

Nie Alleen Sangeres nie....

DIT wil voorkom asof die moderne vrou 'n vergelyk probeer tref. As gevolg van die hedendaagse huishoudelike geriewe, het sy baie vrye tyd tot haar beskikking, en dit is vanselfsprekend dat sy van hierdie ledige uurtjies gebruik wil maak om haarself te ontwikkel en ook in een of ander rigting te presteer. Aan die een kant besef sy dat sy haar roeping as huisvrou en moeder van die toekomstige geslag moet aanvaar, maar tog behou sy die reg om die nou kring van die huis te verwyd met buitelandse belang. En sekerlik is die man trots daarop wanneer sy vrou deel kan hê aan die wêreld waarin hy beweeg — en tóg nog oor die tyd en vaardigheid beskik om allerlei tuisgemaakte lekkernye aan hom en sy vriende voor te sit. Dit besef elke skerpinnige vrou seker deeglik!

Mev. dr. Gladys Hugo is 'n vrou wat hierdie ideale vergelyk uitleef. Sy is in Victoria-Wes gebore as Gladys Liesching en het ook daar grootgeword. Van kleinsaf het sy belang gestel in musiek en sang; haar opleiding as sangeres het sy in Kaapstad aan die Kollege van Musiek onder Paganelli ontvang. Ná haar huwelik met dr. C. J. Hugo is hulle oorsee, en veral na Italië, waar sy in Rome onder die vermaarde stempedagoog, Pescia, verder in die sangkuns gestudeer het. Kenners het dadelik in haar 'n kunstenaar van besondere waarde ontdek. Sy is uitgenooi om in Italië en Duitsland in operas op te tree, maar onvermydelike omstandighede het dit verhoed.

'n Tyd lank was ons hier in Suid-Afrika nie eens bewus van die feit dat ons so 'n besondere sangeres in ons midde het nie. Vir ons moes sy „ontdek” word, en dit het dan ook heel toevallig gebeur. Tien jaar gelede tydens 'n besoek van prof. Con de Villiers aan Rome, het mev. Hugo se destydse leermeester, Pescia, aan hom meegedeel dat hier in Suid-Afrika 'n liriese sopraan is wat die groot tekort aan daardie stemtipe in Italië volmaak sou kon aanvul. As opregte belangstellende en ook deur nuuskierigheid geprikkel, wou prof. De Villiers by sy terugkeer self vasstel of hierdie bewering waar was.

Mev. Hugo het gewoonlik net in geslote kringe opgetree, en dit is by een van hierdie geleenthede dat prof. De Villiers haar gehoor het. En Pescia was reg! Hier was 'n Afrikaanse vrou met 'n suiwer sopraanstem, foutlose tegniek en, nog belangriker, 'n sensitiewe vertolkster wat volkome reg laat geskied aan die musiek. Hoeveel van die vertolkende kunstenaars besit vandag hierdie gawe? Dit is iets wat nie aangeleer kan word nie, maar wat spruit uit diep emosie en fyn aanvoeling.

Spedig het sy in konserte begin optree en 'n jaar of wat gelede het sy 'n landsweye radiotoer onderneem. Die gevolg was dat die platteland haar persoonlik wou hoor. Uitnodigings het gekom van De Aar, Montagu, Caledon en elders. Die driemanskap wat vandag so bekend is — nl. mej. Joan van Niekerk as begeleidster, mev. Hugo as solis, en prof. Con de Villiers as kommentator, wat eers 'n helder uiteensetting van die musiek gee voordat mev. Hugo dit vertolk — het op herhaalde aanvraag voor groot gehore oral in die land begin optree.

Alhoewel mev. Hugo altyd getrou bly aan die hoogste ideale en tradisies van die sangkuns, het sy die intellektuele vermoë en persoonlike sjarme om haar gehoor te kan meevoer na gebiede wat gewoonlik net vir die kenner toeganklik is. Nooit laat sy onreg geskied aan die kunswaarde van 'n kunslied of opera-aria deur dit „populêr” te probeer voorstel nie. Mev. Hugo woon tans in Claremont, een van die mooiste voorstede van Kaapstad. Sonder belangstelling kan enige taak of plig 'n vervelige roetine word. Vir mev. Hugo is dit egter 'n plesier om haar huis te versier, koek te bak, en kos te kook. Gedurig is sy op soek na seldsame breekware, en dis 'n ware genot om haar versameling te sien. Sy besit o.m. 'n hele Meissnerservies, Jensensilwerware, Orefossglas en pragtige Venesiaanse wynkelkies.

In die kombuis is mev. Hugo nie in geringer mate 'n kunstenaar as op die verhoog nie. Sy het koskook tot 'n ware kuns gevoer. Op haar oorsese reise, en sy is al driekeer om die wêreld, het sy haar daarop toegelê om 'n studie te maak van die nasionale geregte van die verskillende lande. Sy weet te vertel van die heerlike nasionale vleisgereg, suckiaki, die smaaklike lotuskool en die ryskoek wat sy in Japan geëet het. In New Orleans was dit weer die verskeidenheid van seekosse wat op allerlei nuwe maniere voorberei word, wat haar getref het.

Maar veral het die Italiaanse kafeetjies haar bekoor. Paganelli, haar Italiaanse sangmeester in Kaapstad, het haar voor haar vertrek na Italië vertel watter kafees sy in elke streek moes besoek. Want in Italië het elke distrik of stad mos sy eie manier



....Ook Kunstenaars in die Kombuis

GLADYS HUGO

deur J. C. DE. W. STEYN

om kos en veral macaroni gaar te maak!

En hier het sy dan ook die resepte aangeleer van al daardie heerlike geregte waarop sy nou nog haar gaste trakteer.

Sy het vir ons 'n paar van haar Italiaanse. gunstelingresepte afgeskrywe. Probeer hulle gerus! Met belangstelling en 'n bietjie moeite kan enigeen van hierdie geregte voorberei word, en so 'n nuwe dis sal vir u gesin 'n verassinkie lewer wat die moeite sal loon!

'n Nuwe soort sop — Minestrone

Bestanddele: 1 beet, spinasie, kool, 1 huisie knoffel, pietersielie, wortels, aartappels, uie, seldery, tamaties, boerboontjies, botter en helder vleissop.

Metode: Smelt 'n groot eetlepel botter in 'n kastrol. Sny 'n paar groot ryp tamaties (afgeskil) daarin, en laat 'n rukkie lank braai. Voeg 'n desertelepel suiker by. Gooi dan al die groente daarby, gekap of gerasper, saam met 'n helder vleissop wat u die dag vantevore voorberei het. Die hoeveelheid groente en sop hang af van die getal mense wat bedien moet word — gewoonlik 1½ koppies sop vir elke persoon en die groente na goeddunke. Om die sop te bind, kan 'n bietjie gort of vermicelli bygevoeg word. Bedien met gerasperde parmesaanse kaas.

Vis — Caciucco

Neem 1 geelbek van 4 of 5 pond, bak dit in die oond in olyfolie, voeg peper en sout by na smaak. Braai gekapte pietersielie en 'n huisie knoffel liggies in olyfolie en voeg tamatiesous by. Gooi die olie van die vis af en gooi die sous, wat u met ½ glas witwyn gemeng het, daaroor. Bak weer 15 minute lank. Bedien op roosterbrood.

Springbokboud op die Italiaanse manier voorberei

Dresseer die springbokboud mooi skoon, sonder om water daaraan te laat kom. Sit dit in 'n diep skottel en gooi 'n bottel witwyn daaroor. Laat dit vier of vyf dae staan. Die tydskuur hang natuurlik ook af van die weers-

gesteldheid en of die boud vars of oud is. Net voordat die boud in die pot kom, word dit weerskante vol gate gestee en opgestop met stukkie spek, seldery en geelwortel wat in strokies van twee duim gesny is. In elke gaatjie kom drie strokies: spek, geelwortel en seldery. Gooi dan ongeveer 5 eetlepels olyfolie in die kastrol en laat dit gloeiend warm word. Sit die boud daarin en laat dit aan weerskante 'n rukkie braai. Gooi 1½ koppies wyn daaroor, 1 eetlepel bruinsuiker, 1 huisie knoffel, sout en peper na smaak, 'n knypie gerasperde neut en drie kruinaeltjies. Laat dit baie, baie stadig kook totdat die boud sag genoeg is om te braai. Dis baie lekker om stukkie spek saam met die boud te braai. Braai dan 'n paar snye brood mooi bruin in botter, plaas dit in

die skottel en bedien die vleis daarop met 'n lekker bruinsous bo-oor.

Kalfskotelette — Milanese

Sny strokies kalfsvleis ½ duim dik, sonder vet. Slaan goed plat met die rugkant van 'n mes om dit sag te maak. Kliets 'n eier goed met 1 dessertlepel melk. Steek elke strokie eers in die eier en dan in 'n mengsel van broodkruimels, gerasperde neut en suurlemoenskil. Bak in olyfolie of botter. Bedien op fyngemaakte aartappels of spinasie.

Aartappelgereg

Sif ¾ pond meelblom op 'n rolplank en meng dit met warm, fyngemaakte aartappels wat in die (Vervolg op bladsy 49.)

GLADYS HUGO

(Vervolg van bladsy 41.)

skil gekook is. Knie baie effens. Maak lang worsies van die deeg en sny dit aan stukkies wat so groot soos okkerneute is. Gooi in kookwater. Sodra die kluitjies boontoe rys, skep uit en bedien met tamatiesous en kaas.

Nagereg — Zabione

Klits die geel van twee eiers baie goed dik. Voeg 2 dessertlepels suiker by. Klits totdat die mengsel dik en wit is. Voeg 2 dessertlepels portwyn by. Klits dan vinnig oor 'n bakkie kookwater totdat die mengsel goed warm is. Dis 'n lekker nagereg wanneer dit met sjokoladebeskuitjies bedien word. Koud uit die yskas smaak dit net so lekker as warm.

Nagereg — Zuppa Inglese

Klits die geel van 4 eiers goed, voeg 2 of 2½ eetlepels suiker by en klits weer goed. Roer 1 eetlepel meelblom bietjiesgewys by. Kook 1 pint melk met die skil van 'n suurlemoen daarin en roer die kookmelk bietjiesgewys by die mengsel. Pak dan snytjies suikerbrood, wat eers in kersielikeur gedoop is, in 'n plat skottel en gooi die vla daaroor. Versier met geklitste room.