

*Melle Louise De Koninck*

## Les Réchauds-Rôtissoires

NESTOR-MARTIN

et la manière de s'en servir



Vlaamsche tekst, ziet bladzijde 16

MARQUE DÉPOSÉE

## AVANTAGES D'UNE RÔTISSOIRE SYSTÈME "NESTOR MARTIN"

Les rôtissoires au gaz, système NESTOR MARTIN, réalisent un progrès appréciable dans la cuisine par le gaz.

Non seulement elles peuvent rôtir, griller, braiser, faire des gâteaux et des pâtisseries, poêler, bouillir et frire, elles permettent encore de chauffer des fers à repasser, de faire des gaufres, de griller du café.

En un mot, ces appareils répondent à toutes les exigences et leur prix modeste, leur facilité d'entretien, les rendent indispensables dans tous les ménages soucieux de leur bien-être et de leurs intérêts.

### Recommandations générales.

Un appareil à gaz ne fonctionne économiquement que :

1° Si les brûleurs sont souvent lavés à l'eau chaude additionnée de carbonate de soude;

2° Si les injecteurs des robinets sont débouchés lorsqu'ils s'obstruent (et ceci avec l'aide d'une grosse aiguille).

Les parties susceptibles de s'encrasser sont d'ailleurs démontables ou aisément accessibles.

Outre ces soins assurant un bon fonctionnement de l'appareil, il faudra veiller :

1° A n'allumer les brûleurs qu'au moment de s'en servir; ?

2° A s'assurer que la flamme brûle bien bleue (régler l'accès d'air à l'aide de la rondelle);

3° A éviter que la flamme déborde en pure perte autour des casseroles et marmites;

4° A utiliser au mieux la chaleur. Exemple : dans une rôtissoire dont le plafond rayonnant serait allumé pour les besoins du four, on cuira sur le dessus sans se servir des brûleurs de côté. Pour ralentir la cuisson, diminuer la flamme au lieu de glisser le récipient de côté en laissant le robinet ouvert inutilement en grand;

5° A éteindre les brûleurs aussitôt la cuisson finie. ? ? ? ?

### Installation.

L'installation doit être faite suivant les règles de l'art.

Les canalisations et les robinets d'arrêt doivent être d'un diamètre de passage suffisant pour l'alimentation des appareils.

Pour un réchaud-rôtissoire, il faut au moins un tuyau d'un demi-pouce. Pour les cuisinières, le diamètre varie suivant leur consommation de gaz. On ne peut attacher trop d'importance aux canalisations de gaz, qui doivent être irréprochables.

Le gaz devant arriver aux brûleurs avec force, le tuyau amenant le gaz doit être d'un diamètre suffisant à partir du compteur. Si la canalisation est ancienne, elle est souvent obstruée, il faut la faire examiner et la remplacer s'il y a lieu. Il faut toujours, avant d'incriminer l'appareil, vérifier la conduite qui l'alimente.

Le tableau ci-dessous indique les diamètres minima des conduites à gaz :

Les dimensions indiquées au tableau ci-dessus sont des minima. Si le diamètre exact n'est pas disponible, on emploiera le diamètre supérieur le plus approchant.

### Allumage et réglage.

Toujours présenter l'allumette enflammée une ou deux secondes après l'ouverture du robinet de commande. La flamme doit toujours être bleue-vert; si elle est blanche comme avec un bec papillon, elle noircit les ustensiles de cuisine et ne chauffe pas. Cette mauvaise combustion peut être due à trois causes : la première est l'excès de gaz dû à une trop forte pression. On pourra y remédier par l'introduction dans le canon du brûleur d'une plus grande quantité d'air; cela sera obtenu au moyen de la rondelle adaptée à



chaque injecteur qu'il suffira de ramener vers le robinet jusqu'au moment où la flamme blanche sera redevenue bleue. Il arrive que le réglage ne correspondant pas à la pression dont on dispose, on ne parvient pas à doser la quantité d'air nécessaire à une combustion parfaite. Dans ce cas peu fréquent, il suffit de mater un peu les injecteurs (fig. 1, page précédente).

La deuxième cause d'une mauvaise combustion est la prise de feu aux injecteurs, caractérisée par un sifflement assez intense. Dans ce cas, il faut éteindre et attendre quelques instants; ouvrir à nouveau le robinet, laisser venir le gaz pendant une ou deux secondes et



Les parties enlaidées se nettoient avec de l'essence de térébenthine ou avec de la pierre ponce impalpable délayée dans une savonnée. Le lustre de l'émail diminuera momentanément.

Les parties nickelées ou en cuivre s'entretiennent avec des pâtes à métaux.

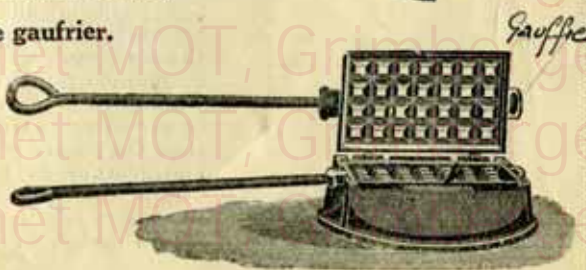
### Cloche de repasseuse.

Se pose sur toutes les grilles des appareils de cuisine et permet d'en utiliser les brûleurs pour chauffer des fers à repasser.



### Support de gaufrier.

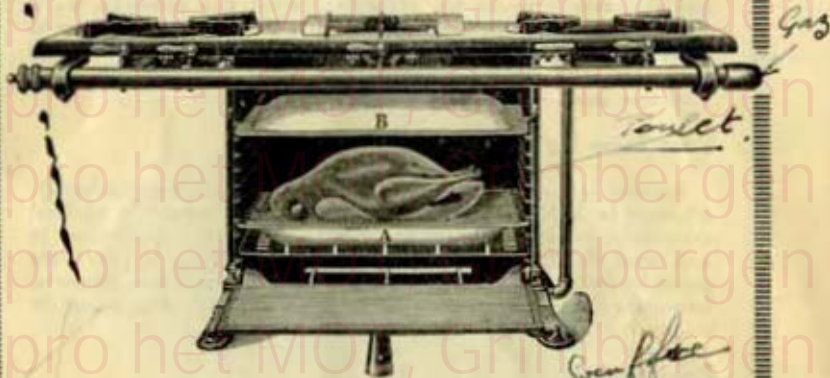
S'adapte également sur toutes les grilles et est un accessoire pratique et facile.



Mlle Louise Dekouinck

## EMPLOI DE LA RÔTISSOIRE GRILLOIR À FOUR N° 16 À BRÛLEUR RÉVERSIBLE

Sur la première coulisse du haut, glisser la plaque pleine en tôle formant le « dessus du four » et sur la dernière coulisse du bas, celle formant « fond du four » (plaque en fonte à rai-



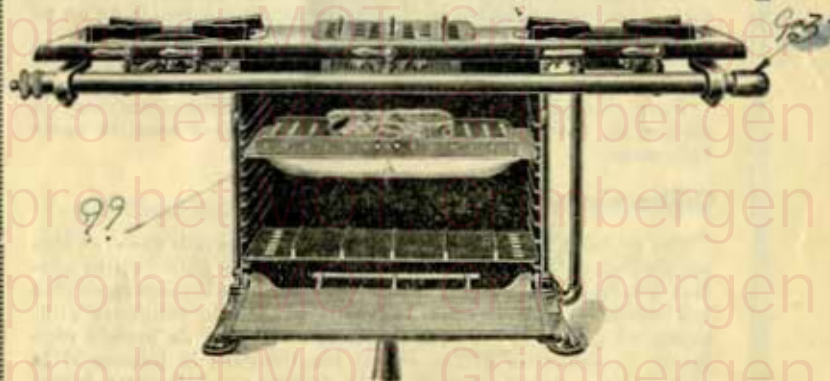
Intérieur du four disposé pour rôtir.

nures). Avoir soin que la partie échancrée de cette plaque soit à l'arrière et non sur le devant du four.

Allumer ensuite les deux brûleurs, celui du haut et celui du bas en suivant les conseils donnés plus loin.

Laisser la porte du four ouverte pendant trois ou quatre minutes pour que la vapeur d'eau puisse s'échapper, fermer la porte et attendre six à sept minutes pour que le four soit bien chaud avant de s'en servir.

Un four bien chaud saisira les mets et donnera une cuisson



Intérieur du four disposé pour griller et gratiner.

parfaite; un four tiède ne donnera que de mauvais résultats. Une fois la cuisson en train, régler l'allure au moyen des robinets.

### **Pour faire les pâtisseries.**

Procéder comme pour rôtir, mais en ayant soin de régler les robinets pour obtenir une chaleur plus douce. Pour les pâtisseries délicates, comme les pâtes feuilletées par exemple, on a avantage à placer une brique réfractaire sur le « fond du four ». Celle-ci répandra une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four (cette brique n'est pas fournie avec l'appareil, elle n'est d'ailleurs pas indispensable).

### **Pour faire les grillades.**

Enlever le « dessus du four » (B) (gravure page précédente), allumer le brûleur du haut et laisser bien rougir le plafond rayonnant avant de s'en servir. Ranger les mets à griller sur le gril posé dans la lèche-frite et coulisser celle-ci le plus près possible du plafond rayonnant. Au bout de quelques instants, retourner les mets. Avoir soin de saler après et non avant de griller.

### **Pour gratiner.**

Procéder exactement comme pour griller.

### **Allumages du brûleurs du four.**

Pour allumer le brûleur « dessus », le faire pivoter sur lui-même au moyen de l'oreillon placé à son extrémité avant et visible derrière le robinet.

Présenter l'allumette et faire pivoter à nouveau, de façon à diriger les flammes sous le plafond rayonnant, à moins qu'on ne désire l'utiliser comme troisième feu sur le « dessus ».

En procédant de cette façon, on évite, pour allumer, de devoir retirer le « dessus du four ».

Pour allumer le brûleur du bas, retirer momentanément la plaque en fonte qui le recouvre et la replacer aussitôt après l'allumage.

### **Grilles réversibles.**

Les grilles à barrettes de la plupart des appareils peuvent être retournées de façon à donner ou une surface unie ou une surface à lames émergentes. La surface à lames émergentes doit être adoptée de préférence, car elle permet la meilleure utilisation du gaz. Elle est obligatoire, si on se sert de grands récipients couvrant les grilles et qui étoufferaient la flamme si la surface de la taque était unie. On évitera aussi de cette façon, que le caoutchouc ou les robinets s'échauffent.

RÔTISSOIRE A TAQUE  
CHAUFFANTE EN FONCTIONNEMENT



**Taque chauffante.** — Tous les appareils de cuisine NESTOR MARTIN peuvent être fournis avec taque chauffante formée par le prolongement du dessus et chauffée par un brûleur couvert, à faible consommation. La taque chauffante permet de tenir au chaud les mets prêts à servir, de faire mijoter des sauces et des ragoûts. Le brûleur de cette taque chauffante peut aussi être utilisé comme feu découvert permettant de bouillir de l'eau ou du lait ou de cuire des mets nécessitant une chaleur modérée.

## PRINCIPAUX AVANTAGES DE LA CUISINE AU GAZ

### Le gaz comme combustible.

Il s'installe facilement, occupe très peu de place, fonctionne silencieusement, évite bien des manutentions et supprime les bacs à charbon avec leur contingent de poussières. Le gaz est



toujours prêt à fonctionner, sa chaleur est instantanée, de même que sa modération et son extinction sont immédiates.

### Facilité de réglage.

En tournant simplement un robinet, le feu est allumé et prêt à entrer en service, avec son maximum de chaleur si on le désire. Il se met facilement en veilleuse, ce qui permet dans les chambres d'enfants et malades, d'entretenir de l'eau douce



et d'obtenir de l'eau chaude à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit.

Cette facilité de réglage offre aussi beaucoup d'intérêt pour la cuisine où il est souvent nécessaire pour préparer certains mets d'avoir à sa disposition tantôt une chaleur forte, tantôt un feu très doux. Avec les appareils à gaz, ces différences de température peuvent toujours être facilement obtenues.

### **Economie.**

L'emploi du charbon ou d'autres combustibles solides donne lieu à des pertes considérables de chaleur. Elles sont évitées par l'emploi du gaz qui :

- 1° S'allume et s'éteint instantanément;
- 2° Peut être ramené à une température proportionnelle à celle qu'exige certains aliments ou les différentes phases de leur préparation.

Si on tient compte de tout le temps perdu autour des cuisinières au charbon : préparation du feu, allumage, rechargements, déchargement, il est aisé de voir l'économie qui peut être réalisée par l'emploi du gaz.

### **Qualités.**

Il est admis, sans conteste, qu'avec l'emploi du gaz les viandes perdent moins de leur poids que cuites d'une autre façon; la différence dépasse 20 p. c. et est attribuée à ce que les morceaux de viande mieux saisis, conservent tout leur jus.

### **Propreté.**

L'appareil au gaz supprime absolument les poussières et les cendres produites par l'emploi des combustibles solides.

### **Commodité.**

Les appareils à gaz sont peu volumineux, ils sont toujours prêts à fonctionner, ils économisent des forces et du temps. Par les fortes chaleurs ils ne surchauffent pas la cuisine.

### **Préjugés.**

Certaines personnes ont encore des préjugés contre le gaz. Elles prétendent qu'ils donnent aux mets une odeur désagréable. Si cette opinion était fondée, les appareils à gaz ne seraient pas si répandus dans les hôpitaux et les restaurants. Il ne vient à l'idée de personne de dire qu'une viande exposée au feu sur le gril sent la fumée. Il n'y a pas plus de raison que la flamme du gaz donne un goût quelconque. De multiples expériences l'ont d'ailleurs prouvé depuis longtemps d'une façon concluante.

## QUELQUES PRÉPARATIONS POUVANT ÊTRE EXÉCUTÉES SUR LES APPAREILS NESTOR MARTIN

### Pot-au-feu :

- 1° Faire bouillir deux litres d'eau avec un jarret de bœuf. Ecumer;
- 2° Couper en morceaux de 2 centimètres de longueur, carottes, navets, poireaux, céleris, un peu de chou vert, Faire bouillir ces légumes avec un peu de sel et du sucre, pendant 35 ou 40 minutes;
- 3° La verdure des légumes servira à garnir le bouillon. Ajouter celle-ci au bouillon, y mettre 1/2 clou de girofle, un peu du thym et du laurier;
- 4° Laisser bouillir le bouillon pendant 4 heures, passer et dégraisser et puis seulement y ajouter les légumes cuits à part.

Lorsque le bouillon est passé, remettre de l'eau sur le feu avec les os, et laisser cuire jusqu'au lendemain. Cette cuisson peut servir à faire de la soupe aux pois ou aux pommes de terre.

Remarque. — Ne pas laisser trop bouillir le pot-au-feu, sinon il devient trouble. On peut également préparer du « Consommé » ou bouillon fort avec le pot-au-feu, mais alors les légumes sont remplacés par le vermicelle, les nouilles, etc.

### Potage aux poireaux :

- 1° Nettoyer 6 à 8 poireaux, garder le blanc;
- 2° Découper le vert en petits morceaux, les mélanger avec un oignon haché, laisser revenir le tout dans du beurre. Mettre ce mélange dans le bouillon de la veille en ajoutant un kilo de pommes de terre, ainsi que du poivre, sel, thym et laurier;
- 3° Laisser cuire une heure;
- 4° Passer la soupe, y ajouter de l'eau si elle est trop épaisse;
- 5° Pendant cette préparation, couper finement le blanc des poireaux. Faire revenir dans du beurre (en assez grande quantité), sur un feu très doux pendant une vingtaine de minutes;
- 6° Mouiller d'un peu d'eau et faire cuire 10 m., puis mélanger au potage.

Remarque. — On peut, au moment de servir, y ajouter un jaune d'œuf délayé dans de la crème de lait.

### Potage fermière (Soupe julienne) :

- 1° Faire une soupe au pommes de terre comme indiqué potage fines herbes;
- 2° Couper en triangles, carottes, navets, poireaux, céleris, et un peu de blanc de chou vert;
- 3° Faire revenir dans du beurre un oignon haché, ajouter tous les légumes, faire cuire ensemble jusqu'à ébullition;
- 4° Passer la soupe et mélanger les légumes.

### Potages fines herbes :

- 1° Faire revenir dans du beurre, un oignon finement coupé;
- 2° Ajouter les pommes de terre coupées en grosses tranches, sel, poivre, thym, laurier, eau, laisser cuire une heure;
- 3° Le passer; mettre un peu de bouillon ou de l'eau pour ne pas l'avoir trop épais; faire bouillir à nouveau;
- 4° Au moment de servir y ajouter du cerfeuil et de l'oseille finement hachés. Servir de suite pour que l'arome des herbes ne s'évapore pas.

### Potage oxtail :

- 1° Couper les os de veau et la queue de bœuf en morceaux moyens;
- 2° Mettre au fond d'une lèche-frite quelques carottes et oignons coupés en petits morceaux, les os au dessus, un peu de sel et de poivre et faire rôtir au four pendant 25 ou 30 minutes;
- 3° Entretiens mettre dans une casserole un quart de litre de purée de tomates, poser sur un petit feu pour faire sécher la purée;
- 4° Couper le vert des légumes (poireaux, céleris), un peu de thym, du laurier, un demi clou de girofle. Mettre le tout ensemble avec la quantité d'eau nécessaire, et laisser cuire pendant 4 à 5 heures;
- 5° Couper en petits dés quelques carottes, faire cuire à l'eau salée avec des petits pois (soit en conserves);
- 6° Passer la soupe dessus, dégraisser;
- 7° Délayer un peu de fécule dans du madère et lier le potage;
- 8° Pour servir, donner à chaque personne un morceau de queue de bœuf;
- 9° Si le potage est trop épais, y ajouter de l'eau ou du bouillon.

### Pommes noisettes :

- 1° Couper à la cuillère ronde des pommes de terre en petites boules;
- 2° Faire frire pendant 2 minutes dans une friture bouillante, faire ensuite rôtir au beurre.

### Poularde rotie. — Allumer le four 5 minutes avant l'emploi.

- 1° Saler le poulet intérieurement;
- 2° Le couvrir de beurre fondu, et le mettre au four. Bien dorer le poulet, puis diminuer le feu. La cuisson doit durer 45 minutes en tout.

Remarque. — Le poulet est à point lorsque, en le retournant, il ne s'en écoule plus de sang.

**Poulets et pigeons.** — Pour l'allumage du four, procéder comme pour le rosbœuf. Le four doit être très chaud, les petites pièces demandent plus de chaleur que les grandes. Après 20 à 25 minutes, le poulet ou le pigeon est à point.

### Rosbœuf. — Chauffer le four pendant 1/4 d'heure :

- 1° Couvrir la viande de beurre fondu ou de graisse, poivre et sel;



- 6° Mettre le tout dans une lèche-frite beurrée, couvrir le macaroni de fromage râpé et de chapelure, parsemer de noix de beurre;
- 7° Mettre au four et laisser brunir.

### **Croquettes de macaroni :**

- 1° Laisser refroidir un peu le macaroni préparé comme ci-dessus non gratiné;
- 2° Couper en morceaux en forme de bouchons;
- 3° Rouler les morceaux dans du blanc d'œuf, puis dans de la chapelure;
- 4° Faire frire dans une friture bouillante.

### **Croquettes de volaille :**

- 1° Couper en tous petits dés les restants de volaille, avec autant de champignons;
- 2° Faire cuire avec un peu de bouillon, les os retirés de la volaille;
- 3° Faire fondre une cuillerée à soupe de beurre, autant de farine. Mélanger et ajouter le bouillon, un jaune d'œuf, du jus de citron, poivre et sel;
- 4° Faire bouillir, retirer du feu et le laisser refroidir pour les croquettes de volaille et pâtés à la Parisienne. — Pour remplir les bouchées et vol-au-vent, faire chauffer.

### **Sauce béarnaise (pour 8 ou 10 personnes) :**

- 1° Mettre dans une petite casserole, 1 décilitre de vinaigre de vin, avec 2 grands oignons hachés, ou des échalottes, et une branche d'estragon également haché, ainsi qu'une dizaine de boules de poivre broyées;
- 2° Faire réduire de moitié, doucement;
- 3° Passer et remettre cuire, puis refroidir;
- 4° Lorsque l'appareil est refroidi, y ajouter 4 jaunes d'œufs, remuer jusqu'à ce qu'on obtienne une crème bien ferme;
- 5° Faire fondre 250 grammes de beurre frais à 50° ou 60° de chaleur;
- 6° Ajouter le beurre à la crème goutte à goutte;
- 7° Remuer continuellement afin d'obtenir une pâte bien ferme, ajouter encore un peu de poivre, du sel et de l'estragon haché;
- 8° Servir la sauce dans une saucière très froide pour ne pas la laisser grainer.

**Cramique.** — 500 grammes de farine, 75 grammes de beurre, 20 grammes de levure, 25 grammes de sucre blanc en poudre, 3 jaunes d'œufs, 100 grammes de raisins, une pincée de sel et du lait tiède;

- 1° Faire le levain : levure mélangée avec un peu de farine et du lait tiède. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes;
- 2° Ajouter au levain le restant de farine, de beurre, de sucre, les 3 jaunes d'œufs, une pincée de sel et du lait chaud;
- 3° Bien travailler le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte devienne ferme;
- 4° Laisser reposer la pâte pendant 2 heures;
- 5° Ajouter les raisins;

- 6° Rouler la pâte en forme de petit pain et le placer dans une platine graissée;
- 7° Laisser lever le pain jusqu'à ce que son volume ait augmenté du quadruple;
- 8° Dorer le pain avec du jaune d'œuf;
- 9° Mettez-le au four (environ 30 minutes).

### **Sandwich :**

- 1° Faire une pâte à cramique sans raisins;
- 2° Diviser la pâte en petites boules de 25 grammes, rouler ces boules et les faire lever pendant 15 ou 20 minutes;
- 3° Dorer avec du jaune d'œuf;
- 4° Mettre sur une platine graissée et faire cuire dans un four très chaud pendant 5 minutes.

### **Baba au rhum :**

- 1° Faire la même pâte que pour le cramique, y ajouter 2 œufs par 1/2 kilos de farine;
- 2° Mettre la pâte dans de petits moules beurrés assez hauts, remplir jusqu'au 1/4 de leur hauteur;
- 3° Faire lever;
- 4° Mettre au four très chaud, et cuire vivement;
- 5° Retirer et laisser refroidir;
- 6° Préparer un sirop de vanille à 25°;
- 7° Dès que le sirop commence à bouillir, y tremper le baba;
- 8° Laisser égoutter les babas, et les arroser de kirsch, de rhum ou d'anisette.

### **Beignets soufflés :**

- 1° Même pâte que pour les choux, (voir pâte à choux);
- 2° Y ajouter de la vanille et du sucre (25 grammes de sucre pour 150 grammes de farine);
- 3° Prendre la pâte au moyen d'une cuillère à soupe et la laisser tomber en petites boules dans une friture bouillante. Faire frire pendant 10 minutes;
- 4° Servir saupoudrés de sucre blanc.

### **Chester-pie :**

- 1° Faire une longue abaisse de pâte feuilletée;
- 2° Mettre sur la moitié une couche de fromage râpé (chester si possible);
- 3° Plier la pâte (comme pour la pâte feuilletée) un sur 2 et 4 sur 3, etc.;
- 4° Abaisser encore un peu la pâte avec le rouleau;
- 5° Découper la pâte en bandes de 10 cent. sur 1 c. 1/2;
- 6° Poser sur une platine beurrée;
- 7° Dorer avec du jaune d'œuf;
- 8° Faire cuire au four à feu très vif pendant 7 à 8 minutes.

**Gâteau aux amandes.** — 5 œufs et 3 jaunes d'œufs, 250 grammes de sucre blanc en poudre, 250 grammes de farine, 125 grammes de beurre, 125 grammes d'amandes broyées, vanille, zeste de citron.

- 1° Beurrer et fariner les moules;
- 2° Casser les œufs et jaunes d'œufs dans une casserole, ajouter : sucre, vanille, zeste de citron coupé en fins mor-

ceaux, battre sur le feu, comme indiqué ci-dessous pour gâteau Savoie;

- 3° Entretemps hacher le beurre dans la farine avec les amandes moulues;
- 4° Refroidir la pâte en la battant, mélanger doucement la farine, le beurre et les amandes;
- 5° Remplir les moules jusqu'au  $\frac{3}{4}$  de leur hauteur;
- 6° Faire cuire, à four très modéré, pendant 40 à 45 min.

**Gâteau Savoie.** — 250 grammes farine, 150 grammes sucre, 75 grammes beurre fondu, 4 œufs et 4 jaunes d'œufs.

- 1° Battre les œufs avec le sucre (voir meringues italienne);
- 2° Sitôt le mélange refroidi, y ajouter la farine et le beurre;
- 3° Mouler dans des formes beurrées et farinées (jusqu'au  $\frac{3}{4}$  de leur hauteur);
- 4° Faire cuire au four doux pendant 40 minutes.

**Meringues italiennes.** — 4 blancs d'œufs, 250 grammes de sucre blanc en poudre, un peu de vanille.

- 1° Battre les blancs d'œufs avec le sucre blanc dans une casserole plongée dans une autre contenant de l'eau, faire partir l'eau en ébullition et continuer de battre les blancs d'œufs;
- 2° Battre jusqu'à ce que l'eau entre en ébullition;
- 3° Retirer du feu et continuer de battre jusqu'à ce que l'eau se soit refroidie;
- 4° Ensuite coucher à la poche sur platine beurrée;
- 5° Laisser sécher à feu doux au four.

Remarque. — On peut ajouter des amandes broyées à la préparation.

**Langues de chats.** — 125 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 125 grammes de farine, 6 blancs d'œufs, vanille.

- 1° Travailler à la spatule, le beurre, le sucre, la vanille;
- 2° Ajouter un à un les blancs d'œufs;
- 3° Faire ce travail dans une place à température douce, afin d'éviter qu'il ne se forme des grains;
- 4° Ajouter doucement la farine;
- 5° Dresser en long à la poche, sur platine beurrée;
- 6° Faire cuire 3 ou 4 minutes dans un four très chaud.

**Pâte à choux.** — 100 grammes de beurre, un demi décilitre d'eau, une pincée de sel, 150 grammes de farine, 5 ou 6 œufs.

- 1° Faire bouillir le beurre avec le demi décilitre d'eau et le sel;
- 2° Aussitôt en ébullition, ajouter de la farine en remuant continuellement;
- 3° Y ajouter un à un les œufs, toujours en travaillant sur le feu;
- 4° Dresser en long au moyen de la poche, sur une platine beurrée;
- 5° Mettre cuire pendant 10 minutes dans un four très chaud;
- 6° Laisser refroidir ensuite, et les remplir avec la crème dont la préparation est indiquée pour les tartes à la crème.

**Pâte feuilletée :**

- 1° Autant de beurre que de farine, eau et sel (un peu).

Travailler une noix de beurre avec un peu de farine, une pincée de sel, l'eau et la farine, afin d'obtenir une pâte très ferme;

- 2° Laisser reposer 10 minutes;
- 3° Abaisser la pâte, couvrir la moitié avec le restant de beurre et plier la pâte en double;
- 4° Laisser reposer 10 minutes;
- 5° Ensuite rouler la pâte pour obtenir une longue bande, la plier en 4, c'est-à-dire 1 sur 2 et 4 sur 3, ensuite le 1 et le 2 ensemble sur 3 et 4;
- 6° Laisser reposer une demi heure;
- 7° Renouveler 5 fois cette opération en laissant reposer chaque fois une demi heure;
- 8° Une demi heure après la dernière opération on peut se servir de cette pâte pour faire les pâtés de Paris.

#### **Petits pâtés à la parisienne :**

- 1° Etendre une abaisse de pâte de 2 à 3 m/m. d'épaisseur;
- 2° Faire l'intérieur des croquettes à la volaille;
- 3° En mettre les noix sur la pâte, distancées de 6 cent.;
- 4° Recouvrir d'une autre abaisse de pâte;
- 5° Découper à l'emporte-pièce d'un diamètre de 6 cent.;
- 6° Arrondir les bords;
- 7° Déposer sur une platine graissée;
- 8° Faire dorer à feu vif au four, pendant 15 minutes.

#### **Tarte aux confitures :**

- 1° Faire une pâte comme pour le cramiq;ue;
- 2° Abaisser la pâte et la mettre sur une platine graissée;
- 3° Couvrir de confiture d'abricots ou de cerises;
- 4° Garnir la tarte au moyen de bandelettes de pâte, disposées en croix;
- 5° Faire cuire dans un four très chaud.

#### **Tarte à la crème. —** 4 jaunes d'œufs, 250 grammes de sucre blanc en poudre, 40 grammes de farine, un demi litre de lait, une pincée de vanille ;

- 1° Mélanger les 4 jaunes d'œufs, le sucre, un peu de lait et de farine;
- 2° Ajouter à la pâte le restant de lait et de vanille;
- 3° Faire bouillir et retirer aussitôt, puis laisser refroidir;
- 4° Foncer une platine à tarte avec de la pâte feuilletée;
- 5° Recouvrir d'une autre abaisse de pâte;
- 6° Enduire de jaune d'œuf;
- 7° Faire cuire pendant 10 minutes et laisser à feu vif, ensuite pendant 15 ou 20 minutes à feu doux.

#### **Tarte aux groseilles :**

- 1° Faire la pâte du cramiq;ue;
- 2° Abaisser la pâte avec le rouleau, sur une planche;
- 3° La mettre sur une platine graissée;
- 4° Saupoudrer de sucre vanillé blanc et ensuite couvrir avec les groseilles;
- 5° Laisser reposer un quart d'heure;
- 6° Mettre au four (15 ou 20 minutes dans un four très chaud);
- 7° Lorsque la tarte est cuite à point l'enduire de confiture d'abricots afin de donner un aspect luisant aux groseilles.





## VOORDEELEN VAN EEN GASVUUR MET BRAADOVEN STELSEL "NESTOR MARTIN" ;

De gasvuren met braadoven, stelsel NESTOR MARTIN verwerven een waardeerbare vooruitgang in de gaskeuken.

Niet alleenlijk kunnen zij braden, zieden, roosteren, stoven, bakken, koeken en allerlei pasteigebak maken, maar zij laten ook toe de strijkijzers te warmen, wafels te bakken en koffie te branden.

In een woord, deze toestellen beantwoorden aan de eischen van eenieder en hunnen matigen prijs en gemakkelijken onderhoud maken hun onmisbaar in elk huishouden bezorgd voor zijn welzijn en belang.

### Algemeene aanbevelingen.

Een gastoestel werkt alleenlijk spaarzaam :

1° Indien de branders dikwijls gezuiverd worden in warm water met een bijvoegsel van soda;

2° Indien de spuiten der kranen op tijd ontstopt worden (en dit met eene dikke naald).

De deelen die zich gemakkelijk bevuild zijn uiteenemend of zonder moeite genaakbaar.

Boven deze zorgen die de goede werking van het toestel verzekeren, zal men moeten in acht nemen van :

1° De branders alleenlijk te ontsteken op het punt van het gebruik;

2° Zich te verzekeren dat de vlam wel blauw brandt (de luchttoegang regelen bij middel van het rond schildje);

3° Vermijden dat de vlam zich verliest rondom de pan of ketel;

4° De warmte goed benuttigen, bij voorbeeld : In een gasvuur waarvan de keerende brander in werking is voor den oven, zal men op het bovenste koken en zich niet bedienen van de zijbranders. Om de koking te vertragen, de vlam verminderen in plaats van de kookpan op zijde te zetten en de kraan nutteloos gansch open te laten;

5° De branders uitdoen zoodra de koking gedaan is.

### Plaatsing.

De plaatsing moet kunstmatig gedaan worden.

De kanalisering en de afsluitingskranen moeten van eenen voldoende diameter-doorgang zijn om de toestellen te onderhouden.

Voor een gasvuur met braadoven moet men minstens eene buis hebben van halven duim. Voor de keukenstoven verschilt den diameter volgens het gasverbruik. Men kan geen belang genoeg stellen aan de gaskanaliseringen dewelke onberispelijk moeten zijn. De gas moet met geweld in de branders komen, de aansluitingsbuis moet van eenen voldoende diameter zijn te beginnen van de gasmeter. Indien de kanalisering oud is, is zij dikwijls verstopt, in zulk geval moet men ze doen onderzoeken en desnoods vernieuwen. Men moet altijd, alvorens een toestel te misprijzen, de gasteleiding onderzoeken. De hieronderstaande tabel duidt de minima-cijfers der gasteleidingen aan :

Normale gastoevoer in liters en per uur		Kaliber der Gasmeters	Minima-diam. der leidingen	
			tot 40 meters	van 40 tot 100 m.
0 tot	700 liters	5 bekk.	25/30	30/36
701 "	1.400 "	10 "	30/36	35/42
1.401 "	2.800 "	20 "	35/42	40/47
2.801 "	4.200 "	30 "	40/47	45/53
4.201 "	5.600 "	40 "	45/53	50/58
5.601 "	8.400 "	60 "	50/58	55/63
8.401 "	11.200 "	80 "	55/63	60/70
11.201 "	14.000 "	100 "	60/70	70/80
14.001 "	21.000 "	150 "	70/80	75/85
21.001 "	28.000 "	200 "	70/80	80
28.001 "	42.000 "	300 "	75/85	80
42.001 "	56.000 "	400 "	80	100
56.001 "	70.000 "	500 "	90	110

De afmetingen op de hierbovenstaande tabel aangeduid zijn minima-cijfers. Indien men den juiste diameter niet in magazijn heeft, zal men den meest nabijkomenden grooteren diameter moeten nemen.

### Aansteking en regeling.

Altijd het brandend phosphoortje aanbieden e n of twee sekonden na de opening der kraan. De vlam moet altijd blauw-



groen zijn; indien zij wit is zooals met een pepelbek, bevuilt zij het keukengerief en geeft geene warmte. Deze slechte branding kan drie oorzaken hebben : De eerste is overmaat van gas, voortkomende door eene te geweldige drukking. Men zal dit kunnen verhelpen met meer lucht in de pijp van den brander te laten komen bij middel van het rond schildje geplaatst op elke spuit; het is voldoende het

schildje terug naar de kraan te draaien totdat de witte vlam blauw is geworden. Het gebeurt dat de regeling niet overeenstemmend zijnde met de drukking waarover men beschikt, men er niet toekomt de noodige lucht te bepalen voor eene volkomene branding. In dit zeldzaam geval is het voldoende op de spuiten een weinig te kloppen (ziet afdruksel I vorige bladz.) De tweede oorzaak eener slechte branding is de ontvlaming der spuiten, gekenmerkt door een nogal hevig gefluit. In dit geval moet men het vuur uitdoen en eenige oogenblikken wachten alvorens terug de kraan te openen, de gas gedurende een of twee sekonden laten komen en het phosphoor-tje aanbieden. Indien deze ontvlaming zich hernieuwt bij elke ontsteking, bewijst dit eene onvoldoende gasdrukking. Deze zal kunnen vermeerderd worden met de opening der spuiten een weinig te vergrooten bij middel van een boortje (ziet afdruksel II). De derde oorzaak eener slechte branding is de verstopping der branders en spuiten voortkomende door eenen slechten onderhoud (ziet alg. aanb. bladz. I).



### Gebruik der branders.

Er wordt aanbevolen zich altijd te bedienen van kookpannen die eenen grooteren diameter hebben dan de brandingen opdat de vlam niet onnuttig zijwaarts zoude branden, hetgeen de toestellen bevuilt.

### Onderhoud.

Ruw geutijzer wordt onderhouden met poetspommade. De geëmailleerde deelen worden gezuiverd met terpentijn of met fijne puimsteen gemengd met zeepsop, hetwelke de glans van den lak tijdelijk vermindert. Het nikkel of koper wordt onderhouden met metaalpomade.

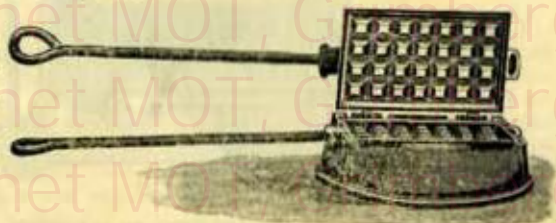
### Stolp voor strijkster.

Plaatst zich op al de roosters der keukentoe-stellen en laat toe de branders te benuttigen tot het verwarmen der strijkijzers.



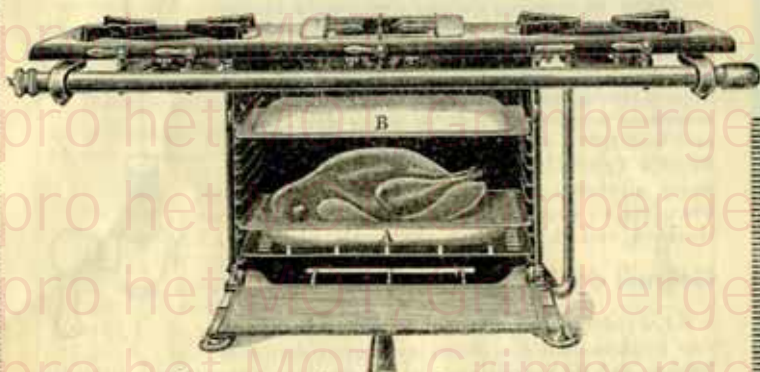
### Steun voor wafelijzer.

Paat insgelijks op al de roosters en is een praktijk en gemakkelijk toe-behoortsel.



## GEBRUIK VAN HET GASVUUR MET BRAADOVEN EN KEERENDE BRANDER

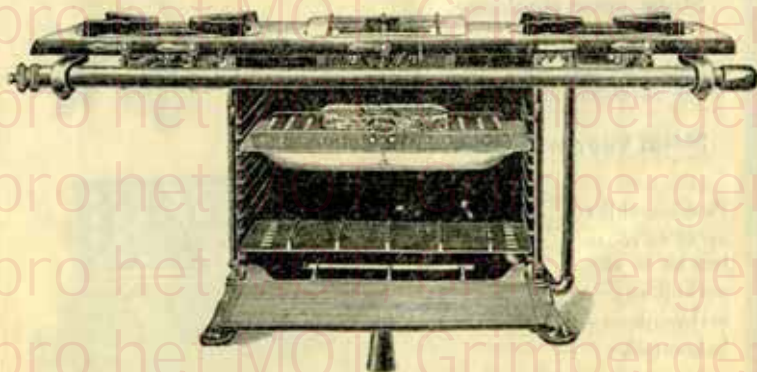
Plaats op de eerste groef van boven, de gewelfde plaat vormende het « bovendeel van den oven » en op de laatste groef van onder, deze makende het « onderdeel » (plaat in geutijzer met groeven). Zorg nemen dat het gebekte deel dezer plaat langs achter en niet op het voorste van den oven g. plaatst weze.



Binnenste van den oven gereed om te braden.

Daarna de twee branders ontsteken, den bovensten en den ondersten en handelen volgens de uitleggingen verder opgegeven.

De deur van den oven gedurende drie of vier minuten open laten opdat den damp zoude kunnen ontsnappen, de deur toedoen en zes of zeven minuten wachten totdat den oven goed warm weze alvorens er zich van te bedienen. Een goed verwarmde oven zal de spijzen vatten en zal eene volkomene bra-



Binnenste van den oven gereed om te roosteren.

ding geven; een lauwe oven zal alleenlijk slechte uitslagen geven. Eens de koking in gang, de warmte regelen bij middel der kranen.

### **Om pasteigebak te maken.**

Handelen zooals om te braden, maar zorg nemen de kranen te regelen om eene zachtere warmte te bekomen. Voor fijn pasteigebak zooals boterdeeg, heeft men voordeel een ontsmeltbare steen op het onderdeel van den oven te plaatsen (deze steen wordt niet geleverd met het toestel, hij is ten andere niet onmisbaar).

### **Om geroosterd vleesch te bereiden.**

Het bovendeel van den oven wegnemen (B afbeeldsel vorige bladz.), de bovenste brander ontsteken en de zoldering laten gloeiend worden alvorens er zich van te bedienen. De spijzen die moeten geroosterd worden op de tralie van de braadpan plaatsen en ze zoo dicht mogelijk tegen de zoldering schuiven. Na eenige oogenblikken de spijzen keeren. Zorg nemen na en niet voor de roostering te zouten.

### **Voor korstbrading.**

Handelen zooals voor het roosteren.

---

### **Ontsteking der ovenbranders.**

Om den brander van « boven » te ontsteken, zal men hem doen loodrecht draaien bij middel van het oortje dat geplaatst is op zijn uiteinde en zichtbaar is achter de kraan, het phosphoortje aanbieden en hem terug doen draaien zoodat de vlammen zich naar de zoldering richten, tenware men wensche er zich van te bedienen als derde vuur op het bovenzvlak.

Met deze handelwijze is het onnoodig het bovendeel van den oven weg te nemen.

Om den « ondersten » brander te ontsteken, de plaat wegnemen die hem bedekt en deze onmiddellijk terug zetten na de ontsteking.

### **Keerende roosters.**

De roosterstaven van meestal de toestellen mogen omgekeerd worden, zoodat zij een effen bovenzvlak uitmaken of een vlak met uitstekende lemmers. Het bovenzvlak met uitstekende lemmers moet bij voorkeur aangenomen worden, want het laat toe de gas allerbest te benuttigen. Het is verplichtend indien men zich van groote kookpannen bedient die de roosters bedekken en de vlam zouden verdooven indien het bovenzvlak effen ware. Op deze wijze zal men ook vermijden dat het rekgom en de kranen zich verhitten.

**GASVUUR MET VERWARMEND  
BOVENVLAK IN WERKING**



**Verwarmende tafel.** — Al de keukentoeestellen NESTOR MARTIN kunnen geleverd worden met verwarmende tafel gevormd door de verlenging van het bovenvlak en verwarmd door een gedekten brander met klein gasverbruik. Met de verwarmende tafel kan men de spijzen warm houden die gereed zijn om op te dienen, sausen en gerechten zachtjes laten koken. De brander dezer tafel kan ook als open vuur benuttigd worden, toelatende water of melk te zieden of spijzen te koken dewelke eene gematigde warmte vragen.

## VOORNAAMSTE VOODEELEN DER GASKEUKEN

### De gas als brandstof.

Zijne instelling is gemakkelijk en beneemt weinig plaats; hij werkt stilzaam, vermijdt vele handhavingen en maakt de koolbakken met al hun stof onnuttig. De gas is altijd gereed om te werken, zijne warmte is onmiddellijk zooals zijne gematigdheid en uitdooving.



### Gemakkelijke regeling.

Met eenvoudig eene kraan te draaien is het vuur ontstoken en gereed om te dienen. Naar wensch, kan men eene hoogste warmte bekomen ok eene zachte zooals een nachtlicht, wat toelaat in eene kinder- of ziekekamer gedurig lauw water te onderhouden en warm water te bekomen op elke uur van den dag of nacht.

Deze eenvoudige regeling is ook zeer nuttig voor de keuken waar het noodig is, voor het bereiden van zekere spijzen, eene groote, dan eene zeer zachte warmte onmiddellijk ter zijne beschikking te hebben. Met de gastoestellen kunnen deze verschillende warmtegraden zeer gemakkelijk bekomen worden.

### **Spaarzaamheid.**

Het gebruik van kolen of andere sterke brandstof geschiedt altijd met een aanzienlijk verlies van warmte. Dit wordt vermeden met het gasgebruik, dewelke :

1° Zich oogenblikkelijk ontsteekt en uitdooft;

2° Tot een warmtegraad kan gebracht worden evenredig met degene zekere spijzen voor hunne bereiding noodig hebben.

Indien men rekening houdt van al den tijd dat men verliest rond de kool-keukenstoven : gereedmaking van het vuur, ontsteking, herlading, ontassching, is het gemakkelijk te begrijpen de spaarzaamheid die men bekomt door het gasgebruik.

### **Hoedanigheden.**

Het is onbetwisbaar dat met het gasgebruik het vleesch minder zijn gewicht verliest dan gebrad op eene andere wijze; het verschil gaat 20 t. h. te boven en is toe te schrijven aan de bradingswijze : vermits de stukken vleesch beter gevat zijn bewaren zij al hun jeugd.

### **Reinheid.**

Het gastoestel geeft geen stof noch asche zooals het gebruik van vaste brandstof veroorzaakt.

### **Gerieflijkheid.**

De gastoestellen nemen weinig plaats, zijn altijd gereed om in werking te treden. Zij sparen krachten en tijd. Gedurende de groote warmte verhitten zij de keukens niet.

### **Vooroordeelen.**

Zekere personen hebben nog vooroordeelen venover de gas. Zij beweren dat de gas aan de spijzen een onaangenamen geur geeft. Indien deze meening gegrond was, zouden de gastoestellen zoo niet verspreid wezen in de hospitalen en spijshuizen. Niemand komt het ter gedachte te zeggen dat, het vleesch blootgesteld aan het koolvuur op een rooster, naar den rook smaakt. Er is geene wettiger reden dat de vlam van een gasvuur eenige smaak zoude geven. Menige ondervindingen hebben het ten andere sinds lang op klaarlijkende wijze bewezen.



## EENIGE RECEPTEN KUNNENDE BEREID WORDEN OP DE TOESTELLEN NESTOR MARTIN

### Vleeschsoep :

- 1° Twee liters water laten koken met een osschenkel, schuimen;
- 2° In stukken snijden van 2 centimeters lang : wortelen, rapen, poreien, selders en een weinig groenkool. Deze groenten laten koken met een weinig zout en suiker gedurende 35 tot 40 minuten;
- 3° Het groen zal dienen om de vleeschsoep te versieren. Deze bij de vleeschsoep voegen, er een halve kruidnagel, een weinig tijm en laurier bijdoen;
- 4° De vleeschsoep gedurende vier uren laten koken, door-gieten en dan alleenlijk de groensels bijvoegen die afzonderlijk gekookt zijn. Wanneer de vleeschsoep doorgegoten is, de beenderen terug op het vuur plaatsen met water en laten koken tot 's anderendaags. Dit kooksel kan dienen om erwtsoep of aardappelsoep te bereiden.

Opmerking. — De vleeschsoep niet te hard laten koken, anders wordt zij troebel. Men kan insgelijks krachtig vleeschsnat bereiden met de vleeschsoep, doch alsdan zijn de groenten vervangen door noedels, vermicelli, enz.

### Poreisoep :

- 1° Vijf tot acht poreien kuischen, het wit houden;
- 2° Het groen in kleine stukjes snijden en mengen met een gehakte ajuin, alles laten opkomen met een stuk boter. Dit mengsel doen in het vleeschsnat van den dag te voren en er een kilo aardappels bijvoegen alsook peper, zout, tijm en laurier;
- 3° Een uur laten koken;
- 4° De soep doorsteken en er water bijvoegen indien ze te dik is;
- 5° Gedurende deze bereiding, het wit van de porei in fijne stukjes snijden. In een goed stuk boter laten zacht koken gedurende twintig minuten;
- 6° Bevochtigen met een weinig water en nog tien minuten laten koken en dan bij de soep voegen.

Opmerking. — Men mag, op het punt van te dienen, een geel van eier verdund met wat room van melk bijvoegen.

### Moeskruidsoep :

- 1° Eene soep van aardappels maken zooals aangeduid voor de groensoep;
- 2° Wortels, rapen, poreien en selders in driehoeken anijden en een weinig wit van groenkool bijvoegen;
- 3° Een gehakte ajuin doen opkomen in boter, al de groenten bijvoegen en te zamen laten koken;
- 4° De soep doorsteken en de groenten mengen.

### Groensoep :

- 1° Een gehakte ajuin doen opkomen in boter;
- 1° Er bijvoegen : aardappels in dikke schillen gesneden, zout, peper, tijm, laurier en water, een uur laten koken;

- 3° Doorsteken, een weinig vleeschnat of water bijdoen opdat zij niet te dik weze, terug laten koken;
- 4° Op het punt van te dienen er fijn gehakte kervel en zurkel bijvoegen. Seffens opdienen opdat de geur der groenten zich niet zoude ontsnappen.

### **Oxtailsoep :**

- 1° Kalfsbeenderen en ossestaart in middelmatige stukken snijden;
- 2° In het onderste van eene braadpan plaatse men : eenige in stukken gesneden wortels en ajuinen, daarboven de beenderen, een weinig peper en zout en in den oven laten braden 25 tot 30 minuten;
- 3° Intusschen in een kookpan een vierde van een liter purei van tomaten doen, op een zacht vuur plaatsen om de purei te doen drogen;
- 4° Het groen in stukken snijden (porei en selder) een weinig tijm en laurier, een halve kruidnagel. Alles te zamen mengen met het noodige water en gedurende vier tot vijf uren laten koken;
- 5° Eenige wortelen in kleine teerlingen snijden, in zout water laten koken en er erwtjes bijvoegen;
- 6° de soep daarboven doorsteken, ontvetten;
- 7° Een weinig zetmeel aanlengen met madeiawijn en de soep binden;
- 8° Om te dienen, geve men aan elk persoon een stuk ossestaart;
- 9° Indien de stoep te dik is, er vleeschnat of water bijvoegen.

### **Nootjes van aardappels :**

- 1° Met een rond lepeltje de aardappels in kleine bollen snijden;
- 2° Gedurende twee minuten in een kokend braadvet laten koken. Ze daarna in de boter bakken.

### **Gebraden kieken. —** Den oven ontsteken vijf minuten voor het gebruik.

- 1° Het kieken binnewaarts zouten;
- 2° Het bedekken met gesmolte boter en in den oven plaatsen. Het kieken laten goud-bruin worden, en dan het vuur verzachten. De brading moet in 't geheel 45 minuten duren.

**Opmerking. —** Het kieken is genoeg wanneer men het omdraait er geen bloed meer uitloopt.

### **Jonge kiekens en duiven. —** Voor de ontsteking van den oven, handelen zooals voor het gebraden rundvleesch. De oven behoeft zeer warm te zijn, kleine stukken vragen meer warmte dan de groote; na 20 tot 25 minuten is het kieken of de duif genoeg.

### **Gebraden rundvleesch. —** De oven gedurende een kwart uur verwarmen.

- 1° Het vleesch bedekken met gesmolte boter of vet, peper en zout;
- 2° Het vleesch in den oven plaatsen (omtrent een half uur). Zoodra het vleesch genoeg gebraden is, er water met Liebig of vleeschnat bijvoegen om de saus te bereiden.

### **Gebraden kalvleesch :**

- 1° In eene braadpan plaatse men een wortel en ajuin fijn gehakt;
- 2° Er het vleesch boven op leggen bedekt met peper, zout en boter;
- 3° In den oven plaatsen die vooraf moet tien minuten verwarmd zijn (voor den oven van een gasvuur 68a);
- 4° Laten drie kwart uurs braden (voor een stuk van 1 kilo);
- 5° Het stuk uit den oven nemen en uit de braadpan doen;
- 6° Een weinig water en een nootje Liebig in de braadpan doen. Eenige oogenblikken laten koken, de saus doorgieten en opdienen.

### **Geroosterde makreel :**

- 1° De visch in zijne lengte klieven, 't is te zeggen in twee scheiden en de graat aan de helft laten;
- 2° Peperen en zouten;
- 3° Bedekken met gesmolte boter of fijne olie;
- 4° Doen roosteren op een hevig vuur, want de makreel is gauw gebakken.

**Opmerking.** — De graatkant langer laten bakken dan de velkant, deze laatste bruint zich rapper.

### **Geroosterde zalm, tong, kalfsribbe en rumpsteak. —**

De roosting ontstoken zijnde mag alleenlijk benuttigd worden als zij witgloeiend is, anders zouden de te roosteren stukken hunne jeugd verliezen. Tijd noodig om te roosteren :

- 1° Rumpsteak, 5 tot 10 minuten;
- 2° Kalfsribbe, omtrent 10 minuten;
- 3° Tong, 8 tot 10 minuten;
- 4° Zalm (stukken van 2 centimeters dikte), 10 minuten. De zalm is genoeg gebraden wanneer men er de graat gemakkelijk uittrekt;
- 5° Schaapsribbe, 8 tot 10 minuten;
- 6° Kalfsnede (2 centimeters dik), 10 tot 12 minuten.

Geroosterde spijzen worden gediend met gesmolte boter, kers en gehakte peterselie.

### **Macaroni met geraspt brood :**

- 1° Water licht gezouten laten koken;
- 2° De macaroni in stukken breken en in het ziedend water werpen al roerende; hem laten zwellen gedurende 10 tot 15 minuten;
- 3° De macaroni laten afdruipeu op een teems;
- 4° Eene noot boter laten bruin worden in eene kookpan, er een lepel bloem bijvoegen en wat melk, goed roeren;
- 5° De macaroni bijvoegen en mengen met de geraspte kaas totdat hij dradig wordt; men mag er ook gehakte kaas bijvoegen;
- 6° Alles in een braadpan plaatsen, de macaroni bedekken met geraspte kaas en brood, bestrooien met eenige stukjes boter;
- 7° In den oven plaatsen en laten bruin worden.

### **Croquetten van macaroni :**

- 1° De macaroni bereiden zoals hierboven aangeduid n° 5; en laten verkoelen;

- 2° In stukken snijden in vorm van een stopsel;
- 3° De stukken in eiwit rollen, daarna in geraspt brood;
- 4° Doen koken in ziedend vet.

### **Croquetten van gevogelte :**

- 1° Overschot van gevogelte in kleine teerlingen snijden en zooveel kampernoeliën bijvoegen;
- 2° De beenderen van het gevogelte laten koken met een weinig vleeschnat;
- 3° Een soeplepel boter laten smelten, zooveel bloem bijvoegen en mengen met het vleeschnat; een geel van eier bijvoegen, citroensap, peper en zout;
- 4° Laten koken, van het vuur aftrekken en laten verkoelen voor de croquetten van gevogelte. Om vleeschpasteien te vullen, doen verwarmen.

### **Béarnaisaus** (voor 8 tot 10 personen) :

- 1° In eene kleine kookpan plaatse men : 1 deciliter wijnazijn met eenige fijn gehakte sauslooken, een stragocntak insgelijks gehakt een tiental vermorzelde peperbollen;
- 2° Laten zacht koken tot dat het de helft verminderd is;
- 3° Doorsteken en nog eens laten koken en dan verkoelen;
- 4° Wanneer het toestel koud is, er 4 geel van eiers bijvoegen, goed roeren tot dat men een vaste room bekomt;
- 5° Doen 250 grammen fijne boter smelten op eene warmte van 50° of 60°;
- 6° De boter druppelings bij den room voegen;
- 7° Gestadig roeren om een fijne room te bekomen, nog een weinig peper en zout bijvoegen en gehakte stragoen;
- 8° De saus opdienen in eene koude sauskom om het kernen te voorkomen.

**Kramiek.** — 500 grammen bloem, 75 grammen boter, 20 grammen gist, 25 grammen fijne witte suiker, 3 geel van eiers, 100 grammen rozijnen, een snuijfe z ut en lauwe melk :

- 1° De deesem maken : gist gemengd met een weinig bloem en lauwe melk. Gedurende 10 tot 15 minuten laten rusten.
- 2° Bij de deesem voegen : het overschot van bloem, de boter, suiker de drie geel van eiers, een snuijfe zout en lauwe melk;
- 3° Alles goed bewerken tot dat den deeg goed aaneenklampt;
- 4° De deeg gedurende 2 uren laten rusten;
- 5° De rozijnen bijvoegen;
- 6° De deeg rollen in vorm van een klein broodje en het in eene geboterde plaat leggen;
- 7° Het brood laten opkomen tot dat zijn omvang viermaal verdubbelt is;
- 8° Bestrijken met eigeel;
- 9° In den oven plaats en (omtrent 30 minuten).

### **Sandwich :**

- 1° Een kramiekdeeg maken zonder rozijnen;
- 2° De deeg verdeelen in kleine bollen van 25 grammen; deze bolletjes rollen en ze laten 15 tot 20 minuten opkomen;

- 3° Met eigeel bestrijken;
- 4° Op eene geboterde plaat leggen en doen bakken in een goed verwarmenden oven gedurende 5 minuten.

#### **Baba met rhum :**

- 1° Dezelfde deeg maken als voor de kramiek, er 2 eieren en en 1/2 kilo bloem bijvoegen;
- 2° De deeg plaats in kleine geboterde vormen, tamelijk hoog, vullen tot 1/4 van hunne hoogte;
- 3° Laten opkomen;
- 4° In een zeer warmen oven plaats en haastig bakken;
- 5° Uitnemen en laten verkoelen;
- 6° Een siroop van vanielje bereiden tot 25°;
- 7° Zoodra de siroop begint te zieden er de baba indooopen;
- 8° De babas laten afdruppen en ze bedruppelen met kirsch, rhum of anisette.

#### **Licht gebakken broedertjes :**

- 1° Dezelfde deeg maken als voor de kwastjes;
- 2° Er vanielje en suiker bijvoegen (25 grammen suiker voor 150 grammen bloem);
- 3° De deeg nemen bij middel van een soeplepel en hem in kleine bolletjes in het kokend vet laten vallen; 10 minuten laten koken;
- 4° Opdien en bestrooid met witte suiker.

#### **Chester-koek :**

- 1° Eene lange laag boterdeeg maken;
- 2° Op de helft eene laag geraspte kaas leggen (bij voorkeur chester);
- 3° De deeg plooiën (zooals boterdeeg) 1 op 2 en 4 op 3, enz.;
- 4° De deeg nog wat verlangen met den rol;
- 5° De deeg in bandjes snijden van 10 cent. op 1 cent. 1/2;
- 6° Op eene geboterde plaat plaats;
- 7° Bestrijken met eigeel;
- 8° Doen bakken in den oven met hevig vuur gedurende 7 tot 8 minuten.

**Amandelkoek.** — 5 eiers en 3 geel van eiers, 250 grammen fijne witte suiker, 250 grammen bloem, 125 grammen boter, 125 grammen gestampte amandels, vanielje, citroenschil :

- 1° De vormen boteren en bloemen;
- 2° De eiers en geel van eiers breken in eene kookpan, er bijvoegen de suiker, vanielje, de citroenschil in fijne stukjes gesneden. Op het vuur zetten en beslagen zooals hieronder aangeduid voor de savooiekoek;
- 2° Intusschen de boter bewerken met de bloem en de gestampte amandels;
- 4° De deeg verkoelen met ze te beslagen, daarna zachtjes de boter, bloem en amandels mengen;
- 5° De vormen vullen tot 3/4 van hunne hoogte;
- 6° Doen bakken in een zeer gematigden oven, gedurende 40 tot 45 minuten.

**Savooiekoek.** — 250 grammen bloem, 150 grammen fijne witte suiker, 75 grammen gesmolte boter, 4 eiers en 4 geel van eiers :

- 1° De eiers beslagen met de suiker (ziet de italiaansche meringuen);
- 2° Zoodra het mengsel verkoeld is, de boter en bloem bijvoegen;
- 3° In geboterde en gebloemde vormen gieten (tot 3/4 van hunne hoogte);
- 4° Laten bakken in een zachten oven gedurende 40 minuten.

**Italiaansche meringues.** — 4 wit van eiers, 250 grammen fijne witte suiker, een weinig vanielje :

- 1° Het wit van eieren met de suiker beslagen in eene kookpan die zich in eene andere bevindt water inhoudende; het water op het vuur plaatsen en voortgaan met het wit van eiers te beslagen;
- 2° Beslagen tot dat het water kookt;
- 3° Van het vuur wegtrekken en beslagen tot dat het water verkoeld is;
- 4° Daarna met de krop op eene geboterde plaat leggen;
- 5° Laten drogen in een zeer zachten oven.

**OPMERKING.** — Men mag bij de bereiding gestampte amandels voegen.

**Kattetongen.** — 125 grammen suiker, 125 grammen boter, 125 grammen bloem, 6 wit van eiers, vanielje :

- 1° De boter, suiker en vanielje met den spatel bewerken;
- 2° Een voor een het wit van eiers bijvoegen;
- 3° Deze bewerking doen in eene koele plaats ten einde het kernen te voorkomen;
- 4° Zachtjes de bloem bijvoegen;
- 5° In de lengte plaatsen met de krop op eene geboterde plaat;
- 6° Laten bakken 3 tot 4 minuten in een goed verwarmden oven.

**Deeg voor kwastjes.** — 100 grammen boter, een halve deciliter water, een snuifje zout, 150 grammen bloem, 5 of 6 eiers :

- 1° De boter laten koken met den halven deciliter water en het zout;
- 2° Zoodra het kookt, de bloem bijvoegen en gestadig roeren;
- 3° Een voor een de eiers bijvoegen en voortgaan met te roeren op het vuur;
- 4° In de lengte plaatsen met de krop op eene geboterde plaat;
- 5° Laten bakken gedurende 10 minuten in een zeer warmen oven;
- 6° Laten koud worden en ze vullen met room waarvan de bereiden aangeduid is voor de roomtaarten.

**Boterdeeg :**

- 1° Zooveel boter als bloem, zeer weinig water en zout. Eene noot boter bewerken met een weinig bloem, een snuifje zout, het water en de bloem ten einde een goede vaste deeg te bekomen;
- 2° Laten 10 minuten rusten;
- 3° De deeg verlagen, de helft bedekken met het overige van de boter en de deeg in twee plooiën;

Louise De Koningh

Rue de Mont<sup>29</sup>  
Zeel

- 4° 10 minuten laten rusten;
- 5° Daarna de deeg rollen om eenen langen bard te beko-  
men, in 4 plooiën, 't is te zeggen 1 op 2 en 4 op 3,  
daarna 1 en 2 te zamen op 3 en 4;
- 6° Een half uur laten rusten;
- 7° Deze bewerking vijf maal hernieuwen en telkens een half  
uur laten rusten;
- 8° Een half uur na de laatste bewerking mag men zich  
van dezen deeg bedienen om parijsche pasteitjes te ma-  
ken.

#### **Parijsche pasteitjes :**

- 1° Eene laag deeg uitspreiden van 2 tot 3 m/m dikte;
- 2° Het binnenste bereiden voor croquetten van gevogelte;
- 3° Er noten van plaatsen op den deeg met een afstand van  
6 centimeters;
- 4° Bedekken met eene andere laag deeg;
- 5° Snijden met het kromuitsnijmes van 6 centimeter-dia-  
meter;
- 6° De boorden rond maken;
- 7° Op eene geboterde plaat leggen;
- 8° Bruin maken in den oven met hevig vuur (gedurende  
15 minuten).

#### **Konfijtaart :**

- 1° Een deeg maken zooals voor kramiek;
- 2° De deeg verlagen en op eene geboterde plaat leggen;
- 3° Bedekken met konfijt van abrikozen of kersen;
- 4° De taart versieren met bandjes deeg kruiselings geplaatst;
- 5° Doen bakken in een zeer warmen oven.

**Roomtaart.** — 4 geel van eiers, 250 grammen fijne witte  
suiker, 40 grammen bloem, een halve liter melk, een snuijfe  
vanielje :

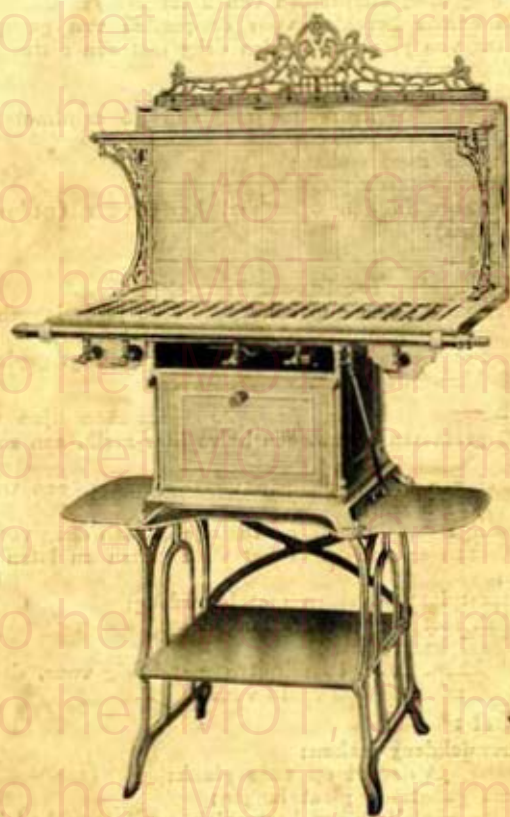
- 1° Het geel van eieren mengen met de suiker, een weinig  
melk en de bloem;
- 2° Het overige van de melk en vanielje bij den deeg voegen;
- 3° Doen koken en seffens af het vuur zetten en laten ver-  
koelen;
- 4° Eene taartplaat bodemen met boterdeeg;
- 5° Bedekken met eene andere laag deeg;
- 6° Met eigeel bestrijken;
- 7° Doen bakken, eerst 10 minuten met hevig vuur, daarna  
15 tot 20 minuten met zacht vuur.

#### **Aalbezietaart :**

- 1° Een kramiekdeeg maken;
- 2° Verlagen met de rol op eene plank;
- 3° Op eene geboterde plaat leggen;
- 4° Met witte vanieljesuiker bestrooien en daarna bedekken  
met aalbeziën;
- 5° Een kwart uurs laten rusten;
- 6° In den oven plaatsen (15 tot 20 minuten in een zeer  
warmen oven);
- 7° Wanneer de taart gebakken is, ze bestrijken met kon-  
fijt van abrikozen ten einde een blinkend opzicht aan  
de aalbeziën te geven.

**EXIGEZ LA RÔTISSOIRE À GAZ**  
**SYSTÈME**

**NESTOR MARTIN**



**Vue d'une rôtissoire sur table avec étagère.**