

## K O O C K - B O E C K.

*Aen alle Kocks, en Kockinnen.*

**D**E *Verstandige Kock*, waerschouwt alle *Kocks* en *Kockinnen*, dat sy haer wachten, van allerley stercke en soete France Wijnen in de Saussen te doen, want de foodanige, als Lagonse, Hoogblantse, en Haentjes Wijnen veranderen stracks (soo haest als sy op het Vuur warm worden) alle haer soetigheyt in bitterheyt, en bederven alsoo de Saussen, daerse by komen: doch by aldien men enckelijck Wijn wil gebruycken, moet men nemen Rinse Wijn, of anders by gebreke France Wijnen, die rijfende, dat is, fuurachtigh zijn, als Tossaense, Conjacque of Coutouwe Wijnen, oock Roode Wijn Francois; Maer de *Verstandige Kock* verwerpt alle Wijnen uyt de Saussen, en seyt dat die geestiger, amperder, geuriger en smakelijcker te maken zijn, met Water, Azijn, Limoen sap en Verjuys, yeder na hare eysch.

*Van Salaet-Moes- Kook- en Stoof-Kruyden, Tuyn- en Aerd-Vruchten.*

## Van rauwe Saladen te bereyden.

**N**eeimt Kroppen / Latoulwe / Krul-salaet / Dette ofte kroon-salaet / oock de uytspuytsels van de Paerde-bloemen / oft wilde Cichorape / oock uytspuytsels van Cichorap-wortels / Endivie / of roode en witte Kool / of Komkommers / 't geen men best heeft / ofte in de tijdt is / en een van alle wel schoon gemaectt zijnde / wordt met goede Olie van Olijven / Azijn en Sout gegeten: ober de sommige worden ghebruyckt toe-kruyden / peder tot belieben / doch de gemeene zijn Kars / Nepte / Pozseleyn / Pimpernel / Raket / Dragon / Boteris; oock doet men daer wel ober de bloemen van Buglos / Bernagie / Kroosen en Goudts-bloemen: Men eet dese Sala oock wel met gesmolten Boter en Azijn te samen gewelt / in plaets van Olie en Azijn / tot peders belieben.

## Om Salaet van Sellery te maken.

Neeimt Sallery / supbertse / en haelt het punt van 't mes door de strupcken heen / dan in kout water ghelept / sal schoon krullen / dan gegeten met Olie /

Peper en Sout / de sommige nemen Azijn / ofte een versche Limoen daer ober gedruckt.

## Om Salaet van Artifocken te maken.

Neeimt Artifocken / supbertse van de blaren / en van alle onreynigheyt / dat de bodem supber is / dan in stucken gesneden / en met Peper / Sout / Supcker / Olie en Azijn gegeten. Radijs wort gewassen / geschrabt / en alleen met Sout gegeten.

## Om alderhande gekoochte Sala te prepareren.

Men neemt de herten van de Kroppen / een wepnigh gekoocht / of Cichorap-wortelen / of Biet-wortelen / of krotten / of steelen van Pozseleyn / of steelen van Biet / naer datse wel geschildt zijn / of jonge groene Turckse of Klim-bonen / gaer gekoocht / ofte uytspuytsels van Hop / uytspuytsels van Blier / Ajupn of Looch; oock wel roode of witte Kool / sijn gescherft / en een walletje op-gekoocht / peder na sijn appetijt / en een van allen wel ghekoocht / wort bereyt met Olie van Olijven / Azijn / Sout / Peper; tot de sommige neemt men oock Supcker of Corenten naer belieben.

Om Peulen te stoven.

Neemt Peulen / haelt de draden ter zijden af / en doet die dan in een platte pot / doet weynigh water daer op / schut die dickmaels om / en Boter daer by / laet het t'samen stoven / somtijds doet men der groene Petercely by / kleyn gescherft / is heel goet.

Om Somer-rapen te stoven.

Neemt Rapen aen riepjes kleyn gesneden / dan in een platte pot gedaen met een half kommetje water daer op / laet 'et soo een weynigh stoven / met Boter daer by / ende dickmaels om geschudt.

Om Somer-rapen te stoven, op een ander manier.

Neemt de Rapen als die ghesneden zijn / koochtse eerst op met water / ten naesten by gaer / dan uyt-gegoten op een bergiet-test / de Boter met weynigh Supcker eerst op-gekoocht / dan de Rapen daer by gedaen / en wel omgeschudt / is goet.

Om Tuyn-boonen, Klim- of Turckse Boonen te stoven.

Neemt Tuyn- of Turckse Boonen gesneden / die op-gekoocht tot datse gaer zijn / dan uyt-gegoten om te verlecken / neemt dan gescherfde Petercely met Boter en Sout / een lepel of twee Hamel-sop / t'samen in de pot gedaen dat het wat dooz stoof / dan de Boonen daer by gedaen / dickmaels omgeschudt / men neemt oock wel wat Boon-kruyt daer by / elck na sijn believen.

Om Warmoes te koken.

Neemt schoon Put-water / doet een of twee oubacke ronde Witte-brooden daer in / naer dat ghy veel gelieft te koken / hangt 'et ober 't vuur / en scherft terwyl het Moes van Kervel / Biet / wat

Foelie-bladers / Bernagie of Buglosse / de eerste bladerkens van zwarte Ael-besien en van Gouts-bloemen / oock Parey en Katte-kruydt / een weynigh Spenagie / maer geen Suringh die sou het te vael maken / als het kleyn gescherft is / en het water met het broodt een wijl gesoden hebbende / tot het aen stucken is / doet het dan daer in / en laet 'et soo gaer koken / dan Boter en Sout naer u believen.

Om alderley Groen te stoven.

Men neemt Spenagie / Krop-sala / Endivie / Biet / Surckel of spruyten van kool / ofte Porseleyn ; dit een van allen wel murruw gekoocht zijnde / wordt gestoof met Boter / Foelie / Notemuskaet en Sout.

Om een Kervel-sopje te maken.

Verleest vast en kapt de Kervel heel kleyn / koochtse dan in Soete-melck tot datse gaer is / doet 'er dan 2 of 3 Eperen in / en een goet stuck Boter / maer met de Eperen en Boter moet het niet koken / snijt dan Witte-broodt in een schotel / en giet het daer t'samen op.

Om Aelbessen-sop te maken.

Neemt roode Aelbessen / doetse van de steelen / neemt Winse-wijn / een weynigh water / en een weynigh Boter / met Supcker soet gemaect / dan Witte-broodt in een schotel gedaen / en daer ober ghegoten dat het Broodt weeck wordt / en dan Supcker en Caneel daer ober ghesropt.

Om Bloem- en Savoy-kool te stoven.

Men neemt Bloem- ofte Savoy-kool / naer 't gesuybert en murruw ghekoocht is / en stoofse met Hamel-sap / heele Peper / Notemuskaet / Sout / sonder te vergeten de excellente Boter van Hollandt. Men doet oock wel een doper van een Ep hart

**Hart gekoocht/ en murruw gewzeben daer onder.**

Om Savoy-kool naer de Spaensche manier te prepareren.

Neemt Savoy-kool / naerse wel murruw is gesoden / en in klepne stukkens in de Schotel gelept / boozt warm Hamele-sop met wat Peper op-gekoocht / daer ober gegoten / als dan wel Olie van Olijven en Sout ober gedaen / is smakelijck en goet.

Van Aspergies.

Aspergies worden slechts ghekoocht / niet al te murruw / en dan gegeten met Olie / Azijn / en Peper / of anders met gesmolten Boter en geraspte Notemus-katen.

Diverse manieren om Artisocken te stoven als die wel gaer gesoden zijn.

Neemt wat Azijn en schoon Water/

Boter en gestooten Peper / Noten / en een wepnigh gestooten Beschuyt en Supcker / laet dit soo samen dooz-stoven.

Een ander manier.

Als de Artisocken wel gaer gesoden zijn / neemt een platte pot / doet 'er wat Hamele-sop in / met een scheutje Rense Wijn / Peper / Foelie / Noten / wat fijn gestooten Beschuyt / een wepnigh Sout en Boter / set 'et te stoven met de Artisocken. Oock stooft men die wel met krupm van een oubacken Witte-broodt in roode Wijn geweekt / klepni gewzeben / en dan daer een wepnigh Azijn in / en naer behooren Supcker / Caneel / Noten / Peper en Boter. Men eet oock Artisocken als sy gaer gesoden zijn met een saug van Boter en Azijn / en Peper of Olie : En Azijn / Peper en Sout booz Salaat.

### Van alderley Vleesch.

Om Schapen-vleesch te stoven.

**N**Neemt Schapen-vleesch in groote stukken gehackt / wel gekoocht en geschuynt / doet 'er by lange stukken van Pinghsternakelen / en boozts alderley Moes-krupdt grof gehackt / en wat Peper en Sout ; dit soot samen kokende en stovende / tot het Schape-vleesch wel gaer is / dan met sop en al op-geschept / in een Schotel / daer te vooren Terwenbroodt in gesneden is.

Om een Kalfs-schinckel met groen Kruydt te stoven.

Als 't Vleesch wel geschuynt en wat Sout daer in gaer is / doet 'er dan het gescherfde krupdt by van Kerbel / Biet / en wel Suring / een hant vol of twee Struyfkrupdt / en wel Boter / is goet.

Om geroockt Vleesch met Eyeren te roeren.

Scherft het Vleesch soo klepni als ghy kundt / doet 'et in de pan met Boter / laet 'et heet werden / dan daer Eperen by met Peper / en soo onder een gheroert. Men doet 'er oock wel wat Comijn ober.

Om een Spaense Hutspot te maken.

Neemt Schapen ofte Kalfs-vleesch / laet in stukkens hacken / als een lide van een dupm / geschuynt zijnde / laet 'et wel murruw koken / dan daer Boter en gehackte Petercelie by doende / laet 'et noch eens op koken / op-geschept zijnde / neemt men 2 of 3 doren van Eperen / in Lamoensap klepni geklopt / daer dan ober-gedaen / is heel smakelijck.

Om

Om een Hoen te stoven met Groen.

Neemt een goet Hoen wel gesupbert / laet het met eenighe stukken Schape-bleesch / met weynigh Sout koken / half gaer zijnde / doet daer by in een stoof-panne / wat Sausijsen of klepne Fricke-dillen / oock een goede handt vol Endi-vie / Salaet / Suringh en Sellerp / oock Aspergies / voor al de Boter niet te ver-geeten.

Om een Hoen met Suringh te stoven.

Als u Hoen haest gaer is / neemt men schoon gewassen Suringh met wat heele Foelie en heele Peper / dan een gesouten Lamoen aen schijven gesneden / en half gaer op-gekoocht met het bovenstaende daer by gedaen / en soo t'samen laten stoven met Boter en Verjups / is seer goet / soo ghy 'er begeert Sausijsen en Balletjes by te doen / is niet quaet.

Om een Hoen met Rijs te stoven.

Daer 't Hoen in de stoof-panne half gaer gekoocht is / doet men daer Rijs by met Foelie / en wat Peper / en bykans gaer zijnde / doet men daer schijven van soute Lamoenen en Boter by.

Om een Hoen met Bloem-kool, of gemeene Olipodrigo te maken.

Neemt een Hoen / koocht 'et bykans gaer / en dan bloem-kool oock bykans gaer gekoocht / en Artisocken onder de aert oock eenmael op gekoocht / Schape-bleesch oock bykans gaer / Dypden oock bykans gaer / Endivie oock / Schaeps-voeten oock / Sellerp oock / doch elck bysonder gekoocht; neemt dan uwe stoof-pan / en doet dan alle daer by / stooft 'et tot bykans gaer is / doet 'er dan by klepne Fricke-dille / Sausijsen / Foelie / Notemuskaet / Peper en wel Boter / laet dan t'samen wel stoven tot gaer is: opdissen-de / doet daer by Verjups / Lamoen-sap / ofte versche Lamoenen / de Scho-

tel-rant wel bestroopt met gestampde Beschuyt.

Om een Poelett Fricassé te maken.

Neemt een jongh Hoen / sommige stro-pender het vel af / wascht het schoon / en hacket 'et in stukken omtrent een halve vin-ger groot / doet het in een platte pot / en rupm over doven van water / wel gheschuymt / en dan wat Sout en een weynigh heele Peper daer by gedaen / en soo laten zieden tot dat het gaer is / giet 'er dan het sop meest af / en doet 'er dan wel Boter in en gescherfde Petercelie / en wat gestoten Foelie of Notemuskaet / en laet het soo t'samen frickasieren en dichtwils omroeren: Neemt dan Limoen-sop en 4 / 5 / of 6 doren van Eperen klepne ghe-klopt / en wat van 't selve sop dat daer te vooren af-gegoten is / roert het onder een / giet het dan t'samen in den pot by het Hoen / op het vuur / en roert het gestadigh / dat het t'samen eens op stooft / en dan terstont uyt den pot in een schotel gedaen / en gehachte Petercelie op de rant gestroopt.

Om een Hoen met Oranje-schillen te stoven.

Neemt een Hoen / braedt 'et bykans murruw / trecht 'et van de Spit / neemt Oranje-schillen in quartieren ghesneden / ziedse murruw in water / neemt een schoone pot Rijnse-wijn / doet de Oranje-schillen daer in / en Snycker om soet te ma-ken / doet dan het Hoen daer by / laet 'et sa-men stoven tot genoegh is / dan samen op-geschept / en wel met Caneel-poepet be-stroopt.

Om een Limoen-harsje te bereyden.

Neemt gehackt kalfs-bleesch / gelijk tot Fricke-dillen / doet daer in Notemuskaet / Peper en Sout / als oock schillen van een verse Limoen aen klepne stuk-jens gesneden / doet by yeder yont bleesch

ccii

een dooz van een Ep / een gestoten Beschuyt / en menght het al te samen onder een / maecthet dan op de soyme van een groote Fricke-dil / of op de soyme van een Hart / set 'et te stoben met weynigh water / gaer zijnde / neemt 'er 't vet af / doet 'er by Verjups / Boter / en schillen van een gesouten Limoen / die eerst in water opgekoocht is / laet het samen noch eens opstoben / dan opgedist ; men doet 'er een saus ober van Verjups met dooren van Eperen onder een geklopt.

Om Hoenderen en Duyfkens met Speck te stoven.

Neemt groen edel Vleesch-kruyt met Speck / kleyn gehackt / Peper / Gember en Nagel-poeder daer by / steekt dat in den Dypck / lardeertse oock met Speck / en setse met Water en Boter te stoben / doet 'er Specerpe in / laet 'et alsoo stoben tot het genoegh is / eer ghy die opdist / doet 'er wat Rijnse-wijn of Rijn by / en laet 'et eens optwellen.

Om Duyven te vullen.

Neemt Petercelie en kaptse kleyn / en roert 'er een Ep in / en Boter / Gember / Supcker en Korenten / doet dit in de Dypf.

Om jonge Hoenderen, Kalkoenen of Endtvogels aerdigh te koken.

Wanneerse van haer Ingetwandt wel ghesuybert en ghewassen zijn / vultse en proptse op met Petercelie / koochtse dan slechts met Sout en Water totse gaer zijn. Neemt eenen steenen pan / doet daer wat Verjups en Sout in / en als de Boter gesmolten is / neemt dan de Petercelie ypt 't Hoen / kerstse kleyn / doetse in 't Verjups en Boter / en roert het wel onder een / leght het dan samen in een Schotel / en het Hoen of Endtvogel wat het soude mogen zijn / daer op / is gants delikaet.

Om jonge levendige Duyven in een uur of anderhalf te prepareren.

Neemt Dypben / die den hals afgesneden zijn / doetse in een emmer kout Regen-water / naer een groot half uur in gelegen te hebben / broept de beeren met heet water af / schoon gemaect zijnde / snijdtse in stukken / en dan in een diepe pan met water anderhalf uur gekoocht / 't water afgegoten zijnde / fruytse in Boter / doet 'er een saus op van Boter / ghekerfde Petercelie / dooren van Eperen met Verjups / Foelie en Rotemuskaeten / Probatum est.

Desgelijcks kan men doen met Hoenderen / Capoenen / Kalkoenen / Konijnen en Fesanten als andere / dat al te samen jonck is.

Om een Dy-harst te stoven.

Neemt een gaer gekoochte Dy-harst / doetse in de stoof-pan / doet 'er ghesouten Limoenen (in schijven gesneden) by / wat Foelie / Boter / Rotemuskaet / en geraspt Witte-broodt / en dooren van Eperen. Sommige nemen oock gehackte Petercelie daer by.

Om een gesprengde Dy-harst op de Engelse manier met een Saus te maken.

Neemt Petercelie / scherfste kleyn en doet die in wat Boter / laetse maer eens opkoken / en neemt dan een half bierendeel Spaense kappers en wat Peper / doet 'et onder een / 't is een goede saus om Vleesch in te dopen.

Om een Schapen Dy-harst of hutsput met Artisocken te stoven.

Als 't Vleesch gaer is / soo giet een deel sop af met het vet / en doet dan de boorn van de Artisocken (die eerst in water murruw gesoden zijn) daer by / met een goet stuck Boter en wat heele Peper en Foelie / en laet 'et soo samen opstoben.

A

Om

Om een Schapen Dy-harst, of hutspot met Spergies te stoven.

Als 't vleesch gaer is/ doet 'et vet schoon af/ soo neemt Stoof-spergies/ breekt die af soo veel die mals zijn/ in klepne stukjens/ en schoon gewassen by 't vleesch gedaen/ en soo in 't sop gekoocht/ als 't gaer is/ doet 'er dan Boter met eenige stukjens Notemuskaet by en laet 'et soo stoven/ en dan met lepelen gegeten; sommige doen daer wat Limoen in/ of een handt vol of twee Suringh; soo men dit met heele Spergies wil stoven/ die men om de schotel wil leggen/ soo moeten de Spergies eerst in water op-gesoden zijn/ ten naesten by gaer/ ende dan by het vleesch gedaen als het vet wel van het sop ghenomen is.

Saus tot een gesoden Dy-harst te maken.

Gen Schapen Dy-harst wel gekoocht/ neemt dan een wepnigh Petercelie kleyn gesneden/ een gestoten Beschuyt/ wat Supker en Azijn onder een geroert/ set dat in een Sausiertje daer by/ is seer goet en aengenaem daer toe gegeten.

Om Frickedillen te maken.

Neemt Kalfs-vleesch/ met Kalfs-vet gehackt/ doet daer by Foelie/ Noten/ Sout/ Peper/ kneedet wel onder een/ dan kondt ghy daer van maken soo groot en kleyn als 't u belieft/ oock heel in de panne byaden; veel nemen een wepnigh van de uyterste Schilletjes dun afgeschilt/ van Orangie-appelen of Limoenen/ en daer heel kleyn onder gekerft/ geeft een heel goede geur en smakelijck.

Om Frickedillen te maken sonder net.

Neemt gekapt K. lfs-vleesch/ gestoten Peper/ Foelie/ Notemuskaet/ wat gestoten Beschuyt/ Eperen/ maer laet de helft van 't wit van de Eperen daer uyt blijven/ kneet dit onder een/ en maect 'er langhwerpige Frickedillen af/ en wentelt-

se in het wit van de Eperen/ en als 't water ziedt doetse dan in den pot gaer koken/ en dan in de Boter gefruyt/ zijn heel goet.

Om Frickedillen in Krop-salaet te maken.

Neemt gehakt Kalfs-vlees/ met Kalfs-vet wat better als ordinarij/ en dat wel ghekrupdt met Noten en een wepnigh Foelie/ Peper en Sout na behooren/ kneet wel onder een/ neemt dan soo veel van de malsste Kroppen Salaet als 't u belieft/ en supbert die van de buptenste bladeren/ en dan schoon uytgewassen en de Krop van binnen de bladers wat open gedaen/ neemt dan soo veel Eperen als ghy Kroppen hebt/ maect oock soo veel Frickedillekens/ en doet in 't midden van yder den dooz van een Ey/ leght dan in de Krop en bindt hem met een draedt toe/ en als 't water koocht/ doet 'et in de pot als het gaer is/ kondt dan in 't sop een wepnigh sijn gestooten Beschuyt doen/ en wat Boter/ wat Krups-besien of onrijpe Druyven/ Verjuss/ naer elck sijn believen.

Om Frickedillen noch anders te maken.

Neemt als boven verhaelt/ doch de Limoenen of Orangie-schillen daer uyt latende/ neemt men een stukken Speck langhwerpigh gesneden/ met ongekierfde Petercelie bekleedt/ matelijck dicht/ dat in 't midden van de Frickedillen gheleydt/ wort dan gekoocht en geprepareert als 't behoort/ geeft goede smaect; oock kan men wel Kalfs-vet/ vooz 't Speck nemen.

Om een Achter-bout met Sausisen te prepareren.

Neemt een Bout lardeert die dicht/ met Sausisen gebzaden zijnde/ doet men in de Boter schijven van versche Limoen/ oock wat Pijp-caneel en Nagelen gestoten/ en daer ober gedaen/ is goet.

Gebr.

Gebrade Hoenderen met een sausse op de France manier.

Neemt heel jonge Ajupn/ van de kleynste bollekens geschilt / in water een wassetjen op gesoden / en 't water dan schoon af-gegoten / en Boter upt de bzaedtpan daer in gedaen met wat Derjups of Limoen-sap en Peper / met een weynigh Notemuskaet / onder een gheroert tot het aen de soode komt / en dan over de Hoenderen gedaen.

Om een Capoen of Hoen met Oesters te vullen en braden.

Neemt een goeden Capoen van binnen gesupbert zijnde / dan Oesters en wat fijn gestoten Beschuyt / Peper / Foelie / Noten-poeper / en een dun schijfken of drie-versche Limoenen / dat t'samen gemenght / daer mede gebult / ghebraden zijnde / gebzuyckt men tot saus / niet als het bzaet-bet upt de pan / en wordt goet gebonden.

Om een Endtvogel te stoven.

Neemt een Endtvogel laet met Sout gaer koken / neemt dan van 't selve sop / doet 'er in Boter / Peper en Ajupn / in schijven gesneden en wat gekorven Bleskruidt / laet samen zieden tot het kruyt en Ajupn genoegh is / dan den Vogel daer in gedaen met Azijn en Supcker / laet 'et stoven tot gaer en bequaem is.

Om Saus te maken tot een gebraden Endtvogel.

Neemt Hamel-sop met Ajupn / samen gekoocht tot den Ajupn de kracht quijt is / den Ajupn uptgenomen / dan geharst Witte-broodt in Wijn te weeck gelegen / parffet door een Ceems / te weten / 't Sop en den Wijn met wat Azijns / doet 'er dan Peper en Nagelen by / laet samen zieden / doet 'er Supcker tot belieben by / en een weynigh Safferaen om koleur te

geven / of men koleurt wel met een stuck van een Caroot ofte Biet-wortel / daer by te koken / is goede Saus.

Om een Hase-faus te maken.

Neemt een half pint Derjups / een half dosijn Supcker-koeckens / laetse t'samen een half uur weken / doet 'er dan in wat heete Nagelen / stuckkens Caneel / en eenige blaetjes Foelie / een half loot gestoten Caneel / een handt vol Supcker / of soet naer elcks belieben / een goet stuck Boter of Bzaedt-bet t'samen gheroert tot het dick wordt. Dese Saus is oock seer goet over een gebraden Achter-bout met Sausisen gelardeert / oock wel ongelardeert / als mede over gebrade Konijnen.

Om Saus te maken op gebraden Konijnen.

Neemt roodt gheharst Witte-broodt weeckt in roode Wijn met wat Azijn / doet door een Ceems / en doet 'er Supcker by / dan Boter upt de pan / laet samen zieden / is goet.

Om een Saus over een gebraden Haes, Konijn, of Kalfs-rib, Harte- of Ossen-vleesch te maken.

Neemt een stuck Boter / een halve Roemer Azijn / een Roemer Rinse-wijn / Peper / Nagel-poeder en Supcker / laet dit t'samen zieden tot het bint / dan over het Gebzaedt gedaen.

Om een Saus te maken tot een Haes.

Neemt Supcker of kaneel-koecken met Rinse-wijn en Azijn / doet 'er by Nagel-poeder / Supcker en een weynigh Foelie / laet te samen wel op zieden / dan daer over gedaen / is goet / anders neemt men wel Derjups.

Om Saus op een Haes, op een ander manier.

Neemt een Haes / bzaedt hem bykans gaet /

gaet / set dan in vleesch nat te stoben tot murruw is / neemt dan geharst Witte-broot en weecht 'et in Hamel-sop / doet 'et dan door een Ceem met Rinse-wijn en Azijn / dan Gember / Caneel / Foelie en Nagel-poeder / laet 'et samen koken met Bzaet-bet / dan den Haes met 't sop daer in gestooft / is goet.

Om een Peper-faus te maken op een gebraden Haes, Konijn of Offe-vlees.

Neemt 4 of 5 sueden zwart gheharst Roggen-broodt / weecht het in Bastert / wijst het kleyn / doet het dan door een holle doeck / en stropt wel Peper en gestoten Nagelen op / laet dit 'samen zieden tot het dick genoegh is / en dan op 't Gebzaet gedaen.

Om Saus op Vleesch te maken.

Neemt Hamel-sop / Saffraen / Gember / Boter en Verjups / laet het samen opzieden / doet krupmen van Witte-broot en doren van Eperen wel onder een geklopt daer by / tot samen wel gemenght en gaer is / doet dan ober.

Om Saus op Vleesch te maken, op een ander manier.

Neemt geharst Witte-broot / Vleesch-sop en Azijn / doet door een Ceem / neemt kleyn gesneden Speck / met Azijn / goet gescherst groen krupdt koocht 'samen / 't is een goede Saus.

Om Olypodrigo te maken die goet is.

Neemt een Hoer / een stuck Schapen-vlees / een stuck Verckens-vlees / Kalfs-vlees / in een aerde pot met water op het vuur geset / en wat gekoocht zijnde / 1 of 2 Dupfjes / en een Cepling / en balletjes van gekapt Kalfs-vlees en Sausisen / Swesericken / Vincken / Endibie / eerst opgekoocht / dit alle by het Vlees en Hoer gedaen / en lustigh laten stoben / oock wel Bloemkool / een weynig Foelie en Peper / steelen van Artisoken / Hane-hammen /

als het genoegh gaer is / een ander potsers genomen / en krupmen van een Witte-broot daer in geraspt / en een goet stuck Boter / 2 of 3 doren van Eperen / wat van 't selve sop / Limoen-sop of Verjups / en dat op het vuur geset / slechts geroert tot het koocht / en dan in het sop van de Olypodrigo geroert / en dan voort uyt den pot opgeghast.

Om een kostelijke Olypodrigo te maken.

Neemt een schoone Capoen / Hams-vleesch / Kalfs-vleesch / Runt-vleesch / koocht 'et alle bykans gaer / neemt dan Sausisen / Verckens-boeten / Schaeps-boeten / en een krap van een Vercken / twee Mergh-pijpen / wat balletjes van Kalfs-vleesch / als een Friche-dil / dat samen by een gekoocht tot 'et bykans gaer is / Endibie een wal opgekoocht en Swesericken daer by met Hams-ballen / laet samen met de Endibie in u pot stoben ; daer by heele Peper en Foelie / en stuerkens Muskaet / leght dan de Schaeps ende Verckens-boeten onder / en set het ander Vleesch naer advenant / laet dan samen een half of drie vierendeel vurs stoben / dan 't sap afgegoten / en in 't selve 4 a 5 doren van Eperen gedaen / kleyn geklopt met wat Verjups / wel Boter / en laet samen ophoken ; giet het dan ober alles naer dat ghy het in de schotel gedaen hebt. Neemt oock Carstaniën / Spargies / of Artisoken / naer de tijdt van 't Jaer / doet die oock (gaer zijnde) daer by / stropt op de kant ofte ober u schotel / twee hart gekoochte doren van Eperen / gestoten Beschuyt / en Petercelie onder den anderen gehackt / is goet.

Om een Offen-hutspot te stoven op de Brabantse manier.

Neemt Offen-vleesch / koocht het tot bykans gaer is / dan geschilde Gember / in schijven gesneden met Foelie daer in gedaen / voort gaer gestooft / neemt dan van 't sap / koocht 'er gescherst de Petercelie in met Boter / en giet het dan daer ober.

Om

Om een geacht  
Neemt kleyn  
en / Eperen / we  
een stuck Boter / e  
gheen Nagelen  
in dan sap van

Om een Sp  
Neemt de A  
ghacht met  
Witte-broot  
men / Coeren  
Caneel / doet  
ter in u pot  
mit het Ver  
haden / mer  
tot het gaer is

Om een Capoen

Neemt de Ca  
verckens runt  
foelie / ghecht  
Boter / Hoer  
en stuck Bot  
moen kleyn  
gebonden / en  
'samen gaer  
den doecht daer  
diele op.

Om een Hutspot

Neemt een  
stucken / in u  
neemt dan krup  
nel / Gember  
Mergh uyt Me  
inde de stecken  
tehan een Van  
half u stoben in

Om een

Neemt een Hoer  
koken / van gh  
weech ghegij  
dan Boter



Om een gerecht te maken van Kalfs-vlees.

Neemt kleyn ghehacht Kalfs-vleesch / en 6 Eperen / wel onder een geroert / met een stuck Boter / en geklozben Petercelie en gestoten Nagelen; laet 'et dan zieden / doeter dan sap van Orangie-appelen ober.

Om een Speen-varcken te vullen.

Neemt de Leber en 't Middelfrist / kleyn gehacht met Petercelie / en krupin van Witte-broot kleyn gewzeben / dan Prupmen / Corenten / Nagelen / Muskaten / Caneel / doet het met Schape-sop en Boter in een pot / en laet 'et droogh opstoben / vult het Vercken daer mede / en laet 'et braden / (met krupdt-nagelen bestoken) tot het gaer is.

Om een Capoen op de Spaense wijze te bereyden.

Neemt de Capoen / koochtse met 3 of 4 stuxkens Runt-vleesch / neemt dan heele Foelie / gheschilde Gember / Petercelie / Wortels / Hoogmareyn / Saffraen / en een stuck Boter / heele Peper / en een Limoen kleyn gesneden / en in een doeck gebonden / en t'samen in 't sap gelept / soot'samen gaer gestooft zijnde / neemt dan den doeck daer de Limoen in is / uyt / en disse op.

Om een Hutspot van een Capoen te maken.

Neemt een Capoen / hacht hem aen stucken / in water murruw ghekoocht / neemt dan krupin van Witte-broot / Caneel / Gember / Saffraen / Supcker en Mergh uyt Mergh-pijpen / met wat Valen die de steenen uytgedaen zijn / en schijven van een Limoen / laet hem dan een half uur stoben in een platte pot / is goet.

Om een Hoen te stoven.

Neemt een Hoen / laet het heel murruw koken / dan geharst Boodt in u sop te weeck geleght / en kleyn gewzeben / doet dan Notemuskaet / Nagelen / Gember /

in u sop / met een deel Rijnse-wijn en wat Supcker / laet het dan een half uur te stoben stoben.

Om een jonge Henne te vullen.

Neemt geraspt Witte-broot / en 3 harde doren van Eperen kleyn gewzeben / met wat geroocht Speck / en geroocht Vleesch / wel kleyn gesneden / dan gestoten Foelie / Peper / Gember en een weynigh Saffraen; ende alles wel onder een geroert / de Hen daer mede gevult / dan gestooft met Boter / Wijn / Water / gaer zijnde / wat Verjups en Saffraen in het sop gedaen / dan opgericht.

Om een Asjee te maken.

Neemt hout Gebzaet / 't yn Schapen of Kalfs-vleesch / Hoenderen / Kapoenen / Kalkoenen / Ec. snijt het na u believen / doet daer by Verjups / Limoen-sap / of Wijn / van 't geen ghy hebt / met wat Water / voorts Peper / Foelie en Boter / en stooft het soo tusschen twee schotels.

Om een Hacksee te maken.

Neemt Kalfs of Schapen-vleesch / ghekoocht of ghebraden / hacht het kleyn / doet 'er by schijven van Limoenen / Peper en Notemuskaet / Hamel-sop / Verjups / en wat Boter / en laet het alsoo te samen stoben.

Om Konijnen te stoven.

Wascht de Konijnen schoon / bindtse met het hooft tusschen de beenen / neemt dan twee kommetjes water / en een kommetje Wijn / een weynigh gestoten Peper / Nagelen en Notemuskaet / en setse daer mede te stoben / men doet 'er oock wel Apen by / neemt dan een ghestoten Beschuyt / of geraspt Witte-broot / om het sap wat dick te maken / op het lest doet een goet stuck Boter daer by.

Konijnen op een ander manier.

Koocht de Konijnen gheheel in schoon water /

water/ met wat Sout/ schuyntse schoon/  
ontleestse dan/ en scruptse met wat Boter/  
in de pan datse root worden / doet 'er dan  
een sausje ober van Boter / en wat Azijn  
en Supcker / roert dit t'samen in de pan/  
dat het soo een dick sausje wordt / en giet  
het dan ober de konijnen / het smaect  
wel.

Om een Osse-tongh gereet te maken.

Neemt een Tonge / eerst half / en dan  
in 3 of 4 stukken door gesneden / stoofse  
met wat Sop/ roode Wijn / Boter / Na-  
gelen / Peper / Gember / Caneel / Supe-  
ker en wat Azijn tot het wel genoegh is/  
is goet.

Om een Schapen Dy-harst te stoven met  
Mirick-wortel.

Neemt twee handen vol geraspte Mi-  
rick-wortel/ 4 of 5 lepelen geraspt Witte-  
broodt / menght dit t'samen met Vlees-  
sop / en Azijn soo dick als gestoofde Ap-  
pelen / doet 'er Boter en Supcker by/  
laet het dan t'samen stoven tot het van  
pas dick is / maer laet het Vlees byson-  
der koken in een andere pot / doet dan dese  
Mirick-saus eerst in de schotel / en legt  
het Vlees daer boven op.

Om een Hutspot te stoven van alles.

Neemt een Capoen / Schapen-blees/  
Osse-blees / en Verckens-blees / een Ent-  
vogel of Smient / en Sausisen / dit al t'sa-  
men in een pot te vuur gedaen / van pas  
gefouten en schoon geschuynt en murrut  
gekoocht / dan te samen met langhach-  
tigh sop te stoven geset / met wat Gem-  
ber en Peper / en doet 'er by Savon-kool  
eerst op-gekoocht en dan t'samen laten  
stoven.

Om Kalfs-voeten te stoven.

Neemt Schape-sop / Gember / Ver-  
jups / Safferaen / Petercelie kleyn ge-

hacht / een goet stuck Boter / laet 'et soo  
t'samen stoven.

Om een Saus tot Patrijfen of Veldthoen-  
ders of Duyven te maken.

Neemt harde doren van Eperen/  
krupn van Witte-broodt / wijst het  
heel kleyn / dan Supcker / Safferaen en  
witte Apen / laet 'et t'samen in Schape-  
sop wel opzieden / giet het dan op u Ge-  
bzaedt.

De selve op een ander manier.

Neemt een snee Terwen-broodt / bzaet  
die / en dan geraspt / een half pint Ver-  
jups / en wat gestoten Peper / en heele  
foelie / doet 'er dan een of twee lepels  
Bzaet-bet in / dan geroert tot het genoegh  
is / giet 'et dan op het Gebzaedt : Dese  
Saus is oock goet ober ghesoden Artis-  
socken.

Om een bequame Saus te maken.

Neemt krupn van Witte-broodt / en sijn  
gestoten Amandelen / Verjups / Supcker  
en wat Gember / dit t'samen wel opge-  
koocht / is een goede Saus.

Om een Gans te benemen de geyle  
smaeck.

Neemt een Gans die wel schoon ghe-  
wassen is / steecht daer een geele Wortel  
in / laet die een of twee uren koken/  
neemt dan de Wortel daer upt / en vultse  
na u believen / steecht die dan aen 't Spit/  
en laetse bzaeden totse gaer is / ghy sult daer  
geen gepliept aen pzoeben.

Om een ghebraden Gans of Endtvogel  
te vullen.

Doet al het vet dat los in de Gans is/  
upt / neemt een Terwen-broodt van  
2 stupbers / sijn daer de kofstien af / raspt  
het kleyn / een half pont Korenten / ander-  
half loot Caneel / twee volle lepelen Supe-  
ker /

ker / een goet stuck Boter / met een wep-  
nigh Rinse-wijn ghemenght / doch soo  
dzoogh als 't mogelijk is / dat het maer  
even door nat is / 't sal goet vulsel zijn.  
Men vult de Gansen en Endtbogels  
oock met Karstanien / daer de schillen  
en vliesen zijn af-ghedaen / met Boter  
daer by.

Om Kalfs-ooren te backen.

Neemt gaer gehackt Kalfs-blees / doet  
daer by Noten / Foelie / Suicker en 2  
of 3 doren van Eperen t'samen geroert /  
neemt dan gesneden Witte-broot / en doet  
het bovenstaende op het broot / en soo t'sa-  
men in een pan gebacken in de Boter.

### Van alderley Visch.

Om een stuck Steur te braden.

**N**eemt'er de vin en de schobben af / be-  
steekt het met Krupdt-nagelen /  
laet 'et braden; dzopt 'et wel met Boter /  
gaer zijnde neemt het van 't spit / doet 'et  
in een pot / en stoost het dan eens op met  
Rinse-wijn / Azijn / Caneel en Noten / soo  
opgerecht is goet.

Om een Brasem aen 't spit te braden.

Neemt een Brasem die kupt heeft /  
naerse schoon gemaeckt is / snijdt den buyck  
open en de kupt alleen uytgenomen / die  
gehackt met doren van Eperen / Peter-  
celie / Noten / Foelie / Peper en Boter /  
dan t'samen weder in gedaen en den Bra-  
sem weder toe-genaeyt / ghebraden zyn-  
de / neemt van de Boter uyt de pan / doet  
daer 2 of 3 Ansioben in / en wat Verjuys /  
laet 'et opwellen en koken tot den An-  
siovis ghesmolten is / dan in het opdif-  
sen stropt wel Grego op de rant van u  
schotel.

Om een Staert van een Snoeck aen 't spit  
te braden.

Neemt Ansiobis / ofte Pikelharingh /  
lardeert den Staert daer mede / en  
soo aen 't Spit gaer ghebraden / de  
Saus / is Boter uyt de pan / Ansiobis  
of sijne suckerens Haringh met Ver-  
juys ofte Limoen-sap op-gewelt / aldus

brædt men oock wel de Staert van een  
Kabbelsau.

Om een Snoeck te zieden op de Spaense  
wijse.

Neemt een Limoen / snijts in schij-  
ven / doet die in een potjen met wat Rinse-  
wijn / Water / Boter / Gember / Saf-  
seraen en Nagelen / laet dit t'samen sto-  
ven tot het genoegh is / doet het dan in  
een schotel / en legt 'er den ghesoden  
Snoeck in.

Om een Snoeck of Karper blaeuw te  
zieden.

Neemt een Karper of Snoeck / klooft  
hem door / giet Azijn daer op / als dan  
't water met Sout kookt / doet den Snoeck  
daer in / en koocht hem heel hardt hy sal  
blaeuw zijn / aldus kondt ghy oock een  
Karper koken / en om geheel blaew te  
hebben / koken de sommige hem wel in  
half Water en half Rinse-wijn.

Om een Snoeck anders op de Fransche  
manier te prepareren.

Neemt een Snoeck / in water gekoocht  
met wat Azijn / en van pas gesouten / dan  
Speck aen taerlingen ghesneden / en tot  
het root is / in de Boter gefruyt / in een  
pot gedaen zijnde / doet 'er by wat Sop /  
Rinse-wijn / Azijn / Foelie / Peper en  
Gember / laet het zieden tot 't wel gebon-  
den

den is / leght dan de Snoeck daer in / en soo opgerecht.

Om Salm te stoven, op een ander manier.

Doet de schobben van de Salm / en wastse schoon / neemt dan een tinne kommetje water / en een kommetje Wijn-azijn tot een snee Salm / raspt een stuck Cerwen-broodt / en wat heele Peper / een halve Notemuskaet / een wepnigh ghestoten Foelie / geen Sout / doet dit in een platte pot / laet 'et t'samen stoven / doet 'er een wepnigh Boter by / daer na als 't wat gestooft heeft.

Om een Karper te stoven op de Hoogduytsche manier.

Neemt een Karper wel schoon ghemaeckt / en dat bloedt wel bewaert / gespouwen en aen stucken gesneden / doet dan 't bloet in een pot met een pint Rijnsewijn / en wepnigh Azijn en Water / ronde schijven van Ajupn / fruptse eens op in de Boter / doet dan by de Karper / wel Nagelen / Foelie / Notemuskaet / Safragen / en een goet stuck Boter / laet 'et soo samen stoven / probatum est.

Om Kabbeljau te stoven.

Neemt de moten / leght die in een tinne schotel / niet wel overdeekt met water / stropt daer ober wat gestoten Peper / en heele Foelie / een wepnigh Sout / en wat gestoten Beschuyt / en wel Boter / laet dit soo t'samen een uur of anderhalf stoven / onder en boven met vuur / als 't gestooft is / doet 'er dan een versche Limoen of Limoen-sap ober / het laet hem dan wel eeten. Op dese manier stooft men oock Heplbot / Seelt en Doren / en een Staert van Schelvis / oock Palingh.

Om Bond-ael te maken.

Spout de Ael open / en schoon gewassen / neemt Suringh / Kerbel / en Petercelie / wat Rijs / en wepnigh Foelie / soo toe gebonden in water gesoden / en wat

Sout daer in / als de Ael drijft / dan wyt gedaen op de vergiet-test / en een saus van Boter en Azijn / met een Ep daer ober gedaen / is goet.

Om een Palingh te stoven.

Neemt een Palingh / schoon gewassen en in stucken gesneden / doet 'er by water / Boter / Gember / Ajupn / luttel Sout / laet 'et samen stoven tot 'et genoegh is / dan gescherfde Petercelie en Blesch-kruydt in de pot gedaen / laet 'et dan noch een wepnigh koken / en dist hem op.

Om een Hutspot van Steur te maken.

Neemt Steur / koochtse / en gietse eens af / dan boots gaer gekoocht en wel gesouten : neemt wat van 't sap / met Rijnsewijn / Gember en Supcker / wat Azijn / Notemuskaet en Foelie / en dat t'samen gesoden / is een goede Saus.

Om een Saus te maken over gesoden Steur.

Neemt jonge Ajupn / in Boter gesoden / Kerbel / Petercelie / Peper en Wijn-azijn / laet dat t'samen opzieden / 't is een goede Saus.

Om gefoute Salm te prepareren.

Neemt moten van een vinger dick / leghtse 18 uren in Regen-water te week / en tusschen beyden eens verbercht / hangt dan schoon Regen-water ober / en laet het koken ; den Salm daer in gedaen en wel geschuynt / als de soode daer ober gegaen is / is genoegh / want langh ghekoocht / soo verliestse haer bettigheyt ; men eetse met Azijn / of met Boter en Azijn gewelt.

Om Kreeften of Krabben te zieden.

Neemt Water / Azijn / Sout en Peperpoeder / laetse t'samen wel koken / doet 'er dan de kreeft of krab in / hy sal schoon van koleur zijn.

Om

Om een goet gericht van Krabben of Kreeften te maken.

Neemt (naer dat 'et wel gekoocht is) alle de vuylichheit uyt de Krab of Kreeften / doet daer Petercelie sijn gescherft / Peper / Foelie / Noten / en Boter by / roert t'samen tot 'et gaer is / als dan Limoen-sap of Verjups daer by gedaen ; als 't een Krab is / roert of stooftmen 't meest in sijn eygen schelp.

Om Oesters of Mosselen te stoven.

Neemt Oesters of Mosselen (maer de Mosselen moeten oock levendigh uyt de Schulp gedaen zijn) doetse in een Scha-

tel / setse op een Confooz ; doch soo de Mosselen eerst gekoocht zijn / soo doet 'er wat Water en Azijn / of Verjups by / maer anders niet / dan wel Boter en Foelie daer by gedaen / en soo laten stoven tot 'et gaer is / dan wat Limoen-sap en sijn gestoten Beschuyt daer by gedaen.

Om Mosselen in de Pan te backen.

Neemt Mosselen / doetse levendigh uyt de Schulp / leghtse op een Vergiet-test / dat het sap wel afdoopt / dan in Tarwen-meel met wat Sout gewentelt / en in Olie ofte Boter gebacken en met wat Verjups geyeten / is goet voor diese magh.

Van alderley Geback, Gekoock, &c.

Om een leckere Kandeelt te maken.

Neemt een pint water / en een pint Rijnse-wijn / en slaet 6 Eperen heel kleyn sonder de Haen / en roert het onder malkanderen / set het op 't vuur / tot het aen de kooch komt / doet 'er dan wel Supker / Foelie / Notemuskaet / Caneel / en Nagelen by / 't is goet om te drincken ; sommige doen dat wel ober een gestooft Boen voor saus / oock harst mender wel Witte-broodt in om te eeten ; sommige doender wel Boter in.

Om een Vlaey te maken.

Neemt een pintse soete Melck / laet het eens opkoken / roert het tot het ten naesten by kout is / neemt dan 8 Eperen / de Vanen wel uyt-gedaen en kleyn gheklopt / met een half mutsjen Koofse-water / twee lepelen Supker / en doet het dan onder een met de Melck / in een schotel of Dlap-pan / set 'et op weynigh vuur / maer boven op het deksel wat meer vuur / en laet soo staen stoven tot het stijf is / maer het moet niet koken.

Om een Appel-vlade te maken.

Neemt Guldelingen geschilt en in stukken gesneden / doetse in een pot met Water / Rijnse-wijn en Boter / laetse alsoo staen smoren / wijfse dan wel in stukken / doet 'er dan by half soo veel Witte-broot / 5 doren van Eperen / Gember en Supker onder malkander ghemenght / 't is goet.

't Selve anders.

Neemt suure Appelen aen schijben gesneden / in de panne gebraden / alsse gaer zijn / neemt dan de krum van 2 Witte-brooden / en weekt die in een kornmeken Karnemelck / en dan kleyn gewreven / neemt 6 Eperen / 2 lepelen Supker / onder een gemenght / doet dat op de Appelen en dectse toe / op 't deksel leght vuur / en onder de schotel oock vuur / is goet.

Om op een ander manier Appel-vlade te maken.

Neemt Appelen / Peper-koeck / Water / Gember / Peper / Caneel en Nagelen / en soo menigen pot Melcks als ghy daer

daer in doet/ soo dikmaels doet'er 14 Eperen in / en tot elcke pot Waters een Muscate / Supcker en Eperen / dan kondt ghyse soo groot en kleyn maechen als 't u belieft.

Om een lieffelijcke Appelde Melck te maken.

Neemt Neghten-Appelen geschilt / en de kilockhupsen wel uytgesneden / doet die in een pot met wat Boter en Koozwater / laet dat soo kleyn koken als pap / wijst het gestadigh met de lepel / en doet'er dan een weynigh Carwen-meel in / doet'er dan naer adbenant Karnemelck by / laet het t'samen koken dat het is als soete Kroom / en dan wat Supcker en Witte-broot daer in gedaen.

Om een Appel-bryken te maken.

Neemt Broot-Supcker / en Beschuyt daer in gestoten / 4 Eperen geklopt / daer in dat dicke is / Carwen-broot geraspt / en dat in een koecke-pan in de Boter gedaen / dat wat koftjes is / daer dan dat Appel-bryken in gedaen / en dat laten backen als een ander koeck / met een schotel gedeckt.

Om een Vlayken van Citroenen te maken.

Neemt 't sap uyt de Citroenen / en van 8 Eperen de doren / doch maer van 4 het wit daer by gelaten / een halve stuyver Witte-broot geraspt / en dan een pint soete Melck en Supcker naer adbenant / niet hardt / ofte weynigh moet ghyse laten koken.

Om Spaense Pap te maken.

Neemt een half pont Rijs-bloem / een half pont Broot-supcker ghestoten / een menegle soete Melck / een mutsje Koozwater / roert het wel onder een / dat het effen is / en geen klonten in zijn / set het op 't vuur / en roert het gestadigh / laet het

soo langh koken tot dat stijf begint te worden / scheidt het dan in schotels op / het smaeckt heel wel.

Om Room-pap te maken.

Neemt 12 doren van Eperen / een pint Kroom / de Eperen door een teems gedaen en wel met den Kroom ghemenght / en dan Koozwater en Supcker naer behooren daer by gedaen / set dit op 't vuur / en roert het soetjes / tot dat het dick wort / maer moet niet koken / of het soude schiften.

Om Room van Rijs te maken.

Neemt een mengelen Kroom / 2 handt vollen Bloem van Rijs / witte Supcker en Carwen-meel van pder 8 loot / een door van een Ep in Koozwater geklopt / roert dit alles wel te degen onder den voornoemden Kroom / en set 'et op een kool vuur / stadigh roerende / dat het soo dick wort als Water-pap.

Om Rijs-koeckken te backen.

Koocht Rijs in soete Melck heel dick / dat de korelen heel blijven / laetse houdt worden / doet'er dan wat Saffraen in / een weynigh Caneel met ghestoten Beschuyt / dat in Kooze-water gheweecht is / en Supcker / en acht of tien Eperen / en Kooze-water naer adbenant / den Rijs roert daer onder / en dan in Boter gebacken / en Supcker daer over geraspt.

Een ander manier van Rijs-koeckken te backen.

Neemt een vierendeel Rijs / half gaer gekoocht / 3 Beschuyten / 4 Eperen / een vierendeel Corenten / Supcker / en Pijpkaneel met Kooze-water onder een ghe-roert / maecht'er koeckjens van / in de panne gebacken / rupin van Boter / zijn goet.

Om

Om Deuse Geertjens te backen.

Neemt vier oubacke ronde Witte-  
brooden fijn gheraspt / tot elck Broodt  
een Ey / menght het met soete Sroom/  
doet 'er in Sroose-water / Caneel en Sup-  
cker / een kopken gesmolte Boter / dit  
onder een geroert / dan voort in Boter  
ghebacken / want anders soudense neer  
slaen.

Om groene Bladen te backen.

Neemt jonge bladeren van Buglosse/  
Bernagie / of Scarlay / en bzeecht die  
den steel af / en doet de ribben midden upt  
het blad / sonder dat te bzeecken / wast  
de bladeren / en leght die te versijgen / en  
neemt dan geklopte Eperen in een blacke  
schotel / en doopt de bladen daer in / en  
leght dan twee bladen tegens malkan-  
deren / de rupge zy buyten / dan in de Bo-  
ter ghebacken / en Supcker daer ober  
geraspt.

Om Struyf-koecken te maken die  
goet zijn.

Neemt alderley Warmoes-kruydt en  
wat Venckel / Oil / Mast / Kierbel / Fio-  
le-bladen / Kerpvaern / Water-kars / Su-  
ringh / Betonie / Leberkruydt / Cichoray /  
Spinagie / en de bladeren van zwarte Mel-  
besien / wat Peray / Goutsbloem-kruyt /  
Madelibe-kruydt / scherft het wel te sa-  
men / en gemenght met Eperen / en sijne  
gestoten Beschuyt / en dan gebacken zijn-  
de / zijn gantsch smakelijck.

Om een Appel-struyf te backen.

Neemt 12 Rabau-appelen / snijt die in  
stuckkens als tot een Caert / doetse in een  
platte pot met een goet stuck Boter / en  
wat Supcker / en dickmaels omgeschut  
maer niet te roeren alffe nuerruw worden/  
doet 'er dan 4 of 6 Eperen kleyn geklopt  
onder / neemt dan een pan met Boter / en  
als de Boter begint te bzaden / soo stropt

wel dick fijn ghestoten Beschuyt / met  
Supcker en Caneel onder een gemenght/  
ober den bodem dat die bedeckt is / doet  
dan de Appelen daer op ; dan weder be-  
stropt met de verhaelde Beschuyt / tot de  
Appelen bedeckt zijn / doet dan een wey-  
nigh vuur op het decksel / en laet het soo  
backen.

Om een Speck-struyf te backen.

Neemt dunne stuckkens Speck in de  
pan / en dan 2 of 3 ronde oubacke Witte-  
brooden / de kofsten afgesueden / en dan  
in soete Melck laten weken / als 't ge-  
noegh is / in een platte pot gewzeven tot  
het kleyn is / 6 of 8 Eperen daer onder ge-  
roert / en soo op het Speck gedaen en ge-  
backen.

Om Groeninger Pannekoecken te backen.

Neemt een pint Cerwen-meel / drie  
Eperen / een vierendeel Korenten / en wat  
Caneel / dit soo in Boter vet gebacken /  
is goet.

Om gemeene Pannekoecken te  
backen.

Neemt tot yder pint Cerwen-meel een  
pintje soete Melck en 3 Eperen / sommige  
doen daer wat Supcker in.

Om de beste slaggh van Pannekoecken te  
backen.

Neemt 5 of 6 Eperen kleyn geklopt /  
met schoon stroom-water / doet 'er dan  
by Nagelen / Caneel / Foelie en Note-  
muskaet / met wat Sout / bestaet 'et  
dan met Cerwen-meel soo dick als 't is  
bekiest / backitse en stroptse met Sup-  
cker ; 't wordt met stroom-water gedaen /  
om datse met Melck of Sroom tay  
worden.

Om Wafelen te backen.

Neemt tot yder pint Cerwen-meel  
een pintje soete Melck / een tinne kom-  
meken

meken ghesmolten Boter / met 3 of 4 Eperen / een lepel Gist / wel onder een geroert.

Om Oblien te backen.

Neemt een pont Terwen-meel / een loot Caneel / een half loot Gember / 2 Eperen / een half bierglaesje Rijnse-wijn / een stupber Hoogwater / een kommetje Boter sonder Sout / een weynigh Supcker : dit in lauw water beslagen / op de dichte als Panne-koecken / en alsoo in 't pfer gebacken / is delicaet.

Om Olie-koecken te backen.

Neemt tot 2 pont Terwe-meel / 2 pont lange Hoosijnen / als die schoon gewassen zijn / laetse in lauw water wat staen zwel len / een kop van de beste Appelen / schilt die en snijste in heel kleyne stucckens / de kloekhupsen wel upt gedaen / een vierendeel of anderhalf gepelde Amandelen / een loot Caneel / een vierendeel loots witte Gember / een weynigh Hagelen / dit wel onder een gestoten / een half kommeken gesmolten Boter / een groote lepel Gist / en niet wel een pintje lauwe soete Melck / want het moet heel dick beslagen zijn / dat het beslagh noch tay om de lepel blijft / en dan alle het andere daer in geroert / en soo laten rijzen / neemt daer toe een mengelen van de beste Raep-olie / doet daer in een koyst Broodt / een halve Appel / set 'et op het vuur en laet het uptbranden / keert het Broodt en Appel altemiet om / tot het zwart en hart wort / gieter dan een schootjen schoon water in / en laet het dan in de lucht kout worden / en daer naer weder op 't vuur geset / als ghy die wilt ghebruycken.

Om Koeckens te backen van Eyeren, of Poffen-broodt.

Neemt Broodt dat een dagh 3 of 4 oudt

is / raspt het heel kleyn / en set 'et dan in soete Melck te weecken tot dat het dick en wel uptgedijt is / neemt dan wat Hoosse-water en Supcker / en 6 of meer Eperen naer ghy veel Broodt hebt (sommige nemen oock wat Korenten en Caneel daer by) en dan in Boter gebacken / yeder soo groot alst hem belieft.

Om een Poddingh te backen die delicaet is.

Neemt 13 groote Beschuyten fijn gestampt / een half pont Kalfs-bet aen doebelsteentjes gesneden / dan in een platte pot gedaen / en daer onder een Notemuskaet geraspt / een halve lepel Gember / een weynigh Sout / en dit te samen onder een geroert / en dan gemenght heel droogjes met warme soete Melck / daer het Kalfs-bet eerst warm in ghemaect is ; doet daer dan by een half pont Korenten / 10 Eperen / ruym een vierendeel ponts Terwen-meel / een halve tinne lepel vol Gist / de pan dan met koude Boter bestreken / en een uurtje in de warme pan laten rijzen / en dan voozts afgebacken.

Om een Poddingh te koken die ongemeen goet is.

Neemt anderhalf pont Terwen-meel / drie vierendeel Korenten / schoon gewassen / een half pont Ossen-bet van 't Pierbet / kapt het heel kleyn / 3 Eperen / anderhalf Notemuskaet / kleyn geraspt / een weynigh Sout / menght het met een weynigh soete Melck / soo droogh dat men het kneet als een Broodt / en bindt het dan in een schoone doeck / wel stijf / en snijst het dan in een pot ziedent water / en laet het twee uren koken / dan is 't gaer.

Van



## Van alderley Taerten.

Om Deegh te maken tot Taerten.

**N**emt Cerwen-meel / Boter / Hooswater / Supcker / ende een weynigh Eperen van peder na behooren.

Om een Deegh-korst te maken sonder Boter.

Neemt een vierendeel pondt sijn Cerwen-meel / en doet het in een aerde Pot / bacht het in den Oven met het Broot / maect dan met de doren van 2 of 3 Eperen / en een pint Hoos / een Deegh / daer onder stotende een half vierendeel sijn gestoten Broot-supcker / en soo sult ghy het Deegh korst maken sonder Boter of Vet.

Om Amandel-taert te maken.

Neemt een half pont gepelde Amandelen / een vierendeel Supcker / 3 heele Eperen met het wit / en noch 3 doren van Eperen / een half vierendeel soete Boter / Hooswater soo veel als genoegh is om de Amandelen kleyn te stoten : Op de plaet daer ghy die op bereyden wilt / stropt die eerst wel met Cerwen-meel.

Om een Peer-taert te maken.

Neemt 12 geschilde Peeren van de smakelijckste / Korenten en Supcker van peder een vierendeel / 6 loot Boter / Gember / Caneel van peder een half loot / in een korst als vooren verhaelt is.

Om een Appel-taert te maken.

Neemt van de beste Appelen / schiltse en snijtsse in vierendeelen / de kloekhupsen daer upt gedaen / koochtsse met Rinse-wijn in een aerden pot / tot datse dick wordt / doet 'er by een goet deel Supcker / gestooten Caneel / poeper van Sandelhout / Hooswater / wijft het altesamen met een houtte lepel door een omgekeerde Ceemg / doet 'et in de korst / en bachtse dan in den Oven / 't sal goet zyn.

Ander manier om een Appel-taert te backen.

Neemt een pont Meel / 4 lepelen water met 2 of 3 lepelen Supcker / dit opgekoocht als een Sproop / doet daer by een Ep / voorts soo veel Boter tot datmen daer een bequame Deeg van kan maken / dit geeft een goede korstie : Voorts neemtmen 20 of 25 goede Appelen na die groot zijn / geschilt en kleyn gesneden / doet die in een aerden pot / met Boter daer by / op 't vuur geset / en dickmael omgeschut tot die gestoncken zijn / dan die in u korst gedaen tot de Boom bedeckt is / dan weer Supcker / Korenten / en Boter / dan weer Appelen tot u korst vol is / en dan op 't vuur gedaen.

Om een Appel-taert te maken, op noch een ander wijze.

Neemt Appelen / schiltse en snijtsse aen vierendeelen / en doet 'er de kloekhupsen upt / en dan noch aen kleyn der dunne snippers gesneden / drie vierendeel Korenten schoon gewassen / en drie vierendeel Supcker / een loot gestoten Caneel / dan den Deegh in de pan gelept / en eerst Appelen daer in ghestropt / dan Korenten / Supcker en Caneel / en stucken Boter / en dit soo al met lagen gelept tot de pan vol is ; sommige doender oock wel gestoten Amijs-zaet in / dan een deeksel van Deegh daer boven op / en hier en daer een gat in het deeksel gesneden / en soo met vuur onder en boven laten backen.

Om een Appel-taert op de Waelsche manier te maken.

Neemt geschilde Appelen / gerepnicht van 't kloekhups / ziedse in Rinse-wijn wel gaer / doet 'er by Boter / Gember / Supcker / Korenten / Caneel / altesamen wel gekoocht / roert 'er dan 2 doren

van Eperen in / leghtse in u Deegh / en  
bachtse in den Oven als booren.

Om een Kerffe-taert te maken.

Neemt van de schoonste Kerffen / en  
naer ghy de kofst ghemaect hebt / be-  
stroot en bedeckt den bodem met Sup-  
cker / leght 'er een laegh Kerffen op / en  
dan weder een laegh Supcker / tot dat  
de Taert-kofst op-gevult zy / niet verge-  
tende Caneel / dechtse dan toe / en laetse  
soo gaer backen. Op diergelijke manier  
keunt ghy oock een Taert van Krups-  
besien / Mel-besien / Aerd-besien / Barbarisse  
Pruymen / ende alle weecke vruchten  
maken.

Een Kerffe-taert op een ander manier.

Neemt derdehalf pont Kerffen / doet 'er  
de steenen upt / over een platte pot (op  
dat het sop niet verloren gaet) 3 Beschup-  
ten gestoten / drie vierendeel Supcker /  
een loot ghestoten Caneel / roert dit t'sa-  
men onder een / en leght het dan in den  
Deegh / in de Taert-pan / en daer stukjens  
Boter boven op / dechtse met een deksel  
van Deegh toe / daer hier en daer maer  
een kleyn gaetjen in is / anders loopt het  
sop daer upt.

Om een Kervel-taert te maken.

Neemt kerbel van de eerste snee / ende  
die kleyn gekerst / 't sap wat uptgeduwt /  
dan ghemenght met Boter / Korenten /  
Supcker / gestoten Beschuyt / Caneel en  
Hoog-water / met 6 of 8 Eperen / dan in de  
kofst gelept en gebacken.

Kervel-taert op een ander manier.

Neemt jonge kerbel / van d'eerste snee /  
verleefse / wastse / en kaptse kleyn / doet 'er  
een half pondt Korenten in / 6 / 7 / of 8  
Eperen / neemt dan een half pintjen soete  
Melck en een supber oubacke Witte-  
broot / snijt 'er de kofsten af / en raspt het  
kleyn / doet het dan in de Melck / en

koocht 'er een dicke pap af / een goet suet  
Boter moet in de pap gedaen zijn / ter-  
wijlse koocht / en dan onder de kerbel ge-  
roert / dan Supcker met wat gesmolten  
Boter / en soo het te dun is / stoot 'er een  
Beschuyt of twee in / leght het dan in den  
Deegh in de pan / en siropt 'er ghestoten  
Caneel ober / dan een ghetralijt deksel  
daer op-gemaect / en soo met vuur onder  
en boven laten backen / ende als die op  
Tafel komt / Broodt-supcker daer ober  
geraspt.

Om een door-nepen Appel-taert te  
maken.

Neemt Appelen / kleyn ghekapt / en  
doet 'er by doren van Eperen / Caneel en  
Supcker / en gesmolten Boter / menght  
dit onder een / leght het in Deegh / en laet  
het backen.

Om een Vlees-taert te maken.

Neemt gesoden Kunt-bleesch / Schapen  
of Kalfs-bleesch / hakt het met 'et Hier-  
bet wel kleyn / doet 'er by doren van  
Eperen / Gember / Caneel-poeder /  
Sout en Supcker / bachtse in u kofst /  
't is goet.

Om een Mergh-taert te maken.

Neemt Mergh upt de beenderen / en  
wit Doeyer-supcker / Caneel-poeder en  
Gember / met gehakt Kalfs-bleesch en  
Corenten / menght dit wel t'samen on-  
der een / hakt het dan in Deegh / 't is  
bequaem.

Om een Citroen-taert te maken.

Neemt 't buptenste geel van 4 Citroe-  
nen geraspt / en 6 suure Appelen daer on-  
der / en 6 doren van Eperen / de helft van  
't krupin van een halve supbers Witte-  
broodt / een weynigh Boter / en sijne ge-  
raspte Supcker / en backt het.

Om een Sucade-taert te backen.

Neemt 2 Mergh-pijpen / 3 of 4 Swese-  
ricken /

rieken / Oer-  
men ghegapt /  
rade kofst ge-  
ken / Hoogwater  
der gerast / wat  
geeten / wat C  
in / dan in d  
in gebacken.

Om een

Neemt ee  
van Eperen  
water / en  
diekte te ker  
kolen / wel  
als 't gesode  
en laet het bo  
is / doet 't da  
backen.

Om een

Neemt be  
en van Epe  
Boter / ma  
het in u kofst

Om een

Neemt K  
in de Taert  
Supcker / Su  
en half uut ge

Om een

Neemt P  
doetse doop en  
doren van Epe  
Nagelen en ge  
kofst / bachtse  
har ober gefico

Om een Spenag

Neemt Spenag  
Kofst-rij / doe

ricken / 6 doren van Eperen / en dat t'samen ghehackt / oock een half pont Sucade kleyn gesneden / Supcker / Pingelen / Hoogwater / en 3 Eperen daer onder geroert / wat Spaense Wijn daer dooz gegoten / wat Caneel / Nagelen / Gember / dan in de koest gedaen / en een half uur gebacken.

Om een Room-taert te maken.

Neemt een pint soete Room / 4 doren van Eperen / kleyn gheklopt met Hoogwater / en wat Carwe-bloemen om wat dichte te krijgen / koocht dit in de pan op kolen / wel roerende dat 'et niet aenbrant / als 't gesoden is / doet 'er wel Supcker by / en laet het voortz zieden tot 'et ghenoech is / doet 'et dan in u Deegh / en laet 'et backen.

Om een Kaesjes-taert te maken.

Neemt versche Room-kaeskens en doren van Eperen / met Terwen-meel en Boter / maect een Deegh daer af / leght het in u koest / 't is goet.

Om een Abricose-taert te backen.

Neemt Abzicosen / schiltse / en leghtse in de Taert / doet dan daer op Caneel / Supcker / Sucade / en wat Boter / en dan een half uur gebacken.

Om een Pruyme-taert te maken.

Neemt Pruymen / koochtse murrutw / doetse dooz een Ceemg / stoffeertse met doren van Eperen / Supcker en Caneel / Nagelen en gesmolte Boter / doetse in u koest / bachtse sonder schil / dan Caneel daer ober gestropt.

Om een Spenagie-taert groen van koleur te maken.

Neemt Spenagie / koochtse tot pap in Rinse-wijn / doetse dan dooz een Ceemg

soo stijf als ghy keunt / doet dan Hoogwater daer by / veel Supcker en Caneel / en koocht het dan tot 'et soo dick wort als Marmelade / koel zijnde / doet het dan in Deegh / als vooren verhaelt / en 't sal seer groen en smakelijck zijn.

Om een Schoen-maekers Taert te backen.

Neemt suure Appels / schiltse / en aen stucken gesneden en gaer gekoocht / wijst die kleyn / neemt dan Boter / Supcker / en Korenten / peder na sijn belieben / en dat samen met 4 of 5 Eperen daer in geroert / neemt dan geraspt Carwen-broot / en doet dat onder in een schotel / daer op u Appelen geleght / doet 'er weer geraspt Carwen-broot boven ober / en dect het dan toe met een deksel van een Taertpanne / en buur daer op geleght / maect een goede koeste.

Om een Taert van Kalfs-tongen te maken.

Neemt een Kalfs-tongh gaer gekoocht en ghesupbert / dat 'er niet aen is als Tongh / hacht die kleyn met 12 geschilde suure Appelen sonder kloek-hupsen / doet daer by een gestoten Beschuyt / drie vierendeel Korenten / een Rotemuskaet / Gember / en Caneel / met een weynigh Supcker / doet het dan in u koest te backen / en ghy sult het bevinden delicaet.

Om een Taert van Kalfs-voeten te maken.

Neemt murrutwe Kalfs-voeten / hachtse heel kleyn met harde doren van Eperen / stoffeertse met Caneel / Gember / Korenten / Supcker / en gesmolte Boter / dat al te samen onder een geroert met Rinse-wijn / Sucade / en Pingelen / en dan een half uur gebacken.

Van

## Van veelderley Pasteyen, met hare Saussen.

Om een Venesoen-pastey te maken.

Neemt Offe-bleesch / een wepnigh ge-  
broyt / dan een nacht in Wijn-azijn  
geleght / daer naer wel gelardeert met  
Speck / in Sout en Peper gewentelt / en  
dan in den Deegh geleght en wel gebac-  
ken: Tot 3 pont Vleesch neemt men een  
loot Peper / anderhalf loot Gember / en  
anderhalf loot Noten / een vierdepart loot  
Nagelen / en Azijn naer behooren / som-  
mige nemen oock wat Saffraen.

Om een suure Limoen-pastey te maken.

Neemt Kalfs-bleesch en Kalfs-bet / en  
een versche Limoen daer by / t'samen  
kleyn gehackt / dan gekruyt met Sout/  
Foelie / Peper en Notemuskiet / oock  
2 of 3 doren van Eperen t'samen onder  
een geroert / en in de kofst gelept / met  
schijven van Limoenen daer op / en veel  
Boter / een uur moet het backen ; de saus  
moet zijn Hamel-sop / doren van Epe-  
ren / Verjups en Boter / t'samen op-gewelt.

Om een Hoender-pastey te maken.

Neemt Hoenders / ziedse een wassetje  
op / kroockt de beenen / legtse in de Pastey/  
dan gekruyt met Foelie / Peper / Noten/  
daer by doende Sausisen / Swesericken/  
balletjes van gehackt Kalfs-bleesch / Ha-  
nekammen / bodems van Artisocken/  
Aspergies / Castanien / en vooz al Boter/  
en dan anderhalf uur gebacken ; de saus  
sult ghy maken van Schape-nat en Ver-  
jups / met twee geklopte doren van Epe-  
ren en Boter / dit soo t'samen latende op-  
zieden.

Om een Kiecken-pastey te maken.

Neemt de Kieckens schoon gewassen/  
de Poten / Borst en Beenderen gekneust/  
doetse in een kofst van de beste Deegh ge-  
maecht / leghtse wel by den anderen / wel  
Boter daer by doende / en voorts vul-  
sende met Hanekammen / Artisocken /

Schaeps-boeten / Sausisen / Swesericken  
en wat meer smakelijck is / dan wat Foelie /  
Peper / Noten / en Sout / met Bo-  
ter bedeckt / daer over gietende wat Hoof-  
water / en met Supcker bestropt / en wat  
Verjups / dat u dunckt genoegh is / oock  
een of twee geklopte doren van Eperen/  
dan de kofst gedeckt / en soo in den Oven  
latenbacken.

Om een soet Kiecken-pastey te maken.

Neemt t'kiecken / een wepnigh geso-  
den zijnde / leght het in de Pastey / kruyt  
het met Caneel / Nagelen / een wepnigh  
Noten en Gember / daer by leggende  
Prupmen van de Mast / geconsijte Pee-  
ren en Karffen / Sucade / Pingelen en  
Boter ; laet 'et een uur backen / de saus  
moet zijn van Wijn en Supcker. Oste  
anders soete Hoorn / met doren van Epe-  
ren gewelt / en Supcker / dan wortse oock  
wel genaemt / een soete Room-pastey.

Om een Vincke-pastey te maken.

Neemt Vincken / wafise heel schoon/  
en een wepnigh gesoden / dan in de Pa-  
stey geleght / stoffeende die met Caneel/  
Supcker / Corenten / Pingelen / Sucade  
en Boter / en soo t'samen een half uur ge-  
backen : de saus moet zijn van Ruise-wijn  
en Supcker.

Om leckere Pot-pastey te maken.

Neemt 2 pont Offe of Kalfs-blees / als  
't gekoocht en kleyn gehackt is / een pont  
Corenten / wat gestoten Nagelen en No-  
temuskiet / een wepnigh Gember en Ca-  
neel / en onder het Vlees-sop om te stoven/  
een half pintjen Ruise-wijn / en klepne  
stukkens van gedroogde Orangie-schille-  
kens die eerst verbercht en in kleyn Bier  
opgesoden zijn / en wat Pingelen / een goet  
stuk Boter / een half pont Prupmen/  
Supcker ; maer als ghy de Pot-pastey ee-  
nige tijdt wilt bewaren / soo moet men de  
Prupmen d'eerstemacl daer niet by doen.

De