

KOOKBOEK

**Recepten van de freules Van Dedem
18^e en 19^e eeuw**

M.L. Hansen (ed.)

KOOKBOEK

**Recepten van de freules Van Dedem
18^e en 19^e eeuw**

Inhoudsopgave

Inleiding 7

Kookboek 9

Amandel-Taart	9	Om een bruine Soep van Kalfsvleesch te maken	15
Aardappelen Podding	9	Endvogel-Soep	16
Aardappel gebakjes	9	Groen Soep	16
Aardappelen Koekjes om de Groentens te leggen in plaats van Vleesch	9	Jus-Soep	16
Baignéés van Appelen	9	Om Kerrij Soep voor 8 Perzonen te maken	16
Boter Koekjes	9	Kervel-Soep	16
Brandewyns-Podding	10	Kreefte Soep	16
Brooder	10	Sago-Soep	16
Brood Podding	10	Schildpad Soep	17
Citroen Taartjes	10	Soupe Maigre	17
Dikke Koek	10	Vermeseille Soep	17
Even Veeltjes	10	Witte Soep	17
Flenskens te beslaan	10	Om Agorkjes in te maken	17
Fondúes van Aardappelen	10	Asperjes in het Zuur	17
Gateau de Maraigne	11	Barbarissen in het Zuur	18
Garnale Pastijtjes	11	Meloen schillen in het Zuur	18
Gewenteld Beschuit of Brood	11	Sambal van Comcommers	18
Om een Gefuilleteerde Korst te maken	11	Eau de Groseille	18
Gekookte Podding	11	Cassie	18
Grove Pastij van Rundvleesch	11	Morellen Liquer	18
Gebakken Podding	11	Roomijs van Flambozen	18
Voor een Patryze Pastij en voor andere Pastyen ook goed	12	Appelen in Gelij	18
Gebak – Lekker en schielijk	12	Abricosen te Confijten	18
S ^t Jacobs-Schulpen	12	Abricosen a demi sucré	19
Italiaansche Podding	12	Barbarissen te confijten	19
Om Keekjes te beslaan	12	Blanc Mangé	19
Kervel Koekjes	12	Bessen	19
Kerssen Koekjes	12	Blanc Mangé van Citroen vormen	19
Klinkan-Taart	12	Boddels te confijten	19
Mandel Spaanen	13	Geleij op een Runder-Haasje	19
Oester Pastijtjes	13	Gesnipperde Quijen te confijten	20
Orange Podding	13	Om Kerssen te confijten	20
Podding in kleine Vormtjes	13	Kerssen op Brandewijn	20
Podding	13	Matrimonie	20
Podding in een Korst	13	Om Orange Appels te confijten	20
Podding van Wortelen	14	Orange Mangé	20
Pastijtjes van Kalfs-vleesch	14	Om Pruimen te drogen	21
Podding in een Schotel	14	Om Quetsen te Confijten	21
Rijst-Koekjes	14	Quejen Marmelade	21
Room Taartjes	14	Queje Moes	21
Rijst Podding	14	Queje Geleij	21
Roggen-broods-Podding	14	Om Vruchten in Brandewijn te confijten	21
Om Soes te bakken	14	Zoete Geleij	22
Sprits-Gebak	14	Appel Vlaa	22
Schotel-Pastij	15	Citroen Struif	22
Stokvisch-Pastij	15	Citroen Crème	22
Sago-Podding	15	Crème Foite	22
Partes au Lait	15	Drooge Rijst bij Kerrij	22
Vogel-Nestjes	15	Eyer Struif	22
Wortel-Koekjes	15	Macaronij	22
Wortel Podding	15	Peer of Appel Struif	23
Om een Zeester te bakken	15	Om bruine Saus te maken	23
		Chalotte Saus	23
		Look Saus	23
		Mierik Saus	23
		Wijn Saus op de Podding	23
		Zoete bruine Saus	23

Om een Brasem op te vullen 23
 Carp au Bleu 23
 Om een Kabeljauwstaart te braden 23
 Garnnale Brood 24
 Gefarceerde Snoek 24
 Boeren Kool te stooven 24
 Bloemkool te stooven 24
 Gedroogde groote Boonen te stooven 24
 Gesnipperde Knollen 24
 Peulen te stooven 25
 Spenage, Meld en Beet te stooven 25
 Schorsonelen 25
 Savoije Kool te stooven 25
 Jonge Snijboonen te stooven 25
 Ingemaakte Snijboonen 25
 Zuurkool 25
 Wortelen 25
 Beaf-stuk te maken 25
 Om een Boeuf te maken 26
 Bruine Ragoe van Zweserik 26
 Om een Boutje a la Braise te maken 26
 Capoen met Oesters 26
 Endvogels te Canaaren 26
 Om een Fricandous te maken 26
 Fricadellen 27
 Frutús te maken 27
 Galantine te maken 27
 Om een haas in een pot te zetten 27
 Hoen met Kreefte Saus 27
 Hoen met Pietercelij Saus 27
 Hoenders in een Kom 28
 Kalfskop als Schildpad 28
 Om een Osse Tong te stoov en 28
 Om een Oublie te maken 28
 Om Patryzen in de Breese te maken 28
 Om Rundvleesch te bewaren 28
 Rollade van Rundvleesch 28
 Witte Ragoe van Zweeserik 29
 Rystmelk 29
 Anysmelk 29
 Slemp 29
 Saus voor gekookt vleesch 29
 Wafels Mevrouw Mees 29
 Om pruimen te confyten van Heemse 29
 Fransche Salade 29
 Tulband 29
 Flamboze Compote van Heemse 30
 Citroen Podding 30
 Kalfsbomade op de Rooster 30
 Ingelegde Snoek 30
 Vleeschkoekjes van gaar vleesch 30
 Flenschjes 30
 Gelei van kweën en appelen 30
 Chocolate Vla 30
 Om een lekker Bruine Saus met een gekookt stuk
 Rundvleesch of Koetong te maken 30
 Witte saus met mierikswortel 31
 Gestooftde vis met saus 31
 Brootkoekjes die zeer lekker by zoete gedroogde, en zure
 gedroogde appelen zyn, ook by rinse zoeten 31

Saus voor Podding 31
 Griesmeel Podding 31
 Corteletten in Papieren 31
 Jus Glacé 31
 Vermisellie in een schoteltje 31
 Appeltje 31
 Pannekoek van Mevrouw Staehl 32
 Krente flenschjes 32
 Appeltulband van Cateau van Rhyn 32
 Schram Podding 32
 Geconfyte kweën 32
 Punch van Sientje 32
 Ryst van Mevrouw Nahuys 32
 Citroen Pap 32
 Om Vliegop te maken 33
 Amalletten 33
 Zandkoekjes 33
 Macaronie 33
 Citroenvla 33
 Koude Vermiselij Poding 33
 Baars 33
 Chocolate mangé 34
 Blanc mangé 34
 Een Armeniaan 34
 Aangelegde snoek 34
 Nierekoekjes 34
 Salade à la volaille 34
 Een Poolsche muts 34
 Podding van bitterkoekjes 34
 Poffertjes 35
 Een kalkoen (jong) 35
 Nieuwe Rystpodding 35
 Appel koekjes 35
 Nanns Koude Sago Podding 35
 Hamkoek 35
 Pilow van Henriette 35
 Gelatine van Kalfskop 35
 Podding à la Chipolatta 36
 Morellen met amandelen 36
 Dinette by Mevrouw van de Sluys 36
 Een geslachte koe 36

Losliggende aantekeningen 37

Familie Dinertje 37
 Ryst taart 37
 rijstebrei 37
 Reisstebrei 37
 Ravigaute Saus 37
 Melk vlaa 37
 Diner bij tante 38

Brieven 39

Brief aan Henriette 39
 Brief van en aan een onbekende 39

Lijst met genoemde ingrediënten 40

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten 42

Inleiding

De recepten in het kookboek van de dames Van Dedem werden in de achttiende en negentiende eeuw verzameld door verschillende familieleden. Het is een veel gebruikt boek. De titelpagina is doorzeefd met speldengaatjes. Waarschijnlijk werden nieuwe recepten die nog op losse blaadjes stonden, eerst met een speld aan het boek gehecht om later ingeschreven te worden. In het boek zitten enkele recepten nog steeds met een speld vast en er liggen losse papiertjes met recepten in. De pagina's zijn genummerd.

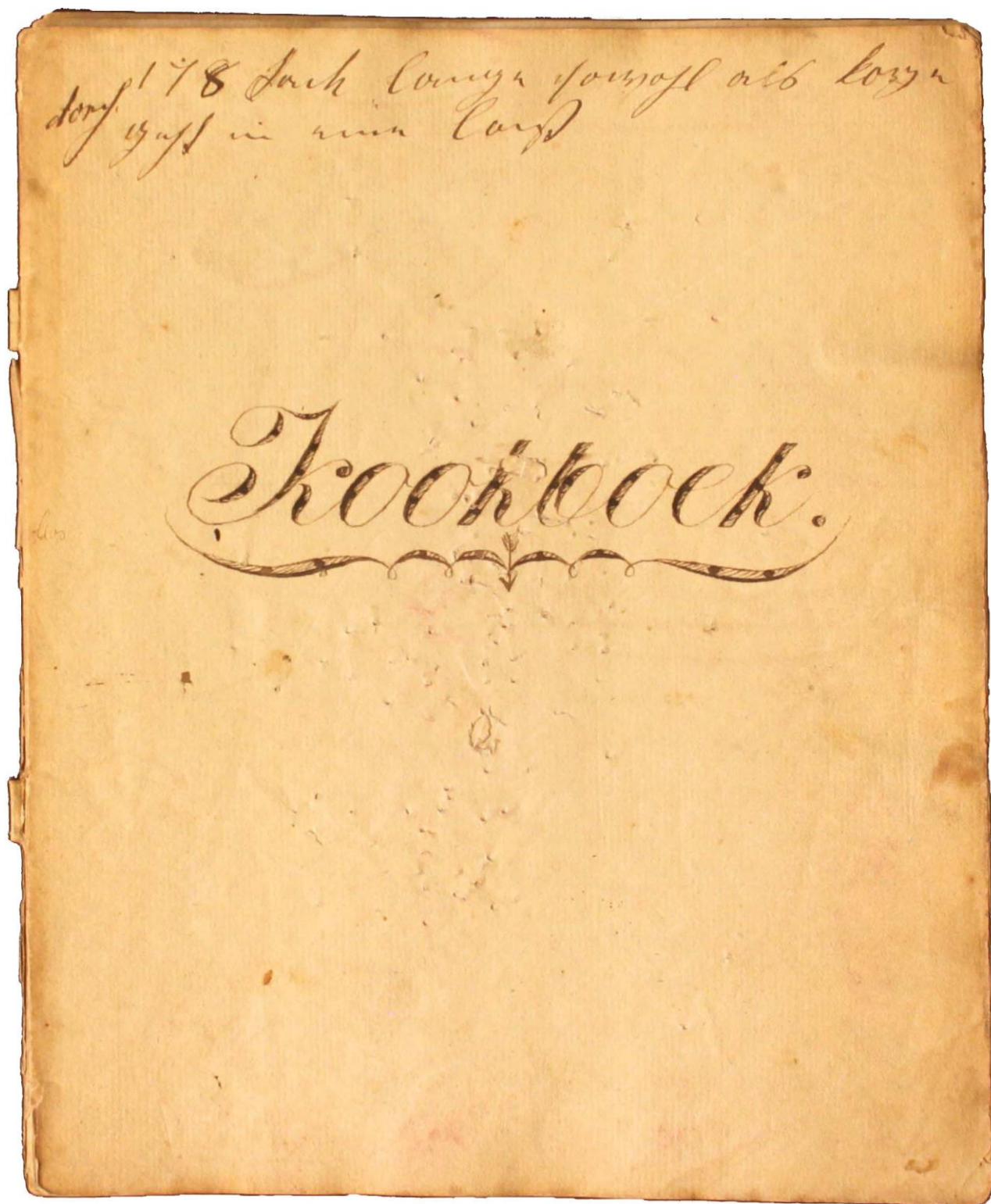
De schrijfwijze van de dames is zeer persoonlijk. Ze schreven de woorden nogal eens zoals ze uitgesproken werden, vooral in een vreemde taal. Ook bij sommige ingrediënten hadden zij elk hun eigen schrijfwijze, b.v. foelie, dat werd geschreven als foeli, foly, foelij, foely en foulj. In de transcriptie is dat niet veranderd. Duitstalige inkomplete receptfragmenten en sumiere aantekeningen over de aardappelvoorraad zijn niet in de transcriptie opgenomen.

Het boek met de recepten wordt te Zwolle in het Historisch Centrum Overijssel bewaard, in het familiearchief Van Dedem (1447.1), inventaris nummer 3151.

Na de transcriptie van de recepten volgt een lijst met de genoemde ingrediënten. De variaties in schrijfwijze staan tussen ronde haken, b.v. dooiers (dojers, eijerdoijers, eyerdoren, doorn, dooyers, doyers) en om de inhoud van de recepten een beetje te verhelderen volgt een lijst met ongebruikelijke en minder bekende 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>.



Omslag van het kookboek.

Kookboek

[1]

Amandel-Taart.

Neemt $\frac{3}{4}$ lb amandelen, $\frac{1}{2}$ lb zuiker, twalef eieren van zes het wit, dat alleen moet geklopt worden, tot dat het schuim is, dan zamen wel geroerd zeer lang en altijd eene weg om anders slaat het neer, dan in een vorm gedaan die met boter en beschuit moet besmeerd worden; een klein uur bakken.

Aardappelen Podding.

Neemt 1 lb aardappelen, die gekookt en door een zeef gevreeven, 12 dooyers van eieren, $\frac{1}{2}$ lb gesmolten boter, $\frac{1}{4}$ lb geraspte zuiker, wat gestoten caneel, een schil van een citroen geraspt, dit te zamen lang geklopt, het wit van de 12 eyeren sterk tot sneeuw geslagen, en in een form of terrine in den oven. [2] Een uur laten bakken en met de form warm op tafel gediend. –

Tot de saus neemt men een stukje boter met meel gekneet, 3 dooyers van eieren, wat caneel, wat zuiker, een citroen-schil op de zuiker gevreeven, en een theekopje of vier room naar mate men saus wil hebben.

Aardappel gebakjes.

Neemt 4 a 5 aardappelen, naar dat dezelve groot zijn, gaar gekookt en op laten drogen, met gesmolten boter tot een papje geroerd, giet er een weinig zoete melk by, wat witte zuiker, drie dooyers van eieren, het wit tot schuim geklopt door het beslag geroerd hetwelk zo dik moet zijn als van eene zeester, dan [3] doet men de vormtjes bijna vol, zo in een Taarte-pan, onder en boven vuur.

Aardappelen Koekjes om de Groentens te leggen in plaats van Vleesch.

Neemt 5 a 6 aardappelen zeer gaar gekookt en kort gewreeven, doet daarin een weinig gehakte pieterselij en chalotten, een zeer gering deeltje zout en peper, een eij met het wit, dan aan langwerpige stukjes gemaakt in beschuit gewenteld en in boter gebakken.

Besse Podding.

Eene flesch bessen-nat, 8 gestoten beschuiten, caneel en zuiker na de smaak. De saus van half flambozen en bessen-nat met zuiker [4] gekookt tot dezelve dik is; kan in allerhande vormen gedaan worden maar moet koud worden opgedaan.

Baignées van Appelen.

Neemt $\frac{1}{3}$ voet water, twee loden boter, dat te zamen gekookt, dan het meel daarin geroerd, te weeten: 6 looden, het dan tot een bal gemaakt, koud laten worden, dan daarin gedaan 3 eyeren met het wit, een voor een daarin geroerd en wel geklopt in de boter gebakken. –

Zuure appelen aan ronde schijven gesneden en de kruis met eene vingerhoed er uitgedaan en in de boter gebakken.

[5]

Om beschuit-Podding in een schotel of form te bakken.

Voor 2 stuivers beschuit fyn gestoten, een mengsel zoete melk, 5 eyeren, $\frac{1}{2}$ lb corinten, een weinig gesmolten boter, een lepel zuiker, caneel en zout na de smaak, dit door elkander gemengd een weinig gest er in, en $1\frac{1}{2}$ uren laten rijzen, moet gaar gebakken worden met onder en boven vuur, de schotel of form moet met boter en wat beschuit bestreken zijn, men kan het ook in kleine formtjes bakken. –

Boter Koekjes.

Neem $\frac{1}{2}$ lb wijten meel, $\frac{1}{2}$ lb boter, zuiker na de smaak, in formtjes gebakken maar moet veel door een gekneet worden.

[6]

Brandewyns-Podding.

Neemt 1 lb wijten meel, 5 eyeren die in een witte schotel klein worden geroerd dan het meel daar in geroerd, $\frac{1}{3}$ of $\frac{1}{2}$ flesch koude zoete melk, $\frac{1}{3}$ flesch brandewijn, witte zuiker na de smaak, omtrent $\frac{1}{2}$ lb rosynen, deeze doorgesneeden, en de korrels er uit gedaan, in een form digt toegedaan, en ruim 2 uren laten koken, met gesmolten boter er over gedaan. – de brandewijn komt het laatste er bij en moet sterk ingeroerd worden.

Brooder

Neemt 1 lb grutte meel, 1 eij, zout, gest, wat gesmolten boter met warm water. beslagen niet te dun. $\frac{1}{4}$ lb rosijnen of gesnipperde zuure appelen, het moet [7] een uur schielyk bakken.

Brood Podding.

Neemt voor 2 st[uiver] oud witte brood, doet de korst er af, en beslaat het met een weinig zoete melk, een weinig gesmolten boter en 6 eyeren, dog niet te dun op het vuur gezet. Ook een weinig gest en orangesnippers, en zuiker na de smaak. laat dit zamen rijzen, kooke ze dan een uur in een blikke doos, dog vooral oppassen dat er geen water bij koomt.

Citroen Taartjes.

Neem 3 tinne lepels vol gereeven appelen, te weeten: Wyker Pippelingen en het nat van 3 citroenen, de korrels moeten er schoon uitgedaan worden, dan 5 eyeren, het wit moet tot sneeuw [8] geslagen worden, en er niet ingedaan voor dat het zoo gebakken word, zuijker na de smaak, maar op de zuiker moet een citroen schil gewreeven worden, vervolgens in vormtjes, alwaar de boter-korst eerst in gemaakt moet zijn, en als dan gebakken, men kan er ook een taart van bakken in een taarte-pan. –

Dikke Koek

Neemt 1 lb wijten meel, mengt het zelve met zo veel zoete melk tot dat het de dikte heeft van een grove pastij koek. neemt dan 7 doyers van eijeren klein geklopt, doet daarin $\frac{1}{2}$ lb gesmolten boter. doet dan dat telkens in het beslag, als ook een weinig gest, die een nacht in het water moet staan, dit moet zo lang geklopt worden tot er geen [9] kluitjes meer in zijn, dan $\frac{1}{4}$ lb corinten er bij gedaan, klopt dan het wit van 7 eyeren tot schuim, dan bij wat zuiker, dan in het beslag gedaan, roert het dooreen, dog niet te lang, vervolgens op een klein vuur gebakken, de pan moet met beschuit en boter besmeerd worden.

Even Veeltjes.

Neemt 3 koppen meel

3 kopjes melk

2 kopjes gesmolten boter

5 eyeren met het wit

Een weinig gest. – Men doet de vormtjes half vol en bakt ze in een taarte-pan, men doet er onder en boven vuur.

Flenskens te beslaan.

Neemt $\frac{1}{4}$ lb meel, $1\frac{1}{2}$ voet [10] zoete melk, de melk eerst laten koken. Zo veel boter als nodig is om te bakken en wat brood zuiker, beslaat daarmee het meel met 4 eyeren, moet geen boter in de pan gedaan worden en nergends meede aangeraakt worden als het in de pan is, voordat men ziet dat de randen bruin worden, anders wil het er niet uit, als men het in de pan doet moet die eerst gewaagd worden, anders vallen ze te dik.

Fondúes van Aardappelen.

Men kookt aardappelen in het water, gaar zijnde, doet men ze door een seef, men rekend op $\frac{1}{2}$ lb aardappelen $\frac{1}{4}$ lb boter, 2 loden witte zuiker en dan dooreengeroerd. als het gemengd is <dan> doet er $\frac{1}{2}$ voet

zoete melk en 2 eieren met het wit en weder dooreengemengd, dan maakt men vierkante bakjes [11] van papier, 8 huijsjes uit een vel, tot twaalf is er beslag, dan doet het daarin en zet het een kwartier in den oven en geeft het warm op tafel.

Gateau de Maraigne

Neemt 3 a 4 versche eyeren na de kwantiteit Maraignées die men maken wil, klopt het wit er van tot schuim, doet er dan wat raspel van citroen in en 3 a 4 lepels witte poejer zuiker, klopt het weder door elkander tot dat het wel gesmolten is. neemt dan een vel wit papier, doet dan wat van dat sap op het papier met een lepel, de dikte van een noot en wat spatie tusschen beide latende, bestrooyd ze dan weder met zuiker, en zonder ze van tafel af te neemen, zij zullen voor te rijzen met een stok in het midden, daar men in kan doen wat men verkiest, wordende dan in een oven gebakken.

[12]

Garnale Pastijtjes.

Een kwantiteit garnalen gepeld, na dat men pastijtjes wil maken, doet die in een aarde pan met een lepel goede bouillon, een weinig noten muscaat, limoensap, een weinig peper, een chalot en een citroen schil, de beide laatste doet men er uit. Zet het op het vuur en laat het wat koken. doet dan daarbij een fijn gestoten beschuit, als het zoveel verkookt is, dat men nog nat genoeg denkt te hebben, doet de garnalen daarbij met een stukje boter als een eij groot en het zolang geschud tot de boter gesmolten is; laat het koud worden, als dan ¼ uur gebakken.

NB. als men geen bouillon heeft, neemt men zoete melk.

Gewenteld Beschuit of Brood.

Neemt 3 eieren met het wit, wat zuiker [13] en wat gestoten caneel met zoete melk gemengd, de beschuiten in een platte schotel gelegd en daarin geweekt, dan met boter in de pan gebakken.

Om een Gefuilleteerde Korst te maken

Neemt 1 lb beste wijten meel, 1 lb boter, 2 eyeren met het wit, 2 theekopjes koud water, met een houten lepel in een pot gekneet en dan 2 maal uitgerold, de pan en deksel moeten zeer heet zijn als men het er in doet.

Gekookte Podding

Neem voor 9 duiten witte brood, weekt het in een half voet zoete melk, met een stuk boter zet het daarmee op het vuur, en als het koud is doet er 8 eieren bij met het wit, 6 gestoten beschuiten, een weinig orange snippers, een half vierdel corenten met zuiker in een weinig gest.

[14] De saus moet van zoete melk zijn, laat die koken. een stukje boter gewenteld in het meel, doet die daarin tot dat het redelyk dik is, dan wat zuiker er in en wat gestoten caneel, dog niet te fijn.

Grove Pastij van Rundvleesch.

Neemt 1 kan bierazijn gekookt met een goede handvol zout, lauwrer bladeren en wogtelbessen gekneusd, wat thijm, en als het koud is neemt het nagelhout, dat door en door gelardeerd is met spek, legt dezelve 4 a 8 dagen in die azijn, vervolgens als men de korst gemaakt heeft, neemt dan dat stuk uit den azijn, en met die azijn gewasschen, maar niet in het water laten komen, legt dezelve in de geprepareerde korst, doet daar onder eenige plakjes spek, een geheele notemuscaat gewreeven, wat peper en zout braaf gestoten, [15] kruutnagelen, eenige plakjes citroen, wat gehakte chalotten, wat gehakte tijm, dan wat meel er over gestrooid, moet 3 uren gebakken worden.

Gebakken Podding.

Men neemt een aarde pan voor 2 st[uiver] heel oude witte brood zonder korst, maakt het heel fijn, doet daarbij ½ lb gesmolten boter en roerd het tot de boter er heel in vermengd is met een houten lepel op het vuur, doet daarin 3 lepels gest, 2 lepels zuiker, 9 eyeren met het wit, het een om het ander ingeroerd, 2 loden

orange snippers fijn gesneden, een handvol rosijnen, ½ bierglas bloedlaauwe melk. de form met boter besmeerd en met beschuit bestrooid, het beslag daarin gegoten en laten rijzen en dan ½ uur gebakken. – De saus van 3 dooyers van eyeren, een weinig meel [16] en zuiker na de smaak, een bierglas melk en geroerd zijnde een weinig boter. – NB. De saus moet gekookt worden als een visch-saus.

Voor een Patryze Pastij en [voor] andere Pastyen ook goed.

Nadat de patrijzen in de marinade geweest zijn, doet men die in een casserol, ½ lb gehakt kalfsvleesch, men neemt wat chalotten, de levertjes van de patrijzen, wat peper, zout, note muscaat en tijm, dat te zamen met het kalfsvleesch in een vijsel gestampt tot het fyn is, dan wat geweekt witte brood met een ey en er bolletjes van gemaakt en dit onder in de pastij gedaan, dan neemt men 6 a 7 kruidnagels, wat heele peper, een weinig foelij, wat chalotten, een bosje thym en wat water. laat het te zamen gaar worden, ook een [17] weinig boter, een lepel wijn azijn en een citroen daarbij, dit gaar zijnde, doet er wat getrokken jus by en het nat daar de patryzen ingestooft zijn, te zaamen aan een seef gedaan en met een weinig bruin gebraden meel gebonden.

Gebak – Lekker en schielijk.

Neemt ¼ lb wyten meel, ¼ lb gesmolten boter, ¼ lb koud regenwater waar de boter ingeroerd word, 4 eyeren met het wit. Dit tezamen dooreengeklopt en dan ten eersten gebakken. De pan of vormtjes en de deksel moeten eerst warm zijn, en maar halfvol gegoten worden.

S^t Jacobs-Schulpen.

Een half vierendeel meel, 10 tinne lepels zoete melk, wat zuiker, een weinig gestoten caneel, een halve gereeven [18] citroen schil, de lepel moet eerst heel warm in de boter worden, voor men het beslag er op doet.

Italiaansche Podding

Neemt voor 2 stuiv[er] oud witte brood zonder korst in melk geweekt, de melk er uitgedrukt zynde doet men wat gestoten caneel, wat geraspte citroen-schillen, wat orange-snippers, een vierde deel gesmolten boter, zuiker na de smaak, 10 dooyers van eyeren daarbij, dit te zamen lang geklopt, en het wit van de 10 eyeren apart tot sneeuw geslagen daarna door elkander geroerd, dan in een terrine gedaan die met boter besmeerd en met beschuit bestrooid is, maar men moet wel 2 vingerbreed onder de rand blijven, voor het optrekken [19] van den oven die niet al te heet moet gestookt worden en 1½ uren bakken en heet met de terrine op tafel gediend worden. Tot de saus neemt men een stukje boter met melk en een weinig meel, wat zuiker en caneel.

Om Keekjes te beslaan.

Neemt 1 lb best meel, 1 lb boter, ½ lb zuiker, 1 lood caneel, ¼ lb corenten, dit te zamen geroerd als de korst van een taartjen, dan in de taarte pan of in den oven gebakken.

Kervel Koekjes.

Neemt 6 gestote beschuiten, een goede hand vol kervel fijn gehakt, 3 eyeren met het wit, een weinig gestoten caneel, zuiker na de smaak, wat gesmolten boter met zoete melk beslagen, een weinig gest. moet heel dik zyn.

[20]

Kerssen Koekjes.

Voor 1 stuiver gestoten beschuit, mengt dezelve met omtrent 1 pintje zoete melk, 4 dooyers van eijeren, wat gestoten caneel en wat zuiker. bakt dezelve in ronde koekjes, en als op tafel gebragd zullen worden doet dan de gestoofde kerssen daar op in de saus.

Klinkan-Taart.

Van 4 citroenen de schil dun afgesneden, het nat er uitgedaan in een kom, snipperd de schillen als

orangeschillen. doet die in een pot en kookt ze ruim in water gaar. neemt 12 rooden heele <uitgezogte> rijst, kookt die heel langzaam met pompwater, tot ze uitgedeit is. als ze omtrent gaar is, doet daarin $\frac{3}{4}$ lb [21] beste zuiker, het sap van de citroenen en de schillen uit het water, mengt het zaamen en doet het in de geprepareerde korst in een taarte-pan, geen vuur boven op, alleen aan de kanten om de korst gaar te maken.

Mandel Spaanen.

Neemt $\frac{1}{2}$ lb fijn gestooten amandelen, 2 deelen zoete en 1 deel bittere, $\frac{1}{2}$ lb boter, beste witte zuiker, twee of drie wit van eyeren, en twee fijn gehakte citroen schillen, dat tezamen dooreengeroerd, dan in een kopere pan of taarte pan warm gemaakt, en met een waschkaars besmeert, dan het beslag met een mes er dun opgesmeerd, en langzaam gebakken. Onder en boven vuur dog weinig, als het vrij bruijn is, dan aan [22] reepen gesneden op een rond hout gehangen tot het koud word.

NB. men moet wat soete amandelen en citroen schillen aan snippers snijden en er over strooyen als het in de pan is.

Oester Pastijtjes.

Als men gestoofde oesters neemt heeft men aan 50 genoeg voor 12 pastijtjes maar als dezelve raauw zyn dan 75. men laat het water als ze opengemaakt zyn er afloopen, en doet daarby in een aarde pan of casserol 2 dikijvers citroenen en het sap van een citroen, een weinig peper, nooten-muscaat, een fijn gehakte chalot, een stuk boter als een eij groot, en laat het op een zagt vuur zolang staan, dat de boter wel gesmolten, maar nog gebonden is, strooit er een half fijn gestooten beschuit in en schud het wel onder een, dan op een [23] aarden schotel gedaan om koud te worden, ondertusschen maakt men goede gefuillletteerde korst, die men dan in formen doet en de oesters er in gedaan en een dekseltje van deeg er op, een goed kwartier laten bakken met een mooie couleur. NB. de citroen schillen doet men er uit, als men de pastijtjes vult.

Orange Podding.

Neemt voor 3 st[uiwer] oud witte brood, de korst er af en dan aan dobbelsteenen gesneden, dan een voed zoete melk er bij gedaan en boter de groote van een eij, dat te zamen laten warm worden en dan het brood daardoor gekneed, 8 eijeren met het wit een voor een er langzaam bij ingeklopt, doet dan daar langzaam in 4 loden orange snippers [24] de helft daarin gesneden, en de andere helft in den doek gedaan, de doek met boter besmeerd, dan toegebonden, dog niet al te stijf voor het rijzen, $1\frac{1}{2}$ uren laten koken, en een wyn of melk saus er overgedaan.

Podding in kleine Vormtjes.

Neemt 9 beschuiten, 9 kruitnagels, 1 muscaat-noot, 9 eijeren met het wit, wat orange snippers klein gesneden, wat succade en amandelen klein gesneden, 2 leepels melk, 2 lepels zuiker, een kommetje boter, een lepel gest, dit te zamen onderengemengd in vormtjes gedaan en in een taarte pan gebakken.

[25]

Podding.

Voor 12 duiten beschuit, $\frac{1}{2}$ stuiver gewreeven witte-brood, $\frac{1}{2}$ lb corenten, zuiker na de smaak, 8 eijeren, 4 loden orange-snipers, een noot-muscaat, met Rijn of witte wijn beslagen, een lepel gest. moet eerst ryzen en dan 2 uren koken.

Tot de saus neemt 1 bierglas Ryn wijn, laat dit koken met een stukje kaneel, wat zuiker en 3 eijer dooijers.

Podding in een Korst.

Neemt gesmolten boter, doet daar voor 2 st[uiwer] gereeven oud witte-brood in, de korst er af, 12 eyer dooyers, een handvol rosijnen en een stukje chocolade fijn gesneden, een weinig orange-snipers, zuiker naar de smaak, een half bierglas witte wijn, doet dan een korst [26] in een casserol en dan het beslag er in, dog geen korst boven op; een saus van witte of Rijnwijn er over met een stukje kaneel en zuiker. Zamen gekookt, dan 2 eyer dooyers er ingeroerd, en over de podding gedaan.

Podding van Wortelen.

Neemt 4 groote fijn geraspte geele wortelen, 8 gestoten beschuiten, 6 eyeren, waarvan 3 met en 3 zonder dooijers, een weinig nootenmuscaat, 10 stuks fijn gestampde amandelen, boter en kaneel na de gis, de vorm wel besmeerd met boter en beschuit. – Hierbij een saus bij gemaakt van 3 eijerdooyers met melk [en] een stukje kaneel <ter> deegen geroerd -

[27]

Pastijtjes van Kalfs-vleesch.

Snijd gebraden kalfsvleesch aan kleine dobbelsteentjes, doet die in een bakke of kopere pannetje (dog het moet vertint zijn) daarbij wat room en een weinig gestoten foelij en zout, laat het op het vuur tot deeg warm worden.

Maakt dan de korst, die gefuilletteerd moet zijn, dezelve gebakken zijnde schept er dan het voorgemelde in, en de dekseltjes er op.

Podding in een Schotel.

Neemt voor 2 st[uiver] gevreeven witte brood, een mengel melk, 5 eyeren, $\frac{3}{4}$ lb corenten, een weinig gesmolten boter als meede noten-muscaat, fyn gestooten kaneel, zout na de smaak, een lepel gest, een lepel zuiker, dit door elkander geroerd. [28] Laat het $1\frac{1}{2}$ uren rijzen, en vervolgens in een met koude boter besmeerde schotel gedaan zijnde, moet het gaar gebakken worden; boven en onder vuur.

Rijst-Koekjes.

$\frac{1}{2}$ lb rijst met een mengel zoete melk half gaar gekookt zijnde, doet men daarby 4 eyeren, zuiker & kaneel na de smaak, als dan de koekjes in een pan, ruim van boter is goed.

Room Taartjes.

Neemt 6 eyeren, wat witte zuiker en wat melk, maakt daar een beslag van, maakt vervolgens de korst van wijten meel, zuiker en boter, dus geen gefuilleteerde korst. [29] Doe de korst in de vormtjes en giet het beslag er in, en bakt dezelve een kwartier in de taarte-pan, onder en boven vuur.

Rijst Podding.

Neemt 1 lb rijst, met water even opgekookt, dan het water er schoon afgeperst, en verder met half melk of water dat beter is, heel gaar gekookt, dat het droog is. $\frac{1}{2}$ lb boter, 10 dooyers van eyeren, wat kaneel & citroen <gereeven>, $\frac{1}{4}$ lb zuiker, des lang geklopt en het wit van 18 eijeren tot sneeuw geslagen en door eengeroerd in een form of terrine gedaan en anderhalf uren in den oven laten bakken.

[30]

Roggen-broods-Podding.

Men neemt wat minder dan $\frac{1}{2}$ lb boter dog niet al te zout, klopt 6 eyeren met de boter, met corenten, en fijn gesneden amandelen, een weinig kaneel, wat geraspte citroen, haspelt het te zamen wel om, doet dan hierin ongeveer $\frac{1}{2}$ lb roggen brood geraspd, bind het tezamen in een doek waar ruim 3 vingerbreed spatie moet ingelaten worden, en laat het een goed uur koken.

De saus word met rooden wijn, eijeren, kaneel en zuiker na de smaak gemaakt, ook een klein stuk boter.

Om Soes te bakken.

Neemt 2 lb water, 1 lb boter, dan [31] in een aarde pot laten koken, en 1 lb meel, daar in de koek ingestrooid, dan moet men het van het vuur neemen en roeren het zo lang tot het bijna koud is, dan 8 eijeren goed dooreen er ingeroerd, en dan met een lepel daaruit geschept en dat in een taarte pan gebakken of op een plaat in den oven, wat wijt van elkanderen gelegd en gebakken als corenten bolletjes, vijf of zeven in een pan.

Sprits-Gebak.

Neemt 1 oort zoete melk, laat die koken. Strooit dan het meel langzaam er in tot hetzelfde droog word, en

moet al geroerd worden. Als het dan bijna koud is, neemt dan 6 a 7 eyeren, die daar een voor een ingeroerd en wel [32] zolang tot het van de lepel valt, wat zuiker na de smaak en dan in de boter bruin gebakken.

Schotel-Pastij.

Neemt een aan stukken gesneeden hoen, $\frac{1}{2}$ lb gehaktvleesch aan kleine fricadel gemaakt, een sweeserik. neemt dan het hoen met wat zout, gestoten foelij, peper & noten muscaat als ook moulers en Moucheronne met wat water, laat dit genoegzaam gaar koken en vlijdt het dan met de fricadel en de sweezerik in de schotel, dog giet er wat nat voor de saus af; doet dan de geprepareerde korst er op. wanneer het zal opgebragd worden, neemt dan 2 [33] dooijers van eyeren, met het overgeschoten nat en wat limoensap dan daar op gegoten en sterk schudden. Een goed half uur bakken met onder en boven vuur.

Stokvisch-Pastij.

De stokvisch gekookt, de graden er uit genomen, doet daarin wat gehakte chalotten, peper, boter en zoete melk, laat het zo te zamen door stoven met de korst daar oover. als men het opsnijd maakt men een saus daarop van vet van room, een stuk boter in meel gewenteld, als men geen room heeft, neemt men 1 mengel zoete melk en laat die inkoken tot op een oort. -

[34]

Sago-Podding.

Neemt $\frac{1}{4}$ lb sago in een pintje melk, een uur gekookt; dan 3 eyeren met en zonder wit daarin geklopt; een weinig brandewyn erbij gedaan. Met de sago kookt men ook 1 a 2 citroen schillen en een stukje kaneel, welke daarna worden uitgenomen. De saus van Rynsche wyn, eyeren en kaneel.

Partes aú Lait.

Neemt een kleine tinne lepel weiten meel met een weinig melk kort gemaakt, neemt dan 3 eyeren met het wit, wat witte zuiker en omtrent een pintje room, dat te zamen geroerd na dat de deeg in de vormen is, dat in de pan, een weinig boter in de vormen. [35] En dan het beslag er vol ingedaan.

NB. de korst moet geen fuilletté wezen, maar met wat zuiker gemaakt.

Vogel-Nestjes.

Neemt het [wit] van 7 en als het te dik is van 8 eyeren, $\frac{1}{4}$ lb weiten meel, $\frac{1}{4}$ lb witte zuiker dat zamen beslagen, vervolgens door een tregter laten lopen en in klare boter gebakken.

Wortel-Koekjes.

Neemt 9 beschuiten, dezelfde quantiteit geraspte wortelen, 4 eyeren, een weinig melk, gesmolten boter, kaneel en zuiker na de smaak, en een weinig gest.

[36]

Wortel Podding.

Een bord met gereven wortelen, een bord met gestoten beschuit, een citroen gereven, 4 eyeren met en 4 zonder het wit, wat gestoten caneel en zuiker na de smaak, moet 2 uren in een form en in het water koken. De saus neemt men van Rhynsche wijn.

Om een Zeester te bakken.

Neemt 1 lb weiten meel, $\frac{1}{2}$ pintje zoete melk, zet het op het vuur, dat het warm word, een kopje gesmolten boter, dat te zamen in het meel geroerd, 8 eyeren een voor [37] een daaringedaan, een halve tinne lepel vol goede gest. de rosijnen en corenten naar goeddunken. dan te zamen $1\frac{1}{2}$ uren laten ryzen en in een kleine taarte pan met van onder en boven vuur een half uur laten bakken.

Om een bruine Soep van Kalfsvleesch te maken.

Neemt een goede tinne lepel vol potzuiker met een stukje boter als een eij groot, doet dat te zamen in een

kleine soep-pot en roert het zolang tot het bruin is, als dan doet men daar fijn gesneeden savooije-kool in, en roert die zo lang tot dezelfde bruin is, alsdan [38] doet daarbij twee lepels wijten meel en dan opgevuld met het nat van rund of kalfsvleesch zoveel als men nodig heeft, en laat dit te zamen gaar koken, dog moeten de groentens niet eerder klaar gemaakt worden, voor dat de bouillon hare kragt heeft, alzoo het er ten eerstens op moet gegoten worden.

Endvogel-Soep.

Trekt de jus uit 3 lb runderlapjes, neemt een endvogel, braad die half gaar maar daags te voren om er te deeg het vet te kunnen afscheppen, neemt dan de endvogel met [39] zijn jus en laat die te zamen met de runderlapjes in de daaruit getrokken jus braaf met wat water koken, doet daar wat notenmuscaat en kruidnagels bij als meede knollen, kool en look in de koeke pan met wat meel en boter bruin gebraden, de knollen, kool en look moeten met het nat wel een groote 1½ uur koken.

Groen Soep.

Het vleesch opgehangen zijnde eerst geschuimd, en dan er wat zout in gedaan, als ook een struik celderij en wat foelij; vervolgens laten koken. De groentens schoon gemaakt zynde om <nuuw> in een aarde pot gedaan, met een stukje [40] boter even doorgestoofd dat deeze gesmolten is, dan de bouillon door een karnemelks-seef er telkens ingedaan en met de fricadel een uur laten koken.

NB. In de groentens moet een weinig weitenmeel ingehakt worden.

Jus-Soep.

Het vleesch aan plakken gesneeden, neemt dan een stukje boter als een ey groot, en smeert dat onder in de yzere pot, doet het vleesch dan daarboven op en hangt het zo droog op het vuur, en laat het braden tot het bruin is, en dan met kokend water opgevuld; zoveel men [41] nodig heeft tot een soep.

Tot eene ordinaire soep terrine heeft men 12 lb rundvleesch nodig.

Om Kerrij Soep voor 8 Perzonen te maken.

Snijdt 2 oude hoenders aan stukken of anders ordinair kalfsvleesch of dito schenkel, neemt dan 3 of 4 lepels kerry-kruit en doet daarbij ½ lepel piment of gestampde Spaansche peper, doet alles te zamen in een casserol of aarde pan, met zoveel water als nodig is voor soep te koken en aldus gaar worden. Bij het opscheppen doet men daarbij een weinig zout en limoensap na goed vinden, ook wel eenige uyen.

[42]

Kervel-Soep.

De bouillon moet even zo gekookt worden als die van een groente soep, welgenomen dat er geen celderij inkomt. dan neemt men de kervel gehakt en ook een handvol zuring daarby met omtrent ½ lb weiten meel dat het de kwantiteit is van een kleine aard pot vol, vervolgens het gehakt er bij gedaan en te zamen een uur laten koken.

Kreefte Soep.

Kookt de kreeften, doet de staarten er af en pelt die, vervolgens doet men het in een casserol met een goed stuk boter en laat het braden, zolang tot het rood is, dog wel oppassen om te [43] roeren, want anders brand het aan, dan moet men er 2 handen vol weiten meel in doen, vervolgens moet men het met bouillon van een kalfsschenkel opvullen zoveel als men tot een soep nodig zal hebben, als dan moet men het door een hairen-seef laten lopen, en dan doet men er de kreeften staartjes in.

Wanneer men de kalfsschenkel overhangt, moet men celdery, foelij, eenige schijfjes citroenen en zout er in doen.

Sago-Soep.

Neemt 2 lb kalfsvleesch, wenteld dat in meel, dan boter in de pan bruin laten worden, het vleesch er

ingedaan en bruin laten braden. [44] Een weinig look en celdery-wortels, een weinig noot muscaat, daar water opgedaan en gaar laten koken, de sago moet men in eene andere pan laten weeken en dan van de soep daarop gedaan.

Schildpad Soep.

Een kalfskop halfgaar gekookt en dan aan stukken gesneden, het vet er afgedaan, 10 uyen fijngesneed en in boter gefruit, dan een sterke bouillon bij de uyen gedaan, 10 kruisnagels, foelie en wat peper, alles fyn gestampt. Een beetje kerrie, Spaansche peper na de smaak, te zamen sterk laten koken, en als men het zal opdoen een weinig water [45] en meel gemengd, een goed glas Madera wijn er door en de sap van twee citroenen.

Soupe Maigre.

De groentens schoongemaakt en gewasschen zijnde, bestaande in porcelein, salade, zuuring, erwten, 2 looken, bloemkool, komkommers. Snydt het te zamen kort en zet het op het vuur met $\frac{1}{2}$ lb boter, laat het een uur stooven, doet er dan telkens wat kokend water bij, als ook een weinig zout en blaaijes foulij. Anderhalf uur voor den eeten moet er geen water meer opgedaan worden. laat het dan koken, tot dat het naar tafel gaat, neemt dan drie dooyers van eyeren, klopt die in de soep [46] terrine klein, giet dan de soep er zagties in, opdat de eyeren niet schiften, vervolgens doet men er wat geroosterd brood bij.

NB. De erwten moeten er maar een uur ingekookt worden, de komkommers en bloemkool maar een half uur, zodat die by de andere groentens niet worden gestoofd.

Vermeseille Soep.

Het soep nat moet gekookt worden als andere witte soepes, dan het nat door een teems laten lopen als het kragtig genoeg is, vervolgens doet men er $\frac{1}{2}$ lb ongewasschene vermeseille in, en zo aan elkander oppassende dat het in de handen niet aan morselen komt. dan $\frac{1}{4}$ uur met wat [47] foelie laten koken, zonder iets anders er by te doen. Men doet er een hoen in, en dat word in de terrine gelegd.

Witte Soep.

Neemt goede bouillon van een kalfsschenkel, die gekookt zijnde doet daarin een hoen en laat zulks daarin een goed uur koken, doet daar een klein stukje celderij bij, een weinig foelie, 2 kruisnagels en 2 looken of uijen, laat dat te zamen koken, tot dat gaar is, en neemt dan een goeden lepel blom gemengd met bouillon en roert het ter deegen door, als gij dan de soep op zult doen, neemt dan 6 of [48] 7 eyeren en roert deeze in de blom, dan het hoen uit de soep gedaan, vervolgens het nat door een teems gegoten en bij de eyeren geroerd en dan in de terrine gedaan.

Om Agorkjes in te maken.

De agorkjes schoon gewasschen zijnde, en op den doorslag verlopen, veegt men ze met een linnendoek af. dan laat men ze een nacht op den doorslag staan met wat zout er overgesprenkeld, dan in de pot met lagen gelegd met schyfjes van peperwortels, wat heele peper, foelie en laauwrier bladen, wat [49] vennekool en veel Spaansche peper, beste wyn azijn, laten koken in een roodkooper kannetje, in de kook dezelve op de agorkjes gegoten en de pot digt toegebonden.

Asperjes in het Zuur.

Men kookt azijn met wat zout, foelie en wat Spaansche pepers, dan doet de koppen van de aspergies die afgebroken moeten worden daarin, als de azijn van het vuur komt, dit laat men te zamen koud worden, en dan in flesschen gedaan en wel goed toegebonden, vervolgens in de kelder bewaard.

NB. De azijn moet dikwijls opgekookt worden.

[50]

Barbarissen in het Zuur

De trosjes barbarissen in een flesch gedaan, dan daar wijn azyn, die met wat zuiker en een stukje caneel gekookt word, heet opgegoten.

Meloen schillen in het Zuur.

Men snijdt er de buitenste schil dunnetjes af, snijdt ze dan aan stukjes en legt ze eenige dagen in bier azijn tot men eene genoegzame kwantiteit heeft, kookt ze dan in wyn azijn, met wat zuiker, kaneel & kruitnagelen tot het behoorlyk stijf is.

men neemt van alles even veel.

Sambal van Comcommers.

De buitenste schil er afgedaan [51] vervolgens van 2 a 3 stukken door gesneden, dan in de rondte dun afgeschild tot op de korrels. Het geschilde opgerold aan dunne plakjes gesneden, tot het naar zuurkool gelijkt. Een nagt met wat zout er over laten staan, dan in een linnen zakje gedaan, en het nat er uitgedrukt, in een pot of flesch gedaan, dan wijnazijn gekookt met heele peperkorrels, wat mostaard zout op het zakje en dan de kokende azijn daarop gegoten en zeer digt toegemaakt.

NB. Zo maakt men ook gesnipperde comcommers.

Eau de Groseille.

Neemt 6 lb roode aalbessen, 1 lb flambozen, 1½ lb morellen, dit zamen uitgewrongen, op ieder pond [52] nat ¾ lb broodzuiker, dit even te zamen opgekookt en in halve flesschen gedaan met een blaas zonder kurk toegemaakt.

Cassie.

Neemt 1 lb zwarte aalbessen, ½ lb flambozen, 2 lb beste brandewijn, 1¼ lb broodzuiker klein geroerd en 5 dagen laten trekken, dan door papier doorlaten lopen tot het helder is.

De flesjes goed toegemaakt.

Morellen Liquer.

Neemt 1 lb morellen, daar de steenen uitgedaan, 1 lb witte candij klontjes, 2 flesschen brandewijn, 1½ flesch witte wijn, 12 kruitnagels een [53] stuk caneel klein gebroken, dit te zamen laten trekken en door papier laten lopen tot hetzelfde helder is.

In flesschen gedaan en dus bewaard.

Roomijs van Flambozen.

Men neemt 2 dooyers van eijeren in een casserol welke wel geklopt moeten worden, dan doet daarbij een pintje of oort room, zuiker na de smaak, hetwelk men laat koken, dog altyd roeren tot dat het kookt dan neemt men ½ lb marmelade van flambozen, dat doet men er bij, als het gekookt heeft als dan door een seef gedaan en dan in de ysbos.

[54]

Appelen in Gelij.

Men neemt 60 goude pippelingen ook wel konings pippelingen geschild en half doorgesneden, doet dezelve in een casserol vol met water en kookt dezelve gaar, daarna neemt men ze er uit dog moeten 10 a 12 stuks inblijven, doet deeze in een doek met het nat en wringt die uit, zet het nat dan weder op het vuur met ½ lb broodzuiker, laat die tot geleij koken tot dat er rijkelyk een oort nat blijft, dan hetzelfde op een bord gegoten, en als het koud is over de appelen gedaan.

Abricosen te Confijten.

Neemt orange-abricosen die niet al te rijp zijn, doet er de steenen uit, weegt dan zoveel geraspte broodzuiker

als men abricosen heeft, legt deeze [55] in een kom en strooit de zuiker er over dat ze bedekt zijn. Laat ze zoo een nagt staan, doet dan de siroop en de abricosen te zaamen eens zagtkens opkooken, doet ze dan weder in een kom en laat ze een nagt staan. Kookt ze nog eens zagtkens, en laat ze wederom een nagt staan. De derde maal moet men ze afconfijten, als men ziet dat die siroop dik is. De korrels kookt men even in de siroop op.

Abricosen a demi sucré.

Neemt tot 6 lb abricosen, 2 lb beste broodzuiker gereeven, en als de abricosen geschild en doorgesneeden zijn, zo laat deeze in een ketel met kokend water eventjes opkoken, neemt ze er dan uit en legt ze op een serviet [56] om koud te worden, doet ze dan in een aarde pot of bak en strooit de zuiker er over en laat ze zoo 24 uren staan, giet dan het nat er af en kookt het even op, en doet het zo warm op de abricosen, laat deeze weederom 24 uren staan, hetzelfde moet tot drie maal toe geschieden, dan legt men de abricosen in de lucht of droogkastje op glazen te drogen.

Op deeze wijze maakt men allerhande fruijten tot demi sucré.

Barbarissen te confijten.

De barbaris van de steelen afgeplukt en gewasschen. Tot 1 lb barbaris $\frac{3}{4}$ lb broodzuiker, welke tot siroop moet gemaakt zijn en laten kooken, dan doet men er de barbaris in, een kwartier uurs gekookt, moet dikwijls [57] geschud worden op dat het niet aanbrand.

Blanc Mangé.

Neemt $\frac{1}{2}$ flesch zoete room of nagtroom, zet dezelve op het vuur tot het ter deegen warm is, doet dan daarbij witte zuiker na de smaak, 2 looden visch lijm die gesmolten en door een doekje gedaan, een theekopje met orange-water, giet te zamen in de vormen om stijf te worden.

Bessen < -- >

< -- > witte bessen doet men als ze van de steelen afgedaan zijn in een aarde kan met een goede kwantiteit flambozen, dan bind men een neeteldoeks of ganze lapje op de kan en vervolgens in een ketel met koud [58] water overgehangen en braaf laten kooken, dan het nat er zagtkens afgegoten. – Men neemt op 1 lb nat $\frac{3}{4}$ lb broodzuiker die men even nat maakt en zo laat kooken, en moet terdeeg geschuimd worden. Als de zuiker begint te drogen moet dezelve braaf geroerd worden anders slaat ze aan, dan moet het bessen nat er schielijk opgegoten worden, en zo lang kooken, tot dat men op een tinne bord, geprobeerd heeft of het stijf word, dan zet men het van het vuur, wanneer men het in kopjes doet. –

Blanc Mangé van Citroen formen.

Neemt 5 eijeren met en 5 eijeren zonder het wit en heel klein geklopt, een oort Rhijnsche wijn en zuiker na de [59] smaak, het sap van 4 citroenen, 2 looden vischlijm gesmolten met een weinig water door een doekje gedaan, altermaal zaamen laten afkooken, ook moet men er ene citroenschil in laten kooken, vervolgens doet men het in de formen om stijf te laten worden.

Boddels te confijten

Teegen 1 lb boddels $1\frac{1}{4}$ lb beste broodzuiker, de eerste schoon gewasschen en schoon gemaakt zijnde, neemt wat pomp water, laat daarin de zuiker kooken, en afgeschuimd zijnde, doet men de boddels daarin, deeze moeten zagt kooken, men zet ze wel 2 a 3 maal van het vuur op dat dezelve niet aan [60] stukken kooken, men laat ze zolang kooken, tot dezelve doorgeconfijt zijn en de siroop gebonden is.

Geleij op een Runder-Haasje.

8 kalfspooten aan kleine stukjes gehakt en in een emmer water 4 uren laten kooken tot dat er 3 kannen nat

overig zijn, er moet geen zout in gedaan worden. Men laat een nagt staan om goed koud te laten worden, dan het vet er wel afgedaan en vervolgens op het vuur gezet met wat wynazijn, ook wel wat Rhijnsche wijn, en als het ter deeg gekookt neemt men 4 eijeren met schaal en al, laat het daarmee koken, om het te klaaren, ook doet men er wel wat ossen of kalfsjus in. –

[61] *Gesnipperde Quijen te confijten.* (goed recept)

Nadat de quijen eerst geschild zijn snijd men dezelve aan plakken, deze in de rondte kortgesneden worden. neemt op 1 lb quijen 1 lb zuiker en een mengsel koud reegenwater, doet er de klokhuizen ook in, in een neeteldoeks lapje, laat dit alles zamen 2 groote uren koken, als de quijen dan klaar zijn, moet men er die uitneemen, en laat de siroop dan nog wat koken, tot dat zij wat begint te lijmen. –

Men doet er ook wel een paar lepels bessennat bij voor de couleur. men moet de quijen ook niet toedekken om koud te worden. Men drukt er ook wel het nat van een citroen in.

[62] *Om Kerssen te confijten.*

Neemt 1 lb zuiker, daarbij $\frac{1}{2}$ part van een kan water, laat het een kwartier koken, dan de siroop wel geschuimd. Doet daarin $\frac{3}{4}$ lb kerssen. Zonder steenen. In het eerst als ze beginnen te koken, en men ziet dat de schillen er af gaan, moet men de pan telkens afnemen en schudden ze in de rondte, dan een weinig laten staan om te laten verstaan, dan laat men ze koken tot dat men ziet, als men een kers met de siroop in de lepel doet, dat ze doorgaans rood is. De roode vruchten mogen wel hart koken, vooral moet men de schuim er wel afdoen en maar $1\frac{1}{2}$ lb op zijn meest te gelijk koken.

Op dezelfde wijze kan men ook groene pruimen confijten.

[63] *Kerssen op Brandewijn.*

Neemt een kan brandewijn, 3 lb kerssen, 1 lb gruijs van <witte> candij zuiker, ruim 1 lood caneel, 5 of 6 kruidnagels, en dan in de zon laten trekken.

op 3 lb morellen 32 looden zuiker

op 1 lb 10 $\frac{1}{4}$

op $\frac{1}{2}$ lb 5 $\frac{1}{8}$

op $\frac{1}{4}$ lb 2 $\frac{12}{16}$

Matrimonie.

1 lb flambozen en 1 lb roodebessennat, laat dit te zamen koken, tot dat het van de lepel afgaat, dan 1 lb zuiker daarin geroerd en $\frac{1}{4}$ uur met deeze zuiker laten koken, wanneer men dit gebruikt, neemt men $\frac{1}{2}$ lb van het bovenstaande, en daar doet men het wit van een eij in en klopt dat te zaamen. –

[64] *Om Orange Appels te confijten.*

Schilt van de appelen het geel dun af, laat ze in reegenwater gaar koken (: wanneer het curacaussche zijn moeten ze een nacht in het water staan :) legt ze dan op een vergiet tes <om> ze te doen verslaan, dan de appels half door gesneden, neemt dan op iedere pont appelen $\frac{3}{4}$ lb beste zuiker, een halve kan pompwater, als de zuiker in het water gesmolten is, laat het aan de kook koomen, doet er de appels zagtkens in en laat deeze $\frac{1}{4}$ uur langzaam koken, dan zoo een nagt laten staan trekken, kookt ze den volgenden dag weeder een kwartier op, vervolgens den andere dag tot dat de siroop gebonden is.

[65] *Orange Mangé.*

Twee looden vischlijm in een weinig water gesmolten en door een lapje gedaan, voorts 6 glazen moezel wijn, een stukje caneel, 5 eyerdooyers fijn geklopt, een half glas citroen sap en zuiker na de smaak, dit alles te zaamen een kwartier uur in een nieuw potje laten koken en altijd geroerd, vervolgens in een form gedaan en daarin laten koud worden.

Om Pruimen te drogen.

30 lb quets-pruimen en 1 lb beste broodzuiker, dat te zamen met een weinig water dat de zuiker maar smelt, in een nieuw aarden pot op het vuur gezet, even opgekookt, en dan een nacht daarin laten staan om koud te worden. dan moeten de pruimen met een fourchet [66] in de siroop gewenteld op platte aarden schotels van elkanderen gelegd en in een oven daar het brood uitgehaald word gezet worden, de dag daaraan moet de oven weederom zagtkens gestookt worden, dit doet men 3 a 4 keeren.

De steenen van de quetsen moeten uitgeduwd worden met een houten pin, welke van voren wat stomp gemaakt is.

Om Quetsen te Confijten.

Op ieder lb quetsen een $\frac{1}{2}$ lb <meelis> broodzuiker, de steenen uit de quetsen gedaan, de zuiker met het water een kwartier gekookt, dan de quetsen daarin gedaan en zagtkens laten confijten, tot dat ze klaar zijn. [67] Dan de quetsen er uitgedaan, en het nat nog wat laten koken, in een bak gedaan en 24 uren laten staan, alsdan op de quetsen gedaan.

NB. als men nat van de gedroogde pruimen heeft, behoeft men niet meer als $\frac{1}{4}$ lb zuiker op het lb te neemen en geen water.

Quejen Marmelade.

1 lb geschilde en aan stukken gesneeden quejen met 1 lb beste zuiker, (die men eerst moet klaaren) schielijk laten koken, dezelve geduurig met een zilvere lepel roerende om ze spoedig te doen breijen. op 1 lb quejen komt een fijn gesnipperde citroen schil die men met de quejen laat koken. wanneer ze dan gaar zijn, en eer men dezelve [68] opdoet, drukt men het sap van een citroen erbij, doet het dan in potjes en een papiertje met brandewijn er boven op.

NB De siroop moet met regenwater gemaakt worden, indien men witte marmelade van quejen wil hebben dan moeten deeze, als zij in stukken gesneeden zijn dadelijk in regenwater gelegd worden, dan is het witte marmelade.

Queje Moes.

3 lb quejen aan groote snippers gesneeden, op ieder lb een pint water en $\frac{3}{4}$ lb zuiker, de schil van drie citroenen aan snippers, en als de quejen gaar zijn dan erbij gedaan [69] en het zamen laten confijten, van het vuur zynde het nat van 3 citroenen er bij gedaan.

Queje Geleij.

Geschilde quejen, de klokhuizen er uitgedaan doet men in een tinne ketel met water, laat dezelve tot breij koken, dan dit sap door een vaste doek gewrongen. Op iedere lb nat $\frac{3}{4}$ lb witte zuiker, laat dezelve $\frac{1}{4}$ uur sterk koken, allengskens de schuim er afdoende, vervolgens doet men er stukjes caneel in, en laat het zo lang koken, tot het koud zynde geleij is, maar moet vooral hart koken.

Van appelen kan men het ook op dezelfde manier maken, maar dan doet men er citroen in plaats van caneel in.

[70]

Om Vrugten in Brandewijn te confijten.

Men neemt de vrugten, als dezelve wat meer dan half rijp zijn, prikt de bovenhuid derzelve met een speld om het barsten van het vel te beletten, dan smijdt men dezelve in kookend regenwater, laat ze zo lang koken dat ze murw zijn, dog zeer zagtkens dat ze niet breeken, legt dezelve vervolgens op een door slag om uit te lekken. Wanneer ze koud zijn legt men ze in een bak of pot, legt ze met lagen waartusschen broodzuiker gestrooid. Op ieder lb vrugten $\frac{1}{2}$ lb beste broodzuiker, daar men ze dan eene nagt meede laat staan, dan giet men er de zuiker af en laat die frisch koken, giet die dan daar [71] zo kookende weeder op. Zoo handelt men ook den tweeden dag, den derden dag wederom afgegoten, en de zuiker gekookt. Intusschen doet men de vrugten in flesschen of potten, als dan de zuiker braaf gekookt, en als het siroop is, klopt men er de

brandewijn zo kokend in, men neemt even zo veel rhijnsche wijn als men sieroop heeft, en giet het op de vrugten. Zo rasch doenlijk is doet de flesch of pot met een papier goed toe. Als het koud is doet men de kurk met een blaas daarop en alsdan geharpuisd.

NB. De vrugten moeten gedoopt wezen anders doet men er nog wat brandewijn in. –
Tot 3 ordinaire confituure flesschen heeft men 7 lb rauwe abricosen noodig.

[72] *Zoete Geleij. –*

Neemt een flesch moezelwijn, het nat van 4 citroenen, en wat zuiker na de smaak.

De moezelwijn moet gekookt worden met de schil van de citroenen, dan de zuiker daarbij. Vervolgens neemt men 3 looden visch-lijm, die eerst moet gesmolten worden in water en door een neteldoekje gedaan, dan in wijn en ten eersten in de form gegooten.

Appel Vlaa.

Neemt 8 of 6 groote beschuiten heel fijn gestooten en zoveel eijeren als beschuit, neemt dan wat beste zuure appelen die rauw gereeven. [73] Doet daar zuiker bij tot het zoet genoeg is, neemt dan de eyeren met het wit en klopt ze klein, roerd het dan onder malkanderen, doet er wat caneel bij na de smaak, wat gesmolten boter er in. De schotel met koude boter en beschuit bestreken. Onder en boven vuur. –

Citroen Struif.

Neemt 5 eyeren, 5 beschuiten en het sap van 5 citroenen, en de schillen geraspd, 5 lepels gesmolten boter in een schotel gebakken.

Citroen Crème.

Neemt een bierglas vol citroensap en een dito Rhijnsche wijn, [74] 8 a 9 eyeren, zuiker na de smaak, een stuk caneel en een weinig citroen schil, dan op het vuur met een chocolade rol gerold tot dat het dik is, dan in koud water gezet, en nog een weinig gerold.

NB. met aalbessen hetzelfde echter neemt men 2 bierglazen bessen nat inplaats van citroen sap.

Crème Foite.

Neemt 1 voet witte of zoete room, daaronder een halven voed zuuren room en 2 a 3 citroenen waarop men de zuiker afrijft, en dan als het zout genoeg is, doet er een geheele citroenschil in, laat dat een uur zo toegedekt staan en dan gerold met een chocolade rol en afgeschept [75] met een lepel daar gaatjes in zijn, dan blijft de schuim staan.

Drooge Rijst bij Kerrij.

Men neemt een deel ryst en 2 deelen water, dat tezamen in een digte pan laten koken, wanneer deeze kookt moet men het afneemen en op koolen zetten tot dezelve droog en gaar is.

Eyer Struif.

Neemt 6 eijeren, een tinne lepel weiten meel, wat zout, en omtrent een pintje of oort zoete melk.

Macaronij.

¼ lb macaronij in bouillon gaar gekookt, doet daarbij omtrent ¼ lb [76] boter, wat fijn gesneden gerookt vleesch of ham, worst of kaas en als men het in de schotel legt dan daar 4 dooyers van eyeren in geklopt, en als dan alles in de casserol door een geroerd is, doet men het in de schotel, raspt daar Parmesaansche kaas over, dan een weinig gesmolten boter.

In een taarten dekzel met vuur daarop moet een half uurtje bakken.

Peer of Appel Struif.

Twee kleine tinne lepels weiten meel, 3 eyeren tot 2 struiven, dan een weinig zout, en 3 tinne lepels water.
NB. De appelen of peeren moeten eerst aan schijven in de koekepan met boter gebakken worden.

[77]

Om bruine Saus te maken.

Neemt een stuk boter, doet des in een casserol, en als die aan het braden is zo doet daarbij een lepel weiten meel, en roert dit er ter degen door, vervolgens doe daar wat kalfsjus en wat water bij en laat het zamen kookken, en dan het vleesch er ingedaan.

NB. voor witte ragou neemt men in plaats van kalfsjus, bouillon of water.

Chalotte Saus.

De chalotten fijn gehakt met een weinig water en boter op het vuur gezet en een scheutje bierazijn, dan bruin gemaakt meel er ingeroerd om de saus te binden.

Look Saus.

Het look gaar gekookt, een kruis er in [78] gesneden, heele peperkorrels, wat van het nat daar het look in gekookt is, wat azijn, zuiker, gestooten beschuit en wat boter.

Mierik Saus.

Neemt mierik en wat brood, dat te zamen gekookt, doet dan daarbij azijn, zuiker en een weinig boter.

Wijn Saus op de Podding.

Neemt ½ flesch moezel wijn, een stuk caneel, citroenschillen, ½ lepel bloem van meel, kort gemaakt met 3 dooyers van eyeren, dit alles te zamen laten kookken, zuiker na de smaak.

Zoete bruine Saus.

Neemt 2 a 3 lepels weiten meel gemengd [79] met roden wijn en azijn, van ieder even veel tot het dun genoeg is, wat gestoten kruidnagels, kaneel en bruine zuiker, moet zamen gekookt tot het dik genoeg is.

Om een Brasem op te vullen.

Neemt het kruim van een bol witte brood, wat gehakte pieterselie, een of twee chalotten klein gehakt, 2 dooyers van eijeren, wat notenmuscaat, een weinig foelij en het binnenste van een citroen aan kleine stukjes gesneden, wat boter laauw gemaakt, en dat alles in de brasem gedaan, stijf opgevuld en op de rooster gelegd en rood gebraden. –

Tot de saus neemt 4 anchiovisschen afgewassen en schoon gemaakt zijnde, zet dezelve op het vuur, wanneer dan [80] de anchiovisch gesmolten is doet daar bij een weinig gekookt water, twee gestooten beschuiten, een weinig notenmuscaat en gestooten foely, een stukje boter, een kopje cappers en een kopje limoen-sap.

Carp au Bleu.

Maakt de carp blaauw met heete wijn-azijn, neemt een doek, bestrijkt die met koude boter, doet de carp daarin wenden, en bind het aan beide zijden toe, laat dan rooden wijn, wijnazijn, water, laurierbladen, tym, foly, kruidnagelen, zout en citroenschijven te zamen koken, daar de carp ingedaan, maar hij moet onder het nat leggen, laat hem dan een goed uur kookken, wanneer de ketel [81] niet vertind is, moet hij daarin niet koud worden, maar met den doek laten koud worden, vervolgens op den schotel gelegd met citroenschijven en pieterselie. De saus is wijnazijn en peper.

Om een Kabeljauwstaart te braden.

Eerst op een doorslag stuk gezouten dan wat bij het vuur gehangen, vervolgens met houtjes er onder op den rooster gelegd, een schotel er onder, en een taarten dekzel boven op, telkens met beschuit bestrooid, met boter

bedroopen en nu en dan omgekeerd. Tot de saus neemt men 7 anchiovisschen, de graad er uitgenomen en schoon gewasschen, in een pannetje gedaan, op het vuur gezet tot dat ze gesmolten zijn, vervolgens er kokend water bijgedaan [82] met 5 beschuiten zeer fijn gestooten, een goed stuk boter, een theeschoteltje vol cappers, dat tezamen door laten kooken, wanneer het dan op tafel zal gebragd worden, doet dan daarbij omtrent een theekopje limoensap, dog dan moet ze niet weder op het vuur komen. De staart moet 2 uren braden.

Garnale Brood.

Men doet een goed stuk versche boter in een casserol met een of twee lepels meel, hetzelfde wel door elkander geroerd, doet erbij een ajuin die heel moet blijven, een halve muscaat-noot gereven, zo veel room, des men oordeelt nodig te zijn, hetzelfde op het vuur gezet en [83] braaf geroerd, tot dat het eens opgekookt is, dan doet men na proportie van het brood er de garnalen in. Van het brood word de korst afgeraspt en de kruim uitgenomen, welk men van binnen met koude boter bestrijkt, beschuit er over gestrooid wordende alzoo gebakken.

Gefarceerde Snoek.

Haalt al het vel van de snoek af, snijdt den visch in het midden op, doet hem aan weerszijden de graad af, hakt ze dan als grof gehakt kalfsvleesch op dat de visch niet te hard wordt. Neemt 6 platte beschuiten, wat peper, een gereeven nootmuscaat, wat zout, 5 a 6 anchiovisschen, 4 chalotten, gehakte pietercielie, het binnenste van een citroen aan stukjes gesneeden, en een stukje boter. Hakt de visch met de [84] anchiovisch dooreen als ook de citroen, kneed lugtig door en façonneerd de snoek in een tinnen schotel, legt de kop en staart er aan; de vinnen en graad er midden door, strooid wat gestooten beschuit op de visch, zet ze met een weinig vuur onder en boven te stooven; als het even stijf genoeg is, giet dan daar zoveel kalfs nat op, dat de visch bedolven is, laat ze dan een uur stooven, op het laatst wat oesters of garnalen erbij, koude booter, citroen of limoen sap, daartoe een gebonden saus, legt dan halve schijfjes citroen op de visch.

Boeren Kool te stooven.

Men moet de kool fijnsnijden, de steelen erbij in, die afgeschild moeten worden, dan opwellen tot ze gaar is, op [85] een doorslag gedaan, en er voorts een emmer met koud water over gegoten, er moet zout bij gedaan, in met boter en ganze vet of smout gestoofd worden. ook wel zuiker na de smaak, moet dit gestoofd worden in wel 2 uren lang. Men moet oppassen dat dezelve niet aanbrand, hetgeen zeer ligt geschied.

Bloemkool te stooven.

Moet eerst opgeweld worden met wat zout in het water, men weld ze zo laat op als mogelijk en op een doorslag het water er uitlaten lopen, neemt bouillon of kokend water, doet daar een goed stuk boter in en in het meel gewenteld. eenige blaadjes foelij, dat goed door laten kooken, doet dan de kool er in zo veel mogelyk met de bloem naar beneeden. Het moet te zamen een kwartier uur stooven.

[86]

Gedroogde groote Boonen te stooven.

Dezelve moet men s'avonds te weeken zetten in koud regenwater, dan des anderen daags in regenwater opkooken, met een weinig zoete melk, tot dat ze gaar zijn, men moet eerst het water kooken eer men er de boonen in doet, en voorts een weinig laten stooven.

Gesnipperde Knollen.

Men neemt weinig water, hetwelk eerst in een aarde pan aan de kook zijn moet al eer men de knollen er in doet. men doet eenig zout in het water, het welk er niet weder afgegoten word. Wanneer de knollen haast gaar zijn, doet men er wat boter bij en wat zuiker. De knollen moeten schielyk, dog een half uur stooven.

[87]

Peulen te stooven.

De boter met de zuiker eerst bruin laten worden, dan de peulen met het water hetwelk er aanhangd, telkens er ingedaan, in een digte pot laten stooven, dikmaals omschudden voor het aanbranden, dog de pot weinig open doen.

Spenage, Meld en Beet te stooven.

Afgestroopt en in een kopere keetel ruim opgeweld met wat zout in het water en goed gaar koken, vervolgens op een doorslag gedaan, dan heel fijn gehakt, en ½ uur gestoofd met wat boter en nootmuscaat. Een casserol is hiertoe beeter als een aarde pan.

NB. Melde word even als spenage gestoofd dog beet een half uur langer.

[88]

Schorsonelen.

Als dezelve afgeschraapt zyn, in azijn gedaan. vervolgens, wanneer het water aan de kook is, uit de azyn genomen en in het water gedaan tot dezelve gaar zijn. dan een half uur stooven met wat bouillon of melk, en daar een stuk boter in het meel gewenteld ingedaan.

Savoije Kool te stooven.

De kool in vieren gesneeden, dan in water waar men wat zout in doet opgeweld, op een doorslag gedaan. Vervolgens in een platte pan, de vier deelen naast elkander gelegd; dan doet men er wat foely en een weinig boter bij. Moet ½ uur zeer haastig stooven.

Jonge Snijboonen te stooven.

Deeze moet in regenwater gaar gekookt [89] worden, vervolgens laat men ze ½ uur stooven, met een weinig boter en zout.

Ingemaakte Snijboonen.

Uit de ton voorts in regenwater gedaan, moeten zeer spoedig opgeweld worden tot ze gaar zijn, dan op den doorslag gedaan en er een emmer koud regenwater overgegoten, wanneer ze nog te zout zijn, doet men dezelve weer in een emmer met koud water, dan laat men ze een uur met wat boter stooven.

NB. De witte boonen worden eerst gaar gekookt, vervolgens met stooven boven op de anderen gelegd, telkens omgeschud. – Zij moeten in een koperen ketel opgeweld worden om de couleur te behouden. –

[90]

Zuurkool.

Men haalt deeze niet uit de ton voor dat dezelve zo gestoofd zal worden, sterk met de handen uitgedrukt, dan een goed stuk boter in den pot gedaan, de kool er los ingedaan, dezelve een goed half uur laten stooven, en telkens omschudden.

Wortelen.

Als men een aarden pan vol wortelen heeft, doet men dezelve rijkelijk vol water met een weinig zuiker, men zet ze om 10 uren op het vuur, om 12 uren doet men er de boter in en een uur stooven. Even voor dat ze op tafel komen een weinig gehakte pieterseelij er doorgeroerd, als men er aardappelen indoet, legt men ze boven op de wortelen. [91] Nadat dezelve een uur gestoofd hebben dan de boter er ook bygedaan en dikwijls geschud.

Beaf-stuk te maken.

Men neemt lapjes van rundervleesch, niet te dik, van een agter bil is het beste, dezelve stuk geklopt, in peper en zout gewenteld. Eenige minuten voor men wil eeten, legt men dezelve op de rooster met veel vuur er onder. Telkens met een kwastje met gesmolten boter bestrijken en geduurig omkeeren. Als er geen bloed meer uit loopt is het gaar.

Om een Boeuf te maken.

Het vleesche moet 5 dagen in azijn geweest zijn, dan zet men het s'avonds op de asche met een theekopje azijn, de pot moet digt toegesmeerd worden, des morgens [92] opengedaan zijnde, laten afkoken, doende daarby thijm, majolijn, heele peper en 3 a 4 kruidnagels. Als men het op zal doen, dan de saus met een lepel weiten meel gebonden, en de saus door een teems laten loopen. Men doet er eenige schyfjes citroen boven op.

Bruine Rague van Zweserik.

Neemt 2 of 4 zwezerikken en wascht dezelve met kookend water schoon, in dit water wat laten staan, dan met een schoone doek afgeveegd en gelaardeerd of niet zoals men zulks goed vind, neemt dan een stukje boter in een pot of casserol, als de boter begint te schuimen, dan wenteld de zwezerikken in weiten meel en legt ze in deeze booter. laat dezelve rondom mooi geel worden. [93] Neemt dan 3 a 4 schijven citroenen, 2 a 3 chalotten, een weinig nootenmuscaat, peper en zout, en dan daar wat water bygedaan of bouillon, een weinig limoensap, laat ze vervolgens gaar worden. Als men dezelve op discht, laat men de saus door een teems loopen.

Om een Boutje a la Braise te maken.

Het vel en vet van een jaarig lamsbout schoon afgesneden, dat hetzelfde met spek gelaardeerd door en door, het spek eerst met kruit en zout wel gemengd, legt de bout in een bekken, doet daarbij heele peper, 8 a 10 kruitnagels met foelij, zout, lauwrierbladen 5 a 6 stuks, dan 1 of 2 uijen in stukjes gesneden met een weinig vleesch-nat op een klein vuur gezet, bovenop ook vuur, en dan langzaam laten gaar worden. Tot de saus neemt men [94] een stukje gesmolten boter met een lepel tarwe meel, roert dit zo lang op het vuur tot het meel bruin word, dan wat vleesch nat erbij met 3 a 4 fijngesneden chalotten, wat azijn, fyn gesneden agorkjes, morellen, champignons, zwezerik en gestooten kruid, dat zaamen langzaam laten koken en de saus wel gebonden over het boutje gegooten. Op de schotel doet men er eenige citroen schijfjes over.

Capoen met Oesters.

De capoen moet aan het spit gebraden worden, een lapje dun spek op de borst gelegd, en daar een papier overgedaan. Voor de saus een stukje boter, een weinig meel met bouillon kort geroerd, drie dooyers van eijeren zonder wit. [95] Als het kookt de oesters daaringedaan, en een weinig laten doorkooken, dan het nat van een halve citroen er ingedaan, twee plakjes citroen op de borst van den capoen, en een weinig nootenmuscaat er ingedaan.

Endvogels te Canaaren.

Men wascht de endvogels van binnen en van buiten schoon wit, snyd er de kop af, dog zodanig dat er een duim lengte van den hals aanblijft, men doet in elke vogel een half theekopje water met wat peper en zout, dan naait men de stuit toe, en bindt ook den hals toe en wel zoo stijf dat er geen water uit kan lekken, vervolgens legt men de endvogels op pijpsteelen in een drooge pan en doet daaronder weinig vuur. [96] De deksel van de pan moet door en door heet zijn eer men ze er op zet, de pan digt toe, dan legt men het deksel vol geglommen koolen, en van dat ogenblik laat men vervolgens de endvogels op het horloge af ½ uur staan braaden. Men neemt ze uit de pan; het vet er aflaten druipen, en legt ze dan in een door warme schotel.

Om een Fricandous te maken.

Neemt een stukje kalfsvleesch uit een bil of schijf, doet het eeven in kokend water dat het krimpt, neemt dan een aarde pot, doet daar wat boter in en een paar stukjes spek, legt het vleesch gelaardeerd zijnde daar dan op met een weinig nooten muscaat, [97] kruitnagels, peper en zout en dan laten fruiten tot het bruin genoeg is, dan een weinig weitenmeel er overgestrooid, wat bouillon er bij gedaan en zo laten gaar worden.

Ook neemt men wel daarbij tot een saus, 4 handen vol gelekte zuuring, deeze opgezet met een weinig water, een stuk boter zo groot als een eij, nootenmuscaat, dit te zaamen een uur gestoofd en als het opgedaan word doet er dan < -- > geklopte eijerdooijers er in, doorgeroerd echter niet op het vuur.

Fricadellen.

Op 2 lb vleesch moeten er 3 eyeren en twee sneeden witte brood zonder korst en in zoete melk geweekt, een weinig zout en wat noten-muscaat, peper en foelij. Dit alles dooreengekneed en er bolletjes [98] van gemaakt, in meel gewenteld en in boter bruin gebakken.

Frutús te maken.

Men bakt dunne pannekoekjes, echter zonder zuiker, omdat dezelve niet hard moeten zijn, vervolgens uit elkander gelegd en koud laten worden, dan fijn gehakte ham, kalfs of hoender vleesch met peper en foelij gekruid, ook doet men er wel een chalot in of wat thijm na de smaak, deels met het vleesch gehakt. Men kan ook hoenders of kalfsvleesch alleen nemen, dit gehakte vleesch rold men in de pannekoekjes, half gerold zijnde, slaat men ze aan de kant om wanneer zulks het fatzoen heeft van gebraden aal, dan besmeert men [99] de rolletjes met een geklopt eij, vervolgens in beschuit gewenteld en in de koekepan rood gebakken.

Ondertusschen heeft men takjes pieterceelie schoon gemaakt en bij het vuur wat te droogen gezet, deeze worden meede in de koeken pan even opgefruit, en tusschen de rolletjes op de schotel gelegd, of heel over heengestrooid.

Galantine te maken.

Men neemt een gaar gekookte kalfskop, snijdt er lange dunne stukjes af, dan neemt men van het nat daar de kop in gekookt is, en kookt het zo lang tot het stijf word, doet er dan een goede scheut wijn azijn bij, een weinig zout, foelij, nooten muscaat en peper [100] in een lapje gebonden, als het zamen wel doorgekookt is, dan doet men er het gesneden vleesch in om even warm te worden, dan neemt men een of meer witte bakken en legt daar plakjes of snippers van citroenen in, vlijdt het vleesch en het vet door elkander en zo <veel> als mogelyk is, giet er dan het nat op.

Als er van gegeten is, kan ze weer opgesmolten worden. Wil men ze bewaaren dan moet men er wel azijn op doen.

Om een haas in een pot te zetten.

Men snijdt de haas in stukken, als alle de vellen ter deeg afgedaan zijn, dan legt men ze in marinade, met kruid, look, thijm, azyn, wat rooden wijn [101] en een citroen, laat de haas met al dit genoemde gaar koken. Vervolgens neemt men wat getrokken bruine jus alwaar men wat weiten meel in doet om te binden, dan legt men den haas in een pot of terrine, waar men het meede na tafel geeft. De saus welke men door een teems moet gieten doet men bij die jus en laat het zamen ter deeg koken en doet het alsdan over den haas. Men kan als men wil den haas lardeeren met spek, dan is hij al zo lekker.

Hoen met Kreefte Saus.

Men maakt het hoen op. vervolgens kookt men het gaar, ook moeten de kreeften eerst gaar gekookt worden, alsdan pelt men de kreeften en vult de kopjes met fars. [102] Men neemt beschuit, fyn gestooten en wat zoete melk, foelij en eijeren zoveel dat de fars aan malkander houd, dan ook wat gehakte pieterceelie. Alsdan legt men het hoen in den schotel en de opgevulde kreeften daar om.

Voor de saus moet men de basten van de kreeften als ook het binnenste van de koppen in een fijzel stampen, dan hetzelfde in een casserol gedaan met een goed stuk boter, laat hetzelfde goed braden, dog moet wel geroerd worden anders brand het aan. Het moet zolang braden tot het rood is. Doet daarbij een handvol weitenmeel en een stuk witte brood, een weinig foelij en wat bouillon, en anders wat water, laat het zamen koken. [103] Dan moet het door een karnemelks seef gedaan en op het hoen gegoten worden.

Hoen met Pietercelij Saus.

Maakt het hoen op, kookt hetzelfde gaar met wat zout, look, foelij en citroen, legt het hoen op een schotel, maakt een saus bij van een stuk boter in meel gewenteld met bouillon en gehakte pietercelij, laat dit zamen koken en giet het dan over het hoen.

Hoenders in een Kom.

Neemt 2 hoenders en schoon gewasschen zijnde doet die in een pot of kom, daarbij zoveel water dat ze half onderliggen, een weinig zout, half gereeven nooten muscaat, een weinig peper en foelij, alle gestooten, schijfjes citroen, laat die dan langzaam [104] trekken met weinig vuur er onder. Moet ruim drie uren staan.

Kalfskop als Schildpad.

Een kalfskop half gaar gekookt, dan aan stukken gesneeden, het vet er afgedaan. 10 fijn gesneeden uyen gaar gefruit in de boter, dan een sterke bouillon bij de uyen gedaan, 10 kruidnagels, foelij en wat peper, alles fyn gestampt. Een beetje kerry, spaansche peper na de smaak, te zamen sterk laten koken. Als men het zal opdoen, doet erbij een weinig water met meel gemengd, een goed glas Madera wijn en de sap van twee citroenen.

[105]

Om een Osse Tong te stooven.

Men kookt de tong eerst in een keteltje met water gaar, vervolgens trekt men het vel er af en snijdt dezelve in het lang door, als dan fruit men dezelve op en laat het zolang braden tot het een weinig bruin word, vervolgens doet men er wat rodenwyn en nooten muscaat bij, ook een halve citroen, wat bruine suiker of sieroep, zout met crenten en rozijnen doorgesneeden, ook wat gesnipperde amandelen in wat bouillon. Met dit zamen koken tot dat het wat gebonden is.

Om een Oublie te maken.

Men neemt een stuk rundvleesch, legt het in een aarde pot op stokjes voor het aanbranden, dan doet men daarbij water, kool, wortels, salade en een weinig zout, dan de dekzel van de pan dicht toegemaakt. [106] Moet lang stooven. Men discht het ten onderste boven op.

Om Patryzen in de Breeze te maken.

De patrijzen opgemaakt, en gelaardeerd met peper en zout; De breeze maakt men van een quantiteit vogt na rato van de patrijzen en dat bestaat in kragtige bouillon, beste wyn azyn en 1 a 2 citroenen aan stukjes gesneeden, tot dat het een aangenaam zuur heeft. Zout doet men er na behoren bij, dan nog daarbij heele peper, heele kruidnagelen en wat foelij zo veel als men denkt dat tot die quantiteit genoeg is, daarbij moet spek aan stukjes gesneeden gedaan worden, dan word het met de patrijzen opgekookt tot dat dezelve half gaar zijn. [107] Dan in een aarden pot gedaan en op een koele plaats gezet. Zo er een of meer patrijzen uit de pot word genomen, moet deeze wederom met vet worden dicht gemaakt, anders zoude het bederven. Dit doet men niet alleen van patrijzen, maar van alle wilt en ook van osse-haas en ander vleesch.

Om Rundvleesch te bewaren.

Laat het vleesch als pekervleesch gezouten drie dagen in het zout leggen, men schud alsdan het zout er af en laat het in half water en half azijn, waaronder eenige lauwrierbladen en wat heele peper in gedaan zijnde, een half uur koken, moettende het vleesch in het kookende water nat in de ketel gedaan worden, doet dan dat vleesch in een knip of aarde pot [108] vast op elkander, zorgende dat het door middel van houten spijldjes altoos op den bodem blijft, giet het kookend nat er boven op, en wanneer er van zelven geen dikke bodem vet opkomt, moet men er zoveel vet bijdoen als genoeg is, als men er een stuk uitgenoomen, moet men de vet bodem weder smelten en afgeschuimd er dan weer opgieten.

Rollade van Rundvleesch.

Eerstelijk neemt men van een runderrib zolang als men de rollade gelieft te hebben met een <lende> van de lap aan de rib, de botten en ribben er schoon uitgedaan en dat het vleesch wel met peper en zout bestrooid, zoveel het vleesch leiden kan. Van ieder dan legt men lange vierkant gesneeden ham en spek daarop. [109] Naast elkander. Ook kan men van ossen en varkens-tongen op deeze manier erbij leggen, en hard op elkander gerold en stijf toegebonden, dan in een vertinde pot gedaan, water en wijnazijn en een flesch

Rhijnsche of moezelwijn, wat heele peper, zout en lauwrierbladen, basilicum en tym, dat met elkander laten koken. Als de rollade gaar is, dan in een pot gedaan en het nat daarop gegoten met het vet en dan laten staan.

Wanneer de rollade koud is dan kan men dezelve naar believen gebruiken en dan weederom in het nat gelegd en goed toegesmeerd.

Witte Ragoe van Zweeserik.

Men laat de zweserikken gewasschen zijnde half gaar worden. Neemt een [110] pot of casserol, een stukje gesmolten boter, een lepel weiten meel er ingeroerd tot dat hetzelfde kort is, doet er dan bouillon of water bij en wel geroerd, dan de zweeserikken er in met wat citroen sap, een weinig foelij en zout na de smaak, een chalot, ook wel morellen, trufels, kopjes van aspergien. Als men ze opdoet dan twee eijerdooyers er door gedaan.

Rystmelk

4 Mengelen melk

4 duiten nagels, 4 duiten safraan, een half vierel fyngemalen rijst, als de ryst er in is altyt roeren.

[Anysmelk]

Anys melk op dezelfde manier. men neemt siroo[p], anys en eijeren om te binden.

[111]

<Slemp>

4 Mengel melk, een half kopje thee

1 struik safraan vooral niet minder

1 stuiver kruidnagelen of 5 stuks fyn gestoten en voor uit met de thee en safraan met wat melk laten koken:

6 dorens van eyeren, suiker na de smaak.

Saus voor gekookt vleesch

Gestoten beschuit of fyn gewreven witte brood, wat fyn gehakte peterselie, wat azyn, suiker, een weinig zout, en 4 a 5 gestoten komkomgels. laat dit koken.

Wafels Mev[rouw] Mees.

1½ pond weiten meel, 6 loot boekweiten, 8 eijers en 1½ pond boter, byna een flesch vol melk, (doch de melk moet vooraf koken) een stuiver gest hetwelk er het laatst in moet. lang beslagen. Als men aan bakken wil gaan, zoo doet er 4 glazen [112] put water by doch men moet het er zeer hoog in smyten. Ook moet men in acht nemen als men bakt, het ijzer met beslag dadelyk om te keren. De boter moet in de kokende melk smelten, 2 lepels suiker.

Om pruimen te confyten van Heemse.

Op een pond kwetzen, een half pond suiker. de stenen moeten de avond van te voren uit de pruimen gedaan, en ze dan in de schotel gedaan met een beetje van de genoende suiker er tuschen gestrooid, dan neemt men het nat dat uit de pruimen is gelopen, zet dat met de overige suiker op het vuur en laat het smelten. <dan> doet men er de pruimen in en laat ze koken tot het gely wordt.

Fransche Salade

Tot eene fransche salade neemt men eyers, uyen, witte en roode kool, bietwortels en selderis, en anschovis, onder in de bak andyvie, alles fyn snyden, en aan vakjes in de bak leggen.

[113]

Tulband

Neemt 1½ ons meel, 4 eyers, zooveel warme zoete melk als noodig is, 2 pond boter, 1 ons zuiker, 1 half ons

gest, op 15 lood, 1 ons kleine korenten, 1 ons succade, de schil van een citroen, 5 lood snippers of een half ons, 2 ons gehakte rozynen, in een geboterde en met beschuit bestrooide pan.

Flamboze Compote van Heemse

4 en een half pont uitgezogte flambozen, een en een half pont bessenat, vier kleine ponden broodsuiker. het bessenat met de suiker aan de kook gemaakt, goed geschuimd, tot het geley begint te worden; dan de flambozen er in gedaan en zoo lang laten koken, tot dat zich de gely aan de lepel vast <zit>.

Sitroen Podding

Voor twee stuivers gewreven witte brood, 3 eyeren, ¼ pond boter gesmolten, een bierglas room, de gewreven schillen van 3 citroenen [114] en suiker na de smaak, dit alles wel onder een geklopt, in een vorm gedaan en vooral niet minder als 2 uur laten koken, men neemt hierop een wyn of room saus.

Kalfsbomade op de Rooster

Bestrooy de plat geklopte en met rietjes in geboren coteletten met zout, peper, muskaat, citroen schil, gehakte charlotten, leg ze op malkander en laat ze doortrekken, daarna wentelt ze in gesmolten boter, en bestrooij ze met gestoten beschuit, braad ze gaar op de rooster en richt er eene charlotte saus over aan.

Ingelegde Snoek.

De snoek moet geschraapt, aan grote <parten>, wel gewassen, een uur in sout en water laten staan, dan op een vergiet test uitgelegd, met sout bestrooijen, dan met een doek droog afgeveegd en in een platte pan of pot geschikt, daar dan beste slaoly overgedaan, en de snoek <gaar> daarin gekookt, [115] dan doet men op de snoek lauwrierbladen, sitroen schyfjes, heele peper, dan giet men er kokende azyn op, en laat het 3 a 4 dagen wel toegemaakt staan, dat er geen wazem uit kan.

Vleeschkoekjes van gaar vleesch

Hakt dit zeer fyn, als gy het hebt met de nier en vet, doet er by twee geweekte beschuiten, twee eijeren, een weinig gehakte peterselie, notemuskaat, zout, peper, mengt dit goed door een, maakt hier koekjes van als een groote knol, wenteld dezelve in gestoten beschuit, en bakt ze in de koekepan bruin.

Flenschjes.

Een vierel bloem, 6 eyeren, een kopje gesmolten boter, met laauw water en melk beslagen, zeer dun, byna als de melk zelve, een weinig witte zuiker er in.

[116]

Gelei van kweën en appelen.

De kweën in vieren gesneden: met zooveel water opzetten dat ze tot moes gaar koken, vervolgens doet men ze met het nat in een <filterren> zak, en laat ze zoo schoon uitlekken. dan op ieder pond nat: een vierel witte zuiker en zoo tot gelei laten koken, de appel gelei op dezelfde manier.

Chocolade Vla.

6 koekjes chocolade fijn gewreven, met room gaar laten koken: en dan doet men er in 8 dorens van eijeren, suiker en vanielje na de smaak.

Om een lekker Bruine Saus met een gekookt stuk Rundvleesch of Koetong te maken.

Neemt wat boter, braad die bruin, doet er dan zoo veel meel in, als men denkt noodig te hebben, dit zamen bruin [117] zynde, snyd er twee uijen heel fyn in, dan lengt het aan met boeljon en soja, en snyd er eenige zure augurken in, richt het vleesch aan en giet de saus over het zelve.

[Witte saus met mierikswortel]

Men kan ook een witte saus met mierikswortel nemen, dan laat men de boter alleen smelten, doet er weiten meel in, lengt het aan met boeljon, een weinigje azyn en een weinig zuiker, dan de gewrevene mierikswortel er in gedaan, en opgedaan zynde over het vleesch gegoten. is zeer lekker.

[Gestoofde vis met saus]

Vis stoofd men om ze lekker te hebben, ook alleen met water, zout en boter, dan maakt men eene saus van boter, meel, en lengt het aan met de saus die op de vis is, en doet er dan kappers of augurken aan stukken gesneden in, de vis aangericht zynde giet de saus er over is veel ooglyker.

Over vis of <vleesch> is die bruine < -- > saus ook zeer goed.

[118]

*Brootkoekjes die zeer lekker by zoete gedroogde,
en zure gedroogde appelen zyn, ook by rinse zoeten.*

2 lb witte brood fyn gewreven, 4 eijers, 2 met wit, wat gesmolten boter, zuiker en crenten die vooral droog moeten uitgelopen zyn na dat men ze gewasschen heeft en zoo veel melk dat zulks zoo stijf is, dat men er ronde koekjes van kan maken, die op de appelen gelegd, en eens omgekeerd, en zoo laten gaar worden. met het opdoen er boven op gelegd, en een half uur voor dat men opdoet, moeten er de koekjes opgelegd worden.

Saus voor Podding.

Een vierde fles Rhyn wyn, kookt dezelve en doet er dan in 4 dooren van eyeren fyn geklopt, zuiker en caneel na de smaak.

[119]

Griesmeel Podding.

6 lood griesmeel, 5 lood boter, 5 lood zuiker, 5 eyeren, het wit tot schuim geslagen, dat alles met een halve fles melk gekookt, uitgezonderd de eyeren welke er rauw door geklopt moeten worden, de form met boter en beschuit gestreken. 1½ uur laten koken.

Corteletten in Papieren.

Als dezelve schoon gewasschen zyn klopt men ze om mals te worden, men neemt dan wat gestoten beschuit en gehakte peterselie, een weinig gesmolten boter, steekt de peterselie daar in. men doet een weinig zout en peper onder de beschuit en peterselie en wentelt ze daarin, vervolgens doet men dezelve in schoon wit papier dat met een weinig boter besmeerd is, laat ze op de rooster braden, nu en dan eens omgekeerd, tot de saus [120] neemt men wat boter, azyn, gestoten beschuit, zout, peper en chalotten.

Jus Glacé.

Men kookt een half pond ryst heel droog maar goed gaar, drukt er vervolgens het sap van drie citroenen in uit, en de schil van twee geraspt er in, roert er een vierl broodzuiker door, doet het vervolgens in de vorm en besteeft het zelve met kluitjes kandysuiker en orange snippers.

Vermisellie in een schoteltje.

Een mengel melk met een vierde pond vermisellie gaar gekookt, dan van het vuur genomen en er door gedaan 6 ey wit, drie of vier eijers tot schuim geklopt, en een stuk boter zoo groot als een eij benevens suiker na de smaak. Vervolgens in een schoteltje gedaan met veel rum er op en byna niets meer.

[121]

Appeltje.

Halve zure appeltjes in een schoteltje gevleit met een beetje water, stukje boter, citroen schillen en krenten zachtjes laten <stoven>.

Pannekoek van Mevrouw <Staehl>.

1 half pond weite meel, 8 eyeren tot schuim geslagen, en door het meel henen geroerd en vervolgens met melk aangeroerd, niet al te dun, daar men er een beetje koud pompwater door doet alvorens aan het bakken te gaan, zout na de smaak.

Krente flenschjes.

aus diesem beslag backt man 30 pannekukjes

3 vierl blom van meel, 14 eyeren, 3 vierl krenten, de eyeren tot schuim geslagen, en door het meel en de krenten heen gedaan, en ver[122]volgens met melk heel dun aangeroerd.

Appeltulband van Cateau van Rhyn

Men neemt vier soepborden gesnipperde appelen, twee dubbeltjes oude Fransche brooden, de appelen worden half gaar gekookt met een weinig melk, citroenschil en kaneel, vervolgens doet men het brood dat vooraf geraspt is door de appelen met wat suiker en vier à vyf eyeren met het wit. de deeg doet men in een vorm die vooraf met boter en suiker bestreken is, men bakt het even als gewone tulbant.

{mit kochent wasser auf gesetzt und dan 3 Stunden langsam kochen}

Schram Podding

die banillie in kleine stückjes in den baisschlag

6 lood mel, 6 lood zuiker, 6 lb butter, 4 st banillie, 6 eijer, ½ fles milch, das mehl mit der milch beslagen, und dan gar gekocht, die butter kalt darin gerühret, lau geworden die eyer dazu, das muss zu schaum geklopt.

[123]

Geconfyte kweën.

De kweën geschild zynde doet men er de klokhuizen uit, vervolgens weegt men dezelve, en rekend op ieder pond kweën een pond zuiker, eerst de kweën in regenwater gaar gekookt, doch vooral niet te veel, op een vergiettest laten uitlekken, vervolgens de zuiker met nat van het nat der kweën gekookt en geschuimd, dan de kweën met de pitjes in een neteldoeksch lapje daar by gevoegd en zachtjes door laten confyten tot de kweën murw zyn, vervolgens de kweën weder op een vergiettest gelegen, en het nat laten koken tot het gelei wordt en dan kokend over de kweën gieten.

Punch van Sientje.

Een flesch beste rhum laten trekken met zes ons kluitjes broodsuiker op heel weinig vuur met de schil van twee citroenen [124] heel dun afgeschild, dit zamen drie uur laten trekken, vervolgens van het vuur genomen en een <laagje> citroen nat er by gevoegd, en water na de smaak.

Ryst van Mevrouw Nahuys.

Ander half vierl ryst met 3 kommetjes water, daarin gaar gekookt, vervolgens van het vuur genoomen en er 6 doijers van eyeren door gedaan, waarvan 3 met het wit tot schuim geklopt, het nat van twee citroenen en de schil fyn geraspt er door en < -- >

{dan van onder wenig een van boven veel vuur}

[125]

Citroenryst.

Neem ½ lb rijst, doet daarop 4 sauskommen koud water, kookt het daarin gaar (niet te gaar). neem dan het nat en de schil van 4 citroenen, roert er ½ lb broodsuiker door, een gedeelte er van boven op, doet het op een assiet en laat het koud worden. Is délicieus.

Citroen Pap.

Neem 6 citroenen, waarvan men er drie de schil afraapt, 9 eijeren, het wit tot schuim geklopt, 18 lood broodsuiker, alles wel door elkander geroerd zijnde, doet men het op het schoteltje waarop men het laten wil.

van onderen kokend water en van boven heel weinig vuur, zoodat het een ligt bruin korstje heeft.

[126] Om Vliegop te maken.

Neem voor 3 stuivers witte brood. doe er de korst af, en raspt het fijn, zet dan ruim 1½ oord melk op het vuur, laat dit langzaam koken, en doe er dan het geraspte brood in, en laat dit voorzichtig door koken. Soms roeren dat het niet aanbrand, zet het dan af en roer er als het lauwwarm geworden is, 5 dozers van eieren in, met wat boter en suiker naar de smaak. Klopt dan het wit tot schuim en roer het er dan door, en dan op het vuur zetten, van onder weinig maar van boven veel, om het de doen opkomen. het moet terstond gegeten daar het anders neerslaat.

Amalletten.

Men neemt 6 eieren, welker dozers men van het wit afscheidt, het wit tot schuim klopt met een weinig suiker, waarna men de dozers er bij doet, nu maakt men de koekepan warm, doet er een stukje boter in, en giet dan deze struif er in. Laat dezelve aan eene zijde bakken [127] en vouw haar half toe, wanneer men haar <op> doet strooi er suiker over.

Zandkoekjes.

Een pond weite meel, 3 vierl boter, een half pond witte zuiker, een half pond korinthen, hieruit bakt men 60 stuks.

{3 st milch, 4 kuckjes schokolad, zo viel wasser als 1 st milch daazu}

Macaronie.

½ pint gersten macaronie, 1½ pint <korte> melksche kaas, 1½ ons geraspt rookvleesch, 1 kan <--> milch en laat de macaronie in zoete melk goed gaar koken, doet er een stuk boter en wat geraspte note muscaat in, zooveel dat reeds de pap opzich selven eene aangename smaak heeft. Vervolgens vleit men de macaronie, kaas en rookvleesch in dunne lagen in een schoteltje, zoodat de onderste en bovenste laag macaronie is, doet er gestooten beschuit op en [128] laat het van boven bruin worden. een uur koken, een kwartier bakken.

Citroenvla.

Het nat van 6 citroenen, de schil van 2 geraspt. ½ pond witte suiker, 8 eieren. Men laat de citroen en suiker tezamen aan de kook komen, roert het zeer voorzigtig door de eijerdoijers; laat het tezamen even koken, dat het het wat dik wordt, neemt het van het vuur en zoodra het een weinig verslagen is, roert men er het wit der eieren, tot een stuk schuim geslagen zijnde door.

Koude Vermiselij Poding

een ½ lb vermeselij, 3 oort melk, 3 lepels broodsuijker, voor een stuijver citroen oly of gevreven citroen, of een stukjen vanille er in gekookt, laat dit te samen al roerende koken tot eene genoegzame dikte heeft, roerd er alsdan een stukje booter, en 3 dooren van eijers door, doet dit alles te zamen in een vorm, koud zijnde, eet men het met een bessenatsaus.

[129] [Baars]

Men neemt baars, die niet seer groot is, kookt die met een weinig zout half gaar, men maakt een saus van room of van het bovenste van de melk, ook een weinig zout, notemuscaat, een weinig foely, gehakte peterselie, charlotten, een stukje boter, een citroen schilletje geraspt, en dan met meel of eyeren naar verkiezing gebonden gemaakt. Als de saus goed roerende gekookt heeft, legt men er voorzigtig de baars in, en laat die tusschen beide ook voorzichtig omkeerende een half uur stoven. Men kan het tegenover eene bruine ragou zetten.

Chocolade mangé.

Neem 5 koekjes vanille chocolade, kookt ze met water, de quantiteit van den vorm, wanneer de chocolade goed fyn gekookt is, doet er dan 2 lood gesmolten vischlym in en laat ze goed door koken, suiker naar den smaak; laat ze vervolgens door eene zeef loopen en roert ze tusschenbeide, dat er geen vel op komt. Daarna doet men ze in eene vorm en laat ze koud worden; men kan er ook wat room in doen.

[130]

Blanc mangé

Neemt een halve kan room en 2 lood vischlijm, en dat tot op de derde part verkoken; een stukje vanille, en suiker naar den smaak, en doet dit in een vorm.

Een Armeniaan.

Een groote baars de rug afgesneden, door de kop, en dan omgekeerd, een paar schyfjes citroen er tusschen gelegd, met wat brood, peterselie, uyen, boter, notemuscaat, zout, doorelkander gekookt tot farcie, met een band toegebonden, op de rooster gelegd. Wel bedroopen, en als hy opgedaan is, een saus van boter, meel, en citroen er over.

Aangelegde snoek.

Een snoek van 3 lb. Houdt de kop, vinnen en staart er aan, men kookt de visch naar gewoonte, gaar zynde, legt men ze op een doorslag uit te lekken, dan heel fyn gehakt, voorts een witte brood fyn geraspt en door de visch gekneet. 6 eyeren tot schuim geklopt, dan een halve nootmuscaat, wat foely; een kommetje gesmolten boter, dit alles door elkander gekneet zynde, [131] fatsoeneerd men de snoek op den schotel, besmeert hem met boter en bestrooit hem met beschuit, zeer weinig vuur van onderen, meer van boven, als hy een kwartuur gestaan heeft, doet er dan een weinig kokend water by, en wat meer vuur van onderen, gedurig bedruipen, en de boter kloppen, en een groot uur braden. Tot de saus neemt men 3 doren van eyeren, wat kappertjes, of escence d'anchovis er door en wat sap van een citroen.

Nierekoekjes.

Wanneer het nier gebraden is, hakt men het klein, met wat boter of vet van het kalfsvleesch, met 2 eyeren, wat zout, wat nootmuscaat, wat peper, wat peterselie en 2 charlotten. Dan legt men stukjes witte brood in een taartepan en doet daar wat van het nier gehakt op, ook doet men het wel zonder brood, maakt een beslag van weiten meel en eyeren, en maakt langwerpige balletjes van het vleesch, schept ze in dat beslag en bakt ze in kokende boter of reuzel tot ze bruin zijn. Men kan er ook een paar zwezerikken door hakken.

[132]

Salade à la volaille.

2 kuikens blank gebraden, het vel er af gedaan, dan in stukken gesneden, de stukken eenige dagen laten liggen in eene marinade van citroen sap, zout, peper, fijne citroenschil, eyeren, peterselie en een weinig boomoly. Als men het gebruikt moet men de stukken op eenen schotel leggen met wat kropsalade daar om heen, en eene saus daarover van 10 eyerdoyers hard gekookt, fijn gereven, een theekopje slaoly, een dito kruiderazijn, zout, peper en peterselie.

Een Poolsche muts.

Een bord vol gesnipperde zure appelen, een dito geraspt wittebrood, 4 doren van eyeren, braaf geklopt, een kommetje gesmolten boter, 2 lood snippers, 2 lood succade, 10 lood korinten, ½ lood gestoten kaneel, het sap van een citroen, en 6 lood witte suiker; dan het wit van de eyeren tot schuim geklopt, en luchtig dooreen geroerd, laat het vervolgens in eene tulbandsvorm bakken. Alles is oud gewigt, dit voor [133] een kop meel vorin.

Podding van bitterkoekjes.

Neem heele dun gesmeerde boterhammetjes, zonder korst, ½ lb bitterkoekjes door lagen in de vorm gelegd,

na dat eerst de vorm met boter gesmeerd, en met opengespaarde trosrozynen waar de korrels zijn uit gedaan gelegd is, die een nacht te voren in rum of brandewyn hebben staan trekken. Een mengsel melk, 6 eyeren, suiker en kaneel na den smaak, dit wel door elkander geklopt en dan in de vorm op het brood en bitterkoekjes gegoten, en al zoo een uur of drie laten staan, voordat dezelve gekookt wordt. Men laat dezelve een en een half uur koken. Tot de saus neemt men rhijsche wyn, rum of room met suiker, 2 eyeren (doorn) en een stukje boter in meel gewenteld. Het moet zyn een Haagsche pint, en een keuken kopje melk, dat is ruim een half <plonsje> koude melk.

[134] *Poffertjes.*

1 lb weiten meel, ½ lb grutten meel, 4 eyeren, een stuiver gest. ¼ lb gesmolten boter, ½ lb krenten, te zamen met laauw melk en water beslaan, en het wit van het ei tot schuim geklopt en een uur voor het bakken beslaan, levert circa 70 poffertjes op.

Een kalkoen (jong)

moet een groote ander half uur braden, <maar een> ouen gans 3 uur braden.

Nieuwe Rystpodding

Men laat een kan melk of in Zwolle voor een stuiver melk koken, roert er dan anderhalf oncen fyngemalen ryst, zes lood zoete en een lood bittere amandelen en drie lepels witte suiker door tot het [135] dik wordt. vervolgens stort men het in eenen vorm, die vooraf met koud water goed omgespoeld is. Men eet er een koude Bessenatsaus by.

Appel koekjes.

2 ons tarwemeel, 3 of 4 eyeren, stukje boter, een halve lepel gist. Dit wordt zamen beslagen en als het gerezen is neemt men schyfjes zure appelen, doopt die in het beslag, en bakt ze in half boter en reuzel. Ik heb voor deze hoeveelheid ongeveer < -- > met reusel en evenveel booter < -- >. Er komen ongeveer 30 koekjes uit. Het beslag dik, van half melk en half water, het wit der eijeren goed geklopt er in.

[136] *Nanns Koude Sago Podding.*

1½ met bloem van sago, 1 flesch bessenat, suiker na de smaak. de saus wordt gemaakt van 2½ cent melk, een stukje vanille, aardappelmeel om te binden met 2 doojers van eijers.

Hamkoek.

Men beslaat een weinig meel met wat melk en een paar eyeren, vry dik, en mengt er vervolgens de ham, peterselie en uyen door, alles goed fyn gehakt en raauw. Men bakt het in de koekepan, langzaam met veel boter.

[137] *Pilow van Henriette.*

Men snydt koud kalfsvleesch aan groote dobbelssteen, stooft hetzelfde vervolgens met jus van het vleesch, water, zout, een een geheele spaansche peper; laat er de peper zoolang in, tot dat men denkt, de ragout, sterk genoeg is. Doe er een half uur voor dat de ragout opgedaan wordt, wat kerrypeper in, en laat het daar mede doorstoven, doe vervolgens de ragout met een schuimspan op en bind de saus, met een paar eyerdoren, doe de saus over de ragout, en leg er een rand van drooge ryst, om.

[138] *Gelatine van Kalfskop.*

Men laat een kalfskop eenen nacht in water intrekken, men kookt hem daarna zoo gaar dat er de beenen uitzakken. Vervolgens snydt men het vleesch en vet in dobbelsteen, en de beenen, vellen oogen enz. zuiver uithoudende. Dit gesneden vleesch kruidt men met cayenne, zout, witte peper, fyn gesneden augurkjes,

gerookte ossetong in kleine stukjes, gestampde foeli en kruidnagelen. Het nat laat men door een zeef op het in den vorm gelegde vleesch loopen en zoo styf worden. Men kan er naar verkiezing wat Madera of Rynwyn by doen. Koud wordt hy gegeten met olie en azyn.

[139] *Podding à la Chipolatta.*

3 oude looden gelatine met een beetje warm water laten smelten, een half fleschje zoete room met de gelatine er in al roerende even laten kookken. dan van het vuur genomen en er zuiker naar de smaak by gevoegd, 8 eyerdorens met een klein bierglaasje rhum geklopt, dan de room als die verslagen is er heel voorzigtig by in geroerd. dan neemt men 1 onc krenten, 1 onc rozynen zonder pitjes die vooraf gekookt zyn, ½ onc sucade, ½ onc orange snippers, menget dit door elkander. Spoelet dan de vorm goed met water om en leg dan een laag vruchten en dan een laag room tot hy vol is, en zet dezelve in de kelder.

Men eet er vanille beschuit by. 1½ onc is een goed schaalkje.

[140] [Morellen met amandelen]

Op een lb morellen, anderhalf onc kandij suiker, en 18 à 20 bittere amandelen.

[pagina's 141 t/m 149 zijn blanco]

[150] *Dinetje by Mevr[ouw] v[an] d[e] Sluys.*

Soep, daarna runderrib met graauwe erwten en knollen, vervolgens ragout van zwezerik met balletjes en morilles, toen schoteltje met citroen vlade, en daarna patryzen met zuur.

Desert

China's appelen, appelen, boter, kaas, beschuitjes, bitterkoekjes, twee compotes, een met gember, en de andere met morellen, ulevellen, chocolaadjes, amandelen en rozynen.

[pagina 151 is blanco]

[152] [Een geslachte koe]

Den 11 November 1851 geslagt van Oorschot, wegende de koe 750 lb, tegen 0.21 cent het halve N[ieuwe] lb en ingedeeld als volgt:

- 1) 60 lb rolvleesch, genomen uit de dikke lende, het dikke van de vangst en uit het sturtstuk, dit alles zonder beenderen.
- 2) 20 lb nierenvet
- 3) 2 fyne ribbe van zes ribben
- 4) de dikke lende
- 5) de fyne lende
- 6) 2 nagelhouten, in vier gedaan, te zamen 221 lb
1½ pens voor f 1.50 te zamen en is de meester knecht de stukken hier komen hakken en zouten, waarvoor hy 0.50 ontving

Losliggende aantekeningen

Dingsdag 4 November 1852

12 mudden aardappelen tegen 2.50, waarvan wy dadelyk zijn begonnen te eten.

Familie Dineetje

Schildpadsoep van 3 pond kalfspoulet

Pastijtjes

Gebraden ham, <chalot>, snyboonen, zuring, peren, handappelen, vervolgens podding, daarna: kalfsragout, aard mandjes, geformeerde snoek, < -- > gans, sla, zuurbak.

Désert

Rhoomkaas met Rhinsch appelen v twee compotes, 2 Tinnenschaaltjes, Hutten kaas, geconfyte knollen, geconfyte oranges, ulevellen, en chocolaadjes, <stroopwavels> en rozynen.

Ryst taart.

een half lb ryst, voor vyf centen melk, 2 ons suiker, 6 eieren, 1 ons amandelen, een <stuk> boter als een komeje, van onder wynig vuur en dan maar in de ovent.

[rijstebrei]

By het rysten bry kookken, moet de melk eerst aan de kook, en daar de ryst in gedaan worden, op de twee <kanne> 3½ ons ryst.

Reisstebrei

ander halve kan zoete melk, een half pont rijst, de melk aan de kook laten komen. Dan de ryst die goed gewassen moet worden er in doen

met een open deksel *zagjes* laten koken omstreeks anderhalf uur, een thee kopje water er voor het aan branden.

men moet maar eenen können < -- > dat het kookt.

Ravigaute Saus.

een hand vol dragon, een hand vol basilicum, een hand vol kervel, een hand vol pimperl, een hand vol challotten. 4 dooren van eyeren hard gekookt. 2 dooren ongekokt, een lepel fijn zout, een lepel fijne witte peper, twee lepel mosterd, 3 lepels gesmolte anschovisch, twee kopjes wijn azijn, een halve fles beste sla olij.

Het moet alzoo gemaakt worden.

De kruiden en chalotten moeten allen zeer fijn gekakt worden. De eyeren moeten met de olij eerst fijn gevreven worden, dan de mosterd, peper, zout en anschovisch er door geroerd; vervolgens de kruiden en dan den azijn.

[Melk vlaa]

Melk vlaa vom Navy stahl ½ kan < -- > milch, 7 Eieren 4 mit het wit und 3 zonder, die milch mit einem stuckje banillie erst lassen kochen dan den Eijer darin geruehrt, ein guts stuckje butter und Zucker, <nach> dem geschmack, <dann> es zu samen in ein schotelje gütsen und in den Oven lassen zetten gaar <zuijndt>.

Op twee kannen melk fyf koekjes chocolade. chocolade van 12 stuiver het pond waarvan 16 koekjes van <ook> een pond-

Diner bij tante

Soep, en een runderrib, aan de koeken in de midden een leeg togedekt schaaldje waar voor later de podding in plaats kwam. Jonge wortels, porslein, andere aardappelen

Tweede geregt

Een forscercee moet in de midden patrijzen en kippen, slaa en zuring, zwezerik ragoë en peeren, gebakken citroen vlaa.

[Het dessert is niet vermeld.]

Brieven

Brief aan Henriette

Lieve Henriette. Onlangs hebben wy daar poffertjes gehad.

2 lb: weite meel, 1 half kan melk, half lb: krenten, 2 st[uiwer] sucade, 2½ st[uiwer] gest. Gebakken in half boter en half reuzel. Wy hadden voor ons gezin hieraan *heel ruim* en hielden nog goed wat [vervolg tekst?]

Brief van en aan een onbekende

31 October

Madame

C'ett avec un sentiment de honte que je prends la plume; voila 42 jours de passer que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire en < -- > envoyant la recette de la sauce de Rariqun, bien c'est fois j'ai voulu écrire pour vous remercier et enmêmetemps demander la permission de venir vous preferter mes devoirs, toujours il y avait du contretemps alors des lettres d Groningue où mes enfans sont encore, des indispositions, des voijage pour le cheval, et comme nous m'en avons qu'une ce a rend les dispositions plus difficiles maintenant la front de ma belle soeur à Zwolle.

mais je n'ose plus long temps me faire de ses difficultés et je me suis décidé à tout revent de vener vous rendre ma reverence si vous le permettez Dimanche le 5 Novembre,

Madame recevez les respects amicals de ceux qui m'< -- >, faites les agrée à mon nom <à> van Citters et permettez moi de

nommer votre devoué serviteur et sincere Ami

Lijst met genoemde ingrediënten

aalbessen (bessen, roode aalbessen, zwarte aalbessen)	ham	peper (peperwortels, peperkorrels, hele peper, cayenne, witte peper, kerrypeper, Spaansche peper)
aardappelen (aardappelmeel)	jus	peren (peeren)
abrikozen (orange-abricosen)	kaas (Parmesaansche kaas, kortemelksche kaas, Hutten kaas)	peterselie (pieterselij)
ajuin	kabeljauw (kabeljauwstaart)	piment
amandelen (amandele, bittere amandelen, zoete amandelen)	kalfsvlees (kalfsvleesch, kalfsschenkel, kalfskop, kalfs schijf, kalfsjus, kalfspooten)	pimpernel
andijvie (andyvie)	kalkoen	postelein (porcelein, porslein)
anijs (anys)	kaneel (caneel)	pruimen (groene pruimen, quets-pruimen, quetsen, kwetzen)
ansjovis (anschovis, anchiovisch, anchiovisschen, escence d'anchovis)	kappers, kappertjes (cappers)	rijst (ryst, rooden rijst)
appels (zure appeltjes, zuure appelen, rinse zoeten, Rhinsch appelen, goude pippelingen, konings pippelingen, Wyker Pippelingen)	karper (carp)	rookvlees (rookvleesch)
asperges (aspergien, aspergies)	kerrie (kerrij, kerry-kruit, kerry, kerrypeper)	room (witte room, zuuren room, zoete room, nagtroom)
augurken (agorkjes)	kersen (kerssen, morellen)	rozijnen (rosijnen, rosynen, trosrozynen)
azijn (azyn, bierazijn, wijn azijn, kruidrazijn)	kervel	rum (rhum)
baars	kip, kippen (hoen, capoen, hoender vleesch, hoenders, kuikens)	rundvlees (rundvleesch, rundervleesch, runderlapjes, agter bil, runderrib, runderrib, rolvleesch, lende, pens, kalfspoulet)
basilicum (bazilicum)	knollen	saffraan (safraan)
beet	komkommers (komcommers, comcommers, komkomgels)	sago
beschuit, beschuiten (vanille beschuit)	kool (boeren kool, bloemkool, savoij kool, savoije-kool, zuurkool)	schorseneren (schorsonelen)
bessen <i>zie</i> aalbessen.	kreeften	selderij (selderis, celderij, celdery-wortels)
bitterkoekjes	krenten (crenten, corenten, corinten, korinthen)	sinaasappel (orange, orange-appels, China's appelen, curacaussche orange-appels, orange-water)
boddels	kropsla (kropsalade)	sjalot, sjalotten (chalot, chalotten)
bonen (boonen, groote boonen, peulen, snijboonen, snyboonen, witte boonen)	kruidnagel (kruitnagelen, kruitnagels)	sla (slaa, salade)
boter (butter)	kweeën (kweën, quijen, quejen)	smout
bouillon (boeljon)	lamsbout	snoek
brandewijn (brandewyn)	laurier (lauwrier bladeren, lauwrier bladen)	Spaansche peper
brasem	limoen	spek
brood (Fransche brooden, roggen brood, witte brood)	look (looken)	spinazie (spenage)
chocolade (koekjes chocolade, koekjes vanille chocolade)	macaroni (macaronie, gersten macaronie, macaronij)	stokvis (stokvisch)
citroen (sitroen)	marjolein (majolijn)	suiker (zuiker, zuijker, Zucker, brood zuiker, witte poeier zuiker, witte zuiker, bruine zuiker, meelis broodzuiker, potzuiker, kandij suiker, kandysuiker, witte candij)
dooiers (dojers, eijerdoijers, eyerdoren, doorn, dooyers, doyers)	meel (griesmeel, grutte meel, wijten meel, wyten meel, weiten meel, boekweiten, blom, blom van meel)	sukade (succade)
dragon	melde (meld)	tijm (thijm, thym)
eend (endvogel)	melk (zoete melk, milch)	truffels (trufels)
ei, eieren (ey, eij, eijeren, eijers, eyeren)	meloen	uien (uyen)
erwt (grauwe erwt)	mierikswortel (mierik)	ulevellen
foelie (foeli, foly, foelij, foely, foulj)	mosterd (mostaard zout)	vanille (vanielje, banillie)
frambozen (flambosen)	moulers en Moucherone	varkensvlees (varkens-tongen)
gans (ganze vet)	nagelhout	venkel (vennekool)
garnalen	nootmuscaat (notemuscaat, noot-muscaat, nooten-muscaat, muscaat-noot)	vermicelli (vermeseille, vermeselij, vermisellie)
gelatine	oesters	vislijm (visch lijm, vischlym)
gember	olie (citroen oly, slaoly)	water (regenwater, reegenwater, pompwater, put water, orange-water)
gist (gest)	ossenvlees (osse tong, osse-haas, ossenjús)	
haas	patrijzen (patryzen)	

wijn (Madera wijn, Rhijnsche wijn,
Rynsche wyn, Rhyn wyn, Rijn
wijn, moezel wijn, witte wijn,
roden wijn, rodenwyn, rooden
wijn)

wogtelbessen

wortels (siroirwortels, wortelen,
bietwortels, geele wortelen)

zout (mostaard zout)

zuring (zuuring)

zuurbes (barbaris, barbarissen)

zwezerik, zwezerikken (sweezerik,
sweeserik)

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten

aangericht: opmaken
aard mandjes. Mand voor het vervoeren van aarde.
afrijft. Rijven: raspen
assiet: een bord
barbaris, barbarissen: zuurbes. Een rode zure vrucht.
beet. Een kleine hoeveelheid.
blaas. Een varkensblaas om een pot luchtdicht af te sluiten.
breijen. Brijen: door het koken tot brij, tot moes worden.
doorslag. Een vergiettest. Een test of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.
Even Veeltjes. Evenveeltjes: een gebak.
façonneerd. Façonneren: fatsoeneren.
farc (farcie). Een vulsel voor gevogelte, vis en vlees.
fourchet: vork
feuilletté. feuilleté (Frans): bladerdeeg
galantine: een koud vleesgerecht.
geboren. Met rietjes in geboren coteletten. Boren, geboord: doorboren.
gefarceerd. Gevogelte, vis en vlees gevuld met gehakt vlees en dergelijke.
geglommen koolen: glimmende kolen. Dove kolen die weer aangegloeid zijn.
geharpuisd. Harpuis: een soort hars met lijnolie en vet als middel om luchtdicht af te sluiten.
gelardeerd: larderen. Dunne reepjes spek tussen het vlees steken.
gereeven. Rijven: raspen
geveeven. Rijven: raspen
gewaagd. Wagen: schudden
gewreeven: geraspt.
gis. Gissen: schatten.
hairen-seef. Een teems, een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
korrels: pitjes
kort: haksel. Kort gemaakt: klein gehakt.
lb: libra (Latijn). Gewichtsmaat. Een pond.
lijmen: stroperig maken
loot (lood, loden, looden). Gewichtsmaat. ½ ons.
mengel. Bijna 1 liter.
morselen. Morzel: kruimel.
moulers: champignons
mudden: mud, mudde. Inhoudsmaat voor droge waren: thans 1 hl.
murw: zacht, week
nagelhout. Hout van de kruidnagelboom.
ons (onc, oncen). Gewichtsmaat. 100 gram.
oort. Vochtmaat: oord, oordje of oortje: ¼ van een kan.
op doet: opdient, serveert
opgebragd: opgediend, geserveerd
optrekken: rijzen
piment. Specerij uit gedroogde onrijpe vruchten van de pimentboom, ook jamaïcapeper geheten.
pint, pintje. Vochtmaat. Meestal een ½ liter, een pintje is 1½ oort.
pond (pont). Gewichtsmaat.

raspel: het geraspte.
smout. Gesmolten en weer gestolde reuzel.
snippers (citroensnippers, orange-snippers). Geraspte citroen- of sinaasappelschillen (oranjeschillen).
sturtstuk: staartstuk
teems (karnemelks-seef, karnemelks seef). Een teems, een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
teems. Een paardenharenzeef voor pas gemolken melk.
test: bord
vangst, vang: de liezen van een slachtdier, de flank. Het dikke van de vangst.
vergiestest (vergiest tes) Een test of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.
verslagen. verslaan: afkoelen, koud geworden
vierendeel, vierel, vierl, vierdel: een vierde deel, een kwart.
voet (voed). Lengtemaat. Circa 0,2 / 0,3 m.
wazem: wasem. Damp, stoom.
wogtelbessen. Een eetbare bessen-soort.

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 reishervindingen aan de Rijn 1821, 1840 en 1865		8.-
21	PERROKIETEN EN PAPAGAYEN, PAPAÏJERS EN PISANGS Een reis om de wereld 1824 - 1826		7.-
22	SCHOUWSPLEN Een reis naar de Middellandse Zee 1834		8.-
23	HET ANKER WORDT GELIGT Brieven vanuit de hele wereld van J.C. baron van Haersolte 1824 - 1834	Digitale uitgave	5.-
24	HERINNERINGEN AAN DUITSLAND Harzgebergte 1856, Taunusgebergte 1872, Baden-Baden 1902		9.-
25	EN ROUTE Drie reisjournalen van Rudolphina gravin van Rechteren 1827, 1836 en 1838		9. ⁵⁰
26	EER EN LUISTER Het proc		9. ⁵⁰
27	TAL VAN BERGEN EN BC Een reis naar Saksen, Bohemen en het Thüringerwoud 1876 door Mattheus van Delden		8.-
28	GEFNUIKTE AMBITIES Geen geld en eer voor onwettigen 1834-1900		10.-
29	EEN WAARLYK PRACHTIG LANDSCHAP Een reis door Graubünden en Glarus 1875		8.-
30	AFGEZEIJLD Een commissie naar Staats-Vlaanderen 1783		7.-
31	ONBESCHRYFELYK GROOTSCH Een wandeling door Zwitserland 1869 door Mattheus van Delden	Digitale uitgave	--
32	WILDROMANTISCH Een tocht door Beieren, Tirol en Oostenrijk 1878 door Mattheus van Delden	Digitale uitgave	--
33	EEN ALLERDROEVIGST TREURTONEEL Een mislukte reis naar Noord-Amerika 1783 van Johan Willem Simon van Haersolte		7.-
34	EEN ONAFHANGELIJK WIJS EN ALMAGTIG WESEN De geloofsbelijdenis van Margaretha Isabella van Ittersum tot Relae 1801	Digitale uitgave	--
35	TOT LOSSER GEKOMEN Het notitieboek van Aleida Leurink 1698-1754	Digitale uitgave	--
36	'T IS EENE TOOVERWERELD Een bezoek aan de wereldtentoonstelling te Wenen en een tocht in Salzkammergut door Mattheus van Delden 1873		8.-
37	EEN AANBLIK EENIG IN ZYN SOORT Mattheus van Delden in Tirol en in het noorden van Italië 1868		10.-
38	s'LANDS WIJZE, s'LANDS EER Beschrijving van Londen, Wight en Noord-Wales door Mattheus van Delden 1879		9.-

39 REIJSJES NA MUNSTERLAND	Floris Willem Sloet tot Warmelo, 1776; Hendricus Octavius Feith, 1814 en 1817; Adrien Jean Elisa van Bevervoorden, 1834		9.⁵⁰
40 ONGEMEENE LIEFDE EN GENEAGENTHEYT	Hendrik Berents' journaal van zijn reis naar de Doopsgezinde Broeders in Pruisen, 1719	Digitale uitgave	--
41 THEE DRINKEN	Het dagboek van Steven van Delden en Aleida Catharina Houck, 1812-1824	Digitale uitgave	--
42 REIZEN VOOR GENOEGEN	Een reisje van Aleida van Delden door België en langs de Rijn, 1856, en van Mattheus van Delden door België, 1863	Digitale uitgave	--
43 DEN TOESTAND DER BOSSCHEN	Een studiereis van J.H.G. Jordens door Duitsland ten behoeve van de bosbouw in Oost-Indië. 1854-1855	Digitale uitgave	--
44 VERDER! IMMER VERDER!	Een bezoek van Mattheus van Delden aan het kleine eiland Helgoland. 1877	Digitale uitgave	--
45 GEGROET	Gedichten van Hermannus Ge	Digitale uitgave	--
46 DICHT-LUIJM	Een verzameling van mengedichten door Willem de Lille. 1774-1781	Digitale uitgave	--
47 DE NIEUWE WERELD	Een vakantiereis van Willem van Haersolte naar Noord-Amerika. 1904	Digitale uitgave	--
48 MIJN' LIER	De gedichten van Hendrik Gerhard Kronenberg. 1797-1819	Digitale uitgave	--
49 GETROUWE AANKLEVERS VAN 'T HOOGVORSTELYK HUIS	Brieven van A. Rotterdam, predikant te Zuilen en Steenwijk aan J. Royer, hofpredikant van stadhouder Willem V. 1752-1780	Digitale uitgave	--
50 EEN SIERAAD VAN ZYN GESLACHT	Levensbeschrijvingen van en over Frederik Alexander Sippo Arnold baron van Ittersum. 1869	Digitale uitgave	--
51 VEIL VOOR HET VADERLAND	Brieven van zes zonen aan hun moeder de douairière Van Ittersum- van der Merwede. 1830-1834	Digitale uitgave	--
52 SOUVENIR	Het album amicorum van Flore Sloet tot Warmelo. 1804-1819	Digitale uitgave	--
53 HET FEU SACRÉ VOOR REIZEN	Brieven van John Blijdenstein uit Oost-Indië. 1897-1900	Digitale uitgave	--
54 HERINNERING AAN DIE GELUKKIGE DAGEN	Twee reizen langs de Rijn door Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum in 1835 en 1842	Digitale uitgave	--
55 JOURNAAL VAN EENE DUITSCHE REIS	Verslag van een reis langs de Rijn van de familie Mollerus en J.G.J. baron van Ittersum door juffrouw Braber. 1838	Digitale uitgave	--
56 GEZELLIGJES MET HUN TWEETJES ALLEEN	De huwelijksreis van Daniël Jacob Rudolph en Catharina Wijnanda van Hasselt naar het Rijnland. 1891	Digitale uitgave	--
57 O SCHOONE TYD !	Derk Wicherlink beklimt en illustreert de bergen in Zwitserland, Frankrijk en Italië. 1882 - 1884	Digitale uitgave	--
58 HEERLYKE HERINNERINGEN	Een journaal van Johannes Gerardus Julianus van Ittersum van een reis naar Zwitserland en Noord-Italië. 1845	Digitale uitgave	--
59 TOURNÉE	Reisimpressies van Duitsland, Zwitserland en Italië door Adolph Carel Bentinck in 1785 en 1787	Digitale uitgave	--
60 DE LANGGEWENSCHTE DAG	De huwelijksreis van Paulus Adriaan Lodewijk Arend van Ittersum en Arnoldine Emilie de Watteville naar Duitsland, Zwitserland en Frankrijk. 1859	Digitale uitgave	--
61 MYN UITSTAPJE VAN JUIST 5 WEKEN	Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum van Rotterdam naar Parijs. 1841	Digitale uitgave	--

62 HET SCHIKTE ZICH ALLES TEN BESTE	Tourtjes naar Friesland, Holland, Gelderland, Kleef, Zeeland en Noord-Brabant door Frederik Gijsbert van Dedem 1769, Hendricus Octavius Feith 1806, Johanna Theodora van Dedem 1806, Augustus Johannes van Delden 1831, Mattheus van Delden 1877	Digitale uitgave	--
63 VROLIJK EN WELGESTEMD	Journaal van een reis naar Duitsland en Zwitserland door Willemina van Dedem en haar tante Caroline. 1837	Digitale uitgave	--
64 EEN MOOY EFFECT	Reisbeschrijvingen van Godert Willem van Dedem en van Carolina van Dedem naar de Rijn en Zwitserland in 1818 en 1838	Digitale uitgave	--
65 NIET AL TE LOLLIG	Coenraad Willem baron van Dedem doet verslag van zijn gezondheid, van zijn zoektocht naar een geschikte woning en van zijn bezoeken aan de baden. 1868, 1876, 1877	Digitale uitgave	--
66 HOLLANDS EER GERED	De correspondentie van de douairière Van Ittersum-van der Merwede, haar zonen en haar schoondochters tijdens de oorlog met België. 1829 - 1834	Digitale uitgave	--
67 KEUKEN RECEPTEN	152 recepten verzameld in het receptenboek van Rudolphina de Vidal Saint Germain geboren Gravin van Rechteren tot Appeltern (1824-1856)	Digitale uitgave	--
68 GENEALOGIA DES OUD-ADELIJKEN GESLACHTS VAN BLANCKVOORT 1444 – 1759		Digitale uitgave	--
69 DIT SPREECK ICK WAER EN SONDER SCHROOM	Gedichtenboek van Adriaen Sticke 1626 - 1667	Digitale uitgave	--
70 LEERLING EN MEESTER	De correspondentie tussen Willem van Haersolte en Leonard van Laar en diens gedichten in het Zwolse dialect 1895 - 1898	Digitale uitgave	--
71 ALTYD ROEREN	Het receptenboek van Johanna Theodora Feith geboren barones van Dedem circa 1820	Digitale uitgave	--
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	--
74 KOOKBOEK	Recepten verzameld door de freules Van Dedem, 18 ^e en 19 ^e eeuw	Digitale uitgave	--