

De Verstandige Confituur-maker.

Onderwijsende, hoemen van veelderhande Vruchten, Wortelen, Bloemen, en Bladen &c. goede en nutte Confituren sal kunnen toemaken en bewaren.

Om Confituren te maken.

De Supcker ofte den Honingh daer men mede confijten wil / moet men klaren of supberen met wit van Eperen en Kiegenwater / wel schupmen en koken / tot dat het begint te lijmen of spinnen.

Om groene Ockernoten te confijten.

Pluukt de Noten af te Sint Jan / eer de pit hardt is / steecht daer met een penneken verschepte gaten in / leghtse negen of thien dagen te weeck / en dickmaels verberst / daer naer een weynigh in water gesoden / en dan in de Supcker of Syroop gesoden / doch wel viermael soo langh als Limoenen of Oranje / naer 't vlies afgedaen is / en Nagelen of Caneel in gesteken zijnde / te mets in 't koken met wat Honingh of Supcker verberstschende vooz 't weeck koken : dan in de Syroop laten leggen / soo kondt ghyse lange bewaren.

Om Agurckes of kleyne Komkommertjes in te leggen die delicaet zijn.

Neemt kleyne Komkommers als die in de tijdt zijn / en neemt 2 of 3 handen vol Sout / doet die in 't water / daer ghy de Komkommers een half uur sult in leggen om die te wassen / en dan schoon gewassen sonder veel te handelen / anders gaet 'er de fleur af / dan ypt het water op een Vergiet-test gedaen / en als die wel verleckt zijn / doet die in een Vlesse of graeuwe aerden Pot / tusschen peder lage Komkommers doet men Foelie / Peper / Nagelen / en schijben van Peperwortelen / Venckel en Lauwer-bladen tot dat u Vlesse of Pot vol is / doet dan daer by van de beste Wijn-azijn soo veel

datse bedeckt zijn : men moet die in geen Kelder setten / maer zijn beter op een drooge plaets.

Om halve Appelen droogh te confijten.

Neemt goede en vaste Appelen / snijfse ten halben dooz / schiltse / doet 'et kilockhuys ypt / doch niet in 't rondt geschilt / maer langhwerpigh / neemt dan schoon geklaerde Supcker-syroop / daer de halve Appelen in gedaen / en laet t'samen soetjens opzieden tot de Syroop dick wordt. De Appelen sullen schijnen Plamey te worden ; maer sy moeten met een lepel ypt den Syroop genomen worden / soo droogh ghy keunt / en op blicken geleght in een warme stoof / en boven droogh zijnde met een mes omgekeert / en soo ghelaten totse heel droogh zijn / ghy kuintse met Doeper-supcker ober sisten om beter te droogen / bewaertse in een drooge plaets / tusschen schoon papier geleght.

Om Peeren nat te confijten.

Neemt Muscadelle-peeren / of andere die geen steen van binnen hebben / en oock wat droogh van aert zijn : schilt de selben / maer de steel moet 'er aen blijven. Zied of koocht die in klaer water / maer niet te sacht of te murruw / doet die ypt het water en laetse verlecken / giet daer over geklaert Doeper-supcker tot datse overdeekt zijn ; laetse een dagh samen staen / giet de Syroop af / alse dun is geworden / koocht die wederom tot dicke Syroop / dan weder op de Peeren gedaen / doet dit soo dickmael tot de Syroop dick blijft / laetse daer in blijven / sy zijn goet.

Om Peeren droogh te Confijten.

Neemt Peeren en doetse als booren verhaelt / maecht de Sproop weder met water wat dun / laetse weynigh t'samen zieden / neemt de Peeren daer soo heet uyt / leghtse op blicken / als booren van de Appelen is verhaelt. Noteert, dat soo haest de Confituren met Suyker door dronken zijn, dat het dan tijdt is; want worden anders vetachtigh, waer door niet wel kunnen droogen, en de vettigheyt niet wel kan afgaen, verliesen oock daer door de klaerheyt.

Om Peeren te Kandeliseeren.

Neemt Peeren geschilt / stroytse met sijn ghestoten Supcker / leghtse op een planck in een tinne schotel / doetse in den Oven / de vochtigheyt die daer af komt / giet af / keertse om / stroyt'er meer gesift Supcker op / besprenghtse met Hoogwater / aldus 3 of 4 mael keerende en supkerende totse by na droogh zijn. Leghtse op een omgekeerde seef / in een warmen Oven daer't Broodt uytgehaelt is / totse droogh zijn / dan kunt gysse een heel jaer bewaren.

Om Quee-peeren te confijten.

Neemt soo veel Quee-peeren / gesuybert van schillen en kernen als Supcker / kooktse in een toe-gedeckte pot op sacht vuur / daer by doende wat Caneel kleyn gesneden / de selve te mets omroerende / tot datse sien alle kanten koleur hebben / als de Supcker tot de dichte van gestolt Vleesch nat gekookt is / neemt die van't vuur / hoe de Sproop dicker is / hoe de Queen langer sullen duuren / en hoese langer koken / hoe hooger van koleur sy worden.

Om halve Quee-peeren te confijten, op een ander manier.

Neemt Queen / (niet t'eenemael geel ofte rijp) versck af-geplucht / snijtsse te midden door / supbertse van de kernen en schiltse / klaert drie pont Doeper-supcker met drie pinten waters / doet daer by vijf pont halve Queen / laetse soo lange t'sa-

men zieden tot een of twee druppels van de Sproop (op een talschoor latende koelen) kunt oplichten als een Gelep / leght dan de halve Queen in potten / giet de Sproop / hout wesende / daer ober / bindt die toe en bewaertse.

Om roode Marmelade van Quee-peeren te maken.

Neemt Quee-peeren / schiltse en snijtsse in stukken / doet'er de kernen en steenachtigheyt wel uyt / zied het al te samen met een weynigh Wijn tot pap / en tot twaelf pont paps neemt acht pont Supckers geklaert / menght dat wel te samen; laet het zieden / roert'et gestadigh tot dat het dick genoegh is / t selve moet van een tinne schotel afgaen / doet'et dan in doosen / t is bequaem.

Een ander manier om roode Marmelade te maken.

Neemt thien pont Queen half door gesneden / de zaden en schillen daer af gedaen / neemt dan negen pont geklaerde Supcker met een mingelen Regen-water / dit al te samen in een pan doende / laet'et koken op een sacht vuur / de selve te met omkeerende / en dectse toe / doch dat wat wassem uyt kan; hoese langer koken / hoese hooger rooder sullen zijn / en alsse murruw zijn / snijtsse dwars ober / op dat de Sproop doordringen mach en eenparigh koleur krijgen. Set dan een weynigh van't Sproop te koelen / en als't begint dick te worden / breekt utwe Queen kleyn soo veel doenlijck is / proeft als wat opgeschept is / of ghy die met een mes kunt snijden dat niet aenkleeft / dan isse bequaem in doosen te doen / om te bewaren.

Noch een ander manier van roode Marmelade.

De Queen geschilt en aen stukken gesneden / en dan geraspt en uytgeparst / dat nat ghenomen met een halve kanne water en twee pont Broodt-supcker / dat t'samen gesoden met die Supcker tot Sproop /

roop / en wel geschumpit zijnde / de Queen daer in gedaen : decht het wel toe / laet het zieden tot dat 'et root wert / wijft het dan kleyn / set het weder te koken / schept op / hoe weyniger teffens / hoe beter.

Om witte Marmelade of Quee-vlees te maken.

Neemt ongeschilde Queen / koochtse in een becken met water / tot de schil berst / neemtse dan uyt / schiltse en snijft al 't vleesch af tot 't kloekhups toe : dit dan gestampt en dooz een niet al te sijne teems gedaen / op dat de steenachtigheyt daer uyt blijbe / sult ghy in een becken op 't vuur laten droogen / doch stadigh roerende ; wat ghedrooght zijnde / sult tot peder pont nemen een pont Supcker dat met water geklaert is / en tot een matelijcke dicke Sproop ; van 't vuur gedaen zijnde / sult 'et onder een mengen / en laten 't maer een weynigh opzieden. Schept het in doosen / noch warm zijnde / en steltse in een warme stobe tot daer een koyst boven komt / de doosen mogen oock niet gestooten zijn / bewaertse dan tot 'et ghebuyck. Sommige nemen bijf vierendeel sijn gestampt Broodt-supcker / en mengen dat slechts met een pont van 't vleesch / dat als boven dooz de teems gedaen is ongedrooght / ende laten 't maer een walleken samen zieden ; dese Marmelade valt witter / maer moet langer in de stoof staen.

Om Quee-koeckjes te maken.

Neemt heele Queen / wijft die schoon af / doch koocht die in water / laetse soo met de schillen zieden totse murruto zijn / neemtse uyt / dechtse toe met een doeck totse lauw zijn / doet de schillen af oock de kernen / en het harde / en wijftse heel kleyn / neemt soo veel Supcker als Queen sijn gestoten / menght samen en set het op 't vuur / laet 'et op-koken : gekoocht zijnde / stroopt op een schoone planck Supcker / en leght het daer op / maecht koeckjes / laetse hout worden / set die op een stoof met

vuur totse droogh zijn / op kintse in schoon papier bewaren / soo lange het u belieft.

Om Quee-stucken met Citroenen te maken.

Neemt een pont sap van Queen / sap van twee Citroenen / en drie pont Broodt-supcker / laet het zieden tot het wel is geschumpit / dan neemt men bijf pont schoone Queen geschilt / soo groot ghesneden als men wil / de geele schil van twee Citroenen gheraspt / dan samen in schoon water gekoocht tot dat het spint / en in de Sproop gelaten / is seer goet.

Om Abricosen, Persen en Pruymen te confijten.

Neemt Abricosen / Persen of Pruymen van peder een pont / geklaert als booren / en koocht het te samen tot de dichte van een matige Sproop / laet het hout worden / en in potten bewaert / is goet.

Om Kriecken, Morellen en Karssen te confijten.

Tot 6 pont Morellen of Karssen (daer de steelen half afgesneden zijn) neemt vier pont Supcker geklaert (als is aengewesen) met water en wit van een Ey / dan samen sachtjes in de Sproop gekoocht / maer datse niet varsten / tot dat de Supcker begint te spinnen / dan warm in berglaesde potten geset met de steeltjes om hoogh / en de Sproop daer op gegoten.

Ander manier om Karssen, Kriecken, en Morellen te confijten.

Neemt een pont sap van Kriecken / drie pont Broodt-supcker dat samen gesoden tot gheschumpit is ; dan ses pont schoone Karssen met de steelen / laet 'et sacht koken tot dat het sijmt / en dan uyt gedaen. Men moet by geenige Confituren met tin ofte koper by komen.

Om Morellen-sap te maken.

Parst 't sap uyt de Morellen / neemt tegens

tegens 5 pont Sap anderhalf pont Suicker/
en koocht het t'samen / schupint het schoon/
dan in Dlesse gegoten / en hout zijnde dicht toe-
gemaect / blijft langh goet / soo doetmen oock
Moerbefien.

Om Karssen-moes te maken.

Neemt zwarte Kriekken / laetse in Wijn wel
zieden / doetse dooz een Stremijn / dan weder
zieden tot het dick wordt / die stadigh rderende :
Tot 3 pont sulck Moes / neemt derdehalf pont
Suicker / zied dat dan samen op tot matige
dichte. Oock maectmen met speceryn ; in
een pont als noch warm is / doetmen een loot
poeper van Muskaten en Caneel / Sember
en Saliga / van elck een vierendeel loots ;
Nagelen / Foelie / en Paradijs-hout van elck
een half vierendeel loots : Dit Kriek-moes ver-
sterckt 't herte.

Om 't mergh van Karssen, Pruymen, Abri-
kosen, &c. een heel Jaer goet te houden.

Neemt Karssen die wat amper zijn / pluckt
de steelen af / koochtse in een aerde pot sonder
nat daer by / op een sacht vuur / alse in haer
eygen sap beginnen te koken / roertse dan om
datse niet aenbranden / sy zijn genoegh als 't by-
tenste vel afgaet / en 't mergh tot dicke pap is
geworden / laetse dan koelen en wijfse dooz een
omgekeerde Seef : neemt de deur-gedane pap /
en spreyt die op verglaesde Betielen / laet het
soo droogen in de Son / of in een oven / als 't byoot
daer uyt is / doet het dan uyt de schael en be-
waert het : 't Is goet om appetijt te verwecken
en in heete Koortsen te verkoelen.

Om heele Aelbesien te confijten.

Neemt Besien / plucktse van de steelen / doetse
in een kame / laet die zieden in een ketel met
water / doet de kame wel toe : als de Besien gaer
zijn / doetse dan dooz een Ceems : neemt tegens
anderhalf pont sap / twee pont Suicker / en een
honnietje Regen-water / laet dat koken / doet
de heele Besien daer in / laet het sachtjens koken /
tot 'et begint te lijmen ; en dan al voorts
tot het wel lijnt.

Om Conferf van Aelbesien of Rob de
Rubes te maken.

Pluckt de Aelbesien van de steelen / wzinghtse

dooz een dicke gasien doeck / op dat ghy met dan
supber sap hebben meught / daer geen steentjes
of onsupberheyt by is / neemt tot elke pint sap
drie vierendeel Suicker / laet dat t'samen op
een kleyn vuur koken / staegh roerende met een
spatel / tot dat het boben aen de spatel begint aen
te kleben / en dan in potten gedaen : Is goet in
heete Koortsen , en is geen beter verkoeling als
dit op de Tonge bevonden.

Om Syroop van Aelbesien te maken.

Neemt drie pont sap van Aelbesien / en twee
pont Suicker / zied het te samen tot een dunne
Syroop : Dese Syroop is goet in alle heete
Koortsen , in de Pest : sy verlaet den dorst , sy
sterckt 't Herte , de Mage en de Lever in alle
heete sieckte.

Om roode Aelbesien-sap te maken.

Neemt roode Aelbesien / supbert die van stee-
len / en wijft die in een kom kleyn / dan dooz
een doeck gewrongen / neemt dat sap en doet
het in een Dlesse / set het in de Sonne te distil-
leren / maer de Dlesse moet vol wesen / en doet
boben op de mont van de Dlesse een Nispel met
een kruys gesneden / en de Dlesse sal geduurigh
ober koochen / en wat uytgekoocht zijnde /
doetmen daer t'elckens weer wat sap by tot het
geheel klaer is / doet dan in de Dlesse wat Can-
dy-syroop / en bewaert het om Appelen, Peeren,
Queen , of yet anders mede te stoven ; oock
maect het een aengename smaect , om in Wijn
te doen , of om Karpers te stoven.

Om Quee-peeren te sulten datse niet
bederven.

Neemt de kernen en schillen van Quee-pee-
ren / koocht die in stroom of put-water tot een
matelijke dicke Zyp / doet daer wat Nagelen/
Caneel en Foelie in / en als ghy uwe Queen
schoon hebt afgebaeght van 't wollige dat 'er
aen is / soo pachtse in een pot of vaetjen / giet
daer dat sap op / met schillen met al totse be-
deekt zijn / deekt dan dicht toe / als ghyse be-
sigen wilt / moet met een houte lepel uytneemen.
Men koocht oock wel in 't sap de Quee-peeren
een wal op eer mensse inleght / maer dan val-
lense byzupnachtigh.

E Y N D E



