

ROERT HET TOT DAT HET SCHUIMT

**Recepten
verzameld door de freules Van Dedem
eind 18^e eeuw**

M.L. Hansen (ed.)

ROERT HET TOT DAT HET SCHUIMT

**Recepten verzameld door de freules Van Dedem
eind 18^e eeuw**

© Uitgegeven door STRENG, Epe 2020

Alle rechten voorbehouden. Niets aan deze uitgave mag op enige manier verveelvoudigd of openbaar gemaakt worden, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inhoudsopgave

Inleiding 9

Het kookboek 10

Citroen Vladen.	10
Bessen Vlade.	10
Vlade van Bitter koekjes.	10
Chocolaad Vlade	10
Citroen vlade N° 2	10
Amandel vlade	10
Creme bruleé	10
Aalbessen struif half frambozen	10
Rijste Vla	10
Apel gelei	10
Kwee in gelei	11
Frambozen azijn	11
Azia van Kool	11
Lekkere saus voor gebraden rundvleesch	11
Saus op eendvogels	11
Makaronie met gerookt vleesch	11
Rijnsche Rijst	11
Podding a la Jeanette	11
Griesmeel Podding	11
Podding a la Juliene	11
Citronelle	12
Podding a l'allemande	12
Vanile Podding	12
Boter Podding	12
Potage a la julienne	12
Snijboontjes tot Zuur	12
Ryste meel=podding	12
Meloenschillen	12
Zand koekjes	12
Koude podding	12
Limonade stroop	13
Appelen koekjes	13
Riz a la Glace	13
Riz a la Romaine	13
Creme de vanille	13
Advokaten borrel	13
Kandeel	13
Goede chocolade	13
Slimp	13
Wijs om lekker kalfslappe bereide	14
Eijer Kaas	14
Swam podding	14
Griesmeel podding	14
Vla met schuim	14
Bitterkoekjesvla	14
Haas in Gelei	14
Gebak 1, 2, 3	14
Comcommers	14
Om Comcommers met de schil en al in het Zuur	15

Kappers	15
Om gevulde Comcommers in te maken	15
Engelsch matrimorium	15
koude Citroen podding	15
Hazen pasty	15
Crème d'orges. (potage)	15
2 Beignets d'orge	16
Gâteau d'orge (catremets)	16
Madeleine d'orge	16
Kaassouflé	16
Boeuf om te kookken	17
Voor 24 Roomtaartjes	17
Noga	17
Bitter koekjes	17
Bisquit de Vanille	17
Bittere Amandel Krakelingen	17
Gouda spritsen	17
Roggenbroodjes	17
Bisquit de Savoije	17
Jan Hagel	17
Citroen Broodjes	17
Oranje moes	17
Frambozen koekjes	18
Barbarissen confijten	18
Geconfijte abrikozen, blauwe pruimen, kerssen en groene pruimen	18
Witte pruimen	18
Kwéen Confijten	18
Boterdeeg voor Taart	18
omelette Soufflée	18
Melk Kaasjes	18
Room Kaasjes	18
Gateau de Milane	19
Tondees van Aardappelen	19
Appels gelei	19
Frambozen moes	19
Abrikozen Gelei	19
Citroenen Confituur	19
Vanillevla met bessenschuim	19
Bittere Vlade	20
Rhum Podding	20
Vanillesaus	20
Maijonuase Saus	20
Saus bij koud vleesch	20
Schotel pasteij van Aal	20
Voor worst pasteijes	20
Witte uitjes	20
Morellen	20
Barbarissen	20
Kruiden azijn	21
Kleine meloenen	21

Asperges 21
 Augurken in t'zuur 21
 Komkommers in t'zuur 21
 Meloen in t'zuur 21
 Middel tegen het doorleggen 21

De twee tot katernen gevouwen papieren 22

Kalfsschyf met morilles 22
 Eijeren op Jus 22
 Garnalen broodjes 22
 Boeuf à la mode 22
 Spaanders 22
 Sinas appels – half geconfijt 22
 Koude hazen of patryzen pastis met lever farni 22
 Recept voor Schelpen 23
 Kaassoufflés voor 6 à 7 personen 23
 Omelettes aux fines herbes 23
 Oeufs brouillé 23
 Oranje Schuimpjes 23
 Liqueur de fleurs d'oranges 23
 Gefüllter Sellerie 24
 Taarten 24
 Mandeltorte 24
 Wiener Torte 24
 Sand Torte 24
 Zitronen Torte 25
 Blättertorte mit Kirschen gefüllt 25
 Aepfel Muss Kuchen 25
 Lijst met recepten 25
 Soupe au Jus 26
 Soupe a la Reine 26
 Soupe aux Legumes 26
 Om goede Bouillon in ½ kwartier te maaken 26
 Hoen a la Cresner 26
 Boulettes du pommes de terre 27
 Sause aux Huytres pour Poulardes & Poulets & 27
 Sauce Verte 27
 Rolpens pens 27
 Poulets au Persil 27
 Canards aux Oignons 27
 Ragout de Pigeons 27
 Brochet à l'Estoufado 27
 Perches à la Genevoise 28
 Carp te stooven 28
 Poolsche jagt 28
 Zalm, Tongen, Bot en Spiering met een Engelsche Saus 28
 Anguilles aux Herbes 28
 Sauce aux Comcombres 28
 Sauce aux Oeufs 28
 Croutes au Roignon de Veau 29
 Sauce aux Anchois 29
 Snoek met piterselie wortel 29
 Gefarceerde Snoek 29
 Sauce à la Remolade 29
 Sauce Robert 29

Weever spoelen 29
 Civet de Lievre 30
 Grillade van allerley kout gebraad 30
 Sause Hagée 30
 Sauce Blanche à la Reine 30
 Hoe men van alle koude gebraad een smakelyke ragout kan maaken 30

Losbladige recepten 31

Recept om Romakins te maken 31
 Het bewaren van druiven 31
 Menu 31
 Lijst Van Eenige Schotels 32
 Receipt for a Plumb Pudding 32
 Receipt fot a rich Plum Cake 32
 Receipt for a light Plum Cake 33
 The process of mixing 33
 Gebak van Aardappelen 33
 Crème 33
 Maniere de preparer le beurre frais épuré 33
 Appelsiroop 34
 Eierkoek 34
 oranges te confyten 34
 2 Klapribben in het Zout 34
 Het zouten van een kop 34
 Pekel vlees 35
 Recepte pour faire la Gelée de Citrons 35
 Memoire pour sescher les prunes 35
 Patrijzen in de marinade 35
 Appelle Chalotte 36
 Recept om Spritz te maken 36
 Citroen Taart 36
 Siroop van Frambosen om met water te drinken 36
 Om Acia van heele Citroenen te maken 36
 Pruimen in 't Zuur. van Annette 37
 om sosijse te maaken 37
 Patryzen 37
 Om Eau de Coin te maaken 37
 Engelsche plumpodding 38
 Franschen Wafels daags te voren te beslaan 38
 To pot Partridge 38
 Koffy ys 38
 Recept van hele Komkommers van Mevrouw de Gravin van Lynden 38
 Recept van eene rollade of haasje in Marinade 39
 Rolpens 39
 Olipotrigo. Eerste Recept 39
 Olipotrigo. Tweede Recept 39
 Olipotrigo. Derde recept. Blank 40
 Olipotrigo. Derde recept. Bruyn 40
 Meloenen in Azyn te leggen 40
 Acia te maaken 40
 Engelsche Pickkels 40
 Recette de la sauce aux Anchoix 42
 Romakyns 42
 Recette 42

Recette pour cuire les bécasses	42
Een Boeuf in Geley te maken	43
Kalfschyf of kalfsrolade in geley	43
Om Schulp gebak te maken	43
Pruime taart	43
Appele Beignet	43
Appele Prol	44
Recep voor Sietroen broodgen	44
Om Karper te Stoooven	44
Morellen tot Suur in te Leggen	44
Om Romakyntjes te bakken	44
om kaakjes te bakken	44
Vanille punch	44
Eier punch	44
Utrechtsche Podding	44
Ratafia	45
Recept van Kruyden Wijn	45
Orangade	45
Sauce Magnonaise Blanche. voor salade à la Volaille	45
Sauce Magnonaise à la Tartare	46
Sauce Magnonaise à la Provençale	46
Soupé de 12 à 14 Couverts	46

Brieven 48

Brief van Mej. C.B.L. Gangel	48
Brief van Nella	48
Brief aan Augusta	49
Brief aan Augusta	49

Lijst met genoemde ingrediënten 50

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten 52

Citroen Sladen

3 citroen, het geel afgeraspt, daar bij het sap
van de zelfe door een doekje gedrukt wat
brood suiker en 7 eijeren

Bessen Slade.

$\frac{1}{4}$ eijerdoijer, een ei wit, slaat het kort, doe
daar bij 1 messje roode wijn, 1 ^{maatje} kaneel
water met $\frac{1}{4}$ 8 aalbessen gelei, maak het
sijn suiker naar de smaak roer het op vuur
tot dat het dik word dan in glaasjes op aspiette

Slade van Bitter kachjes.

Een w bitter kachjes fijn gestampt, 1 kan soete
meld zet het op 't vuur en roert het
geestadig tot het kookt neemt het dan
af roert er $\frac{1}{4}$ eijeren in en nag het geel van
 $\frac{1}{4}$ er bij roert het dan op het vuur even
door laat het dan door een doek lopen
zet het weder op het vuur roert het tot
dat het schuimt koud zijnde dient met het voor

Chocolade Slade,

Neemt 3 eijerdoijers en het wit van een ei slaat
het kort in een pot doe een half pintje roode
wijn daar bij rasp er een chocolade kachje
zonder suiker in met een weinig bolus ac
menie roert het dan op het vuur tot dat
het kookt af dik word

De eerste pagina van het boekje.

Inleiding

De verzameling culinaire recepten van de dames Van Dedem dateert uit de achttiende en negentiende eeuw en wordt in het Historisch Centrum Overijssel te Zwolle in het familiearchief Van Dedem (1447.1) bewaard. Het inventarisnummer is 3150. Het overgrote deel van de recepten is geschreven in het Nederlands, een aantal in het Frans en in het Duits en een enkele in het Engels.

In inhoud van het inventarisnummer bestaat uit drie onderdelen:

1. Een boekje van 16 x 20 cm. De pagina's zijn ongenummerd en het is deels onbeschreven.
2. Twee tot een katern gevouwen bladen die deels genummerd zijn.
3. Recepten die op losse bladen en papiertjes geschreven zijn.
4. Brieven.

De schrijfwijze van de dames is zeer persoonlijk. Ze schreven de woorden nogal eens zoals ze uitgesproken werden, vooral in een vreemde taal. Ook bij weinig voorkomende ingrediënten hadden zij elk hun eigen schrijfwijze. In de transcriptie is dat niet verbeterd.

Een enkele keer wordt commentaar bij een recept gegeven

Na de transcriptie van de recepten volgt een lijst met de genoemde ingrediënten. De variaties in schrijfwijze staan tussen ronde haken, b.v. vanille (vanillie, vanile, fanielje, fanille, fanile, fanilile) 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 Slechts daar waar het voor de leesbaarheid wenselijk was, zijn leestekens en hoofdletters aangepast.
- Bij twijfel is gekozen voor de moderne spelling.
- Duidelijke en hinderlijke verschrijvingen zijn verbeterd of in een voetnoot verklaard.
- Aanvullingen in de tekst door de editeur staan tussen [rechte haken].
- De paginanummering staat tussen [rechte haken].
- De onderstrepingen zijn gecursiveerd.
- Teksten in de marge staan tussen {accolades}.
- Onleesbare teksten zijn vermeld als < -- > en slechtleesbare teksten staan eveneens tussen <punthaken>.

Het kookboek

[1]

Citroen Vladen.

3 citroen, het geel afgeraspt, daar bij het sap van de zelfe door een doekje gedrukt, wat brood zuiker en 7 eijeren.

Bessen Vlade.

4 eijerdoijer, een ei wit, slaat het kort, doe daar bij 1 musje roode wijn, 1 musje (maatje) kaneel water met ¼ lb aalbessen gelei, maak het fijn. suiker naar de smaak. roer het op vuur tot dat het dik word, dan in glaasjes op assiete.

Vlade van Bitter koekjes.

Een lb bitter koekjes fijn gestampt, 1 kan zoete melk. zet het op 't vuur en roert het gestadig tot het kookt. neemt het dan af, roert er 4 eijeren in en nog het geel van 4 er bij, roert het dan op het vuur even door, laat het dan door een doek lopen, zet het weder op het vuur, roert het tot dat het schuimt. koud zijnde dient met/men het voor

Chocolaad Vlade.

Neemt 3 eijerdoijers en het wit van een ei, slaat het kort in een pot, doe een half pintje roode wijn daar bij, rasp er een chocolade koekje zonder suiker in met een weinig bolus <armenie>. roert het dan op het vuur tot dat het kookt of dik wordt.

[2]

Citroen vlade N° 2

4 eyerdoyers met het wit van 1 ei. klopt dat in een pot zoo kort mogelijk. daarbij ½ pintje rijen wijn, 2 citroenen waar van het geel op een stuk suiker word af gewreven, suiker naar smaak. zet het op vuur tot het dik word.

Amandel vlade.

½ pintje zoete melk, 6 eijerdoijers, 2 lood gestoten amandelen, 2 lood bittere [amandelen] te zamen lang geklop. dit met wat suiker lang laten koken tot dat het dik word.

Creme bruleé.

Neemt een halve kan zoete melk met een citroen schil en maak dit zamen warm. voeg hier bij 8 eijerdoijers, een pijpje kaneel met een beetje suiker. neemt nu een ons bitter koekjes die ge heel fijn maak en laat dit goed door koken. doe het door een zeef op een aspot. doe er als het koud is een bodem brood suiker over heen en maak het bruin met een heet ijzerschup.

Aalbessen struif half frambozen

een bier glas bessen sap, een glas frambozen sap, een stuivers kadetje zonder korst, wat kaneel

[3] en suiker, 8 lepels water, de schil eener citroen en <4> eijeren goed door koken en dan op een assiet.

Rijste Vla

2 lood blom van rijst, ½ fleschje bessen sap, de sap van een halve citroen, een schil en een stukje kaneel. roer dan als het koud is het rijste meel door, laat dit goed door koken, doe er suiker bij naar smaak. op een assiet.

Apel gelei

Neemt kannetjes appelen, schil ze in een pot met water, doe er de witte schillen bij maar de roode niet. doe ze nu in een koperen bekken en doe er zoo veel regen water op dat de appelen er onder liggen, en laat dit gaar koken. dan laat men het door een vergiet lopen. als de appelen goed uit geloopt zijn neemt men het nat

en doe het weder om in de bekken en laat het goed koken, goed schuimende en roeren. als ze goed dik is doet men wat snippers in de vormen en schep ze er in. met papier en brande wijn blijft het goed.

Kwee in gelei

De kweeën geschild en fijn gerasp en door een doek gewrongen. op een lb nat een $\frac{3}{4}$ suiker. goed koken en schuimen. als het goed dik is dan in kommetjes met papier met brandewijn.

[4]

Frambozen azijn

Op een lb frambozen $1\frac{1}{4}$ kan wijn azijn en dan dit in een kom en laat het een nacht en een dag in den kelder staan. wring het goed uit door een doek en neemt op iedere flesch nat 1 lb suiker en laat het goed koken, voor al goed op het schuimen passen. dan door een zeef laten lopen en koud laten worden. als het in de fleschen is, drie dagen de kurk er los op zetten eer men ze toe slaat en blaaze er an <doet>.

Azia van Kool

Neemt 20 savooije kooltjes, snijd ze in vieren en leg ze in een pot met zout bestrooid. als ze er 9 dagen in gelegen hebben, droog ze dan af, druk ze uit en leg ze weer in de schoon gemaakte pot. maak nu een sous van 3 flesch azijn, 10 cent kurkema, 10 cent fijne gember, 10 cent mosterzaad en een lepel sla olie. laat dit goed koken en giet het kokend over de kool.

Lekkere saus voor gebraden rundvleesch

Een doijer van een hard gekookt ei met mosterd, peper en zout, heel fijn gewreven. doe hier bij een weinig azijn wat <jus> van het vlees en wat geraspte mirik wortel.

[5]

Saus op eendvogels.

Een lepel azijn, een lepel mosterd, wat <caijenne> peper, een glas roode wijn.

Makaronie met gerookt vleesch.

Wasch de makaroni goed schoon en kook de zelfe in melk of bouillon met wat foeli, muscaat noot en zout. Neem ze nu en vlei ze in een schoteltje, er tuschen strooijen 4 ons gerasp gerookt vleesch. smelt nu twee ons gesmolten boter en doe het er over met een goede laag gestoten beschuit, zet het in de oven om bruin te braden. zeer warm op doen.

Rijnsche Rijst

$\frac{1}{2}$ lb rijst in water gaar gekookt. doe daar bij 3 ons witte suiker, het sap van 2 a 3 citroenen en laat dit zacht koken. af gezet doet men daar bij $\frac{1}{4}$ flesch rum of rijnwijn en de schil der 3 citroenen en doe dat alles in een vorm. het word koud gegeten.

Podding a la Jeanette

10 cents witte brood, 4 cent melk, dit zamen gaar koken. 4 eijeren, 1 ons boter, $\frac{1}{2}$ ons rozijnen, $\frac{1}{2}$ ons krinten, $\frac{1}{2}$ ons amandelen, een geraspte citroen schil, een thee kopje witte suiker. het wit der eijeren tot schuim geklop dit in den vorm 2 uur laten koken.

[6]

Griesmeel Podding.

6 pinten melk laten koken met suiker, kaneel en fanile naar smaak. neemt 1 lb griesmeel, strooi dat er in en roer het tot dat het even aan de kook is, dan is ze gaar.

Podding a la Juliene

1 pint melk, 1 pint zoete room aan de kook maken en doe er al roerende een $\frac{1}{4}$ lb griesmeel in, 18 gestampde bitter koekjes, laat dit koken tot dat het moeilijk roert en roert er dan 2 eijer doijers, een stukje boter en een

kopje suiker onder. laat het nog eens door koken. giet het in den vorm en laat het koud worden. men kan er bessennat, rijnwijn of room saus bij gebruiken.

Citronelle

3 grote citroenen, $\frac{1}{4}$ lb broodsuiker, 6 eieren, $2\frac{1}{2}$ oud lood gelatine, een thee kopje rijnwijn. laat de gelatine in regen water smelten. doe daar bij het sap der citroenen, de schil gerasp en laat het koken tot het gebonden is. klop het wit tot schuim en roer dit er heel schielijk door, dan in den vorm gedaan en koud laten worden.

[7]

Podding a l'allemande.

12 eieren, 12 lood suiker, 12 lood boter; doe er de doijsers in een pannetje, roer er de suiker door en de boter, als die gesmolten is doet men het wit tot schuim geslagen schielijk bij. doe het in den vorm en laat hem twee uur koken en dient hem met rijnwijn saus [op].

Vanile Podding

Een kan melk waar mede men een half pakje aardappel meel aan maak en kook het met kaneel en suiker [en] 4 eijerdoijers. als het goed gaar is neem het dan af, doe het in de vorm. maak er een saus over van een $\frac{1}{2}$ flesch rijnwijn, 3 eieren, kaneel en suiker.

Boter Podding

$\frac{1}{2}$ lb beschuiten, $\frac{1}{2}$ lb rozijnen, $\frac{1}{2}$ suiker, 1 ons boter, $\frac{1}{2}$ lb wittebroods kruim, 6 eieren, een bierglas rum. kook de podding $2\frac{1}{2}$ uur. presenteert er een rum saus bij.

[8]

Potage a la julienne

2 lb mager ossenvleesch laat men gedurende 4 uur zachjes trekken, wel op het schuimen passende en het nodige zout er bij voegen. hier bij voeg men 6 knollen, 6 wortelen, 6 preijen, 4 uijen en een savoijs kooltje die men goed wascht en gaar laat koken in water, uit gelek zijnde even in de soep legt, dit alles heel gelaaten in de tirine en de bouillon er over gegoten. men doet er wel eens kleine aardappelen [bij] die men in boter bruin maak.

Snijboontjes tot Zuur.

laat heele jonge snijboonen in koken regen water even op zwellen daar na koud worden en leg ze in een potje met laurierblaren, eenige blaadjes foelie en witte spaansche peper korrels. giet er kokende wijn azijn over en kook ze twee maal om de acht dagen over nieuw op.

[9]

Ryste meel=podding

2 maat melk, 1 ons boter, wat citroenschillen en 2 ons ryste meel. suiker, naar smaak. De melk moet eerst goed koken eer men er het meel in strooit. met bessennat saus.

Meloenschillen

Besteek ze, aan stukjes gesneden, met kruidnagelen. kook azijn en suiker en giet ze er over heen.

Zand koekjes

1 kop fyne blom, 3 ons boter, $\frac{1}{2}$ ons krenten, $\frac{1}{2}$ ons witte zuiker en 2 lepels rum, niet te vol. Doe dit tot een deeg en kneed er balletjes van. Laat ze in den oven met eene matige warmte bakken, maar vooral niet te heet.

Koude podding

	cent
$\frac{1}{2}$ lb griesmeel	15
1 ons krenten	09
1 ons rozijnen	8

Roer er 4 eetlepels rum bij en in een vorm gedaan.

1 ons sucade	20
amandelpas	12
2 kan melk	12
1½ ons suiker	12
[10]	

Limonade stroop.

28 citroenen geschild en uitgeperst op het vuur zetten met 1 kilo witte suiker. dit moet 5 minuten koken en vooral goed geschuimd worden. Doe dit in kleine fleschjes dat <na> een paar malen op is want eens open geweest zynde is het schielijk beschimmeld.

Appelen koekjes.

Uitgeboorde, geschilde appelen bellifleuren aan schijven, ter dikte van een daalder gesneden, wentel de schyven in schuiker en kaneel, en dan door een beslag dat zoo dik gemaakt wordt als voor pannekoekjes en dan in de pan met reusel gebakken.

Riz a la Glace.

1 ons en 2 lood ryst met water droog koken maar er niet aan roeren. Neem nu citroenen en schil ze heel dunnetjes af en snipper de schillen aan zoo lang mogelyke snippers. Kook die met water en een weinig zout gaar. Druk het sap van <4> citroennen op 3 ons broodsuiken. Roer dit met de snipper en de ryst door elkander en doe het in den ryst door elkander en doe het in den vorm en zet in de kelder om stijf te worden.

[11]

Riz a la Romaine

1 oud lb ryst in water gaar gekookt, 1 oud lb suiker en het sap van 6 citroenen tot een stroopje koken en de schil er door geraspt. laat dit met de ryst even doorkoken en roer er wat rum door. De saus hiertoe die men er over heen doet bestaat uit 3 doijers van eyeren, het sap van 2 citroenen, wat suiker en een half bierglas vol rum. Dit laten koken, vooral goed kloppen.

Creme de vanille.

1 maal zoete melk en 1 stukje fanille, 2 eyers doijers, 1 eetlepel putens styf sel met wat water aan gemaakt, 6 a 8 lood suiker en een pypje fanille. Men laat de vanille met melk en suiker eerst trekken en dan doe men er de eyersdoyers en de stijfsel bij. Dan klopt men de creme eerst met een gardje tot zy byna kook en giet het kloppende in de schaal. wat schuim er over of wat bessengelij staat heel goed.

Advokaten borrel

Een flesch brandewyn, 8 eyeren, veel suiker, wat geraspte muskaatnoot. Het wit tot schuim er boven op gedaan.

[12]

Kandeel.

¼ flesch kokend water, ½ lood pypkanneel, eenige kruid nagelen, dit laten trekken. Doe daar bij een flesch ryn wyn en laat het koud worden. Kluts er 8 eyersdoyers in en roerd het gestadig op het vuur tot het genoegzaam gebonden is.

Goede chocolade.

Op 1 kan melk, 2 koekjes. De koekjes, met kokend water fyn maak[en], en de kokende melk er op gieten. een kwartier zachtjes koken. suiker naar smaak.

Slimp

Wat saffraam, kruidnagelen, stokjes caneel en <het> even laten koken, met water. Giet dit door een zeef en <voeg> er 6 geklutste eyerendoijers in als ook de melk en de suiker en laat dit goed doorkoken.

Wijs om lekker kalfslappe bereide

Neem kalfs lappen die noch al dik gesnede zijn en haal de selfe door geklopte eiere met wat foelie en [13] noot muscaat, wat peper en zout en rol ze dan op en bind ze dan vast om ze te brade. Als men de rolletjes gaar heeft doet men in de saus wat meel en noch een kluitje boter en een paar schijfe citroen.

Eijer Kaas

Neem 3 kan melk en 10 eijeren die goed geklopt zijn op een zacht vuur, altijd geroerd moet worden tot dat het kookt er een pijpje vanillie of kaneel of citroen in naar smaak. Dit er uit genome zijnde giet er een glas karnemelk in opdat het schift. Doe het nu in den vorm als een schuim lepel en laat het koud worden. als het begint te schiften moet men niet meer roeren maar dadelijk af zette.

Swam podding

12 lood meel, een pint melk, 9 lood zuiker, 9 eijeren, de schil van een citroen geraspt, 4 lood boter, de melk met wat meel gekookt tot het gaar is, als het gaar is roert men er de koude boter door. de eijerdooier vijn geklopt, dit alles ½ uur < -- >

[14]

Griesmeel podding

1 liter zoete melk, 1 ons suiker, 2 ons griesmeel, 3 eijer en fanielje.

[Vla met schuim]

1 Kan zoeten melk. koken met een stukje vanile. 8 eyerdoyers en een lepel gewone blom roeren tot dat het dik wordt, suiker naar de smaak, roere tot het koud is dan de vlade op een schotel. daarna het schuim het welk men maak van 2½ ons besse gelei, met het wit van 2 eyer, eerst het wit steif kloppen, en dan gelei er door dan stukjes zoo lang tot het alles een styfve schum is daarna op de vlade doen.

[Bitterkoekjesvla]

1 kan zoete melk, 8 eyerdooier, suikker naar smaak, een paar lepels blom. dit te zamen koken tot een goede [15] vlade. dan neemt men bitter koejes, leg die op de vlade, die moeten eerst geweekt worden in rum dan deze schotel overgiete met crem foutee of abrikozemoes.

Haas in Gelei

De haas moet drie dage liggen in bierazyn, water en zout. Men neemt drie kalfspooten, laad dezelve eenige uren in water uit trekken. daarna <snijdt men> de haas aan stukken en legt die daarop. men doet er 6 uijen, een weinig kruidnagelen en 6 laurierbladeren er bij. men zorg dat dit alles te zamen onder water staan en doet er ruim een halve flest beste wynazyn bij. Dit moet <2> ure kooken. dan neemt men de stukken haas er uit en snyd zorgvuldig al het vleesch van [de] [16] botten af. men doet dit in de pastypot. het nat zet men weg tot het koud is, dan moet men er het vet af scheppen. daarna laat men het vet alleen nog een half uur kooken, men laat het door een flanellen doek loopen zeer langzaam en dan giet men het op de haas.

Gebak 1, 2, 3.

1 Ons suiker, 2 ons boter, 3 ons blom door een geklop na de boter gesmolten te hebben en in twee delen verdeeld. de eene helft plat gestreken in een met boter besmeerde schotel, dan met confiture belegd en met de anderen helft deeg toegedekt. met wat vuur onder in t'oven gebakken.

[17]

Comcommers

Men neem op een pot comcommers 2 lood mosterd, ½ lood gember, ½ lood spaansche peper, ½ lood peper korrels (½ lood kurkema) de comcommers moeten <4> uur in het zout staan en op een vergiet uit loopen. vervolgens neemt men de speserijen kookt die in de hoeveelheid azijn welke men denk nodig te hebben, giet dit kokend op de comcommers. acht dagen later moet men de azijn weder op koken en vervolgens het een paar maal herhalen, zoo om de drie weken.

Om Comcommers met de schil en al in het Zuur

Men legt de comcommers 12 uur in de pekkel daar na op een vergiet om uit te lekken. dan doet men op den bodem der pot een laag fenikel, laurierblaren, spaansche peper, miriks wortel, dan leg men de comcommers daar boven op, vervolgens weer een laag zoo als boven vermeld is, dan beste azijn koken[d] er over gieten tot ze onder liggen. met een blaas dig gemaakt. 2 maand later kan men ze gebruiken.

Kappers

Men doet de kappers met wat peper korrels in een potje, giet er koude ongekookte azijn op waar na men de pot met een blaas goed dig maakt.

[18]

Om gevulde Comcommers in te maken

Neemt 28 of 30 comcommers van de grootste soort en handelt er mede als volg schilt de zelve en snijd ze midden door zoo <dat> men gemakkelijk er het zaad uit nemen kan. neem nu voor 10 cent wit moster zaad, eenige fijn gehakte chalotten en doe dit in de comcommers waar na men ze met een draat goed aan elkander bind. over dek ze nu met bier azijn en laat ze eens goed op koken maar niet te gaar. giet nu de azijn door een zeef om het moster zaad op te vangen. doe dat weer over de comcommers die gij eerst netjes in een keulsch potje gevleid hebt, neemt nu een hand vol zoud, 2 flesch wijn azijn, voor 8 cent spaansche peper, voor 7½ witte peper korrels, 10 cent coriander en voor 8 cent gember. laat dit te zamen goed koken en doe het kokend over de comcommers. doe er een leitje op met een steen en een blaas op de pot.

[19]

Engelsch matrimorium

Een stukje vanile in een kan melk laat men op het vuur trekken. wanneer de melk voldoende heeft getrokken neemt men de pan van het vuur en roert er voorzigtig om schiften te voorkomen een mengsel gemaakt als volgtens 8 eyerdooyers en een lepel gewonen blom worden geroerd met suiker naar de smaak. <Men houdt men het roerende> vermengen aan tot dat het dik word en koud is. Deze vlade word op eene schotel gelegd terwijl verder niet vroeger dan ½ uur voordat de matrimorium gediend word het volgens nog eens flink op geklopte schuim mengsel opgelegd wordt.

Dat mengsel wordt gemaakt als volgenssch 2½ ons bessen gelei word geklop [20] door het wit van 2 eieren. eerst < -- > wat stijf kloppen en dan de gelei <er> door gedaan, kleine stukjes tot dat het geheel eene styve schuim is geworden.

koude Citroen podding.

1 ons suiker, 3½ koekje gelatine, klein kopje citroensap of 3 citroenen, wat van de schel geraspt, 4 eieren met een weinig water. doet daarbij de suiker en de dooiers der eijers. laat alles onder gestadig roeren zagkens koken doe er ten laatste het styf < -- >

[21]

Hazen pasty

Men snydt van de raauwe haas de rug en het haasje aan tamelyk dikke sneden; het andere vleesch wordt met het varkensgehakt fyn gesneden.

By het varkensgehakt doet men 1 bierglas kruiden azyn, de lever en niertjes van de haas, peper, zout, een goede hoeveelheid sjalotten, een handvol thym. < -- >

[22]

Crème d'orges. (potage)

< -- > doucement 100 grammes de beurre frais sur un feu doux, et versez de dans six cuillers blé farine d'orge. Laissez <cuire> jusqu'à ce que le tout sont doré; ajoutez dun bon bouillon et retirez du feu au bout d'une petite heure. Ajoutez un ou deux verres de lait chaud, et servez aussitôt.

2 Beignets d'orge.

On les prépare le lendemain < -- > le reste du gâteau ci dessus. On coupe ces restes en rond ou en losange. on les trempe dans la pâte à frire. [23] On les fait <fure>, et en les glace en les recouvrant de sucre râpé et en mettant le four de campagne dessus seulement.

Gâteau d'orge (catremets)

Prenez 100 grammes d'orge perlé. lavez le à l'eau froide et mettez le < -- > environ une heure dans une autre eau froide. Au bout de ce temps mettez le creux dans de l'eau chaude, et laissez cuire sur le feu au moins une heure. On peut aussi remplacer l'eau par la lait, mais il faut alors compter trois heures de cuisson et bien régler le feu de peur que l'orge ne s'attache. Il ne faut pas remuer l'orge dans aucun des deux cas. Pendant la cuisson ajoutez 200 à 250 grammes de sucre, [24] gros comme un oeuf, de beurre frais, un peu de vanille en poudre, un peu de sel. Préparez à part un caramel liquide avec lequel vous enduirez l'intérieur d'un moule. Ne ménagez pas le caramel car c'est lui qui assurera le bel aspect du gâteau.

Quand l'orge est tout à fait cuite, retirez la casserole du feu et ajoutez trois oeufs dont les blancs auront été battus en neige à part. Remplacez un peu sur le feu. et au bout de quelques minutes versez dans le moule enduit de caramel. Mettez le moule au bain-marie et tenez dessus un couvercle de fonte chauffé d'avance.

Quand le gâteau a pris couleur dorée, retirez et servez chaud avec un sirop de caramel ou un sirop de confiture de groseilles.

[25]

Madeleine d'orge

Pour six personnes mettre dans une balance trois oeufs frais et pesez dans l'autre plateau une même quantité de farine d'orge. Puis une même quantité de bon beurre frais, puis une de sucre en poudre. Prendre un saladier disposer d'abord la farine de manière à former un creux, disposer ensuite le sucre, en maintenant toujours le creux du < -- >. versez enfin le beurre fondu au préalable, puis les oeufs (<dont le> blanc aura été battu en neige en pâte.) et jouter un peu de rhum et mêler le tout en tour haut doucement avec une cuillère en bois et toujours dans le même sens.

Quand vous aimez obtenu une pâte bien lisse et bien mélangée, beurrez < -- > d'un moule versez-y la pâte et placez dans un feu à chaleur douce.

Retirez au bout d'une bonne demie-heure.

Kaassouflé

1 Lepel tarwe meel

1 Lepel aardappelmeel

1 stukje boter ter grootte van een noot

3 lepels kaas, iets peper, iets zout

3 Eieren 2 glazen melk

Men doet de drie eierdooiers in een pannetje met het meel, het zout, de peper en de boter en de 2 glazen melk.

En dan onder goed roeren laten koken tot het een dikke pap is en van de pan loslaat. dan van het vuur af, en er de drie lepels kaas bij doen en het eiwit stijfkloppen. u kan wel 4 witten nemen en dan er flink doorheen roeren. altijd naar een kant roeren. En dan in een vuurvaste schotel in een warme oven 20 a 25 minuten. hebt u de schotel lichtbruin moet u hem een beetje naar de koude kant zetten in de zelfde oven laten staan om 't neerslaan te voorkomen. Men kan in plaats van kaas ook rookvleesch nemen of hem of fijne aardappels of kip.

voor 1 persoon neemt men maar 1 lepel meel, ½ lepel tarwe, ½ lepel aardappel.

[26] Voor zoete soufflés neemt men naar de grootte van 't schoteltje voor een klein schoteltje 1 kopje melk koken met 1 lepel suiker. dan er de maizena of griesmeel of iets anders door roeren tot het een dikke pap is en dan de dooier en dan op 't laast het stijfgeklopte eiwit van 2 eiers.

[27]

Boeuf om te koken.

Indien de boeuf groot is legt men hem 3 à 4 dagen in azyn met kruiden, voor een kleinere is twee dagen lang genoeg. Men kookt het vleesch in een ijzeren pot in ruim water en een *gedeelte* van de azyn waar het vleesch in gelegen heeft. Men voegt daarbij 3 groote wortelen en drie goede sneden witte brood met de korst er aan; het brood moet men boven op leggen voor het aanbranden. Men laat hem 3 uren zoo zacht koken en keert hem om als hij half gaar is. Wanneer men [28] het vleesch er uit genomen heeft moet men het nat door een zeef wrijven; er bijvoegen het vleeschnat dat op de schotel geloopen is en dit te samen nog eens door laten koken. Bij het opdoen doet men de saus over het vleesch. –

[29]

Voor 24 Roomtaartjes

$\frac{1}{2}$ kan melk, $\frac{1}{8}$ lb boter, lood fijne sago, 8 eijerdoijers, een weinig poeder fanille, dit geroert totdat het *kookt*. $\frac{3}{4}$ lb boter en $\frac{3}{4}$ meel, een weinig kaneel op de *taartjes*.

Noga

1 lb suiker droog op het vuur gezet, tot dat ze smelt. $\frac{3}{4}$ amandel er doorgeroerd en dan in de *vorm*.

Bitter koekjes

1 lb zoete amandelen, 1 lb bitter met water gestampt, 3 lb suiker met eiwit beslagen.

Bisquit de Vanille

20 fijngeklopte eiwitten, 10 lood suiker, 3 lood poeder fanille, $\frac{1}{8}$ lb blom.

Bittere Amandel Krakelingen

$\frac{1}{2}$ lb zoete, $\frac{1}{2}$ lb bittere amandelen, $\frac{1}{2}$ lb meel en 1 lb suiker goed door elkander gewerkt en dan krakelingen van gevorm, en gebakken in een zachte oven op eene *plaat*.

Gouda spritsen

16 lood blom, 20 lood boter, 16 lood suiker.

[30]

Roggenbroodjes

1 kan vet van room. $\frac{1}{8}$ lb suiker, 1 lb amandelen, $\frac{3}{4}$ lb suiker, $\frac{1}{4}$ lb blom, 14 lood kruimels en een weinig en een beetje kaneel.

Bisquit de Savoye

$\frac{3}{4}$ lb suiker, 22 lood meel, 12 eijer en citroen en met het beslag der eijeren, verder door een gewerkt.

Jan Hagel

$\frac{1}{2}$ lb boter, 20 lood suiker, 1 lb meel en wat gestampt anzijszaad.

Citroen Broodjes

Doe drie eiwitten in een steene pan, doe er het geraspte geel van 2 citroenen onder en het sap van 1 citroen, klopt dit ter deeg en roer er dan zooveel gepoederde broodsuiker onder, tot dat het de dikte van een fijne taarte deeg heeft, vorm er kleine koekjes van, leg die dan op een blaad wit papier, dat eerst met suiker bestrooid is en doe ze op eene plaat, in een niet al te heeten oven gaar bakken, of bakt ze in een taartepan met redelijk vuur boven maar weinig van onderen.

[31]

Oranje moes

laat de oranjes koken tot ze geheel week zijn. doet ze nu door eene zeef, met een houten lepel. op 1 pond moes 3 ons broodsuiker, dan smelt men eerst de suiker, en doet dan het moes er in, en laat het zoolang

koken, tot het van de bekken loslaat, altijd roeren en dan in kommetjes geschept, koud zijnde met papiertjes met brandewijn er op, blijft jaren goed.

Frambozen koekjes

2 lb frambozensap, 1½ pond bessensap, en 1½ lb broodsuiker, laat men koken tot dat het heel stijf is, met een houten lepel geroerd en op een stuk glas geschept, op kleine nette hoopjes, maar men strooit eerst op het glas een weinig broodsuiker, in de zon gezet om te droogen, en eens omkeeren.

Barbarissen confijten

1 lb barbarissen, 1 lb broodsuiker, de bessen van de steelen afgeplukt, dan de suiker, eerst tot siroop gekookt en goed geklaard, dan de barbarissen daar in gekookt en goed geschud, dan in een potje gedaan, koud laten worden en papier met brandewijn er op, dan met eene blaas goed dicht maken.

[32]

Geconfijte abrikozen, blauwe pruimen, kerssen en groene pruimen

Op een pond abrikozen of groene pruimen, neemt men 2½ ons suiker, op 1 lb blauwe pruimen 1 ons en op een pond kerssen 1½ ons broodsuiker; welke men, met de gewasschene vrucht, in eene flesch doet, welke met een blaas wordt toegebonden. Dit zet men met koud water op in een ketel met *hooi* en laat het zoolang zachtjes koken, tot dat de suiker goed gesmolten is, dan zet men de flesschen weg, ze dagelijks goed schuddende, gedurende de eerste 14 dagen.

Witte pruimen

Op een lb pruimen geschild, 3½ ons broodsuiker. behandeld volgens bovenstaande recept.

Kwéen Confijten

schilt de kwéen, en snijdt ze half door, bewaar de pitten die men in de suiker kookt voor de kleur, op 4 lb kwéen 3½ lb broodsuiker. de suiker met de pitten, en met 3 pintjes water laten koken, en goed op het schuim letten, en de kwéen er in gedaan, en zeer zacht laten koken tot ze gaar zijn, verder behandeld als alle *confituur*. NB wanneer *soms gelei* later verdunt, moet men ze weer even opsmelten, altijd op een vlug vuur.

[33]

Boterdeeg voor Taart

½ lb blom, 20 lood boter, beslagen met een half kopje melk en brandewijn, zeer droog, rolt het 3 maal uit, strooi nu en dan blom op de rolplank, om het beter te kunnen *uitrollen*. voor eene *hoender pastei* eens zoo veel van het boven recept, de behandeling, dezelfde.

omelette Soufflée

6 lepels blom, 12 lepels melk, 4 lepels pompwater, 6 eijerdoijers, een groote klont boter gesmolten in de koekepan, bij het beslag het wit van de 6 eieren, tot schuim geklopt geslaan. dadelijk hierop in de pan en van tijd tot tijd geprikt, met beschuit en gestoote kaneel gegeten, geen suiker of zout in het beslag doen.

Melk Kaasjes

Een mengel melk, met een stukje kaneel er in gekookt, dan 6 eijerdoijers kort geklopt met wat suiker, en daar de melk kokende in geroerd, oppassende dat het niet schift en dan in een vorm, of kopjes in een pan met kokend water gezet, en laten koken, tot het dik is, daarna met een gloeiende *schop* er over ghouden.

[34]

Room Kaasjes

Neem 3 kommetjes met zoete melk. doe ze in een pannetje en roer ze gestadig om, kookt ze op, <wel> oppassende dat er geen vlies op komt. neem dan 6 eieren 4 zonder 2 met het wit, klopt ze wel klein, doe ze in een kommetje zure room, en roer er 3 of 4 lepels suiker in. als dan de melk op komt zoo doet de eieren met de room in de melk, en laat het zachtjes koken, tot dat het stremt, schep het gestremde in de vormen, en

laat deze in de kelder eenige uren staan, doe dan de kaasjes in een schotel, en giet er zoete room met suiker over.

Gateau de Milane

½ lb blom, 2 eieren, ⅜ boter, ½ lb witte suiker, wat geraspte citroenschil, dit alles te zamen in een pot gekneed, wat boter in de pantaarte gesmeerd, Spreid het daarin uit, doe onder en boven vuur.

Tondees van Aardappelen

Men kookt de aardappelen in water gaar, wrijf ze dan door een zeef, neem op een ½ lb gesmolte boter 2 lood witte suiker, een weinig melk, 2 eieren heel fijn geklopt < -- > [35] op dat de kerssen weder zwellen, vervolgens in een glaasen flesch gedaan, en met een blaas digt gemaakt, blijven jaren goed. men doet de pitten en steelen uit de kerssen. *Mei kerssen* zijn het beste.

Appels gelei

Men neemt 50 of 60 zure appels, de fijnste soort zijn de beste voor gelei. geschild zijnde worden er de klokhuizen uit gedaan, dan doet men ze in een ketel of bekken, met zooveel regenwater dat ze goed onder liggen, laat ze nu zoo lang koken, dat ze geheel tot moes gevreven kunnen worden, doet dan het moes in een wollen zak en laat het goed uitlekken tot het klaar is. neemt dan op elk pond *nat* 3 ons broodsuiker en laat dit te zamen confijten, zoo als gelei van bessen, en goed op het schuimen passen. naar verkiezing doet men wel citroensap in deze gelei.

Frambozen moes

1 pond frambozen, ¼ pond sap van rode bessen, ½ pond broodsuiker, een glaasje citroensap, de schil fijn gesnipperd er in, dit een half uur laten koken, gedurig geroerd, en dan het moes in kommetjes geschept, en papiertjes met brandewijn er op gedaan als de gelei koud is. *NB* op alle *gelei* ook van welke soort, moeten papiertjes met brandewijn gedaan worden.

[36]

Abrikozen Gelei

goede rijpe abrikozen, haalt ze even door kokend water, dan doet men er de schil af die zich gemakkelijk loslaat, doet dan de abrikozen in de pan met wat water, en laat ze geheel tot moes koken. doet nu het moes op een vergiet om uit te lekken. tegen elk pond *nat*, dat men tot vliegengs toe moet laten *koken* neemt men 4 ons beste broodsuiker, laat het een weinig verkoelen, en zet het dan weder te vuur, deze gelei moet heel stijf zijn, gedurende dat het kookt moet het geroerd worden, warm in de vormpjes gedaan.

Citroenen Confituur

Snijd de schil van de citroenen een strooibreedte van elkander even door de geele schil, laat ze dan 3 dagen in regenwater liggen, tweemaal het water ververssen, kook ze zoo *gaar* tot men ze met een strooitje kan doorsteken, laat ze in een vergiet uitlekken. men neemt zoo veel suiker als de *citroenen wegen*. klaart eerst de suiker, met een weinig water, laat ze zoo lang confijten, tot dat de siroop stijf is. altijd met een paar druppels, op een koud bord probeeren, dat is het beste middel om te zien of de siroop of gelei goed van stijfte is.

[37]

[Vanillevla met bessenschuim]

1 kan zoete melk, koken met een stukje vanile.

8 eyerdoijers en een lepel gewone blom, roeren tot dat het dik wordt. suiker naar de smaak. roere tot het koud is, dan de vlade op een schotel.

daarna het schuim, het welk men maakt van 2½ ons besse gelei, met het wit van 2 eyeren, eerst het wit styf kloppen, en dan gelei er door aan stukjes zoo lang tot het alles een styvfe <schuim> is. dan op de vlade doen.

[38]

<Bittere> Vlade

1 kan zoete melk, 8 eyerdoyers, suiker naar smaak, een paar lepels blom, dit te zamen koken tot een goede vlade, dan neemt men bitterkoekjes, legt die op de vlade, die moeten eerst geweekt worden in *rum*. dan deze schotel overgieten met *creme foutée* of abrikoze moes.

[39]

Rhum Podding

½ pond blom, ¼ pond rozynen, de pitten er uit gedaan, ⅛ pond krenten, ¼ pond boter, 2 eijerdoijers, een vierde van een note muscaat, een kopje brandewijn, een weinig melk. 4 uren laten koken met een wijn of brandewijn.

[40]

Vanillesaus

hiertoe neemt men een sauskom met room, suiker naar den smaak, en een stukje vanille benevens 4 doyers van eijeren. men roert de saus op het vuur tot dat ze dik begint te worden.

Maijonuase Saus

4 raauwe doyers van eyeren, 4 doyers gekookt niet al te hard zoodat men ze heel vrijven kan en fijn roeren. beste slaolie en witte gestooten peper en een weinig mosterd, ook kan men er wat dragon in doen, azijn er drup gewijzen bijvoegen en het sap van 1 citroen. Men moet vooral zorgen dat er geen brokjes bij komen, ook vrijft men het wel eens door een zeefje.

Saus bij koud vleesch

Een weinig dragon, 1 à 3 charlotten, 1 ei hard gekookt, een weinig peterselie, een paar ansovissen. alles zeer fijn gehakt. peper, zout en mosterd, olie en azijn, naar den smaak. men kan er nog citroen bijvoegen. alles goed door elkander roeren waarna men het eenige dagen kan houden.

[41]

Schotel pastei van Aal.

De aal ter deeg gereinigt zijnde zoo snijd ze in stukken. kook ze dan in water en zout tot dat het schuim er af is. dan in een schotel gelegd zijnde doe er dan chalotten, fijngehakte peterseli, een stuk boter in meel gewenteld, een weinig foeli, citroen schijfjes, laurierbladen, als mede half water half witte wijn. maak er dan een fijne korst voor en bak ze. goed zijnde neemt gij er de muis voor zigtig af en neemd een weinig goed geklopte eijerdoijer, wat citroen sap en een weinig note muschaat, zet het op een komfoor en roert het gestadig tot dat het gebonden is. dan doet men het in de pastei en dient deze <op>.

6

Voor worst pasteijes

1 lb boter, 1 lb meel, voor de korst zout, peper, 4 eijerdoijers. ½ lb vleesch heel fijn gehak.

Witte uitjes

Deze moeten 24 uur schoon uittrekken. vervolgens 24 uur weer in een boter pekkel en dan in een keulsche pot gedaan en er kokende azijn op gedaan het geen men twee dagen daarna nog eens opkookt.

[42]

Morellen

De stelen er half af gedaan, in een pot gelegd. men neemt zoo veel wijn azijn als er nodig is om de kersen te bedekken. daar in kook men een half pond brood suiker, ½ lood kaneel, ¼ lood nagels en dat op de kersen gegeten als het <bijna> koud is.

Barbarissen.

Even als de morellen behalven dat men de kruid nagels er uit laat.

Kruiden azijn.

een handvol – pimpernel – en dragon – vlierblommen – klaprozen – grof zout en weinig baciliccom – petersilie, knoppen oost indize kersen, thijm, peper korrels, 4 spaansche peper, chalotten, knoflook, laurierbladen – dit op 4 fleschen beste wijn azijn laten trekken.

Kleine meloenen

Met koud water op zetten en aan de kook gemaak 5 minuten frisch door koken. dan er uit genomen, laten <uitlekken> en geheel koud zijnde doet men ze in beste wijn azijn die met een klomp brood suiker en wat kaneel is op gekookt en laat ze daar mede nog eens koken zes wal< -- > en dan ze in den pot geleg en <toe> gedaan met een blaas.

[43]

[Asperges]

snyd ze een vinger lang af, leg ze 9 dagen in boter pekkel, laat ze uitlekken, kook ze dan ¼ uur in azijn met wat heele peper, een stukje aluin en wat foulie, laat ze dan koud worden en uitlekken en leg ze in een pot; kookt weer nieuwe azijn met wat peper, aluin en foelie, hetwelk koud zijnde op de asperges wordt gedaan. –

[44]

Augurken in t'zuur.

Geplukt zynde worden ze schoon afgewasschen, dan op een schotel met zout bestrooyen, twaalf uur laten staan, dan moeten ze omgekeerd worden en weder 12 uur laten staan; dan 24 uur in bierazijn gelegd, vervolgens er uit genomen en in een potje gedaan; vooraf moet men onder in de pot doen wat dragon, pimpernel, peperkorrels en peperwortel aan stukjes gesneden; dezelfde kruiden worden boven op de augurkjes ook gelegd maar dan moet men er een weinig zout op doen. Beste wynazyn laten koken en kokend er op gegoten, een leitje, een steentje er op en toegemaakt met eene blaas.

[45]

Komkommers in t'zuur.

Neem 30 komkommers, schil ze af en snijd ze in stukjes, doe het zaad er goed uit; zout de heel sterk, laat ze 24 uren zoo staan, vervolgens 24 uur in wynazyn gezet waarna men ze uit neemt en in de potjes doet. Neem charlotten, peperwortel, bazilicum, pimpernel, dragon, wit gekneusd mostaardzaad, spaansche peper, peperkorrels, leg de kruiden met lagen tusschen de komkommers, en leg kruiden, ook venkel er boven op. De azyn wort er kookend op gegoten.

[46]

Meloen in t'zuur.

Neem 2 of 3 kleine meloenen, doe ze in een pan met wat water, laat ze een half uur koken; als ze heel koud zijn schel ze dan en snijd ze in stukken, doe er dan goed het zaad uit. Neem dan 2 flesschen azyn en 2 lb suiker, laat de azyn en de suiker te samen koken, schuim het goed. doe er dan ¼ lood kaneel, ¼ lood kruidnagels, ¼ lood cardemon, <en> laat in deze sous de stukken meloen ½ uur koken, doe ze dan in een pot met een blaas toegemaakt.

De meloenen moeten groen en niet goed ryp zijn. –

[47]

Middel tegen het doorleggen.

1 lepel goudglit-azijn en een lepel boomoly in een fleschje schudden & hiermede inwrijven.

Wij hebben er niets meer van, doch bij van Weezel is het te krijgen.

Ingeval er nog geen wond is, is kweepitten op brandewijn getrokken zeer goed. –

De twee tot katernen gevouwen papieren

[1]

Kalfsschyf met morilles.

Een goed stuk boter in eene casserol bruin laten worden; dan de schyf als hy gelardeerd is. met tarwe meel over gestrooid en in de pan gelegd en als de eene kant bruin is, dan de schyf omgedraaid en weer met meel bestrooid en dan ook bruin laten worden, en dan met een tinnen lepel langs de schijf nog met een beetje meel bestrooid en als de schijf bruin is moet daar zooveel water bij dat dezelve halverwege bedekt is.

De morilles schoon gewasschen, de staartjes daaruit en wat in warm water laten trekken, en dan een half uur by de schijf stoven, alsook eenige citroenschyfjes die daarmede gaar worden en een weinig noot-muscaat. men plaats een taartendeksel met vuur er boven op, waarna het 2 goede uren moet braden om geheel gaar te zijn. - - -

[2]

Eijeren op Jus.

Men neemt een platte schotel waarin men kokend water doet. met een weinig zout en azijn. Als het water goed kookt <drukt> men er de eijeren op uit, vooral zorg dragende dat er geen wit aan de doren blyft; wanneer dezelve even gestold zijn, neemt men ze er uit met een schuimschaantje en legt ze voorzichtig in een assiette; dan giet men er sterke kalfs-jus over, die men eerst laat koken met note muscaat en gerst.

De eyeren moeten versch zyn en het water sterk kokend.

Garnalen broodjes

Men doet een stuk versche boter in eene casserol met een of [3] 2 lepels blom; Als het goed is doorgeroerd doet men er een ei bij, dat hêel moet blyven, een halve gereven noot-muscaat, en zooveel room als men oordeelt; daarna op 't vuur gezet en flink geroerd tot dat het eens op kookt; dan doet men er de garnalen gepeld in, naar proportie van de broodjes; de korst daar van buiten afgeraspt, en de kruim er uit gedaan; van buiten bestreken met koude boter. Daarna doet men er de garnalen in, bestrooit de broodjes van buiten met bescuit, en zet dezelve in de taartepan en laat ze drie kwartier langzaam bakken en warm op tafel komen, Is een walgelyk eeten!

[4]

Boeuf à la mode

Men legt een plaafe boeuf drie weken in half azyn half water.

Vervolgens fruit men drie à 4 eyeren in boter bruin. doet er een bierglas roode wyn in en een weinig water by, en laat de boeuf hiermede drie a 4 uren stoven; Eer men het opdoet wordt de saus met meel dik gemaakt.

<Spaanders>

Een ½ pond boter, 1½ lb suiker, ½ lb meel, een gereven citroen schil van één citroen; dat door elkander gekneet. Smeert het dan heel dun op eene plaat die in de taartpan past en bakt het ligt bruin met vuur van onder en boven.

[5]

Sinas appels – half geconfijt.

afvegen – kookend in haar geheel. – Als zij vry zacht zijn, er uit. Doorsnyden. De inhoud van klokhuizen gedeeltelyk er uit.

Er blyft nog vleesch aanzitten. wegen. Het halve gewicht aan suiker er by doen.

Zacht confijten tot dat zij goed zijn. –

[6]

Koude hazen of patryzen pastis met lever farni

Van twee hazen een groote kalfslever. idem voor 4 a 5 patrijzen.

Het wild wordt met zout en kruiden ingewreven en gaar gesmoord, op de volgende wijze.

Men neemt eene goed sluitende pan, belegt den bodem met schijven spek, strooit er gehakt, niervet of een weinig boter over heên en de volgende kruideryen. heele peper, nagelen, een paar stukken gember, eenige geheele chalotten, dragon en een paar pietercelie wortels.

Hierop wordt het vleesch gelegd om goed toegedekt, langzaam gaar te smoren;

Als het noodig is vult men het met eenig bouillon aan.

Het wild wordt daarna in kleine stukken gesneden.

Onderwijl wordt ook de farci gemaakt, van een met zout, notemuscaat en een weinig nagelen gekruide lever. en met [7] stukken spek gekookt, daarna fijngehakt.

De pot wordt gevuld, eerst een laag zeer warme farci, dan stukjes wild, weer farci, alles vast ingestampt, laag om laag, eindigende met farci; alles zeer plat gedrukt, en gedekt met gesmolten reuzel. De deksels ook met reuzel digtsoldere, even als het gaatje in de deksel.

Kan lang bewaard worden.

[8]

Recept voor Schelpen.

Men neemt overblyfsels van vleesch, zwezerik of kip [of] visch.

Vooraf zeer fijn hakken. Neemt bouillon of water, een klein stukje boter en kruideryen naar smaak. Doet daarby aardappelmeel by tot dat het een papje uitmaakt, kook het zacht. Voeg er dan het vleesch bij, laat het zamen nog in deze koken. het papje moet vooral [9] niet te droog zijn. Vul uwe Jacobschelpen, dek ze met een laag beschuit, doet op elk een slukje boter en laat er een korstje boven op bakken.

[10]

Kaassoufflés voor 6 à 7 personen.

1 ons boter

1 ons geraspte gruyère of parmesaansche kaas

zout, peper, 5 eieren

Rol de boter tot room, voeg de eierdooiers een voor een toe, daarna peper, zout, de geraspte kaas, en ten slotte het zeer styf geklopte eiwit.

Vul met deze massa kleine vuurvaste vormpjes *half*, zet ongeveer ¼ uur in den oven.

[11]

No 4

Omelettes aux fines herbes

Prenez des oeufs qui vous mettez dans une terrine avec sel fin, poure de la pimperlle & du dragon coupé très fin ballez bien les oeufs, faites fonire du beurre dans une poêle mettez dedans les oeufs, faites cuire votre omelette ayez soin qu elle soit d une belle couleur, en dessous, pliez la en deux dans le plat qui vous devez servir. –

No 5

Oeufs brouillé.

Mettez des oeufs dans une casserole avec un peu de beurre et assaisonnez avec sel & poivre. faites les cuire en les remnant toujours. – Quand ils sont cuits servez les promptement.

[12]

Oranje Schuimpjes

men neemt een oud lood fijn gehakte bloemen van oranje; – een oud pond suiker – *een groot of anderhalf* wit (na de grootte) van een ei, tot schuim geklopt zynde vermengt men het met de suiker en de bloeisel, – dan als balletje gekneed op papieren gelegd die met suiker bestrooid zijn en in de oven gebakken. –

Dit recept deugt *niet*.

Liqueur de fleurs d'oranges. (selon M^{me} Ba< -- >

La proportions est d'un demi quarteron de fleurs d'oranges épluchées sur une bouteille d'eau de vie et une <livre> de sucre; votre sirop pret vous y jettez vos fleurs pour leur faire faire quelques bouillons, cela fait vous y ajoutez l'eau de vie et laissez *infuser le tout* pendant 3 jours, puis vous la passez à la chausse pour la mettre en bouteilles. –

[13]

N° 173. *Gefüllter Sellerie*. S.75

Man nimmt Sellerie von mittelmässiger Grösse, putzt ihn sauber ab und höhlet ihn aus. Hierauf schlägt man ein Stück Butter zu Schaum, rührt ein Ei hinein und so dann ein Stück fein gehacktes, gekochtes oder gebratenes Kalbfleisch, etwas in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmel, klein gewiegte Zitronenschale, Muskate, Salz und ein Rührei von 2 oder 3 Eiern, nach Verhältniss des Sellerie's. Wenn man alles gut unter einander gerührt hat, füllet man damit den Sellerie, jedoch nicht ganz voll, an, schneidet einen Deckel von dem aus geschnittenen darauf und lässt ihn, nachdem man ihn zugebunden und neben einander in eine Cassarolle gelegt hat, in Fleischbrühe mit einem Stück Butter weich kochen. Hierauf legt man ihn in eine Schüssel, besteckt ein jedes Stück, nachdem man den Bindgarn davon genommen, mit zartem Sellerie kraut, ziehet die Brühe mit einigen Eidottern ab, giesset sie über den Sellerie und streuet ein wenig Muskate d'arüber.

[Taarten]

Seite 335, fängt an 2^{de} Zeite von unten

Um Torten oder andrem Backwerke ein schönes ansehen zu geben, überziehet man es mit einem Eise oder Gusse welches auf folgener Art geschieht: man schlägt das Weisse von zwei Eiern zu Schnee, rührt nach und nach [14] so viel Klar gestossenen und gesichten Zucker von der feinsten art hinein, dass ein steifer Brei wird, und rührt diesen eine Weile, weil durch längeres Rühren das Eis desto schöner wird.

Dieses nun streicht man auf den oberen Theil des Backwerks, nachdem es aus den Ofen und etwas verkühlt ist, schiebt es dann wieder in den etwas abgekühlten Ofen und lässt es trocknen. –

Eine andere Art Eis ist, wenn man Zucker auf einer Zitrone abreibt, den Saft der Zitrone aus drückt, und dann damit den abgeriebenen, fein geschabten Zucker und noch so viel gesiebten Zucker vermischt, bis die Massa dick genoeg ist, diese mit eine Pinsel auf das Backwerk streicht, und es dann im ofen trocknen lässt. –

Eine dritte Art ist, dass man ganz fein gestossenen Zucker mit Rosenwasser so lange reibt, bis er nicht mehr flüssig is, ihn dann auf das Backwerk aufträgt und trocknen lässt. –

N° 703. *Mandeltorte*. S. 341

Man stöset 1 Pfund süsse und 4 Loot bittere; abgeschälte Mandeln, mit ein wenig Rosenwasser fein, schüttet sie dann in een Reibe asch nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gestossenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, schlägt nach und nach 16 Eidotter hinzu, und reibt das ganze 1 Stunde lang auf eine Seite. Zuletzt wird der Schnee von 10 Eiern, [15] der ganz fest und nicht wässerig seyn muss, hinzu gethan, und diese Masse sogleich in einer mit Butter aus gestrichenen und mit gesiebener Semmel, bestreuten Form, welche man aber nicht ganz voll füllen darf, gebacken. –

N° 719. *Wiener Torte* S. 350

Von 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestossenen Mandeln der abgeriebenen schale einer Zitrone, 7 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, macht man einen Teig, welchen man gut durcharbeitet, in mehrere Theile theilt, diese eines Messerruckens dick rund, und zu gleicher Grösse ausrollt, und sie im ofen bäckt. Alsdann legt man eine Platte auf eine Schüssel und streicht eingemachte kirshen darauf; auf diese legt man eine zweite Platte und giebt eingemachte aprikosen darauf; auf die dritte gelegte Platte kommen eingemachte Hagebutten, und so fährt man fort, alle Platten, über einander zu legen, und Eingemachtes darauf zu streichen. Die oberste Platte aber bestreicht man nicht mit Eingemachtem, <sondern> überzieht sie mit einem Gusse von Zucker, Zitronensaft und Eiweiss, stellt auf die Mitte der Torte, eine halve, eingemachte Zitrone oder Pomerange und belegt sie übrigen, mit eingemachten Nassen und anderen trocknem Confitüren.

[16]

N° 729. *Sand Torte*. S. 355

Man reibt mit einer hölzornen Reibe keule 1 Pfund frische, ausgewaschene Butter, nach einer Seite bis zu schaum, thut nach und nach 8 Eidotter, 1 Pfund gestossenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone

hinzu, und schlägt alles zusammen $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann rührt man 1 Pfund Kartoffel= oder feines Weizenmehl und zuletzt das zu schnee geschlagene Weisse von 8 Eiern hinzu und bäckt diese Masse langsam in eine mit Butter ausgestrichenen Form.

N° 740 *Zitronen Torte*. S. 361

Man quirlt 5 ganze Eier und 5 Eidotter, schyt sie in einem <eiseren> Tiegel, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen über Kohlenfeuer, und rührt alles zusammen so lange, bis es dick wie ein Rührei ist. Hierauf lässt man es in einer Schüssel erkalten, thut nachher den Saft von 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ <Quart>, gestossenen Zimmet und etwas Vanille oder Cardamomen dazu, bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenpfanne, bei stärkerer Hitze, von oben als von unten, und bestreut sodann die Torte stark mit Zucker und Zimmet. –

N° 747. *Blättertorte mit Kirschen gefüllt*. S. 364

Die zur Torte bestimmte Quantität, Kirschen wird ausgesteint, der dabei ausfliessende kirschsaft mit Zucker auf das Feuer geschyt, wenn erkocht, die Kirschen nebst [17] etwas abgeriebener Zitronen schale und gestossenen Zimmet hinzu gethan, und alles zusammen dick einkochen und dann erkalten gelassen. Nachher macht man folgenden Teig: man quirlt 3 ganze Eier, 4 Eidotter, ungefähr $\frac{1}{6}$ Quart Sahne, 3 Esslöffel vol Hefen und ein wenig Salz zusammen, schüttet es in $\frac{5}{4}$ Pfund feines Mehl, rührt es damit gut durch und lässt den Teig nachher etwas aufgehen. Indessen wäscht man $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter in kaltem Wasser, damit sie recht feste werde, und trocknet sie mit einem Tuche wieder ab. Dann rollt man den Teig etwas aus, legt die Butter darauf, und schlägt die 4 Ecken des Teiges darüber, rollt ihn noch dreimal wie einen Blätterteig, so dünn als möglich aus, das letzt Mal aber eines Kleinen Fingers dick – Hierauf schneidet man nach einem Torten blatte 2 Blätter von dem Teige, bestreicht beide mit den aus <gekületten> Kirschen, legt sie auf einander, macht von dem übrigen Teige eine Gitter darüber, bestreicht dasselbe mit einem zerrührten Ei und bestreut es mit Zucker. Als dann lässt man die Torte auf dem Tortenblatte nebst einem <reise> gehörig auf gehen und bäckt sie nachher schnell.

N° 865. *Aepfel Muss Kuchen*. S. 411

Man kneht einen Teig von 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 3 Eiern, 6 Löffeln voll Zucker und $\frac{1}{8}$ Quart Sahne, rollt die Hälfte davon zu einem Kuchen aus, bestreicht ihn etwas dick mit einem nach [18] N° 757, bereiteten Aepelmusse, macht von dem ubrigen Teige ein Gitter darüber, welches man mit Eiern bestreicht, und bäckt ihn.

[19 Lijst met recepten]

- N° 1 Soupe au Jus
 2 Soupe a la Reine
 3 Soupe aux Legumes
 4 om goede Bouillon in $\frac{1}{2}$ kwartier te maaken
 5 Hoen à la Cresner
 6 Boulettes de pommesch terre
 7 Sauce Verte
 9 Rolpens pens 36 lb
 10 Poulets au pereil
 11 Canards aux orgnons
 12 Ragouts de Pigeons
 13 Brochet à l'estoufade
 14 Perches a la Genevrise
 15 Carp te stooven
 16 Poolsche Jagt
 17 Zalm Tongen en Spiering met een Engelsche saus
 18 bugouilles aux Herbes

- 19 Sauce aux Comcombres
- 20 Sauce aux Oeufs
- 21 croutes au rognen de Veau
- 22 Sauce aux auchoix
- 23 Snoek met pieterzelie wortel
- 24 Gefarceerde Snoek
- 25 Sauce a la Remolade
- 26 Sauce Robert
- 27 Weederspoelen
- 28 Cevet de Lievre
- 29 grollade van allerley gebraad
- 30 Sauce Hagee
- 31 Sauce Blanche a la Reine
- 32 Hoe men van alle koude gebraden een smakelyken ragout kan maaken

[20]

N° 1

Soupe au Jus

Prenez 3 à 4 livres de boeuf de la fesse, coupez la en franchises et le battés avec le manche de votre couteau ajoutez y une tranche de jambon, un oignon coupé, des racines de Pereil des carottes. Le tout coupé en morceaux vous arrangerez ces ingrediens dans une casserole et les laisserez reussis sur un feu mediocre observant de tems votre casserole bien fermée, lorsque la viande commence a s'attacher. vous y ajouterez une bonne quantité de bouillon ou au defaut de l'eau, du sel, un peu de poivre d'une croute de pain blanc, laissez bouillir jusqu'a ce que la viande soit tendre, passez au tomis & servez vous en pour hates les soupees.

N° 2 Soupe a la Reine

Prenez 3 à 4 lb de veau, plus ou moins de la cellerie, porreaux, noix du muscat & du sel. hachez le tout ensemble, faites le cuire dans un pot ou casserole de maniere que vous en tiriés un bon bouillon. apres quoi vous prendrez le jaune de 8 oeufs cuits durs que vous delayerez dans votre soupe, vous la pousserez au tamis et avant de la servir vous ajouterez des crouttons de pain roté.

[21]

N° 3 Soupe aux Legumes

Prenés du pourpier, de l'oseille, du <persil>, du cerfeuil, des porreaux, quelques laitues, des carottes coupees, quelques comcombres, des petits poids < -- > coupez & lavez les – mettez le tout dans un pot en vous aurez prealablement fait reussir une bonne quantité de bon beurre frais & ajoutez y du sel & quelques cloux du girofle.

Quand vos legumes seront a mortie cuites vous prendrez une bonne croutte de pain & l'y ajouterez & vous continuerez a cuire vos legumes jusqu'a <tous> quelles seront parfaitement cuites pour lors vous y mettrés de <l'eau bouillante> vous l'a ferez cuire encore & la mitonner une heure & demie.

N° 4

Om goede Bouillon in ½ quartier te maaken

Neemt ½ lb osse vleesch. doet er 't vet, de vel en senuwen af. Snyder het in dunne streepjes, doet het in een casserol of aarde pot, doet er op ½ pint kookend waater, laat het kooken tot dat 't schuymd. neemt het dan ten eersten af en laat het door een fyne zeef loopen. Zout na de smaak er by. – NB: by aldien je 't laat kooken nadat 't reeds afgeschuymd is zo zal het minder goed zyn. deeze portie is genoeg om voor < -- > personen soup te maaken.

[22]

N° 5

Hoen a la Cresner

Laat 't hoen eerst een wyl afkooken. dan neemt in een casserol een stuk boter in blom gewickkeld. roert het te saamen en doet dan 't hoen er in, met een goede leepel bouillon, peper, zout en een wynig foelie en laat 't

langzaam stooven. dan op 't laast twee harde eyeren met een wynig peterselie fyn gehakt daar by gedaan, voorts by 't opdoen de saus met room en geel van ey gebonden of ander zints met een wynig meel gelegert.

N° 6 Boulettes du Pommes de terre

Après avoir fait bouillir vos pommes de terre vous les pilés dans un mortier en y ajoutant un petit morceau du beurre frais, le jaune & le blanc de 2 oeufs & vous repilles après du nouveau. ensuite vous jettes un peu de farine dans cette pâte avec un peu de sel et vous en formés des boulettes que vous tournerez dans de la farine et que vous ferez foire dans le poil avec du beurre. Elles sont excellentes.

N° 7 Sause aux Huytres pour Poulardes & Poulets &

Un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine que vous melez en semble sur le feu jusqu'au moment on cela <se soit> pret ce reussir ajoutez y alors du bon [23] bouillon & l'écorce d'un citron faites cuire jusqu'a ce que la sausse soit d'une bonne epaisseur, mettes y allers son huitres & quand elles sont cuittes vous lieres avec 2 ou 3 jaunes d'oeufs & du jus de citrons.

N° 8 Sauce Verte

Prenez un peu d'épinards a moitié cuit piléz les, prenez deux tranches de pain blanc grillé, trempé dans du vinaigre, un peu d'ail, de l'écorce de citron. pilé le tout ensemble delayé le avec un peu d'eau froide & le passez au tamis, mettez le sur le feu & y ajoutez un peu de vinaigre jusqu'a ceque votre sausse soit bien liée, alors < -- > y met un peu de poivre & du sel.

N° 9 Rol Pens pour 36 lb

Prenez dez meilleures bandes de dessus de la cuisse de bon boeuff et avec cela dela bonne graisse saus. Nerf n'y peau, coupez les tout en petits carrelets, & mettez y s'ufaisamment suivant pour 36 lb

1¼ lb sel pillé

5 lots de poivre pillé

3 lots du cloux pillé

Mettez votre roulade au vinaigre pour la conserver.

[24]

N° 10 Poulets au Persil

Mettis vos poulets dans une casserolle avec du lait et du sel. Cuisis les avec soin. – prenis du persil que vous hacherez le plus finement possible. mêlez le avec un morceau de beurre frais, mettez ceci separement sur le feu, et au moment ou il prendra chaleur ajoutez ij une cuillerie d'eau, et delaijez le tout avec un brin de farine – la sauce faite vous la repandez dans un plat, vous ij imprimis un peu de citron et vous ij placee vos poulets.

N° 11 Canards aux Oignons

Les canards etant troussis, vous les faites blanchir ¼ d'heure dans de l'eau bouillante, puis on les fait rotir au pot pour les donner couleur. la sauce le fait avec un morceau de beurre, un peu de farine, et des petits oignons blancs qu'on fait legerement vous < -- >, puis on ij met du bon bouillon, poivre et sel, un quart d'heure avant de servir, on met les canards dans la sauce observant sur tout que les oignons ristent en tiers.

N° 12 Ragout de Pigeons.

Un morceau de beurre entouré de farine que vous faites bien brunir, du bouillon, des morilles, du sel [25] et du poivre. Mettez ij vos pigeons coupé en quart et faites cuire jusqu'à tems que la sauce soit d'une bonne epaisseur.

N° 13 Brochet à l'Estoufado

le près avoir nettoijé le brochet, fendeste en deux, decoupés le par morceaux, de deux doigts de large, mettis le dans une casserole, avec un bon morceau de beurre frais, trois anchois, un biscuit pilé; du sel, une tasse de

vinaigre et la même quantité d'eau, faites cuir le tout un quart d'heure sur un feu ardent, la casserole bien fermée.

N° 14 Perches à la Genevoise.

Nettoijés vos perches, < -- >, et les mettés dans une casserole avec deux oignons, < -- > de girofle, du sel, poivre, muscade <et> une demie heure avant de servir, mettés ij un ou deux verres de vin de Rhijn auquel vous faites prendre feu, apris qu'il sera eteint vous acheverés de cuire les perches; – en les servant vous en retirer les oignons &tc. Et liés la sauce avec du beurre frais. le brochet peut s'appreter de même. Mais pour lors on ij cuir sera les oignons qu'on ne piquera pas.

[26]

N° 15 Carp te stooven.

Dezelve aan mooten gesneeden en met zijn bloed in een casserol gedaan. 4 of 5 uijens aan stukken gesneeden en met een klontje booter, een lepel fransche wijn gaar gekookt. daar bij gedaan een halve fles roode wijn, ½ bierglas azijn, zout, 12 gestooten nagelen, ½ nood fijn geraspt, en wat suijker, te saamen schielijk gestooft.

Neemt verders ¼ booter in de <pan> gefrooten tot dat het niet meer schuimt. Strooijt er een kleine hand vol meel in, doet dit bij de carper en husseld braaf om.

N° 16 Poolsche jagt

Kookt een lb baars eventjes op, doet die dan in een casserol en voegt daar bij 6 groote uijens, ½ gestoote beschuijt, wat foelie, een lepel meel, een dito zuijker, een bier glas Moesel wijn, een thee kopje azijn, ½ bier glas visch waater, en een goed gedeelte booter. Laat dit saamen ½ uur stooven.

N° 17 Zalm, Tongen, Bot en Spiering met een Engelsche Saus

De zalm wordt voor af gekookt, dog de tongen, bot &ct gebakken, en de volgende saus er oover gedaan. Een leepel

[27] jus, of 4 leepels bouillon, of bij gebrek van dien warm water en boter. Een uije, een anchiovis, een romertje Rhijnse wijn, drie nagelen, wat foelie, gepelde garnaal, of oisters met der nat, en 6 heele pepers, te saamen gekookt en met 2 doijers van eijeren en ⅛ booter opgedikt.

N° 18 Anguilles aux Herbes.

Prenés de l'oseille et du persil, hachés les bien memes avec quelques feuilles de [niet ingevuld]. Ensuite mettés les sur le feu avec un peu de beurre. Vos herbes cuites et les anguilles coupies par morceaux et blanchés dans de l'eau bouillante vous les mettrés avec vos herbes, un peu de sel, de la marjolaine, sechée et broijée sur le feu et le laisserés cuire une demie heure.

N° 19 Sauce aux Comcombres.

Après avoir pelé vos comcombres, coupés les en tranches et ij ajoutés un peu de vinaigre et du sel, de l'oignon coupé aussi en tranches. et laissés le tout prendre gout pendant une demie heure. Prenés alors du beurre que vous faites roussir, sortés vos comcombres du vinaigre, mettis les dans le beurre avec un peu de farine, de jus, du poivre, sel et du vinaigre. Cette sauce est bonne pour le mouton roté.

[28]

N° 20 Sauce aux Oeufs

Prenés pour chaque oeuf une cuillerie de vinaigre. faites les bouillir en remuant sans discontinuer j'usqu'a <tems> que votre sauce aura l'épaisseur requise, prenés alors du beurre et le <remués> avec des oeufs sans remettre la sauce sur le feu. Cette sauce se sort avec le poisson est bonne en ij ajoutant un peu de ressort sur un gigot de mouton cuit et grillé, anisi que sur des canards.

N° 21

Croutes au Roignon de Veau.

Hachés le roignon avec une quantité de graisse suffisante, un petit oignon et du persil, le plus fin que vous pourés, ajoutés ij du poivre, du sel, deux oeufs le blanc et le jaune melés le tout ensemble, prenés après cela des tranches de pain blanc, metrés votre haché <dessus> à l'épousseur d'un pouce faites brunir du beurre d'aux une poêle, placés ij vos croutes du coté du roignon, et quand ils auront pris couleur vous les retournerés jusqu'a ce que le pain soit bien coloré. et puis vous les servés.

[29]

N° 22

Sauce aux Anchois.

½ livre de beurre, liés avec six jaunes d'oeufs, et 8 anchois bien hachés, pas les les au tamis, prenés en suite un peu d'eau et remués le tout dans une casserole sur le feu jusqu'a ce que la sauce soit epaisse.

N° 23

Snoek met peterselie wortel.

De snoek geschraapt, klein gesneeden als doop visch. schielijk gekookt tot dat het schuimt, dan de visch in een casserol of aarde schootel gedaan met ½ kommetje versch water en een leepel of 10 van het visch water, peper, kruijnagelen, gestoote muscaat, een goed gedeelte booter, een anchiovis, een uije, 2 gestooten beschuijten te saamen ½ uur laten stooven. op het laast gehakte peterselie daar bij gedaan. de peterselie wortel wordt voor af gekookt en bij de visch gedaan als men die stooven zal. Alles opgedikt met beschuijt en een weinig booter in meel gewenteld.

N° 24

Gefarceerde Snoek.

Men neemt een of te meer snoeken na dat men veel of weinig nodig heeft. dezelve worden eerst afgeschubt en afgewasschen. dan wordt het vel langs de rug van de kop [30] tot aan de staart aan beijde zijden subtil los gemaakt en daar af gedaan. Wel sorgende dat het heel en onbeschadigd blijft, men moet dan het middel-stuk van de visch daar uijt snijden maar de kop en de staart aan het vel laten zitten. neem dan de visch van de graat en hakt dezelve met half zoo veel fijn geraspt brood, als er vischen zijn, ook iets in soete melk geweekt witte brood mitsgaderd soo veel afgevreeven booter als men denkt tot de vischen die men heeft benodigd te zijn, vervolgens eenige rauwe eijeren, zout, geraspte noote muscaat, een weinig bislook, heel fijn gehakte peterselie en geraspte citroen schillen daar bij gedaan zijnde hakt men het verders zoo fijn dat het een feine deeg wordt waar na de snoek daar meede gevuld wordt. Laat dan een stukje booter in de taarte pan heet en geel-bruin worden, legt er de snoek in, bestrooit hem met gestamte beschuit. Bak hem onder en booven met vuur en bedruipt hem dikwerf.

Men kan daar bij geeven een witte capper, een anchiovis of een oister saus.

N° 25

Sauce à la Remolade

Neemt uijens, pietercelie, schoongemaakte sardinen en coppers. Sulks alles klein gehakt, voorts geraspte noote

[31] muscaat, een weinig klein gestoote peper, beste boom olie, wijn azijn, een leepel vol mostert en soo het noodig mogte zijn ook een weinig zout. Voert dit al te saamen in een kommetje tot dat het wat gebonden is. Een goede en schoone saus bij alle koud gebraad, ook bij coteletten en grillades.

N° 26

Sauce Robert.

Men doet een stukje uitgewaschen booter in een casserol of aarde pan, een paar eijer dooijers, een à twee leepels vol mostaart, citroen scheiven, een wijng wijn azijn en wat zout. doorkneet dit te saamen. Roert het als dan gestadig op 't vuur met een weinig klaar vleesch nat ofte een weinig wijn en water tot gebonden saus.

N° 27

<Weever> Spoelen

½ lb Tarwe meel, 7 eyeren, vier met wit. beslaat dat met melk een wynig dikker als pannekoeken beslag, zet het in een tinnen schotel onder en boven vuur tot dat 't styf word, als 't koud is dan aan reepjes gesneeden welke aan de kant gekuipt worden en in ongezouten booter gestadig omkerende gebakken.

[32]

N° 28

Civet de Lievre

Faites roussis un bon morceau de beurre dans une casserole avec quelques tranches de lard, ajoutez y une cuillierée de farine, des oignons coupez en tranches, <prisse> sel &tc. prenez pour lors tout de suite votre lievre que vous aurez coupé en morceaux et placez les dans votre casserole (si le lievre a été lardé on <substient et> mettre du lard dans le beurre) remués bien le tout ensemble sur le feu, ajoutez y une tasse d'eau chaude & remués de nouveau cecy fait prenez un demi citron coupé en tranches, une tasse de bon vinaigre, un demi gobelet de vin rouge et deux bonnes cuillierées de sucre que vous ajouterez en votre civet en remuant de retour faites cuire le tout ensemble & près servez. Notez que si vous avez du jus ou du bouillon on s'en sort preferablement en l'eau bouillante.

N° 29

Grillade van allerly kout gebraad

Wanneer men eenig kout gebraad 'tzy gansen, eendvogels, calkoenen, capoenen, hoenders of wat 't zyn mag tot eene grillade wil maaken, zo snyd men het in cierlyke stukken, overkerft het kruysgewys en bestrooyt het met gevreeve brood, [33] peeper, zout, fyn gehackte pieterselie en een wynig fyn gehakte charlotten onder elkander gemengt (Nadat men alvorens jeder stuk in gesmolte boter gewenteld heeft) en dan op een rooster aan byde zyde bruyn braaden, voorts kan daar by gemaakt worden een jus, charlotten of saus Robert na aanwyzingen van recept. Sauce aux comcombres.

N° 30

Sause Hagée

Neemt een goed stuk booter met een lepel vol meel. laat 't zelve in een pan of kasserol regt bruyn worden. gestadig roerende tot dat het de couleur heeft welke men verkiest, doet daar vervolgens in gehakte uyens of chalotten, een klein bosje fyne kruyden, kappers, truffels, ingemaakte of versche augurken, afgeschilde olyven, en sardellen. Alles kleyn gehakt, dan een wynig jus (welk men in voorraad moet hebben) daar by gedaan, laat het te saamen door kooken en breekt het ten laatsten met wat citroensap. is een voortreffelyke saus by een stuk bouille, insgelyks by alles wat a la braise gaar gemaakt word.

N° 31

Sauce Blanche à la Reine

Neemt eenige anchiovis ofte sardellen, doet ze van [34] de graat, hackt ze heel fyn met een uyen en een klein stukje uytgewasse booter, een wynig tarwemeel, peper, een geraspte note muscaad, doet het in een casserol of yzere pan, door kneed het te saamen en roert het dan op 't vuur met kragtig vleesch nat tot een gebonde saus, ten laatstede drukt er wat veel citroenen ook een tot dobbelsteen gesneeden by, dit word een schoone saus en van een keurige smaak.

N° 32

Hoe men van alle koude gebraad een smakelyke ragout kan maaken.

Men neemt het gebradene wat men heeft, 't zy wild of tam, gevleugelte of ander soort. Snyd of hakt het in < twee eerlyke > geproportioneerde stukken. Doet als dan een goed stuk booter in een casserol of platte pan en laat dezelve heel geel bruyn worden, doet dan een wynig meel benevens fyn gehakte uyens, lauwrier bladeren, peper, zout, een wynig gestoote kruidnagelen en het gebraad alles te zaamen daar in en boven 't vuur eenige maalen omgeschut. Giet dan daar by de jus van 't gebraad [35] benevens wat vleeschnat of by gebrek vanden wat kokend waater en ten laasten wat citroen sap daar in en laat het daar meede kort inkooken.

Alle ingredienten als morilles, truffels, champegnons, zweeserikken, hanekammen, artichocs stoellen, <wortelen> geeven by 't gevleugelte een ongemeen oog en smaak.

Zo ook by eendvogels, olyven, by rund of schaape vleesch ingemaakte comcombers, augurken, cappers &tc:

Wanneer men een ragout van patrysen, snippen, fasanten of berg hoenderen maakt, doet men er een lepel beste boom oly by.

Wil men eene verandering maaken, ze word <in> dat alles te saamen is doorgekookt. 't Ragout met eyer doyers, wyn azyn en fyn gehakte pieterselie gebonden.

Losbladige recepten

Recept om Romakins te maken

een half pond beste bloem van weijte meel. 6 eijeren met het wit. een vierendeel pond amandelen grof gestooten met roose water; een lepel gest. een half kommetie varse gesmolte boter met soete melk gemengt. een lepel suiker.

[Het bewaren van druiven.]

La jardinier de Biljoen après avoir coupé les raisins, applique à l'endroit où la tige est coupée un petit morceau de pomme de terre afin d'empêcher l'air d'y pénétrer. ensuite il passe un bout de ficelle aussi haut que la grappe le permet sans se casser, et la suspend a un baton a contresens, afin que les graine restant séparées ne sa froissent pas. On doit aussi éviter de mettre les raisins trop près les tems, des autres. De cette manière ils se conservant jusqu'en Février et Mars.

[Menu]

Soup { Vermicelle <Vis etc>
 { Julienne aardappelen
 4 Relevés ossenhaas gebrade aardappelen
 Langue de veau a la Toulouse
 Tete de veau en < -- >
 Karp of < -- > a la Chambord
 6 Entres. Croquet de Ris de Veau
 Coteletes de mouton a la minute.
 Timbale de macaroni.
 vol au <vent a la Financiere>
 Chapon aux champignons.
 Pigeons aux morilles.
 < -- > <Dinde> en <galentine> a la geleé
 Magnonaise de volaille a la gélée
 Jambon glacé
 Paté froid
 4 Rotes. Gebrade Reebout
 Piepkalkoenties.
 Saumon en bleu. sauce de moulade.
 8 Entremets. Geleé de kirch aux fruits
 Geleé d'oranges.
 Bavaroise en <marasquin>
 Blanc <mangé> a la vanille
 < -- > a l'anglaise
 Gauffres allemands.
 Tarte lettes de fraises
 Biscuies.
 Nougad.
 4 groentens.
 Sla.

Lijst Van Eenige Schotels.

Koude pasteijen van onderscheiden wild, visch enz.

Getruffeerd of ongetruffeerd voor f 2 tot f 15

Daubes. van < -- >, gevogelte, ossentongen enz. van f 3 tot f 7

Galentines (of gedeseerd gevogelte) in gelei f 5 tot f 15

Ossehaas en daube of in losse gelei opgemaakt f 4,⁵⁰ à f 6,⁰⁰

Magnonaises. }

en } van kippen en gelei f 3 tot f 6,⁰⁰

Chaud froids. }

Salmis chaudfroid van patrijzen, of snippen f 6 tot f 10

Varkenskop met gelei en sauce f 12 tot f 16

Gemarineerde eenden in gelei het stuk f 2,25

Cotelettes van kalfschvleesch in papieren het stuk f 25 cents

Oesterpasteitjes het stuk 25 c. }

Zwezerik pasteitjes het stuk 10 c. }

Garnalen pasteitjes het stuk 12,⁵ c. } deze pasteitjes worden in de vormpjes verzonden en kunnen zeer

Vleesch pasteitjes het stuk 7,⁵ c. } geschikt <bewaard> worden.

Morilles pasteitjes het stuk 20 c. }

Schildpadragout met vol au vent f 6 tot f 10

Blank ragout (à la toulouse) d[it]o f 5 tot f 8

Bruin d[it]o (à la Tinanciers) f 4 tot f 10

Ragout met snoek en oesters (à la vénitienne) f 6 tot f 12

Boudins à la Richelieu met oesters en champi[non]s f 6 tot f 12

Schotelpasteijen van kippen f van 2,50 tot f 4,50

enz.

Ik zoude UHwelgeb^{[oren]e} veel meer schotels kunnen noemen, doch zijn allen niet geschikt te verzenden zoo als bijv^{[oorbeel]d} de croquettes en vissoles. dit zijn entrées die in friture gebakken worden als ook is het zeer moeilijk hollandsche benamingen te geven dan schotels die van Fransche origine zijn, ik zal evenwel zorgen eene breedvoerige te schrijven en die te zenden met de door UHwelgeb^{[oren]e} bestelde artikelen, daar de tijd mij nu te kort schiet, omreden ik heden nog voor een diné naar Zutphen < -- >

Receipt for a Plumb Pudding

1 lb of Plumbs

1 lb currants

1 lb suet

1 lb bread crumbed

8 eggs

2 wine glasses of brandy, some nutmeg, some lemon peel chopped very fine, & about a quarter of an ounce of citron – Butter the <basin> which it is boiled in, and flour it, before you tie the pudding in the cloth, put the cloth into boiling water and flour it, and tie it tight, and let it boil at <last> five or six hours, well covered with water –

Receipt fot a rich Plum Cake

1 lb of butter

1 lb sugar

10 eggs

1¼ lb of flour

3 lb currants

2 org. citron

2 org. orange peel

1 small nutmeg
1 glass of brandy –

Receipt for a light Plum Cake

1 lb of butter
1 lb sugar
9 eggs
1 lb currants
1¼ lb flour –

The process of mixing

Take a broun pan, warm the bottom of it before the fire, then put the butter in it, and mix it with a wooden spoon, till it is about the substance of *Triacle*, then add your sugar, which must be sifted very fine & well mixed with the butter, then add the eggs and mix them also, then add the flours mix it as before for ten minutes with the wooden spoon, then put your currants &c.

NB. Take care the pan is not too hot.

Gebak van Aardappelen

Deselve gekookt sijnde, moeten se fijn gereeven worden, en soo swaar beste Melis zuiker, als ook eijeren, genomen worden, als de aardappelen zijn, de zuiker fijn gestampt, en van het wit van de eijer een sneeuw geschlagen, dat gedaan sijnde moet alles wel doormalkander geroert worden, en in pampiere huisjes gedaan, en soo gebakken.

Crème

Neemt een half pient soete room, doet daar bij caneel en cietroenen schil naer goet dunken. laat het saamen soo lang kooken, tot dat maar de helft over blijft, laat het dan kout worden, dat gedaan sijnde, neemt 8 eijeren en een ¼ lb: zuiker, en slaagt dat wel door malkanderen, roert het dan door een hair zeeft, in een postelaine schootel, set een taarte pan met water op het vuur, en set Uwe schootel daar in, en doet er dan vuur boven op, laat het sachtjes kooken tot dat het stijf is, en geeft het dan op tafel.

Maniere de preparer le beurre frais épuré

Prenez une quantité de beurre frais deux livres p: ex: metrés le dans une casserole de ferblanc, de cuivre étamé, ou autres; versez de plus au moins le double de son poids d'eau simplement chaude, entretenis cette chaleur par un feu doux, jusqu'a ceque le beurre soit bien liquéfié; remuez fortement avec une cuiller pour que l'eau se mele parfaitement au beurre en fusion & en detache les portions de lait ou de crème que le lavage de la fermière à l'eau froide n'a pu lui enlever; laissés reposer. L'eau gagne le fond du vaisseau, a le beurre surnage. Placez la casserolle dans un endroit frais pour que le beurre reprenne sa consistance; alors percés cette croûte de beurre près le bord de la casserolle. Penchés là pour que toute l'eau s'écoule par cette ouverture. Cette eau sera très blanche. Repetés l'opération exactement de meme trois quatre fois jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire ce qui annonce que le beurre ne contient aucune portion de lait; c'est le beurre pur, depouillé de toutes matières corruptibles.

on peut au bout de quatre ou cinq mois, renouveler une ou deux fois, cette operation mais ce n'est pas essentiel.

De tous temps on faisant le beurre <ou l'a pour> en separer le lait lavé dans l'eau froide, il fallait le laver dans l'eau chaude.

l'Eau chaude substituée à l'eau froide pour laver le beurre. voila le secret de l'auteur.

Journal d'Agriculture

Sept[ember] 1825:

[Appelsiroop]

Schilt de appelen dunnetjes af. hangt dan wat reegen waater op en laat dat aan de kook koomen. doet dan de appelen daar in en laat ze kookten tot dat ze gaar zyn. legt ze dan op een vergiettes om te doen verstaan. als dan doet onder en boven in den appel een gaatje en maak dan de siroop klaar in ruim waater want de appelen moeten altyd bedek zyn. op ieder pond appelen ruim een pond van de beste canary suiker en van het nat daar de appelen in gekookt zyn neemden men de helft en de andere helft schoon waater. als de suiker dan gesmolten is in 't waater laat het dan weeder aan de kook koomen en doet er dan de appelen zagjes er in en laatse dan kookten, maar zeer langzaam en zoo lang tot de appelen klaar worden. de appelen moet men nu en dan eens omkeeren, zet ze dan af en laat se een nacht staan trekken. kook ze dan den ander dag weederom sagjes op tot dat de siroop gebonden is en doet ze dan maar in een confituur pot.

[Eierkoek]

4 Eieren met de schaal in een weeg schaal, daartegens soo veel suiker en dan ook soo veel *blom*, uit een ey het wit gedaan, dan de eieren samen sterk geklopt tot schuijm. de suiker langzaam daar onder gestrooijt, daar na de blom, dan op een papier in een oven of warme taarte pan van dit beslag gedaan en een quartier laten bakken.

oranges te confyten.

Recept van Alphonsse voor Suiker Koekjes

2 Klapribben in het Zout

Het vleesch moet zes of wel acht dagen in het zout liggen, dan heel ruim en gaar koken, dan op een vergiet test leggen. de vellen en benen er uit gedaan. kruidnagels, peper en zout moet men fyn stampen en dat mengen met een dooyer van ey. smeert dat tusschen in het vleesch, dan moet men de twee stukken klapribben op elkander leggen en 48 uren persen en dan het vleesch netjes < -- > serveren. De helft <van> het nat waarin het vleesch gekookt is moet <met> azyn aan gelengd naar de smaak, een bierglas keuken rynsche of moesel wyn, wat <tym>, majalyn, zoo men verkiest een groote uyen of charlotten leggen en telkens van tafel komende er wêder in leggen.

Men kan er geley op maken als op een pastey en schikt die <er> netjes op. De geley wordt van kalfspoten tot bouillon gekookt en geclarifieerd en doet er wat azyn en moesel wyn by.

[Het zouten van een kop]

Copie

Zoo draa de kop afgesneden is, pompt men de harsens uit denzelve en vult de plaats waar de harsens geweest zyn op, met fyn zout, 3 gestampte nagelen, peper en een wynig notemuskaat, men zet een stokje van drie duim lengte in den bek, vervolgens wordt het haar afgebrand en de kop zwaar gezouten, gedurende acht of tien dagen blyft dezelve als het ware onder het zout begraven, na dien tyd wordt de kop in eene doek gedaan en in zeer ruim water gekookt, zoo echter dat de snoet om hoog staat en dat gedeelte slechts byna gaar gekookt wordt, welk men gewoon is te eten, vervolgens wordt de kop op zyde gelegd en eenige tyd gekookt zynde, omgelegd op dat de snoet de behoorlyke graad van gaarte kan verkrygen ten einde goed te blyven: de kop goed gaar zynde wordt zoo warm mogelyk in een vaatje gedaan, waar by gevoegd moet worden voor <2> stuivers tym, voor <2> stuiver majolijn, voor <2> stuiver genever bessen, een fyn gemaakte notemuskaat, 12 gestampte nagelen, een lepel gestampte peper, een handvol gedroogde basilicum, een half hand vol gedroogde of groene dragon, zes of acht laurierbladeren, zes vlesschen wyn azyn of twaalf vlesschen bier azyn, een kan vol wyn moer, en zoo veel van het nat waar in de kop gekookt is tot dat dezelve geheel onderstaat, een bodem met vet bekroont het werk.

NB indien men veronderstelt dat het nat te zout mogt zyn, kan men gewoon gekookt water gebruiken, men moet echter altyd zorgen, dat het nat of het water zoo heet mogelyk op de warme kop gedaan wordt, ten einde de geur der speceryen zich beter met het vleesch kan vereenigen.

By het inzouten van de kop moeten de ooren, oogen en bek vol zout gestopt worden, dan wordt de kop op zyn snoet in een vaatje of emmer gezet en de hals geheel met zout bedekt, men behoeft niet bevreesd te zyn dat de kop door te veel zouten van zyne smaak verliest, de verder bereiding ontnemt aan het vleeschkenige gedeelte dien zouten en onaangename smaak, terwyl het zout in de beenderen doorgedrongen blyft waar door de kop wel twee jaren goed kan blyven.

[Pekelvlees]

Een mooie rib van vier ribben, waar geen schouder blad in is, is het lekkerste stuk voor peekel vleesch, daar men niets anders aan doet, als het in sterke pekkel te leggen die kaud is. – Het kan er wel 3 maanden in leggen, maar dan moet de pekkel opgekookt worden, als men ziet de peekel wat te bloedig wordt; moet dan vooral goed geschuimt worden, dat die er niet door kookt. – Het vleesch is ook goed te gebruiken als het er maar agt dagen in geweest is, dan behoeft het maar 30 uren in koud water uit te weeken, het welk twee maal in de 24 uren vernieuwd wordt. – Als het er 3 maanden in is geweest, zeeker eens zo lang uit weeken. – En altoos ruim koken.

Peekel moet gekookt en geschuimd worden, als er wat schuim op komt; en zoo sterk van zout zijn, dat als men ten naasten by denkt het goed is, men het probeert met een varsch ei dat rauw is, er op te laten dryven, als het zinkt is het nog niet sterk genoeg van zout. Voorzigtig zijn dat het ei niet breekt, want dan is de peekel bedorven. –

Recepte pour faire la Gelée de Citrons

On prend un lot d vis lijme, defaite en petit morceau, que l'on fera cuire dans un pot de terre bien propre avec deux verres à bierre d'eau de pompe, on doit avoir soin de remuër souvent le fond du pot pour empêcher que le vis lijme ne s'attache et ne prenne un gout de brulé; l'eau ayant diminué de la moitié on la passera par un tamis; dans la jatte où on la mettra il devra y avoir le jus de trois citrons, passé par le tamis on y mettra du sucré à proportion que l'on voudra l'avoir doux, la grosseur d'un gros oeuf suffit: Le tout etant bien melleé et le sucre dissout on le passera par le tamis pour le mettre dans le compotié.

NB. Celle avec les oranges se fait de même, excepté qu'avant de faire dissoudre le sucre on prend la plus jaunes des quatre orange dont on se servira du jus, pour, raper la superficie de la peau afin que la geleé aije une belle couleur, mais si on < -- > l'orange trop profonde alors la geleé contracteroit un goux amer.

Memoire pour sescher les prunes

Il faut prendre cinq livres de prunes, les ouvrir par le cotée pour en tirer le noijaux et les convrir d'une livre de sucre en poudre. vous les caissé pendant trois jours dans la cave et quand cela a donné du suc vous les cuisès fort doucement et a mesure qu'ils s'amolissent vous les en tirez les unes apres les autres, apres quoi vous faitte cuire le sirop et quand il est epaissi vous le jette tout bouillant sur les prunes et les laisse deux fois vint quatre heure. en suite vous les tirèz du sirop les mettez sur un passoir ou tamis pour en faire egoutter le sirop alors vous en mettez plusieurs l'une dans l'autre, et les unissé et polissé le mieux quil est possible, vous les mettez de suite sur du papier dans un four fort doux il faut aussi les couvrir de papier et toute les fois qu'on les tire du four il faut les polir et les changer de place sur le papier, quand ils sont sec il faut en mettre une partie dans une passette ou tamise et pompe de l'eaux de pompe dessus, et les touner pour quils se mouille des deux cotèz, mais cela ne doit durer qu'un instant, en suite on les m'est sur du papier blanc en les maniants le moins quil est possible on les remet dans un four extremement doux pour les achever mais il ne faut pas manquer de les couvrir aussi de papier quand on les met au four.

[Patrijzen in de marinade]

Patrijzen en marinade, moeten wel gezuiverd worden, voordat men de zelve in de pot legd, met de kruyden, Fimion maygeron, laurierblaaderen, eenige kruyd nagelen en een weinig wagolderbessen, en men neemt half wynazyn en half bier azijn. Zo men de patryzen in gelei wil leggen, moeten de zelve met de kruyden, daar ze in leggen, gaar gekookt worden, het moet niet als te zuur zyn, men giet er een goet glas roode wyn bij, voor de farcée neemt men 1 lb kalfsvlees, maar niet bruijn gebraden, ½ lb vars varkensvlees, gaar

gemaakt, dat te saamen fyn gehakt, er by genoomen 1 lb rauw kalfsgek, en een half oud witte brood, in waater geweekt, 3 heel eyeren, peeper, zout en neutemuscaat, na de smaak, dan neemt men de <schaal> van een halve citroen, 6 kruytnagelen, een hand vol scharlotten, wat afgeplukte timion en mayjeron, dat te saamen fyn gehakt en in booter gaar gemaakt, en onder het gehakte vlees gedaan, en dan in vier of vyf ballen gemaakt, gaar gemaakt daar men de patryzen in gaar maakt in hetzelfde nat. Voor de gelei neemt men 8 kalfspooten en kookt die tot een styve hammel, als die dan kout is neemt men een vles wyn azyn en $\frac{1}{2}$ vles Rynsche wijn, 2 citroenen aan schyven gesneeden, een lauwerier blad of zes, dat te saamen na dat men 4 eyeren het wit er van klein geslaagen heeft laten koken, en dan door een doek laten lopen, zo lang tot het klaar is. men doet er ook wel wat braize daar het geene wat men voor de daubé gebruiken wil in gaar gemaakt heeft daar bij dat zeer smaakelyk is. verkooen, dan een schotel waarop men eerst een beetje geroosterd brood legt, dan neemt men een laagje appelen en doet daar wat suiker en een stukje booter over dan weder een laagje geroosterd witte brood, en dan weder een laagje appelen dan weer een stukje boter en wat suyker der over, - als men genoeg lagen zo geplaatst heeft neemt men wat karnemelk, die laat men koken en doet die door een zeefd. – Roöm saus.

Apple Chalotte

Men neemt gerasperd witte brood en smeert ieder sneetje met boter, men zet ze rond om in de form. men neemt zuure appelen ook zo gesneden en die dan gekookt. dan neemt wat rozynen en laat die een uur koken, het water moet daar op verkookt wezen. dan neemt een laagje appelen, een stukje booter, wat gestoote kaneel, wat suyker en wat rozynen. dan weder geroosterd brood en zoo vervolgens tot dat de form vol is. dan neemt een glas vol Rhynsche wyn en laat het daar een uur mede staan, dan moet het zagties een uur bakken.

Recept om Spritz te maken

Neemt rykelyk een pintje zoete melk, een stukje versche boter, de groote als een half hoender ey, 3 tinne lepels witte suiker. dit te samen goed laten koken en onder het koken de blom er in doen. Zo veel men der in kan krygen. dan laat men het koud worden, dan doet er zeven eyeren <in>. eerst doet men der een in en roert het goed door en dan nog een, deze twee zonder het wit. vervolgens de overige vyf met het wit maar een te gelyk, dan neemt men een halve citroen schel, afgerevenen, wat gestampde kaneel en dan goed door kloppen eer men de sprits daar in doet.

dit <recept> is goed voor sneeuwballen, die worden in een lepel gemaakt in half reuzel en boter.

Citroen Taart

Neemt drie tinne lepels, vol gereven appelen pippelingen en renetten, het sap van drie citroenen, 't nerf van twee citroenen, 6 dooyers van eyeren, 10 lepels gesmolte boter, suyker na de smaak, het wit van 5 eyeren als sneeuw geklopt, om er die onder te kloppen op het moment als het in de pan wordt gedaan. het een en ander in een, het moet schielyk gebakken worden in een taarte pan.

Siroop van Frambosen om met water te drinken

10 lb aalbessen

4 lb mey kerssen of morellen zonder de steene

4 lb frambosen – dit te zamen door een doek gewrongen, op ieder lb nat $\frac{1}{2}$ lb zuiker.

dit een half uur koken, gestadig roeren en schuimen, dan door een zeef laten lopen en als het nog lauw is in flessen gedaan en twee dagen daar na lugtig toe gekurkt. hand vol peper, voor 2 stuivers curcuma, en eenige stukjes gember, 't welk alles wel door malkanderen moet gekookt worden, en kookend op de groentens, in een potje moet gegooten worden.

Om Acia van heele Citroenen te maken

De citroenen moeten heel versch, zuur en dun van schil zyn, zo het mogelyk is moet men het buitenste verglaas er heel dun afschrappen, dan 24 uren in regenwater laten uittrekken, dan daar uit neemen en met

een drooge doek afdroogen, dan in ieder citroen aan eene kant een klein kruisje insnyden en dat invullen met grof zout, dan in een pot met de opening boven gelegd en tusschen beiden wat grof zout gestrooid en ze zo 4 a 5 dagen laten trekken, dan de citroenen op een tafel gelegd met de opening naar boven in de zon te droogen tot dat de vogtigheid van de citroenen geheel opdroogt, dan de citroenen in een keulse pot gelegd met de opening naar boven en giet er dan de volgende saus op.

Pruimen in 't Zuur. van Annette.

Men neemt goede quetzen die niet opgebarsten zyn. men veegt ze schoon af, doorprikt ze vervolgens ettelyke malen met een naald en doet dezelve in een zeer zuivere aardepot: Op een fles allerbeste wyn azyn 1½ lb raffinade suiker die te samengekookt en wel geschuimd is – doet daar wat caneel en kruidnagel in en laat die in de siroop koken. deeze siroop naderhand door een zeeft loopen dat het kruid niet in de zelve blyft, als deze syroop koud geworden is, giet men dezelve over de pruimen en laat ze 8 dagens wel toegedekt staan, daarna giet de siroop weder schoon van de pruimen af en kookt dezelve nogmaals tot dat zy dik worde, zo als de eerste reis. wanneer zy behoorlyk gekookt heeft neemt men de pruimen en doet ze in de kookende zuiker, een minuut op het vuur staan, maar niet koken. doet daarna de pruimen op eene schotel, laat ze koud worden en daarna in glazen of potten doen, het voorheen gekookte kruid daar boven en vervolgens de siroop die dan koud moet zyn – De potten of flesschen goed toegemaakt <dat> er geen lucht by kan – na drie weken te gebruiken:

< -- > moeten leggen, voor de 6 citroenen neemt men 2 a 3 leepels beste oly van olyven en snerken dat in een nieuwen aarden pot met wat knoflook, dat te zamen gesnerkt zynde, dan wat azyn en curcuma en braaf mostert zaad grof gestooten, dit alles te samen eens braaf laten opkoken, dan van het vuur genomen en dat met een houten leepeltje omgeroert zo lang tot dat het verslaagen is. dan een paar maanden laten staan, dan zyn ze goed om te eeten.

om sosijse te maaken

men neemt 3 lb maager farkens <vet> heel fyn gehakt, een half loot geraspte noote muscaat, wat gestampde foely, een wynig peeper, wat zout naa den smaak en dan in schaape darre gestopt. om ze te bewaare hangt men ze een wynig op om wat te drooge en dan legt men ze in een keuls potje met wat zon er op.

[Patryzen]

Als de patryzen goed gezuiverd zyn, worden zy in water dat goed gezout is en gekookt heeft, half gaar gekookt, vervolgens droog uit laten lekken, en koud worden. dan strooit men er van binnen een weinig peper en zout in. dan neemt men zo veel water en azyn, lauwrier bladen, en wat spaansche peper, die men te samen laat koken, dan koud worden. dan doet men de patryzen er in, dan neemt men loog, die men schilt en half door snyd en in water laat koken, en dan droog uit laten lekken, word boven over de patryzen gedaan, daar boven een bodem vet. die telkens als men er patryzen uitgenomen heeft weer goed digt moet gesmolten worden.

als men de patryzen er uit neemt moeten die effen in ligte bouillon opgekookt worden.

Om Eau de Coin te maaken

Neemt 30 a 40 queejen, deselve geschilt zynde raspt men deselve heel fyn in een nieuwe aarde pot en men laatse eene dag staan. dan moet men se door een doek doorvringe. tot twee pint van dat nat doet men 4 pint brandewyn, een pont en een vierendeel beste brootsuyker aan klompjes, voor een stuyver corianderzaat, 6 oncen fyn gestooten bittere amandelen aan klyne brokjes daar in gedaan agtien kruidnagelen. het selve moet altesamen 8 dagen staan trekken. dan door een flennelle lap seer langzaam laten uytlekken tot het klaar is.

Engelsche plumpodding
deze moet gekookt worden

¼ lb rozynen

¼ lb krenten

¼ lb reusel – of vet

4 eyeren

½ glas brandewyn – ¼ lb gekruimd brood

wat notemuscaat – succade – oranje snippers – citroen schil - ¼ lb suiker – wanneer dit alles behoorlyk gemengd is – moet men de pan met wat boter besmeren en met wat meel bestrooien. vervolgens voor dat men de podding in den doek bindt moet deze in kokend water gedopt worden en van binnen met meel bestrooid, dan goed vast gebonden en vyf of 6 uur laten koken hy moet goed onder water zyn – word met een roode wyn saus gegeten.

Franschen Wafels daags te voren te beslaan.

2 lb Weitenmeel, 2 lb pompwater, 2 lb versche melk, 1 lb pond boter in het water laten smelten, 1 ey appart geklopt dat het heel fijn is, en voor een stuiver gest, dan strooit men het meel in het vogt en zet het in de kelder op eene plank te rijzen. Als men begint te bakken doet men er een glas pompwater bij indien het beslag dan nog wat dik is. –

N:B: Ik heb verleden week smorgens om elf uren het beslag klaar gemaakt, in plaats van 1 ey er twee genomen, de melk en het water vry warm genomen en daar het meel mede geklopt, de gest er het laast in gedaan, toen in plaats van in de kelder op de plaat gezet en savonds om 7 uren laten bakken. dit kan ook geschieden, echter houd ik het andere wel zoo goed. –

To pot Partridge

Clean them nicely; and season with mace, allspice, white pepper, and salt, in fine powder. Rub every part well; then lay the breast down wards in a pan, and pack the birds as close as you possibly can. – Put a good deal of butter on them; then cover the pan with a coarse flour-paste and a paper over, tie it close, and bake.

When cold, put the birds into pots and cover them with butter. –

N.B

They can also be cut in pieces, and done in the same manner, then they take much less butter; the pieces must be put very closely together. –

Koffy ys.

het koffy ys, word als andere roomyzen gemaakt, met dat onderscheid dat men eerst de room kookt met een weinig kaneel, ¼ lb boone op 3 pint room geldersche maat, wanneer de room kookt doet men er de boonen in, die zo vers gebrand moeten worden terwyl de room aan t koken is.

dan laat men de room wel door de koffy doortrekken zynde door een seef op de suyker en eyere loopen en dan weder op t vuur zetten, en als met ander ysroom zeven.

N: wanneer men geen eyere in het hujs gebruikt dan moet de suiker geklarificiert worden.

drie pint melk. ¾ lb beste witte suyker. 12 dooyers van eyeren.

Recept van hele Komkommers van Mevrouw de Gravin van Lynden.

Men neemt zoo veel komkommers als men verkiest, die men wascht, afdroogt, en met fyn zout invryft, om in een schotel gelegd, eene nagt te laten staan, den anderen dag in een Keulsche pot gelegd, tusschen beiden hele peper gestrooid, gesnede peperwortel, venkel, lauwrierbladen en wat spaansche peper, dan kokende wyn azyn er op gedaan, dat ze onderleggen en terstond met een blaas toegebonden, behoeft niet opgekookt te worden; om de komkommers onder te houden is het niet kwaad een paar platte stokjes kruislings er opte leggen.

afgeschreven.

Recept van eene rollade of haasje in Marinade
om te conserveeren gedurende 5 a zes maanden.

Men neemt een rollade of een haasje; dit zout men zeer zorgvuldig *niet te sterk* maar op die wijze, dat er geen plekje ongeroerd blijft; tusschen het zout mengd men wat gestooten zwarte peper en wat kruidnagelen, van dit laatste *de helft* minder dan peper; men laat dit 24 uur staan, dan neemt men van het nat waar de rol in gekookt is, maar *dat koud is*, men doet daar by, even veel gewone wijn azijn, een hand met zout, een theekopje zwarte of witte peperkorrels, $\frac{1}{4}$ theekopje foëlyblaadjes, 20 a 30 lauwerierbladen en een klein bosje thijm; dan legt men in dit preparaat de rollade of haasje; de rollade niet te sterk opgerold, daar de marinade anders niet binnen in dezelve indringd. Zulks wordt te vuur gezet en wanneer het begint te koken, moet zulks een kwartier uur of 20 minuten naar mate dat het stuk dik is, aanhouden, dan neemt men een pot die by voorkeur niet zeer veel groter is, dan het vleesch er in gelegd of op de kant gezet kan worden, dan doet men daar zoo veel nat op dat het er goed onder staat, en men doet er dan een bodem vet op. Wanneer het vleesch <nat> in een pot is, daar het goed in sluit < -- > rijft het dikwijls op, dan moet men er een leitje met een steentje op leggen doch men moet altijd zorg dragen dat er geen lucht by het vleesch kan komen, daar het anders niet goed blijft.

Men bewaard het in de kelder.

Men regelt het nat en kruiden naar de hoeveelheid vleesch dat men in de marinade wil leggen; ieder stuk moet in eene afzonderlijke pot gelegd worden.

Rolpens

Wordt bereid met zout en zwarte peper; voor men dezelve in de ketel doet worden dezelve geprikt met een pen, dan worden ze zoolang gekookt dat men dezelve met een steevig strootje door kan steeken, gewoonlijk zijn dezelve ruim 4 uur by mij op het vuur; ze worden niet met koud, maar met goed warm water opgezet. Koud zijnde, het vel met een weinig zout bevreeven, en dan half rolnat en half azijn met een hand zout op de rol gedaan tot conservatie. –

Olipotrito

Eerste Recept

Ayez un bon morceau de poitrine de boeuf qui pese cinq ou 6 livres, un jarret de mouton, un morceau de lard de quatres livres qui foit bien choisie, et on il y ait du maigre, mettez le tout bouillir ensemble dans un pot qui soit bien net avec une raisonnable quantité d'eau des huit heures du matin, ajoutez y vers les dix heures trois perdrix qui soyent lardees de gros lardons tournees dans du poivre, et du sel, une poule, deux pigeonneaux, deux oreilles de cochon et deux pieds demi livre de <saucisse> et un bouquet d'herbes fines avec une quantité de poivre, de muscade & de sel a proportion, ajoutez y aussi de l'oignon, du persil, des carottes et des < -- >, des choux, des poids verds apres qu'ils auront été bouillies, si c'est dans la saison des marons on en peut mettre boucher ensuite le pot tellement qu'il n'y entre point d'air et laisser le tout mitonner sur un petit feu jusque une heure pour le servir tout ensemble bien proprement rangé dans un grand plat.

N.^a pour ceux qui dinent un heure plus tard il faut commencer au mettre sur le feu a neuf heures.

Tweede Recept

Neemt een goed hoen, een vet ribbetje schapen vleesch, het agterste van een kalfsbout, 2 a 3 kalfs borstjens, een goet stukje rundvleesch, dit kookt men al te samen in een pot dat het nat wel kragtig is, dan kookt men nog in een ander pot bysonder een varkenscrabbetje, een of twee ooren en een voet, met drie morgschonken en al wat by het hoen in de eerste pot gekookt is, <dan> set men het selve in een groote aarde pot te stoven, en daer doet men by heele peepers, en foelie, en een goet stuk booter, de groente doet men daer by naer den tyt is, andyvie, kropsla, suring, prey, boomen van artichokken of blomkool, het nat moet eerst sieden eer men de groentens daar in doet, want anders wordense taay, dit moet wel anderhalf uur stooven, teegen dat men deese schotel opregt so neemt men 3 doiren van eyers in een potje kleyn geklopt met een lepel twee a drie limoen sap, daar gietmen het gestoofde nat en roert het wel door een, tot dat de spys geschotelt is, dan leyt

men daer by het verken vleesch, ook saucysen en de murgschonken. en als alles in de schootel is giet men de saus daer over, men strooyd ook over de spys harde doiren van eyeren met gehakte pieterselie gemengt, en om de kant van de schootel leyt men geharst wittebrood.

Deze spys moet in een groote schootel gedaen worden, en als men dezelve met prey stooft, zoo moet men de peper stooten en men stooft daar wat gestoote beschuyt in dog dan doet men er geen doiren van eijeren nog lamoensap nog pieterselie by maar alleen de saus die in de pot is.

Derde recept

Blank

Neemt 3 lb kalfsvleesch van de borst, <een> poulet gehakt, ½ lb saucysen, 2 hoenders, ¼ lb ham aan stukjes gesneeden. dat te samen gekookt synde doet men 'er peeper en zout na de smaak by. Een krop sla, andyvie, geele wortelen, pietersely, wortelen, groene erwten, ayuyn, witte kool, blomkool, roomsche boontjes als 'er zyn, maar de groentens moeten maar een half uur by het vleesch koken.

Bruyn

Neemt 1½ lb kalfsvleesch van de borst <en> poulet gehakt, 1 lb schaapenvleesch van de lendenen, 1 lb rundvleesch, alles aen stukjes <gesneden>. ook 1 lb ham, 1 lb saucyzen, 2 snippen of duyven. dit te samen gekookt zynde, doet men 'er peeper en zout na de smaak by, wat kropsla, andyvie, geele en witte peen, savoyen kool, blomkool, knollen en heele uyens. de groentens moeten eerst gefruyt worden, en dan een half uur met het vleesch koken.

Voor mevrouw de Gravinne van Lynden.

Meloenen in Azyn te leggen

Neemt 2 of 3 meloenen half ryp, doet ze in een pan met wat water; laat ze een half uur koken; zet ze dan van het vuur af – als ze heel koud zyn schelt ze dan, en snyd ze in schyven van 2 vingers lang, doet er dan het zaat uit dat er niets in blyft, de meloenen aldus geprepareert, neemt dan 2 vlessen azyn, 2 lb suyker, doet de azyn, en de suyker zamen koken, en draag zorg om het wel te schuimen, doet er dan by een ¼ loot caneel, een ¼ loot kruidnagels, een ¼ loot cardemom, laat in deze sous de schyven van de meloenen een ½ uur koken. doet ze dan in een pot wel toegemaakt met een blaas.

Acia te maaken

Neemt de binnenste struiken van witte kool. schild dezelve en snijt ze half door als ook de smalste bladeren er binnen uit, jonge turksche boontjes, porcelijn, kleine geele wortelen, annanassen, comkomers, alle geschild en over lang doorgesneeden, en laastelijk ook bloemkool, 't welk alle in water moet gekookt worden, tot het bijna gaar is, laat het zelve dan uitlekken op een doorslag tot dat het water daar heel zuiver en schoon is afgeloopen, dan in een schoone pot met laagen gelegd, tusschen beide wat zout. laat het eene nagt zo staan, sanderdaags legt men deselve op een schoone tafel of gaase horden, in de zon te droogen, het geen men 3 of 4 daagen herhaalen moet tot dat deselve droog zijn, - dan legt men alles zeer netjes in een drooge keulse pot door malkanderen, en tusschen elken laag wat droog wit gekneust mostert zaad als mede aan een spitje gestookten 5 of 6 charlotten, en knoflook die een weinig te vooren wat gezouten zijn, dan giet men er de volgende sous over –

Saus

neemt 3 lepels van de beste boom olij, laat die koken in een kopere keteltje en aan het koken zijnde, doet er 5 of 6 kannen witte bier azijn bij, een < -- >

Engelsche < -- > Pickkels:

Nº 1 Acht hande gedopte jonge roomsche boonen.

2 3 Goede handen jonge smalle dunne prinsesse : schoon afgeveegt en afgehaalt: –

3 3 Hande jonge malsche peulen : erwten van de peulen te groot zynde kunnen dezelfde by de erwtjes gedopt worden.

- 4 12 Hande gedopte erwtjes jonge : –
- 5 5 Hande snyboonen: grof lang gesneden dan aan pakjes gebonden met biesjes –
- 6 6 à 7 groene savoye koole afbladren (tot de geele blaadren) niet gebruiken dan afbladren tot de heele kleine hartjes en alle de geele bladren opgerolt met biesjes vast gebonden : de middelste aar gedund: de stronk
- 7 na binnen: Ook zoo gehandeld: met 4 witte savoye :
- 8 5 à 6 jonge comcommers. groene en geel. sonder zaat: afgeveegt dan in 't lang tot het hart in de rondte afgesneden: en ieder stuk in 't midden door: –
- 9 6 blomkolen alle in stukjes. velletjes schoon af. in 't water uittrekken. op een vergiet uitlekken:
- 10 Rammelasse breedste soort: sterk van smaak: heel dun gesneden. opgerolt met een biesje vast gebonden:
- 11 6 Handen jonge wortelen netjes afgeschraapt gewassen en uitlekken:
- 12 8 Jonge meloenen: van de groote van een Wyker Pepling door gesneden. Het weinig zaad schoon uitgedaan en ongeschild in dunne reepjes gesneden:
- 13, 14, 15 Ruim heele kleine augurken: en chlotte en <thym>:
- 16 't Zaad van de capucyne. blom of Oostindische kers: (Certur cynose)

Dit alles moet gedaan worden in een sterken gekookte pekel waar op koud zynde een ey drijven kan: een dag: en eene nagt:

Nº 1: Augurken, comcommers, meloentjes. Zaad Certur cynose en rammelass kan in dezelfde pekel leggen: wordende van dit niets gekookt:

Nº 2: en alle de andere genoemde groentens by elkandren: best in een beslag pot: de koolblaaden moeten het laatst in gedaan worden. dan een platte schotel op de pekel voor 't onderblyven: dan ieder bysonder pot op groote breedten vergieten om goed uit te lekken: de uijen op een soep bord: gesprenkeld met fyn zout: een bord overheen: effetjes in koud water. na het uitlekken afwaschen.

Nº 2 *niets mag gaar zyn*

{ hier van worden eerst roomsche boonen, erwtjes, even gekookt <kortjes> dan de wortelen. op een vergiet uit lekken. blomkool alleen. en andre kool. dan in versch water: sny boonen prinsesse : en peultjes mede gehandeld: als de vorige groentens: de witte uyen alleen mogen gekookt worden. dat sy een weinig doorschynend worden maar chalotten niet: }

Als nu alles wel verslagen, koud en uitgelekt is neemt een *grooten diepen bak*: legd onder in alle de blomkoolen. de rolletjes savoye : en hartjes netjes in de rondte, tegen de rand. dan de rolletjes ramelasse. vooraf de biesjes van afgesneden:

in een tweede bak onder in de roomsche boonen, de erwtjes tegen de rand: alle de wortelen. de uyen boven op de boontjes.

Sny boonen, prinsesse, peultjes op een platte groote schotel <in> een ander. Augurken, [niet ingevuld]:, <zaud>:, en meloentjes, nettjes gevleid op een 4 bak als het kan, anders in twee. (De schryfster dezer heeft eenige walnooten by gevoegt: vooraf in pekel geweest zynde: en gezuivert van vette en witte vliesjes naderhand: ruim in koud water geslagen:) dan dit alles proper en zindelyk verrigt zynde, worden alle deezen voorwerpen in de oven gezet om sterk te droogen: Savonds, als overdag een stuk vleesch gebraden is:

Na eigen ondervinding moeten de groentens zeer kort op 't vuur zyn. wordende te week. en niet schielyk genoeg droogen: dit zynde: word deezen voorraad door malkanderen geschut in een diepen beslag pot. Vervolgens verdeeld na de groote van keulsche potten of fleschen die men daar toe gebruiken wil, altoos zorgende dat de groentens wat styf gedrukt worden om boven ruim saus over te doen daar de groentens veel intrekken en ligt boven op drogen: waar na gezien moet worden en somtyds met een weinig azyn heet gemaakt aan gevuld moet worden:

de saus op de volgende wyse:

4 Zilvere lepels alderbeste Fransche oly: (de schryfster bedoeld: ouderwetschen eetlepels) ruim volgegooten: Braad die uit op een korst of twee (na de groote) roggenbrood, in een zuivere koeke pan tot dat de oly begint

waterachtig te zien. onderweilen de oly uitgebraayd word: maakt men de mosterd gereed: daar voor neemt van de beste Engelschen durham flesjes van ordinaire groote: *de helfte*: maakt die tot egale papjes met lauw water dat eerst gekookt heeft. dan de oly daar door gemengt lepel voor lepel: onderweilen men dit doet zet 4 fleschen beste wyn azyn aan 't kookken in eene nieuwe aarde pan die tot niets anders gebruikt word: – Langsamer hand van den azyn door de mosterd geroerd: tot dat de mosterd niet meer brokkeld: dat de oly veroorzaakt: en dan alles in de groote pan door geroerd: Dit gedaan zynde neemt voor *30 cents* poiyer van kurkema: ook fyn aangemaakt, *zoo als de mosterd*. dan ook door den azyn: *zoo als de mosterd*: Voegt er by een hand vol foely: 10 à 12 bladen laurier: 2 bolletjes knoflook: 8 à 9 bossen Spaansche peper: goed afgeveegt en de steel afgebroken: 10 à 12 scheifjes peper wortel, eenige korrels witte peper: Als de mosterd aangemengd is kan men wat fyn zout door kloppen. Ruim groot 2½ uur moet deezen saus koken niet als te sterk vuur: en gestadig goed *onderste boven* roeren: (met een houten pollepel). heet op de groentens gieten: dadelyk een blaas over: koud zynde kunnen dezelfde in de kelder of kasten weg gesloten worden:

Nederhemert: 26 September 1833

Recette de la sauce aux Anchoix, à devoir avec des canards

pigeons ou cuisseau de veau (même morceau que pour le fricandau)

Laissez bien brûnir la viande dans un plat ou pot de fonte sur le grand feu, avec du sel, lard, un petit oignon, entier et du beurre, ensuite versez y très peu d'eau *froide*, quand cela est légèrement brûlé il faut y ajouter de nouveau un peu d'eau froide et ainsi de suite jusqu'à ce que la viande et la sauce soyens bien glacés, ôtez le du feu, mettez le séparément sur des braises; ajoutez une cuillerée de farine et un peu de beurre à la sauce; quand elle est liée, mettez y un verre de vin; {de < -- >} après que cela à cuit et pas longtemps avant de le servir ajoutez un peu d'anchoix, hâchés bien fins, à la sauce, ôtez-en l'oignon et versez la sauce par dessus la viande. On peut faire une pareille sauce pour un ragout de restes de viandes.

Romakyns dit het beste

Een kop blom, 12 eyeren 9 met wit en 3 sonder wit, ¼ lb gestooten amandelen, een tinne kom gesmolten boter en met soete room gemengt dat het beslagen is als boekende koeken, een weinig dicker. Een lepel dicke gest. Een lepel broodsuiker, wat gereven citroen men neemt ook wel lauwe soete melk by gebreck van room wat vroeg beslagen. de vormties moeten half vol geschept worden, en omtrend een quartier laten backen.

Recette

Versez dans une tasse trois ou quatre cuilleries du meilleur baume du Perou.

fermez la ensuite hermetiquement avec un entonnoir de fer blanc renversé et donc le tuyau soit courbe et long d'un pied et demi environ. mettez votre tasse au bain-marie dans un vase de terre rempli < -- > et posé sur un réchaud a l'esprit de vin.

tandis que votre baume s'échauffe dans la tasse ainsi fermée par l'entonnoir, mettez l'extrémité du tuyau dans votre bouche et aspirez la fumée qu'exhale le baume échauffé jusqu'à ce que le résidu de ce baume soit une eau claire et < -- > et que vous en aiez ainsi respiré toutes les particules aromatiques.

Si la bouche s'échauffoit, buvez de temps en temps une gorgée de lait pour adoucir l'acreté que le baume laisse dans le gosier, et aiant soin de boucher l'extrémité de votre tuyau. –

le baume versé dans la tasse peut servir pour deux fumigations, c'est à dire tant qu'il y reste sa couleur naturelle. Suivez ce regime deux fois par jour, deux mois de suite. –

Veillez donner cette recette à la tante Gertrude à la quelle je l'a vais promise.

Recette pour cuire les bécasses

Brûnissez bien vos bécasses dans du lard, ôtes les de la casserole, ajoutez des oignon coupér en petits morceaux, des épices, un peu de farine et du bouillon à ce qui est resté dans la casserole, laissez le cuire et versez y bientôt un verre de vin rouge; quand la sauce est bien <lié> remettez-y les bécasses, coupées par

quartiers, et laissez le cuire pendant ce temps hâchez les intestins, cuirez le avec du beurre frais, mettez en sur de petites tranches de pain grillé dans le beurre et garnissez le plat avec.

geboekt

Een Boeuf in Geley te maken

Die lardeert men met grof spek of ossevet, legt ze vervolgens in azyn met wat uyen en fyne kruiden. Laatze daar eenige dagen instaan, doet ze dan in een aarde pot met een gebroeide kalfspoot of meer na dat ze groot zyn aan stukjes gesneden en eenige uyen en geele wortelen, een weinig kruid en zout, een groot bierglas azyn. doet dan in de pan zo veel bier dat het vleesch geheel onder ligt. maakt dan de pan toe met grauw papier. Zet het s'avonds op heete assen en doet er s'morgens wat vuur onder, dat zoo gaar stoofd. als de boeuf gaar is neemt er die uit en laat de saus dan braaf door koken; schept dan het vet ter deeg er af en giet de jeu een paar maalen door een schoone digte zeef tot dat ze klaar is, en als het vet er schoon af is doet dan het vlees in een vorm en giet de jeu er zoetjes aan over. als het dan koud is moet men het daar voorzigtig uit doen. afgeschreven.

Kalfschyf of kalfsrolade in geley

Men neemt het vlees, legt het in marinade van azyn en fyne kruiden. dan neemt men drie kalfspooten, die even met water laten koken, ze moeten voor al zeer gaar zyn, dan doet men dat nat door en laat het heel koud worden en schuimt het vet er zeer schoon af. Laat dan het kalfsvlees ook met water en zout gaar koken. dan doet men die bouillon by de geene die van de kalfspooten gekomen is, doet daar by de schel van een citroen en zoo veel citroen sap als men denkt dat nodig is om aangename smaak te maken. Laat dat braaf samen koken en schuimt het wel, neemt dan 3 a 4 schellen en wit van eyeren.

Klopt die tot schuim en laat die eens doorkoken. als die bouillon heel klaar is legt er eenige schyfjes citroenen op; legt dan het vleesch in eene terrine en giet er de geley door eene digte wolle lap doorlopende op als het koud is is het zeer goed.

Om Schulp gebak te maken

Neemt een ½ vierendeel blom, 10 tinne lepels zoete melk, drie eyeren met het wit, wat kaneel en oranje water een tinne lepel vol en rykelyk een tinne lepel vol witte suiker. dit alles goed door geklopt, de schelp moet eerst goed heet worden eer men het beslag der op doet.

Pruime taart

Men neemt pruimen en laat die koken met water tot dat het geheel verkookt is, dan doet men de steene der uit, en hakt die heel fyn, men doet er suiker by na de smaak en de schel van een halve citroen. men maakt een rand daarom van geraspeld roggebrood en een wynig gesmolte booter en suiker. men zet ze op een witte schotel in een pan en doet daar een wynig vuur op, en een wynig der onder dat het van boven een wynig gebakken is. – room sous.

Appele Beignet

Neemt beste zuure appelen en snyd die aan schyven op een schotel, en doet er een wynig brandewyn in en wat suiker, en laat het dan een uur trekken. voor het beslag neemt men drie tinne lepels blom en beslaat het met bier, maar niet styf, en 4 eyeren met de dooyers, maar van twee het wit. Slaat dat eerst tot schuim, dan neemt men een weinig gestoote kaneel, suiker na de smaak, voor te bakken neemt men wat varkens reuzel en laat het bruin worden en als het dan bruin is, dan neemt die appelen schyven, en draait die rond in het beslag, en doet die daarin, en laat die een weinig bruin worden.

Appele Prol.

Neemt Paradys appelen. snyd die aan snippers en zet die op een weinig water en wat suiker, wat gestampte kaneel, het water moet daarop

Recep voor Sietroen broodgen

men neemt een ½ [niet ingevuld] suiker, schel van een heele sietroen gereven, wit van een eij. dat door malkander geroerd en daar koektgen van gemaakt op een papier, in een taartepan gebakken, van boven vuur en van onder niets geen vuur, gaar zynde dan 2 tegen elkander gedaan.

NB, dit boovenstaande moet geroerd worden tot dat 't taai word.

Om Karper te Stoooven.

Een karper schoon geschraapt en afgewassen, dan aan mooten gesneden, het bloed soo veel bewaaren als men kan, op ijder stuk wat asijn en sout gedaan, en wat schijven aijuin daar onder geleijd, een lepel of 2 conserf van vlier met een glas roode wijn gemengt, een kruijnagel of 20, wat gestooten beschuit, een weijnig booter, op 't laast wat suiker en een weynig asijn.

Morellen tot Suur in te Leggen

Wat wyn asijn, broodsuijker, nagelen, foelie en wat caneel. alles maar na de gissing en niet gestooten te samen laten kookken, de morellen de steelen half afgesneden in een potje geleijd. als de asijn kout is, met het kruijd er op gegooten.

Om Romakyntjes te bakken

½ lb blom, ¼ lb gestoote amandelen, 4 eyren 2 met en 2 sonder wit heel fijn geklopt met een leepel broodsuijker. dan de amandelen daar by gedaan, de blom moet er in gestrooyt worden en braaf geklopt. een half kommetje gesmolte booter, 4 koffi kopjes laauwe soete melk, een leepel gist, het moet wel 3 uur rijzen.

om kaakjes te bakken

12 duyts beschuitjes, een weynig blom, 6 eyren, ⅛ pond amandelen, ⅛ lb sucade, ⅛ lb snippers, ½ lb corenten, een lepel suiker, wat gesmolte booter, wat laauwe soete melk en een weijnig gist. dit een uur of 3 laten rysen.

Vanille punch

Stoot ½ loot vanille met ½ pond suiker, niet te fijn, schut dezelve in een doek over een terrine. drukt dan sap van 4 of 5 citroenen daar in, gooit daar op 2 pintjes warme thee, voegt er na goedkeuring arak by, en zet de terrine toegedekt eenige minute op heete asch. Dit word warm gedronken.

Eier punch

De schalen van drie citroenen, de sap van 6 citroenen, $\frac{5}{4}$ pond suiker, 3 pintjes Fransche wijn of Rijnsche wijn, 1½ pintje arak, 1½ pintje water en 12 eyeren, alles in een ketel. Zet dit op een kolevuur en slaat het met een gartje tot schuim. Doet het dan in bier glaasen.

Utrechtsche Podding

Neemt 20 beschuiten in melk geweekt, drukt die dan ter dege uit, agt eyeren, ¼ lb boter, de eyeren met een lepel goet er door werken, ¼ corenten, ¼ rozynen, snippers en sucade in een vorm te doen, alvorens dezelve met boter is bestreken, bestrooit men de vorm met fyn gestoten beschuit, men laat de podding vervolgens een uur bakken. doet er <voor saus> Rhynsche wyn, zout, en weinig boter, een halve lepel blom, twee dooyer van eyeren, ¼ vlesch Rhynsche wyn, suiker naar de smaak, op het vuur roeren.

Ratafia

Een kan brandewyn, 1½ pintje kersen nat, 1 pintje bessen nat, ½ pintje flambozen nat, 1½ lb broodsuiker, ¼ loot canneel, ¼ loot coriander, 4 kruidnagelen. men kan er de kerse steenen wel bij doen die een weinig gekneusd worden. dit in een kruik gedaan en toegebonden. moet 2 maanden trekken doch alle 8 dagen omgeroert worden met een stokje dat tot onder in de kruik komt.

Recept van Kruiden Wijn

voor 3 flessen rynsche of moezel wyn.

Pimpernel	40 takjes.
Dragon	20 takjes.
Majolyn	6 takjes.
- Basilicum	6 takjes.
- Timiace	6 takjes.
Kleine wijngarden bladeren	16.
- Persikbladeren	16.
Zwarte aalbessen bladeren	8
x Orange bloesem	
alleen de blaadjes	6
x Afgeblaarde rozen bladeren	1 roos.
aardbeyen	1. Thekopje. heel rijp.
flambozen	1. Thekopje. heel ryp.
Suyker na de smaak.	
Citroen schyven.	

Orangade

1 fles rode wyn
2 a 3 apeldoos
Suiker na de smaak.

Sauce Magnonnaise Blanche.

voor salade à la Volaille

Mettez dans une moyenne terrine ou un bol deux jaunes d'œufs frais, une pincée de sel et de poivre blanc, et le quart d'une cuillerée (à bouche) de vinaigre à l'estragon.

Vous remuez promptement ce mélange avec une cuillère de bois; et sitôt qu'il est lié vous y joignez une demi cuillerée (à <bouchée>) d'huile de provence. A mesure que cette sauce se lie, vous y mêlez quelques gouttes de vinaigre, ensuite de l'huile, et ainsi de suite, en ayant soin de la travailler continuellement en la frottant contre les parois de la terrine ou du bol. C'est de ce frottement qu'elle reçoit sa blancheur et son velouté. À mesure qu'elle prend du volume, vous mettez un peu plus d'huile à la fois ainsi que du vinaigre et un peu de gelée <d'aspic> mais, en commençant, il est de rigueur d'en mettre peu à la fois, sinon cette sauce devient liquide, et souvent, par ce manque de soin, elle se décompase, tandis qu'en ajoutant peu à peu l'huile et le vinaigre, et surtout en plaçant la terrine ou le bol sur de la glace pilée, on la voit progressivement prendre du corps, et faire l'effet d'une crème ferme et veloutée. – Enfin, après y avoir amalgamé deux verres d'huile, un demi verre de gelée d'aspic (ordinaire geleij van kalfspooten) et le vinaigre nécessaire pour la rendre appétissante et agréable au palais, vous l'employez de suite.

Pour faire cette sauce avec sûreté, on doit avoir le soin, de se placer dans le garde manger ou autre lieu frais, et de mettre toute la promptitude possible dans le nouvement de la cuillère, car plus cette sauce est faite promptement, plus elle produit d'effet et mieux elle réussit. Lorsqu'elle est finie et qu'elle se trouve ferme, vous y mêlez quelques gouttes d'eau fraîche, ce qui la blanchit singulièrement. –

deze hoeveelheid saus is voor 2 kippen die eerst aan het spit moeten gebraden worden en dan koud worden gesneden, op eene schotel geveleid worden en de < -- > om de schotel geschikt en de saus er over gegoten.

Sauce Magnonaise à la Tartare
om by Koude Visch te gebruiken

On fait cette sauce selon la recette précédente mais avec cette différence qu'on y ajoute une demi échalotte et un peu de persil, le tout haché très fin. –

Sauce Magnonaise à la Provençale
by Koud volaile of by Koude Visch te gebruiken

Mettez dans un bol deux cuillerées de moutarde fine, deux jaunes d'oeufs frais et du sel. Vous y mêlez du vinaigre et de l'huile, comme dans la sauce Magnonaise blanche, puisque c'est la même dans laquelle on ajoute seulement de la moutarde; voilà toute la différence. –

½ Maatje blom

½ lb gesmolte boter

6 lood suiker

¼ krente

Wat oranje snippers kleyn gesneden

Wat gestampde caneel

1 lepel gist, dit alles moet door malkanderen geroert worden, maar de gesmolte boter moet daar langamerhand ingegoten worden en dan moet men de deeg rollen soo als men taarte rolt. dan 1 lb ronde koekjes gemaakt die een kleijn quartier moeten bakken onder en boven vuur.

Soupé de 12 à 14 Couverts.

—————
Bouillon
de
Consommé de volaille
—————

1^{er} service

La nois de veau Glacée

La queue de Brochet aux Champignons.

Les poulets à la braise à la Toulouse

Les perdreaux à la périgieux

Le Vol au vent garni d'un civet de Lièvre

Les petits pâtés

Les Côtelettes de mouton à la minute.

Les 4 Légumes.

—————
2e Service

La Cuisse de Chevreuil sauce poivrade

L'Aspic d'anguille.

La Dinde rôtie.

La Gelée de Rhum

La Charlotte de pommes aux abricots.

Les Pâtés à la Neige.

Les Petits nougats.

2 Salades.

—————
T.s.v.P.

Dessert

La Grosse Meringue garnie d'une Crème fouettée à la Vanille.

2 Fruits

2

Compotes.

4 Petites assiettes.

4 Tambours garnis. de Cosaques,
Caramelles, Biscuits, macarons etc.

Brieven

Brief van Mej. C.B.L. Gangel

S Hage 17 Juli '81

Hooggeachte Mevrouw!

Naar aanleiding van een schryven van marie, heb ik het genoeg U het recept te zenden van *Ingemaakte groenten* hetwelk mij altyd heeft voldaan. hopende het U nog van dienst kan zijn.

Jonge groenten is voorwaarde.

De groenten worden in water dat te voren aan de kook gemaakt is gedaan. laat ze flink even door koken. dan terstond in koud regenwater gedaan. als ze goed koud zyn doet men ze in zuivere bussen, met koud regenwater er op en een sprankje zout. (dat ik echter nooit heb gedaan)

<Dan> word water goed aan de kook gemaakt, en de bussen na gesoldeerd te zyn, met een kleine opening er in om de lucht er uit te stoomen (wat een groote voorwaarde is voor het goed houden) gekookt.

zyn de bussen luchtledig dan worden ze *geheel* digt gemaakt. en nu moeten de bussen verder in kokend water gedaan worden en doperwtten, capucijners, en tuinboonen nog 1½ uur koken te rekenen van het oogenblik dat ze werkelyk koken, sny- en prinsesse boonen als ook andyvie 2 uur.

bloemkool voldoet niet en aspersies heb ik niet ingemaakt.

't zal mij zeer aangenaam zyn Mevrouw indien het U van dienst kan zijn.

Marie heeft weêr veel genoten van de hartelykheid en liefde ten Uwent. en ik ben dankbaar < -- >

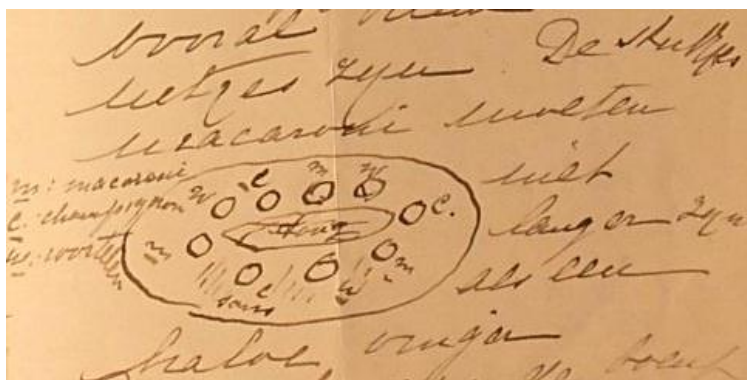
Mej: C B L. Gangel

Brief van Nella

Chère Maman.

Emilie et les garçons logent à Windesheim et comme Christine a te Kennen gegeven qu'Emilie aimerait bien aussi <hier> un jour chez nous pour voir Jesse, et comme Christine aimant énormément < -- > contrer, je les ai touchés pour decu hier. Les oeufs de vanneaux sont donc les très bienvenus. Dis à <Pakkie> de ne seulement pas apporter de petits gateaux de Zwolle, car il eu faudrait tant, je ferai bien un pouding. Ce jouit une idée pour la langue < -- > cuite.

Kook de tong, leg warm op een schotel en overgiet met de volgende saus: Neem jus, doe daarby 3 of 4 gehakte sjalotten, een goede lepel soya, een dessertlepel mosterd en ½ bierglas maderia of roode wyn. laat dit zachtjes koken en bind dan met wat meel. garneer de tong nu gelyk een ossenhaas à la jardinière met een hoopje worteltjes, die in de bruine saus even opgestoofd zyn, een hoopje gekookte macaroni waar wat kaas doorgeroerd is en een hoopje champignons, ook in de bruine saus gerold. De hoopjes moeten vooral klein en netjes zyn. De stukjes macaroni moeten niet langer zyn als een halve vinger. Dit is Langue de boeuf à la napolitaine.



Eigentlyk moet het alleen zyn macaroni en halve tomates mais c'est ce que tu n'as pas, et alors pour la vue les carottes sont tout aussi bien. La sauce doit être bien epaisse et veloutée.

Il ne faut pas eume ver Johan deux aux Sam pourra bien servis avec notre Jean, n'est ce pas?

Adieu, à demain

Ton aff[ectionée] Nella.

Pakkie doit donner quelquechose à Bosch qui à la bile je crois, car ce matin il devenait pâle comme un linge et à overgegeven. –

< -- > nu de bodem van de pot met sneedjes spek, dan een laag farci, die nogal nat moet zyn. dan een laag stukjes haas enz. Boven op legt men weer sneedjes spek en giet een vingerhoed roode wijn over 't geheel. Voor een kleine vorm 2½ uur in den oven laten braden. voor een groote 4 uur. Als 't koud is giet men er reuzel over.

Van 1 haas en 2½ lb gehakt 2 pastyen

Nelly

Brief aan Augusta

Nadat men de vruchten in tweën heeft gesneden en de klokhuizen er uit gedaan, kookt men deze in regenwater totdat zy halfgaar zijn. Dan worden zij geschild.

Op 1 pond kweêen, 1 pond witte suiker, en 3 pintjes (?) van het zelfde water (de kweêen dus vóóraf *goed wasschen* vóór de *eerste* kookerij!) waarin zij gekookt worden.

De suiker en het water moeten tot stroop gekookt worden, en goed geschuimd. met de pitten. *Zie PS.* Als die stroop klaar is, doet men er de kweêen in; laat ze eenige minuten zeer hard koken en daarna op minder hevig vuur, tot dat zy rood genoeg zijn en dat men ze met een strootje kan door prikken. Men neemt de vruchten stuksgewijze er uit zoodra zij alzo gaar zijn, en wanneer later de stroop blijkt te dun te zijn geworden, kookt men die, afzonderlyk op.

Bij dat op koken moet de pan open zijn, maar onder het gaar maken, konfyten, gesloten per deksel.

PS.

Om de kleur te krijgen laat men al de pitten in een neteldoek's zakje mée koken.

Men kookt by kleine hoeveelheden in een pan in het water, opdat de kweêen niet stuk gaan door het onderling aanstooten. een groot wijnglas *kirsch*, lang koken. later er een klein half doosje gelatine bij doen, ook al naar gelang van de groote van de *vorm* die men eerst met slaolie bestrijkt. Gister avond is Marie terug gekomen, zoo dat zy aanst[aande] woensdag met zeer veel genoeg van uwe vriendelyke invitatie gebruik zal maken. Hebt gy niet gezegd het etensuur half 7 was, is dit anders, verwacht ik nog een briefkaart, ik hoop dat het weêr mooi zal zijn. Gisteren kwam er nog een briefkaart van Alexander, alles was wel en morgen gingen zy naar Danielle. Nu adieu, veel groeten van ons allen voor Katteau en U lieve Augusta

Brief aan Augusta

den Berg 2 Sept[ember] 1900

Lieve Augusta In antwoord op de briefkaart van Rechteren zend ik U het recept van de vruchten gelei. “Men neemt halve peertjes geschild en gesneden, halve perzikken, vierels appelen, pruimen, stukjes meloen of wat gy al hebt in het seizoen, ook eenige aardbeien als die er nog zijn of frambozen of eenige bessen. niet veel bessen alleen maar om de gelei een ligt roze kleur te geven. laat dat alles koken met wat Rhijnwijn, niet te veel want er komt *nat* genoeg op, **heel veel** witte suiker met een stuk vanille de opgegeven *eijeren*, altijd tot sneeuw geklopt, in alle <*gebakken*>, en daar mede het meel in geroerd, en zoo verder alles in een opgegeven *recept*.”

Lijst met genoemde ingrediënten

aal	citroen, citroenen (cietroenen, sietroen, Zitrone,
aalbessen (bessen, rode bessen, zwarte aalbessen bladeren, currant, groseilles)	Zitronensaft, citroenschil, Zitronenschale, écorse d'un citron, ecorse de citron, limoen, lamoensap)
aardappelen (Kartoffel, pommes de terre)	coriander (corianderzaat)
aardbeien (aardbeijen, aardbeyen)	dauwbraam (daubes)
abrikozen (aprikosen)	dooier (doijer, eijerdoijer, eyerdoyers, eyers doijers, eyersdoyers, doijers van eyeren, dooyer van ey, dooyer van eyeren, doiren van eyeren, doiren van eijeren, jaunes d'oeufs, Eidotter)
ajuin (ayuyn)	doperwten
amandelen (zoete amandelen, bitter amandelen, bittere amandelen, Mandeln, bittere mandeln, süsse mandeln, amandelpas)	dragon (groene dragon)
andijvie (andyvie)	droesem (Hefe, Hefen)
anijs (anzijsaad)	druiven (raisins)
annanassen	duiven (duyven, pigeons, pigeonneaux)
ansjovis (anchois, anchoix)	eenden (eendvogels, canard)
ansjovis (ansovissen)	ei, eieren (eijeren, eyeren, eyren, hoender ey, Eiern, oeufs, eggs)
appels (appelen, zure appels, zuure appelen, zuure appele, bellifleuren, renetten, kannetjes appelen, Wyker Pepling, Paradys appelen, Aeppelmusse)	erwten (erwten, erwtjes, groene erwten, pois vert, poids verds)
arak	fasanten
artichokken (artichocs stoellen, verocteru)	foelie (foeli, foely, foulie, mace, foëlyblaadjes)
asperges (aspersies)	frambozen (framlosen, flambozen)
augurken	garnalen
azijn (azyn, asijn, kruiden azyn, wijn azijn, wynazyn, bierazijn, bier azijn, bierazyn, witte bier azijn, goudglit-azijn, vinaigre, vinaigre à l'estragon, pickle, pekel)	gelatine
baars (perches)	gelei (geley, gelée d'aspic, geleij van kalfspooten)
balsem (baume du Perou)	gember
barbarissen	gerst (orge)
basilicum (bazilicum, baciliccom)	gevogelte
beschuit (beschuijt, beschuijten)	gist (gest)
bier	gist (Hefe, Hefen)
bieslook (bislook)	haas (lièvre, lievre)
bitter koekjes	Hagebutten
bloedworst (boudin, boudins)	ham (ham jambon)
bolus armenie	hammebeen (hammel). Schenkel van een ham.
bonen (boone, boonen, roomsche boontjes, roomsche boonen, princesse boonen, peulen, peultjes, snijboonen, snyboonen, tuinboonen, turksche boontjes)	hanekammen
bot	jenever
boter (booter, beurre, Butter, boter pekel, Hagebutter)	jeneverbessen (genever bessen, wagolderbessen)
bouillon (bouilon, bouilli, bouille)	kaas (gruyère, parmesaansche kaas)
brandewijn (brandewyn, brandy)	kalfsvlees (kalfsvleesch, kalfschvleesch, Kalbfleisch, kalfsbout, kalfs lappen, kalfs borstjens, kalfsschylf, kalfschylf, kalfsrolade, kalfspooten, veau, hammebeen, Hammel, schouderstuk, jarret, kalfslendestuk , cuisseau de veau)
brood (roggenbrood, witte brood, kadetje, bread, pain blanc, Semmel)	kalkoen (wijfjeskalkoen, dinde)
capucijners (capucyne)	kaneel (caneel, canneel, pypkanneel, Zimmet)
cayenne peper (caijenne peper)	kappers (coppers, witte capper)
champignons (champegnons, morilles)	kardemom, kardamom (cardemom, Cardamomen)
chocolade koekje	karper (kerper. carper, carp)
	kastagne (marron, marons)
	kersen (kerssen, Kirschen, morellen, Mei kerssen)

kervel (cerfeuil)
kievits eieren vanneaux
kip (hoen, berg hoenderen, kapoen, chapon, poule,
poulardes, poulet)
kirsch
klaprozen
knoflook (ail)
knollen
koffie (koffy)
komkommers (comkomers, comcommers,
comcombers, comcombres, groene komkommers,
gele komkommers)
kool (witte kool, bloemkool, blomkool, blomkolen,
blomkoolen, savoyen kool, savooije kooltjes,
groene savoye koole, witte savoyekoole, chou,
choux)
koren (graan, blé)
krenten (krinten, corenten, currant)
kropsla (latuw, laitue)
kruiden (épices)
kruidnagel (kruijtnagel, kruidnagelen, kruijnagelen,
kruidnagelen, nagels, clou de girofle, cloux du
girofle)
kurkuma (kurkema, curcuma)
kwee (kween, queejen, kweên, kwéen)
lauwrier (bladen laurier)
lauwrier (laurierblaren, laurierbladen,
laurierbladeren, lauwerier blad, lauwerierbladen,
lauerierblaaderen, lauwrier bladeren)
lever
macaroni (makaroni, makaronie)
marjolein (majalyn, majolijn, majolyn, marjolaine)
mayonaise (magnonaises)
meel (blom, farine, Mehl, flour, aardappelmeel,
Kartoffelmehl, blom van rijst, rijste meel, ryste
meel, griesmeel, tarwe meel, Semmel, weijte
meel, weitenmeel, Weizenmehl, maizena, gerst,
farine d'orge)
melk (zoete melk, karnemelk, Milch, lait)
meloen, meloenen (meloentjes)
mierikswortel (mirik wortel, miriks wortel)
mosterd (mostert, mostaart, moutarde, mostertzaad,
mostert zaad, mostaardzaad, wit mostert zaad)
nieren (niertjes)
niervet (suet)
noot (nood)
nootmuskaat (noot muscaat, noote muscaat, noot-
muscaat, note muscaad, neutemuscaat,
muskaatnoot, muskate, muscade, noix du muscat,
nutmeg)
oesters (oisters, huîtres, huitres)
olie (oly, oly van olyven, boom olie, boom olij,
boomoly, Fransche oly, sla olie, slaolie, huile de
provence)
olijven (olyven)
Oostindische kers (oost indize kersen, capucine,
capucyne)

ossenvlees (ossenvleesch, osse vleesch, boeuf,
ossenhaas, ossentongen, ossevet, dij, cuisse de
boeuff, poitrine de boeuf)
paling (anguille)
patrijzen (patryzen, patrysen, partidge, perdrix)
pekel (peekel, boter pekel)
peper (peeper, poivre, pepper, peper korrels, peper
wortel, witte peper, zwarte peper, spaansche
peper, witte spaansche peper korrels, caijenne
peper)
peren (peertjes)
perzikken (persikbladeren)
peterselie (petersilie, peterseli, peterselie, pieterselie,
pietercelie, pietersely, persil, pietercelie wortels,
peterselie wortel)
pimpernel (pimpernelle)
postelein (porcelijn, pourpier)
prei (prey, preijen, porreau, porreaux)
pruimen (plum, plumbs, prunes, groene pruimen,
blauwe pruimen, witte pruimen, quetzen)
rammenas (rammelasse, rammelass, ramelasse)
reuzel (reusel)
rijst (ryst)
roignon
room (Sahne)
room (zoete room, soete room, zure room)
rozen (rozen bladeren)
rozijnen (rozynen, plums)
rum (rhum)
rundvlees (rundvleesch, rindvlees)
saffraan (saffraam)
sago
sardienes (sardinen)
schapenvlees (schaapenvleesch, schaape vleesch,
schaape darre, ribbetje schapen vleesch,
schapenbout, gigot de mouton, schouderstuk,
jarret de mouton)
schol (carrelet)
selderij (Sellerie, céleri, cellerie)
sinaasappels (sinas appels, oranges, oranje,
pomerange, orange bloesem, bloemen van
oranje, fleurs d'oranges, orange peel)
sjalotten (chalotten, charlotten, échalote, échalotte)
snippen (bécasses)
snoek (brochet)
spek (lard, lardon)
spiering
spinazie (épinard, epinards)
stijfsel (putens styfsel)
suiker (suijker, suijker, suiker, suikker, schuiker,
zuiker, zuijker, Zucker, sucre, sugar, witte suiker,
raffinade suiker, brood suiker, brood suiker,
broodsuiker, canary suiker, Melis zuiker, sucre
en poudre)
sukade (sucade, succade)
thee
tijn (tym, thijn, thym)

timion [tjim?]
 tomaten (tomates)
 tong (langue)
 truffels
 uien (uijen. uije, uyen, uijens, uyens, aluin, ayuyn,
 witte uyen, witte uitjes, oignon, oignons blancs)
 vanille (vanillie, vanile, fanielje, fanille, fanile,
 poeder fanille, poeder fanilile, vanille en poudre)
 varkensvlees (verken vleesch, varkensgehakt,
 varkenskop, varkens reuzel, varkenscrabbetje,
 varkensooren, oreilles de cochon, varkensvoet)
 venkel (fenkel)
 vet
 vis (poisson)
 vislijm (vis lijme, vis lijme)
 vlier (vlierblommen)
 walnoten (walnooten)
 water (waater, Wasser, eau, pompwater, eau de
 pompe, regenwater, oranje water, eau de vie,
 roose water, Rosenwasser)
 wijn (Fransche wijn, Rijnsche wijn, rijnwijn, ryn
 wyn, Rhijnse wijn, Rhijnwijn, rynsche wyn,
 Rynsche wijn, Rhynsche wyn, vin de Rhijn,
 moesel wyn, moesel wyn, Moesel wijn, , roode
 wijn, roode wyn, vin rouge, witte wijn)
 wijnbladeren (wijngarden bladeren)
 worst (saucisse)
 wortels (wortelen, worteltjes, carottes, racines, geele
 wortelen, geele en witte peen)
 zalm
 zout (sout aijuin, zaud, Salz, sel, salt)
 zuring (suring, oseille)
 zwezerik (zweeserikken)

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten

- acia, azia: een koud gerecht met diverse groenten.
afgeschubt: van schubben ontdaan. De snoek wordt eerst afgeschubt en afgewassen.
- amandelpas: een dik, deegachtig overblijfsel van amandelen, waar uit de olie is geperst en gemengd is met suiker.
- assiet, assiete, assiette: bord
- azia, acia: een koud gerecht met diverse groenten.
- barbarissen: berberisbes, zuurbes, een rode zure vrucht.
- blaas, blaaze. Een varkensblaas om potten luchtdicht af te sluiten.
- blaas: een varkensblaas om potten luchtdicht af te sluiten.
- bolus armenie: een geneeskrachtige aardstof
- boomen: bodems. Boomen van artichokken.
- bouille, bouilli (Frans): soepvlees.
- braise, braize. braiser (Frans): smoren van vlees.
- chalotten, charlotten: sjalotten
- champignons (champegons, morilles)
- chaudfroid. chaud-froid: koude wildschotel met saus of mayonaise
- conserf: een soort droge confiture. Conserf van vlier.
- crem foute: fouettée (Frans): slagroom.
- daubes. Waarschijnlijk wordt dauwbraam bedoeld.
- decu. déçu (Frans): teleurgesteld
- desoseren. désosser (Frans): van beenderen en graten ontdoen
- digte zeef: teems. Een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
- doop visch. doopvis: een met saus gestoofde vis
- doorslag. Een vergiettest, een test of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem. Uitlekken op een doorslag.
- farcée, farci. farcir: gekruid en gehakt vlees als vulsel voor gevogelte, vis en vlees
- femelè, femelle (Frans): vrouwelijk
- galestines. galette (Frans): platte koek
- gedesoseerd. désosser (Frans): van beenderen en graten ontdoen. Gedesoseerd gevogelte.
- gedessoseerd. désosser (Frans): van beenderen en graten ontdoen
- geharst: geroosterd
- geklarificiert. klarisseeren. Klaren: helder maken.
- gelegert. legeren: door smelting tot een geheel met elkaar vermengen
- gesnerkt. snerken: sissend braden.
- hair zeef: teems. Een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
- Hefen. Hefe (Duits): gist
- ijzerschup. Een hete as-schep om een gerecht een bruin korstje te geven.
- jeu: jus
- klaar: helder. Als die bouillon heel klaar is.
- leitje, een. Een platte steen.
- leitje: een platte steen. Een leitje, een steentje er op en toegemaakt met eene blaas.
- lood, een.
- maat. mutsje, maatje. Oude vochtmaat. 1½ dl.
- morgschonken, murgschonken
- musje. mutsje, maat, maatje. Oude vochtmaat. 1½ dl.
- olipotrigo. olla-podriga (Frans): allegaartje
- onc, oncen: ons. Gewichtsmaat. 100 gram.
- oranges: sinaasappels
- oud lood, een.
- papier met brandewijn, om een pot af te dekken.
- pint, pintje: Vochtmaat, een pintje is 1½ oort.
- pint. Vochtmaat. Een pintje is 1½ oort. Een pint room geldersche maat.
- poulet (Frans): kip
- quarteron (oud-Frans): kwart pond
- romakins. Koekjes van een soort wafel-beslag.
- salmis: ragoût van gebraden vlees
- sardellen. anchiovis ofte sardellen
- saucysen, saucyzen: saucijzen
- schalen: schillen. De schalen van drie citroenen.
- schel: schil. De schel van een citroen.
- schellen: schillen.
- schop, een gloeiende schop. Een hete as-schep om een gerecht een bruin korstje te geven.
- snerken: sissend braden
- snerken: sissend, knetteren (bij het braden)
- snippers: fijn gesneden schil
- stoellen. stoel: stengelvoet van een plant
- test: een bord of kom
- tirine. terrine, pan
- vergiettest (vergiettes). Een bord, kom of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.
- verglaas. verglazen: met glazuur bedekt worden
- verslagen (verslaagen): verslaan. Bekoelen, koud geworden.
- vierendeel: een vierde deel, een kwart.
- wyn moer. moer: droesem.

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, PAPAIJERS EN PISANGS Een reis om de wereld 1824 - 1826		7.-
22	SCHOUWPELEN 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 Relaer 1801	Digitale uitgave --
35	TOT LOSSER GEKOMEN Het notitieboek van Aleida	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 Zwitserlan	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 Quadt-Wickradt van de Rollocate

(1716 – 1790)

Digitale uitgave --

73 ROERT HET TOT DAT HET SCHUIMT

Recepten verzameld door de freules Van Dedem, eind 18^e eeuw

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, Woesterweg 5, 8162 RW EPE

T 0578 614388 M jcstreng@planet.nl