

RECETTES CULINAIRES



Demandez les Œufs Granulés LAYTON à votre épicer

MARQUE DÉPOSÉE

Les Œufs granulés LAYTON

Remplacent les œufs frais
Garantis absolument purs

Sont en vente dans toutes les bonnes Maisons d'Alimentation

Etablissements Belges JOHN LAYTON & Co - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Téléphone : 127.06

Chèques Postaux : 29840

FOURNISSEURS

DES GRANDS

Hôpitaux Belges,

Communautés Religieuses,

Pensionnats, etc., etc.

En vente chez :

Etablissements Belges JOHN LAYTON & Co - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Madame,

Nous espérons que les occupations diverses de votre ménage, vous permettront d'essayer les recettes que nous vous indiquons dans cette petite brochure

Si vous êtes déjà notre cliente, vous aurez constaté les avantages qui résultent de l'emploi des œufs granulés « LAYTON », si vous n'avez jamais essayé ces œufs, nous sommes persuadés qu'après la lecture de notre petite brochure vous achèterez à votre épicière, une boîte de 3, de 12 ou de 24 œufs afin d'essayer nos quelques recettes.

Ces recettes très simples ont été choisies pour vous montrer les divers emplois des œufs granulés « LAYTON », nous sommes convaincus qu'en suivant nos indications, vous obtiendrez les meilleurs résultats. L'emploi des œufs granulés « LAYTON » sera très avantageux pour vous, parce que vous paierez toujours moins cher pour les œufs granulés « LAYTON » que pour les œufs en coquille et que vous aurez la certitude d'avoir des œufs d'une pureté incontestable, les œufs granulés « LAYTON » étant des œufs simplement desséchés par les procédés modernes et emballés dans les conditions les plus saines, la surveillance dans nos ateliers étant extrêmement rigoureuse.

Pour conserver l'excellente renommée de la bonne cuisine belge, vous devez employer des ingrédients de première qualité et vous méfier des imitations, nous vous engageons donc à acheter nos œufs granulés « LAYTON » qui sont garantis absolument purs.

Les œufs granulés « LAYTON » ne contiennent aucun produit conservateur.

Méfiez-vous des contrefaçons.

Exigez la marque « LAYTON ».

Belgische Hulzen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

Mevrouw,

Wij hopen dat de verschillende bezigheden van uw huisgezin u zullen in staat stellen de recepten te beproeven, welke wij in deze kleine brochure geven.

Zijt gij reeds onze cliënte, zoo zult gij ondervonden hebben, wat voordeel er ligt in het gebruik van « LAYTON's » gekorrelde eieren; hebt gij nog nooit die eieren beproefd, zoo zijn wij overtuigd dat gij, na onze kleine brochure gelezen te hebben, bij uwen kruidenier eene doos van 3,12 tot 24 eieren zult koopen, om onze recepten te beproeven.

Deze uiterst eenvoudige recepten werden uitgekoozen om u aan te toonen tot welke verschillende doelheinden « LAYTON's » gekorrelde eieren kunnen aangewend worden.

Wij zijn overtuigd dat, indien gij onze aanduidingen volgt, gij de beste uitslagen zult bekomen. Het gebruik van « LAYTON's » gekorrelde eieren zal zeer voordeelig voor u zijn, omdat ze beterkoop zijn dan de eiers met schelpen en omdat gij zult zeker zijn van volstrekt zuivere eieren te hebben, want « LAYTON's » gekorrelde eieren zijn ware eieren, welke op de meest moderne wijze gedroogd en in de gezondste voorwaarden ingepakt worden, daar het toezicht in onze werkhuizen zeer streng uitgeoefend wordt.

Om den goeden naam der beste keuken hoog te houden, moet gij stoffen van de beste hoedanigheid gebruiken en u voor alle namaaksels mijden. Wij zetten u dus aan « LAYTON's » gekorrelde eieren te kopen; zij zijn gewaarborgd volstrekt zuiver.

« LAYTON's » gekorrelde eieren bevatten geen enkel behoudend bestanddeel.

Mijd u voor namaaksels. Eisch het werk « LAYTON ».

Etablissements Belges JOHN LAYTON & Co - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

LES ŒUFS GRANULÉS

Ce que c'est : Simplement des **œufs frais** cassés desquels toute l'humidité naturelle a été extraite au moyen de notre nouveau procédé patenté et ce dans les meilleures conditions d'hygiène et de vérification d'experts. Ils conservent toutes les propriétés de l'œuf frais; avant de pouvoir les employer il faut leur rendre leur consistance naturelle, en ajoutant une certaine quantité d'eau, comme nous l'indiquons ci-après.

Nous fournissons actuellement l'œuf entier granulé à raison de 100 œufs au kilo.

Inutile d'ajouter qu'aucun produit chimique ou autre n'entre dans leur composition.

Ne pas comparer nos œufs granulés « **Layton** » avec des produits similaires, meilleur marché, mais ne pouvant en aucun cas rivaliser avec nos produits.

Emploi

L'emploi en est très simple :

Prenez la poudre selon la quantité d'œufs frais que vous voulez obtenir (voir tableau ci-contre), versez-la dans un récipient en terre ou en émail, ajoutez le volume d'eau tiède nécessaire à la quantité de poudre que vous avez prise. Remuer le tout et laisser absorber pendant 20 ou 30 minutes ou 1 à 2 heures si vous employez de l'eau froide.

Après quoi ils sont prêts à être employés exactement comme des œufs frais.

Belgische Hulzen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

DE GEKORRELDE EIEREN

Wat heet men gekorrelde eieren? Eenvoudig **versche eieren**, ontdaan van hunne schelp en waaruit men alle natuurlijke vochtigheid getrokken heeft, bij middel van een nieuwe werkwijze en wel in de gezondste voorwaarden en onder toezicht van deskundigen. Zij behouden al de hoedanigheden van het versch ei; alvorens ze te gebruiken moet men hun natuurlijke bestanddeelen teruggeven met er eene zekere hoeveelheid water bij te voegen, zooals wij hieronder aanduiden.

Wij leveren thans het geheel gekorrelde ei in de verhouding van 100 eieren per kilo.

Onnoodig er bij te voegen dat er in hunne samenstelling geen enkel chemisch product treedt

Men moet « LAYTON's » gekorrelde eieren niet op gelijken voet stellen met gelijkaardige producten, welke, hoewel beterkoop, toch met onze voortbrengsels niet kunnen wedijveren.

Gebruikwijze

De gebruikwijze is heel eenvoudig:

Neem poeder, naar het aantal versche eieren, die gij verlangt te bekomen (zie de hieronderstaande tabel), giet het in een aarden of geëmailleerde kom, voeg daarbij de maat water, noodig voor de hoeveelheid poeder, dat gij genomen hebt. Roer het mengsel en laat het weeken, gedurende 20 tot 30 minuten in lauw water of gedurende 1 tot 2 uren in koud water. Daarna zijn die eieren gereed om, juist zooals versche eieren, gebruikt te worden.

Etablissements Belges JOHN LAYTON & C^o - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Avis important

Il est nécessaire de battre vigoureusement le mélange obtenu.

Œufs granulés	Eau ajoutée.	Soit en œufs frais
30 grammes	1 décilitre	3
60 »	2 »	6
100 »	3 »	10
250 »	7½ »	25
500 »	1 litre ½	50
1 kilo	3 »	100
2 »	6 »	200

Remarque importante

Nos œufs granulés ne peuvent **jamais** être utilisés à l'état sec. Il faut toujours les rétablir à leur état normal, 10 grammes (1 cuillerée à soupe) d'œufs granulés représente un œuf. Il faut y ajouter 30 grammes (3 cuillerées à soupe) d'eau et laisser tremper 1/2 heure avec de l'eau tiède, 2 heures avec de l'eau froide. Battre bien ce mélange avant l'emploi et vous pouvez l'utiliser comme vous utiliseriez un œuf.

RECETTES DIVERSES

Sauce mayonnaise. — Vous faites dissoudre 2 cuillerées à soupe d'œufs granulés « LAYTON » dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède pendant une vingtaine de minutes.

Après dissolution, vous salez et poivrez et vous y ajoutez une cuillerée à café de vinaigre ou citron. Prenez ensuite une fourchette et tournez les œufs doucement pour

Belgische Huizen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

Belangrijk bericht

Het is volstrekt noodig het verkregen mengsel goed te klutsen.

Gekorrelde eieren	Bijgevoegd water	Zijnde in verscheidene
30 gram	1 deciliter	3
60 »	2 »	6
100 »	3 »	10
250 »	7½ »	25
500 »	1 liter ½	50
1 kilo	3 »	100
2 »	6 »	200

Belangrijke opmerkingen

Onze gekorrelde eieren mogen **nooit** droog gebruikt worden. Men moet ze immer tot hun normalen staat terugbrengen; 10 gram (1 soeplepel) gekorrelde eieren stellen één ei voor. Men moet daarbij 30 gram (3 soeplepels) water voegen en laten weken gedurende 1/2 uur in lauw water en gedurende 2 uur in koud water. Kluts het mengsel goed, alvorens het te gebruiken en daarna moogt gij het tot dezelfde doeleinden aanwenden als een ei.

VERSCHILLENDE RECEPTEN

Mayonnaise saus. — Laat gedurende een twintigtal minuten 2 soeplepels gekorrelde « LAYTON's » eieren oplossen in 2 soeplepels lauw water. Doe daarna peper en zout in en voeg er een koffielepel azijn of citroen bij. Roer de eieren langzaam met een vork, opdat het zout de peper en de azijn of citroen goed onderaan gemengd

que sel, poivre et vinaigre ou citron se trouvent bien mêlés puis ajoutez, en tournant rapidement, de l'huile d'olives que vous faites tomber goutte à goutte.

Lorsque votre sauce est prise, ajoutez vinaigre ou citron si elle l'exige et servez dans une saucière.

OMELETTES

**Proportions (3 personnes) 100 grammes d'œufs Layton
à tremper**

Omelette nature. (FORMULE TYPE). —

Les œufs bien fouettés sont assaisonnés de sel, poivre, puis versés dans une poêle à omelette contenant du beurre bien chaud. Mettre la poêle sur le feu; remuer les œufs à l'aide d'une fourchette ou spatule, afin d'assurer partout une cuisson régulière. La cuisson étant jugée suffisante, ramasser les œufs en les roulant sur le côté de la poêle. Laisser légèrement colorer sur le feu, puis rouler l'omelette bien en forme sur un plat ovale, chaud. Beurrer légèrement le dessus de l'omelette pour lui donner un cachet brillant et servez aussitôt. Pour toutes les omelettes **non saucées** ajouter un petit bouquet de persil en branche sur le côté de l'omelette.

Les différentes omelettes se préparent de la même façon, ce n'est que l'adjonction d'autres éléments qui nous permet de faire des omelettes variées, dont les plus connues sont les suivantes:

Omelette Algérienne.

Omelette aux champignons, chanterelles.

Omelette aux fines herbes.

Omelette au jambon ou lard.

Omelette Montselet.

Omelette Niçoise.

Omelette Parmentier.

Omelette Paysanne, etc, etc.

Belgische Hulzen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

zouden zijn, giet er dan druppelsgewijze olijfolie in, terwijl gij hevig roert.

Wanneer uw saus gelukt en opgemaakt is, doe er dan zoo noodig, nog azijn of citroen bij en dien ze op in een sauspan.

EIERKOEKEN

Verhouding (3 personen) : 100 gram te weken
Layton eieren

Gewone eierkoek. (HOOFDRECEPT). —

De wel geklutste eieren worden gepeperd en gezouten, daarna in een eierkockpan met heete boter gegoten. Zet de pan op het vuur; roer de eieren met een vork of een spatel, om overal een regelmatig baksel te hebben. Als ge oordeelt dat de eierkoek genoeg gebakken is, sla hem om, met hem op den boord der pan te brengen. Laat hem licht op het vuur bruineeren zorgvuldig op een warme, ovale schotel. Doe een weinig boter op den eierkoek om er een glans aan te geven en dien hem dadelijk op. Leg op den boord van elken eierkoek zonder saus eenige takjes petersilie.

De verschillende soorten van eierkoeken worden op dezelfde wijze voorbereid; slechts de toevoeging van andere bestanddeelen stelt ons in staat verschillende eierkoeken te maken, waarvan de volgende de best gekende zijn:

De Algerijsche eierkoek.

De eierkoek met eetbare paddestoelen.

De eierkoek met geurige kruiden.

De eierkoek met hesp of spek.

De eierkoek Montselet.

De eierkoek van Nice.

De eierkoek Parmentier.

De boereneierkoek; enz, enz.

Oeufs brouillés nature. (FORMULE TYPE). —

Beurrer la casserole avec du beurre frais (gros comme une noix), ajouter les œufs trempés assaisonnés de sel et poivre. Faire cuire au bain-marie. Remuer avec une cuillère en bois, tout en évitant que les œufs se cuisent trop sur les bords et le fond de la casserole, ce qui formerait des grumeaux, chose qui ne doit pas arriver aux œufs brouillés bien faits. Dès que la masse est d'une consistance convenable, retirer la casserole et ajouter aux œufs un peu de crème double, à défaut un peu de sauce Bechamel (sauce au lait). Mélanger le tout et servir dans un légumier en terre ou en porcelaine.

En suivant le mode de préparation formule type, et en ajoutant des garnitures, on obtient les diverses sortes d'œufs brouillés.

Potage aux œufs filés. —

Vous faites bouillir un demi litre de lait. En même temps vous faites dissoudre pendant une vingtaine de minutes, 2 cuillerées à soupe d'œufs granulés « LAYTON » dans 6 cuillerées à soupe d'eau tiède, et vous ajoutez deux cuillerées de farine, ainsi qu'un bon morceau de beurre fin. Vous mélangez bien le tout et vous le travaillez de manière à faire une pâte assez épaisse. Vous versez dans votre lait un bol de bouillon gras, puis vous passez votre pâte au dessus de ce mélange. Vous faites cuire à feu doux, pendant 10 minutes, en ayant bien soin de ne pas laisser bouillir. Ce potage de confection facile et économique est d'un goût exquis et convient parfaitement pour l'alimentation des vieillards et des enfants.

Gewone geroerde eieren. (HOOFDRECEPT). —

Bestrijk de pan met versche boter (dikte eener noot), doe daarin de geweekte eieren, gepeperd en gezouten. Laat het geheel braden in een kokend waterbad. Roer erin met een houten lepel, terwijl ge oplet dat de eieren niet te zeer braden aan de boorden en op den bodem der pan, wat het klonteren zou veroorzaken, iets dat bij goed geroerde eieren niet mag voorkomen. Zoodra het geheel dik genoeg is neem dan de pan weg en voeg bij de eieren een weinig melkroom, of bij gebrek daaraan, een weinig Béchamel-saus (melksaus). Meng alles ondereen en dien het op in een aarden of porseleinen groentenschotel.

Met het hoofdrecht te volgen en mits siersels bij te voegen, verkrijgt men de verscheidene soorten geroerde eieren.

Eiesroep. —

Laat een halven liter melk koken. Laat tenzelfdertijd, gedurende een twintigtal minuten, 2 soeplepels gekorrelde eieren « LAYTON » smelten in 6 soeplepels lauw water en voeg daarbij 2 lepels bloem, alsook een goed stuk fijne boter. Meng dat alles samen en bewerk het mengsel om er een tamelijk dikke deeg van te maken. Giet in uwe melk eene kom vette vleeschsoep, doe daarover dan uw deeg. Zet het geheel, gedurende een tiental minuten op een zacht vuur en let wel op niet te laten koken. Deze soep is gemakkelijk en goedkoop om te bereiden, heeft een fijnen smaak en is een gepast en uitmuntend voedsel voor ouderlingen en kinderen.

Pain perdu flamand. —

Vous faites dissoudre 4 cuillerées à soupe d'œufs granulés « LAYTON » dans 12 cuillerées à soupe d'eau tiède, pendant une vingtaine de minutes. Vous prenez du pain rassis et vous le coupez en ronds ou en carrés d'une épaisseur de un centimètre. Vous faites frire ces petites tartines très légèrement au beurre, et vous les déposez dans le fond d'un plat creux. Vous les couvrez complètement avec du lait bouillant peu sucré. Quand vos tartines sont bien gonflées de lait, vous les plongez dans le récipient contenant vos œufs « LAYTON ». Vous les imprégnez bien d'œufs et vous les couchez sur le fond d'une poêle, contenant du beurre brûlant. Vous les faites frire également des deux côtés. Vous saupoudrez vos tranches de pain de sucre vanillé, et vous les dressez sur une serviette ou un papier à dessert.

Pudding. —

Vous faites dissoudre pendant une vingtaine de minutes 6 cuillerées à soupe d'œufs « LAYTON » dans 18 cuillerées à soupe d'eau tiède. Vous prenez 250 grammes de raisins secs sans pépins, un bon verre de rhum; 125 grammes de moëlle coupée en petits dés, 250 grammes de farine, 80 grammes de sucre, 40 centilitres de lait, le zeste d'un citron, de la muscade râpée. Vous faites tremper de la mie de pain dans du lait, vous l'égouttez bien et vous la plongez dans vos œufs « LAYTON » auxquels vous incorporez successivement les ingrédients précités. Vous amalgamez le tout et vous le mettez dans une serviette que vous serrez d'une ficelle. Vous plongez votre serviette dans de l'eau bouillante et vous la laissez pendant 4 heures, en ayant soin de la retourner de temps en temps. Après cuisson, vous dressez le Pudding sur un plat, vous arrosez de rhum et vous y mettez le feu au moment de servir.

Vlaamsch gewonnen brood. — Laat, gedurende een twintigtal minuten, 4 soeplepels «LAYTON's» eieren smelten in 12 soeplepels lauw water. Neem oudbakken brood en snijd er rondkens of vierkantjes uit van 1 centimeter dikte. Laat ze licht in boter braden en leg ze op den bodem eener schotel, bedek ze gansch met licht gesuikerde, kokende melk. Als uwe broodjes vol melk getrokken zijn, doop ze dan in de kom met «LAYTON's» eieren. Laat ze goed met eierspijs doorweeken en leg ze op den bodem eener pan met heete boter. Laat ze langs weerskanten even veel braden. Strooi op uw broodjes gevanilleerde suiker schik ze op een servet of op een dessertpapier.

Pudding. — Laat gedurende een twintigtal minuten, 6 soeplepels «LAYTON» eieren smelten in 18 soeplepels lauw water. Neem 250 gram gedroogde druiven zonder kerntjes, een vol glas rhum, 125 gram in steentjes gesneden merg, 250 gram bloem, 80 gram suiker, 40 centiliters melk, een dun citroenschellekje, geraspte muskaatnoot. Doop broodkruimels in melk, laat ze goed afdruipe en steek ze vervolgens in uwe «LAYTON's» eieren, waarin gij opvolgendelijk de voorgaande bestanddeelen doet. Meng dit alles ondereen en doe het geheel dan in een servet, die gij met een koordeken nauw toebindt. Steek uw servet gedurende 4 uren in kokend water, keer het van tijd tot tijd eens om. Neem daarna het servet weg, schik den pudding op een schotel, besproei hem met rhum en steek er het vuur aan, op het oogenblik dat gij hem opdiert.

PRÉPARATIONS DIVERSES

Gnochis Parisienne. — Faire une pâte à chou en faisant cuire 1 décilitre d'eau avec une pincée de sel et 30 gr. de beurre. Une fois en ébullition, ajouter 60 gr. de farine à l'aide d'une cuillère en bois, en remuant vivement, afin d'obtenir une pâte bien lisse et ferme. Retirer du feu puis ajouter petit à petit 3 œufs « LAYTON » liquides (soit 35 à 40 gr.). Assaisonner de poivre, muscade, sel si c'est nécessaire, et 30 gr. de fromage râpé. De la pâte ainsi obtenue, dresser à l'aide d'une cuillère à café des petits œufs que l'on fait pocher (cuire) dans de l'eau salée bouillante. Une fois que ces petits œufs de pâte flottent à la surface de l'eau on les retire pour les laisser égoutter sur un linge propre. Mélanger dans une terrine ces œufs de pâte avec un peu de sauce Bechamel (sauce au lait) et mettre le tout dans un plat à gratin. Recouvrir le tout de mie de pain séchée et pilée (chapelure). Humecter de beurre frais, saupoudrer de fromage râpé et faire colorer au four modéré afin que les petits œufs aient le temps de se colorer et de se cuire intérieurement.

Gnochis de semoule. — Faire cuire 1 demi litre de lait avec 20 gr. de beurre, ajouter 90 gr. de semoule fine, retirer du feu, ajouter 2 œufs « LAYTON » (25-30 gr.), 30 gr. de fromage râpé, assaisonner de sel, poivre, muscade, bien mélanger et verser le tout sur une table ou dans une plaque. Maintenir la couche d'au moins 1 centimètre et demi d'épaisseur. Laisser refroidir découper les losanges ou demi-lunes; les ranger dans un plat à gratin, saupoudrer le tout de fromage râpé, humecter de beurre fondu et faire gratiner au four bien chaud.

VERSCHILLENDE BEREIDINGEN

Parijsche gnocchis. — Bereid een deeg met 1 deciliter water te laten koken met een vingergreepje zout en 30 gr. boter. Wanneer het kookt, doe er dan 60 gr. bloem in, bij midden van een houten lepel, terwijl gij hevig roert om een gladde en vaste deeg te bekomen. Neem het van het vuur weg, doe er dan geleidelijk 3 vloeibaar gemaakte «LAYTON's» eieren in, (hetzij 35 tot 40 gr.). Strooi er peper, muskaatnoot en, zoo noodig, zout op, alsook 30 gr. geraspte kaas. Met het aldus verkregen deeg maakt ge dan, bij middel van een koffielepel, kleine eitjes welke ge laat koken in ziedend zoutwater. Wanneer die eitjes aan de oppervlakte van het water komen drijven, neemt ze er dan uit om ze laten aldruppen op een doek. Meng die deegeitjes daarna, in een teil, met een weinig Béchamel-saus (melksaus) en zet het geheel in een bakschotel. Bedek de spijs met gedroogde en geraspte broodkruimels. Doe er wat versche boter op, strooi er geraspte kaas over en laat dit alles bruineeren in een matig warmenden oven, opdat de eitjes den tijd hebben te bruineeren en inwendig te bakken.

Gnocchis uit semoele. — Laat een halven liter melk met 20 gr. boter koken doe daarin 90 gr. fijne semoele neem dit van het vuur weg; voeg daarbij 2 «LAYTON's» eieren (25 tot 30 gr.), 30 gr. geraspte kaas, peper, zout en muskaatnoot; meng alles goed ondereen en giet het geheel op een tafel of op een plaat. De laag moet ten minste $\frac{1}{4}$ centimeter dik gehouden worden. Laat ze koud worden; snijd daaruit ruitjes of halfmaantjes; rangschik ze op een bakschotel; strooi er gesmolten boter op en laat er in den oven een kostje aanbakken.

Etablissements Belges JOHN LAYTON & C^o - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Gâteau au riz. —

Vous lavez une demie livre de riz, et vous la faites cuire dans 1 litre de lait bouilli, sucré et aromatisé de zeste de citron. Pendant ce temps vous faites dissoudre 4 cuillerées à soupe d'œufs granulés « LAYTON » dans 12 cuillerées à soupe d'eau tiède pendant une vingtaine de minutes. Vous y incorporez ensuite doucement vos œufs « LAYTON » ainsi qu'un bon morceau de beurre fin. Vous faites cuire dans un moule à Charlotte 100 gr. de sucre au degré du caramel blond foncé. Vous faites pencher votre moule en tous sens pour bien garnir de caramel le tour et le fond et vous le remplissez ensuite avec votre riz. Vous posez le moule dans une casserole découverte contenant de l'eau bouillante. Sitôt cuit, vous laissez reposer quelques minutes, vous passez la pointe d'un couteau autour des parois, vous démoulez sur un plat et vous servez le gâteau chaud ou froid.

Belgische Hulzen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

Rijsttaart. —

Wasch een halfpond rijst en laat ze koken in een liter gekookte, gesuikerde en met citroenschilletjes geurig gemaakte melk. Laat binst dien, gedurende een twintigtal minuten, 4 soeplepels gekorrelde « LAYTON's » eieren smelten in 12 soeplepels lauw water. Wanneer uw rijst zoet en dik genoeg is, laat gij ze koud worden. Doe er daarna voorzichtig uwe « LAYTON's » eieren in, alsmede een goed stuk fijne boter. Laat in een vorm 100 gram suiker smelten, totdat hij donker-blondkleurige caramel wordt. Draai uw vorm langs alle richtingen, om de zijkan-ten en den bodem met caramel te bedekken en giet hem vervolgens vol rijst. Stel uw vorm in een open kom met ziedend water. Als de rijst gekookt is, laat ze dan wat staan. Ga vervolgens met de punt van een mes langs de wanden van den vorm, maak de taart los, zet ze op een schotel en dieu ze warm of koud op.

Etablissements Belges JOHN LAYTON & Co - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Croquettes de rizotto. — Faire revenir dans un sautoir ou casserole un peu d'oignon hâché avec une noisette de beurre; ajouter 1 tasse de riz bien trié et 3 tasses de bon bouillon bien chaud, laisser cuire 20 minutes (sans remuer), retirer du feu, ajouter du fromage rapé et 2 œufs « LAYTON ». Rectifier l'assaisonnement. Mettre refroidir sur un plat. A l'aide d'une cuillère partager en petites portions, rouler en formes régulières, tremper légèrement dans la farine, puis dans des œufs « LAYTON » liquides, et enfin dans de la chapelure ou mie de pain passé au tamis. Faire frire dans la grande friture et servir avec sauce tomates à part.

Ramequins au fromage. — Etendre de la pâte à gâteau dans des cercles ou moules à tartelettes. Les remplir au trois quarts d'une masse au fromage faite d'après ces proportions: Délayer 200 gr. de fromage rapé, 30 gr. de farine avec 3 œufs « LAYTON », 2 décilitres de lait et demi-décilitre de crème, assaisonnés de sel, poivre, muscade. Faire cuire au four de manière à obtenir de beaux gâteaux dorés. Servir aussitôt sortant du four.

Crêpes ou Pancakes. — Délayer au fouet 250 gr. de farine avec 4 œufs « LAYTON » (soit 40 gr. d'œuf à tremper), demi litre de lait: assaisonner légèrement de sel. La masse obtenue doit être lisse sans grumeaux. Dans de petites poêles à omelettes contenant du beurre chaud, verser un peu de masse de manière à obtenir des crêpes minces que l'on fait colorer des deux côtés. Une fois cuites, les crêpes sont roulés ou pliés en quatre et servis bien chaudes. Les crêpes se font **aux fines herbes** en ajoutant à la masse du persil et cerfeuil hâché, **au jambon**, en y ajoutant des petits dés de jambon cuit.

Belgische Huizen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

Rijsicroquetjes. — Laat in een taartpan of in een andere pan een beetje gekerfden ajuin in een nootje boter bruineeren; doe daaerbij 1 tas goed gewasschen rijst en 3 tassen goede en warme vleeschsoep. Laat dit gedurende twintig minutent koken (zonder roeren); neem dan de pan van het vuur en doe er geraspte kaas en 2 « LAYTON's » eieren in. Voeg er, naar behoren, zout en peper bij. Laat alles op een schotel koud worden. Verdeel de spijs in kleine deeltjes en geef daaraan regelmatige vormpjes; doop ze dan licht in bloem, vervolgens in vloeibaar gemaakte « LAYTON » eieren en eindelijk in geraspt brood of in gezifte broodkrumels. Laat ze daarna bakken in braadvet en dien ze op met aparte tomatensaus.

Kaasgebakjes. — Breid taartdeeg open in taartvormpjes. Vul ze tot de $\frac{3}{4}$ met kaasspijs, welke in de volgende verhoudingen bereid wordt: roer 200 gr. geraspte kaas en 30 gr. bloem in 3 « LAYTON's » eieren, 2 decilliters melk en $\frac{1}{2}$ deciliter melkroom, waarin zout, peper en muskatnoot gedaan wordt. Laat dit derwijze in den oven bakken, om schoone, goudgeele taartjes te bekomen. Dien ze van uit den oven op.

Pannekoeken. — Kluts 250 gr. bloem in 4 « LAYTON's » eieren (hetzij 40 gr. te week te zetten eieren), $\frac{1}{2}$ liter melk; doe er wat zout op. De verkregen spijs moet glad zijn en mag niet klonteren. Giet in eierkoekpannetjes een beetje spijs, om dunne pannekoeken te bekomen, welke men langs weerskanten laat bruin worden. Wanneer ze gebakken zijn, worden de pannekoeken opgerold ofwel in vier geplooid en warm opgediend. De pannekoeken met geurige kruiden worden bereid met gekerfde peterselie en kervel bij de spijs te voegen; men bekomt pannekoeken met hesp, met bij de spijs kleine steentjes gebakken hesp te voegen.

Etablissements Belges JOHN LAYTON & Co - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Croquettes de pommes de terre. — Cuire à la vapeur six belles pommes de terre pelées, que l'on coupera en quartiers. Egoutter, passer au tamis et ajoutez 2 œufs Layton (trempés, 20 à 25 gr.), assaisonner de sel, poivre, et muscade et laisser refroidir. Partager en petites parties égales (gros comme un petit œuf), façonner en forme de boule ou rouleau sur une table saupoudrée de farine. Passer chaque pièce dans de l'œuf Layton (liquide), puis dans de la chapelure et faire frire d'un beau doré dans de la grande friture.

Crème renversée au caramel. — 5 œufs Layton fouettés dans une terrine, parfumés au zeste de citron râpé, allongés avec 1/2 litre de lait bouillant sucré de 125 gr. de sucre que l'on verse petit à petit sur les œufs. Le liquide obtenu est passé à travers une passoire dans un moule à charlotte dont le fond est recouvert d'une fine couche de sucre cuit au caramel. Faire cuire au bain-marie, surveiller que l'eau ne soit jamais en forte ébullition, ce qui empêcherait que la crème soit lisse. Une fois cuit à fond (piquer à l'aide d'une longue aiguille votre crème; si elle ressort bien propre, la crème est cuite, si en la retirant la crème adhère à l'aiguille, la crème n'est pas encore assez cuite) retirer le moule, le tenir au frais (sur la glace ou eau courante). La crème étant bien froide, démouler délicatement sur le plat rond et servez. Il est préférable de faire ces grandes crèmes le jour avant de les servir sur table. La crème se refroidit mieux à l'intérieur, le sucre caramel a le temps de se fondre et fait sauce autour de la crème, la crème étant mieux tassée se démoule plus facilement sans se partager.

Aardappelcroquetjes. — Laat zes geschildre en in stukken gesneden, schoone aardappelen in water koken. Giet er het water af, doe ze door de teems en voeg er 2 « LAYTON's » eieren (20 tot 25 gr. geweekt) bij, strooi er zout, peper en muskaatnoot op en laat de spijs in gelijke deeltjes (grootte van een eitje), maak er balletjes of rolletjes van op een met bloem bestrooide tafel. Doop elk balletje in vloeibaar gemaakte « LAYTON's » eierspijs, vervolgens in geraspt brood en laat ze eindelijk geelgoud bakken in het braadvet.

Caramel-crème. — Kluts 5 « LAYTON's » eieren in een teil, dewelke geurig gemaakt worden bij middel van geraapte citroen-schilletjes; giet langzaam 1/2 liter melk met 125 gr. suiker over uw eieren. Giet de aldus verkregen vloeistof door een vergiettest (passoire) in een vorm, waarvan den bodem bedekt is met een fijne laag tot caramel gesmolten suiker. Laat koken in een ziedend waterbad, let op dat het water niet te zeer kookt, hetgeen de crème zou verhinderen glad te worden. Wanneer de crème volkomen gekookt is (steek een lang naald in uw crème, komt zij er zuiver uit, zoo is de crème gekookt, blijf de crème aan de naald hangen, zoo is zij niet genoeg gekookt), zet dan uw vorm op ijs of in loopend water. Is de crème goed koud, doe ze dan uit den vorm op een ronden schotel en dien ze $\frac{1}{2}$ riet ware verkieslijk die crème een dag op voorhand te maken. De crème wordt beter koud van binnen; de caramel-suiker heeft tijd genoeg om te smelten en ligt als een saus over de crème; de crème blijft beter saam en wordt gemakkelijker en zonder uiteen te vallen uit den vorm genomen.

Etablissements Belges JOHN LAYTON & Co - S. A.

31, Montagne-aux-Herbes-Potagères, Bruxelles

Pâte à choux. — Faire cuire 2 décilitres d'eau avec une pincée de sel, 60 gr. de beurre, à l'ébullition ajouter 120 gr. de farine. Travailler vivement à l'aide d'une spatule en bois. Retirer du feu et ajouter petit à petit 5 œufs « LAYTON ». Parfumer avec citron rapé, une pincée de sucre et la pâte est prête à être employée.

Biscuit Gênois. — Proportion : 125 gr. sucre, 8 œufs entiers « LAYTON », 50 gr. farine, 50 gr. féculé, demi-zeste de citron, 80 gr. de beurre. Le sucre et les œufs sont fouettés sur feu très doux jusqu'à ce que la masse soit mousseuse, légère et tiède. Retirer du feu, continuer à battre jusqu'à ce que ce soit froid, ajouter petit à petit la farine et la féculé, puis le beurre. Cuire dans moules carrés ou ronds et servir glacé, décoré ou simplement saupoudrée de sucre fin.

Madeleine. — Proportion : 125 gr. de sucre, 3 œufs « LAYTON », 1/2 zeste de citron, 125 gr. de farine, 100 gr. de beurre fondu tiède, 1 pointe levure artificielle (Backing Powder). Travailler très mousseux sucre, citron et œufs, ajouter la levure; le tout étant bien monté, ajouter délicatement la farine et le beurre fondu. Partager la masse dans des moules à made-lines beurrés. Cuire au four chaud.

Seed Cake (fin). — Travailler mousseux 25 gr. de beurre frais, ajouter petit à petit 3 œufs « LAYTON », puis 125 gr. de sucre fin. La masse étant bien mousseuse ajouter 1 pointe de Backing Powder (levure artificielle), 1/2 verre de curaçao et 150 gr. de farine. Cuire dans un moule à cake beurré et à four modéré.

Koolpastel. — Laat 2 decilliters water met een vinger-greep zout koken, 60 gr. boter, 120 gr. bloem bijvoegen als het kookt. Hevig bewerken met een houten spatel. Neem het van het vuur en er langzaam 5 « LAYTON's » eieren bijvoegen. Begeurt met geraspt citroen, een vinger-greep suiker en dient de pastel op.

Genueesche koek. — Verhoudingen : 125 gram suiker, 8 gansche « LAYTON's » eieren, 50 gram bloem, 50 gr. zetmeel (*fécule*), een half citroenschelletje, 80 gr. boter. De suiker en de eieren worden op zeer zacht vuur geklutst totdat de spijs schuimachtig, licht en lauw is. Neem ze van het vuur, maar kluts voort totdat ze koud is, voeg er langzaam de bloem en het zetmeel en vervolgens de boter bij. Laat bakken in vierkantige of ronde vormen en dien de koeken op, met een suikerkorst overdekt, versierd of alleenlijk bepoeierd met fijnen suiker.

Madeleine-pasteitjes. --- Verhoudingen : 125 gr. suiker, 3 « LAYTON's » eieren, 1/2 citroenschilletje, 125 gr. bloem, 100 gr. gesmolten, lauwe boter, een beetje kunstmatige gist (*Backing Powder*). Klutst den suiker, den citroen en de eieren tot schuim, doe er gist in; als de spijs goed opgeklutst is, voeg er dan voorzichtig de bloem en de gesmolten boter bij. Doe de spijs in met boter bestreken vormen voor madeleine-pasteitjes. Laat bakken in een heeten oven.

Seed Cake. --- Kluts tot schuim 25 gr. versche boter, doe daar langzaam 3 « LAYTON's » eieren in, vervolgens 125 gr. fijnen suiker. Als de spijs tot schuim geklutst is, doe er dan een weinig *Backing Powder* (kunstmatige gist) in 1/2 glas curaçao en 150 gr. bloem. Laat bakken in een met boter bestreken koekvorm en in een water matig warmenden oven.

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
1	D	1	M	1	S	1	L	1	L	1	N
2	L	2	M	2	D	2	M	2	V	2	D
3	M	3	M	3	L	3	M	3	M	3	L
4	M	4	L	4	M	4	J	4	D	4	M
5	V	5	D	5	M	5	J	5	L	5	M
6	V	6	L	6	L	6	V	6	M	6	V
7	S	7	M	7	V	7	D	7	M	7	V
8	D	8	M	8	S	8	L	8	V	8	D
9	L	9	L	9	D	9	M	9	L	9	M
10	M	10	V	10	L	10	M	10	S	10	L
11	M	11	D	11	M	11	J	11	D	11	M
12	V	12	J	12	M	12	V	12	L	12	M
13	V	13	L	13	J	13	J	13	M	13	J
14	S	14	M	14	S	14	D	14	M	14	V
15	D	15	M	15	S	15	L	15	L	15	X
16	L	16	J	16	D	16	M	16	V	16	D
17	M	17	V	17	L	17	M	17	S	17	L
18	M	18	V	18	M	18	J	18	D	18	M
19	L	19	D	19	M	19	V	19	L	19	M
20	V	20	L	20	J	20	J	20	M	20	V
21	V	21	M	21	V	21	D	21	M	21	M
22	S	22	M	22	S	22	L	22	L	22	D
23	D	23	M	23	D	23	M	23	S	23	M
24	L	24	V	24	L	24	M	24	S	24	L
25	L	25	V	25	M	25	V	25	D	25	M
26	V	26	L	26	V	26	L	26	S	26	M
27	V	27	M	27	L	27	J	27	M	27	L
28	S	28	M	28	V	28	D	28	M	28	V
29	D	29	L	29	D	29	M	29	V	29	D
30	L	30	L	30	M	30	L	30	M	30	L
31	M	31	V								

Repro het MOT, Grimbergen
 Repro het MOT, Grimbergen

Belgische Huizen JOHN LAYTON & Co - N. V.

31, Warmoesberg, Brussel

Telefoon : 127.06

Chèques Postaux : 29840

LEVERANCIERS

BIJ AL DE

Belgische Hospitalen,

Godsdienstige Gemeenschappen,

Kostscholen, enz., enz.

Te koop bij :

KEUKENRECEPTEN



J David

GELIOPONNEERDE MEER

LAYTON's gekorrelde Eieren

Vervangen de versche eieren

Gewaarborgd volstrekt zuiver

Worden verkocht in alle degelijke Voedingshuizen