

ALTYD ROEREN

**Het receptenboek van
Johanna Theodora Feith
geboren barones van Dedem
circa 1820**

M.L. Hansen (ed.)

ALTYD ROEREN

**Het receptenboek van
Johanna Theodora Feith geboren barones van Dedem
circa 1820**

Inhoudsopgave

Inleiding	9	Bruin Ragout	17	Een kalebas om vlees te bewaren	22
Het receptenboek	12	Bottels geconfyt	17	recept van de sloets	23
Abricose Moes	12	Witte Bezenat vlaa	17	Om Dop Erwtten in te maken	23
Appel benjes	12	Biefstek	17	flamboze stroop	23
Amandel Tulband	12	Boeren Appel sop	17	Flamboze koekjes	23
Appel gelei	12	Barbarissen geconfyt	17	Fricando	23
Abricosen in Brandewijn	12	Brood Podding te bakken	18	Tierus Herbes / sauce / voor Koud	vleesch 23
Augurken in 't Zuur	12	Balken brij	18	Gaauw en lekker	24
Asperges in 't Zuur	12	Bukkens	18	Galantine van Kalfskop	24
Appelstruif	13	Citroen taartjes	18	Gelei van Kalfspoten	24
Aardappel podink	13	citroenen in Zuur	18	Eau de Groseille	24
Appel speize	13	Boillon	18	Gans in de Zulte	24
Appel koekjes (van hannigje)	13	Baisées	18	Geleij op vlees	24
Aalbezen of Flambozen Eys	13	Bitterkoekjes	18	Groente Soep	24
appeltarten	13	Citroen vlaa	18	Gelei op vlees	25
Aardbezen te Confijten	13	Citroen Vla	18	Gateau de charinge	25
Aalbessen Geleij	13	Citroenen in 't Zuur	19	Om Geley te maken voor eene	Jode. van Otteline Pieck 25
Abricozen Geconfeyt	14	Comcombers in 't Zuur	19	Groote boonen (Recept van	Mevrouw Van Rhede) 25
Appelbenjees	14	Charlotten in 't Zuur	19	een Haas te Marineeren	25
Amandeltaart	14	Colombynen	19	Hert Horens	26
Aardakels	14	Citroen Eijs	19	Voor het Hoesten	
Appelbenjes, (Van Manne)	14	Compote van geele Wortelen	19	Heeren Appelsap	
Aal in gelei	14	Recept van Crème brûlée	19	Hout taart	
Amandel struif	14	Comcombers in 't Zuur	19	Hartshoorn gelei	
Appel met Beschuit	14	Komkommers. Nog op een ander	Manier zonder zout 20	Voor het Hoesten	
Aardakels. Recept van Georgette	14	Chocolade vlaa	20	Honden ziekte	26
Recept voor het hoesten. Van	Eekhout 14	Komkommers, die wy bij Banier	gegeten hebben 20	Recept van Cateau van Sandick	voor het hoesten dat zeer goed is 27
Aardbezen vla	15	Citroen Gelei	20	Jeaune Mangé	27
Abricozen Moes (recept van	Willemine) 15	Citroen vlade. Van Mietje	20	Jeu soep	27
Blammange, eenvoudig, en zeer	goed 15	Comcombers, Recept van	juffrouw Albarda 20	Recept van Inkt, (Van mijn vader,	dat zeer goed is) 27
Bitterkoekjes Podink	15	Abrikosen in het Zuur	20	Keekjes of Tulbant	27
Besse vlaa	15	Draaij Pudding	21	Koek op de ketel	
Blam mange. dit recept is zeer	goed 15	Draaijkoek (van Victoria)	21	Knijpertjes	27
Blam mange op een ander Manier	15	Ragout van duiven te maken	21	Kruisbezen te confijten	28
Boterhammen Podink	15	Duiven met een witte saus	21	Kruider azijn	28
Boter gebak	16	Duivel pot van A	21	Karper	28
Bouillie sous	16	chocolade vlade	21	Zeelte	28
Beschuiten	16	Evenveeltjes	22	Kabilauw	28
Boter boele, of Joden koeken	16	Evenveeltjes op een ander Manier	22	Baars	28
Brood Poding	16	Engelsche Koekjes	22	Kastanjes	
Bouillon te Conserveeren	16	Eijer Kaas	22	Tegen krampen	28
Bezenat	16	Endijvie	22	Tong	28
Bouillon op een ander manier	16	Eijer vla	22	Karper in gelei	28
Buiskwijt	17	Sous bij Endvogels	22	Koekjes van Mevrouw Van	Regteren 29
Beschuit	17	dop Erwtten	22		
Om blanc mangé te maken	17	om Endijvie in te maken (Van	Willemina van de Rolocate)		
			22		

Kalkoen en kapoen 29	Pompadoer 35	Schuim Wijn 41
Karrageeze Mos, Voor 't Hoesten 29	Recept van Pekel van den Berg 35	op een ander manier 41
Kaneel wafels, (recept van Georgette) 29	Persiko 35	Spaanders 41
Kerrij Soep 29	Porselij 35	Een Struif 41
Lookjes in 't Zuur 29	Princessen brood 36	Smeer bollen 41
Lever Worst 29	Druuve pomade (Recept van Mevrouw Bentink geboren van der Gronden) 36	op een ander Manier 42
Lippe pomade 29	Plumpodding 36	Soesen 42
Om lila te verven 29	Purgatie (recept van Kisch) 36	Schulpen, of Champions 42
Een leverkoek 29	Dunne pannekoekjes. Recept van Antje Overdorp 36	Sambal 42
om sla boonen in te leggen 30	Poppedons 36	struif 42
Lever Worst (van Elsje) 30	queen te Confijten 36	Sago poding 42
Lugt ballen 30	quee pensjes 36	Om boter gebak in Schulpen of champenions te bakken 42
Osselapjes in Gelei 30	Quee Wijn 37	Om snijboonen te maken 42
een Lende met grootmoeders sous 30	Quetzen in 't Zuur 37	Schulpen 42
Miloen in 't Zuur 30	Quetzen Geconfyt 37	Schildpadsoep 42
Murg taart 30	Quee Gelei 37	Sause a la tartare over koud kalfsvlees 43
Miloen geconfyt 31	Quetzen in Brandewijn 37	schapenbout 43
Merg – Podding 31	Socijse de Boulongne (recept van Lina van der Wijck) 37	Snoek met aardappelen 43
Magorum Ellixter 31	Rouge Mangé 38	Taarte korst (recept van tante Sophie) 43
Mondspoeling van Betsy Roelofs 31	Rundvlees in azijn 38	Sauce Robert 43
Morellen in 't Zuur (Recept van trui) 31	room Eijs 38	Stokvis te koken 43
Miloenschil in 't Zuur (Recept van Jul) 31	Rijst meel poding 38	schorseneren 43
Moerbezien stroop 32	Rode wijn met Citroen 38	Sago brei 44
Noten in 't Zuur 32	Room Poding 38	Taarte korst 44
Nagtengaal voer 32	een Speenvarken in 't Zuur 38	Tregter gebak 44
Drentsche Nieuwjaar-Koeken 32	Een rijst tulleband 38	Tabaks rollen 44
een notenbuskaat koek 32	Roggen broods Podding 39	Osse Tong met roode saus 44
Noga 32	Rhum of Arak Gelij 39	tong met bruine saus 44
Nationaal schoteltje (recept van Caroline) 32	op een ander manier 39	Teer Water 44
oploop van Mevrouw van Nagel 32	Rode Wijn, met sago (om te drinken) 39	Tulle band van Georgette 44
Oublieen 33	Rollade 39	Taarte korst (recept van Suse Sandick) 44
Oranjes te Confijten 33	Rijst 39	Taartekorst (recept van Annette Mulert dat bijzonder goed is) 45
Omgekeerde Arminaan 33	Ryst struifje 39	Soep met Sponsen 45
Oublieen 33	Rijst taart 39	Toverkoekjes 45
Recept om olij vlakken weg te maken 33	Om roest uit ijzere platen, enzovoort te maken 39	Flensjes van Mevrouw C. van Dedem 45
ossenlapjes 33	Rijst taart (recept van Georgette) 40	ook Soezen van Mevrouw C. van Dedem 45
Gefarseerde quasi snoek 34	Rijst poding (recept van Margo) 40	Poffertjes van Mevrouw van Dedem / Berg 45
Om bloemkool in te maken 34	Recept van Rolle 40	Aardappelen Croketten 45
Oranje suikertjes 34	Rijst taart of tulbant, Recept van juffrouw Overdorp 40	Haze Pastij (Paré) Recept Mard Bentink 45
pekkel vlees op te koken 34	Rozynen Koek 40	Bedorven vlees of wild goed krijgen 46
pons te maken 34	om Rollenat te bewaren voor soep, enzovoort 40	Vanielle Eijs 46
een ander recept dat ook goed is 34	Soes pannekoek 40	Vermiseillie Podding 46
Wonder pleister 34	S'morder baars 40	Vanielle gout 46
Poulet au ris 35	Schoensmeer 41	Vrijgoed 46
Punsch 35	Sprits 41	Vlieg op 46
piterselie ingelegt 35		

Baiséés 46	Recept van Willemine van	Paling gestoofd met saus Recept
Selijbab (recept van C: van der	Ittersum van Hattem voor de	van Anna van Dedem, om
Stoel) 46	honde ziekte dat ik aan A Zoor	warm te eeten 55
Spaanders (Van C: van der Stoel)	gegeven heb 50	Varkenshaas in 't Zuur. Jannes
46	Struif (Recept van Caroline van	Askamp weet welk stukje het
Varkenworst 47	der Stael) 50	is 55
Druiven bewaren 47	Sago soep (Recept van Georgette)	oublieen recept van Anne 55
Rolnat bewaren 47	50	Oranjes te Confijten 55
Om Inkt vlakken uit het goed te	Vanielle ijs recept van Sandick	voor een Zwam Poddink 55
maken 47	50	Om porselij n te vermaken 55
Chocolade Vlade 47	Amandel Gebak (recept van	pastei 56
Voor een koe, daar by het kalven	Zuster Truitje) 50	endijvie met zurink 56
geen onsluiting is 47	Snoek (recept van Zuster Trui)	Recept van Riz a la Glace 56
Afdekken met een papier met	50	runderrollade en uiensoep 56
suiker 47	Anisette 51	Chipolata 56
Voor Zuurdeeg, of Mosterpleister	Zwam Poding 51	Abricozen in het zuur 56
47	Zago Vlaa 51	Carrij Soep 56
Wafels 48	Om Zwarte Zijde te Wassen 51	bessensap 57
op een ander Manier 48	Vlekken verwijderen 51	Om eendvogels te kanaaren 57
Wortel poding 48	Bezenat bewaren 51	Koude Ryst Taart 57
Appel poding 48	Om Zalm te koken 51	Recept voor mevrouw Feith 57
Witte brood 48	nog anders 52	queepensjes 57
Recept van de Oude Tuin-man	Om witte zijde te waschen 52	Barberissen, Morellen,
van Regteren voor het wit en	Zandkoekjes 52	Moerbezien en Kenouiljes in
smeer-luis in de Perseke &	Augurken 52	t'zoet zuur te maken 57
meer andere bomen 48	Brand in de schoorsteen 52	Pedieulosis 58
fransche Wafels (recept van de	Tegen een vergiftiging 52	Lijst met genoemde ingrediënten
Harixhorst) 48	Om vlees te braden 52	59
Wafels. (recept van Mevrouw van	Om een koe droog te krijgen 52	Ongebruikelijke en minder
Hoboken dat zeer goed is) 48	Laken krimpen 52	bekende woorden, maten en
Recept van Wafels (van Trui) 49	Morée wassen 52	gewichten 61
recept van Wafels, van	Vruchten confijten 52	
oldengaerden 49	Frambozen confijten 53	
recept van Mevrouw van der Sluis	Bed en matras schoonmaken 52	
49	om italiaansche hoeden schoon te	
Wafels (Recept van Mevrouw van	krijgen 53	
der Fels) 49	Losse recepten 54	
IJzer koeken 49	schol 54	
IJzer koeken 49	Wafels van Mevrouw van der Fels	
Koude sago poding 49	54	
Slabonen 49	Wafels van Mev[rouw] Hoboken	
Rundvlees 49	dat zeer goed is 54	
IJzerkoeken (Recept van	Komkommers inmaken 54	
Mevrouw Mulert dat zeer goed	Chocolade Poddink 54	
is) 50	Heele Komkommers in 't zuur	
Sago Soep (recept van Mietje	54	
Feith) 50	Rookvlees 54	
Bottels in 't Zuur (Recept van	Ossetong 54	
Willemine) 50	Eolies Lamp 55	
Kropsla en andijvie 50		

Inleiding

Johanna Theodora barones van Dedem (1790-1878) was een dochter van Coenraad Willem van Dedem tot den Berg en van Susanna Leonora de Vos van Steenwijk. Haar man was Louis Rhijnvis Feith (1783-1845), hij werd rechter. Zijn vader was de dichter en schrijver Rhijnvis Feith en zijn moeder was Ockje Groeneveld. Johanna en Louis werden beiden in Zwolle geboren en trouwden in 1820. Twaalf jaar later, in 1832 kocht Louis het buitengoed de Aalshorst bij Dalfsen dat op een steenworp afstand ligt van Den Berg, het ouderlijk huis van Johanna.

Het huwelijk bleef kinderloos en Johanna's receptenboek kwam in bezit van haar familielid J.B.J. de Vos van Steenwijk-van Heerdt die het een waardevol bezit achtte zoals zij in een notitie liet weten. De notitie ligt in het receptenboek en luidt als volgt:

afkomstig van Mevr Feith
Oud receptenboek
van den Aalshorst; Dalfsen

In waarde te houden

Zoo gijl[ieden] er geen waarde aan hecht, heb ik gaarne dat het a/h.
Overijsselsche Museum van Oudheden gegeven wordt.
Blaricum 15 Aug[ustus] 1907.
Bar^{esse} J.B.J. de Vos van Steenwijk van Essen geb[oren] Bar^{esse} van
Heerdt.

Het receptenboek ging niet naar het museum maar bleef in de familie. Het werd uitgeleend en weer geretourneerd naar de Aalshorst en bewaard in het familiearchief van Van Dedem, getuige de volgende notitie en brief die ook in het boek liggen:

dit receptenboek door
Bar^{esse} de Vos van Steenwijk Oct[ober] 1939
geschonken aan A.C.A. Baron
van Dedem. Aerdenhout
Deze zal het weer op
“den Aalshorst” deponeeren
vd

(Nymegen 13 Oct[ober] 1939) Z.O.Z.

Lieve Arthur,

Nu ik in Nijm[egen] ben is het mij een genoegen U het beloofde receptenboek van Tante Feith te zenden. Ik vind het erg aardig dat gij al meer zulke zaken op den Aalshorst bij elkaar hebt gebracht & ik hoop dat gij er nog lang genoegen van moogt hebben. Maar de tijden zijn ernstig & wie weet hoe kort het nog zijn zal tot dat deze bedeeeling ten einde is. Morgen Vrijdag hoop ik weer in het een of ander pension te gaan, het is niet prettig oud te worden, men is allen min of meer tot last.

Ik hoop dat het U allen goed gaat, het heeft mij zeer gespeten U aller bezoek gemist te hebben, ik had Suze

graag eens weer gezien, ik zag haar het laatst zij nog <maar> een meisje was in Wageningen, zij was toen erg aardig voor < -- >. Uw zoons zijn zeker nu beiden gemobiliseerd, hoe oud zijn zij.

Met vr[iendelijke] gr[oeten] aan U & Uw vrouw

C. de Vos van Steenwijk van Essen

Nijmegen

Van Heerdt

20 Oct[ober] 1939

Ik weet niet zeker of Uw huis “den Berg” heet, maar ik verwacht dat dit U wel bereiken zal. Laat mij dat maar W:Windesheim weten, ik sta nog tusschen 2 pensions, kan daarom geen adres opgeven. Maar zet er dan bij: “geb. van Heerdt”.

Achter in het boek ligt de notitie:

Dit receptenboek is 14-10-39
ontvangen door A.C.A. Baron
van Dedem Nyenberg Aerdenhout.
Het is afkomstig van de Wed[uwe]
M^r Feith die in 1879 op den
Aalshorst te Dalfsen is overleden.
v[an] Dedem

De ‘meer zulke zaken’ waar mevrouw De Vos van Steenwijk aan refereert, zijn waarschijnlijk de andere receptenboeken die in het familiearchief bewaard gebleven zijn. Te weten een receptenboek ‘op Westervoorde’ van mevrouw Van Suchtelen, een van de Rollicate van mevrouw Von Quadt-Wickradt, een van mevrouw Roesingh Udink en nog twee zonder vermelding van naam of huis.

Dit receptenboek wordt bewaard in het Historisch Centrum Overijssel te Zwolle in het familiearchief Van Dedem (1447.1), inventaris nummer 422.

Het boekje heeft tabbladen A tot en met Z, de rechter pagina’s zijn genummerd als A2, A3, enzovoort. In de loop van de tijd is het boek uit elkaar gevallen en zijn de pagina’s niet allemaal op hun plaats gekomen. In de transcriptie is de onregelmatigheid hersteld. Verschillende personen hebben de receptenverzameling aangevuld, soms in het boek, vaak op vele losse blaadjes die in het boek liggen. Deze staan in een aparte rubriek.

Na de transcriptie van de recepten volgt een lijst met genoemde ingrediënten en een lijst met minder bekende woorden.

Voor de transcriptie golden de volgende regels:

- De spelling, interpunctie etc. zijn zo veel mogelijk zonder wijzigingen overgenomen. Daar waar het voor de leesbaarheid wenselijk was, zijn leestekens en hoofdletters aangepast.
- Een niet gebruikelijke schrijfwijze is gehandhaafd tenzij de bedoeling onduidelijk is.
- Duidelijke en hinderlijke verschrijvingen zijn verbeterd. Bij twijfel is gekozen voor de moderne spelling.
- De paginanummering is vet weergegeven, de toegevoegde paginanummering staat tussen [vierkante haken].
- De onderstrepingen zijn gecursiveerd.
- Teksten in de marge staan tussen {accolades}.
- Onleesbare teksten zijn vermeld als < -- > en slechtleesbare teksten staan eveneens tussen <punthaken>.

Abriose Moes

alsde Abriosen afgereegt, ende stenen eruit sijn
neemt men tegen 1 lb abriosen, 3 lb broodsuker.
die eerst met wat water geklarijers moet worden
endaan laat men de abriosen een langzaam inloftje
met depitten.

Appel benjes

Zet een voort melk op het vuur, tot die warm
is, beslaat het dan, met 1 lb weiten meel 2 Eijeren
2 lepels gest, en een weinig suiker, men neemt het
wit mals van 6 Eijeren, dan laat men het 3 leu
rijzen, men wentelt de appelschijfjes in dit
beslag, en laat het in de boter een bruin bakke
de helft is een goet assiet, 2 eijeren, minder voor gaes

Amandel Tulband

neemt 1 lb amandel ras, 6 Eijeren, het wit van
geheel tot schuim geklopt, suiker na de smake
van alles door een sereche, en 3 leu laten bakke
in warme asch, de form, met boter besmeren, en
beschuit bestrooien. X mag depitten, daer het te klarenig

Appel gelee is om te laten doorloopen
men neemt 1 lb appelen die men met wat regen
water, tot appelpent kookt, dan laat men het
door een wollen zak lopen, als het in een plet
klaar wordan 2 maal, men neemt tot 1 lb
vandat nat, 3 lb broodsuker, en op de 3 lb
het nat, van een citraen, en de schil erin gekernd
tot het klaar is men moet de suiker goed
klarijeren, en dan schielijk in een klein
glazen koken, en een 1 lb suiker op het tois beten
men moet zorgen, het dikkende citraen er niet in komt

De eerste pagina van het receptenboek.

Het receptenboek

[A verso]

A

Abricose Moes

als de abricosen afgeveegt, ende stenen er uit zyn, neemt men tegen 1 lb abricosen $\frac{3}{4}$ lb broodsuiker. die eerst met wat water geklarifeerd moet worden en dan laat men de abricosen er langzaam in confijten met de pitten.

Appel benjes

Zet een oort melk op het vuur, tot die warm is, beslaat het dan, met 1 lb weiten meel, 6 eijeren, 2 lepels gest, en een weinig suiker, dan laat men het 3 uur ryzen, men wenteld de appelschijfjes in dit beslag, en laat het in de boter even bruin bakken. de helf[t] is een goed assiet.

Amandel Tulband

neemt $\frac{1}{2}$ lb amandel pas, <4> eijeren, het wit zo geheel tot schuim geklopt, suiker na de smaak, {onge[veer] 11 lood} dan alles door een geroerd, en $\frac{3}{4}$ uur laten bakken in warme asch, de form met boter besmeren, en beschuit bestrooien.

Appel gelei

Men neemt Noblessen die men met wat regenwater, tot appel<prut> kookt. dan laat men het door een wollen zak lopen. als het in eens niet klaar word, dan 2 maal, men neemt tot 1 lb van dat nat, $\frac{3}{4}$ lb broodsuiker, en op de 3 lb het nat van een citroen, en de schil er in gekookt tot het klaar is. men moet de suiker goed clarifieeren, en dan schielyk een klein $\frac{1}{2}$ uur tot gelei koken.

een $\frac{1}{2}$ lb suiker op het ld is beter.

Men moet zorgen, het dikke van de citroen er niet in komt, nog de pitten, daar het te kleverig is om te laten doorlopen. de schillen kan men er wel uitnemen.

[A recto]

Abricosen in Brandewijn

doet 1 lb abricosen $\frac{3}{4}$ lb suiker zament in een kuelsche pot. vult dezelve met beste brandewyn (wat minder brandewijn is beter, ook moet men ze 20 minuten koken) hangt dan een ketel met koud water op, waar in men de pot zet en als het water kookt, moet de pot een quartier in zijn, men moet de blaas er wat ruim opmaken, daar hy sterk krimpt, de abricosen moeten niet te ryp zyn. Zo als de pot uit de ketel komt, moet men er een natte doek op dekken, daar dezelve anders ligt springt.

Augurken in 't Zuur

Men moet dezelve afsnijden, en eene nagt in zout zetten, dan giet men er kokende azijn op die men een paar dagen daarna afgiet, wanneer men er een sous op maakt van azyn, spaansche peper, laurierbladen, peperwortel aan plakjes, dit alles, met de augurken even op gekookt. men doet er wat fenekool tuschen. kleine groene comcombers, maakt men even eens in.

Asperges in 't Zuur

snyde de koppen van de asperges, een vinger lang af, legt ze 9 dagen in boterpekkel, laat ze uitlekken, kookt ze dan een quartier in azyn met wat witte peper korrels, een stukje aluin en wat foelie, laat ze daarin koud worden, en dan weer uitlekken, kookt <het> dan weer in nieuwe azyn op. met wat peper korrels, een stukje aluin, en wat foelie, het welk men kout zynde, op de asperges doet.

veel

NB, boter pekkel is te sterk, daar ze heel gaauw te zout zijn.

[A 2 verso]

A 2

Appelstruif

beslaat $\frac{1}{4}$ lb meel, met wat melk, en 3 eyeren als voor dunne pannekoekjes, neemt dan een groot soepbord, met fijn gesnipperde appels, suiker, en caneel, door een geroerd, besmeert dan de taarte of koekepan met boter, waarin men wat van het beslag laat om lopen, dan een laag appels en dan weer beslag, boven op stukjes boter, tot men de helft van het beslag, en appelen gebruikt heeft, wanneer men het met een weinig vuur onder, en veel boven laat gaar bakken. als de eene gaar is, behandelt men de andere het zelfde. Nog beter is het, wanneer men de appels eerst een beetje gaar maakt.

Aardappel podink

$\frac{1}{2}$ lb fijn gereven aardappels, 6 lood suiker, 4 eieren het wit tot schuim, 2 lood amandels en een vierel boter, dit alles door een geroerd, en in een form gebakken, in mijn form kan $\frac{1}{4}$ aardappels meer in.

Appel speize

men neemt 4 {ik vinde beter de boter in de melk} eieren, een oort melk, suiker en een weinige zout, rijft daar voor 2 st[uiver] oud witte brood in, dan snyd men wat appels aan schyfjes die men met $\frac{1}{4}$ suiker op het vuur laat koken, tot ze gaar zyn, dan doet men de helft van het beslag, in de schotel. dan de appels, en dan het overige beslag er boven op. laat het dan met vuur onder en boven bakken.

Appel koekjes (van hannigje)

$\frac{1}{2}$ kop meel, 3 eyeren, $\frac{1}{2}$ lb boter, heel dik beslagen met warme melk, en een beetje gest, dan een goed soep bord, met heel fijn gesnipperde appels die men er niet in doet, voor dat men begint te bakken.

[A 2 recto]

Aalbezen of Flambozen Eys

Neemt omtrend een pintje nat van aalbezen of flambozen, 4 eyeren, met het wit, suiker na de smaak, laat dat te zamen koken tot het dik word, daarna door een zeef gedaan en in het eijs geroert, tot het bevroren is. Men kan ook beide soorten, onder malkanderen doen, en het zelfde ongekookt gebruiken doch dan moeten er geen eyers in.

een pintje is $1\frac{1}{2}$ oort

appel<tarten>

men maakt het deeg, van weiten meel, eijers en een goed stuk boter, en wat gest, kneet dit met warme melk tot deeg, zet het dan te rijzen. Wanneer men ze dan in de ovent wil doen, rolt men het dun uit, snyd het aan ronde stukken, waar van men in eene doet, wat appels, corinten, snippers, en caneel, legt er dan net zulk een rond stuk bovenop, en vouwt dan de randen zament. niet voort bij de <stoete> in de ovent.

Aardbezen te Confijten

neemt Engelsche aardbezen, tegen een lb aardbijen, een lb suiker. doet hier op 3 theekopjes water. laat dit koken tot het geclarefeert is, en een dikke siroop, als de aarbezen dan goed uitgelekt zyn, doet men

[A 3 verso]

A 3

ze er in, en laat het zagt koken, tot het gelei begint te worden. men moet zoo veel als mogelyk zorgen dat de aarbezen heel blijven. voor het desert.

Aalbessen Geleij

neemt $\frac{1}{2}$ lb flambozen nat, een lb wit besennat. dit te zament laten koken, een lb brood suiker, er in gestrooit, weder te zament zeer hard laten koken. Wel afschuimen. Als het schuim er af is, moet het een half uur hart koken, dan is de gelei goed. (het laaste quartier, heel hart, in het begin bruist het er uit, als het zoo heel hart gaat.)

Abricozen Geconfeyt

de abricozen geschild, en de steenen er uit gedaan zynde, neemt men tegen 1 lb vrugt ½ lb suiker, en kookt ze zoo lang tot zy styf worden.

Appelbenjees

¼ lb weiten meel, 2 eijers, 3 a 4 lepels bier. dit zament beslagen. de appels er ingedaan en in boter gebakken.

Amandeltaart

Een fijne taarte korst onder, en dan een ½ lb amandelpas, 1 stuiver rozewater, en geraspte citroen schil, en het nat van een citroen, zes eijeren, het wit van drie tot schuim geklopt, 6 à 8 lepels gesmolten boter, en suiker na de smaak, en dan weer korst er boven op en schielijk gebakken. –

[Aardakels]

Aardakels moeten 2 uur koken, als het water kookt doet men ze er zoo langzaam in, dat het water niet van de kook komt. Zoo ze langer koken worden ze s'avonds te voren in 't water < -- >.

[A 3 recto]

Anijsette sie letter **IJ**.

Appelbenjes, (Van Manne)

1 lb weiten meel, 4 eijeren, voor drie cent gest, met laauwe melk beslagen, tot een dikte als voor gerezen pannekoek, dan plakjes appels, er door gehaalt en in boter, en reuzel gebakken. een ½ lb is een goed assiet. nu en dan moet men er met de schuimspaan de zwarte kruimels uithalen.

Aal in gelei

snyt dezelve open, en neemt de graader voorzigtig uit, dan een weinigje zout, en peper, er tuschen gestrooid, en zoo stijf mogelyk (als stokvis opgerold), laat ze zagt koken met zoo weinig water, als maar nodig is, om ze te kunnen schuimen. als ze koud is word ze aan plakjes gesneden, die men in gelei legt, of ook wel koud eet. met deze sous. 4 lepels olij, 4 lepels azyn, wat mostert, peper, zout, gehakte pieterselie, 3 doren van eijers, dit alles te zamen, tot een sous geroerd.

Amandel struif

Neemt ½ lb amandelen, waar onder 2 lood bitteren moeten zijn; ½ lb suiker, het wit van 3 eijeren, het welk sterk geklopt moet worden, roert het dan alles door elkander, en doet daar dan van bij kleine parties op een met boter bestreken blik, maakt ze een weinig breed en bakt ze, drukt ze dan zoo geheel heet over een rol stok. dit bevonden te zyn <evenals> bitterkoekjes, men kan ze niet over de rolstok krijgen en wel aan bladen, is goed om er onder te leggen, daar men se anders niet van de plaat kan krijgen.

[A 4 verso]

A 4

Appel met Beschuit

legt appels in een schotel, strooi tuschen beiden suiker. doet daar wat water op, en laat het met vuur van onderen half gaar worden. doet er dan gesmeerde beschuit op, daar men ook wat water op giet om ze week te maken, dan suiker op de beschuit en dan van boven bruin bakken.

Aardakels. Recept van Georgette

Dezelve zoo uit het zand genomen zonder afwasschen. de staarten aftrekken, in kokend regenwater 2 uur laten koken, dan afneemen en schoon afwasschen in daar toe gereed gehouden kokend water. –

Recept voor het hoesten. Van Eekhout

5 lood Althea wortel, en 1 lood zoet hout, zamen laten trekken, en dan allen uur, een kopje drinken.

Aardbezen vla

4 oord aarbezen, met 1 oord zoete room, door een zeef gevreven, suiker naar de smaak.

Abricozen Moes (recept van Willemine)

100 kleine abricozen aan kleine stukjes gesneden, zonder suiker op het vuur gezet, en gestadig geroerd, tot dat het egaal wordt, als de waterachtige deelen er goed uit zijn gekookt, doet men er 3 lb suiker op. laat het dan koken tot het stijf is, de pitten doet men er ook bij.

Amandel gebak zie letter Y (recept van Zuster Trui)

[A 4 recto]

Blammange, eenvoudig, en zeer goed.

Neemt een oort zoete room, 1½ lood (nieuwe looden. twee oude looden is zoo zwaar als 2½ nieuwe looden) nieuw soort van vislijm, laat dit wat koken, in de room met nogal veel suiker (men moet heel veel suiker nemen, een beetje minder vislijm is beter), en een stukje vanille, <niet> een ½ stokje, doet het door een zeef in de form. Verslaan in de pan tot het bijna koud is. Voor een dine moet men eens zoo veel nemen.

Bitterkoekjes Podink

besmeer de form met boter, geen beschuit. Neemt dan rozijnen, legt die in de form dat de bodem bedekt is, zoo ook tegen de kant opgezet, doch dit behoeft niet zoo dicht te wezen, doch tot boven toe, smeer dan dunne sneetjes witte brood, zonder korst, legt daar een laag van in de form, dan een laag bitter koekjes, dan weer boterhammetjes en zoo vervolgens, tot de form vol is. neem dan op ongeveer ½ lb bitterkoekjes, zoete room (1¼ oort zoete room, dit is genoeg op de poding), 5 dooren van eyers, witte suiker na de smaak, giet dit op bovenstaande, laat het eenige tyd staan dijen, dan 2 uur koken. men eet er een vanille of wijn sous bij. de eijers koud door de room, daar die dan te dik word, en niet goed tot beneden in de form zakt.

[B verso]

B

Besse vlaa

Men neemt een vles bezenat. als die kookt doet daar suiker en caneel na de smaak in, en 7 eijer dooijers die goed moeten geklopt worden, en dan altyd roeren tot het even kookt. neemt het dan van het vuur, en doet het wit van de eyers, braaf tot schuim geklopt, er voorzigtig door.

Blam mange. dit recept is zeer goed

men zet daags te vooren een lood geplukte vislijm in een kopje laauw regenwater te smelten. en dan de andere dag op het vuur tot het geheel gesmolten is. men roert dit door een ½ oort zoete room, suiker na de smaak, een half stokje vanille, en een klein stukje caneel, beide fijn gestoten. dit moet u zamen een ½ uur koken, in de pan roeren tot het verslagen is, dan door laten lopen in de form. dan doet men het in de form waar het in blyft, tot even voor dat men het gebruikt.

[Blam mange] op een ander Manier

neemt een vles zoete room, een lood vislym, 4 lood zoete amandel pas, suiker na de smaak. de vislym moet men stukkend plukken, en laten smelten met wat water, vanille, of een citroenschil, en ook laten koken. dan doet men het door de room, en laat het zament door koken, dan door een neteldoekze doek of zeef, in de form gedaan. als men het gebruikt, doet men het er uit, en bestrooit het met beste snippers.

Baisses zie letter I

[B recto]

Boterhammen Podink

Voor 2 st[uiver] oud witte brood, doet de korst er af, en dat gesmeert, aan dunne sneetjes, dan neemt men een ½ oort zoete room, en een ½ oort melk het geen men kookt. dan doet men er 4 eijers door, dan vleid men een laag van de boterhammen in de form, dan strooit men er 3 lood krinten en rozynen tuschen, met 5 lood

suiker, wat caneel, en 4 lood sukade, en dan weer een laag boterhammen, en dan weer het andere tot het gebruikt is. dan giet men de room met de eyers, brandewyn, of mader a er over, en laat het een goed uur staan dijen, en dan op vuur van onder en boven langzaam bakken 1½ uur. Ze komt in de form zonder sous op tafel. Wanneer men er brandewijn of Mader a in doet, dan nog minder melk, men kan ook 1 oort melk nemen, en geen room.

Boter gebak

Men neemt wat meel, eyeren, en melk, beslaat dit van de dikte als dunne pannekoekjes. bakt het dan in de taarte pan, onder en boven vuur, maar het moet niet bruin worden, maar styf. snyd het dan aan stukjes, en bakt het in boter bruin.

Bouillie sous

braaf wat meel, met boter bruin [gebakken], doet er dan zoo veel bouiljon by, als voor de sous nodig is, snyd er dan wat morielles, charlotten, en augurken in kort, en ook wat pieterselie en wat soija.

[B 2 verso]

B 2

Beschuiten

op een kan zoete melk, 4 eyeren, 3 lood suiker, een kopje raapoly, 3 lood boter, een klein <scheutje> brandewyn, ½ lood spaansche zeep, fyn geschraapt, en dan in een beetje water tot schuim geklopt. ½ lood potasch fyn gemaakt, ¼ lb dikke natte gest, <zet het>, met een weinig warm water gemengd. de gest in een kruikje eerst wat te ryzen, het deeg moet voor al niet styf zyn.

Boter boele, of Joden koeken

Men neemt 3 lb meel, voor ½ st[uiver] gest, ½ kopje gesmolten boter, 3 eyers, en wat warme melk, dit zament laten ryzen. dan rolt men het dun uit, tot de bodem van de taarte pan bedekt is, het overige rolt men in twee parten, dun uit, strooit er ½ lb suiker, 2 lood sukade, 2 lood snippers, ½ lood caneel tuschen. ½ lb boter smeert men er eerst over, dan rolt men het op, en snyd het in plakjes, en legt het naast malkanderen, in de taarte pan en bakt het lang zaam gaar.

[B 2 recto]

Brood Poding

Men snyd van 2 st[uiver] oud witte brood, de korst af, en zet het de vorige avond in zoete melk te weken, de andere dag, doet men er 6 kort geklopte eyeren by, ½ lood gestoten caneel , ¼ lb korinten, een weinig notenmuskaat, een weinig snippers, een weinig zout, suiker na de smaak, 2 gestoten beschuiten en een stukje gesmolten boter, de schil van een geraspte citroen, dan in de form gedaan en 2 uur laten koken.

Bouillon te Conserveeren

Men hakt de botten van het beest kort, doet dit in de <rolle> ketel, en laat het een dag koken. Met 2 handen vol zout, tot dat het op de helft verkookt is. laat het dan door een zeef in een pot lopen, en schept er zoo veel vet af, tot er een dunne bodem op blyft.

[Bezenat]

Bezenat, is het best, als men de bezen in een groote ketel op het vuur, lang laat koken, en dan door een zak laat uitlopen, zonder wringen, men doet ze voort in vlessen, en kurkt ze los toe. Zie pag[ina] Z.

[Bouillon] op een ander manier

kort gemaakt, wat uitgedrukt, dan gewrongen of laten uitlopen, dan eerst gekookt, en doet geschuimt, koud in gezwavelde vlessen,

[B 3 verso]

B 3*Buiskwijt*

neemt 18 lood banket meel, 14 eijers, 1 lb broodsuiker, een gereven citroenschil, de dooijers van de eijers goed kort kloppen, dan de suiker, en dan het meel er van eene kant heen langzaam door geroerd, dan het schuim van de eijers, ook na eene kant heen er doorgeroerd. men kan ook op ieder eij 1 lood meel nemen, de suiker na rato. als het brood er uit komt, is de ovent warm genoeg.

Beschuit

Drie lb bloem, 4 eieren, $\frac{1}{4}$ lb boter, met ruim een oord zoete melk, een wijnig zout. <wel> wat gest. te zamen gemengd, en laten rijzen.

NB. hem doet er ook wel 2 vingerhoeden potasch bij, om het beter te laten rijzen.

Om blanc mangé te maken

Een oort zoete room, een loot vislijm die eerst daags te voren in laauw water moet smelten, dan doet men de vislijm in de room en als het goed warm is dan met elkanderen door de zeef laten lopen, dan weer de room roerende laten koken met wat kort gereven vanilli en caneel die eerst in melk moet trekken, het moet een nagt in de form staan. suiker na de smaak. –

Bruin Ragout

Neemt twee tinnen lepels weiten meel met een kluitje boter, zamen op het vuur gezet en geroerd tot het heel bruin is. wat kort gesneden chalotten, kruiden en zout na de smaak, wat bouillon of jeu en $\frac{1}{2}$ uur laten koken. dan het gesneden vlees er in gedaan en laten doorsroven. -

[B 3 recto]

Bottels geconfyt (Bottels in 't zuur zie letter Y)

de bottels goed afgeveeven, en het binnenste er goed uitgehaald zynde, doet men in ieder bottel een citroenschilletje. Neemt tot 1 lb vrugten, 1 lb broodsuiker, men kookt de suiker, tot een heele dunne siroop, dan legt men de bottels zagtjes een quatier er in te confijten tot ze murf zyn, dan de bottels er uit genomen, en de siroop tot een bekwaame dikte gekookt. met een murgboor doet men de pitten er uit, of rijgpen.

Witte Bezenat vlaa

neemt zoo veel glaasjes wit bezenat, als eijers, als het kookt, doet er dan de dooren door, met zuiker na de smaak, een a twee citroenen, de schil er in gekookt. Wanneer men het van het vuur neemt, doet men het schuim van de eijers er in. rood besenat vlaa, het zelfde, doch, wit en dooren van de eijers, en citroen schil zonder het nat er door eer het op het vuur komt. altyd roeren, ook van het vuur.

[Biefstek]

Biefstek, braaf kloppen, s'avond te voren een weinig zouten, op de gloeiende rooster, of koekepan 3 minuten aan eene kant braaden, en dan 3 minuten aan de andere kant. Zonder boter, dan de saus maken, als ze klaar is.

Boeren Appel sop

Snijd wat appels aan schyfjes, en maakt ze met wat water tot appelmoes, doet hier bij dobbelsteentjes witte brood, en gereeven roggenbrood, zet dit zament op met karnemelk, als het gaar is, roer er dan wat siroop in, en eet het met een sous, van karnemelk siroop, en boter.

[B 4 verso]

B 4*Barbarissen geconfyt*

op een lb barbarissen, $\frac{3}{4}$ lb suiker, die in water tot een dunne siroop gekookt is, laten confijten. geen citroen er in. afrispen, niet lang confyten daar ze gaauw taay worden.

Brood Podding te bakken

Voor 2 stuivers kruim van witte brood geraspt. men doet daar by 3 eyeren, een $\frac{1}{4}$ corinten, een half vierendeel succade, 2 lood snippers, de helft van een halve kruid noot, en een stukje kaneel fijn gestampt, 12 lood boter, en melk, tot het goed van dikte is, wat gist en zuiker in de vorm laten rijzen, en bakken even als een andere tulband. – R[eccept] van Georgette

Balken brij

Half wijte meel, Half grutte meel, in een ijzer pot aangemengd met het vet van de ketel, heel dik gekookt zijnde doet men het op een schootel. koud zijnde snijdt men er sneede van en bakt het in de pan. men doet er kleine stukjes vet in.

[Bukkens]

Bukkens snijdt men aan de dunne kant open, bij tijds er wat zout en peper op doen, dan in de koekepan braaden, het langste aan die kant van het vel.

[B 4 recto]

Citroen taartjes

$\frac{1}{3}$ lb amandelpas, 4 duiten kruim van witte brood, drie citroenen met nat en schil, 13 eijers, $\frac{1}{3}$ lb boter, suiker naar de smaak, een kopje Rhynwijn, dit alles door elkander geroerd en de boter laten smelten.

citroenen in Zuur

(heel gemakkelyk, van Mietje)

een kruis over de citroenen gesneden, wat zout en koude azyn er op: lang bewaren eer men ze gebruikt.

[Boillon]

Voor Boillon, is regenwater beter om dat ze dan blanker is. Op een lb vlees, 2 vles water, zagt koken, of trekken heel lang.

Baisées

op het wit van een eij neemt men een ons broodsuiker, en een stukje vanille, klopt dit alles te zamen heel lang, tot de schuim styf staat, doet bij kleine lepeltjes vol op een papier in de taartepan, of ovent die laauw is.

Bitterkoekjes

3 witten van eijers, klopt men tot schuim, daar doet men $\frac{3}{4}$ lb broodsuiker door, en een $\frac{1}{4}$ bittere amandels aan kleine beetjes op stukjes ouwels, die nadat het brood uit de ovent is er in moeten gedaan worden.

[C verso]

C

als men het recept vergroten wil moet men op 2 citroenen 3 eijers nemen, en dan ook $\frac{1}{2}$ lood suiker meer.

Citroen vlaa

neemt het sap van 6 citroenen, raspt de schil van 3, 9 eijeren het wit apart tot schuim geklopt, $\frac{1}{2}$ lood brood suiker, door een geroerd, doet men het op een assiet, waar mede het op tafel komt. onder en boven vuur, in een pan met een beetje water, dat goed moet koken, terwyl het er in staat, als het nog even geschud kan worden af nemen, en even bruin bakken, een quatier mag het wel koken.

Citroen Vla

Een bierglas rhijnse wyn, een dito witte wyn, of wit bessenat, 6 eijeren, het wit tot schuim, 4 citroenen, ongeveer $\frac{3}{4}$ lb suiker, de schil van 2 citroen geraspt, de dooren van de eijeren door het wit, de suiker, de citroenen alles door elkanderen te gelyk op het vuur doch altoos door goed roeren, ook nog even nadat het van het vuur is.

Citroenen in 't Zuur

de citroenen met een kruis gesneden, van onder, en boven, met grof zout gevult. in een aarden pot, 14 dagen laten leggen, alle dagen om keeren, dan in een kuelsche pot gedaan. daartuschen gelegd, laurier bladen, en spaansche peper. men voegt by het nat dat uit de citroenen gelopen is, wit mostert zaad, eenige stukjes droge < niet op scan >, en zo veel azyn als nodig is, dit alles braaf <niet op scan> koken, en er op gedaan, de pot voort digt maken.

16 citroenen, 2 vles azyn, 4 spaansche pepers, 1 lood mostertzaad.

[C recto]

Comcombers in 't Zuur

50 comcombers, snyd men door, dan doet men het zaad er uit, en zout ze in, laat de dan 24 uren staan, en maakt ze dan in de lugt wind droog, dan doet men er gekookte wijn azijn op, die men na 24 uren, er afgiet, en weer nieuwe azyn op kookt. dan maakt men na 24 uur, de sous er op van 2 vlessen azyn, 6 peulen spaansche peper, 2 handen vol wit, en zwart mostert zaad, een weinig gekneust, ½ lepel kurkema. zament gekookt, en kokende er op gedaan. men kan de schil er wel om laten.

Charlotten in 't Zuur

de charlotten moet men schoon afschillen, dan in een potje doen, met een weinig zout, en peper. dan doet men er koud gekookte azyn op.

Colombynen

1½ lb meel, ¾ lb witte suiker, 6 eyeren het wit tot schuim geklopt, dan in formpjes gebakken, die met boter bestreken, en beschuit bestrooit moeten worden.

Citroen Eijs

neemt een pintje (1½ oort) water, en een pintje room. raspt de schil van 4 citroenen, en het sap, van 12, het welk alles door een gemengt door een zeef moet lopen, en dan moet te bevrozen gezet worden.

<tekst ontbreekt>

een groote vles, doet daar alles wat gebroken in. de steenen der morellen, moeten wat gekneust worden, en er ook by. men laat het dan eenige tyd in de zon trekken, de vles moet men dagelyks omschudden. dan laat men het door een neteldoeksche lap lopen, en doet het in ½ vlesjens met een blaas er over.

Compote van geele Wortelen

½ lb geele wortelen, de schil van 2 citroenen, beide als sambal gesneden, met 3 kopjes water gaar laten koken, dan neemt men 6 lepels van dat nat, het sap van de 2 citroenen en ½ lb broodsuiker, als de suiker gesmolten is, doet men er de wortels weder by en laat het nog wat langzaam zament confijten.

Recept van Crème brûlée

Neemt een oort zoete room. laat het roerende aan de kook komen. doet er stukjes caneel [en] een citroen schil in. als het een weinig verslagen is, doet er 8 dooijers van eijers in, die eerst goed kort geklopt moeten worden. dan 12 bitter koekjes die eerst heel fijn gestooten moeten zijn, dan noch eens roerende gekookt, bestrooid het met beste brood suiker en houd de gloeiende asschop er boven tot het heel bruin is. –

[C 3 verso]

C 3

Comcombers in 't Zuur

< -- > de comcommers, en snyd ze middendoor.

<neemt> het zaad er uit. leg ze twee dagen

<in de> pekkel, aan stukken gesneden, vult ze aan met mostertzaad,

<ge>stooten peper, nagelen, en wat zout,

< -- > wat klein gesneden charlotten, kookt ze dan in azijn <in kierten>
 <laat> ze even zagt worden, koud zijnde in
 <een> pot gedaan, en goed toe gebonden.

[Komkommers] Nog op een ander Manier zonder zout

Men schilt 24 comcombers, doet het zaad er uit, en aan vierels gesneden, laat ze een nagt op een schootel
 <staan>. legt ze dan in een pot, en maakt de sous, voor

< -- >ers geel mostertzaad, 2 st[uiver] gemalen gember, 2 st[uiver] spaansche peper, een beetje gehakte charlotten. Voor 4 duiten kurkema, 3 vlessen wijn azijn, laat dit te zament goed doorkoken, en giet het kokende op de comcombers. men kan ook de comcombers, heel klein geschilt, in koude azijn
 < en > zout met een spaansche peper.

Chocolade vlaa

Een kopje zoete room, ¼ lb beste chocolade, 1 lood vislym, suiker na de smaak. de vislym en de chocolade
 <laat> men een weinig in de room weken, en dan met suiker fris doorkoken, tot het wat gebonden is. men moet goed op het roeren passen, dan doet men het in een form, en doet het koud worden.

[C 3 recto]

Komkombers, die wy bij Banier gegeten hebben

Men strooit onder in de pot, zwarte peper korrels en zout, en legt daar een goede laag wijn druive blaaden op, en dan een laag komkommers, zoo geheel, zonder dat het zaad er uit is, ik meen ook ongeschild (doch dit weet ik niet zeker) dan weer peper, en zout, en een laag druive bladen, en zoo vervolgens tot de pot vol is, dan maakt men een slappe pekkel die men er op giet, dan een steentje en plank er op. 3 dagen voor men ze eeten wil, zet men 3 a 4 of meer, in een potje, daar koude wijnazijn op komt.

Citroen Gelei

½ vles rhijnse wijn, 2 lood geplukte vislijm, het sap van 2 citroenen, brood suiker na de smaak. dit te zamen te vuur gezet, tot dat de vislijm gesmolten is, door een zeef in een form laten lopen, en koud laten worden. de helft is voor een klein gezelschap genoeg. dan in kleine kopjes, een beetje gedaan, en omgekeerd naast elkanderen, op een assiet gelegd, dat mooi staat. in plaats van in een form.

Citroen vlade (Van Mietje Sling< -- >)

½ lb broodsuiker, 6 citroenen de schil van 2 geraspt, 8 eijeren waar van het wit tot schuim geklopt moet worden, en bij de vlade gedaan. Wanneer het bovenstaande begint warm te worden, altyd roeren tot de pap dik begint te worden, men kookt deze vla in een pan, en doet ze dan op een schaalteje.

[C 4 verso]

C 4

Comcombers, Recept van juffrouw Albarda uit

Groningen medegebracht in 1849, dit recept gebruikt

30 komkombers, niet heel groot, zet ze twee nachten in goede pekkel, vervolgens agt dagen in azijn, droog ze dan goed af. neemt een lb charlotten, een hand vol dragon, dito brackilum en pimpernel, wat spaanse peper, en mostert zaad. doet ze, zoo stijf mogelyk in een pot, met alle deze ingredienten ertuschen, doe er dan weer sterke kokende azijn op, na zes weken zijn ze goed, om te gebruiken en kunne wel twee jaar duren.

[C 4 recto]

Abrikosen in het Zuur

Laat 1 flesch azijn, 1 lb witte suiker, een weinig kaneel, 10 korrels cardamon, 6 à 8 kruidnagels en wat foelie te zamen kookken, men neemt afgeschilde en doorgesneden abrikozen in eenen nieuwen aarden schotel met wat zout en giet er de gekookte azijn op en laat ze even opkookken. Zet ze koud geworden zynde in potjes die met een papier gedekt en met een blaas goed toegemaakt moet worden. Indien de abrikozen wat wit van kleur zijn, kookt men ze even op waarna ze twee jaar goed kunnen blijven. Men neemt zoo veel abrikozen als door een flesch vocht ruim overdekt kunnen worden. Op 50 abrikozen rekent men een halve flesch azijn.

Ik heb de abricosen ingemaakt, 1 lb abricosen, 1 lb suiker in een schotel wat zagt laten koken met wat azyn, en daar by een weinig foelie, kaneel, en 6 a 7 kruidnagels, dat vinde ik goed.

[D verso]

D

Draaij Pudding

5 lb meel, 4 eyeren, dit moet men mengen, met wat warme melk, en 4 lepels boter en een paar lepels gest. maakt daar een ronde bol van die men by het vuur zet te rijzen. dan drukt met het plat, tot een streep van 3 a 4 vingers breed. waar op men een ¼ lb ongezouten boter doet, met veel bruine suiker, caneel, en snippers, en ook wel sukade. vouwt het dan te zamen digt, en draait het in een taarte pan, in de ronte, in het midden der pan beginnen, als een torentje. Wanneer men het, een ½ uur is genoeg, met onder en boven vuur – of in de ovent – laat gaar bakken. Van tyd tot tyd, de uitgebraden boter, er over gieten. men eet er een sous <bij>, van melk of room, met wat suiker, en caneel, een klein quartier na dat de <tarte> er in is, zet men de draaijkoek in de ovent.

Draaijkoek (van Victoria)

1 lb meel, 4 eijers, meng dit met warme melk en gist, zoo dik als poddink en laat het rijzen, als dan besmeert men de pan met boter, dan beslag, dan boter, dan bruine suiker, dan doet er wat caneelsnippers, sukade, in (de boter die er uit loopt over hem gieten dit eet men zonder sous), men neemt ½ lb boter, ¾ stuk, dan legt men weer, een laag beslag, boter, caneel snippers, sukade en het laatste suiker. met de boter bedruipen.

{In de draaijkoek doet men 4 lood sukade, 3 dito snippers, een ½ lood caneel. Wat meer van alles is nog beter. ½ lb boter, ½ lb bruine suiker. ruim.}

[D recto]

Ragout van duiven te maken

Neemt wat boter, en fruit die in een casterol, doet daar de duiven, of hoenders in. en als die door en door warm zijn, dan strooit wat weite meel daarop, en laatse lang saamen fruiten, tot se wat rood zijn, eer men ze fruit vult men ze op met wat boter, beschuit en peper, tijm en majolijn, en wat kruiden. als ze wat gebraden zijn, doet wat bouillon, fouli, notemuscaat, morielles, champignons, en artichokken daar bij. –

Duiven met een witte saus

Als de duiven schoon gewassen zijn, maakt men het vel bij de borst los. vult het op, met vulsel zoo als men bij een kalfs borst doet, dan doet men ze in een platte pan, met wat water, wat boter, als ze bijna gaar zijn, doet in de saus wat peper, foelij, of nootmuscaat, wat zout, en als ze gaar zijn kan men de saus met een eij en wat meel, aan de boter gebonden maken. bij het op doen eenige schijfjes citroen is zeer lekker. –

Duivel pot van A< -- >:

Men neemt op 4 vlesschen beste fransche wynazijn ½ lb zout, 2 lood witte peper, 2 lood foely, 2 lood roze gember, wat peperwortel, mosterdzaad, een

[D 2 verso]

D 2

weinig venkel* en enige laurierbladen*, - nadat dit met elkander opgekookt en wederom koud geworden is, doet men er gezuiverd en afgedroogd in: eene goede portie chalotten, vervolgens augurken*, kleine lookjes en aller hande soorten van hiervoor geschikte jonge groentens. Wanneer men juist alles eens niet te gelijk heeft, kan men even goed op onderscheiden tijden de groenten in de azyn doen, men zorge slechts, de pot telkens goed dicht te houden.

* die doe ik er niet in, maar in de sous fransche mostert.

[D 3 verso]

D 3

chocolade vlade

3 koekjes chocolade fyn gemaakt in wat warme melk. men kookt dit is een oord zoete room, ½ stok vanille, suiker naar de smaak. als men room neemt 2 doyers van eyeren, anders 4 doijers als men melk gebruikt. Dit is zeer goed, en wordt door Tante altyd gebruikt.

[E verso]

E

Evenveeltjes

1 lb meel, 1 lb eyeren, zoo geheel gewogen, circa 1 lb boter, koud er door geroerd, 1 lb zoete melk, een lepel gest, en wat suiker. Als de melk warm is, beslaat men het, en zet het een paar uur te rijzen.

[Evenveeltjes] op een ander Manier

5 eijeren, geheel gewogen, even veel meel, even veel suiker, en ook even veel boter die tot room geklopt moet worden. het wit van de eijeren tot schuim geklopt, en er in gedaan. als men begint te bakken. (een beetje minder boter en suiker en wat geraspte citroen schil)

Engelsche Koekjes

1 lb meel, 1 lb boter, $\frac{1}{4}$ lb suiker, door een geroerd. men moet de boter tot room kloppen, dan in formpjes gebakken, die men er niet uit doet, voor ze wat verslagen zyn. men kan er ook fyn gesnipperde citroen schil, en corinten in doen, doch dan zyn ze zoo bros niet.

$\frac{1}{2}$ lb boter is genoeg, een klein quartier. na de stoete in de avont.

Eijer Kaas

12 eijers, 6 met het wit, dit door een oort zure room geklopt. dan kookt men een kan melk, die men er door roert, en laat het dan even koken, dan neemt men het gekaasde er uit, dat men in een dikke melk form doet. als het koud is, doet men het er uit, en bestrooit het met suiker, en caneel, men eet het met room.

[E recto]

Endijvie

men snyd ze aan stukken, kookt ze af, laat ze vervolgens eene nagt uitlekken, strooit dan een beetje zout op de bodem van de pot, pakt ze daar dan styf in, en smelt er een bodem vet op. ook is het heel goed, als men wat zout er tuschen doet, als men ze in de pot pakt, doch dan moet ze s'avonds te voren in het water worden gezet, om uit te trekken, en dan te stoven. dan doet men een planken met een steen er op, in plaats van een bodem <vet>. dit is beter als raauw.

Eijer vla

klopt 6 eijeren kort, doet die door 2 oort melk en zet het in een schoteltje, waar mede het op tafel, op een klein beetje vuur, onder en boven, tot dat het styf word, doch vooral niet bruin.

Sous bij Endvogels

Voor 3 eendvogels, 4 lepels rode wyn, 2 kruiderazijn, 2 dito soja, 2 uitgedrukte citroenen, wat gehakte charlotten, een weinig peper, en zout, wat jeu zonder vet van de eendvogels, een stukje verse boter, om te binden, dit alles in een schoteltje op het confoor, even laten doorkoken.

[E 2 verso]

E 2

dop Erwten

moet men in een machiene koken, op een pan daar de machiene op past, in de pan doet men kokend water, dat altyd goed moet koken, dan worden ze in de wasem gaar, 5 quatier uur lang. aspersies en grauwerwten kan men er ook in doen.

om Endijvie in te maken (Van Willemina van de Rollocate)

aan stukken snijden, even opkoken, net of men ze eet, dan laten uitlekken, en koud sterk uitdrukken. in een pot vleijen, met een heel weinig zout. dan een doekje er op, en met vet toegesmolten.

[Een kalebas om vlees te bewaren]

een calebas moet de deksel af gesneden worden, dan uitgeholt, met lijn olij bestreke, aan de zolder gedroogt, goed om vers vlees lang in te bewaren.

[E 2 recto]

recept van de sloets

pannekoek met karnemelk, en gest, half grutten en weiten meel.

de evenveeltjes van boter tot room geklopt, bruine suiker, alle gebak maar na eene kant rond roeren dan is zoo lang niet nodig.

Om Dop Erwtten in te maken

De erwten laat men gaar koken, met een weinig zout, en suiker, dan in blikken bussen, doet het nat er op, dat ze goed bedekt zijn. men moet zorgen dat men 2 vingers breed van de deksel van boven blijft, men laat de bussen dicht soldeeren met een kleine opening. als de bussen goed koud zijn, laat men ze wederom wat zagt koken, en dan word dat gaatje ook dicht gesoldeert.

peulen is het zelfde, doch die worden met boter gestoofd.

[E 3 verso is op de nummering na blanco]

E 3

[E 3 recto is blanco]

[F verso]

F

flamboze stroop

men neemt 2 lb flambozen, $\frac{1}{2}$ fles beste wijn azyn, dit moet 24 uren goed toegedekt staan te trekken, dan moet men het door een zeef laten lopen, en goed uit lekken, de flambozen moeten niet gekneust worden. op ieder lb flambozen $\frac{3}{4}$ lb broodsuiker, en op ieder lb suiker $\frac{1}{4}$ vles water, om te smelten. dan doet men het nat er in, dat een uur moet koken, men moet altyd goed op het schuimen passen. (Van 2 lb flambozen komt ruim 2 halve vlessen stroop)

Flamboze koekjes

Neemt 1 lb afgerispte bezen, en flambozen. Zet die op een zagt vuur, en roert ze gedurig tot het styf word. neemt ze af, en doet er al strooijende 3 lb geraspte broodsuiker in, maakt het aan koekjes, die met suiker bestrooid zyn. Zet ze 14 dagen op een koele plaats, keert ze om, laat ze weder wat staan. en bewaar ze in een doos, tuschen papieren.

[F recto]

Fricando

Een stukje kalfsvlees braaf geklopt, en met spek geladeerd, dan een paar dagen met een papier met azijn er op in de kelder gezet. men maakt het klaar in een castrol vol boeillon daar men het langzaam in kookt en doet daar by wat foelie, charlotten, en pieterselie in een neteldoekse lapje. als het vlees half gaar is, doet men er dikwijls bedruipende jeu op, en veel vuur, dat het van boven bruin worde, men moet de sous wat dik maaken, ook kan men er zwezeriken en billetjes by doen.

Tierus Herbes / sauce / voor Koud vleesch

Een hand kervel

Een hand pimpernel

Een hand dragon

Een hand charlotten

drie lepels anchovis sous

Een lepel witte peper

Een lepel zout

Een lepel mosterd

Een kopje wynazijn

Een halve flesch olij

Vier dorens van hard gekookte eijeren

twee dorens van rauwe eijeren.

Dit alles in een keulsch potje gedaan

[F 2 verso]

F 2

en met een blaas bedekt. Als men er van gebruikt moet men het goed omroeren.

[G verso]

G

Gaauw en lekker

men neemt 4 thee kopjes kokend water, 4 kopjes meel (4 kopjes meel is krap 20 oude looden), 2 kopjes gesmolten boter, 6 eieren, het wit tot schuim geklopt en dan in formpies gebakken. Hier komen ongeveer 30 uit.

Galantine van Kalfskop

Men bewaart een vles van het nat van de kop. dan snyd men het vlees aan dobbelsteentjes, dat men met het nat, in een pan doet, raspt er dan een citroen schil in, een noten buskaat wat charlotten, wat rode wyn, en azijn, na de smaak er by, en zet het zament op het vuur, tot het op een derde verkookt is. men neemt dan de form, en belegt die met plakjes citroen, en lauwrier bladen, dan doet men het er voorzigtig in, en laat het koud worden, en in de form, tot men het gebruikt.

Gelei van Kalfspoten

men hangt 4 kalfspoten, op het vuur, voort zoo veel water er bij als nodig is. dan moet men goed op het schuimen passen, en heel lang laten koken. als het dan koud is, neemt het vet er schoon af, dan doet men er ½ vles rhijnsche wyn by, 8 peper korrels, en 12 laurierbladen waar mede men het een half [G recto] uurtjen goed toegedekt laat koken, dan weer schuimen, dan klopt men 6 witten van eyers, met de schalen kort, die men er warm door roert. dan laat men het een beetje verslaan en dan door een wollen zak, en 4 dubbelde servet door lopen, de aal word gekookt, en in de pastei pot gevleid, met een paar laurier bladen, en plakjes citroen.

Eau de Groseille

men neemt zoo veel nat, van morellen of volgers, als van aalbessen, en kookt het met de suiker, by ieder lb nat, 20 lood broodsuiker, roert het zoo lang tot de suiker gesmolten is. dan moet men het goed schuimen, en dan nog een klein quatier goed door koken, koud zynde doet men het in vlessen.

Gans in de Zulte

men snijd de gans in 4; en kookt ze in 1½ vles wynazyn, en even veel water. als ze geschuimt is, doet men er wat gestoten kruidnagels, gestoten peper, en zout by. als de gans gaar is, doet men ze, met het nat in een pot, waarop een bodem vet moet wezen.

[G 2 verso]

G 2

Geleij op vlees

De vier poten goed schoon gemaakt, en kort gehakt, zet men te vuur met ruim een half emmer water, wat zout, tijm, mojolijn, bracicum, en laurier bladen. dit zamen zes uur laten koken. goed afschuimen, door een zeef lopen, en den volgenden dag: het vet zoo zuiver mogelijk afnemen; dan zet men ze op het vuur, doet er by, wat foelie, heele kruidnagels, voor al niet gestoten, dit bederft de couleur, wat zout, 5 à 6 laurierbladen, een citroen met de schil klein gesneden, als dit alles door gekookt is, doet daar by 6 eieren het wit tot schuim geklopt, de schalen tot gruis, en dan door de doorens gedaan, dit al roerende door het nat gedaan, en zamen laten koken, tot het goed schift, dan daar bij ½ fles rhijn wijn, of bier (het geen toch niet zoo goed is,) een weinig azijn, dan weer goed door koken, wanneer men met een schuimer het dikke van de eieren een weinig afneemt, dan door een wollen zak, en 4 dubbelde serviet, laten filtreren. terwijl men hier mede bezig is, laat men de pan met nat, altijd op het vuur koken, want als het koud word, kan men het niet filtreren. –

[G 2 recto]

Groente Soep

in de bouillon, doet men wat sla, porselein, en zurink, een weinig gehakt. wanneer men er een beetje meel door strooit, men doet er ook nog in wat kleine wortelen, en doperwten.

Gelei op vlees

Men hangt 4 kalfspoten aan stukjes, met wat zout in een emmer water op het vuur, en laat het lang koken, goed schuimen. de volgende dag doet men het vet er schoon af. Zet het weer te vuur, en doet er zoo veel azyn bij, dat het er beter na smaakt. 12 peper korrels en wat zout, 12 laurierbladen, 8 heele kruidnagels, een citroen met de schil aan stukjes gesneden. Waarmede men het ½ uur goed toegedekt laat koken. in het laat doet men er een ½ vles rhijnse wijn bij, dan klopt men 6 witten van eijers kort, en de schalen maakt men tot gruis, die men als het hart kookt, in eens roerende er in gooit, dat het braaf schift. Zoo zament eenige tyd op het vuur laten staan, het dik van de eijeren er af nemen, voor men het filtreert. dan filtreert men het door een wollen zak, en 4 dubbelde servet. ook neemt men wel filtreer papier. als het in eenmaal helder is moet men het niet weer doen, doch laat het eerst wat verslaan, eer men het filtreert. (recept van Doortje dat heel goed is.)

[G 3 verso]

G 3

Gateau de charinge

Neemt het wit van 16 eijeren, in een plat bekken geklopt, met een gard dat de schuim heel stijf word. doet dan gereven brood suiker, en met gestampde vaniëlle, met een weinig caneel er door dat het heel zoet is, dan legt men op de plaat van de ovent een wit papier, en dan een hoopje van dat schuim; dat de groote van een bord moet krijgen, wanneer het wat uit gelopen is. en de andere 4 hooppe, ieder wat kleinder. Zet het in een laauwe ovent dat het langzaam droogt, maar even iets bruin. dan maakt men van een oort zoete room met vaniëlle en caneel en suiker, een schuim pap als crème foitè, en doet, even voor dat men het gebruiken wil wat op ieder koek, en vleijdt ze op malkanderen, de grootste onder, en zo vervolgens. men kan het ook aan ringen maken die na boven kleinder worden en de bovenste moet het toeleggen. 30 eijeren en 2 lb suiker is groot genoeg.

Als men cremé foité maakt, neemt men een oort zoete room, een stukje gestoten vaniëlle doet men er in, klopt het dan met een gard, in een ruime kom of bak tot schuim, doet bij beetjes dit schuim in een zeef, dat de natte deelen er nog uit kunnen lekken, strooit daar droge broodsuiker op, en doet het dan in de room kom. men moet het s'avonds te voren, of s'morgens maken, en ergens in leggen, dat de natte deelen wat kunnen uitlopen.

[G 3 recto]

Om Geley te maken voor eene <Jode>. van Otteline Pieck.

Neemt 5 ongebroeide kalfspoten, die men <ruim> opzet, met 2 lb runderlappen aan stukjes gesneden; wat zout, foely, eenige peperkorrels, laurierbladen, tym en majolyn; laat dit zamen lang koken, goed schuimen; doet het dan door eene teems, en zet zulks tot den volgenden dag weg; doet er het vet schoon af; en laat het weer smelten; neemt vervolgens 5 witte van eyeren, die men met een half bierglas wynazyn en een klein th[ee]kopje witte zuiker tot schuim klopt, gooit het in het nat, met de eyerschal, het sap van een of twee citroenen, en een weinig saffraan, zo veel als op de punt van een mes kan leggen; laat dat een uur of langer, trekken; zo wat zagjes koken, maar niet doorkoken; tot het klaar is: laat het dan door een wollen lap lopen; maar

[G 4 verso]

G 4

niet drukken: noch doorroeren.

Groote boonen (Recept van Mevr[ouw] Van Rhede)

2 kommetjes boonen, en een met zout, doet men door malkanderen en dan in halve vlesjes, zoo vol mogelijk, als ze een of twee dagen daar na gezakt zijn weer aan vullen, want ze moeten goed vol zijn, dan digt harpuisten, men moet ze geen nagt laten staan voor dat men ze in de vlesjes doet, doch een oogenblik mag men wel wachten voor dat men het doet, als men ze gebruikt moet men ze in regenwater hart koken, en dan koud water op pompen en s'nagts in melk, en water zetten te lakken.

[H verso]

H

een Haas te Marineeren

men kookt wat azyn, met water, zout, peper, timera, en meyera en look, als dit koud is, legt men er de haas

eenige dagen in. als men ze gebruikt ladeert men ze met spek, en in meel gewenteld, laat men de boter bruin braden, eer de haas er in komt, en doet er dan weer by, wat peper, timera en meijera, suiker, en een glas wijn, of wat azijn, en als de saus dan nog te dun is, doet men er nog wat gebrant meel in, als men hem opdoet.

Hert Horens

men neemt 1 lb meel, 8 dooijers van eyers 2 met het wit, 2 lepels vol room, 1½ vierel suiker, ¼ lood caneel, doet dit goed door malkanderen, dan maakt men het deeg op de taarte plank aan rollen, daar men figuren van snyd, als hert horens, dan bakt men het in boter.

Voor het Hoesten

6 lood Althea wortel, 3 lood klaprozen, 3 lood Alkmadergorte. dit tezamen met 3 vlessen regen water, tot op twee laten verkoken - , daags 2 a 3 kopjes hier van gebruiken.

Recept van proposer Herman, uit Utrecht

[H recto]

Heeren Appelsap

Snyd appels, aan schyfjes, leg dezelve onder in een schootel na dat er stukjes boter in zyn. strooi daar suiker over heen, dan weer een laag appels, met suiker, neem dan sneetjes oud witte brood, smeer die rijkelyk met boter, strooi er veel suiker over, en doet dat op de appels. doet er dan een weinig witte wijn, of water op. Zet het dan op een weinig vuur, boven op een taartedeksel. men kan er een azijns sous by eeten.

Hout taart

Neemt 1 lb meel, 1 lb suiker, 1 lb boter, een weinig foelie, 12 eijers, 6 met, en 6 zonder wit, klopt de boter tot room, en de eyers fijn, het wit tot schuim. roert alles door malkanderen, een uur geklopt, bestrooi de taartepan met boter, doet er wat beslag in, dat de bodem bedekt is. Zet het te vuur. Weinig onder, maar veel boven op, als het bruin is, weer wat beslag er op, en zoo vervolgens tot het beslag op is, dan laat men het bruin bakken, en neem ze af, me kan ook wit van een eij nemen, met suiker geklopt, doen er dat op, en dan even een warme deksel er op zetten, dan ziet het zoo wit als sneeuw. 3 vierel van alles is groot genoeg. Weinig of geen foelie of caneel, of citroenschil in plaats van 3 vierel, is ½ lb suiker genoeg, en 5 eijers, al het wit tot schuim.

[H 2 verso]

H 2

Hartshoorn gelei

Neemt ½ lb hartshoorn, hier op 5 vlessen regenwater, in een nieuwe aarden pot, sterk laten koken, tot op eene kleine ½ vles, doch zoo het vogt koud zynde, nog niet styf is, moet het nog langer koken, en vervolgens door een doek, of zeef, gevreven worden, het vogt weer in de pan gedaan zijnde, doet daar bij, het nat van 3 citroenen, en de schil [van] een citroen, een lood caneel zoo men het verkiest. het wit van 3 eijeren sterk geklopt zynde, 2 bierglazen beste Rhijnse wijn, en witte suiker na de smaak, als ook de schaaen van de eijeren, dit te zamen zeer goed laten koken, en van tyd, tot tyd, brobeeren, of het koud zynde, styf is. en dan laat men het door een wollen lap of zak uitlekken, en giet het in glaasjes of kopjes.

Voor het Hoesten

Sassapanis wortel, smeer wortel, bitter zoet, zoet hout, Yslandsche was, van elk een onc, oud gewigt, dit op twee vlessen regenwater, tot op een verkoken. men neemt 4 a 5 kopjes daags.

Recept van Wilhelmine van Ittersum van Hattem.

[H 2 recto]

Honden ziekte

Men neemt een schapenkop, doet daarop vier fleschen water, benevens voor tien centen VenneGriek, laat het nat tot op de helft verkooken en zet het, zooals het dan is weg, na er de kinnebakken en andere zware botten uitgenomen te hebben. Men geeft er een grooten hond drie à vier maal daags een kopje , een van middelmatige groote wat minder, en een zeer kleine hond een eetlepel vol van, met nat en vleesch zoo als het

zich uit laat scheppen. De honden die nog niet te ver heen zijn houden er zeer veel van, en het recept is probatum.

De hond mag buiten dit niet anders gebruiken, schoon water uitgenomen.

[H 3 verso]

H 3

Recept van Cateau van Sandick voor het hoesten dat zeer goed is

2 lood drup, 1 papaver zonder zaad, 2 lood zoethout, dit te zamen laten koken, met twee vlessen koud pomp water, tot op eene vles.

[J verso]

J

Jeaune Mangé

men neemt 7 wijn glazen rhynsche wijn. een stukje caneel, drie lood vislijm doet men <in> de wijn, 1½ wijn glas citroen sap en een schilletje, 4 wyn glazen suiker, <men> moet dit een quatier laten koken, gestadig roeren, dan doet men het in de form, door een zeef, of neteldoeks lappe.

Jeu soep

Men braat wat boter bruin, dan doet men er een stukje vlees in, dat daar in bruin braat, niet geheel gaar, dan neemt men de boillon, die men met een lepel tegen de pot aan gooit, dat het snistert. als het dan bruin is, doet men der al de boillon by, en wat look, niet veel. laat het dan, met het vlees koken, men doet er wel wat sago in, gefruite kool, ook wel niets. gefruite kool, en look en gefruite balletjes, in runderboillon, is ook een goede jeusoep. de lapjes vlees, waar van men de soep wil maken, kan men even braden, en dan een nagt en dag laten trekken.

[J recto]

Recept van Inkt, (Van mijn vader, dat zeer goed is)

1½ onc, 4 lood galnoten

1 onc, 2 lood gom

½ onc, < -- >, <1> lood koper groen

1 vles wijn azyn

¼ vles brandewyn

2 vlessen regen water

alles volgens nieuw gewicht

[J 2 verso is op de nummering na blanco]

J 2

[K verso]

K

Keekjes of Tulbant

men neemt ½ lb meel, 4 eieren, een <klein> stukje gesmolten boter, wat warme melk en water, ½ lood gest. beslaat dit zament, wat styf, doet er dan ¼ lb corinten, wat snippers, en sukade in. en laat het een klein uurtje bakken in de warme asch. doch vooraf wat rijzen, in myn form kan 3 vierde lb. In de langwerpige form 1¼ lb meel.

Koek op de ketel

beslaat het meel, in warme melk, wat eyers, een stukje boter, en een beetje zuiker, zoo styf, dat de lepel er in staan kan. men doet op ieder maatje meel een lepel gest, wat corinten, en rozynen. Zet het dan ½ uur te ryzen, tot het goed op komt, doet het dan in een natte doek, die 3 vingers boven het beslag moet gebonden worden, het water moet goed warm zyn, doch niet koken. doet een plankje, of schotel, onder in de pot, en kookt de poddink, als hy klein is, 1½ uur, anders 2 uur.

[K recto]

Knijpertjes

men neemt 1 lb meel, ½ lb broodsuiker, ¼ lb boter, wat caneel, 2 eyers, en wat water, beslaat dit heel styf, en dan knijpt men het, tuschen een yzer, als men ze bakt.

Kruisbezen te confijten

neemt tegen 1 lb vrugten, ½ lb suiker. Zet dit tezamen, met een weinig water op het vuur, en laat het ruim ½ uur confijten tot het gebonden is. rode kruisbezen is het beste, doet er de steeltjes, en zwarte puntjes af.

Kruider azijn

6 handenvol dragon, 2 brazilicum, wat pimpernel, een weinig tym, en mijera, een handvol charlotten, eenige laurierblaaden, een weinig zout, wat flambozen, zwarte bezen, morellen, en moerbezen, doet dit alles zament in een vles, of kan. giet er 8 a 10 vlessen wijnazyn op, en laat het, in de zon trekken.

[K 2 verso]

K 2

[Karper]

Een karper moet men heel kookken, in een doek, lang laten koken, alleen de gal er maar uit nemen, en niet schobben, in koud water, met weinig of ook wel in het geheel geen zout. Ze moet in een groote ketel koken, daar ze anders ligt breekt. Als men ze stooft, of braat moet ze geschopt worden, gekorven, en dan een beetje inzouten.

[Zeelte]

Zeelte moet ook heel gekookt worden, nog al lang. men moet de gal er uit nemen, het ingewand laat men na verkiezing er ook wel in, als men ze kookt, word ze niet geschobt, maar wanneer ze gewassen is, in een schootel gelegd, met wat azijn er over, als men ze dan op het vuur doet, word met de stompe kant, van het mes, het slijm er afgedaan.

[Kabilauw]

als kabilauw, kookt, zoo dra de schuim er dan af is, is de vis ook gaar.

[Baars]

de baars moet men ook alleen de gal maar uit nemen, het overige blijft er in.

[Kastanjes]

kastanjes moet men, hoog boven het vuur, in een yzeren pot braaden, een klein uur, altyd roeren. beter is, om ze eerst een quartier te koken, en insnijden, en in de oven braden.

[Tegen krampen]

Voor alle krampen, is sterke koffy goed. op 1½ lood koffij, een kop water, drinkt dit met witte suiker, en 15 of 20 druppelen geest van hartshoorn. om bot te bewaren tot de volgende dag, legt ze ongewaschen op de grond in de kelder, eer dat men ze kookt.

[Tong]

tong moet men waschen, een uur in water zetten, dan op een doorslag boven water <dan> wat in water zetten.

[K 2 recto]

Karper in gelei

de vis vergald, of ook wel uitgenomen, in water met een weinig zout gekookt, lang, en zonder kerven. met snijdt ze ook wel aan dikke moten, doch wel schobben. als dan de vis gaar is, kookt men het nat, heel lang, met een kortgehakte kalfspoot, dat het styf kan worden. men doet er wat tym en mejra in, een paar kruidnagels, wat witte peper gekneust, wat heele charlotten en wat azyn, en eenige laurierbladen. de vis in een pot, of schotel gevleid zynde, giet men het nat er op, door een zeefje <of> doek. eenige schyfjes citroen boven op.

Koekjes van Mevrouw Van Regteren

5 quart meel, ruim $\frac{1}{2}$ lb suiker, ruim $\frac{1}{2}$ lb boter, kneet dit door malkanderen, maakt er platte koekjes van, gedeeltelijk met krinten of met caneel, en snippers, of citroen en bakt die op een plaat in de ovent, een quartier nadat de stoete in de ovent is. die met caneel, en snippers zijn de lekkersten.

[Kalkoen en kapoen]

een *Kalkoen* moet niet langer als 2 uren braaden, en een *kapoen* een uur.

[K 3 verso]

K 3

Karrageeze Mos, Voor 't Hoesten

Neemt voor 3 st[uiwer] mos. hier van de helft, op een vles regenwater tot de de helft laten verkoken, dan door doen, warm, er brood suiker indoen, en nu, en dan, wat van gebruiken.

Kaneel wafels, (recept van Georgette)

$\frac{1}{2}$ lb meel, $1\frac{1}{4}$ lood kaneel, ruim een vierel boter, 6 lood suiker, 1 ey. aan balletjes gemaakt, en in een yzerplat gedrukt, en gebakken.

Kerrij Soep –

Kook wat charlotten goed gaar. roert die met een houten lepel. doet er de boeljon bij, zet het te zamen op 't vuur, als het kookt doet er wat sago by om te binden, probatum –

[L verso]

L

Lookjes in 't Zuur

men schild de lookjes, dan doet men er gekookte azyn op, waar men wat witte peper, folie en zout in doet. en een stukje aluin.

Lever Worst

men doet op een $\frac{1}{2}$ lever, en even veel vlees, $1\frac{1}{2}$ lb ryst, en voor 6 st[uiwer] geraspt witte brood. Wat peper, zout, en kruidnagels na de smaak. dit alles gemengd met vet van de ketel en stukjes best vet.

Lippe pomade

2 lood zoete amandel olij, 1 lood spermacetie, $\frac{1}{2}$ lood maagde wasch, de wasch moet met de spermacetie, zoetjes gesmolten worden, vooral niet te heet gesmolten zijnde, neemt men het van het vuur, en roert er de oly al kloppende in, tot het geheel koud is. het is ook goed tot verzagting der winter handen.

[L recto]

Om lila te verven

men moet voor een stuiver vernabuk in een dun linnen lappe laten koken, en dan in een andere pan, in een lappe voor een stuiver blaauw hout. dit alles moet een goed uur koken, tot de kleuren er goed uit zyn, dan doet men van deze beide kleuren door malkanderen en probeert met een lappe, of de kleur goed is. anders kan men altyd, van een van de kleuren er nog iets by doen, tot het bevalt, laat er dan een stuk alluin van een thee kopje groot in smelten, doet het dan in een wasketel, en steekt er de japon droog in, die men dan een goed $\frac{1}{2}$ uur moet laten koken, tot hy goed van kleur is. men moet gedurig, met een stok, de japon in de hoogte halen, dan trekt men dezelve zonder wringen, door een emmer pomp water, hangt hem over een stok, dat hy uitloopt, en droogt. Men moet het wel vier malen opspoelen, opdat het niet afverwen. –

[L 2 verso]

L 2

Een leverkoek

Neemd een halve kalfs, of lams lever, wat spek, wat charlotten, dit te zamen fijn gehakt, 3 beschuiten fijn gestoten, 3 eijeren, een weinig gesmolten boter, een weinig vette room, wat kruid[en], vooral notemuscaat, dit alles door een geklopt, en dan in een taarte pan laten bakken, die met boter belopen, en beschuit bestrooid moet worden. –

om sla boonen in te leggen

neemt heele jonge boontjes, goed afgehaalt, in bosjes gebonden en opwellen; laat ze dan, een nagt op een tafel leggen, doet ze dan in een keulsche pot, en maakt er een boter pekkel op. Wanneer men ze wil eeten worden ze goed geverst, en ruim gekookt, deze manier is de beste.
men behoeft ze niet in bosjes te binden.

Lever Worst (van Elsje)

Men hangt in een ketel alleen op het vuur 2 kalverklokjes. (zynde lever, en hart aan elkander hangende) men doet er wat zout voor 't schuimen in. in een ander ketel, is de kop van het beest daar de herzenen en oogen eerst zyn uit gedaan, met de lever, en long. Wanneer dit eenige tyd gekookt heeft, doet men in een zakje in de ketel, 2 lb ryst. Wanneer alles gaar is, rijpt men een stuk lever van het beest, en de kalverklokjes fijn, tot dat men 3 spoelkommen vol heeft, en eene spoelkom van het fyn gehakte vlees, voor 6 st[uiver] oud gereven witte brood, wat vet, en wat van de ketel, peper, en zout, en stukjes vet, door malkanderen, stopt de darm. ruim [L 2 recto] halfvol, doet de punten van de pennen af, eer ze in de ketel komen, en kookt ze een groot quartier zagt. steekt ze dan even in koud water. hangt ze een dag, en nagt in de rook. en dan op een drooge plaats aan de zolder. de longen van het kalf, nog van het beest doet men er in, en men zorgt, dat men het vooral niet heel nat maakt. zoo veel worst als ik maak, is 1½ lb rijst genoeg.

Lugt ballen

Men neemt ½ lb pompwater, met byna ¼ lb boter. laat dit zament koken, waar in men op het vuur 12 lood meel roert, tot dat het niet meer aan de pan kleeft. van het vuur nemende, continueert men het roeren, tot dat het bijna koud is. dan neemt 6 eijers, en roert die een, voor een, er in, neemt dan van het deeg telkens een lepel vol, en bakt het in boter.

Osselapjes in Gelei

men neemt 5 lb lapjes zonder vet, zet die eenige dagen in half azijn en water. dan neemt men ze er uit, doet in een pan die goed sluit, 4 kalfspoten, 1½ vles beste wijnazyn en 2 vlessen regenwater, 17 kruidnagels, 14 charlotten, 20 laurierbladen, 20 peperkorrels, wat zout, wat tijm en meijroa. dit alles te zamen laten koken tot het vlees gaar is. dan doet men dit in een pasteipot, en laat de gelei nog een paar uur koken, en dan door een zeef op het vlees gedaan.

[L 3 verso]

L 3

een Lende met grootmoeders sous

Doet een lende in de pot met een stuk boter. doet daar bij heele kruidnagels, heele gember, en peper, doet dan de pot digt toe, dat er geen wasem uitkomt. keert het om. een half uur voor dat men op doet, neemt men bijna een oort zure room, neemt het vlees er uit, en doet de jeu door een zeef, doet het vet van de jeu af, en roert de room er door, giet het over het vlees en dan langzaam stoven.

[M verso]

M

Miloen in 't Zuur

1 lb Miloen schil, waar van de groene schil, dun moet worden afgesneden, kookt men in water half gaar, en laat die dan goed uitlekken. Wanneer men ze in een pot doet, en de sous er warm op doet, die gemaakt word van ½ vles azyn, ½ lb brood suiker, ½ lood caneel, ½ lood kruidnagels, ½ lood cardemon, en ½ lood peper, dit alles grof gestoten, en met de azyn, en suiker een half uur laten koken.
men maakt ze ook wel in, met geen andere kruiden als caneel, en kruidnagels.

Murg taart. een groot quatier na dat de tarte in de ovent is

een lb meel, ¾ lb boter, tot room geklopt - ¼ lb suiker, door een geroerd. in twee gedeeltens, even bruin gebakken op een plaat, in de ovent, is het beste. als men de eene, in 4 sneeen deed, kan men het beter van de plaat krijgen, tuschen beiden doet men confituren. een appeltaart is net het zelfde, doch een ½ lb meel, ruim

een vierel boter en een $\frac{1}{4}$ suiker is genoeg. het laaste gedeelte, bakt men als de appels er in zyn, en deze moeten geconfijt worden met caneel, snippers, krinten en suiker. vooral veel appels.

[M recto]

Miloen geconfyt

Men snyt de miloen in langwerpige stukken, schilt ze, en doet het weke er uit. giet er zoo veel beste wyn azyn op, dat ze onder zyn, laat het daar eenige dagen mede staan, dan giet men de azyn er af, en doet weer andere op, weer een paar dagen laten staan. legt ze dan op een doek dat ze opdroogen, kookt ze dan in geclareeerde suiker, niet al te week. neemt ze er dan uit, en laat de suiker tot een dikke siroop koken. als die koud is, doet men ze op de miloen.

NB. de suiker moet niet koken, als men de miloen er in doet, anders schroeyen ze toe.

Merg - Podding

Neemt een oort zoete melk, laat de helft er van met wat kaneel en foelie op koken, en roeren, doet by het gezamentlijke 7 eieren, 5 zonder wit en 2 met wit, met zuiker en zout naar de smaak, neemt dan het merg uit 2 pijpen waar van men een gedeelte zeer fijn hakt en het andere aan grote stukken laat, $\frac{1}{4}$ lb rozijnen zonder korrels, legt dan in de bodem van de schotel een dunnen taarte-korst en daar op gestrooid de merg die fijn gehakt is, daar men weder eenige sneetjes witte brood, die in de melk geweekt zijn op legt. de grote stukken merg doet [men] weder opkoken, giet dan de overige melk met eieren er boven op, en laat dan dezelfde $\frac{3}{4}$ uurs bakken, de rozijnen legt men een gedeelte onder in de schotel op de korst, en het andere boven op, een 2 st[uiwer] frans brood is genoeg.

[M 2 verso]

M 2

Magorum Ellixer

4 lood rhabarber, 2 lood mirthe, 2 lood saffraan, $\frac{1}{2}$ lood geprepareerde potasch, op een' mengel beste brandewijn te trekken – men neemt het in, met witte wijn, jenever of brandewijn. de fles kan aangevuld worden.

als men de helft van het recept maakt is het genoeg.

Mondspoeling van Betsy Roelofs

een mandje flamboze bladen, een dito brummel bladen, dit met regen water $\frac{1}{2}$ uur koken. dan een stuk aluin er in dat ook door moet koken, dan met malkanderen, door een zeef laten lopen. er braaf op drukken, dat de kragt uit de bladen komt.

Morellen in 't Zuur (Recept van trui)

Men kookt wat caneel, aan kleine stukjes gebroken, en wat kruidnagels, met veel suiker, in azijn tot siroop, doet dit bijna koud zijnde, op de morellen.

[M 3 verso]

M 3

een $\frac{1}{2}$ vierel sukade, een gereeven citroen en het nat. Wat snippers, en een notenbuskaat, beter is om het wit er het laaste in te doen, in een half uur, in de form, in heete asch of ovent gebakken. als ze verslagen is, uit de form doen, in een zeef.

Miloenschil in 't Zuur (Recept van Jul)

Men neemt de schillen waar men het groene schilletje dun uitsnijdt, en het binnenste er uit doet, legt die een paar dagen in azijn vervolgens neemt men op een schil een lb bruine suiker, en kookt daar de miloen in tot ze gaar is. Waarna men ze met kruidnagels en caneel besteeft, in een pot vleidt. en de azyn er bij doet. (dit recept gebruik ik)

er is niet veel azijn voor nodig. de helft azijn en suiker is genoeg.

Moerbezien stroop

drukt het nat uit de moerbezien en weegt het, neemt even veel suiker als nat. Zet het op het vuur, tot het op een derde verkookt is. strooit vervolgens al de suiker er langzaam in en laat het wat te zamen doorkoken tot het lijmig word, giet het dan in vlesjes.

[N verso]

N

Noten in 't Zuur

men neemt de noten, eer er hout in komt. dan legt men ze in pekkel, die zo sterk moet zyn, dat er een eij op drijven kan. men verandert de pekkel, om de drie dagen, die alle dagen goed moet worden omgeschud, het geen drie weken moet geschieden, dan laat men ze op een vergiet test drogen. Vervolgens in een pot gelegd, met een groote bol knuflook, eenige laurier bladen, 3 a 4 takken fenekool bloem. tot 100 noten neemt men, een oud once peper, een oud once gember, een oud once kruid nagels en een half oud once foelie, dit alles moet <grof> gestoten worden, en in wyn azyn koken en kokende op de noten worden gegoten en dan goed toegemaakt.

(een oud onc is 2 oude looden)

Nagtengaal voer

Men laat ¼ lb oisters stampen. ⅛ lb wit maankoppenzaad, dat men zelf wel kan stampen. 2 lood zoete amandels, die ook gestampt moeten worden. ⅛ witte honing, een thee kopje beste witte boomolij, zes duiten safraan, 2 kopjes weiten meel, ¼ lb gereeven rookvlees, 2 eijers, en een stukje boter, als een klein hoender ey, dit alles drukt [N recto] en knypt men met de handen braaf door malkanderen. dan breekt men het aan kleine stukjes. Zet het op een weinig vuur, in een aarden schotel, al roerende, met een mes, tot het geheel fijn is. de volgende dag roert men het, om het nog korter te krijgen, wanneer men het styf in een potje drukt.

Drentsche Nieuwjaar-Koeken

4 lb roggen-meel, 3 lb stroop, 1 lb boter of reuzel, 8 eieren en verder met melk beslagen, men kan er annys indoen na de smaak.

een notenbuskaat koek

Men neemt ¼ boter, een ¼ meel, en een ¼ suiker, 3 eijeren waar van het wit tot schuim geklopt moet worden, een notenbuskaat. dit laat men in een ½ uur bakken, in de taartepan.

Noga

½ lb broodsuiker, ½ lb zoete amandels, aan reepjes gesneden altyd op het vuur roeren met een houten lepel. even of men koffy brand, tot dat ze bruin zyn. dan met een lepel, aan beetjes in formpjes met boter bestrooit, op de bodem en de kanten gedrukt met een gele wortel. men moet het niet al te schielyk branden, en beter is het in twee gedeeltens, daar het zoo gaauw styf word.

[N 2 verso]

N 2

Nationaal schoteltje (recept van Caroline)

Een ¼ lb rystmeel, in 1 oort melk (een beetje minder) goed gaar gekookt, 4 eyeren, het wit tot schuim, ⅛ boter, wat citroen schil, suiker na de smaak, doet dit in een schoteltje van boven bruin bakken, van onder weinig vuur, in de ovent, dan word het van onderen styf, en van boven bruin. een groot ½ uur mag het wel in de ovent zijn, ook wat vuur in de ovent, van onderen.

[N 2 recto]

oploop van Mevrouw van Nagel. –

Neem een kopje griesmeel, gaar gekookt in een fles room of melk, een kopje witte suiker en de schil van een citroen, fijn gesneden. Als het verslagen is het geel van 5 eijeren, het wit tot schuim geklopt, goed door geroerd. < -- > schil er in, 12 lood boter, 12 lood suiker, 5 eijers, het wit tot schuim, door een geroerd, dan in een steenen schoteltje in de ovent, een ½ uur gebakken. word met een besenat sous gegeten.

de eijers doet <men> zoo even verslagen zynde er door, in het bonte schoteltje te Zwol kan maar 1½ vierel. banketmeel is ook goed.

[O verso]

O

Oublieen

½ kop (dit is een lb) weiten meel, 2 eijeren, beter nog 3 of 4, het nat van 2 citroenen, de schil geraspt, ½ lb witte suiker, 10 lood boter, het beslag moet met koud water, en witte wijn of rhijnse wyn, zo dun gemaakt worden, als van dunne pannekoekjes. (het moet zoo dun niet wezen.) Zonder wijn is ook goed. dan neemt men een citroen meer, ook in de wijn moet er wel eens zoo veel gereven citroen in. Zonder wijn is beter, dan worden ze niet taaij.

Oranjes te Confijten

De schil dunnetjes afgesneden, twee maal 24 uren in koud regenwater laten weken, eens of meer ververst, dan omtrend gaar gekookt in regenwater, dit duurt wel een kleint uur. dan op een vergietest, of schotel ter deeg koud laten worden, dan gewogen, en tegen ieder lb appels een lb broodsuijker, die eerst moet smelten, en dan de appels half door gesneden, en van de korrels gezuiverd. zoo lang laten koken, dat ze klaar zijn. het nat er weer op gedaan, in de pot daar ze bewaard worden. – Zie aan de andere kant van het blad XX.

{XX Om voor orange appels de suiker te <klarisseren> neemt men op een lb suiker bijna een oort water, de siroop maakt men in een aarden pan, als de appels er dan zoo lang in geconfijt hebben, tot ze week zijn, word het nat nog wat gekookt.}

Omgekeerde Arminaan

Neemt een baars op de rug open gesneden, was die schoon uit, zet die wat in water, houde <dan> de ingewanden, de lever en het <vet>, hakt dit met een gekookt eij, neemt dan gestoten beschuit, peterselie, zout, en notemuscaat. kneet dit alles dan een met een stuk boter. neemt dan den baars en haalt ze door boter en strooit er een weinig zout in, en doet er het <bovenstaande> gehakt in met wat gestoten beschuit, dan de baars toegebonden en dan buiten meer door boter gehaald, en bestrooit met [O recto] beschuit, gebraden op de rooster met een schotel van onderen, en vuur boven op. van tyd tot tyd, omgekeerd en bedropen. –

Oublieen

Neemt ½ lb meel, ¼ lb witte suiker, 2 eijers met het wit fijn geklopt, dan smelt men boter, hier neemt men de schuim af. dan doet men bij het beslag 6 lepels van deze boter, dan beslaat men alles, met melk, als voor dunne pannekoekjes, en bakt het, dun in een oublieen yzer. men kan er wat caneel, en gereven citroen schil in doen. men rekent, dat hier ruim 60 oublieen uitkomen.

Recept om olij vlakken weg te maken

als er olij op een tapijt of iets diergelyks gestort is, moet men er wat pijpaaarde, of krijt opstrooijen en dan een graauw papier, waarop men een strijkijzer zet, dan lugtig borselen, net zoo lang dit herhalen tot het geheel er uit is, maar nooit met geen nattigheid opkomen.

Zoekt osse lapjes in Gelei op letter L

[O 2 verso]

O 2

[ossenlapjes]

als men osse lapjes stooft, na eerst in azyn met spezerijen eenige <dagen gerust te> zijn, legt men ze in een schoteltje met plakjes look er op, een weinig peper, en kruidnagels, en een stukje boter, gedurig bedruipen, boven op de taartedeksel ook een weinig vuur, bij hetopdoen wat meel in de sous.

Gefarseerde quasi snoek

14 aardappelen gaar gekookt, en kort gevreven, 4 eieren met het wit, 8 anchovissen goed gewassen en de graat er uit genomen, een stukje boter, charlotten, en pieterselie, en notenbuskaat, geen zout, - Wat gestoten beschuit, dit alles door malkander en er een bal van gemaakt.

Om bloemkool in te maken

als de bloemkool schoon gemaakt is, een ½ uur in water laten staan, tot 24 bloemkolen, neemt men een handvol weitenmeel en een bierglas azijn, doet dat in het water als dat kookt, dan de bloemkool er ingedaan, en ongeveer een quatier gekookt. dan uitgeschept en een weinig in koud water laten staan. dan uitlekken, en koud zijnde in een pot gevleid. pekkel opgemakkt, waar op een eij kan drijven, dan een doek met een plankje en steen er op. Wanneer men ze eet even als in de zomer behandelen.

[O 2 recto]

Oranje suikertjes

het wit van twee eijers tot schuim geklopt. 1 lb witte suiker er doorgeroerd, en dan een theekopje fijn gesnipperde oranje bloeisems. hier van de suikertjes gemaakt. na dat de stoete uit de ovent is ze er in zetten, dan eerst proberen of ze ook te heet is. als de ovent voor de stoete wat heet gestookt word, en dezelve er dan maar een half uur in is, dan is het goed voor de suikertjes.

[P verso]

<P>

pekkel vlees op te koken

Men neemt 6 emmers loopend water, zout {2 lb zout op een emmer water}. Dit goed doorgeroerd, laat men een paar dagen bezinken, dan giet men de pekkel af, in een ketel, op een goed vuur, en als het begint te koken doet men er een vles wynazyn in, voor het schuimen. afgeschuimd zijnde, doet men er het vlees in, en stookt het vuur sterk aan, dat het ras aan de kook komt, als dan giet men er weder een vles wijnazyn in, en een goed stuk aluin, dan moet het weder afgeschuimd worden. en mag wel koken, als een zoo visch {niet te hart koken}, een quatier, kleine stukken 10 minuten {niet minder}, dan neemt men het vlees er uit, en legt het uit malkanderen, op een tafel op een koele plaats, het mag wel 24 uur staan, om goed koud te worden. de pekkel giet men in een balij, en als men het vlees in de ton pakt, strooit men een hand vol zout op de bodem en pakt het styf op malkanderen, en legt een plank, met een steen er boven op, om het onder de pekkel te houden, vermits, het anders bederft. de pekkel moet yskoud zyn, en het vet er schoon afgenomen, eer het op het vlees komt. als men er van gebruikt, moet het water koken, voor men het vlees er in doet. men moet het vlees onderwijl toedekken, als het uit de ketel komt. een klein bust is 3 emmers genoeg.

[P recto]

pons te maken

Een bierglas citroen sap, 3 bierglazen rum of arak, 9 bierglazen water, en suiker na de smaak. men meet dit met ponsglaasjen, hier komen 14 glaasjes al uit.

een ander recept dat ook goed is:

Een koppe citroen net, 2 kopjes suiker, 3 kopjes rum, een kopje madera, dit in glaasjes schenken, en wat bij in schenken.

Wonder pleister

die probatum is, voor alle zwerende wonden, stooten, snijden, houwen, bloedzweeren, <zwerende> borsten, lijkdoers, 't bewater te verdragen, en voor branden.

neemt een stoop (of 5 lb boomolij), kookt die een <uur> alleen in een nieuwe aarden pot of pan. Een lb cerus, ½ lb poeder van goudglid. strooit dit al roerende in de olij. laat dit dan nog 5 uur zagties koken, roert

[P 2 verso]

P 2

het gedurig met een ijzeren lepel, men neemt het van het vuur, en roert er dan, al strooijende ¼ lb fijn gestoten mirre in, dan weder op een kooltje vuur gezet zynde, haalt men daar fijn lijnwaat door, het welke men aanstonds steekt in een emmer koud regenwater, dan nog weer eens, in een ander emmer, daarna op

stokken die nat gemaakt zijn gehangen, en in de lugt laten drogen. vervolgens opgerolt, of zament gevouwen met papier daar tuschen. men moet een groote pan nemen, daar het er anders ligt uitbruist. men kan ook een yzeren pot nemen. als men deze plaister gebruikt, moet dezelve morgen en avond worden omgekeert. Zoo lang er zalf aan is, doch wanneer het een open wonde is, moet er pluksel onder de plaister gelegd worden.

Poulet au ris

Een volwassen hoen of 2 kuikens, niet heel gaar gekookt, en in stukken gesneden in een aarden pan, dan in dat bouillon, een half lb ryst gaar gekookt zynde, doet men daar bij het nat van een halve citroen, wat notemuscaat, een groot thee kopjen kalf jus met het vet, wat zout en een stuk boter ter grote van een hoender ei, dit alles wel door malkanderen geroert, en in een poddings form gedaan die eerst met boter besmeerd, en met beschûit bestrooid wordt. dan doet men er <eerst> wat rijst in, en de stukjes kip tusschen beiden en dan boven op weêr rijst, en laat het een uur koken of bakken. Tot de saus neemt men van de <bouillon> wat jus van kalfs vlees zonder vet, wat <citroen> wat notemuscaat, een weinig peper, wat zout en water in meel gewenteld op een door van een ei, dat t binden. 3 vierel rijst is genoeg voor een assiet.

[P 2 recto]

Punsch.

Een flesch rum, een flesch Rhijnwijn, 4 fleschen water, 8 citroenen, $\frac{3}{4}$ suiker. – {meer zuiker, en minder water}

Pastij pot, voor haas, patrijs, palingen, duiven, en ander vlees. (een runder schijf moet geladeert worden) – Legt het vlees een paar dagen in marinade van azijn, zout, peper, tijm, majolijn, en brasilicum, een paar uijen, kort gesneden, en kruidnagels, en laurierbladen, in dien het gevogelte is, doet men tuschen de vleugels een stukje spek, in peper, zout, en kruidnagels gewenteld, legt <dan> met de borst na onderen in de pan, giet er de marinade over, voegt er noch wat chalotten, en laurierbladen bij, en de jeu van twe kalfspoten, dekt het toe met stukjes spek, smeert de deksel toe met meel, en laat het zoo op een zagd vuur gaar stoven. –

piterselie ingelegt

Zoekt dezelve goed uit, en doet ze, van de lange steelen. Wanneer men pekel maakt, als voor boter, doet de peterselie, met de pekel in een kuelsche pot, met een blaas er over, zorg dat ze goed onder de pekel blijft, als men ze gebruiken wil, moet men te versen.

Pompadoer

Men kookt 8 lood rijst meel, in een keuken<kop> minder, als een oort melk, verslagen zijnde, roert men er 7 lood, zoete amandels fijn gestampt door. 5 eijeren, het wit en de dooren ieder apart braaf geklopt. 5 lood boter, en 6 lepels broodsuiker, de schil van 2 geraspte citroenen, dit in een taarte pan gebakken, die met boter besmeert, en beschuit bestrooid moet zijn.

[P 3 verso]

P 3

Recept van Pekel van den Berg

Op ieder emmer lopend water, 5 lb zout, dat men laat koken, en goed schuimen, goed door gekookt zijnde, door een tafellaken laten lopen, en heel koud op het vlees gedaan.

Persiko

90 abricozen pitten, 10 persche pitten met de steenen gekneust, in een aarden kruik op een vles brandewijn gedaan, 3 weken in de felle zon, alle dagen omgeschud, $\frac{3}{4}$ lb kandij zuiker. Wederom 3 weken laten trekken, dan gefiltreert.

Porselijn

Om porselijn te stoven laat men ze in een pan smelten, dan op een vergiet laten uitlekken, dan in een pan gedaan om te stoven, als er dan nog te veel nat op is, laat men er dit nog wat aflopen, dan een door van een eij er in, en een stukje boter < -- > meel.

Princessen brood

even veel boter, meel, suiker, en eijeren met de schil gewogen, het wit tot schuim, wat citroen schil. een uur lang alles te zamen geklopt, dan in de taarte pan gebakken.

[P 3 recto]

Druuve pomade

(Recept van Mevr[ouw] Bentink geb[oren] van der Gronden)

een ½ lb ongezouten boter, ½ vles rozewater, ½ vles druivesap, 4 oude looden geele wasch, dit alles tezamen in een nieuwe aarden pan 2 uur laten koken, schuimende met een zilveren lepel. laten koud worden, de koek goed het <vaile> er af schrappen, in potjes of doosjes gedaan. Warm maken dat men het er in kan doen. het is goed om de neus en lippen te smeeren, voor winter <handen>, enz[ovoort].

[P 4 verso]

P 4

Plumpodding

Neem ½ lb oud wittebrood dat geraspt moet worden, ½ lb vet van een kalfsnier of circa 12 lood boter, ½ lb witte suiker, ¼ lb rosynen, ¼ lb corinten, ½ nootenmuskaat, 4 eijeren met het wit, 1½ wijnglas rhum. dit alles goed door elkander geroerd, in eene vorm gedaan die met boter besmeerd en beschuit bestrooit moet zijn, de podding moet 2 en een half uur koken. Men eet er room of wijnsaus by.

[P 5 verso is genummerd als P 3 en is op de nummering na blanco]

P 5 (P 3)

[P 5 recto]

Purgatie (recept van Kisch)

2 lood engels zout, het zelfde als glaceber zout, ½ lood <lauwrier> bladen in een thee pot getrokken zijnde, giet men het in een kom, doet daar bij 2 lepels stroop, en hier van gebruikt men alle uur twee lepels tot dat het begint te werken. – het is beter van maar eene lepel tegelyk te nemen, en de hele portie te gebruiken, daar het anders niet genoeg helpt.

Dunne pannekoekjes. Recept van Antje Overdorp

4 Eijeren, 5 ronde lepels vol meel, ruim 4 lepels gesmolten boter, een weinig zout, een kleine lepel suiker. dit te zamen lang kloppen, dan zoo veel warme melk als maar kan, dat men ze uit de pan kan krijgen. om te bakken behoeft men er geen boter bij te doen. ongeveer een oort melk moet er in.

Poppedons

Men neemt een vierel lb ryste meel gekookt in een pint zoete melk, een vierel lb boter daar door geroerd. Verslagen zynde 3 eyeren het wit tot schuim geklopt, het laatst er in gedaan. in een schotel gebakken, boven op vuur.

NB suiker na de smaak vanille of caneel of citroen.

[Q verso]

<Q>

queen te Confijten

Schilt de queen, en snijdt ze midden door. neemt dan tegen 1 lb queeën <een> lb suiker. doet ze in regenwater, waar in ze, 24 uur moeten blyven staan. tuschen beiden, het water eens vernieuwen, dan even op koken, in kokend water dat men er met een stroo door kan steken. de suiker zet men met veel water op het vuur, om te schuimen, dan moet men ze clarifeeren, en tot een dik stroop laten koken. De klokhuizen en pitten laat men in een neteldoekslappe, by de suiker in koken, en dat men er niet uit neemt voor dat de queeën geconfijt zyn. om de suiker goed te clarifeeren, doet een wit van een eij, tot schuim geklopt, met wat water erdoor. als de stroop niet dik genoeg is, laat men ze koken tot ze spint, dat is, dat wanneer ze koud is, men ze met de vinger, als een draad kan op halen.

[Q recto]

[quee pensjes]

Voor quee pensjes, en ook voor halven, kookt men de pitten en schillen in water waar in men de suiker clarifeert, dan doet men de gesnipperde queeën er in, met nat van citroenen, en het nat daar de citroenschillen in gekookt zyn.

NB in plaats van citroennat, of nat daar citroenschillen in gekookt zyn, neem ik fyn gesnipperde citroenschillen, dit moet heel lang en langzaam geconfijt worden, doch niet al te lang daar het dan hart word.

Quee Wijn

Men moet de queeen schoon afgeveegt raspen tot op het klokhuis, en in een nieuwe aarden pot 2 dagen laten staan. dan in een doek wringen, en nemen tegen een oort nat, 2 oort brandewijn. men moet de brandewijn er niet in doen, voor dat men het in de vlessen doet. op ieder oort quee nat, $\frac{3}{4}$ lb broodsuiker, wat caneel aan stukjes, 6 lood geschilde en gestampte bittere amandelen, 9 heele kruidnagels. dit alles door een gemengd en 8 dagen wel toegebonden, in een pot laten staan trekken, dan door een wollen zak laten lopen, tot het heel klaar is.

[Q 2 verso]

Q 2

Quetzen in 't Zuur

de quetzen schoon afgeveegt, prikt men ze met een naald, en doet ze in de pot. neemt tot een lb quetzen $\frac{1}{2}$ vles wijn azyn, 12 lood broodsuiker, $\frac{1}{4}$ lood nagelen, $\frac{1}{2}$ lood caneel. laat dit zament, met de azyn, tot een dunne siroop koken, dat men kokend op de pruimen doet. dan laat men het 2 dagen staan. Wanneer men het met de pruimen opkookt, doch na iets gekookt te hebben, neemt de pruimen er uit, dat ze vooral niet stukken koken, dan laat men de stroop nog wat koken, die men wat verslagen zynde, op de pruimen doet, en koud zynde goed toemaakt.

Quetzen Geconfyt

op een lb vrugten neemt men $\frac{3}{4}$ lb suiker. S'avonds te voren, doet men de suiker op de pruimen. met het nat dat er dan uitloopt confyt men de pruimen, dan kan men ze als het voorzichtig geschied nog al heel houden.

[Q 2 recto]

Quee Gelei

24 geschilde queen aan stukjes gesneden, en 6 kometjes water. dat tot moes gekookt, het nat daar uit gewrongen en dan door een digte doek laten lekken. dan neemt men zoo veel broodsuiker als het nat zwaar is, kookt het een quatier hart, dan het nat van 4 citroenen, nog een quatier laten koken. goed schuimen voor de citroenen er in komen. dan in de form gedaan. in 3 lb nat moeten 5 lepels citroennat. de pitten moeten in een neteldoekse lappe mee gekookt worden.

Quetzen in Brandewijn

Legt de quetzen in warm water, waardoor de schil er gemakkelyk af gaat. schut ze en confijt ze een weinig in suiker. op 1 lb pruimen 12 lood suiker. – Wanneer men met pruimen het glas geheel vullen kan; voor dat zij gekookt zijn, moet het glas tot op het vierde gedeelte met brandewijn gevuld worden. {Moeten maar eenige uren in water staan, en dan wat op het vuur staan trekken.} Men legt dan de pruimen langzamerhand naar dat ze week beginnen te worden in de brandewijn, laat de suiker nog wat na koken en giet ze dan by de pruimen in. –

[Q 3 verso]

Q 3

N:B: - Abrikosen en persiken doet men op dezelfde wijze. behalven dat zij niet geschild worden. – Men kan wel wat minder brandewijn nemen, daar de quetsen zoo slinken.

Socijse de Boulongne (recept van Lina van der Wijck)

10 lb best bottjes nagelhout, 5 lb spek, grof kort snijden, heel fijn hakken, 2 uren laten leggen met wat zwaars er op, als de worst klaar is, die men heel styf moet stoppen, in een regt end, beeste darms, dan weer voorzichtig aandrukken, dat ze stijf word, dan in de keuken hangen, waar ze droogt, en met een iets rookt, doch niet in de schoorsteen. Op ieder lb vlees 1 lood zout, en op de 10 lb vlees 1 lood peper. het spek word niet meegerekent. Vooral heel fijn hakken, en zeer styf stoppen. Wat minder spek is beter daar het wat al te vet is. de vellen van de reuzels naaijen tot zakjes, daar de worst styf in stoppen. alle dagen aandrukken, en toebinden.

[R verso]

R**Rouge Mangé**

Men neemt een vles bezenat, ½ stokje vaniëlle, aan stukjes gebroken, 3 lood vislijm goedgeplukt en gereven broodsuiker, dit zament in het bezenat gekookt, dan moet men het, door een neteldoeksche doek, in de form laten lopen.

Rundvlees in azijn

men vrijft de stukken aan alle zyden met weinig zout in, en laat ze dan 3 dagen leggen. dan neemt men half wijn azyn, en half water, zo veel, dat de stukken goed onder kunnen leggen. kookt hier in een handvol laurier bladen, wat timera, en meijera, een beetje look, wat kruidnagel en wat peper, als dit alles wat gekookt heeft zet men het weg, om goed koud te worden, en als dan giet men het, door een zeef, op het vlees, waar over een bodem vet moet gesmolten worden. telkens wanneer men er een stuk uit neemt, moet het vet er weer op gesmolten worden. Zie letter **Y**

[R recto]

room Eijs.

Men klopt 12 dooijers van eyers kort, die men door een pintje (is 1½ oort) zoete room doet. doet er dan eenige oranje bloeisems of wat oranje water in, en wat caneel, en suiker, dan laat men het door een zeef lopen, en zet het te vuur, tot het tot een dikke pap gekookt is. en dan laten bevriezen.

Rijst meel poding

men neemt ¼ lb rijst meel. 1½, byna 2 oort zoete melk zet men op het vuur, en als het kookt, roert men er het meel door, wat zuiker, caneel, geraspte citroenschil, en gestoten amandels. men moet het al roerende, op het vuur laten staan tot het een dikke pap is. dan doet men het in een form, en als het koud is, neemt men het er uit, en giet er een wijn of bezenat sous koud om heen

Rode wijn met Citroen

men neemt op een vles wijn, het nat van een halve citroen, of kleine heel, en een klein beetje van de schil, en suiker na de smaak, de schil van een heele, en geen nat is beter, of een citroen met wat kruidnagels bestoken.

in de rijstmeel poding doet men ook wel in plaats van kaneel een stukje vaniëlle van een halve vinger lang, ook eet men er wel een room sous, met dooijers van eijers over, daar dat zelfde stukje vaniëlle in moet koken.

[R 2 verso]

R 2**Room Poding**

voor eene stuiver witte brood, de korst er af, 3 eijers, 3 kopjes room, een half kopje boter, de schil van 2 citroenen geraspt, suiker na de smaak. 1½ uur laten koken.

een Speenvarken in 't Zuur.

men snyd het varken in stukken. dan zet men het eene nagt in zout. kookt het vervolgens gaar in water, half wyn azijn, een handvol laurier bladen, wat witte peper korrels, rozemarijn, en kruidnagels. vlydt het vlees dan in een pot, giet het nat er op, het vlees moet vooral goed onder blyven.

Een rijst tulleband

Neemt x x x {een half} vierendeel rijst, dat men laat gaar koken in een mengelen zoete melk, 4 lb boter, en bijna 12 lood suiker. koud zijnde, doet daar de schil, gereven, van 1 citroen in, en een weinig gestoten caneel, de dooijers van 4 eijers, en het wit tot schuim geklopt, even voor dat men 't in 't form doet, dan de tulleband met boter besmeerd, en [met] beschuit bestrooid, en gaar zijnde, een ogenblik laten verslaan. men kan ook zoo veel rijst minder nemen, als de zwaarte van 5 beschuiten, [R 2 recto] en die dan gestoten in de melk gaar gekookt. – dit kan wel in de kleine tulbants form.

Roggen broods Podding

½ lb Roggenbrood, en een dikke snee stoete, fijn gereven, omtrent een ½ lb rundervet of murg aan kleine stukjes gesneden, ¼ lb corinten, wat oranje snippers, en wat sucade en notemuscaat, een stuk caneel, drie lepels suiker, 8 eieren met het wit. dit te samen geroerd en in een doek styf gebonden 2 uur laten koken. de podding moet in de kook worden opgeschept anders bevalt zij. men eet er een room saus over. –

Rhum of Arak Gelij

2 koffij koppen arak of rhum, 1 dito citroen nat, 1 koffij kop water, ¼ lb beste kandi suiker of brood suiker, 2½ loot vis lijm, de vislijm met wat water smelten dan te zamen opgezet, het heet laten worden maar niet koken, dan door een digte zeef, of neteldoekse lap gedaan, en in de form laten koud worden. –

op een ander manier

2 kopjes rhum, 2 kopjes Madera, een dito citroen nat, 1 dito rhijnwijn, ¼ lb broodsuiker, 3 lood vislijm welke men eerst tot een half kopje heeft laten versmelten, als het aan de kook is, door een zeef in de form gedaan.

Rode Wijn, met sago (om te drinken)

Neemt een vles rode wijn, een goed bierglas water. laat dan in dat water drie lepels sago, witte, of bruine, goed koken, koud opgezet, doet dan de wijn er bij; met wat caneel, en suiker, en laat het koken tot het gebonden is. bij Cato S. gedronken dat zoo lekker was, een vles rode wijn, een bierglas water, de schil van een halve citroen, en een paar stukken caneel, ieder een vinger lang, en suiker.

[R 3 verso]

R 3

Rollade

2 lb dikke kalfslapjes, gaar gekookt, en varkens<zwoer> daar wat vet in zit. dit doet men aan lagen, tuschen beiden wat peper, en zout, in een doek, die stijf toegebonden word, eene nagt geperst, en dan in azijn.

Rijst

moet men in een pan, of ijzeren pot, in kokend water een quatier hart koken, en dan door een vergiettest laten uitloopen.

Ryst struifje.

¼ lb ryst, groot van korrel, in water gaar kookken, maar niet roeren. {in een vergiet laten uitlekken.} Dan 3 à 4 citroenen na dat dezelve groot zyn, zeer dun afgeschild en fyn gesnipperd, en die snippers ook in water heel gaar gekookt; dan neemt men ½ lb broodsuiker of 2½ onc, dan het nat van de afgeschilde citroenen, op de suiker uitgedrukt en dan de ryst en snippers met het water dat er nog op is, bij de suiker en het citroen sap gedaan, en wel door elkander geroerd zynde, op het assiet gedaan, en geheel koud laten worden: *delicieux*.

Rijst taart

{de rijst moet niet te dik zijn}

neemt ½ lb rijst, kookt die in een mengel melk gaar, doet er dan wat gestoten caneel, en citroen schillen in. verslagen zijnde doet er bij 4 eieren, het wit tot schuim, en 12 lood suiker, men besmeert de taartepan van onderen met boter, en beschuit, van boven ook beschuit.

[R 3 recto]

in een rijst taart, kan men ook wel 12 lood zoete amandels, en 6 lood bittere gestampde amandels doen, suiker na de smaak, en gereeven citroenschil doch geen caneel of iets anders. dan neemt men ook ½ lb ryst, in een mengel melk, en 6 eijers.

Om roest uit ijzere platen, enz[ovoort] te maken

Men neemt voor twee st[uiwer] amaril, doet dit in een spoelkom met water. roert het om, laat het even

bezakken, en laat het aflopen, dat grove goed dat er dan afloopt, gebruikt men om roest uit ijzeren dingen te maken, dat doet men dan op een stukje hout waar mede men de roest vlakken vrijft, dat geene dat dan in de kom gebleven is, doet men weer in een andere kom met water, roert het door, en giet het weer af, herhaald dit nog twee malen, dus 4 maal zamen, het geene wat de tweede, en derde maal afgegoten word, als dat gedroogd is, gebruikt men om koper droog te schueren, het geen de laatste keer in de kom blijft, moet men wat drogen, en dan is dat heel best, om zilver, of goud te schueren. dan komt het polijst er mooi van op, doch heel lang moet men er niet mee vrijven, daar het goed er dan te veel van lijdt.

[R 4 verso]

R 4

Rijst taart (recept van Georgette)

$\frac{3}{4}$ lb rijst, 3 oort melk, 16 lood suiker, zoo het niet zoet genoeg is wat meer. de rijst eerst alleen in de melk gaar koken, dan een stuk koude boter er door roeren, dan de suiker, en caneel, en citroen schillen. als het verslagen is, 4 eieren, en 5 gestoten beschuiten.

{in de groote tulbant form gaat bijna het re[ce]pt.}

Rijst poding (recept van Margo)

men moet 12 lood rijst in water gaar koken, dan in een vergiettest laten uitlopen. het nat van 4 citroenen, en de schil geraspt, en ruim $\frac{1}{2}$ lb broodsuiker roert men er door, als het wat te nat is om in de form stijf te worden, dan doet men alles weer in de pan, en roert het altijd een weinig op het vuur, om het wat te laten uitdampen. men eet het koud, en doet wat oranje snippers om het assiet.

Recept van Rolle

op 10 lb vlees, 20 lood zout, en $1\frac{1}{2}$ lood peper, en $\frac{1}{2}$ lood kruidnagels voor eene pens, ongeveer 40 lb vlees.

[R 4 recto]

Rijst taart of tulbant, Recept van juffrouw Overdorp

$\frac{3}{4}$ lb rijst, na herhaald gewassen te zijn, neemt men driemaal zoo veel melk, zagt gaar gekookt, zonder roeren, men doet er een stukje boter door van een lepel groot, een $\frac{1}{2}$ lb suiker, het sap, en schil van twee citroenen, 9 dooren van eijers, waar van 5 witten tot schuim geklopt, het laast er ingedaan, $1\frac{1}{2}$ uur bakken.

Rozynen Koek

Rol op een blik; een vinger dikken koek, van gist en deeg, en bestrooi die met booter. strooi afgewaschen rozijnen zeer naast elkander op dit deeg, bedek het met eene andere even eens uit gerolde deegplaat. strijk boter er over en bakt het in den oven gaar. Bestrooi den koek zoodra hij uit den oven komt met suiker en canneel.

om Rollenat te bewaren voor soep, enz[ovoort]

Men kookt het nat op, als het koud is, het vet er schoon afnemen, het nat doet men in een steenen pot. dan in vlessen die goed moeten digt gemaakt worden, en geharpust.

[S verso]

S

Soes pannekoek

$\frac{1}{4}$ lb meel, 4 eyeren, dit in warm water en melk beslagen, rykelyk zo dik, als gewone pannekoek. het wit van de eijeren tot schuim geklopt. dan snyd men een plat bord met appelen, bakt die eerst in boter gaar. dan de helft daar van, tuschen het beslag, dat onder in de koekepan is. dan de appels, en dan het beslag weer boven op. onder wat vuur, maar boven op de deksel veel. deze portie is voor 2 pannekoeken.

(gefarseerde snoek zie letter **O**)

S'morder baars

men moet de baars, eerst half gaar koken, en dan laten stoven in een sous, die gemaakt word van zoete room, wat zout, en foelie, en een eijerdooijer.

Schoensmeer

Voor 2 st[uiwer] ijvoorzwart, 1½ st[uiwer] vitriool olij, 1½ st[uiwer] lewender geest (dat ik er niet doe), 8 lood suiker of stroop, een lepel sla olij, ½ vles bierazijn of bier. Men doet eerst de ijvoorzwart oly en suiker door malkanderen en roert het tot het tot een pap vereenigt is. dan het bier met het overige, dan neemt de vitriool, en giet die al roerende er in. men moet vooral niet voort, de kurk op de vles doen.

Soep met Sponsen zie letter **T**.

[S recto]

Sprints

Men kookt 4 lood boter, in krap 14 lood pompwater. dan roert men op het vuur, er 8 lood weiten meel door, men moet het braaf roeren, tot het heel stijf word, dan doet men er 4 eyeren het wit tot schuim geklopt door, en bakt het in boter bruin. het wit van de eijers als men begint te bakken, en het beslag verslagen is.

Schuim Wijn

men neemt een vles rode wijn, een ½ bierglas water, 5 kruidnagels, suiker, en caneel na de smaak. doet dit te zamen in een ketel, en laat het op wat vuur staan te trekken. neemt dan de dooren van één eij, klopt dit braaf, en doet het er langzaam door. en dan tot schuim gemaakt.

op een ander manier

men doet in een aarden kan, een vles rode wijn, ½ stokje vanille, aan stukjes gebroken. men laat dit, een klein uur, op het vuur trekken doch niet koken, dan klopt men 5 dooyers van eyers kort, die men er in doet, met suiker na de smaak, het wit van 3 eijers moet braaf tot schuim geklopt worden, dan rolt men het met een chocolade rol tot schuim.

[S 2 verso]

S 2

Socijse de Boulongne zie letter [**<Y>**]

{dit zijn de bistera nog Spaanders, en Selijbab op letter **V**}

Spaanders

een pakje of ¼ pond amandel pas, 3 eijers, kort geklopt, doet men er door. 1½ kopje banket meel, een kopje witte suiker, 1½ kopje boter. dan heel dun gesmeert, op een losse boom of plaatje van een taarte pan, men moet het heele plaatje niet besmeeren, daar ze anders te groot worden. Ze moeten niet dikker zyn, als een halve pen, dan legt men het plaatje in de taarte pan, onder en boven vuur, tot het even bruin is. dan snyd men het aan repen, die men over een rasp of iets diergelyks legt, om te krommen. het kopje daar men alles mede meet, moet niet groot zijn, dit is een goed assiet. gereven citroenschil, is er zeer goed in.

Een Struif

{recept van Juffrouw Overdorp}

Men klopt {heel lang} 4 eijers kort, 3 lepels meel, een met suiker, dan een oort warme melk er door geroerd, en een beetje zout. dit in tweeën, in de pannekoeks pan gebakken, met 4 lepels boter. een warme deksel met vuur er bovenop. om keeren.

Struif zie letter **IJ**

NB: Zoekt een speenvarken in 't Zuur op letter **R**.

[S 2 recto]

Smeer bollen.

1 lb Weiten meel, ¼ lb boekwijten meel, 4 eijeren, ¼ lb rozynen, 4 lb corinten, 6 zuure appels, aan dobbelsteentjes, dit beslagen, met een pintje melk, en ½ pintje water, en wat gest. 2 uur laten ryzen, en in half boter, en oly gebakken. een pintje is 1½ oort.

op een ander Manier

$\frac{3}{4}$ lb water, een stukje boter als een eij, in het water laten koken 21 lood meel, in eens in het water geroerd. verslagen zynde, doet men er 6 eyers, het wit tot schuim geklopt door. dan wat corinten, sukade, en snippers.

Soesen

Men neemt $\frac{1}{2}$ lb boter, een lb pompwater. laat dit zamen koken, doet er dan op het vuur $\frac{1}{2}$ lb meel door, braaf roeren. dan doet men, als het beslag laauw is, er 8 eyeren by, het wit tot schuim, men doet de frompjes maar half vol, en laat ze een quatier bakken. vooral zorgen, er geen togt in de keuken is.

[S 3 verso]

S 3

Schulpen, of Champions

8 lepels weiten meel, 2 eijers, suiker, en caneel, na de smaak. Men beslaat het, met koude zoete melk, tot de dikte van pannekoekjes.

Sambal

als de sambal gesneden is, moet men ze sterk zouten, en eene nagt laten staan, dan styf uitdrukken, en in de pot doen, tuschen beiden strooit men, wat witte peper of spaansche peper, wit mostert zaad, en eenige charlotten. de azyn eerst koken, en koud er opgedaan worden.

struif

6 Eyers, het wit geheel tot schuim geklopt. in de dooijers doet men een lepel melk, suiker en caneel, dan roert men even het wit na eene kant er door. in een beetje boter, in de pan gebakken, en dubbelt toegeslagen.

*Sago soep zie letter **IJ***

Sago poding

neemt $\frac{1}{4}$ bruine sago, die men s'avonds te voren in wat water zet, dan kookt men het, in een groot oort melk, tot een heele dikke pap. doet er 5 eijeren in, 3 met het wit, tot schuim, een thee kopje boter, 4 gestoten beschuiten, wat citroen schil, kaneel en suiker. dan in de form, die twee uurtjes moet koken.

[S 3 recto]

Om boter gebak in Schulpen of champenions te bakken. –

Neemt 8 lepels vol best weiten meel, 2 eijeren met het wit, met zoete melk beslagen; van dikte als dunne pannekoekjes. doet er goed gestoten caneel en broodsuiker na de smaak in. de lepel of schulp moet eerst heel heet <in> de boter worden en dan aan de buiten kant in het beslag gehouden en in de boter gebakken die eerst van het zoud geklaard word. –

Om snijboonen te maken. –

In een ruime ketel water laten koken, en als het kookt, de gesneden snijboonen er in gegooit, met een weinig zout, en maar even op geweld, dan uitscheppen en schoon laten uit loopen en koud worden. vervolgens de volgende dag koud zijnde bij lagen in een pot gevleijd, telkens wat zout tuschen strooiende, zoo zij dan niet bedolven zijn, moet men een boter pekkel van het zelve nat op maken, een lap linnen, met een plankjen en steen moet er op, in de winter behandelt ze net als men met de rauwe ingemaakten doet, dit neemt minder zout, en ze zijn eerder gaar als de rauwen.

Schulpen

5 Eijers, $\frac{1}{4}$ lb blom, 2 lepels broodsuiker, een weinig caneel, voor al geen citroen, met zoete melk beslagen, zoo omtrent 16 tinne lepels vol, in boter gebakken. –

Schildpadsoep.

Kookt de <kop> 3 uur, laat hem koud worden, snijd hem dan tot ragout, neemt dan $1\frac{1}{2}$ lb boter, braad die

bruin, doet daar in, een hand vol meel, neemt 6 grof gekapte eijers, laat die daar een weinig in braden, neemt dan een grote quantiteit boeillon, en roert het tot dat het kookt, doet het vlees daar in, en wat limoen sap, wat zwarte peper, en een halve lepel

[S 4 verso]

S 4

spaansche peper, als men niet voor heet is, laat men er uit, wat zout, laat het een half uur koken, tuschen beiden geroerd worden dat het niet aan brand, doet hier bij $\frac{1}{2}$ fles maderia of the kop vol brandewijn, laat het even door koken in de terrine, doet men er eenige hart gekookte eijers bij, in plaats van bouillon, kan men gelij van kalfspoten nemen, vooral wanneer mer er wat jeu bij doet. –

Slabonen zie letter L.

Sause a la tartare over koud kalfsvlees

3 lepels azijn, een dito olij, en een dito soija, peper, zout, charlotten, pieterselie, mostert, en 4 hardgekookte eyerdooren, niet al te fijn gereven.

(Recept van koude sago podding zie letter Y)

[schapenbout]

Een schapenbout, kan men, wanneer hy in azyn gestaan heeft, met vulsel maken, om dit te doen, snijd men naast malkanderen, tot op het bot sneetjes, hier doet men het vulsel tuschen in, dat gemaakt word, van brood, of beschuit, in melk geweekt, wat gehakte pieterselie, een eij, wat notenbuskaat, zout, peper, tijm, magolyn en charlotten, alles door een geroerd. men drupt de bout niet voor hy van boven, al wat hart gebraden is.

Snoek met aardappelen.

de snoek aan moten gesneden, dat ze aan malkanderen blijft zitten, halfgaar gekookt, dan neemt men aardappels, die eerst niet al te gaar gekookt zijn. Snijd die aan schijfjes, en met de snoek in een schotel gelegd, met wat enchovis of garnaal, een stuk boter, notenbuskaat, peper en gestoten beschuit, en zoo laten stoven met rijkelyk sous (een dito recept zie letter Y)

[S 4 recto]

Taarte korst (recept van tante Sophie)

Neemt zoo veel boter, als best weiten meel, en $\frac{1}{2}$ bier glas pompwater, neemt een viereldeel van de boter, en het meel er af, doet het overige meel in een aarden kom met de boter aan stukjes gestoten, roert het zament door malkanderen, het water, er langzaam by gedaan. dan lugtig roeren tot het een klomp word. Men moet er vooral niet met de handen aan komen, rolt het dan op de taarte plank uit, en legt van tijd, tot tijd, het afgehoudene viereldeel boter er in, dan kleine stukjes, het uitgehoudene meel word gebruikt voor het strooijen, als de korst 3 a 4 maal uitgerolt word, is het genoeg.

Sauce Robert

Neemt zooveel mostert, als gy denkt nodig te hebben, doet er wat bouillon, azijn, gebraden uijen, en bruin gebraden meel by. dit te zamen op het vuur wel doorgeroert; is zeer goed by varken ribbetjes.

Stokvis te koken

Zet dezelve daags te voren in 't water, goed van buiten afkrabben en wassen, dan oprollen, met koud regenwater ophangen als ze kookt, dan twee uur lang zagt laten koken, goed op het schuimen passen, als ze gaar is niet in het water laten leggen.

[schorseneren]

Schorseneelen moeten als ze schoon gewassen worden, voort in water, met azyn gedaan worden, gaar gekookt in een aarden pan, in geen yzeren pot.

Sago brei

op een mengsel melk, $\frac{1}{2}$ vierel sago. men zet het wel wat vooraf in de week. $1\frac{1}{2}$ uur zagt koken, en roeren.
[T verso] T

Taarte korst

neemt zoo veel boter, als meel, mengt de helft, op de plank met een stuk boter, en een kopje pompwater. vouwt het zamen en rolt het uit, dan met boter besmeeren, en rollen, zo voort tot de boter op is, en het meel verstrooit, hoe meer rollen hoe beter. men moet het niet voort by het brood, in de ovent doen maar 8, a 10 minuten daarna, en dan eerst [in] de ovent laten staan.

Tregter gebak

men neemt 6 eijers, het wit tot schuim geklopt, en maar een van de dooyers, 3 lepels meel, en wat suiker, dan in boter gebakken.

Tabaks rollen

Men neemt 1 lb meel, en $\frac{1}{2}$ lb boter, 3 lepels water, kneet dit door malkaar, en rolt het dun uit. en snyd het aan streepen, van een hand breedte die op stokjes gerolt worden, en met een draat vastgemaakt, dan doet men het in kokende boter, die goed geschuimt is, en als het half gaar is, neemt men het uit de boter, de draad er af en de stok er uit. dan doet men het weer in de boter tot het bruin is, dan neemt men het er uit en bestrooit ze, met veel suiker, en caneel. ieder [T recto] keer de stokken in koud water laten leggen, tot men ze weer gebruikt. dan afvegen, en met boter besmeeren, eer men er weer wat oprolt.

Osse Tong met roode saus.

De tong eerst goed gaar gekookt en geschild. dan rond in een kom gelegd, en voor men er de saus op doet, eerst goed warm laten worden, dan door gesneden, en met amandels bestooken, de saus maakt men van besenat, die lang laten koken en daar in gekookt, een weinig gestoten kruidnagels, wat gestoten caneel, suiker na de smaak en met wat weiten meel gebonden gemaakt, en wat rosijnen er in, dan deze saus over de tong gegoten. –

tong met bruine saus

kookt en schild dezelve, dan in een ronde kom gelegd, tot ze koud is, dan door gesneden, en gestoofd in een saus die gemaakt word, van de boillon daar wat kruidnagels, peper, en een weinig mostert, bruin gebraden meel in doet, wat bolletjes zwezerikken, morilles ook wel rozijnen, men besteeft de tong ook wel met amandels, en plakjes citroen.

Teer Water

men neemt een oort teer, doet daar twee vlessen regen water op, laat dit 6 a 7 dagen staan. blaast dan het vlies boven af, en doet het in vlessen, begint het eerst met een theekopje vol te drinken, tot 2 bierglazen vol, toe. Recept voor asmatiek.

[T 2 verso]

T 2

Tulle band van Georgette.

3 en een half vierel meel, 3 eijeren, 12 lood krenten, $1\frac{1}{2}$ lood snippers, $1\frac{1}{2}$ lood sucade, wat rozijnen, 12 lood boter, 2 cent gist, met suiker gemengt, 3 uur in de vorm laten rijzen. –

Taarte korst (recept van Suse Sandick)

Een lb banket meel, een lb boter, in de winter een bierglas pompwater, zomers $\frac{1}{2}$ bierglas, dit eerst tezamen in een pot, met een mes door een roeren, dan met een mes al de boter er door roeren, dus eerst het water door het meel, doch zoo veel meel moet er uitgehouden worden, dat men het eens kan uitrollen.

Taartekorst (recept van Annette Mulert dat bijzonder goed is).

een lb banket meel, een lb boter, een goed ½ bierglas vol pompwater, dit s'avonds te voren in een pot gemengd met al de boter en de helft van het meel, men moet zoo lang rollen, dat de andere helft van het meel gebruikt is. 8, a 10 minuten de tarte in de ovent, eerst los laten staan om te zien of ze ook te heet is.

Soep met Sponsen

Men neemt twee heele eijers en één wit van een eij, 2½ klein keukenkopje melk, een weinig zout en wat nootenmuscaat. dit wordt véél geklopt, dan zet men het in [T 2 recto] kookend water dat het van zelfs dik wordt en niet roeren, en dan schept men het aan kleine stukjes in de soep, als men de soep op doet om te eeten. Men neemt tot deze soep kalfsbouillon. –

Toverkoekjes

½ lb blom, ¾ lb broodsuiker, 7 eijeren, het wit en doijer afzonderlyk geklopt; zoodra het beslagen is, moet men beginnen te bakken; de vormpjes moeten extra warm zyn, eer het beslag er in word gedaan, even als den oven; of de pan en deksel met vuur.

[T 3 verso]

T 3

Flensjes van Mevrouw C. v[an] Dedem

8 eyeren, ½ pond weitenmeel, ½ pond gesmolten boter, 1½ oord melk, 2 lepels suiker.

ook Soezen van Mev[rouw] C. v[an] Dedem.

bijna 1 oord regenwater met 18 lood boter goed laten koken. dan strooit men er 18 lood weitenmeel goed roerende in (doch niet terwyl het op het vuur staat.) en als dit goed vermengd is, en wat verslagen is, dan doet men er 2 eyer door, en daarna nog 5 eijeren. de vormpjes worden even besmeert met boter en half vol gevuld, en dan in de oven die goed heet moet zijn een quartier uur bakken. in dit quartier volstrekt de oven niet open doen. en voorzichtig er uit nemen –

[T 3 recto]

Poffertjes van Mevrouw v[an] Dedem / Berg.

4 pond weittenmeel, 12 centen gist, 2 pond crente, 4 lood snippers, 10 eyeren. één uur laten ryzen. in een pofferpan bakken in olie of boter –

Aardappelen Crocketten.

Ze ongeschild laten koken, als ze gaar zijn de schil er af gedaan en fyn gevreven met wat melk, note muscaat en een stukje boter, dan maakt men er balletjes van zoo groot als een aardappel, welke men in een yzer pot met half boter en half reuzel bruin bakt. –

[T 4 verso]

T 4

Haze Pastij (Paré) Recept <Mard> Bentink.

Al het vleesch van de haas raauw afgevild, ruim evenveel versch spek, en kalfsvleesch van ieder ¾ lb, de haas rekent men op drie lb – dit alles heel fijn gehakt, de lever van de haas er bij vervolgens een laurierblad, een tak thijm, 9 kruidnagels. goed gedroogd, en fijn gestamd en verder voor 7½ cent oud wittebrood, in water geweekt, en goed uitgeknepen, 7 eijers, met het wit, verkiezende 7 à 8 charlotten, peper en zout alles met het vleesch goed door elkâar gewerkt. en zoo vast mogelyk in eene dobe of form gedaan, van boven dezelve met eenige sneedjes versch spek, [T 4 recto] en een bierglas roode wijn er over gieten, de pot goed digt maken, met roggenbrood deeg 4 à 5 uur in eene niet al te heete oven zetten, telkens omdraaijen, nog eens goed door elkaar doen, en in kleine potjes gedaan, koud geworden zijnde <doet> men er een dun papiertje over, daarop een laag gesmolten boter of vet als men het eenige dagen wil bewaren.

probatum, reivers album.

P.S. de lever aan de haas er bij.

[U verso in op de nummering na blanco]

U

[V verso]

V

[Bedorven vlees of wild goed krijgen]

Vlees, of wild, dat iets bedorven is, kan men goed krijgen, door het in bluswater, eenige minuten te zetten, en dan voort in een emmer koud water afwassen. om *vlees*, *visch*, en *vrugten* heel lang te bewaren, moet men het op een nēt, boven water dat men in een kuip doet *zetten*, dit water s'avonds, en s'morgens vernieuwen.

Vanielle Eijs

een pintje {1½ oort} room, 6 dooijers van eijers, goed kort geklopt, met een stukje vaniële, suiker na de smaak, door een geroert, dan op een klein vuur gezet, {zagt te koken} om dik te worden. altyd roeren. Dan te vriezen te zetten. recept van Doore.

Vermiseillie Podding

12 lood vermiseillie. kookt dat redelijk dik met een oort zoete melk {twee kopjes meer}, tot een pap, als het verslagen is, neemt dan 5 eijers met het wit, roert het door malkanderen, met een, en een half the kopje boter, en witte suiker na de smaak, het moet 1½ uur koken, en in de kook op scheppen. – {het kan niet, in mijn kleine podinksform.}

Vanielle gout

neemt wat zoete room, doet daar een klein stukje kort gestoten vaniële in, en wat caneel, en suiker, en als het aan de kook is, 3 dooren van eijers.

[V recto]

Vrijgoed

Voor 2 st[uiver] wasch, 3 st[uiver] terpentijn, ½ st[uiver] salitartani, dit laaste er niet in doen voor dat het andere gesmolten is, dan er voort door heen roeren. het kan niet duren daar het voort water word.

Vlieg op

6 lood best meel, 6 lood boter, <4> lood suiker in ¾ oort zoete melk, tot een dikke pap, die van de pan los laat, laten koken, even als een zwam poddink, dan als het op het vuur komt, 5 eijers, het wit tot schuim, en een lepel brandewijn er door geroerd, men doet het in een steenen schoteltje, dat eerst met een weinig boter en beschuit bestrooit moet worden, maar niet van boven. men bakt het een ½ uurtje, van onder weinig vuur, van boven wat meer.

Baisées

Een ons broodsuiker op één wit van een ei en een stukje vanille (fyn gemaakt). Dit te zamen *lang* geklopt, tot het zoo styf is, dat men het met een lepel, by kleine gedeelten, ter grootte van een bitterkoekje, op het plaatje en doet het in de oven, als het brood er uitkomt. < -- > , de suiker, en het eij niet O[oude]S[tijl] 1851

[V 2 verso]

V 2

Selijbab (recept van C: van der Stoel)

een oort zoete room in een groote vischschotel gedaan; hiet doet men in een citroenschil geraspt, en het nat er van, een glas maderia, en witte suiker, als het door geroerd is, alles na eene kant: moet men het proeven, eer dat men er alles in doet, en als het dan goed smaakt met een gard tot schuim kloppen, dit afscheppen en in kleine bierglaasjes doen. dit levert ongeveer 12 glaasjes uit.

Spaanders (Van C: van der Stoel)

6 lood meel, 6 lood suiker, en 6 lood boter, de dooijers van 2 eijers. dit alles braaf door een geklopt, dan op een plaat gesmeert. Wat gereven citroenschil er in. als men 12 lood meel, 12 lood suiker en 12 lood boter neemt, is 4 eijerdooren genoeg. dit is een groot assiet. minder is niet genoeg. <men> zet de plaat in de oven als het brood er uit is.

in de soepterrine te Zwolle gaan 12 borden soep, zoo als men gewoon is, om ze te dienen.

[V 2 recto]

Varkenworst

Ik heb op 43 lb vlees, 30 lood zout gebruikt, en 4 lood peper.

er is een stukje van het varken daar de haas in is, de slagter kent het wel, dit is zoo lekker, wanneer men het drie dagen in azyn met wat zout, peper en gehakte charlotten zet, dan braad, en een weinig meel, in de sous doet om te binden.

[Druiven bewaren]

Van Nicht Anne heb ik gehoord, dat men druiven best bewaren kan in een donkere kast, hangende, in een kamer daar het niet vriest, niets aan de steeltjes doen, en wanneer er een rot uitsnijden, de tros niet aan raken. Wanneer wat begint te vriezen, er een linnen doek over hangen, ook kan men ze goed bewaren wanneer men ze in een lade, op watten legt en als het vriest, een linnen doek over leggen.

[V 3 verso]

V 3

Rolnat bewaren.

Wanneer men de rol kookt zorgt men goed dat ze geschuimd worde. doet het nat in een *steen* pot. vooral niet in hout. neem als het koud geworden is het vet er schoon af, dan laat het helder nat er afloopen in een ketel of pan, waar het in warm gemaakt word, dan neemt men schoone fleschen, die men een weinig zwavelt of met brandewyn omspoelt, en doet het nat door een flanelle lapje lopende er in – men kurkt en lakt de fleschen ter deeg, waarna ze eenige weken zelfs maanden kunnen dienen, tot soep of het stoven van groentens –

P.S. men doet wat minder zout in de rollen, en dan wat zout by de rollen in de azijn – de [V 3 recto] fleschen moeten staan in de kelder en vooral niet leggen –

Het zwavelen doet men, een stuk in een test met vuur, en dan de flesch er boven houden tot dat ze vol damp is –

[Om Inkt vlakken uit het goed te maken]

Om inkt vlakken uit het goed te maken – neemt men versche melk met een spons of lapje op de inktvlak, terwyl de inkt nog nat is – spoelt het met schoon water na en de vlak verdwynt geheel –

[V 4 verso]

V 4

Chocolade Vlade

3 koekjes dikken, of 9 rondon voor waterchocolade, fyn gemaakt met wat warme melk, dan dit alles in een pan gedaan, met ½ flesch melk, en ½ stokje vanille, wanneer dit goed kookt, doet emn er wat sago in om te binden, en 3 dooyers van eyeren, en suiker naar de smaak.

Voor de mooijheid wat hoopjes van schuim, van 't wit der eyers, bovenop.

[V 4 recto]

recept van mijn broeder, dat zeer goed is.

Voor een koe, daar by het kalven geen onsluiting is.

Een medicinaal ons, boruxzout, op een ½ vles lijn water. alle twee uren te geven, zoo er met een maal ingeven ontsluiting komt, is het genoeg.

[Afdekken met een papier met suiker]

E: van Sandick heeft mij gezegd, dat men, op confituren een papier met suiker moet doen in plaats van een papier met brandewyn.

Voor Zuurdeeg, of Mosterpleister

(dit ook van E: van Sandick geleert)

Neemt een lepel mostert meel, mengt het met wat azijn, legt het dan waar men het hebben wil, Mierik, of peperwortel geschraapt is ook zeer aftrekkend, dus even goed, men moet zorgen dat het geene blaren trekt, en mogt dit gebeuren, vooral niet opensnijden.

[W verso]

W

Wafels

Op ieder lb meel, 6 eyers, 2 oort melk, $\frac{3}{4}$ lb boter en een lepel gest. de melk moet eerst gekookt worden en de boter gesmolten zyn, als de melk verslagen is, moet men het beslaan, en als men begint te bakken, moet men er wat pomp water in doen. in plaats van 2 oort melk, is $1\frac{1}{2}$ oort genoeg, dit recept is beter als het andere.

op een ander Manier

een kop weiten meel, $\frac{1}{2}$ maatje gruten meel, 6 eijers, 1 lb boter, 2 oort melk, een glas pompwater, als men begint te bakken. een beetje minder melk, en wat meer water, en boter.

Wortel poding

men neemt een soepbord vol raauw gerevene wortelen, 6 dooijers van eijers, 6 gestoten beschuiten, $\frac{1}{4}$ lb boter, het wit van de eijers tot schuim geklopt, en het laast er in gedaan. suiker, en caneel na de smaak, en wat snippers, of een citroen schil.

[Appel poding]

Een appel poding maakt men net het zelfde. Zoo veel zure apels (renetten zyn het best) als anders wortelen.

[W recto]

Witte brood

neemt 3 lb weiten meel, krap $1\frac{1}{2}$ oort melk, die zoo warm moet zyn, als men er de vinger in lyden kan. 2 Eijers, knap $\frac{1}{2}$ lb boter. Zomers doet men ze er koud in, doch s' winters smelt men ze in de melk. Op ieder oort melk, 2 lood gest. men moet het veel bewerken, en dan op de haak van de plaat, in een doek, een quatier laten ryzen. dan opslaan, en voor den ovent weer laten ryzen, dan doet men er schuinsche sneetjes in.

Recept van de Oude Tuin-man van Regteren

voor het wit en smeer-luis

In de Perseke & meer andere bomen

Neemt 1 lb apricosen-kwint.

3 lood Engels-zout.

3 lood aluin.

4 lb tabaks-bladen.

Voeg hier bij een goede handvol van het 2^{de} bast van flier, een *pot-smit*, zijnde het zwarte schrapzel van eenen kopere-ketel, zoo veel men er van bekomen kan – op dit alles 6 emmers water, en late het 3 uren koken. in dit nat nu, moet potas na bevind gedaan worden, en zulks aan de bladen der bomen proberen, of het ook te scherp is.

[W 2 verso]

W 2

fransche Wafels (recept van de Harixhorst)

1 lb Weitenmeel, 1 lb melk {dit een oort}, 1 lb kokend water, $\frac{1}{2}$ lb boter, in het warme water laten smelten {is ruim genoeg}. 2 eijers in het meel gedaan, voor 2 centen gest, als men begint te bakken, een bierglas koud water, niet heel vol, doet nu de melk in het warme water, met de boter, als ze dan van zelfs niet smelt, zet men het even op het vuur.

Wafels. (recept van Mevrouw van Hoboken dat zeer goed is)

2 lb best weiten meel {hiervan een $\frac{1}{4}$ gruttenmeel}, 10 eijers, 1 lb boter, een mengel melk {en een mengel water}, de melk moet gekookt worden, en dan de boter er in doen, gedurig roeren tot het bijna koud is. voor 4 centen gest is genoeg, de eijeren goed kord geslagen, voor dat het meel er bij komt, s'avonds te voeren beslaan of s'morgens vroeg, voor dat men begint te bakken, wat koud pomp water er indoen, men moet het

ergens zetten te rijzen, waar er geen togt bij komen kan, en van boven stijf toe dekken doch niet by het vuur zetten.

Recept van Wafels (van Trui)

1 lb meel, 12 lood boter, een lepel suiker, een wynglas met brandewijn, een lepel gest, een eij, een ½ oort melk, en zoo veel regen water, dat het dun genoeg is. de boter, melk, en water moeten zamen warm gemaakt worden.

[W 2 recto]

recept van Wafels, van oldengaerden.

1 lb Weiten meel, ½ lb boter, 12 gaave kort gevreven aardappels. gest, met warme melk, en pompwater beslaan, en by het bakken weinig koud water anders evenveel water, en melk als anders.

[W 3 verso]

W 3

recept van Mevr[ouw] van der Sluis

Van Warme Wijn

de schil van een citroen, 6 kruidnagels, ½ lood gebroken caneel, den gehelen dag laten trekken in een weinig water. dan in een vles warme wijn, met suiker, en iets om te binden.

Wafels (Recept van Mevrouw van der Fels)

1 lb Weitenmeel, ½ lb grutten, 6 fijn gestoten beschuiten, ¾ lb boter {waarvan ¼ reuzel kan zijn}, 4 a 5 eijers, voor 3½ cent gest, 3 oort kokend pompwater, niet bij het vuur om te rijzen, maar digt toegedekt, op een warme plaats in de keuken, als men begint te bakken, wat koud water.

als er een of 2 eijers meer in worden gedaan, dan moet men er een beetje meer boter in doen, als men dit recept eens zoo veel neemt, dan moet men het beslag in twee potten doen.

een, of twee witten van eijers, die heel stijf geklopt moeten wezen, door dunne <comfituurey> of besse gelei geklopt, by kleine beetjes, daar het er anders niet goed door komt. dan is het net als vla, is heel lekker.

[Y verso]

Y

IJzer koeken

een kop weiten meel, 6 eyeren, een goed kommetje boter, een weinig uitgebraden lampolij, wat anyszaad, en siroop, dit alles moet met laauw pompwater beslagen worden.

IJzer koeken.

4 lb rogge meel, 3 lb stroop, 1 lb booter of reuzel, 8 eijeren en verder met melk beslagen. men kan er anijs indoen of na de smaak.

Koude sago poding

Neemt ¼ lb bruine sago, s'avonds te voren in 't water. kookt die met een halve vles water, en suiker een weinig, dan giet men bijna eene vles bezenat erop, met wat suiker en citroen schillen, of snippers, en laat het nog wat koken tot het heel stijf is. doet het dan in een form, men eet er wijn, of room sous over

[Slabonen]

Als men slabonen droogt, moeten ze even opgekookt worden, en dan in de ovent.

[Y recto]

[Rundvlees]

het rundvlees, moet met een beetje zout bevreeven worden, in de azyn met half water, wat kruiden, gekookt en dit koud door een zeef op het vlees gedaan. met een linnen doekje goed bedekken, en dan een plank en steen er op.

IJzerkoeken (Recept van Mevrouw Mulert dat zeer goed is)

Men neemt 1 lb meel, half weiten, en half grutte meel, 4 eieren met het wit, ¼ lb stroop, en zoo veel witte suiker tot het heel zoet is, ¼ boter, en ¼ reuzel en een half vierel anijszaad, men beslaat het met melk, en water.

Sago Soep (recept van Mietje Feith)

4 lood witte sago s'avonds te voren, in een weinig water zetten, dan een ½ uur in de boillon gaar koken, men neemt 3 lb runderlapjes, en 2 lb kalfslapjes, dit langzaam laten trekken. men legt om de terrine gebraden brood < -- > en er in eenige citroen plakjes. men moet deze soep gedurig roeren, daar ze ligt aanbrand.

Bottels in 't Zuur (Recept van Willemine)

tot een lb bottels neemt men een vlees azijn {wat minder azijn is beter}, en een lb suiker, gekookt, en geschuimd zijnde, word er een ½ lood caneel, ¼ lood kruidnagels, met de bottels ingedaan, dan een weinig samen gekookt dat de bottels heel blijven.

[Y 2 verso]

Y 2

[Kropsla en andijvie]

kropsla moet, maar ongewassen raauw, in een pot vlijen, en zoo sterk zouten als snijbonen met lagen, dan sla, dan weer zout enz[ovoort].

andijvie vinde ik beter even opgekookt.

Recept van Willemine van Ittersum van Hattem

voor de honde ziekte dat ik aan A Zoor gegeven heb

½ lepel bitterkers zaad, dit 3 maal op eene dag te geven, in wat water, en melk, dan eene dag overslaan en <weer geven>, doch wanneer het heel sterk <lakzeert> dan niet weer, vervolgens geeft men eenige weken de levertraan, beginnende met een thee lepeltje vol, twee maal daags, dit klimt op tot een groote lepel vol twee maal daags.

Struif (Recept van Caroline van der Stael)

roert 4 doijers van eieren, en een glade lepel vol suiker altoos na eene kant om, klopt het schuim apart tot het heel stijf is, doet het er door, en dan in een heete pan, daar wat boter in is, en boven een heete taartedeksel er op tot het even bruin is.

[Y 2 recto]

Sago soep (Recept van Georgette)

neemt 3 lb vlees, 2 lb kalfslapjes, en 1 lb runderlapjes. laat die trekken, in die boillon doet men een onc witte sago, die 1½ uur zagt moet koken, met wat zout, en foelie, een dooijer van een of twee eieren is er goed in.

Vanielle ijs recept van Sandick

twee oort zoete room laat men koken, met een stokje vanille aan stukjes gebroken, dan doet men er 12 lood broodsuiker in, en 12 dooijer van eijers. Laat dit alles koken tot het een dikke pap is. als het koud is doet men het in de bus, om te bevriezen.

Amandel Gebak (recept van Zuster Truitje)

¾ lb Amandelpas zonder suiker, ½ lb broodsuiker, mengt de amandels met de suiker, doet de dooren van 7 eijers er door, klopt het wit styf tot schuim, er door roeren als men begint te bakken, onder het bakken het deeg nog kloppen. in formpjes die met boter, en beschuut bestrooit worden, ½ lb amandelpas, en alles daarna berekent is voor eene visite genoeg, dus bijna 11 lood suiker, en 7 eijers, wat citroenschil is er ook goed in.

[Y 3 verso]

Y 3

Snoek (recept van Zuster Trui)

als ze schoon en gekorven is gekookt, wat sterk gezouten. neemt dan een stuk boter, bint die met wat meel en

4 dooren van eijeren. alles goed door een geklopt in kokend water voor de sous, op het vuur, doet daar in wat nat van citroenen, foelie en zout. giet dit over de snoek, en laat het er een oogenblik in stoven, voegt er bij wat kappers, of garnalen. dit is zeer lekker.

Anisette

Een flesch fransche brandewijn, een $\frac{1}{4}$ de flesch pompwater, met een pond witte suiker tot een dikke stroop laten koken, roert er 30 druppels anijsolie er door, giet er de brandewijn in, en gooit het door eene wollen zak, twee of drie maal, zoodat het helder ziet, en doe het dan in fleschen. –

[Z verso]

Z

Zwam Poding

men neemt 6 lood banket meel, 6 lood boter, 4 lood suiker, een oort melk. de melk, boter en suiker, word op het vuur gezet, en als dat kookt, word het meel er in gedaan, en zoo lang op het vuur geroerd, tot het heel styf is, en van de pan loslaat. als het dan koud is, en men het in de form wil doen, doet men er 6 eijers in, het wit geheel tot schuim geklopt. dan zet men de form in kokend water, dat altyd gestadig zagt moet koken, en als het water wat vermindert, moet men er weer goed kokend water bij doen. Ze moet 2 kleine uurtjes koken. een citroen schil is er ook goed in. men doet de poding niet op voor hy gedient word. de deksel van de yzeren pot, daar ze in gekookt word, doet men er op, doch geen vuur op de deksel van de podink.

Zago Vlaa

op $\frac{1}{2}$ vierel witte zago, of zago meel, dat nog beter is, een goed glas pompwater. men moet het s'avonds te voren in de week zetten, dan zet men het op het vuur, met een vles bezenat, het nat van een citroen en de schil, suiker, en gestoten caneel, en laat het koken, tot het uitgedyt is. in plaats van bezenat kan men ook wel een vles rode wijn nemen.

[Z recto]

Om Zwarte Zijde te Wassen

Men moet het goed, twee maal na elkanderen, een nagt in koud water zetten. dan in heel warm bier, zonder zeep door slaan, en in regenwater opspoelen, en als het wind droog is, door gom water halen, en dan als het nog goed vogtig is mangelen, tuschen een linnen doek.

[Vlekken verwijderen]

Smeervlakken, van oly, en vet, kan men uit houten, en steenen vloeren krijgen door er droog krijt geschrapt op te doen, of pijp aarde, dit telkens te vernieuwen. als er een doek op ligt, mag men er wel opgaan, voor zijden kleeren is het ook goed, maar dan toegedekt. uit het tapijt net zoo, een strijkyzer op graauw papier er op houden, dan lugtig afborselen en weer vernieuwen tot het er uit is.

[Bezenat bewaren]

Bezenat, behoeft men niet in gezwavelde vlessen te doen, een bodem gesmolten boter op de vlessen is beter. los toe kurken. Zonder bodem vet is even goed.

[stoven bruneeren]

om stoven te bruneeren, moet men vernabuk lang koken, in dit nat als het van het vuur is, een weinig potasch doen. als de stoven droog zijn, met wasch opfrijven.

[Z 2 verso]

Z 2

Om Zalm te koken

in een ketel in ruim water, de visch er in doen als het water kookt, vooral niet in het water zetten, en waschen maar even voor dat ze in de ketel komt, zonder zout, ongeveer 20 minuten voordat ze gaar is, als ze na boven dryft, uit nemen, en proberen.

nog anders

Als het water, met iets zout er in *goed* kookt, neemt men den aker van 't vuur. Doet de zalm in, en laat dezelve er 10 minuten in blyven. –

Om witte zijde te waschen

Men neemt 2 lepels honing, 1 lepel groene zeep, 2 lepels brandewijn. hier van maakt men een papje, en vrijft de stukken daar braaf in. dan stuk voor stuk dadelijk, (daar het er niet in moet blijven leggen) 3 maal in regenwater op spoelen, van de eene emmer, in de andere, dan door blaauwsel water halen, in een doek doen, halfdroog strijken.

Zandkoekjes

1 pond weite meel, ruim ½ pond boter, en een vierl zuiker ook ruim, een citroen schilletje is heel lekker er bij –

[Z 2 recto]

Augurken

afgewassen zynde, in water, en afgedroogd, dan in de pot gedaan tuschen beiden wat fenkel, peperwortel, spaansche peper, en laurierbladen, dan koude azijn, daar men wat zout in doet, dat het er goed na smaakt.

[Brand in de schoorsteen]

als er brand in de schoorsteen is, moet men een lb bloem van zwavel, op het vuur strooijen, en hangen, een nat laken, om de schoorsteen mantel op dat de zwavel damp in de schoorsteen blyft, waar door de brand uitgaat. met een haart, doet men in plaats van het laken, de groote klep er voor.

[Tegen een vergiftiging]

Voor vergift, is het best (als het door koper of metaal is) te drinken, zoo veel melk als men maar kan, tuschen beiden moet men een paar lepels beste olij gebruiken, maar als het van planten komt, is een lepel zout met laauw water beeter. tot 2 a 3 malen herhaald, tuschen beiden fomeeren.

[Om vlees te braden]

om vlees te braden, moet men het water er schoon laten uitlekken, de boter eerst even bruin laten braden, dan het vlees verkeert in de pan een beetje laten braden, dan omkeeren, en vuur op de deksel. Van tyd tot tyd een beetje water er by doen, weinig te gelyk, als men opdoet, wat koud water, door de pan roeren, een oogenblik op gloeiende kolen, daar het langer weer dun word.

[Z 4 verso]

Z 4

[Om een koe droog te krijgen]

om een koe droog te krijgen, moet men hem schoon uitmelken, en dan voort ingeven voor 2 st[uiver] Althea zalf. beter is, een ½ oort brandewijn, en voor 2 st[uiver] campher, of het gir, met zeep besmyren.

[Laken krimpen]

Om laken te krimpen, moet men als de zelfkant af is, dubbel leggen, de regte kant binnen. dan een <doek>, daar het water even uitgedrukt is, er op leggen en zamen omslaan, en dan, nog eens, of meer weer vouwen, een plank er op, in de kelder leggen <met> een steen of gewigten op dat het zamen door <drukt>.

[Morée wassen]

om morée te wassen moet men <de> naden los tornen, het passement er af doen, < -- >en in water zetten, in het laast, warm water er in, dan boenen met witte zeep, opspoelen, zoo ophangen, dan laten persen.

[Vruchten confijten]

Alle confituren moeten met de suiker, maar gelyk <op> het vuur gezet worden, en dan geschuimt, bij de

<kru>isbezien doet men wat water, daar die te droog <zijn>. daar uit de kersen altyd zoo veel nat komt. <neemt> men dezelve wanneer die genoeg geconfyt < -- >den er uit {Men moet het nat er niet bij doen daar het dan te nat word, en te lang confijten moet, om styf te worden. een lb suiker op een lb vrugten is genoeg. een nagt uit de steenen laten staan, dan loopt er meer nat uit, } en laat het nat nog wat verkoken.

[Frambozen confijten]

< -- >ozenat. laat men als de suiker er in is, eerst alleen een oogenblik koken, en goed schuimen, dan doet <men er de> helft heele flambozen in, en wanneer het dan <een> goed uur geconfijt heeft is het stijf genoeg < -- > de zuiker niet eerst met water clarifeeren.

[Z 4 recto]

[Bed en matras schoonmaken]

als men een bed on order wil brengen moet men de veeren er uit doen, en braaf uit kloppen en de pluusjes er uit doen en met heide boender, braaf borselen, dat het wasch, <en> de stof er goed uitkomt. dan moet men het <bewaschen>, aan eene kant zet men gewicht, en dan <moet> het vast houden, en dan een andere bewaschen, dat er geen rimpels in komen. het wasch moet voor<al> niet warm gemaakt worden, als het heel warm wêêr is, steekt men het tuschen beiden in koud water. dan moet men het aan iedere kant eene dag, op een stok in de lucht hangen uit de zon, dit is voor de geele kleur, en de lucht van het wasch. als men de veeren weer in het bed doet, strooit men er een ½ vierel gestoten peper door, en 2 lood in de peuluw en de kussens, dus 6 lood zament voor de mot. om een matras in order te krijgen, moet men het paarde haar in water bij gedeeltens in een ketel koken, dan in de lugt droogen en uitpluizen.

om italiaansche hoeden schoon te krijgen

boent dezelve met witte zeep, dan opspoelen, dan met een bantje hangen, binnen in de vuermand, om te zwavelen, hier toe doet men twee volle thee lepels met zwavel in een test met vuur, zet die <onder> in de vuermand, als de pan er uit is, daar het anders te dicht aan de hoed komt. hangt er een waschzak om, in de lugt, als de zwavel uit gedampt is, en de hoed dan nog niet droog is, moet hy maar <verder> in de lugt gehangen worden om te droogen, men moet hem als hij geboent is, nat zwavelen.

Losse recepten

[schol]

Men zet de schol met koud water, en voor het grootste gedeelte azijn op. maar niet meer dan zij even onder ligt.

de schelvis zet men met koud water op. doet er het zout dadelijk bij. wanneer de vinnen los laten is de vis gaar. aan de kook zijnde doet men er een stuk alluin bij brokelen.

Wafels van Mevrouw v[an] d[er] Fels

2 pond weiten meel, 1 pond grutte meel, 12 fijn gestooten beschuiten, 1½ pond boter (waarvan een half pond reuzel kan zijn) 6 centen gort, 6 oort kokend pomp water. niet bij het vuur om te rijzen, maar digt toegedeckt op een warme plaats in de keuken. Als men begint te bakken, wat koud water
dit recept moet in 2 potten beslagen worden –

Wafels van Mev[rouw] Hoboken dat zeer goed is –

2 pond beste weiten meel (hiervan een ¼ pond grutte meel), een mengsel melk en een mengsel water. 10 eieren, 1 pond boter. de melk moet gekookt worden, en dan de boter er in doen, gedurig roeren tot het bijna koud is – voor 4 centen gist is genoeg – De eieren goed kort geslagen voor dat het meel er bij komt. s'morgens vroeg beslagen, voor dat men begint te bakken wat koud pompwater er indoen. men moet < -- > [enveloppe, afgestempeld in Hattem:]

Weledelgebore Vrouwe / Mevrouw de Weduwe Feith van den Aals[horst] / geb Bar^{es} van Dèdem < -- > / op den Aalshorst. / by / Dalßen

[Komkommers inmaken]

Recept van juffrouw Van der Beek zoo als ze op Oldengaerden, en Westra de comcombers inmaken. bijna het zelfde als van juffrouw Albarda uit Groningen dit gebruikt.

Chocolade Poddink

¼ chocolade fijn gestampt, en dit 2 beschuiten, 6 lood suiker, rijkelijk door een geroerd, 6 eieren, het wit tot schuim, dit het laaste er indoen, dan in de form een uur koken.
hier hoort een vanille sous by.

Heele Komkommers in 't zuur

Men neemt komkommers welke nadat men ze schoon gewasschen heeft 48 uur in sterk <sout moeten> staan. waarna men ze op een doorslag legt, men neemt voor 30 komkommers 1 lb charlotten, <4> lood knoflook, eene handvol brailicum, dito dragon, pepernel en venkel, ¼ lb wit gekneusd mostertzaad, 1 lood spaansche peper, dat alles goed doorengemengd zijnde, pakt men ze in een pot en strooit men er de kruuijen tusschen, de azijn moet er kokend op. –

[Rookvlees]

Rookvleisch legt men drie dagen lang in karnemelk. elke dag frissche karnemelk en laat ze dan koken.

[Ossetong]

Een ossetong met voor een dubbeltje zout of half salpeter, elke dag omgekeerd, 14 dagen of drie weken lang, kan men zoo koken. behoeft niet gerookt te zyn.

Eolies/Evlies Lamp

By Gresnich in de ketelstraat te arnhem, kost 18 gulden is van geel koper met een porceleinen breede platte pit zonder glas. eerst aansteken, dan opwinden. brandden geheelen winter avond < -- >.

Paling gestoofd met saus Recept van Anna van Dedem, om warm te eten

Men neemt de paling die schoongemaakt is, en bind ze met een touwtje in elkaar – de kop er af – . Giet er wat heet water op met wat zout, eenige stukjes foelie en plakjes citroen en een goed stuk boter. laat ze gaar stoven, byna gaar zynde <strooit> men er gestoten beschuit op. –

Gaar zynde leg de paling op uwen <schotel> en doe dan in de saus drie a vier <dooijers> van eyer en wat citroen sap naar smaak. giet de saus over de paling. – is zeer lekker.

P.S. De paling van omstreeks (*één j. oud*) is de geschikste er voor –

Varkenshaas in 't Zuur. Jannes Askamp weet welk stukje het is.

Als het varkensvlees eene nacht in 't zout heeft gestaan legt men het zelve in half azyn en half <water>, gehakte chalotten, gestoten peper, kruid<nagels> en timiaan – na drie dagen word het gebraden als rundvlees.

oublieen recept van Anne

1 pond weitenmeel
½ pond ligte geele suiker
2 citroen schillen geraspt
1 kleine lepel kaneel
1 eij
een stukje gesmolten boter

Oranjes te Confijten

De schil dunnetjes afgesneden, twee maal 24 uren in koud regenwater laten weken, eens of meer ververst, dan omtrend gaar gekookt in regenwater, dit duurt wel een kleint uur. dan op een vergietest, of schotel ter deeg koud laten worden, dan gewogen, en tegen ieder lb appels een lb broodsuijker, die eerst moet smelten, en dan de appels half door gesneden, en van de korrels gezuiverd. zoo lang laten koken, dat ze klaar zijn. het nat er weer op gedaan, in de pot daar ze bewaard worden. – Zie aan de andere kant van het blad XX.

{XX Om voor orange appels de suiker te <klarisseren> neemt men op een lb suiker bijna een oort water, de siroop maakt men in een aarden pan, als de appels er dan zoo lang in geconfijt hebben, tot ze week zijn, word het nat nog wat gekookt. }

voor een Zwam Poddink

Komt van Hoogwel Geboren Mevrouw / Douaire Feith / te Aalshorst

6 lood banquet meel
6 lood boter
4 lood suiker
1 oord melk
6 eyeren het wit tot schuim geklopt

Om porselijn te vermaken

Geprépareerde oustersschalen	1. lood
Fijn gestampde porselijn	1. lood
Ongebluste kalk	2. lood

Met wit van een eij nat gemaakt en op gesmeert, en laten drogen.
recept van van der stael

[pastei]

Voor een pastei kookt men de kip, poulet en zwezerik balletjes gaar, dan morilles doorgedaan zynde maakt men een hele dikke sous, van boulon, eijers en meel, wat zout, en citroensap en foelie. de sous die men er by eet hetzelfde, doch die moet zoo dik niet wezen. de dikke sous wort over het binnenste gedaan, eer in de form komt. by het binnenste moet ook wat foelie, en zout.

[endijvie met zurink]

endijvie met zurink er in, moet men in confituur <vlessen doen>, dan weinig zout er boven op, dan een bodem vet, en met een papier toebinden.

Recept van Riz a la Glace:

Een nieuw ons, en drie oude loden beste ryst met eens zo veel water gemeten en dan opgezet. goed gaar laten koken. dan het nat van vier citroenen en een ruim half pond witte suiker, en van het vuur doorgeroerd. voor een stuiver saffraan die met een weinig citroen sap wordt opgezet vooraf om te trekken, dan de schil van twee citroenen ook vooraf in water en wat zout laten gaar koken, na vooraf fyn te zyn gesnipperd. dat alles weder tien minuten op het vuur, steeds roerende. dan in een form gedaan, en op ene koele plaats laten zetten.

[runderrollade en uiensoep]

in een runder rolade als men hem braad wat gehakte pitterselie en charlotten, in uiensoep wat {niet veel} gefruite kool, en notenbuskaat, en aardappel meel, weinig of geen gebraden look, gebr: brood om de terrine.

Chipolata

1 onc Vanille beschuitjes, ½ onc korinten, een onc rozynen zonder pitten, 2 lood gelatine, ½ onc sukade, dit is ongeveer 6 lood oud gewigt, een weinig snippers, ½ bierglas rhum, of bierglas Madera, ruim een oort room, 8 dooren van eyers. men schikt de rozijnen, sukade snippers netjes om de form, en wat <van[ille] beschuitjes>, drie lagen is genog, een onder, een in de midden, en een boven van de form, tuschen ieder laag sukade, rozijne snippers en <korinten>. dan giet men op iedere laag wat kokende room, met vislym, eijers, suiker - ongeveer 10 lood, laat het wat koud worden, dat de room niet door kan lopen. houd de room warm, daar ze anders styf word, de corinten, en rozijnen laat men vooraf wat uitdijen op het vuur, dan koud worden. {een oud lood minder korinten en rozijnen is beter, daar er die wat te veel in zijn, in plaats van 8 dooijers van eijeren heb ik 5 eijeren genomen met < -- > van de witten, dat even goed was.}

Abricozen in het zuur

Recept van Abricosen in het zuur, dat ik heb ingemaakt en zeer goed is.

[Lijst met ingrediënten]

gorte -----	10
vlees ----- 1 ----	15
schipvragt -----	30
brood -----	30
pade brood -----	17
traan -----	28
Ruiter -----	25

Carrij Soep

dat kan men van Rollenet en jeu maken. dan fruit men wat charlotten fijn gehakt met ½ theelepeltje carrij er even door gefruite in de pannekoekspan, dit doet men in het soepenet dat men eerst met bruin meel iets heeft gebonden. – (en iets peper na de smaak –)

deze portie berekend voor 3 à 4 personen.

[bessensap]

Men neemt zwarte aalbessen, kneus dezelve, op 1 lb, ½ lb frambozen, 2 lb beste brandewijn, 1½ suiker. zet het te zamen in een nieuwe aarden pot, laat het 4 à 5 dagen trekken. 3 à 4 maal daags omroeren, laat het vervolgens door een flanellen zak loopen, doet het in fleschen. zeer goed digt maken.

Om eendvogels te kanaaren

Als de ingewand uit de eendvogel is, doet er dan een stuk boter in met peper en zout, naait hem digt, en leg hem op zijn rug in de pan, als het water onder de rooster kookt; en de deksel goed warm is moet de eendvogel er 10 minuten in, maar 10 minuten is niet genoeg; een kwartier of ½ uur <is> beter. tot de saus neemt men Marlotten soija citroen, en de jeu in de eendvogel.

Koude Ryst Taart

1 lb Ryst, 2 mengelen melk (20 pintjes) zamen laten koken. gaar zynde doet men er een kommetje room in ¼ lb zoete amandelen aan stukjes gesneden, ¾ lb broodzuiker voor een stuiver roze water. Men bestrooit de vorm onder met goed gewasschen krenten, als ze koud is stulpt men ze over.

[Recept voor mevrouw Feith]

1½ oordt melk met vanille koken, 4 doore van eijeren goed kloppen met een ½ lepel aard[appel] meel goed gebonden door roeren. suiker na de smaak – het wit van de 4 eijeren stuk geklopt of gekookt en figuren op de podding gemaakt.

[Geschreven op een enveloppe waarop staat:] Mevrouw *Feith / Dalfsen*

[queepensjes]

als ik weer queepensjes maak, dan niet zoo lang in water zetten, en niet even opkoken, ook geen water van schillen, en pitten, zij zijn na zoo zwart, en hart.

Barberissen, Morellen, Moerbezien en Kenouiljes in t'zoet zuur te maken

Neemt 1 lb witte brood suiker, 1 lood kaneel (in stukjes), ¼ lood kruidnagels, kookt zulks in één flesch beste wijn azijn. geschuimd zijnde laat eventjes er de vruchten in doorkoken, en doet het als dan in een potje of flesch, en zorge het goed verzien is met een blaas er over, -
recept van Naatje Hoboken

Pediculosis. — *Pediculosis* is een mooi woord voor hoofdonrein, duidelijker gezegd voor: luizen op het hoofd. Dat is een vies praatje, maar vicer is het ongemak zelf. Dat toch op zoo eenvoudige wijze te verhelpen is. In één nacht! En heel goedkoop zelfs.

't Is alleen jammer, dat, buiten de ziekenhuis- en verpleegsterswereld, zoowat niemand weet, wat er aan gedaan moet worden. Mag ik dat middel dus in uw aller warmste belangstelling aanbevelen en mag ik hopen, dat gij het aan de u bekende moeders met vele kinderen zult mededeelen!

Hoofdonrein, luizen, komen volstrekt niet alleen onder volkskinderen voor. Er zijn gevallen bekend van meisjes, die op dure scholen gingen, nooit met andere kinderen, die eraan leden in aanraking kwamen en die toch hardnekkig last hadden van dit ongemak. Wanneer uw eigen kinderen soms zoo iets hebben, dan behoeft ge u er dus volstrekt niet bijzonder over te verbazen.

Maar nu het middel. Bij den apotheker haalt men een lysol-oplossing. Daarmee wordt het hoofdhaar 's avonds vóór het naar bed gaan flink nat gemaakt. Nu legt men het natte haar glad op het hoofd, bedekt het geheel met een flinke laag in lysol-oplossing gedrukte watten, doet daaroverheen een lap taf en bindt om het hoofd een grooten handdoek, zoodat alles goed op z'n plaats blijft. Dan gaat 't kind naar bed en den volgenden morgen zijn alle beestjes dood en ook de neten hebben het moeten afleggen. Voor alle zekerheid kan men de behandeling een paar weken later nog eens herhalen.

Natuurlijk kan men het desnoods zonder taf en zelfs zonder watten doen, als men dan maar zorgt, dat het haar flink nat is en door dikke kledenatte lappen is bedekt. Daaroverheen dan bijvoorbeeld een wollen luier, dan zal men niet te veel last ervan hebben, dat het hoofdkussen nat wordt en heeft men alleen wat lysol te koop.

Lijst met genoemde ingrediënten

aal	eierschalen (eyerschalen, schaalen)
aalbessen (aalbezen, bezen, bessen, besse, beze, zwarte bezen, wit besenat, wit bessenat, bezenat)	erwten (dop erwten, grauwerwten)
aardakels	fenegriek (Venne Griek)
aardappels (aardappelen, aardappelmeel)	foelie (foeli, fouli, foely, foilie)
aardbeien (aarbezen, aardbijen, aardbezen, aarbezen, Engelsche aardbezen)	frambozen (flambozen, flamboze bladen)
abrikozen (abricosen, abricozen, apricosen-kwint)	garnaal, garnalen
Althea zalf	gelei (geleij)
aluin (alluin)	gember (roze gember)
amandelen (amandels, zoete amandels, bittere amandelen, amandel pas, zoete amandel pas)	gist (gest)
amaril	gom (gom water)
anchovis (enchovis)	gom water
andijvie (endijvie)	gort (Alkmadergorte)
anijs (annys, anijsolie, anijszaad, anyszaad)	grutten
appels (appelen, zuure appels, Noblessen)	haas
arak	hartshoorn
artichokken (artisjokken)	honing (witte honing)
asperges (aspersies)	ijs (eijs, eys)
augurken	jus (jeu)
azijn (azyn, fransche wynazijn, kruidenazijn, kruidrazijn, bierazijn)	kabeljauw (kabilauw)
baars	kalebas (calebas)
berberisbessen (barberissen, barbarissen)	kalfsvlees (kalfsvleesch, kalfspoten, kalfslapjes, kalfsnier)
basilicum (brasilicum, bracicum, bracicilicum, braciculum, brazilicum)	kandijzuiker (kandij zuiker, kandi suiker)
beschuit (beschûit)	kaneel (caneel)
bier (bierazijn)	kaneel (caneel, canneel)
biscuit (buischwijt)	kappers
bitterkoekjes	kerry (carrij)
bitterzoet	kip (hoen, poulet)
blauwhout (blaauw hout)	klaprozen
bokkingen (bukkens)	knoflook (knuflook)
bonen (slabonen, snijbonen, snijboonen)	koffie (koffij, koffy)
boter (booter, boterpekkel, ongezouten boter)	komkommer (comcomber, komkomber)
bouillon (boeillon, boeljon, boillon, boellon, Bouillie, bouiljon, boullon, boulon)	kool (bloemkool)
bramen (brummel bladen)	krenten (corinten, krinten, crente)
brandewijn (brandewyn, fransche brandewijn)	krijt
brood (witte brood, frans brood, roggenbrood)	kropsla
broodsuiker (broodzuiker)	kruidnagels
campher	kruisbessen (rode kruisbezen)
cardamon	kuikens
champignons (charlotten)	kurkuma (koenijt)
chocolade, chocolade koekjes	kweeën (queeen, queeën, queen)
citroen, citroenen (citroen net, citroenschil)	kwetsen (quetzen)
dooiers (dooiers, dooren, dooijers, doren, doorens, door van een ei)	lauwrier (laurierbladen, lauwrier bladen, lauwrierbladen, lauerierbladen, laurierblad)
dragon	limoen (limoen sap)
druivesap	look (kleine lookje)
duiven	maanzaadkoppenzaad
eend (eendvogels, endvogels)	madeira (maderia, madera)
ei, eieren (eij, ey, eijeren, eyeren, eyer, eyers, eijers)	marjolein (majolijn, majolijn, majolyn, mojolijn, magolyn)
eierdooiers (dooiers, dooren, dooijers, doren, doorens, door van een ei, eyerdooren, eijerdooijer)	meel (blom, aardappelmeel, roggen-meel, rogge meel, rystmeel, rijst meel, banket meel, bloem, weiten meel, wijte meel, weittenmeel, boekwijten meel, grutte meel, gruttenmeel, gruten meel, griesmeel, ryste meel, mostert meel, bruin meel, zago meel)
	meierbloem (meyera, mejera, mijera, mejra, mejroa)
	melk (zoete melk, karnemelk)

meloen (miloen)
 merg
 mierikswortel (mierikwortel)
 mirre
 mirte (mirthe)
 moerbeien (moerbezen, moerbei bes, moerbezien, moerbes)
 morille (morielles)
 mosterd (mostert, wit mostert zaad, zwart mostert zaad, geel mostertzaad, mostert meel)
 murg
 nagelen
 nagelhout
 noot
 nootmuskaat (notenmuskaat, notemuscaat, nootenmuskaat, noten buskaat, notenbuskaat, kruidnoot)
 oesters (oisters)
 olie (oly, olij, lijn olij, zoete amandel olij, anijsolie, witte boomolij, lampolij, ijvoorzwart oly, vitriool olij)
 palingen
 papaver
 patrijs
 pekel
 peper (spaansche peper, zwarte peper, witte peper, witte peper korrels, peperwortel)
 perzik. persche pitten
 peterselie (pieterselie, peterselie)
 pijpaaarde
 pimpernel (pepernel)
 postelein (porselein)
 potas (potasch)
 pruimen
 raapolie (raapoly)
 rabarber (rhabarber)
 reuzel
 rijst (ryst, rijst meel)
 rookvlees
 room (zoete room, zure room)
 rozebottel (bottels)
 rozebottel (bottels)
 rozemarijn
 rozijnen (rozynen, rosynen)
 rum (rhum)
 rum. rhum
 rundvlees (runder schijf, runderlapjes, runderlappen, rundervet, osse tong, bifestek)
 saffraan
 sago (bruine sago, witte sago, zago meel)
 salitartani
 salpeterzuur (salpeter)
 sambal
 sassapanis wortel (sassaparilla)

schapenvlees (schapenkop, schapenbout)
 schelvis
 schol
 schorseneeren (schorseneelen)
 sinaasappel (oranje water, oranje bloeisems)
 sjalotten (chalotten, charlotten)
 sla
 snoek
 soja (soija)
 spaansche peper
 spek
 spermaceti (spermacetie)
 stokvis
 stroop
 sucade
 suiker (suijker, zuiker, broodsuiker, witte suiker, bruine suiker, ligte geele suiker)
 sukade (succade, sucade)
 tabaks-bladen
 teer
 terpentijn
 tijm (thijm, tym, timiaan, timera)
 timera
 tuinkers (bitterkers)
 uien (uijen)
 vanille (vanielle, vanilli)
 varkensvlees (speenvarken, varken, varkenszwoer)
 venkel
 vet
 vislijm (vislym)
 vitriool olij
 vlier (flier)
 walstro (meyera)
 was (wasch, geele wasch, maagde wasch, Yslandsche was)
 water (regenwater, pompwater, rozewater, oranje water, lijn water, gom water, bluswater, blaauwswel water)
 wijn (wyn, rhijnwijn, Rhynwijn, rhijnse wyn, rode wijn, witte wyn, madeira, Madera)
 wijn azijn (wijn azyn, wyn azijn)
 wijnbladeren (druive blaaden, druive bladen)
 wortels (wortelen, Althea wortel, peperwortel, Sassapanis wortel, smeer wortel, geele wortelen)
 zalf (Althea zalf)
 zalm
 zeep (witte zeep, groene zeep, spaansche zeep)
 zoethout (zoet hout)
 zout (zoud, sout, engels zout, glacober zout, Engels-zout, boruxzout)
 zuring (zurink)
 zwavel
 zwezerik, zwezeriken (zwezerikken)

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten

aardakels. Een eetbare knolwortel.
 afrispen, afgerispte: afritsen, afgerist. De bessen van de steeltjes trekken.
 aker. Een emmer of een grote ketel.
 aluin, alluin. Dubbelzout.
 amandel pas. Een dik, deegachtig overblijfsel van amandelen, waar uit de olie is geperst en gemengd is met suiker.
 assiet: bord
 barbarissen: zuurbessen. Een rode zure vrucht.
 besenat, besennat, bezenat: bessensap
 beslaat: beslagen. Meel, eieren en dergelijke met een vloeistof mengen en dooreenroeren.
 bessen, besse: aalbessen
 bezen, beze: aalbessen
 bitterkers: tuinkers
 blaas. Een varkensblaas om potten luchtdicht af te sluiten.
 blammage, blammange, blam mange, blanc manger: blanc mangé. Zoet dessert met gelatine.
 blauwhout (blauw hout): hout met een purperachtige kern.
 boom: bodem
 borselen: borstelen
 bottels: rozebottel. De zogenaamde vruchten van de roos.
 brokelen: brokkelen
 brummel bladen: blad van bramen
 buiskwijt: biscuit
 bukkens: bokkingen. Gerookte haring.
 casserol, castrol, casterol: casserole. Een braadpan.
 charlotten: champignons
 clarifeeren, clarifeert, geclarefeert, geclarefeerde: klaren. Zuiveren van troebelheid.
 -comfoor, confoor
 darms: darmen
 dijen: uitdijen, opzwellen.
 drup: drop
 druppen: druppels
 eendvogel: eend
 fomeeren. vomeren: braken
 galantine. Een koud vleesgerecht.
 geest: een vluchtige stof. Het wordt bij diverse ingrediënten genoemd, zoals geest van hertshoorn, geest van citroen, geest van zout.
 gefarseerde: farceren. Farcir (Frans): gekruid en gehakt vlees als vulsel voor gevogelte, vis en vlees.
 geharpust: harpuijs. Een soort hars met lijnolie en vet als middel om luchtdicht af te sluiten.
 gekorven: kerven. Insnijden.
 geladeert: larderen. Dunne reepjes spek tussen het vlees steken.
 gereven, rijven: raspen
 geschobt, geschopt. Schobben, geschobd: krabben. Het afkrabben van de schob(be) of schub van vissen.
 gest: gist
 potasch: potas. Wordt verkregen door logen en drogen

van verbrand organisch materiaal van wijnsteen.
 proposer: proponent. Theoloog die als predikant beroepbaar is verklaard.
 Rollenet *zie* net.
 salitartani
 sassapanis wortel (sassaparilla). Gedroogde wortel van de Amerikaanse winde.
 serviet: servet
 snippers: fijn gesneden schil
 snistert: knispert
 soepenet *zie* net.
 spaansche zeep. Uit olijfolie gemaakte zeep.
 spermacetie (spermaceti). Een vette vloeistof verkregen uit de schedelholten van potvissen.
 spint. spinnen: een draad trekken.
 stoete: brood van tarwe- of roggemeel
 stoop. Vochtmaat, circa 2 liter.
 stulpt. stulpen: omkeren.
 teems: een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
 Venne Griek: fenegriek, foenegriek, Grieks hooi. Geneeskrachtige plant.
 vergallen, vergald. Bij het schoonmaken van de vis de galblaas doen barsten, zodat de vis bitter en oneetbaar wordt.
 vergiettest. Een test (bord, kom) of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.
 vernabuk: fernambuk, roodhout. Hout van de Braziliaanse ceasalpinaboom. Toepasbaar voor het verven van wol en zijde.
 versen: verversen
 verslaan. Bekoelen, koud geworden.
 verslagen: verslaan. Bekoelen, koud geworden.
 vierel, vierl, viereldeel: een vierde deel, een kwart.
 vislijm, vislym. Lijm gemaakt van visafval.
 yzer, yzerplat: wafelijzer
 zuurdeeg: zuurdesem
 zwezerik: een klier bij kalveren.
 gevreven. Rijven: raspen.
 gezwavelde: zwavelen. Met zwaveldyoxide bewerken om te desinfecteren.
 goudglid, goudglis: goudglit. Loodoxyde, ook loodglit en zilvergilt genoemd.
 graader: graten
 harpuisten. Harpuist: een mengsel tegen houtworm.
 hartshoorn. Geest van hertshoorn: een oplossing van koolzure ammonia met een weinig brandige olie.
 jeu: jus
 Karrageeze Mos. IJslands korstmos tegen droge kriebelhoest.
 Kenouiljes. Mogelijk worden kornoeljebessen bedoeld.
 klarisseeren. Klaren: helder maken.
 kop. Inhoudsmaat voor droge waren Een liter.
 kord, kort. Kort geslagen, haksel, fijn gehakt.
 -kurkuma (koenijt). Een specerij gewonnen uit de geel wortel.

lb: libra (Latijn). Gewichtsmaat. Een pond.
 lijmig: taai vloeibaar
 lood, loot. Gewichtsmaat. Twee oude looden is zoo zwaar
 als $2\frac{1}{2}$ nieuwe looden. Een lood is nu $\frac{1}{10}$ van een ons
 (decagram).
 look. Plant met een sterke uiengeur en – smaak.
 maankop (maanzaadkoppenzaad): de onbehaarde
 bolronde doosvrucht van verschillende
 papaversoorten.
 maatje. Inhoudsmaat. 0,1 liter.
 meijera, meyera, mejera, mijera, mejra, mejroa:
 meierbloem, walstro.
 mengen: mengel. Vochtmaat, bijna 1 liter, 10 pintjes.
 mirte (mirthe). Een altijdgroene heester.
 morée: moreen. Sterk weefsel van Engels kamgaren.
 morille, ook morielje. Een eetbare paddenstoel.
 mosterpleister: trekpleister van mosterdpap
 net: darmscheil. Vetrijk vlies dat voor de dunne darm
 hangt.
 noot. Eetbare knolwortel.
 noten, eer er hout in komt. kout in de noten: koublaren,
 krulziekte bij vruchtbomen.
 onc *zie* ons.
 ongebroeide. Broeien: in heet water zetten of daarmee
 begieten.
 ons (onc, once). Gewichtsmaat. $\frac{1}{2}$ ons is ongeveer 6 lood
 oud gewigt.
 oort. Vochtmaat, oord, oordje of oortje. $\frac{1}{4}$ van een kan.
 oranje. sinaasappel
 oublieen yzer. Wafelijzer om oublies – dunne ronde
 wafeltjes – mee te bakken.
 ouwels. Dun plat gebak van tarwemeel.
 pas. Een dik, deegachtig overblijfsel van amandelen, waar
 uit de olie is geperst en gemengd met suiker.
 passement: boordsel
 pint. Vochtmaat. Meestal een $\frac{1}{2}$ liter, een pintje is $1\frac{1}{2}$
 oort.

Eerder is in deze serie verschenen:

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

35 TOT LOSSER GEKOMEN	Het notitieboek van Aleida Leurink 1698-1754	Digitale uitgave	--
36 'T IS EENE TOOVERWERELD	Een bezoek aan de wereldtentoonstelling te Wenen en een tocht in Salzkammergut door Mattheus van Delden 1873		8.-
37 EEN AANBLIK EENIG IN ZYN SOORT	Mattheus van Delden in Tirol en in het noorden van Italië 1868		10.-
38 s'LANDS WIJZE, s'LANDS EER	Beschrijving van Londen, Wight en Noord-Wales door Mattheus van Delden 1879		9.-
39 REIJSJES NA MUNSTERLAND	Floris Willem Sloet tot Warmelo, 1776; Hendricus Octavius Feith, 1814 en 1817; Adrien Jean Elisa van Bevervoorden, 1834		9.⁵⁰
40 ONGEMEENE LIEFDE EN GENEAGENTHEYT	Hendrik Berents' journaal van zijn reis naar de Doopsgezinde Broeders in Pruisen, 1719	Digitale uitgave	--
41 THEE DRINKEN	Het dagboek van Steven van Delden en Aleida Catharina Houck, 1812-1824	Digitale uitgave	--
42 REIZEN VOOR GENOEGEN	Een reisje van Aleida van Delden door België en langs de Rijn, 1856, en van Mattheus van Delden door België, 1863	Digitale uitgave	--
43 DEN TOESTAND DER BOSSCHEN	Een studiereis van J.H.G. Jordens door Duitsland ten behoeve van de bosbouw in Oost-Indië. 1854-1855	Digitale uitgave	--
44 VERDER! IMMER VERDER!	Een bezoek van Mattheus van Delden aan het kleine eiland Helgoland. 1877	Digitale uitgave	--
45 GEGROET	Gedichten van Hermannus Gerhardus Gregorius Overbeek. 1880	Digitale uitgave	--
46 DICHT-LUIJM	Een verzameling van mengedichten door Willem de Lille. 1774-1781	Digitale uitgave	--
47 DE NIEUWE WERELD	Een vakantiereis van Willem van Haersolte naar Noord-Amerika. 1904	Digitale uitgave	--
48 MIJN' LIER	De gedichten van Hendrik Gerhard Kronenberg. 1797-1819	Digitale uitgave	--
49 GETROUWE AANKLEVERS VAN 'T HOOGVORSTELYK HUIS	Brieven van A. Rotterdam, predikant te Zuilen en Steenwijk aan J. Royer, hofpredikant van stadhouder Willem V. 1752-1780	Digitale uitgave	--
50 EEN SIERAAD VAN ZYN GESLACHT	Levensbeschrijvingen van en over Frederik Alexander Sippo Arnold baron van Ittersum. 1869	Digitale uitgave	--
51 VEIL VOOR HET VADERLAND	Brieven van zes zonen aan hun moeder de douairière Van Ittersum-van der Merwede. 1830-1834	Digitale uitgave	--
52 SOUVENIR	Het album amicorum van Flore Sloet tot Warmelo. 1804-1819	Digitale uitgave	--
53 HET FEU SACRÉ VOOR REIZEN	Brieven van John Blijdenstein uit Oost-Indië. 1897-1900	Digitale uitgave	--
54 HERINNERING AAN DIE GELUKKIGE DAGEN	Twee reizen langs de Rijn door Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum in 1835 en 1842	Digitale uitgave	--
55 JOURNAAL VAN EENE DUITSCHE REIS	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 GEZELLIGJES MET HUN TWEETJES ALLEEN	De huwelijksreis van Daniël Jacob Rudolph en Catharina Wijnanda van Hasselt naar het Rijnland. 1891	Digitale uitgave	--
57 O SCHOONE TYD !	Derk Wicherlink beklimt en illustreert de bergen in Zwitserland, Frankrijk en Italië. 1882 - 1884	Digitale uitgave	--

- | | | | |
|--|--|------------------|----|
| 58 HEERLYKE HERINNERINGEN | Een journaal van Johannes Gerardus Julianus van Ittersum van een reis naar Zwitserland en Noord-Italië. 1845 | Digitale uitgave | -- |
| 59 TOURNÉE | Reisimpressies van Duitsland, Zwitserland en Italië door Adolph Carel Bentinck in 1785 en 1787 | Digitale uitgave | -- |
| 60 DE LANGGEWENSCHTE DAG | De huwelijksreis van Paulus Adriaan Lodewijk Arend van Ittersum en Arnoldine Emilie de Watteville naar Duitsland, Zwitserland en Frankrijk. 1859 | Digitale uitgave | -- |
| 61 MYN UITSTAPJE VAN JUIST 5 WEKEN | Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum van Rotterdam naar Parijs. 1841 | Digitale uitgave | -- |
| 62 HET SCHIKTE ZICH ALLES TEN BESTE | Tourtjes 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 | -- |
| 63 VROLIJK EN WELGESTEMD | Journaal van een reis naar Duitsland en Zwitserland door Willemina van Dedem en haar tante Caroline. 1837 | Digitale uitgave | -- |
| 64 EEN MOOY EFFECT | Reisbeschrijvingen van Godert Willem van Dedem en van Carolina van Dedem naar de Rijn en Zwitserland in 1818 en 1838 | Digitale uitgave | -- |
| 65 NIET AL TE LOLLIG | 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 | -- |
| 66 HOLLANDS EER GERED | De correspondentie van de douairière Van Ittersum-van der Merwede, haar zonen en haar schoondochters tijdens de oorlog met België. 1829 - 1834 | Digitale uitgave | -- |
| 67 KEUKEN RECEPTEN | 152 recepten verzameld in het receptenboek van Rudolphina de Vidal Saint Germain geboren Gravin van Rechteren tot Appeltern (1824-1856) | Digitale uitgave | -- |
| 68 GENEALOGIA DES OUD-ADELIJKEN GESLACHTS VAN BLANCKVOORT 1444 – 1759 | | Digitale uitgave | -- |
| 69 DIT SPREECK ICK WAER EN SONDER SCHROOM | Gedichtenboek van Adriaen Sticke 1626 - 1667 | Digitale uitgave | -- |
| 70 LEERLING EN MEESTER | De correspondentie tussen Willem van Haersolte en Leonard van Laar en diens gedichten in het Zwolse dialect 1895 - 1898 | Digitale uitgave | -- |
| 71 ALTYD ROEREN | Het receptenboek van Johanna Theodora Feith geboren barones van Dedem circa 1820 | Digitale uitgave | -- |