

BESPARINGSMOGELIJKHEDEN IN CRISISTIJD...

We hadden het er al eerder over: tijdens de 2^{de} wereldoorlog moest de Vlaamse huisvrouw veel inventiever het huishouden beredderen wegens een echte "schaarste". Ook nu weer citeren we uit het contactblad van de Boerinnenbond een aantal tips om de crisis door te komen.

NOG EENIGE GOEDE OORLOGSRECEPTEN.

VOEDZAME MAYONNAISE ZONDER OLIE (bewaart 14 dagen).

4 soeplepels azijn — 1 soeplepel mostaard — 2 afgestroken soeplepels bloem — 12 soeplepels melk — 1 ei — kluitje boter — zout en peper.

Kook in een keteltje 4 soeplepels water met 4 soeplepels azijn. Meng ondertusschen ei, mostaard, peper, zout, bloem en melk goed onder mekaar. Dit mengsel in den kokenden azijn gieten en laten dikken al roerende. In een kom gieten, een kluitje boter bijvoegen, goed mengen en laten afkoelen. Deze hoeveelheid kan minstens voor 4 saladegerechten dienen. De mayonnaise blijft zeker 14 dagen goed, als ze in een koele plaats bewaard wordt.

Indien men een beetje olie heeft, kan men vóór het gebruik een weinig gisten bij de hoeveelheid die men gebruikt. Men kan er ook een weinig azijn bijvoegen, naar smaak.

LEKKERE KOEKEN VOOR ST.-NIKLAAS (voor ongeveer 100 koeken).

1e RECEPT (goedkoopst).

1 kg meel (om 't even welk) — 1/2 kg suiker — 2 pakjes Bako-vina — 1 glas kunsthoning — 1/2 ei — 2 pakjes bakpoeder.

Honing in koud REGENWATER smelten, alles er in doen, mengen. Goed dooreenwerken, dun rollen, uitsnijden in den vorm dien men verlangt en bakken.

2e RECEPT (best).

1 kg suiker — 1 kg bloem — 100 g boter — 4 eieren — 2 pakjes bakpoeder.

Alles goed mengen, dun uitrollen, uitsnijden en vlug bakken.

CHOCOLADETRUFFELS (Wie over nog wat cacao beschikt, kan deze fijne lekkernij bereiden).

125 g havermout — 1 tas suiker (râpé) — 1 soeplepel cacao — 3 soeplepels melk — 1 kluitje boter — wat essence (amandel, rhum, of naar keus).

Boter met melk en suiker laten smelten. Havermout er boven op strooien, daarna de cacao (niet onderroeren). Op zacht vuur laten omhoog komen en alles zachtjes ondereen roeren. Van het vuur wegnemen en met een lepeltje een hoopje maken. Laten afkoelen.

Regelmatig en zorgvuldig allen voorraad en alle ingemaakt goed nazien!

Oppassen voor schimmel, maden, kalanders, muizen!