

Diameter van twee vormen voor dampoven  
klein 48 millimeters outside 15 cm.  
Groot 82 " " 0,16 m

### Beste Wafelken

800 grammen bloem, 450 gr. broodsuiker  
 $\frac{1}{4}$  lb. boter 4 eiers een weinig potas

2<sup>de</sup> serie Wafelken

800 gr. bloem, 400 gr. suiker, 4 eiers  
150 g boter een weinig potas

Grosseille

2,5 lb. suiker - 1,5 lb. suiker - 1 lb. suiker  
hardijs framboos - weinig suiker - weinig

Platen D - 9  
10 - 10

## Pâtisserie

### Beste Wafelken.

1 kilgr. bloem, 600 grammen broodsuiker,  
500 gr. boter, 6 eiers, - 9,05.

### 2<sup>de</sup> serie Wafelken.

Dag voor Pastij 2 bloem. 2 boter

### Crème

1 pint melk, 3 dorren, 100 gr. suiker,  
50 gr. bloem,  $\frac{1}{2}$  pakje Vanille

### Pain si la grègue

500 gr. bloem, 150 gr. boter, 2 eiers  
een weinig gist en suiker.

### Anijs hoeken

*200gr bruine boonen*

*6 eetlepels fijne suiker*

*Laat de boonen lang koken, daags te voren zal men rein water gelaten hebben en doe ze door de zeef. S'Anderdaags van deze brei langwerpige balletjes maken, in fijne suiker en in poederchocolade geroeld. »*

Uit de nota's van een overgrootmoe.

UIT HET GEHEIME RECEPTENBOEKJE VAN EEN VOORROORLOGSE BAKKER

## Fijne Franchipane

500gr Deb, 1000gr broyage (gemalen  
amandelen en suiker) 7 eiers, 100gr meel  
6 eiwitten (geklopt)

Werkt de deb en de broyage onder elkaar  
en klopt er dan ei op ei in. Gaakt kloppen.  
Doet er vervolgens het meel bij en de  
eiwitten (welke men eer sking geklopt duft)

## Gewone Franchipane

350gr Deb, 600gr suiker, 200gr tot poeder  
gemalen amandelen 300gr afval van pasta-  
gebak (gesift) 2 eiers en geel kleuroel  
 $\frac{1}{2}$  pint melk 8 eiwitten geklopt extract  
van bittere amandelen 150gr meel  
Bewerkt de deb met suiker, het afval,  
het amandelpoeder en een weinig melk.  
Voegt er het amandelextract bij, alsvan  
de 150gr meel en klopt er dan om teinzig  
de 8 eiwitten in, mengt alles onder elkaar.

## Franchipane stukjes.

Verhouden voor 180 stukjes

2 kg meel, 800gr 1 eurre of griessuiker  $\frac{1}{4}$  l  
melk 800gr Deb 10gr vanille suiker of  
10 druppels citroenextract, 10gr alkali  
maakt een knultje in het meel. Doet  
daarin de suiker; de melk, de Deb, de

aroma en het alkali die men samen tot  
een room slaat. Werkt er daarna het meel  
bij. Verdult de deeg onmiddellijk met en  
gerubde recht hoekige uitsteiker, legt  
de stukjes op een lichtelijk ingevette  
plaat en versiert eln in de richting  
der lengte met een of twee franchipane  
reepjes. In middelmatigen oven bakken  
en het bakken abricotiseren en glaseren

## Amandelbrood

1 kg bloem -  $\frac{1}{2}$  kg meelsuiker -  $\frac{1}{4}$  kg boter  
 $\frac{1}{4}$  l gepelde amandelen een weinig <sup>alv. melk</sup> <sub>carbonaat</sub>  
 $\frac{1}{4}$  pint water

## Beste lekerkoek

$1\frac{1}{2}$  kg Deem; -  $1\frac{1}{2}$  kg siroop - 30 grammeiwitten  
alvijn - 25 deel water 3.5 kg roggebloem carbonaat  
de potas

## Louflets

$1\frac{1}{2}$  kg witte sferifte suiker, - 10gr gemalen  
amandelen - 3 tot 4 witte van eiers. - flaven oven  
glaseren.

## Suiker Moften.

4 kg bruine suiker -  $\frac{1}{2}$  kg bloem -  $\frac{1}{2}$  kg amandelen



1 kg. 250 gr. bloem, 500 gr. meelsuiker  
3 eiers, een weinig anijs en canille, 40 gr  
amoak, en een weinig melk.

### Anijs mokken

### Spikulerie

600 gr. bloem, 350 gr. suiker, 200 gr.  
boter, potas en ammoniak van  
eier en weinig

### Boter Briejes

100 gr. boter 100 gr witte meelsuiker (cassonade)  
170 gr. bloem, bicarbonate, citroen  $\frac{1}{4}$  ei,  
water, melk.

Gewone werkwijze, rollen en snijden.

### Goudsche moppen

150 gr. boter, 250 gr. witte suiker, 350 gr.  
bloem, alcadi, melk  $\frac{1}{2}$  ei, wout,  
Werkwijze doet deeg maken, in de suiker  
rollen en snijden.

### Gewone Wafels

1 kg bloem, 75 gr. gist, 3 eieren, een weinig  
wout, 50 gr fijne suiker,  $1\frac{1}{2}$  pint melk,  
200 gr. boter, 200 gr. kandijnsuiker en  
huimels, kaneel.

### Deliciens

1 kg. Bloem, 350 gr. witte meelsuiker (cassonade)  
350 gr gemalen kandijnsuiker, 4 gr. bi-  
carbonate, 100 gr. ~~pot~~ koffie extract, 1 ei,  
vanille.

Werkwijze Eene zeer harde deeg maken en  
tweemowl met de rol overgaan. Er rollen van  
4 cm doorsnee van maken en snijden op  $\frac{1}{8}$   
cm dikte. In een rechten oven bakken.

### Amandel Coart

100 gr amandels, 100 gr. boter 100 gr  
suiker bloem, 2 eiers, goed bewerken en  
redelijken sijk.

### Crème au Beurre

100 gr. boter, 100 gr. suiker bloem, goed bewerken.

### Genoise

4 eiers 125 gr <sup>goeder</sup> ~~pot~~ suiker, de eiers  
en de suiker goed mengen en slaan  
tot het schap is. 150 gr bloem en liebtjes  
lij mengen.

### Goudsche Bot Mar.

$\frac{1}{2}$  kg boter,  $\frac{1}{2}$  eiers,  $\frac{1}{2}$  suiker poeder en  
2 pakjes opgang poeder  $\frac{1}{4}$  bloem

gemengd met wit van ei, - 25 gram  
carbonat de potas. den oven flauw

### Brochers

480 gr bloem - 320 gr bruine suiker - 80 gr  
amandels - 4 eiers - 2 pint water - 30 gr abalie  
de plaat goed vetten - oven flauw.

### Bernardins

50 gr amandels gemalen gemengt met wit  
van ei. - 1 lbj witte suiker. 1 lbj bruine  
suiker. 60 gr bloem. - flauw oven.

### Egroynols

18 eiers - 135 gr bloem - 90 gr witte suiker -  
80 gr abalie. eenige druppels spiritus. ver-  
flapt met eieren en melk

### Pöster macaron

50 gr <sup>gemalen</sup> amandels - 1 lbj 80 witte suiker -  
70 gr bloem een weinig citroen -  
(flauw oven).

### Deccier

30 gr gemalen amandels - 40 gr boter - 40 gr  
bloem - 50 gr witte suiker - (flauw oven)

### Speculatie

800 gr bloem - 500 gr bruine suiker - 100 gr boter

18 gr carbonat de potas

**Om dat alles duidelijk te maken zie hieronder de uitgetypte, originele tekst.**

## **Streekgerechten**

### **Patisserie uit de jaren 1900**

**Uit een geheim schriftje**

#### **Beste Wafelkens**

1 kilgr bloem, 600 grammen broodsuiker, 500 gr. boter, 6 eiers

#### **2<sup>de</sup> serie Wafelkens**

Deeg voor Pastij, 2 bloem, 2 boter

800 grammen bloem, 450 gr. Broodsuiker, ¼ k boter, 4 eiers, een weinig potas

#### **2<sup>de</sup> serie Wafelkens**

800 gr. Bloem, 400 gr suiker, 2 eiers, 150 g boter, een weinig potas

#### **Crème**

21 pint melk, 3 doiren, 100 gr suiker, 50 gr. Bloem, ½ pakje Vanille

#### **Groseille**

2,5 kg suiker, 1½ l water, 3/100 acide, tarbris framboise, weinig rood, siroop

#### **Pain si la gréque**

500gr. Bloem, 150 gr boter, 2 eiers, een weinig gist en suiker

#### **Anijs koeken**

1kgr. 250 gr. Bloem, 500 gr. Meelsuiker, 3 eiers, een weinig anijs en canille, 40 gr amoak, en een weinig melk

#### **Spekulasie**

600gr bloem, 350 gr. Suiker, 2ààgr boter, potas en ammoniak , an ieder een weinig

#### **Boter Biesjes**

100 gr. Boter 100gr witte meelsuiker(cassonade) 170 gr. Bloem,bicarbonat, citroen, ¼ ei, water, melk  
Gewone werkwijze, rollen en snijden

**Goudsche moppen**

1 kg bloem, 75 gr. Gist, 3 eiers, een weinig zout, 50 gr fijne suiker, 1 ½ pint melk, 200 gr. Boter, 300 gr. Kandisuiker in kruimels, kaneel

**Delicieux**

1 kg bloem, 350 gr. Witte meelsuiker (cassonade) 350 gr gemalen kandisuiker, 4 gr bicarbonate, 100 gr koffie extract, 1 ei, vanille  
Werkwijze.. Eene zeer harde deeg maken en tweemaal met de rol overgaan. Er rollen van 4 cm doorsnee van maken en snijden op ½ cm dikte. In zeer zachten oven bakken.

**Amandeltaart**

100 gr amandels, 100 g. boter, 100 gr Suikerbloem, 2 eiers, goed bewerken en redelijk dik.

**Genoise**

4 eiers 125gr poeder suiker, de eiers en de suiker goed mengen en slaan tot het slap is. 150 gr bloem en en lichtjes bij mengen.

**Katkar**

½ kg boter, ½ eiers, ½ suiker poeder en 2 pakjes opgang poeder ½ bloem.

**Fijne Franchipane**

500 gr Deb. 1000gr broyage (gemalen amandelen en suiker), 8 eiers, 100 gr meel, 6 eiwitten (geklopt)  
Werkt de deb en de broyage onder elkaar en klopt er dan ei op ei in. Zacht kloppen. Doet er vervolgens het meel bij en de eiwitten (welke men zeer stevig geklopt heeft.

**Gewone Franchipane**

350 gr Deb, 600 gr suiker, 200 gr tot poeder gemalen amandelen, 300 gr afval van pastei gebeak (gezift) 2 eiers en geel kleursel, ½ pint melk, 8 eiwitten geklopt extract van bittere amandelen, 150 gr meel.

Bewerkt de deb met suiker, het afval, het amandelpoeder n een weinig melk. Voegt er het amandelextract bij, alsook de 150 gr meel en klopt er dan om te eindigen de 8 eiwitten in, mengt alles onder elkaar.

**Franchipane stukjes Verhouden voor 180 stuks**

2 kg meel, 800 gr sucre of griessuiker, ¼ melk, 800 Deb, 100 gr vanille suiker of 10 druppels citroenextract, 10 gr alkali. Maakt een kuiltje in het meel. Doet daarin de suiker; de melk, de Deb, dearoma en het alkali die men samen tot een room slaat. Werkt ee daarna het meel bij. Verdeelt de deeg onmiddellijk met een geribde rechthoekige uitsteker, legt de stukjes op een lichtelijk ingevette plaat en versiert elk in de richting der lengt met een of twee franchipane reepjes. In middematigen oven bakken. Na het bakken abricotiseeren en glacuren.

**Amandelbrood**

1 kg bloem, ½ kg meelsuiker, ¼ kg boter, ¼ kg gepelde amandels een wijng potas carbonaat, 1 pint water

**Beste lekkerkoek**

1 ½ kg zeem, 1 ½ kg siroop, 30 grammen witten aluin, 25 decil water, 3,5 kg roggebloem carbonat de potas



**Soufflets**

1 ½ kg witte fijn gezifte suiker, 10 gr gemalen amandels, 3 tot 4 witte van eiërs, flauwen oven

**Suiker mokken**

4 kg bruine suiker, 1 kg bloem, 1 kg amandels gemengd met wit van ei, 25 gram carbonaat de potas, den oven flauw

**Speculatie**

800 gr bloem, 500 gr bruine suiker, 100 gr boter, 18 gr carbonaat de potas

**Krakers**

480 gr bloem, 320 gr bruine suiker, 80 gr amandels, 4 eiers, 2 pint water, 30 gr alcalie, de plaat goed vetten, oven flauw

**Bernardins**

50 gr amandels gemalen, gemengt met wit van ei, 1 kg witte suiker, 1 kg bruine suiker, 60 gr bloem, flauwe oven

**Espagnols**

18 eiers, 135 gr bloem, 90 witte suiker, 80 alcalie, eenige druppels spiritus , verslapt met eieren edn melk.

**Boter macaron**

50 gr gemalen amandels, 1 kg80 witte suiker, 80 gr bloem, een weinig citroen, flauwen oven

**Deceir**

30 gr gemalen amandels, 40 gr boter, 40 g bloem, 50 gr witte suiker, (flauwen oven)