

De Hollandtse Slacht-tijdt.

Onderwijsende, hoe men sich tegen de Winter, van voorraedt van Vleesch sal voorsien.

De toebereydingh van de Kuyp.

De Kuyp of 't Vleesch-bat daer men 't gezouten Vleesch in legt/ dient van te vooren wel aengedzeven en dicht gemaect te zijn/ en als dan een nacht vol Water te staen/ om toe te trecken/ dit doetmen dan daer upt/ en men giet 'er weer in ziedent heet water/ daer in Wijngaert-bladeren opgekoocht zijn/ men doet de Kuyp als dan toe en laet die soo staen bzoepen/ tot dat het water by na kout is; 't welck daer upt gedaen zijnde/ stropt men in een test met vuur/ een handt vol Krupdt-nagelen/ doch niet al tseffens/ en de Kuyp daer ober gesloopt/ laetmen soo staen beroocken; daer na giet men noch wel/ van binnen op den bodem/ langhs de kimmten/ heet gesmolten kaers-bet/ en dit geschiet/ om dat de pekel seer subtyl is/ om dooz te dzingen. Al eer men 't Vleesch in de Kuyp legt/ wordt de bodem wel met Sout bestropt.

Van het Vleesch te zouten.

De gemeenste manier van zouten/ is het Vleesch rontom aen alle kanten en in alle hoecken/ wel met zout te dooz-wrijven/ en dan in de Kuyp te pakken/ en zout tusschen beyden te stroyen/ soo dicht als mogelijk is: Doch siet hier een ander manier: Men maect pekel/ soo sterck/ tot dat 'er geen meer zout in smelten/ maer wel een Ep in dzyben kan; de Krups-bodem dan wel bezouten zijnde/ set men de stucken Vleesch/ gantsch ongezouten/ op haer kanten daer in/ soo ruym datse

malkanderen niet raken/ en de tweede laegh daer weder op/ stroyende zout/ daerse op malkanderen komen te staen/ en soo al voort/ dan gietmen de boorsz. Pekel daer op/ tot dat al het Vleesch wel bedoben is; en soo de stucken daer na komen op te dzyben/ houdt mense met pet zwaers om laegh. Maer men dient alle 6 of 8 dagen daer na te sien/ of de Pekel oock al te bloedigh/ dick of vleysachtigh wordt/ en soo dit gebeurt/ giet men al de Pekel daer af/ en koochtse op/ de selbe wel beschupmende/ en weer kout geworden/ giet mense weder in de Kuyp; dese manier doet het Vleesch noyt soo zout noch hardt worden als d'andere. Deeleggen de beste en vetste stucken onder in/ om dat die beter/ als de magere/ het zout langhst kunnen verdragen/ ja niet als te beter (om dat het zout des seifs geplighepdt beneemt) daer dooz komen te worden/ daer in tegendeel de magere stucken/ het langhst in 't zout/ of de Pekel leggende/ doz/ hardt en wreedt worden: Doch peder doet hier in/ na sijn wel gevallen.

Van het Vleesch te roken.

Het Vleesch dat men roken wil/ moet eerst met zout ghewreven zijn/ doch soo hardt niet/ als het geen dat men in de Kuyp legt; als 't ghewreven is/ legtmen 't op malkanderen in een Cobbe/ om te pekelen/ sommige laten het alsoo wel 14/ 12/ 10 of 8 dagen leggen/ maer drie dagen en drie nachten is voor al genoegh. Genige doen het Vleesch/ als sy het in de Schoorsteen om te roken/ ophangen/ in

L

sacken

sacken van hol linnen of kanevas / andere binden het in graeuwe papieren / sommige wentelen het in Semelen of Sagelis / maer best is het / sonder het een of andere op te hangen / want het veel beter doorroocht. Men laet het hangen tot in de Maent van Maert / als wanneer men een helderen dzoogen dagh waer neemt / dat men het des morgens af neemt / en het roet met schoon water af boent / en

laet het in de Son of Windt den gantschen dagh dzoogen / van hanghtmen 't in de Keuckens / omtrent de Schoorsteenen / aen de Walcken / tot men 't van nooden heeft. Maer als men de vette rib-stucken / die men Pater-stucken noemt / mede roocht / soo mogen de selve met de Congen / Hammen en Speck / wel een maent of 6 weken eerder als het ander / upt de roock genomen worden.

Van de Verckens.

MEn sal 't Vercken staen in 't eerste Quartier of in het wassen van de Maen / en dat men 't in een etmael / of dagh en nacht / niet te drincken gebe / op dat het Vleesch of Speck dies te dzooger en harder mach zijn / want door 't drincken sal de Pikel oock dies te meer vochtigheyt aen hem trecken / en indien men 't Vercken een etmael sonder eeten laet staen / sal het Vleesch dies te beter en grager te eeten zijn.

Hoe minder beenderen en schinckels men in 't Vleesch laet / hoe beter dat is / want dat doet de Pikel langer goet blijven / en het Vleesch blijft smakelijcker sonder bederven / oock als het half hongrigh en dorstigh geslagen is.

Als 't Vercken geslagen is / sommige laten 't terstondt afhoutwen om in te souten / als su 't eerst in water ghelept / en 't bloedt hebben laten upt trecken / maer beter ist een etmael op te hangen / en 't bloedt soo laten af-trecken en besterven / want het Vleesch dies te ghesonder en dzooger is / en daer na afghehouwen na pegelijcks believen / groot of kleyn / wel ingesouten en ingepackt / en een zwaer ghewicht daer op leggende / om goet te blijven.

In sommige Landen en kapt men 't Verckens-vleesch niet in stucken / maer men hout het midden door in twee deelen /

en op bordes of in backen wel gesouten / 2 of 3 dagen / dan hanght men 't op aen de Solder / dit sept men / is veel harder en smakelijcker.

Van een Vercken kan men veel smakelijcke en soetelijcke spijs bereyden tegen de Winter / en om oock het geheele Jaer te gebruycken / 't zy geroockt of gepekelt Speck / van Hammen / Schincken / Inkruyt of Hutspot.

Men laet de Hammen en Schouderg 9 of 10 dagen in 't Sout leggen / en van laet mense in de roock hangen / met dat Hoost / of de Kinnelbachs-hammen. De Kugge en 't zydel Speck met de Ribstucken / kan men in souten in een Kuypp / om daer van by Winter-dagh sijn Spijs en pottagie te bereyden / en te koken met Wortelen / Krapen / Kool / Warmoes en andere Kruyden / en oock om Gritten-meelsackens daer by te koken.

Als het Vercken wel in-gesouten is / gebeurt het somtijds / dat de Pikel metter tijdt root en bloedigh wordt / die giet men wech / of men koochtse en schuyntse / en men laetse kout worden / en men gietse weder op het Vleesch / of men doetse wech / en men giet daer versche Pikel weder op / die men selfs kan maken / van Soutenkriebier of klaer put-water / tot dat daer een versch Hennen-ey in drijft / of boven op zweimt / dan is het sout genoeg.

Van

Van den Afval.

Van het Hooft-vlees.

Om't Hooft-vlees tot een Vlaes te parssen / soo neemt het Hooft / als 't wel verwatert is / snijdt al het Vleesch wel van de beenen af / en doet 'er de klieren uyt : of anders / bindt het Hooft heel toe / en laet 'et soo gaer koken / (men neemt oock wel daer by den Ommeloop van het Beest / en het Hert) als 't Hooft gaer is / dat de beenen daer uyt vallen / doet 'et dan op een hackboort / en soeckt 'er de Klieren schoon uyt / en daer na gehackt / maer niet kleyn / dan gekruyt met Sout / Peper / Notemuskaet / en Nagelen / elck naer u belieben / dan in een doeck vast gebonden / en in de ziedende ketel / daer het vet af gescheept is / gedaen / om weder door heet te worden / en dan te parssen gheset met veel gewicht daer op.

Het Hooft-vlees eetmen soo kout met wat Azijn ; oock stooft men 't wel op met suure of soete Appelen. Het Hooft van 't Vercken wordt geklooft en gesouten / maer het kan niet langh duuren. Men koocht het oock wel op / en neemt 'er de beenen uyt / en parst het op malliander / dan wordt 'et wel gekruyt / tot Sult / in Bier-azijn geleyt. Oock worden de Kack-beenen wel in de roock gehangen / die men Kinnelback's Hammetjes noemt.

Om het Hooft-vlees te bewaren.

Men leyt het alleen in een groote aerde Stoof-pan / en giet daer op heel flappe Wijn-azijn / die niet seer suur is / ofte goede Bier-azijn / met wat schijfskens Mieredick-wortel daer op : Het moet altydt overdeekt van Azijn gehouden worden.

Om Pens te rollen.

Neemt de Pens / als die schoon en wel gesupbert is / snijtsse dan in stukken / naer dat ghy de Rollen groot wilt hebben /

doet 'er dan in / Sout / Peper / Sallie / en wat Notemuskaet en krupt-nagelen / en wel Vet / in lange stukken gesneden / men doet 'er oock wel mager Vleesch / dun gesneden in / of wat Rijjs / en soo dicht toe genaeyt / en heel murrutw gekoocht / en dan geperst.

Als men dese Pens wil ghebruycken / snijdt men die in schijfskens / die dan in de pan gebacken worden / met gebacken Appel-schijfskens daer onder.

Oock wordt dese Pens wel ongerolt / slechts in stukken gesneden / en als booren gekoocht en wech geleydt / die ghebruyckende / in lange riempjes gesneden en met suure Appelen en Korenten opgestoof.

De Verckens-maegh wordt wel met Gort en Vet gebult / en op-gekoocht als de Beulingen / of anders oock / soo die is.

Van de Voeten.

Het hay van de Voeten schoon afgebroeyt / en de klauwen afgeslagen zijnde / worden die soo murrutw gekoocht / dat 'er de schinckels en beenen uyt vallen / dan klooft men de selve / en men leghtse te persen dat 'er het sop schoon uyt loopt / en dan als de Pens wech geleyt. Als men die eeten wil / maectt mense slechts in water warm / met een saus van Boter / Azijn en Suucker ; men bakt die mede wel in de pan / met de selve saus daer ober.

Oock stooft mense in een pot met wat Rinse-wijn / Boter / Korenten / en gestoten Nagelen.

Even soo handelt men oock met de Mupl.

De Verckens-voeten worden gekoocht / en in Azijn tot Sult wech geleyt.

Om de Pens, Voeten en Muyl in te leggen, en voor het schimmelen en be-
derven te bevrijden.

Neemt vier mingelen soete Hup / doetse in een aerden pot / en laetse koken / maer men moet daer by blijven / om te schuy-
men / soo langh daer schuyt op komt / doet 'er dan in een deel heele Peper / eenige bladen Foelie / wat heele Nagelen / een Notemuskhaet aen 4 of 6 stucken gesneden / en laet 'et soo t'samen eens door-koken; neemt het dan af / en laet het staen sincken / tot het kout is / giet het dan schoon af / en doet 3 pinten Wijn - azijn by / 't is goet.

Sommige leggen 't oock wel in Bier-azijn met schijven van Mierick-wortel daer by.

Om Verckens Saufijsen te maken.

Neemt tot drie pont gehackt Bleeftsch / twee Notemuskaten / een loot Peper / niet al te kleyn gestoten / een hantjen vol Sout / dit soo wel onder een gekneet en dan in de darmen / niet al te stijf gebult: Soo gy daer van wilt in de roock hangen / moet ghy dan wat dicker darmen nemen / en een dagh 2 of 3 in de pekkel laten leggen. Men neemt docht wel half soo veel Schapen-bleeftsch daer onder.

Om Osse-worsten te maken.

Op dese selve manier maectt men oock van Osse-bleeftsch / Wortsen; maer men doet 'er oock wel wat ghedrooghe Salie (sijn gewreven) in / doch niet in die / die men in den roock wil hangen / maer die moesten wat meer met Peper ghekrupdt zijn / en in heel dicke darmen gestopt / met graentu pampier bekleet / en aen de zijde van de Schoorsteen gehangen.

Om Gort-beulingen te maken.

Neemt Garste Gort / soo veel kop als 't u belieft / doet daer op heet water dat aen de soode is / laet 'et staen uytopen / tot dat

het Gort wel ghezwoollen is / neemt dan Verckens bloet / lauw gemaect / en door een doercken ghegoten / tot de Gort wel root is: neemt tot peder kop / een Notemuskhaet / een vierendeel loots Krup-nagelen kleyn gestoten / en Sout naer adbenant / wel onder een geroert met Verckens reusel of Osse Pier-bet / in schoone datmen gebult / seer dun / dat de Beulingh maer half vol is / sullen dan niet uyt-koken / sy moeten een uur stillekens zieden / sommige nemen oock wel wat van dese toebereyde Gort / en wijven daer Verckens / of Osse-lever onder / maer moeten dan wat meer gekrupdt en gesouten zijn / oock bet 'er gebult.

Om Slabberaen-beulingen te maken.

Neemt Habere-gort / maectt de Gort maer wat vochtigh met schoon heet water / neemt tot peder kop een vierendeel Korenten / een Notemuskhaet / en een half loot Caneel gestoten / wat Sout en wel Osse-bet / met kleyn der stuckkens dan die andere Beulingen / daer onder gemenght / en seer slap / en dun in de darmen gebult / en een groot half uur stil laten zieden / want die seer licht uyt barsten.

Om Verckens Lever-beulingen te maken.

Neemt Verckens Leber / koochtse gaer / schuytse schoon / alsse kout is / rasptse kleyn / neemt een half pintje soete Melck / een stupber oubache Witte-broot / snijt 'er de korsten af / raspt het kleyn / en doet 'et in Melck / laet het samen zieden tot een dicke pap / doet oock een goet stuck Boter in de pap: alsse dan bykans kout is / soo roertse onder de Leber / neemt dan 9 of 10 Eperen kleyn gheklopt / een weynigh Sout / Peper / Noten / Nagelen en Foelie / kleyn gestoten / en wat gesmolten Boter / al te samen wel onder een gemenght / vult het in de Darmen / sonder Verckens-reusel te vergeten / en laetse een uur koken.

Eynde van de Hollandtse Slacht-tijdt.