten, daar het anders hard en droog wordt.

Alvorens het uitgestoken deeg op de bakplaat te doen, moet deze met een kwastje met koud water bevochtigd worden. Om de randjes van het gebak glimmend te maken, gebruikt men een geklopt ei, dat men zeer spaarzaam, zonder dat het er afloopt boven op het deeg moet smeren.

De eerste manier van bereiden wordt steeds door mij op de cursussen en lessen gevolgd, aangezien ik hiermede de beste resultaten bereik.

---

**OUD**

WIJNKOOPERS

OPGERICHT

1877



Wijnen van OUD,  
Zuiver als GOUD

WED. G. OUD Pz&C.  
HAARLEM

AMSTERDAM. ROTTERDAM. DEN HAAG  
BATAVIA. SEMARANG. SOERABAJA

# Geef GERO!

Geschenken van blijvende  
waarde in

## GERO-ZILVER EN GERO-TIN

naar ontwerpen van bekende  
kunstenaars en in klassieke  
Hollandsche modellen. —  
Keuze voor elke beurs.

Uitgebreide collectie bij VAN  
DE POL, alwaar het geïllu-  
streerde geschenkenboekje  
GEEF GERO gratis verkrijg-  
baar is. —

