



KONINKLIJKE MARINE

LOGISTIEKE SCHOOL

**KERNDIENSTVAK
HOFMEESTER**

**EERSTE VAKOPLEIDING
BEROEPS**

ALLEEN VOOR INSTRUCTIE-DOELEINDEN

INHOUD

	Blz.
Koude voorgerechten	10-01
Grondbouillons	10-03
Soepen	10-04
Sauzen	10-06
Warme voorgerechten	10-11
Vlees	10-13
Vis	10-15
Aardappelen	10-16
Groenten	10-18
Salades	10-20
Stamppotten	10-21
Eiergerechten	10-22
Nagerechten:	
Warme zoete nagerechten	10-23
Koude zoete nagerechten	10-26
Banketbakken	10-28
Marineren	10-31
Meelspijzen.....	10-32
Rijsttafelgerechten	10-33

Hoofdstuk 1

HYGIËNE

Onderwerp: Gezondheidsleer in het algemeen, het bestaan van micro-organismen.
De kringloop der natuur.

Het oude Griekenland kende vele goden en godinnen. Aan ieder van hen werd een speciale bemoeienis met één of meer factoren van het dagelijkse leven van de gewone stervelingen toegekend. Er was een god van de oorlog, de handel, de zee, enz. Zo was Hygiea de godin der gezondheid en van haar naam werd het woord hygiëne afgeleid, bij welk woord onwillekeurig alleen wordt gedacht aan het begrip "zindelijkheid" en "reinheid". De volledige betekenis is echter: "algemene zorg voor de gezondheid". Daarvan is de zindelijkheid slechts een (belangrijk) onderdeel.

Andere facetten van de algemene zorg voor de gezondheid zijn o.a.: een goed verzorgd lichaam, een goed verzorgde huisvesting, de gelegenheid tot ontspanning en lichamelijke oefeningen, het genieten van voldoende rust, het werken in een goede sfeer, een verantwoorde voeding op geregelde tijden, enz.

Het personeel, dat is belast met de verzorging van anderen, zoals bijvoorbeeld koks, hofmeesters, botteliers en kappers zullen uiteraard veel te maken hebben met de zorg voor de gezondheid van anderen. Kennis van de gezondheidsleer en in het bijzonder van de daaronder begrepen "zindelijkheid" of "reinheid" is daarom voor dat personeel van groot belang. De werkzaamheden van de hofmeester bestaan voor een groot deel uit het hanteren van spijzen en dranken en van de gebruiksvoorwerpen waarmee de spijzen en dranken worden voorbereid, bereid en opgediend. Ook het onderhoud van de ruimten waarin dat gebeurt (gamelles, eetzaal, enz.) en van de ruimten waarin moet worden gewoond en geleefd (slaapverblijven, trappen, gangen, douches, toiletten, enz.) behoort tot hun werkterrein.

Wordt bij bovengenoemde werkzaamheden de zindelijkheid onvoldoende betracht, dan kan worden gesproken van een "onhygiënische bedrijfsvoering". Een groot aantal personen kan daarvan schadelijke gevolgen ondervinden (ziekten), levensmiddelen kunnen sneller bederven dan nodig is.

Bedorven voedsel, ook al is het niet altijd schadelijk voor de gezondheid, wordt niet meer gegeten en betekent dus een verliespost voor het bedrijf.

Verder kan het wonen en leven in ruimten die niet voldoende zindelijk worden gehouden schadelijk voor de gezondheid zijn en op zijn minst is het onprettig.

Alleen maar een opsomming geven van de maatregelen, die dienen te worden genomen om tot een verantwoorde hygiënische bedrijfsvoering te komen, zou eenvoudig zijn. Beter is het, wanneer de man, die met de uitvoering van die maatregelen wordt belast, ook enig begrip heeft van het waarom en het doel van de werkzaamheden die daaraan verbonden zijn.

Micro-organismen

Ziekten en bederf van voedsel worden veroorzaakt door zeer kleine levende wezens, die in vele vormen en soorten overal aanwezig zijn. De verschillende soorten van deze levende wezentjes worden samengevat onder de naam "micro-organismen". Doordat deze micro-organismen zo klein zijn, dat men ze met het blote oog niet kan zien, maar daar een microscoop voor nodig heeft (voor sommige soorten zelfs een elektronenmicroscoop), die tot meer dan 100.000 maal vergroot, had men vroeger geen idee van het bestaan van micro-organismen.

Pas nadat de eerste microscoop werd uitgevonden (\pm 1680) kreeg men begrip over het bestaan ervan. In de loop van de jaren is uit dat begrip de wetenschap gegroeid, dat zonder het bestaan van micro-organismen weliswaar geen infectieziekten of bederf van voedsel zou kunnen bestaan, maar dat ook de aarde niet bewoonbaar zou zijn. Bepaalde micro-organismen, de zogenaamde schadelijke soorten, kunnen ziekten (infecties en bederf van voedsel, vergiftiging) veroorzaken. Andere soorten, de nuttige, veroorzaken omzetting van bepaalde stoffen in geheel nieuwe producten (melk in kaas, suiker in alcohol, enz.). Verder zorgen micro-organismen er voor, dat de afgestorven exemplaren van mensen, dieren en planten weer worden ontbonden tot de stoffen, die voor hun opbouw nodig zijn geweest, zodat een "kringloop" in de natuur ontstaat.

Beknopt overzicht van micro-organismen

In de grond, in de lucht, in en op mens en dier, overal zijn micro-organismen aanwezig. Sommige soorten verwekken ziekten of bederf, andere soorten zijn alleen maar nuttig en zelfs onmisbaar, hoewel ook sommige van deze soorten, wanneer ze in ongewoon grote aantallen voorkomen, schadelijk kunnen zijn. De soorten micro-organismen, die hier het meest van belang zijn, kunnen verdeeld worden in vijf soorten:

1. Bacteriën

Ze komen overal en in velerlei vorm voor. Bacteriën worden in de eerste plaats verdeeld naar de vorm: de staaf- en bol-vormigen. Vooral onder de bolvormigen (de zogenaamde coccen) komen soorten voor, die oorzaak kunnen zijn van

voedselvergiftigingen en min of meer gevaarlijke infectieziekten. Zowel de bol- als de staafvormige soorten worden door verhitting van 60°C tot 80°C vernietigd (b.v. pasteuriseren). Onder de staafvormigen zijn echter soorten, bacillen genaamd, die een dergelijke verhitting kunnen overleven, doordat ze onder ongunstige omstandigheden (hitte, koude, gebrek aan voeding, enz.) zich als het ware inkapselen: een "spore" vormen. Om deze sporen te kunnen vernietigen door verhitting is een temperatuur van boven de 100°C nodig (b.v. steriliseren).

2. Gisten

Vermenigvuldiging van gisten geschiedt het snelst bij een temperatuur van ± 37 C. De gistcel kan alleen leven wanneer vocht, zuurstof en suiker aanwezig zijn. Gistcellen bezitten het kenmerkend vermogen om suiker om te zetten in alcohol (o.a. bier, wijn, moutwijn, voor de bereiding van sterke dranken, enz.) en bij de bereiding van deeg dat moet rijzen (brooddeeg, oliebollen, enz.). Gistcellen kunnen dus nuttig zijn. Schadelijk zijn ze wanneer voedsel spontaan gaat gisten, zonder dat dat gewenst werd. Smaak en geur veranderen daardoor dusdanig, dat het voedsel "oneetbaar" wordt. Schadelijk voor de gezondheid is het echter niet.

3. Schimmels

Een micro-organisme dat samengroeit tot lange draden en dan als "schimmeldek" zichtbaar wordt. Schimmels worden eveneens bij een temperatuur van 60° tot 80°C vernietigd. Voor haar groei heeft de schimmel vocht, zuurstof en voeding nodig. Nuttig gebruik van de schimmel wordt gemaakt o.a. bij de bereiding van de zogenaamde "schimmelkazen" (Roquefort, Danish bleu, enz.). Voedingsmiddelen worden door beschimmelings vaak oneetbaar, maar niet schadelijk voor de gezondheid. Wel kunnen schimmels onaangename huidziekten veroorzaken, zoals de zogenaamde badkamer- of voetschimmel, ringworm, enz.

4. Virussen

Dit zijn de allerkleinste micro-organismen die we kennen. Ze veroorzaken geen voedselbederf, maar kunnen min of meer ernstige ziekten veroorzaken (griep, leverontsteking, kinderverlamming, enz.). In de ontlasting van personen, die met een dergelijke ziekte besmet zijn kunnen de virussen voorkomen. Wassen deze personen hun handen niet na een bezoek aan het toilet, dan kunnen zij anderen besmetten. Die besmetting kan ook via voedsel geschieden.

5. Protozoën

Komen voor in sloten en vochtige grond. In ons land vrijwel geheel onschadelijk voor de mens. In tropische landen kunnen zij nare ingewandsziekten veroorzaken (amoeben-dysenterie).

6. Wormen

Deze behoren NIET tot de micro-organismen en zijn het merendeel met het blote oog zichtbaar. De eitjes van de meeste soorten, die bij de mens kunnen voorkomen, zijn echter te klein om zonder microscoop te kunnen worden waargenomen. Met uitzondering van enkele soorten zijn wormziekten wel lastig, maar niet direct gevaarlijk (lintworm, spoelworm). Minder onschuldig zijn de haringworm en de trichineworm. De eerste komt voor in verse haring. Deze mag dan ook niet worden verkocht voor ze een bepaalde tijd in het zout heeft gelegen of diepgevroren is geweest. De tweede soort kan voorkomen in varkensvlees.

In ons land sedert lange tijd niet meer geconstateerd, in oostelijke en zuidelijke landen nog vele gevallen, in midden-Europese landen nog een enkele maal.

De trichineworm (eitje) wordt vernietigd door het goed doorbraden c.q. koken van het vlees.

Zoals reeds werd aangegeven is verhitting van 60°C tot 80°C voor de meeste micro-organismen dodelijk. Andere methoden om vooral de schadelijke micro-organismen te vernietigen zijn: bestraling, desinfecterende middelen (zeep, soda, chloor, permangaan, enz.), soms bevriezing, drogen, roken, zouten, in het zuur leggen enz. (conserveren).

De methoden, die in eigen bedrijf kunnen worden toegepast, zullen in de les "bedrijfs- en persoonlijke hygiëne" worden besproken. Verschillende soorten micro-organismen kunnen de oorzaak zijn van het bederf van voedsel. Bacteriën, vooral de zogenaamde "bolvormigen", gisten en schimmels zijn van dat bederf de voornaamste schuldigen. Bederf van voedsel past in de kringloop der natuur. Micro-organismen hebben de kans gekregen met de "afbraak" te beginnen, een proces dat als bederf wordt waargenomen.

Het proces van afbraak (bederf) brengt dikwijls mede dat het voedsel van kleur verandert en dat de smaak en geur onaangenaam worden. Bij deze vorm van bederf spreken we van ongenietbaar geworden voedsel. Hoewel dergelijk voedsel onder normale omstandigheden niet schadelijk voor de gezondheid zal zijn, zal het door niemand meer worden gegeten, in ieder geval dus een schadepost voor het bedrijf.

Een andere vorm van voedselbederf is minder onschuldig, vooral omdat het bederf niet zintuiglijk wordt waargenomen. Onder gunstige omstandigheden kunnen bacteriën zich snel tot grote aantallen vermeerderen, zonder dat het voedsel dusdanig bedorven raakt, dat het in aanzien, reuk en smaak verandert (zintuiglijk kan worden waargenomen). Het lichaam van de gebruiker van zulk voedsel krijgt een zo ongewoon groot aantal bacteriën te bestrijden, dat de spijsverteringsorganen van streek raken. Overgeven, diarree en koorts zijn daarbij bekende verschijnselen. Een dergelijke "voedselvergiftiging" is dus geen bepaalde ziekte zoals griep, roodvonk e.d. maar een stoornis van de ingewanden, soms een werkelijke vergiftiging.

Meestal hebben deze voedselvergiftigingen geen ernstig verloop. Leeftijd en algemene gezondheidstoestand zijn daarbij van invloed.

Nog weer een andere vorm van voedselvergiftigingen, gevolg van evenmin zintuiglijk waar te nemen bederf van voedsel, wordt veroorzaakt door bacteriën, die in het voedsel waarin ze voorkomen een giftige stof vormen "toxine" genaamd. Vooral in groenten- en vleesconserven, die onvoldoende gesteriliseerd werden, kunnen deze bacteriën voorkomen (botulisme). Wordt voedsel gebruikt, dat op deze wijze schadelijk voor de gezondheid is geworden, dan zijn de gevolgen meestal zeer ernstig.

Voedselinfectie.

Zonder bedorven te zijn kan voedsel besmet zijn met de verwekkers van bepaalde ziekten. De oorzaken van die besmetting kunnen verschillende zijn. Het kan een gevolg zijn van een "onhygiënische bedrijfsvoering". Het voedsel wordt dan tijdens de verwerking besmet. Door de omgang met voedsel door personen, die aan een bepaalde ziekte lijden (vooral ingewandsziekten) of door personen, die zelf niet ziek zijn maar wel de bacteriën of bacillen van bepaalde ziekten meedragen (bacillendragers) kan het voedsel besmet raken. Ook ratten, vliegen en ander ongedierte kunnen oorzaak zijn van besmetting van voedsel. Voedselinfectie kan eventueel ook het gevolg zijn van het nuttigen van voedsel, dat van aanvang af besmet was.

Melk van koeien, die aan tuberculose lijden, loopt grote kans te zijn besmet met tubercelbacillen (tuberculeus vee komt in Nederland nog maar zeer zelden voor, dank zij een intensieve bestrijding. Eieren van loslopende eenden kunnen paratyfusbacteriën (salmonella) bevatten.

Door een hygiënische bedrijfsvoering kunnen dergelijke besmettingen niet worden voorkomen. Wel kunnen voorzorgsmaatregelen worden genomen bij de bereiding van voedsel, koken, goed doorbraden, enz.

De kringloop der natuur.

Om enig begrip te krijgen omtrent de kringloop, de volgende, weliswaar zeer onvolledige uitleg.

De natuur bestaat uit levende (organische) en dode (anorganische) stoffen. Mensen, dieren en planten zijn opgebouwd uit levende stoffen. Lucht, water, ijzer, koolzuur enz. zijn dode stoffen. De uit levende stoffen opgebouwde wezens moeten groeien en leven met behulp van de dode stoffen. Mensen en dieren kunnen echter niet zelf de voor hun noodzakelijke stoffen aan de dode stoffen onttrekken. Alleen planten kunnen dat en dienen daarom als tussenschakel tussen mens, dier en de dode stoffen.

Voor een deel onttrekken de planten de dode stoffen aan de aarde (zouten, ijzer, enz.), een ander deel kunnen zij zich verschaffen, doordat zij de eigenschap bezitten om koolzuurgas, dat zij door middel van hun bladeren uit de lucht opnemen, te kunnen omzetten in de voor de mens en dier noodzakelijke voedingsstoffen als koolhydraten (suiker en zetmeel), vetten en eiwitten (deze omzetting vindt alleen plaats als de plant aan daglicht is blootgesteld.

Om de kringloop te sluiten en zo de verbruikte stoffen (koolzuurgas, enz.) weer aan te vullen, is het nodig dat de opgebouwde levende stoffen eens weer worden afgebroken tot dode stoffen, zodat die stoffen op den duur niet opgebruikt raken, zodat steeds weer nieuw plantenleven kan worden opgebouwd. Dat afbreken is de taak van de micro-organismen. Evenals mens en dier kunnen ook zij niet zelf de stoffen, die zij voor hun groei en leven nodig hebben aan de dode stoffen onttrekken, zij zijn hiervoor aangewezen op de levende stoffen (mens, dier en plant) en de afvalstoffen daarvan. Zo worden alle afscheidingsproducten en ook de dode exemplaren van mens, dier en plant opgeruimd en afgebroken, nieuw voedsel voor de plant. De kringloop heeft zich daarmee, door middel van de micro-organismen, gesloten.

VRAGEN

1. Waarvan is het woord "hygiëne" afgeleid?
2. Wat is de juiste betekenis van het woord "hygiëne" (6 punten)?
3. Noem drie sub-dienstgroepen, waarvan het personeel veel met de hygiëne te maken heeft.
4. Waarom juist dat personeel?
5. Noem twee nadelige gevolgen van een onvoldoende hygiënische bedrijfsvoering.
6. Wat wordt bedoeld met micro-organismen?
7. Welk apparaat is nodig om micro-organismen te kunnen zien?
 - a. Geef twee voorbeelden van zogenaamde levende stoffen.
 - b. Geef twee voorbeelden van zogenaamde dode stoffen.
9. Zouden mens en dier kunnen leven zonder planten. Geef uitleg.
10. Hoe komt het dat de voedingsstoffen, die de plant voor zijn groei nodig heeft en aan de aarde en lucht onttrekt, nooit uitgeput raken?
11. Waar zullen altijd micro-organismen aanwezig zijn?
12. Wanneer kunnen "nuttige" micro-organismen "schadelijk" worden?
13. Wat betekent het woord micro-organismen in goed Nederlands?
14. Welke vormen worden gebruikt voor een eerste indeling van de bacteriën? Welke soorten (vorm) zijn vaak oorzaak van voedselbederf, met als gevolg voedselvergiftiging?
15. Wat zijn "bacillen"?
16. Wat heeft een gistcel nodig om te kunnen leven en zich te vermenigvuldigen?
17. Wat is het "kenmerkend vermogen" van gisten? Geef twee voorbeelden "nuttig" gebruik van gisten.
18. Wanneer kan men een schimmel met het blote oog waarnemen?
19.
 - a. Geef een voorbeeld van een "nuttig" gebruik van schimmel.
 - b. Geef twee voorbeelden van schadelijke werking van schimmels.
20.
 - a. Hoe heten de kleinste levende wezens die we kennen?
 - b. Langs welke weg kan besmetting met deze kleinste levende wezens plaatsvinden?
21. In welke landen komen amoeben-dysenterie veel voor en door welk soort micro-organisme wordt deze ziekte veroorzaakt?
22. Noem twee soorten wormziekten, die gevaarlijk zijn voor de mens.
23. Welke maatregelen dienen te worden genomen om te trachten besmetting met een dergelijke wormziekte te voorkomen?
24. Noem zeven methoden die kunnen worden toegepast met het doel schadelijke micro-organismen te doden.
25. Wanneer spreekt men van "steriliseren" van voedingsmiddelen?
26. Waardoor wordt bederf van voedsel veroorzaakt?
27. Welk proces is in werkelijkheid aangevangen, wanneer bederf van voedsel kan worden waargenomen?
28. Waaraan kan men bederf van voedsel herkennen?
1. Sommige voedselvergiftigingen hebben over het algemeen geen ernstig verloop.
 - a. Waardoor worden dergelijke voedselvergiftigingen veroorzaakt?
 - b. Wat zijn bekende ziekteverschijnselen bij die voedselvergiftigingen.
30. Welk soort voedselvergiftigingen hebben meestal wel een ernstig verloop.
31. Wat wordt bedoeld met "voedselinfectie"?
32. Noem twee bronnen waardoor voedsel geïnfecteerd kan zijn.
33. Waarom moet bepaald voedsel goed worden doorgerookt of gebraden?
34. Wat is een bacillendrager?
35. Wanneer wordt gesproken van "ongenietaar" voedsel?

Bedrijfs- en persoonlijke hygiëne

Op verschillend terrein kunnen schadelijke micro-organismen en hun werking worden bestreden. De medische dienst neemt maatregelen tegen besmetting door schadelijke micro-organismen of de gevolgen van zulk een besmetting. De keuringsdienst voor waren levert haar aandeel in de strijd door strenge keuring van levensmiddelen enz.

Het personeel van de KM, dat belast is met de verzorging van - soms grote groepen - anderen, heeft de plicht op haar terrein (voeding, legering, enz.) aan de strijd tegen schadelijke micro-organismen deel te nemen.

Zindelijkheid bij de werkzaamheden in het bedrijf en ook op eigen lichaam en kleding, zijn daarbij belangrijke factoren, die samen met andere maatregelen dienen te leiden tot een zogenaamde "hygiënische bedrijfsvoering".

Algemene voorwaarden tot zulk een hygiënische bedrijfsvoering zijn:

1. Het aantal micro-organismen (kiemgetal) dient van aanvang af zo laag mogelijk te worden gehouden

Overal om ons heen zullen altijd micro-organismen aanwezig zijn. Door zindelijkheid te betrachten, kan worden voorkomen, dat het aantal micro-organismen groter wordt dan normaal is. Bijvoorbeeld goed schoonhouden van woonruimten, werkplaatsen, toiletten, douches enz.

Schone gereedschappen, gebruiksvoorwerpen, kleding en een goede persoonlijke hygiëne zullen voorkomen, dat voedsel tijdens de verwerking (het bewaren, het voorbereiden, het bereiden en het serveren) meer besmet wordt dan onvermijdelijk is.

2. Er moet worden voorkomen, dat de van aanvang af aanwezige micro-organismen zich sneller dan onvermijdelijk is, vermeerderen (geremde ontwikkeling)

Micro-organismen worden gerekend tot de "levende" wezens en evenals deze kunnen zij zichzelf alleen in hét leven houden en vermeerderen onder bepaalde voorwaarden. De voornaamste voorwaarden daartoe zijn: de aanwezigheid van zuurstof (hetgeen niet voor alle soorten micro-organismen geldt), vocht, voeding en een temperatuur tussen de 5°C en de 55°C, waarbij 37°C de meest gunstige is.

Door één of meer van deze voorwaarden ongunstig te maken, kan de vermeerdering en de werking der micro-organismen worden geremd, door bepaalde maatregelen zelfs geheel worden gestopt, sommige soorten micro-organismen zullen die maatregelen niet eens overleven.

Voorbeelden.

Drogen : (vocht wegnemen) gist(cellen) is houdbaar doordat bijna alle vocht er aan wordt onttrokken. Groente, vlees, vis en fruit is in gedroogde toestand zeer lang houdbaar.

Thee is onbeperkt houdbaar zolang ze droog wordt bewaard. Wordt thee vochtig, dan bestaat alle kans dat ze schimmel (ondeugdelijk wordt).

Voeding : door zouten, suikeren (konfijten), in het zuur zetten, roken enz. wordt voor de meeste micro-organismen een voedingsbodem ongunstig gemaakt. Zoute haring, gekonfijte vruchten, zure augurken, gerookte vis enz. worden door een dergelijke behandeling, hoewel niet onbeperkt, langer houdbaar dan verse exemplaren.

Zuurstof : hoewel er micro-organismen bestaan, die zonder zuurstof kunnen leven, soms zelfs door de aanwezigheid van zuurstof worden gedood, wordt van een groot deel van de micro-organismen de ontwikkeling en werking geremd of geheel stopgezet door de afwezigheid van zuurstof. Bij het conserveren van levensmiddelen wordt hiervan gebruikgemaakt o.a. door het vacuümverpakken.

Temperatuur: boven de 55°C worden de micro-organismen gedood. Wel gaan sommige soorten bacteriën, bij een dergelijke (voor hen ongunstige) temperatuur, sporen vormen. Om ook deze sporen te doden moet worden verhit boven de 100°C. Bijvoorbeeld pasteuriseren ($\pm 70^\circ\text{C}$) steriliseren (van $\pm 110^\circ\text{C}$ tot 130°C), koken (100°C) enz.

Beneden de 5°C wordt de vermeerdering en de werking van de micro-organismen zeer gering (geremde ontwikkeling), bij lage en zeer lage temperaturen ($\pm -20^\circ\text{C}$ en lager) wordt de ontwikkeling geheel gestopt, verschillende soorten micro-organismen worden bij een zeer lage temperatuur gedood.

In een koelkast dus een geremde ontwikkeling met gevolg "beperkte houdbaarheid". In een vrieskast, beneden -20°C , geheel geen ontwikkeling, gevolg "lang of onbeperkt houdbaar".

2. Er dienen methoden te worden toegepast, die er op gericht zijn om ongewenste micro-organismen te vernietigen

Eén van deze methoden bestaat uit verhitting. Koken, braden, bakken, pasteuriseren, steriliseren, enz.

Niet alle levensmiddelen komen echter voor een dergelijke behandeling in aanmerking, in enkele gevallen kan gebruik

worden gemaakt van desinfecterende middelen. Voorzichtigheid bij het gebruik van deze middelen bij voedsel is evenwel geboden. Smaak en reuk van voedsel worden snel aangetast, inwendig gebruik kan gevaarlijk zijn (landbouwgiften).

Voorbeelden:

Eendeneieren moeten hard worden gekookt zodat eventuele paratyfusbacteriën worden vernietigd.

In melk kunnen alle bacteriën en sporen van bacteriën worden gedood door steriliseren (tot $\pm 110^{\circ}\text{C}$).

Groenten en fruit kunnen worden gewassen in een permangaan-oplossing.

Om te voorkomen dat bij het eten van fruit, groenten, enz. landbouwgiften e.d. aanwezig kunnen zijn, mag geruime tijd voor het oogsten van die giften geen gebruik meer worden gemaakt.

Voor het desinfecteren van vertrekken, trappen, gangen, toiletten, douches, enz. kan uit een grotere sortering desinfecterende middelen, dan voor levensmiddelen mogelijk is, gebruik worden gemaakt. Dettol, chloor, lysol, carbol en ook heet sodawater behoren tot de veel gebruikte soorten desinfecterende middelen.

Hieronder een opsomming van maatregelen waardoor, op het terrein van de verzorger, kan worden gestreefd naar een zo goed mogelijk nakomen van de hierna omschreven voorwaarden voor het voeren van een goede bedrijfshygiëne.

- Brood, vlees, vleeswaren enz. mogen nooit "open" worden vervoerd. Gebruik een schone doek of ander artikel om onverpakte levensmiddelen tijdens het vervoer af te dekken.
- Raak levensmiddelen zo weinig mogelijk aan met ongewassen handen.
- Leg onverpakte levensmiddelen niet zo maar ergens neer. Onjuist is het bijvoorbeeld vlees, zonder gebruik van een schone snijplank op een tafel te snijden en verder te verwerken. Dezelfde tafel wordt voor vele doeleinden gebruikt (maar niet om op te zitten).
- Verse groenten en aardappelen mogen nooit in de directe omgeving van vlees, vleeswaren enz. worden opgeslagen of verwerkt (wormeitjes).
- Zorg dat levensmiddelen, die gekoeld worden afgeleverd en niet direct worden gebruikt, zo snel mogelijk weer in een koel- of vrieskast worden opgeborgen (koelketen niet, of zo weinig en zo kort mogelijk onderbreken).
- Moeten gerechten worden warm gehouden, doe dat dan boven een temperatuur van 60°C à 70°C (rechauds).
- Sterk riekende spijsen (vis, uien, enz.) nooit onverpakt opbergen bij levensmiddelen als eieren, vis, vlees, vleeswaren, melk, enz.
- Koelkasten minsten éénmaal per week ontdooien en schoonmaken.
- Zorg dat alle gereedschappen, die nodig zijn bij de verwerking van voedsel goed schoon worden gehouden (heet sop), gehaktmolens, snijplanken, messen, kloppers, snijmachines, enz. Zo ook pannen, braadsleden, en vooral de aluminium- of nikkelstalen opsnitschalen.
- Het kommaliewant en het bestek vraagt een goed onderhoud. Wassen met heet sop, bij voorkeur naspoelen met heet water en laten drogen. Wordt het afgedroogd, dan met schone doeken.
- Ook in ruimten waar moet worden gewoond en geleefd dient het aantal micro-organismen zo laag mogelijk te worden gehouden.
- Houd alle vertrekken zo stofvrij als mogelijk is.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Neem houtwerk, geverfde muren enz. regelmatig met sop af, houdt wasbakken schoon door het gebruik van vim.
- Toiletten dienen dagelijks te worden gereinigd met behulp van een closetborstel en een desinfecterend middel (b.v. dettol).
- Douchecellen vragen een speciale aandacht. Ook daarvoor desinfecterende middelen, op zijn minst heet sodawater. Slecht onderhouden doucheruimten kunnen oorzaak zijn van het optreden en verspreiden van "voetschimmel". Vooral eventuele houten roosters daarom veelvuldig schrobben (ook van onderen) en laten drogen, zo mogelijk in de zon.
- Eetzaalen dienen fris te zijn.
- Bloemen, waarvan het water niet regelmatig ververscht wordt, kunnen een enorme stank verspreiden (verrotting).
- Schoonmaakmateriaal vraagt eveneens onderhoud: dweilen, sponzen, zemen, enz. na gebruik uitspoelen en laten drogen. Vergeet niet de kasten waarin het materiaal wordt bewaard, regelmatig schoon te maken en te laten luchten.

Persoonlijke zindelijkheid

Verzorgend personeel behoort het onderhoud van eigen lichaam en kleding als een deel van hun taak te beschouwen. Dit komt niet alleen de "gasten", maar ook de eigen gezondheid ten goede. In tien punten worden de hoofdlijnen van een goede persoonlijke zindelijkheid aangegeven.

1. Regelmatig, zo mogelijk dagelijks, douchen of baden, daarna schoon ondergoed aantrekken.
2. Kort geknipte nagels aan handen en voeten. Deze schoonhouden door een niet te harde nagelborstel, zeep en water.
3. Handen regelmatig wassen, afdrogen met een schone handdoek.
Handen wassen mag nooit worden nagelaten:
 - a. voor of na het afwassen van de "vaat";
 - b. voor en na het in aanraking komen of geweest zijn met voedsel;
 - c. voor alle serveerarbeid;
 - d. na het gebruik van toilet.
4. Haren geregeld wassen en verzorgen.
5. Tandem minstens tweemaal per dag poetsen.
6. De verstrekte bedrijfskleding (werkhemden enz.) alleen dragen bij de arbeid ten behoeve waarvan die kleding verstrekt werd.
7. Zorgen dat deze kleding schoon is, zo nodig iedere dag verschoneren.
8. Zorgen dat de niet speciale kleding (broeken) regelmatig wordt gewassen of gestoomd.
9. Niet in het wilde weg voor zich uithoesten of niezen: er voor zorgen altijd een schone zakdoek bij de hand te hebben.
10. Niet roken bij voedsel of bij de bereiding daarvan. Sommige voedingsmiddelen nemen onmiddellijk de rooklucht aan en eventueel gemorste as verhoogd de smakelijkheid van de spijzen beslist niet.

Natuurlijk zullen de chefs van de verschillende bedrijven voorzieningen dienen te treffen waardoor het personeel kan voldoen aan bepaalde eisen van goede zindelijkheid. Zulke voorzieningen kunnen bestaan uit:

Het geven van de gelegenheid en de tijd tot douchen en baden.
Een efficiënte organisatie van het wassen van bedrijfskleding.
De gelegenheid tot handen wassen en tevens de zorg voor zeep, nagelborstel en een voldoende aantal handdoeken.

VRAGEN

1. Op welke manier levert de keuringsdienst voor waren een aandeel in de strijd tegen schadelijke micro-organismen?
2. Waarom is het zo belangrijk, dat verzorgers bij hun werkzaamheden en verzorgen van eigen lichaam en kleding een goede zindelijkheid betrachten?
3. De eerste algemene voorwaarde voor een hygiënische bedrijfsvoering zegt dat het kiemgetal van micro-organismen zo laag mogelijk dient te worden gehouden. Wat wordt daarmee bedoeld?
4. De ontwikkeling van micro-organismen is afhankelijk van de aanwezigheid van vier factoren. Welke factoren zijn dat?
5. Wat betekent "vacuüm" verpakt en waarom die verpakking?
6. Waarom is zoute haring langer houdbaar dan verse?
7. Als voedsel wordt "gesteriliseerd", wordt het van $\pm 110^{\circ}\text{C}$ tot 130°C verhit. Waarom en met welk doel?
8. Wat is "pasteuriseren" en met welk doel wordt dat gedaan?
9. Bij welke temperaturen bederft voedsel het snelst?
10. Hoe kunnen verse groenten en fruit zonder schade worden gedesinfecteerd?
11. Waarom mag vlees niet zomaar op een willekeurige tafel worden bewerkt?
12. Noem vier desinfecterende middelen, die bij het onderhoud van vertrekken, gangen, toiletten, enz. kunnen worden gebruikt.
13. Wat betekent: "de koelketen mag niet of zo weinig of zo kort mogelijk worden onderbroken?"
14. Wat kan het gevolg zijn van slecht onderhouden doucheruimten?
Hoe dienen zij te worden onderhouden?
15. Noem vier gelegenheden, waarbij het wassen van handen niet mag worden nagelaten.
16. Waarom mag vis niet zonder meer in een koel- of vrieskast worden bewaard?
17. Welke "bedrijfskleding" krijgt een verzorger in bruikleen?
18. Waarom heeft douchen of baden weinig zin, wanneer daarna geen schone onderkleding wordt aangetrokken?
19. Welk verband is er tussen "niezen en hoesten" en voedselinfectie?
20. Welk verschil is er tussen "voedselvergiftiging" en "voedselinfectie"?

Hoofdstuk 2

WARENKENNIS

Onderwerp: De warenwet en het doel ervan.

De taak van de keuringsdienst voor waren.

Enige warenkennis van de voornaamste artikelen, voor zover die kennis van nut kan zijn bij de verwerking en het bewaren en opslaan, en wel: vlees, vleeswaren, vis, melk en melkproducten en eieren.

De warenwet

Onder warenkennis verstaat men de kennis van alles dat de mens verbruikt en gebruikt. Daaronder vallen de eet- en drinkwaren, maar ook de gebruiksvoorwerpen zoals textiel, meubilair, keukengerei, tafelbestek, enz.

Voorschriften betreffende de hoedanigheid en de aanduiding van waren zijn van overheidswege vastgelegd in de "WARENWET". Verder zijn er de zogenaamde "productschappen", bevoegd om verordeningen uit te vaardigen betreffende eisen aan en de aanduidingen voor bepaalde producten. In het algemeen zullen dit kwaliteitseisen zijn.

In deze warenwet wordt o.a. bepaald:

1. wat onder waren wordt gerekend. Bijvoorbeeld alle eet- en drinkwaren, de artikelen, die bij de verwerking van die artikelen worden gebruikt (deegtrog, koelcel) en andere artikelen als grondstoffen, hulpmiddelen en chemische stoffen, die worden gebruikt bij de bereiding van levensmiddelen (kleurstoffen, zouten, specerijen);
2. welke benamingen er voor waren moeten worden gebruikt (melkbrood, huishoudjam, extra kwaliteit jam, margarine, plantenmargarine, roomboter), de eisen waaraan de waren moeten voldoen (melk moet een bepaald percentage vet bevatten, de samenstelling van margarine), de eisen (hygiënische) waaraan bij de bereiding, het bewaren en het vervoer van waren moet worden voldaan (vleesvervoer, ijsbereiding, het bewaren en de verkoop van levensmiddelen in daartoe bevoegde winkels);
3. dat het gewicht op de verpakking van de waren wordt aangegeven.

Het doel

Het doel van de warenwet is: De volksgezondheid beschermen en de eerlijkheid in de handel bevorderen.

Ook de productschappen zijn gerechtigd bepaalde voorschriften omtrent te stellen eisen uit te vaardigen.

De taak van de keuringsdienst voor waren

De keuringsdienst voor waren oefent toezicht uit op het naleven van de bepalingen en voorschriften in de warenwet en de verordeningen door de productschappen. Nederland is daartoe verdeeld in 16 keuringsgebieden.

Door op ongeregelde tijden steekproeven te nemen oefent de keuringsdienst een zo scherp mogelijke controle uit, maar kan onmogelijk alle levensmiddelen die in de handel komen en alle werkplaatsen of fabrieken waar voedsel wordt bereid bereid doorlopend controleren. De consument zelf zal daarom ook enig inzicht dienen te hebben in de eisen die aan de waren mogen worden gesteld.

Zo ook de verzorger bij de Koninklijke marine, hoewel hij met de inkoop van een groot deel van de levensmiddelen weinig of niets te maken heeft, maar wel in mindere of meerdere mate te maken heeft met de verwerking van die levensmiddelen.

Hij zal daarom enig begrip dienen te hebben hoe de verschillende levensmiddelen bewaard dienen te worden en waarom dat op die manier moet gebeuren en bij de verwerking moet hij weten wat kan en mag worden gedaan met de te verwerken artikelen (voor de daarbij te betrachten zindelijkheid wordt verwezen naar de les hygiëne).

De korte duur van de opleiding is de oorzaak dat alleen zullen worden behandeld: kennis van en inzicht in het gebruik van kruiden en specerijen, enig begrip omtrent het conserveren, het bewaren en het gebruik van de voornaamste levensmiddelen van het voedingstarief en enige van de bereiding en het gebruik van de tafeldranken en distillaten.

Vlees

Culinair wordt onder vlees verstaan de spieren en organen van verschillende dieren. De vleeskeuringwet (warenwet) verstaat onder vlees het eetbare gedeelte van slachtdieren. Onder "slachtdieren" rekent men: runderen, varkens, paarden, schapen en geiten. Ter aanduiding wordt dan ook gesproken van bijvoorbeeld: kippenvlees, reebout, visvlees, kreeftenvlees, enz.

Culinair wordt verder onderscheid gemaakt in roodvlees (o.a. rund- en schapenvlees) en witvlees (o.a. kip, kalf, lam, enz.). Vlees van jonge dieren is mals of zacht. Bij het ouder worden van het dier wordt het vlees steviger en tenslotte taai. Veel gebruikte spieren leveren het minste malse vlees.

Na het slachten moet vlees in een koele ruimte 1 à 2 dagen "besterven".

De vleeskeuringsdienst keurt voor en na het slachten. Het goedgekeurde vlees krijgt een rond stempel in paarse inkt, waarin datum en plaats van keuring staan.

Geiten- en paardenvlees wordt in rode inkt gestempeld.

Ingevoerd vlees wordt eveneens gekeurd en krijgt een achthoekig stempel.

Vers vlees, dat goed bestorven is, ruikt heel licht (maar fris) zuur, heeft een frisse kleur, die afhankelijk van de diersoort van helder rood tot licht roze kan variëren, is veerkrachtig en glanzend en mag niet kleverig aanvoelen.

Zonder geconserveerd te zijn, kan vers vlees op een koele, niet te droge plaats, beschermd tegen vliegen en ander ongedierte, ongeveer 12 uur worden bewaard.

Verpakt men vlees zelf in een luchtdichte verpakking, dan kan het verkleuren tot donkerbruin. Verkleuring door deze oorzaak is niet nadelig voor het vlees, in tegenstelling tot de verkleuring, die ontstaat door het te lang bewaren.

Vlees en vooral orgaanvlees kan snel bederven.

Het kan:

1. zuur worden (melkzuurbacteriën). Vooral gekookt vlees en vleesbouillon;
2. rotten. Zowel rauw als vleesgerecht;
3. schimmelen. Gebraden vlees, dat in een te vochtige omgeving wordt bewaard.

Bij het snijden van vlees (bijvoorbeeld biefstuk) moet zoveel mogelijk rekening worden gehouden met de richting van de spierweefsels (de "draad" van het vlees). Wordt loodrecht op de vezel gesneden, dan lijkt het vlees malser, het kan gemakkelijker worden gegeten.

Vlees mag niet te lang van te voren worden gezouten. Door de inwerking van zout gaan de sappen in het vlees sneller verloren. Vlees waarvan bouillon moet worden getrokken, moet worden opgezet met koud water. De aromatische stoffen worden daardoor gemakkelijker vrijgemaakt. Vlees dat "gekookt" moet worden genuttigd, opzetten met kokend water. De eiwitten aan de buitenkant van het vlees stollen, de vleessappen en de aromatische bestanddelen worden daardoor in het vlees opgesloten.

Vleeswaren

Een verzamelnaam voor toebereid vlees, dat min of meer verduurzaamd, in vele soorten in de handel wordt gebracht. De soorten vleeswaren kunnen worden onderverdeeld in:

1. grote stukken, bijvoorbeeld ham, rookvlees, ontbijtspek, fricandeau, enz.;
2. gehakt vlees: toebereid met specerijen en kruiden, vermengd met andere ingrediënten als bloem enz. meestal gekookt. Bijvoorbeeld zure zult, corned beef, gehakt, leverpasta, enz.;
3. wordt: verschillende soorten (niet duurzame, weinig duurzame, half duurzame en duurzaam).

De bepalingen in de warenwet omtrent samenstellingen, wijze van bereiden, toevoegingen, toe te passen hygiëne bij de bereiding, verpakking en de aanduidingen op de verpakking omtrent inhoud en gewicht, maken de kans op schadelijkheid en geknoei gering.

Vleeswaren in blik blijven in het ongeopende blik, mits koel bewaard, zeer lang goed. Nadat het blik is geopend bederven ze snel. Van de overige vleeswaren is de houdbaarheid sterk afhankelijk van de wijze van bereiden. Soorten, die gepekeld en gerookt zijn (o.a. rookvlees) zullen langer houdbaar zijn dan soorten die alleen maar gekookt of licht gezouten zijn. Uitgesneden vleeswaren bederven sneller en bovendien worden ze vlug minder smakelijk door uitdrogen en/of verkleuren.

Worden vleeswaren in de koelkast bewaard, dan goed verpakt of afgedekt.

Vis

Vis kan worden onderverdeeld in zoet- en zoutwatervis, in vette en magere vis.

Zoutwatervis wordt verder onderverdeeld in rond- en platvis.

<u>Voorbeelden</u>			
zalm	-	zoetwatervis	- zeer vet
paling	-	zoetwatervis	- vet
snoek	-	zoetwatervis	- mager
haring	-	zoutwatervis - rondvis	- vet tot zeer vet
kabeljauw	-	zoutwatervis - rondvis	- mager
ansjovis	-	zoutwatervis - rondvis	- vet
schelvis	-	zoutwatervis - rondvis	- mager
zeetong	-	zoutwatervis - platvis	- mager

Vis heeft een hoge voedingswaarde ($\pm 17\%$ hoogwaardige eiwitten) en bevat naast andere belangrijke voedingsstoffen veel vitamines (A, B, D). Doordat het spierweefsel losser is dan dat in vlees en het bindweefsel maar weinig is ontwikkeld, wordt vis gemakkelijker verteerd, vooral in gekookte toestand. Gekookte vis (magere) is een ideaal voedsel voor diegene aan wie een licht verteerbaar dieet is voorgeschreven.

Kenmerken van verse vis zijn:

1. frisse geur. Een sterke vislucht is kenmerkend voor niet verse vis;
2. heldere niet sterk verzonken ogen;
4. veerkrachtig vlees;
5. fris rode kieuwen;
6. goed uitgebloed visvlees.

Tegenwoordig wordt vis bijna altijd "panklaar" door de leverancier afgeleverd. Vis bederft snel, ruikt dan zeer onaangenaam en kan schadelijk voor de gezondheid zijn. Kan verse vis niet dadelijk worden verwerkt, dan bewaren in ijs of in de koelkast. Wordt vis in de koelkast (of in de vrieskast) bewaard, dan dient ze goed verpakt of afgedekt te zijn, zodat ze niet uitdroogt en de andere artikelen die ook in de koelkast worden bewaard, geen vissmaak aannemen, bijvoorbeeld melk. Nog levende vis kan in water worden bewaard. Diep gevroren vis na het ontdooien direct verwerken. Moet vis worden schoongemaakt, dan moet bij het verwijderen van de ingewanden enz. speciale aandacht worden besteed aan de galblaas, die als een donkere vlek aan de lever is gehecht. Het stukgaan van de galblaas kan oorzaak zijn dat het visvlees bitter wordt. Alle voorwerpen, tafels, messen, snijplanken e.d. die bij het schoonmaken van de vis zijn gebruikt goed reinigen. Vislucht kan zeer hardnekkig zijn. Vergeet daarom niet ook de handen grondig te wassen, wanneer deze in aanraking met vis zijn geweest.

Melk

Melk is een zeer belangrijk voedingsmiddel, dat vrijwel alle voedingsstoffen bevat die het menselijk lichaam nodig heeft. Melk is een kwetsbaar middel. De kans dat er bij de winning, het vervoer of het bewaren schadelijke micro-organismen in raken is groot. Een deel van die micro-organismen zal de oorzaak zijn, dat de melk, juist omdat ze een goede voedingsbodem is, snel bederft (o.a. melkzuurbacteriën). De melk krijgt dan een onaangename reuk en smaak en gaat schiften, vooral bij verhitting.

Ook ziekte verwekkende bacteriën kunnen in melk voorkomen. Aanwezigheid van zulke bacteriën kan zijn oorzaak vinden in ziekten van het vee (tuberculose, mond en klauwzeer, enz.) of door besmetting van buitenaf (salmonella of paratyfusbacteriën). Consumptiemelk mag daarom alleen in de handel worden gebracht nadat ze is gepasteuriseerd (verhit tot $\pm 15^{\circ}\text{C}$). Melk moet koel en donker worden bewaard. Verpakte melk zo lang mogelijk in de verpakking laten. Gekookte en/of gepasteuriseerde melk kan buiten een koelkast één tot twee dagen worden bewaard: in een goede koelkast tot één week.

Melk is zeer gevoelig voor vreemde geuren. Houd melk daarom op veilige afstand van sterk ruikende artikelen, als uien, vis, enz. en ook van desinfecterende middelen als lysol, chloor, enz.

Gesteriliseerde melk is melk, die gedurende ongeveer 15 min tot $\pm 110^{\circ}\text{C}$ verhit is geweest en daarna steriel werd verpakt. Koel bewaard is deze melk bijna onbepaald houdbaar. Door het steriliseren krijgt de melk een sterke kooksmaak en een gelige kleur (caramelliseren van het melksuiker).

Melkpoeder wordt verkregen door het water ($\pm 88\%$) aan de melk te onttrekken. De meest gebruikelijke methode daartoe is melk te verstuiven in een verhitte ruimte. Melk dient droog, koel en in het donker te worden bewaard.

Melkpoeder bereid uit volle melk, loopt kans. door de aanwezige melkvetten ranzig te worden. Wil men van melkpoeder weer consumptiemelk maken, dan dient op iedere kilogram melkpoeder zeven liter water te worden bijgevoegd.

De melkpoeder, al dan niet aangemaakt met wat koud water, onder goed kloppen of roeren aan het handwarm gemaakte water toevoegen.

Melkproducten

Chocolademelk is verkrijgbaar, bereid van voile of van taptmelk. Zelf te bereiden door een mengsel van suiker en cacaopoeder, aan te maken met wat koude melk of water en daarop hete of koude (c.q. water) melk te schenken. Ook kan het met koude melk aangerode mengsel toegevoegd worden aan de tot koken gebrachte melk. Na even doorkoken heet schenken of laten koelen en koud serveren. Wordt tijdens het koken wat bindmiddel gebruikt, dan krijgt men een chocolademelk met wat meer "inhoud".

Yoghurt.

Bij de bereiding van yoghurt wordt eerst de melk gepasteuriseerd waardoor ongewenste micro-organismen worden gedood. Daarna wordt de melk geënt met yoghurtbacteriën (bepaalde melkzuurbacteriën) waardoor ze snel verzuurd. Oorspronkelijk werd yoghurt uitsluitend in Bulgarije gemaakt. Bulgaarse yoghurt is gemaakt van melk die eerst tot 2/3 deel werd ingedampt. Yoghurt heeft een aangename zure smaak en is licht verteerbaar. Taptemelkyoghurt heeft minder voedingswaarde dan volle melk yoghurt. De lichtverteerbaarheid van yoghurt maakt het tot een gezond voedsel voor zieken en kinderen en tot een gewild onderdeel van licht verteerbare maaltijden.

Roomboter kan worden bereid van melk of van room. In de fabrieken wordt meestal uitgegaan van room. De room wordt eerst gepasteuriseerd, daarna laat men ze licht zuur worden. Nu volgt het "karnen".

Deze bewerking heeft tot gevolg dat de kleine vetbolletjes in de room (of in de melk) zich tot grotere "boterklonten" gaan samenvoegen.

Na verdere bewerkingen als: wassen, kneden, rusten, enz. wordt de boter in de handel gebracht.

Door o.a. zuivelkwaliteitscontrolebureaus wordt een strenge controle uitgeoefend op de boterbereiding.

Vetgehalte ($\pm 82\%$), watergehalte (hoogstens 16%) en verpakking zijn daarbij belangrijke factoren. Boter, en vooral koel- huisboter bederft vlugger dan andere vetten.

Wordt boter niet voldoende koel, droog en donker bewaard, dan kan ze binnen een week "ranzig" zijn, een sterke onaangename smaak is daarvan het gevolg.

Voor bakken en braden kan "sterk" geworden boter nog wel gebruikt worden. Lang bewaarde boter kan gaan schimmelen.

Boter neemt, evenals melk, zeer gemakkelijk geuren van andere spijsen over. De vloeistof, die overblijft nadat de boter is afgeschept - na het karnen - is de karnemelk, die met uitzondering van het afgescheiden vet en de vitaminen A en D, nog alle verdere bestanddelen van de room of de melk bevat.

Karnemelk is licht verteerbaar. Verse karnemelk is dunner dan de wat oudere. Karnemelk is een gezonde en smakelijke drank en er kunnen verschillende papsoorten van worden gemaakt.

Karnemelk in niet geopende flessen kan op een koele, donkere plaats enkele dagen worden bewaard.

Kaas is een melkproduct, dat wordt verkregen door licht verzuurde melk, melk met room, gedeeltelijk ontroomde melk of taptemelk te laten "stremmen" door toevoeging van stremsel. Door het stremmen gaat het melkvet en een deel van de melkeiwitten zich samenvoegen tot een vrij vaste massa. Bijna alle Nederlandse kaassoorten zijn bereid uit koemelk. Vooral in Frankrijk en Italië wordt ook schapen- en geitenmelk tot kaas verwerkt.

Bekende Nederlandse kaassoorten zijn:

Goudse kaas	: 40+ kaas (45 [^] 8% vet) platte, ronde vorm.
Edammer kaas	: 40+ kaas, bolvormig, soms rood gekleurde buitenkant, ± 2 kg.
Leidse kaas	: 20 of 40+ kaas, platte, ronde vorm, gekruid met komijn.
Friese nagelkaas	: lijkt op Leidse kaas maar bevat ook kruidnagelen.
Lunchkaasjes	: ook wel roomkaasjes genoemd, $\pm 60\%$ vet, kleine jonge kaasjes van Gouds model, verpakt in (rood)cellofaan.

Kaas moet koel bewaard in een niet te droge, donkere ruimte worden.

Vooraf aangesneden kaas of uitgesneden kaas zal snel uitdrogen, daarom nooit onbeschermd in een koelkast opbergen.

Eieren

Kippeneieren kunnen van verschillende grootte zijn. Hoewel niet meer verplicht kunnen ze naar grootte worden ingedeeld in 8 klassen: van 0 tot 8. Eieren van klasse 0 moeten minstens 70 gram wegen. De in klasse 7 ingedeelde exemplaren wegen minder dan 40 gram. De versheid van eieren kan - behalve door doorlichten - worden gecontroleerd door ze in zout water (100 gram zout per liter water) te leggen.

Verse eieren zinken, 3 tot 7 dagen oude eieren zweven min of meer, oudere of bedorven eieren blijven drijven. B Nadeel van een dergelijke proef is dat eieren, die nat zijn geweest, minder lang houdbaar zijn. Het vettige laagje dat de poreuze schaal beschermd, wordt door het vocht verwijderd.

Vaststellen of een ei gekookt of rauw is kan gebeuren door het als een tol te laten draaien. Een vlot draaiend ei is gekookt. Eieren behoren tot de meest waardevolle voedingsmiddelen (eiwitten, vet, mineralen, vitaminen) en zijn (zacht) gekookt zeer licht verteerbaar.

Bewaren: in een koele, donkere plaats, op rekken, regelmatig keren, zodat de dooier in het midden blijft (vooral indien bestemd voor garnering of om te vullen), niet in de nabijheid van sterk ruikende stoffen. Indien op de juiste wijze bewaard zijn eieren ± 6 weken houdbaar.

Eendeneieren zijn groter dan kippeneieren en minder goed van smaak. Vooral eieren van loslopende eenden zullen salmonellabacteriën kunnen bevatten (paratyfus). In de levensmiddelenindustrie mogen eendeneieren daarom alleen gepasteuriseerd worden verhandeld.

Voor de bereiding van consumptie-ijs mogen ze niet worden gebruikt.

In de kleinhandel zijn eendeneieren praktisch niet verkrijgbaar. Worden eendeneieren toch voor consumptie gebruikt, dan dienen ze hard (minstens 10 min) te worden gekookt of goed te worden doorgebakken (dubbel).

VRAGEN

1. Wat verstaat men onder "warenkennis"?
1. In welke wet zijn de voorschriften betreffende de hoedanigheid en de aanduiding van waren vastgelegd?
3. Wat is het doel van de warenwet (2 punten)?
4. Welke instantie oefent controle uit op de naleving van de voorschriften in de warenwet en de verordeningen van de productschappen?
5. In hoeveel keuringsgebieden is Nederland verdeeld?
6. Waarom is het nodig dat ook de consument enig inzicht heeft in de eisen die aan de waren mogen worden gesteld?
7. Wat wordt "culinair" onder vlees verstaan?
8. Noem 5 soorten dieren, die men onder "slachtdieren" rekent.
9. Welk onderscheid wordt gemaakt tussen rundvlees en varkensvlees?
10. Op welke twee tijdstippen wordt vlees gekeurd en hoe kan men zien dat het gebeurd is?
11. Is de manier van snijden belangrijk bij het snijden van vlees (biefstuk)?
12. Tijdens het bewerken kan vlees "verkleuren".
Welke twee oorzaken kan "verkleuring" hebben en is dat nadelig voor het vlees?
13. Waarom mag vlees niet lang voor het gebruik worden gezouten?
14. In welk geval en waarom wordt vlees opgezet met heet water?
15. In welke drie soorten kunnen vleeswaren worden onderverdeeld?
16. Hoe dienen vleeswaren in blik te worden bewaard en wanneer bederven deze snel?
17. Noem drie zoet- en drie zoutwatervissen onder vermelding of zij tot de vette of de magere soorten behoren.
18. Noem de vijf kenmerken van verse vis.
19. Welke voedingsstof en welke vitamines zijn in ruime mate in vis aanwezig?
20. Hoe moet verse vis, die niet direct wordt verbruikt, worden bewaard en welke voorzorgen dienen daarbij te worden getroffen?
21. Waarom is melk zo'n belangrijk voedingsmiddel?
22. Welke micro-organismen zijn oorzaak dat melk snel bederft?
23. Waarom mag melk alleen in de handel worden gebracht nadat ze is gepasteuriseerd?
24. Waarom moet melk op veilige afstand van bepaalde artikelen worden bewaard?
25. Hoe moet melkpoeder worden bewaard?
26. Op welke twee manieren kan men zelf chocolademelk bereiden?
27. Waarom is yoghurt zo'n gezond voedsel voor zieken en zo'n gewild onderdeel van bepaalde maaltijden?
28. Op welke manieren dient men te voorkomen dat roomboter bederft en hoe kan men dat bederf waarnemen?
29. Wat is karnemelk en waar kan ze voor gebruikt worden?
30. Noem vier Nederlandse kaassoorten en vertel waaraan men die soorten kan herkennen.
31. Hoe moeten hele kazen worden bewaard en hoe uitgesneden kaas?
32. Hoe zwaar moeten eieren, naar grootte ingedeeld in klasse 0 ten minste wegen en hoe zwaar wegen de exemplaren ingedeeld in klasse 7?
33. Hoe kan men zelfde versheid van eieren controleren? Wat is het nadeel van zo'n proef?
34. Hoe kan men vaststellen of een ei gekookt of rauw is?
35. Hoe dienen verse eieren te worden bewaard en hoe lang zijn verse eieren houdbaar?
36. Waarom moet men voorzichtig zijn met het gebruik van verse eendeneieren en op welke manier dienen ze te worden gebruikt?

Onderwerp : Kennis en gebruik van de voornaamste kruiden en specerijen.
Conserveermethoden: bewaren van levensmiddelen in bergplaatsen, koel- en vriesruimten.

Kruiden en specerijen

Kruiden en specerijen zijn afkomstig van plantendelen, die etherische (vluchtige) oliën bevatten, de kruiden voornamelijk van inheemse, de specerijen van tropische of subtropische planten.

Van de verschillende soorten planten komen niet altijd dezelfde delen voor gebruik in aanmerking. Soms de blaadjes of de stelen, soms de wortel of de knol, soms de bloem, de vrucht of het zaad.

Kruiden en specerijen worden bij de spijsbereiding voornamelijk als genotmiddel gebruikt. Ze geven geur en smaak aan de specerijen, ze maken afwisseling mogelijk en kunnen eetlustopwekkend werken.

Sommige verse kruiden bezitten een hoog vitamine C-gehalte.

Een te groot gebruik van scherpe soorten kan - vooral voor kinderen - schadelijk zijn voor de gezondheid.

Tot de meest gebruikte inheemse kruiden behoren o.a.:

- Peterselie : herkenbaar aan de geur. De stengel is rond met één gleuf, o.a. bij worteltjes, doperwtten, vlees- en vis-gerechten, bouillon, soep, saus en als garnering (krulpeterselie);
- Bladselderij : herkenbaar aan de geur, hoekige stengel, grover blad dan peterselie - in bepaalde soepen en sausen;
- Knolselderij : knol van de selderijplant - kan worden gebruikt als groente of als deel van een salade, maar ook als geurig bestanddeel van soepen en sausen.

Bekende en veel gebruikte specerijen zijn:

- Peper : zaden van de peperplant. scherpe smaak, verkrijgbaar in korrelvorm of gemalen. Witte peper fijner van smaak dan zwarte - geeft aan gerechten een pikante smaak;
- Kaneel : gedroogde binnenbast van de takken van de kaneelboom, verkrijgbaar in pijpjes of gemalen, roodbruin van kleur - o.a. bij appel- en peergerechten, melkrijstgerechten, in koek en speculaas;
- Nootmuskaat : zaad van de vrucht van de nootmuskaatboom, zowel heel als gemalen verkrijgbaar.
Koks- en worstkruiden bestaan voor een deel uit nootmuskaat, verder gebruikt bij diverse groenten (bloemkool, sperziebonen, spruiten) en in sausen en ragouts;
- Foelie : de dunne bast van de nootmuskaat. Bruingeel van kleur. Gebruikt in zeer kleine hoeveelheden bij de bereiding van kippenbouillon, soepen en sausen en bij sommige vleesgerechten;
- Kerrie : een mengsel van verschillende kruiden - gebruikt bij het bereiden van bepaalde soepen en sausen en bij verschillende vlees- en rijstgerechten;
- Kruidnagelen : gedroogde bloemknopjes van de kruidnagelboom, heel of gemalen verkrijgbaar, onderdeel van de kokskruiden - gebruikt bij de bereiding van rodekool, sommige vleesgerechten (hachee, bouillon) warme wijn (bisschopswijn);
- Spaanse peper : rood of groen gekleurde vrucht van de Spaanse peperplant ook wel "lombok" genoemd. Hoofdbestanddeel van de verschillende soorten sambals - gebruikt bij de bereiding van Indische gerechten en bij de inmaak van vlees, tafelzuren.

Alle gedroogde kruiden en specerijen moeten luchtdicht afgesloten, op een droge plaats worden bewaard, zodat geurverlies, schimmelen of samenklonten wordt voorkomen.

Conserveermethoden

Conserveren van levensmiddelen heeft tot doel het bederf ervan te voorkomen of zo lang mogelijk uit te stellen.

Bederf van levensmiddelen wordt veroorzaakt door micro-organismen, die bijna altijd in of op het voedsel, in de lucht en op de voorwerpen waarmee het voedsel in aanraking komt, aanwezig zijn.

Micro-organismen kunnen alleen leven en werkzaam zijn, wanneer de "levensvoorwaarden" voor hen gunstig zijn.

De voornaamste van die levensvoorwaarden zijn: lucht, geschikte voedingsbodem, vocht en een juiste temperatuur.

Conserveermethoden zijn er op gericht één of meer van die voorwaarden weg te nemen of dusdanig te veranderen, dat:

1. de micro-organismen worden gedood, waarna nieuwe besmetting moet worden voorkomen;
2. de ontwikkeling van de micro-organismen voor kortere of langere tijd wordt geremd of geheel stopgezet.

Conserveren kan geschieden door:

1. verhitten (ongunstige temperatuur)

- a. koken, bakken : het voedsel wordt verhit tot rond de 100°C. Bacteriën worden gedood. Op deze wijze behandeld voedsel zal (kan) doorgaans niet afgesloten van de lucht worden bewaard, waardoor na de behandelingen afkoeling nieuwe besmetting weer zal kunnen plaatsvinden. Weinig duurzaam houdbaar.
Worstsoorten, melk, vlees, vis, bouillon;
- b. pasteuriseren : gedurende 20 a 30 min verhitten tot ± 80°C. Indien na de behandeling luchtdicht afgesloten beperkt houdbaar, sporen van bacteriën kunnen deze behandeling overleven. Toegepast op artikelen, die door hogere verhitting een te sterke verandering van smaak en/of samenstelling zouden ondergaan.
Melk, vruchten, sommige vleeswaren;
- c. steriliseren : gedurende een bepaalde tijd verhitten tot minsten 100°C en daarna luchtdicht afsluiten. Bacteriën en sporen worden gedood, nieuwe besmetting voorkomen. Vrijwel onbeperkt houdbaar. Blikken gesteriliseerd voedsel, die bol gaan staan, NIET gebruiken, de inhoud kan door verschillende oorzaken toch bedorven en zeer schadelijk voor de gezondheid zijn.
Groente, vlees, vis, melk;

2. koelen en bevriezen (ongunstige temperatuur)

- a. koelen : levensmiddelen worden bewaard op een koele plaats, in een koelkast of in het vrieslichaam van een koelkast. Beperkte houdbaarheid;
- b. diepvriezen : vlug en diep invriezen ± 40°C en bewaren in een vrieskast of kist (bewaren minstens ± 20°C). Lang houdbaar (± 1 jaar). Na het ontdooien treedt snel bederf op;

3. drogen (ongunstige voedingsbodem)

Het vocht wordt aan de voedingsbodem onttrokken op de normale (granen, peulvruchten) of op kunstmatige (melk, ei, groenten) wijze. Indien droog bewaard, lang houdbaar.
Melkpoeder, eipoeder, groenten;

4. inmaken (zouten, suikeren, in het zuur leggen)

Doordat de voedingsbodem op een, voor de meeste micro-organismen ongunstige wijze, wordt veranderd, wordt bederf afgeremd. Smaak wordt sterk beïnvloed. Beperkte houdbaarheid. Vlees, vis, groenten, vruchten, geleï, jams, haring, augurken, komkommers;

5. roken

Het voedsel wordt doordrongen met bederfwerende rookstoffen (o. a. creosoot). Geur, smaak, kleur van het voedsel veranderen sterk. Deze behandeling dikwijls in combinatie met zouten, drogen, koken of stomen. Zeer beperkt tot beperkt houdbaar.
Gerookte paling, rookvlees, rookspek, rookworst.

Ook het bewaren van bepaalde levensmiddelen onder vet (gebraden vlees), olie (olijven, truffel) en waterglas of kalk (eieren) is een vorm van conserveren.

Welke conserveringsmethode gebruikt kan worden is sterk afhankelijk van het te conserveren product.

Het bewaren van levensmiddelen in bergplaatsen, koel- en vriesruimten

Bergplaatsen moeten zijn:

- 1. Koel (doch vorstvrij) en donker (verkleuren).
- 2. Van een bepaalde vochtigheid. Te grote droogte kan bepaalde waren sneller dan nodig is doen indrogen (kaas, rookvlees). Te grote vochtigheid bevordert het schimmelen of het ondeugdelijk worden van bepaalde levensmiddelen (vleeswaren, rijst en meelspijzen).
- 3. Schoon en regelmatig gelucht, vrij van ongedierte (insecten, ratten, muizen).
- 4. Doelmatig ingericht. Een voldoende aantal planken en/of rekken biedt de mogelijkheid de voorraden overzichtelijk op te stellen. Oudere voorraden vooraan zetten, zodat ze het eerst worden verbruikt.

Sterk geurende artikelen altijd goed afgesloten bewaren.

Wordt in een bergplaats gemorst, dan direct opruimen.
Bewaar in een bergplaats nooit emballage, die niet grondig is schoongemaakt.

Koelkasten

Koelkasten zijn bedoeld om het bederf van voedsel tegen te gaan door het scheppen van een ongunstig klimaat voor micro-organismen. De meest uiteenlopende artikelen worden er in bewaard.
Steriel zijn die artikelen niet en zullen daardoor in de kast micro-organismen brengen of achterlaten. Regelmatig (zeker eenmaal per week) de kast met sodawater schoonmaken is daarom een vereiste.

Kennis van de bereiding en het gebruik van tafeldranken

Met de aanduiding "tafeldranken" wordt bedoeld, alle dranken, die tijdens een maaltijd (diner, koud buffet) kunnen worden geschonken. Verschillende soorten wijn, bier en mineraalwater.

Distillaten zijn dranken met een hoog alcoholpercentage, verkregen door de tijdens de gisting gevormde alcohol middels distillatie te concentreren.

Bij de bereiding van alle alcoholhoudende dranken wordt gebruikgemaakt van de kenmerkende eigenschap van de gistcellen om suiker aan te tasten, te ontleden en af te breken, waarbij uiteindelijk enkele nieuwe stoffen worden gevormd, alcohol en koolzuur. Het zo verlopende proces "gisting" genoemd, kan worden veroorzaakt door de werking van de praktisch overal in de natuur aanwezige gistcellen (b.v. op druivenschillen), of door toevoeging (enting, b.v. bij de bierbereiding) van zorgvuldig gekweekte gistcellen (Reincultuur).

Afhankelijk van de drank die men wil bereiden laat men vruchtensap, druivensap, in water opgeloste suiker van ontkiemd graan (door het ontkiemen wordt zetmeel omgezet in suiker) gisten.

Het percentage alcohol, dat door gisting in een vloeistof kan worden verkregen, is afhankelijk van de hoeveelheid suiker in de vloeistof.

Is er voldoende suiker aanwezig, dan zal de gisting doorgaan tot een alcoholpercentage van 16% is bereikt. Meer alcohol die ze zelf hebben gevormd. De suiker, die na het bereiden van de 16% alcohol, nog in de vloeistof overblijft wordt niet meer "vergist" en geeft de drank een bepaald zoetgehalte.

Wordt de gisting gestopt, doordat alle suiker in de vloeistof is verbruikt, dan wordt een lager percentage alcohol gevormd en is de verkregen drank niet zoet.

Zwak alcoholhoudende dranken (alleen "gisting")

Bier : Wordt verkregen door het laten gisten van gemalen, gekiemde gerst, waaraan hop werd toegevoegd. Bier bevat, al naar gelang de soort, van 3 tot 8% alcohol

Licht bier (lager bier) van 3 tot 4% alcohol

Zwaarder bier (pilsener) van 5 tot 6% alcohol

Zwaar bier (stout, bockbier) van 6 tot 8% alcohol

Bier is een dorstlessende drank en kan praktisch de gehele dag worden geschonken. Ook als tafeldrank wordt bier zeer gewaardeerd, vooral bij sterk gekruide spijzen.

Wijn : is gegist druivensap.

In het sap van de druiven bevindt zich (druiven-)suiker. De hoeveelheid is sterk afhankelijk van de soort druif, de rijpheid van de druif en van de hoeveelheid zonnewarmte waaraan de druif tijdens het rijpen heeft blootgestaan.

Op de schil van de druiven, die in de wijngebieden worden gekweekt, bevinden zich bepaalde bacteriën. Worden de druiven gekneusd of geperst, dan komen de gistcellen in het sap en veroorzaken een spontane gisting. Rode wijn wordt verkregen van blauwe druiven, die alleen gekneusd worden. De schillen, die de rode kleur aan de wijn geven, laat men meegisten.

Witte wijn verkrijgt men door het gebruik van witte druiven of van blauwe druiven waarvan men de schil heeft verwijderd (de druiven worden uitgeperst, alleen het sap laat men gisten).

Rosé wijnen worden gemaakt van blauwe druiven. De schillen laat men slechts korte tijd meegisten.

Van nature zoete wijnen zijn afkomstig van druiven met een hoog suikergehalte.

Kunstmatige zoete wijnen (port, sherry, madeira) verkrijgt men door WEL het gistingsproces in het druivensap op

gang te laten komen, maar dat proces, nadat een van tevoren vastgesteld deel van de (druiven-)suiker is "vergist", af te breken door aan de gistende massa alcohol toe te voegen (de gistcel verdraagt niet meer dan 16% en sterft af.

De zoetheid van de te bereiden dranken kan op die manier nauwkeurig in de hand worden gehouden.

N.B.: Zoete wijnen van enige klasse mogen nooit worden verkregen door eenvoudig suiker toe te voegen.

Toch gebeurt dat wel, met name in Duitsland, echter niet dan na verkregen toestemming van de betrokken autoriteiten.

Bij niet "mousserende" wijnen – ook wel stille wijnen genoemd – laat men alle koolzuur, die tijdens de gisting wordt gevormd, ontsnappen. Mousserende of koolzuurhoudende wijnen verkrijgt men door het laatste deel van het gistingsproces (of een tweede, minder heftige gisting) in de gesloten fles te doen plaatsvinden (champagne).

Bekende wijnproducerende landen zijn:

1. Frankrijk : Bordeaux- en Bourgognewijnen
2. Duitsland : Rijn- en Moezelwijnen
3. Portugal : Port en Madeira
4. Spanje : Sherry
5. Italië : Vermouth en Chianti

Bewaren en bederf

Wijn behoort liggend op rekken, op een koele, donkere, tochtvrije, niet te droge plaats te worden bewaard. Zo weinig mogelijk bewegen.

Ongeveer 24 uur voor het gebruik overeind zetten, waardoor het bezinksel (depot) naar de bodem kan zakken: rode wijnen in het vertrek waar ze zullen worden geschonken (chambreeren), witte wijnen op een koele plaats maar nooit in een koelkast. In noodgevallen in water met wat ijs erin.

Geopende flessen, vooral rode wijn, zo vlug mogelijk opgebruiken om te voorkomen dat de wijn verzuurt (verschraalt).

Gebruik

Wijn moet passen bij het gerecht waarbij ze wordt geschonken. Bij de keuze van de te schenken wijn(en) kunnen de volgende algemeen geldende regels in acht worden genomen.

Bij donker vlees: een volle rode.

Bij licht gekleurd vlees: een licht rode wijn of een rosé.

Bij koude voorgerechten, koude schotels van wit vlees en bij vis een niet zoete witte wijn.

Bij soep: een port, een sherry, een madeira of een niet zoete witte wijn.

Bij kaas: een rode wijn of een jonge, rode port.

Voor de maaltijd kunnen als aperitief worden gebruikt: sherry, port, vermouth of madeira.

De temperatuur waarop een wijn geschonken is van grote invloed op de smaak.

Wordt een niet zoete wijn (droge) te koud geserveerd, dan lijkt die wijn nog minder zoet (hard).

Naarmate de wijn zoeter is, mag ze koeler worden geschonken.

rode bordeaux : kamertemperatuur ± 17°C
rode bourgogne : iets beneden kamertemperatuur
rosé : tussen kamer- en keldertemperatuur
witte wijnen : koel serveren - keldertemperatuur ± 12°C
de zoetere soorten iets koeler
sherry : koel (maar niet op koelkasttemperatuur)
vermouth : koel
port/madeira : iets beneden kamertemperatuur

Vruchtenwijn

Wordt verkregen door het laten gisten van sap van andere vruchten dan druiven. Ze mag alleen worden verhandeld onder de naam "vruchtenwijn" of met de aanduiding van de naam van de vruchten waarvan ze werd bereid: bessenwijn, appelwijn (cider).

Gedistilleerd

Door gisting kan een (suikerhoudende) vloeistof ten hoogste 16% alcohol verkrijgen. Bij de bereiding van dranken met een hoger alcoholpercentage wordt de alcohol uit een gegiste vloeistof door distillatie afgescheiden, bijvoorbeeld de alcohol uit wijn, uit vruchtenwijn of uit gegist beslag van allerlei graansoorten.

Distilleren geschiedt als volgt.

De alcoholhoudende vloeistof wordt verhit tot ongeveer 75 à 80°C. De alcohol die bij een dergelijke temperatuur bijna kookt, verdampt in grotere hoeveelheden dan het andere vocht.

De gevormde damp wordt opgevangen, afgevoerd en gekoeld, waardoor ze weer vloeibaar wordt. Resultaat: een vloeistof met een belangrijk hoger alcoholpercentage dan de vloeistof waarvan werd uitgegaan. Door herhaling van genoemde proces kan een alcoholpercentage van ± 95% worden bereikt.

Dranken op deze wijze bereid (distillaten) zijn o.a.:

- Cognac : een distillaat van wijnen uit het gebied van Cognac (Frankrijk). Worden daartoe wijnen uit andere gebieden benut, dan mag de naam cognac niet worden gebruikt. Het verkregen product wordt dan als brandewijn (eau de vie) verhandeld. De Engelse versie van cognac wordt "brandy" genoemd, de Nederlandse "vieux" en de Duitse "Weinbrand".
- Whisky : bereid uit een mengsel van verschillende graansoorten (maïs, gerst, rogge, haver). De verhouding, waarin de graansoorten worden gebruikt, de bereidingswijze (o.a. het roken van de gekiemde granen) en het bewaren in vaten, die reeds eerder werden gebruikt voor de opslag van alcohol of van sherry, bepalen de smaak van de verschillende soorten whisky.
- Ierse whisky : sterke rooksmaak
Schotse whisky : minder sterke of geheel geen rooksmaak
Engelse whisky : minder sterke of geheel geen rooksmaak
Canadese whisky : vrij zoet van smaak

Gebruik: puur, on the rocks, met water, met sodawater, in gemengde drankjes

- Rum : een produkt van gegist rietsuikersap. Voornamelijk gebruikt in zogenaamde long drinks.
- Gin : gemaakt in Engeland. Vertoont veel overeenkomst met de Nederlandse genever. Gebruik: gin-vermouth, gin-tonic, gin-lime, cocktails.
- Genever : een produkt, dat voorden deel uit granen (moutwijn) en voor een deel uit suiker (spiritus) wordt bereid. Oude genever - 38 tot 40% alcohol, enigszins gelig van kleur, bevat een hoger percentage alcohol uit moutwijn dan jonge genever.
Jonge genever - 35% alcohol, kleurloos, voornamelijk of geheel bereid uit suiker gewonnen (spiritus).
- Likeur : een verzamelnaam voor zoete of half zoete dranken, samengesteld met alcohol, suiker, aftreksels van planten en/of kruiden.
Bereiding kan geschieden door distillatie of door eenvoudig de smaakstoffen aan alcohol toe te voegen. Het alcoholgehalte van de meeste Nederlandse likeuren bedraagt 28 à 32%, behalve de goedkopere soorten, de zogenaamde "verloflikeuren", waarvan het alcoholpercentage van ± 40%.
Gebruik : Likeuren worden in kleine glazen, in kleine hoeveelheden geschonken, sommige soorten gekoeld, andere op kamertemperatuur. Ze worden voornamelijk gedronken bij de koffie na een diner.

Mineraalwater

Natuurlijk bronwater, dat in bepaalde ziektegevallen als geneeskrachtig water wordt gedronken en waarvan verschillende soorten als tafelwater worden benut door mensen, die geen alcoholhoudende dranken gebruiken. Belangrijke mineralen, die in bronwater kunnen voorkomen zijn:

verschillende zouten, ijzer, zwavel, jodium, dubbelkoolzuur soda, enz.

Vooraf de soorten mineraalwater die koolzuurgas bevatten bevorderen de spijsvertering.

VRAGEN

1. Welke dranken worden aangeduid met de naam "tafel dranken"?
2. Wat zijn "distillaten" en hoe worden ze verkregen?
3. Op welke wijze ontstaat alcohol?
4. Hoeveel procent alcohol kan ten hoogste in een vloeistof worden verkregen door een natuurlijk proces en waarvan is het bereiken van dat percentage afhankelijk?
5. Noem drie soorten bier met vermelding van het alcoholpercentage.
6. Hoe verkrijgt men wijn?
7. Waardoor ontstaat witte wijn, rode wijn en rosé wijn?
8. Hoe verkrijgt men "mousserende" wijnen?
9. Noem vier bekende wijnproducerende landen met vermelding van één bekend soort wijn uit ieder van de genoemde landen.
10. Hoe dient wijn te worden bewaard?
11. Geef twee voorbeelden van gerechten en de daarbij passende wijn.
12. Wanneer schenkt men "aperitiefs"? Noem drie dranken die er geschikt voor zijn.
13. Hoe verkrijgt men vruchtenwijn? Mag deze drank onder de naam "wijn" worden verhandeld?
14. Hoe wordt cognac gemaakt?
15. Hoe heet de Engelse versie van cognac, hoe de Nederlandse en hoe de Duitse?
16. Uit welke grondstoffen (4) bereidt men whisky?
17. Waarvan maakt men rum?
18. Met welke Nederlandse drank vertoont gin veel overeenkomst?
19. Waaruit bestaat het verschil tussen oude en jonge genever?
20. Welk percentage alcohol bevatten over het algemeen de Nederlandse likeuren en hoeveel de meeste buitenlandse, vooral de Franse?
21. Wat is mineraalwater?
22. Noem vier mineralen die in mineraalwater kunnen voorkomen.
23. Welke soorten mineraalwater bevorderen de spijsvertering?
24. Noem twee dranken die door gisting alleen en twee die door gisting en distillatie worden verkregen.
25. Wat weet je van de temperatuur waarop rode wijnen moeten worden geschonken?

Hoofdstuk 3

DE WERKING, HET GEBRUIK EN HET DAGELIJKS ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR, DE GEBRUIKSVORWERPEN EN DE GEREEDSCHAPPEN VAN DE HOFMEESTER

In deze verhandeling zal worden getracht de leerling enige kennis bij te brengen omtrent de werking, het gebruik en het dagelijks onderhoud van de apparatuur, de gebruiksvoorwerpen en de gereedschappen, waarmee hij in de praktijk zal moeten werken.

Een uitgebreide technische kennis van al die werktuigen is voor hem niet nodig, wel voldoende kennis om de werktuigen met een zo groot mogelijk rendement te kunnen gebruiken en om te voorkomen, dat die – dikwijls zeer kostbare – apparatuur, enz. vlugger dan normaal onbruikbaar wordt door slijtage, stukgaan, enz.

Onderwerp: Het gebruik van elektriciteit.
Stofzuigers, schrobmachines, vloerwrijvers, elektrische comfoors, warmkasten, vaatwasmachines, koffiezetapparaten en vleessnijmachines.

Het gebruik van elektriciteit

Alvorens de meest voorkomende apparaten, waarmee in het bedrijf wordt gewerkt, stuk voor stuk te bespreken, iets over de energiebron: de elektriciteit.

Elektriciteit is een onderwerp, waarvan de meesten maar weinig weten. Men is er daarvoor wat huiverig voor en niet ten onrechte. Herhaaldelijk gebeuren er ongelukken, vaak met dodelijke afloop of met grote materiële schade, als gevolg van onwetendheid of achteloosheid bij het gebruik van elektriciteit.

Deze les is niet bedoeld om de onwetendheid omtrent het wezen van de elektriciteit te verminderen, maar wel om te wijzen op de noodzaak van voorzichtigheid bij het gebruik van deze krachtbron, waardoor onnodige ongelukken kunnen worden voorkomen. Daartoe de volgende wenken:

1. Moet een lamp uit of in een fitting worden gedraaid, schakel dan eerst de lamp uit en houdt de fitting alleen aan de porseleinen ring vast.
2. Moet men een steker in een stopcontact steken, dan moet men er zorg voor dragen, niet met de vingers met de pootjes van steker of met de polen van het stopcontact in aanraking te komen (in het donker niet met de vingers de juiste stand van de pootjes ten opzichte van de openingen (polen) van het stopcontact trachten te bepalen).
3. Trek de steker niet aan het snoer uit het stopcontact. De bevestiging van het snoer aan de steker is niet daarop berekend.
4. Zorg dat de snoeren niet bekneld raken, bijvoorbeeld tussen deuren enz. Kortsluiting kan daarvan het gevolg zijn.
5. Werk niet met beschadigde snoeren, stekers of contactdozen; laat ze tijdig repareren.
6. Een beschadigd snoer, dat op een natte vloer ligt. kan de hele vloer onder stroom zetten, hetgeen nare gevolgen kan hebben.
7. Bescherm snoeren en leidingen tegen vocht. Vocht geleidt de stroom en kan zodoende een verbinding vormen tussen de positieve (aanvoer) en de negatieve (afvoer) draad van de stroom, hetgeen tot gevolg kan hebben dat de meest verschillende voorwerpen "onder stroom" komen te staan. Ongelukken of schade kunnen daardoor worden veroorzaakt.
8. Laat geen snoeren over radiatoren, stoomleidingen, enz. hangen. Het isolatiemateriaal van de snoeren kan daardoor smelten of uitdrogen en afbrokkelen.
9. Laat reparaties door deskundigen verrichten en zorg dat alle stopcontacten en alle apparaten regelmatig, voor wat betreft dagelijks onderhoud door de gebruiker en periodiek onderhoud door de aangewezen instanties krijgt.
10. Gebruik de apparaten op verantwoorde wijze. Overbelasting kan stukgaan tot gevolg hebben (een doorgebrande motor) en heeft snelle slijtage als resultaat. Behandel de verschillende apparaten als ware ze Uw eigendom, beschouw ze niet als speelgoed.

De stofzuiger

Dit apparaat is te vergelijken met een aanzuigventilator. De lucht wordt aan de ene zijde aangezogen en aan de andere zijde weer uitgeblazen. De aangezogen lucht wordt in de stofzuiger door een "filterzak" geleid. Het droge stof en de kleine voorwerpen, die met de aangezogen lucht worden meegevoerd, blijven in de filterzak achter. In de meeste stofzuigers kan een papieren binnenzak in de stoffen filterzak worden geplaatst, waardoor het ledigen van

de stofzuiger wordt vergemakkelijkt. Het aanzuigen van de lucht geschiedt door een elektromotor, die een ventilator aandrijft. Nadat de luchtstroom door de filterzak is gevoerd, wordt hij aan de achterzijde van de stofzuiger weer afgevoerd. Buiten de normale "zuigmond" worden bij een stofzuiger hulpstukken van verschillend model voor verschillende doeleinden geleverd, o.a. een borsteltje voor stoffen meubelbekleding, een lang smal buisje voor moeilijk bereikbare hoeken. Gebruik deze onderdelen en bewaar ze bij de stofzuiger, ze horen erbij. Belangrijke punten voor het gebruik van de stofzuiger zijn:

1. Zuig niet over natte vloeren of over gemorste vloeistof.
2. De zuigslang is geen stalen sleepkabel. Ruk er daarom niet onnodig aan en buig haar niet in scherpe hoeken.
3. Maak de stofzuiger regelmatig leeg. Het bevordert de zuigkracht en spaart de motor.
4. Berg de stofzuiger na gebruik weg. Rol daarbij het snoer netjes op.
5. Op gezette tijden dient de stofzuiger door ter zake kundig personeel een onderhoudsbeurt te krijgen (motor schoonmaken, koolborstels controleren en zo nodig, vervangen, enz.).

Schrobmachines

Deze machines zijn bedoeld om grote vloerooppervlakten te schrobben en eventueel in de was te zetten. Ze komen voor in vele uitvoeringen en typen. Een bekend type is de machine met reservoir, dat kan worden gevuld met sop of boenwas. Bij gebruik als schrobmachine stroomt het sop gedoseerd naar de roterende borstels en wordt na benut te zijn, achter de borstels weer opgezogen. Wordt de machine als boenmachine gebruikt, dan wordt vloeibare was naar de borstels gevoerd, de afzuiginstallatie heeft dan geen functie meer.

Vloerwrijver

Hoewel er ook grote bedrijfsmachines in gebruik zijn, zullen we voor het merendeel te maken krijgen met de kleinere huishoudmachines. Enkele soorten van deze machines zijn geschikt om een vloer eerst in de was te zetten en daarna uit te wrijven. Deze soorten zijn uitgerust met een reservoir voor vloeibare was, welke wordt toegevoegd naar de borstel. De wat eenvoudiger machines zijn alleen geschikt om van tevoren in de was gezette vloeren uit te wrijven. Dit model voldoet in de praktijk het beste. Wordt een machine gebruikt voor het in de was zetten en uitwrijven, dan moeten daarvoor verschillende borstels worden gebruikt. Het wisselen geschiedt door een eenvoudige handgreep (bajonetsluiting). Door het aanbrengen van een viltstijf, die bij de machine wordt geleverd en met een drukknop aan de borstel kan worden bevestigd, kan een vloer "hoogglanzend" worden gewreven. Houd bij gebruik de machine stevig in de hand. Indien de borstel niet precies horizontaal is bevestigd, zal de machine gaan "dansen". Ook wanneer de machine te ruw wordt gebruikt, waardoor assen worden verbogen of de bevestiging van de motor aan de ombouw wordt ontzet, zal het danseffect optreden. Doordat daarbij het boeneffect verloren gaat, is de machine dan praktisch onbruikbaar. Controleer dus de bevestiging van de borstel. Borstel enz. moeten regelmatig worden schoongemaakt. Wassen in heet sop, zo nodig uitspoelen met benzine (denk om brandgevaar, gebruik de machine niet onmiddellijk na een dergelijke behandeling, benzinedampen).

N.B.: Behandel elk type vloerooppervlak op de voorgeschreven manier. Voor sommige is het gebruik van boenwas en wrijvers verboden.

Elektrische comfoors

Elektriciteit is bij deze apparaten de warmtebron. Vuur ziet men niet, behandel een comfoor daarom altijd alsof het heet is, ook al staat de schakelaar op de "nul"-stand. De schakelknop van de meeste comfoors of kookplaten geeft drie standen aan.

3. HEET: : bestemd om iets zo snel mogelijk aan de kook te brengen, te bakken of te braden.
2. MIDDENSTAND : bestemd om iets langzaam aan de kook te brengen of aan de kook te houden.
1. WARM : bestemd om iets dat niet meer koken mag warm te houden.

Tracht "overkoken" zoveel mogelijk te voorkomen. Gebeurt dat toch, neem dan het overgekookte vocht zo snel mogelijk l op, waardoor aanbakken wordt tegengegaan en waardoor wordt voorkomen dat de verwarmingselementen nat worden. – Vóór de dagelijkse schoonmaakbeurt de stekker uit het stopcontact nemen. De verwarmingselementen mogen niet nat worden, daarom weinig of geen water gebruiken bij het schoonmaken, alleen een natte doek.

Laat de kookplaten niet onnodig branden. Zorg in de buurt te zijn als er iets opstaat, vooral wanneer dat iets "vet" is (brandgevaar).

Een hofmeester van de wacht moet zich, alvorens 's avonds in te leggen, ervan overtuigen, dat alle platen zijn afgezet.
Voor veelvuldig gebruik op elektrische kookplaten zijn speciale pannen nodig. Ze behoren een dikke, vlak gedraaide bodem en zo mogelijk een zelfde middellijn als de kookplaat te hebben. De hitte, die door het comfoor wordt afgegeven wordt daardoor goed verdeeld en benut.
De bodem van gewone pannen en vooral die van geëmailleerde pannen, zullen door de directe hitte gemakkelijk krom trekken, spijzen zullen snel aanbranden.

Warmtekasten

Het doel van deze kasten is het VOOR KORTE TIJD warm houden van spijzen en het voorverwarmen van borden, schalen, enz. Om het warm houden van spijzen op verantwoorde wijze te kunnen doen is het nodig, dat de temperatuur in de kast ten minste 65 à 70°C bedraagt. Worden spijzen er te lang in bewaard, dan drogen ze dusdanig uit dat ze oneetbaar worden. De bovenzijde van de kast kan geschikt zijn om te worden gebruikt als verwarmd tafelblad.

Het schoonmaken moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren. Er zijn kasten, waarin de verwarmingselementen onderin zitten, waardoor het gebruik van water niet is toegestaan. In dat geval kan alleen een vochtige doek, bij een volledig afgekoelde kast worden gebruikt.

Zijn de elementen aan de zijkanten en/of bovenin geplaatst of wordt de kast met stoom verhit, dan kan wel water worden gebruikt. Voorzichtigheid blijft evenwel geboden. Nikkelstalenkasten kunnen glanzend worden gehouden door ze met droge vim te poetsen.

SCHAKEL DE STROOM UIT GEDURENDE DE TIJD DAT DE KAST NIET WORDT GEBRUIKT.

Vaatwasmachines

Ook deze machines zijn in velerlei vormen en uitvoeringen bij de KM in gebruik. De ene machine verricht een enkele handeling meer dan de andere of is groter, in principe komen echter de handelingen van alle machines er op neer, dat ze het vaatwerk eerst spoelen, daarna met sop bewerken en ten laatste weer spoelen, eventueel met gebruik van een glansmiddel. Al deze bewerkingen moeten plaatsvinden met heet water (ten minste 90°C) waardoor het vaatwerk, dat na de behandeling aan de koele lucht wordt blootgesteld, snel droogt. Bevat het water, dat wordt gebruikt te veel kalk (hard water), dan moet het eerst door een zogenaamd onthardingsapparaat worden gevoerd. De machine wordt anders snel onbruikbaar door kalkafzetting.

Bij gebruik van een moderne machine en een juiste toepassing van de mogelijkheden van de machine, is het dan ook niet aan te bevelen, het vaatwerk af te drogen. Een goede poleerbeurt met een schone doek, vóór het gebruik van het eetgerei, moet voldoende zijn. De vele soorten in gebruik zijnde machines maken het onmogelijk een algemeen overzicht te geven. Bij iedere machine worden daartoe de nodige instructies bijgeleverd, waarin precies staat hoe en waarmee sproeipijpen, roosters, reservoirs, enz. moeten worden gereinigd en hoe de machine verder behoort te worden onderhouden. Of de machine groot of klein is, kostbaar zijn ze allemaal en ook kwetsbaar. Gebruik ze daarom met zorg. Niemand is er mee gebaat, (ook de gebruiker zelf niet) wanneer de machine regelmatig stuk is. Verwerk het serviesgoed met overleg, zodat de brekage niet groter wordt dan onvermijdelijk is.

Vuilvernietigers

Een vuilvernietiger heeft tot doel keukenafval te vermalen. Hoewel ook bepaalde walinrichtingen er gebruik van maken, zullen toch in de hoofdzaak aan boord van schepen deze machines van groot nut zijn.

Zonder veel sporen achter te laten kan het afval, door gebruik van een vuilvernietiger, buiten boord worden gespoeld. De machine bestaat uit een koker met daarin een aantal snel draaiende stalen messen. Het afval wordt in de trechtervormige opening gestort en door middel van water in de koker gespoeld. Een goede watertoevoer voorkomt verstoppingen.

Begrijpelijk is het, dat zich in het afval geen harde voorwerpen als bestek, botten, bierdoppen, enz. mogen bevinden. Na gebruik moet de vuilvernietiger goed gereinigd worden, zodat geen broedplaats van micro-organismen ontstaat. Het gebruik van desinfecterende middelen kan daarbij van nut zijn.

Koffiezetapparaten

De machines, die bij de KM in gebruik zijn, kunnen, naar type, worden verdeeld in automatische en niet automatische machines. Bij het laatste type kan nauwelijks worden gesproken van een machine, het zijn meer koffieketels. De eenvoudige, niet automatische exemplaren bestaan uit een porseleinen of stalen binnenketel, omgeven door een buitenketel. De ruimte tussen binnen- en buitenketel is geïsoleerd, bij oudere modellen gevuld met water, in welk geval de ketel aan de buitenzijde is voorzien van een peilglas dat de stand van het water aangeeft.

Onder de ketel bevindt zich een verwarmingselement. In de binnenketel hangt een flanellen zak, waarin de gemalen koffie wordt gedaan. Soms gebruikt men in de flanellen zak nog een binnenzak van speciaal papier. Door KOKEND water op de koffie te schenken wordt koffie gezet.

De hoeveelheid gezette koffie wordt op een peilglas aan de buitenzijde van de ketel aangegeven. De inhoud van dit type ketels varieert van 6 tot 25 liter. De flanellen koffiezakken behoren direct na gebruik te worden uitgespoeld en gedroogd en eenmaal per week te worden uitgewassen en nagespeeld: eerst in een azijnoplossing, daarna met veel schoon water. Ook de aftapkraan met het bijbehorende leidinkje moeten regelmatig worden schoongemaakt.

Koelinstallaties, keukenmachines en handmixers

Koelinstallaties

De werking van koelinstallaties berust op het natuurkundig verschijnsel, dat voor verdampen warmte nodig is. We kunnen dit verschijnsel zelf constateren, door wat benzine, alcohol of ether in de handpalm te schenken. Deze vloeistoffen verdampen vrij snel, de warmte die daarvoor nodig is wordt aan de huid van de hand onttrokken, waardoor een gevoel van koude ontstaat.

Andere voorbeelden zijn het gebruik van eau de cologne en de afkoeling, veroorzaakt door het verdampen van transpiratie. Een zeer beknopte uitleg omtrent de werking van koel- en vrieskast is de volgende.

Een gesloten buizencircuit wordt gevuld met een soort gas, dat door compressie of door koeling gemakkelijk vloeibaar kan worden gemaakt en dat onder bepaalde omstandigheden weer snel verdampt.

Tegenwoordig gebruikt men, indien mogelijk, dikwijls het zogenaamde "freongas", dat de voordelen heeft niet giftig te zijn, niet brandbaar, niet kan ontploffen en geen metalen aantast.

Onderhoud koelkast

De stekker uit de contactdoos halen, de deuren van de koelkast openen en op deze wijze de koelkast laten ontdooien. Daarna de kast schoonmaken met sop of soda en water. Nabehandelen met schoonwater en goed droogmaken. Eventuele ijsbakjes leegmaken, uitwassen en met fris water vullen. Let er op bij het schoonmaken, dat het buizencircuit niet door stoten, ruwe behandeling of anderszins wordt beschadigd.

Moet een voorraad ijsblokjes worden gemaakt in verband met een party of iets dergelijks, begin dan met het oude ijs in de bakjes weg te gooien.

Er kunnen allerlei luchtjes in zijn opgenomen. Gebruik ook nooit ijs, dat al dagenlang in de bakjes zit.

Diepvriesinstallaties

De werking berust eveneens op het natuurkundig verschijnsel: voor verdamping is warmte nodig. De kisten en kasten, die bij de KM in gebruik zijn, hebben over het algemeen een werkt temperatuur van ongeveer -20°C en zijn bedoeld om levensmiddelen te bewaren die van te voren zijn diepgevroren bij een temperatuur van minstens -40°C . Toch worden de kisten en kasten ook gebruikt om verse artikelen in te bewaren, die dan natuurlijk ook bevriezen. Doordat op deze manier het proces van invriezen te langzaam verloopt, zullen smaak en samenstelling (consistentie) meer te lijden hebben dan bij het invriezen bij minstens -40°C . Ook de houdbaarheid is geringer. Het meest economische gebruik van de kisten en kasten maakt men, indien de artikelen die worden ingevroren, voor zover mogelijk, in vooraf berekende hoeveelheden verpakt, voorzien van een aantekening omtrent inhoud en datum van invriezen. Verder moeten de artikelen goed gesorteerd te worden weggeborgen. De oudste artikelen vooraan. Houd aantekening van de inhoud van de kast of de kist.

Men voorkomt door deze maatregel, dat de kast of kist te lang moet open blijven doordat men naar de gewenste artikelen moet zoeken (verlies van koude lucht) en dat men meer dan voor direct gebruik nodig is, uit de kast moet halen. Ook hier moet men artikelen, die kunnen uitdrogen of die een sterke geur verspreiden, goed verpakken. Zorg dat de artikelen, die dan niet verpakt, zo schoon mogelijk worden weggeborgen. Bij een vrieskast of -kist krijgt men maar weinig gelegenheid tot schoonmaken.

Bij het gebruik van een koelkast moet rekening worden gehouden met het feit, dat niet overal in de koelkast de temperatuur dezelfde is.

Koude lucht is zwaarder dan warme lucht en zakt dus vanaf het koellichaam naar beneden, wordt daar warmer en stijgt langs de wanden weer naar boven. Zo ontstaat in de kast een luchtcirculatie. Belangrijk is ook de vochtigheidsgraad in een koelkast.

Koude lucht kan minder vocht opnemen dan warme. Verder wordt de circulerende lucht nog droger, doordat ze regelmatig langs het koellichaam wordt gevoerd en een deel van de waterdamp zich daarbij op het koellichaam afzet en bevriest (rijpvorming).

Worden levensmiddelen in een koelkast geplaatst, dan moet men rekening houden met het verschil in temperatuur en de vochtigheidsgraad in de kast. Zo zullen bijvoorbeeld in de directe nabijheid van het vrieslichaam (of erin) geen artikelen mogen worden bewaard, die door bevriezing schade zouden kunnen lijden (eieren, fruit, groenten, gevulde en afgesloten flessen, enz.).

De meest geschikte temperaturen voor het bewaren van enkele der voornaamste levensmiddelen zijn:

1. vers fruit en groenten : $\pm 4^{\circ}\text{C}$
2. vers vlees : $\pm 0^{\circ}\text{C}$ tot 2°C
3. eieren : $\pm 4^{\circ}\text{C}$
4. vis : $\pm 0^{\circ}\text{C}$ tot 2°C
5. boter : $\pm 4^{\circ}\text{C}$
6. melk : $\pm 4^{\circ}\text{C}$
7. bier : $\pm 6^{\circ}\text{C}$ tot 8°C

De geringe vochtigheidsgraad in een koelkast zal het uitdrogen van levensmiddelen sterk bevorderen. Door ze te verpakken (b.v. in plastic zakken) of in afgesloten schalen op te bergen, wordt het uitdrogen voorkomen. Goed verpakken – liefst luchtdicht – geldt eveneens voor artikelen, die een sterke geur verspreiden (vis, garnalen). Vooral melk, eieren, boter, vlees en vleeswaren zijn zeer gevoelig voor vreemde geuren. Het schoonmaken van een koelkast moet regelmatig gebeuren. Eenmaal per week minstens.

Keukenmachines en handmixers

De keukenmachine bestaat in hoofdzaak uit een vast motorblok met elektromotor met één of twee aansluitingsmogelijkheden voor diverse hulpstukken zoals verschillende soorten garden, deeghaken en mengkommen, koffiemolen, rauwkostmolen, vleesmolen, enz.

De machines bestaan in lichte uitvoeringen, bestemd voor huishoudelijk gebruik en zwaardere uitvoeringen, bestemd voor gebruik in grotere keukens. De handmixer biedt minder mogelijkheden, vooral voor het zwaardere werk, maar is zeer handig bij het verrichten van eenvoudige werkzaamheden, zoals eieren en room kloppen, mayonaise draaien, mengen van niet te zwaar deeg of het maken van beslag, enz.

Onderhoud van het motorische gedeelte van een keukenmachine of van een mixer behoort niet tot de taak van de hofmeester, wel het zorgvuldig schoonmaken van de gebruikte hulpstukken. Gebruik de machine met zorg en voorkom overbelasting.

VRAGEN

1. Op welk natuurkundig verschijnsel berust de werking van koelinstallaties? Geef twee voorbeelden, aan de hand waarvan dat verschijnsel zelf kan worden geconstateerd.
2. Noem twee oorzaken, waardoor de lucht in een koelkast "droog" is.
3. Hoe komt het, dat niet overal in een koelkast dezelfde temperatuur heerst?
4. Welke artikelen moeten, indien ze in een koelkast moeten worden bewaard, goed verpakt zijn?
5. Waarom moet men ijsblokjes, die al dagen in een koelkast staan, niet meer gebruiken?
6. Waarom mag men geen eieren bewaren in het vrieslichaam van een koelkast?
7. Wat is de werkteemperatuur van de meeste vrieskasten of -kisten die bij de KM in gebruik zijn?
8. Welke temperaturen zijn het meest geschikt om levensmiddelen in te vriezen?
9. Waarom is het aan te bevelen om in te vriezen levensmiddelen van tevoren in bepaalde hoeveelheden te verpakken en waarop moet de hoeveelheid van zo'n verpakking worden gebaseerd?
10. Welke artikelen moeten liefst luchtdicht worden verpakt, alvorens ze in een koelinstallatie op te bergen?

Gebruiksvoorwerpen

Pannen

De grootte van de pannen, die bij de KM in gebruik zijn, varieert van een halve liter (de kleinste steelpan) tot 80 liter (de grootste kookpan).

Het materiaal waarvan ze gemaakt zijn is verschillend en houdt voor een deel verband met het doel waarvoor ze bestemd zijn. Niet alleen bij het gebruik, maar ook bij het onderhoud speelt het materiaal waarvan de pannen gemaakt zijn een rol.

Voorbeelden van de meest voorkomende soorten pannen en hun onderhoud zijn:

1. Smeedstaal
Kookpannen, frituurpannen en soms ook braadsleden (in de gewone huishouding worden deze pannen ook gebruikt, maar zijn dan meestal nog geëmailleerd). Smeedijzeren pannen worden in het algemeen alleen gebruikt voor bakken en braden, niet voor koken en zeker niet voor het koken van zure gerechten en visgerechten. De pannen zijn niet roestvrij. Ze kunnen worden schoongemaakt met sop of sodawater en mogen met een pannenspons worden bewerkt. Een pan die een dergelijke schoonmaakbeurt heeft gekregen kan snel roesten of bij een volgend gebruik gemakkelijk "aanzetten". Dat kan worden voorkomen door de pan, na de schoonmaakbeurt in te wrijven met vet of olie en daarna even goed heet te laten worden. Een koekenpan, die maar even gebruikt werd en niet erg vuil is, kan worden gereinigd door afwrijven met grauw papier en zout.
2. Aluminium
Zijn deze pannen van een goede kwaliteit aluminium en van voldoende dikte (minstens 3 mm) dan zijn ze, mits op de juiste wijze onderhouden, erg duurzaam. Het zijn echte "kookpannen" met een goede warmtegeleiding. Het materiaal is echter gevoelig voor bepaalde stoffen, hetgeen belangrijk is, zowel bij het gebruik als bij het onderhoud. Eiergerechten en ook zure gerechten kunnen daarom beter niet in een aluminium pan worden bereid, de spijzen zouden verkleuren (zwart worden) of voor verdere bewerkingen ongeschikt worden (visbouillon kan "blind" worden). Aluminium pannen kunnen met gebruik van sop en een stalen pannenspons (staalwol) en vim worden gereinigd. Zwarte aanslag in de pan is onschuldig en behoeft niet te worden weggeschuurd. De verkleuring verdwijnt vanzelf, bijvoorbeeld wanneer appelmoes of rabarber in de pan wordt gekookt. Bij het onderhoud mag nooit soda, gloor of een koperen pannenspons of -lap worden gebruikt. Aluminium verkleurt door de werking van gloor en lost op in soda, waardoor vooral in de bodem putjes ontstaan, zogenaamde putcorrosie. Ook koper werkt in op aluminium, waardoor dezelfde corrosieverschijnselen zich voordoen.
3. Roestvrij staal
Dit materiaal bestaat uit een metaallegering (mengsel) en is hard, roest- en vlek-vrij. Kookpannen, braadsleden, opsnitbladen, enz. worden van dit materiaal gemaakt. Roestvrij stalen pannen zijn zeer sterk, Ernaar zetten gauw aan en zijn tamelijk zwaar. De warmtegeleiding is minder goed, waardoor de pannen zeker niet voordelig in het gebruik zijn. Het onderhoud is eenvoudig: het metaal verdraagt ieder schoonmaakmiddel.
4. Nikkelstaal
Pannen van dit materiaal gemaakt, bezitten dezelfde eigenschappen als die van roestvrij staal. Door toevoeging van nikkel aan de metaallegering (vandaar de naam) zijn ze echter nog harder en onverslijtbaarder. Ze zijn natuurlijk erg duur in aanschaf.

Water-, koffie-, theeketels en -potten

De ketels, die onder de naam "waterketels" te boek lopen, worden zowel als water-, koffie- of theeketel gebruikt. Ze hebben een inhoud van acht of vijf liter en zijn gemaakt van gegalvaniseerd ijzer. De koffie- en theepotten zijn van roest vrij staal gemaakt, al dan niet gepolijst.

De koffiepot, met een inhoud van 1¼ liter, wordt geleverd met een filter, treefje en deksel. Het geheel is geschikt om als filterpot te worden gebruikt, bijvoorbeeld om koffie voor kleinere groepen personen of koffie-extract voor een diner te zetten. De pot wordt zonder filter als "serveerpot" gebruikt in longroom en onderofficiers-verblijf. De theepot is van een afwijkend, wat hoger model, met een inhoud van ¾ of 2 liter.

Bij het gebruik van zowel de ketels als de potten gelden de volgende vuistregels.

1. Waterketels

Gebruik dezelfde ketel niet afwisselend voor het koken van water, het zetten van koffie of thee anders gaat de koffie naar thee en de thee naar koffie smaken. Zowel in- als uitwendig moeten de ketels schoon worden gehouden. Eventuele ketelsteen in een ketel, die voor het koken van water wordt benut, kan worden verwijderd door het uitkoken met een azijnoplossing (goed naspoelen), koffie- en theeketels moeten regelmatig worden uitgekookt, zeep- en sodaresten verwijderen door naspoelen met heet water en daarna uitkoken met schoon water. Ook uitwendig hebben de ketels onderhoud nodig, regelmatig afschrobben dus. Wil men een ketel, om welke reden dan ook, uitwendig een extra goed aanzien geven, dan poetsen met droge vim of met koperpoets (alleen uitwendig).

2. Koffie- en theeketels

Voor het gebruik van deze potten geldt dezelfde regel als voor de waterketels. Gebruik ze niet afwisselend voor koffie en voor thee. De potten zijn aan hun vorm duidelijk herkenbaar als koffie- of als theepot. Het materiaal waarvan de potten gemaakt zijn, al of niet gepolijst roestvrij staal, maakt het onderhoud gemakkelijk. Zowel de koffie- als de theepotten kunnen worden uitgekookt met sodawater, waaraan zo nodig, een beetje gloor is toegevoegd. De "aanslag" aan de binnenkant van de potten en in de tuit zal daardoor verdwijnen. Laat de potten na het uitkoken niet drogen voordat ze goed uitgespoeld zijn. Ze slaan anders wit uit.

Schuimspanen

Grote, geperforeerde, platte lepels van vertint ijzer. Bestemd om te worden gebruikt bij frituurbereidingen, het opscheppen van groenten, enz.

Houten pollepels

Gemaakt van een harde houtsoort en gebruikt bij het maken van beslag, pudding, "au bain marie" -bereidingen, enz.

Opscheplepels

Van vertint ijzer, voor het opscheppen van soep, saus, enz.

Pannenkoekmes

Van roestvrij staal, in gebruik bij bak- en braadwerk.

Vleesvork

Grote tweetandige, stalen vork, ook wel voorsnijvork genoemd, in gebruik bij het braden en voorsnijden van vlees.

Hakmes

Rechthoekig stalen bijltje, voor het hakken van groenten, vlees, enz. (altijd met gebruik van een snijplank).

Snijplank

Een goede plank is gemaakt van iepen- of beukehout. Regelmatig afschrobben met heet sop of sodawater. Niet drogen in de zon of op de verwarming (kromtrekken).

Broodplank

Meestal gemaakt van een goedkopere houtsoort. Alleen gebruiken voor het snijden van brood en aanverwante artikelen.

Zeven

Drie soorten zeven kunnen in een gamelle of kombuis worden aangetroffen.

1. Puntzeef

Puntig toelopende zeef van vertint ijzer, gebruikt voor het zeven (passeren) van vloeistoffen als bouillon, enz.

2. Paardenharenzeef

Een cirkelvormige houten ommanteling, waarin een gaaswerk van paardenhaar (goedkopere uitvoering: nylongaas), gebruikt voor het zeven van droge stoffen (bloem, paneermeel) en het heel fijn wrijven van voorgesneden of gehakte ingrediënten, als eigeel, eiwit, vleessoorten, enz. Uitwassen met sop, goed naspoelen en laten drogen.

3. Roerzeef Van vertint ijzer met een aantal losse bodems (van fijn tot grof), waarin de ingrediënten, door de zeef worden geperst. Na gebruik de zeef uit elkaar halen en alle onderdelen goed schoonmaken.

Spuitzak

Een puntig toelopende zak, gemaakt van geplastificeerd nylon, met een opening in de punt. In de opening kunnen spuitmondjes worden geplaatst, die in diverse soorten en voor diverse doeleinden bij de spuitzak worden geleverd. Na gebruik het spuitmondje uit de zak nemen en beide goed afwassen en laten drogen.

Gehaktmolen

Hier wordt bedoeld de eenvoudige gietijzeren molen met handbeweging die door middel van een klemschroef op een tafelrand, enz. kan worden vastgezet. De molen kan, behalve voor het draaien van gehakt, ook worden gebruikt om andere ingrediënten fijn te malen, bijvoorbeeld paneermeel, spinazie, aardappelen (puree) enz. (pas op de vingers). Bij gebruik kan de molen tussentijds provisorisch korden schoongemaakt door er een stuk brood door te draaien. Om de molen schoon te maken alvorens hem weg te bergen: uit elkaar halen, alle onderdelen goed schoonmaken en afdrogen.

VRAGEN

1. Voor welke soorten van bereidingen van levensmiddelen worden smeedijzeren pannen in het algemeen gebruikt?
2. Waardoor kan worden voorkomen, dat een smeedijzeren pan "aanzet" of gaat roesten?
3. Welke gerechten kunnen beter niet in een aluminiumpan worden bereid?
4. Noem drie schoonmaakartikelen, die nooit bij het onderhoud van aluminium pannen mogen worden gebruikt.
5. Wat zijn "corrosieverschijnselen"?
6. Noem drie voordelen en drie nadelen van roestvrij stalen pannen.
7. Welk verschil bestaat er tussen het materiaal waarvan roestvrij stalen en waarvan nikkelstalen pannen zijn gemaakt?
8. Waartoe worden de ketels, die onder de naam waterketel te boek lopen, gebruikt? Welke inhoud hebben ze en van welk materiaal zijn ze gemaakt?
9. Van welk materiaal zijn koffie- en theepotten gemaakt? Welke inhoud hebben deze potten en hoe moeten ze worden schoongehouden?
10. Welke drie zeven kunnen in een gamelle of kombuis worden aangetroffen?
11. Hoe maakt men een gehaktmolen goed schoon?
12. Van welke houtsoort is een goede snijplank gemaakt en hoe dient de plank te worden onderhouden?

Gereedschappen

Bij de onderhoudswerkzaamheden in het hofmeesterbedrijf, wordt niet alleen gebruik gemaakt van apparaten als stofzuigers, enz. maar ook van meer eenvoudige handgereedschappen, zoals verschillende soorten bezems en ander borstelwerk, dweilen, sponzen, zeemlappen, werkdoekjes. enz.

Ook deze gereedschappen hebben in meerdere of mindere mate onderhoud nodig. Verwaarloosd gereedschap wordt snel onbruikbaar voor het doel waarvoor het bestemd is en levert daardoor de gebruiker alleen maar ergernis.

Borstelwerk

1. De gewone straatbezem, gemaakt van een houtvezel (piassava) en te gebruiken voor het vegen van ruwe stenen vloeren en straten. Niet gebruiken om te schrobben.
2. De luiwagen, gemaakt van fiber of van kokosvezel, uitsluitend voor het schrobben van gladde vloeren. Na gebruik laten drogen.
3. De lange en de korte stoffer, gemaakt van varkenshaar, fiber of kokos. De stoffers van varkenshaar zijn zacht en worden gebruikt voor het droog aanvegen van gladde vloeren.
Kokos of fiber stoffers zijn hard en geschikt voor het uitvegen van matten, vloerkleden, enz. Stoffers mogen niet worden gebruikt voor nat werk en zeker niet voor het in de was zetten van vloeren. Vuil geworden stoffers kunnen worden gewassen in niet te heet sop met een scheutje ammoniak: hangend laten drogen, niet boven de verwarming in verband met het scheuren van het houtwerk. Zachte stoffers, ook al zijn ze droog, na gebruik ophangen, daar anders de haren blijvend verbuigen.
4. De radiatorborstel, een lange, smalle, platte borstel van varkens- of paardenhaar, gebruikt om radiatoren stofvrij te houden.

Dweilen

Ze worden vervaardigd van grove katoen, soms versterkt door een nylonvezel. Vloeren mogen worden gedweild wanneer ze tegen vocht bestendig zijn. Neem één of twee emmers water. Dweil de moeilijk bereikbare plaatsen, bijvoorbeeld onder kasten, enz., met de hand, gebruik voor de rest een luiwagen met daaromheen een dweil geslagen. Begin met de gedeelten van de vloer, die het verst verwijderd zijn van de plaats waar schoon water moet worden gehaald. Dweil eerst met een natte dweil, daarna met een goed uitgewrongen dweil. Neem schoon water zodra dit nodig is. Spoel na gebruik de dweil goed uit. Zo nu en dan uitwassen in sop of sodawater, goed naspoelen in lauw water. Natte dweilen altijd hangend opbergen op een plaats waar ze kunnen drogen.

Sponzen

Het soort materiaal, waarvan sponzen gemaakt kunnen zijn, is van invloed op het gebruik en het onderhoud ervan.

1. Natuurspons, gemaakt van een zeedier, dat tot de laagste vorm van dierlijk leven behoort en veel voorkomt in de Middellandse zee (sponzenvissers). De natuurspons is sterk en soepel, kan veel water bevatten, maar heeft geen "zemende" werking en is duur in aanschaf.
Onderhoud: af en toe reinigen in niet te heet sop, sopresten verwijderen door goed naspoelen in water met een scheut azijn.
2. Viscosiespons, gemaakt van houtcellulose. Sterk en soepel, kan veel water bevatten en kan, na uitgeknepen te zijn, als zeem worden gebruikt. Deze eigenschap en het feit dat de prijs redelijk is, maakt de viscosiespons tot de meest verkochte.
3. Plastic en rubberspons, gemaakt van plastic of sponsrubber, wel soepel maar niet sterk, kunnen niet als zeem worden gebruikt. Onderhoud: als natuurspons.

Zeemlappen

Deze worden gemaakt van op speciale wijze gelooide huiden van bepaalde geiten- en schapensoorten. Een goede zeem mag geen harde of dunne plekken vertonen en niet bestaan uit aan elkaar genaaide stukken (tegen het licht houden). Een zeem mag niet in aanraking komen met benzine, petroleum, ammonia of synthetische reinigingsmiddelen. Heeft men bij het schoonmaken deze middelen gebruikt, dan eerst het te zemen vlak goed naspoelen met schoon water. Onderhoud: is een zeemlap, ondanks genomen voorzorgsmaatregelen, toch vuil en stug geworden, zet deze dan in een heel zwak sopje, waardoor een lepel slaolie werd geklopt. De zeemlap af en toe uitknijpen en na een uur uitspoelen en laten drogen.

Voor alle hiervoor genoemde gereedschappen, die bij de onderhoudswerkzaamheden worden gebruikt, geldt de regel: zet of hang ze altijd zodanig weg dat ze goed kunnen drogen.

Hoofdstuk 4

HOFMEESTER VAN DE HUTTEN

De hofmeesters die belast zijn met het onderhoud van de hutten (en eventueel andere ruimten), zullen meestal ook nog ingeschakeld zijn bij andere werkzaamheden, zoals tafellopen, wachtlopen, enz. En vooral aan boord van varende schepen zullen zij ook nog ingedeeld kunnen zijn bij diverse rollen en oefeningen.

Om hun hoofdtak, het onderhoud van de hen toegewezen hutten, naar behoren te kunnen vervullen, dienen zij een goed overzicht te hebben van de indeling van het te verrichten werk.

Dat kan gebeuren door het opstellen van een werkschema, waarin zowel de dagelijkse als de wekelijkse werkzaamheden worden vermeld.

Een dergelijk schema dient te worden opgemaakt door de chef-hofmeester, één en ander in overleg met de bewoners van de hutten.

Moet een slaaphut tevens dienst doen als bureau, dan zal de indeling van de werkzaamheden zo dienen te zijn, dat de hut 's morgens ten spoedigste gebruiksgereed is. De werkzaamheden dienen te geschieden in een logische volgorde, bijvoorbeeld niet eerst stof afnemen en daarna bedden opmaken.

Getracht zal worden een opsomming te geven, voor zover mogelijk in een logische volgorde van de algemeen voorkomende werkzaamheden in de hutten, zowel aan boord als bij inrichtingen.

1. Ramen open, het vertrek luchten, eventueel patrijspoorten aan boord van schepen, tijdens de vaart echter zullen deze nog maar hoogst zelden mogen of kunnen worden geopend.
2. Alvorens aan de andere werkzaamheden te beginnen, ruimte daarvoor maken door de hut op te ruimen. Hoewel de bewoner(s) van de hut zelf geacht wordt te zorgen, dat alle persoonlijke eigendommen enz. op de daarvoor bestemde plaatsen worden opgeborgen kunnen er redenen zijn dat dit niet gebeurt. In dat geval ruimt de hofmeester op. Eventuele dingen van waarde legt hij achter slot. Kan dat niet en kan hij de eigenaar niet bereiken dan waarschuwt hij de chef-hofmeester, die dan maatregelen neemt.
3. Nadat ruimte geschapen is, worden de bedden afgehaald en model opgemaakt. Zo mogelijk eerst laten luchten.
4. Na het opmaken van de bedden wordt, in volgorde: de vloer gestofzuigd of geveegd, de wasbakken met vim schoongemaakt, de spiegel vlek vrij gemaakt, eventuele asbakken leeg en schoongemaakt, papierbakken en lekbakken onder de patrijspoorten geledigd, in de gehele hut stof afgenomen en verdampingsbakjes bijgevuld.
5. Éénmaal per week dient iedere hut een grote schoonmaakbeurt te krijgen (schema). Buiten de gewone dagelijkse werkzaamheden worden o.a. de wanden en het houtwerk afgesopt, de ruimte onder de matrassen gestofzuigd, de vloer in de was gezet, geschrobd of behandeld op de voor die vloer voorgeschreven manier en de meest verborgen hoeken stofvrij gemaakt (bureaubladen NOOIT in de was zetten).
6. Door de zorg van de hofmeester van de hutten wordt het wasgoed, dat door de eigenaar wordt ingepakt en voorzien van een waslijst ingeleverd en na gewassen te zijn weer in ontvangst genomen. Een en ander op aanwijzing van de chef; hofmeester, die belast is met het toezicht op de hutten.

N.B.: Een aantal voorwerpen in een hut zijn privé-eigendommen van de bewoners en dienen als zodanig door de hofmeester te worden gerespecteerd. Boeken, tijdschriften, brieven en andere papieren, gebruiksvoorwerpen als radio's, enz. zijn de dingen waar de hofmeester behoort af te blijven.

Hoofdstuk 5

LES 1: TAFELDEKKEN EN SERVEREN VAN SPIJZEN EN DRANKEN

Onderwerp: Inleiding verschillende maaltijden, het menuschema.

Moet voor een maaltijd de tafel worden gedekt of moeten de spijzen waaruit de maaltijd bestaat worden geserveerd, dan zal de eerste vraag van degene, die er mede wordt belast zijn: "wat is het menu"?

Het antwoord op deze vraag zal beter worden begrepen, indien de vraagsteller enig idee heeft omtrent de regels, die gelden bij het opstellen van een verantwoord menu en van de wijze waarop zo'n menu tot stand komt. Alvorens het "serveren" van spijzen en dranken te behandelen, zal daarom eerst een les worden besteed aan de lesstof "menubouw".

Menubouw

Ter verduidelijking van de te behandelen stof een korte uitleg van enkele daarin veel gebruikte begrippen.

- Maaltijd : Het gebruiken van een maaltijd is het nuttigen van meerdere gerechten of van slechts één enkel gerecht, van een zodanige omvang of hoeveelheid, dat men er genoeg aan heeft.
- Gerecht : Een gerecht is één enkele spijs (een pudding) of combinatie van spijzen als één geheel en onder een "eigenaam" opgediend (een vleeschotel, hors d'oeuvre varié, e.d.).
- Gang : Wanneer over een "gang" van een menu wordt gesproken, dan kan z'n gang bestaan uit één enkel op zichzelf staand gerecht, maar ook uit meerdere gerechten, die als een bij elkaar behorende combinatie wordt geserveerd.
- Menu : Een verzameling van gerechten (gangen), die in een bepaalde volgorde worden geserveerd en een complete maaltijd vormen, noemt men een menu. Ook het vel papier, kaarten of ander materiaal, waarop de namen van de gerechten, ten dienste van de gasten, staan vermeld, wordt wel "het menu" genoemd. In werkelijkheid is dat de "menukaart".

Elk soort gerecht heeft in een menu een bepaalde functie (eetlust opwekkend, verzadigend, enz.). De functies kunnen de gerechten alleen dan vervullen, wanneer ze in goede volgorde worden gegeten. Hetzelfde geldt voor de combinatie van spijzen, die samen een gerecht vormen.

Zo behoort een maaltijd aan te vangen met een licht verteerbaar gerecht of gerechten, die meer de eetlust prikkelen dan een voedende werking hebben (bijvoorbeeld kleine koude voorgerechtjes, soepen, bouillon, enz.). Na de licht verteerbare gerechten volgen de meer voedende (bijvoorbeeld de hoofdgerechten). Tot dit punt in het menu behoren zowel de licht verteerbare als de voedende gerechten tot de "hartige" spijzen. De maaltijd wordt beëindigd met een lichte, weinig voedende, meestal zoete gerechten (ijs, pudding, maar ook kaas, enz.). Bij het opstellen van een menu dient eveneens rekening te worden gehouden met de toonaangevende kleuren van de elkaar opvolgende gangen, terwijl ook de kleuren van de verschillende onderdelen van de gerechten zelf moeten harmoniëren. Verder mogen dezelfde hoofdingrediënten niet tweemaal in een menu voorkomen, dus niet tweemaal vis of tweemaal dezelfde vleessoort als hoofdbestanddeel van een gerecht.

De verschillende maaltijden:

Het ontbijt

Dit is een maaltijd waarvan het karakter voornamelijk wordt bepaald door de persoonlijke smaak van de gebruiker. Een Nederlands ontbijt zal over het algemeen bestaan uit een keuze uit de volgende gerechten:

1. Broodsoorten : Wit, bruin en/of roggebrood, kadetjes, krentenbrood, beschuit, enz.
2. Boter : Roomboter en/of dieetboter of gewone margarine.
3. Eieren : Gekookt, gebakken, omeletten, enz. een en ander naar wens van de gebruiker.
4. Kaas : Edammer, Goudse of Leidse kaas, gesneden of aan een stuk.
5. Vleeswaren : Bij het ontbijt kan met mindere soorten worden volstaan dan bij de andere maaltijden. (Meestal de fijnere soorten o.a. ham, rookvlees).
6. Zoetigheden : Jam, stroop, honing, ontbijtkoek, enz.
7. Seizoenartikelen : Radijs, tomaat, aardbei, enz.
8. Dranken : Koffie, thee, melk, karnemelk, enz.

Vóór het brood kunnen papsoorten (bij voorkeur in de winter) of vruchtensappen (bij voorkeur 's zomers) worden geserveerd. Eventuele vruchten worden na het brood gegeten, waarvoor dan apart gedekt moet worden.

De middag- of avondtafel

Deze kunnen verschillend van karakter zijn. De middagtafel kan een warme maaltijd zijn, in welk geval 's avonds een broodtafel wordt gegeven, al dan niet met een koud of warm hapje vóór.

De middagtafel kan echter ook uit een broodtafel bestaan, in dat geval wordt 's avonds de warme maaltijd gebruikt. De warme maaltijden, die bij de marine bijna altijd 's-middags worden gebruikt, zullen bij een normale dagelijkse gang van zaken zeer eenvoudig zijn. Bij bijzondere gelegenheden wordt een uitgebreider menu samengesteld.

Dat menu kan 's middags worden geserveerd, maar men geeft er meestal de voorkeur aan dat 's avonds te doen omdat de middagpauze betrekkelijk kort is. Zo'n uitgebreide maaltijd 's avonds noemt men een "diner".

Het samenstellen van de menu's voor de broodmaaltijden ('s middags of 's avonds) levert niet zo veel moeilijkheden op.

Ook nu worden verschillende broodsoorten geserveerd, er worden echter meer soorten vleeswaren, kaas, enz. en minder zoetigheden dan bij het ontbijt gegeven. Verschillende soorten vis en andere hartigheden als eieren, ragouts, enz. worden bij de broodmaaltijd altijd zeer gewaardeerd.

Eventuele salades en andere koude voorgerechten kunnen evenals kleine warme hapjes, zoals kroketten, pasteitjes, soepen, enz. voor het brood worden geserveerd. Met fruit kan de maaltijd besloten worden.

Het samenstellen van een uitgebreid menu voor een warme maaltijd is wat minder eenvoudig. Een van de reeds genoemde regels, waaraan men zich bij het samenstellen van een menu dient te houden, is de goede volgorde, waarin de verschillende gerechten behoren te worden geserveerd.

Opstelling in de juiste volgorde geschiedt aan de hand van een vaststaand schema. De namen van de gerechten worden daarin niet genoemd, alleen de namen van de gangen.

Het volledige schema bestaat uit 17 gangen. Geen enkel menu zal echter ooit zoveel gangen hebben. Er kan eventueel een keus worden gemaakt. Hoewel als slot van deze les wel een overzicht zal worden gegeven van het volledige menuschema, gaan we in deze les niet verder dan 7 gangen.

Het meest eenvoudige menu bestaat uit één gang, een "hoofdgerecht". Men kan in dat geval nauwelijks van een menu spreken. In hoeverre echter dat "menu" ook wordt uitgebreid; het hoofdgerecht blijft het hoogtepunt, de spil, van de maaltijd.

Bij uitbreiding zullen, om een goed evenwicht in het menu te houden, vóór en na het hoofdgerecht ongeveer een zelfde aantal gangen worden bijgeplaatst.

De eerste uitbreiding noemen we:

Schema 1

Soep (helder of gebonden, bouillon)

✧

Hoofdgerecht (vlees, groenten, aardappelen, saus)

✧

Nagerecht (later te splitsen in verschillende gangen)

Uitbreiding tot schema 1 geschiedt door, zowel vóór als na het hoofdgerecht, een gang toe te voegen (evenwicht).

De volgende uitbreiding kan geschieden door een koud of warm voorgerecht bij de plaatsen. Een KOUD voorgerecht komt voor de soep en kan bestaan uit bijvoorbeeld een salade, een culinaire cocktail, een toastje met haring of andere vissoort, enz. Valt de keus echter op een WARM voorgerecht, dan wordt dat direct NA de soep geserveerd. Bijvoorbeeld een pasteitje, een kroket, enz.

Na het hoofdgerecht wordt in schema 1 een "nagerecht" gegeven. Nagerechten kunnen in verschillende andere gangen worden onderverdeeld (zie het volledige menuschema). In dat geval lichten we een fruitgang eruit.

Door bovengenoemde uitbreidingen ontstaan twee mogelijkheden:

Schema 2a

Koud voorgerecht

✧

Soep

✧

Hoofdgerecht

✧

Nagerecht

✧

Fruit

✧

Schema 2b

Soep

✧

Warm voorgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Nagerecht

✧

Fruit

✧

Ons schema is nu al uitgebreid tot vijf gangen en willen we het verder uitbouwen tot 7 gangen, dan kan dat gebeuren door nog een gang voor en na het hoofdgerecht toe te voegen.

Voor het hoofdgerecht kan een visgerecht worden bijgeplaatst. Dat gerecht komt direct voor het hoofdgerecht. Vis behoort in z'n gerecht het hoofdingrediënt te zijn, hoogstens wat groenten of aardappelpuree als garnering erbij.

Na het hoofdgerecht is toevoeging van een kaasgang gebruikelijk.

De kaas komt onmiddellijk na het hoofdgerecht (in het klassieke schema direct voor het fruit, dus na de nagerechten: tegenwoordig doet men dat nog maar zelden).

Dikwijls laat men na de kaasgang de verdere nagerechten weg en serveert men hoogstens nog ijs of fruit.

Het zo verkregen schema biedt drie mogelijkheden:

Schema 3a

Koud voorgerecht

✧

Soep

✧

Visgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Fruit

✧

Schema 3b

Soep

✧

Warm voorgerecht

✧

Visgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Nagerecht

✧

Schema 3c

Koud voorgerecht (Ook in dit schema kan hiervoor in de plaats een warm voorgerecht worden gekozen)

✧

Soep

✧

Visgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Nagerecht (ijs is hier het meest aangewezen gerecht)

✧

Fruit

✧

Na het schema 3c zijn we gekomen tot een menu van 7 gangen, hetgeen voor een werkelijk menu al veel is. Er zijn nog verdere mogelijkheden. Om volledig te zijn, maar niet om uit het hoofd te leren, volgt nu het volledige menuschema.

Het laatste hartige gerecht is het nagerecht van groenten, daarna volgen de zoete spijzen, tezamen dikwijls als "nagerechten" betiteld, maar te verdelen in verschillende gangen.

HET VOLLEDIGE MENUSCHEMA

Koud voorgerecht	- Salades, enz.
✧ Soep	- Diverse soorten of bouillon
✧ Warm voorgerecht	- Pasteitjes
✧ (Hoofd)gerecht van vis	- Vis met hoogstens een garnering
✧ Hoofdgerecht van vlees	- In dit schema HET hoofdgerecht: vlees- groenten-aardappelen-saus
✧ Warm tussengerecht groente	- Speciale bereiding van klein vlees, vis of
✧ Koele drank	- Bepaalde alcoholhoudende dranken; in lange menu's nodig om de eetlust op peil te houden
✧ (Hoofd)gerecht van wild of gevogelte	- Een zogenaamde "gebraad"-schotel: fazant, ree of kip, enz.
✧ Kaas	- Tegenwoordig hier
✧ Koud tussengerecht	- Een mooi opgemaakte schotel van vlees, vis, enz.
✧ Nagerecht van groenten	- Warme aspergeschotel, enz.
✧ Warm zoet nagerecht	- Warme pudding, enz.
✧ Koud zoet nagerecht	- Koude pudding, enz.
✧ ijs	
✧ Gebak	- Meestal in combinatie met het voorgaande gerecht (ijs)
✧ Kaas	- In dit klassieke menuschema op deze plaats, tegenwoordig voor de zoete nagerechten geserveerd
✧ Vruchten	
✧ Dessert	- Noten, bonbons, chocolaatjes, pepermint, enz. Staan over het algemeen op tafel, er wordt dan geen bordje of bestek gedekt.
✧	

LES 2: TAFELDEKKEN EN SERVEREN VAN SPIJZEN EN DRANKEN

Onderwerp: Het tafeldekken en de daarbij behorende materialen.

Maaltijden hebben niet alleen tot doel te voldoen aan de behoefte aan voedsel, maar zijn eveneens welkome onderbrekingen, rustpunten, van de werkzaamheden in het dagelijks leven. Zijn er feestelijke of bijzondere gelegenheden, dan zal de maaltijd daarvan dikwijls het middelpunt zijn. Een goed gedekte en verzorgde tafel geeft sfeer en is een voorname factor bij het geven van een goede service.

Natuurlijk zal er verschil zijn tussen het dekken van de tafel voor een normale dagelijkse maaltijd en het dekken voor een maaltijd bij een feestelijke gelegenheid. Zo zullen niet bij iedere dagelijkse maaltijd schone, soms extra gestreken tafellakens en/of servetten worden gebruikt, hetgeen wel gebeurt voor een diner of ander feestelijk culinair gebeuren. Om een tafel vlot, goed en verzorgd te kunnen dekken, dient men niet alleen de benodigde materialen te kennen, maar ook voor een goed onderhoud daarvan te zorgen.

Het materiaal, dat nodig is bij het dekken van de tafel en de daarop volgende serveerarbeid, kan worden verdeeld in:

1. Het tafellinnen
2. Het kommaliewant
3. Het bestek
4. Het glaswerk
5. De accessoires

1. Het tafellinnen

Tafellakens en servetten, samen het tafellinnen genoemd, dienen met bijzondere zorg te worden behandeld. Tijdig laten wassen en indien nodig, in herstelling geven. Natte lakens of servetten, vuil of schoon, altijd eerst laten drogen alvorens ze op te bergen in een wasmand, kast, enz., anders komt er "het weer" in, grijsbruine plekken, die niet meer kunnen worden verwijderd.

Tafellinnen mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is. Servetten, die worden gebruikt als afdroogdoek of als vaat- of poetsdoek zullen, ondanks regelmatig wassen, er al snel uitzien als grauwe linnen lappen vol roest en andere vlekken.

2. Het kommaliewant

Met de naam "kommaliewant" wordt de verzameling borden, schalen, kopjes en schoteltjes, theepotten, enz. aangeduid. Oorspronkelijk heeft men die artikelen gemaakt van porselein. Vanwege de kwetsbaarheid heeft men de artikelen die zich daartoe lenen, vervangen door exemplaren van roestvrij staal (schalen, thee- en koffiepotten, enz.). Door voldoende zorg te besteden aan het hanteren van het kommaliewant bij de afwas en het gebruik, wordt voorkomen dat de porseleinen artikelen (borden, enz.) door beschadiging onbruikbaar worden en dat roestvrij stalen artikelen door krassen, dof worden, enz. aan ooglijkheid inboeten. De voornaamste van de dagelijks te gebruiken artikelen, die tot het "kommaliewant" worden gerekend zijn:

Porselein

Diepe borden
Platte borden
Dessertborden
Theekoppen en -schotels
Mokkakoppen en -schotels

Roestvrij staal

Groente/aardappel -schalen
Serveer (vlees) -schalen
Sauskommen en -terrines
Soepterrines

3. Het bestek

De naam "bestek" is een verzamelnaam voor diverse lepels, vorken en messen. Het bestek is gemaakt van roestvrij staal, behalve dat ten behoeve voor een commandant, dat gemaakt is van zilver.

Ook bestek dient met zorg te worden behandeld en onderhouden. Botte of beschadigde messen, vorken met verbogen tanden, gedeukte lepels, enz. verhogen het aanzien van een gedekte tafel niet en zijn onprettig in het gebruik.

Bestek is te verdelen in:

- a. Eetbestek : onderverdeeld in groot- en klein bestek en wel:
eetlepels en dessertlepels; eetvorken en dessertvorken, tafelmessen en dessertmessen.
- b. Bijzonder bestek : vismessen en visvorken, thee- en koffielepels, enz.

c. Serveerbestedek : Bestek ten behoeve van de serveerarbeid.
Opscheplepels soep.
Groentelepels
Aardappellepels
Sauslepels
Compotelepels
Slalepels en -vorken
Visscheppen

4. Het glaswerk

Van alle serveermaterialen is het glaswerk het meest kwetsbare en moet daarom met de grootste zorgvuldigheid worden gehanteerd. Apart afwassen, naspoelen, afdrogen en poleren, alles met "zachte hand", is geboden.

Bierglazen mogen niet voor andere dranken en zeker niet voor dranken die vet bevatten (melk) worden gebruikt. Ze mogen ook niet met sop worden afgewassen, alleen spoelen met schoon water, hoogstens van tijd tot tijd in niet te heet sodawater en goed naspoelen, niet afdrogen maar laten uitlekken.

Een opsomming van de meest voorkomende soorten glaswerk bij de marine in gebruik is:

Bierglazen	-	tevens bestemd voor gebruik als waterglas.
Grote wijnglazen	-	rode wijn, witte wijn, juices.
Kleine wijnglazen	-	witte wijn, sherry, port, vermouth, madeira.
Champagne glazen	-	coupémodel, voor champagne en andere mousserende wijnen, ook voor culinaire cocktails, ijs, enz.
Bitterglazen	-	genever, enz.
Likeurglazen	-	model klein cognacglas, cognac, vieux, sommige likeuren.
Limonadeglazen	-	tonic, sodawater, limonades, longdrinks, enz.

De wijnglazen zijn van het zogenaamde "gildeglass"-model.

5. De accessoires

Een verzamelnaam voor verschillende artikelen, die kunnen v/orden gerangschikt onder de onder 1 tot en met 5 genoemde artikelen. Enkele van de voornaamste van deze artikelen zijn:

peper- en zoutflesjes, tezamen ook wel de "ménage" genoemd, vingerkommen, compotebakjes, ijscoupen, dienbladen, asbakken, kandelaars, enz.

Een deel van de accessoires wordt van rijkswege verstrekt, een ander deel wordt eventueel door de gamelle of wijntoko c.q. tap aangekocht ter veraangenaming van het geheel.

De voorbereidingen voor het dekken van een tafel – in het hotelbedrijf het "mastiek" maken en het "mise en place" genoemd – kunnen worden verdeeld in:

De tafelruimte per gast moet ten minste 60 cm zijn, meer mag wel, maar een te grote ruimte bevordert de gezelligheid van de gasten niet.

1. Het gereedmaken van de ruimte waarin moet worden gegeten, enz. en van de materialen, die men bij het dekken van de tafel en de daarop volgende serveerarbeid nodig heeft. Bijvoorbeeld de eetzaal schoonmaken, lichten controleren, gordijnen zo schikken dat ze gelijkmatig opgeschoven of goed geplooid gesloten zijn. Kortom: de zaal moet een behoorlijk aanzien hebben. Bijbehorende entree, garderobe, enz. Moeten evenzo voor gebruik gereed zijn.
2. Het gereedzetten van alle benodigde materialen aan de hand van het menu waarvoor moet worden gedekt, het nareinigen van het benodigde kommaliewant, glazen en bestek, het bijvullen van de te gebruiken ménage, enz. Het nareinigen noemt men "poleren", te weten met een schone "poleerdoek" (linnen) wordt het kommaliewant, glazen, het bestek, enz. nagewreven. Glazen worden daartoe met de linkerhand, met de punt van de poleerdoek bij de voet vastgehouden, met de rest van de doek wrijft men het glas van binnen en van buiten glanzend. Borden en bestek worden eveneens alleen met de poleerdoek aangeraakt en afgewreven. Alle benodigde en gereinigde materialen worden op een buffet of tafel gereed gezet. Nu wordt gecontroleerd of de te dekken tafels en dientafels gereed staan en de stoelen worden op hun juiste plaats – op gelijke afstand van elkaar – rond of aan de tafels geplaatst. Door het van tevoren zorgvuldig plaatsen van de stoelen krijgt men een goede verdeling van de beschikbare ruimte.

Tafeldekken

Nadat alle voorbereidende werkzaamheden (mastiek en mise en place) gereed zijn, kan met tafeldekken worden begonnen. Indien aanwezig, wordt eerst een wit molton kleed op de tafel gelegd (deze kleden zijn geen rijksverstrekking), waardoor een geruisloze bediening wordt bevorderd. Het tafellaken moet zo op de tafel worden gelegd dat het aan alle zijden van de tafel op gelijke lengte overhangt, \pm 25 tot 30 cm.

Verder moet er worden gelet dat de goede kant van het laken boven ligt. Is het laken op de juiste manier gestreken en gevouwen dan zal de middenvouw omhoog wijzen. Het laken wordt met de vlakke hand zo glad gestreken, dat wel de vouwen, maar niet de rimpels zichtbaar blijven.

Welk kommaliewant enz. en in welke volgorde moet worden gedekt is afhankelijk van het menu.

Het menu moet dus eerst worden geraadpleegd. Natuurlijk moet men ook weten hoeveel "couverts" wordt al het eetgerei (borden, bestek, enz.) dat één gast gedurende een maaltijd nodig heeft bedoeld.

Bij een langer menu zal het gedekte couvert niet ineens kunnen worden opgedekt en moet tijdens de maaltijd worden bijgedekt.

Omdat het couvert dat moet worden opgedekt afhankelijk is van het menu kunnen hier alleen de algemeen geldende regels voor het opdekken worden opgegeven.

1. Eerst wordt een plat bord ingezet en wel recht voor de eerder gerangschikte stoelen. Controleren of de onderlinge afstand gelijk is. Alle borden op gelijke afstand van de tafelrand (\pm 1 cm). Het platte bord wordt mogelijk als de hele tafel gedekt is, weer weggenomen, het kan ook dienst doen als "staانبord" ten behoeve van de borden voor eventuele voorgerechten of sop en pas worden vervangen door schone (warme) platte borden voor het hoofdgerecht of ze worden in het geheel niet vervangen wat bij de dagelijkse maaltijden algemeen gebruikelijk is.
2. Het bestek dat nodig is tot de nagerechten, wordt naast het bord gedekt, alleen het bestek ten behoeve van een koud voorgerecht kan op het betrokken bord worden gelegd. Het opdekken geschiedt "van binnen naar buiten" met gebruik van een dienblad. Rechts van het bord de messen met de snijkant naar binnen en de lepels. Links van het bord de vorken, echter nooit meer dan vier stuks). Al het bestek wordt nagenoeg gelijk met de rand van de tafel gedekt, met een onderlinge afstand van \pm $\frac{3}{4}$ cm. Boven het bord wordt het bestek voor de nagerechten gelegd, de steel van de vork naar links, die van de messen en de lepels naar rechts, nooit meer dan drie stuks. Is er meer bestek nodig dan later bijdekken.
3. Glazen wordt rechts boven het bord gedekt, boven het tafelmes of de eetlepel. Meerdere glazen worden in volgorde van gebruik neergezet, zo mogelijk het kleinste glas voor, waardoor het schenken van wijn wordt vergemakkelijkt.
4. Vingerkommen worden links van het bord, boven de eetvork(en) gedekt. Ten behoeve van een diner of een meer officiële maaltijd zullen de vingerkommen pas worden opgedekt wanneer ze nodig zijn en dat is wanneer een gast met zijn handen in aanraking komt met de spijzen, bijvoorbeeld fruit.
5. Toastbordjes of schoteltjes met compote worden eveneens linksboven het bord gedekt, op de plaats van de vingerkom of er naast.
6. Servetten komen naast het bestek, links van het bord of op de staanborden te liggen, al dan niet speciaal gevouwen.
7. Menage in het midden van de tafel plaatsens, zo mogelijk bereikbaar voor iedere gast.
8. Een vignet op een bord of glas altijd in de juiste stand voor de gast zichtbaar, dus glazen met het vignet naar de gast, borden met het vignet op de kant die het verst van de gast verwijderd is.
9. Tafelversiering moet met zorg worden gekozen, de gasten mogen er niet worden gehinderd. Bestaat de versiering uit bloemen dan moet er op worden gelet dat:
 - de kleur harmonieert met de omgeving;
 - de bloemstukken niet te hoog zijn waardoor ze het uitzicht van de gasten op elkaar en daardoor ook de conversatie belemmeren;
 - bij voorkeur geen sterk geurende bloemen worden gebruikt en er zich geen ongedierte in de bloemen bevindt;
10. Eventuele dientafels moeten "serveergereed" worden gemaakt. Tot de uitrusting van een dientafel kunnen o.a. behoren: het serveerbestedek, een reservecouvert voor het opvangen van eventuele ongelukjes, de nodige dessertborden, vingerkommen, asbakken, waterkannen, kurkentrekker, bieropener, tafelschuier en blikje, enz.

Voor de samenstelling van een menu of de verschillende gangen van een menu kan een keuze worden gemaakt uit een grote verscheidenheid van spijzen. Daardoor zal niet voor ieder menu hetzelfde couvert kunnen worden gedekt. Een overzicht van verschillende gerechten en het bestek dat daarbij gebruikt wordt, volgt hierna.

DEKKEN VOOR DIVERSE GANGEN EN MAALTIJDEN

Gerecht of gang	–	Couvert
<u>Koude voorgerechten</u>		
Samengestelde (hors d'oeuvre varié)	–	Plat bord, dessertvork en -mes
Enkelvoudige (met uitzonderingen)	–	Dessertbord, dessertvork en -mes
<u>Uitzonderingen</u>		
Grape fruit 1	–	Dessertbord, champagnecoupe, dessertlepel
Grape fruit 2	–	Dessertbord, dessertlepel, vingerkom
Culinaire cocktails	–	Dessertbord, champagnecoupe, dessertlepel
<p>Met enkele uitzonderingen, o.a. grapefruit en meloen zullen bij koude voorgerechten toast en boter worden geserveerd. Daarvoor kan een toastbordje met dessertmes worden gedekt. Als toastbordje kan de mokka- of theeschotel worden gebruikt. Het toastbordje plaatst men links boven het bord, op de plaats van of naast de vingerkom, het mesje op het bordje of schuin er boven met het heft naar rechts.</p>		
<u>Soepen</u>		
Alle soorten	–	Warm diep bord, eetlepel
<p>Ook hier kunnen toastbordjes worden gedekt op dezelfde manier als bij hors d'oeuvres. Het bord kan ook worden gebruikt om soepstengels of broodjes op te leggen, dan worden geen (boter)mesjes bijgedekt.</p>		
<u>Bouillon</u>	–	Dessertlepel, theeschotel, theekopje (met oor naar links) dessertlepel
<p>Geen toastbordjes. Toast en schijfjes citroen op het schoteltje.</p>		
<u>Warme voorgerechten</u>		
In bijna alle gevallen	–	Warm dessertbord, dessertvork en -mes
Een uitzondering is bijvoorbeeld een gevulde omelet	–	Warm dessertbord, dessertlepel en -vork
<p>In het horecabedrijf geldt de regel dat de dessertborden nooit mogen worden verwarmd. Moet men een warm bord gebruiken, dan gebruikt men een plat bord. Bij de marine wordt daarvan afgeweken om de volgende redenen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In de regel is er slechts één plat bord per hoofd beschikbaar. - Dat bord is nodig ten behoeve van het hoofdgerecht dat meestal direct na het gerecht volgt, waarvoor het andere warme bord nodig is. Tijd om het gebruikte bord af te wassen ontbreekt daardoor. 		
<u>Visgerechten</u>	–	Warm plat bord, visvork en -mes
<p>Is de vis geheel "verwerkt" bijvoorbeeld tot een pastei of een croquet. enz. dan dekt men geen visbestek.</p>		
<u>Hoofdgerechten</u>	–	Warm plat bord, eetvork en tafelmess, vingerkom (indien nodig) Bestaat het hoofdgerecht uit vis, dan dekken als voor visgerecht
<u>Kaas</u>	–	Dessertbord, dessertvork en -mes
<u>Warme nagerechten</u>		
Vla, yoghurt, enz.	–	Dessertbord, dessertvork en -lepel Dessertbord en dessertlepel

DEKKEN VOOR DIVERSE GANGEN EN MAALTIJDEN (vervolg)

Gerecht of gang	-	Couvert
<u>Fruit</u>		
Zogenaamd hard fruit als appels, peren, sinaasappels, bananen, enz.	-	Dessertbord, dessertvork en -mes, vingerkom
Ten behoeve van het gewone dagelijkse menu wordt de dessertvork weggelaten.		
Bessen	-	Dessertbord, dessertvork en -lepel
Druiven	-	Dessertbord en dessertlepel (voor de pitjes), vingerkom
Meloen (schijven)	-	Dessertbord, dessertvork en -lepel, vingerkom
<u>IJs</u>		
Coupe ijs	-	Dessertbord, coupe ijs, dessertlepel of indien aanwezig (CDT) grote koffielepel
IJspudding of ijstaart	-	Dessertbord, dessertlepel en -vork
<u>Bijzondere maaltijden</u>		
Rijsttafel	-	Warm diep bord, eetvork, tafelmess, dessertlepel
Bij een niet te uitgebreide rijsttafel, waar bepaalde gerechten ontbreken kan het voorkomen, dat het tafelmess geen functie heeft, men laat het dan achterwege. Als gevolg daarvan hebben velen zich aangewend de eetvork blijvend te vervangen door een dessertvork, hetgeen niet juist is. Men is zich dikwijls zo weinig bewust van die fout, dat men de enkele keer, dat de samenstelling van de rijsttafel het dekken van een mes wel noodzakelijk maakt, er zelfs toe overgaat een dessertmes als passend bij de dessertvork op te dekken.		
Nasi-goreng	-	Warm plat bord, eetvork, dessertlepel
Bami	-	Zie boven
Spaghetti	-	Warm plat bord, eetvork en -lepel
Papsoorten	-	Warm c.q. koud diep bord, dessertlepel

VRAGEN LES 2

1. Vertel aan de hand van voorbeelden welke materialen worden bedoeld met:
 - a. tafellinnen
 - b. kommeliewant
 - c. bestek
 - d. glaswerk
 - e. accessoires
2. Wat is de oorzaak van het "weer" in tafellinnen?
3. Van welk materiaal, is met uitzondering van dat van de commandant, het bestek gemaakt?
4. Vertel iets over het gebruik en onderhoud van bierglazen.
5. Schrijf onder elkaar de zeven soorten glazen, die bij de marine in gebruik zijn (rijksverstrekking). Noem achter ieder glas de drank die daarin behoort te worden geschonken.
6. Wat is "poleren"?
7. Hoe groot is gemiddeld de tafelruimte die per gast nodig is?
8. Op welke vier dingen moet worden gelet bij het opdekken van het tafellaken?
9. Hoe moet het zogenaamde "staanbord" op tafel staan?
10. Welk gerecht wordt rechts naast het bord gedekt en welk links?
11. Waar worden de glazen gedekt?
12. Wanneer dekt men een vingerkom?
13. Wat is de "ménage"?
14. Wat is een "couvert"?
15. Waarop moet worden gelet bij de keuze en het aanbrengen van bloemen als taferversiering?
16. Waar worden eventuele toastbordjes gedekt?
17. Wat moet worden gedekt voor:
 - a. uitgebreide rijsttafel
 - b. eenvoudige rijsttafel
 - c. vleescroquetten
 - d. hoofdgerecht van vis
 - e. spaghetti
18. Noem vijf artikelen die doorgaans op een dientafel te vinden zijn.
19. Wat is een "vignet" op een bord of een glas?
20. Naar welk bekend "model" zijn de wijnglazen gemaakt, die bij de marine in gebruik zijn?

LES 3: TAFELDEKKEN EN SERVEREN VAN SPIJZEN EN DRANKEN

Na het overzicht over het tot stand komen van een menu (les 1) en over de wijze waarop een tafel behoort te worden gedekt (les 2) komt het onderwerp "serveren van spijzen en dranken" aan de beurt.

Met serveren wordt bedoeld, het aanbieden van spijzen en/of dranken aan de gasten, waarbij de gast van het aangeboden wordt bediend of zichzelf kan bedienen.

Wanneer in deze les wordt gesproken van "gasten", worden de personen die moeten worden bediend, bedoeld. Beginnen we met de service van spijzen.

Alle hiermee verband houdende serveerarbeid begint in de gamelle, waar de schotels, enz. worden opgemaakt of gevuld en doorgegeven – meestal via een doorgeefluik naar de eetzaal – aan het bedienend personeel, dat controleert of de schalen schoon zijn en ze vanaf de dientafels van serveerbestek voorziet. De eigenlijke serveerarbeid bij de diverse maaltijden kan in twee delen worden gesplitst:

1. Het serveren van de spijzen en de daarbij behorende dranken.
2. Het afnemen van de gebruikte borden enz. en het weer opdekken van schone borden enz. voor de verschillende gangen van het menu.

Hoewel de omstandigheden, waaronder moet worden geserveerd, het soms nodig maken te improviseren, gelden vooral voor het serveren aan tafel, bepaalde regels. Deze regels zijn bij iedere methode van serveren van kracht. De verschillende methoden van serveren worden in het laatste gedeelte van deze les nader besproken, de daarbij geldende regels volgen hieronder.

Algemene regels

- | | |
|------------|--|
| Algemeen | - Het serveren moet zo rustig en geruisloos mogelijk geschieden. |
| Gereedheid | - Alle schotels, schalen, enz. moeten volkomen "serveergereed" zijn, schoon, zonder vette vingerafdrukken en voorzien van passend serveerbestek. |
| Borden | - Het "verschonen" van de borden dient via de rechterzijde van de gast te geschieden. De borden worden daarbij, zonder de duim op het bord te planten, aan de uiterste rand vastgehouden en met het vignet in de goede stand, voor de gast neergezet. |
| Bestek | - Wanneer messen, vorken of lepels moeten worden bijgedekt of uitgenomen, dan worden ze in het midden van het heft of de steel vastgehouden. Behoudens enkele uitzonderingen worden de messen en de lepels aan de rechterzijde van het bord, de vorken aan de linkerzijde neergelegd (zie ook les 2).
Het bestek wordt altijd met de rechterhand opgedekt vanaf een dienblad (met servet) of een plat bord. |
| Glazen | - Wanneer tijdens een maaltijd glazen moeten worden bijgedekt of ingezet, dient dat aan de rechterzijde van de gast te geschieden, ongeacht of de glazen leeg dan wel gevuld zijn. Glazen op voet worden aan de steel, andere glazen zoveel mogelijk onderaan vastgehouden. Gebruikte drinkglazen worden pas na afloop van de maaltijd van de tafel genomen. |
| Spijzen | - Gerechten die opgemaakt zijn op borden of bordjes, in glazen of kopjes, enz. worden via de rechterzijde van de gast ingezet. Gerechten op schotels of in schalen, enz. waar vanaf of vanuit de gast wordt bediend of zichzelf moet bedienen (zie serveermethoden), worden op de linkerhand geplaatst, aan de linkerzijde van de gast gepresenteerd of links naast het bord van de gast neergezet. |

Voorbeelden:

- | | |
|-------------------|---|
| Rechts inzetten | - op het bord(je) opgemaakte gerechtjes als slaatjes, grape fruits, culinaire cocktails, puddinkjes, enz. kopjes, bouillon en borden soep, ingeschonken kopjes koffie, thee, enz. |
| Links inzetten of | - Alle schalen, schotels, terrinen, kommen, enz. gevuld met spijzen, de presenteren presenteren presenteerblaadjes met toebehoren voor de koffie, de thee, enz. |
| Serveerbestek | - Het serveer- of dienbestek moet altijd met het heft of de steel naar de gast gericht op schalen en schotels worden gelegd. |
| Menage | - De zogenaamde menage moet na het laatste hartige gerecht, vóór het opdekken ten behoeve van de nagerechten, van tafel worden genomen. |
| Schenken | - Het schenken of bijschenken van tafeldranken geschiedt rechts van de gast. |

Gesprekken - Gesprekken, die de gasten onderling voeren, zijn niet bestemd voor het bedienend personeel. Geef daarom nooit openlijk blijk, die gesprekken toch te hebben gehoord, niet meelachen, enz. Spreek ook nooit met anderen over de inhoud van die gesprekken.

De methoden van serveren

Evenals in de horecabedrijven zijn bij de marine verschillende methoden van serveren in gebruik. Bij de keuze van één van die methoden, of indien nodig, van een verantwoorde combinatie daarvan, moet o.a. rekening worden gehouden met:

de soort maaltijd - het ontbijt, de middag- of avondmaaltijd in de vorm van een warme maaltijd of een broodmaaltijd, enz.;

het karakter van de maaltijd - een officieel gebeuren, een eenvoudige dagelijkse maaltijd, een zogenaamde "lopende" of een "vaste" tafel, een rijsttafel, enz.;

de samenstelling van de maaltijd - de vraag of een gerecht geschikt is om via een bepaalde serveermethode te worden opgediend is van groot belang. Fruit zal bijvoorbeeld nooit worden uitgeserveerd;

het personeel - aantal en geoefendheid van het personeel bepalen de keuze van een serveermethode;

de omgeving waar de maaltijd plaatsvindt - aan boord van schepen, bijvoorbeeld zal het niet altijd mogelijk zijn achter de gasten te staan ofte lopen;

het beschikbare materiaal - zijn er voldoende geschikte schalen en andere benodigdheden om een bepaalde serveermethode te kunnen toepassen.

De meest bekende en gebruikte methoden van serveren:

Uitserveren - De gerechten worden door het bedienend personeel vanaf de serveerschaal op het bord van de gast gelegd.

Presenteren - De schotels, schalen, e.d. worden links naast het bord van de gast neergezet of op de linkerhand geplaatst, de gast aangeboden. Deze bedient zichzelf.

Inzetten - De schalen, schotels, e.d. worden over het middengedeelte van de tafel verdeeld. De gasten bedienen zichzelf.

Uitserveren

Vroeger gold deze manier als de meest verfijnde methode van serveren. De laatste tijd komt men echter meer en meer tot de overtuiging, dat de gast het eigenlijk prettiger vindt, zonder aanwijzingen te geven, zelf te bepalen "wat" en "hoeveel" hij van een gerecht wil nuttigen en dat kan hij door zichzelf te bedienen. Toch komt het Uitserveren nog regelmatig voor.

Het vlees bijvoorbeeld wordt veelal nog uitgeserveerd, terwijl de bijbehorende groenten, aardappelen en saus worden gepresenteerd.

Soms is het de wens van de gastheer en gastvrouw dat er wordt "uitgeserveerd". De hofmeester zal dan ook deze methode van serveren moeten kennen.

De moeilijkheid bij deze wijze van serveren ligt hoofdzakelijk bij het juist en vlot hanteren van het serveerbestedek. Oefenen in het gebruik van het bestek bij iedere gelegenheid, ook bij de daarvoor in aanmerking komende dagelijkse werkzaamheden in de gamelle is daarom geboden.

Het serveerbestedek, een lepel en een vork, wordt in de rechterhand genomen, de lepel onder, de vork boven. Pink en ringvinger vormen met de handpalm een holte waarin de uiteinden van de stelen van het bestek worden geplaatst. De middelvinger dient als steun onder de lepel. De vork wordt tussen duim en wijsvinger genomen.

Met de holte, gevormd door de pink, ringvinger en handpalm, als scharnierpunt, kunnen vork en lepel van elkaar worden genomen en weer worden gesloten. In het begin zal het een onzeker en wankel bewegen zijn, na enige oefening verandert dat snel in een beheerst en vlot gebruik.

Na voldoende vastheid van hand te hebben gekregen kan het uitserveren in praktijk worden gebracht. Men gaat daarbij als volgt te werk.

Het serveerbestedek moet op de rechterzijde van de schaal met het uit te serveren gerecht liggen. De schaal wordt op de linkerhand genomen.

Bij de te bedienen gast gekomen, wordt de schaal links naast het bord van de gast gebracht, zo nodig door de schaal over de linkerschouder van de gast te brengen. De hofmeester blijft daarbij zoveel mogelijk achter de gast. Met de rechterhand wordt nu het serveerbestedek van de schaal genomen en het gerecht uitgeserveerd, waarbij goed moet worden of de gast wensen kenbaar maakt of aanwijzingen geeft. Het serveerbestedek wordt daarna weer op de schaal gelegd. Eerst wordt nu de rechterhand, daarna de schaal teruggenomen. Het serveerbestedek dus nooit in de hand houden en zo de volgende gast gaan bedienen. Evenals het hanteren van het serveerbestedek, zal ook het verloop van het uitserveren volgens de beschreven gang van zaken, aanvankelijk houderig en onhandig aandoen. Op den duur echter zullen de bewegingen soepel en vlot worden, want ook hier geldt: "oefening baart kunst".

Presenteren

Dit is vooral bij de gamelles officieren wel de meest gebruikte methode van serveren. Er is minder (geoefend) personeel voor nodig dan voor het uitserveren en de gast kan zichzelf rustig naar eigen believen bedienen. De methode van presenteren biedt twee mogelijkheden:

- a. De schalen worden, op de linkerhand geplaatst, links van het bord van de gast gepresenteerd. Deze bedient zichzelf. Alleen vlakke schalen zullen op deze wijze worden gepresenteerd. Bij grote zware schalen mag ook de rechterhand worden benut.
- b. De schalen worden links van het bord van de gast neergezet en, nadat deze zichzelf heeft bediend, weer uitgenomen en bij de volgende gast ingezet.

De wijze van bedienen is wat eenvoudiger en heeft het voordeel, dat één hofmeester meerdere schalen tegelijk kan hanteren en dus ook meerdere gasten tegelijk kan bedienen. De opstelling van de tafels, vooral aan boord van schepen, maakt het wel eens nodig, dat de schalen vanaf de overkant van de tafel naast het bord van de gast moeten worden neergezet en weer uitgenomen.

Sommige "opgemaakte" schotels hebben een zogenaamde "open" kant, zij behoren met die kant naar de gast toe te worden geserveerd.

Inzetten

Dit is één van de meest eenvoudige methoden van uitserveren, zij vraagt betrekkelijk weinig personeel en is daarom geschikt om te worden gebruikt bij een, in verhouding tot het beschikbare personeel, grote bezetting van de tafel. In onderofficiersgamelles, waar dit bijna altijd het geval is, wordt deze methode bij het serveren van de dagelijkse maaltijden, veel gebruikt.

De schalen met de op te dienen gerechten worden, gang voor gang, op het middengedeelte van de tafel geplaatst. Men neemt daarbij aan dat één soepterrine, schaal, enz. toereikend is voor zes personen.

Terwijl de ene gang, bijvoorbeeld soep, door de gasten wordt genuttigd, wordt de volgende gang opgeschept en op tafel gezet.

De voornaamste moeilijkheid bij de inzetmethode is het opscheppen zo te regelen, dat de gerechten niet te vroeg op tafel staan en koud worden, te laat geeft stagnatie.

Nadat alle schalen op tafel staan, blijft voor het bedienend personeel alleen nog de taak te zorgen dat lege schalen zo nodig worden bijgevuld en dat alle schalen binnen het bereik van iedere gast komen.

Hij verwijdert zich daarom niet langer dan noodzakelijk is van de aan zijn zorgen toevertrouwde tafel of gedeelte daarvan.

Het serveren van het ontbijt

Hoewel de "algemeen geldende regels" voor het serveren ook hier van kracht zijn, kan men niet stellen dat bij het ontbijt (en ook andere broodmaaltijden) volgens één van de eerdergenoemde "methoden van serveren" moet worden gewerkt. Wordt het ontbijt aangevangen met een papsoort, dan wordt die op de dientafel op het bord geschept en rechts van de gast ingezet (punt 6 van de "regels"), links van de gast gepresenteerd of eenvoudig op tafel gezet (bij gebruik van een terrine) (inzetmethode).

Het brood, dat na de pap wordt genuttigd en alle toebehoren daarbij zoals boter, beleg, enz. worden in de meeste gevallen op tafel gezet en de gast bedient zichzelf.

De veelheid van artikelen bij een ontbijt (broodtafel) maakt dat niet alles onder het directe bereik van de gast kan worden gezet. De hofmeester zal daarom voortdurend bij de tafel moeten zijn om de gasten aan te geven wat niet onder hun bereik staat, zo mogelijk zonder dat zij daarom behoeven te vragen.

Een attente hofmeester zal bijvoorbeeld zelf zien dat een gast niet bij de broodschaal kan of een boterham op zijn bord heeft, maar de boter niet kan bereiken. De koffie en de thee moeten zo heet mogelijk en, vooral de thee, zo vers mogelijk worden geserveerd.

05-13

Wanneer de gast met het brood begint, vraagt de hofmeester hem wat hij wil drinken: koffie, thee, melk of andere verkrijgbare dranken. De dranken worden rechts van de gast ingezet of ingeschonken.

Staan de eventueel nodige suiker en melk op tafel, dan worden ze door de hofmeester "bijgeschoven". Staan ze niet op tafel, dan worden ze, na het inschenken van de koffie of de thee, links van de gast gepresenteerd.

Gebakken eieren, omeletten, enz. worden links van het bord van de gast neergezet.

Is er fruit na, dan wordt daarvoor een schoon bordje ingezet en zo nodig een vingerkom bijgedekt. Het fruit wordt links van de gast gepresenteerd.

Het serveren van koffie en thee

Wordt de koffie of de thee van tevoren in de kopjes geschonken, dan wordt het kopje aan de rechterzijde van de gast ingezet. Het toebehoren zoals suiker en melk, water enz. wordt hem met behulp van een dienblaadje aan de linkerzijde gepresenteerd.

Gasten die staan, wordt de koffie of de thee aangeboden, op een dienblaadje, waarop tevens de suiker, de melk, enz. staan.

De gast bedient zichzelf.

VRAGEN

1. Wat is de betekenis van het woord "serveren"?
2. Wat weet je van de "algemene regels voor het serveren" ten opzichte van:
 - a. de gereedheid van de schotels;
 - b. het verschoneren van de borden;
 - c. het inzetten van glazen, gevuld of leeg;
 - d. het serveren van een dienblaadje met toebehoren voor de koffie, die reeds eerder werd ingezet, links of rechts van de gast?
 - e. aan welke zijde van de gast een met soep gevuld bord moet worden ingezet,
 - f. de menage?
3. Bij de keuze van een bepaalde methode van serveren moet rekening worden gehouden met bepaalde factoren.
Noem drie van die factoren.
4. Welke drie "methoden van serveren" zijn het meest bekend en gebruikt?
Schrijf achter iedere methode in het kort wat die methode inhoudt.
5. Hoe wordt koffie gepresenteerd aan gasten die staan?

Hoofdstuk 6

TAAK VAN DE VERZORGER

Onderwerp: omgangsvormen, dienst van de spen.

De hofmeester behoort tot het huishoudelijk personeel en heeft als zodanig een werkzaam aandeel in het verzorgen en bereiden van spijzen en dranken, hij serveert de maaltijden en is belast met het onderhoud van de verschillende woon- en verblijftruimten. Naast de vakkennis, die hij zich via de schoolopleiding en werken in de praktijk zal dienen eigen te maken, moet de hofmeester over bepaalde eigenschappen beschikken om een goede en gewaardeerde kracht te worden. Hij heeft een "dienende taak", die echter nooit in serviliteit in ongunstige zin mag ontaarden. Zijn optreden moet, méér dan dat van een lid van een ander dienstvak getuigen van goede omgangsvormen. De militaire omgangsvormen en de normale beleefde goede burgeromgangsvormen, zullen daarbij blijken niet zoveel van elkaar te verschillen.

Het uiterlijk van een hofmeester behoort goed verzorgd te zijn, een goede hygiënische verzorging van het lichaam en van de kleding is daarbij van groot belang. Hoewel het niet de bedoeling is een handleiding voor etiquette samen te stellen, worden hieronder toch enige richtlijnen gegeven omtrent een goede correcte houding en wijze van optreden, waarbij vooral de punten worden genoemd, waartegen in de praktijk nogal eens worden gezondigd.

1. Loopt men met gasten, supérieures of ouderen in jaren, blijf dan steeds aan hun linkerzijde. Laat hen zo nodig voorgaan. Moet men voorgaan, bijvoorbeeld om de weg te wijzen in een gebouw, e.d., dan verontschuldigt zich men met de woorden "mag ik U voorgaan".
2. Val gasten of supérieures nooit in de rede, wacht met het geven van antwoord tot ze uitgesproken zijn.
3. Praat in het bijzijn van gasten, enz. niet over zaken die niets met het werk te maken hebben en maak in hun bijzijn nooit opmerkingen over andere gasten.
4. Luister nooit naar gesprekken die de gasten onderling voeren. Hoort men onwillekeurig toch een gesprek of opmerking laat dat dan niet merken door te lachen of anderszins.
5. Met collega's lachen en praten tijdens de werkzaamheden in het bijzijn van gasten is minder behoorlijk.
6. Wanneer men zit en een gast komt binnen en vraagt iets, dan dient men op te staan alvorens te antwoorden.
7. Weet men niet of een dame gehuwd is of niet, dan spreekt men haar aan met "mevrouw".
8. Neem nooit aan dat vreemdelingen onze taal niet verstaan, dat zou tot onaangename verrassingen kunnen leiden.
9. Niezen of hoesten doet men zo geruisloos mogelijk met afgewend hoofd, de hand of een schone zakdoek voor de mond houden.
10. Adem tijdens het serveren de gasten niet in de nek.
11. Tijdens serveerwerkzaamheden, het opnemen van bestellingen, het voeren van een gesprek, enz., leunt men niet op of tegen een tafel, stoel, bureau, e.d.
12. Geeuwen, krabben, nagels schoonmaken, tanden peuteren, enz. tijdens serveerwerkzaamheden zijn hinderlijke gewoonten en niet toegestaan.
13. Roken is op verschillende plaatsen niet toegestaan en zeker niet tijdens het serveren, ook niet in de bar.
14. In het bijzijn van gasten werkt men zo geruisloos mogelijk. Luidruchtigheid is een bewijs van slechte smaak.
15. Zorg dat men aan de betreffende eisen het betrachten van een goede persoonlijke zindelijkheid voldoet, kortgeknipte nagels, gewassen handen, goedgeknipte en vooral verzorgde haren, goed geschoren, regelmatig douchen en schone kleren aantrekken (ook bedrijfskleding).

Dienst van de spen

De hofmeester, die belast is met het onderhoud van de gamelle (hut) en van de gebruiksvoorwerpen en gereedschappen die daar thuishoren, wordt aangeduid met de naam "spen" (maleis voor bediende van de provisiekamer).

Naast het onderhoud van de gamelle (hut) met inventaris is hij, geheel of voor een deel, belast met de werkzaamheden,

die in of vanuit de gamelle (hut) ten dienste van het gehele bedrijf, moet worden verricht. In een aantal gamelles zal de taak van de spen een volledige dagtaak zijn, in kleinere gamelles zal de hofmeester, die belast is met de taak "spen", ook nog andere werkzaamheden dienen te verrichten (hutten, longroom of verblijf, e.d.). In alle gevallen echter is de taak van de spen één der belangrijkste uit het bedrijf van de hofmeester en, werden de werkzaamheden van de spen niet naar behoren verricht, dan is dat onmiddellijk merkbaar in het bedrijf, vooral bij de serveerarbeid. In een aantal punten zullen de algemene en de dagelijkse werkzaamheden, die tot de taak van de spen mogen worden gerekend, worden opgesomd; zover mogelijk in de volgorde van de dag, uitgaande van een gamelle, waar een spen een volledige dagtaak heeft en vrij van wacht is.

Het onderhoud van de gamelle (hut) met inventaris

1. Regelmatig, doch minstens eenmaal per dag, dient de vloer te worden geschrobd.
2. De wanden, voor zover ze betegeld of met olieverf behandeld zijn en het houtwerk van deuren en ramen dienen op gezette tijden, bijvoorbeeld eenmaal per week te worden gesopt.
3. Kasten, bestekladen, opbergtrommels en verdere bergplaatsen behoeven eveneens behoorlijk onderhoud.
4. IJskasten zeker eenmaal per week geheel laten ontdooien en schoonmaken (zie onderhoud apparatuur).
5. Het afwassen en opbergen van vaatwerk, bestek, enz. van het ontbijt, de koffie, het middagmaal, de thee en het avondmaal, behoort tot het dagelijks terugkerende werk van de spen en dient met de nodige zorg te geschieden.
6. Ook het onderhoud van thee- en potdoeken, en verder in de gamelle (hut) te gebruiken textiel, is aan de zorg van de spen toevertrouwd.
7. Na het theedrinken wordt begonnen met verschillende dingen om de avondtafel gereed te maken; borden poleren, botervlootjes vullen, worstsoorten snijden, brood snijden, jampotten nazien, etc.
8. Tijdens de avondtafel is de spen door zijn werk achter de schermen de hofmeester van de wacht behulpzaam bij diens serveerwerk (koffie en thee zetten of bijzetten, doorgeven van spijzen en dranken, enz.). Met behulp van de hofmeester van de wacht, wast hij de vaat van de avondtafel en ruimt de gamelle op, ledigt afvalpullen, e.d.

Werktijden van de spen

1. Met overal behoort hij in de gamelle aanwezig te zijn en is zelf zo nodig ketelaar ontbijt.
2. 's Middags en 's avonds gaat hij voorschaffen.
3. Zijn dienst eindigt na de avondtafel.

Tenue

Tijdens de werkzaamheden is de gamelle mag de spen "werkkleding" dragen mits dat schoon is.

De verdere werkzaamheden die in of vanuit de gamelle door of met medewerking van de spen moeten worden verricht zijn:

1. Tijdens het ontbijt en ook andere maaltijden, is de spen de "man achter de schermen". Hij bakt de nodige eieren, zorgt dat er koffie en thee gezet, bijgezet of doorgegeven wordt, maakt toast en is de hofmeester van de wacht, die het ontbijt serveert, behulpzaam, tussen de bedrijven door wast hij de vaat van de ontbijttafel af.
2. Op een daarvoor vastgestelde tijd haalt hij de rantsoenen van de bottelier en neemt daarbij de nodige zindelijkheidsregels in acht (vlees en vleeswaren goed afdekken, brood niet onbeschermd vervoeren, enz.).
3. De koffie moet worden gezet. Niet te laat, maar ook niet te vroeg en met alle nodige zorg, zodat een smakelijke kop koffie kan worden geschonken. Na het koffiedrinken worden de koffiekopjes afgewassen en het koffiezetapparaat schoongemaakt en weer gereed voor gebruik gemaakt.
4. Na het voorschaffen moet het eten worden doorgehaald, opgeschept en doorgegeven, de spen doet dat, of is er behulpzaam bij. Tijdens en na tafel de vaat van de middagtafel afwassen.
5. Door of met behulp van de spen moeten in de gamelle sommige bijgerechten voor de middagtafel worden gereedgemaakt (soepbroodjes, bijgerechtjes voor de rijsttafel, koude voorgerechtjes, e.d.).

6. 's Middags moet thee worden gezet, deze moet op tijd gereed zijn, maar zeker niet te vroeg worden gezet. Afwassen theekopjes, enz.
7. De apparatuur, die in de gamelle wordt gebruikt, wordt eveneens door de spen onderhouden.
Een weekschema betreffende de verschillende onderhoudswerkzaamheden vergemakkelijkt de uitvoering. Personeel dat er geen werkzaamheden heeft te verrichten, zal door een goede spen uit de gamelle (hut) zijn werkterrein, worden geweerd.
Aan boord van een schip dat gaat varen, zorgt de spen dat alles in de gamelle (hut) goed zeevast wordt gezet.

Hoofdstuk 7

LES 1 DIENST VAN DE HOFMEESTER VAN DE BAR

Duur der les : 45 minuten
Onderwerp : Dienst hofmeester van de bar, gedragsregels, inventaris bar.

Bij grotere schepen of inrichtingen zal deze dienst meestal door een der hofmeester volledig als dagtaak worden waargenomen. Bij kleinere eenheden zal deze dienst meestal geen volledige dagtaak opleveren, maar door een der hofmeesters, naast andere werkzaamheden worden verricht.

Soms verricht de hofmeester van de bar zijn taak rechtstreeks onder de chef van de wijntoko of van de tap, soms onder leiding van een der korporaal-hofmeesters of van de chef-hofmeester, 's avonds na een bepaalde tijd en op zaterdagen, zondagen en andere feestdagen wordt zijn taak waargenomen door een van de hofmeesters van de wacht. Ook gebeurt het wel dat de hofmeester van de bar, met uitzondering van een avond, ook de gehele avond dienst doet. Hij is dan vrij van wacht en heeft meestal iedere week lang weekend.

Het werk van de hofmeester van de bar bestaat voornamelijk uit de zorg voor het vlotte verloop van de verkoop van drankjes, enz. en voor het bijhouden van de daaraan verbonden dagelijkse administratie.

Naast kennis van de werkzaamheden zal de hofmeester van de bar goed moeten weten aan welke gedragsregels hij zich als "barkeeper" dient te houden.

In een aantal punten worden de voornaamste werkzaamheden van de hofmeester van de bar aangegeven, zoveel mogelijk in de volgorde van de dag, en de gedragsregels, volgens welke hij zich tijdens die werkzaamheden dient te gedragen.

Werkzaamheden

1. Hij is verantwoordelijk voor de zindelijkheid en het onderhoud van de bar, de daarbij behorende bergruimten en de gebruiksvoorwerpen in de bar (glazen, enz.) (zie opsomming blz. 7-3).
2. Hij begint 's morgens met het overnemen van het restant dranken, de gelden en de bonnen van de hofmeester van de wacht, indien deze tijdens zijn wacht de dienst in de bar heeft overgenomen.
Op zijn beurt moet hij de ontvangsten van de verkoop gedurende de gehele voorgaande dag afdragen. Daartoe wordt eerst het totaalbedrag van de contante ontvangsten en het totaalbedrag van alle ontvangen bonnen bij elkaar opgeteld. Daarna wordt de verkooplijst bar opgemaakt (zie wijntoko administratie) en kan worden geconstateerd of het bedrag dat volgens de verkooplijst moet zijn ontvangen in overeenstemming is met de werkelijkheid of dat er eventueel een schenkwinst of verlies werd gemaakt.
3. Nadat hij heeft afgerekend, zorgt hij dat de voorraad dranken in de bar weer wordt aangevuld (verkooplijst) en dat die dranken de juiste behandeling krijgen (koelen, enz.).
4. Is de bar schoon en zijn de dranken aangevuld, dan kan hij beginnen met de voorbereidingen voor de serveerwerkzaamheden tijdens de middagpauze. Glazen worden gereedgezet, citroenen gesneden, bonboekjes gereedgelegd, eventueel bittergarnituur gereedgemaakt of bij de bereiding daarvan de behulpzame hand geboden, enz.
5. Hij gaat zich opknappen en zorgt met vastwerken weer in de bar te zijn.
6. Tijdens de middagpauze schenkt hij de drankjes en besteedt daarbij de nodige aandacht aan het afrekenen en schrijven van bonnen. In geval van vrije tap of andere vrije drankjes (gasten, enz.) noteert hij nauwkeurig de aldus geschonken consumpties en laat na afloop daarvoor een bon tekenen door de daartoe bevoegde autoriteit.
7. Na de middagpauze ruimt hij de bar op, maakt de gebruikte glazen, enz. schoon, vult zo nodig, de voorraad bij, verzorgt de ledige emballage en het magazijn en voert andere hem opgedragen taken uit.
8. Wordt hij 's avonds of wanneer hij met weekend gaat afgelost door een andere hofmeester, dan zorgt hij tijdig een verkooplijst bar (zie wijntoko-administratie) voor zijn aflosser gereed te hebben.
Aan de hand van die lijst geeft hij met vastwerken of op een ander vastgesteld tijdstip (na avondtafel bijvoorbeeld) de bar over, waarbij hij tevens voor een bepaald bedrag aan wisselgeld dient te zorgen.
9. De hofmeester van de wacht, die met het beheer van de bar belast is geweest, zal na zijn wacht (meestal 's morgens ten 08.00 uur) aan de hand van zijn verkooplijst de ontvangen gelden en schrijfbonnen en de resterende dranken overdragen aan de vaste hofmeester van de bar.
10. De hofmeester van de bar dient 's avonds de oudste van de aanwezige officieren of onderofficieren toestemming te vragen om te mogen inleggen. Na verkregen toestemming vraagt hij de overige officieren c.q. onderofficieren of zij nog iets nodig hebben, sluit af en bergt de sleutel op, volgens de ter plaatse gangbare gewoonte.

Gedragsregels van de hofmeester van de bar

1. Gesprekken die hij opvangt, zal hij nooit doorvertellen.
Hij heeft een vertrouwelijke functie en dient daarnaar te handelen.
2. Het roken in de bar of het gebruiken van drankjes, ook al worden hem sigaretten of consumpties aangeboden is niet toegestaan (ook niet tersluiks).
3. Hij mengt zich niet in gesprekken en bewaart onder alle omstandigheden de nodige afstand.
4. Alle serveerarbeid dient zo geruisloos mogelijk en onopvallend mogelijk te geschieden.
5. Glazen worden altijd onderaan (steel of voet of onderste gedeelte) aangepakt.
6. Metalen schenkkurken mogen alleen worden gebruikt voor het schenken van gedistilleerde dranken, nooit voor het schenken van wijnen, sherry, port, vermouth, enz. De smaak van die dranken wordt door aanraking met metalen ongunstig beïnvloed. Om toch met vaste hand een juiste maat te kunnen schenken, mag men hoogstens een plastic schenkkurk gebruiken.

Inventaris van de bar

Tot de voornaamste inventarisgoederen behoren:

Bierglazen	—	Bier
Kleine wijnglazen	—	Sherry, port, vermouth
Grote wijnglazen	—	Juices
Limonadeglazen	—	Tonic, 7-up, sodawater, mengdranken als gin-tonic
Bitterglazen	—	Genever, gin, enz.
Likeurglazen	—	Cognac, vieux, enz.

Theedoeken

Poleerdoeken

Werkdoekje

Kurkentrekker

Bieropener

Citroenstamper

Mes

Schenkkurken (metaal en plastic)

Cocktail-shaker

Bonboekjes met ballpoints

Bierviltjes

Kaartspelen en pokerbekers met stenen

Katjangschaaltjes

OVERZICHT VAN DE BIJ DE KM IN GEBRUIK ZIJNDE GLAZEN, DE DRANKEN WORDEN EN OP WELKE
TEMPERATUUR/WIJZE WELKE ER GESCHONKEN

Glas	Dranken	Schenkwijze/temperatuur
Bierglas	- Bier	- Gekoeld
	- Water	- Gekoeld (met ijsblokjes)
Bourgogneglas	- Rode Bourgogne	- Kamertemperatuur
Groot wijnglas	- Vruchtensappen (recepties)	- Gekoeld
	- Rode wijnen	- Kamertemperatuur
	- Rosé wijnen	- Licht gekoeld
Klein wijnglas	- Witte wijnen	- Keldertemperatuur
	- Sherry	- Keldertemperatuur
	- Vermouth	- Keldertemperatuur
	- Port	- Keldertemperatuur
	- Madeira	- Keldertemperatuur
	- Vruchtensappen (aan tafel)	- Gekoeld
Champagneglas	- Champagne	- Gekoeld
	- Mousserende wijnen	- Gekoeld
Bitterglas	- Oude-, jonge-, citroen- en bessengenever	- Gekoeld
	- Berenburger	- Gekoeld
Likeurglas	- Cognac	- Kamertemperatuur
	- Vieux	- Kamertemperatuur
	- Likeuren	- Koel
Limonadeglas	- Vruchtensappen	- Gekoeld
	- Cola, updranken, tonic,	- Gekoeld
	- Sodawater, ginger ale	- Gekoeld
	- Vruchtensappen	- Gekoeld
	- Chocomel	- Gekoeld
	- Longdrinks (rum-cola, whisky-soda, gin-tonic, cola-tik, enz.)	- Gekoeld (met ijsblokjes)
	- Drankjes "on the rocks" (whisky, vermouth, campari)	- Gekoeld (met veel ijs)

VERKOOPBOEK HOFMEESTER BAR

BIJLAGE "MODEL" B

Datum:

Artikel	Eenheid	Prijs	Restant	Restant	Verkocht		
					Bon aant.	Contant	
						Aantal	Bedrag

BAR

Onderwerp: verkooplijst bar.

De verkooplijst bar

De dagelijkse verkoop van de dranken wordt bijgehouden op een zogenaamde "verkooplijst bar". De indeling van deze lijst is niet bij alle wijntoko's en taps hetzelfde. De opzet van een verkooplijst bar, zoals hierna wordt besproken, heeft in de praktijk bewezen een goed overzicht van de verkochte dranken en de wijze van betaling te geven. Welke indeling er echter ook wordt gebruikt, het dagelijks bijhouden van de verkooplijst is beslist noodzakelijk.

De indeling van de verkooplijst bar is de volgende:

- 1e kolom - Een opsomming van alle dranken, die ter verkoop in de bar aanwezig zijn.
- 2e kolom - De verkoopseenheid en prijs der dranken.
- 3e kolom - Het restant dranken van de vorige dag.
- 4e kolom - De aanvulling van de dranken gedurende de lopende dag.
- 5e kolom - Het totaal van het restant dranken van de vorige dag en de aanvulling (het totaal aantal dranken, waaruit de verkoop plaatsvond).
- 6e kolom - Het aantal en de waarde van de dranken, die gedurende de dag werden verkocht.
- 7e kolom - Het restant dranken, dat bij het "opmaken restant", 's morgens nog in de bar aanwezig blijkt te zijn.
"Restant opmaken" behoort 's morgens het eerste werk te zijn van de hofmeester, die met de bar is belast. Wordt het restant in kolom 7 afgetrokken van het aantal aanwezige dranken volgens kolom 5, dan krijgt men het aantal van de verkochte dranken (zie kolom 6).

Het totaalbedrag van de verkochte dranken (totaaltelling kolom 6) moet in contant geld en uitgeschreven bonnen aanwezig zijn. De controle daarop geschiedt als volgt.

De waarde van de ontvangen bonnen wordt opgeteld. Het totaal wordt afgetrokken van het totaal van de verkochte dranken. Het bedrag, dat overblijft, moet in contant geld aanwezig zijn en wordt in het kasboekje van de wijntoko c.q. tap geboekt als "ontvangen wegens verkochte dranken".

Een tekort aan contant geld kan het gevolg zijn van gemaakte fouten bij het wisselen, het op ondeskundige wijze schenken van de dranken of het niet laten tekenen van één of meer bonnen.

Over het algemeen zal er echter wat geld over zijn. Dat is een gevolg van het feit, dat het aantal drankjes, dat uit een fles wordt geschonken, meestal met een zekere speling wordt berekend. Wordt evenwel accuraat geschonken, waardoor een "schenkwinst" ontstaat, dan betekent deze schenkwinst een extra inkomen voor de wijntoko c.q. tap.

In het barboek, een gebonden of losbladig boek, wordt een voldoende aantal bladzijden gereserveerd voor de verkooplijsten over één maand. De laatste bladzijde van zo'n maandoverzicht geeft een globaal overzicht van alle dagelijkse verkopen van dranken. In dit overzicht worden de dagelijkse ontvangsten aan geld en bonnen, het totaal van deze twee per dag en per totaal vermeld. Ook de schenkwinst of -verlies per dag wordt globaal in het overzicht opgenomen.

De hofmeester van de wacht

Wordt de bar 's avonds of gedurende het weekeinde overgedragen aan de hofmeester van de wacht, dan kunnen de dranken aan hem worden overgedragen aan de hand van de verkooplijst bar, waarin de kolommen 3 en 4 worden weggelaten of niet ingevuld. Het hierna volgend voorbeeld geeft een verkooplijst bar met het daarbij behorende globaal overzicht van de ontvangsten over de periode van vier dagen.

Opgaat: Teken een verkooplijst bar over één dag en vul die in aan de hand van de volgende gegevens.

Datum: 3 september 19

Artikel	Verkoopeenheid	Verkoopprijs	Oud restant	Aanvulling	Eind restant
Genever	1/25	0,45	55	-	52
Whisky	1/18	1,10	3	18	15
Sherry	1/14	0,50	27	14	11
Sinas	flesje	0,30	23	-	22
Sodawater	flesje	0,25	16	-	16
Remy-martin	1/18	1,10	-	18	8
Rode wijn	fles	6,30	-	4	-
Bier	flesje	0,35	58	-	51

Er werden bonnen geschreven tot een totale waarde van f 56,80. Wegens contante verkoop werd ontvangen f 7,15.

DIENST VAN DE HOFMEESTER BAR Th. 6 (hofm. z/m)

Overzicht van de bij de KM in gebruik zijnde glazen, de dranken welke er geschonken worden, en op welke temperatuur/wijze.

Glas	Dranken	Schenk wijze/temperatuur
Bierglas	- Bier - Water	- Gekoeld - Gekoeld (met ijsblokjes)
Bourgogneglas	- Rode Bourgogne	- Kamertemperatuur
Groot wijnglas	- Vruchtensappen (recepties) - Rode wijnen - Rosé wijnen	- Gekoeld - Kamertemperatuur - Licht gekoeld
Klein wijnglas	- Witte wijnen - Sherry - Vermouth - Port - Madeira - Vruchtensappen (aan tafel)	- Keldertemperatuur - Keldertemperatuur - Keldertemperatuur - Keldertemperatuur - Keldertemperatuur - Gekoeld
Champagneglas	- Champagne - Mousseerende wijnen	- Gekoeld - Gekoeld
Bitterglas	- Oude-, jonge-, citroen- en bessengenever - Berenburger	- Gekoeld - Gekoeld
Likeurglas	- Cognac - Vieux - Likeuren	- Kamertemperatuur - Kamertemperatuur - Koel
Limonadeglas	- Vruchteniimonade - Cola, updranken, tonic, - Sodawater, ginger ale - Vruchtensappen - Chocomel - Longdrinks (rum-cola, whisky-soda, gin-tonic, cola-tik, enz.) - Drankjes "on the rocks" (whisky, vermouth, campari)	- Gekoeld - Gekoeld - Gekoeld - Gekoeld - Gekoeld - Gekoeld (met ijsblokjes) - Gekoeld (met veel ijs)

Diverse temperaturen

Kamertemperatuur	± 16°C
Keldertemperatuur	± 12°C
Licht gekoeld	± 10°C
IJsgekoeld	± 8°C
Gekoeld	± 4 - 6°C

Bierglazen mogen nooit gebruikt worden voor het schenken van vettige dranken, bijvoorbeeld melk, koffie, soep, enz.
 Indien bierglazen vettig zijn geworden, dienen ze omgewassen te worden in een lauw sopje met soda, daarna goed naspoelen in schoon water.
 Bierglazen niet poleren.

Hoofdstuk 8

UITTREKSEL UIT DE VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE DE VOEDING, WELKE VAN RIJKSWEGE WORDT VERSTREKT AAN BOORD VAN SCHEPEN EN BIJ INRICHTINGEN DER ZEEMACHT - DEEL 47 (VVKM 47)

VOEDING

De verzorging van de maaltijden enz. bij een zo groot lichaam als de Koninklijke marine verlangt een goede organisatie en zorg. De voorschriften betreffende de voeding, welke van rijkswege wordt verstrekt aan boord van schepen en bij inrichtingen der zeemacht, worden genoemd in deel 47 van de "verzameling van verordeningen voor de Koninklijke marine", kortweg aangeduid met VVKM 47.

Deze voorschriften hebben o.a. betrekking op de voorziening, keuring, conservatie, verstrekking, administratie, verantwoording enz. van levensmiddelen.

In deze voorschriften is tevens een "voedingstarief" opgenomen, waarin is vastgesteld welke artikelen, in welke hoeveelheden kunnen en mogen worden verstrekt. Ook de voorschriften omtrent de toekenning van gamellegelden zijn in dit deel der WKM opgenomen.

De verzorging van de maaltijden enz. is dus gebaseerd op:

1. de van rijkswege verstrekte levensmiddelen;
2. de toegekende gamellegelden.

Hoewel het personeel van de "logistieke dienst" kan volstaan met een goede kennis van de voorschriften, voor zover deze direct betrekking hebben op de werkzaamheden, verbonden aan deze dienst, is het voor het verkrijgen van begrip omtrent het gehele proces "voedselvoorziening" nodig ook iets over de overige voorschriften te weten. Wordt in die voorschriften gesproken van een "militair", dan wordt daaronder verstaan: een militair der zeemacht.

De voorziening van levensmiddelen

Een schip of inrichting der zeemacht, ook wel "eenheid" genoemd, zou kunnen worden vergeleken met een gezin, waarin niet alleen voor huisvesting, maar ook voor voeding van de gezinsleden moet worden gezorgd.

Zou ieder van deze eenheden (gezinnen) naar eigen wensen en op eigen gelegenheid de benodigde levensmiddelen zelf aankopen, dan zou dat beslist niet economisch zijn.

De levensmiddelen worden, met uitzondering van de zogenaamde "verversingen" centraal ingekocht en in centrale magazijnen opgeslagen.

Elke officier, belast met de administratieve dienst bij een eenheid (schip of inrichting) der zeemacht, dient de bij die eenheid benodigde levensmiddelen, met uitzondering van de "verversingen" van die magazijnen te betrekken. De verversingen betreft hij rechtstreeks van een contractleverancier of van plaatselijke leveranciers. Onder verversingen rekent men artikelen, die moeilijk kunnen worden opgeslagen en bewaard en niet voorkomen op de prijslijst der magazijnvictualie, zoals bijvoorbeeld brood, vlees en vleeswaren, groenten, aardappelen, eieren, melk, fruit, enz. Mocht bij een verblijf in het buitenland behoefte bestaan aan levensmiddelen, die in Nederland van de centrale magazijnen dienen te worden betrokken, dan mogen deze, met inachtneming van de bestaande voorschriften, worden aangekocht. De door de magazijnen of leveranciers afgeleverde, bestelde goederen worden door de bottelier in ontvangst genomen, zo nodig gekeurd en in de voorraad opgenomen. Vanuit deze voorraad worden de dagelijkse benodigdheden "rantsoenen" uitgegeven.

De verstrekking van voeding (VVKM 47, punt 610)

Er wordt voeding verstrekt aan de militairen, die behoren tot de bemanning (alle militairen dienende bij dezelfde eenheid der zeemacht) van de eenheid die:

1. zijn geplaatst "aan boord" : indien zij de maaltijden aan boord gebruiken;
2. zijn geplaatst "aan de wal" : indien naar het oordeel van de commandant de eisen van hun dienst het noodzakelijke maken, dat zij de maaltijd bij de eenheid gebruiken.

Verder verstrekt de officier, belast met de administratieve dienst de maaltijden, welke de commandant nodig oordeelt, aan de militairen op het vorige punt (2) niet van toepassing is, doch voor wie naar het oordeel van de commandant bijzondere redenen, verband houdende met de dienst, het noodzakelijk maken, dat zij één of meer maaltijden bij de eenheid der zeemacht gebruiken.

N.B.: Een militair, die "aan de wal" is geplaatst, zal als regel het middagmaal bij de eenheid genieten, ook is het mogelijk, dat hij om redenen van dienst, ook de andere maaltijden geniet, bijvoorbeeld sportinstructeurs, een instructeur die avondstudie moet geven of een hofmeester die laat moet werken, enz.

Verstrekking volgens de voedingstarieven (VVKM 47, punt 620)

De verstrekking van voeding geschiedt volgens het "voedingstarief".

Het uitgeven van rantsoenen (VVKM 47, punt 630)

Namens de officier, belast met de administratieve dienst, worden de rantsoenen door het hoofd van de bottelarij (chefbottelier) uitgegeven.

De artikelen en de hoeveelheden daarvan, die hij per dag en per persoon mag uitgeven, worden in het betreffende voedingstarief vermeld.

Hij moet echter ook het juiste aantal personen, waarvoor rantsoenen moeten worden uitgegeven, weten. Hij houdt daartoe een sterktelijst bij iedere mutatie (plaatsing, overplaatsing, bevordering, enz.), wordt daarin dagelijks bijgewerkt. De mutaties van de bemanningsleden, niet tot de korporaals en manschappen behorende, zal hij in de regel verkrijgen door opgave van de betrokken chefhofmeester.

De verstrekking van levensmiddelen regelt de officier, belast met de administratieve dienst, zodanig, dat de maaltijden evenwichtig en gevarieerd van samenstelling zijn en hij houdt daarbij zoveel mogelijk rekening met de wensen, die leven onder de korporaals en manschappen omtrent de samenstelling van de maaltijden.

Met betrekking tot de samenstelling van de menu's voor de korporaals en manschappen, zal hij voorts de hoofden van de bottelarij en van de kombuis mede tot taak geven hem ter zake voorstellen te doen (VVKM 47, punt 622).

Een door de commandant te benoemen menucommissie, bestaande uit een schepeling met de rang van korporaal en twee schepelingen der eerste klasse van de stand van matroos, heeft tot taak zich op de hoogte te houden van genoemde wensen en die kenbaar te maken aan de officier, belast met de administratieve dienst. De chef van de gamelle der officieren en de chef van de gamelle der onderofficieren kunnen, zo zij dit wensen, tot de commissie toetreden, teneinde ook hun wensen ten aanzien van het scheepsmenu kenbaar te maken (VVKM 130, punt 2216).

In de bottelarij moet zichtbaar zijn geplaatst het tarief van de rantsoenen, alsmede een menu als bedoeld in punt 622, houdende een opgave van de maaltijden en gerechten, welke op de onderscheidene dagen van de week zullen worden verstrekt.

Willen andere gamelles, dan die van de korporaals en manschappen, aanspraak maken op het eten dat werd bereid in de scheepsketel, dan zullen zij er zorg voor dienen te dragen, dat de rantsoenen, bestemd voor dat eten, ten volle in de scheepsketel komen (VVKM 47, punt 643).

Spoeling

Het brood, afval van aardappelen en rauwe groenten, alsmede de etensresten, die niet meer voor verstrekking aan de bemanning in aanmerking komen, worden behandeld als spoeling.

Dit afval moet gescheiden worden gehouden, daar het in bovengenoemde soorten gesplitst, per gewicht wordt verkocht. Streng moet worden gewaakt tegen verspilling van levensmiddelen (VVKM 47, punt 637).

De voor de gamelles bestemde rantsoenen worden, al naar gelang de bereiding die ze nodig hebben, afgegeven aan de chef van het scheepskombuis, de chefhofmeester van het cafetaria c.q. van de officier of van de onderofficier. De, volgens het voedingstarief, toegestane maximale verstrekkingen behoeven daarbij niet altijd ten volle te worden uitgegeven.

GAMELLEGELDEN

Toekenning van gamellegelden, bestemming (VVKM 47, punt 120)

Aan een militair, die bij een eenheid der zeemacht voeding van rijkswege geniet, wordt - behalve indien hij in Nederland wordt verpleegd in het marinehospitaal - een gamellegeld toegekend.

Het gamellegeld is bestemd voor:

1. veraangenaming van de scheepsvoeding. Een goed voorbeeld is de rijsttafel. De hoofdingrediënten (rijst, vlees, boter, groenten, e.d.) worden van rijkswege verstrekt. De bijkomende gerechtjes als: kroepoek, ikan-terrie, tjabé-rawit, seroendeng, enz. worden van het gamellegeld aangekocht. "Veraangenaming van de maaltijd" dus.
2. algemene dagelijkse representatie. Ten behoeve van het optreden van een gamelle naar buiten, bijvoorbeeld bij het ontvangen van gasten of bij feestelijke gelegenheden, mogen gamellegelden worden gebruikt.
3. veraangenaming van het verblijf bij een eenheid der zeemacht. Het binnen redelijke grenzen aankopen van voorwerpen, die het verblijf aan boord aangenamer maken, is toegestaan. Bijvoorbeeld gebruiksvoorwerpen in verband met het bereiden of gebruiken van maaltijden, tafelkleedjes, bloemen, abonnementen op kranten, tijdschriften, radioblad, e.d.

Uit het gestelde in de punten 123 t/m 132 van VVKM 47 blijkt, dat de grootte van het bedrag van de toe te kennen gamellegeden niet voor iedereen hetzelfde is. De diverse rangen en standen zijn ondergebracht in categorieën (groepen). Voor ieder van deze categorieën geldt een eigen tarief. Ook de plaats waar de militair zich bevindt op het tijdstip, waarop hij recht kan doen gelden op gamellegeld, is van invloed op dat tarief.

Er wordt in punt 123 gesproken van:

1. verblijf in Nederland;
2. verblijf in een overzees rijksdeel.

Ten aanzien van militairen, die geplaatst zijn bij een walinrichting is het niet moeilijk te bepalen of zij zich in Nederland of in een overzees gebiedsdeel bevinden. Minder eenvoudig ligt dat, wanneer de militair zich aan boord van een varend schip bevindt.

Voor hem bestaan drie mogelijkheden:

1. in Nederland,
2. in een overzees rijksdeel;
3. zogenaamd "elders".

CATEGORIEËN (punt 130)

Hierna volgt een overzicht van de categorieën, waarin de militairen der zeemacht, in verband met het toekennen van gamellegeld, naar rang en stand zijn ingedeeld.

Voor de militair der zeemacht, verblijvende in Nederland, wordt daarbij onderscheid gemaakt ten opzichte van het aantal maaltijden, dat hij per dag van rijkswege geniet, en wel:

1. bij deelneming aan twee of meer maaltijden per dag (zogenaamde volle voeding);
2. bij deelneming aan de middag- of avondtafel (zogenaamde middagvoeding).

Categorieën

1. Commandanten, die de rang van commandeur of een hogere rang bekleden.
2. Commandanten, die de rang van kapitein ter zee of kapitein-luitenant ter zee bekleden.
3. Commandanten, die de rang van luitenant ter zee der Ie klasse of een lagere officiersrang bekleden.
4. Overige officieren, alsmede adelborsten en adspirant-reserveofficieren, die deelnemen aan de officierstafel tot en met 50 personen; de 51e tot en met de 150e persoon; voor iedere persoon boven de 150.
5. Adelborsten en adspirant-reserveofficieren, die niet deelnemen aan de officierstafel.
6. Onderofficieren met de rang van sergeant en hoger tot en met 100 personen; voor iedere persoon boven de 100.
7. Korporaals en manschappen tot en met 1000 personen; voor iedere persoon boven de 1000.

Voor militairen, verblijvende buiten Nederland (overzees rijksdeel c.q. elders), die op een dag deelnemen aan één of meer maaltijden, heeft men dezelfde onderverdeling als bovenstaande categorieën, doch geen restricties voor wat betreft het totaal aantal personen. (Men spreekt dus alleen over "korporaals en manschappen", punt 132).

Voor de militairen, bedoeld in punt 132, die slechts deelnemen aan de middag- of avondtafel, worden de toegekende gamellegeden gehalveerd.

De gehalveerde gamellegeden worden zo nodig naar boven afgerond op een hele cent (punt 133).

Uitbetaling gamellegeden (punt 160)

De gamellegeden, toekomende aan een commandant, worden aan die commandant zelf uitbetaald. De gamellegeden, toekomende aan de overige officieren, aan de adelborsten en adspirant reserveofficieren en aan onderofficieren met de rang van sergeant of met een hogere rang, worden uitbetaald aan de betrokken "gamellechefs".

De gamellegeden voor korporaals en manschappen worden door de officier, belast met de administratieve dienst, zelf beheerd.

UITTREKSEL VAN HET VOEDINGTARIEF, GELDENDE BINNEN EN BUITEN NEDERLAND ALSMEDE IN DE
NEDERLANDSE ANTILLEN

Hoofdverstrekingen met de toegestane vervangingen (mei 1975)

Hoofdverstreking	Vervanging
KOFFIE	- thee, cacao
SUIKER	- basterdsuiker
BROOD	- krentenbrood, kleinbrood, roggebrood, beschuit, creamcrackers, knackebröd, stokbrood, krentenbollen.
VLEESWAREN	- eieren, kaas, vis, vleeswaren in blik, visconserven in blik.
KAAS	- smeerkaas, eieren, vleeswaren.
CHOCOLADEHAGELSLAG	- vruchtenhagelkorrels, jam, eipoeder, pindakaas, eieren, kaas, vleeswaren.
MARGARINE	- halvarine, braadvet, spijsolie, roomboter.
AARDAPPELEN	- rijst, mie, macaroni, spaghetti, gemengde spijs in blik, erwtensoep in blik.
GROENTEN, verse	- groene erwten, bruine bonen, kapucijners, groenten in blik, groenten, diepvries, gemengde spijs in blik, erwtensoep in blik.
FRUIT	- vruchten op sap, vruchtensap.
HAVERMOUT	- griesmeel, meel.
KRENTEN	- rozijnen, tutti-frutti.
MELK, verse	- koffiemelk, melkpoeder, melk in blik, yoghurt, karnemelk.
RUNDVLEES MET BEEN	- varkensvlees met been, rookworst, zeevis, verse, tong, lever, nieren, eieren, kip, schapenvlees, wild en gevogelte, cornedbeef in blik, gehakt in blik, rundvlees (gebraden in blik), kip gefileerd in blik, hachee in blik, gemengde spijs in blik, erwtensoep in blik.
NAAR BEHOEFTE	- zout, peper, mosterd, azijn, soeparoma, sambal, ketjap, kruidnagelen, paprikapoeder, kaneel, kerrie, nootmuskaat.

Hoofdstuk 9

KOK VAN DE WACHT

Hoewel er voor de kok meestal een eigen wachtregeling is vastgesteld, die voor iedere plaatsing verschillend is en aangepast is aan de omstandigheden ter plaatse dient hij zich toch er van bewust te zijn dat er ook enige algemene regels voor hem gelden. De oudste kok van de wacht treedt op als chef van de wacht en treedt op als chef-kok tijdens diens afwezigheid. De algemeen geldende regels zijn de volgende.

Hij draagt er zorg voor:

1. dat het rookverbod in de kombuis wordt gehandhaafd;
2. dat er geen onbevoegden worden toegelaten tot de kombuis;
3. dat er niets beschadigd wordt in de kombuis of de daarbij behorende lokaliteiten;
4. dat er geen kommaliewant of materialen uit de kombuis worden gehaald;
5. dat er in de kombuis niet wordt gegeten;
6. dat hij zich tijdig op de porlijst zet.
7. Hij neemt voor vastwerken de bijzonderheden over van de chef-kok en geeft hem de volgende morgen na baksgewijs zijn wacht door.
8. Hij is verantwoordelijk voor de netheid in het kombuiscomplex.
9. Na einde werkzaamheden zorgt hij ervoor dat de kombuis wordt opgeruimd.
10. Tevens controleert hij of alle daarvoor in aanmerking komende gas-, stroom- en waterkranen zijn afgesloten en de elektrische installaties zijn afgezet.
Het is de taak van elke kok, dat hij, zodra hij is geplaatst aan boord van een schip of inrichting, het orderboek commandant raadpleegt omtrent instructies voor de kok van de wacht.

FRUIT-COCKTAILS

Meloen en grapefruit worden als zodanig geserveerd.

MELOEN-COCKTAIL

Meloen doorsnijden en van zaad ontdoen. Met een Parisienne-boortje bolletjes uitsteken en besprenkelen met een niet zoete sherry. Koel serveren in bijvoorbeeld een champagnecoupe.

GRAPEFRUIT-COCKTAIL

1. Grapefruit afschillen (ook het wit) en met een mesje de segmenten eruit wippen. Besprenkelen met een niet zoete sherry. Koel serveren.
2. Grapefruit met het kroontje naar boven leggen en horizontaal doorsnijden. Met een grapefruitmesje de grapefruitpartjes langs de vliesjes lossnijden, maar in de halve grapefruit laten zitten. Besprenkelen met een niet zoete sherry en laten intrekken. Halve grapefruit in bijvoorbeeld een champagnecoupe plaatsen en serveren.

Tot deze groep behoren ook kaviaar en oesters.

Enige eenvoudige voorgerechten

Enkelvoudige en samengestelde salades - zie hoofdstuk SALADES

GEVULDE EIEREN

10 hard gekookte eieren
200 gram boter of mayonaise
peper, zout

Bereiding: Eieren in de lengte doorsnijden, dooier eruit wippen en dooreen zeef wrijven. Vermengen met gladgeroerde boter of mayonaise. Op smaak brengen met zout, peper, worchester-saus. Een rozet van deze ei boter in het halve ei spuiten, garneren met een takje peterselie, stukje tomaat.

Variatie: extra toevoeging van fijngewreven zalm en tomatenketchup.

KAASDOMINO's

4 plakjes roggebrood
60 gram boter
80 gram geraspte kaas (belegen)
worchester-saus, peper, zout

Bereiding: Kaasboter, boter gladroeren en geraspte kaas toevoegen. Plak roggebrood besmeren met kaasboter, hierop een besmeerde plak roggebrood, enz. Totaal vier plakken roggebrood gebruiken. Op laten stijven in de koelkast, daarna aan plakjes snijden.

GEVULDE TOMAAT

Tomaat (eventueel) ontvellen door ze even in kokend water te dompelen en daarna in koud water te laten "schrikken". Het kapje eraf snijden en uithollen. Van binnen licht peperen en zouten en vullen met bijvoorbeeld een samengestelde salade.

GEVULDE KOMKOMMER

Komkommers eventueel schillen, in stukken van 3 cm snijden en gedeeltelijk uithollen. Blancheren, laten afkoelen en licht peperen en zouten, daarna vullen met een samengestelde salade.

ASPERGES GEROLD IN RAUWE HAM - MELOEN GEROLD IN RAUWE HAM

GARNALEN MET MAYONAISE - ZALM MET MAYONAISE

CANAPÉ's

Geroosterde sneetjes brood (licht besmeerd met boter) met: 1. paling; 2. tonijn; 3. vleessalade.

GRONDBOUILLONS

De vijf basisbouillons zijn: runder-, kalfs-, gevogelte-, wild- en visbouillon.

Aromaten

1. Bouquet
2. Mirepoix

Bouquet

Bouquet kan bestaan uit: prei, selderij, wortelen, peterselie, thijm, laurier, peperkorrels, kruidnagel, foelie, ui. Wanneer bovengenoemde bestanddelen samen worden gebonden, dan spreekt men van een "BOUQUET GARNI". Doel: De smaak van de bouillon te verhogen.

Mirepoix

Mirepoix wordt onderverdeeld in:

1. vette mirepoix;
2. magere mirepoix.

Vette mirepoix bestaat uit: ui, prei, wortel, selderij, peterselie, kruidnagel, laurier, thijm, foelie, hamzwoerd of mager spek. De grondstoffen aan blokjes snijden en met een klontje boter in een koekenpan goudgeel fruiten.

Magere mirepoix bestaat uit: dezelfde samenstelling en bereiding als de vette mirepoix maar dan zonder hamzwoerd of spek.

Bouillons mogen nooit koken.

Denk aan het goed wassen van de groenten.

RUNDERBOUILLON

5 kg fijngehakte runderbeenderen
1 kg runderschenkel
500 gram bouquet garni
12 liter koud water

Bereiding: Beenderen en vlees met koud water aan de kook brengen, afschuimen, bouquet garni toevoegen en circa 4 uur zachtjes laten trekken. Het vlees verwijderen, waarna men de bouillon nog eens 4 uur kan laten trekken. Zeven door een doek. Klaar voor gebruik.

KALFSBOUILLON

5 kg kalfsbeenderen
12 liter water
400 gram bouquet garni

Bereiding: Als bij runderbouillon. Gebruikt men minder vocht, dan spreekt men van een blanke fonds of kalfsfonds. Neemt men een mirepoix in plaats van een bouquet garni en braadt men de beenderen aan (plus gesneden tomaten of tomatenpuree), dan spreekt men van een bruine fonds. Deze fonds gebruikt men voor de bereiding van sauzen.

GEVOGELTEBOUILLON

2 soepkippen (eventueel nekken, vleugels en karkassen)
500 gram bouquet garni
12 liter koud water

Bereiding: Als bij runderbouillon. Voor het verhogen van de smaak kan men het afval licht aanbraden. Voor gebruik ontvetten. Voor het verkrijgen van een gevogeltefonds wat minder water gebruiken.

WILDBOUILLON

6 kg kleingehakte beenderen van wild: zoals haas, ree, hert
1 2 liter water
400 gram magere mirepoix
100 gram boter
1 2 gekneusde geneverbessen
5 kruidnagels
thijm, laurier

Bereiding: Beenderen aanfruiten, mirepoix toevoegen en meefruiten, water en kruiden bijvoegen en aan de kook brengen. m 3 uur laten trekken. Voor het verkrijgen van een wildfonds wat minder water gebruiken.

VISBOUILLON

5 à 6 kg visafval (graten, koppen)
300 gram magere mirepoix
½ liter droge witte wijn
10 liter water

Bereiding: Mirepoix aanfruiten in wat boter, visafval aan de mirepoix toevoegen, met gesloten deksel smoren, water toevoegen en aan de kook brengen, witte wijn toevoegen en het geheel 30 minuten laten trekken (nooit langer). Passeren. Voor het verkrijgen van een visfonds gebruikt men in het bovenstaande geen water maar visbouillon. Men kan de witte wijn ook aan de mirepoix toevoegen voordat het water erbij gaat. Dit noemt men "blussen".

SOEPEN

Garnituren die aan soep kunnen worden toegevoegd

Brunoise	-	Aan blokjes gesneden soepgroenten, vlees, wild, gevogelte.
Julienne	-	Als boven maar in reepjes.
Chinoise	-	Als boven maar in Chinese ruitjes.
Deegwaren	-	Vermicelli, spaghetti, macaroni (apart koken om de bouillon helder te houden).
Giaanprodukten	-	Rijst, gort (apart gaarkoken).
Crêpes	-	Dunne flensjes of omelet aan julienne gesneden.
Balletjes	-	Van vlees, gevogelte, wild of vis (apart gaarmaken).
Profiteroles	-	Zeer kleine soesjes.
Royales	-	Gestold ei, welke men aan plakjes snijdt. Uit de plakjes kan men figuurtjes steken.
Kervel of peterselie	-	à la minute aan de soep toevoegen.

SOEPBALLETTJES

300 gram rundergehakt
300 gram varkensgehakt
200 gram witbrood
5 gram zout
2 gram peper
1 gram nootmuskaat
2 eieren
1 dl melk

Bereiding: Brood zonder korst mengen met de melk en de eieren en laten weken. Het geheel goed vermengen. Balletjes in heet water blancheren.

ROYALE

1 liter bouillon
5 eieren
15 eidooiers
½ bosje kervel

Bereiding: Kervel halfuur in de bouillon laten trekken, dan de eieren en de dooiers er door kloppen. Passeren en storten in een beboterde vorm en au bain marie in 30 a 35 minuten gaar laten worden. Goed laten afkoelen.

GEBONDEN SOEPEN

Zij worden verdeeld in drie groepen: crème-, velouté- en puree-soepen.

CRÈME-SOEPEN

De crèmesoepen worden onderverdeeld in: crèmes ordinaire - gemaakt van runderbouillon
crèmes de volaille - gemaakt van gevogeltebouillon
crèmes de poisson - gemaakt van visbouillon

BASIS-RECEPT

900 gram blanke roux (bereiding zie sauzen)
300 gram magere mirepoix
5 liter bouillon
5 liter melk
1 liter room

Bereiding: Mirepoix aanfruiten in de boter, bloem bijvoegen en laten afkoelen. Koude roux met de hete melk en bouillon vermengen. Aan de kook brengen en 30 min zachtjes laten doorkoken. Passeren en op smaak brengen. Vlak voor het serveren de room toevoegen en doorroeren.

De naam van de verschillende afleidingen van deze crèmesoepen is afhankelijk van het garnituur of andere toevoegingen. Een toevoeging kan zijn: puree van groente, vis of gevogelte.

Voorbeelden:

Uitgaande van een runderbouillon	- Potage crème Dubarry	: met puree van bloemkool en bloemkoolroosjes
Uitgaande van een gevogeltebouillon	- Potage crème aux champignons	: met puree en plakjes van champignons
Uitgaande van een visbouillon	- Potage crème Carmélite	: met puree van zeetong en julienne van zeetong

VELOUTE-SOEPEN

De velouté-soepen worden onderverdeeld in soepen gemaakt van: runder-, gevogelte- en visbouillon.

BASIS-RECEPT

900 gram blonde roux
300 gram magere mirepoix
10 liter bouillon
10 eidooiers } liason
¾ liter room }

Bereiding: Mirepoix aanfruiten in de boter, bloem bijvoegen en doorverwarmen. Roux laten afkoelen. De koude roux vermengen met de hete bouillon, gladroeren en aan de kook brengen. 30 minuten zachtjes laten doorkoken. Passeren en op smaak brengen. Vlak voor het serveren de liason toevoegen.

Voorbeelden:

Uitgaande van een runderbouillon	- Potage velouté Carmen	: met tomatenpuree en rijst
Uitgaande van een gevogeltebouillon	- Potage velouté Marie Louise	: met macaroni
Uitgaande van een visbouillon	- Potage velouté de crevettes	: met garnalen en garnalenpuree

PUREE-SOEPEN

Peulvruchten die men hiervoor gebruikt zijn: groene erwten, kapucijners, bruine bonen

Peulvruchten moeten 8 - 12 uur in koud water geweekt worden, waarna zij in het weekwater gekookt worden.

ERWTENSOEP

Basisrecept : groene erwten
varkensbouillon

Garnituur : ui, wortel, prei, knolselderij, bladselderij, rookworst

Bereiding: Een dag van tevoren de erwten wassen en laten weken in ruim koud water, 1 deel erwten op 2 tot 3 delen water. Bouillon trekken van varkensbeenderen en mirepoix. De volgende dag de erwten met het weekwater aan de kook brengen. Na enige tijd komen de velletjes van de erwten bovendrijven, deze verwijderen. Tijdens het koken afslappen met de bouillon. Wanneer de erwten gaar zijn en gaan binden kan men de groenten toevoegen. Wanneer deze gaar zijn kan men de soep op smaak brengen met peper en zout. Voor het serveren de plakjes worst toevoegen.

BRUINE BONENSOEP EN KAPUCIJNERSOEP

Als boven, eventueel de ui aanfruiten in boter met wat kerry.

SAUZEN

Zij worden onderverdeeld in: witte sauzen, blonde sauzen (velouté-sauzen), bruine sauzen, botersauzen, oliesauzen en samengestelde boters.

Benodigheden voor witte, blonde en bruine sauzen

1. Één van de volgende fonds:
 - blanke of kalfsfonds
 - bruine kalfsfonds
 - gevogeltesfonds
 - wildfonds
 - visfonds
2. Één van de volgende roux:
 - blanke of witte roux
 - blonde roux
 - bruine roux

Roux bestaat uit: 5 delen boter en 6 delen bloem.

Blanke of witte roux

Boter laten smelten en uitbruisen. Afhankelijk van het doel waarvoor de roux is bestemd, wordt nu ook een mirepoix toegevoegd en in de boter gefruit. Daarna de bloem toevoegen en goed vermengen. Als de roux "wit" wordt is zij gaar.

Blonde roux

Hetzelfde als bij blanke roux maar onder verhitting nog enige minuten doorverwarmen tot de roux "goudgeel" is geworden.

Bruine roux

Deze wordt verkregen door de blonde roux nog langer te verwarmen onder voortdurend roeren. Dit kleuren dient zeer langzaam te geschieden. Wanneer men een roux met fonds gaat afslappen, denk er dan aan, dat men de fonds met kleine beetjes aan de roux toevoegt. Dit, om klontvorming tegen te gaan. Let op: hete roux - koude fonds; koude roux - hete fonds.

WITTE SAUZEN

Sauce Béchamel

blanke roux blanke roux
melk

|

Sauce Soubise

Sauce Béchamel
+ Uienpuree
room, boter

|

Sauce à la crème

Sauce Béchamel
+ room
citroensap

|

Sauce Mornay

Sauce a la crème
+ kaas
eidooiers

Sauce Tomate

blanke fonds
mirepoix
tomaten (puree)

BLONDE SAUZEN

|

Sauce veloutée

blonde roux
blanke fonds

|

Sauce velouté de veau
blonde roux
kalfsfonds

|

Sauce Allemande
Sauce velouté de veau
+ champignon-nat
eidooier

|

Sauce aux champignons
Sauce Allemande
+ gesneden champignons

Sauce velouté de volaille
blonde roux
gevogeltefonds

|

Sauce Suprême
Sauce velouté de volaille
+ champignon-nat
room

|

Sauce Hongroise
Sauce Suprême
+ ui
paprikapoeder
witte wijn

Sauce velouté de poisson
blonde roux
visfonds

|

Sauce au vin blanc
Sauce velouté de poisson
+ witte wijn
boter

|

Sauce aux crevettes
Sauce au vin blanc
+ garnalen
room

|

Sauce aux fines herbes
Sauce au vin blanc
+ ui. peterselie, kervel

Sauce Normande

Sauce velouté de poisson
champignon-nat
oesternat
room, boter
citroen

Sauce Anchois

Sauce Normande
+ Ansjovisboter
stukjes ansjovis

BRUINE SAUS

SAUCE DEMI-GLACE

1000 gram vette mirepoix
750 gram boter
500 gram tomatenpuree
900 gram bloem
10liter bruine kalfsfonds

JUS DE VEAU LIÉ

Sterk ingekookte bruine kalfsfonds afgebonden met aardappelmeel.

SCHEMA BRUINE SAUZEN



BOTERSAUZEN

Bij deze sauzen wordt geen bloem als bindmiddel gebruikt maar eidooier. Wij noemen de twee bekendsten.

1. Sauce Hollandaise

2. Sauce Béarnaise

Wordt gebruikt bij bijvoorbeeld gekookte vis.

SAUCE HOLLANDAISE

6 eidooiers

150 cl water

40 cl azijn

1 laurierblaadje

20 gram fijn gesneden ui

20 gekneusde peperkorrels

500 gram gesmolten boter

Bereiding: Reductie maken van: azijn, water, peperkorrels, ui, laurier. Passeren en au-bain-marie binden met de eidooiers. Denk aan de temperatuur. Nooit warmer dan + 70°C. Klop geleidelijk (in het begin druppelsgewijs) de boter erdoor. Op smaak brengen met zout en eventueel citroensap.

SAUCE BÉARNAISE

6 eidooiers

150 cl dragonazijn of een gedeelte witte wijn

1 laurierblad

20 gram fijn gesneden ui

20 peperkorrels gekneusd

500 gram gesmolten boter

Garnituur:

10 gram gehakte dragonblaadjes

20 gram gehakte peterselie

5 gram gehakte kervel

Bereiding: als boven.

SAUCE AU VIN BLANC

6 eidooiers

150 cl witte wijn

1 laurierblaadje

20 gram fijn gesneden ui

20 gekneusde peperkorrels

500 gram gesmolten boter

Bereiding: als boven.

OLIESAUZEN

Dit zijn koude sauzen. Men onderscheidt twee groepen:

1. Mayonaise-sauzen
2. Azijsauzen

MAYONAISE

Voor 5 liter:

16 eidooiers 4 liter olie

2 à 3 dl azijn 50 gram mosterd 25 gram zout peper, Worchester saus eventueel citroensap
Bereiding: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Eidooiers loskloppen met een klein beetje azijn. Dan de slaolie (in het begin druppelsgewijs) toevoegen tot een dikke massa wordt verkregen. Eventueel afslappen met azijn. Op smaak brengen. Wanneer de massa geschift is, neemt men een nieuwe eidooier. Deze loskloppen en de geschifte massa zeer langzaam toevoegen.

AZIJN-SAUZEN

Dressing (Franse)

2 delen olie

1 deel azijn

ui

peterselie

peper, zout

Bereiding: Olie en azijn goed vermengen. Gehakte peterselie en ui toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.

SAMENGESTELDE BOTERS

Bestaat uit: Boter met een smaak gevende grondstof zoals: ansjovis, groene kruiden, en soms een kleurgevende stof.

ANSJOVIS-BOTER

100 gram ansjovis

300 gram boter

Bereiding: Ansjovis fijnstampen in de boter, daarna door een zeef wrijven. Gebruik: Geroosterde vis of vlees.

BEURRE MAÎTRE d'HOTEL

300 gram boter

60 gram gehakte peterselie

sap van een citroen

peper, zout

Worchester saus

Bereiding: Boter loskloppen, peterselie toevoegen en het geheel op smaak brengen. Laten opstijven in de koelkast, hierna van de boter een pil draaien en voor gebruik aan plakjes snijden.

WARME VOORGERECHTEN

Zij dienen klein van omvang, fijn en licht van samenstelling te zijn.

- Korstbereidingen : bijvoorbeeld pasteitjes met een ragout van: kalfsvlees, kip, champignons.
Frituurbereidingen : bijvoorbeeld kroketten met een salpicon van: kalfsvlees, garnalen, ei, kaas
Overige bereidingen : bijvoorbeeld schelpen of omeletten met een ragout van: champignons, vis, garnalen, kaas.

SALPICON

Onder een salpicon verstaat men gesneden vlees of vis, wild, gevogelte, groente, vermengd met een saus. Gebruikt men één soort garnituur dan spreekt men van een enkelvoudige salpicon. Gebruikt men meerdere soorten garnituur dan spreekt men van een samengestelde salpicon. De dikte van de salpicon is afhankelijk van het doel waarvoor de salpicon wordt gebruikt. Soms voegt men een liason toe.

SALPICON VAN BLANKE OF KALFSFONDS (recept voor 8,5 kg)

1400 gram blonde roux
800 gram gaar kalfsvlees
6 liter blanke fonds
1 gehakte ui
zout, peper, aroma
Worcester saus

Bereiding: Uitje mee laten fruiten in de boter bij de bereiding van de roux. Koude roux gladroeren met de hete fonds en aan de kook brengen. Even laten doorkoken. Garnituur toevoegen en op smaak brengen.

SALPICON VAN VISFONDS

1400 gram blonde roux
1200 gram kabeljauw (gaar)
6 liter visfonds
gehakte peterselie
citroensap
peper, zout

Bereiding: als boven.

SALPICON VAN GEVOGELTEFONDS

1400 gram blonde roux
800 gram gaar kippevlees
6 liter gevogeltesfonds
peper, zout, aroma

Bereiding als boven. Voor het maken van kroketten gebruikt men een van deze salpicons, 90 gram per kroket. Eerst een balletje draaien en dan cilindervormig uitrollen in paneermeel. Dan door losgeklopt ei en weer paneren. Frituren 180°.

KALFSRAGOÛT (recept voor 4 pasteitjes)

200 gram dobbelsteentjes kalfsvlees
200 gram gare champignons
500 cl kalfsbouillon
roux van 50 gram boter en 60 gram bloem

Bereiding: Kalfsvlees met de bouillon opzetten en het vlees daarin gaar koken. Passeren en van de roux en bouillon een blonde saus maken. Garnituur toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. De korstbakjes verwarmen en vlak voor het serveren vullen met de ragout.

GARNALENRAGOÛT

Recept:

300 cl béchamelsaus
200 gram garnalen
30 gram gehakte peterselie

KIPPENLEVER-RAGOÛT

200 gram kippenlevers
200 cl bruine saus
10 gram ui
15 gram boter

Bereiding: fijngesneden ui met de kippenlevers in boter bakken, daarna mengen met de bruine saus.

TOAST MET CHAMPIGNONS

300 gram rauwe champignons
50 gram ham (brunoise)
10 gram ui fijngesneden
4 sneetjes verse toast
50 gram boter

Bereiding: Ui samen met de ham aanfruiten in de boter. De gesneden champignons toevoegen en op hoog vuur enige tijd bakken. Dit verdelen over de toast.

TOAST HAM/KAAS-RAGOÛT

300 cl béchamelsaus
100 gram ham (brunoise)
100 gram kaas in blokjes 4 toast

Bereiding: Ham en kaas door de saus mengen. Dit verdelen over de toast. Gratineren.

VLEES

Vorbewerkingen van vlees:

1. zouten
 2. pletten
 3. paneren
 4. marineren
 5. uittrekken
 6. blancheren
 7. larderen
 8. barderen
 9. pikeren
-
1. Zouten - bij klein vlees en groot vlees vlak voor het bakken. Zou men het vlees lang van tevoren zouten dan verliest het veel van zijn vleessappen.
 2. Pletten - heeft tot doel de vezels van het vlees los te maken en het vlees een platte vorm te geven. Het pletten gebeurt met de platte kant van een hakbijltje. Om het vlees niet stuk te slaan kan men het tussen plastic leggen.
 3. Paneren - wordt toegepast bij klein of erg mager vlees, dit om het weglopen van vleessappen te voorkomen. Het vlees dient zeer licht gezouten te worden.
 4. Marineren - het enige uren laten staan in een vloeistof met het doel het vlees te laten doortrekken.
Het wordt toegepast om: aan vlees, wild, gevogelte, vis of groenten een speciale smaak en geur te geven.
 5. Uittrekken - heeft plaats bij pekervlees, daar het anders te zout is. 12 tot 24 uur in koud water zetten en dit enige malen verschoneren.
 6. Blancheren - even de kook erover, heeft tot doel: het uittrekken van bloed en onreinheden, bij bijvoorbeeld runder tong, nieren.
 7. Larderen - doorrijgen van vlees met reepjes spek van 1 cm dikte, bijvoorbeeld lever.
 8. Barderen - de buitenkant van vlees bedekken met plakken spek.
 9. Pikeren - oppervlakkig doorrijgen met reepjes spek van 4 mm dikte, bijvoorbeeld ossenhaas.

Basisbereidingen van vlees

1. Cuire à l'eau (koken in water)
2. Braiser (smoren, stoven)
3. Sauter (bakken)
4. Ragoûts en estouffades
5. Rôtir au four (braden in de oven)
6. Rôtir à la broche (braden aan het spit)
7. Griller (roosteren)

1. Koken in water

- a. Vlees wat als gerecht op tafel komt wordt opgezet met kokend water. Sommige vleessoorten worden eerst geblancheerd.
- b. Vlees dat men laat trekken "om de bouillon" zet men op met koud water.

Toepassing:

Rundertong:

Tong blancheren, vervolgens in zacht kokende bouillon gaar maken. Kooktijd ± 25 minuten per 500 gram.

De tong is gaar zodra de punt van de tong zacht is.

De tong pellen en in de bouillon bewaren.

2. Braiseren, stoven

Vlees rondom bruin bakken. Vlees verwijderen. Mirepoix aanfruiten in de bakboter, eventueel bloem bijvoegen en bruineren, afblussen met bruine fonds en tomatenpuree. Enige tijd laten trekken. Mirepoix verwijderen en het vlees weer toevoegen. Enige tijd laten stoven.

Bijvoorbeeld: runderlapjes ± 1-1½ uur stoven
varkenslapjes idem

3. Sauteren

- a. Bij rood vlees (rund) bijvoorbeeld tournedos, chateaubriand, filet mignon. Aan beide zijden snel in hete boter bakken, zodat het vlees reeds voldoende kleur heeft voordat het "au point" is. Het snel dichtschroeien heeft als voordeel dat de vleessappen in het vlees blijven opgesloten.
- b. Bij wit vlees (varken) bijvoorbeeld karbonades, haas, lever. Dit moet gelijktijdig kleuren en gaar worden. Het bakken zal op een kleiner vuur geschieden. Niet langer bakken dan noodzakelijk, anders wordt het vlees droog.

4. Ragoûts en estouffades

Men onderscheidt:

- a. Ragoût à brun = bruine ragoût
- b. Ragoût à blanc = blanke ragoût

Men verstaat onder een ragoût: klein gesneden vlees, wild of gevogelte met een gekruide saus.

- a. Bruine ragoût – blokjes vlees peperen en zouten, bruin bakken in de boter, strooi er dan wat bloem over, roer het door en laat het bruineren. Bruine bouillon toevoegen, bouquet garni en tomatenpuree erbij, zachtjes stoven. Bijvoorbeeld: hachee.
- b. Blanke ragoût – blokjes vlees koken, van de bouillon en een blanke roux saus maken. Vlees toevoegen.

5. Rôtir au four

Bijvoorbeeld rosbief (eerst pikeren). Vleesstukken aan alle kanten bruin bakken en in de oven "au point" verder braden onder voortdurend bedruipen.

6. Rôtir à la broche

Als warmtebron kunnen dienen: houtskool, gas, hout, elektriciteit. Het vuur moet weinig of geen vlam geven. Het vlees eerst aan alle kanten bruin bakken dan onder voortdurend bedruipen verder braden.

7. Griller

Men verstaat onder grillen: roosteren. Als warmtebron dienen: houtskool, gas, elektriciteit. Het vuur mag geen rook voortbrengen. Het rooster waar het vlees op komt te liggen moet goed heet zijn. Vlees zo nodig, iets pletten. Het vlees bestrijken met gesmolten boter of olie. Aan beide zijden dichtschroeien en daarna bruin roosteren. Omwippen met een paletmes. Na het grillen peperen en zouten.

Wild en gevogelte

Men onderscheidt drie groepen:

1. Gevogelte (tam) en vederwild

2. Klein wild }
3. Grof wild } haarwild

Basisbereidingen:

1. Pocheren
2. Bakken

1. Pocheren – gevogelte in een passende pan opzetten met zoveel heet water dat het net onder staat. Als het water kookt afschuimen en een bouquet garni toevoegen. Zachtjes pocheren zodanig dat het water net niet kookt.
2. Bakken – halve, kwart of hele kip of drumsticks licht peperen en zouten en gaar bakken in de boter.

\

Bereidingen van vis

- Bakken : 1. boter
2. margarine
3. slaolie
- Koken : 1. in water met zout
2. in kruidenbouillon
3. blauw koken
4. pochieren
5. stoven
- Frituren : 1. in olie
2. in vet

Gratineren

Grilleren

Koken in water met zout

- Moten vis : Hiervoor komen in aanmerking: kabeljauw, schelvis, tarbot, heilbot, zalm en tong. De vis wordt in kokend water opgezet met zout. Zodra de vis kookt, laat men ze zo zacht mogelijk verder koken tot ze gaar is. De vis ontdoen van de huid.
- Hele vis : De vis niet van de huid ontdoen. Opzetten in koud water met zout. Aan de kook brengen en zachtjes gaar koken. Zou de vis in kokend water gedompeld worden dan zou de huid door de plotselinge hitte gaan scheuren.

Koken in kruidenbouillon

Een kleine hoeveelheid water wordt opgezet met citroensap of azijn, witte wijn, zout, thijm, laurier, peperkorrels, prei, wortel, ui, peterselie. Dit geheel een halfuur laten trekken alvorens men de vis toevoegt. Voor gebruik passeren. Deze manier is geschikt voor zoetwatervissen welke niet blauw gekookt kunnen worden en voor de bereiding van koude visgerechten.

Blauw koken

Onmiddellijk nadat de vis is schoongemaakt, wordt ze door de warme azijn gehaald, waarna ze meteen blauw begint te worden. Vervolgens wordt ze in kruidenbouillon gaar gepocheerd. In gebruik bij: forel, karper, snoek.

Pochieren

De schoongemaakte, lichtgezouten vis wordt gaar gemaakt in kruidenbouillon, zonder dat dit aan de kook komt.

Stoven

Vis peperen en zouten en besprenkelen met citroensap. In een vuurvaste schaal leggen en visfonds toevoegen. Dan een bouquet garni erbij, afdekken en de vis gaar stoven. Het vocht kan later gebruikt worden voor een passende saus.

Bakken in boter of margarine

Vis peperen en zouten, Door de melk halen en door de bloem wentelen. Aan beide zijden bruin bakken.

Paneren: vis peperen en zouten én besprenkelen met citroensap, door de bloem wentelen, licht uitkloppen. Dan door de losgeklopte eieren halen (eieren, een paar druppels olie, melk) en dan door de paneermeel halen, goed vastkloppen.

Frituren

Men onderscheidt drie methoden:

1. Bewerken met bloem – vis peperen en zouten, door de melk halen en daarna door de bloem wentelen.
2. Paneren – zie bij bakken in boter.
3. Door bakbeslag halen – vis peperen en zouten, door de bloem halen en door bakbeslag halen.

SCHAAL-EN SCHELDPDIEREN

- Mosselen - Deze worden wel rauw opengestoken en gegeten maar meestal eet men ze gekookt, gestoofd of gebakken.
- Bereiding - Ontdoe de mossel van zijn baard en vuil. Verwijder slijkmosselen. Zet ze dan 2 à 3 uur in koud zoet water om te laten spuwen. De mosselen worden gekookt of gestoomd in hun eigen vocht met: selderij, peterselie, ui, thijm, zout, (boter).
Af en toe omschudden tot de schalen openspringen. Heel serveren in de schelp met eventueel een saus van: peper, mosterd en azijn.
- Stoven - De gekookte mosselen uit de schelp halen en stoven in een saus van: boter, bloem, kooknat aangevuld met melk.
- Bakken - Gekookte mosselen uit de schelp halen en door de bloem wentelen of paneren en in de koekenpan bakken of frituren.
- Oesters - Worden meestal rauw gegeten.
- Kreeft - Overtuig U ervan dat de kreeft verdoofd wordt, voor hij wordt gekookt. Zij mogen namelijk niet meer levend gekookt worden. Eén voor één in kokend water (met 20 gram zout per liter water) dompelen. Zorg dat het water aan de kook blijft.
Deksel op de pan en na 15 à 20 minuten zijn ze gaar (naar gelang de grote). Men kan bij het kookvocht wat selderij, ui, wortel, peterselie toevoegen.

AARDAPPELEN

Bereidingen:

1. Koken
2. Puree
3. Bakken
4. Frituren
5. Gratineren

1. Koken

De geschilde en gepitte aardappelen op gelijke grootte snijden en opzetten met koud water en zout, zodanig dat ze net onderstaan. Snel aan de kook brengen en afschuimen. In ongeveer 20 minuten zachtjes gaar koken. Afgieten en droogstomen.

POMMES EN ROBE DE CHAMBRE

Grote aardappelen schoonborstelen en ongeschild opzetten met water en zout. Wanneer gaar, afgieten en droogstomen.
Serveren met boter.

POMMES PERSILLÉES

Nieuwe aardappeltjes koken in water met zout. Afgieten en bedruipen met boter, daarna bestrooien met peterselie.

2. Puree

Men onderscheidt twee soorten puree, namelijk: aangemaakt met melk en aangemaakt met eieren.

Aangemaakt met eieren

Gekookte aardappelen door een pureeknijper drukken en vermengen met losgeklopte eieren. Men krijgt dan een beter spuitresultaat.

Voorbeelden hiervan zijn:

POMMES DUCHESSE

Puree aangemaakt met eieren. De puree spuiten in hoge rozetten op een gesmeerde bakplaat. In een hete oven van een bruin korstje voorzien. Eventueel bestrooien met geraspte kaas.

POMMES MARQUISE

Aan de puree voor duchesse-aardappelen wordt tomatenpuree toegevoegd, verder als bij duchesse.

POMMES DAUPHINE

Twee delen aardappelpuree (zonder toevoegingen) vermengen met één deel soezenbeslag en op vetvrij papier spuiten (papier beboteren) en bakken in frituurvet.

POMMES CROQUETTES

Puree voor duchesse-aardappelen wordt vermengd met gehakte peterselie en gefruite uitjes. Met een spuitzak zonder spuitmondje worden lange rollen gespoten. Laten afkoelen en in staafjes snijden. Paneren en frituren.

3. Bakken

Men gaat uit van rauwe aardappelen die in een bepaalde vorm worden gesneden en dan worden geblancheerd in water met zout. Bakken in hete olie en boter. Af en toe omschudden tot ze aan beide zijden lichtbruin zijn. Goed uit laten lekken. Niet bestrooien met zout, want daar worden ze zacht van.

POMMES SAUTÉES

Rauwe aardappel aan plakjes snijden en blancheren. Afgieten. Bakken als boven.

POMMES PARISIENNE

Bolletjes uit de rauwe aardappel boren met een parisienne-boortje. Bakken als boven.

POMMES CARRÉES

Kubusjes snijden van 1½ à 2 centimeter. Bakken als boven.

POMMES CHÂTEAU

Aardappels banaanvormig snijden. Bakken als boven.

POMMES RISSOLÉES

Kleine nieuwe aardappeltjes blancheren en in boter en olie goudbruin bakken.

POMMES à la LYONNAISSE

Zelfde als pommes sautées, apart dun gesneden uien (¼ van het gewicht van de aardappelen) bakken en daarna vermengen met de aardappelen en nog even nabakken.

4. Frituren

Men onderscheidt:

1. aardappelen die eerst worden voorgebakken en daarna worden afgebakken. Bij het voorbakken mogen zij niet kleuren maar moeten zij wel gaar worden;
2. aardappelen die in één keer bruin en knapperig worden gebakken.

1. POMMES FRITES

Rauwe aardappelen in staafjes snijden van 1 cm dikte. Wassen en drogen. Voorbakken bij een temperatuur van 150°C. Vlak voor het serveren afbakken bij een temperatuur van 180°C. Niet zouten of afdekken want dan worden ze slap.

POMMES PONT-NEUF

Hetzelfde als boven maar dan 2 cm dik.

POMMES ALLUMETTES

Hetzelfde als boven maar dan een halve cm dik.

2. POMMES PAILLES

Aardappelen aan julienne snijden van 2 mm dikte. Daarna wassen en drogen. In een keer afbakken bij een temperatuur van 180°C. Zorg dat ze krokant zijn.

POMMES CHIPS

Aardappel aan zeer dunne plakjes snijden of schaven. Behandelen als bij pommes pailles.

POMMES GAUFRETTES

Aardappelen over het geribbelde mes van een mandoline (aardappelschaaf) schaven. Onder het schaven de aardappel afwisselend een kwartslag naar links en dan naar rechts draaien. Verder behandelen als bij pommes pailles.

5. Gratineren

POMMES GRATINEES

Aardappelpuree in een vuurvaste schaal doen, gladstrijken en opspuiten. Bestrooien met geraspte kaas en paneermeel. Besprenkelen met boter en in de oven voorzien van een bruin korstje.

GROENTEN

Groenten : zo vers mogelijk gebruiken
zo laat mogelijk snijden
zo kort mogelijk, tijdens het wassen, in het water laten staan
zo kort mogelijk koken en in zo min mogelijk water
verwerk kookvocht in soepen en sauzen

Groentenbereidingen

1. Koken in water - cuire à l'anglaise
2. Stoven in boter - cuire au beurre
3. Glaceren - glacer
4. Met roomsaus - à la crème
5. Gratineren - gratiner
6. Frituren - frirer
7. Binden met maïzena

Koken in water

1. Groenten koken in water met zout, afgieten. Op smaak brengen met kruiden, bijvoorbeeld nootmuskaat. In aanmerking komen: andijvie, bloemkool, spinazie, prei.
2. Stoven in boter
Groenten à l'anglaise koken, afgieten. Klontje boter toevoegen en even stoven. In aanmerking komen: spruitjes, spinazie, bloemkool, raapstelen, witlof, sperziebonen.
3. Glaceren
Groenten à l'anglaise koken, afgieten. Klontje boter en suiker toevoegen en laten stoven tot de groente gaat glimmen. In aanmerking komen: worteltjes, snijbonen.
4. A la crème
De groente à l'anglaise koken, afgieten. Roomsaus toevoegen (zie hoofdstuk sauzen). In aanmerking komen: andijvie, witlof, raapstelen, kool, spinazie.

SALADES

Algemene wenken

1. Bladgroente goed wassen, net zo vaak tot er geen zand en ander vuil meer in het water achterblijft.
2. Laat groente niet lang in het water staan.
3. Wring groente nooit uit maar laat ze uitlekken in een vergiet.
4. De saus of dressing van tevoren geheel klaarmaken en pas vlak voor het serveren met de groente vermengen.
5. Salade losjes aanmaken.
6. Gekoeld serveren.

Men onderscheidt:

1. enkelvoudige salades;
2. gemengde salades;
3. samengestelde salades.

1. Enkelvoudige salades

Zij bestaan uit één soort groente vermengt met een oliesaus. Zij kunnen als eenvoudig voorgerecht geserveerd worden maar kunnen ook als begeleiding dienen van vrijwel alle vis-, vlees- en gevogeltegerechten.

Voorbeelden

KROPSALADE

De buitenste lelijke bladeren verwijderen. Van de andere bladeren de nerf verwijderen. De bladeren in kleinere stukjes verdelen (plukken). Wassen en laten uitlekken. Vlak voor het serveren vermengen met een oliesaus.

TOMATENSALADE

De tomaten pellen en in plakken snijden. Dakpansgewijs op een schaal leggen en bestrooien met een klein beetje gehakte ui. Wat dressing erover heen sprenkelen. Dit moet enige tijd van tevoren gedaan worden, zodat de smaak kan intrekken.

KOMKOMMERSALADE

De komkommer eventueel schillen. De beide uiteinden eraf snijden. Dan in de lengte halveren en eventueel het zaad verwijderen. In dunne plakjes snijden en twee uur onder druk in de koelkast plaatsen om het overtollige vocht te laten wegvloeien. Dan aanmaken met een dressing.

ANDIJVIESALADE

Eerder als bij kropsalade alleen ragfijn snijden.

2. Gemengde salades

Een gemengde salade bestaat uit twee of meer enkelvoudige salades die bij elkaar passen en op één schaal worden geplaatst. Bijvoorbeeld: kropsalade – tomatensalade – komkommersalade. Zij dienen voor begeleiding van bijna alle vis-, vlees- en gevogeltegerechten. Zij worden onvermengd geserveerd.

3. Samengestelde salades

Bestaan uit een samenstelling van verschillende ingrediënten. Kunnen geserveerd worden als eenvoudig voorgerecht of als onderdeel van een samengesteld voorgerecht. Zorg dat de salade een luchtig geheel blijft.

Kernpunten bij de bereiding en opmaak van salades

1. Zorg dat de salade een luchtig geheel blijft, dus tijdens het mengen niet kneden.
2. De schalen goed schoonmaken.
3. De randen vrijhouden van garnering.
4. Bij zilveren schotels nooit gekookt ei direct op de schaal plaatsen maar op een ondergrond van sla.
5. Altijd toast en boter serveren.

STAMPPOTTEN

HUTSPOT

1 deel aardappelen
 $\frac{3}{4}$ deel wortelen
 $\frac{1}{4}$ deel uien
zout, peper
boter of spekvet

Bereiding: Uien schoonmaken, wortelen schrappen en wassen, daarna raspen. Uien wassen en snijden. Wortelen opzetten met niet te veel water en in 30 minuten bijna gaar koken, dan de uien bijvoegen en verder koken tot het geheel gaar is. Geschilde en gepitte aardappelen apart gaar koken, afgieten en pureren. Wortelen en uien toevoegen zonder vocht. Vermengen en eventueel met groentevocht afslappen. Op smaak brengen.

STAMPPOT ZUURKOOL

1 deel aardappelen
 $\frac{1}{2}$ deel zuurkool
zout, peper
boter of spekvet

Bereiding: Verse zuurkool opzetten met koud water en eventueel stukje spek mee laten koken. Als de zuurkool gaar is, het spek verwijderen en de zuurkool afgieten. Vocht bewaren. Aardappelen koken en pureren. Vermengen met de zuurkool en afslappen met het groentevocht. Op smaak brengen.

STAMPPOT BOERENKOOL

1 deel aardappelen
 $\frac{3}{4}$ deel boerenkool
zout, peper
boter of spekvet

De boerenkoolbladeren van de nerf ontdoen en wassen. In ruim water met zout koken en daarna afgieten. Vocht bewaren. De boerenkool fijn hakken. Aardappelen gaar koken en pureren. Boerenkool vermengen met de puree en eventueel afslappen met groentevocht. Op smaak brengen.

STAMPPOT RAUWE ANDIJVIE

1 deel aardappelen
 $\frac{1}{2}$ deel andijvie
zout, peper
boter of spekvet

Bereiding: De groente niet te grof snijden, wassen en uit laten lekken. Aardappelen koken en pureren. Vlak voor het serveren de puree vermengen met de andijvie en op smaak brengen.

\

EIERGERECHTEN

De verschillende bereidingswijzen zijn:

1. Zacht gekookte eieren - 3 à 4 minuten
2. Gekookte eieren - 5 minuten
3. Hard gekookte eieren - 8 à 10 minuten
4. Gepocheerde eieren
5. Spiegeleieren
6. Gebakken eieren
7. Roereieren
8. Omeletten

Het koken van eieren

Wanneer bij het koken van eieren wat azijn of zout aan het water wordt toegevoegd, is de kans kleiner dat de eieren stuk springen. Na het koken van de eieren legt men ze onmiddellijk in koud water (schrikken). Ze pellen dan gemakkelijker.

GEPOCHEERDE EIEREN

Ei breken boven water wat tegen de kook is. Het dient aanbeveling om wat azijn aan het water toe te voegen. Het pocheren duurt 3 minuten. Leg ze na het pocheren in schoon warm water om de azijnsmaak te verwijderen.

SPIEGELEIEREN

Laat boter voorzichtig smelten (niet kleuren) en hierin de eieren als het ware laten stollen. Geen bruine randen.

GEBAKKEN EIEREN

Zij mogen wel een bruin randje hebben.

ROEREIEREN

Boter smelten. Eieren, room (of melk), zout vermengen en aan de boter toevoegen. Snel al roerende het geheel rul maken maar niet droog laten worden. Aan roereieren kan worden toegevoegd:

- champignons
- tomaten
- ham
- garnalen

OMELETTEN

Twee of drie eieren met zout, peper, melk of room loskloppen. Boter laten uitbruisen en de eiermassa eraan toevoegen. De pan voortdurend schudden om de massa los van de bodem te houden. Een goed gebakken omelet mag niet bruin zijn. Hij hoort van binnen gaar te zijn maar niet droog.

NAGERECHTEN

Zij worden onderverdeeld in:

1. warme zoete nagerechten;
2. koude zoete nagerechten.

WARME ZOETE NAGERECHTEN Enige warme zoete nagerechten zijn:.

pannenkoeken
flensjes
drie in de pan
puddingen
omeletten

PANNENKOEKEN

1e manier

200 gram bloem
400 gram melk
10 gram gist
5 gram zout

De gist oplossen in de lauwe melk. De gezeefde bloem met zout in een beslagkom doen en in één keer de melk en gist toevoegen en met een garde glad roeren. Het beslag een half uur laten rijzen voor gebruik.

2e manier

650 gram bloem
4 eieren
1 liter melk
zout

Eieren loskloppen in de melk, daarna de bloem en het zout toevoegen en glad roeren. Boter in de koekenpan heet laten worden en het beslag er in laten lopen. Aan beide zijden bruin bakken.

SPEKPANNENKOEK

Plakjes mager spek in de koekenpan licht bakken, beslag er over heen gieten. Aan beide zijden bruin bakken.

FLENSJES

200 gram bloem
4 dl melk
5 eieren
5 gram zout
4/10 dl olie
50 gram suiker (alleen bij zoete bereidingen)
citroenrasp
vanille

Bereiding: Bloem, suiker, zout in een beslagkom doen en met een garde mengen. Melk in één keer bijvoegen en klontvrij roeren. Eieren, olie en eventuele smaakstoffen toevoegen. Zo dun mogelijk bakken. Flensjes met poedersuiker; flensjes met confituren.

Parijse flensjes - flensjes bestrijken met gele room waaraan is toegevoegd:
bigarreaux, bitterkoekjes, likeur.

DRIE IN DE PAN

200 gram bloem
2 dl melk
10 gram gist
4 gram zout
1 ei
100 gram krenten, rozijnen, appel

Bereiding: gist en ei mengen met de lauwe melk. Een gedeelte van dit vocht mengen met de bloem en zout tot een dik beslag. Hierna verdunnen met het restant vocht. Potpourri doormengen en 45 minuten laten rijzen. Kleine ronde koekjes van bakken in de boter.

OLIEBOLLEN

500 gram bloem
30 gram gist
 $\frac{1}{2}$ liter lauwe melk
35 gram boter
35 gram suiker
75 gram krenten, rozijnen, sukade
citroensap
1 zure appel
1 ei
10 gram zout

Bereiding: maak een beslag en laat het 40-60 minuten rijzen. Bak ze lichtbruin in frituurvet, laat ze goed uitdruipen en bestrooi ze met poedersuiker.

APPELBEIGNETS

2000 gram bloem
 $3\frac{1}{4}$ liter melk
150 gram gist
50 gram zout
50 goudrenetten

Serveren met kaneel- of poedersuiker.

OMELET

Voor het bakken zie warme voorgerechten. Na het bakken bestrooien met poedersuiker.

OMELET MET CONFITUREN

Gebakken omelet in de pan besmeren met confituur en daarna dubbelklappen. Op een schaal leggen en bestrooien met poedersuiker. Met een gloeiend ijzer strepen in branden.

LUCHTIGE OMELET

1 ei
10 gram suiker
10 gram boter

Bereiding: Dooier met de helft van de suiker opkloppen. Eiwit stijf kloppen en de andere helft van de suiker toevoegen, taai slaan. Deze twee vermengen en op zeer klein vuur in een koekenpan bakken. Dubbel klappen en bestrooien met poedersuiker.

WENTELTEEFJES

Sneetjes oud witbrood (of bruin) even weken in een mengsel van: melk, eieren, zout, citroensap. Aan beide zijden bruin bakken in de boter. Serveren met bijvoorbeeld kaneelsuiker.

BROODPUDDING

Bereiding: Dunne sneetjes brood aan beide zijden besmeren met boter. Dakpansgewijs in een vuurvaste schotel leggen. Bestrooien met rozijnen en krenten en overgieten met een appaerille (4 à 5 eieren per liter melk). 30 à 40 minuten in de oven. Serveren met bijvoorbeeld kaneelsuiker.

PAPSOORTEN

HAVERMOUTPAP

80 gram havermout
60 gram suiker
zout

Bereiding: Melk aan de kook brengen en al roerende de havermout erin strooien. Zachtjes gaar koken, dan de suiker en het zout toevoegen.

GRIESMEELPAP

65 gram griesmeel
60 gram suiker
zout

Bereiding: als havermoutpap.

KOUDE NAGERECHTEN

	Vloeistof	Bindmiddel	Hoeveelheid per liter	Toevoegingen
Vla's	melk	custardpoeder	45 gram	70 gram suiker vanille, likeur bitterkoekjes, enz.
		maïzena		
Chocolade vla	melk	maïzena	45 gram	85 gram suiker 45 gram cacao

Als men eieren gebruikt om de vla te binden dan kan men minder bindmiddel gebruiken. Namelijk:
 1 ei bindt als 10 gram maïzena
 1 eidooier bindt als 5 gram maïzena
 1 eiwit heeft 5 gram bindmiddel meer nodig als het stijf geslagen door de massa wordt verwerkt.

Bereiding vanille-vla

Suiker en bindmiddel met een klein beetje koude melk tot een papje roeren. Restant van de melk aan de kook brengen. Een gedeelte van de kokende melk bij het papje voegen en door roeren. Dit geheel bij het restant van de kokende melk voegen en even opkoken. Onder af en toe roeren laten afkoelen.

Bereiding chocolade vla

Cacao, suiker, maïzena droog door elkaar roeren en aanlengen met wat koude melk. Restant van de melk aan de kook brengen. Een gedeelte van de kokende melk bij het papje voegen en doorroeren. Dit geheel bij het restant van de kokende melk voegen en even opkoken. Onder af en toe roeren laten afkoelen.

	Vloeistof	Bindmiddel	Hoeveelheid per liter	Toevoegingen
Puddingen (zetmeel)	melk	griesmeel	100 gram	75 gram suiker, zout
		maïzena	90 gram	75 gram suiker, vanille, zout (45 gram cacao)
		custard	90 gram	75 gram suiker, zout

Bereiding: als bij vla. Gebruik een met koud water omgespoelde vorm. Op 1 liter pudding rekent men een ½ liter saus, deze moet afwijkend van kleur en smaak zijn.

	Vloeistof	Bindmiddel	Hoeveelheid per liter	Toevoegingen
Saus	melk	custard	20 gram	40 gram suiker
		maïzena	20 gram	60 gram suiker (bij chocolade-saus)

Pudding pas storten als hij door en door koud is en storten op een vochtige schaal. Een gedeelte van de saus aan de voet van de pudding, de rest apart serveren.

Gelatine-puddingen

Gelatine komt voor in: poeder- en bladvorm. Bladgelatine in de keuren rood en wit. Eén blaadje weegt 2 gram.

Verhouding gelatine-vocht: 1 dl melk - 2½ gram gelatine 1 dl slagroom - 2 gram gelatine
 1 dl koffieroom - 2 gram gelatine 1 dl alcoholvocht - 4 gram gelatine
 1 dl vruchtensap - 3 gram gelatine 1 stijfgeslagen eiwit - 1 gram gelatine

Laat men in het puddingmengsel eidooier meebinden, dan neemt men hiervoor 1 gram gelatine minder.

Weken

Poedergelatine : in een klein beetje koud water.

Bladgelatine : in ruim koud water. Voor toevoegen goed uitknijpen.

Gelatine laten oplossen in de hete vloeistof maar nooit laten meekoken.

BAVAROIS OP MELKBASIS

1 liter melk

0,7 liter slagroom

5 eidooiers

300 gram suiker

30 gram poedergelatine

Bereiding: Melk met de helft van de suiker aan de kook brengen. Eidooiers met het restant van de suiker oproeren. De gekookte melk al roerende aan de eidooiers toevoegen en weer op zacht vuur zetten en laten binden. Denk aan de temperatuur. De in wat koude melk geweekte gelatine aan de massa toevoegen en laten oplossen. De massa mag niet koken. De compositie koud zetten en af en toe doorroeren. Wanneer de massa begint te geleren, de geslagen room (niet te stijf) door de massa spatelen. De massa in een puddingvorm scheppen en in de koelkast laten opstijven. Voor het lossen wordt de vorm heel even in een bakje met heet water gehouden. Puddingvorm afdrogen en de pudding storten op een vochtige schaal. Garneren met bijvoorbeeld slagroom.

CHARLOTTE

De samenstelling is bijna hetzelfde als bij de bavarois, eventueel wat meer slagroom door het puddingmengsel. Het kenmerk van de charlotte is dat er tegen de gestorte pudding lange vingers (van biscuitbeslag) geplaatst worden; al of niet geglaceerd met verschillende kleuren fondant. Om de lange vingers wordt een rood lint geknoopt.

FRUITSALADES

Zij kunnen bestaan uit alleen: sinaasappelen, peren, perziken, appel, banaan, aardbeien, meloen of een combinatie van deze. Geschilde en aan blokjes gesneden appel besprenkelen met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Sinaasappelpartjes ontdoen van hun vel. Kleurafgevend fruitsoorten pas op het laatste moment toevoegen. Het fruit op smaak brengen met poedersuiker en likeur (bijvoorbeeld marasquin) en een uur koud zetten in de koelkast. Eventueel slagroom apart serveren.

BANKETBAKKEN

BESLAGSOORTEN

Warm beslag

5 eieren
100 gram suiker
100 gram bloem
20 gram maïzena
citroenrasp

Bereiding: De eieren met de suiker en de citroenrasp opkloppen tot bloedwarmte, daarna koud kloppen tot het dik en luchtig is. Bloem en maïzena samen zeven en luchtig door de eiermassa spatelen.

Baktemperatuur : 170°C
Baktijd : ± 15-20 minuten
Toepassing : diverse gebakjes

CAKE

Warm beslag

4 eieren
200 gram boter
200 gram bloem
200 gram suiker
citroenrasp of vanille

Bereiding: Eieren met de suiker en smaakstof warm en daarna koud kloppen. De boter smelten. De bloem zeven. Wanneer de eiermassa luchtig is en stand heeft spatelt men eerst voorzichtig de gesmolten boter er door en dan de bloem.

Baktemperatuur : oplopende oven van 130°C tot 150°C
Baktijd : ± 45-60 minuten

Koud beslag

Ingrediënten het zelfde als bij cake - warm beslag.

Bereiding: Boter luchtig kloppen, daarna de suiker en de smaakstof toevoegen. Wanneer dit geheel luchtig is de eieren één voor één toevoegen. Hierna voorzichtig de bloem doorspatelen.

Baktemperatuur : als bij warm beslag voor cake
Baktijd : als bij warm beslag
Toepassing : vruchtencake

KOOKBESLAG

Soezenbeslag
100 gram boter
200 gram water
100 gram bloem
4 eieren

Bereiding: Water en boter aan de kook brengen. Al roerende de gezeefde bloem toevoegen en blijven roeren tot het geheel een bal wordt. Even doorwarmen tot het gaar is, van het vuur afnemen en één voor één de eieren er door roeren.

Baktemperatuur : 220°C. Baktijd: 15-20 minuten.

BLADERDEEG (korst)

Hollandse methode

1000 gram bloem
1000 gram korstvet of margarine
± 570 gram water
20 gram zout

Bereiding: De gezeefde bloem met de in 1½ cm³ gesneden boter en het in water opgeloste zout in een bekken doorspatelen tot zich een deegbal heeft gevormd. De boterblokjes moeten dan nog heel zijn.

Het deeg even laten rusten. Dan volgt de eerste toer:

Het deeg uitrollen tot 8 mm dikte, daarna afstoffen. De vierkante plak wordt aan twee kanten naar het midden gevouwen.

Bloem vrij maken en de twee helften op elkaar leggen. De lange strook bloem vrijmaken en de uiteinden van de strook naar het midden vouwen. Bloem vrijmaken en de ingevouwen strook op elkaar leggen.

Na een uur volgt de tweede toer, dan volgt na een uur de derde toer.

Een uur laten rusten voor verdere verwerking.

Baktemperatuur : 220°C
Baktijd : ± 20 minuten

SNELKORST

Gronddeeg

100 gram bloem
160 gram zachte margarine
560 gram water

Bereiding: De zachte margarine in de bloem kruimelen en met het water een deeg maken. Het gronddeeg 5 minuten laten rusten, dan het deeg uitrollen. Hierop komt een vetstofplak bestaande uit:

900 gram korstvet
160 gram zetmeel
20 gram zout

Het korstvet, zetmeel en zout worden door elkaar gewerkt en dit op het gronddeeg leggen en invouwen (de punten naar het midden). Uitrollen tot een plak, afstoffen en in drieën vouwen.

De opgevouwen plak een kwartslag draaien en weer uitrollen tot een plak van 30x90 cm. Afstoffen en vouwen in vieren. 30 minuten laten rusten in een vochtige doek. Weer uitrollen, afstoffen en in vieren vouwen. Kwartslag draaien, uitrollen, afstoffen en in drieën vouwen. 15 minuten laten rusten voor verdere verwerking.

Toepassing: pasteitjes
fleurons
gebak

GELE ROOM

1 liter melk
150 gram suiker
3 eidooiers
90 gram roompoeder (eventueel custardpoeder)
vanille
zout

Bereiding : Als pudding. Laten afkoelen zonder er door te roeren.

Vliesvorming kan worden tegengegaan door de room met suiker te bestrooien of in te vetten.

Toepassing: vulling voor gebak en een onderdeel van crème.

BOTERCREME

250 gram boter
100 gram suiker
250 gram gele room
smaakstoffen

Bereiding: zachte boter met suiker luchtig kloppen, daarna de room toevoegen en de eventuele smaakstof of kleurstof.

SLAGROOM

1 liter slagroom
150 gram suiker

Bereiding: gekoelde room en suiker opkloppen tot een luchtige en spuitbare massa.

MARINEREN

Een marinade is een vloeistof waarmee men vlees, vis, gevogelte, wild of groenten laat doortrekken. Het doel is:

1. een speciale smaak te geven;
2. het bindweefsel in de spieren van vlees zachter te maken;
3. het voor korte tijd tegengaan van bederf.

Gekookte marinade is langer houdbaar dan koude marinade.

Voor onmiddellijk gebruik:

100 cl citroensap 20 gram fijngesneden ui 15 gram peterselie 120 cl slaolie

De ingrediënten mengen met datgene wat gemarineerd moet worden.

KOUDE MARINADE

1,5 liter rode wijn

100 gram wortel

100 gram prei

100 gram ui

50 gram selderij

4 kruidnagelen

2 blaadjes laurier

3 gram tijm

6 gram gekneusde peperkorrels

100 cl slaolie

Bereiding: De ingrediënten voor zover nodig, in kleine stukjes snijden en op de olie na, met elkaar vermengen. Het te marinieren vlees geheel onder de marinade zetten en afdekken met de olie. Naar gelang de grootte van het vlees moet het ongeveer 4 uur tot hoogstens 4 dagen in de koelkast in de marinade staan.

GEKOOKTE MARINADE

Receptuur als die voor koude marinade. De aromaten en kruiden in de olie aanfruiten, daarna de wijn toevoegen en het geheel ongeveer drie minuten laten trekken. Marinade laten afkoelen en zodra de marinade koud is, deze over het te marinieren vlees gieten.

MEELSPIJZEN

Het koken van: mie
 spaghetti
 macaroni

1. Ruim water met zout aan de kook brengen in de verhouding van 10 liter water op 1 kilo meelspijs.
 2. Meelspijs toevoegen, af en toe roeren en zonder deksel bijna gaar koken. Oppassen dat de meelspijs niet papperig wordt.
 3. Afgieten en afspoelen met koud water om verder gaar worden te voorkomen.
- Laten uitlekken en eventueel een klontje boter toevoegen om plakken te voorkomen.

MACARONI MET HAM EN KAAS

Kook de macaroni als boven. Snij de ham fijn en rasp de kaas. Vermeng de ham en kaas met de macaroni en breng het geheel op smaak. Een vuurvaste schaal beboteren en vullen met de macaroni. Bestrooien met wat paneermeel en hier en daar een klontje boter. Verwarmen in de oven en voorzien van een bruin kleurtje.

MACARONI MET HAM (OF VARKENSVLEES) EN TOMATENSAUS

Kook de macaroni als boven. Snij de ham in reepjes. Ui snipperen. Ui en ham fruiten in wat margarine, macaroni en tomatensaus toevoegen. Garneren met gehakte peterselie, gebakken plakken tomaat.

SPAGHETTI MET TOMATENSAUS

Kook de spaghetti als boven. Maak een tomatensaus en vermeng deze met gare gehaktballetjes, gare blokjes ham of varkensvlees, gehakte peterselie. Ui fruiten in wat margarine, spaghetti toevoegen en even meebakken. Spaghetti op smaak brengen. Saus apart serveren.

RIJSTTAFELGERECHTEN

De rijsttafel

De rijsttafel bestaat uit drooggekookte rijst, waarbij verschillende bijgerechten gegeven worden. Een eenvoudige rijsttafel bestaat bijvoorbeeld uit:

1. rijst;
2. een sajoer;
3. sambal oelek, een andere sambal en een sambal goreng;
4. een kipgerecht (bijvoorbeeld ayam abon-abon) of vleesgerecht (bijvoorbeeld babi ketjap) of visgerecht;
5. gebakken kroepoek en gebakken pisang;
6. seroendeng en gebakken pinda's (katjang);
7. aan schijven gesneden rauwe komkommer;
8. ikan terie (gedroogde visjes);
9. rempeh-balletjes

Men kan een rijsttafel uitbreiden door meer sajoers, sambalans en vleesgerechten (bijvoorbeeld saté) er bij te geven.

Rijstbereiding

Rijst koken

Men rekent 150 gram rijst per persoon. Beneden de 1000 gram zet men de rijst met 2x zoveel water op als droge rijst; boven de 1000 gram met $1\frac{1}{4}$ x zoveel water.

De rijst eenmaal wassen. Meermalen wassen geeft verlies van vitaminen. De gewassen rijst met het benodigde water (zonder zout) in een goed sluitende pan opzetten, snel aan de kook brengen, de vlam temperen en zonder deksel op te tillen een $\frac{1}{2}$ uur op een lage vlam laten staan.

Het deksel van de pan doen, de rijst even laten uitdampen, in een schotel overdoen en met een rijstlepel de rijst goed van elkaar losmaken.

100 gram rijst geeft \pm 300 gram gare rijst.

Specerijen en kruiden

Specerijen die bij de bereiding van een rijsttafel kunnen worden gebruikt:

Ajam	- kip
Asem	- tamarinde
babi	- varkensvlees
bawang poetih	- knoflook (wit uitje)
kokos	- klapper
daging	- Indisch vlees
daoen salam	- Indonesisch laurierblad
daon djerok poeroet	- blad van een soort citroenboom
djahé	- gember
djinten	- komijn
ikan	- vis
kemirie	- soort noot (rijk aan olie)
kentjoer	- wortelsoort
ketjap	- saus (gemaakt van sojabonen)
ketoembar	- koriander
koenjit	- kurkuma
laos	- wortelstok van een gemberachtige plant
rode lombok	- Spaanse peper
sereh	- citroengras
santen	- kokosvet
telor	- ei
trassi	- garnalen of vis (gebroeid)

SAMBALAN-RECEPTEN

Sambalans zijn te verdelen in:

- rauwe sambalans - een mengsel van kruiden, met verse groenten of vruchten vermengd;
- sambal goreng - waarvan het hoofdbestanddeel wordt gevormd door vlees, vis of eieren, die met kruiden worden opgebakken;
- boeboeks - bestaande uit gedroogde vis of vlees, die met de kruiden worden geroosterd en fijngestampt.

RAUWE SAMBALANS (grondrecept)

1 theelepel gebrande trassi
3 eetlepels asemwater
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel zout
fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijs, enz.)
De kruiden fijnwrijven en vermengen met het hoofdbestanddeel.

SAMBAL BAWANG

Grondrecept met gebakken of rauwe uien.

SAMBAL KEMIRIE

Grondrecept met lombok rawit en 3 geroosterde kemiries.

SAMBAL GORENG

vlees, lever, vis of ei
5 à 10 lomboks
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 stuks bawang poetih
1 theelepel trassi
2 djeroek-poeroet bladeren
2 eetlepels asemwater
1 kopje santen

Alle kruiden, behalve het djeroek poeroet-blad, fijnwrijven en met het hoofdbestanddeel 10 minuten opbakken. Djeroek poeroet-blad en asemwater toevoegen en zo lang laten koken, tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

SAMBAL DAGING

Snijd 250 gram vlees aan kleine stukjes. Stamp 1 eetlepel gesneden ui, 5 stuks bawang poetih, 4 schijfjes laos, 1 theelepel trassi en 2 lombokjes, 1 theelepel zout, een weinig suiker en boter of klapperolie fijn. Braad dit op en voeg er daarna het vlees alsmede 2 fijngesneden djeroek poeroet- en 2 salem-bladeren bij. Doe er vervolgens 1 theelepel trassi- en 1 eetlepel asemwater bij en braad net zo lang, tot de olie eruit komt en de sambal een lichtbruine kleur heeft.

SAMBAL GORENG TELOR

Snijd 4 hardgekookte eieren in vieren en leg ze op een schaalte. Stamp 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 stuks bawang poetih, 5 uitgehaalde kemiries, ½ eetlepel gesneden sereh, 5 schijfjes laos, 1 theelepel rauwe trassi, wat suiker en zout, fijn. Fruit het in boter of klapperolie, voeg er 1 theelepel asem- of djeroek-water bij en laat het koken. Voeg er dan ½ kopje santen en 2 fijngesneden lomboks bij en kook het tot een gebonden papje.

SAMBAL GORENG VAN RUNDERLEVER

1 pond runderlever
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 grote eetlepel sambal oelek
1 eierlepel laospoeder
2 à 3 salem-blaadjes
2 djeroek-blaadjes
½ theelepel suiker
1 kopje kokosmelk of 1 kopje half melk/half room

Kokosmelk wordt als volgt bereid:

1 ons kokos met ± 2 kopjes water aan de kook brengen, op de spaarvlam ± 5 minuten laten inkoken en dan laten afkoelen, daarna de kokos in een zeef uitpersen waarna de uitgeperste kokos kan worden weggegooid.

Bereiding van de runderlever:

De lever in dikke plakken snijden, uien en knoflook zeer fijnsnijden. In een braadpan wat olie doen (± 2 eetlepels) en hierin de uien, knoflook, sambal, laos en de blaadjes fruiten, dan de lever en citroensap er bij doen, goed mengen en even doorbakken, dan de kokosmelk, suiker en zout er bij doen en meteen goed mengen en scheppen om schiften te voorkomen. Het gerecht verder op een zacht vuurtje laten koken tot de lever zacht is. Daarbij af en toe weer scheppen en roeren. Is de lever nog niet zacht genoeg en de saus ingekookt, dan water er bij doen.

SAMBAL GORENG VAN KIP

1 kip van ± 1000 gram
5 grote tomaten
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 theelepel djahé-poeder
1 theelepel laospoeder
1 serehwortel
1 eetlepel sambal oelek
zout en citroensap naar smaak

Bereiding: Kip in stukken snijden, goed wassen en laten uitlekken. De tomaten in stukken snijden, uien en knoflook zeer zeer fijn snijden. In een braadpan wat olie of margarine doen en hierin de uien, knoflook heel licht fruiten, daarna de sambal, kruiden en tomaten erbij en verder even fruiten, daarna de stukken kip er in doen, alles goed mengen, het deksel erop en verder stoven, af en toe wel in de pan roeren om aankoecken te voorkomen. Is 't vocht opgedroogd en de kip nog niet gaar dan wat water er bij doen en verder stoven.

SAMBAL GORENG TELOR

6 eieren (hard gekookt en gepeld)
1 ui of 6 sjalotjes (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 eierlepel sambal oelek
4 à 5 tomaten (in stukjes gesneden)
1 eierlepel laospoeder
3 salem-blaadjes
1 theelepel suiker
citraensap
zout naar smaak
1 kopje melk

Bereiding: In wat olie of margarine de fijngesneden uien en knoflook heel licht fruiten, sambal oelek, laos, tomaten, salem-blaadjes, citroensap, suiker en zout er bij doen. Goed roeren en even laten koken, daarna de melk er bij doen en flink roeren, om schiften te voorkomen. Het moet een gladde saus worden.

De gepelde eieren er in doen en ± 5 minuten meekoken, alsmaar scheppen en roeren, verder op eigen smaak afmaken. Bij het opdienen de eieren in twee helften snijden en daaroverheen de saus gieten.

SAMBAL GORENG GROENTEN (4 personen)

1 theelepel sambal
½ theelepel zout
1 theelepel laos
2 kemiriepitten
1 middelgrote ui
1 teentje knoflook of Vz theelepel knoflookpoeder
3 eetlepels slaolie
2 theelepels bruine suiker
2 salem-blaadjes
3 dl kokosmelk
150 gram gemengde groenten o.a. : wortelen, bloemkool, doperwtten, andijvie, prei, champignons

Bereiding: De bereiding is dezelfde als van sambal goreng. De groenten klein snijden en in rauwe toestand meefruiten met de kruiden.

SAMBAL GORENG BOONTJES

1 pond sperzieboontjes
1 pond kippenhartjes, -levertjes (galletjes verwijderen) of varkenspoulet
1 fijngesneden ui
1 theelepel knoflook
1 theelepel laos
2 goudbouillonblokjes
½ kopje koffiemelk of ¼ blokje santen
zout en peper.

Bereiding: Een pond verse sperzieboontjes, eenmaal in de breedte en eenmaal in de lengte snijden. Een pond kippenhartjes, -levertjes (galletjes verwijderen) of varkenspoulet gaar koken, 1 fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos 3 minuten fruiten in 6 eetlepels slaolie. Dan de gekookte levertjes, hartjes of poulet toevoegen en 5 minuten verder fruiten. Hierna gaan 2 goudbouillonblokjes, de bouillon van het vlees en de gesneden sperzieboontjes in de pan. Tenslotte ½ kopje koffiemelk of ¼ blokje santen, zout en peper naar smaak toevoegen. Op een zacht vuurtje gaar laten sudderen. Deksel niet op de pan (schiften).

KLAPPERGERECHT

SEROENDENG

½ pond kokos
4 stuks sjalotjes
1 teentje knoflook
1 theelepel laospoeder
2 theelepels ketoembar (lijkt op peperkorrels)
1 theelepel djinten
4 stuks djerोक-blaadjes
zout, citroensap en suiker naar smaak
2 ons pinda's

Bereiding: De uien en de knoflook heel fijn snijden. De ketoembar heel fijn stampen tot poeder. De kokos vochtig maken met wat kokend water. Nu de vochtige kokos met alle ingrediënten, behalve de pinda's, in een diepe braadpan en op een kleine vlam lichtbruin bakken, steeds roeren en scheppen en er voor zorgen dat het niet aanbrandt. Pas als de kokos wat lichtbruin gekleurd is mag men er ± 2 eetlepels olie bij doen en verder bruin bakken. Is het gerecht klaar, dan pas de gebakken pinda's er bij doen en goed mengen. Het gerecht mag wat zoet zijn als smaak. Dit recept is heel eenvoudig maar vergt veel geduld bij het maken, want het moet beslist op een klein vuur, want kokos brandt snel aan.

REMPEH-BAL

½ pond gehakt
¼ blok santen of klapper
1 ei
Tezamen fijngeveven:
4 uitjes
1 knoflookpitje
stukje trassi
Javaanse suiker
stukje asem
zout
1 theelepel ketoembar
1 djerok-blaadje

Bereiding: Dit mengsel goed vermengen met het gemalen vlees, de klapper en het ei. Er kleine balletjes van maken welke in hete olie bruin en gaar worden gebakken.

GROENTE-GERECHTEN

GADO-GADO

2 hard gekookte eieren
1 schoteltje gesneden kool
een paar soorten bladgroenten
1 komkommer
gebakken stukjes tempen (± 150 gram)
2 schoteltjes taugé
4 rode uitjes (bawang merah)
kleine ronde kroepoek (emping belindju)

Bereiding: De eieren pellen en in partjes snijden. Alle groentesoorten even in kokend water dompelen en laten afkoelen. De komkommer in dunne schijfjes snijden. De kroepoek bakken. Uitjes snijden en bakken. Men kan op twee manieren te werk gaan:

1. De groenten worden laag om laag in een schotel geschikt en overgoten met gado-gado-saus. Ter garnering schikt men de schijfjes hardgekookt ei, kleine kroepoek (emping belindju) en de gebakken stukjes tempé eromheen en overstrooit het geheel met de bruin gebakken uitjes.
2. De groentesoorten in een cirkelvorm op een schaal schikken, zodat de cirkel verdeeld wordt in segmenten met verschillende soorten groente er in. Ter garnering de schijfjes ei, stukjes tempé, emping belindju en de bruin gebakken uitjes er omheen en overheen schikken en de saus apart geven.

GADO-GADO (20 personen) (Chinese wijze)

500 gram witte kool
400 gram sperziebonen
200 gram peultjes c.q. doperwten
100 gram taugé
100 gram bloemkool
100 gram wortelen
50 gram kroepoek
3 stuks eieren

Bereiding: Na alle groenten gesneden en gewassen te hebben, blancheren. Wel alle groenten apart koken, deze laten uitlekken en rangschikken op schalen en bedekken met de pindasaus. Garneren met plakjes ei en gefrituurde kroepoek. Dit gerecht kan koud geserveerd worden.

GADO-GADO-SAUS

200 gram pinda's of pindakaas
2 dl kokend water
citroensap, sambal, zout, suiker, trassi

Bereiding: Gebakken pinda's 3x malen, daarna vermengen met het water en even opkoken. Zo nodig wat water toevoegen. Daarna de saus op smaak brengen met de andere ingrediënten.

ROEDJAK (grondrecept)

1 bord vol groenten of rauwe vruchten
5 lomboks
1 theelepel zout
wat ketjap
½ eetlepel goela djawa
1 theelepel trassi

Bereiding: De kruiden fijnwrijven en met ketjap vermengen tot een sausje. De groenten of vruchten hiermee vermengen of de saus er apart bij geven.

ROEDJAK MANGA

1 bord vol geschilde en aan stukken gesneden manga roedjak-saus
Bereiding: zie grondrecept.

EIER-GERECHT

FOE YONG HAY

1 ui, prei, selderie
klein blikje krab of een stuk diepvries kabeljauw
zout, peper
ve-tsin, Chinese ketjap
5 eieren

Bereiding: 1 ui, prei en wat selderie snijden. De inhoud van een klein blikje krab of een stuk diepvries kabeljauw daar bij doen. Het mengsel gaar fruiten in margarine onder toevoeging van zout en peper, ve-tsin en Chinese ketjap. Intussen 5 eieren klutsen en de gefruite ingrediënten er bij doen. Van het nu ontstane mengsel gewoon omeletten bakken in ruim boter, zodat de randjes wat schuimig worden.

FOE YONG HAY-SAUS

1 klein blikje doperwten, tomatenpuree
½ kopje tomatenketchup
1 eetlepel ketjap
sambal
suiker
peper, zout
djahé
citroensap

De ingrediënten door elkaar mengen. Het geheel binden met wat maïzena op een zacht vuurtje.

FOE YONG HAI (Chinees)

300 gram kreeft, krab of garnalen
30 gram peultjes
30 gram worteltjes
20 gram bamboe shoots
5 stuks eieren
3 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel tapiocameel
20 gram reuzel, mespuntje djahé, zout en suiker

Bereiding: Bamboe shoots, peultjes en wortelen grof snijden en fruiten in de reuzel. De losgeklopte eieren vermengen met de aangefruite groenten en kreeft, krab of garnalen hieraan toevoegen en van het geheel een omelet bakken. Deze mag niet bruin van kleur zijn.

FOE YONG HAI-SAUS

De tomatenpuree iets afslappen met bouillon of water. Daarna binden met tapiocameel, op smaak brengen met peper en zout. De omelet op een schaal plaatsen en overgieten met de tomatensaus.

ATJARS

ATJAR KETIMOEN

Snijd komkommer, na ze goed schild te hebben, in 4 lange repen, verwijder het zaad. Snijd de repen in gelijkmatige stukken. Doe er zout op en schud ze goed om. Na 24 uur laat men ze goed uitlekken, doe ze in een pot en giet er Indische kruidenazijn over. Doe ze in flesjes of goed afgesloten potten.

ATJAR SAJOER

200 gram witte kool
100 gram bloemkool
1 wortel, 1 ui
1 teentje knoflook of mespuntje knoflookpoeder
mespuntje djahé, mespuntje kerrie
½ stengel sereh
een weinig zout
1 dessertlepel suiker
10 dl azijn

Bereiding: Azijn met de kruiden aan de kook brengen. De wortel schillen, wassen en schrappen. Kool fijnsnijden, ui fijnsnipperen. Deze groenten toevoegen aan de gekookte azijn. Het geheel weer aan de kook brengen. Even laten doorkoken (1 à 2 minuten), van het vuur afnemen en laten afkoelen. Op smaak brengen met eventueel wat suiker en zout.

VLEESGERECHTEN

SATÉ BABI

1½ pond varkensvlees
2 theelepels ketoembar
1 theelepel ve-tsin
peper, aromaat of zout
3 eetlepels slaolie
1 theelepel knoflookpoeder
1 eetlepel ketjap

Bereiding: 1½ pond varkensvlees in blokjes gesneden, marinieren in de kruiden. Laat het vlees zo een nacht in de saus staan, zodat de kruiden er goed in kunnen trekken. Dan de blokjes vlees aan stokjes rijgen en zo mogelijk roosteren boven een houtskoolvuurtje c.q. grillen.

KATJANG-SAUS

250 gram verse pinda's of 150 gram pindakaas
mespuntje sambal
klein balletje tamarinde
enkele druppels citroensap
theelepel suiker
een weinig zout
iets trassi
santen van ½ kokosnoot of bouillon of water
ketjap
stukje margarine
1 eetlepel slaolie

Bereiding: Indien verse pinda's worden gebruikt, deze eerst malen in een gehaktmolen. De tamarinde in een klein beetje water zetten om uit te laten trekken, hiervan moet enkel het vocht worden gebruikt. De sambal en de fijngemaakte knoflook aanfruiten in de margarine of de slaolie, daarna de gemalen verse pinda's of de pindakaas toevoegen en enkele minuten laten doorbakken. Met de santen of de bouillon het mengsel afslappen tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met vocht van de tamarinde, suiker, zout, ketjap, citroensap.

KETJAP-SAUS

1 middelgrote ui
2 teentjes knoflook 2 theelepels zout
2 kemiriepitten
½ theelepel laos
½ theelepel koenir
½ theelepel djahé
½ theelepel ketoembar
½ theelepel djinten
3 eetlepels slaolie 1 eetlepel asemwater
1 eetlepel ketjap
2 theelepels goela djawa
1 stukje sereh (2 cm)
200 gram santen of melk

Bereiding: De ui en knoflook schoonmaken en snipperen. Fruiten met de kruiden in de slaolie. Hierna ketjap, suiker, asemwater, enkele druppels citroensap en santen toevoegen. Inkoken tot een dikke saus.

BABI PANGGANG (1 persoon)

2 varkenslapjes van ± 40 gram elk.
zout, peper, ketjap
margarine

Bereiding: Varkenslapjes inwrijven met zout, peper, ketjap en + 30 minuten laten intrekken. De lapjes regelmatig besprenkelen met een mengsel van margarine en ketjap.

BABI PANGGANG-SAUS

een klein blikje taotjo
2 teentjes verse knoflook
2 eetlepels chilisaus
½ fles tomatenketchup
2 eetlepels ketjap
2 eetlepels azijn
1 eetlepel suiker

Bereiding: De inhoud van een klein blikje taotjo fijnmaken. 2 teentjes verse knoflook fijnwrijven. Olie heet maken en daarin de taotjo en knoflook ± 2 minuten fruiten. Vervolgens toevoegen:
2 eetlepels chilisaus, ½ fles tomatenketchup, 2 eetlepels azijn, 1 eetlepel suiker. Het geheel binden met wat maïzena of bloem. Indien nodig een klein beetje water toevoegen.

BABI KETJAP

500 gram magere varkensslappen
1 ui
2 eetlepels margarine
3 eetlepels ketjap
200 gram water
zout. Peper
1 teentje knoflook

Bereiding: Het varkensvlees aan blokjes snijden, zouten en peperen. Ui pellen en snijden. Knoflook schoonmaken en fijn snipperen. Het geheel fruiten in de margarine. Hierna de ketjap en water toevoegen. ± 45 minuten laten stoven.

TJAP TJOY (3 personen)

500 gram varkensvlees
100 gram garnalen
100 gram peultjes of doperwten
50 gram kool
30 gram prei
30 gram selderij
1 blikje krab
1½ eetlepel maïzena
3 teentjes knoflook
1 uitje
zout, peper, reuzel en ei

Bereiding: De garnalen hakken en vermengen met een ei, zout en peper en de maïzena. Het mengsel overdoen in een kom.

Varkensvlees ± 200 gram malen tot gehakt. Op smaak brengen met 1 teentje knoflook, dat voordien schoon- en fijngemaakt is, peper en zout. Het gehakt nu overdoen in een kom. Beide kommen "au bain marie" gaar stomen.

De rest van het varkensvlees aan dobbelsteentjes snijden en met de gesneden groenten, de schoongemaakte knoflook gaar laten worden in water. Wanneer groenten en vlees gaar zijn, de krab toevoegen en het geheel op smaak brengen.

Vóór het opdienen de in plakjes gesneden gehakt en garnalen toevoegen. Gefrituurde uitjes er overheen strooien.

SAJOER LODEH

1000 gram varkensribbetjes
5 blaadjes daoensalam
1 middelgrote ui
1 theelepel sambal
3 teentjes knoflook
25 gram margarine
200 gram santen
50 gram kool
50 gram andijvie
10 gram wortelen
10 gram selderij
10 gram prei
20 gram peultjes c.q. doperwten
100 gram taugé
100 gram sperziebonen
1 klein blikje bamboeshoots

Bereiding: De aan stukjes gehakte krabbetjes met de kruiden in de margarine fruiten. 15 dl bouillon of water toevoegen en 1½ uur tot 2 uur laten stoven op een niet te groot vuur. Hierna de bouillon zeven en weer op het vuur plaatsen. De gesneden, gewassen groenten toevoegen, eerst de kool, andijvie, boontjes en de wortelen. Deze ± 15 minuten laten koken en daarna pas de rest van de groenten toevoegen.

Het geheel langzaam gaar laten worden op een laag pitje, pas op het laatst (als de sajoer wordt geserveerd) de taugé toevoegen en de sajoer op smaak brengen.

NASI GORENG (4 personen)

500 gram rijst
100 gram varkensvlees
50 gram garnalen
100 gram gerookt spek
100 gram ham
50 gram prei
margarine of slaolie

naar smaak: lombok of sambal, knoflook, djahé, trassi, ketjap, Ve-tsin (Chinees smaakzout)

*en omelet van ± 4 eieren
Eieren loskloppen met een beetje melk.
Voeg hier zout en sambal aan toe. Bak hier 5 à 6 omeletten van en snij deze in reepjes. Als laatste toevoegen met de prei.*

Bereiding: Gebruik een goede kwaliteit droogkokende rijst. Er bestaat anders de mogelijkheid, dat de nasi nat en klef wordt en zich niet goed laat bakken. De mogelijkheid tot aanbranden is groter. Gebruik per persoon ± 150 gram. Kook de rijst gaar en droog. Het varkensvlees, rookspek, ham en de prei in ± 1½ cm lange reepjes snijden (en julienne). Doe een weinig slaolie of margarine in een braadpan, voeg hier de kruiden aan toe en fruit het geheel enige ogenblikken. Doe hierna het gesneden spek en vlees er bij, het laatst de ham en de garnalen. Het geheel enkele minuten braden onder voortdurend omzetten. Het gebraden mengsel overdoen in een zeef, die is geplaatst op een pan of kom, zodat het overtollige vocht kan worden opgevangen. Hierin gaat men de rijst braden en het mengsel van vlees, garnalen, spek en ham toevoegen en het geheel enkele minuten doorbakken. Op smaak brengen met zout en ketjap. De nasi goreng op een schaal overdoen en garneren met de prei. Eventueel kan men hier nog bij serveren:

zoetzuur
Saté
kip
omelet
kroepoek
gebakken ei, enz.

BAMI GORENG (4 personen)

500 gram mie
250 gram varkensvlees
100 gram rookspek
150 gram ham
50 gram ui
50 gram prei
50 gram selderij
100 gram kool
50 gram reuzel
4 teentjes knoflook
mespuntje djahé, ve-tsin
ketjap, zout, peper (alles naar smaak)

Bereiding: Er zijn in de handel diverse soorten kwaliteiten mie. Neem de best verkrijgbare kwaliteit. Eiermie is één van die goede kwaliteiten. Mie gaar koken in ruim water. In eerste instantie maken we het vulsel voor de bami, omdat de gekookte mie zeer snel gaat plakken, wanneer ze gaat afkoelen. Er voor zorgen, dat de mie en het vulsel zo mogelijk gelijktijdig gereed zijn, dan kan men het in zeer korte tijd samenvoegen en zo het plakken voorkomen. In tegenstelling tot de nasi moeten de bami-ingrediënten grof worden gesneden. Het vlees in plakjes van ± 1½ bij 1½ cm en 2 tot 3 millimeter dik. Uien op de normale wijze snijden. Kool, selderij en prei grof snijden (± 3 cm lang en 1 cm breed). Het varkensvlees en de rookspek op dezelfde wijze gesneden, met de kruiden en in reuzel braden. Na deze behandeling het vlees en spek er uit scheppen met een schuimspaan. Hierna de reuzel zo heet mogelijk maken (doch niet laten verbranden) en hierin de groenten op de kortst mogelijke manier halfgaar braden. Vlees en spek toevoegen en mengen met de gekookte mie of bami. Het geheel op smaak brengen met zout, peper, ve-tsin en ketjap. Overdoen op een schaal en garneren met rolletjes of fijngesneden ham. Eventueel kan bij de bami omelet, kroepoek en gebakken ei worden geserveerd.

N.B.: De in de recepten voorkomende hoeveelheden als thee-, dessert- en eetlepel moeten zijn afgestreeken.

Hoofdstuk 11

RECEPTEN

Koude voorgerechten

HUZARENSALADE

500 gram aardappelen
500 gram augurken
500 gram appel
500 gram gaar rund- of kalfsvlees
150 gram gehakte ui
3 dl dressing
Worcester saus

Bereiding: Aardappelen aan blokjes snijden en in water met zout blancheren, afgieten en laten afkoelen. Appel schillen en van klokhuis ontdoen en aan blokjes snijden, vermengen met wat dressing om verkleuring tegen te gaan. Augurk en vlees aan blokjes snijden. Alle ingrediënten samenvoegen en luchtig vermengen. Eventueel nog wat zout, peper of citroensap toevoegen. De salade overbrengen op een schaal en in model brengen. De salade bedekken met wat mayonaise. Garneren met bijvoorbeeld: blaadjes ontnerfde sla, plakjes ei, tomaat, augurk.

RUSSISCHE SALADE

250 gram aardappelen
200 gram knolselderij
100 gram wortelen
200 gram augurken
100 gram doperwtten
200 gram garnalen en/of gekookte kabeljauw
50 gram gesneden uien
2 dl dressing

Bereiding: Aardappelen, knolselderij, wortel aan blokjes snijden en afzonderlijk blancheren. Gare vis en augurk aan blokjes snijden. Alle ingrediënten luchtig met elkaar vermengen. Eventueel nog op smaak brengen. Op een schaal in model brengen en bedekken met mayonaise. Garneren met bijvoorbeeld: tomaten- en komkommersalade, blaadjes kropsla, ei, augurk, vis, zoals: sardines, ansjovis, garnalen.

ITALIAANSE SALADE

500 gram aardappelen
300 gram wortel
300 gram knolselderij
500 gram augurken
300 gram sperziebonen
300 gram gerookte en gekookte ossentong
100 gram gesneden uien
100 gram olijven
2 dl dressing

Bereiding: als boven, alleen alles aan reepjes snijden.

KROPSALADE

1½ kg schone kropsla
gehakte peterselie, bieslook of gesnipperd uitje
3 dl dressing

Sla van de nerf ontdoen en in kleine stukjes delen. Goed maar voorzichtig wassen, laten uitlekken. Vlak voor het serveren vermengen met de dressing en kruiden.

ANDIJVIE-SALADE

Eender als bij kropsalade alleen ragfijn snijden.

TOMATENSALADE

2 kg tomaten
100 gram fijngesneden uien
2 dl dressing
gehakte peterselie

Bereiding: Tomaten ontvellen en in plakjes snijden en bestrooien met de peterselie en gehakte ui. Besprenkelen met dressing.

KOMKOMMERSALADE

2 kg komkommer 2 dl dressing 50 gram gesneden ui gehakte peterselie
Bereiding: Komkommers schillen en eventueel het zaad verwijderen. In dunne plakjes schaven en in een vergiet doen om het overtollige vocht te verwijderen. Daarna aanmaken met de dressing, ui en peterselie.

WITLOFSALADE

2 kg witlof
½ liter mayonaise
30 gram mosterd
sap van 1 citroen
2 appels
zout, peper

Bereiding: Witlof zeer fijn snijden, wassen en laten uitlekken. Appel schillen en aan blokjes snijden. Ingrediënten met elkaar vermengen en op smaak brengen.

KNOLSELDERIJ-SALADE

1 kg knolselderij
½ liter mayonaise
1 citroen
Worcester saus
peper, zout

Bereiding: Schoongemaakte knolselderij aan julienne snijden en eventueel blancheren. Vermengen met mayonaise en citroensap. Op smaak brengen.

WALDORFSALADE

1 kg knolselderijsalade
1 kg appel
250 gram gepelde walnoten

Bereiding: Appel schillen en aan julienne snijden en met een deel van de walnoten vermengen met de knolselderijsalade. Eventueel wat mayonaise bijvoegen. Garneren met walnoten.

HARINGSALADE

6 schoongemaakte haringen (vers of gemarineerd)
400 gram aardappelen
400 gram appelen
200 gram augurken
150 gram uien
½ liter dressing
peper, zout

Bereiding: Alle ingrediënten brunoise snijden. De aardappelen blancheren. Het geheel luchtig vermengen en op smaak brengen. Garneren met bietensalade, ei, sla, haring.

GEVULDE TOMATEN

Tomaten pellen en halveren. Vruchtvlees eruit scheppen en laten uitlekken. Daarna het binnenste op smaak brengen met wat dressing. Vullen met bijvoorbeeld een Russische salade.

GEVULDE KOMKOMMER

Komkommer eventueel schillen en in stukken snijden van 3 cm. Gedeeltelijk uithollen en even blancheren. Op smaak brengen met wat dressing en vullen met een samengestelde salade.

GEVULDE EIEREN

10 hard gekookte eieren 200 gram boter of mayonaise peper, zout Worchester saus
Bereiding: eieren pellen en halveren. Dooier eruit wippen en door een zeef wrijven. Dooier vermengen met de losgeklopte boter en op smaak brengen. Rozet boter in het halve ei spuiten. Garneren met peterselie, stukje tomaat.

POMPERNIKKEL

4 pakjes roggebrood 60 gram boter 80 gram geraspte kaas Worchester saus peper, zout
Bereiding: Boter luchtig kloppen en met de geraspte kaas vermengen. Op smaak brengen. De oppervlakte van drie sneetjes roggebrood besmeren met kaasboter en op elkaar leggen en afdekken met het vierde plakje roggebrood. Stevig aandrukken en de zijanten glad smeren. Laten opstijven in de koelkast. Daarna in plakjes of driehoekjes snijden.

CHAUD-FROID VAN KIP

Ovale plakjes kip als basis
Hammoes van: 300 gram ham
2 dl room
300 gram kipresten
2 stijfgeslagen eiwitten
6 gram gelatine
peper, zout,
madeira

Bereiding: Ham en kipresten fijnmalen. Room stijf kloppen. Eiwitten stijf kloppen. Gelatine weken in koud water, uitknijpen en oplossen in iets vocht. Het geheel mengen en op smaak brengen.

CHAUD-FROID VAN KIP (vervolg)

De ovale plakjes kip bol opstrijken met de hammoes. Overgieten met een saus van:

6 dl kippenbouillon
70 gram boter
70 gram bloem
7 gram gelatine
room
tomatenpuree

Garnering aanbrengen van: truffel, kervel, tomaat, e.d. overgieten en rondom garneren met aspic bestaande uit:

8½ dl kippenbouillon
1½ dl azijn
2 eiwitten
56 gram gelatine

COCKTAIL PALM BEACH

ontvelde partjes van 2 sinaasappelen, 1 grapefruit
2 kleine banen aan schijfjes
2 schijven ananas aan blokjes

Bereiding: Fruit met elkaar vermengen en in bijvoorbeeld champagnecoupe leggen.

Overgieten met een saus bestaande uit:

½ mayonaise
½ room
tomatenketchup
iets suiker
fijnggehakte mango chutney
Garneren met walnoten.

COCKTAIL FLORIDA

100 gram gare kip
1 grapefruit
½ appel
3 gemberbolletjes
50 gram krab

Saus bestaande uit: half mayonaise - half room, tomatenketchup, sherry, gembernat, cayennepeper, sjalotje, geraspte mierikswortel.

Garnering: Blokjes tomaat, komkommerballetjes ter grote van een erwt. Per glas twee amandelstengels (zoute).

HELDERE SOEPEN

Runderbouillon

CONSOMMÉ JULIENNE

1 liter runderbouillon
200 gram gare aan reepjes gesneden soepgroenten
100 gram soepballetjes
gehakte peterselie
zout, peper

CONSOMMÉ VERMICELLES

1 liter runderbouillon
50 gram gare vermicelli
200 gram soepballetjes
gehakte peterselie
zout, peper

Gevogelbouillon

CONSOMMÉ DE VOLAILLE

1 liter kippenbouillon
50 gram gare vermicelli
150 gram kippevlees (brunoise)
zout, peper

CONSOMMÉ DORIA

1 liter kippenbouillon
200 gram komkommerballetjes
100 gram gehaktballetjes
50 gram profiteroles
10 gram kervelblaadjes

Wildbouillon

CONSOMMÉ CHASSEUR

1 liter wildbouillon
150 gram gare champignons aan julienne
10 gram kervel
50 gram profiteroles
scheutje port
zout, peper

Visbouillon

CONSOMME CARMÉLITE

1 liter visbouillon
300 gram gare rijst
150 gram visqueneilen

CREMESOEPEN

CRÈME AGNES SOREL

1 liter basis-crèmesoep (kippenbouillon)
50 gram gaar kippenvlees
50 gram champignons
50 gram gerookte ossentong
Bereiding: Garnituur aan julienne snijden en vlak voor het serveren aan de soep toevoegen.

CRÈME à la PRINCESSE

1 liter crèmesoep (kippenbouillon)
60 gram gaar kippenvlees
60 gram gare champignons
60 gram aspergepunten
Bereiding: Kippenvlees en champignons aan julienne snijden en samen met de aspergepunten vlak voor het serveren aan de soep toevoegen.

VELOUTE-SOEPEN

VELOUTE à l'INDIENNE

1 liter velouté-soep
10 gram kerriepoeder
50 gram gehakte ui
Bereiding: Gehakte ui en kerriepoeder in de boter fruiten en goed vermengen met de velouté-soep. Als laatste de rijst toevoegen.

VELOUTE CARMEN

1 liter velouté-soep
60 gram tomatenpuree
60 gram gare rijst
Bereiding: Tomatenpuree eerst ontzuren door ze even met een klontje boter te fruiten, daarna de velouté-soep en de rijst toevoegen.

WITTE SAUZEN

SAUCE BÉCHAMEL

1500 gram blanke roux
10 liter melk
zout

TOMATENSAUS

200 gram boter
400 gram vette mirepoix
2 à 2½ kg tomatenpuree
300 gram bloem
12 liter blanke fonds
peper, zout
iets suiker

SAUCE à la CRÈME

1500 gram blanke roux
7,5 liter melk
2,5 liter room
sap van 3 citroenen
zout
Citraensap op het laatste moment toevoegen.

SAUCE MORNAY

10 liter sauce à la crème
20 eidooiers
1 kg geraspte pittige kaas

BLONDE SAUZEN

BASIS VELOUTÉ-SAUS

1500 gram blonde roux
200 gram magere mirepoix
12 liter fonds
peper, zout

Afleiding van een gevogelte fonds:

SAUCE SUPRÊME

1 liter gevogelte-velouté-saus
100 cl ingekookt champignonnat
50 cl room

Afleiding van een kalfsfonds:

SAUCE ALLEMANDE

1 liter kalfvelouté-saus
100 cl ingekookt champignonnat
3 eidooiers (losgeklopt)

Afleiding van een visfonds:

SAUCE AU VIN BLANC

1 liter visvelouté-saus
200 cl droge witte wijn
50 gram gehakte ui
50 gram boter, 10 peperkorrels

BRUINE SAUS

SAUCE à la BORDELAISE

1 liter bruine saus (demi-glace)
50 gram gehakte sjalotten
200 cl droge rode wijn
50 gram boter
15 geslote peperkorrels
20 gram gepocheerde rundermerg

Bereiding: Sjalotten met peperkorrels in boter aanzetten, wijn toevoegen en tot de helft inkoken. Daarna bruine saus toevoegen en 10 minuten zachtjes laten koken. Passeren. Vlak voor het serveren het rundermerg toevoegen.

BOTERSAUZEN

SAUCECHORON

1 liter bearnaisesaus (zonder garnituur)
gram tomatenpuree of tomatenketchup

SAUCE MOUSSELINE

1 liter hollandaisesaus 200 cl geslagen 100 room
Bereiding: Zodra de room vermengd is, niet langer roeren.

OLIESAUZEN

Afleidingen van de basisdressing:

ROQUEFORT DRESSING

100 gram roquefort-kaas
9 dl dressing

Bereiding: roquefort verkruimelen en met een mixer met de dressing vermengen.

bijvoegen.

EIDRESSING

3 hard gekookte eieren
30 gram bieslook
8 dl dressing

Bereiding: Eigeel door een zeef wrijven en onder voortdurend roeren de dressing druppelsgewijs toevoegen. Bieslook

Afleidingen van de basis mayonaise:

DUIZEND-EILANDEN-DRESSING

8 dl mayonaise
1 H dl chilisaus
40 gram rode en groene paprika
1 hard gekookt ei
10 gram peterselie

Bereiding: ei en paprika brunoise snijden. Mayonaise verdunnen met de chilisaus en de garnituur er aan toevoegen.

REMOULADE-SAUS

8 dl mayonaise
100 gram gehakte augurk en kappertjes
50 gram gehakte peterselie, kervel, dragon
20 gram mosterd

TARTAARSAUS

1 liter remouladesaus
3 fijn gehakte hard gekookte eieren

SAUCE VERTE

8 dl mayonaise
120 gram kruiden als: kervel, dragon, peterselie, bieslook

BAK-, BRAAD- EN STOOFTIJDEN

Bak- en bieflappen	- ± 15 minuten bakken
Biefstuk	- ± 2x4 minuten bakken
Tartaar	- ± 2x3 minuten bakken
Blinde vink	- ± 2x8 minuten kalm bakken
Borstlappen	- ± 2½ à 3 uur stoven
Braadlappen	- ± 2½ à 3 uur stoven
Braadworst	- ± 25 à 30 minuten kalm braden
Dikke rib, rund	- ± 2½ à 3 uur stoven
Doorregen runderlappen	- ± 3½ à 4 uur stoven
Doorregen varkenslappen	- ± 2x10 minuten bakken
Fricandeau	- ± per 500-1000 gram 40 minuten kalm braden
Fijne rib	- ± 1½ à 2 uur stoven
Hacheevlees	- ± 2½ à 3 uur stoven
Hamburgers	- ± 2x4 minuten bakken
Karbonades	- ± 2x10 minuten bakken
Leverlapjes	- ± 2x5 minuten bakken
Magere runderlapjes	- ± 2½ à 3 uur stoven
Ossenhaas	- ± 15 à 25 minuten braden
Pa- of sukadelap	- ± 2½ à 3 uur stoven
Rollade (gaar) per 1000 gram	- ± 1 uur braden
Rollade (rosé) per 1000 gram	- ± 30 à 40 minuten braden
Rosbief per 500 gram	- ± 15 à 20 minuten braden
Sauzen	- ± 20 à 25 minuten zacht braden
Schnitzel	- ± 2x5 minuten kalm bakken
Schouderlappen	- ± 2½ à 3 uur stoven
Slavinken	- ± 2x5 minuten bakken
Rookworst	- ± 20 à 30 minuten wellen.

VLEES

GEHAKT

500 gram gehakt (350 gram runder- en 150 gram varkensgehakt)
1 ei
75 gram witbrood zonder korst
peper, zout, nootmuskaat

Bereiding: Brood weken in wat melk en vermengen met ei, peper, zout en nootmuskaat, daarna mengen met het gehakt. Ballen van draaien en in de boter gaar bakken. Eventueel nastoven.

BLINDE VINK

Bereiding: Gehakt in een dun lapje varkensvlees rollen en opbinden met een dun touwtje.

SLAVINK

Bereiding: Gehakt barderen met reepjes spek.

CÔTELETTE SUISE

Bereiding: Kotelet tot op het been insnijden, daarin een pak ham en een pak kaas leggen. Randen bestrijken met eiwit. Licht peperen en zouten. Door de bloem halen, daarna door eiwit en paneermeel halen.

DUITSE BIEFSTUK

Bereiding: Mager rundvlees hakken en vermengen met peper en zout. Rosé bakken en serveren met gebakken uienringen.

TARTAAR

Mager rundvlees fijner hakken dan voor Duitse biefstuk. Peperen en zouten, rosé bakken.

HAMBURGER

Mager rundvlees hakken en vermengen met peper, zout, gehakte augurk, gesnipperd uitje en ei. Rosé bakken.

HONGAARSE GOULASH

600 gram mager runderpoulet
600 gram gesneden uien
3 paprika's
4 tomaten
200 gram boter of vet
100 gram bloem
1 liter runderbouillon
paprikapoeder
knoflook

Bereiding: Dobbelsteentjes poulet peperen en zouten en vermengen met paprikapoeder, wat fijngewreven knoflook en bloem. Het vlees aanbraden. Daarna de uien, paprika en de tomaten (zonder zaad en vel) bijvoegen. Bouillon toevoegen en het geheel gaar stoven.

HACHEE

700 gram runderpoulet
300 gram gesneden uien
2 kruidnagelen
1 blaadje laurier
½ liter runderbouillon
boter of vet

Bereiding: Vlees zouten en peperen en in boter of vet aanbraden. Zodra het vlees bruin is de uien toevoegen en ook licht bruin bakken. Bouillon toevoegen en laten stoven. Reductie maken van de kruiden en water, passeren en bij het vlees voegen. Eventueel de hachee afbinden.

SPEKLAPJES

Bereiding: Magere speklapjes peperen en zouten (eventueel met wat kerriepoeder) eventueel paneren. Bakken in de boter en eventueel nastoven.

SCHNITZELS

Bereiding: Zeer dunne lapjes varkensvlees (geplet) licht peperen en zouten. Paneren en bakken in de boter. Serveren met citroen.

GEVOGELTE

HONGAARSE KIP

2 kippen a 700 gram
2 rode paprika's
2 groene paprika's
50 gram gesneden ham
30 gram fijn gesneden ui
300 cl paprikasaus

Bereiding: Kippen pocheren en van de huid ontdoen. Kip plukken en op een schaal leggen. De ui met de aan reepjes gesneden ham aanfruiten, paprika's bijvoegen en meebakken tot het geheel gaar is. Garnituur over de kip verdelen. Het geheel bedekken met de saus.

Saus

1 liter gevogelte-veloutésaus
15 gram paprikapoeder
50 gram fijngesneden ui
50 gram boter
50 cl room

Bereiding: Ui fruiten, paprikapoeder toevoegen, saus toevoegen en als laatste de room.

VIS

KRUIDENBOUILLON

4 liter water
5 dl droge witte wijn
60 gram zout
5 dl azijn
100 gram prei
400 gram wortel
500 gram uien
1 laurierblad
tijm
peperkorrels

} schoongemaakt en fijngesneden

Bereiding: Alle ingrediënten met het water aan de kook brengen en 30 minuten zachtjes laten trekken. Passeren.

VERKLARENDE WOORDENLIJST

à la minute	- op het laatste moment
l'anglaise paneren	- bepaalde paneermethode
à point	- op het juiste punt
aanzetten	- fruiten
aromaten	- smaakstoffen
aspic	- geleigerecht
bain-marie	- heet waterbad
barderen	- bedekken met vetspek
bigarreau	- gekonfijte kers
blanchir	- afkoken
bordure	- rand van rijst of pommes duchesse
bouchée	- pasteitje
bouillon	- krachtig aftreksel van vlees, wild, enz.
bouquet garni	- samengebonden kruiden en soepgroenten
braiser	- smoren
canapé	- stukje geroosterd brood (diverse vormen)
canneleren	- voorzien van een geribbeld randje
caramel	- gebrande suiker
casserole	- braadpan met deksel
chaud-froider	- koude spijzen bedekken onder chaud-froid-saus en aspic
carré	- blokje, kubus
cornet	- puntzakje om mee te garneren
croûtons	- stukjes brood in boter gebakken
déglacer	- los koken van jus, blussen of afblussen
dresser	- opmaken, rangschikken
dressing	- saus voor salades
escalope	- dikke of dunne schijf of plak
étuve	- stoven
farce	- fijn gemalen mengsel van vlees, vis, enz.
filet	- dunne plak vlees of vis zonder been of graat
flamber	- laten verbranden van alcohol in gerechten
fleurons	- halve maantjes van korst
fonds	- grondbouillons voor soepen, sausen, enz.
garnier	- garneren, versieren
glaceren	- glimmend maken
gratineren	- voorzien van een bruin korstje
grillen	- roosteren
hatelet	- pen met bewerkte kop, decoratie van een schotel
joule	- warmte-eenheid
julienne	- aan dunne reepjes gesneden
larderen	- doorrijgen met spek
liaison	- mengsel van room en eieren
macédoine	- mengsel van aan blokjes gesneden groenten of vruchten
marinade	- mengsel van wijn, mirepoix, enz.
marmite	- soepketel
medaillon	- rond stukje vlees, vis of wild
meier	- mengen
mirepoix	- mengsel van gesneden soepgroenten en kruiden
mise en place	- voorbereidende werkzaamheden
napper	- met saus bedekken
passer	- zeven
pocher	- gaar maken zonder koken
potpourri	- mengsel van krenten, rozijnen en sukade
primeurs	- de eerste groenten en vruchten van het seizoen
reduceren	- inkoken
remouillage	- tweede aftreksel van beenderen
roux	- gaar mengsel van boter en bloem
royal	- gepocheerd mengsel van ei, room en smaakstoffen
saignant	- bloederig niet doorbakken
salpicon	- stukjes vlees, vis enz. in een saus
sauté	- bakken
socle	- voetstuk of onderlaag
timbale	- bekervorm
tremper	- besprenkelen

Hoofdstuk 12

DRANKENLEER

Wat verstaat men onder drank?

Onder drank verstaat men alles wat men kan drinken. Niet alleen limonade, bier en wijn, maar ook water en het drankje van de dokter zijn dranken. Vaak denkt men bij het horen van het woordje "drank" speciaal aan alcoholische drank, ook in de woorden drankbestrijding, drankmisbruik, drankgelegenheid en drankverbod wordt met drank, alcoholische drank bedoeld.

Dranken kunnen we verdelen in twee groepen, namelijk de alcoholhoudende dranken en de alcoholvrije dranken. De alcoholvrije dranken behoeven nauwelijks enige toelichting. Men onderscheidt hierin twee groepen, te weten:

1. huishoudelijke dranken - koffie, thee, melken cacao;
2. koude dranken - gazeuses, tafelwaters, limonades en vruchtensappen.

Belangrijker voor deze les drankenleer, is de groep alcoholische dranken.

In de drankenwet spreekt men over:

1. zwak alcoholische drank - tot 15% alcohol;
2. sterke drank - 15% of meer alcohol.

Bij de bereiding van alle alcoholhoudende dranken wordt gebruikgemaakt van het kenmerkend vermogen van de gistcellen, namelijk suikers om te zetten in alcohol en koolzuurgas. Het zo verlopende proces "gisting" genoemd, kan worden veroorzaakt door de werking van in de natuur aanwezige gistcellen (bijvoorbeeld op druivenschillen) of door zorgvuldig gekweekte gistcellen (Reincultuur, bij bier). Afhankelijk van de drank, die men wil bereiden, laat men een suikerhoudende vloeistof gisten. Dit kan zijn:

1. druivensap: in water opgeloste suiker van ontkiemend graan;
2. suikerrijk water (als afvalproduct) van de suikerindustrie;
3. vruchtensappen of zetmeelhoudend water van de aardappelindustrie.

Het percentage alcohol, dat door gisting in een vloeistof kan worden verkregen, is afhankelijk van de hoeveelheid suiker in de vloeistof. Is er voldoende suiker aanwezig, dan zal de gisting doorgaan tot er een alcoholpercentage is bereikt van $\pm 15\%$. Meer alcohol kunnen de gistcellen niet verdragen, zodat zij worden gedood door de alcohol, die zij zelf hebben geproduceerd. Het gistingsproces stopt dan.

Wat verstaat men onder wijn?

Wijn is de drank, verkregen door de natuurlijke gisting van het sap van druiven, zonder toevoegingen. Belangrijk voor de consumptie in Nederland zijn in hoofdzaak de wijnen uit: Frankrijk, Duitsland, Spanje, Italië en Portugal.

Frankrijk : Bordeaux, Bourgogne en Champagne
Duitsland : Rijn- en Moezelwijnen
Spanje : Sherry
Portugal : Port, alsmede Madeira (afkomstig van het gelijknamige eiland)
Italië : Vermouth

Behandeling van de druif om de verschillende typen wijn te verkrijgen

Eind september, begin oktober, worden de druiven geoogst. Bij het oogsten knipt men de trossen af welke in de open kuipen worden gestort. Zodra de kuipen vol zijn, brengt men de druiven naar de gistkelder of het gisthuis, waar de druiven worden gekneusd of geperst, hierbij komen de gistcellen in het sap en veroorzaken een spontane gisting.

Rode wijn : wordt verkregen van blauwe druiven, die alleen gekneusd worden. De schillen die de rode kleur aan de wijn geven, laat men mee gisten.
Witte wijn : verkrijgt men door het gebruik van witte druiven of van blauwe druiven waarvan men de schil heeft verwijderd (de druiven worden geperst, alleen het sap laat men gisten).
Rosé wijnen : worden gemaakt van blauwe druiven waarvan men de schil slechts korte tijd laat mee gisten.

Likeurwijnen (Port, sherry, madeira, enz.) verkrijgt men door wel het gistingsproces in het duivesap op gang te laten komen maar het proces, nadat een van tevoren vastgesteld deel van de suiker is vergist, af te breken door er wijnalcohol aan toe te voegen. De gistcel verdraagt niet meer dan 16% alcohol en sterft af. Het zoetgehalte van de te bereiden drank kan op deze manier nauwkeurig in de hand worden gehouden. Deze wijnen hebben veelal een hoger alcoholpercentage dan 16%. De wijnen, waarbij vrijwel alle suiker is "vergist", noemt men droge wijnen. Bij bijna alle wijnen, hiervoor genoemd, laat men tijdens het gistingsproces de ontstane koolzuur ontsnappen. Men noemt deze "koolzuurloze" wijnen of "stille wijnen". Mousseerende wijnen ofwel koolzuurhoudende wijnen verkrijgt men door het laatste deel van het gistingsproces (ofwel de tweede gisting), in de gesloten fles te doen plaatsvinden (champagne, sect). Aan de hand van het voorgaande moet men de volgende uitdrukkingen kunnen uitleggen:

droge sherry
rode Bordeaux
mousseerende droge witte wijn

Bewaren en voorbehandeling van wijn, bederf

Wijn behoort liggend op rekken, op een koele, donkere, tochtvrije plaats, welke niet te droog mag zijn, te worden bewaard. Zo weinig mogelijk bewegen. De flessen ongeveer 24 uur voor het gebruik overeind zetten, waardoor het eventueel aanwezige depot (bezinksel) naar de bodem kan zakken, Rode wijnen plaatst men in het vertrek waar zij geschonken zullen worden. Het op "kamertemperatuur" laten komen van de wijn noemt men chambreren. Witte wijnen zet men op een koele plaats, echter nooit in een koelkast. In noodgevallen kan men witte wijnen iets koelen in water met ijs. Geopende flessen wijn, vooral rode, zo vlug mogelijk gebruiken (binnen drie dagen), om te voorkomen dat de wijn verschaald. Ze wordt dan onaangenaam wrang/zuur.

Behandelen van de wijnen

Behandel flessen wijn met zorg en toewijding. Het is mogelijk datje op het laatste moment, door verkeerd behandelen, het werk van jaren in enkele minuten teniet doet. Zorg er voor dat de wijn niet onnodig geschud wordt, dit geldt in het bijzonder voor rode en mousseerende wijnen. Plaats een fles wijn niet bij een bron welke warmte afgeeft, bijvoorbeeld radiator, réchaud. Neem nooit een fles wijn, om te ontkurken, tussen de benen, om met veel vertoon van kracht, vergezeld van grimassen, met een knal eindelijk de kurk er uit te trekken. Dit laatste geldt, evenzeer voor mousseerende wijnen. Etiketten moet men niet beschadigen daar zij voor de gast/kenner vaak veel informatie bevatten omtrent herkomst, kwaliteit, enz. Het glaswerk dient onberispelijk schoon te zijn. Gebruik het juiste glas.

Het openen van een fles wijn

Nadat de fles de juiste voorbehandeling heeft gehad, kunnen wij overgaan tot het openen van de fles. Allereerst moet het bovenste deel van de capsule worden verwijderd. Men snijdt deze af, met een mesje, onder de krans van de flessenhals. Onder de capsule heeft zich soms een schimmellaagje gevormd. Daarom moet men de bovenkant van de kurk met een schoon doekje reinigen. Hierna draait men de kurkentrekker, rechtstandig, voor $\frac{3}{4}$ in de kurk, waarna men de kurk rechtstandig uit de flessenhals trekt. Nadat de kurk uit de hals is, maakt men de hals aan de binnenkant schoon met een schone doek. Zoals reeds eerder is geschreven dient men er voor te waken dat de fles hierbij zo min mogelijk wordt bewogen.

Serveren van wijn

Bij de maaltijd is het gebruikelijk dat de tafelpresident gelegenheid wordt geboden de wijn te keuren, voordat deze bij de overige aanzittenden in het glas wordt geschonken. Men schenkt een weinig van de wijn in het glas van de gastheer/tafelpresident. Nadat deze de wijn geproefd heeft, geeft hij door een eenvoudig gebaar te kennen dat de wijn kan worden ingeschonken. Dan volgt het schenken bij de gasten. Het glas van de gastheer wordt als laatste bijgeschonken. Belangrijk bij het serveren is dat men iedere gast de gelegenheid geeft om het etiket te bekijken.

Neem daartoe de geopende fles in de rechterhand, de duim wijst in de richting van de hals, het etiket blijft onbedekt. Toon, aan de rechterzijde, het etiket aan de gast. Breng de fles met gestrekte arm boven het glas en laat de wijn rustig uit de fles lopen. Zorg er voor dat de fles het glas niet raakt.

Indien het glas voor iets meer dan de helft is gevuld, laat men de wijn rustig in de fles teruglopen en haalt deze terug nadat er geen druppels meer vallen.

Veeg met een schone diendoek, welke men in de linkerhand heeft, de buitenkant van de hals af. Dit gebeurt achter de gast. Schenk, vooral bij rode wijnen, de fles nooit geheel leeg in verband met het aanwezige depôt (eventueel).

Het herkennen van enkele wijnsoorten aan de fles

1. Bordeauxwijn wordt verhandeld in flessen waarvan de hals direct overgaat in de fles.
3. Bourgognewijn wordt verhandeld in flessen waarvan de hals geleidelijk overgaat in de fles.
4. Champagne wordt verhandeld in flessen van het zelfde model als de bourgognefles, zij het echter van dikker glas en voelen daardoor zwaarder aan.
5. Rijnwijn wordt verhandeld in slanke flessen waarvan de hals zeer geleidelijk overgaat in de fles. De flessen hebben altijd een bruine kleur.
6. Moezelwijn wordt verhandeld in het zelfde model fles als de rijnwijn, alleen hebben de flessen nu een groene kleur.

Gebruik van dranken rond de maaltijd

Een bekend gezegde luidt: "Over smaak valt niet te twisten", en gaat nog altijd op. Toch zijn er regels opgesteld, die van tijd tot tijd wel aangepast worden. Men dient wel naar deze regels te handelen. Alleen door het naleven van deze regels kunnen bepaalde eigenschappen/kwaliteiten van dranken tot hun volle recht komen.

De dranken kunnen grofweg verdeeld worden in vier groepen, te weten:

- apéritiefs – worden geschonken voor de maaltijd;
- tafel dranken – deze worden tijdens de maaltijd geschonken;
- digestiefs – de drankjes welke in aansluiting na de maaltijd worden geschonken;
- avond dranken – het woord zegt het al, zij worden ook wel "Americans drinks" genoemd.

Apéritiefs

Zij worden geserveerd met het doel de eetlust op te wekken. Ze moeten daarom niet te groot zijn in volume zoals bier. Tot de apéritiefs bij uitstek rekent men sherry, vermouth, port, madeira en vruchtessap.

Tafel dranken

Tafel dranken worden geserveerd ter begeleiding van gerechten. Zij moeten dan ook harmoniëren met de gerechten waarbij zij geserveerd worden. Daarvoor gelden de volgende regels:

- Bij donker vlees (wild, ossehaas) : volle rode wijn. Met volle rode wijn bedoelt men een wijn welke zich bij het ouder worden voor wat betreft kleur en aroma, zich goed heeft ontwikkeld.
- Bij licht vlees (varkensvlees, kip) : een lichte rode wijn of een rosé.
- Bij koude voorgerechten : een droge witte wijn.
- Bij visshotels (warm) : een niet zoete wijn en niet te droge witte wijn (demi-sec).
- Bij soep : port, sherry, madeira of een niet zo zoete witte wijn.
- Bij kaas : rode port; ook de rode wijn van het hoofdgerecht kan men bij de kaas doorschenken.

Digestiefs

Digestiefs zijn sterk alcoholische dranken welke geserveerd worden in combinatie met koffie. Dranken welke hiervoor in aanmerking komen zijn: cognac, drambuis, grand-marnier, contreau, e.d.

De drank behoort niet in de koffie te worden geschonken, maar apart te worden geserveerd.

Gedistilleerd

Onder gedistilleerd verstaat men dranken met een meestal hoog alcoholgehalte; volgens de dranken wet in elk geval dranken

met een alcoholgehalte van 15% of hoger. Door verwarming, gevolgd door afkoeling, kan men stoffen, die zich gemengd j in een vloeistof bevinden, van elkaar scheiden, wanneer die stoffen een verschillend kookpunt hebben. Ook drinkwater van zeewater maken aan boord van schepen, gebeurt door middel van distillatie.

Bij het vervaardigen van gedistilleerde dranken kan men deze mogelijkheid benutten door een vloeistof waarin zich een bepaalde hoeveelheid alcohol bevindt, die alcohol onttrekken.

Het kookpunt van alcohol ($\pm 78^{\circ}\text{C}$) is namelijk lager dan van water, (100°C).

Verwarmt men de alcoholhoudende vloeistof tot even boven de 78°C , dan gaat de alcohol over in dampvorm en scheidt zich af van het water.

Vangt men deze damp op en koelt men die af, dan wordt de alcohol weer vloeibaar.

Om te voorkomen dat bij deze bewerking alcohol verloren gaat, moet zich dit proces in een gesloten apparaat voltrekken. Men verwarmt de alcoholhoudende vloeistof in een ketel (distilleerketel) die slechts aan de bovenkant een opening heeft. Op de opening in de bovenzijde van de ketel is een buis aangesloten waardoor de alcohol in dampvorm kan ontsnappen. De buis loopt door een koelvat. Door afkoeling gaat de alcohol dan weer van damp in vloeibare toestand over; deze vloeistof wordt aan het einde van de buis in een gesloten vat verzameld. Aanvankelijk vond alleen distillatie van wijn plaats, de zogenaamde brandewijn. Later ging men over tot het maken van gedistilleerd uit verschillende graansoorten, aardappelen en afvalproducten van suikerriet, melasse.

Gedistilleerde dranken

Cognac en Armagnac	-	wijn distillaten
Genever	-	gerst, rogge en mais
Brandewijn	-	alcohol gedistilleerd over verschillende kruiden
Citroen-/bessengenever	-	genevers gearomatiseerd door aftreksel van verschillende vruchten
Whiskey	-	mais, gerst, rogge en haver
Gin	-	gin, Engels voor genever, vertoont enige overeenkomst met de Hollandse genever
Rum	-	gemaakt van afvalstoffen van suikerriet, vooral de melasse

Likeuren

Ook de likeuren worden tot de gedistilleerde dranken gerekend. Likeuren zijn half zoete of zoete dranken, samengesteld ja uit alcohol, suiker en aftreksels van planten of vruchten, soms met sap van vruchten. Deze aftreksels geven, naar gelang hun aard, aan de likeuren een bijzondere smaak.

Aangezien de vraag naar likeuren in het marinebedrijf zeer beperkt is, zullen wij hier niet verder op ingaan en volstaan met een opsomming van enkele likeuren die men veel in het bedrijf kan tegenkomen.

Opgemerkt zij nog dat de toepassing van likeuren, bij het bereiden van nagerechten, veel variatie mogelijk maakt.

De likeuren zijn te verdelen in twee soorten, te weten:

De Hollandse likeuren, zoals: crème de menthe, crème de banane, crème de cacao, crème curaçao, abricot brandy, enz. De andere groep is de meest interessante groep, omdat deze, bij bijzondere gelegenheden, graag wordt genuttigd. Het zijn de zogenaamde buitenlandse likeuren. Zij hebben over het algemeen een hoger alcoholpercentage dan de Hollandse likeuren.

Voorkomende likeuren zijn:

Drambuie	-	gemaakt van Schotse whisky en heidehoning.
Grand Marnier	-	baiscognac met het aroma van sinaasappel
Cointreau	-	witte Curaçao
Bénédictine	-	bevat het aroma van 27 planten/kruiden

Likeuren behoren te worden gedronken uit kleine glazen en in kleine hoeveelheden geschonken.

Bij de marine gebruiken we voor likeuren de champagnecoupe voor de uitgesproken zoete soorten, en het likeur- (cognacglas) voor de overige, dus drogere soorten.

Sommige soorten worden op kamertemperatuur, andere gekoeld geserveerd. Ook wordt wel eens alleen het glas gekoeld met ijs.

Likeuren worden voornamelijk gedronken bij de koffie na een diner.

Drank	Glas	Schenktemperatuur	Schenken bij/als	Bijzonderheden
Bier	biertglas	gekoeld	sterkgekruide spijzen (rijsttafel)	glas eerst omspoelen met koud water
Water	biertglas	gekoeld	dagelijks bij de warme lunch	bij voorkeur ijsblokjes erin
Rode bourgogne	bourgogne glas	kamertemperatuur	rood vlees	aangezien het bourgogneglas bij de KM uit de roulatie wordt genomen, zal, hiervoor op inrichtingen waar dit reeds is gebeurd, het grote wijnglas dienst doen.
Overige rode wijnen	groot wijnglas	kamertemperatuur	rood vlees	
Rosé	groot wijnglas	licht gekoeld	licht vlees	
Vruchtensap	groot wijnglas	gekoeld	als aperitief/ op recepties	ook wel juice genoemd
Witte wijn (stille)	klein wijnglas	keldertemperatuur	bij koude voorgerechten en vis	
Sherry, Port, Vermouth, Madeira	klein wijn glas	keldertemperatuur	apéritief	sherry en madeira ook bij soep; port bij de kaasschotel
Vruchtensappen	klein wijnglas	gekoeld	vooraf bij het ontbijt	
Champagne	champagne coupe	ijsgekoeld	al naar gelang het type bij koude voor- en nagerechten	feestelijke drank voor het uitbrengen van een toast
Mousserende wijnen	zie champagne	zie champagne	zie champagne	zie champagne
Genevers	bitterglas	gekoeld		bitterglas is tevens maatglas dit glas wordt vervangen door een glas van hetzelfde model als het wijnglas, maar kleiner (het kleinste)
Cognac/Vieux	likeurglas	kamertemperatuur		likeurglas noemt men ook wel cognacglas
Likeur	likeurglas	koel	vooral na de maaltijd bij de koffie	sommige likeuren worden in een champagnecoupe geserveerd
Limonades	limonadeglas	gekoeld		nooit serveren met ijsblokjes erin daar de drank dan te veel afslapt
Long drinks	limonadeglas	gekoeld	avondrank	serveren met ijsblokjes
"on the rocks"	limonadeglas	serveren met veel fijngehakt ijs		whisky, campari, vermouth
Chocomel	limonadeglas	gekoeld		voor het openen van de fles, deze eerst omschudden. Glazen afwassen in sop

Schenktemperaturen: kamertemperatuur 18°C, keldertemperatuur 12°C, lichtgekoeld 10°C, ijsgekoeld 8°C, gekoeld 6°C.

N.B. De schenkttemperaturen zijn bij benadering opgegeven en gelden als richtlijn. Vooral voor wijnen is een zeer goede vakkennis vereist om de verschillende wijnen op de juiste temperatuur te serveren. Indien kennis ontbreekt is het beter een wijn te koel, dan te warm, te serveren.

Een "long-drink", ook wel "American-drink" genoemd, is een mix van alcoholische drank, afgeslapt met alcoholvrije drank, zoals whisky-soda, rum-cola, gin-tonic, cola-tic, enz.

In tonic, en op verzoek ook in rum-cola, wordt een schijfje citroen gedaan en geserveerd met een stamper.

Voeding en gezondheid

Verskillende factoren beïnvloeden de gezondheid. Eén daarvan is de voeding. Voedsel maakt arbeid mogelijk en geeft het lichaam de benodigde warmte. Vastgesteld is, dat een juiste voeding de lichamelijke en geestelijke gezondheid ten goede komt. Vanzelfsprekend is onjuiste voeding nadelig en beïnvloedt o.a. ons humeur, arbeidszin en uithoudingsvermogen. In welvarende landen kent men nauwelijks een tekort aan voedingsmiddelen, derhalve is honger voor ons een gewaarwording die wij feitelijk niet kennen.

In plaats daarvan hebben wij "trek" en willen wij graag lekker eten. Eten is een gebeuren, waarbij voedsel "genoten" wordt en dient dan ook, zowel bij de Koninklijke marine, als in het gezin, gezamenlijk en in goede harmonie te worden gebruikt. Om dit te kunnen bereiken is het een dwingende eis, dat maaltijden oordeelkundig worden samengesteld. De keuze in voedingsmiddelen is zo groot, dat een goede keuze niet eenvoudig is.

Van de meeste voedingsmiddelen wordt dan ook door de fabrikant beweerd, dat ze gezond zijn en de kreten: vis is gezond, melk is gezond, fruit is gezond enz. zijn op zichzelf wel juist, doch dit geldt alleen in combinatie met andere voedingsmiddelen.

De totale voeding (dagelijks) bepaalt, of we gezond eten. Eten is van verstrekkende betekenis, wij voorzien er ons lichaam mee van stoffen, nodig voor:

- de groei
- een goede arbeidsprestatie
- het op temperatuur houden van het lichaam
- weerstand tegen infecties, uitputting en spanningen
- een goede lichamelijke conditie
- een gezond nageslacht

Onmisbare voedingsstoffen (± 50) welke wij met de voeding opnemen zijn: eiwitten, vetten, koolhydraten en diverse vitaminen en mineralen. Deze stoffen komen voor in voedingsmiddelen zoals: melk, kaas, eieren, groenten en aardappelen, enz. Het ene voedingsmiddel is bijvoorbeeld rijk aan vitaminen, een ander rijk aan eiwitten. Bij het opstellen van een menu dient er dan ook een combinatie te zijn van voedingswaarde en smaak. Voedingsfouten drukken hun stempel op de mens, ongeacht zijn leeftijd.

Veranderingen in de voeding kunnen belangrijke gevolgen hebben. Het ruimere melkgebruik is één van de belangrijkste moderne verbeteringen in onze voeding. Er wordt tegenwoordig ook meer vlees, groente en fruit gegeten. De voeding is daardoor rijker aan vitaminen, eiwitten en mineralen dan in vroeger tijd.

In een bepaald opzicht is de voeding NIET verbeterd, men behoeft slechts naar de gebitten te kijken. Dit is een gevolg van te veel snoep (suiker) en te weinig "hard" voedsel.

Overvoeding: Dit is een onrustbarend verschijnsel. Het aantal te dikke mensen is zeer groot en neemt steeds toe.

Vetten in de voeding

Voorbeelden van enige vetten zijn: reuzel, olie, boter en margarine. Deze vetten bestaan bijna geheel uit vet. Boter en margarine zijn door hun fijne verdeling licht verteerbaar. Aan sommige ziekten wordt door de arts slechts een gering gebruik van deze vetten toegestaan.

Voor gezonden behoeft met de verteerbaarheid geen rekening te worden gehouden, daar alle vetten voor $\pm 95\%$ verteerd worden. Margarine en boter bevatten de vitaminen A en D. Boter heeft deze vitaminen van nature, aan margarine worden ze toegevoegd.

Veel andere levensmiddelen zoals: mayonaise, melk, room, kaas, eieren, vis en vlees bevatten zichtbare en onzichtbare vetten. Vet levert enorm veel energie dus brandstof voor de spieren, 1 gram vet geeft 9 kilocalorieën: 1 kcal is de hoeveelheid warmte die 1 liter water nodig heeft om 1 graad C in temperatuur te stijgen. Als energiebron kunnen vetten en koolhydraten elkaar vervangen. ± 2 gram koolhydraten is gelijk aan 1 gram vet: ± 1 gram koolhydraten levert 4 kcal. Toch kunnen we niet zonder vetten.

Vetten bevatten namelijk behalve verzadigde vetzuren, ook opgeloste vitaminen en onverzadigde vetzuren. De verzadigde vetten zijn schadelijk voor de bloedvaten, de onverzadigde niet. Het is dus zaak vetten te gebruiken die veel onverzadigde en weinig verzadigde vetzuren bevatten. Dit is het geval met vele plantaardige vetten. Deze zuren zijn onmisbare bestanddelen o.a. voor hart en bloedvaten, maar bij mensen bestaat de neiging te veel vet te gebruiken met alle gevolgen van dien.

Globaal gezien kan men stellen, dat voor een volwassen mens, die matige arbeid verricht, 90-100 gram vet ruim voldoende is (inclusief de onzichtbare vetten).

Doch, onze voeding bevat gemiddeld 150 gram vet, wat natuurlijk veel te veel is. Men doet er dan ook goed aan, vetten met mate te gebruiken, attent te zijn op onzichtbare vetten.

Eiwitten

De naam eiwit stamt van het wit van het ei. Eiwitten vindt men zowel in plantaardige als dierlijke levensmiddelen. Eiwitten zijn onmisbare bouwstoffen voor het lichaam. Eiwitten bevatten stikstof. Stikstof (dat in de natuur zeer verbreid voorkomt) ademen wij in. De lucht om ons heen bevat wel 75% stikstof.

Ons lichaam kan deze stikstof echter niet rechtstreeks benutten en moet dit opnemen via eiwitten. Dit is een ingewikkeld proces wat hier niet verder wordt besproken. Ook in het menselijk lichaam komen vrij veel eiwitten voor. Het grootste deel van het menselijk lichaam bestaat uit water en wel 64%. Een volwassen mens heeft zo ongeveer 30 kg spieren, welke voor 18% uit eiwitten bestaan. Tevens treffen we eiwitten in organen zoals: lever, nieren en hersenen.

Alleen de plantaardige en dierlijke eiwitten kunnen dienst doen voor de opbouw van de menselijke eiwitten. Eiwitten met een hoge waarde zijn meestal van dierlijke oorsprong, bijvoorbeeld de eiwitten uit vlees, kaas, melk, eieren en vis. Er zijn ook enkele planten met goede eiwitten, o.a. aardappelen en groenten.

Voedingsmiddelen die elkaar goed aanvullen voor wat betreft de eiwitten zijn:
aardappelen en melk
graanproducten en vlees
peulvruchten en ei

Een tekort aan eiwit zal op jeugdige leeftijd ernstiger zijn dan bij volwassenen. Immers, kinderen groeien en eiwitten zijn de bouwstoffen voor het lichaam. Ook de weerstand bij een gebrek aan eiwitten vermindert waardoor men zich moe en slap kan gaan voelen en de kans op infecties groter is.

Koolhydraten, calorieën, water.

Suikers (zoals druivensuiker en vruchtensuiker) en zetmeelstoffen worden gerekend tot de koolhydraten. Rijk aan zetmeel zijn maïzena en aardappelmeel. Zo ook broodsoorten, koek, rijst, enz.

Deze drie bevatten ook nog andere goede bestanddelen welke van belang zijn voor het menselijk lichaam.

Suiker heeft eigenlijk maar één waarde in de voeding en dat is zijn zoete smaak.

Suiker (alleen koolhydraten) is een zeer eenzijdig voedingsmiddel. Bij een te groot verbruik hiervan (snoepen), verdwijnt de eetlust en neemt men te weinig goede en nuttige voedingsmiddelen tot zich. Evenals vetten en eiwitten leveren koolhydraten: calorieën.

Deze worden uitgedrukt in kilocalorieën (kcal) en zoals reeds bij vetten werd vermeld: 1 gram vet = 9 kcal.

Samengevat:

1 gram eiwit geeft	:	4 kcal
1 gram vet geeft	:	9 kcal
1 gram koolhydraten geeft	:	4 kcal

De behoefte aan calorieën is niet altijd gelijk. Bij een verhoogde lichamelijke activiteit zijn meer calorieën nodig, bijvoorbeeld bij sport en spitten, dan wanneer het lichaam in rusttoestand verkeert.

Het verbruik van calorieën is bij mannen hoger dan bij vrouwen. Calorieën welke wij in onze dagelijkse voeding opnemen, worden geleverd door:

de eiwitten	:	11%
de vetten	:	43%
de koolhydraten	:	45%

Wanneer een mens te veel calorieën opneemt, neemt zijn gewicht toe en dit bedreigt zijn gezondheid. Kinderen moeten in gewicht toenemen.

Water

vindt voortdurend een verbruik plaats en gaat verloren door o.a. urine en transpiratie. Dit vochtverlies moet regelmatig worden aangevuld. Wij nemen water tot ons via groenten, aardappelen, vruchten enz. en door drinken.

Vitamines

Het woord vitamine is in onze huidige samenleving een bekend en vertrouwd begrip. Er is echter een tijd geweest dat men het bestaan hiervan niet kende. Veel ziekten waren een gevolg van een gebrek aan vitaminen en maakten duizenden slachtoffers maar men kende de oorzaak niet. Eén van de meest gevreesde ziekten was scheurbuik, welke een gevolg was van een tekort aan vitamine C.

Vroeger maakte scheurbuik veel slachtoffers onder de zeevaarders, zij stierven aan uitputting. Aan de wal, waar verse groenten en fruit werd gegeten verdween de ziekte na enige tijd.

Bij onderzoeken kwam vast te staan dat bij het regelmatig eten van citroenen en sinaasappelen het snelst genezing optrad. Het woord vitamine is afgeleid van Vita = leven; Amine = scheikundige naam.

Er zijn meer dan 20 vitamines bekend. Wanneer één van deze vitamines ontbreekt of onvoldoende voorkomt kunnen we ziek worden. Enkele vitamines zullen we in het kort bespreken.

Vitamine A

Vitamine A komt in twee vormen in onze voeding voor. Eén daarvan wordt caroteen genoemd. Uit caroteen wordt vitamine A gevormd. Caroteen is een gele stof, welke vooral voorkomt in wortelen. Alle groene groenten bevatten caroteen. Vitamine A komt ook voor in boter en margarine nadat deze gevitaminiseerd zijn. Gebrek aan vitamine A kan een vertraagde aanpassing van het oog aan het donker veroorzaken. Bij een doelmatige voeding komen er voor volwassenen voldoende vitamine A in het dagelijks menu voor.

Vitamine B

Vitamine B bestaat uit een hele reeks van vitamines. Men onderscheidt dan ook verschillende vitamines B, we noemen hier alleen vitamine B1 en vitamine B2.

Vitamine B1

Komt voor in graanprodukten waarbij de gehele graankorrel is gebruikt, zoals bij volkorenmeel, tarwemeel en havermout. Bijzonder rijk aan vitamine B1 is gist. Bij een goede voedselkeuze behoeft geen tekort aan vitamine B1 te ontstaan.

Vitamine B2

Komt veel voor in melk en melkprodukten zoals yoghurt en karnemelk. Zo ook bevat kaas, vlees en brood vitamine B2. Niet altijd bevat de voeding voldoende vitamine B2. Het is daarom aan te raden bij het menu voldoende melkprodukten te gebruiken.

Vitamine C

Zoals eerder reeds is gezegd kan een gebrek aan vitamine C tot scheurbuik leiden. Dit komt evenwel in onze Streken niet voor. Een gebrek aan vitamine C komt weleens voor bij ouderen. Bij het zelf verzorgen van hun maaltijden beperken zij zich niet zelden tot alleen broodmaaltijden. En juist de middagmaaltijden welke voor het merendeel bestaan uit aardappelen, groenten en fruit zijn nagenoeg onze enige vitamine C-bronnen. Het achteruitgaan van de eetlust kan een gevolg zijn van een gebrek aan vitamine C. Voedingsmiddelen welke rijk zijn aan vitamine C zijn: aardappelen, tomaten, citroenen, mandarijnen, sinaasappelen, frambozen, aardbeien, enz. Bij opslag van fruit treedt het minste verlies aan vitamine C op bij grapefruit. Vooral in het voorjaar bevat de voeding geringe hoeveelheden vitamine C het is daarom gewenst dagelijks van bovengenoemde fruitsoorten gebruik te maken.

Ook rauw genuttigde groenten zijn een goede bron van vitamine C (zogenaamde rauwkost).

Vitamine D

Vitamine D bevordert in het beendergestel de kalkvastlegging. Mens en dier zijn bij bestraling door de zon in staat zelf in de huid vitamine D te maken. Levertraan, uit de lever van de kabeljauw is rijk aan vitamine D. Aan margarine wordt in sommige landen (verplicht of vrijwillig) vitamine D toegevoegd. In Nederland is dat verplicht. De werkzaamheid van vitamine D kan alleen dan goed zijn, als het voedsel voldoende kalk bevat (bijvoorbeeld melk).

Vitamine E en K

Onder normale voedingsomstandigheden is er in het voedsel geen gebrek aan vitamine E en K.

Mineralen

We gaan hier niet al te diep op in, maar zullen enkele essentiële mineralen bespreken. In het lichaam komen veel mineralen voor zoals: calcium, ijzer, fosfor, jodium en koper.

13-03

Vooral tijdens de jeugd maar ook bij volwassenen is calcium een belangrijke voedingsstof. Voor de jeugd: bij de opbouw van de botten; voor volwassenen: voor vervanging van calcium (dit wordt voortdurend in het lichaam afgebroken).

Er moet dus steeds calcium in de voeding aanwezig zijn. Melkprodukten zijn onze belangrijkste calciumbronnen. Ook koolsoorten zijn goede calcium-leveranciers.

IJzer

Voor de bloedvorming dient ijzer. IJzer is ook belangrijk voor de ademhaling van de menselijke cellen. ijzer komt voor in groenten en graanproducten.

Andere mineralen

Er zijn een aantal mineralen die de mens slechts in zeer kleine hoeveelheden nodig heeft, maar deze mogen niet geheel in onze voeding ontbreken. Ook een plant heeft dergelijke stoffen nodig. Zouden bijvoorbeeld landbouwgewassen een tekort aan deze stoffen krijgen, dan zou de oogst hier zeker onder lijden. Een dergelijke onmisbare stof is keukenzout. Van nature bevat de voeding voldoende keukenzout, welke nodig is voor de waterhuishouding van de mens. Een te hoog zoutgebruik is schadelijk, daarom wordt bij sommige ziekten een zoutarm dieet voorgeschreven. Ook zo'n dieet kan best smakelijk zijn.

De voeding van volwassenen

Een machine werkt niet zonder brandstof. Het menselijk lichaam is te vergelijken met zo'n machine. De nodige brandstof noemen wij voedsel. In het lichaam vindt bovendien een voortdurende slijtage plaats, welke moet worden hersteld. Door eiwitafbraak verliezen we belangrijke bestanddelen. Het is daarom nodig dat de voeding voldoende eiwitten bevat, dit om het verloren gegane eiwit te vervangen. Dit geldt ook voor andere voedingsstoffen.

Een man met een zittend leven heeft ongeveer 2300 kcal per dag nodig, dit kan bij matige tot zware arbeid oplopen tot \pm 4000 kcal per dag. Dit laatste dus bij zeer zware arbeid.

Bij het verhogen van de arbeidsprestatie (zwaar werk) stijgt ook de behoefte aan voeding met een groter verzadigingsgevoel (vet). Grove broodsoorten zoals bruinbrood, dragen bij tot een groter verzadigingsgevoel.

De behoefte aan energie (calorieën) is bij vrouwen lager dan bij mannen. Naarmate men ouder wordt daalt de behoefte aan energie. Een 45-jarige kan met minder calorieën toe dan een 35-jarige als beiden dezelfde werkzaamheden verrichten.

Met het ouder worden moet dan ook het aantal calorieën in een menu worden verminderd. Gebeurt dit niet, dan wordt men te zwaar en te dik met alle bezwaren hieraan verbonden. Bij iedere leeftijdsgroep moet in de voeding voldoende van iedere groep voedingsstoffen voorkomen (vetten, eiwitten, koolhydraten, vitamines, mineralen).

In een volgend hoofdstuk zullen we hier wat dieper op ingaan.

Worden bovendien maaltijden goed bereid, dan is er een redelijke garantie, dat er van alle noodzakelijke voedingsstoffen voldoende in de voeding aanwezig zijn en blijven. Een $\frac{1}{2}$ liter karnemelk, melk of yoghurt per dag is hierbij onmisbaar.

Vooraf volwassenen dienen te waken tegen overvoeding door vet en suiker. Er wordt wel eens beweerd dat bepaalde voedingsstoffen de arbeidsprestaties verhogen. Dit is niet het geval. Door een goede, evenwichtige dagelijkse voeding verkrijgt men de beste arbeidsprestatie. Overvloedige maaltijden kunnen ongunstig zijn voor het hart. De voeding bij sportbeoefenaars verdient ook wel enige aandacht, teneinde enige misverstanden uit de wereld te helpen: dat goede voeding voor een goede ontwikkeling van de spieren onmisbaar is, is duidelijk, en natuurlijk zorgt een jarenlange training voor een juiste conditie voor het leveren van prestaties, maar, dat speciale voeding, vitamines of honing, enz. prestatieverhogend zouden zijn, is geenszins het geval. Een beetje suiker of iets dergelijks tijdens een wedstrijd kan gunstig zijn, maar dat is dan ook alles.

Op trainingsdagen is het nuttig vitamine B-rijke voeding te gebruiken (graanproducten). Bij zweten dient het vocht evenwicht in stand te worden gehouden. Dit is minstens zo belangrijke als de toevoer van energie.

Samenhang voeding en ziekten

Twee ziekten zijn de laatste 20 jaar angstaanjagend toegenomen, namelijk hartziekten en tandbederf. Vooral de hartziekten vertonen een sterke stijging naar jongere leeftijden. Men spreekt over aderverkalking wat in feite fout is. Bij ader-verkalking wordt een vetachtige stof in de kleinere slagaderen afgezet. Deze stof, cholesterol genaamd, kan zich, wanneer er te veel van in het bloed aanwezig is, afzetten op de wand van een bloedvat. Wanneer een bloedvat geheel wordt afgesloten kan dit zeer ernstige gevolgen hebben.

Hoe komt het nu dat een lichaam te veel cholesterol gaat aanmaken? Dit betreft een aantal factoren, namelijk:

1. gebrek aan beweging;
2. te veel en te vet eten.

Door mechanisatie is de lichamelijke arbeid geringer geworden, daarentegen is het gebruik van calorierijk voedsel toegenomen. Er is geen verklaring voor, maar bij het zwaarder worden neemt het cholesterolgehalte in het bloed toe en bij vermageren neemt het cholesterolgehalte weer af.

Er bestaat verband tussen cholesterolgehalte en de aard van vetten. Boter, margarine en slachtvetten zijn rijk aan verzadigde doch arm aan onverzadigde vetzuren.

Vetten (in de voeding) welke rijk zijn aan onverzadigde vetzuren, zijn o.a. maïsolie, zonnebloemolie en visvetten. Bij gebruik van deze vetten daalt het cholesterolgehalte in het bloed. Uiteraard daalt het cholesterolgehalte ook wanneer het vetverbruik daalt. Het zou zeer gewenst zijn wanneer het vetverbruik met $\pm 30\%$ zou verminderen. Ook het tandbederf is sterk toegenomen.

Dit wordt duidelijk als men weet dat ruim 95% der volwassenen lijdt aan een landziekte. Mensen, die hun gebit intensief gebruiken voor het kauwen van vlees (eskimo's) wisten niet wat kiespijn was, totdat ze onze westerse voeding gingen gebruiken. Bij de jeugd neemt landziekte elk jaar toe.

Twee oorzaken van landziekten zijn: suiker en bacteriën. Dat men snoept is niet zo erg, het mag alleen nooit een gewoonte worden.

Het is nuttig te weten, dat bacteriën, welke een voorkeur voor suiker hebben een verwoestende stof vormen, die aan tanden en kiezen blijft plakken.

In sommige delen van het land wordt fluor aan het water toegevoegd.

De wereldgezondheidsorganisatie (W.G.O.) adviseert alle landen het water te laten fluorideren, doch in ons land ondervindt dat plan bij velen heftige tegenstand.

Chemische toevoegingen aan levensmiddelen

Door de concentratie van de bevolking in steden moet voedsel soms over grote afstanden worden vervoerd. Mede hierdoor moet voedsel soms geruime tijd worden opgeslagen. Om langdurige bewaring mogelijk te maken en bederf tegen te gaan zijn er allerlei manieren bedacht om voedsel te conserveren. Dit gebeurt o.a. door gebruikmaking van zogenaamde conserveermiddelen.

Langdurig onderzoek bepaalt, of dergelijke chemische stoffen kunnen worden toegelaten als conserveermiddel. De goedkeuring geschiedt via de warenwet, die de minister van sociale zaken en volksgezondheid adviseert. Men zou zich kunnen afvragen: waarom gebruiken we eigenlijk chemische toevoegingen. Het zou te ver voeren hier uitgebreid op in te gaan. We kunnen volstaan met de wetenschap dat middelen, welke het ouder worden van brood tegengaan, verdikkingsmiddelen, verzoetingsmiddelen, kleurstoffen, enz. in de voedingmiddelenindustrie bijna onmisbaar zijn. Bovendien hebben sommige toevoegingen soms een positieve invloed. Denk maar eens aan het tekort aan jodium dat in sommige streken voorkomt en chronische ziekte (struma) veroorzaakt.

Broodbakkers gebruiken daarom bakkerszout dat extra jodium bevat. Zo ook fluor tegen tandbederf, vitaminetoevoegingen aan margarine enz.

De keuringsdienst van waren heeft de grote taak toe te zien, dat o.a. landbouwbestrijdingsmiddelen op groenten en fruit niet meer insecticiden (insectendodende middelen) en fungiciden (schimmeldodende stoffen) bevatten dan officieel is toegestaan.

De betekenis van een gezonde voeding

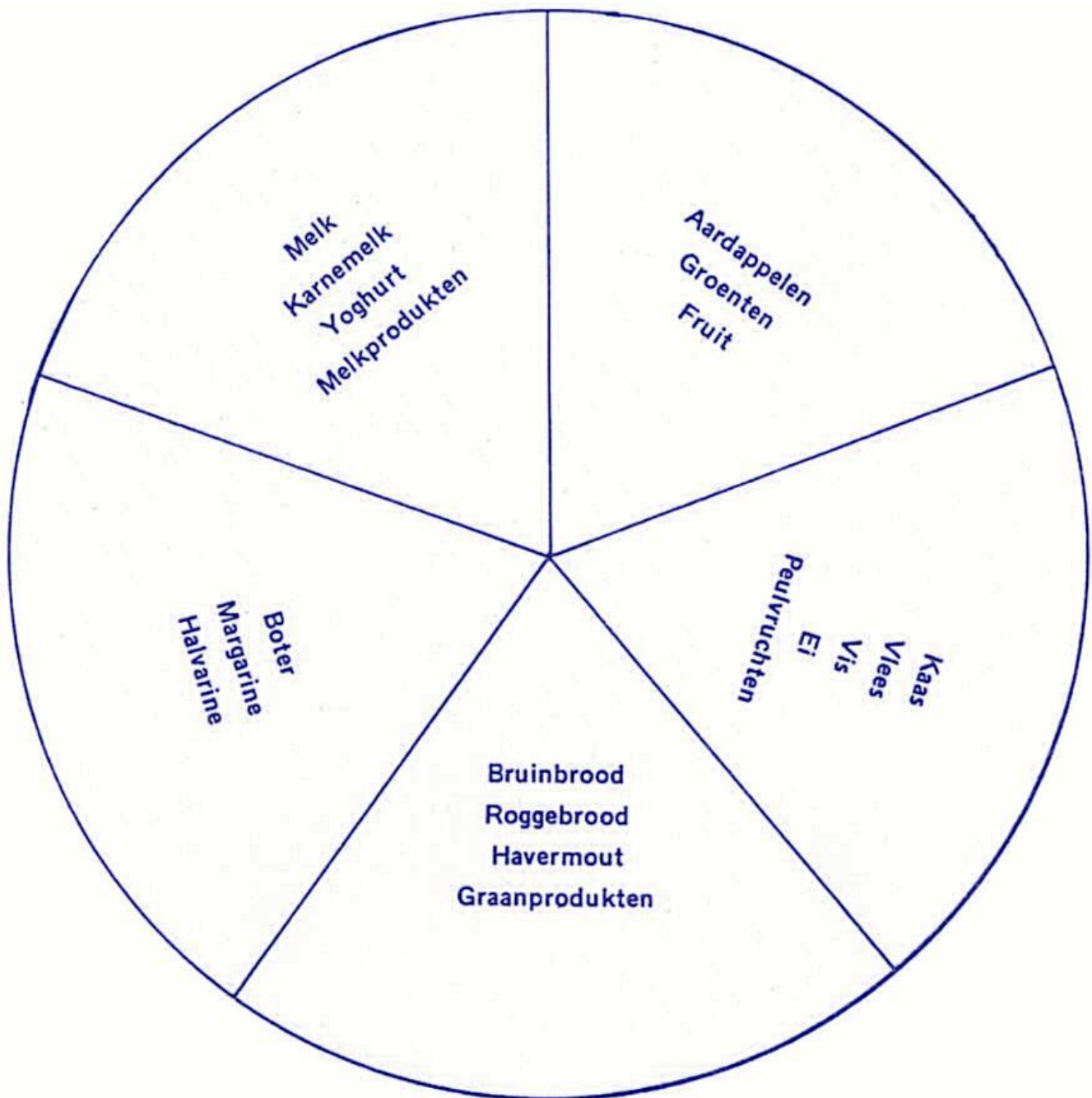
Afhankelijk van de volksaard, is de dagelijkse voeding van de Groninger anders dan die van een Zeeuw. Wat in een bepaalde streek verbouwd wordt, bepaalt mede, welke voedsel er gegeten wordt.

De gemiddelde voeding van de Nederlander is zo ongeveer wel bekend, maar dit heeft in de loop der jaren nogal wat wijzigingen ondergaan. De voeding is vetrijker geworden. Ook het gebruik van dierlijke eiwitrijke producten is verhoogd. We zullen enige belangrijke voedingsmiddelen hieronder wat nader aangeven.

- | | |
|--------------------------------|--|
| Melk | - Het gemiddelde gebruik van melk is ongeveer 0,5 liter per dag. Een goede voeding zonder melk is vrijwel ondenkbaar. |
| Aardappelen, | - Dit zijn voornamelijk leveranciers van mineralen en vitaminen; aardappelen bijvoorbeeld leveren groenten en fruit 40% van de vitamine C in onze voeding. |
| Vlees, ei, vis en peulvruchten | - Deze producten zijn, evenals melk en kaas rijk aan eiwit. |
| Margarine en boter | - Deze leveren 43% van alle geconsumeerde vetten en vitamine A. |
| Brood | - Het <u>broodverbruik</u> is de laatste jaren sterk teruggelopen, dit kan zeker niet toegejuicht worden. |

Graanproducten immers, bevatten veel belangrijke voedingsstoffen. Zoals reeds eerder werd aangegeven, is onder meer volkorenbrood rijk aan vitamines van de B-groep. Het is daarom van het grootste belang dat wij onze maaltijden op de juiste wijze kiezen. Om een goede samenstelling te krijgen, raadplege men de schijf van vijf (hierin zijn de voedingsmiddelen in groepen verdeeld). Éénmaal per dag is een warme maaltijd wenselijk.

Schijf van vijf



Dagelijks van elke schijf 1 product

Een zeer belangrijk aspect hierbij is ook de bereiding van de voeding. De bereidingswijze is een belangrijk onderdeel van de voedingsleer, gezien de voor- en nadelen.

Op welke wijze het voedsel ook wordt bereid, het dient altijd eerst schoongemaakt te worden. Dit moet met overleg geschieden, daar bij het schoonmaken reeds verliezen kunnen optreden (bijvoorbeeld vitaminen). Verse groenten, zo van het land, zijn het rijkst aan vitamine C (vooral bladgroenten). Lang bewaren en verkeerde opslag van groenten, doet het vitamine C-gehalte soms heel sterk teruglopen. Het schillen van aardappelen moet dun geschieden, vlak onder de schil komen de meeste eiwitten voor. Onder schoonmaken van groenten wordt ook begrepen het verwijderen van de buitenste bladeren. Dit moet met veel zorg gebeuren, daar in de buitenste bladeren veel belangrijke stoffen aanwezig zijn. Gesneden groenten mogen niet lang worden bewaard.

Koken

Door koken wordt een gunstige invloed uitgeoefend op de verteerbaarheid van het voedsel. Schadelijke bacteriën worden door verhitting gedood. Niet alle voedsel behoeft te worden gekookt.

Reeds eerder werd gezegd, dat groenten en fruit zeer goed rauw kunnen worden gegeten. Het gebruik van rauw vlees is niet zonder risico's, vooral niet in het warme jaargetijd (paratyphus).

In eten van rauw vlees zoals tartaar schuilt tevens het gevaar van besmetting met lintwormen.

Stomen

Hierbij geschiedt het verhitten door stoom.

Bakken en braden

Bij bakken en braden van vlees wordt een afsluitend omhulsel gevormd, verliezen treden er vrijwel niet op. Tijdens het braden ontstaan allerlei genotstoffen, die de smaak geven aan vlees en vis.

Een geliefd voedsel is patates frites. De voedingswaarde van de aardappel gaat hierdoor niet verloren. Een nadeel is, dat patates frites zeer veel vet opnemen.

Inmaak

Doel van inmaken is het conserveren van levensmiddelen. Het principe van inmaak is, de omstandigheden zo te maken dat bacteriën en schimmels zich niet kunnen ontwikkelen. Dit kan geschieden door diepvriezen, drogen, zouten, enz.

Daarentegen geschiedt inmaak van zuurkool juist door het bevorderen van bacteriëngroei. Het inmaken van groenten door middel van zouten is een van de oudste bewaarmethoden. De groente wordt hierbij laag voor laag met een hoeveelheid zout bedekt. Voor het gebruik wordt de groente ontzout.

Het nadeel van ingezouten groenten is dat het nagenoeg geen vitaminen meer heeft. Een niet ideale, doch betere wijze is wecken, dit is een vorm van steriliseren. Echter wecken mislukt nogal eens, aangezien bij wecken niet altijd alle bacteriën worden gedood.

In fabrieken worden groenten onder hoge temperatuur (meer dan 100°C) ingeblikt. De voedingswaarde en vitamine C blijft bij inblikken redelijk goed bewaard.

Diepvriezen

Groenten worden diepgevroren na te zijn voorgekookt (blancheren). Vruchten kan men zeer goed zelf inmaken. Zelf ingemaakt vlees kan ernstige vergiftigingen tot gevolg hebben (botulisme). Bij drogen van groenten wordt water onttrokken. Het roken heeft als resultaat dat er stoffen ontstaan, die in het vlees trekken en bederfwerend zijn.

Richtlijnen voor een goede voeding

Enkele wenken, samenvattende datgene, wat in dit hoofdstuk werd besproken.

1. Breng afwisseling in de keuze van Uw voedingsmiddelen. Afwisseling in de voeding is een redelijke garantie, dat tekorten aan vitaminen e.d. worden voorkomen.
2. Eten moet geen plicht, doch een genieten zijn. Uit het oogpunt van voedingsleer gaat verantwoord eten samen met culinair genieten.
3. Zeker als we wat ouder worden moeten we ons gewicht controleren. Immers, een gewicht dat aan een bepaalde leeftijd is aangepast vermindert de kans op stofwisselingsziekten.
4. Maaltijden moeten doelmatig worden samengesteld. Dit is de grondslag voor een goede voeding.
5. Maaltijden en zeker hoofdmaaltijden moeten in een zodanige omgeving en sfeer en in een zodanig tempo worden genuttigd dat ze een ontspannend rustpunt van de dag vormen.
6. Voedingsstoffen moeten bij de bereiding zoveel mogelijk worden behouden. Bewaar het voedsel koel en op de juiste wijze. Groenten niet laten verflensen of lang in het water laten staan. Zuinig en doelmatig reinigen. Kort koken.
7. Schenk zeer veel aandacht aan de hygiëne. Bacteriën mogen geen gelegenheid krijgen zich te vermeerderen.
8. In het algemeen kan worden gesteld, dat een goede en verantwoorde voeding, niet een middel tegen ziekte is, doch veeleer een basis voor het behoud van een goede gezondheid.

Gezondheid is zo'n kostbaarheid, dat diegenen die met de zorg voor de voeding zijn belast, hun taak niet anders mogen vervullen dan met de uiterste nauwkeurigheid en plichtsbetrachting.

MENULEER

Inleiding

Tot de meest dwingende instincten van de mens behoort het gebruik van voedsel. Wanneer de mens "honger" heeft in de ware zin van het woord - wat in een niet onbelangrijk deel van de wereld helaas werkelijkheid is - zal hij, zodra over voedsel wordt beschikt, dit nuttigen, onverschillig plaats, tijdstip of de aard van het voedsel.

In ons deel van de wereld kent men de honger nauwelijks. Wel een "gevoel van honger", dat zich uit in "eetlust". De kunst om de honger te stillen, heeft in de loop der tijden veel mensen beziggehouden.

De geschiedenis van de zich voedende mens en de ontwikkeling die zich in de loop van de tijd daarbij heeft voltrokken, loopt van de primitieve mens, die zich aanvankelijk van voedsel moest voorzien door het gebruik van niets anders dan zijn handen en een gaaf, sterk gebit, tot de huidige mens met zijn uitgebreide kennis omtrent voeding en alles wat daarmee samenhangt. Lezen we over de smulpartijen, die in het klassieke Rome van meer dan twintig eeuwen geleden werden aangericht en soms dagen achtereen duurden, waarbij onder de vele gerechten, schotels van nachtegaaltongen en struisvogelhersenen enz. voorkwamen en over de gastmalen in de late middeleeuwen, waarbij monsterachtige grote pasteien op met paarden bespannen karren door de stad naar de feestzaal werden gereden; dan mogen we niet uit het oog verliezen dat deze buitensporigheden alleen in de heersende kringen van die tijd plaatsvonden.

Hoewel onze Nederlandse eet- en tafelgewoonten afwijkingen vertonen met de Franse, is toch de opzet enz. van onze maaltijden gericht naar de klassieke Franse keuken.

Bij een normale gang van zaken zullen per dag drie maaltijden worden genoten, en wel:

1. ontbijt;
2. middagmaaltijd;
3. avondmaaltijd.

Buiten de drie normale dagelijkse maaltijden kennen we bij bijzondere, meestal feestelijke gelegenheden nog twee andere, namelijk:

4. verlate feestelijke lunch (dèjeuner dinatoire)
5. souper (koud buffet).

1. Ontbijt

Het ontbijt is de maaltijd, waarbij de persoonlijke smaak van de gebruiker in grote mate het karakter bepaald. Het Nederlands ontbijt kan bestaan uit een keuze van de volgende gerechten:

Broodsoorten	- wit-, bruin- en/of roggebrood, kadetjes, krentenbrood, beschuit, crackers, enz.
Boter	- roomboter, margarine, halvarine
Eieren	- volgens wens van de gebruiker
kaas	- Edammer-, Goudse-, Leidse- en smeerkaas
vleeswaren	- bij het ontbijt minder soorten dan bij andere broodmaaltijden en alleen de fijnere soorten
zoetigheden	- bij de avondtafel minder in aantal en soorten dan bij het ontbijt
seizoenartikelen	- radijs, tomaten en aardbeien
dranken	- koffie, thee, melk, karnemelk

Soms worden er ook wel papsoorten geserveerd, ook gekoelde vruchtesappen vinden veel toepassing. Zowel papsoorten als vruchtesappen behoren voor het brood te worden opgediend. Eventueel fruit wordt op tafel geplaatst, het merendeel van de gasten zullen hun vruchten als laatste gang wensen te gebruiken.

2/3De middag- en de avondmaaltijd

De middagmaaltijd wordt veelal, met de naam "lunch" betiteld. De Nederlandse benaming voor de avondmaaltijd, het "diner" is afgeleid van de Franse benaming "diner". In Nederland is het niet algemeen gebruikelijk twee warme maaltijden per dag te gebruiken. Wordt 's middags warm gegeten, dan zal in normale gevallen de avondmaaltijd een broodmaaltijd zijn, of omgekeerd.

De broodtafel wordt dan in de meeste gevallen voorafgegaan door een warm of koud gerecht en/of soep, er zullen meer soorten hartig beleg worden geserveerd dan bij het ontbijt.

4. De feestelijke lunch

De omstandigheden kunnen meebrengen dat de eenvoudige lunch vervangen wordt door een feestmaaltijd. Gezien de tijd van de dag mag die maaltijd niet met de naam "diner" worden aangeduid. Een goede Nederlandse naam voor een dergelijke maaltijd bestaat niet. De betekenis van de Franse naam "déjeuner-dinatoire" geeft het type van de maaltijd goed weer, namelijk een lunch met het karakter van een diner.

5. Souper

De naamsaanduiding "souper" is afkomstig uit de Middeleeuwen toen men de gewoonte had de dag te besluiten met het eten van een soort broodsoep, een "soupe". Soupers worden verbonden aan dansfeesten of aan het slot van feestelijke avonden. Tegenwoordig wordt het souper dikwijls vervangen door een koud buffet. Het karakter en het doel blijven ongeveer gelijk. Bij voorkeur worden koude gerechten van lichtverteerbare spijzen geserveerd.

De opbouw van het verkorte menuschema

Ter verduidelijking van het navolgende volgt hier eerst een verklaring van enkele, veel gebruikte begrippen.

Maaltijd

Het gebruiken van een maaltijd is het nuttigen van meestal meerdere gerechten of het nuttigen van één gerecht, maar dan in een dusdanige omvang of hoeveelheid, dat men er genoeg aan heeft.

Gerecht

Een gerecht is één enkele bereide spijs of een combinatie hiervan als één geheel.

Gang

Wanneer over "gangen" van het menu of menuschema wordt gesproken, dan kan zo'n gang bestaan uit één enkel gerecht, maar ook uit meerdere gerechten, die als combinatie worden geserveerd.

Voorbeeld: Tomatensoep is zo'n enkel gerecht maar in het menuschema behoort dit gerecht tot de gang soep. Worst, zuurkool, aardappelen en jus vormen een combinatie en in het menuschema vormt deze combinatie het hoofdgerecht.

Menu

Een verzameling van gerechten (gangen), die in een bepaalde volgorde worden geserveerd en een complete maaltijd vormen, noemt men een menu. Ook het vel papier, karton of ander materiaal waarop de gerechten in de juiste volgorde van serveren staan vermeld, wordt menu genoemd, een enkele maal "menukaart".

Het menu, de menukaart, kan worden beschouwd als het visitekaartje van het bedrijf of de man die de verantwoordelijkheid voor het bedrijf draagt.

In ons geval is dat de hofmeester. De gast zal zich door middel van het menu op de hoogte stellen van wat de maaltijd biedt. Ziet de kaart er beduimeld en onsmakelijk uit, dan zullen de verwachtingen beslist niet hoog gesteld worden.

Elk gerecht dat in een menu wordt geplaatst, heeft een bepaalde functie te vervullen (o.a. eetlust opwekken, verzadigen of neutraliseren van de smaak).

Een niet in de juiste volgorde geserveerde maaltijd kan tot gevolg hebben dat het gerecht niet meer zijn functie kan vervullen, waardoor het zelf, zowel als het hele menu, een groot deel van zijn waarde verliest. Zou men een menu bijvoorbeeld serveren in de volgorde: pudding – vlees met toebehoren – soep, of biefstuk overgoten met chocoladevla op tafel brengen, dan zou de logische volgorde en de onderlinge harmonie zodanig verstoord zijn, dat niemand van een dergelijke maaltijd zou kunnen genieten. De principes waarop de Franse keuken haar menu opbouwde, gelden in onze moderne keuken nog evenzo. Wel is de lengte van de menu's, ook bij de meeste feestelijke gelegenheden, sterk verkort. De regels voor de opbouw van een menu of een menuschema luiden als volgt:

1. De verschillende gangen van een menu behoren in een bepaalde volgorde te worden geserveerd. De volgorde wordt in het menuschema nader bekeken.

2. Een menu behoort een (gastronomisch) hoogtepunt te bezitten. Een maaltijd dient met lichte eetlustopwekkende gerechten aan te vangen en met geleidelijke overgang naar het hoofdgerecht zwaarder te worden. Na het hoofdgerecht worden de gerechten weer steeds lichter van karakter. Een maaltijd die begint met een uitgebreid koud voorgerecht met veel mayonaise en vette vissoorten, en die eindigt met een moeilijk verteerbaar nagerecht, voldoet niet aan de eisen.
3. Een hoofdgerecht van vis gaat voor dat van vlees.

Het menuschema

De opsomming van de volgorde waarin de gangen van een menu worden geserveerd, kan niet met de naam "menu" worden betiteld. Dat is pas het geval als de gerechten met naam en toenaam worden vermeld. De voorgeschreven volgorde geldt voor alle maaltijden. Welke gangen voor ieder van die maaltijden afzonderlijk het meest geschikt zijn, blijft voorlopig buiten beschouwing. Een begin vinden we in het meest eenvoudig schema.

Schema 1

Soep
 ✧
 Hoofdgerecht
 ✧
 Nagerecht

Voor het hoofdgerecht kan hier een keus worden gemaakt uit:

Vis
 Slachtvlees
 Gevogelte
 Wild

Het hoofdgerecht is het hoogtepunt en de spil van het schema. Daaromheen wordt door toevoeging van de overige gangen, het gehele menuschema opgebouwd. Uitbreiding van schema 1 geschiedt door zowel vóór als na de spil (het hoofdgerecht) een gang toe te voegen. Ervóór kan een koud of warm voorgerecht worden bijgeplaatst, erna een fruitgerecht. De volgorde van de gangen wordt dan:

Schema 2

Koud voorgerecht
 ✧
 Soep
 ✧
 Warm voorgerecht
 ✧
 Hoofdgerecht
 ✧
 Zoet nagerecht
 ✧
 Fruit

Een koud en een warm voorgerecht worden zo goed als nooit beide in één menu geserveerd. Schema 2 valt daardoor in twee mogelijkheden uiteen.

Schema 2a

Koud voorgerecht
 ✧
 Soep
 ✧
 Hoofdgerecht
 ✧
 Zoet nagerecht
 ✧
 Fruit

Schema 2b

Soep
 ✧
 Warm voorgerecht
 ✧
 Hoofdgerecht
 ✧
 Zoet nagerecht
 ✧
 Fruit

Verdere uitbreiding van het schema kan plaatsvinden door het inlassen van een kaasschotel. In navolging van de moderne Franse gewoonte, is het steeds meer gebruikelijk het kaasgerecht direct na het hoofdgerecht te serveren. Het nu verkregen schema toont het volgende beeld:

Schema 3

Koud voorgerecht

✧

Soep

✧

Warm voorgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaasschotel

✧

Zoet nagerecht, daarna fruit

Moet bijvoorbeeld een schema voor een menu van vijf gangen worden samengesteld, dan biedt schema 3 de volgende mogelijkheden:

Schema 3a

Koud voorgerecht

✧

Soep

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Fruit

Schema 3b

Koud voorgerecht

✧

Soep

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Zoet nagerecht

Schema 3c

Soep

✧

Warm voorgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Fruit

Schema 3d

Soep

✧

Warm voorgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaas

✧

Zoet nagerecht

De kop en de staart van het beginschema zijn in schema 3 reeds tot drie gangen uitgegroeid. Om het schema in de juiste balans te houden komt voor de volgende uitbreiding het middenstuk in aanmerking.

In dit middenstuk wordt voor het hoofdgerecht dan een tweede hoofdgerecht ingelast. Bijna altijd zal dit een hoofdgerecht van vis zijn.

De in schema 1 genoemde vier mogelijkheden van keuze van hoofdbestanddelen voor het hoofdgerecht, worden nu met één verminderd en beperkt tot:

slachtvlees;

gevogelte;

wild.

Ook kunnen we tot slot als laatste gang aan het schema het "dessert" toevoegen.

Het schema bestaat nu uit de volgende gangen:

Schema 4

Koud voorgerecht

✧

Soep

✧

Warm voorgerecht

✧

Visgerecht

✧

Hoofdgerecht

✧

Kaasschotel

✧

Zoet nagerecht

✧

Fruit

✧

Dessert

Het nagerecht kan bestaan uit pudding, ijs of gebak, welke laatste twee soms in combinatie worden geserveerd.

Koude voorgerechten

De koude voorgerechten, die vroeger geruime tijd vóór de maaltijd bij het drinken van de aperitief werden genuttigd, te vergelijken met de tegenwoordige bittergarnituur, zijn in de loop van de tijd een deel van het menu gaan uitmaken.

De bedoeling van het koude voorgerecht was en is nog steeds, de smaakpapillen te prikkelen en de eetlust op te wekken.

Wil deze gang aan dat doel beantwoorden, dan zullen alleen kleine porties, bestaande uit zeer lichte gerechtjes, die niet door een overheersende pikantheid de smaak voor de gerechten van de volgende gangen bederven, daarvoor in aanmerking mogen komen.

Als inleiding van een menu voor een lunch (vooral als deze het karakter van een broodmaaltijd heeft) mogen de koude voorgerechten wat omvangrijker zijn; maar in het menu voor een diner of andere uitgebreide maaltijd, blijft de regel van kracht, dat zij beperkt blijven tot verfijnde, in kleine hoeveelheden geserveerde gerechtjes, die men eigenlijk, zonder harmonie van het overige deel van het menu te verstoren weg zou kunnen laten.

Voorbeelden van koude gerechten zijn:

diverse salades (slaatjes) : huzaren-, zalm- en haringsla, eventueel in schelpen geserveerd;

diverse vissoorten op toast : gerookte paling, zalm, haring, schelvislever, gevulde eieren en tomaten, fruitsoorten zoals meloen en grapefruit.

Een bijzonder aantrekkelijke groep wordt gevormd door de zogenaamde culinaire cocktails. Culinaire cocktails worden in een champagneglas geserveerd; ze kunnen bestaan uit het vlees van kreeft, krab, zalm, garnalen, etc., al of niet vermengd met andere ingrediënten, vermengd of overgoten met een passende saus, welke soms op smaak is gebracht met sherry, cognac of een andere drank.

Met uitzondering van meloen, grapefruit en gerechten welke op toast geserveerd worden, zullen bij alle koude voorgerechten toast en boter worden geserveerd.

Wijnen

Bij de koude voorgerechten schenkt men droge witte wijnen op keldertemperatuur, champagne ijsgekoeld.

Soepen

Bij de behandeling van de koude voorgerechten werd gesteld dat deze eigenlijk niet tot het werkelijke menu worden gerekend. Zij zouden zonder veel bezwaar kunnen worden weggelaten.

Anders is het met de soep, deze is de werkelijke eerste gang van het menu.

De soepen, die bij de dagelijkse eenvoudige maaltijden worden gegeten, hebben meestal ten doel voedzaam te zijn. Het zijn de zogenaamde huishoudelijke soepen met als inhoud: vlees, rijst, vermicelli, groenten, peulvruchten, enz.

Soepen kunnen worden onderscheiden in: heldere soepen en gebonden soepen.

Soepen hebben een basisbouillon, daaraan wordt een garnituur toegevoegd. Deze garnituur bepaalt de naam van de soep.

Voorbeelden

<u>Bouillon</u>	<u>Garnituur</u>	<u>Naam van de soep</u>
kippenbouillon	kippenvlees	kippensoep
runderbouillon	groenten	groentesoep
runderbouillon	tomaten	tomatensoep
visbouillon	garnalen	garnalensoep
kippenbouillon	asperges	aspergesoep

Bij uitgebreide maaltijden zal men in plaats van soep een kop bouillon serveren.
Bij soep worden soepstengels, toast of stokbrood met boter geserveerd.
Bij bouillon in koppen serveert men een partje citroen, soepstengels of kleine toast zonder boter.

Wijnen

Bij pikante soepen kan droge sherry, madeira of rode port worden geschonken.

Warme voorgerechten

Het warme voorgerecht, dat altijd direct na de soep wordt geserveerd, moet als een overgangsgerecht worden beschouwd. Dit houdt in dat dit warme hapje beslist niet te voedzaam of omvangrijk mag zijn.
's Zomers zal de voorkeur naar een koud voorgerecht uitgaan, 's winters zal een warm voorgerecht meer gezocht zijn. De warme voorgerechten kunnen in soorten worden verdeeld naar hun bereidingswijze.

Voorbeelden

1. Korstdeegbereidingen : deze worden praktisch allemaal in de oven gebakken zoals pasteitjes en risolles.
2. Frituurbereidingen : in frituurvet gebakken, meestal gepaneerde gerechtjes, zoals kroketten, nierbroodjes, e.d.
3. Overige bereidingen : omeletten met hartige vulling, schelpen gevuld met ragout, kippenlevers op toast, enz.

De visschotel

Wordt in één menu vóór de hoofdschotel een visschotel ingelast dan zal daarvoor, zoals reeds eerder gezegd, bijna nooit een warm voorgerecht worden geserveerd. Hoewel de visschotel wel als een hoofdschotel mag worden aangeduid, is deze niet de hoofdschotel. Dat de visschotel altijd vóór het vleesgerecht wordt geserveerd heeft zijn reden. Bijna alle vissoorten hebben wel dezelfde "voedingswaarde", maar een veel geringere "verzadigingswaarde" dan de gelijkwaardige vleessoorten. Vlees bevat bindweefsels; taaie elastische vezels die moeilijk gaar worden en slecht verteerbaar zijn.
Vis mist deze weefsels en is daarom vlugger gaar en gemakkelijker verteerbaar. De maag verricht bij het verteren van vis dus minder arbeid. Het gevolg is, dat het gevoel van volaantheid minder groot is. De keuze van de volgorde van het vis- en vleesgerecht in één menu is dus zeer begrijpelijk; eerst de vis daarna het vlees. Dient de visschotel niet als het hoofdgerecht, dan kan ze eventueel wel vergezeld gaan van aardappelen en/of groenten, maar dan alleen als garnering bedoeld.

Voorbeelden van visschotels, niet als het hoofdgerecht bedoeld zijn:

zeetong in witte wijnsaus;
gefrituurde tongfilets met tomatensaus;
gekookte zalm met peterselieboter.

Wijnen

Witte wijnen.

Het hoofdgerecht

Met enig voorbehoud kan men zeggen, dat het hoofdgerecht tevens het hoogtepunt in het menu is. In ieder geval zal deze gang de grootste "verzadigingswaarde" hebben. Het hoofdgerecht kan bestaan uit:
vis, slachtvlees, gevogelte of wild.

Het belangrijkste van het garnituur (begeleidende groenten en aardappelen) past bij het hoofdbestanddeel van het hoofdgerecht.

Voorbeelden van enkele populaire combinaties zijn:

biefstuk - doperwten - gebakken aardappelen
biefstuk - salade - gefrituurde aardappelen
gebakken lever met spek en uien - appelmoes - gebakken aardappelen

De kaasschotel

De kaasschotel heeft ten doel de smaak van de voorgaande gerechten te neutraliseren en geeft daarboven de gelegenheid nog een goed glas wijn te drinken.

Kaas serveren bij een maaltijd waarbij geen wijn wordt geschonken is niet gebruikelijk. Een kaasschotel kan worden samengesteld uit kaassoorten met verschillende smaaknuances. Om niets van de fijnheid en de finesse van de verschillende soorten verloren te laten gaan dient men kaas niet te koud te serveren; hierdoor verliezen zij ongeveer 80% van hun smaak.

Als hulpmiddel bij de onderscheiding van de verschillende smaaknuances, worden op de schaal bij de kaas verschillende soorten brood geserveerd, zoals stokbrood, roggebread, crackers, enz.

Door het eten van brood wordt de nasmaak van de genuttigde kaassoort verflauwd, waardoor de smaak van de volgende soort meer tot zijn recht komt.

Noten, druiven, radijsjes en selderij hebben hetzelfde smaakcorrigerend effect. Ook verhogen zij de "show" van de schotel, reden waarom zij meestal deel van de kaasschotel zijn.

Wijnen

Kaas en wijn zijn door alle tijden heen goede vrienden geweest. Niet alleen de betere maar ook de eenvoudige rode landwijnen komen bij kaas tot hun recht. De rode wijn welke het hoofdgerecht begeleidt, wordt veelal bij de kaas doorgeschonken.

Moet men speciaal een voor de kaasschotel passende wijn uitzoeken dan denkt men eerst aan port.

Zoete nagerechten

Tot de zoete nagerechten rekenen we de pudding (ook vla en yoghurt) en het ijs.

De tijd dat zij beide in één menu werden geserveerd is voorbij en evenals er bij de voorgerechten, ook vanwege het

seizoen, bepaalde voorkeur bestaat, is dit ook het geval bij de zoete nagerechten.

's Zomers zal men de voorkeur geven aan ijsgerechten terwijl 's winters de puddingen meer gewaardeerd worden.

Puddingen

Er zijn, vanwege de samenstelling, verschillende soorten puddingen, waarvan we er twee met name willen noemen. Allereerst de "eenvoudige puddingen". Deze puddingen worden gebonden door zetmeel, waaraan smaak- en kleurstof is toegevoegd, bijvoorbeeld custard. Zij zijn goedkoop en vanwege hét gewijzigde voedingspatroon vinden deze puddingen weinig toepassing meer.

De tweede soort wordt gevormd door de zogenaamde "fijne puddingen". Zij bestaan voor een belangrijk deel uit slagroom, in stand gehouden door gelatine. Ook de vulling en garnering van deze puddingen is royaler. Twee bekende groepen "fijne" puddingen zijn de bavarois en de blanc manger-puddingen.

IJs

Het aantal ijssoorten, dat als nagerecht kan worden geserveerd, is zeer uitgebreid. Ze kunnen bestaan uit eenvoudige ijsgerechten, meestal geserveerd in een coupe.

Door toevoeging van vruchten, vruchtenmoes en/of zoete sauzen, kan een grote verscheidenheid in "coupes" worden gecreëerd. Minder eenvoudig en belangrijk duurder, zijn de zogenaamde "ijstaarten".

Bij een diner wordt ijs wel geserveerd in combinatie met "petits fours". Fruit

Fruit

De fruitgang in het menuschema kan bestaan uit:

verse vruchten
vruchtensalades
compôte

Verse vruchten komen tegenwoordig, vooral op het eenvoudige menu, vrij vaak voor. Bij voorkeur serveren we de vruchten van het seizoen, zij zijn in die tijd op zijn best.

Vruchtensalades worden zo veel mogelijk van verse vruchten bereid, soms op smaak gebracht met likeur en/of garneren met geslagen room.

Compote bestaat meestal uit blikfruit wat in vele soorten verkrijgbaar is. Beter is het om vers fruit, hetgeen gepocheerd wordt met diverse aromaten, hiervoor te gebruiken.

Dessert

In het spraakgebruik van alle dag wordt een nagerecht, van welke aard dan ook, als het "dessert" betiteld. In werkelijkheid mag alleen de gang na het fruitgerecht op deze naam aanspraak maken.

Voor deze gang, behoudens een enkele uitzondering, wordt niet gedekt.

Dessert kan bestaan uit noten, bonbons, after-dinner, minths, enz.