

SOETIES BAKKEN

**199 recepten in het kookboek van
Ermgardina von Quadts-Wickradt
van de Rollecate
(1716 – 1790)**

M.L. Hansen (ed.)

SOETIES BAKKEN
199 recepten in het kookboek van
Ermgardina von Quadts-Wickradts
van de Rollecate
(1716 – 1790)

Inhoudsopgave

Inleiding 8

Het kookboek 9

folio 1 Taarten 9

oranje taart 9

oranietaart 9

citroen taart 9

citroen taart 9

confituur taart 9

Peere Taart 9

vlees taart 9

rafelioene of tot een taart 9

soete pastij 9

rijs taert 9

room taart 9

amandel taart 10

Amandel taert sonder boter 10

engelse podding 10

kruijsbesse taert 10

aalbesse taart 10

karse taart 10

abricoose taert 10

een merg taert van qweeje 10

Om Citroen taart te maken 10

Om Oranje Taart te Maaken 10

Amandel Taart heel goet 10

Amandel Taert sonder boter 10

Om Citroen Taert te backen 11

Om Genueesse Taert te backen 11

folio 2 Podding om te bakken 11

folio 3 11

Kook podding 11

pudding 11

Van de vrouw van Marseveen 11

rijst podding 11

Poddink om te backen die goet is 12

folio 4 gebakkies 12

wittebroods koekies 12

Boere koekies 12

aalbesse koekies 12

kruijsbesse koekies 12

kervel koekies 12

room koekies 12

tarwe koekies 12

pannekoeken 12

Koekies 12

suster 13

Kaakse 13

appel koekies 13

appelstruijf heel goed 13

besse struijf 13

beschuijt koekies 13

amandel struijv 13

citroen koekies 13

room koekies 13

om appel of peere struijfies te bakken 13

room kaaks te bakken 13

om engelse kaax te bakken 13

appel struijven 13

pofferties 14

spek struijv 14

krul struijven 14

krulleties op de rand 14

wafelen uijt de sac 14

wafelen 14

oublie 14

gekneede wafelen 14

olij koeken 14

wever spoelen 14

bignets 14

spritse 14

witte letters 15

Caneelde Wafelties 15

Wafelen 15

om boter spritsen te maken 15

beschuyt koekjes 15

Om < -- > te maken 15

om bignets te maken 15

om Koekeltjes te backen 15

Om Citroen Wafels te maken 15

Om Romakins te maken 15

folio 5 vla 16

amandel vla 16

citroen vla 16

geschuijmdde citroen pap 16

aalbesse vla 16

blan mangé 16

Spaense pap van de Vrouw van Wassenaer 16

Spaanse pap 16

craime foité 16

saen te maken 16

havre gort pap 16

water gruwel is heel goed als men ziek is 16

wijn sop vla 17

melk sop 17

rijst pap 17

amandel vla 17

stremmeles kaasies 17

gekookte room kaasies 17

Om gemaale Citroen pap te maken 17

Om Geley van harts hoorn te maken 17

folio 6 Pastijë 17

een venesoen in een bruijne korst of pot 17
 een engelse pastij 18
 hoender pastij 18
 conijne pastij 18
 klijne pateeties in vormpies 18
 soete pastij 18
 haaze sous 18

folio 7 ragoûts en gestooft 18

franse duijve ragoût 18
 witte ragoût van zwesericken 18
 bruijne ragoût 18
 halve duiven 19
 kalkoen of schapen bout als een hammetie gehakt 19
 kalvs schijf te stoooven 19
 kalvs snippers te stoooven 19
 gestoofd schapenvlees 19
 halve duiven op de rooster 19
 poelet fricassé 19
 conijne met uijen 19
 conijne fruijten 19
 ganze croost 19
 fricadellen 19
 fricadelle van een Haes 20
 hoenders of duiven die gaer zijn opstoooven 20
 kalfshersenen 20
 een engelse kalkoen te stoooven 20
 een bruijn ragou van duiven 20
 Rafiljoene in een schotel 20
 kalvs nier te stoooven 20
 een muijs van een voorbout te stoven 20
 een goeie schotel 20
 end vogels te stoven 20
 ragou van end vogels 20
 boeuf à la mode 21
 een pater stuk à la dope 21
 potage 21
 bruijne potazi 21
 raape potage 21
 een zpeen varke te zulten 21

folio 8 vis 21

cabeljauws hoofd te stoven 21
 snoek stoven op zijn pools 21
 steur te stoooven 21
 staert steur te braden 21
 schol als pan ael 22
 omgekeerde armiaen 22
 saus over gebrade vis 22
 snoek taert 22
 saus over vis 22
 mostert saus 22

pitercelij, en suring sous 22
 engelse saus over gekookte makreel 22
 garnael-saus over gekookte warme zalm 22
 saus bij een gekookt kalvs hoofd 22

folio 9 slagtiid 22

osse worst in de rook 22
 osse worst 22
 hoe veel kruijd men in worste doet 22
 hoe veel kruijd men in beulinge doet 23
 hoe veel kruijd men in lever beuling doet 23
 koek beuling 23
 meel beuling 23
 pens 23
 wat men in varkens hoofd vlees doet 23
 om Worste te Maken 23
 om Beulinge te maaken 23

folio 10 confituren 23

gelij liquide te maken 23
 om gelij te maken 23
 karsen 23
 moerbeijen 23
 morellen 23
 pruijmen 23
 abricosen 23
 heele bessen ook trossies 24
 halve qween 24
 snippers 24
 vlier te confijten 24
 flamboose 24
 karse gedroogt 24
 karsen om s winters taart te bakken 24
 besse voor de winter 24
 oranie snippers 24
 om citroen en oranie schil te confijten 24
 oranie appelen te confijten 24
 groene pruijmpjes te confijten 25
 oranie bloesem te confijten 25
 witte nooten te confijten 25
 Druijven te confijten 25
 Druijven op een andre manier 25
 pruijme van de mast te droogen 25
 abricose te drogen 25
 marmelade 25
 abricose koekies 25
 om Citroen a la Royale te Confyten 25
 om Geley van Citroenen te maken 26

folio 11 wijn 26

op een anker morelle wijn 26
 aelbesse wijn op een vatie van 16 mingelen 26
 besse sop 26
 Engelse mett te maken 26
 aalbesse sop 26

folio 12 eenige recepten 26

om brand plijsters te maken 26

tegens de derden daagse coors 26

voor de hoest 27

voor de hoest 27

voor een zeere keel 27

goed raap sop om mee te gorgelen 27

om op de buijk te leggen voor 't colijk 27

voor aembeijen 27

recept voor het blauw schuijt 27

recept voor vrouwen 27

seer goeie elixter 27

recept van pille voor de maag 27

om bier te brouwen 27

stijsel te kookken 27

pomade voor de handen 27

pomade om te wassen 28

parfum te maken 28

schocolat 28

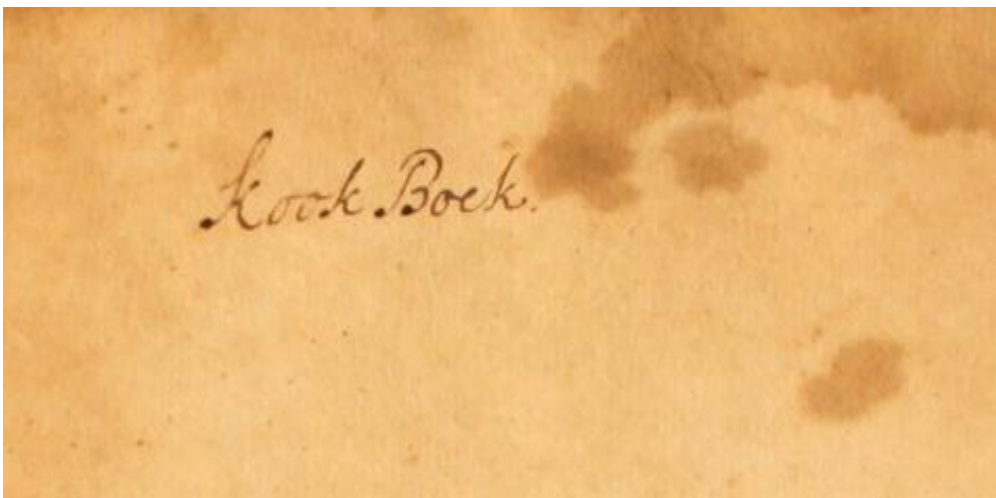
Lijst met genoemde ingrediënten 29

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten 31

Inleiding

Het kookboek van De Rollecate werd in het midden van de achttiende eeuw samengesteld door Ermgardina Maria Charlotte Henriette von Quadt-Wickradt (1716-1790). Zij was in eerste huwelijk getrouwd met Hendrik van Isselmuden en haar schoonzus Geertruid Agnes van Isselmuden had een dochter Suzanne die in 1772 trouwde met Coenraad Willem van Dedem. Mogelijk heeft Ermgardina haar kookboek aan Geertruid Agnes of aan Suzanne uitgeleend of geschonken, in ieder geval is het kookboek bewaard gebleven in het familiearchief van Van Dedem (1447.1), inventarisnummer 1464, dat zich in het Historisch Centrum Overijssel te Zwolle bevindt. De bijdragen die in andere handschriften aan het kookboek zijn toegevoegd zijn zeer waarschijnlijk van Suzanne en van Geertruid Agnes.

Ermgardina von Quadt-Wickradt gaf haar verzamelde recepten de titel ‘Kook Boek’.



Het kookboek is ingedeeld in twaalf rubrieken (folio 1 tot en met 12). De pagina's zijn ongenummerd. Na de transcriptie van de recepten volgt een lijst met de genoemde ingrediënten. De variaties in schrijfwijze staan tussen ronde haken, b.v. aalbessen (aalbesse, aelbesse, bessen, besen) en om de inhoud van de recepten een beetje te verhelderen volgt een lijst met ongebruikelijke en onbekende woorden, maten en gewichten, voorzover deze door mij te achterhalen vielen.

Voor de transcriptie golden de volgende regels:

- De spelling, interpunctie etc. zijn zo veel mogelijk zonder wijzigingen overgenomen, ook het veelvuldige gebruik van komma's. Slechts daar waar het voor de leesbaarheid wenselijk was, zijn leestekens en hoofdletters aangepast.
- Bij twijfel is gekozen voor de moderne spelling.
- Duidelijke verschrijvingen zijn verbeterd.
- Duidelijke en hinderlijke verschrijvingen zijn verbeterd of in een voetnoot verklaard.
- Aanvullingen in de tekst door de editeur staan tussen [rechte haken].
- De door de editeur 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>.

Kook Boek

[pagina 2 is blanco]

[3]

folio 1

Taarten

oranie taart

neemt de schil van 10 sinaas appelen, snijt het wit daer schoon uijt, snippertse en leg ze 2 uren in water, kookt ze dan 2 uren, dat ofegoten doet bij de schillen, een halve stuijver gereven witte brood, $\frac{1}{4}$ corenten, $\frac{1}{8}$ pingelen, 1 groene schil, 1 halv commetie boter, wat suijker, 2 bier glaasies wijn, samen gekookt tot dik is, cout in de korst.

oranietaart

$\frac{1}{2}$ oranie, $\frac{1}{8}$ rijst, een wijng in wijn gekookt, $\frac{3}{4}$ corenten, wat succade en wat boter, caneel.

citroen taart

de schil van een citroen gerijvt, van 2 het sap, 4 gereeve suur appelen, 4 eijeren, $\frac{1}{8}$ past, een halve stuijver gereeve witte brood, suijker en boter. boven geen corst.

citroen taart

2 ouw bakke halve stuijvers witte brooden gerijvt, $\frac{1}{8}$ past, de schil van 3 citroene gerijvt, van 4 het sop, 1 loot caneel, $\frac{1}{4}$ corenten, $\frac{1}{2}$ ^{lb} suijker, een halv commetie boter, 6 doore van eijeren, succade en oranie klijn gesnede.

confituur taart

een halve stuijver gereve witte brood, druk daer in het sop van 2 citroene, van 4 de schille in water gekookt, als gaer zijn, hakt ze met dit volgende 1 past de genua, 1 groene schil, 3 peerties, 1 halve oranie, 1 abricoo, 6 karse, 1 andijvi, een halve com boter, wat caneel, same kout in de corst.

Peere Taart

gebrade peere door de zeev, $\frac{1}{8}$ past, 1 commetie soete room, 4 eijeren, wat suijker en caneel. is heel goed.

[4]

vlees taart

$\frac{1}{4}$ gebrade kalvs vlees of de nier, 2 suur appelen samen klijn gehakt, 6 eijen, 1 com boter, $\frac{1}{4}$ corenten, $\frac{1}{4}$ past, $\frac{1}{8}$ pingelen, 1 groene schil, 2 lepels asijn, 2 lepels suijker, 1 gereeve noot, 1 halve stuijver gereeve witte brood.

rafelioene of tot een taart

$\frac{1}{2}$ kalvs tong, als gaar is klijn gesneede, met wat wijn, halv bier glasie verjuis, corenten, pingelen, gestoote caneel, wijng gember, 1 makron, $\frac{1}{2}$ groene schil, een halve oranie, samen gekookt, met wat gereeve witte brood. couwe boter door geroert. kout in de korst.

soete pastij

$\frac{1}{8}$ ^{lb} gehakt vlees of van een kalvs hoofd is beter, $\frac{1}{4}$ kalvs nier vet, 2 past de genua met 2 groene schillen klijn gehakt, $\frac{1}{4}$ ^{lb} gesneede amandle, wat caneel, foely en 14 nagelen, 1 bier glas wijn, een halv asijn, $\frac{3}{8}$ corenten. same laten koken tot dik word. kout in de corst.

rijs taert

$\frac{1}{4}$ ^{lb} rijst, $\frac{1}{2}$ pintie wijn, $\frac{1}{2}$ pint water, $\frac{1}{2}$ ^{lb} corenten, halv gaer gekookt, een halv commetie boter, 7 eijeren 2 sonder wit, wat suijker en veel caneel, daer door geroert, boven geen korst.

room taart

$\frac{1}{2}$ pintie vette room, een halve stuijver witte brood, 6 doore van eijeren, $\frac{1}{4}$ past, wat suijker. dit in de corst, als gaer is, wat caneel op.

amandel taart

$\frac{3}{4}$ lb amandelen, $\frac{1}{4}$ lb van de beste brood suiker, 9 doore van eijeren, gestoote beschuijt, 12 lepelen boter, lang geklopt.
[5]

Amandel taert sonder boter

$\frac{1}{2}$ lb amandelen, 12 loot suiker, 6 eijeren helleft wit, dit 2 uren geklopt in de pan sonder bove corst, soeties bakken tot het rijst, en dan schielijk ofbakken, met suiker in roose water bestrijken tot root word.

engelse podding

1 mingle stremmeles niet te hard, door de zeev. doet daer bij: $\frac{1}{4}$ past, 7 eijeren, 10 lepels boter, 1 noot gerijft, wat caneel, een hand vol corenten, wat succade en oranie, wijnig suiker. boven geen korst.

kruijsbesse taert

neemt een 200 kruijsbessen in wijnig water gaer gekookt, vrijvse door de zeev, doet daer bij 6 doore van eijeren en veel suiker, maek een pap van een halve stuijver witte brood in soete room geweekt met stukies caneel, roert het onder malkander met couwe boter, moet heel schielijk bakken. de caneel weg doen.

aelbesse taart

2 lb bessen, 20 loot suiker met wat heele caneel te confijten, als het sop verkookt is, doet er de caneel uijt, roert door de bessen 3 doore van eijeren en 6 lepelen room. kout in de korst.

karse taart

3 lb karsen, $\frac{3}{4}$ suiker same confijten, kout in de korst. men maekt hier een saus bij, 1 stuijver soete room, 3 doore van eijeren, op het vuur roeren tot dik word. sonder koken. is ook goed bij de bessen.

abricoose taert

de abricosen daags te voren confijten, dat ze maer even doorkookt sijn. tot 1 lb abricoozen $\frac{1}{4}$ suiker, men moet proeven of zoet genug sijn. een wijnig gereve witte brood op de korst gestrooijt, d'abricosen daer op gelijdt, sonder boter; van de corst reepies opgelijdt.

een merg taert van qweeje

geschilde qweeje geraspt, in ongezoute boter wel mürw gezoden laatze verslaen, en doet er dan suiker, corenten, en caneel bij. stukjes mürg daer door geroert, en kout in de korst.

[6]

Om Citroen taart te maken.

Neem een vierendeel past van amandelen, 6 doren van eijeren, 5 sitroene, van 2 en $\frac{1}{2}$ de schil gereeven, 8 lepels boter, anderhalf witte broot in soete melk geweekt. sonder bove korst.

Om Oranje Taart te Maaken.

De schil van 6 of 7 sinaas appelen sonder wit, in Franse wijn gekookt tot <murw> sijn, die wijn daar afgegoten, en weer andere opgedaan, $\frac{1}{4}$ lb corente, $\frac{1}{4}$ lb pingelen of amandelen, 1 sukade, het kruijm van halvestuijvers wittenbroot, wel boter en suiker, samen laten koken tot het stijf wort, kout in het deeg leggen, een scheel van ruijten. dit maakt een klijn taartie. ik stoot de amandelen.

[7]

Amandel Taart heel goet.

een halfpont past van amandelen, een gestoten beschuijt, 10 doren van ijereren, 12 tinne lepels met boter, lang geklopt en vroeg beslagen. veel caneel boven op. dan een scheel van ruijten.

Amandel Taert sonder boter.

Qualyk een pondt amandelen s'avonts te voren in kout water te weeken geset, s'morgens gepelt, en drie vierendeel lb brood-suijker, de amandelen in deeltjes gestoten, daer telkens als de amandels wat klijn sijn, daer een deeltje suiker onder gestoten, en een halve lepel roose-water, de amandels moeten niet al te fijn gestoten worden, daer tien dooren van eyeren in geklopt. Van agt het wit tot snee geklopt, dan dat in de amandels wel door geroert, langsaem gebacken, en als de taert in de pan kout geworden is, dan het sap van een halve citroen daer over gedrukt. geen korst boven op;

[8]

Om Citroen Taert te backen.

Een half ld past van amandelen, die braef geklopt met twaelf dooren van eijeren, daer bij drie halve stuijvers witte brooden, geweekt in soete melk, sestien lepelen boter, twe chocolaet koppen met sap van citroenen en de schillen van ses citroenen heel fijn gereven, suyker na de smaek, langsaem gebacken, daer moet boven op geen korst wesen. dit maekt een groote taert, maer voor een ordinaris assiet, is de helft genoeg.

Om Genueesse Taert te backen.

Men neemt qualijk een Utrechts mingelen soete melk, anderhalf vierendeel rijstblom, tien eijeren, van de helft het wit, een half pondt witte fijne poeijer suijsker, een goed stuk boter. men laet de melk eerst kookken, en mengen; het meel, en de eijeren met een weijnig andere melk, dan samen gekookt tot effen is. de suijsker en boter daer dan eerst in geroert, in de korst gedaen, suyker, caneel en rosewater over gestrooijt, sonder korst.

[pagina 9 is blanco]

[pagina 10 is blanco]

[11]

folio 2

Podding om te bakken.

4 stuijvers gereve wittebrood, $\frac{3}{4}$ corenten, 10 eijeren, 1 com boter, 1 noot, $\frac{1}{2}$ loot caneel, 1 lepel suijsker, 1 lepel gist, 1 groene schil, wat oranie sniper.

$\frac{1}{8}$ gierst, 1 kljn commetie melk samen gekookt, $\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, $\frac{1}{8}$ pingelen, $\frac{1}{2}$ ^{ld} corenten, 1 succade, een noot, 2 doore van eijers, anderhalv vierendeel kouwe boter hier door geroert, wat gist. met wijnis suijsker.

$\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, 1 stuijver bakkers beschuijt, $\frac{3}{4}$ corenten, $\frac{1}{2}$ ^{ld} kalvs vet, 1 noot, wat caneel, 8 eijeren helleft wit, een halve com boter, wijnis suijsker onder de gist.

$\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, 1 stuijver gereeve wittebrood, 4 eijeren, 1 noot, wat nagelen, anderhalv vierendeel osse niervet heel kljn gesneeden, 12 loot corenten, wat succade, wijnis melk, boter, en gest.

2 a 3 ure late rijsen en een uur langsaem bakken.

[pagina 12 is blanco]

[13]

foli[o] 3

Kook podding

1 ^{ld} tarwe meel, $\frac{3}{4}$ corenten, 3 eijeren, 1 noot, wat caneel, $\frac{3}{4}$ osse vet met melk beslagen, wat gest. in een doek 2 uren op de vlees ketel gekookt.

[pudding]

4 halve stuijvers witte brooden in soete melk geweekt, kljn gevreven, 1 noot, 4 eijeren, $\frac{1}{2}$ ^{ld} corenten, een halve com boter, wijnis suijsker. in een doek los gebonden, met wat boter gesmeert in vlees nat 1 uur kookken. sop, suijsker en een klond boter gekookt en daer over gedaen.

Van de vrouw van Marseveen

6 witte broden gerijvt, 6 eijeren, $\frac{3}{4}$ corenten, $\frac{1}{2}$ com boter, $\frac{1}{2}$ ^{ld} nier vet, 1 noot, wijnis gember, wat rosijnen de correlen uijt gedaen en met de corenten eens opgekookt, 12 amandelen in sesse gesneeden, wat succade, wat sout, en gist. een uur late rijzen in een doek, als het water kookt 2 uren late kookken. als men ze op doet met amandle bestoke en met caneel bestrooijt. saus van melk en boter.

rijst podding.

$\frac{1}{4}$ rijst in soete melk gekookt. als uijtgedijt is, neemt ze van 't vuur, leg er een houte tailoor op digt toe, laet het wat staen. neemt qwalijk $\frac{1}{4}$ corenten, een wijnis gestoote foelij, naglen en suijsker, roert het daer onder. smeert de schotel met boter, doet het bovenste daar in, hier en daer wat stukies murg en boter, en zet se wat op 't vuur. tegens dat op tafel gaet so doet er een saus over van een halv pint soete room en 3 doore van eijeren geroert sonder koken. [14] een stuijver witte brood sonder korst, in 3 eijeren en wat soete melk geweekt, kljn gevreven $\frac{1}{8}$ past, wat corenten, 1 noot, wat suijsker en wat kouwe boter, wijnis gist, dit onder malkander in een doek los gebonden. 1 uur in sop gekookt. een saus van melk en boter is ook heel goed gebakken.

Poddink om te backen die goet is.

Een half pondt weyte blom,
 Twaelf of veertien gestoten beschuijten,
 Ses eijeren van *drie het wit*,
 Een half pond kalfs vet *gehakt*,
 Een kommetje boter, *gesmolten*,
 Een half pondt corenten,
 Een vierendeel sucade,
 Een notemuskaet, een goed-stuk caneel,
 Een lepel of twe gest om te doen reijzen.
 men kan der klijne poddinkjes van backen in vormen, in de *taerte-pan*, of ook wel sonder vormen.
 als het beslag te styf is een weynig laeuwe soetemelk.

[pagina 15 is blanco]

[pagina 16 is blanco]

[17]

folio 4

gebakkies

wittebroods koekies

3 stuijvers wittebrood in soete melk geweekt, 8 eijeren, wat corenten, wat caneel, wijinig suijker, boter, en gist.

Boere koekies

$\frac{1}{2}$ ^{ld} tarwe meel, $\frac{1}{2}$ ^{ld} past, $\frac{1}{8}$ corenten, 6 eijeren de helleft sonder wit, 4 lepels room, 1 loot caneel, $\frac{1}{2}$ noot, 10 lepels boter, wijinig succade, de schil van 1 citroen gerijvt, wat gest. moet lang reijzen, in een taert pan aen klijne koekies, onder en boven vuur.

aalbesse koekies

$1\frac{1}{2}$ ^{ld} bessen gekookt op de zeev gelijdt, dat beslagen met 6 eijeren, 1 halve stuijver witte brood, wat caneel, boter en veel suijker, in een aerde pan bakken. het sop van de bessen met suijker kooken, over de koekies in de schotel gedaan.

kruijsbesse koekies

kruijsbessen gekookt. als gaer sijn doet daer bij 4 eijeren, een halve stuijver gereeve witte brood, wat caneel, suijker en boter.

kervel koekies.

goed

een halve stuijver witte brood, de helleft van een halv pintie room. dit tot een pap gekookt, dan lustig couwe boter door geroert. neemt dan 4 of 5 lepels vol gehakte kervel, wat corenten (of suijker), veel caneel, 4 eijeren; bakt daer koekies van. ook wel een struijv in een taert pan met boter gesmeert, onder en boven beschuijt. is ook goed in een corst.

room koekies

1 stuijver gereeve witte brood in soete room geweekt, 2 lepels meel, 4 eijers met wit en 4 dooren, wijinig suijker en boter, tot dunne koekies.

tarwe koekies

$\frac{3}{4}$ meel, 9 eijeren, wat soete melk en gist.

pannekoeken

1 ^{ld} meel, 12 eijeren, 1 mingele melk, 1 commetie boter.

[18]

Koekies

2 lepelen rijst in melk te splijten, $\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, $\frac{1}{8}$ kalvsvet, 1 noot, $\frac{3}{8}$ corenten, 6 eijeren, 1 commetie melk, en boter, wat gist en wat suijker.

suster

$\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, 4 eijeren helft wit, 12 lepels boter, 6 lepels melk, wat gest, drie of 4 uren rijsen, wat corenten so men wil.

Kaakse

2 ^{ld} meel, 10 eijeren, $1\frac{1}{2}$ noot, 16 kruijnagelen, 1 stuijver suijsker, carwij, 2 commeties boter, $\frac{1}{2}$ loot caneel, $\frac{1}{4}$ corenten, 3 lepels suijsker, $\frac{1}{2}$ pint melk, wat succade en oranie, wat gest.

appel koekies

$\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, 6 eijeren, caneel, 3 lepelen verse boter, 2 suijsker, beschuijten, wijnig suijsker, met soete melk wat dikker als wafelen beslag en lang geklopt. in $1\frac{1}{2}$ ^{ld} boter gebakken. de appelen halv en de klokhuijsen schoon uijtgesneeden, met een braed pan in het beslag gedept.
gest.

appelstruijf heel goed

halve appelen de klokhuijsen schoon uijt, en geschilt, in een aerde pan met suijsker en boter gebakken. neemt 1 stuijver ouw bakke witte brood, in de helleft van een halv pint soete room geweekt, 5 eijeren van 2 het wit: dit beslag de helleft in een taart pan gedaen, de appelen daer op, de rest van 't beslag daer over en wat stukies boter tussen d'appelen, onder en bove vuur.

besse struijf

1 ^{ld} besse gestooft met suyker en caneel. roert daer onder 4 eijeren, boter, en anderhalve beschuijt, onder en bove beschuijt, als een vla late stijven. de caneel daer eerst weer uijt doen.

beschuijt koekies

4 beschuijten in een halv pint melk geweekt fijn gevreven, 3 eijeren, wijnig sout en wat boter.
[19]

amandel struijv

$\frac{3}{4}$ past, 7 eijeren 3 sonder wit, een oortie witte brood in water geweekt, een halv commetie boter, lang geklopt. Ook als een vla late stremmen maer moet wel opgepast worden dat het in de schotel rijst of opkomt.

citroen koekies

3 witte brooden geraspt, $\frac{1}{4}$ past, 7 eijeren 3 sonder wit, 10 lepels boter, 2 citroen schille geraspt, wat caneel en foulj met sec beslagen, wat corenten en wat gest.

room koekies

$\frac{3}{4}$ ^{ld} meel, anderhalvvierendeel past, $\frac{1}{8}$ suijsker, 7 eijeren 2 met wit, 10 a 12 lepels soete room, een halv commetie boter, een halve lepel gist, dit s'avonds beslagen, wat geklopt, voor s'anderendaags s'middags.

om appel of peere struijfies te bakken

een stuijver witte brood gerijft, met een lepel tarwe meel in soete room geweekt, 8 eijeren halv wit, wijnig suijsker, lang geklopt. de appels of peeren wat groter gesneden als in taert, gaer gebakken en onder het beslag geroert. dan klijne koekies ofgebakken.

room kaaks te bakken

$\frac{1}{2}$ ^{ld} tarwe meel, $\frac{1}{2}$ ^{ld} past sonder suijsker, 10 eijers 4 witten daer uijt, 10 lepels room. met 8 lepelen gesmolte boter, wat gest met wat suijsker gemengt. het moet wat dunder sijn als een suster en wat dikker als wafelen, dan moet het wat lang rijsen, en in vormpies gebakken worden.

om engelse kaax te bakken

1 ^{ld} tarwe meel, 1 ^{ld} boter samen gekneet, $\frac{3}{4}$ corenten, $\frac{1}{2}$ ^{ld} suijsker, 8 eijers halv wit, 1 noot, 12 cruijnagelen, 1 lepel sec, lustig geklopt in vorme gebakken die met boter bestreken en wat meel overgestrooijt.

appel struijven

een hallef tallet aagt appelen als taert gesneeden, in een koekpan met boter gebakken heel murruw, dan met 12 eijeren, gestoote caneel en suijsker beslagen, en groote struijven of gebakken.

[20]

pofferties

1^{ld} meel, 10 eieren, derde hallefvierendeel corenten met boter beslagen, wat gest. aen hoopies in de pan onder en bove vuur, het deksel eerst heet gemaakt.

spek struijv

2 stuijvers gereve wittebrood, 2 lepels tarwe meel, 15 eieren, met soete room beslagen, in de pan met de lepel < -- > gedaen en hier en daer een stuk[k]ie spek (dat gebakken is) ingelijt.

krul struijven

goed

4 lepels meel, 8 eieren de helleft wit, wijnig suiiker. door een tregter in ongezoute boter gebakken.

krulleties op de rand

korst van een taert gerolt, en dan met een spoortie repen ofgezet en cruijselings over malkander gelijt, de enties wat uijtgerekt en toegenepen, dan in boter gebakken, ook wel in kljne vormpies gedrukt en in boter gebakken.

wafelen uijt de sac

vier hallefvierendeel meel uijt de sac, een halvvierendeel boekwijte meel, 6 eieren de helleft wit, een groote com boter, 1 pint melk, wat gist. een glasie water daer in als men gaet bakken.

wafelen

1^{ld} meel, 1 pint melk, 8 eieren 4 sonder wit, een groot $\frac{1}{2}$ ^{ld} boter, 1 beschuijt kljn gestoote, wat gist. s'avonds beslaan. als men begint te bakken 1 glas pomp water daer in.

oublie

1^{ld} meel, $\frac{1}{2}$ ^{ld} suiiker, een halve com boter, wat caneel, nagelen, en gember, 2 eieren door de zeev. met water heel dun geslagen.

[21]

gekneede wafelen

2^{ld} meel, 1^{ld} suiiker, 6 loot caneel, 1 loot foelij, 1 loot noten, $\frac{1}{2}$ loot gember, 6 eieren, met $\frac{3}{4}$ boter gekneet.

olij koeken

1^{ld} meel, 1^{ld} lange rosijnen, $\frac{1}{2}$ corenten, 1 loot caneel, $\frac{1}{4}$ amandelen, door gesneeden, 2 eieren, halv pint soete melk, 2 lepels suiiker, een mooje lepel gest, en 4 gestoote beschuijten.

wever spoelen

goed

$\frac{1}{2}$ ^{ld} meel, 8 eieren 4 sonder wit, 12 lepels melk, dit samen te stijven in een schotel, als ter degen stijf is, aen reepies gesnede, als een vinger groot, hier en daer gekipt, de velle ofgesneden en heel ruijm in de boter bakken, moet met een schuijmspaantie onder het bakken lustig kloppen.

bignets

zet een wijnig melk op 't vuur dat het warm word. $\frac{1}{2}$ meel met een goed stuk boter daer in geroert, lustig geklopt so warm als men kan, een wijnig suiiker, en 10 a 12 eieren de helleft wit, dan moet men het wel 2 uren kloppen, en in een schotel late stijven. het moet 1 nagt staen, dan door het oog van een sleutel in de boter bakken.

spritse

1^{ld} meel, $\frac{1}{2}$ pint melk met 1 mooij stuk boter te deegen late opkooken, in een ijsre pot over t'vuur dat het lustig opschuijmt, dan het meel daer ingeroert, en de pot op koolen gezet, het beslag dan so heet bewerkt als doenlijk is, so lang en met so veel kragts als een sterk mens doen kan, tot men ziet, het beslag gaar word, en de pot begint antezetten, dan daer uijtgenomen, en op een plank so heet bewerkt en daer 10 eieren in gedaen, die al van te voren geklopt staen, en terwijl de eenen kneet, de anderen nog 10 doore van eieren 1 voor 1 angeevt, daer in gedaen en nog wat gekneet. in een tinne com gezet met een doek toegedekt, en als men ze bakt, so ze niet lugtig genug sijn dan nog 6 doren daer onder gekneet.

[22]

witte letters

vijf vierendeel amandle fijn gestoote, 1^{ld} brood suijker, 2 eijeren, ½ musie roose water, samen gemengt, taart corst gemaekt, het boven[s]te ingerolt en gebakken, sijn goeie letters.

Caneelde Wafelties

een pont tarwe meel, een half pont suijker, twe loot kaneel, een half door van een eij, soo veel boter als men daar in knede kan.

Wafelen

een pont tarwe meel, ⅛ pont boekwijtemeel, 5 heele ijer en 1 dooier, een pint soete melk, anderhalve kom boter, wat gist. lang geklopt, savonts te vore beslagen. als men begint te bakken een glaasje kout water daar ingedaan. men moet niet te veel beslag in het ijsen doen.

om boter spritsen te maken

Een Utrechts mingelen reegen water in een <Keulsse> aerde pot op het vuur geset, en als het kookt, een pondt van het fijnste tarwen meel [23] met de handt daer in strooijen en continueel roeren en fyn vryven dat er geen klonters in blyven, en als 'er de blom allemael in is, agt groote hoender eijeren, vier met wit en dooier, en de andere vier het wit uytgedaen, dan eens een eij, met het wit, en een sonder wit alleen, tot dat se daer alle agt in sijn, dit moet alles op het vuur daer in gedaen worden, en geduירig van ymant die sterk in de handt is, geroert worden, en als het soo dik is dat de potlepel daer in over-ent staet, van het vuur nemen, dan moet men het soo lang kloppen tot dat het bloed-laeuw is, en dan in de spuijt gedaen, in ongesoute boter die wel afgeschuijmt is, laten kooken, tot se gaer sijn.

beschuyt koekjes

tot elke beschuijt die gestoten is, een ey met het wit, wat notemuskaet en wat caneel, en wat corenten, wat brood-suijker, en rose water, een weynig boter, in vormen, of aen hoopjes in de pan gebakken.

[24]

Om Ch< -- > te maken

½ lb blom, ½ lb boter, 1 lb water, 11 eyeren met het wit. de boter en het water samen gekookt, dan van het vuur geset, en de blom daer door geroert, en de eyeren een, voor een, daer schielyk in geroert dan in boter gebakken.

om bignets te maken

1 lb fyne blom, 12 eijeren met het wit, vier glaesjes rinçe wijn, 2 lepels fijne broodt-suijker, gereven, samen onder malkanderen geklopt, en in boter, of verkens reusel gebakken. men doet er wel schijfjes appelen in, als men wil, de klokhuys uytgedaen.

om <Koekeltjes> te backen

Een half pondt beste weijte meel, een pintje soete melk, ses hoenders, eijeren, *moet men beslaen* als de melk opkomt, het meel daer in geroert tot het al vogt is, dan van't vuur afgenomen, en wat geklopt, tot dat het een weijnig verslagen is, dan ey, voor eij, met wit [25] en al daer door geroert, dat gedaen sijnde, de quantiteit van een groote noot, in de boter gedaen, die eerst al het sout wel afgeschuimt moet worden dat men geen sout proeven kan, en in die kookende boter als voren gemelt het mengsel gedaen, soo veel als 'er gelijk in de pot kan.

Om Citroen Wafels te maken

Een pondt weijten meel.

Een half pondt gereven broodsuijker.

Vier dooren van eijers.

De schel van ses citroenen gereven.

Vier of vijf bier glazen met soete room.

Een, of twe bier glazen met water.

Dit gemengt sijnde moet sonder boter gebakken worden.

[26]

Om Romakins te maken.

Een half pondt beste blom, van weijte meel, ses eijeren met het wit, een vierendeel <pond> amandelen heel grof

gestoten (of gesneden), met rosewater. Een lepel varsse gest. Een half kommetje varsse gesmolte boter. Een lepel suiker, met soete melk beslagen, en lang laten reijsen.

Het beslag moet een weijnig dicker als wafel-beslag wesen.

[pagina 27 is blanco]

[pagina 28 is blanco]

[29]

folij 5

vla

amandel vla

1 pint soete melk op de helleft verkookt met wat stucies caneel, doet er de caneel uijt en beslaet het met $\frac{1}{8}$ past, 4 doorn van eijeren, heel wijng suiker; set dit in schotelties en copies in een taert pan, met water te stijven. de past met d'eijeren corst lustig kloppen.

citroen vla

2½ citroen, 4 doore van eijeren, 1 kelkie water, 1 kelkie wijn, de schil van 1 citroen gerijft, suiker en wat blom van rijst, stijven als voren; men kan ze ook in een pannetie koken en roeren tot dik is, en doen ze dan in de copies en schotelties.

geschuimde citroen pap

3 eijeren met wit, 1 bier glas wijn, $\frac{1}{2}$ water, het sop van anderhalve citroen, een halve schil gerijvt, $\frac{1}{8}$ brood suiker, dit door de zeev gedaen en met de schocolat molen gedraaijt tot het kookt.

aalbesse vla

1 bierglas besse sop late koken, niet lang om de kluir en schuijme, 4 eijeren en suiker, als wat kout is daer bij. stijven als boven.

blan mangé

$\frac{1}{4}$ blom van rijst, $\frac{1}{4}$ brood suiker, 1 pint melk, wat roose water, moet een uur koken, gestadig roeren, de suiker moet daer eerst in als bijna gaer is.

Spaense pap van de Vrouw van Wassenaer

$\frac{1}{2}$ pint room, 3 doore van eijeren, soet van suiker, 1 lepel blom van rijst, 1 lepel <stijfsel>, dit gemengt en soo roerende koken tot een pap. daer kan wel caneel water bij als van 't vuur komt.

Spaanse pap

1 pintie soete room, 12 doore van eijeren daer wel in geroert, 1 lepel blom van rijst, suiker en wat roose water gestadig op het vuur roeren sonder koken tot dik word.

[30]

craime foité

1 pint soete room van 1 nagt, wijng brood suiker, 2 lepels oranie water, in een <wungeles> pot met een schocolaet molen gedraaijt, gedurig het schuijm met een lepel in glazen of koppen geschept. is heel goed.

saen te maken

2 mingele melk gekookt, so lang geroert dat bloed lauw is, 6 doore van eijeren daer door geroert en een halv pint suure room of karremelk, laet het zo staen tot s'anderen daags.

havre gort pap

3 duijt havre gort, 1 mingele melk, heel lang late koken, dan door een zeev, wat water in de zeev, om het vet door te laten lopen, en dan zeer lang koken, opgeschept, wat geroost witte brood om de rand.

water gruwel is heel goed als men ziek is

2 mingele water, 1 cop garste gort, laet het op de helleft koken, dan door een doek gevrongen, wat suiker, ook wel wat rinse wijn.

wijn sop vla

een halv glas wijn, 1 halv glas water, wat heele caneel en suijker, wijng boter, effen opgekookt, en 2 dooren van eijeren door geroert, wat op 't vuur geroert. op een halve stuijver geroost witte brood. in de schotel gedaen.

melk sop

1 stuijver geroost witte brood, 1 pint soete melk, 6 eijeren 3 sonder wit over het brood, een taert deksel boven met vuur.

rijst pap

¼ rijst blom, 1 mingele melk, 2 doore van eijeren suijker en roose water op 't laest. op wijng geroost brood.

amandel vla

½^{ld} gestoote amandle, 3 copies soete room of melk, 6 gestoote beschuijte, een goed stuk boter, wat roose water en suijker. dit samen in een aerde pot gekookt tot dik is, gestadig geroert, in de schotel wat verslaen eer op de tafel komt.
[31]

stremmeles kaasies

1 mingele melk niet te hard gestremt op een doek op een vergiet test geleijd, tweemaal door de zeev gevreven met wat soete room, en drie doore van eijeren door geroert, met wat suijker. in kamerdoek <ze soeties> in de vormpies gezet, moete niet te lang staen.

gekookte room kaasies

2 minge soete melk aen de kook, roert daer onder 7 eijeren in 1 pint karremelk beslagen, laet het koken tot gestremt is, dan op een teems gegoten. neemt 3 doore van eijeren met een wijng soete room, vrijv het samen 3 mael door de teems, dan moet me[n] dunne doekies in vormpies leggen, en het –der so lang in late staen tot dat men gaet eten.

Om gemaale Citroen pap te maken

de schil van 2 sitroene geraspt.

neemt 2 koffi kopjes met sap van sitroene, en 6 eijeren klijn geklopt, 2 bierglase rense wijn, 1 met waater, door een doek of teems, in een grote schone pot met eenvierendeel brootsuijker. op het vier met de chocolaat molen gemaale tot aan de kook is. in glase of koppies gedaen.

[32]

Om Geley van harts hoorn te maken

Een half pondt geschaefde hartshoorn, vier kalfs voeten, samen tien uiren laten koken, dan door een seef gegoten, en het vêt wel afgedaen worden, dan drie bouteilljes rinçe-wijn, drie citroenen in stucken gesneden, en een goedt stuk caneel, en broodt suyker na men het soet wil hebben, dit dan samen nog *een half uir* hart gekookt en als het soo kookent van 't vuir komt het wit *van twaelf* eijeren tot snee geklopt sijnde daer voort in gedaen, dan door *twe* servetten laten loopen tot het klaer genoeg is, in glaesjes of kopjes gedaen, daer *moet wel drie of vier mingelen regen-water op gedaen worden*.

[pagina 33 is blanco]

[pagina 34 is blanco]

[35]

folio 6

Pastijë

een venesoen in een bruijne korst of pot

neemt een bilstuk van een os, leg die 4 dagen in den asijn, dan gelardeert met lange stucke spec, met peper, nagelen, foelij en zout. Strooijt wat osse niervet op de boom van de pot, leg het vlees daer op, en op het vlees weer wat gehakt niervet met het selve kruid en een wijng suijker, met een zoute lamoen aen schijve gesneden, wat lauwner blade. neemt dan deeg van roggenbrood daer geen suurdeeg in is, rolt het plat en dekt het op de pot, maer de pot moet om de rand nat gemaakt worden om dat het deeg te vaster souw houwen. laet het dan 5 of 6 uren in den oven backen, en doet het vlees droog in de schotel. deese saus

6 of 8 lepelen tarwe meel in een pan bruijn gebraden, beslaet die met wijn, 3 a 4 lepelen asijn na't uw smaekt. doet er in ¼ stroop, wat bruijne suijker, gestote nagelen, foelij, en wat peper. dit samen gekookt en geroert tot bij na kout is, komt anders een vlies op; so men een suure saus wil hebben, moet er geen siroop in.

een engelse pastij

een kalv schijv van 5^{ld}. laet die wel kloppen, lardeert hem [met] kalvs vet, foelij, peper, en sout, maer moet 1 dag of 2 in den asijn leggen: leg dan op uw deeg wat gehakt kalvs-vet, en daer de schijf op, leg weer vet en kruid met wat meel en zout op uw vlees. maak dan de kost ter zijde nat met water met een qwasie, leg er de bove korst op, rontom digt, maek die weer nat, neemt dan een lang gerolt stuk deeg, leg het rontom. hij moet 3 uren bakken. doet met een tregter als gebakken is, deese sous in.

wijnig meel, wat veruijs, wat schape nat, 2 doore van eijeren, een goed stuk boter, samen gekookt.

hoender pastij

2 lamspooties, ½^{ld} balleties, 1 hoen gehakt, samen halv gaer gekookt, dan met meel gebakken, weer in het sop gedaen, doet er bij, 2 loot veugelnesten, een handvol morilles, ½^{ld} karstenge, noot, foelij en heele peper, een limesie. dit in een kopere schotel, als kout is een corsie over.

[36]

conijne pastij

2 conijnen gebroken. leg ze in de korst. doet daer op, wat noot, foelij, gember en een wijnig peper, dit moet eerst onder malkander gemengt sijn met wat meel en zout, dek dan het conijn met boter, maek de corst rontom met water nat, dat er geen kruid nog boter tusse komt, souw anders niet digt wesen, leg de bove korst daer op en nijpt hem rontom digt, set hem dan te bakken met veel vuur van boven, maer moet dikwils naer gesien worden dat de korst niet rood wort, moet omtrent 1 uur bakken. men zet de pan op een rooster. de selve saus als hier boven.

klijne pateeties in vormpies

wat gehakt vlees, noot, peper, merg pijp, een wijnig uijen, wijnig pieterceli en druiven als er sijn. stukie boter boven op. van oesters alleen is goed.

soete pastij

van een kalvs hoofd met de halve tong. als gaer is, gehakt met 4 appelen, doet daer bij, gestote caneel, ½^{ld} corenten, pingelen, 1 makron, 1 groene schil, wat confituren, peerties aan 4^e gesneden, 1 halve stuijver gereve witte brood, 1 glasie wijn, wat asijn, kookt die op, roert er boter deur en doet het ondermalkander kout in de corst.

haaze sous

<2 > kelkie verjuis, 1 met wijn, 1 met asijn, 2 snee roggenbrood op de rooster langsaem gebraden, daer 3 uren in geweekt, dan door een zeev gevreven, dit op't vuur gezet met gestoote en stukies caneel, 4 cruijnagelen, suiker, gelij van bessen, wat confijte carsen, ook wel wat snippeling van qween.

[pagina 37 is blanco]

[pagina 38 is blanco]

[39]

folio 7

ragoûts en gestooft

franse duijve ragoût

4 duijve in 4re gesneden, met 1 glas wijn en 1 glas water in 'tvuur gezet met heele peper en nagelen (1 witte uyen, een klijn bosie tijm en piterceli met een stukie rook spek same gebonden) en so late koken met wat zout. doet in een aerde <bockende> koekspan wat boter, als fruijt de duijven met een schuijmspaen daer ingeschept en gefruijt: neem 3 dore van eijeren, roert die onder het geen daer de duijven in gekookt sijn, laet het koken tot het gebonden is, en doet het over de duijven in de pan, lustig geschut dat niet en schift, een wijnig nog over het vuur gehouwen en dan een citroen daer ingedrukt. het bosje met tijm &c. weg.

witte ragoût van zwesericken

doet ze in kokent water, laet ze 2 a 3 mael op koken, legt ze in kout water (dan blijven ze wit) breekse aen stukies, als de boter bruijn is fruijt se: neem sop, citroen, fijn gehakte pitercelij, peper, noot en wat zout, hanekammen en vogelnesten, same stooven. dikwils geschut.

bruijne ragoût

Zweserikken, lamspoten, balleties opgekookt, in meel gewentelt en in de pan gefruijt; neemt sop, verjuis, kruid en sout, met een bosie marjolein, isop, en 1 witte uijen, laet het altemael stoven, met morilles, vogelnesten, hanekammen en

carstanes. so niet dik genug is, 2 doore van eijeren met citroen geklopt heen en weer op koken daer onder.

halve duiven

<gewasse>, snijds halv door, het bloed in de pot, met gestoote nagelen, foelij, noot en heele peper, kragtig sop, 3 schijfjes citroen, morilies, hanekammen, vogelnesten, boter, met gebrade rogge meel dik maken, het zuur van citroen naer de smaak. men doet er ook wel gebakke zwesericken bij.

kalkoen of schapen bout als een hammetie gehakt

gelaardeert, halv gaer gebraden, gestooft, met sop, kruid heel en gestoote, wat meel, morilies, vogelneste, hanekammen, boter en zout, als aen de kook is de kalkoen der in en dikwils gedroopt.

[40]

kalvs schijf te stooven

neemt 1 schijf van 3 vingeren dik, wel geklopt, gelardeert met spek, in peper en zout gewent[eld], met wat asijn gesprengt, zet het te vuur met een halv glasie water of sop, 3 lauwrier bladen (1 kljn bosje tijm, pitercelij en een uien) langzaam late stooven tot bij na gaer is, doet daer dan bij een halv glas wijn: beslaet 2 doore van eijeren, het sop van 1 citroen, en een wijng nat van de schijf. doet het in de pan en keert het 2 of 3 maal om op het vuur. braev geschut.

kalvs snippers te stooven

dunne snippers, anders carbonade sonder been, wel geklopt. over dwars gelardeert; doet in een platte rooie schotel boter als fruijt, wend het vlees in meel en laet het bakken, doet'er dan bij wat kookend water of sop, sout, kruid, chlotte en citroen.

[gestoofd schapenvlees]

De muijs van een schaap gelardeert in 3 gesneden, eveleens gestooft als de kalvs snippers.

halve duiven op de rooster

wend ze in beschuijt en gesmolte boter met peper en zout, leg ze op de rooster die op een schotel staet, een taart deksel met vuur op, altemets eens om keeren. men braed carbonade eveleens, dan een saus, kragtig sop, verjuis, chlotte wat kruid gekookt, wat boter door geroert en jeu uijt de pan.

poelet fricassé

1 hoen gebrooken in tarwe meel gewent en gefruijt. 3 nagels, wat peper en zout, laet so stoven dat bij na gaer is (sonder anbranden). doet daer dan bij 3 doore van eijeren, noote muskaet, gekapte pitercelij, wat lamoen sop, wijng wijn, 3 a 4 lepels sop, 2 a 3 chlotte, same even aen de kook, en bij het hoen eens deur gestooft. braev geschut.

conijne met uien

de conijnen heel, met asijn, water, meel, kruid, sout, boter, en veel uien. gestooft.

[41]

conijne fruijten

goed

2 conijnen strooijtze van binnen met gestoote peper en zout, dekt ze met stukjes boter. bind het hoofd tussen de beenen, <bedoort> se met water en laatse bij na gaer koken, giet dan het sop of en doet boter bij de conijnen, fruijtse lieflijk: legse in de langte in de schotel, en doet het ofgegote sop bij de gefruijte boter, laet het hard opkookken. gedurig roeren tot gebonden is, dan daer over gedaen.

ganze croost

goed

kookt ze ruijm halv gaer in water, bakse in meel gewentelt, neemt het sop daer ze in gekookt is, doet daer bij 1 wit uien en een bosje tijm, wat noot, en veel gestote kruidnagelen, wat sout en boter, op 't laest met een scheutie asijn eens doorstoven.

fricadellen

1^{ld} gehakt vlees, 1/8 room vet, 2 eend eijeren, een halve stuiver witte brood, 1 noot, wat peper en wat zout. als 't water kookt daer in gedaen.

fricadelle van een Haes

snijt al het vlees van een rauwe haas, hakt het met heel veel kalvs vet, en 2 of 3 chalotten, wat gekurve pieterceli, tot 1^{ld}, doet 1 noot beij, wijng peper, sout, en brood; maak ze in een net en braad ze aen 't spit. als overblijven aen schijven gesneden in beschuijt gewentelt, in de pan gebakken, met wat suiker en een scheutie asijn, is seer goed.

hoenders of duijven die gaer zijn opstoooven

wat boëljon, wat verjuis en wat wijn, noot, foelij en heele peper, chalotte, zout en een lepel tarwe meel of beschuijt, als aen 't stoooven is het hoen heel of gebrooken in gelij, wat boter.

[kalfshersenen]

neem de harsens uijt een gekookt kalvshoofd, doet er de vliessen uijt, klopt 4 eijeren, 1 lepel of 3 sop, wat noot, gekurve piterceli, sout, en boter: de harsens als een lid van een vinger gesneden, op tafel wat citroen.

[42]

een engelse kalkoen te stoooven

neemt kragtig sop van een kalvs schinkel, doet daar in, moriljes, vogelnesten, haenekammen, hoenderpooties, palij van een kalvshoofd; fruijt in boter zweesericken, lamspooten, klijne balleties, en doet mee in 't sop, met stoele van artichoken, so lang stoven dat men oordeeldt het wel is, daer moet wat jeu van osse vlees in gedaen worden, dat het kragtig is, wijng zout, so de saus niet dik genoeg is, wat gebrade roggemeel, en de kalkoen aen 't spit bij na gaer gebrade en daer in geleij met de jeu uijt de pan, maer wijng boter, moet niet lang van sop zijn.

een bruijn ragou van duijven

snijt 4 duijven in 8, fruijt ze met balleties, opgekookte zwesericke, alles in meel gewentelt. doet sop in een pot met soija, moriljes, vogelnessies, heele peper, gestoote kruid, same stoven, doet dan de duijven met de rest so gefruijt met boter en al in de sop, en laet soo lang stoooven dat gaer is, so niet genoeg gebonde, wat gebrade meel, en so men wil een chalot of uijen.

Rafiljoene in een schotel

hakt vlees van een gebrade kalvs rib, so veel vet als mager, daer wat soete melks pap onder, 1 of 2 doore van eijeren, wat gehakte kervel, een wijng geschrapte pamesaen, en wat gestoote kruid, daer balleties of gemaakt, in een schotel gelij, op ijeder een stukje boter, een wijng sop dat gemengt is met wat gestote kruid, daer opgegoten, dan over ijder een lapie corst, onder en bove vuur tot het gaer is, maect wat saus van wat sop, boter, kruid en een wijng meel om te binden.

kalvs nier te stoooven

de nier als gebraden is, gehakt met wat pitercelij, gestote kruid, < -- > doore van eijeren onder een geroert. neem een mooie snee tarwenbrood, fruijt die aen een zij in de pan, leg op de gefruijtte zij het gemengde en het fruijt het so als een struijf. is heel goed.

[43]

een muijs van een voorbout te stoven

snij de muijs uijt de bout, lardeer de bovenste zij met spek, dan aen 2 gesneden in meel gewentelt, en rauw gefruijt, neem sop, vogelneste, moriljes, gestote kruid van foeli, noot, nagelen, en heele peper en foeli, 2 a drie witte uijens, 1 snipper a 3 citroen. so de saus niet dik genoeg is, wat tarwe meel, jeu van braadvet, en een halve lepel soja. so het niet suur genoeg is, op het laatst wat citroen in gedrukt.

een goeie schotel

6 duijven 2 sneeties in de borst, een halv uur in asijn gelij, balleties van kalvs vlees, pietercelij, kruid, beschuijt en een eij, same gestoof, met sop, asijn, nagelen, suiker, boter, wat gerijft roggebrood, met een lauwrier blad.

end vogels te stoven

de end vogels halv gaer gebrade, klijne rape, balleties, lamsvote op gekookt, in meel gerolt en in de pan gefruijt, dan in kalvs sop te stoven gezet, met foelij en heele nagelen, de end vogels daer mé in gaer gekookt.

ragou van end vogels

neemt 2 end vogels opgekookt en bij na gaer gefruijt, doet daer bij vlees nat, kruid, sout, uijen, wat asijn en gestote

beschuijt, lustig opstoven dat wat gebonde word.

boeuf à la mode

osse bil gelardeert met spek, peper, en sout. 1 dag of 2 met asijn gesprengt. 1 glas rooje wijn, 1 met water, peper, noot en nagelen, gestote en heel, een witte uije, lauwrier blade, bosie tijm, 4 schijve citroen, gebrade rogge meel, wat soja, en gelij. moet heel lang koken, s'avonds op de heete as en s'anderendaags zagies stoven.

[44]

een pater stuk à la dope

8 dagen gesprengt in water, halv gaer gekookt, dan so veel rooje wijn daer bij gedaen, wat chalotte, nagele, noot, foeli en heele peper, een zoute lamoen en wat lauwrier bladen, dit kan niet te lang koken, in een lap zwoort gewonden en kout gegeten. een gans of tijlinge eveleens, maer daer voort de wijn bij, en ongezoeten.

potage

1 stuk mager osse vlees, 1 kalvs schinkel, 1 schape nek of dijharst, 1 capoen of klijne hoenders gestoffeert met gehakt kalvs vlees, spek, wijg pieterceli, 2 eijeren, gestote noot en nagelen, endijvi in bosies gebonden, schorsoneere, wortels en stoele van artichoken, wat gemengt meel, sout, veel gestoote kruid en heele peper, ook wel een lepel soja.

bruijne potazi

kragtig sop van een kalvs schinkel, daer bij omtrent 1 pint jeu uijt osse vlees gebrade, hartig gekruid, en rijkelijk moriljes; zweserikke, balleties en lamsvoeties in de pan gefruijt en in 't sop gedaen met hanekammen, boome van artichokke, redelijk lang van sop, dan 8 a 10 duijve halv gaer gebrade daer in geleijd, so het niet genug gebonden is, wat gebrade rogge meel, maer moet niet dik sijn, de saus moet jeu agtig weesen, wat geroostert witte brood in de schotel.

raape <potage>

de vogels met spek à la dope gelardeert en gaer gebraden, neemt rape aen dobbelsteen gesnede, fruijts in een pan, bestrooijt met tarwe meel, doetse in kragtig sop, wat jeu van osse vlees, en wat heel kruid, laatse so stoven, dan de vogels daer bij, braed dunne sneeties tarwen brood, leg ze in een schotel, schep daer wat sop met rapen op, en laet het so stoven, dan de vogels en de rest daer op geschept.

[45]

een zpeen varke te zulten

neemt so veel water dat het bedolven is, maek dat aen de kook, doet het spek daer in, als kookt giet een halve kan asijn daer bij, dan schoon geschuijmt, neemt een hand vol peper gekneust, een hand vol zout, 8 lauwrier bladen, dit same gekookt tot gaer is, dan so heet on de pot daer het in blijve sal gedaen.

[pagina 46 is blanco]

[47]

folio 8

vis

cabeljauws hoofd te stoven

als eens opgekookt is leg droog in een schotel, een hoog bier glas, verjuis, gestote nagelen, noot, en foeli, wijg beschuijt, en wat zout. laet so stoven, gedurig droppen, op 't laast lustig boter, lamoen sop en beschuijt, <soo> oesters sonder sop daer bij.

snoek stoven op sijn pools

1 snoek aen moote in meel bij na gaer gebakke, te stove gezet met water, asijn, gestote nagelen, foelij, noten en zout, als gaer is 3 lepels mirredix, 1 lepel suiker in de saus gevreven, in de schotel citroen gedrukt.

steur te stoven

de vis aen moote, met verjuis en wijn, heel hartig gekruid met foeli, noot en nagelen, wat sout en 12 ansioves samen gestoofd. de saus binden met gebrade roggemeel, wat beschuijt, een stuk boter. moet lang stoven.

staert steur te braden

besteeke die met nagelen en rosemarijn, aen 't spit gebraden, met boter droopen en 4 ansiovis in de pan. een saus van sop, verjuis, heel veel kruid nagele, noot en foelij, 10 ansiovis, bindse met gebrade rogge meel en gebrade roggem brood, een goed stuk boter en de boter uijt de pan.

schol als pan ael

aen mooten droog in een pan gezet, bestrooijt met gevreeve salij, sout, en peper, onder en bove vuur, op 't laest boter daer bij, citroen op tafel.

omgekeerde armiaen

gekurve piterceli, kruijd, beschuijt, sout, schijfie of 3 citroen en boter. bindse toe en wentelt hem in boter, bestrooijt ze met beschuijt, op de rooster gebraden. groote baers of zeelt; gesmolte boter daer over, of de volgende saus.

[48]

saus over gebrade vis

neemt 2 lepelen meel, mengt die met water en verjuis, 8 a 10 ansioves, wat noot en foelij. gekookt tot dik is. een goeie klond boter met de boter uijt de pan door geroert. over de vis wat citroen.

snoek taert

snoek van de graet klijn gehakt. 3 geklopte beschuijten, 4 doore van eijeren, noote muskaet, nagelen en wat zout <zonder> boter en wat uijen. wijnig water en veel boter te vuur gezet, de bal aen de kook daer in, een groot quartier late kookken, kout geworden in de korst gezet.

saus over vis

2 of 3 lepelen tarwe meel met water en asijn, foelij en gereeve noot gekookt tot dik word, dan van het vuur, kouwe boter doorgeroert.

mostert saus

de mostert met een goed stuk boter te vuur, als heel heet is kouwe boter door geroert tot genoeg is.

pitercelij, en suring sous

met wijnig water gaer gekookt, ofgegoten, couwe boter doorgeroert.

engelse saus over gekookte makreel

wat gekurve piterceli met een bosie tijm gekookt, wat klijne cruijsbessen appart gekookt, dat heel blijven, doet de tijm weg en doet de bessen onde de piterceli, met een groot stuk boter en so samen boven het vuur geschut. sonder lepel.

garnael-saus over gekookte warme zalm

garnale gekookt, dan gepelt, d'asijn en water op 't vuur gezet met 2 a 3 ansioves, wat gereve brood, 6 heele pepers, wat foelij, een wijnig opkookken, dan kouwe boter door geroert met de garnalen.

< -- > in meel gewentelt < -- > is heel goed.

[49]

saus bij een gekookt kalvs hoofd

neem de helleft van de gekookte harsens, vrijv die heel fijn met wat asijn, wat gekurve piterceli en noot samen gekookt, kouwe boter daer door geroert.

[pagina 50 is blanco]

[51]

folio 9

slagtijd

osse worst in de rook

1 bil van 16^{ld} osse vlees, al de vellen en vliessen uijtgesneden, doet daar bij 6 of 8 ossetongen, 3^{ld} lardeer spek fijn gesnede, $\frac{3}{8}$ sout, $\frac{1}{8}$ peper, 2 loot noten, 2 loot foelij, 8 nagelen grof gestooten, hier toe moet niet gebruikt worden als regte darmen, stijf gestopt, een nagt te parsen, en dan te bekleden om te rooken. best in <gaet>.

osse worst

12^{ld} osse vlees, 8^{ld} spek, 2 loot peper, 2 loot foelij, 2 loot nooten, 1 loot nagelen met pekkel gestopt.

hoe veel kruijd men in worste doet

in 24^{ld} varkens vlees, 2 loot noot, 2 loot nagelen, 2 loot peper, 4 loot foeli, geen zout, wat pekkel om gemakkelijk te stoppen. niet te stijf.

hoe veel kruijd men in beulinge doet

in 6 kop gort als 1 nagt is geweekt met wat sop van de pens of hoofdvlees $1\frac{1}{2}$ loot noot, $1\frac{1}{2}$ loot foeli, 1 loot nagelen, 1 loot caneel, sout, 8^{ld} nier vet.

hoe veel kruijd men in lever beuling doet

een halve lever en het hard. $\frac{1}{2}$ loot noot, $\frac{1}{2}$ loot foeli, $\frac{1}{2}$ loot nagelen, $\frac{1}{2}$ loot peper, 1 pint melk en 2 stuijvers gereve witte brood, veel stukies vet, een paer hande vol corenten, wat zout.

koek beuling

$1\frac{1}{2}$ kop havre gort, 2 ponde koeken klijn gevreven, veel (3 loot) caneel, wat zout, 2 reusels, droog gestopt. moet 1 uur koken.

meel beuling

3 kop meel, $\frac{1}{2}$ loot [ingrediënt niet vermeld] en $\frac{1}{4}$ loot foelij, so veel noot, so veel nagelen, so veel peper, zout, derdehalv pintie bloed, 3 groote uijens, en veel vet.

pens

24 of 26 [niet vermeld] uijt een pens, gevult met osse vlees, vet, peper, sout en gevreve salij. kookt 5 a 6 uren. is gaer als men der een ritie door steekt. 1 nagt parsen. word bewaerd in pekel en asijn en schijve mirredix.

[52]

wat men in varkens hoofd vlees doet

men neemt het zwoord van het spek dat men tot worste hakt, dat kookt men met het hoofd, dan lijd men het in een doek in een platte pan, daer men het in wil bewaren. als het hoofd gaer is, al de beenties en ogen uijtgenomen, grof gehakt, 1 loot foelij, 1 loot noot, 1 loot nagelen, 1 loot peper, met wat zout. dan weer zwoort boven op, dat het rontom in zwoort leijd, de doek toegebonden geparst, en dan in de pan geleijd bedo[1]ve van asijn en slappe pekel.

om Worste te Maken.

20 pont varkens vlees, 4 loot noten, 3 loot peper, $\frac{1}{4}$ loot foeli, ruijm 20 kruijtnagele, een pint booter, pekel.

om Beulinge te maaken

een kop haverde gort. $1\frac{1}{2}$ pont pontekoek, $2\frac{1}{2}$ loot kaneel, een halve reusel. heel slap gestopt want swelle veel uijt.

[53]

folio 10

confituren

gelij liquide te maken

2^{ld} suijker met 1 glas water gekookt tot weer suijker word, dan 2^{ld} besse daer kokent in, met een houte lepel stuckend gevreven, effen eens heel hard opkoken, door een doek gevrongen, dan het sop door een zeev in de potten lopen, als kout is de pampieren der op.

om gelij te maken

6^{ld} bessen, seeve vierendeel suijker, so lang late koken over een vuur van ekenhout tot dat het op een tailjoor stremt.

karsen

$1\frac{1}{2}$ ^{ld} karsen, $1\frac{1}{8}$ ^{ld} suijker, een groot glas water, siroop of gemaekt, de karsen daer in, als de steenen daer uijt sijn, heel hard koken, dan wat ofgezet, tot 3 mael toe, de karsen in de potten geschept, en de siroop nog eens opgekookt, in een pot gedaen tot bij na kout is, dan daer op gegoten.

moerbeijen eveleens.

morellen eveleens maer daer de steenen in en steelties.

pruijmen geschilt. moete wat zagter kooken, dikwils om gekeert. eveleens als boven.

abricosen, het water behoeft niet.

1½^{ld} abricosen, 1⅛ suiker, die eerst met 1 glas water opgekookt, d'abricosen de steenen uijt gedaen en geschilt in een schotel gelijck, de pitte geschilt daer bij: doet er de siroop op en laet se een nagt staen. kookt se dan sagies 2 of 3 maal ofgezet. d'abricosen in potten geleijck. de siroop door een doekie gedaen. kout daer op.

heele bessen ook trossies

2^{ld} aalbessen met de steele gewoogen, vring daer 1^{ld} van deur, set dit sop met 1½^{ld} suiker te vuur, laet het lustig koken. neem het andre pond bessen of trossies, doet het daer in en laet wat same koken, met een schuimspaan opgeschapt en in de pot gedaen, de siroop so lang confijten dat op een tinne bord stremt, en dan op de pot gegoten.

[54]

halve qween

1½^{ld} qween halv door gesnede, de klokhuysen schoon uijtgesneden. met een punt van een mes geprikt in kookent water gedaen en late koken tot gaer sijn. dan so veel suiker daer op, en late koken tot de siroop dik word. altemets eens van het vuur, de korelle in een doekie daer bij.

snippers

4½^{ld} qween aen reepies gesneden, de schil van 3 citroene gesnippert, 3^{ld} suiker met het sop van de citroenen, en 1 glas water, koken, digt toe tot root worden. de corellen in een doekie.

vlier te confijten

2 mingele sop, daar in schaars 1^{ld} beste brood suiker gelijk te vuur, seer hard, ruijm een halv uur koken sonder schuijmen, als menze ofzet geschuijmt en in de potten gedaen.

flamboose

2^{ld} flamboose 1^{ld} besse gekookt tot heel dik is met het sop uijt 1½^{ld} besse gevronge, als het sop verkookt is van het vuur gezet. 1½^{ld} gereeve suiker door een teems gedaen, daer onder geroert. in potte weg gezet. maer als men der koekies van wil maken moet men op glaze of blikies suiker rijven, en daer hoopies opleggen en in de son droogen.

karse gedroogt

3^{ld} karse sonder steenen, 1^{ld} suiker sonder water sagies late koken. in een schotel weg gezet, s'anderen daags weer gekookt 2 of 3 maal ofgezet, dan op een vergiet test, als flamboose koekies.

karsen om s winters taart te bakken

3^{ld} karsen, ¾ suiker, met water gelijk te vuur. sagies koken. 3 maal ofgezet, dan in de potten. s'anderendaags een boom van gesmolte boter daer op. abricosen eveleens.

[55]

besse voor de winter

2^{ld} besse, 1½ vierendeel suiker. confijten met heel wijnig water, de dag daer an een boom boter daer op. abricosen eveleens maer heel zagt koken.

oranie snippers

1^{ld} breed gesneden met het wit, een nagt in water geweekt, dan in water gaer gekookt, doet er dan bij 1½^{ld} suiker en het binnenste van al de appelen, daer de vliessen schoon ofgedaen, en laet so koken tot dik word.

om citroen en oranie schil te confijten

neemt 1^{ld} suiker tot 6 citroene of oranies, snij al het wit daer uijt. kookt ze in water gaer, dat men daer door douwe kan, legt ze op een vergiet test, zet de suiker te vier, tot 1^{ld} een halve kan water, kookt die even op. als bij na kout is doet er de schillen in met de helleft van het binnenst, en laet het zagies koken tot de siroop dik word.

oranie appelen te confijten

1 nagt in kout water, dan ¾ uurs gekookt in regewater, dan weer een nagt in kout regewater, dan de topies aen beij de enden ofgesneden: tot 1^{ld} appelen, 1^{ld} suiker, de siroop geklaert en de appelen daer in ¾ uurs gekookt, dan 1 nagt op een versla test, de siroop kout daer op.

groene pruijmpjes te confijten

2^{ld} pruijmen een nagt in pompwater gelijs, dan so lang gekookt in pompwater tot de velleties even geborste sijn, laatse op een vergiet test verlekken, doet ze in een rood koper bekke, neemt 1½^{ld} suijker, strooijt met de helleft de pruijmen en laat ze een nagt staan, s'anderendaags gekookt en gedurig geschut met de suijker die nog resteert en 3 of 4 lepels pompwater.

oranie bloesem te confijten

schoone bloeijssel, niet veel open, een nagt in pompwater weeken, dan een wijng in pompwater koken, dat ze wat week word, een stukie alluijn in 't water smijten als 't kookt, eer-er de bloeijsem in comt, dan op een vergiet test te verzijgen en tussen een handoek het water zagt uijtdouwe, en so in de siroop leggen die men selvs heeft gemaakt van beste candij brooden.

[56]

witte nooten te confijten

de nooten moeten tot het wit toe ofgeschilt worden, legse 1 uur in regenwater uijttetrekken, als het water kookt de nooten daer in, als ze halv gaer zijn, doet er een mooie klont aluijn in, en pas wel op 't schuijmen; ze moete kooken tot men met gemak een spelt daer in kan steeken, niet te murw: men moetse een voor een uijt de kook opscheppen en voort lardeeren met caneel, langwerpig gesneeden, omtrent so als een stroobreed. 1 kruij nagel in vieren, een droog oranie snipper met een stukie succade, dan voort in de warme siroop geleijd, die gemaakt is van so veel suijker als nooten, vrij dik gekookt, de nooten daer in: groot quartier gekookt, so de siroop niet dik genug is, moet nog wat kooken, en dan warm op de nooten geschept.

Druijven te confijten

1^{ld} groote beste druijven, so rijp dat beqwaam geschilt kenne worden. geschilt en de korrels daer uijt gedaen, in het bekken geleijd, tot ijder pond druijven een ½^{ld} van de beste brood suijker gereven, met een lepel van 't begin daer over gestrooijt, men moet strooijen tot dat ze genug zijn, daer worden ze groen of. zijn heel goed.

Druijven op een andre manier

2^{ld} spaanse druijven halv door gesneeden, de correnen uijtgedaen, maak 4 lepels sop van druijven, doet ze bij deese in 't bekken, op het vuur, strooij daer 2 lepels suijker op, gesmolte weer 2 lepels en zo voort tot 1½^{ld} suijker geconsumeert is, worden eerst groen, dan vael, en dan weer groen, neemt ze dan van het vuur en doet ze in de poties.

pruijme van de mast te droogen

de pruijmen ongeschilt de steene uijtgedaen, op malkander in een aerde com geleijd, siroop gemaakt en kookent op de pruijmen gegoten, 24 uren late staen: de siroop weer kokent op de pruijmen, en 24 ure op late staen, dan nog eens opkooken en der opgegoten. dan in de son te drogen tot ijeder pond pruijme ¾ suijker. de croosen eveleens.

[57]

abricose te drogen

6^{ld} abricosen. met een pennetie de steenen uijt gedaen. 1½^{ld} suijker siroop van gemaect, 24 uren op d'abricosen late staen, dan d'abricosen in de siroop sagies opgekookt, in kout water een halv uur geleijd, dan te verzijgen, en op glaze of leijen op wijng gereeve suijker te drogen gezet.

marmelade

6^{ld} queen geschilt, aen stucke gesneden, de klokhuijsen daer schoon uijt, neemt 4 pinte sop van gerijyde qween met 4^{ld} suijker, maek daer siroop van, de qween daer in gaer gekookt, klijn gevreven en so in dooze of potten.

abricose koekies

4^{ld} abricosen geschilt en van de steene gesneden, met wat regenwater tot moes gekookt, gedurig geroert en gevreven dat niet anbrand, neemt 2^{ld} gereve brood suijker door een zeev gedaen, roert die-er op 't vuur onder en laet so even aen de kook komen, laet het kout worden, en leg dan lijē of glazen in de son, rasp daer suijker op, en schep het aen koekies, s'anderen daegs eveleens op schoone glaze, en leg-er dan 2 op malkander, de ranties een wijng om leggen, so lang in de son tot dat ze droog zijn.

om Citroen a la Royale te Confyten

op een pondt citroenen, een pondt brood suijker, de citroenen de schellen afgedaen, en fijn gesneden, dan een nagt in

regenwater laten weijken, dan gaer gekookt in water, dan de siroop als die geschuijmt is, doet daer dan de schillen in en als die een uir gekookt hebben, dan het binnenste, de vliessen wel uytgedaen sijnde, daer by, en samen laten kookken tot het bindt.

[58]

om Geley van Citroenen te maken

Een pondt witte besen stuckent gedrukt, en door een nieuwe witte baaije-lap gevrongen, daer toe ruijm $\frac{3}{4}$ deel van de beste brood-suijker, die in dat nat gedaen, en samen met een heel ey laten schuijmen, en kookken tot geley, *als daer dit volgende bij is*, tot ider pondt besen, het nat van ene citroen, maer de citroenen moeten eerst een nagt in schoon water staen, en dan met dat water en nog wat vars daer by, en dan gekookt tot dat week worden, en dan midden door gesneden, het nat daer schoon uytgedrukt, en door een baijen-lap gedaen, by dat besennat, dan moeten de citroen schellen nog wat kookken, tot se regt week sijn, dan met een silvere lepel, het wit schoon, en glad, daer uijt doen, <terwijl> se warm sijn, en als men de geley maekt, moet men heele fijne smalle snippertjes van dese citroen schillen snijden, en in ider potjen of glaesjen doen, en als de geley wel en ras gekookt is, daer op gieten.

[59]

folio 11

wijn

op een anker morelle wijn

23^{ld} suiijker, 28^{ld} morelle de steelen ofgedaen en gewossen, op het vatie dan gevult met water op 3 vinger breed na, het spons gat 3 of 4 weken op gelaten, voort maer in de kelder.

aelbesse wijn op een vatie van 16 mingelen

10^{ld} suiijker, 15^{ld} bessen, 6 nagelen, een stuk caneel, lustig geroert dat de suiijker smelt, het vatie dan voort gevult met water qwalijk vol, het spons gat 3 weeken open. 10 weeken stil late leggen.

besse sop

uijtgevronge bessen gekookt tot al het schuijm daer of is, kout in een vles met een zwikie gedaen, een boom olij daer op, is goed s'winters voor besse sop, vla, en om mee te stoven.

Engelse mett te maken

neem 1 vatie van 16 mingele vol water, doet er nog 4 mingle bij, laet het $\frac{3}{4}$ uurs koken, doet in de kook 8^{ld} witten honing, laet het nog een halv uur koken, gestadig geschuijmt. doet in een sakie een hand vol coriander, 3 noten, 30 kruijnagelen, 6 blade foelij, wat caneel, alles gekneust, en de schil van 4 citroenen, dit onder in 't vatie gehangen. het sop van de citroenen daer op, en de mett heet in het vatie gedaen, in de kelder gezet, s'anderendaags, een halv musie brandewijn opgedaen, nog 3 dagen open, dan toe geklopt, na 14 dagen op bottelkannen ofgetapt en vast toegebonden. met de 3 weeken gedronken.

aalbesse sop

vring een fles met sop, doet op elk pond bessen $\frac{1}{8}$ candij siroop, laet het in de son uijtgisten, met de schroev halv open, dat daer uijt kan lopen, om de dag of 2 met sop van bessen opgevult, so lang late staen, tot dat ze bove klaer is, en dan in een schoone fles overgegoten. is heel goed.

[pagina 60 is blanco]

[61]

folio 12

eenige recepten

om brand plijsters te maken

14 loot raap olij, 14 loot ongezoute boter, 6 loot maagde was, same effen opgekookt in een nieuwe pot, fijn out linnen daer ingedoopt, opgehangen en in een pot weg gezet, hoe ouwer hoe beter.

tegens de derden daagse coors

boebties kruijd, cardebenedictus, en wortels van paerdebloemen, van ijder een hand vol, neemt 2 mingele water gekookt en doet het te samen in een welgestopte pot, een quartier uurs koken, laet het sonder t'openen koud worden, dan ofgegooten en in plaats van bier gedronken.

voor de hoest

een halve dragme <souffre>, een seruple benoin, alle avond en ogent genomen in een door van een eij.

voor de hoest

$\frac{1}{8}$ witte beste ongepijnde honing, $\frac{1}{2}$ pint soet bier, een hand vol ijsop, dit gelijk in een nieuwe pot tot een siroop gekookt.

voor een zeere keel

$\frac{1}{2}$ pintie roose water, 4 loot witte candij, een walletie opgekookt. hier mêe gegorgelt.

goed raap sop om mee te gorgelen

wast groote rapen, rijvse met de schil, kookt ze eens op, vringtze door den doek.

om op de buijk te leggen voor 't colijk

een hallev commetie rogge meel in franse wijn tot een dikke pap gekookt, daer bij een hand vol gestote kruijnagelen en 4 noote muskaet, dit tussen 2 doeken heel heet op de buijk geleijd.

voor aembeijen

het sap uijt een hand vol huijslook, een lepel boom olij, een lepel kaarsmeer, een halv quartier gekookt, en gestadig geroert, met een doekie daer tege geleijd.

recept voor het blauw schuijt

2 mingele franse wijn, een halve rooije cool, gesnede als cool sla, 1 handvol lepelbladen, 1 citroen aen stucjes gesneeden.

[62]

recept voor vrouwen

alants wortel, fraxinel wortel, van ijeder een halv loot; duijsend gulde cruijd, averuijt, van ijeder een hand vol; de bladeren van dixtamnis een halv loot, dautjes zaad anderhalvvierendeel loods, daer 2 mingelen oude rinse wijn opgedaen. s'middags en s'avonds voor den eten een romertie boven de knoopies van gedronken.

seer goeie elixter

$\frac{1}{4}$ loot mirre, $\frac{1}{4}$ loot aloë, $\frac{1}{2}$ loot safraen same gestampt op 1 pint brandewijn, 2 dagen en nagten op een warme stoov late trekken. $\frac{1}{2}$ lepel s'morgens, s'middags en s'avonds van genomen.

recept van pille voor de maag

$\frac{1}{2}$ loot witte of andre amber, dat is barnsteen. $\frac{1}{2}$ loot mastie die suiijver is, 5 dragme aloë, $1\frac{1}{2}$ dragme agaricus, $\frac{1}{2}$ dragme regte hol wortel. dit alles moet fijn gestoote en door een zeev gedaen, en met siroop of extract van alst gemengt. maak daer dan een massa van pille of, en formeert 7 pillen in een dragme. neemt hier van als na bed gaat 2 a 3 agt dagen.

om bier te brouwen

2 cop garste gort, 1 cop havre gort, $\frac{1}{2}$ roggenbrood aen snee gebraden, een oortie coriander zaet en wijinig geklopt, een oortie hop, 3^{ld} stroop. dit samen op so veel water gekookt als in een bier vierendeel gaet; door een teems late lopen in een tobbe te kouwen: als bloed lauw is een pint gist opgegoten [en] doorgeroert. als het aen 't werken is op het vierendeel gedaen, een nagt het spons gat open, en eens opgevult.

stijsel te kooken

1^{ld} stijsel, 2 mingelen water, 2 loot gom, een klijn stukie maagde was op sijn pas gekookt, 2 loot blauwsel daer in, door een doek gevronge, altemets geklopt dat geen vlies op komt.

pomade voor de handen

$\frac{1}{8}$ varkens reusel aen een speetie gebraden, in de pan een klijn tin commetie rosewater, het vet daer in late druijpen en als kout is afgeschept.

[63]

pomade om te wassen

2^{ld} buijk spek van een berk geschrap, in regewater 3 dage in de lugt laten staan, met een nieuwe houte lepel roeren, alle dagen het water verversen; een suure appel geschilt aen viere gesneden, in een orretkan gedaen, de kan digt toe in een ketel met water 4 ure late kookken, dan door een doek gegoten, 1 stuijver gesmolte maagde was daer door geroert, dit in een kom door wat roose water gekneet. een dag late staan, en dan daer in effen opgekookt, als kout is het water afgieten, in een pot gedaen, schoon roose water daer op. als slijmt eens vervarst, hier mée het aengezigt alle weeken eens gewassen. is admirabel voor het vel.

parfum te maken

1^{ld} gedroogde < -- > roosen, 1½^{ld} was, ¼ kruijnagelen (½^{ld} storax, ¼ benjoin klijn gestoote) wat lavendelblom, wat calmus, ¼ geel geraspt sandelhout, ¼ once roosehout, ¼^{ld} gedroogde oranie bloemen, 2 once balsem van peru, dit samen in een rooje kan gedaen digt toe met een blaas, en een dag of 8 daer na in de sacies.

schocolat

4^{ld} cakouw gebraden en gezift, so veel cakouw so veel suijker, tot ijeder pont 1 ons caneel, 3 a 4 vaniljes. Voor 25^{ld} chokolat een 32 van 1 ons amber die met suijker gevreven en 1 grijn muskes daer onder.

Lijst met genoemde ingrediënten

aalbessen (aalbesse, aelbesse, bessen, besen)
 abrikoos (abrikozen, abricooos, abricosen)
 agaricus
 aloë
 amandelen (amandels, amandle)
 andijvie (andijvi, endijvi)
 ansjovis (ansioves, ansiovis)
 appels (appelen, suure appel, suur appelen, aagt appelen)
 artisjokken (artichokken, artichoken, artichokke)
 averuit (averuijt)
 azijn (asijn)
 baars (baers)
 barnsteen (amber, witte amber)
 benzoë (benjoin)
 benzoïcacid (seruple benoin)
 beschuit (beschuijt)
 bier (soet bier)
 blauwsel
 bloed
 boter (booter, ongezoute boter)
 bouillon (boëljon)
 brood (roggenbrood, tarwenbrood, witte brood, wittenbroot, candij brooden)
 cacao (cakouw)
 calmus
 carduus benedictus (cardebenedictus)
 champignon (moriljes, morilles, morilies)
 chocolade (schocolat)
 citroen, citroenen (sitroen, sitroene)
 dixtamnis (dictatammes)
 dooier (dooiers, dooier, doore, dooren, doren)
 druiven (druifjen, spaanse druifjen)
 duiven (duifjen, duifve)
 duizendguldenkruid (duijsend gulde cruijd)
 eenden (end vogels)
 ei, eieren (eij, ey, eijeren, eijen, eijers, eend eijeren, hoender eijeren)
 eenden (end vogels)
 foelie (foeli, foelij, foely, foulj)
 fraxinella (fraxinel wortel)
 galantwortel (alantwortel)
 ganzen (ganze)
 garnalen (garnale)
 gember
 gist (gest)
 gom
 gort (havre gort, haverde gort, garste gort)
 haas (haes)
 hanenkammen (hanekammen, haenekammen)
 hartshoorn
 hersenen (hersens, harsens)
 holwortel
 honing (witten honing, witte beste ongepijnde honing)
 hoofdvlees, pens
 hop
 huislook (huijslook)
 hysop (ijsop, isop)

kabeljauw (cabeljauw)
 kalfsvlees (kalvs vlees, kalfs voeten, kalvs hoofd, kalvs tong, kalvs nier vet, kalv schijf, kalvs nier, kalvs rib, kalvs schijf, kalvs schinkel, kalvs snippers, kalvs vet)
 kalkoen
 kaneel (caneel)
 karwei (carwij)
 kastagnes (karstenge, carstanies)
 kersen (carsen, karse, karsen)
 kervel
 kip (capoen, hoen, hoenders, poelet, hoenderpooties)
 konijnen (conijnen, conijne)
 kool (rode kool, rooije cool)
 koriander (coriander)
 krenten (corenten)
 kruidnagels (kruijnagelen, cruijnagelen, kruijnagele, kruij nagel, nagelen, naglen)
 kruisbessen (kruisbessen, cruisbessen, croosen)
 kweeën (qweeje, qween, queen)
 lam (lamspoten, lamspooten, lamspooties, lamsvoete, lamsvoeties)
 laurier (lauwrier blade)
 lavendel
 limoen (lamoen, limesie)
 makreel
 marjolein
 mastiek (mastie)
 meel (meel uijt de sac, tarwe meel, rogge meel, boekwijtemeel, weijte meel, blom, rijst blom, weyte blom, havre gort, haverde gort, garste gort)
 melk (karremelk, soete melk)
 merg (merg pijp, murg, mürg)
 mirre
 moerbeien (moerbeijen)
 mosterd (mostert)
 noot, noten (noot, nooten, witte nooten)
 nootmuskaat (notemuskaet)
 oesters
 olie (raap olie)
 os (osse vlees, bilstuk van een os, osse niervet, osse vet, osse bil, ossetongen)
 paardenbloemen (paerdebloemen)
 Parmezaanse kaas (parmesaen)
 pens, hoofdvlees
 peren (peeren, peere, peerties)
 Perubalsem (balsem van peru)
 peterselie (piterceli, pitercelij)
 pijnboompitten (pingelen)
 pruimen (pruijmen, groene pruijmpjes)
 rapen (rape)
 reuzel (verkens reusel)
 rijst
 room (soete room, suure room, vette room, room vet)
 rozemarijn (rosemaryn)
 rozenhout (roosehout)
 rozijnen (rosijnen)
 saffraan (safraen)

salie (salij)
 sandelhout
 schaap (schapen bout, schape nek, dijharst)
 schol
 schorseneren (schorsoneere)
 sinaasappels (sinaas appels, oranie, oranie bloesem,
 oranie bloeijsel, bloeijsem)
 snoek
 soja (soija)
 speenvarken (zpeen varke)
 spek (spec, rook spek)
 steur
 storax
 stroop
 suiker (suijker, suyker, brood suiiker, poeijer suiiker,
 bruijne suiiker)
 sukade (sucade, succade)
 tijm
 uien (uijen, uyen, witte uijens)
 vanille (vaniljes)
 varkens vlees
 vet (kalvs nier vet, kalfs vet, kalvsvet, osse niervet, osse
 vet, room vet)
 vlier
 vogelnestjes (vogelnesten, veugelnesten, vogelneste,
 vogelnessies)
 was (maagde was)
 water (roose water, rosewater, pomp water, reegen water,
 regewater)
 wijn (Franse wijn, rense wijn, rinse wijn, rinçe wijn, rooje
 wijn, sec)
 wortels (alants wortel, fraxinel wortel)
 zeelt
 zout (sout)
 zuring (suring)
 zwezerikken (zwezericken, zweesericken, zweserikken,
 zweserikke)
 zwavel (soufre, souffre)

Lijst met ongebruikelijke en onbekende woorden, maten en gewichten

aagt appelen. Niet getraceerd.
 anker. Vochtmaat. Een anker is circa 44 flessen.
 assiet: een bord
 beslaen: beslaan zie beslagen.
 beslagen: meel, eieren en dergelijke met een vloeistof mengen en dooreenroeren.
 besse: aalbessen
 beulinge: beuling. Meelprodukt met stukjes orgaanvlees.
 blan mangé: blanc mangé. Zoet dessert met gelatine.
 blauw schuijt: scheurbuik
 boebties kruid. Mogelijk bobotie, een Zuid-Afrikaans gerecht met kurkuma.
 boom: bodem
 bouteilljes: flessen
 corren: pitten
 dautjes zaad. Niet getraceerd.
 dragma, dragme: drachme (oud-Grieks), een handvol.
 Drachme, oud medicinaal gewicht, circa 3.91 gram.
 dropen: bedruipen. Met boter droopen.
 een wungeles pot. Niet getraceerd.
 end vogels: eenden
 gekipt: gekanteld
 gekurve: fijn gesneden. Gekurve piterceli.
 gereve, gereve, gereeve: gewreven, geraspt
 gereven: geraspt
 gerijft, gerijvt: geraspt
 gesprengt: besprenkeld.
 gezoden: gekookt.
 grijn: grein. Onderdeel van het medicinale pond, circa 65 mg.
 ijsop, isop: hysop
 jeu: jus
 kaarsmeer: kaarsvet
 karstenge: kastagnes
 kippen: kantelen
 kouwen. In een tobbe te kouwen. Waarschijnlijk: afkoelen.
 lamoen: limoen
 lb: libra (Latijn). Gewichtsmaat. Een pond.
 loot. Gewichtsmaat. ½ ons.
 mingele, mingle: meng. Vochtmaat. Bijna 1 liter.
 mirredix: mirrepoix. Mengsel van fijngesneden groenten en kruiden, soms met ham of spek.
 muijs: muis. Spier, vlees van enkel spierweefsel.
 mürw, murruw: murw. Zacht, week. In een koekpan met boter gebakken heel murruw.
 musée, musie: mutsje. Oude vochtmaat, 1½ dl.
 muskes: waarschijnlijk wordt nootmuscaat bedoeld
 nagelen, naglen: kruidnagels
 ofgegoten: afgegoten
 ofgetapt: afgetapt
 ofgezet: afgezet
 once: ons. Gewichtsmaat. 100 gram.
 oortie, oort. Vochtmaat. Oord, oordje of oortje: een pint, ¼ van een kan.
 oranie bloemen. Bloesem van de sinaasappelboom.
 palij: palie, afval. Palij van een kalvshoofd.

pars (amandelpars, - pas, -pers, -parst, past van amandelen, past de genua). Een dik, deegachtig overblijfsel van amandelen, waar uit de olie is geperst en gemengd is met suiker.
 parsen: samendrukken. Een nagt te parsen. De doek toegebonden geparst.
 pingelen: pijnboompitten
 pint, pintie. Vochtmaat. Een pintje is 1½ oort.
 pontekoek. Niet getraceerd.
 qwasie: kwastje
 rafelioene, rafiljoene, rafiljoene, rafelioene: een vleesgerecht
 ritie: rietje
 romakins. Cakes van een soort wafel-beslag.
 roosehout: Braziliaans rozenhout.
 sandelhout. Het rode sandelhout wordt gebruikt als verfhout.
 sap: sop
 scheel: deksel
 schel: schil
 sec. Een zware, zoete wijnsoort, uit gedroogde druiven geperst.
 snee: sneeuw. Tot schuim geklopt eiwit.
 sniper: snippers
 snippelen: snipperen
 snippeling: snippers
 speetie: spies
 stijsel: stijfsel
 stremmeles. Waarschijnlijk wordt gestremde melk bedoeld.
 struijv, struijven: struif. Inhoud van een ei of eieren.
 suster: een flensje
 tailoor, tailoor: een bord
 teems: een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
 tijlinge. Mogelijk wordt een tilduif bedoeld, een op til gehouden duif.
 vars: vers
 venesoen. Een vleesgerecht.
 vergiettest (vergiest test). Een test of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.
 verjuis, verjuis: jus
 verslagen. verslaan: bekoelen, op temperatuur komen
 verzijgen: door- of uitdruipen
 vrijv: rasp
 walletie: een korte weile, een tijdje, eventjes.
 zulten: in pekel of in azijn inmaken
 zwoert, zwoord, zwoort: zwoerd

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 Relaeer 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 | Tourtes naar Friesland, Holland, Gelderland, Kleef, Zeeland en Noord-Brabant door Frederik Gijsbert van Dedem 1769, Hendricus Octavius Feith 1806, Johanna Theodora van Dedem 1806, Augustus Johannes van Delden 1831, Mattheus van Delden 1877 | Digitale uitgave | -- |
| 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-ADELIJKE 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 | -- |
| 72 SOETIES BAKKEN | 199 recepten in het kookboek van Ermgardina von Quadts-Wickradts van de Rollecate (1716 – 1790) | Digitale uitgave | -- |

O V E R I J S S E L S E H A N D S C H R I F T E N

Te bestellen bij Streng, Woosterweg 5, 8162 RW EPE

T 0578 614388 M jcstreng@planet.nl