

313.

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

BESCHRYVENDE,

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

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

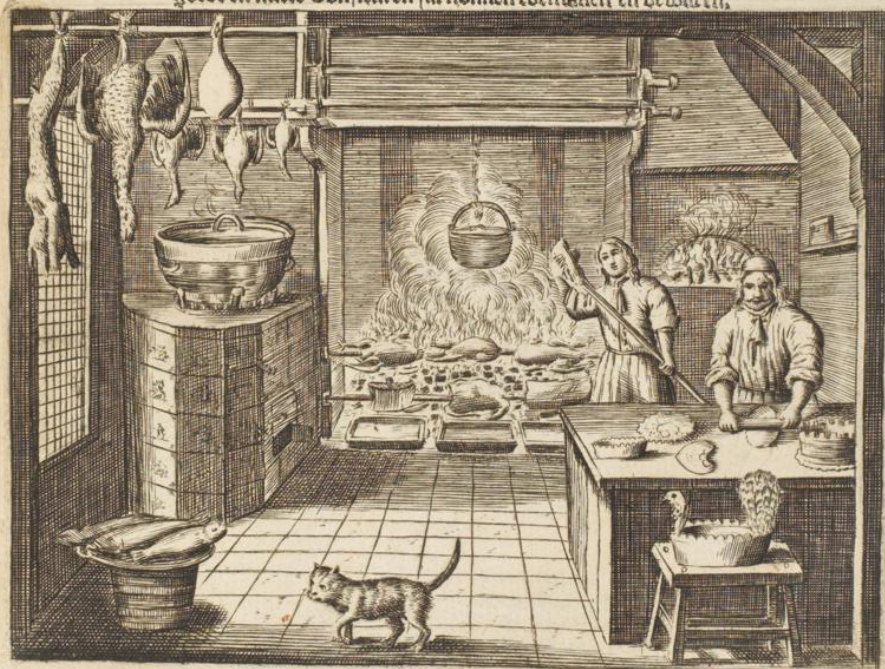
Vermeerdert met de

**HOLLANDTSE SLACHT-TYDT.**

Hier is noch achter by geboeght / de

**VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,**

Onderwijfende / hoe men van versberhande **Duchten** / **Wortelen** / **Bloemen** en **Bladen** / &c. goede en nutte **Confituren** sal koken toemaken en bewaren.



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

D

## *Extract uit de Privilegie.*

DE Heeren Staten van Hollandt en West-Vrieslant, hebben by Brieven van Octroy, geda-  
teert den 10. December 1668. aen MARCUS DOORNICK, Boeckverkooper tot  
Amsterdam, verlent, om alleen te mogen doen Drukken en Verkoopen, voor den tydt van  
25 achter-een-volgende Jaren, een Boeck, genaemt *Het vermakelyck Landt leuen, besaende in drie  
Deelen, eers, Den Verstandigen Hovenier; ten tweeden, Den Nederlandschen Hovenier, met  
curieuse Platen versiert; ende ten derden, Den Ervaren Huysshouder; misgaders de Verstandige  
Kock/ &c.* met Verbodt van het selve by yemand anders in geenderhande Talen te mogen Na-  
drukken of Verkoopen, in 't geheel of ten deele, in groot of kleyn Formaat, op alsulcke poen-  
en Amenden als in 't selve Octroy breeder is begrepen.

Was ondertekent

**JOHAN de WITT.**

Ter Ordonnantie van de Staten,

**HERB. van BEAUMONT.**

Wat is niet  
breuen om  
V  
B  
C  
D  
E  
F  
G  
H  
I  
K  
L  
M  
N  
O  
P  
Q  
R  
S  
T  
U  
V  
W  
X  
Y  
Z

# Kooock-Register/

Waer in meest alle Spijsen genaemt worden, die men gewoon is te bereyden, om met der haest te kunnen bedencken, wat men begeert te schaffen,

## Van Salaet.

**K**oppen/  
Endibie/  
Latuwe/  
Kroon-salaet  
of Det/  
Hop-salaet/  
Uytspruytels van Ci-  
chorap-wortels/

Wilde Cichorap of  
Paerde-bloemen/  
Biet-wortelen/  
Cichorap-wortelen/  
Kroode kool/  
Witte kool/  
Ajuyn/ ghehoocht of  
gebzaden.

## Van alderley Groen, om te stoven.

Spinagie/  
Biet/ krop-sala/  
Endibie/  
Suringh/ Bernagie/

Buglossie/ Patientie/  
Sellery en Aspergies/  
Warmoes/  
Artischocken.

## Van Vleesch.

Ossen-vleesch/  
Kalfs-vleesch/  
Schapen vleesch/  
De Hoofden/  
Middel-riften/

Swevericken/  
Doeten/  
Gehap tot Friche dil/  
Kams-ballen/  
Spaense Huispot.

## Van Wildtbraet.

Hafen/  
Kronijnen/  
Wilde Darchens/

Rhee-Bocken/  
Speen Darchens/  
Rheën/ Harten.

## Van 't Gevogelte.

Paculwen/  
Swanen/  
Keygers/  
Pitooren/  
Welpen/ kalkoenen/  
Kotgansen/  
Gansen/  
Fesanten/  
Cozhoenders/  
Patrijfen/  
Hout-sneppen/  
Water-sneppen/  
Kibiten/

Plebieren/  
Lijsters/  
Quartels/  
Leeuwvercken/  
Speeulwen/  
Dincken/  
Hoenders/  
Capoenen/  
Duyben/  
Endvogels/  
Smienten/  
Pijlstarten/  
Ceplingen.

## Van gefouten, geroekten, en gedroogh- den Vifch.

Salm/  
Aberdaen/  
Schelvis/  
Elst/  
Makreel/

Haringh/  
Alle soort van Stock-  
vis/  
Boekingh/  
Sprot/

## Van Zee-vifch.

Cabbeljauw/  
Lengen/  
Schelvis/  
Hepboth/  
Carboth/  
Weytingh/  
Molenaer/  
Pieterman/  
Zeehanen/  
Kogh/

Congen/  
Scharren/  
Schol/  
Haringh/  
Sardijn/  
Elst/  
Kreeften/  
Krabben/  
Gesters/  
Mosselen.

## Van Revier-vifch.

Steur/  
Salm/  
Snoeck/  
Barn/  
Harper/  
Bzaeffem/  
Blap/  
Baerg/  
Seelt/

Doorn/  
Boch/  
Pos/  
Gundel/  
Ael/  
Puyt-Ael.  
Spieringh.  
Gaznaten/  
Picken.

## Van Geback.

Olie-koecken/  
Boeckwepste koecken/  
Panne-koecken/  
Wafels/  
Oblien/  
Kucheltjes/

Strupben/  
Poddings/  
Dlaeyen/  
Spaensche Pap/  
Blaeuwe Manfice/  
Bzoeder of Posser.

## Van Taerten.

Amandel-taert/  
Appel-taert/  
Peere-taert/  
Kiarffe-taert/  
Aelbesien-taert/  
Kruys of Stekebesien-  
taert/

Karbel-taert/  
Kroom-taert/  
Queepeeren-taert/  
Vleesch-taert/  
Kalfs-tongen-taert/  
Mergh-taert/  
Bzoet-taert.

## Van Pasteyen.

Venefoenen/  
Gebacken Conijnen/  
Hafen/ Calkoenen/  
Gebacke Kieckens/

Gebacke Duyben/  
Gester Pasteyen/  
Lamoen-Pasteyen.  
Soete Pasteyen.

## Manier om een bequaem Forneys te maken.

**E**r men begint om de Kookeryen te vertoonen, dunckt het de *Verstandige Kock* goedt, aen den Leser de gedaente van een bequaem Forneys te beschrijven; een dingh niet alleen noodigh, maer oock seer profijtelijck in de huyshoudinge, voor de geene die gelegentheyt of plaets ontrent het vuur, of in de eene of ander hoeck van de Haertsteê hebben, daer op men met weynigh vuur, haestigh en bequaem kan koocken en stooven.

De gedaente van dit Forneys is aldus, en wordt den Leser op de Tijtel-plaet vertoont: Men metselt een vierkant, of ronde forme, hoogh 3 of 4, en breet 2 voeten, daer boven in een rondt gat, wijt 8 of 10, diep 6 of 8 duymen, onder wat nauwer als boven, om meerder hitte te geven, daer men een yseren rooster leydt om het vuur op te leggen, boven aen 't ronde gat komen 3 yfere knoppen, ontrent anderhalve duym hoogh uytsteken, daer de potten op rusten, om het vuur niet uyt te doven, sommige makender wel een geheele yfere huyl in, van 6 of 8 duymen diep, onder wat nauwer als boven, daer de rooster onder geleyt wort, en daer de yfere knoppen boven aen vast zijn, om dat het metsel-werck door de groote hitte haest uytbrandt. Voorts wort het rontom toe-gemetselt, uytgenomen na de zy van den Haert, daer moet een yfere deur geset worden, daer men de neder-gevalle affe kan uyt-scheppen, oock maectmen in de yfere deur een kleyn lucht-deurtjen, om alser yet op-gekoockt wordt, open te setten, daer door het vuur komt te glimmen, en op en aengeblasen te worden.

Sommige die groote huyshoudingh hebben, maken de forme van het Forneys soo groot, dat 'er 4 of meer Potten of Schotelen te gelijk op kunnen koken of stooven, en wordt gemaect, gelijk boven geseyt is, yeder rondt gat met een rooster bysonder, maer daer behoeft maer een deur aen, om de nedervallende affe uyt te scheppen: men kan oock wel een los roostertjen daer in leggen, dat maer 3 of 4 duym diep daer in kan sacken, om, als men yet wil verwarmen of stooven, 't selve met weynigh vuur geschieden kan.

KOOCK-

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

*Aen alle Kocks, en Kockinnen.*

**D**E *Verstandige Kock*, waerfchouwt alle *Kocks* en *Kockinnen*, dat sy haer wachten, van allerley stercke en soete France Wijnen in de Saussen te doen, want de soodanige, als Lagonse, Hooghlantse, en Haentjes Wijnen veranderen stracks (soo haest als sy op het Vuur warm worden) alle haer foetigheyt 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 François; Maer de *Verstandige Kock* verwerpt alle Wijnen uyt de Saussen, en seydt dat die geestiger, amperder, geuriger en smakelijcker te maken zijn, met Water, Azijn, Limoensap en Verjuys, yeder na hare eysch.

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

## Van rauwe Saladen te bereyden.

**N**emt Kroppen / Latouwe / krul-salaet / Dette ofte kroon-salaet / oock de uytspuytseis van de Paerde-bloemen / oft wilde Cichorape / oock uytspuytseis van Cichorap-wortels / Endiwie / of roode en witte kool / of komkommer; 't geen men best heeft / ofte in de tijdt is / en een van alle wel schoon gemaect 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 / Pozselem / Pimpernel / Haket / 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.

Neemt Sellery / 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 gedrukt.

## Om Salaet van Artisocken te maken.

Neemt Artisocken / 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 / geschabt / en alleen met Sout gegeten.

## Om alderhande gekookte Sala te prepareren.

Men neemt de herten van de Kroppen / een weynigh gekookt / of Cichorap-wortelen / of Biet-wortelen / of krotten / of steelen van Pozselem / of steelen van Biet / naer datse wel geschildt zijn / of songe groene Curckse of Kilm-bonen / gaer gekookt / ofte uytspuytseis van Hop / uytspuytseis van Blier / Ajun of Looch; oock wel roode of witte kool / sijn ghecherst / en een walleetje op-gekookt / peder na sijn appetijt / en een van allen wel gekookt / 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 vruchten 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 Petercelp by / kleyn gescherft / is heel goet.

## Om Somer-rapen te stoven.

Neemt Rapen aen riempjes 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-gegogen op een bergiet-test / de Boter met weynigh Supcker eerst op-gekoocht / dan de Rapen daer by gedaen / en wel oingeschudt / is goedt.

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

Neemt Tuyn- of Turckse Boonen gesneden / die op-gekoocht tot datse gaer zijn / dan uyt-gegogen om te verlecken / neemt dan gescherfde Petercelp met Boter en Sout / een lepel of twee Hamelsop / t'samen in de pot gedaen dat het wat dooz stooft / 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 Kerbel / Biet / wat

Foelie-bladers / Bernagie of Buglosse / de eerste bladerkens van zwarte Ael-besien en van Gouts-bloemen / oock Parey en Kratte-kruydt / een weynigh Spenagie / maer geen Swingh 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 / Endiwie / Biet / Surckel of spruyten van Kool / ofte Porseleyn ; dit een van allen wel murruw gekoocht zijnde / wordt gestooft 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 / sijnt dan Witte-broodt in een schotel / en giet het daer t'samen op.

## Om Aelbessen-sop te maken.

Neemt roode Aelbessen / doetsse van de steele / neemt Vinse-wijn / een weynigh water / en een weynigh Boter / met Supcker soet gemaecht / dan Witte-broodt in een schotel gedaen / en daer ober gegogen dat het Broodt weech wordt / en dan Supcker en Caneel daer ober ghestropt.

## Om Bloem- en Savoy-kool te stoven.

Men neemt Bloem- ofte Savoy-kool / naer 't gesuybert en murruw ghekoocht is / en stooftse met Hamelsop / heele Peper / Notemuskaet / Sout / sonder te vergeten de excellentie Boter van Hollandt. Men doet oock wel een doper van een Eyhart

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

Om Savoy-kool naer de Spaensche manier te prepareren.

Neemt Saboy-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 ghelkoocht / niet al te murruw / en dan gegeten met Olie / Azijn / en Peper / of anders met gesmolten Boter en gerafpte 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 scheutse Kiense Wijn / Peper / Foelie / Noten / wat sijn gestooten Beschuyt / een wepnigh Sout en Boter / set 'et te stoven met de Artisocken. Oock stooft men die wel met krumm van een oubacken Witte-broodt in roode Wijn geweeckt / kleyn gewzeben / en dan daer een wepnigh Azijn in / en naer behooren Supcker / Caneel / Noten / Peper en Boter. Men eet oock Artisocken als si gaer gesoden zijn met een saug van Boter en Azijn / en Peper of Olie : En Azijn / Peper en Sout booz Salaet.

## Van alderley Vleesch.

Om Schapen-vleesch te stoven.

**N**eemt Schapen-vleesch in groote stukken gehackt / wel gekoocht en geschuymt / doet 'er by lange stukken van Pinghsternakelen / en boozts alderley Moes-krupdt grof gehackt / en wat Peper en Sout ; dit soo t'samen kokende en stovende / tot het Schape-vleesch wel gaer is / dan met sop en al op-geschept / in een Schotel / daer te booren Terwenbroodt in gesneden is.

Om een Kalfs-schinckel met groen Kruydt te stoven.

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

Om geroockt Vleesch met Eyeren te roeren.

Scherft het Vleesch soo kleyn 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 lidt van een dupm / geschuymt 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 Lamoen-sap kleyn geklopt / daer dan ober-gedaen / is heel smakelijck.

Om

Om een Hoen te ftoven met Groen.

Neemt een goet Hoen wel gefupbert/  
laet het met eenighe ftucken Schape-  
bleefch / met weynigh Sout koken / half  
gaer zijnde / doet daer by in een ftoof-  
panne / wat Sausiffen of kleyne Fricke-  
dillen / oock een goede handt vol Endi-  
vie / Salaet / Suringh en Sellery / oock  
Aspergies / vooz al de Boter niet te ver-  
geten.

Om een Hoen met Suringh te ftoven.

Als u Hoen haest gaer is / neemt men  
fchoon gewassen Suringh met wat heele  
Foelie en heele Peper / dan een gefouten  
Lamoen aen fchijben gefneden / en half  
gaer op-gekoocht met het bovenftaende  
daer by gedaen / en foo t'famen laten fto-  
ven met Boter en Derjuys / is seer goet/  
foo ghy 'er begeert Sausiffen en Balletjes  
by te doen / is niet quaet.

Om een Hoen met Rijs te ftoven.

Maer 't Hoen in de ftoof-panne half  
gaer gekoocht is / doet men daer Rijs by  
met Foelie / en wat Peper / en bykans  
gaer zijnde / doet men daer fchijben van  
foute Lamocnen en Boter by.

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

Neemt een Hoen / koocht 'et bykans  
gaer / en dan bloem-kool oock bykans  
gaer gekoocht / en Artisoken onder de  
aert oock eenmael op gekoocht / Schape-  
bleefch oock bykans gaer / Dymben oock  
bykans gaer / Endivie oock / Schaeps-  
boeten oock / Sellery oock / doch elck by-  
sonder gekoocht / neemt dan uwe ftoof-  
pan / en doet dan alle daer by / ftooft 'et  
tot bykans gaer is / doet 'er dan by kleyne  
Frichedille / Sausiffen / Foelie / Note-  
musktaet / Peper en wel Boter / laet dan  
t'famen wel ftoven tot gaer is: opdissen-  
de / doet daer by Derjuys / Lamoen-  
fap / ofte versche Lamocnen / de Scho-

tel-rant wel beftropt met geflampte Be-  
fchuyt.

Om een Poelett Fricassé te maken.

Neemt een jongh Hoen / sommige stro-  
pender het vel af / wafcht het fchoon / en  
haekt 'et in ftucken omtrent een halve vin-  
ger groot / doet het in een platte pot / en  
rupn ober doben van water / wel ghe-  
fchuynt / en dan wat Sout en een weyn-  
igh heele Peper daer by gedaen / en foo  
laten zieden tot dat het gaer is / giet 'er dan  
het fop meest af / en doet 'er dan wel Boter  
in en gefcherfde Petercelie / en wat ge-  
stoten Foelie of Notemusktaet / en laet  
het foo t'famen frickafeeren en dickwils  
omroeren: Neemt dan Limoen-fop en  
4/5 / of 6 doren van Eperen kleyne ghe-  
klopt / en wat van 't selve fop dat daer te  
vooren af-gegoten is / roert het onder  
een / giet het dan t'famen in den pot by  
het Hoen / op het vuur / en roert het ge-  
ftadigh / dat het t'famen eens op ftooft /  
en dan terftont wyt den pot in een fchotel  
gedaen / en gehachte Petercelie op de rant  
geftrout.

Om een Hoen met Oranje-schillen te  
ftoven.

Neemt een Hoen / bzaedt 'et bykans  
murruw / trecht 'et van de Spit / neemt  
Oranje-schillen in quartieren ghesneden /  
ziedte murruw in water / neemt een fchoo-  
ne pot kinfe-wijn / doet de Oranje-schil-  
len daer in / en Supcker om foet te ma-  
ken / doet dan het Hoen daer by / laet 'et fa-  
men ftoven tot genoegh is / dan famen op-  
gefchept / en wel met Caneel-poeper be-  
ftropt.

Om een Limoen-harsje te bereyden.

Neemt gehacht kalfs-bleefch / gelijk  
tot Frichedillen / doet daer in Notemus-  
ktaet / Peper en Sout / als oock schillen  
van een versche Lamoen aen kleyne fiek-  
jens gefneden / doet by peder pont bleefch  
ccix



een dooz van een Ep / een gefloten Beschuyt / en menght het al te samen onder een / maect het dan op de foyme van een groote Frickecil / of op de foyme 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 Supck / laerdeertse 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 opdift / doet 'er wat kinsse-wijn of Azijn 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 Duyf.

Om jonge Hoenderen, Kalkoenen of Endvogels aerdigh te koken.

Wanneerse van haer Ingewandt wel ghesupbert en ghewassen zijn / vultse en proeftse op met Petercelie / koochtse dan slechts met Sout en Water totse gaer zijn. Neemt enen steenen pan / doet daer wat Verjups en Sout in / en als de Boter gesmolten is / neemt dan de Petercelie upt 't Hoen / kerfse kleyn / doetse in 't Verjups en Boter / en roert het wel onder een / leght het dan samen in een Schotel / en het Hoen of Endvogel wat het soude mogen zijn / daer op / is gans deliktaet.

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

Neemt Duyben / die den hals afgesneden zijn / doetse in een emmer kout siegen-water / naer een groot half uur in gelegen te hebben / broept de beeren met heet water af / schoon gemaeckt zijnde / snijdtse in stucken / 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 / gherfde Petercelie / doren van Eperen met Verjups / Foelie en Notemushtaten / Probatum est.

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

Om een Dy-harft te stoven.

Neemt een gaer gekoochte Dy-harft / doetse in de stoof-pan / doet 'er ghesouten Limoenen (in schijben gesneden) by / wat Foelie / Boter / Notemushtat / en geraept Witte-broodt / en doren van Eperen. Sommige nemen oock gehachte Petercelie daer by.

Om een gesprenghe Dy-harft op de Engelse manier met een Saus te maken.

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

Om een Schapen Dy-harft of hutspot met Artifocken te stoven.

Als 't Vleesch gaer is / soo giet een deel soy af met het vet / en doet dan de boorn van de Artifocken (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 opstoven.

A Om

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

Als 't vleesch gaer is/ doet 'et vet schoon af/ soo neemt Stooof-spergies/ bzeekt die af soo veel die mals zijn/ in kleyn stucksjens/ en schoon gewassen by 't vleesch gedaen/ en soo in 't sop gekoocht/ als 't gaer is/ doet 'er dan Boter met eenige stucksjens 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.

En Schapen Dy-harst wel gekoocht/ neemt dan een wepnigh Petercelie kleyn gesneden/ een gestoten Beschuyt/ wat Supelier 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 houdt ghy daer van maken soo groot en kleyn als 't u belieft/ oock heel in de panne braden; vele 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 Kalfs-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 doctse dan in den pot gaer koochen/ en dan in de Boter gestrupt/ zijn heel goet.

Om Frickedillen in Krop-slaet te maken.

Neemt gehakt Kalfs-vlees/ met Kalfs-vet wat better als ordinaris/ en dat wel ghekruydt met Noten en een wepnigh Foelie/ Peper en Sout na behooren/ kneet wel onder een/ neemt dan soo veel van de malste Kroppen Salaet als 't u belieft/ en suyvert die van de buytenste bladeren/ endan 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 kruys- besien of onrijpe Druyven/ Derjuys/ 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 stucksken Speck langhwerpigh gesneden/ met ongekierfde Petercelie bekleedt/ matelijck dicht/ dat in 't midden van de Frickedillen ghelepdt/ woyt dan gekoocht en geprepareert als 't behoort/ geeft goede smaect; oock kan men wel Kalfs-vet/ hoor 't Speck nemen.

Om een Achter-bout met Sausisen te prepareren.

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

Gebr-

Wetens Historien  
Frage

Daerom jonger  
schieding geschijnt  
in op geboden/ en  
op garen/ en  
ter in gedaen in  
non-sap en Pe  
steternghaet  
het aen de loode  
hoerenden geds

Om een Coper  
vil

Daerom een ge  
geschijnt zijnde/  
sijn gestoten Besch  
boten-peper/ en  
dit versche Limoen  
menigh/ daer in  
zijnde/ gebruyck  
het waer-der vge  
gevoeden.

Om een

Daerom een  
gaer heeten/ wa  
doet 'er in Boter  
schijven gesneden  
kernde/ laet somer  
Azijn drooght  
gedaen met Azijn  
stoden tot gaer en

Om Sausis ma  
En

Daerom Hamelie  
gekoocht tot den  
in den Azijn uytg  
Waar broedt in W  
pacht een een Ger  
en den Azijn met  
dan Peper en Nag  
zieden/ doet 'er so  
en een wepnigh is

Gebrade Hoenderen met een sausse op de Françe manier.

Neemt heel jonge Nijyn/ van de kleinste bollekens gestilt / in water een walfletsen op gesoden / en 't water dan schoon af-gegoten / en Boter upt de bzaedtpan daer in gedaen met wat Versjups of Limoen-sap en Peper / met een Wynigh Potemuskaet / 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 gesuybert zijnde / dan Oesters en wat sijn gestoten Beschuyt / Peper / Foelie / Noten-poeper / en een duu schijfken of drie versche Limoenen / dat t'samen gemeught / daer mede gebult / ghebraden zijnde / gebuyckt 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 Nijyn / in schijben gesneden en wat gekorven Vleeskrupdt / laet samen zieden tot het krupt en Nijyn genoegh is / dan den Vogel daer in gedaen met Nijyn en Supcker / laet 'et stoven tot gaer en bequaem is.

Om Saus te maken tot een gebraden Endtvogel.

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

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

Om een Hase-saus te maken.

Neemt een half pint Versjups / een half dosijn Supcker-koeckens / laetse t'samen een half uur weken / doet 'er dan in wat heete Nagelen / stueckens Caneel / en eenige blaetsjes Foelie / een half loot gestoten Caneel / een handt vol Supcker / of soa soet naer elcks belieben / een goet stucke Boter of Bzaed-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 weecht in roode Wijn met wat Nijyn 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 halbe Roemer Nijyn / 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-koeken met Rinse-wijn en Nijyn / 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 Versjups.

Om Saus op een Haes, op een ander manier.

Neemt een Haes / bzaedt hem bykans gaer /

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 Ceems met Rijnse-wijn en Rijn / dan Sember / 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-saus te maken op een gebraden Haes, Konijn of Offe-vlees.

Neemt 4 of 5 sieden zwart gheharst Roggen-broot / weecht het in Bastert / wijft het kleyn / doet het dan door een holle doeck / en stroopt 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 / Sember / Boter en Verjuyts / laet het samen opzieden / doet kruppen van Witte-broot en doren van Eperen wel onder een geklopt daer by / tot samen wel gemenght en gaer is / doet dan over.

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

Neemt geharst Witte-broot / Vleesch-sop en Rijn / doet door een Ceems / neemt kleyn gesneden Speck / met Rijn / goet gescherft groen krupdr koocht 'samen / 't is een goede Saus.

Om Olypodrigo te maken die goet is.

Neemt een Hoen / een stuck Schapenvlees / een stuck Derckens-vlees / Kalfs-vlees / in een aerde pot met water op het vuur geset / en wat gekoocht zijnde / 1 of 2 Cupfjes / en een Ceppling / en balletjes van gehapt Kalfs-vlees en Sausisen / Swesericken / Dincken / Endibie / eerst opgekoocht / dit alle by het Vlees en Hoen gedaen / en lustigh laten stoben / oock wel Bloemkool / een weynig Foelie en Peper / steelen van Artsocken / Kane-kammen /

als het genoegh gaer is / een ander potjen genomen / en krupn 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 Verjuyts / 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 op-geshaft.

Om een kostelijke Olypodrigo te maken.

Neemt een schoone Capoen / Lams-vleesch / Kalfs-vleesch / Runt-vleesch / koocht 'et alle bykans gaer / neemt dan Sausisen / Derckens-boeten / Schaeps-boeten / en een krap van een Dercken / twee Mergh-pijpen / wat balletjes van Kalfs-vleesch / als een Frichebil / dat samen by een gekoocht tot 'et bykans gaer is / Endibie een wal opgekoocht en Swesericken daer by met Rans-ballen / laet samen met de Endibie in u pot stoben ; daer by heele Peper en Foelie / en stucckens Muskaet / leght dan de Schaeps ende Derckens-boeten onder / en set het ander Vleesch naer adbenant / laet dan samen een half of drie vierendeel uurs stoben / dan 't sap afgegoten / en in 't selve 4 a 5 doren van Eperen gedaen / kleyn geklopt met wat Verjuyts / wel Boter / en laet samen ophoken ; giet het dan over alles naer dat ghy het in de schotel gedaen hebt. Neemt oock Carstanien / Spargies / of Artsocken / naer de tijdt van 't Jaer / doet die oock (gaer zijnde) daer by / stroopt op de kant ofte over u schotel / twee hart gekoochte doren van Eperen / gestoten Beschuyt / en Petercelie onder den anderen geshacht / is goet.

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

Neemt Ossen-vleesch / koocht het tot bykans gaer is / dan geschilde Sember / in schijben gesneden met Foelie daer in gedaen / voorts gaer gestooft / neemt dan van 't sap / koocht 'er gescherft de Petercelie in met Boter / en giet het dan daer over.

Om

Om een geacht  
Neemt ham  
en / Ceems / de  
en fies / doet  
piets / Nagelen  
in van sap

Om een Sp  
Neemt de  
gchocht met  
Witte-broot  
men / Corin  
Caneel / doet  
ter in een pot  
wit het Ver  
huden / mee  
ut het gaer is

Om een Capoe

Neemt de Co  
fructen / Gint  
foelie / ghecht  
Wortels / No  
een stuck Bot  
moen kleyn  
gebonden / en  
't samen gaer  
den doecht daer  
wijft op.

Om een Huispo

Neeme een  
fructen / in de  
neemt dan ham  
mel / Sember  
Mergh me. Me  
in die de sterven  
van een Am  
hij u stoben in

Om een

Neemt een Ho  
haken / van ghy  
berecht gongh  
dan / doctormen

Om een gerecht te maken van Kalfs-vlees.

Neemt kleyn ghehacht Kalfs-bleefsch/ en 6 Eperen/ wel onder een geroert/ met een stuck Boter/en gekozben Petercellie en gestoten Nagelen; laet 'et dan zieden/ doet ter dan sap van Orangie-appelen ober.

Om een Speen-varcken te vullen.

Neemt de Leber en 't Middeltst/ kleyn gehacht met Petercellie/ en krumm van Witte-broot kleyn gewzeben/ dan Puy-men/ Corenten/ Nagelen/ Muskaten/ Caneel/ doet het met Schape-sop en Boter in een pot/ en laet 'et dzoogh opstoben/ vult het Vercken daer mede/ en laet 'et bzaden/ (met krumde-nagelen bestoken) tot het gaer is.

Om een Capoen op de Spaense wijze te bereyden.

Neemt de Capoen/ koochtse met 3 of 4 stuckkens Ruut-bleefsch/ neemt dan heele Foelie/ gheschilde Gember/ Petercellie/ Wortels/ Kroogmareyn/ Saffraen/ en een stuck Boter/ heele Peper/ en een Limoen kleyn gesneden/ en in een doech gebonden/ en t'samen in 't sap gelept/ soo t'samen gaer gestooft zijnde/ neemt dan den doech daer de Limoen in is/ upt/ en dijse op.

Om een Hutspot van een Capoen te maken.

Neemt een Capoen/ hacht hem aen stucken/ in water murruw ghekoocht/ neemt dan krumm van Witte-broot/ Caneel/ Gember/ Saffraen/ Supcker en Mergh upt Mergh-pijpen/ met wat Galen die de steenen uptgedaen 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 Broodt in u sop te weecht 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.

Om een jonge Henne te vullen.

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

Om een Asjee te maken.

Neemt hout Gebraet/ 't 3p Schapen of Kalfs-bleefsch/ Hoenderen/ krapoenen/ kalkoenen/ Et. snijet het na u belieben/ doet daer by Derjups/ Limoen-sap/ of Azijn/ 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-bleefsch/ geskoocht of ghebzaden/ hacht het kleyn/ doet 'er by schijven van Limoenen/ Peper en Notemuskaet/ Hamel-sop/ Derjups/ 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 Azijn/ een wepnigh gestoten Peper/ Nagelen en Notemuskaet/ en setse daer mede te stoben/ men doet 'er oock wel Apen by/ neemt dan een ghestoten Beschuyt/ of gerafpt 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/ fchymptfe fchoon/  
ontleefte dan/ en fcruptfe met wat Boter/  
in de pan datfe toot worden/ doet 'er dan  
een fousje ober van Boter/ en wat Azijn  
en Supcker/ roert dit t'samen in de pan/  
dat het soo een dick fousje wordt/ en giet  
het dan ober de konijnen/ het fmaect  
wel.

Om een Offe-tongh gereet te maken.

Neemt een Tonge/ eerst half/ en dan  
in 3 of 4 ftecken door gefneden/ ftooftfe  
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-harft te ftoven met  
Mirick-wortel.

Neemt twee handen vol geraspte Mi-  
rick's-wortel/ 4 of 5 lepelen geraspt Witte-  
broodt/ menght dit t'samen met Vlees-  
fop/ en Azijn soo dick als gestooftde Ap-  
pelen/ doet 'er Boter en Supcker by/  
laet het dan t'samen ftoven 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 leght  
het Vlees daer boven op.

Om een Hutspot te ftoven van alles.

Neemt een Capoen/ Schapen-blees/  
Offe-blees in Verckens-blees/ een Ent-  
kogel of Smient/ en Sauffen/ dit al t'sa-  
men in een pot te vuur gedaen/ van pas  
gefouten en fchoon gefchympt en murrutu  
gekoocht/ dan te samen met langhach-  
tigh fop te ftoven gefet/ met wat Gember  
en Peper/ en doet 'er by Savoy-kool  
eerst op-gekoocht en dan t'samen laten  
ftoven.

Om Kalfs-voeten te ftoven.

Neemt Schape-fop/ Gember/ Ver-  
jys/ Safferaen/ Petercelie kleyn ge-

hacht/ een goet fluck Boter/ laet 'et soo  
t'samen ftoven.

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

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

De selve op een ander manier.

Neemt een snee Cerwen-broodt/ bzaet  
die/ en dan geraspt/ een half pint Ver-  
jys/ en wat gefloten 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 Arti-  
focken.

Om een bequame Saus te maken.

Neemt krum van Witte-broodt/en fijn  
gefloten Amandelen/ Verjys/ Supcker  
en wat Gember/ dit t'samen wel opge-  
koocht/ is een goede Saus.

Om een Gans te benemen de geyle  
fmaeck.

Neemt een Gans die wel fchoon ghe-  
waffen is/ fteekt daer een geele Wortel  
in/ laet die een of twee uren koken/  
neemt dan de Wortel daer upt/ en vultfe  
na u believen/ fteekt die dan aen 't Spit/  
en laetfe bzaeden totse gaer is/ ghy fult daer  
geen gepliept aen pzoeven.

Om een ghebraden Gans of Endtvogel  
te vullen.

Doet al het bet dat los in de Gans is/  
upt/ neemt een Cerwen-broodt van  
2 supbers/ fuint daer de kofien af/ rafpt  
het kleyn/ een half pont Korenten/ ander-  
half loot Caneel/ twee volle lepelen Supe-  
ker/

ker / een goet suckl Boter / met een wey-  
nigh Rinse-wijn ghemenght / doch soo  
dzoogh als 't mogelijk is / dat het maer  
eben door nat is / 't sal goet vulsel zijn.  
Men vult de Gansen en Endvogels  
voeck met Karstamen / daer de schillen  
en vlesien zijn af-ghebaen / met Boter  
daer by.

Om Kalfs-ooren te backen.

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

### Van alderley Visch.

Om een stuck Steur te braden.

**N**emt'er de vin en de schobben af / be-  
steeckt 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 stooft 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 kuyt heeft /  
naerse schoon gemaecht is / snijdt den buyck  
open en de kuyt alleen uptgenomen / die  
gehackt met doren van Speren / Peter-  
celie / Noten / Foelie / Peper en Boter /  
dan t'samen weder in gedaen en den Bra-  
sem weder toe-genaept / ghebraden zijn-  
de / neemt van de Boter upt de pan / doet  
daer 2 of 3 Ansioben in / en wat Verjuys /  
laet 'et opwellen en koken tot den An-  
siobis ghesmolten is / dan in het opdif-  
sen stroopt 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 Water upt de pan / Ansiobis  
of sijne suckkens 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-  
ben 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 kookt hem heel hardt hy sal  
blaeuw zijn / aldus kondt ghy oock een  
Karper koken / en om geheel blaeuw 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 gekookt  
met wat Azijn / en van pas gesouten / dan  
Speck aen taerlingen ghesneden / en tot  
het root is / in de Boter gestruyt / 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 wasse schoon / neemt dan een tinne kommetje water / en een kommetje Wijn-azijn tot een snee Salm / rasst een stuck Terwen-broodt / en wat heele Peper / een halve Potemuskaet / 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 / gepoutwen en aen stucken gesneden / doet dan 't bloet in een pot met een pint Rijnsewijn / en wepnigh Azijn en Water / ronde schijven van Ajuyn / scrupste eens op in de Boter / doet dan by de Karper / wel Nagelen / Foelie / Potemuskaet / Saffraen / 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 / stropst 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 Pepilbot / Seelt en Doren / en een Staert van Schelvis / oock Palingh.

Om Bond-ael te maken.

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

Sout daer in / als de Ael drijft / dan nyt gedaen op de bergiet-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 / Ajuyn / luttel Sout / laet 'et samen stoven tot 'et genoegh is / dan gescherfde Petercelie en Vleesch-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 boorts gaer gekoocht en wel gesouten : neemt wat van 't sap / met Rijnsewijn / Gember en Supcker / wat Azijn / Potemuskaet en Foelie / en dat t' samen gesoden / is een goede Saus.

Om een Saus te maken over gefoden Steur.

Neemt jonge Ajuyn / 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 weelt / 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 vettigheyt ; men eeste 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 van 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 buyligheyt uyt de Krab of Kreeften / doet daer Petercelie sijn gescherst / Peper / Foelie / Noten / en Boter by / roert t'samen tot 'et gaer is / als dan Limoen-sap of Derjups daer by gedaen ; als 't een Krab is / roert of stooftmen 't meest in sijn eppen 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 Derjups 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 afluopt / dan in Cartwen-meel met wat Sout gewentelt / en in Olie ofte Boter gebacken en met wat Derjups genomen / is goet voor diese magh.

### Van alderley Geback, Gekooch, &c.

Om een leckere Kandeel 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 hooch komt / doet 'er dan wel Supcher / Foelie / Notemuskaet / Canel / en Nagelen by / 't is goet om te dinccken ; sommige doen dat wel ober een gestooft Boen voor saus / oock haest mender wel Witte-broodt in om te eten ; sommige doender wel Boter in.

Om een Vlaey te maken.

Neemt een pintse soete Melck / laet het eens ophoken / roert het tot het ten naesten by hout is / neemt dan 8 Eperen / de Hanen wel uyt-gedaen en kleyn gheklopt / met een half mutsjen kooft-water / twee lepelen Supcher / 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 geschildt 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 Supcher onder malkander ghemenght / 't is goet.

't Selve anders.

Neemt suure Appelen aen schijben gesneden / in de panne gebzaden / alse gaer zijn / neemt dan de krump van 2 Witte-brooden / en weecht die in een komeken karnemelck / en dan kleyn gewzeben / neemt 6 Eperen / 2 lepelen Supcher / onder een gemenght / doet dat op de Appelen en dechtse 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 / Canel en Nagelen / en soo menigen pot Melcks als ghy daer

Daer in doet/ soo dikmaels doet'er 14 Eperen in / en tot elke pot Waters een Muscate / Supcker en Eperen / dan kondt ghyse soo groot en kleyen maecken als 't u belieft.

Om een lieffelijcke Appelde Melck te maken.

Neemt Neghten-Appelen geschilt / en de kloekhuyfen wel uptgesneden / doet die in een pot met wat Boter en Hoogwater / laet dat soo kleyen koken als pay / 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 Room / 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 geraept / en dat in een koecke-pan in de Boter gedaen / dat wat kortsjes 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 supber Witte-broot geraept / 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 mengelse soete Melck / een mutsje Hoose-water / roert het wel onder een / dat het effen is / en geen klonten in zyn / 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 smaecht heel wel.

Om Room-pap te maken.

Neemt 12 doren van Eperen / een pint Room / de Eperen dooz een teems gedaen en wel met den Room ghemenght / en dan Hoogwater 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 Room / 2 handt vollen Bloem van Rijs / witte Supcker en Carwen-meel van yder 8 loot / een dooz van een Ep in Hoogwater geklopt / roert dit alles wel te degen onder den vooznoemden Room / en set 'et op een kool vuur / stadigh roerende / dat het soo dick wort als Water-pap.

Om Rijs-koeckkens te backen.

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

Een ander manier van Rijs-koeckkens te backen.

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

Om

## Om Deuse Geertjens te backen.

Neemt vier oubacke ronde Witte-  
hooeden sijn gheraspt / tot elck Hooedt  
een Ey / menght het met soete Hoom/  
doet 'er in Hoose-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 Buglossie/  
Bernagie / of Scarlay / en bzeecht die  
den steel af / en doet de ribben midden uyt  
het blad / sonder dat te bzeecken / wast  
de bladeren / en leght die te verlijgen / en  
neemt dan geklopte Eperen in een blacke  
schotel / en doopt de bladen daer in / en  
leght dan twee bladen tegens malhan-  
deren / de rugge 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 / Dil / Mast / kervel / Fio-  
le-bladen / Repnbaern / Water-hars / Su-  
ringh / Betonie / Leberkruydt / Cichoray /  
Spinagie / en de bladeren van zwarte Wel-  
besien / wat Peray / Goutsbloem-kruydt /  
Madelive-kruydt / scherft het wel te sa-  
men / en gemenght met Eperen / en sijne  
gestoten Beschuyt / en dan gebacken zyn-  
de / zyn gantsch smakelijck.

## Om een Appel-struyf te backen.

Neemt 12 Rabau-appelen / snijt die in  
stukkens als tot een Caert / doetse in een  
platte pot met een goet stuk Boter / en  
wat Supcker / en dickmaels omgeschut  
maer niet te roeren alffe murreuts 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 stroopt

wel dick sijn 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-  
stroopt met de verhaelde Beschuyt / tot de  
Appelen bedeckt zyn / doet dan een wey-  
nigh vuur op het deksel / en laet het soo  
backen.

## Om een Speck-struyf te backen.

Neemt dunne stukkens Speck in de  
pan / en dan 2 of 3 ronde oubacke Witte-  
hooeden / de koxten afgesneden / en dan  
in soete Melck laten weken / als 't ge-  
noegh is / in een platte pot gewreven 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 pont Terwen-meel / drie  
Eperen / een vierendeel Korienten / en wat  
Caneel / dit soo in Boter vet gebacken /  
is goet.

Om gemeene Pannekoecken te  
backen.

Neemt tot yder pont Terwen-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 Hagelen / Caneel / Fochie en Note-  
muskhaet / met wat Sout / beslaet 'et  
dan met Terwen-meel soo dick als 't u  
bekheft / backtse en strooptse met Sup-  
cker ; 't wozyt met stroom-water gedaen/  
om datse met Melck of Hoom tay  
wozden.

## Om Wafelen te backen.

Neemt tot yder pont Terwen-meel  
een pintje soete Melck / een tinne kom-  
melien

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

Om Oblien te backen.

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

Om Olic-koecken te backen.

Neemt tot 2 pont Cerwe-meel / 2 pont lange Krosijnen / 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 stukkens / de kloekhuyfsen wel upt gedaen / een vierendeel of anderhalf gepeide 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 lauw soete Melck / want het moet heel dick beslagen zijn / dat het beslagh noch tap om de lepel blijft / en dan alle het andere daer in geroert / en soo laten rijzen / neemt daer toe een mengelen van de beste Kaep-olie / doet daer in een kofst 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 wozt / gieter dan een schooten schoon water in / en laet het dan in de lucht kont woerden / en daer naer weder op 't vuur gefet / als ghy die wilt ghebruycken.

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

Neemt Broot 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 uytgedijt is / neemt dan wat Hoogse-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 als hem belieft.

Om een Poddingh te backen die delicaet is.

Neemt 13 groote Beshuyten sijn gestamp / een half pont Krafs-bet aen dubbeltcentjes 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 Krafs-bet eerst warm in ghemaeckt is ; doet daer dan by een half pont Korenten / 10 Eperen / ruym een vierendeel ponts Cerwen-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 voorts afgebacken.

Om een Poddingh te koken die ongemeen goet is.

Neemt anderhalf pont Cerwen-meel / drie vierendeel Korenten / schoon gewassen / een half pont Offen-bet van 't Pierbet / kapt het heel kleyn / 3 Eperen / anderhalf Notemuskaet / kleyn geraspt / een weynigh Sout / menght het niet 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 gaet.

Van

## Van alderley Taerten.

Om Deegh te maken tot Taerten.

**N**emt Cerwen-meel / Boter / Hoogwater / 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 / maecte dan met de doren van 2 of 3 Eperen / en een pint Kroom / een Deegh / daer onder stotende een half vierendeel sijn gestoten Broot-supcker / en soo sult ghy het Deegh kozt 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 / Hoogwater 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 kozt als vooren verhaelt is.

Om een Appel-taert te maken.

Neemt van de beste Appelen / schiltse en snijtsse in vierendeelen / de kloekhuyssen daer uyt gedaen / koochtse met Rijnse-wijn in een aerden pot / tot datse dick wordt / doet 'er hy een goet deel Supcker / gestooten Caneel / poeper van Sanderhout / Hoogwater / wijft het altesamen met een houtse lepel dooz een omgekeerde Ceemse / doet 'et in de kozt / 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 Syroop / doet daer by een Ep / boozts soo veel Boter tot datmen daer een bequame Deeg van kan maken / dit geeft een goede koztse : Boozts neemtmen 20 of 25 goede Appelen na die groot zyn / geschilt en kleyn gesneden / doet die in een aerden pot / met Boter daer by / op 't vuur geset / en dickmael omgeshut tot die gestoncken zyn / dan die in u kozt gedaen tot de Boom bedeckt is / dan weer Supcker / Korenten / en Boter / dan weer Appelen tot u kozt 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 kloekhuyssen uyt / 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 ghesiropt / 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 Anijs zaet in / dan een deksel van Deegh daer boven op / en hier en daer een gat in het deksel gesneden / en soo met vuur onder en boven laten backen.

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

Neemt geschilde Appelen / gereynicht van 't kloekhuyss / ziedse in Rijnse-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  
backtse in den Oven als vooren.

Om een Kerffe-taert te maken.

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

Een Kerffe-taert op een ander manier.

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

Om een Kervel-taert te maken.

Neemt Kervel van de eerste snee / ende  
die kleyn gekerft / 't say wat uytgeduwet/  
dan ghemenght met Boter / Korenten/  
Supcher / gesloten Beschuyt / Caneel en  
kroos-water / met 6 of 8 Eperen / dan in de  
kofst gelept en gebacken.

Kervel-taert opeen ander manier.

Neemt jonge Kervel / van d'eerste snee/  
verleefste / 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 oubackte Witte-  
broot / snijt 'er de kofsten af / en raspt het  
kleyn / doet het dan in de Melck / en

koockt 'er een dicke pap af / een goet stucck  
Boter moet in de pap gedaen zijn / ter-  
wijlse koockt / en dan onder de Kervel ge-  
roert / dan Supcher 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 stroot 'er ghestoten  
Caneel over / dan een ghetrailjt deksel  
daer op-gemaeckt / en soo met vuur onder  
en boden laten backen / ende als die op  
Tafel komt / Bzoodt-supcher daer over  
geraspt.

Om een door-nepen Appel-taert te  
maken.

Neemt Appelen / kleyn ghekapt / en  
doet 'er by deren van Eperen / Caneel en  
Supcher / 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 / hacht het met 'er Nier-  
vet wel kleyn / doet 'er by deren van  
Eperen / Gember / Caneel-poeder /  
Sout en Supcher / backtse in u kofst /  
't is goet.

Om een Mergh-taert te maken.

Neemt Mergh uyt de beenderen / en  
wit Poeper-supcher / Caneel-poeder en  
Gember / met gehackt Kalfs-bleesch en  
Corenten / menght dit wel t'samen on-  
der een / hacht het dan in Deegh / 't is  
bequaem.

Om een Citroen-taert te maken.

Neemt 't buytenste 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-  
broot / een weynigh Boter / en sijne ge-  
raspte Supcher / en backt het.

Om een Sucade-taert te backen.

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

richten / doer  
men ghegiet  
cader liere grise  
ken / sine water  
der goner / wat  
goren / wat C  
in / dan in de  
en ghebacken.

Om een  
Neemt er  
van Eperen  
water / en  
deklit te hit  
kolen / wel  
als 't gesloten  
en laet het bo-  
is / doet 'er da  
backen.

Om een  
Neemt er  
en van Epe  
Bout / maer  
het in u kofst

Om een  
Neemt K  
in de Taert  
Supcher / Sout  
en half van ge

Om een  
Neemt Pu  
doetse doop in  
doeren van Epe  
Nagelen en ge  
heeft / backtse  
daer over geslo

Om een Spang  
Neemt Spang  
Kofst-pan / doe

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

Om een Room-taert te maken.

Neemt een pint soete Room / 4 doren van Eperen / kleyn gheklopt met Koozwater / en wat Carwe-bloemen om wat dicke te krijgen / koocht dit in de pan op kolen / wel roerende dat 'et niet aenzant / als 't gesoden is / doet 'er wel Supcker by / en laet het boozts 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 / maecht een Deegh daer af / leght het in u kofst / '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 murruw / doetsse dooz een Teemg / stoffeertse met doren van Eperen / Supcker en Caneel / Nagelen en gesmolte Boter / doetsse in u kofst / backtse sonder schil / dan Caneel daer ober gestropt.

Om een Spenagie-taert groen van koleur te maken.

Neemt Spenagie / koochtse tot pap in Rinse-wijn / doetsse dan dooz een Teemg

soo stijf als ghy krent / doet dan Koozwater 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 booren verhaelt / en 't sal seer groen en smakelijck zijn.

Om een Schoen-maeckers 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 believen / 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 decht het dan toe met een deksel van een Taertpanne / en buur daer op geleght / maecht een goede kofste.

Om een Taert van Kalfs-tongen te maken.

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

Om een Taert van Kalfs-voeten te maken.

Neemt murruwe Kalfs-voeten / hacketse 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 Sauffen.

Om een Venefoen-pastey te maken.

**N**eeemt Offe-bleesch / een weynigh ge-  
leeght / daer naer wel gelatdeert met  
Speck / in Sout en Peper gewentelt / en  
dan in den Deegh geleght en wel gebac-  
ken: Tot 3 pont Bleesch neemt men een  
loot Peper / anderhalf loot Sember / en  
anderhalf loot Noten / een vierdepart loot  
Nagelen / en Nijzn 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 Notemuskaet / oock  
2 of 3 doren van Eperen t'samen onder  
een geroect / en in de kofst gelept / met  
schijven van Limoenen daer op / en beel  
Boter / een uur moet het backen ; de sauz  
moet zijn Hamel-sop / doren van Eperen/  
Derjups en Boter / t'samen op gewelt.

Om een Hoender-pastey te maken.

Neemt Hoenders / ziedse een wacketje  
op / kroocht de bernen / legte 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 sauz  
sult ghy maken van Schape-wat en Der-  
jups / met twee geklopte doren van Epe-  
ren en Boter / die soo t'samen latende op-  
zieden.

Om een Kiecken-pastey te maken.

Neemt de Kieckens schoon gewassen/  
de Poten / Wozst en Beenderen gekneust/  
doecte in een kofst van de beste Deegh ge-  
maecht / leghtse wel by den anderen / wel  
Boter daer by doende / en voorts bul-  
lende met Hanekammen / Artisocken /

Schaeps-boeten / Sausisen / Swesericken  
en wat meer smakelijck is / dan wat Foe-  
lie / Peper / Noten / en Sout / met Woz-  
ter bedecht / daer ober gietenue wat Woz-  
water / en met Supcker bescrept / en wat  
Derjups / dat u dunckt genoegh is / oock  
een of twee geklopte doren van Eperen/  
dan de kofst gedecht / en soo in den Oven  
latenbacken.

Om een soet Kiecken-pastey te maken.

Neemt t' Kiecken / een weynigh geso-  
den zijnde / leght het in de Pastey / kruyt  
het met Caneel / Nagelen / een weynigh  
Noten en Sember / daer by leggende  
Pupmen van de Mast / geconsijte Pee-  
ren en Karffen / Sucade / Pingelen en  
Boter ; laet 'et een uur backen / de sauz  
moet zijn van Wijn en Supcker. Ofte  
anders soete Room / met doren van Epe-  
ren gewelt / en Supcker / dan woztse oock  
wel genaemt / een soete Room-pastey.

Om een Vincke-pastey te maken.

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

Om leckere Pot-pastey te maken.

Neemt 2 pont Offe of kalfs-bleesch / als  
t' gehoocht en kleyn gehackt is / een pont  
Corenten / wat gestoten Nagelen en No-  
temuskaet / een weynigh Sember en Ca-  
neel / en onder het Bleesch om te stoben/  
een half pintjen Ruise-wijn / en klepne  
stuckkens van gedzoogde Orangie-schille-  
kens die eerst verbercht en in kleyn Bier  
opgesoden zijn / en wat Pingelen / een goet  
stuck Boter / een half pont Pupmen/  
Supcker ; maer als ghy de Pot-pastey een  
nige tijdt wilt bewaren / soo moet men de  
Pupmen d'eerstemael daer niet by doen.

De



# De Hollandtse Slacht-tijdt.

Onderwijfende, hoe men sich tegen de Winter, van voorraedt van Vleesch sal voorfsien.

De toebereydingh van de Kuyp.

**D**e Kuyp of 't Vleesch-bat daer men 't gezouten Vleesch in leght/ dient van te voeren wel aengedzeven en dicht gemaectit te zijn/ en als dan een nacht vol Water te staen/ om toe te trecken/ dit doetmen dan daer uyt/ en men giet 'er weer in ziedent heet water/ daer in Wijngaert-bladeren op-gehoockt zijn/ men doet de Kuyp als dan toe en laet die soo staen bzoepen/ tot dat het water by na hout is; 't welck daer uyt gedaen zijnde/ stroyt men in een test met vuur/ een handt vol krupde-nagelen/ doch niet al tseffens/ en de Kuyp daer ober geslopt/ laetmen soo staen be-roocken; daer na giet men noch wel/ van binnen op den bodem/ langhs de kimmern/ heet gesmolten kaers-bet/ en dit geschiet/ om dat de pekcl seer subtyl is/ om dooz te dzingen. Al eer men 't Vleesch in de Kuyp leght/ wozyt de bodem wel met Sout besiropt.

Van het Vleesch te zouten.

De gemeensfe manier van zouten/ is het Vleesch rontom aen alle kanten en in alle hoecken/ wel met zout te dooz-wzyven/ en dan in de Kuyp te packen/ en zout tusschen beyden te stroyen/ soo dicht als mogelijk is; Doch siet hier een ander manier: Men maectit pekcl/ soo sterck/ tot dat 'er geen meer zout in smelten/ maer wel een Ep in dzijben 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 voorsz. Pekcl daer op/ tot dat al het Vleesch wel bedoben is; en soo de stucken daer na komen op te dzijben/ houdt men se met pet zwaers om laegh. Maer men dient alle 6 of 8 dagen daer na te sien/ of de Pekcl oock al te bloedigh/ dick of vlesachtigh wozyt/ en soo dit gebeurt/ giet men al de Pekcl daer af/ en hoocktse op/ de selbe wel beschuyvende/ en weer hout ge-wozden/ giet men se weder in de Kuyp; dese manier doet het Vleesch noyt soo zout noch hardt wozyden als d'andere. Veele leggen 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 wozyden/ daer in tegendeel de magere stucken/ het langhst in 't zout/ of de Pekcl leggende/ dooz/ hardt en wreedt wozyden: Doch peder doet hier in/ na sijn wel gevallen.

Van het Vleesch te roken.

Het Vleesch dat men roken wil/ moet eerst met zout ghezweven zijn/ doch soo hardt niet/ als het geen dat men in de Kuyp leght; als 't gewzeven is/ leghtmen 't op malkanderen in een Cobbe/ om te pekclen/ sommige laten het alsoo wel 14/ 12/ 10 of 8 dagen leggen/ maer dzie dagen en dzie nachten is vooz al genoegh. Eenige doen het Vleesch/ als sy het in de Schoorsteen om te roken/ ophangen/ in  
 I saken

facken van hol linnen of kanevas/ andere wintelen het in graeuwe papieren/ sommige wintelen het in Seimelen of Sagelis/ maer best is het / sonder het een of andere op te hangen / want het veel beter door-roockt. Men laet het hangen tot in de Maent van Maert / als wanneer men een heideren 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 kreuckens / omtrent de Schoorsteenen/ aen de Balcken / tot men 't van nooden heeft. Maer als men de vette rib-stucken/ die men Pater-stucken noemt / mede roockt / soo mogen de selve met de Congen / Hammen en Speck / wel een maent of 6 weken eerder als het ander / uyt de roock genomen worden.

### Van de Verckens.

**M**En 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 dinccken gebe / op dat het Vleesch of Speck dies te dzooger en harder mach zijn / want dooz 't dinccken sal de Pekel oock dies te meer vochtigheid 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 Pekel langer goet blijven / en het Vleesch blijft smakelijcker sonder bederven / oock als het half hongerigh en dorstigh geslagen is.

Als 't Vercken geslagen is / sommige laten 't terstondt afhoutwen om in te souten / als sp 't eerst in water ghelept / en 't bloedt hebben laten uyt 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-bleesch niet in stucken / maer men hout het midden dooz in twee deelen/

en op bozden 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 Putspot.

Men laet de Hammen en Schouders 9 of 10 dagen in 't Sout leggen / en dan laet mense in de roock hangen / met dat Hoost / of de Rinnebackis-hammen. De Kugge en 't zydel Speck met de Rib-stucken / kan men in souten in een Kuyp / om daer van by Winter-dagh sijn Spijs en pottagie te bereyden / en te koken met Dooztelen / Krupen / Kool / Warmoes en andere Krupden / en oock om Guttent-meelsaekens daer by te koken.

Als het Vercken wel in-gesouten is / gebeurt het somtijds / dat de Pekel metter tijdt root en bloedigh wordt / die gies men wech / of men koochtse en schijpntse / en men laetse kout worden / en men gietse weder op het Vleesch / of men doetse wech / en men giet daer versche Peket weder op / die men selfs kan maken / van Sout en Kriebier of klaer put-water / tot dat daer een versch Heimen-ey in drijft / of bohen op zweimt / dan is het sout genoegh.

Van

## Van den Afval.

## Van het Hoofst-vlees.

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

Het Hoofst-vlees eetmen soo kout met wat Azijn ; oock stooft men 't wel op met suure of soete Appelen. Het Hoofst van 't Dercken 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 malkander / dan wordt 'et wel gekruyt / tot Sult / in Bier-azijn gelept. Oock worden de Kake-beenen wel in de roock gehangen / die men kinneback's Hammetjes noemt.

## Om het Hoofst-vlees te bewaren.

Men leyt het alleen in een groote aerde Stooft-pan / en giet daer op heel slappe 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 / snijste dan in stukken / naer dat ghy de Vollen groot wilt hebben /

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

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

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

De Derckens-maegh wordt wel met Soort en Vet gebult / en op-gekoocht als de Beuvingen / of anders oock / soo die is.

## Van de Voeten.

Het hant van de Voeten schoon afgebruyt / en de kilaetwen afgeslagen zijnde / worden die soo murruw ghekoocht / dat 'er de schinckels en beenen uyt vallen / dan klooft men de selve / en men leghste te persen dat 'er het sap schoon uyt loopt / en dan als de Pens wech gelept. Als men die eeten wil / maecht 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 Derckens-voeten worden gekoocht / en in Azijn tot Sult wech geleght.

Om de Pens, Voeten en Muyl in te leggen, en voor het schimmelen en bederven te bevrjden.

Neemt vier mingelen soete Huy / doetse in een aerden pot / en laetse koken / maer men moet daer by blijven / om te schuymen / soo langh daer schuyum op komt / doet 'er dan in een deel heele Peper / eenige bladen Foelic / wat heele Nagelen / een Notemuskaet aen 4 of 6 stucken gesneden / en laet 'et soo t'samen eens dooz-koken / neemt het dan af / en laet het staen smcken / tot het hout 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 schijben van Mierick-wortel daer by.

Om Verckens Saufsijen te maken.

Neemt tot drie pont gehacht Bleeesch / 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 rooch hangen / moet ghy dan wat dieker darmen nemen / en een dagh 2 of 3 in de pekkel laten leggen. Men neemt oock wel half soo veel Schapen-bleesch daer onder.

Om Osse-worsten te maken.

Op dese selve manier maectt men oock van Osse-bleesch / Worsten; maer men doet 'er oock wel wat ghedrooghde Sallie (sijn gewyzen) in / doch niet in die / die men in den rooch wil hangen / maer die moesten wat meer met Peper ghekrupdt zijn / en in heel dicke darmen gestopt / met graentwampier bekleet / en aen de zijde van de Schoorsteen gehangen.

Om Gort-beulingen te maken.

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

het Gozt wel ghezwoollen is / neemt dan Verckens bloet / iauw gemaccht / en dooz een doercken ghegoten / tot de Gozt wel root is: neemt tot peder kop / een Notemuskaet / een vierendeel loots krupt-nagelen kleyn gestoten / en Sout naer adbenant / wel onder een geroert met Verckens Kruusel of Osse Nier-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 Gozt / en wyjben 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-gozt / maectt de Gozt maer wat vochtigh met schoon heet water / neemt tot peder kop een vierendeel Korenten / een Notemuskaet / en een half loot Caneel gestoten / wat Sout en wel Osse-bet / met kleynder suetkens 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 / schuywintse schoon / alffe hout is / rasptse kleyn / neemt een half pintje sorte Melck / een supber oubache Witte-broot / sujt 'er de kofsten 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: alffe dan bykans hout is / soo roertse onder de Leber / neemt dan 9 of 10 Speren kleyn ghekloopt / een weynigh Sout / Peper / Noten / Nagelen en Foelic / kleyn gestoten / en wat gesmolten Boter / al te samen wel onder een gemenght / vult het in de Darmen / sonder Verckens-ruusel te vergeten / en laetse een uur koken.

Eynde van de Hollandtse Slacht-tijdt.

# De Verstandige Confituur-maker.

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

Om Confituren te maken.

**D**e Supcher 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.

Plucht de Noten af te Sint Jan / eer de pit hardt is / steecht daer met een penneken vershepde gaten in / leghtse negen of thien dagen te weeck / en dickmaels verberfcht / daer naer een weynigh in water gesoden / en dan in de Supcher of Syroop gesoden / doch wel viermael soo langh als Limoenen of Oranje / naer 't vliegts afgedaen is / en Nagelen of Caneel in gestekken zijnde / te mets in 't koken met wat Honingh of Supcher verberfchende voort weck 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 wylt het water op een Dergiet-test gedaen / en als die wel verleekt zijn / doet die in een Vlesse of graentwe aerden Pot / tusschen peder lage Komkommers doet men Foelic / 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 heel

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

Om halve Appelen droogh te confijten.

Neemt goede en vaste Appelen / snijfse ten halven dooz / schiltse / doet 'et kloekhuys wylt / doch niet in 't rondt geschilt / maer langhwerpig / neemt dan schoon geklaerde Supcher-sproop / daer de halve Appelen in gedaen / en laet t'samen soetsens opzieden tot de Sproop dick wordt. De Appelen sullen schijnen Plamen te worden ; maer sy moeten met een lepel wylt den Syroop genomen worden / soo droogh ghy keunt / en op blickien geleght in een warme stoof / en boben droogh zijnde met een mes omgekerkt / en soo ghelaten totse heel droogh zijn / ghy keuntse met Poepersupcher over siften 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 seer van binnen hebben / en oock wat droogh van aert zijn : schilt deselben / maer de steel moet 'er aen blijven. Zied of koocht die in kilaer water / maer niet te saecht of te murrut / doet die wylt het water en laetse verlecken / giet daer over geklaert Poepersupcher tot datse overdeekt zijn ; laetse een dagh samen staen / giet de Sproop af / alse dun is geworden / koocht die wederom tot dicke Sproop / dan weder op de Peeren gedaen / doet dit soo dickmael tot de Sproop 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 verachtigh, waer door niet wel kunnen droogen, en de vettigheyt niet wel kan afgaen, verliesen oock daer door de klarheyt.

Om Peeren te Kandeliseeren.

Neemt Peeren geschilt / stroptse met sijn ghestoten Suyker / leghtse op een planck in een timme schotel / doetse in den Oven / de vochtigheyt die daer af komt / giet af / keertse om / stropt'er meer gesift Suyker op / besprenghtse met koozwater / aldus 3 of 4 maal 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 / gesumbert van schillen en kernern als Suyker / kooktse in een toe-gedeckte pot op sacht vuur / daer by doende wat Caneel kleyn gesneden / de selve te mets omroerende / tot datse aen alle kantten koleur hebben / als de Suyker 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'eenmael geel ofte rijp) versch af-gepluckt / snijstse te midden dooz / supbertse van de kernern en schiltse / klaert drie pont Doeper-suyker 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 tallhoor latende koelen) kunt oplichten als een Gelep / leght dan de halve Queen in potten / giet de Sproop / kout wesenide / daer over / bindt die toe en bewaertse.

Om roode Marmelade van Quee-peeren te maken.

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

Een ander manier om roode Marmelade te maken.

Neemt thien pont Queen half dooz gesneden / de zaden en schillen daer af gedaen / neemt dan negen pont geklaerde Suyker met een mingelen Kegen-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 / snijstse dwars over / op dat de Sproop doozdingen mach en eenparigh koleur krijgen. Set dan een weynigh van't Sproop te koelen / en als't begint dick te worden / breekt ube Queen kleyn soo veel doenlijck is / proest als wat opgescheept 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 hanne water en twee pont Broodt-suyker / dat t'samen gesoden met die Suyker tot Sproop /

roop / en wel geschuynt zijnde / de Queen daer in gedaen : deekt het wel toe / laet het zieden tot dat 't root wert / wijst het dan klepn / set het weder te koken / schept op / hoe wepniger teffens / hoe beter.

Om witte Marmelade of Quee-vlees te maken.

Neemt ongechilde Queen / koochtse in een becken met water / tot de schil berst / neemtse dan uyt / schiltse en snijt al 't vleesch af tot 't kloekhups toe : dit dan gestampt en dooz een niet al te fijne teems gedaen / op dat de steenachtigheyt daer uyt blijbe / sult ghy in een becken op 't vuur laten dzoogen / doch stadigh roevende ; wat ghedzooght zijnde / sult tot peder pont nemen een pont Supcker dat met water geklaert is / en tot een mate-lijke dicke Sproop ; van 't vuur gedaen zijnde / sult 't ouder een mengen / en laten 't maer een wepnigh opzieden. Schept het in doosen / noch warm zijnde / en sieltse in een warme stobe tot daer een kost boben komt / de doosen mogen oock niet gestooten zijn / bewaertse dan tot 't ghebruyc. Sommige nemen bijs vierendeel sijn gestampt Dzoogt-supcker / en mengen dat slechts met een pont van 't vleesch / dat als boben dooz de teems gedaen is onge-dzooght / ende laten 't maer een walleken samen zieden ; dese Marmelade valt twiter / maer moet langer in de stooft staen.

Om Quee-koeckjes te maken.

Neemt heele Queen / wijst die schoon af / doch koocht die in water / laetse soe met de schillen zieden totse murruw zijn / neemtse uyt / deektse toe met een doeck totse lauw zijn / doet de schillen af oock de kernn / en het harde / en wijstse heel klepn / neemt soe veel Supcker als Queen sijn gestoten / menght samen en set het op 't vuur / laet 't op-koken : gekoocht zijnde / stroopt op een schoone plancht Supcker / en leght het daer op / maecht koeckjes / laetse hout worden / set die op een stooft met

vuur totse dzoogh zijn / gy kuntse 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 Dzoogt-supcker / laet het zieden tot het wel is geschuynt / dan neemt men bijs 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 Abzicosen / Persen of Pruymen van peder een pont / geklaert als booren / en koocht het te samen tot de dicke 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 aengewesfen) met water en wit van een Ey / dan samen sachtjes in de Sproop gekoocht / maer datse niet barsten / 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 Dzoogt-supcker dat samen gesoden tot gheschuynt is ; dan ses pont schoone Karssen met de steelen / laet 't sacht koken tot dat het sijnt / 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 Suycker / en koocht het t'samen / schuymt het schoon / dan in Dlesse gegoten / en hout zijnde dicht toegemaect / blijft langh goet / soo doetmen oock Moerbefien.

Om Karssen-moes te maken.

Neemt zwarte Krieecken / laetse in Wijn wel zieden / doetse dooz een Stremijn / dan weder zieden tot het dick waerd / die stadigh rderende : Cot 3 pont sulck Moes / neemt derdehalf pont Suycker / zied dat dan samen op tot matige dichte. Oock maectmen met speceryn ; in een pont als noech warm is / doetmen een loot poeyer van Muskhaten en Caneel / Gember en Galiga / van elcks een bierendeele loots ; Nagelen / Foelie / en Paradijs-hout van elcks een half bierendeele loots : Dit Krieeck-moes versterckt 't herte.

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

Neemt Karssen die wat amper zijn / pluckt de seelen af / koochtse in een aerde pot sonder nat daer by / op een sacht vuur / alsoe in haer eygen sap beginnen te koken / roertse dan om datse niet aanbunden / sy zijn genoegh als 't buytenste vel afgaet / en 't mergh tot dicke pap is gewornden / laetse dan koelen en wrijfse dooz een omgekeerde Seef : neemt de deur-gedane pap / en spreyt die op berglaesde 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 bewaert het : 't Is goet om appetijt te verwecken en in heete Koortfen te verkoelen.

Om heele Aelbefien te confijten.

Neemt Besien / plucktse van de seelen / 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 Suycker / en een kommetje Regen-water / laet dat koken / doet de heele Besien daer in / laet het sachtjens koken / tot 't begint te lijmen ; en dan al voozts tot het wel lijnt.

Om Conserf van Aelbefien of Rob de Rubes te maken.

Pluckt de Aelbefien van de seelen / wrijnghtse

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

Om Syroop van Aelbefien te maken.

Neemt drie pont sap van Aelbefien / en twee pont Suycker / zied het te samen tot een dunne Syroop : Dese Syroop is goet in alle heete Koortfen , in de Pest : sy verslaet den dork , sy sterckt 't Herte , de Mage en de Lever in alle heete sieckte.

Om roode Aelbefien-sap te maken.

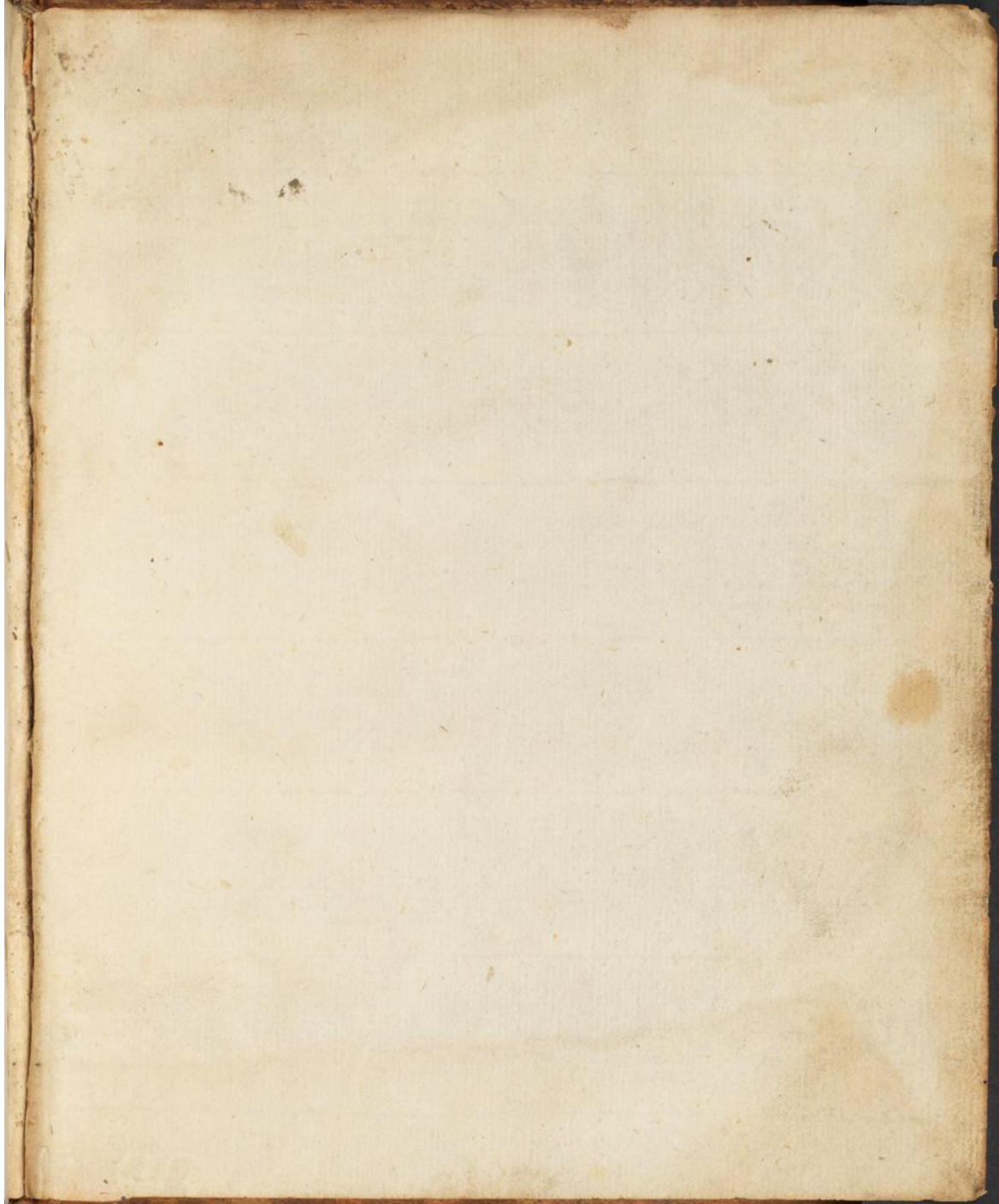
Neemt roode Aelbefien / suyvert die van seelen / en wrijft die in een kom kleyn / dan dooz een doeck gewrongen / neemt dat sap en doet het in een Dlesse / set het in de Sonne te distilleren / maer de Dlesse moet vol wesen / en doet boven op de mont van de Dlesse een Wispel met een krups gesneden / en 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 Candy-syroop / en bewaert het om Appelen , Peeren , Queen , of yet anders mede te stoven ; oock maect het een aengename smaeck , om in Wijn te doen , of om Karpers te stoven.

Om Quee-peeren te sulten datse niet bederven.

Neemt de kernnen en schillen van Quee-peeren / koocht die in sroom of put-water tot een matelijke dicke Zy / 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 baetsien / giet daer dat sap op / met schillen met al totse bedeckt zijn / deekt dan dicht toe / als ghyse besigen wilt / moet met een houte lepel uytmenen. Men koocht oock wel in 't sap de Quee-peeren een wal op eer mense inleght / maer dan valense byzuchtigh.

E Y N D E







Apr. 25.

