

van glas en hout in de meest opvallende en sprekende kleuren bewerkt.

Als men dan verder nog een kleine collectie kraaltjes heeft — zoo van dat genre, waarvan uw dochtertje, nichtje of buurvriendinnetje armbandjes en kettinkjes voor haar poppenkinderen rijgt — wel, ook daarmee zijn wonderen te wrochten. Op een avondjapon een kransje van kleine kralen, lichtblauw, zachtroze; in het midden kleine gouden hartjes, een strikvorm van gouden kraaltjes op japon of muts, het is alles „latest fashion” en kan — als u het goed doet, wat u doet — van een verfijnden smaak zijn.

Eigenaardig is het, dat onder de z.g. onbeschaafde volken nog dikwijls zulke schatten aan edelgesteenten schuilen. Toen de filmspeler Richard Dix een jonge Indiaan moest voorstellen, kreeg hij van den bejaarden medicijnman (dokter) van de Navajo's een collectie edelsteenen in bruikleen, die werkelijk eenig mag heeten, een 285-tal turkooizen, waaraan een bovennatuurlijke macht zou worden toegeschreven en die als de mooiste en kostbaarste ter wereld bekend staan.



De smaragd die Napoleon aan Joséphine de Beauharnais gaf, in modern montuur van Maubouisson.

Bijgaande foto's doen u een historisch stukje zien. Een smaragd door Napoleon, de kleine Groote, gegeven aan zijn eerste vrouw Joséphine de Beauharnais omstreeks 1800. De smaragd is nu in moderne zetting gebracht door een Fransch ontwerper, de Maubouisson, en dus niet alleen van historische, maar ook van werkelijke en actuele waarde.

Bekende kunstenaars werken op het oogenblik mee om de moderne sieraden op peil te brengen. Daar is b.v. de Fahrnerschmuck en de uitgebreide collectie van gespen, broches, kettingen en ringen, die als weerklank van een verfijnde cultuurtechniek met recht van spreken gelegd kunnen worden naast edelgesteenten van den bloede. En vooral in de Novembermaand, nu de tijd der geschenken, het geven en ontvangen weer aankomt, moeten we denken aan den zin van het gevleugelde woord: „Een klein geschenk, een groot geluk.” Vielleicht...

Dus schenken we met volle handen. Sieraden aan haar, die zelf wel eens het sieraad der schepping wordt genoemd!

KOOL-VARIATIES

Tegenwoordig geeft men, veel meer dan vroeger, zich reken-schap van de waarde, die de verschillende dagelijksche voedingsmiddelen voor ons hebben.

Het is daarom zeer onjuist gezien, dat we de z.g. „grove” wintergroenten met minachting voorbijgaan, om ons te vergasten aan onzen inmaakvoorraad uit den zomer: juist die eenvoudige kool, bieten, rapen, wortelen en uien helpen ons lichaam aan bestand-deelen, die we uit onze blikjes- en flesschen-inmaak niet kunnen krijgen. En wanneer men afwisseling weet te brengen, zal de waardeering voor een zoo „gewone” wintergroente als kool stijgen.

De voorbeelden, die hier volgen, leveren over 't algemeen weinig moeilijkheden in de bereiding op; al zal dan ook het ééne gerecht eens wat bewerkelijker zijn dan het andere, de doorsneehuisvrouw is in staat, ze alle met succes op tafel te brengen.

Groene kooltjes 4 à 6 groene savoye kooltjes („kappertjeskool”), afhankelijk van de grootte, 500 Gr. (1 pond) mager rookspek, 750 Gr. (1½ pond) aardappelen, 40 Gr. (2 afgestroken eetlepels) boter, ongeveer 2 d.L. water, wat zout, 1 Maggi's Bouillonblokje.

Neem van de kooltjes de harde buitenbladeren weg, zoodat alleen het vaste kropje overblijft; snijd de kooltjes in de lengte doormidden, wasch ze en schik ze in een ondiepe pan met grooten bodem. Verdeel er de boter op, voeg er het water bij en leg er het gewasschen stuk spek tusschen. Laat alles samen in de goed gesloten pan zachtjes gaar smoren (ongeveer 2 uur), af en toe het water aanvullende, wanneer dit noodig blijkt.

Los een half uur vóór het opdoen het Maggi's Bouillonblokje in het kookvocht op, leg de geschildte aardappelen op de kool en laat ze mee gaar stoomen.

Neem, als alles gaar is, het spek uit de pan, snijd het in plakken, schik die in het midden van den schotel en leg er de aardappelen en de halve kooltjes omheen. Giet er het kooknat over, dat echter niet méér mag bedragen dan een lepel of zes.

Koolrolletjes De groote bladeren van een savoye kool (de rest kan den volgenden of daaropvolgenden dag dienst doen voor een ander gerecht, een koolsoep b.v.) 300 Gr. (3 ons) varkensgehakt wat peper, zout en nootmuskaat, 1 snee brood (zonder korst) ongeveer 40 Gr. (2 afgestroken eetlepels) boter, 1 Maggi's Bouillonblokje.

Verwijder van de kool de leelijke buitenbladeren neem de daarop volgende er zoo voorzichtig mogelijk af, zoodat ze héél

blijven en kook ze in kokend water met wat zout tot ze voldoende soepel zijn (vooral echter niet gaar).

Maak het gehakt op de gewone wijze aan met het geweekte brood, het zout en de kruiden.

Leg de bladen vlak-uit op een bord, spreid over elk blad een dun laagje gehakt, rol het blad op, sla de uiteinden onder het rolletje naar beneden en schik dan de rolletjes in een vuurvasten schotel. Bedek den bodem voor ongeveer 1 c.M. met een gedeelte van het overgehouden kooknat, los er het Maggi's Bouillonblokje in op, bestrooi den schotel met wat paneermeel en verdeel er de boter op. Laat de kool (met een deksel op den schotel) ¾ uur zachtjes in den oven stoven, neem er dan het deksel af en laat ze nog ¼ uur in den oven staan, nu en dan de rolletjes bedruipende met de onderliggende vloeistof.

Gevulde kool 1 middelmatig groote savoye kool, 500 Gr. (1 pond) varkensgehakt (ook wel half varkens- en half rundergehakt), 2 flinke sneedjes oud brood zonder korst, wat peper, zout en nootmuskaat, 40 Gr. (2 afgestroken eetlepels) boter, 1 Maggi's Bouillonblokje.

Wikkel de koolbladeren voorzichtig alle los, zonder ze te beschadigen, kook ze ongeveer een kwartier in kokend water met zout en laat ze dan in een vergiet uitlekken.

Maak op de gewone wijze het gehakt aan met het geweekte brood, het zout en de kruiden.

Leg in een diepe kom een schoonen theedoek, schik hierin langs den wand de grootste, buitenste koolbladeren, zóó, dat ze elkaar halverwege bedekken. Spreid er een dun laagje gehakt over uit, bedek dit weer met een laag kleinere koolbladeren, besmeer dit weer met gehakt en ga zoo voort, tot tenslotte in het midden het kleine overgehouden hartje van de kool komt te liggen.

Neem de kanten van den doek stevig om de kool bijeen, bind ze met een touwtje goed dicht en leg dan de kool (die op die manier weer ongeveer in haar oorspronkelijken vorm is gedwongen) in een pan met kokend water en zout, waarin op den bodem een bordje of een schotelletje is gelegd, om aanzetten van den doek te voorkomen. Laat de kool 1½ uur zachtjes doorkoken, neem ze dan uit den doek, breng ze over in een vuurvasten schotel. Bedek den bodem voor ongeveer 1 c.M. met een gedeelte van het kooknat, waarin het Maggi's Bouillonblokje wordt opgelost, bestrooi de kool met paneermeel, leg er de in klontjes verdeelde boter op, zet den schotel nog ongeveer 20 minuten in den oven. Snijd de kool bij het opdienen in parten.