

3, 3.

DE  
**VERSTANDIGE KOCK,**  
Of Sorghvuldige Huys-houdster:

B E S C H R Y V E N D E,

Hoe men op de beste en bequaemste manier alderhande Spysen  
sal koken / stoven / byaden / backen en bereyden; met de Saussen daer toe  
dienende: Seer dienstigh en profijtelijck in alle Huys-houdingen.

Oock om veelderleye slagh van TAERTEN en PASTEYEN toe te stellen.

Vermeerdert met de

**HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.**

Hier is noch achter by geboeght / de

**VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,**

Onderwijfende / hoe men van veelderhande Druchten / Wortelen / Bloemen en Bladen / &c.  
goede en nutte Confituren sal konnen toemaken en bewaren.



Amsterdam, by Marcus Doornick, Boeckverkooper op den Dygendam  
in 't Kantoor Inct-vat. Met Privilegie.

D