

Gerooij en allerlei groenten.

visch.	1) In gesneden groenten stoven in loter
ajon.	2) visch minjren met p. r.
peterschie.	3) visch laten gaar stoven
kevel.	4) Groenten lysogen
velder p.	5) De saus lichtjes linden met aarappel bloem.
worteltjes.	

Gefruite kabeljauw.

visch eiwit	visch reuten
chapelure	in eiwit wentelen, daarna in chapelure
sl. olie p.	In heet fritriet laten bakken
f. stuurvet.	Als de hew goudgeel en drijft hij loven dan is de visch gaar.

Garnieren met peterschie.

Gepanorde visch.

visch	visch wentelen in bloem + sout.
loter	In de pan loter heeten
bloemp.	visch goudgeel bakken
schapelure	schotel garnieren met peterschie.

Gerozen eierstruif.

1 ei 20gr suiker	1) Doer kloppen met suiker
5gr loter p. r.	2) mit tot sneeuw.
	3) onder een mengen
	4) In een geboterde pan bakken.

Gebraden appelen.

3 appelen	1) Appelen uithalen waschen niet schillen
40gr suiker	2) In een vuuraste horn zetten. suiker haneel.
weinig water	in de openingen doen loter of struif
1/2 haffie 30gr	Weinig water opgieten in de oven bakken
loter weinig	eica 10' overgieten met sap.
haneel.	NB water verrungen door haffie

Gebakken appelschijven.

appelen	appelen uithalen spoelen In schijven snijden op 1 cm
loter	loter warm maken in de pan de appelschijven
suiker	daarin leggen bestrooien met sl suiker per pan.
water	maar elke pan niet om de leurt. een pan niet en water opgieten.
	Warm opdienen en sonder de loter maar met suiker

De groenten.

Opgevoelde tomaten.

- | | |
|------------------|--|
| 10 rijpe tomaten | 1) Tomaten wasschen drogen |
| 250 gr gehapt. | 2) Bovenste schijf afsnijden kernn uitnemen |
| 30 gr boter | omgekeerd laten uitdruppen. |
| 1 ei | 3) vleesch mengen met. beschuit ei enz |
| 1 beschuitten | 4) Tomaten met dit mengsel vullen. |
| p. r. kr. | 5) Afgesneden schijf terugopretten |
| | 6) Boter kruien in een pan en tomaten erin leggen (muurwaste horn) |
| | 7) In den oven braden. |

Opgevoelde ajuin.

- | | |
|----------------|---|
| 10 ajuinen | 1) ajuinen pellen binnenste uithalen |
| 400 gr gehapt. | 2) vleesch kruien als tomaten |
| 4 beschuitten | 3) ajuinen vullen. |
| 30 gr boter | 4) In den oven laten malsch worden bedekken met nodjes boter. |
| p. r. kr. | |

Woode hool (gewoon).

- | | |
|-------------------|---|
| 1 woode hool. | 1) buitenste bladeren verwijderen. |
| 1/4 l water | 2) hool in de lengte doorsnijden. |
| 1/2 dl arijn | 3) In dunne draaden snijden |
| 4 appelen | 4) Wasschen |
| 45 gr boter | 5) opretten met water arijn ajuin. |
| 50 gr suiker | 6) geschikt in stukken gesneden appelen |
| 2 eud arijn | lijdoen haneel + rous. |
| 2 aardbl: haneel. | 7) De hool laten gear stoven |
| | 8) boter + suiker lijdoen |
| | 9) licht linden met aardappelbloem. |

Witte hool (rauw).

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| 1 witte hool. | 1) Witte hool wasschen. |
| arijn | 2) fijn snijden wasschen verleken. |
| | 3) In horn doen |
| | 4) Besprenghelen met arijn p. r. |
| | 5) dikwijls andereen zetten |
| | muur of rookant bereiden. |

- 1 dl water 3) Zout, olie, eieren lijwogen en ongeveer 1 u laten rijzen
 1 l olie 4) Appelen schillen, kldhuus verwijderen in schijven
 35 gr loter snijden van 1/2 cm dikte
 10 gr gist 5) Deeg in hoekenpan doen en 4-5 appelschijven mee-
 200 gr bloem bakken
 zout. 6) Opdrunen met suiker.

Biscuit.

- | | | |
|-------------|----------------------|--|
| 5 eieren | heieren | Eieren + suiker ongeveer 20' kloppen tot men |
| 10 l suiker | 8 rapesuiker | een tamelijk stijve witte massa behant |
| 5 l aardap. | 4 aardappbloem | Dan voegt men er in twee maal de aard- |
| 3 l zelfe | 2 zelfrijgende bloem | appellbloem en zelfrijgende bloem bij dan de |
| 11 essence | 11 essence | essence. Vorm insmeren een weinig bloem op |
- den bodem strooien warm nullen tot 1/2 u
 tot 20 u laten bakken na afkoeling gar-
 nieren met creme au beurre.

Garnieren van Biscuit.

- 1^e manier: 1) biscuit gelijk maken met en besmeren met
 creme au beurre of glazuur ook de zijhanten
 2) Garnieren naar heus met room of gekonfijt fruit.
 2^e manier: zelfde bereiking als eerste manier doch de
 biscuit doorsnijden en een laag geleij tusschen brengen
 2) De zijhanten bedekken met chapelure.

3) Van boren garnieren met roosjes of moerse pijn.

1/4 Gebak.

- | | | |
|---------------|--------------------------|---|
| 6 eieren | 3 eieren | 1) Eidoovers afzonderlijk in een kom doen |
| 300 gr suiker | 150 gr bloem -
suiker | 2) Om beurt gelijke hoeveelheden bloem en
suiker lijwogen. En telkens goed onderwerken |
| 300 gr bloem | 150 gr bloem. | 3) tusschen door ook de gesmolten loter lijwog-
gen |
| 250 gr loter | 125 gr loter. | 4) Op 't einde stijf geklopt eiwit lijwogen |
| | | 5) Vorm insmeren en bakken. |

NB Er mag ook een of ander essence lijwogd worden
 naar heus.

Beslagwafels.

- | | |
|--------------|--|
| 1/2 kg bloem | 1) Bloem in diepe kom doen |
| 1/2 l melk | 2) In 't midden een huiltje maken en daarin
de gekloken gist (do) onderwerken |
| 1-2 eieren | 3) Boter of vet smelten in warme melk. |
| 100 gr loter | 4) Melk stilaan bij de bloem roegen en goed
onderroeren met houten lepel. |
| 75 gr suiker | 5) Rijzen in warme plaats 1/2 - 3/4 u. |
| 25 gr gist. | 6) Wafelijzer verwarmen insmeren. |
| rust. | 7) Deeg inscheppen en aan bij de zijde bakken |