IETS OVER TAFELDEKKEN

Al is er natuurlijk juistheid in de opvatting, dat een goede spijs van desnoods een gebroken bord de voorkeur verdient boven een fraai gedecoreerden schotel, waarop niets niemendal van ook maar een schaduw van een gerecht is te bespeuren, toch is er zulk een aantrekkelijkheid aan de goede aankleeding van een tafel, dat men daarvoor desnoods met een weinig minder overvloedig maal genoegen nemen zal.

Er gaat gezelligheid, er gaat een aangename stemming uit van zoo'n aankleeding, van wat stijl, van een weinig décorum.

Een zeker soort décorum kan niemand schaden. Laat men zich gaan in die uiterlijke, betrekkelijk kleine dingen, dan duurt het niet lang of ons innerlijke wezen zal hiervan eveneens den stempel dragen. Een Engelschman zal zelfs op een afgelegen post in Indië of Afrika zich kleeden voor tafel, al bevindt hij zich ook geheel alleen, en dit mag wat overdreven schijnen, toch lijkt 't mij beter dan het gebruik van vele onzer landslieden in Indië en elders, die zich maar „laten gaan."

Gewoonte is een tweede natuur voor den mensch. Gesteld, dat men u een teug champagne laat drinken uit een kopje. Zal dan die drank niet geheel anders, niet ordinairder smaken? Bij het woord Champagne komt in ons de gedachte op aan een kristallen open schaal op fijn geslepen voet, of aan een ongemakkelijk om-uit-te-drinken, doch sierlijk fluitglas. Thee, koffie, ook chocolade, smaken veel lekkerder uit fijne kopjes van Fransch of Japansch porcelein, dan uit een groven kop met dikken rand.

Met deze voorbeelden komt men als vanzelf op de wijze waarop wij onze maaltijden nuttigen. Voor wie veel kristal, zilver, fraaie tafelornamenten en fijn porcelein hebben, is het gemakkelijker aan de tafel een keurig en feestelijk aanzien te geven, dan voor hen die aan al die pleizierige zaken renonce hebben. Dat is waar en nochtans .... Met wat goeden smaak en te, kan men met eenvoudige middelen, toch



'n weinig moei- ook iets heel aardigs bereiken. bij geen handig bediende of meisje zelven moeten bedienen.

Ik zal spreken over een maaltijd, waarons de spijzen toereikt, doch waarbij wij

Zoo de tafel te klein bijna is voor het aantal gasten, is het verkieselijk aan de linkerzijde der huisvrouw een tafeltje of een dienbak te plaatsen. Hierop worden de schotels netjes gerangschikt. Desverkiezend zet men een vaasje op hoogen voet met één of een paar bloemen, hiertusschen.

Men kan in het midden der eettafel een rond of vierkant geborduurd kleedje leggen of wel een stukje fijne zijde van zachte kleuren. Hoe losser, slordiger om zoo te zeggen, men deze zijde neer laat vallen op het tafelvlak, des te aardiger het effect, vooral wanneer men een paar bloemen of groene takjes tusschen de plooien werpt.

Of, wil men geen kleedje of zijde op tafel, dan plaatst men een vaas of een open schaal met eenige bloemen en wat groen, in het midden. Zoo'n bloemversiering moet niet omvangrijk als een kweekerij zijn, dat spreekt; hoe bescheidener, hoe aardiger, en ook hoe gezelliger, want groote bloemstukken beletten u, uwe overburen te zien.

De borden moeten als het eenigszins kan, niet te dicht naast elkander staan. De tusschenruimte mag zeker wel zoo groot zijn als voor anderhalf bord of twee borden noodig is. Messenleggers komen rechts van onze plaats te liggen. Hierop komen onze soeplepels, boven op de vorken. Daarnaast op den legger het mes. Het dessertlepeltje moet dwars achter het bord worden neergelegd.

Het glas vindt een plaatsje achter den dessertlepel. Het wijnglas rechts van zijn solieden kameraad, het waterglas. Eet men visch en bezit men geen vischcouverts, dan kan men volstaan met twee vorken om de visch te ontdoen van zijn graat. Het is niet smakelijk, ook schadelijk voor de gezondheid, met een stalen mes aan visch te raken, daar gift zich hierdoor ontwikkelen kan. In plaats van twee vorken, kan men ook een vruchtenmesje gebruiken.

Met de servetten kan men tooveren en allerlei aardige figuren vormen Dit eischt echter zeer veel tijd en moeite. Gemakkelijk is nogal het maken van een z.g. steek. Men laat het servet geheel opgevouwen in de lengte. Voorts neemt men de rechter- en linkerpunt en legt deze naar elkander toe, zoodat zij samenkomen in het midden. Dan buigt men rechter- en linkerpunt nogmaals tot elkáar toe, haalt die beiden een weinig naar voren, zet het geheel recht overeind, en de steek is gereed. Heeft men brood, dan kan men in het middengleufje een dun sneedje hiervan steken. Feestelijker is een bloem, of bij den Kerstmaaltijd, een takje hulst of mistletoe.

Die kan men ook ter versiering van de tafel hier en daar verspreid neerleggen.

De potage-lepels moeten liggen aan de rechterhand der vrouw des huizes, opdat zij deze bij de hand heeft. Men rangschikt ze stervormig op de tafel, den sauslepel er dwars over heen. Gemakkelijk is het ook voor de gastvrouw, de soepterrien voor de plaats te hebben. Dan kan zij, de borden vullend, tevens het oog over een en ander laten gaan. De soeplepel komt daarnaast.

Voor men aan het nagerecht begint, moeten, nadat de borden, lepels en vorken en messen zijn weggenomen, de broodkruimpjes van tafel geveegd worden. Dan eerst geeft men de dessertbordjes rond. Heeft men vruchten, dan geve men den gasten vruchtenmesjes, al is het slechts van hoorn of been, voor het schillen. Het is ook al wêer noch gezond noch smakelijk, met staal aan een vrucht te raken. Is de kamer te eng om een klein tafeltje of dienbak te plaatsen naast de vrouw des huizes, dan kan men de schalen op tafel zetten op matjes of tegeltjes. Is de tafel vierkant, dan tegenover elkander, twee aan twee zooals de gaten eener stoof. Is zij rond, dan rangschikke men de schalen in een kring om het midden. Voor een karaf met water is hier of daar een plaatsje te vinden. De wijn eens in een karaf geschonken. Deze wordt rechts van den huisheer geplaatst.

wel altijd wordt evenop een flesschenbakje

Prettig is het vooral even te kunnen dompelen — naast het bord gezet door namer maken, dan giete men een schijfje citroen er in. Lauw

na het schillen van vruchten, de vingertoppen in een glazen of koperen handenwaschkommetje, de zorgzame gastvrouw. Wil men dit nog aangeeen paar druppels rozenwater in het water of legge water is verkieselijker boven koud.

Bezit men kleine peper- en zoutvaatjes, dan plaatse men er een aan het boven- en een aan het ondereinde der tafel, opdat de gasten elkander niet steeds hoeven lastig te vallen.

De meest eenvoudige maaltijd smaakt ons beter wanneer de tafel er wat gezellig uitziet.

Kinderen vooral zijn zeer gevoelig voor een aardige familietafel en later, als zij het huis moeten verlaten, zullen zij als de innigste momenten van huiselijkheid zich juist de maaltijden in het ouderhuis herinneren.

Het zijn alle eenvoudige kleine wenken, de bovenstaande, onze lezeressen weten het natuurlijk wel, maar toch geloof ik, dat mijn beschouwinkje erover zijn nut hebben kan. De drukke bezigheden van vele huismoeders brengen er haar vanzelf soms toe, eens minder nauwkeurig op kleinigheden toe te zien. Wij herinneren haar bij dezen er nog maar weer eens aan: Let op al de kleine, vriendelijke tafelzorgen, voor uw gezin en uw gasten; neem er een halfuurtje tijd voor af. Het wordt ruim beloond door de groote gezelligheid onder het eten. Dit geldt voor het maal van allen dag, maar zeker, en dubbel, voor het Kerstmaal, den door traditie en genoeglijkheid van stemming, misschien wel allerprettigsten maaltijd van heel het jaar. En nu aan U allen: een genoeglijken en goeden Kerst maaltijd gewenscht.

MADAME.



Eenige beproefde recepten

Hoe vaak komt tegenwoordig bij de echte huisvrouw de gedachte op: Hoe kan, hoe moet ik rondkomen, om, met de beperkte verkrijgbare bestanddeelen, goede gerechten te maken, zonder in dure uitgaven te vervallen?

Voor menige huisvrouw, die geen geduld in koken heeft en die ook niet de minste ambitie heeft om de kookkunst te leeren, zijn de Centrale en de Coöperatieve keukens zeer welkome gelegenheden, om zonder eenige moeite en zorg — als men er maar voor betalen wil (!), — zich zelf en het gezin voldoende te voeden.

Wanneer men echter zelf kookt, heeft men het dubbele voordeel, dat men kiezen kan, wat men zal klaarmaken, en dat men weet *wat* men eet en men ook ontegenzeggelijk goedkooper uit is dan bij die gemakkelijker etenhalerij.

De hieronder volgende zuinige, weloverlegde en beproefde recepten mogen den huisvrouwen ter handleiding dienen.

Gortpudding met vruchtensaus.

(De gort moet in een koffiemolen worden gemalen.) 1 ons gort, 1 ¼ Liter water, ½ ons melkpoeder, ¼ theelepeltje zout, 4 à 5 lepels suiker, ¼ theelepel citroenschil-poeder.

Voor de saus: 3 lepels frambozen- of bessengelei, iets meer dan ¼ Liter water, het sap van een halven citroen, suiker naar smaak, iets méér dan 1 lepel aardappelmeel.

Bereiding. Men kookt ½ Liter water en roert hierin de suiker en de gemalen gort. Het melkpoeder roert men met ½ kopje water aan, dan roert men er ½ Liter kokend water door en laat dit even koken tot al de melkdeeltjes zich in het heete water hebben opgelost (5 à 6 minuten), vervolgens stort men deze melk met het citroenpoeder bij de gort en kookt dit samen op tot het dik is en de gort gaar.

Men stort dit nog warm in een steenen puddingvorm, die eerst met water is omgespoeld.

De *saus* maakt men aldus: de ¼ Liter water kookt men in een pan, roert er de drie lepels gelei door, met wat suiker. Dan maakt men het aardappelmeel met wat water aan, roert dit er door heen en als deze saus dik begint te worden, roert men er het citroensap door.

Men kan deze saus, naar smaak, *zoeter* of *zuurder* maken, door er óf meer suiker, óf meer citroensap door te roeren.

Rogmaltine-chocolade vla.

Zes tot 8 lepels rogmaltine, 4 tot 5 lepels chocoladepoeder, 4 à 5 lepels suiker, ¾ Liter melk uit melkpoeder gemaakt. 1 mespunt zout. (Naar verkiezing ¼ stukje vanille in de melk meekoken).

Bereiding: Men kookt de melk (met of zonder vanille) en de suiker; de chocolade wordt met de rogmaltine vermengd en met wat water en melk aangemaakt; voegt er 't zout bij en roert dit alles door de kokende melk.

Als dit de vla-dikte heeft, stort men alles over in een steenen of glazen schaal. Men kan het koud of warm gebruiken.

Charlotte-campagnarde.

(bij gebraden vleesch voor te dienen).

Een pond dikke wortelen, 2 ons suiker, de schil van een citroen, het sap van 1½ citroen, ½ lepel azijn, water.

De wortelen worden, nadat zij zijn gewasschen en geschrapt, met een scherp mes in 't rond dun afgesneden tot op het witte binnenste. Men krijgt dus zeer dunne reepjes wortelen, die men met de citroenschil in water gaar kookt. Men zift ze, kookt het gezifte nat met het citroensap, de suiker en de azijn op, doet de wortelen er in, laat dit nog even samen koken, schept er dan de wortelen uit, kookt het nat in, tot het dik is geworden en giet dit over de wortelen, die men om eenig gebraad op een schaal heeft gearangeerd.

Andijviekroppen. Gestoofd.

Zes à 8 kroppen andijvie, 1½ theelepeltje geraspte notemuskaat, 1 kopje vleeschjus, een paar lepels boter, beschuitkruim, water, zout.

Bereiding: De andijvie wordt van de buitenste harde bladeren en de harde stronken onderaan verwijderd, waarna men de kroppen herhaalde malen door 't water haalt en omspoelt, tot er zich geen vuil, zand of eenig gedierte in bevindt. Daarna bindt men elke krop met garen dicht en kookt ze in zout en water gaar (op 1 Liter water, 1 lepel zout), legt ze vervolgens op een vergiet en laat ze goed uitlekken. (Het water van de andijvie werpe men niet weg, daar het nog gebruikt kan worden bij de bereiding van groentesoep).

Nu neemt men een vuurvaste schaal, doet er een paar kluitjes boter (of eenig surrogaat) in en rangschikt er de kroppen andijvie in, doet er de muskaatnoot op met het beschuitkruim en overgiet alles met vleeschjus. Men laat ze zoo langzaam, dichtgedekt, stoven op de kachel — of men doet de schaal in den warmen oven.

In dezelfde schaal warm voordienen.