

# **KEUKEN RECEPTEN**

**152 recepten  
verzameld in het receptenboek van  
Rudolphina de Vidal Saint Germain  
geboren Gravin van Rechteren tot Appeltern  
(1814 – 1856)**

**M.L. Hansen (ed.)**

# **KEUKEN RECEPTEN**

**152 recepten  
verzameld in het receptenboek van  
Rudolphina de Vidal Saint Germain  
geboren Gravin van Rechteren tot Appeltern  
(1824-1856)**



## Inhoudsopgave

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Inleiding                         | 7  |
| Omslag van het recepten boek      | 8  |
| Bier Soup                         | 9  |
| Soup van Karnemelk                | 9  |
| Bruine Saus over Wild Vleesch     | 9  |
| Wit Ragout                        | 9  |
| Podding van Ryst                  | 9  |
| Cotteletten                       | 9  |
| Drentse Yserkoekjes               | 9  |
| Pikouw van een Hoer               | 9  |
| Rysvlade                          | 9  |
| Citroenboterhammen                | 10 |
| Podding van beschuit              | 10 |
| Podding met een korst             | 10 |
| Pastey van stokvisch              | 10 |
| Benjêes met appelen               | 10 |
| Wafelen                           | 10 |
| Suster                            | 10 |
| Smodder vis                       | 10 |
| Leverbeuling                      | 10 |
| Wafelen                           | 11 |
| Podding                           | 11 |
| Chocolade pap                     | 11 |
| Om kool te bakken                 | 11 |
| Haver pap                         | 11 |
| Water Room                        | 11 |
| Patrysen in te maken              | 11 |
| Podding                           | 11 |
| Keulse Friccadell                 | 11 |
| Wit kalfs ragout                  | 11 |
| Dikke boter saus                  | 11 |
| Amandel vlaay                     | 11 |
| Rystvla van Wilmina op Oldenmole  | 12 |
| Bruine Soup maigre                | 12 |
| Colombine koekjes van Catherine   | 12 |
| Farceerde Snoek                   | 12 |
| Noudels of Vermesellie            | 12 |
| Vlaa                              | 12 |
| Podding van Jufvrouw van der Spyk | 12 |
| Maringnes                         | 12 |
| Waterpap                          | 12 |
| Bier Soup                         | 13 |
| Balletjes van Aardappels          | 13 |
| Krakelingen                       | 13 |
| Appel Creem                       | 13 |
| Eyer kees                         | 13 |
| Sweserikken te Stoven             | 13 |
| Bier Soup                         | 13 |
| Vlaa                              | 13 |
| Knoedels                          | 13 |
| Saucys de Boulogne                | 13 |
| Gansen in te maken                | 13 |
| Galantine van een kalfskop        | 14 |
| Om Braadstukken te bewaren.       | 14 |
| Bouillon sec of koekjes           | 14 |
| Qujen te confyten                 | 14 |
| Vrugten in Brandewyn              | 14 |
| Quejen water of Eau de Coings     | 14 |
| Geklopte room                     | 15 |
| Geley van bessen                  | 15 |
| Abricosen in flesschen            | 15 |
| Quejen by 't gebrad te eten       | 15 |
| Champignons biscuit               | 15 |
| Rom Comcommers                    | 15 |
| Bloemkool inleggen                | 15 |
| Soja van champignons              | 15 |
| Flamboisen nat                    | 15 |
| Limonade                          | 15 |
| Ryst taart                        | 15 |
| Orange wyn                        | 15 |
| Ratafia van melk                  | 16 |
| Orsade                            | 16 |
| Rom Limonade                      | 16 |
| Gemene Orsade                     | 16 |
| Noten                             | 16 |
| Inkt                              | 16 |
| Om hout bruin te maken            | 16 |
| Boenwasch                         | 16 |
| Blauw te verwen                   | 16 |
| Om alle coleuren te verwen        | 16 |
| Swart                             | 17 |
| Swart                             | 17 |
| Swart                             | 17 |
| Ponzo Root                        | 17 |
| Violet, paars                     | 17 |
| Hoog Rood                         | 17 |
| Carmozyn Rood                     | 17 |
| Appel bloyzel                     | 17 |
| Blauw                             | 17 |
| Grasgroen                         | 17 |
| Scharlaken Rood                   | 17 |
| Rood                              | 17 |
| Syden kousen te wasschen          | 17 |
| Geel te verwen                    | 18 |
| Limonade van Cremor tartarie      | 18 |
| Voor winter handen.               | 18 |
| Tegen Wormen                      | 18 |
| Voor een seere keel               | 18 |
| Voor een seere keel               | 18 |
| Voor de wormen                    | 18 |
| Voor de wormen                    | 18 |
| Voor de borst                     | 18 |
| Voor alle hoest                   | 18 |
| Voor een kwade borst              | 18 |

|                                           |    |                                                       |    |
|-------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|----|
| Tandenwater                               | 18 | Elixer van Juvrouw Arens van Juchem                   | 21 |
| Voor tandpyn                              | 18 | Voor een seere keel                                   | 21 |
| Voor schurft.                             | 19 | Om 't bloeden uit de neus te stillen                  | 21 |
| Voor de hemeroïden of kakken              | 19 | Voor bloedspuwing                                     | 21 |
| Voor watersugt                            | 19 | Voor de hoest                                         | 21 |
| Salf voor allerley wonden en geswellen    | 19 | Podding                                               | 21 |
| Rose salf                                 | 19 | Koek van Aardappels                                   | 22 |
| Om te laxeren                             | 19 | Overdenking                                           | 22 |
| Purgatie in verkouthed                    | 19 | Om te Laxeeren                                        | 22 |
| Tot suivering van de ingewanden           | 19 | Nonnenkoek                                            | 23 |
| Tot versterking van de ingewanden         | 19 | Schoensmeer                                           | 23 |
| Tot versterking van de ingewanden         | 20 | Pekel om Vleesch te bewaren                           | 23 |
| Rode kool in te maken                     | 20 | Om Pekelvleesch in te maken                           | 23 |
| Voor een kwade maag                       | 20 | Recept tegens de Kramp, van Capelle van Ryswijk       | 23 |
| Om Oranje appels te confyten              | 20 | Tegens Podegra                                        | 23 |
| Citroenen confyten                        | 20 | Onvrugtbaar boom vrugtbaar te maken                   | 23 |
| Om vellen te bereiden                     | 20 | Recept tegen de vorst of koude in handen en voeten    | 23 |
| Purgatie                                  | 20 | Staal                                                 | 23 |
| Tot Versagting van een seere tong         | 20 | tegen de koorts                                       | 23 |
| Om Mollen te verdryven                    | 20 | koude koortsen te genesen                             | 23 |
| Om mieren 't klimmen in de bomen beletten | 20 | verdryven de wormen                                   | 23 |
| Om syde kousen te wasschen                | 20 | Wittersteinsche koekjes                               | 24 |
| Om Broeken weer swart te maken            | 20 | Tulbant van Suster van Dam                            | 24 |
| Om te versilveren                         | 21 | Afdrukken van gedroogde bladeren                      | 24 |
| Elixer                                    | 21 | Afdrukken van gedroogde bloemen en bloem-<br>blaadjes | 25 |
| Tegen 't Zuur                             | 21 | Lijst met genoemde ingrediënten                       | 26 |
| Flier sieroop                             | 21 | Ongebruikelijke en minder bekende woorden             | 28 |
| Verkenworst                               | 21 |                                                       |    |
| Bout à la braise                          | 21 |                                                       |    |

## Inleiding

Rudolphina Christina Antoinetta gravin van Rechteren (1814-1856) was het enige kind van Jacob Hendrik van Rechteren, heer van Gerestein en tot Appeltern en Altforst en van Carolina van Haersolte. Zij werd op 15 augustus 1814 op huis Appeltern geboren. Tweeëntwintig jaar later, in 1836 woonde Rudolphina in Zwolle en op 2 februari 1842 trouwde zij met Gabriël Jasper Gerrit de Vidal de Saint Germain (1808-1887). Het echtpaar woonde op het Relae bij Raalte, ze kregen zeven kinderen. Rudolphina overleed op het Relae op 25 mei 1856.

Wanneer zij begonnen is met het verzamelen van recepten is onbekend. Ze was niet de enige die er een receptenboek op na hield en van meerdere dames kreeg zij recepten aangereikt. Ook voegden diverse dames recepten aan het boek van Rudolphina toe, of dat tijdens of na het leven van de eigenaresse gebeurde is niet bekend. In het boek zijn 138 van de in totaal 152 recepten van Rudolphina's hand. De meeste recepten betreffen de kunst van het koken maar er zijn ook medicinale en huishoudelijke recepten bij.

Rudolphina gaf haar boek met recepten de titel *Keuken Recepten*, het is een boek van 16 x 21 centimeter en heeft een perkamenten omslag. De pagina's zijn met potlood genummerd, de pagina's 1 tot en met 7 zijn blanco, 8 tot en met 38 zijn beschreven en de pagina's 39 tot en met 202 zijn blanco. De laatste beschreven pagina's bevatten de bijdragen in andere handschriften. Merkwaardig – tussen de recepten in – is het verslag van de terugkomst van Alexander van der Capellen na zijn gevangenschap in Wezel, in 1787. Hij was familie, Rudolphina's grootmoeder van vaderszijde was Anna Elisabeth van der Capellen.

Rudolphina plukte en bewaarde bloemen en heeft in het boek bloemen en bladeren gedroogd waarvan de afdrukken zijn blijven staan. Ze droogde wel vaker bloemen. In de door haar geschreven reisbeschrijvingen, naar Duitsland, Zwitserland en Frankrijk, heeft zij onderweg geplukte bloemen gedroogd en van een label voorzien.<sup>1</sup>

Na de recepten is een lijst toegevoegd met genoemde ingrediënten en een lijst met onbekende en minder bekende woorden, zo mogelijk met een verklaring.

Het boek met recepten wordt te Zwolle in het Historisch Centrum Overijssel bewaard, in het familiearchief De Vidal de Saint Germain, inventaris nummer 56.

Voor de transcriptie golden de volgende regels:

- De spelling, interpunctie etc. zijn zo veel mogelijk zonder wijzigingen overgenomen Slechts daar waar het voor de leesbaarheid wenselijk was, zijn leestekens en hoofdletters aangepast.
- Bij twijfel is gekozen voor de moderne spelling.
- Duidelijke en hinderlijke verschrijvingen zijn verbeterd of in een voetnoot verklaard.
- Aanvullingen in de tekst door de editeur staan tussen [rechte haken].
- De paginanummering van het manuscript staat tussen [rechte haken].
- De onderstrepingen zijn gecursiveerd.
- Onleesbare teksten zijn vermeld als < -- > en slechtleesbare teksten staan eveneens tussen <punthaken>.

<sup>1</sup> Hansen, M.L. (ed.), *En route. Drie reisjournalen van Rudolphina gravin van Rechteren 1827, 1836 en 1838*, Overijsselse Handschriften 25, Epe 2008.



Omslag van het recepten boek.

## Keuken Recepten

[8]

- 1 *Bier Soup*. Neemt twee eyer, een of twee lepel meel, roert  $\frac{2}{3}$  meel met de eyer glad af, doet er dan een oort melk, en een oort out bier by, set 't op 't vuur dat 't kookt, men moet 't gestadig roeren tot dat 't lange genoeg gekookt heeft, neemt 't dan van 't vuur, doet er na smaak suiker by.
- 2 *Soup van Karnemelk* word op deselfde manier als de biersoup gemaakt, maer in plaats van bier en melk, neemt men alleen karnemelk.
- 3 *Bruine Saus over Wild Vleesch*. Neemt een goede halve lepel vol boter, en twee goede lepels vol meel, men braad 't meel in de boter tot dat 't bruin word, dan giet asyn er op, en roert 't in de pan, men moet al de asyn niet op eenmaal er op gieten, men giet er dan so veel vleeschnat na believe by als men saus wil hebben, en suiker so veel dat men 't suur van de asyn gebroken heeft.
- 4 *Wit Ragout*. Neemt na believe kalfvleesch, snyt 't in stukken, kookt 't gaar, als 't gaar is doet men gereven brood en wat citroenenplakjes er by, wanneer men 't anregten wil, neemt twe eyer dooyers, roert se klaar af, doet <ey> by 't vleesch, en laat 't er eens mede opkoken.
- 5 *Podding van Ryst*. Een half pond ryst met melk gaar en styf gekookt, als se kout is doet, er [9] ses eyer dooyers by, 't wit van de eyer apart tot schnee geslagen.  $\frac{1}{4}$  lb oranje snippels kort gesneden, een schille van een citroen, 12 bittere amandels, en so veel suiker als 't genoeg is, dese moeten met 't geel van de eyer onder de rys gemengt worden, en wanneer men de rys in de vormen wil doen, dan mengt men de schnee schielyk daer onder en bakt of kookt de rys. Tot de sauce neemt twee dooyers van eyer, een lepel vol meel, en witte wyn, of 't nat van een citroen, zuiker na believe, en soveel water er by dat men 't suur van de citroen kan proeven, men roert 't meel met de eyers, en giet 't nat langzaam daer by en kookt.
- 6 *Coteletten*. kleine dunne stukken van een kalfschyf plat geslagen, neemt dan oud brood gereven met wat peper en chalotten onder een gemengd, haalt de lap[p]ies door gesmolten boter, bestrooid se met 't gereven brood, laat se op een rooster braden, gaar zynde en van de rooster genomen, begiet men se met bruin gebraden boter.
- 7 *Drentse Yserkoekjes*. 2 lb weiten meel, 1 lb suiker, 4 eyer klein geklopt, 1 lb ongesmolten boter, al door elkander gekneet met 2 loot caneel, kleine balletjes er van gemaakt, en dan in een yser gebakken.
- 8 *Pikouw van een Hoen*. kookt 't hoen met weinig water half gaar, neemt 't hoen er uit, kookt in dat bouillon enig rys rykelyk half gaar, kapt of snyd 't hoen in stukken, doet 't dan op een tinnen schotel die met boter besmeert is, en boven wat gelyk gemaakt, besmeerd 't dan met boter en laat 't heel langzaam in een taarte pan bakken, onder en boven vuur, dit kan men ook van stukjes lam, en schaepvleesch maken.

[10]

- 9 *Rysvlade*. een thekopje rys, een thekopje gestoten amandels, twe kopjes suiker, een geraspte schel van een citroen, een spoelkommetje met room, gestoten rys en amandels moeten met de room geklopt worden, dan op 't vuur geset, gestadig roeren, en als 't begint dik te worden, doet men de suiker en geraspte citroenschel er by, roert 't wel onder elkaer, en doet 't in de schotel, men moet 't niet in de pan of bekken laten staen, omdat 't ligt aanset.



- 10 *Citroenboterhammen.* Neemt 4 beste citroenen, kookt die heel week, vryft die dan fyn, roert er dan witte suiker en caneel door, smeert 't op dunne sneedjes witte brood, en so in de boter in de koekepan geset, gebakken zynde, wat broodsuiker er over gereven.
- 11 *Podding van beschuit.* Neemt 5 beschuiten in lauwe soete melk geweekt, en 5 beschuiten fyn gestampt, doet er weiten meel na gisting by, 10 eyers, wat sucade, oranje snippels, een kommetjen gesmolten boter, wat gest, dit alles onder malkaar staan laten in een vorm, met wat vuur daer op tot 't behoorlyk ryst.
- 12 *Podding met een korst,* neemt ½ pint room, laat se koken. neemt de kruim van twee stuivers witte broden, giet de kokende room er over, doet er dan ¼ lb boter by, dekt 't toe, laat 't dan een halv uur staan, doet er dan wat fyn gesneden oranje snippels, wat sucade, een hand vol suiker, wat geraspte note mu[s]kaat, wat gestampte kaneel, 12 dooyers van eyers en 't wit tot schuim geslagen er by, dit alles wel door elkaer geroert, maakt dan een fyne korst, in een kasserol of vorm gedaan, laat se twee uren in de oven bakken.  
de saus een weinig wyn, room, boter, en bloem van meel, roert se op 't vuur met een weinig suiker, en gestampte caneel, en laat 't koken.
- [11]
- 13 *Pastey van stokvisch.* kookt de stokvisch, kout zynde, zoekt er de graten uit, doet se in een pastey schotel of pan, doet er wat versche boter, wat gehakte chalotten, en pietercelie bij, strooijt er wat peper, notemuscaat, en gehakte pietercelie over, nog wat boter, een gestampte beschuit en wat sout, dek se toe met een fyne korst, en laat se gaar bakken.  
Sause. neemt 4 eyer, wat soete melk, of room, en op deselve wyse doet men 't ook op een opgeset pasteitje, dan kan men er een mostaert saus over maken, men kan se ook in een taartepan maken, onder en boven een murwe deeg, en alse gaar is schud men se op een assjett daer een plaet op legt.
- 14 *Benjêes met appelen,* scheld de appels, doet er de kroos uit, snydse in ronde schyven, neemt dan ½ lb meel, 5 eyer, mengt 't met soete melk, wat dunder als tot wafelen, doet er een lepel vol brandewyn in met wat witte suyker en caneel, wentelt de appelen daer in, en laat de selve in ongesouten boter braden.
- 15 *Wafelen.* 1 lb meel, 4 eyer, ½ lb boter, 1 mengel melk, een lepel gest, de eyer wel geklopt, de melk lauw gemaakt, en die eyer geroert met de gest en de boter, 't meel er in gestrooijt, een halve dag laten rysen in een bedde, niet by 't vuur.
- 16 *Suster.* De kruim van een 2 st[uiver] oud witte brood, 4 eyer, ruim ⅛ lb boter, een weinig melk, suiker, caneel, in een koekepan gebakken an den enen kant, en dan toegeslagen.
- [12]
- 17 *Smodder vis.* neemt 2 lepels weiten meel met kout water dun gemaakt, gekookt, tot 't gaer is, neemt dan fyn gehakte uijen en pietercelie, wat gereven mukaatnoot, een weijnig gestampte foelie, als dat alles samen gaar gekookt is, roert men een grote klomp boter daer door, en gepelde garnael, dan moet men eerst de baers, of bot net als water vis koken, uit 't water geschept, wel laten uitlekken, in een casserol gedaan met de saus er over, ½ quartier laten stoven, zout na de smaak moet er by gedaan worden.
- 18 *Leverbeuling.* neemt 2 verkens lever, legt die twee uren in 't water, snyd se dan in stukken, legt se dan in een hakkebord, stampt se dan met een houten bord heel fyn om se door een holle teemse te wryven, neemt dan 't middelrif, tong en 't scheel van de darmen, kookt dat heel gaar en hakt 't heel fyn, de klieren er uit, doet daerby 1 loot foelie, 1½ loot notemukaat, ½ loot nagelen, wat hisop, saly, fyne majolyn, 1 stuiver gereven witte brood, 4 eyeren drie met wit en een sonder wit, wel geklopt, 1 lb buikspek half gaar gekookt an dobbelstenen gesneden daer onder geroert, kookt dan de beulingen een uurtje.

- 19 *Wafelen*. 1 lb weiten meel, 3 loot gierst fyn gestoten, 1 lb boter en verkens reussel half en half, 1 kan melk gekookt, gest na 't oog, in de kelder geset, kan wel 3 dagen goed blyven.
- 20 *Podding*, 9 loot weiten meel, 8 eyer, 7 loot suiker, 8 loot boter zonder sout, ½ flesch melk. de melk, boter [en de helft van de suiker] word gekookt, en dan 't meel er in geroert dat 't niet klontert, en dan gekookt tot een pap, dan 't geel van een ey met de halve suiker geroert en 't tot schuim geklopt, te samen in een nat gemaakte doek gedaen, op een vingerbreed na toegebonden in kokent water gedaen, een uur laten koken, en er een soete room sauce over gegoten.
- [13]
- 21 *Chocolade pap*. Neemt weiten meel, maakt 't bruin met boter, bruin zynde, doet er soete melk by, wat caneel en suiker, als men 't op wil geven, doet er 2 dooyer van eyer in, even op 't vuur geset, dat 't een weinig doorkookt en gestadig roeren, dan in een asjet of bakje gedaen.
- 22 *Om kool te bakken*. Men hakt de kool fyn, dan set men se op 't vuur met wat room en notemukaat, soud en boter, dan wat gestoten beschuit en room op gedaen, en dan gebakken met een deksel met vuur er op.
- 23 *Haver pap*. 3 à 4 the kopjes haver gort, kookt die langzaam in een kan regenwater tot dat sy heel week is, dan vryft 't door een zeef met een houten lepel, so 't te dik word, roert er wat kokent water onder, wel door malkander dat 't niet klontertig word. set 't op 't vuur, en laat 't door koken en op 't laast doet men er een stukje boter by, met wat schoongewasschen corinten, wat witte suiker naar de smaak, en wat Rynze wyn na believen.
- 24 *Water Room*. 8 witten van eyer klein geklopt, een kommetje kout water, gekookt, 't sap uit 4 citroenen, beste witte suiker na de smaak, op 't vuur dik laten worden, als citroen pap, braaf met een ratel geroert, dit in glaasjes gegoten, waer in men een schil van citroen legt. is seer verrissende.
- 25 *Patrysen in te maken*. de patrysen schoon uitgehaalt worden, van binnen en buiten wel gewasschen, de koppen afgesneden, opgekookt dat sy halv gaar worden, op een vergiet test laten uitlekken, tot zy wel droog zyn, neemt dan gestoten peper, en zout, strooit daer van binnen in de patrysen, legt se dan wel by lagen ingepakt in een keulse pot, dan een bodem vet er over, dan weer een laag patrysen, en weer een boven vet, so lang de pot vol is, dan op eene droge plaats geset, kennen lange duuren.
- [14]
- 26 *Podding*. 8 loot meel, 8 loot boter, 6 loot broodsuiker, ½ fles soete melk er in geroert, dat te samen laten gaar koken, dan 8 dooyers van eyer, 't wit tot schuim geslagen, in een doek gedaen en een uur laten koken.
- 27 *Keulse Friccadel*. Steekt een kalfs net in koud of lauw water dat 't slap word, strooit daer in wat pietercelie, en chalotten, legt daer op een laag dunne kalflapjes, kruit en sout na smaak, legt daar tusschen dunne reepjes spek, rolt 't dan net en digt in een, bewind 't net toe, en steekt 't an 't spit en laat 't 2 uur braden, dan met fyne uyjen opdoen.
- 28 *Wit kalfs ragout*. dunne schyfjes kalfsvleesch in boter en meel gewendt, doet erwat soete melk by, wat foelie en peper fyn gestampt, laat 't te samen koken.
- 29 *Dikke boter saus*. een stukje boter, een vinger hoed meel, 4 lepels water, roert 't op 't vuur tot 't kookt.
- 30 *Amandel vlaay*. 10 soete en 3 bittere amandels heel fyn gestoten, wat fyne suiker, ½ lepel tarwen meel, 8 eyer dooyers, 2 bier glazen soete melk, een pypjen caneel, wat citroen schil, langzaam op 't vuur geroert tot 't syn dikte heeft, dan op een assiet gedaen en laten koud worden, men kan er ook wat oranje snippels over strooyen, de caneel en citroen schil worden er uitgedaan.

- 31 *Rystvla van Wilmina op Oldenmole*. 1 lb ryst gestoten, 1 kan soete melk eerst gekookt, dan de ryst er in gestrooid, op 't vuur laten doorkoken tot dik is, gestadig roeren, suiker en caneel er by in gedaan, als 't dik is anstonds in kopjes gedaan, koud laten worden, omgestolt op een assjet.  
Saus, 1 eyerdooyer, een stukje boter, suiker, en caneel, laten doorkoken, warm over de ryst gedaan, men doet er ook wat gestoten amandelen by.
- 32 *Bruine Soup maigre*. neemt een deel grauwe erwten gekookt, doorgedaan als groene erwten, waer van men 't nat gebruikt, by 't nat doet men gehakt, look, gestoten peper en nagels, plakjes citroen, een kommetje heel bruin gebraden boter, laat 't byna 3 uur koken, by 't opdoen geharst broode in gedaan.
- [15]
- 33 *Colombine koekjes van Catherine*. ½ lb tarwen meel, 1 lb brood suiker gestampt, 20 eyerdooyers apart geroert, 't wit tot schuim geslagen, de dooyers braaf geroert zynde, dan de suiker met beetjes er in gedaan, en gestadig roeren, en dan 't wit, maer niet alle 't wit, ongeveer 12 so na 't oog er in gedaan, ten laasten 't meel ook by beetjes ingedaan, dan wat rosewater, citroenschel, en caneel, ook wel wat cardemom, in, als 't meel er schielyk door geroert is, moet men 't anstonds in vormpjes doen, en seer langzaam bakken, en tot een tulbant moet men 't 3 uur laten bakken, heel langzaam.
- 34 *Farceerde Snoek*. snyd de snoek over de rug open, lost de graat er uit en ingewand, snyd de vis van 't vel af, en hakt 't met wat look, neemt witte brood in soete melk geweekt, 2 eyerdooyers, 1 wit van 1 ey in wat gesmolten boter geroert, notemuskaat, sout, en pietercelie in de snoek gedaan, als men de snoek op set moet onder in de schotel wat boter worden gesmeert, ook over de snoek, en so op 't vuur geset sonder water als dat se wat heet geworden is.
- 35 *Noudels of Vermesellie*. 3 lepeltjes tarwen meel, 3 ey met 't wit geklopt, door 't meel gekneet en uitgerolt so dun als papier, doorgesneden en toegevouwt, dan in kokent water gedaan, schielyk hard laten opkoken, op een seev geleid dat 't water uit lekt, dan in de soup gedaan.
- 36 *Vlaa*. 5 eyerdooyers met water, boter geroert, room, citroenschel, 1 lepeltje tarwen meel en caneel, gestadig roeren tot 't kookt, dan in een schotel gedaan, 't wit van de eyers kan men tot schuim kloppen met suiker, en op de vlaa gedaan, so als men anregt, een deksel met vuur er op dat 't couleur krygt.
- 37 *Podding van Jufvr[ouw] v[an] d[er] Spyk*. 2 blanke witte brood, de korst er afgesneden, in soete melk laten weken, klein gewreven, <1> stuiver gestoten beschuit op 't witte brood gedaan, 6 eyers klein geklopt en gesmolten boter een kommetje vol, door malkaar gemengd, sucade, oranje snippels, amandels, corinten, en gest als te dik is 1½ lepel vol, alles wel door een gemengd, 't blik met boter van binnen bestreken.  
Saus, caneel met wyn laten koken en laten staan trekken, dan verse wyn er by gedaan, even laten door koken, 6 of meer eyer dooyers geklopt, wat suiker, dan de kokende wyn door de eyers geroert.
- [16]
- 38 *Maringnes*. 3 à 4 versche eyer, klopt 't wit tot schuim, wat gereven citroenschel, 3 à 4 lepel witte suiker, klopt 't weer door malkaar tot 't wel gesmolten is, neemt een vel witpapier, doet daer op met een lepel van dit sap de dikte van een noot, wat spaettie tusschen beiden laten, bestrooit 't dan weer met suiker, sonder se van de tavel te nemen, sy sullen voort rysen met een holletje in 't midden, daer men na verkiezing wat in kan doen.
- 39 *Waterpap*. 6 Eyers braaf geklopt (de dooyers er af gedaan) met 3 koffy kopjes gekookt water, wat citroen sap, suiker, en citroen schil na goedvinden, door een seev gedaan, op 't vuur dik geworden zynde, doet men 't in glazen.

- 40 *Bier Soup.* 2 Vlesschen bier, 5 à 6 beschuiten ter deeg gekookt, afgeset, 3 eyerdooyers met wat room geklopt, en daar wat van dat hete bier in geroert, dan te samen in de pot gedaan, weer op een sagt vuur geroert tot 't weder kookt.
- 41 *Balletjes van Aardappels.* 2 aardappels fyn gewreven, 1 beschuit gestoten, 1 ey, wat foely, en gesmolten boter door malkaar geroert, een quartier uur voor men 't opdist, de balletjes in de soup gedaan.
- 42 *Krakelingen.*  $\frac{1}{4}$  lb tarwen meel,  $\frac{1}{4}$  lb brood suiker,  $\frac{1}{8}$  lb ongesouten boter, 2 eyerdooyers, 1 wit van 1 ey, 1 stuiver nagels heel fyn gestoten, door malkander so lang te samen gekneed tot taay is dat men 't rollen kan, dan de pan met was bestreken, weinig vuur er onder, veel vuur boven op. van Wilmine.
- 43 *Appel Creem.* appels tot moes gekookt met wat witte wyn, koud laten worden, 4 eyerdooyers in boter kout geroert, gestoten beschuit na gissing, op 't vuur geroerd tot 't dik is, wat caneel en suiker, kout laten worden, door malkander geroert, 2 witten van eyers tot schuim geslagen, er in gedaan. als men 't bakt, de schotel moet van onderen met boter gesmeert worden, onder en boven vuur.
- [17]
- 44 *Eyer kees.* 6 à 7 eyer met 't wit kort geklopt in een mengel soete melk, doet 't in een tinnen bak en set 't in een pot in kout water op 't vuur, so lang tot men siet dat 't by malkaar begint te trekken, dan afgeset, wat laten staan, door een seev laten lopen tot 't water er af is, dan in een vorm gedaan, neemt dan soete melk, op 't vuur in geroert 2 eyer, caneel en suiker, op de eyer kees gedaan. om van die kees te bakken in boter moet men een paer eyer meer toe nemen en so handelen als met de vlaa, neemt een assiet met meel bestrooit, doet 't daar op so lange 't kout is, maakt na believen er figuren op, bakt 't in boter, men kan er wel enige gestoten soete en bittere amandels by doen.
- 45 *Sweserikken te Stoven.* laat se tweemaal heet worden met water, giet 't water er af, nog eens de derde maal met water op koken, weer afgieten, wat in kout water geset, dan wat notemuscaat en pieterselie, dan op 't laaste wat meel en boter dat 't wat gebonden is, een weinig citroensap er by is goed.
- 46 *Bier Soup.* half bier en wyn, gereven roggen brood, citroen schil, caneel, en suiker te samen laten koken, op 't laast citroensap van 2 à 3 citroenen er in gedrukt.
- 47 *Vlaa.* 5 eyerdooyers met wat boter geroert, dan wat room, citroenschil, een lepeltjen tarwen meel er in geroert, gestadig roeren tot an 't koken is, dan in een schotel gedaan, 't wit van de eyers kan men tot schuim slagen met wat suiker, oranje snippels, fyn gehakt, en op de vlaa doen so als men wil anrigten, een deksel met vuur er op opdat 't even couleur krygt, dit is die vlaa of kees te voren gemeld [nummer 44] welke men in boter kan bakken.
- 48 *Knoedels.* neemt tarwen meel, 4 eyer, weinig bieslook, pieterselie, sout, en peper. Dit te samen tot kleine friccadellen gemaakt met wat gesmolten boter, in soup maigre gedaan, moeten lang koken.
- [18]
- 49 *Saucys de Boulogne.* 3 lb mager verken vleesch, 2 lb ossen vleesch uit de bil, de senuwen en velletjes er uit gedaan, hakt 't heel te samen klein, doet er  $\frac{1}{2}$  lb spek by an dobbelsteentjes gesneden, 5 à 6 oncen sout, 2 loot grof gestoten peper, dit alles wel door malkaar geroert, 2 dagen laten staan, en als men se vullen wil, doet men er een glaasje wyn in. Gevult zynde, hangt men de beulings 1 à 2 dagen voor 't vuur om te drogen, vervolgens rook se 4 à 5 weken tot dat se hart zyn, uit de schoorsteen genomen zynde smeert se wat met olie.
- 50 *Gansen in te maken.* Snyd se in halven of vierels, niet gewasschen, maer met een linnen doek droog afgevreven, dat 'er geen bloed an blyvt. vryvt de stukken met wat gestoten nagels, peper en zout,

besteekt se dan met hele kruidnagels, legt se dan in een ketel, doet op jeder gans een flesch wynazyn en so veel lopend water dat deselve bedekt zyn en gaar konnen koken, 't nat moet redelyk na sout smaken, gaar zynde, moet men dezelve op een doorslag kout laten worden, pakt se dan in een keulse pot, giet dan 't nat waer in de gansen gekookt zyn, 't vet er afgenomen, kout over de gansen, smelt er dan een bodem vet er over. als men er wat uitneemt om te eten, moet men 't met een silveren fork doen, en weer een bodem over smelten. men eet se kout met een soete saus, of asyn en peper.

- 51 *Galantine van een kalfskop.* Set de kop in 't water met 2 à 3 kalfspoten, laat 't bloed schoon uittrekken, kookt de kop met de poten met so veel water dat zy er ordentlyk gaar in kan worden, wel geschuimt, neemt de kop af als se gaar is er uit, snyd se an kleine stukjes, zuivert 't vleesch van de velletjes, zet se dan in een pan met een weinig water van de kalfskop, ½ fles wyn asyn, een weinig sout, en gestoten peper. vlyd dan 't vleesch in een aarden bak, met wat citroenplakjes an de kand rondom deselve, intusschen moeten de kalfspoten blyven koken. voegter by 't nat uit de pan daer 't vleesch in geweest is, laat dan dat nat met de poten verkoken, tot op soort na. [19] laat dit nat door ene schoon doek lopen, giet 't dan altemael in de bak daer 't vleesch met de citroenen in is, set 't op ene koele plaets tot dat 't gestolten is. omgekeert op een schotel.
- 52 *Om Braadstukken te bewaren.* de stukken moeten 24 uur op de kuip met vleesch blyven leggen, niet sterk gesouten, worden ½ uur gekookt met een handvol peper, wat laurierbladen in half water en half bier asyn, dan warm seer styf in een vaatje of pot gepakt, en 't nat daer warm over gegoten, 't vleesch moet geheel onder leggen, jeder reis als men er een stuk uit neemt moet 't vet er weer op, gesmolten worden.
- 53 *Bouillon sec of koekjes.* 2 oude capoenen of hanen, kneust de beenderen, sonder 't vleesch te quetsen. 8 lb rundvleesch mager van de rugstrang of ander goed stuk met een merg pyp, ½ kalfspoot, doet dit alles in een verglaasde aarde pot met genoegsaam water, laat 't koken, schuimt 't wel, voegt er by een stuk gember, 20 korrels peper, 8 kruidnagels, drie grote stukken foelie, 2 lauwrierbladen, laat 't verder 8 of 10 uren koken op een kolen vuur, zagties, neemt allengskens 't vet er af, laat de bouillon door een serviet lopen en vringt 't vleesch uit so sterk als gy kunt, laat dit nat een nagt staan, neemt 't vet er schoon af, laat dan de bouillon in een kleine verglaasde pot, met een sagt vuur koken so lange dat hy so dik als sieroop word, giet se dan op schotels van aarde, set die schotels 3 à 4 dagen op heet sant 't welk niet al te heet moet zyn anders zou de bouillon vloeibaer worden, als nu de vogtigheid er byna uitgewaessemst is, en als de stoffe dik als lym begint te worden, snyd se dan in stukken, en keert se om den anderen dag om tot dat se geheel droog zyn, dan kont gy se lang bewaren. Om dit te gebruiken, laat een of meer koekjes in gekookt water op een convoir weken doet er wat sout by en beschuit of witte brood, men kan in de bouillon wat wortelen of knollen snippelen, etc.
- [20]
- 54 *Quejen te confyten.* 3 lb quejen rauw gewogen, 3 pint pompwater, 2 lb suiker. de quejen half door gesneden, geschild, wel laten opkoken, sterk kokende geconfy, na dat men de suiker alvorens met 't water gekookt, en geschuimt heeft.
- 55 *Vrugten in Brandewyn.* 1 lb persiken, <1> loot suiker met water op 't vuur geset en als 't geschuimt is, de vrugten er in gedaan, week zynde er uitgenomen en in een fles met brandewyn gedaan een voor een en dan de sieroop laten koken, tot dat se als sieroop word, en de brandewyn in de sieroop gedaan, op de vrugten gegoten en heel digt toe maken.
- 56 *Quejen water of Eau de Coings.* 60 quejen geschilt, geraspt, doet dit in een nieuwe aarde pot, laat 't een nagt in de kelder staan, door een doek gewrongen, op jeder pint van dat nat, 2 pinten besse cognac brandewyn, en op al 't nat 2½ vierendeel brood suyker, ½ stuiver coriander saat, 3 oncen amandel parst, 9 kruitnagels, laat 't 8 dagen trekken, filtreer 't door vloej papier.

- 57 *Geklopte room.* 1 pintjen soete room, 't wit van 2 eyer, een weinig brood suiker, geraspte schil van een citroen, te samen in een nieuwe pot met de chocolade rol geroert tot er schuim opkomt, dat men gedurig moet afscheppen, en leggen 't op een seev. als de room er uit is, dan in glazen gedaan.
- 58 *Geley van bessen* en 't moer te gebruiken. 5 lb bessen, 4 bakjes flamboisen, 4 lb witte suiker, te samen hard laten koken met een bier glas water, dan door een seev laten lopen, moet niet gedrukt worden, 't moet in een pot gedaan.
- 59 *Abricosen in flesschen.* 16 loot beste brood suiker. de abricosen moeten niet heel ryp wesen, geschilt, halv door gesneden in de flesch gepakt, die vooraf sterk geswevelt is, dan de flesch goet toegekurkt, een blaas daer over, dan gekookt als de <kruisbesies>.
- [21]
- 60 *Quejen by 't gebraad te eten.* 3 lb quejen, 1½ lb suiker, de quejen met de schil gekookt en klokhuizen er by, 't nat door een seev laten lopen, 't nat met de suiker laten koken tot dat 't klaer is, de quejen er dan in gedaan en laten confyten.
- 61 *Champignons biscuit.* neemt een grote quantiteit champignons, wel schoon gemaakt, en gewasschen, droog se styf in een doek uit, hakt se fyn, neemt deeg van witte brood, kneed de gehakte champignons er in, en laat 't als een brood bakken in den oven, snyt 't in sneden, laat die in den oven drogen als biscuit. men bewaert se in blikken trommen, men stampet daer een stukje van, bint de sause en geeft een lekkere geur.
- 62 *Rom Comcommers.* grote comcombers geschilt zynde, maakt an weersyden een opening, haalt 't saat er uit, legt se s nact in 't sout en 1 à 2 dagen in bier asyn. legt se wat te drogen, doet se dan in een pot, met de volgende sauce, die er kokent op gedaan word. 4 loot gekneust mostaerd saat, ½ loot spanse peper, 1 loot lange peper, 1 loot curcuma, 1 klein knoflookjen, enige gesnede en hele chalotten, men moet beste asyn nemen, de sauce moet de comcommers bedekken.
- 63 *Bloemkool inleggen.* de bloemkool wel schoon gewasschen, moet so lange koken tot dat se week is en na dat se uitgelekt is op een doorslag, vlijdt men se in een pot de bloem om hoog, doet er een boter pekkel op, bedek se met een aarden pot, dat de kool onder is.
- 64 *Soja van champignons.* de champignons geschilt, 't rood er in laten, in een potje met 2 handen vol sout 24 uur laten staan, door een doek gewrongen, 't nat op de helfte laten verkoken, in een flesch gedaan.
- 65 *Flamboisen nat.* 2 lb flamboisen in een aarde pot. giet er ½ fles wyn asyn op, set se 24 uur in de kelder, laat se door een seev lekken, niet veel kneusen, 1 lb witte suiker tot siroop gekookt, doet dan 't flamboise nat er by, laat 't te samen ½ quartier uur koken, om de suiker te koken neemt men nauwlyx ¼ fles water, de siroop wel geschuimt, men bewaart 't in flessen in de kelder.
- [22]
- 66 *Limonade.* 5 citroenen door een seev uitdrukken, 3 flesschen water, suiker na believen.
- 67 *Ryst taart.* ¼ lb rys een nact in water laten weken, met 't selve water gaer koken, 1 glas Rhensche wyn, vryft de rys klein, doet er by wat caneel, suyker, corenten, boter, 't nat en de schil van een citroen.
- 68 *Orange wyn.* de nerf van 3 curasous appelen, 3 lepels brood suiker, laat 't 14 dagen in een flesch witte wyn trekken, giet de wyn er af in een ander flesch, vult dan de flesch waer in de oranje schellen nog zyn weder met witte wyn, en 3 lepels brood suiker, laat se dan 3 weken trekken, dit kan men nog eens herhalen, meer dan 4 weken laten trekken.

- 69 *Ratafia van melk*. 100 bittere amandelen grof gestampt, doet se in 2 flesschen witte brandewyn, laat 't 3 dagen trekken, 3 maal daags omroeren, filtreert 't door een doek, kookt  $\frac{1}{2}$  flesch melk of room, welke moet geschuimt worden, als se lauw is, doet se in de brandewyn, doet er by 3 lb witte suiker en wel omroeren, laat 't dan door een doek lopen.
- 70 *Orsade*. 8 loot fyn gestoten amandels soete, 4 loot bittere amandelen, 20 loot pompwater, waer in de amandels moeten gemengt worden en styf door een doek gevrongen. Kookt dan 1 lb canary suiker wel geschuimt, doet dan 't amandelnat by de sieroop, laat 't dan te samen sterk koken, in een spoelkom kout laten worden, bewaert se in een flesch. 1 lepel vol in een bierglas water als men 't wil drinken.
- 71 *<Rom> Limonade*. citroenen door een seev uitdrukken, na proportie witte suiker, met een weinig water laten koken, tot een dikke sieroop, dan van 't vuur genomen, 't citroen nat er doorgedaan, en even laten opkoken, in een spoelkom kout laten worden. in een flesch bewaren,  $\frac{1}{2}$  lepel vol in 1 glas water.
- [23]
- 72 *Gemene Orsade*.  $\frac{1}{8}$  gepelde gerste, 4 bouteilles regen water, laat 't een groot uur koken, dan 2 loot gestoten bittere amandels,  $\frac{3}{4}$  lb soete amandels, giet daer op 't gekookte gerste water, doorroert 't wel, laat 't toegedekt 2 uren trekken, suiker en rosewater na believen er by, door een doek gewrongen, in een fles gedaen.
- 73 *Noten* moeten geplukt worden als er nog geen hout in is, boord se kruiswyse door en door, moeten 9 dagen in 't water staen, alle dag een of 2 maal nieuw water, dan in versch water half gaar laten koken, dan 't bovenste vel of schil af doen, in de gaten gestoken: caneel, nagels, en citroen schillen. tot 30 noten, 1 lb suiker,  $\frac{1}{2}$  oort water, laat de suiker aan 't koken komen, dan geklaert, nog  $\frac{1}{2}$  uur laten koken, set de suiker van 't vuur en laat 't kout worden, doet dan de noten daer in, laat 't te samen koken tot dat de siroop dik is.
- 74 *Inkt*. 1 kanne asyn, 1 kanne regenwater,  $\frac{1}{2}$  lb galnoten,  $\frac{3}{8}$  loot gom, 6 loot kopergroen te samen in een kan gedaen, wel toegedaen, laat men 't by 't vuur trekken, voor de 2<sup>de</sup> maal doet men op deselve galnoten 1 kanne asyn of regenwater  $\frac{1}{8}$  loot gom,  $\frac{1}{2}$  loot kopergroen.
- 75 *Om hout bruin te maken*.  $\frac{1}{4}$  lb provincie hout,  $\frac{1}{4}$  lb galnoten, met een kan regenwater op de halfte laten verkoken.
- 76 *Boenwasch*.  $\frac{1}{2}$  pint terpentyn water, 3 stuivers geel was, een klompje roet groot als een notemu[s]kaat. laat dit te samen koken in een nieuw potje, kout zynde, smeert daer van op een baajen lap, daer dan mede gewreven. om de glans te krygen, met witte lappen sterk na gewreven.
- [24]
- 77 *Blauw te verwen*, van de Freule van Rhaan. 4 loot vitriool olie, 1 loot gestoten indigo te samen in een nieuwe aarde pot. geschudt en weg geset, wil men verwen, neemt men er uit na proportie van 't goed, doet er wat kokent water by na dat men 't donker of ligt wil hebben, kookt 't, doet 't goed er in, laat 't wel doorkoken, doet 't goed er uit, wascht 't goed in lopend water, en dan door gomdragam gehaalt, half droog zynde, gemangelt. wil men 't groen hebben, doet in de boven genoemde verw kurkema in. NB alle goed moet droog zyn eer men 't verwt, na 't mangelen moet 't <gestreken> worden.
- 78 *Om alle coleuren te verwen*, moet men de stoffen die men verwen wil, 't zy zyde, wollen of linnen, neemt men 1 stuiver wynsteen in 4 kannen water, 't welk men een half uur laat koken, daer trekt met 't goed door 't welk men verwen wil, en sulx maekt de couleuren bestendig.

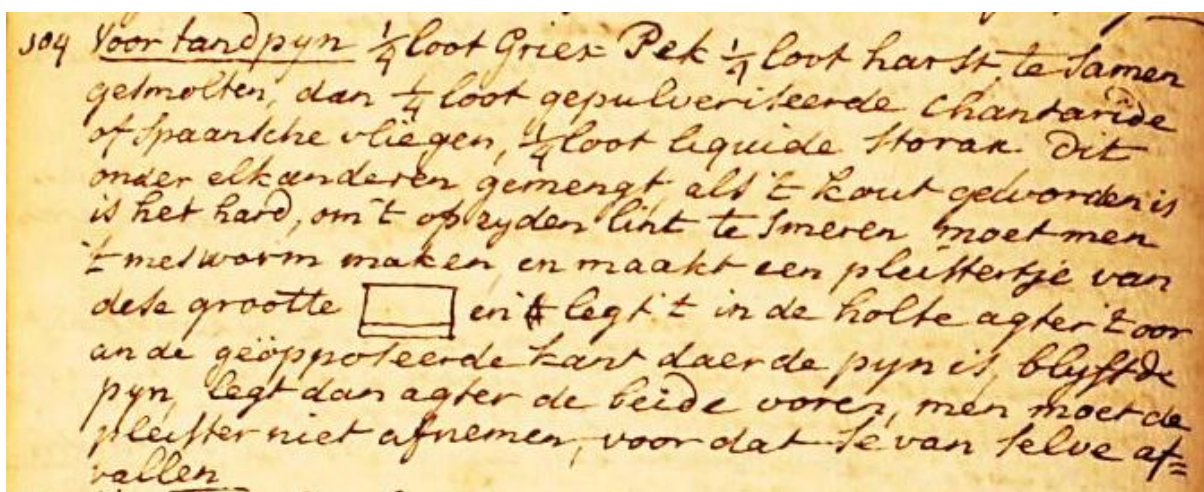
- 79 *Swart*. 2 stuiver galnoten, 1 stuiver mulle, 1½ handvol yser vylsel, ½ stuiver gom, ½ stuiver provincie hout, te samen in een emmer regenwater koken.
- 80 *Swart*. 1 stuiver galnoten, 1 stuiver bruin provincie hout, ½ stuiver spansch groen, 2 loot gom, te samen 2 dagen in een emmer regenwater laten staan, en dan ½ uur laten koken.
- 81 *Swart*. 1 emmer vol elsen bast, 1 emmer regenwater. laat 't 2 dagen weken, doet er dan by 1 stuiver galnoten, 1 stuiver koperroot, laat 't te samen 1 uur koken. doet dan de zyde of 't gene gy verwen wilt er in, dog so 't wollen stof is moet 't water eerst met <azijn> koken, als 't stof geverwt sal worden er in gestoken is moet 't nog 1 uur koken.
- [25]
- 82 *Ponzo Root*. voor vijftig elle stof, ¾ el breed 1 lb vernambuk, 3 stuiver brasilien hout, 3 stuiver aluin rood, en 3 stuiver gom, laat 't te samen ¼ uur koken in regenwater, doet dan de stof er in, hoe langer men 't laat koken hoe hoger 't van couleur word, uit de verwe genomen zynde moet 't stof in schoon regenwater uitgespoelt worden, wil men er glans op hebben set men 't half droog in een warme perse.
- 83 *Violet, paars*. 1 lb provincie hout in een emmer regenwater een nagt laten weken, dan een uur gekookt, men klaert 't dan af, doet er by 1 stuiver aluin, 1 st[uiver] gom, een weinige spansch groen, men doet de stof er in en laat 't een uurtje koken, men moet de stof eerst nat maken eer men 't in de verw steekt. men laat 't in de verw kout worden.
- 84 *Hoog Rood*. 1 lb vernambuk hout in een emmer regenwater ½ uur laten koken, daer by word gedaan ½ stuiver gom, ½ stuiver aluin, dan word't hout er uit en de stof er ingedaan. laat 't ½ uur koken, de stof er uitgenomen, uitgespoeld, sonder uitwringen te drogen gehangen.
- 85 *Carmozyn Rood*. 1 vingerhoed spansch groen in de voorgenoemde hoogroode verw gedaan.
- 86 *Appel bloyzel*. een lepel vol kalk in de hoogroode verw.
- 87 *Blauw*. 1 kommetje weiten semel, 1 stuiver potasch, 4 stuiver indigo, 1 stuiver aluin, 1 stuiver gom in ½ emmer regenwater laten koken.
- 88 *Grasgroen*. 1 lb wou, 1 stuiver potasch, 1½ stuiver spansch groen, 1½ stuiver gom, 1 stuiver aluin, een lepel vol provincie hout, te samen in 1 emmer regenwater koken.
- 89 *Scharlaken Rood*. 1 lb root brasilien hout, 4 stuiver cockhenilje kort gesneden, ½ stuiver gom in een emmer regenwater koken.
- [26]
- 90 *Rood om een sak te verwen*. 10 loot vernambuk, 6 loot aluin, so veel water als 't goed bedekt is, laat te samen ¼ uur koken, doet 't goed er dan in, laat 't een weinig koken, in schoon water uitgespoelt, hangt 't op, half droog zynde legt men onder een pan.
- 91 *Syden kousen te wasschen*. Set de kousen 1 dag in kout regenwater, wasch se dan in warm spansch zeepwater, neemt dan ten tweede maal spansch seepwater warm, slaat se daer helder door, drukt se dan styf uit, niet wringen. Om deselve door te halen, neemt voor 1 stuiver gemene suiker candy, beste indigo in een linnen lapje of sakje, set de indigo 1 dag te voren in een weinig regenwater, neemt dan kout regenwater, en klopt er een bewys of seer weinig spaansche seep in, en neemt de suiker als se gesmolten is en doet die hier ook in en so veel indigo als nodig is om de kousen te blauwen. men kan niet te weinig indoen, om dat de kousen door 't vrywen blauw genoeg worden, dit gedaan zynde worden de kousen



opgehangen tot wind droog zyn, moet naukeurig op 't drogen gelet worden, op dat se van pas de droogte hebben, om gemangelt of geglants te worden.

- 92 *Geel te verwen* of schilderen. okkernoten <heel> lang gewreven tot se heel fyn is, een weinige loodwit, met lyn olie wel onder malkaer geroert.
- 93 *Limonade van Cremor tartarie*. 1 loot cremor tartari, 4 loot witte suiker, 1 citroenschil, <en> 2 flesschen gekookt water, samen so lang geroert dat 't gesmolten en kout is.
- 94 *Voor winter handen*. 1 loot schapenvet, 4 loot wasch, 1 loot koperrood, 1 loot boomolie, smelt 't, men trekt er fyne linnen lappen door, en legt se op de handen.
- 95 *Tegen Wormen*. 2 stuiver aloe, ½ coloquint appel klein gesneden met osseagal gemengd, op een blaas gesmeert. op de navel gelegd.
- [27]
- 96 *Voor een seere keel*. witte wortel of pinxternakel, afgeschraapt, met melk gekookt, warm in een sakje gedaan, op de keel gelegd; als 't kout word, weer warm gemaakt.
- 97 *Voor een seere keel*. 12 à 14 kwee pitten in een halv thekopje vol gekookt water. 12 uren laten staan, dit in wat honig gemengd, nu en dan een thelepeltje vol gebruiken.
- 98 *Voor de wormen*. wormkruid op Mallega of ander wyn geset. 'S morgens nugteren, een glaasje van gedronken.
- 99 *Voor de wormen*. ½ lb pruimen week gekookt als een marmelade, daer in gedaan 2 lepel vol siroop en 1 stuiver wormkruid. 'S morgens nugteren een lepel vol genomen, een uur daer na ontbyten.
- 100 *Voor de borst*. 2 loot sago, 4 à 5 uren in water laten staan, kook se 3 à 4 uren met een pint soete melk. als een pap gegeten.
- 101 *Voor alle hoest*. 4 loot ysop, ½ lb vygen klein gesneden, te samen op de helfte laten verkoken in twee pinten regenwater, geklents door een doek. roert in 't nat ½ lb honig, laat 't weer op de helfte verkoken. 's morgens en 's avonds een lepel vol.
- 102 *Voor een kwade borst*. ½ handvol ysop, 1 lb corinten, 4 loot soethout plat geklopt en gesneden, 2 loot annyssaat, 2 loot coriander, 2 loot carwey, 1 loot gedroogde koornbloemen, (flores ciani) dit te samen in 2 kannen lopen. water op de helfte laten verkoken, wel door een doek geklents, doet er ½ lb boerhaafse suiker, ½ lb maagden of gemenen honig by, wel doorgeroert, laat 't dan op een kolen vuur tot een siroop koken, telkens met een houten lepel omroeren, 's morgens en 's avonds lepel vol.
- [28]
- 103 *Tandenwater*. ½ stuiver tinctuur van mirre, ½ stuiver geest van lepelblad. ½ stuiver gebrand aluin, ½ stuiver rosen honing, 1 glas brandewyn, 3 glazen water, wel geroert, 's morgens, of als myn pyn heeft, met een vingerhoed vol of wat meer de tanden gewasschen, en wat tegens de kies of tant gehouden, en dan uitgespogen.
- 104 *Voor tandpyn*. ¼ loot Griex Pek, ¼ loot harst, te samen gesmolten, dan ¼ loot gepulveriseerde chantaïde of Spaansche vliegen, ¼ loot liquide storax. dit onder elkanderen gemengt, als 't kout geworden is is het hard, om 't op zyden lint te smeren moet men 't mes warm maken, en maakt een pleistertje van dese grootte en legt 't in de holte agter 't oor an de geöpposeerde kant daer de pyn is,

blyft de pyn, legt dan agter de beide ooren, men moet de pleister niet afnemen, voor dat se van selve afvallen.



104 Voor tandpyn  $\frac{1}{4}$  loot Griex Pek  $\frac{1}{4}$  loot harst te samen  
 getmolten, dan  $\frac{1}{4}$  loot gepulveriseerde Chantariide  
 of Spaantche vliegen,  $\frac{1}{4}$  loot liquide Storax. Dit  
 onder elkanderen gemengt als 't kout geworden is  
 is het hard, om 't oplyden linc te smeren moet men  
 't met warm maken en maakt een pleittertje van  
 dese grootte  en 't legt 't in de holte agter 't oor  
 an de geöpproete kant daer de pyn is, blyft de  
 pyn, legt dan agter de beide ooren, men moet de  
 pleister niet afnemen, voor dat se van selve af-  
 vallen.

- 105 Voor schurft. 1 loot <gember>, 1 loot peper, 2 loot swavel, 1 notemuscaat, te samen fyn gestoten, in boorolie gemengd tot een salf, de grootte van een klein hazennoot in de handen gewreven, 's avonds en tegen 't vuur laten indrogen.
- 106 Voor de hemeroiden of kakken. neemt de tweede hoof van paerden in een comfoir met vuur in een stelletjen geset en laten branden, dan geseten boven die rook so heer als men 't wel lyden kan.
- 107 Voor watersugt. Een grote handvol van de buitenste groene schillen van Roomse of boerebonen, klein gesneden, 2 bollen knoflook an sukjes gesneden, een handvol van de tweede bast van de wortel van flierboomen an de zuid zyde, klein gesneden, dit te samen in een nieuwe aarde pot op 2 kannen water, wel digt toegemaakt dat er geen <waassem> uit kan 3 uren lang laten koken, met moet de deksel met deeg of kley digt maken, door een doek geklents, 3 maal daags een bierglaasje van dit natgedronken.
- [29]
- 108 Salf voor allerley wonden en geswellen.  $\frac{1}{2}$  lb rode menij,  $\frac{1}{2}$  lb loodwit, 4 loot spansche seep.
- 109 Rose salf.  $\frac{1}{2}$  stuiver fyn gestoten goud glid,  $\frac{1}{2}$  stuiver loodwit gemengd met boomolie en asyn.
- 110 Om te laxeren. 1 lb pruimen gekookt, de schillen en de stenen er af, fyn met sieroop gewreven,  $\frac{1}{2}$  loot cremor tartari,  $\frac{1}{4}$  loot fyn gestoten senabladeren er in geroert, 4 maal daags een eyerlepel vol.
- 111 Purgatie in verkouthed.  $\frac{1}{4}$  loot rhobarber,  $\frac{1}{4}$  loot cremor tartari, 1 lepel vol suiker, 4 kopjes regenwater, alle uur 1 lepel vol.
- 112 Tot suivering van de ingewanden. 10 loot kweek of hondegras klein gesneden in eene kan water op de helfte laten verkoken, alle 2 uren een thekopje vol. D<sup>r</sup> Scheit.
- 113 Tot versterking van de ingewanden.  $\frac{1}{2}$  loot oranje bladeren klein gesneden op 2 flesschen water, op de helfte laten verkoken. 2 loot camillen op 1 flesch heet water laten trekken, dit te samen gemengt, nu en dan een theekopje vol. D<sup>r</sup> Scheit.
- 114 Tot versterking van de ingewanden. 2 lb windtmolt op 2 flesschen water laten trekken, nu en dan een thekopje vol. D<sup>r</sup> Scheit.

- 115 *Rode kool in te maken.* de kool fyn gesneden, drukt se heel styf in een aarde pot, tusschen jeder laage kool een weinig sout en kruitnagel, bedekt se met een plantje en een steen er op, dan wyn asyn er op dat de kool bedekt is, als men er van stoven wil, drukt men de kool uit, en set die met wat boter en suiker te stoven, men kan se ook als salaad gebruiken.
- 116 *Voor een kwade maag.* ½ loot carway <saat>, ½ loot komynsaat, ½ loot witte suiker, ¼ loot foely, dit te samen gestoten. 'S morgens nugteren, en 's avonds na bed gaande een vingerhoed vol.
- [30]
- 117 *Om Oranje appels te confyten.* 24 uren in regenwater laten staan, dan in kokent water doen waer in een stukje potasch, so lang laten koken, dat men se met een strooitjen kan doorsteken, dan weer 12 uur in regenwater geset, dan so veel suiker met een paar glazen regenwater op 't vuur geset, klaar <geschuimt>, de oranjes in vieren gesneden, de korrels er uitgedaan, op een schotel gevlyd en 't nat dat er is uitgelopen by 't snyden, er by gedaan, dan de kokende sieroop er op gedaan, so 20 uren laten staan, sulx moet 2 dagen na malkaar geschieden, de 3<sup>de</sup> dag, te samen in de pan gedaan, laten koken so lang er by zyn die klaar worden, vervolgens de oranjes in een pot gedaan, en de sieroop so lang laten koken, dat sy wat styf word, en kokend op de oranjes gedaan, kout laten worden, dan een papier in brandewyn nat gemaakt er op gedaan.
- 118 *Citroenen confyten* op deselve manier als de oranje appels, moeten so lange niet in 't water staan.
- 119 *Om vellen te bereiden.* laat aluin in een yseren lepel of aschschup geheel wit uitbranden. Spant 't vel styf op een plankje, strooijt van de gestampte aluin op 't vel, laat 't hangen in een kamer of solder tot byna droog is, neemt dan  $\frac{1}{3}$  sout,  $\frac{2}{3}$  aluin, strooijt als voren, droog zynde schrap 't af met een mes, neemt dan kryt en semel, strooijt 't op 't vel, wryft 't dan uit. om se te bewaren voor mot doet er een entje kaers in.
- 120 *Purgatie.* 4 loot senebladen, ½ loot rhobarber op een flesch witte wyn. 'S avonds een thekopje van genomen als men na bed gaat. Domine's vrouw.
- 121 *Tot Versagting van een seere tong.* Decoctum Cortex Peruvianus met Elixer vitrioli zuur met Gum Tragacant zaat gemaakt, dikwyls en lang in de mond gehouden en gedronken. Ook een eyerdoor rauw alleen, of met styf sel gemengd, of een brokje cachou, chocolade sonder suiker, vooral rauwe styf sel in de mond gehouden. styf sel met eyerdoor geneest veelmalen.
- [31]
- 122 *Om Mollen te verdryven.* een stukje buking of gedroogde haring in de rillen leggen.
- 123 *Om mieren 't klimmen in de bomen beletten.* oude stinkende olie met fyn gestoten houtskool tot een pap maken, moet enige duimen van de boomen op de grond een ring rontom de boom van dat pap gemaakt worden en deselve met droog gestotene houtskool bestrooijt worden.
- 124 *Om syde kousen te wasschen.* men moet se altyd met Spansche seep wasschen, als men se 2 maal heet gewasschen heeft, en de 3 maal omkeren, nog eens wasschen, en door <de> indigo doorhalen in 't water waer in de seep gesmolten is, dan moet men se swavelen in een vat, dan met een kalendar steen gelikt.
- 125 *Om Broeken weer swart [te] maken.* ½ stuiver provincie hout, ½ stuiver vloosaad te samen in een mengel of pint water op de helfte laten verkoken, bstrykt de broek er mede, als y hem an hebt, droogt anstonds.
- 126 *Om te versilveren.* neemt uitgebrandt galon silver, met wat wynsteen in sterk water gelegd, laat 't een uur staan. neemt een popje, bstrykt daer mede schielyk 't gene gy versilveren wilt, legt 't anstonds in kout water, vryft 't dan af.

- 127 *Elixer*, calmus, galgam, gentiaen, van jeder 2½ loot, ze daar, zoethout, van jeder ¾ loot, beste robabers <loof>, de bovenste knoppen van Card Benedict met 't saat, de knoppen van Duisent gulden kruit, van elks 2 handen vol, citroen en oranje schellen van jeder ½ lood, ½ loot cardemom, 1¼ loot beste mirre, dese specien kort gesneden en gestoten, dit te samen in 1½ kan gerettificeerde carwey brandewyn en set 't op een warme plaets te trekken.
- 128 *Tegen 't Zuur*. ½ loot rhobarber, ½ loot Jerusalemse zeep, met wat boomolie tot pillen gekneed, 5 à 6 's morgens te nemen.
- 129 *Flier sieroop*. 1 pond fliernat, ¼ pond suiker, op 't vuur geset, so lang koken tot sieroop word, gedurig roeren.
- [32]
- 130 *Verkensworst*. 20 lb vleesch fyn gehakt, 4 loot peper, 2 loot nagels, 1 loot fyn sout, styf gestopt in regte ossen dermen, van onderen toegenaeyt, boven toegebonden, drie weken gerookt over eykenhout.
- 131 *Bout à la braise*. 't vet van de bout afgesneden, braaf geklopt, 3 à 4 dagen in asyn gelegd met wat sout, hele peper, en wat lauwrier bladen, alle dagen omgekeert, dan uit den asyn genomen en bruin gebraden. als se bruin is, doet er dan wat fyn gesneden of <gekorven> charlotten, wat asyn, en wat water, van jeder de helft, wat gestoten peper, en een weinig foelie, de bout moet byna onderleggen, onder en boven vuur, dit moet stoven tot een gebonden saus. NB. op 't laast doet men er wat citroen schijfjes en wat augurkjes by, ook wat moriljes of mouchérons by als men se heeft.
- 132 *Elixer van Juvr[ouw] Arens van Juchem*. Cardus benedictus Centour, van jeder een goede handvol, rosmarin drie handvol, van 13 oranje appels de schellen, voor 8 stuiver Cubebe, dese species klein gesneden, op genever geset.
- 133 *Voor een seere keel*. neemt een hand voll Gnaphacium (Roerkruid), een handvol salidago (gulden roeden, of heidens wondenkruid) in een mengel water, op de helfte te verkoken, men gorgelt en spoelt de mond er mede, 't kan geen kwaad of schade als men wat doorslikt.
- 134 *Om 't bloeden uit de neus te stillen*. neemt so veel gestoten Gumma laccae, als op een punt van een mes kan leggen, op wat pluksel gestrooijt, in de neus gestoken. kan herhaalt worden, als 't bloeden niet ophoud.
- 135 *Voor bloedspuwing*. Mispelen so gebrand dat se tot poeder kunnen gestampt worden, 's morgens, 's middags en 's avonds een vingerhoed vol met wat water ingenomen. NB by gemis van mispelen, neemt 3 à 4 maal daags de grootte van een grauwe erwte cachou, laat 't in de mond smelten. zig seer stil en tranquil houden, gene sterke drank drinken.
- [33]
- 136 *Voor de hoest*. Rode kool grof gesneden en gewasschen in een <grote> kan gedaan, digt toe gebonden, en dan die kan in een ketel water laten koken tot dat se week is, dan doorgewrongen, en dan dat nat met bruine suiker kan die gekookt tot een sieroop, by een lb nat een ½ lb suiker.
- 137 *Podding*. ½ lb meel, ½ pint soete melk geroert als dunne pannenkoeken, set 't dan op 't vuur. wat citroenschil daer in gereven met een stukje boter de grote van een ey, kookt dit te samen als spritsedeeg en moet egaal geroert dat 't niet klontert, dan van 't vuur geset, en als 't verslagen is, doet er dan nog by ½ lb boter, 8 eyeren, waer van 't wit eerst tot schuim moet geklopt worden, wat rosynen, daer de pitten uigedaan zyn. Zuiker en socade na smaak, dit alles te samen wel geroert, de vorm gesmeert met boter

en met beschuit bestrooyd, dan 't deeg er in gedaan, moet een uur koken in een pan daer men van onder en boven vuur kan maken.

Een room of wyn saus na verkiezing.

- 138 *Koek van Aardappels.* een lb gekookte geschilde aardappels, raspt deselve in een aerden pot, tot dat er geen stukjes meer in zyn, doet er dan 8 eyer doren by met  $\frac{1}{2}$  lb suyker, vryft dit wel met de aardappels tot dat 't een deeg word. 't wit van de eyers moet wel geklopt worden, tot dat 't een sneeuw word, doet er dan de dunne schil van 2 citroenen by, en te samen in 't deeg, maer niet al te veel vryven of roeren, anders zou de koek niet ligt zyn, besmeert dan de taarte pan van onder met wat boter, en bakt de koek, so als een beschuit koek gebakken word.

NB de aardappels moeten 's avonds van te voren gekookt worden, de koek als dan minder gevaar lopende om kleyig te worden.

[34]

Overdenking

By 't Graft van wylen Jonkheer Alexander Philip Baron van der Capellen Heer van Berkoude en Agterbroek, Gouverneur van Gorcum, en by de overgave dier stad, in die qualiteit door den regerend Hertog van Brunswyk gevangen genomen, den 19 September 1787, na Wezel gevoert, en aldaar op de Citadelle bewaard, den [ <sup>2</sup> ] December 1878 doodelyk swak in Utrecht angekomen en den [ <sup>3</sup> ] December 't selven jaars 's morgens ten 3 uren zaght ontslapen in den ouderdom van byna 43 jaren.

Hier onder rust, o smart, in een vergrunden grint Capellen! d'Eer syns stams, de Lieveling aller braven. Wyl wraakzugt die in hem 's lands heiligst voorregt schond, zelfs 't graft verwoeste, waar zyn maagschap ligt begraven. hy steeds getrouw aan pligt, aan Vaderland aan God bestond op hoog bevel ons zinkend Heyl te schoren maar ondervond ten loon, het allerwreedste Lot. Want ach, zyn vryheid gong met die van 't vaderland verloren. Versmaad, vergruyst, gevloekt, door 't opgeruyd gemeen. gerukt uit d'armen van zyn gade, en Edle spruyten. voert men, o gruwel! hem naar s'vyands vesting heen en werpt hem in een kot geschikt voor snode guyten. zyn grote helden ziel bloet zig ook hier gelyk niet minder dan aan 't hof, hy was, en bleef Capellen. Capellen! dierbre naam! doorgaans aan deugden ryk en die de naneev nog sal met verrukking spellen. dan eyndelyk hy besweek, na so veel ramp en smart. toen vond de boosheid goed, haar bittre wrok te smoren. een Brunswyk pleit hem vry, dees taal verblyd syn hart. ja, 't uiterst ogenblik halfsterven hem nog hooren.

[35] Capellen gy zyt vry, gy hebt u pligt betragt. U onberispelyk als een Edelman gedragen en is 't streng bevel aan u te sterk volbragt, 't was sonder mynen schuld! vaarwel, gy zyt ontslagen. dit hart verkwikkend woord roept al syn kragt by een. hy wil op 't ogenblik 't gehaat verblyv ontwyken. men voert hem zagtkens na 't gesonken Utrecht heen met oogmerk . . . ach hij sterft . . . syn hart moest hier beswyken. hy komt; syn teedre gade komt op die selve stond naar Utrechts gryse vest met uitgestrekt verlangen. help God, sy komt te laat om van syn vege mond het allerlaast vaarwel en laaste kus t'ontfangen, God sprak, hy heeft myn wil, syn taak volbragt. t'is tyd. Ik maak hem waarlyk vry. hy heeft genoeg geleden. toen vloog de zaalge ziel, van 't sterfelyk deel bevryd om hoog, naar God, de Bron van alle zaligheden.

17 Jan[uari] 1788

*Om te Laxeeren.*

1 stuijver flierstroop, 2 loot Crematartrij gemengt met thee savonts na bed gaande genoomen.

<sup>2</sup> De dag is niet ingevuld.

<sup>3</sup> De dag is niet ingevuld.

*Nonnenkoek.* neemt een fyne bol van terwen meel de korst er af gesneden, in soet melk geweekt, als se voorgeweekt is, de melk er uitgedrukt, doet er 4 eyer,  $\frac{1}{4}$  lb corinten, en  $\frac{1}{4}$  loot caneel gestoten er by, dan in een tulbant of taartenpan gebakken.

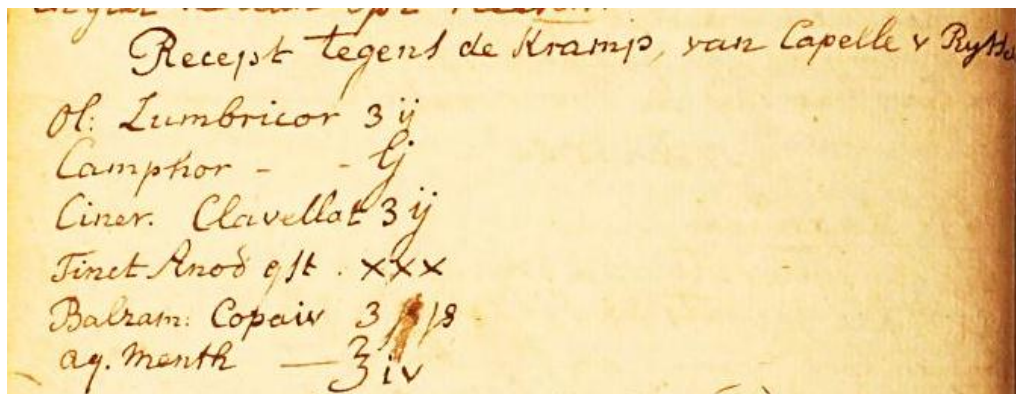
*Schoensmeer.* Een deel inkt, drie delen melk, en wat suyker.

*Pekel om Vleesch te bewaren.* 4 lb sout,  $1\frac{1}{2}$  lb suyker, 2 oncen Nitre of salpeter, te samen op een klein vuur koken, en wel schuimen. als de Pekel kout is, giet so veel op 't vleesch dat 't bedekt is, als 't warm weer is moet 't bloed uit 't vleesch gedrukt worden, en met sout bestryken.

[36]

*Om Pekelvleesch in te maken,* volgens recept van Juffer de Blau. De stukken vleesch moeten in suiver regenwater wel gewasschen worden, vleit se dan so dicht mogelyk in een ketel en bedekt se rykelyk met op syn pas gemaakte pekkel, en hangt 't te samen op 't vuur, tot 't an de kook komt. wel op 't schuimen passen, en laat 't dan te samen een klein half [uur] koken, neemt 't over 't vuur zynde uit de ketel, laat 't 24 uur leggen om kout te worden, legt 't dan in de kuip, de pekkel moet twemaal 24 [uur] staan om te verkoelen, neemt dan 't vet er af, laat 't door een doek lopen en giet se dan op 't vleesch.

Recept tegens de Kramp, van Capelle v[an] Rysw[ijk].



'S avonds na bed gaande in de waaden van de benen te smeren, in een aarden pot kan wel twintig jaren goed blyven.

Tegens Podegra

Zet tot 11 bloedzuigers (Egels) op de gevoeligste py[n]lykste plaatse en laat se zuigen.

*Onvrugtbaar boom vrugtbaar te maken.* an de Noordkant van de stam vroeg in 't voorjaar 2 à 3 sneden met een puntig mes door de buiten bast tot an de binnensten groenen bast van boven de <kruin> tot an de stam.

[37]

*Recept tegen de vorst of koude in handen en voeten.* Runder merg gesmolten afgeklaart, boomolie, geel was, Venetiaensche terpentyn, van elks evenveel, te samen sonder de tarpentyn gesmolten, gekookt, dan de tarpentyn er door geroert, hoe ouder hoe beter dese salf word.

*Staal* met butinum Cacao (vet van cacau) ansmeren. roest niet.

[Tegen de koorts]

Fyn gestoten koffy in plaats van kina tegen de koorts.

[Koude koortsen te genesen]

Door middel van tourniquets tusschenposende, of koude koortsen te genesen. Men geve de lyder voor af een laxeermiddel, op de koortsdag blyft de lyder te bedde, by 't begin van de koorts bind om de linker arm en de regter dije jeder met een tourniquet, of sterk doek of windsel so sterk als de lyder enigsints lyden kan, 6 minuten lank, dan neemt men se weg, en herhaalt dit telkens by alle volgende aanvallen van de koorts. Letteroef: N° 5, 1808.

[Verdryven de wormen]

Kreeften, levendige of dode, op de koorn hopen te leggen verdryven de wormen, als de reuk er af gaat, moeten vernieuwt worden.

[38]

*Wittersteinsche koekjes.* ½ lb weiten meel, ½ lb boter, ½ lb broodsuyker, 5 eieren, wat kaneel, 3 loot bittere amandelen, dit alles te samen geklopt, dog de boter er in 't laast ingeroerd, en 't wit van de eieren apart geklopt, en dan in formen halv vol gedaan, gebakken, de deksel eerst heet gemaakt.

*Tulbant van Suster van Dam,* 1 lb weiten meel, ½ lb corinten, ¼ lb snippels, 4 eyer, 2 loot sucade, 12 loot boter, ½ thekopje witte zuyker, gest so veel nodig.





Afdrukken van gedroogde bladeren.



Afdrukken van gedroogde bloemen en bloemblaadjes.



## Lijst met genoemde ingrediënten

|                                                          |                                                                        |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| aardappels (aerdappels)                                  | gulden roeden, salidago (guldenroede)                                  |
| abrikozen (abricosen)                                    | gum tragacanth (Gum Tragacant)                                         |
| aloë (aloe)                                              | Gumma laccae (gommalacca)                                              |
| aluin (aluin rood)                                       | haring                                                                 |
| amandelen (amandels, bittere amandels, amandels soete)   | hondegas                                                               |
| annijs (annysaat)                                        | honing (honig, rosen honing, maagden honig, gemenen honig)             |
| appels (appelen, curasous appelen)                       | hout (provincie hout, brasilien hout, vernambuk hout)                  |
| augurkjes                                                | houtschool                                                             |
| azijn (asyn, wynazyn, bier asyn)                         | hysop (hisop, ysop)                                                    |
| baars (baers)                                            | ijzervijsel (yser vytsel)                                              |
| beschuiten                                               | indigo                                                                 |
| beuling (beulingen, beulings)                            | inkt                                                                   |
| bier (out bier)                                          | jenever (genever)                                                      |
| bieslook                                                 | kalfsvlees (kalfvleesch, kalfschyf, kalfslapjes, kalfskop, kalfspoten) |
| bloedzuigers (Egels)                                     | kalk                                                                   |
| bokking (bukking)                                        | kamille (camillen)                                                     |
| bonen (Roomse of boerebonen)                             | kaneel (caneel)                                                        |
| bot                                                      | kardemom, kardamom (cardemom)                                          |
| boter (boter zonder sout, ongesouten boter, boter pek)   | karwei (carwey, carway)                                                |
| bouillon                                                 | kina                                                                   |
| brandewijn (brandewyn, witte brandewyn, besse cognac)    | kip (hoen, capoenen, hanen)                                            |
| brandewyn, carwey brandewyn)                             | knoflook (knoflookjen)                                                 |
| brood (witte brood, blanke witte brood, roggen brood)    | knollen                                                                |
| butyrine (butinum Cacao)                                 | koffie (koffy)                                                         |
| cachou                                                   | komijn (komyn)                                                         |
| calmurid (calmus)                                        | komkommers (comcombers)                                                |
| cantharide (chantarîde)                                  | kool (bloemkool, rode kool)                                            |
| cardus (carduus)                                         | koper (kopergroen, koperrood, koperroot)                               |
| cardus benedictus (Card Benedict, cardus)                | koren (koorn)                                                          |
| centaurea benedicta (benedictus Centour)                 | korenbloemen (koornbloemen)                                            |
| chalotten: sjalotten                                     | koriander (coriander)                                                  |
| champignons (morilles, moriljes)                         | kreeften                                                               |
| chocolade                                                | krenten (corenten, corinten)                                           |
| citroen                                                  | krijt (kryt)                                                           |
| cochenille (cockhenilje)                                 | kruidnagel (kruidnagels, kruitnagels, nagelen)                         |
| cremor tartari (Crematartrij)                            | kruisbessen (kruisbesies)                                              |
| Duizendguldenkruid (Duisent gulden kruit)                | kurkuma (curcuma, kurkema)                                             |
| eieren (eyer, ey, eyer doyers, eyer dooyers, eyerdooyer) | kweeën (quejen)                                                        |
| elsen bast                                               | kweek                                                                  |
| erwten (grauwe erwten, groene erwten)                    | lam                                                                    |
| fernambuk (vernambuk), roodhout                          | laurier (lauwrierbladen)                                               |
| foelie (foely)                                           | lepelblad: cochlearia                                                  |
| frambozen (flamboisen)                                   | loodwit                                                                |
| galigaan, galgant (galgam)                               | look                                                                   |
| galnoot (galnoten)                                       | marjolein (majolyn)                                                    |
| galon, boordsel (galon silver)                           | meel (weiten meel, bloem van meel, tarwen meel, terwen meel, gierst)   |
| ganzen (gansen)                                          | melk (soete melk, karnemelk)                                           |
| garnaal (garnael)                                        | merg (merg pyp, runder merg, rugstrang)                                |
| gember                                                   | mirre                                                                  |
| gentiaan (gentiaen)                                      | mispels (mispelen)                                                     |
| gerst (gerste)                                           | mosterd (mostaerd)                                                     |
| gist (gest)                                              | mouchérons                                                             |
| gnaphacium (gnaphalium)                                  | nagels zie kruidnagel.                                                 |
| gom                                                      | nitre                                                                  |
| gom-dragam (gomdragam)                                   |                                                                        |
| goud glid (glit)                                         |                                                                        |
| Grieks pek (Griex Pek)                                   |                                                                        |

nootmuskaat (notemuskaat, muskaatnoot, mukaatnoot)  
 noten  
 okkernoten  
 olie (vitriool olie, lyn olie, boomolie, boorolie)  
 os (ossen vleesch, ossegal, ossen dermen)  
 paarden. de tweede hoof van paerden  
 patrijzen (patrysen)  
 pekel  
 peper (spanse peper, lange peper, Cubebe)  
 peterselie (pietercelie)  
 potas (potasch)  
 pruimen  
 quercus cortex decoctum peruvian (Decoctum Cortex  
 Peruvianus)  
 rabarber (rhobarber, robaber)  
 ratafia  
 reuzel (reussel)  
 rijst (ryst, rys)  
 rode menie (rode menij)  
 room (soete room)  
 rozemarijn (rosmarin)  
 rozijnen (rosynen)  
 sago  
 salie (saly)  
 salpeter  
 schapenvlees (schaepvleesch, schapenvet)  
 sennablad, sennae folium (senebladen)  
 sinaasappel (oranje appels, oranje, oranje bladeren)  
 sinaasappel (oranje)  
 sjalot (chalotten)  
 snoek  
 soja  
 solidago (salidago, guldenroede, heidens wondenkruid)

Spaansch groen  
 spek (buikspek)  
 stijfsel (styfsel)  
 stokvis (stokvisch)  
 storax.  
 suiker (suijker, suyker, zuiker, witte suiker, bruine suiker,  
 broodsuiker, broodsuyker, canary suiker (Kanarie  
 suiker), suiker candy, boerhaafse suiker)  
 sukade (sucade, socade)  
 terpentijn (tarpentyn, terpentyn water, Venetiaensche  
 terpentyn)  
 uien (uijen, uyjen)  
 varkensvlees (verken vleesch, verkens lever)  
 vijgen (vygen)  
 vitrioli zuur  
 vlier (flierstroop, wortel van flierboomen, fliernat)  
 vlozaad (vlosaad)  
 was (wasch, geel was)  
 water (regenwater, pompwater, rosewater)  
 watermeloen (kolokwint, coloquint appel)  
 wijn (wyn, witte wyn, Mallega wyn, Rhensche wyn,  
 Rynze wyn)  
 wijnsteen (wynsteen)  
 windmout (windtmolt)  
 wormkruid (wormkruid)  
 wortel (wortelen, witte wortel, pinxternakel)  
 wouw (wou)  
 zeep (Spaansche seep, Spansch zeepwater, spansch  
 seepwater, Jerusalemse zeep)  
 zemel (semel)  
 zoethout (soethout)  
 zout (sout)  
 zwavel (swavel)

## Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten

aluin (aluin rood). Zout van aluminiumsulfaat en kaliumsulfaat.

anregt: aanrichten, opdienen

aschschup: as-schop

assiet, assjet, assjett, asjet. Een bord.

benedictus Centour: centaurea benedicta. Een distel.

Eetlustbevorderend, maagversterkend, galdrijvend.

beulingen, beulings: beuling. Meelprodukt met stukjes orgaanvlees.

blaas. Een varkensblaas om potten luchtdicht af te sluiten.

bouteilles, vles: flessen, fles.

butinum Cacao: butyrine. Boterstof, glycerineëster van boterzuur.

cachou. Een organische kleur- en smaakstof.

calmus: calmurid. Breekt verhoornde cellen af.

canary suiker: kanarie-suiker. De fijnste soort suiker.

Card Benedict: carduus benedictus, cardus. Een distel, een spijsverteringskruid.

chantarîde. cantaride: een insect

cochlearia: lepelblad. Een groente.

cockhenilje: cochenille. Een insect waarvan de gemalen vrouwelijke diertjes een rode verfstof leveren.

convoir, comfoir: komfoor

Crematartrij: cremor tartari. Kaliumzout, wijnsteen. cremor tarter (Cremontart).

Cubebe: Javaanse steelpeper.

curcuma, kurkema: kurkuma. Uit de wortelstok wordt een gele kleur bereid, ook geelwortel genoemd.

darmscheil. Scheel van de darmen: vliezen waar de darmen aan vastzitten.

Decoctum Cortex Peruvianus: quercus cortex decoctum peruvian.

doorslag: vergiettest

Elixer vitrioli zuur. Een elixer van zwavelzuur.

galgam: galigaan, galgant. Een grassoort.

galnoten: galnoot. Nootvormige uitwas aan de bladeren van eikenbomen, ook galappel of gal geheten.

galon: boordsel van o.a. zilver

geest: een vluchtige stof. Het wordt bij diverse

ingrediënten genoemd, zoals geest van hertshoorn,

geest van citroen, geest van zout.

geharst. harsen: roosteren. By 't opdoen geharst broode in gedaan

geharst: geroosterd

geklaert: klaren. Helder maken.

geklents. klenzen, geklensd: zeven.

gekorven: gekerft, fijn gesneden

geswevelt: gezwaveld. zwavelen: het met zwaveldioxyde bewerken om te bleken en te desinfecteren.

glit (goud glid). Loodoxyde, ook lood-, goud-, of zilvergлит geheten.

Gnaphacium: gnaphalium, roerkruid. Een droogbloem.

gnaphalium: gnaphacium. Roerkruid, een droogbloem.

gomdragam: gom-dragam. Wormvormige witte stukjes die in water gelei worden.

gommalacca: Gumma laccae. Schellak.

guldenroede: gulden roeden, salidago. Een geneeskrachtig kruid.

Gum Tragacant: gum tragacanth. Gedroogde gom, zwelt in water op tot gel.

kalandar steen: glanssteen. Een gladde steen om te strijken en te glanzen.

kees: kaas

klaar: helder

korrels: pitten

kort: haksel. Fijn gehakt.

kroos: klokhuis van een appel of een peer.

kweek. Een grassoort.

lb: libra (Latijn). Een pond.

lijmig: dik als lym

loot (lood): loot: ½ ons.

mangelen: mengel. Bijna 1 liter.

moer: droesem, bezinksel

moriljes. morille, ook morielje. Een eetbare paddenstoel.

mulle. Mogelijk worden mollebonen bedoeld, geroosterde tuinbonen.

murwe: murw. Zacht, week.

net: darmscheil. Vetrijk vlies dat voor de dunne darm hangt.

nitre: nitraat. Conserveringsmiddel bij b.v. worsten.

oort. Vochtmaat: oord, oordje of oortje: een pint, ¼ van een kan.

opdist. Opdissen, opdienen, serveren.

papier (witpapier, vloej papier)

pars (amandelpars, - pas, -pers, -parst). Een dik, deegachtig overblijfsel van amandelen, waar uit de olie is geperst en gemengd is met suiker.

pint (pintjen). Vochtmaat, een pintje is 1½ oort.

popje: propje

potasch: potas. Een chemisch product verkregen uit logen en drogen van verbrand organisch materiaal.

provinciehout. Een houtsoort die haar naam heeft gekregen van de Provence, ook campêchehout geheten.

ratafia. Een likeur bereid uit brandewijn, gegist suikersap en de sap van diverse vruchten of bloemen.

salidago: solidago, guldenroede, heidens wondenkruid. Een geneeskrachtig kruid.

scheel: deksel

schel: schil

scheld: schilt

schellen: schillen

schnee: sneeuw

senebladen: sennablad, sennae folium. Een plant die laxerend werkt.

serviet: servet

snippelen: snipperen

snippels: snippers

Spaansch groen. Een groene kleurstof van koper en azijn, met water en deeg wordt het blauw.

spaettie: spatie, ruimte  
 storax. Een aromatische hars.  
 suster: zuster. Een soort gebak.  
 swavelen: zwavelen. Het met zwaveldioxyde bewerken  
 om te bleken en te desinfecteren.  
 teems (teemse): een paardenharenzeef voor pas gemolken  
 melk.  
 test: bord  
 vellen: dierenhuiden  
 vergiettest. Een test of teil van aardewerk met gaatjes in  
 de bodem.  
 verglaasde aarde pot. Een geglazuurde pot.  
 vernambuk: fernambuk, roodhout. Hout van de  
 Braziliaanse ceasalpinaboom. Toepasbaar voor het  
 verven van wol en zijde.  
 verslagen. Verslaan, bekoelen, op temperatuur komen.  
 vlozaad: vlozaad. Psylliumzaad van een weegbreesoort.  
 water vis: vis die zonder saus gegeten wordt  
 windtmolt: windmout. In de open lucht gedroogd mout.  
 wou: wouw. Wouw bevat kleurstoffen die geschikt zijn  
 voor gele verf.  
 wynsteen: wijnsteen, citroenzuur.  
 yser. Een soort wafelijzer.

Eerder is in deze serie verschenen:

|    |                                                                                                                              |                  |                   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| 1  | <b>DIERBARE LAURA</b> Brieven van Rudolf Sandberg 1823 – 1830                                                                | Digitale uitgave | --                |
| 2  | <b>HOOGH WEL GEBOREN HEER EN NEEF</b> Brieven van de patriot Adolf Warner van Pallandt tot Zuthem 1782 – 1787                | Digitale uitgave | --                |
| 3  | <b>NAAR PARIJS</b> Een reisverslag van enige Zwolse heren naar de Franse hoofdstad in 1777                                   |                  | 7. <sup>50</sup>  |
| 4  | <b>LIEVE NAATJE</b> Brieven van Elsje Feith aan Naatje Siertsema, en andere familieleden                                     |                  | 8. <sup>50</sup>  |
| 5  | <b>EENE REYSE NA VLAANDEREN EN BRABAND</b><br>Een reisverslag van Lambertus Nilant uit 1768                                  |                  | 8. <sup>50</sup>  |
| 6  | <b>AEN ALLE VRINDEN MET RESPECT</b> Correspondentie van familie Nilant 1698 - 1762                                           |                  | 9.-               |
| 7  | <b>VAN FOLIO TOT DUODECIMO</b> Negen particuliere Zwolse bibliotheken                                                        |                  | 10.-              |
| 8  | <b>VERLOREN HUISELIJK GELUK</b> Gedichten en overpeinzingen 1795 - 1817                                                      |                  | 7. <sup>50</sup>  |
| 9  | <b>BANKROET</b> De ondergang van Johan Willem Simon baron van Haersolte 1810                                                 |                  | 17. <sup>50</sup> |
| 10 | <b>GELIEVE HET DAER HEEN TE DIRIGEREN...</b><br>De brieven van Willem V aan Arend Sloet tot Tweenijenhuisen 1771 - 1785      |                  | 9.-               |
| 11 | <b>ALLER TREFFENDST EN STOUT</b> De huwelijksreis van J.C. baron van Haersolte naar Duitsland, Zwitserland en Italië in 1837 |                  | 6.-               |
| 12 | <b>BROEDER IN APOLLO</b> Brieven en alba amicorum van Zwolse dichters 1800 - 1840                                            |                  | 12.-              |
| 13 | <b>EEN GROTE TOUR</b><br>Hendrick Jordens in Engeland, Frankrijk, Zwitserland en Duitsland 1684 - 1685                       |                  | 10.-              |
| 14 | <b>LEVENSBERICHT</b> De autobiografie van J.F. Serrurier 1771 - 1844                                                         |                  | 11.-              |
| 15 | <b>EEN HELE COURANT</b> De correspondentie van de familie Bangeman 1804 - 1881                                               |                  | 11.-              |
| 16 | <b>REISEBOEK</b> Vijftien reisverslagen van de jonge graaf van Rechteren Limpurg 1804 - 1813                                 | Digitale uitgave | --                |
| 17 | <b>DE GEWIGTIGSTE GEBEURTENISSEN</b><br>Het studentendagboek van Adolph F.L. graaf van Rechteren Limpurg 1814-1817           |                  | 12.-              |
| 18 | <b>OVER GROTE KEIEN NAAR PARIJS</b><br>De huwelijksreis van graaf van Rechteren Limpurg 1824                                 |                  | 7.-               |
| 19 | <b>LIEVE PAPA!</b> Brieven van W.B. Blijdenstein, bankier te Londen aan B.W. Blijdenstein, bankier te Amsterdam 1895-1907    | Digitale uitgave | --                |
| 20 | <b>AANGENAME RENCONTRES</b> Drie reisherinneringen aan de Rijn 1821, 1840 en 1865                                            |                  | 8.-               |
| 21 | <b>PERROKIETEN EN PAPAGAYEN, PAPAÏJERS EN PISANGS</b><br>Een reis om de wereld 1824 - 1826                                   |                  | 7.-               |
| 22 | <b>SCHOUWSPLEN</b> Een reis naar de Middellandse Zee 1834                                                                    |                  | 8.-               |
| 23 | <b>HET ANKER WORDT GELIGT</b><br>Brieven vanuit de hele wereld van J.C. baron van Haersolte 1824 - 1834                      | Digitale uitgave | 5.-               |
| 24 | <b>HERINNERINGEN AAN DUITSLAND</b><br>Harzgebergte 1856, Taunusgebergte 1872, Baden-Baden 1902                               |                  | 9.-               |
| 25 | <b>EN ROUTE</b> Drie reisjournalen van Rudolphina gravin van Rechteren 1827, 1836 en 1838                                    |                  | 9. <sup>50</sup>  |
| 26 | <b>EER EN LUISTER</b> Het proces om de havezate Haerst 1786 - 1803                                                           |                  | 9. <sup>50</sup>  |
| 27 | <b>TAL VAN BERGEN EN BOSSCHEN</b><br>Een reis naar Saksen, Bohemen en het Thüringerwoud 1876                                 |                  | 8.-               |
| 28 | <b>GEFNUIKTE AMBITIES</b> Geen geld en eer voor onwettigen 1834-1900                                                         |                  | 10.-              |
| 29 | <b>EEN WAARLYK PRACHTIG LANDSCHAP</b> Een reis door Graubünden en Glarus 1875                                                |                  | 8.-               |
| 30 | <b>AFGEZEIJLD</b> Een commissie naar Staats-Vlaanderen 1783                                                                  |                  | 7.-               |
| 31 | <b>ONBESCHRYFELYK GROOTSCH</b><br>Een wandeling door Zwitserland 1869                                                        | Digitale uitgave | --                |
| 32 | <b>WILDROMANTISCH</b><br>Een tocht door Beieren, Tirol en Oostenrijk 1878                                                    | Digitale uitgave | --                |
| 33 | <b>EEN ALLERDROEVIGST TREURTONEEL</b><br>Een mislukte reis naar Noord-Amerika 1783                                           |                  | 7.-               |
| 34 | <b>EEN ONAFHANGELIJK WIJS EN ALMAGTIG WESEN</b> De geloofsbelijdenis van Margaretha Isabella van Ittersum tot Relaer 1801    | Digitale uitgave | --                |

|    |                                                      |                                                                                                                          |                  |                  |
|----|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 35 | <b>TOT LOSSER GEKOMEN</b>                            | Het notitieboek van Aleida Leurink 1698-1754                                                                             | Digitale uitgave | --               |
| 36 | <b>'T IS EENE TOOVERWERELD</b>                       | Een bezoek aan de wereldtentoonstelling te Wenen en een tocht in Salzkammergut door Mattheus van Delden 1873             |                  | 8.-              |
| 37 | <b>EEN AANBLIK EENIG IN ZYN SOORT</b>                | Mattheus van Delden in Tirol en in het noorden van Italië 1868                                                           |                  | 10.-             |
| 38 | <b>s'LANDS WIJZE, s'LANDS EER</b>                    | Beschrijving van Londen, Wight en Noord-Wales door Mattheus van Delden 1879                                              |                  | 9.-              |
| 39 | <b>REIJSJES NA MUNSTERLAND</b>                       | Floris Willem Sloet tot Warmelo, 1776; Hendricus Octavius Feith, 1814 en 1817; Adrien Jean Elisa van Bevervoorden, 1834  |                  | 9. <sup>50</sup> |
| 40 | <b>ONGEMEENE LIEFDE EN GENEAGENTHEYT</b>             | Hendrik Berents' journaal van zijn reis naar de Doopsgezinde Broeders in Pruisen, 1719                                   | Digitale uitgave | --               |
| 41 | <b>THEE DRINKEN</b>                                  | Het dagboek van Steven van Delden en Aleida Catharina Houck, 1812-1824                                                   | Digitale uitgave | --               |
| 42 | <b>REIZEN VOOR GENOEGEN</b>                          | Een reisje van Aleida van Delden door België en langs de Rijn, 1856, en van Mattheus van Delden door België, 1863        | Digitale uitgave | --               |
| 43 | <b>DEN TOESTAND DER BOSSCHEN</b>                     | Een studiereis van J.H.G. Jordens door Duitsland ten behoeve van de bosbouw in Oost-Indië. 1854-1855                     | Digitale uitgave | --               |
| 44 | <b>VERDER! IMMER VERDER!</b>                         | Een bezoek van Mattheus van Delden aan het kleine eiland Helgoland. 1877                                                 | Digitale uitgave | --               |
| 45 | <b>GEGROET</b>                                       | Gedichten van Hermannus Gerhardus Gregorius Overbeek. 1880                                                               | Digitale uitgave | --               |
| 46 | <b>DICHT-LUIJM</b>                                   | Een verzameling van mengedichten door Willem de Lille. 1774-1781                                                         | Digitale uitgave | --               |
| 47 | <b>DE NIEUWE WERELD</b>                              | Een vakantiereis van Willem van Haersolte naar Noord-Amerika. 1904                                                       | Digitale uitgave | --               |
| 48 | <b>MIJN' LIER</b>                                    | De gedichten van Hendrik Gerhard Kronenberg. 1797-1819                                                                   | Digitale uitgave | --               |
| 49 | <b>GETROUWE AANKLEVERS VAN 'T HOOGVORSTELYK HUIS</b> | Brieven van A. Rotterdam, predikant te Zuilen en Steenwijk aan J. Royer, hofpredikant van stadhouder Willem V. 1752-1780 | Digitale uitgave | --               |
| 50 | <b>EEN SIERAAD VAN ZYN GESLACHT</b>                  | Levensbeschrijvingen van en over Frederik Alexander Sippo Arnold baron van Ittersum. 1869                                | Digitale uitgave | --               |
| 51 | <b>VEIL VOOR HET VADERLAND</b>                       | Brieven van zes zonen aan hun moeder de douairière Van Ittersum-van der Merwede. 1830-1834                               | Digitale uitgave | --               |
| 52 | <b>SOUVENIR</b>                                      | Het album amicorum van Flore Sloet tot Warmelo. 1804-1819                                                                | Digitale uitgave | --               |
| 53 | <b>HET FEU SACRÉ VOOR REIZEN</b>                     | Brieven van John Blijdenstein uit Oost-Indië. 1897-1900                                                                  | Digitale uitgave | --               |
| 54 | <b>HERINNERING AAN DIE GELUKKIGE DAGEN</b>           | Twee reizen langs de Rijn door Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum in 1835 en 1842                             | Digitale uitgave | --               |
| 55 | <b>JOURNAAL VAN EENE DUITSCHE REIS</b>               | Verslag van een reis langs de Rijn van de familie Mollerus en J.G.J. baron van Ittersum door juffrouw Braber. 1838       | Digitale uitgave | --               |
| 56 | <b>GEZELLIGJES MET HUN TWEETJES ALLEEN</b>           | De huwelijksreis van Daniël Jacob Rudolph en Catharina Wijnanda van Hasselt naar het Rijnland. 1891                      | Digitale uitgave | --               |
| 57 | <b>O SCHOONE TYD !</b>                               | Derk Wicherlink beklimt en illustreert de bergen in Zwitserland, Frankrijk en Italië. 1882 - 1884                        | Digitale uitgave | --               |

- |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|
| <b>58</b> | <b>HEERLYKE HERINNERINGEN</b><br>Een journaal van Johannes Gerardus Julianus van Ittersum van een reis naar Zwitserland en Noord-Italië. 1845                                                                                                                                              | Digitale uitgave | -- |
| <b>59</b> | <b>TOURNÉE</b><br>Reisimpressies van Duitsland, Zwitserland en Italië door Adolph Carel Bentinck in 1785 en 1787                                                                                                                                                                           | Digitale uitgave | -- |
| <b>60</b> | <b>DE LANGGEWENSCHTE DAG</b><br>De huwelijksreis van Paulus Adriaan Lodewijk Arend van Ittersum en Arnoldine Emilie de Watteville naar Duitsland, Zwitserland en Frankrijk. 1859                                                                                                           | Digitale uitgave | -- |
| <b>61</b> | <b>MYN UITSTAPJE VAN JUIST 5 WEKEN</b><br>Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum van Rotterdam naar Parijs. 1841                                                                                                                                                                    | Digitale uitgave | -- |
| <b>62</b> | <b>HET SCHIKTE ZICH ALLES TEN BESTE</b><br>Tourtes naar Friesland, Holland, Gelderland, Kleef, Zeeland en Noord-Brabant door Frederik Gijsbert van Dedem 1769, Hendricus Octavius Feith 1806, Johanna Theodora van Dedem 1806, Augustus Johannes van Delden 1831, Mattheus van Delden 1877 | Digitale uitgave | -- |
| <b>63</b> | <b>VROLIJK EN WELGESTEMD</b><br>Journaal van een reis naar Duitsland en Zwitserland door Willemina van Dedem en haar tante Caroline. 1837                                                                                                                                                  | Digitale uitgave | -- |
| <b>64</b> | <b>EEN MOOY EFFECT</b><br>Reisbeschrijvingen van Godert Willem van Dedem en van Carolina van Dedem naar de Rijn en Zwitserland in 1818 en 1838                                                                                                                                             | Digitale uitgave | -- |
| <b>65</b> | <b>NIET AL TE LOLLIG</b><br>Coenraad Willem baron van Dedem doet verslag van zijn gezondheid, van zijn zoektocht naar een geschikte woning en van zijn bezoeken aan de baden. 1868, 1876, 1877                                                                                             | Digitale uitgave | -- |
| <b>66</b> | <b>HOLLANDS EER GERED</b><br>De correspondentie van de douairière Van Ittersum-van der Merwede, haar zonen en haar schoondochters tijdens de oorlog met België. 1829 - 1834                                                                                                                | Digitale uitgave | -- |
| <b>67</b> | <b>KEUKEN RECEPTEN</b><br>152 recepten verzameld in het receptenboek van Rudolphina de Vidal Saint Germain geboren Gravin van Rechteren tot Appeltern (1824-1856)                                                                                                                          | Digitale uitgave | -- |