

**VERSCHILLENDE TOESPIJZEN
MET BROOD, RIJST, MACARONI ENZ.**

Broodschotel met appelmoes. (Voor 6 pers.)

12 dunne sneedjes brood (zonder korsten). — 50 gr. boter. — 10 zure appelen. — suiker.

Bereiding. Maak appelmoes van de appelen; besmeer het brood aan beide kanten met de boter en plaats het laag om laag met de appelmoes in een vuurvasten schotel, zóó dat de bovenste laag uit brood bestaat. Laat het in den oven bij matige hitte lichtbruin worden.

Broodschotel met krenten en rozijnen.

(Voor 6 pers.)

10 dunne sneedjes brood (zonder korsten). — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 2 eieren. — 50 gr. suiker. — $\frac{1}{2}$ d. L. cognac. — 100 gr. krenten. — 100 gr. rozijnen. — 50 gr. sukade. — 30 gr. boter.

Bereiding. Klop de eieren 5 minuten met de suiker voeg langzaam de melk en den cognac toe en week in deze massa het brood. Leg het laag om laag met de krenten, rozijnen en sukade in een vuurvasten schotel. Plaats hier en daar een stukje boter; bestrooi het geheel met paneermeel en laat het bij matige hitte in den oven lichtbruin worden.

Wentelteesjes. (Voor 6 pers.)

12 dunne sneedjes brood. — $\frac{1}{2}$ L. melk. — 1 of 2 eieren. — 50 gr. suiker. — 60 gr. boter. — de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen of 1 theelepel kaneel of $\frac{1}{2}$ d. L. cognac.

Bereiding. Klop de eieren met de suiker en de citroenschil en voeg de melk toe. Week in deze massa de sneedjes brood en laat ze op elkaar gestapeld $\frac{1}{2}$ uur staan. Bak ze daarna aan beide kanten in de koekenpan, tot ze lichtbruin zijn.

Appelschotel met resten van koekjes.

(Voor 8 pers.)

12 zure appelen. — 75 gr. suiker. — $\frac{1}{8}$ theelepel kaneel. — $\frac{1}{2}$ geraspte citroenschil. — $\frac{5}{8}$ d. L. rum. — 10 theelepels frambozengeli. — 65 gr. boter. — 65 gr. biscuits. — 65 gr. macronen of bitterkoekjes. — $\frac{1}{4}$ L. room of melk. — 4 eierdooiers of 2 eierdooiers en 10 gr. maïzena. — 25 gr. suiker. — kaneel.

Bereiding. Schil de appelen; hoor ze uit en kook ze voorzichtig gaar. Vul de opening met een mengsel, gemaakt van suiker, kaneel, citroenschil en rum. De appelen worden naast elkaar in een vuurvasten schotel geplaatst en de tusschenruimten opgevuld met de biscuits, de marmelade en stukjes boter. Over dit alles stort men een saus, gemaakt van de eierdooiers, de suiker, de maïzena en de melk of room. Het geheel wordt bestrooid met de fijngemaakte bitterkoekjes.

Perentimbal. (Voor 8 pers.)

250 gr. peren. — $5\frac{1}{2}$ d. L. bessensap. — 125 gr. suiker. — 1 L. melk. — 50 gr. suiker. — 80 gr. gemalen rijst of griesmeel. — 2 eieren. — citroensap.

Bereiding. Kook de peren in de bessensap, zoo noodig met