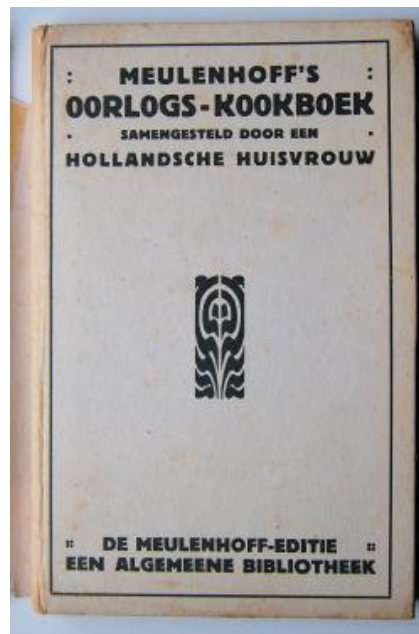


Oorlogs kookboek

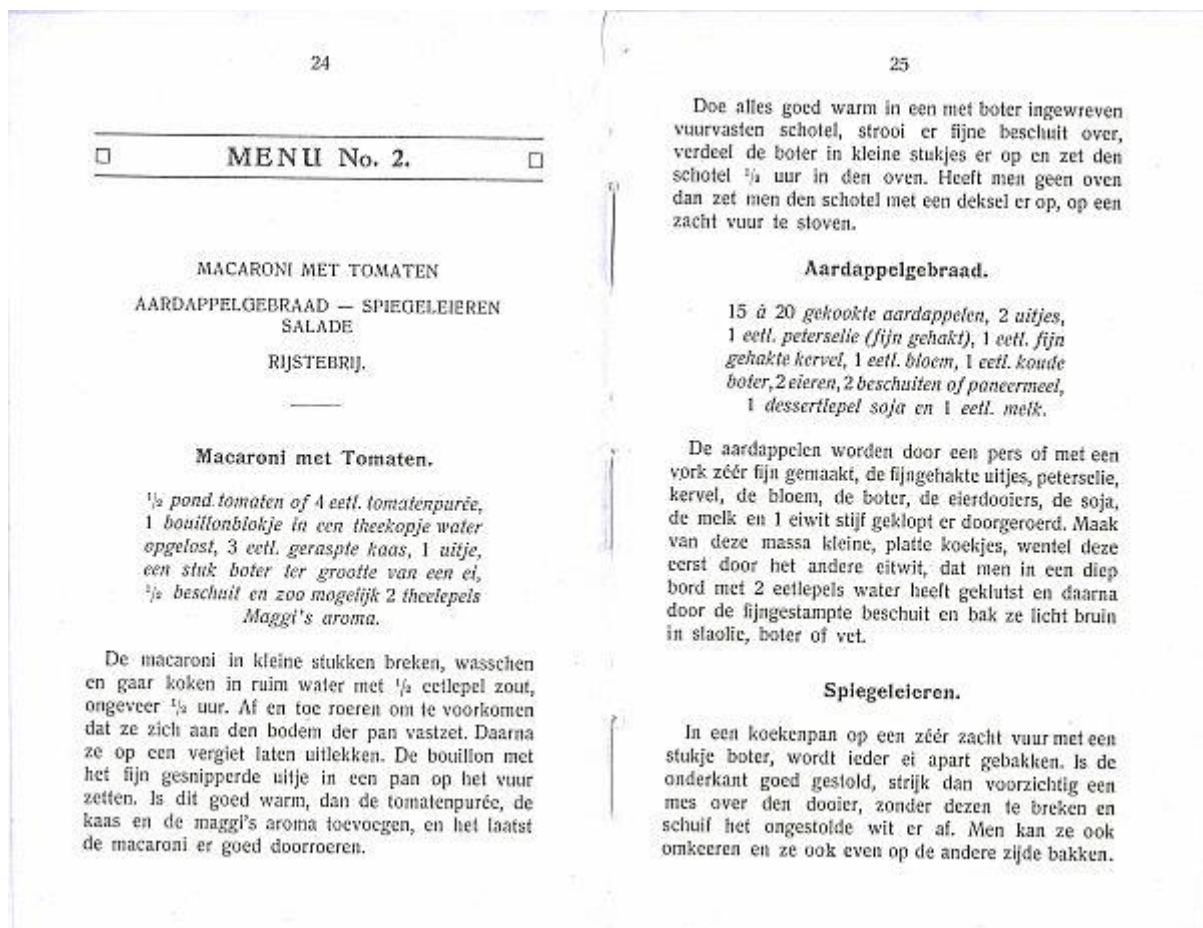


Van de familie Bosdriesz uit Scherpenzeel kregen wij een leuke schenking in de vorm van een 'OORLOGS KOOKBOEKJE'. 'Eenvoudige handleiding ter bereiding van smakelijke, voedzame gerechten en vleeschlooze schotels uit de thans beschikbaar zijnde levensmiddelen.

Met praktische ervaring samengesteld door een Hollandsche huisvrouw'.

Uitgegeven in 1918 door J.M. Meulenhoff te Amsterdam aan het Damrak 88.

Dit boekje is door de oma van de heer Ferry Bosdriesz veel gebruikt in de oorlogstijd 1940-1945. Toen wonende in Amsterdam.



Kropsalade.

*4 flinke kropsalade, 2 eetlepels sla-
olie, 2 eetlepels azijn, zout, peper,
mosterd, 1 hard gekookt ei, 1 theel. soja.*

Ontdoe de kropsalade van de buitenste en dorre bladeren, haal nu de andere bladeren af tot men aan het hartje komt, haal de stronken uit de bladeren. Wasch ze zorgvuldig, wring ze dan goed droog uit, doe er alle bovengenoemde ingrediënten op en roer ze goed door elkander.

Rijstebrij I.

*1 1/2 kopje rijst, 1/2 Liter water, 1/2 L. melk,
1 theelepel zout.*

Wasch de rijst zo lang tot het water geheel helder blijft. Breng 1/2 L. water aan de kook met het zout, roer daarin de rijst en als het weer kookt na 5 minuten de melk. Kook alles weer door en zet ze 1 1/2 uur op een hoek van het fornuis of plaats ze 3 uur in de kookkast.

Rijstebrij II.

In plaats van half water en melk kan men ook alleen melk nemen.

MENU No. 3.**AARDAPPELSOEP**

**GESTOOFDE SCHELVISCH — GEKOOKTE
AARDAPPELEN — WORTELTJES**

OORLOGSCAKE.**Aardappelsoep.**

*12 à 15 middelsoort gekookte aardappelen,
2 1/2 L. water, 4 à 5 uien, 1 1/2 eetlepel
gehakte kervel en evenveel gehakte peter-
selie, 1 stuk boter ter grootte van een ei,
1 1/2 eetlepel bloem, 1 eetlepel soja, zout
naar smaak.*

Maak de aardappelen fijn en kook die met de gesnipperde uien gedurende 3/4 uur in het water. Wrijf alles door een zeef, voeg er de fijn gehakte groenten bij en laat alles weer even doorkoken. Smelt nu in een andere pan de boter, roer daarin de bloem en vervolgens, met kleine hoeveelheden, steeds roerende, de soep. Doe er het laatst de soja in en zout ze naar smaak.

Zeer smakelijk is het er dobbelsteentjes brood in boter gebakken, bij te presenteren.