VOOR DE HUISVROUW

Dure boter en dure jam.

Wij hebben met ons koffie-recept in het vorig nummer succes gehad. Van verscheidene kanten mochten wij vernemen, dat men het „geprobeerd" had, en dat het goed was uitgevallen Dit doet ons natuurlijk genoegen

Eén abonnée, die een zuinige huismoeder blijkt te wezen, vertelde ons zelfs, dat zij, al was er in 't vervolg ook koffie in overvloed te krijgen, toch van ons voorschrift zou blijven gebruik maken, omdat men ook in normalen tijd geen geld in 't water behoeft te gooien, in casu geen pond koffie behoeft te gebruiken, als men het met een ons af kan. Onze abonnée heeft gelijk! Zuinigheid en vlijt...

Behalve bedankjes kwam er ook een stroom van vragen binnen naar de goedkoope jam, waarvan wij het recept hadden. Wij zullen onze lezeressen niet langer laten wachten dan noodig is, en drukken dus hieronder de beide voorschriften af Natuurlijk dient men zich, wil men hebben dat de jam goed uitvalt, ook bij deze precies aan de opgaven te houden.

Eerst de worteljam, die bijzonder smakelijk en zeer goedkoop is, welk laatste blijkt uit hetgeen men noodig heeft voor ongeveer drie potjes: 1 pond wortelen, 1 pond suiker, 4 citroenen. Men raspt de wortelen met de schil van één citroen. Dit laat men op een beker water $1^1/_2$ uur koken, terwijl men er het sap van de vier citroenen bijvoegt. Nadat het den bepaalden tijd heeft gekookt, afnemen, in potten doen, en koud laten worden. Dan heeft men een bijzonder smakelijke boterham-besmering, die vooral kinderen uitstekend zal bevallen.

Nu de appeljam, die op ongeveer f 0.20 een pond komt. Daarvoor (voor 10 potjes) heeft men noodig: 4 pond zure appelen, 1 citroen en $3^1/_2$ pond suiker. De appelen worden ongeschild in stukjes gesneden en mèt de klokhuizen erin in een geëmailleerde pan gedaan met water en de schil van 1 citroen. Dit laat men onder steeds roeren tot moes koken. Het moes giet men vervolgens door een zeef in een andere pan, waarna men het met den suiker en het sap van den citroen, weer op het vuur laat inkoken, tot de jam de vereischte dikte heeft, (wanneer ze een roodachtige kleur krijgt.)

De schil kookt men mee, omdat er zooveel bindstof in zit en de pitten er een aangenamen smaak aan geven.

Ter vervanging van boter, waaraan waarschijnlijk in den a.s winter wel een groot gebrek zal komen, kunnen onze lezeressen dus zelf 'n zeer goedkoope, maar daarom niet minder heerlijke, jam maken. Dames, probeer het eens!

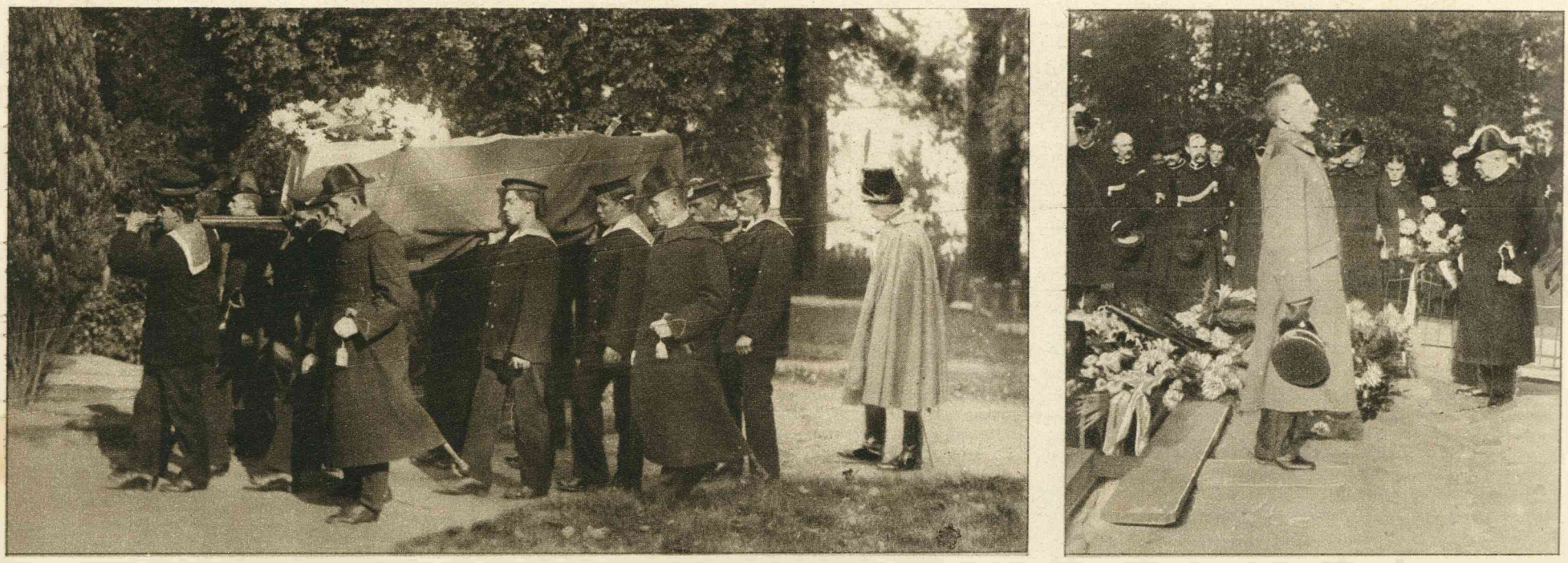
LUUS.



OFFICIEELE OPENING NIEUWE ZALEN HAAGSCHE KUNSTKRING.
Verleden week werden de nieuwe localen geopend van den Haagschen Kunstkring. Onze foto geeft een groep der personen, die bij de officieele opening tegenwoordig waren: We merken den Burgemeester van den Haag op, temidden van tal van andere autoriteiten, o.w. Prof. Dr. Martin, Dr. Bredius, e.a.



H. M. DE KONINGIN IN ZEELAND.
H. M. de Koningin inspecteert, te paard gezeten, het garnizoen van Middelburg.



BEGRAFENIS Luit. Ter Zee DE JONGH.
Onder groote belangstelling had in de afgeloopen week te Amersfoort de begrafenis plaats van den bij het redden van een schepeling in het Schulpengat om het leven gekomen luit. t. zee De Jongh. Links: Het stoffelijk overschot wordt naar de groeve gedragen. Rechts: Generaal Snijders spreekt de lijkrede uit.