

HEEL OUD RECEPTENBOEK OP WESTERVOORDE GEVONDEN

**Recepten
verzameld door Maria Elisabeth Reinira
van Suchtelen van de Haere-Alberda
van Menkema
eind 18^e eeuw**

M.L. Hansen (ed.)

HEEL OUD RECEPTENBOEK OP WESTERVOORDE GEVONDEN

**Recepten verzameld door
Maria Elisabeth Reinira van Suchtelen van de Haere-Alberda van Menkema
eind 18^e eeuw**

© Uitgegeven door STRENG, Epe 2020

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

Inhoudsopgave

Inleiding 11

Kook en Recept Boek 13

Om een Poddingh te bakken 13
 Om een Amandel Taart te bakken 13
 Om Soesen te bakken 13
 Om Keksen te bakken 13
 Om Taart a la Glas te bakken 13
 Om dikke Wafelen te bakken 13
 Om Kersen taart te bakken 14
 Om een Pruijme taart te bakken 14
 Om Rommakeijne te bakken 14
 Om Pannekoeke te bakken 14
 Om een Koevert te maken 14
 Om een gevuijtieteerde korst te maken 14
 Om een Tullebant te bakken 14
 Om Oliekoeken te bakken 14
 Om een Witte broots Taart te bakken 14
 Dit Recept van amandeltaart is van Tante Eversdijk en Goet 14
 Riet peeren Struij te bakken 15
 Om room Taart te bakken 15
 Om Citroen Taart te bakken 15
 Om Engelsche beschuijt te bakken 15
 Boter Gebak en Warkoek 15
 Benies 15
 Schulp 15
 Om Kerse Water te maken 15
 Om Limonaden te maken 16
 Citroen Vlaaij in een Schotel 16
 Krem Foite te maken 16
 Om Oranje Pap te maken 16
 Om Goede Blammage te maken 16
 Om Citroen Vlaaij te maken 16
 Om citroen Struif te maken 16
 Eijer Kaasjes te maken 16
 Om Boom Kaasjes te maken 17
 Een bruine Zoete Souws te maken 17
 Om een Karper met zijn bloet te stoven 17
 Om een gefarseerde Snoek te maken 17
 Om Socijse de Bologne te maken 17
 Om Leverworst te maken 17
 Om Bruijne Zoepe te maken 17
 Om Zoepe Maigre te maken 18
 Om een Hoender Pastij te maken 18
 Om een Buf a la Mode te maken 18
 Om een bout a la Braise te maken 18
 Sjampions te Sulte 18
 Groote Nooten in te Sulten 18
 Om Agurkjes in te Sulte 18
 Barberissen in te Sulten 19

Om Asia te maken 19
 Om Abrikosen te confeijten 19
 Om Bottels te Confeijten 19
 Om Morellen of Kersen te Confeijten 19
 Om flambosen te Confeijten 20
 Om Barberisse te Confeijten 20
 Groene Pruijme te Confeijten 20
 Om Kwee Peertjes te Confeijten 20
 Om Oranjes te Confeijte 20
 Om Tablette te maken 20
 Om Flambose Moes te maken 20
 Om Kersen te Confeijten 20
 Om roode bessen Jeleij te maken 21
 Qweeën Jeleij te maken 21
 Jeleij van Harsthoorn te maken 21
 Om Bessenat te maken 21
 Jeleij van Harsthoorn op een ander manier door Zuster Zaal 21
 Om Jeleij van Qweeën te maken dit recept is van tante van Leuwen 21
 Om Koolwijn te maken 21

Recepten in andere handschriften 22

Om Vlierstroop te maaken 22
 Om Abricosen Pruymen en Pruymen in Brande wyn te leggen 22
 een vervrissende drank in siektens 22
 Om Kerssen inte Sulten 22
 Vlees worst 22
 Verkes worst 22
 Rolle 22
 Hoofdkaas 22
 Om vinaigre aux flambois te maken 22

Capittel 1 23

Om Atsia leij leij te maaken 23
 Om een Speenvarkje in te Sulten 23
 Om Kerssen in te Sulten en voor Moerbessen 23
 Om een bruine Sous Te maaken 23
 Om een Sous op een gebrade Snoek te maaken 23
 Recept van Jelij van Hartshoorn 24
 Om een kalfs borst met Jelij te maken 24
 Een Boud a la doope 24
 Kalfsvoete of van Schaape te stooven 24
 Een vogel te stooven 24
 Oester Ragou 24
 Een Haase Pastij te maaken 24
 Om de korst Te maaken 25
 Ragou van verkens ooren 25

- Duive Pastij of Conijn 25
 Paling te Stooven 25
 Kerper te Stooven 25
 Uijen Soup 25
 Soup maigre die goed is 25
 Om een bruine Soepe Te maaken
 Om een hoender Pastij te maaken 25
 Een kalkoen a la Glasette te maaken 26
 Om een Staart van een Cabeljouw te Stooven 26
 Ragoe te maaken 26
 Bruine Ragou te maaken 26
 Knolletjes in te Sulten 26
 Om boere boontjes in te Leggen 26
 Dop Erten in te Leggen 26
 Om Bloemkool in te Leggen 26
 Poelen 27
 Om quee in te Leggen 27
 Om Champignons in Te Leggen 27
 Groote nooten in te Leggen of in te Sulten 27
 Agurkjes in te Zulten 27
 Oostindische korst 27
 Berberisse in Te Sulten 27
 Om Saus te maken op asia 27
 Om goede blanmange Te maaken 27
 Om Zaan te maaken 28
 Om blanmange Te maaken 28
 Zoute Lamoenen 28
 Om Azia te maaken 28
 Om komkommers in te Sulten 28
 Om Duiven en Patrijzen te daubereren 28
 Om een Gelardeerde Snoek te maaken 28
 Om een kerper met zijn bloed te stooven 28
 Om een bruine Zoete Sous Te maaken 29
 Om een Osse Schinkel in een pot te leggen, en
 kan lang goed blijven 29
 Witte brood Struif 29
 Om een Couvert te maaken 29
 Om pannekoeke te bakken 29
 Engelse Beschuit 29
 Gekookte Podding 29
 Een Podding die zeer goed is 29
 Engelse Roggenbrood Podding 29
 Om een Podding Te bakken 30
 Op een andere manier 30
 Om een opregte Engelse Podding te maaken 30
 Om Gekookte Podding te verveerdigen 30
 Om Podding Te bakken 30
 Een gezoode Podding 30
 Om een Podding te bakken 30
 Om een Podding Te bakken 30
 Engelse Podding 30
 Podding in een blek 31
 Beschuit Podding 31
 Hoe men Engelse Tulband moet bakken 31
 Om Tulband of boter gebak te maaken 31
 Om olie koeken te bakken 31
 Om Romakijns te bakken 31
 Op een andere manier 31
 Op een andere manier 31
 Om Ryst koekjes te bakken 31
 Om een appel koek in een Schotel te maaken 31
 Om een amandel vlaa in een assiet te maaken
 32
 Om witte broods struif te maaken 32
 Om een Citroen Struif te maaken 32
 Om gierste koekjes Te bakken 32
 Om beschuit koekjes te bakken 32
 Om appel koekjes te maaken 32
 Om Tregter koekjes te bakken 32
 witte brood Struifjes 32
 Om koekjes Te bakken 32
 Om Lekkere koekjes Te bakken 33
 Om beschuit te maaken 33
 Om keekies te maaken 33
 Om keekies te bakken 33
 Om suiker wafelen Te bakken 33
 Om kneel wafeltjes te maaken 33
 Om oblie te bakken 33
 Op een andere manier 33
 Om prouwelen te bakken 33
 Om Excellente panne koeken te bakken 33
 Om weversspoelen Te bakken 33
 Op een andere manier 33
 Op een andere manier 34
 Om Spritse te bakken Op de maat 34
 Om Sint Jacobs Schulpen Te bakken 34
 Om Drobbel Struif te maaken 34
 Sprits op een andere manier 34
 Om krul Struif te bakken 34
 Om Zoesjes te bakken 34
 Op een andere manier 34
 Appel Struis 34
 Op een andere manier 34
 Dikke wafelen 35
 Gelrese wafeltjes 35
 Dikke wafelen 35
 Op een andere manier 35
 Om een Gefeuilleteerde korst te maken 35
 Op een andere manier 35
 Een gefeuilleteerde korst 35
 Spijs tot een Amandel Taart 35
 Om een amandel taart te bakken 35
 Amandel Taart in vormpjes zonder korst te
 maaken 36
 Om kersse Taartjes te bakken 36
 Om kersse Taart te maaken 36
 Op een andere manier 36
 Op een andere manier 36
 Om quee Taart te maaken 36
 Om een aalbesse Taart te maaken 36

- Doorn besse Taart te maaken 36
 Om een witte broods Taart te maken 36
 Roggenbroods Taart 36
 Om een geele wortel Taart te bakken 37
 Om Kervel Taart te bakken 37
 Om Room Taart te maken 37
 Citroen Taart te bakken 37
 Een ander 37
 Appel Struif in een assiet of pan 37
 Om citroen Taart te bakken 37
 Beschuit Taart 37
 Citroen taart in een assiet of pan 37
 Citroen Struif in een pan 38
 Engelse Struif 38
 Struif van Rook vleesch 38
 Appel Struif 38
 Spek Struif te bakken 38
 Citroen vlaa Te maaken 38
 Om Room vlaa Te maaken 38
 Om water room te maken 38
 Spaanse Pap Te maken 38
 Karnemelks vlaa te maaken 38
 Om quee vlaa te maaken 38
 Om appel vlaa te maaken 39
 Om aalbesse pap te maaken 39
 Om creme brulee te maaken 39
 Om gebrande Room te maaken 39
 Om Eijerkoekjes Te maaken 39
 Om Roomkaas te maaken 39
 Om Eijers kaasjes te maaken 39
 Om Engelse kekse te maaken 39
 Om Romakijntjes te maaken 39
 Om Riet Peeren te Fruijten 39
 Om Wentelteefjes te maaken 40
 Op een andere manier 40
 Om kaijkjes Te maaken 40
 Om drabbel koekjes te maaken 40
 Om appel koekjes te bakken 40
 Om lugtige koekjes in boter gebakken 40
 anders 40
 Om pannekoeken te bakken 40
 Om dunne kekjes te bakken 40
 Om een pruime Taart te maaken 40
 Een Taart a la Glasse 41
 Citroen taart die laauw op tafel moet komen 41
 Om Oranje Pap te maaken 41
 Om Eijer kaas te maaken 41
 Om Kekjes te Bakken 41
 Om Room kaasjes te maaken 41
 Hoe men Sneeuwballen moet bakken 41
 Om Spek Struif te maaken 41
 Om een Gierste Taart te bakken 42
 Om een Rijst koek in een Tulband te bakken 42
 Om mastrichtse wafelen te bakken 42
 Dikke wafelen een uur van te vooren beslaagen 42
 Balsum Miraculeuse 42
 voor de bloed Zweeren 42
 Om witte zijde koussen te wassen 42
 voor bloed vinne of Zweeren 42
 Om Sitse te wassen 42
 Om koper of piouter als zilver te maken 43
 Om op een beroekte muur te witten dat die niet meer doorslaat 43
 Om blondine te wassen 43
 Recept voor blaauwe Schuit in de mond 43
 voor Zwakheid in 't Hooft 43
 voor 't Zuur in de maag der kinderen 43
 Recept voor brandige oogen 43
 Om Zilver Schoon te maaken 43
 Wanneer een huis niet Zuiver is om 't te zuiveren 43
 Recept voor de Loop 43
 Recept voor de kinkhoest 44
 Recept voor de water Zugt en andere kwalen 44
 Recept om Schoenen Schoon te maaken 44
 voor een Zwakke Natuur 44
 Recept voor de wormen 44
 Recept voor de koors en maag 44
 Om een Elixter te maaken 44
 Om marmelade van Flambrose te maken 44
 Om Citroen of oranje snippers te maaken 44
 Om kerssen in te Zulten 44
 om quarte van quee in te Leggen 45
 Om Penssies te maken 45
 Om Barbasjes te confijten 45
 Om halve queeje 45
 Om oranje appelen te confijten 45
 Om Jelij van Druiven te maaken 45
 Om Jelij van quee te maaken 45
 Om quee wijn te maaken 45
 Om koolwijn Te maaken 45
 Om heele goede Orsade te maaken 46
 Om persikken in de brandewijn te leggen 46
 Om Flambroose mous te maaken 46
 Om groene Pruimen te confijten 46
 Om Flambroosen te comfijten 46
 Om bottels Te maaken 46
 Om Mourbessen Te confijten 46
 Om oranje appelen Te comfijten 46
 Om Flier Stroop te maaken 47
 Besse Jelij Te maaken 47
 Om witte besse Serlij te maaken 47
 Om Tablette te maaken 47
 Om Persikken of andere vrugt voor de winter te bewaaren 47
 Om quee haast een jaar te bewaaren 47
 Gebakke Tablette 47

Om goede Flier Stroop te maaken 47
 Om alants wortelen Te confijten 48
 Caneel water 48
 Roose water 48
 De Geest van Oranje schillen 48
 Tinktuur van Barnsteen 48
 Honing van Mourbessen 48
 Prijswaardige Pillen 48
 Een Loot Plaaster 48
 Stroop voor allerleij hoest 49
 Voor kanker aan 't oor van een hond te genesen
 dat invreet 49
 Om wijngaard bladen te maaken 49
 Om Roose knopjes voor de winter te bewaaren
 49
 Om de mond te spoelen excellent voor de
 blaauwe Schuit 49
 Recept voor de Tandpijn 49
 Om een mijdrank te maaken 49
 Om wilt vleesch uit een wond te maaken 49
 De Balsum Miraculeuse 49
 Om IJzer en Staal voor Roest te bewaaren 49
 Om witte zijde te wassen 50
 Om Rataffia te maaken 50
 Om Limoen na te maken 50
 Aalbesse bier 50
 Tot kruijde wijn 50
 Om kerse water Te maaken 50
 Om groote nooten te comfijten 50
 Om haaze beuling te maaken 51
 Om haaze Rookworst te maaken 51
 Om osse Lever worst te maaken 51
 Om Gort worst Te maaken
 Om Lever Worst van een Varken te maken 51
 Om bloed worst Te maaken 51
 Om vleesch worst te maaken 51
 voor Osse worst 51
 Voor verkens worst 52
 Voor Sosijze te maaken 52
 Sosijs de bologne 52
 voor hoofd vleesch 52
 Om Rolpens te stooven 52
 Om koeije uijers te stooven 52
 Recept om Inkt te maaken 52
 Om groen Papier te maaken 52
 Voor een kwade maag en hoofdpijn 52
 Recept voor de koorts 52
 Voor de Loop 52
 Voor de hoest 53
 Beproefde Lijm om Porselijm te Lijmen
 uitgevonden door Professor Boerhaven 53
 Steen Lijm om beeltjes of ander Steen te Lijmen
 53

Capittel 2 54

Om Limonade te maaken 54
 Om garste water van den Heer Chatannier
 apotheecker van 't hof in 's Hage te maaken
 54
 Om Citroen vlaa te maaken 54
 Om barbarissen te confijten 54
 Om barbarissen in 't zuur te leggen 54
 Om bessen vormen te maaken 54
 Om vlaa van bitter koekjes te maaken 54
 Om een Zand Taart te bakken 54
 Om Sprits te bakken 54
 Om Soezen te bakken 55
 Om Appel koekjes te bakken 55
 Om een brood Podding Te maaken 55
 Om een Zuster (Soort van Gebak) te bakken 55
 Om een Uijen Soupe te kookken 55
 Om Soupé balletjes te maaken 55
 Om een haaze Pastij te bakken 55
 Om een duijven Pastij te bakken 55
 Om een koude haaze Pastij te maaken 55
 Om een Sous op Pastijen te maaken 56
 Om Stokvisch Pastij te maken 56
 Om een bruine Soupe te kookken 56
 Om Rundvleesch Schijven te Stooven 56
 Om een Frecasse te maaken 56
 Om een Lamsbout te stooven 56
 Om Oesters in de Schulpen te Stooven 56
 Om bot in te Leggen 57
 Om een Pastij van haazen, patrijzen, Endvogels,
 duiven, en hoenderen te maaken 57
 Om zeer goede Ratafia te maken 57
 Om Rood te verwen 57
 Om Paars te verwen 57

Recepten in andere handschriften 58

Recept om kerrie klaar te maken 58
 Om kerrie te kookken 58
 Recept om Garnaalen te bewaaren 58
 Recept tot Versterking Van het Zenuw gestel 58
 Om Queen met Bruine suiker te Confijten 58
 Gely van Rijnsche Wijn 58
 Gely Van Harsthoorn 59
 Punsen Geleij 59
 om Haazen Soep te maaken 59
 om Atjar Citroen te maken 59
 Cottelette ragou 59
 Queen pensjes 59
 Halve queen te confijten 59
 Italiaansche Podding 60

Prijslijst van groenten 61

**Brief van mevrouw S. van Citters aan Baron
van Suchtelen van de Haare te Olst 62**

Lijst met genoemde ingrediënten 63

**Lijst met ongebruikelijke en minder bekende
woorden, maten en gewichten 66**

Om een Puddingh te bakken

Men neemt 8 bekluyten 2 halve Ananas
bollen, Die gerozen, een half pond ge-
boter 1/2 lb. Oranje wat gepelde amandelen,
en die aan een ruyppel gesneden, wat Sukaden,
en een half pond pruinten, een koffie kopje
Melk & Eijeren, en dan te karamell door
malha deden, ge klopht, en moet sijkelijck
een kopje Gult in gedaan worden, en drie
Uren laten rijzen.

Een Puddingh met Kruyt te bakken

2. Eijeren oud bakken. Trantheit en
Eijeren daar van gerozen, een half pond prin-
ten een Brummelje gesmolte boter een koffie
kopje Melk. De Melk moet luttel gesaakt wor-
den. & gerozen met wijn. Wit 1/2 lb. Oranje
ruippel, wat Sukaden, en wat amandelen
gepelt en aan een ruyppel gesneden, 1 Kote melk
chaot een koffie kopje Gult en moet 2 a 3 Uren
laten rijzen.

De eerste recepten uit het 'heel oud receptenboek op Westervoorde'.

Inleiding

Maria Elisabeth Reinira van Alberda van Menkema (1799-1857) zou dit ‘heel oud receptenboek’ hebben aangelegd, zo staat het geschreven op de eerste pagina van het boek. Zij was in 1832 getrouwd met Anton Hendrik Pieter Carel van Suchtelen van de Haere (1799-1887). Het echtpaar woonde op het huis Westervoorde dat hij in 1824 had gekocht. Ze kregen zeven kinderen, drie zonen en vier dochters. Een kleindochter vond het boek en gaf het aan haar zus.

Het ‘Kook en Recept Boek’ is voor het overgrote deel geschreven door een-en-dezelfde persoon die naar alle waarschijnlijkheid identiek is aan Maria Elisabeth Reinira van Alberda van Menkema. Diverse recepten zijn van kommentaar voorzien, zoals ‘redelijk van smaak’, ‘het is verkwikkende en goet’ en ‘is delicious’. In het boek staan voornamelijk keukenrecepten maar ook huishoudelijke en geneeskundige recepten.

De omslag van het boek is blanco. Ook de binnenkant van de omslag is blanco.

Het boek is samengesteld uit meerdere onderdelen.

De eerste groep recepten staat op ongenummerde pagina’s.

Dan volgen recepten in verschillende handschriften.

De recepten van ‘Capittel 1’ staan op genummerde pagina’s. Aansluitend volgt een register met genummerde pagina’s (1 tot en met 11). De laatste verwijzingen ontbreken, mogelijk is een bladzijde niet mee ingebonden. Het register verwijst naar de recepten van ‘Capittel 1’ en is in deze transcriptie niet opgenomen.

‘Capittel 2’ staat op genummerde pagina’s.

Het ‘Kook en Recept Boek’ wordt afgesloten met recepten die in andere handschriften zijn geschreven. De pagina’s zijn ongenummerd.

In het boek ligt een gedrukte prijslijst van groenten.

Het ‘Kook en Recept Boek’ wordt bewaard in het Historisch Centrum Overijssel, familiearchief Van Dedem (1447.1), inventaris nummer 3152.

Na de transcriptie van de recepten volgt een lijst met de genoemde ingrediënten. De variaties in schrijfwijze staan tussen ronde haken, b.v. aalbessen (aalbesse, aelbesse, bessen, besen) en om de inhoud van de recepten een beetje te verhelderen volgt een lijst met ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten, voorzover deze door mij zijn achterhaald.

Voor de transcriptie golden de volgende regels:

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

- De onderstrepingen zijn gecursiveerd.
- Teksten in de marge staan tussen {accolades}.
- Onleesbare teksten zijn vermeld als < -- > en slechtleesbare teksten staan eveneens tussen <punthaken>.

Kook en Recept Boek

[1]

Heel oud receptenboek op
Westervoorde gevonden, waarschijnlijk
van mijne Grootmoeder van Suchtelen
van de Haare, geb. Alberda van
Menkema mij door Jacqueline
mijne zuster gegeven.
Westerflier. Nov[ember] 16.

[pagina 2 is blanco]

[3]

Om een Poddingh te bakken

Men neemt 8 beschuijten, 2 halve stuyvers bollen, die gereven, een kommetje gesmolte boter, 4 loot oranje, wat gepelde amandelen en die aan riempjes gesneden, wat sukaden en een half pont corinten, een koffie kopje melk, 8 eieren en dan te zamen door malkanderen geklopt, en moet rijkelijk een kopje gist in gedaan worden en drie uren laten rijzen.

[4]

Om een Amandel Taart te bakken

tot drie fisel gestoten amandelen maar moeten niet heel fijn gestoten worden, 9 eieren twee met wit en zeeven zonder, een fiezel witte zuyker, een halve lepel brandewijn, en dan te zamen lang geklopt tot dat daar blaasjes op komt, en men neemt dan wit papier en sneijt het na de pan. het papier en de vormen moeten met boter bestreken worden; en zet dan de pan op het vuur, en mengt dan wat water en meel en giet dat dan om de vormpjes, want het loopt anders ligt daar uijt en dan doet men het beslag daar in, en moet een quartier uurs bakken, boven op wat meer vuur als onder.

[5]

Om Soesen te bakken

Op een ½ lb meel, neemt men drie fiezel water, ½ lb boter, 10 eieren met zijn wit <mede>. zet de boter met het water eerst op het vuur dat het kookt en dan schielijk het meel daardoor, en dan kout worden en de eieren moeten fijn geklopt worden, en dan daar door geroert. De vormpjes moeten met boter bestreken worden. het moet een quartier bakken.

Om Keksen te bakken

1 lb meel, ½ lb boter, ½ lb corente, ½ lb zuijker, 4 loot oranje snippers, 1 loot caneel, 2 lepels zoete melk, 3 eieren 2 sonder wit en een met het wit, het deeg braaf door malkanderen gedaan, en dan aan balletjes gemaakt, en [met] een lepel daar wat meel aan is plat gemaakt, en dan op de plaat gedaan, of in een taartepan. is goet.

[6]

Om Taart a la Glas te bakken

6 loot reijst droog gekookt dat het gaar is, en moet op gepast worden dat se heel blijft, 22 loot broot zuijker, het sap van 6 of 8 citroenen na dat se groot zijn en de schillen van dezelve fijn gesnippert, en die moeten ruijm gekookt worden in reegen water, dat ze gaar zijn, en als se gaar zijn, dan te zamen door een geroert en moet dan in een korst gedaan worden, van boven geen korst, en moet langzaam bakken, en als het kout is, dan een wijng van het nat daarover gedaan, is goet.

Om dikke Wafelen te bakken

Op een pont blom neemt men een half vierendeel boekendemeel en 5 eieren, twee mingelen soete melk en laten die even op koken, en dan neemt men een pont boter en roert die door de melk, drie lepels gist, en dan beslagen, en [7] digt moet de pot toe gemaakt worden dat er geen togt bij en komt.

Om Kersen taart te bakken

Men neemt de kersen, en doet de steenen er uijt, <men> zet se dan op het vuur met witte zuiker na de smaak, en dat se door geconfeijt zijn, en moet wat verslagen zijn, eer men het in de korst doet, en men doet dan wel sukaden en oranje snippers en caneel daar bij en het moet langzaam bakken.

Om een Pruijme taart te bakken

Een pont pruijmen zet die te weken, doet er dan de steene uijt, hakse fijn, roert er dan twee dojers van eijeren door en twee gestoten beschuijten, en een wijinig gesmolte boter, een vierendeel zuiker, wat sukaden en oranje snippers, een [8] half loot caneel, dit te zamen door een geroert, en in de korst gedaan. boven ook korst.

Om Rommakeijne te bakken

Een pint tarwemeel, 9 eijeren, vier met wit, een kommetje gesmolte boter, een vierendeel gestote amandelen, en een wijinig melk, en wat gist, en als het genoeg geresen is dan in de vormpjes gedaan.

Om Pannekoeke te bakken

tot een pont blom neemt men 12 eijeren, en omtrent drie kopjes melk en ruijm een kommetje gesmolte boter, moet lang geklopt worden, en is goet.

[9]

Om een Koevert te maken

Wat meel, wit van een eij en witte zuiker en dat te zamen door een gedaan, en het moet heel dun uijt gerolt worden, en dan op een bort of assiet agter op geleijt worden, en dan met figuren uijt gesneden, en als dan in den oven gedaan of taartepan, en <men> ligt het dan zagjes daar van af.

Om een gevuijtieteerde korst te maken

Men neemt rijkelijk meel, en twee doyers van eijeren, wat brandewijn en wat water, en dat te zamen onder een geklopt, in het midden van het deeg en dan braaf door malkanderen gewerkt, dat het taaij is, dan moet men de boter in regen water leggen en [10] het zout ter degen uijt gekneijt, en dan de boter in een doek gedaan dat se droog is, en dan in het midden van het deeg geleijt, plat, en dan het deeg toegevouwen, en dan zagjes uijt rollen. en men moet vouwen dat de boter in het midden blijft, en elken rijs de zelfde weg vouwen, en zo lang tot dat men denk dat het genoeg is, en het moet zagjes uitgerolt worden, is goet.

Om een Tullebant te bakken

1 ld meel, 7 eijeren en drie lepels zuiker, $\frac{3}{4}$ gesmolte boter, een halve stuijver roose water, dit beslagen zijnde, doet men dan twee lepels gist in de tullebant of pan, moet eerst met boter bestreken worden, en dan met wat gestoten beschuijt. De pan of het vorrem onder en boven even veel vuur.

[11]

Om Oliekoeken te bakken

tot een pont blom een $\frac{1}{2}$ lb corente, een $\frac{1}{2}$ lb rosijnen, een vierendeel amandelen gesneden aan riempjes, wat caneel, en een vierendeel sukaden, en een wijinig oranje snippers en een wijinig boter. dit moet met louw pomp water beslagen worden en zo dik als een zuster.

Om een Witte broots Taart te bakken

De kruijm van 3 halve stuijvers witte brooden, en zo veel melk dat het daar meede koken kan, als het dan wel gebreijt is, neemt dan 9 doijers, en een met wit, $\frac{1}{2}$ lb boter. De boter moet koken, en als het schoon geschuijmt is, dan een viezel zuiker daar in geroert, en doet het dan in het beslag, en roert het zo lang tot dat de boter er ter deegen door is, en moet drie lepels roose water in gedaan worden, en dan gebakken.

[12]

Dit Recept van amandeltaart is van Tante Eversdijk en Goet

Tot een half pont amandel pers neemt men 7 a 8 eijeren 2 met wit en die fijn geklopt, 12 loot broot zuiker, een half lepeltje brandewijn, het moet wel een half uur geklopt worden, eerst dat er blaasjes op komt, de vormpjes moeten met boter bestreken worden en dan met beschuijt gestrooijt worden, de deksel moet eerst warm gemaakt worden. van onderen zo veel vuur niet als van boven, en het moet

een kwartier bakken, en het moet ten eersten uijt de pan gedaan worden, en in geen togt anders slaat het neer. een half gestoten beschuijtje heel fijn daar in, men kan daar 6 hartjes van hebben.

Probatum

[13]

Riet peeren Struijf te bakken

Men neemt 7 eijeren 4 zonder wit, wat zuijker, twee koffi kopies zoete melk. Dit moet zamen geklopt worden, de peeren moeten aan daaldertjes gesneeden worden en in de boter gebakken worden tot dat zij gaar zijn, en men strooijt op de schijfjes peeren wat zuijker, en dan het beslag daar op gedaan, dat de peeren in het midden leggen, en langzaam laten bakken, het is aangenaam en goet.

Om room Taart te bakken

Men neemt 10 a 12 doijsers van hoender eijeren, en die fijn geklopt, dan moet men langzaam een pintje zoeten room in gieten, en een kopie oranje water en fijn broot zuijker, na dat men het zoet wil hebben, en moet een dikke korst gemaakt worden, van meel en water, het is redelijk van smaak.

[14]

Om Citroen Taart te bakken

Men neemt het kruijm van een halven stuijvers witte broot en een half vierendeel gestoten amandelen, drie citroenen, de schil dun afgeraspt, het sap van 4 à 5 citroenen, 12 of 14 lepels gesmolte boter, zuijker na de smaak, 8 eijeren 4 met wit. dit te zamen wel door een geroert, en op het lest een gemeen bierglaasie rinsse wijn daar by gedaan, en dan wel door een geroert op het vuur tot dat het dik begint te worden, en moet dan nog geroert worden tot dat het kout is, eer het in de korst gedaan word. van onderen korst maar van boven geen, en moet langzaam bakken; Het is heel goet.

[15]

Om Engelsche beschuijt te bakken

2 Eijeren, klopt die fijn in een aarden schotel, roert een half pont geraspte zuijker onder, doet dan zoo veel zuijker als blom bij, roert het omtrent een half uur, laat het een uur bij het vuur staan reijsen. neemt dan pampiertjes zoo groot als men se hebben wil, men legt schilletjes citroen op de pampiertjes, en dan het deeg daar op gedaan, en in de taarte pan <gelegd> en laten bakken tot dat se gaar zijn, dan doet men de pampierties onder heene. het kan nog al wat duren als men het in een trommel leijt. Het is goet.

[16]

Boter Gebak en Warkoek

Een half pont meel, een vierendeel boekwijte meel, 4 doijsers van eijeren, en het moet met soeten melk beslagen worden, zo dik dat het even door de tregter kan, en een wijngig zuijker, en de boter moet men eerst zuijveren, dat er geen pekkel in is, en dan de boter braaf door koken, dan moet men het beslag daar op laten lopen door een tregter, het moet in een klijn koper <pannetje> gedaan worden.

Benies

Men neemt $\frac{3}{4}$ meel en een vierendeel boekendemeel, 6 eijeren met het wit. het beslag moet wezen als van dikke wafelen, het moet met zoete melk beslagen worden, de melk moet louw weezen, en het moet 2 a 3 uren rijzen en de wijn-appelen of pippeling parman is het best om hier toe te ge[17]bruijken. de klokhuizen moeten er ter deegen uijt gedaan worden en dan aan schijven gesneden, en een wijngig zuijker op de stukjes appelen gedaan, en de vinger in de schijf appelen, en dan in het mengzel, en zo in de kokende boter gedaan. is goet.

Schulp

Drie eijeren, een vierendeel meel, wat zuijker en kaneel, en melk, en het moet beslagen worden als dikke pannekoeken, en de lepel moet eerst in de boter vet gemaakt worden, anders wil het van de lepel niet af.

[18]

Om Kerse Water te maken

Neemt 5 lb afgeplokke aalbesien en $2\frac{1}{2}$ lb bogaart kerssen, 1 lb flambosen te zamen door gevrongen. het nat moet men in de kelder door een servet laten lekken. tot een lb nat kwalijk drie vierendeel beste brood zuijker te zamen een half uur laten koken. dan in flesjes gedaan, en met een blaasje toegebonden

en op een koele plaats gezet, en als men het gebruiken wil dan drukt men citroen daar in, na de smaak en men lengt het met goet pompwater.

Probatum

Om Limonaden te maken

Men perst een half lb nat uijt de citroene in een verglaasde pot, die nieuw is, en roert daar onder een half pont van de beste broot zuiker, en op het vuur laten koken, en het wit van een eij er op gedaan, om wel af te schuimen en [19] schoon afgeschuimt zijnde en klaar is, laat men het louw worden en in flesjes gedaan, en in de kelder op een koele plaats gezet, en digt met een blaasje toegedaan. als men het gebruiken wil, dan neemt men een zilvere leepel van de limonaden, verder [vult men] het glaasje met goet pompwater.

Het is heel verkwikkende en goet.

Citroen Vlaaij in een Schotel

Neemt een vierendeel amandel pers fijn gestoten, en 5 dooijers van hoender eijeren, de schil van 2 citroenen, af gereven en het nat daar uijtgedrukt, dan 5 a 6 lepels met gesmolte boter, caneel en zuiker na de smaak.

[20]

Krem Foite te maken

Men neemt een half pintje zoete room, en zuiker na de smaak en dan braaf gedrlt met een chocolade stok dat daar blaasjes op komen, en als daar dan blaasjes op komt dan moeten die zagt daar af genomen worden met een leepel en in de glaasjes gedaan, en als het niet genoeg schuijmt dan moet men wat warm water er bij doen. dan schuijmt het beeter.

Om Oranje Pap te maken

Een pintje zoete room op het vuur gezet tot dat het op de kook is, en dan van het vuur gezet, een once gestote amandelen, 8 doijers van eijeren fijn geklopt, en dan met een leepel zagtjes door de room gedaan, en zoo veel zuyker tot dat het zoet genoeg is, en wat oranje water, dan te zamen op het vuur gezet, tot dat het dik genoeg is, maar niet koken anders zoude het schiften.

[21]

Om Goede Blammage te maken

Men neemt een once gesch[aa]fde vislijm; S'avonds of daags te voren te wijken in warm water, en zo het s'anderendaags niet gesmolten is dan moet men het op wat vuur zetten tot dat het gesmolten is, en dan door een doekje gedaan, men neemt dan een pintje zoete room en dat te zamen op het vuur gezet met de visch lijn, en men moet het roeren tot dat het kookt, en zo veel brood zuiker daar in tot dat het zoet genoeg is en ook wat oranje water daar in gedaan, en moet dan in een assiet gedaan worden, en ook wat op een tinne bort, van het tinne bort moeten figuren af gesneden worden en op het assiet geleyd worden boven op de blamage en op de rand van de schotel.

Dit is goed.

[22]

Om Citroen Vlaaij te maken

Men neemt 6 eijeren met het wit en die fijn geklopt, en rijkelijk een glaasje citroen zap en een groot wijn glas rinsewijn en een wijgig water, een vierendeel zuiker, en dat te zamen met een chocolade stok klijn gemaakt, die dan op het vuur gezet, en braaf daar meede geroert dat er blaasjes op komen, en als het dik genoeg is, dan in een tinne schotel gegoten, en dan in kopjes of in glaasjes geschept.

Om citroen Struif te maken

Neemt een viezel amandel pers fijn gestoten met 5 dooijers van eijeren die fijn geklopt. De nerfen van 2 citroenen en het nat er uijt gedrukt, 5 a 6 lepels met gesmolte boter, caneel en zuiker na de smaak. in een assiet moet het gedaan worden.

Het is goed.

[23]

Eijer Kaasjes te maken

Een mingelen zoete melk. laat dat koken met wat zuiker en caneel. 6 eijers drie met wit en drie zonder, en fijn geklopt, met wat room of zoete melk, en als de melk op komt dan langzaam daar in

gegoten en rosewater, en als het dik begint te worden dan door een zeef gegoten, en dan in vormpjes gedaan en het nat dat er uijt lekt is goet om weer over te gieten, dog room is wel zoo goet.

Om Boom Kaasjes te maken

Neemt 6 mingelen zoete melk die wat verslagen is dog bloet louw is, doet daar dan een vinger hoetje vol stremsel in, dik genoeg zijnde doet men het in een zeef, en roert met een leepel dat er de weij wat uijt is, dog niet altemaal om dat se anders te hart word, doet [24] dan wat witte zuiker na de smaak met twee dooijers van eijeren, dit te zamen door malkanderen geroert zijnde, doet men ze in vormpjes. uijt elke mingele melk komt omtrent een kaasje. men moet se klaar maken kort voor dat men ze gebruike wil. en, moet wat zoete room daar over gegoten worden.

Een bruine Zoete Souws te maken

Men neemt twee zilvere lepels met meel, en in een pannetje gedaan en wat laten brande dog gestadig geroert. 4 loot boter, drie vierendeel loot kaneel, $\frac{1}{4}$ loot kruynagelen, rodewijn zo veel daar bij gedaan dat het een goede dikte heeft, en dan eenigen schijfjes citroen daar in gedaan.
[25]

Om een Karper met zijn bloet te stoven

Men doet daar in wat foelij, peper, nagelen, uijen en een klontje boter. dit te zamen met wat rode wijn laten koken en dan de karper aan stukjes in de pot geleijt, met zijn bloet, en moet langzaam stoven, en wat zout. het is goet.

Om een gefarseerde Snoek te maken

Eerst de vis schoon gemaakt. Dan de graten daar uijt gedaan, en gehakt, een stuijvers witte brood in melk laten wijken, anderhalve nootemuscaat, wat foelij en rijkelijk boter, pieterceli, 7 dooijers van eijeren en zout, en dan door malkanderen gedaan, en moet het fatsoen van een snoek gemaakt worden en de vinne, kop en staart moeten daar aan gedaan worden en twee beschuijten gestoten en moet over de vis [26] gestrooijt worden, en moet in een kopere schotel geleyt worden, en men moet boter en nat in de schotel doen om ze daar meede gaar te krijgen, en een souwsje van ansiovis en kappertjes gesneden, en ook in de souws gedaan gepelde garnalen is ook heel goet in de souws.

Om Socijse de Bologne te maken

Men neemt mager ham van vleesch, net af gesneden, dat er geen velletjes of beentjes in en is en moet fijn gehakt worden. op 3 lb gehakt een notemuscaat, wat nagelen, peper, en zout, en het moet in ossedarmen gestopt worden. Zo stijf als het mogelijk is, en het moet van onder en van boven en stijf toegebonden worden, dan moet men ze 24 uren in het zout laten leggen en langzaam gerookt worden tot dat men denkt dat het goet is.
[27]

Om Leverworst te maken

De verkens lever met de twee nieren moeten door de stamper gestampt worden, de tong, long en nieren moeten eerst gaar gekookt worden; en fijn gehakt, twee stuijvers aan witte brood gereven, 16 ribbelinge fijn gehakt, $1\frac{1}{2}$ loot nagelen, $1\frac{1}{2}$ loot notemuscaat, $\frac{1}{2}$ loot peeper, 8 eijeren, een kommetje gesmolte boter, de reuzel aan dobbelsteentjes gesneden, een hand vol fijn zout en dan te zamen onder een geroert, en dan in de darmen gedaan, rijkelijk half vol.

Om Bruijne Zoepe te maken

Neemt daags te voren een stuk runder vlees van een bil of diergelijken, trekt daar de jus, en men kookt een schinkel en een hoen apart, en men neemt groente die de tijd opgeeft, en men fruijt dien [28] in boter na dat se op gefruijt is doet men se in een pot, en men giet het nat van de schinkel en het rundvlees daar bij, en zoo het niet bruijn genoeg en is, soo neemt men een wijnig gemalen sandel hout, of anders wat meel gebrant is ook goet, en men legt dan ook wel het hoen of anders runderlapjes aan stukjes gesneden in de schotel.
Het is goet.

Om Zoepe Maigre te maken

Een kop erwten, 2 hande vol porseleijn, 3 kroppen, 3 komkommers aan dobbelsteentjes gesneden, een hant vol suring, twee groote prijen. Dit zamen gesneden in een pot met boter gefruijt tot dat de groente mals wort, dan de erwten daar bij en zoo veel water daar op gedaan als het nodig is, dan wat zout, een bosje bonekruijt dat men er weer uijt moet doen, wat peeper, wat notemuscaat, vier kruijdnagelen te zamen gestampt, een stuk brood daar in laten koken dat [29] men weer uijt neemt als het gereet is. 5 a 6 doiers van eijeren fijn geklopt met een lepel azijn, wat dunne sneetjes brood geroostert en die in de zoep gedaan eer dat men het op op de tafel doet.

Om een Hoender Pastij te maken

Twee hoenders aan stukjes gesneeden, de poten en hanekammen moeten in warm water gedaan worden om de velletjes er af te doen. ½ lb socijsen en moeten wat in het meel gewentelt worden, ½ lb gehakt aan klijne balletjes gemaakt en ook in het meel gerolt, wat moreljes, wat vogelnestjes, 2 notemuscaten, wat foelij en zout en tusschen beijde een klompie boter en moet tezamen in een schotel geleijd worden, en zoo [30] veel water als in de schotel kan en dan de korst daar over gelegd, en als het gaar is, dan een quartier van het vuur gezet eer men het op tafel brengt en 3 doijers van eijeren fijn geklopt en die op het lest er in gedaan. in het midden van de korst moet een opening gemaakt worden en de eijeren moeten daar dan in gedaan worden, en moet braaf geschut worden.

Om een Buf a la Mode te maken

Men neemt een vette bil van koeij of os en anders een schijf, en moet braaf gelardeert. het vet moet met peeper en nagelen daar in gerolt worden, eer men het lardeert. het vlees moet ook bestrooijt worden met peeper en nagelen, en het moet agt dagen in bier azijn leggen; en als men het klaar maakt, dan neemt men twee bierglaasjes rode wijn en agt of tien kleine uijentjes en in een neteldoeks lapie wat rosemarijn en salij [31] en eenige bladen louwerier en dan s'nagts zagies laten trekken en s'ogtends verder bij gedaan het gebrant meel en drie lepels zuiker, een gestoote beschuijtie. het vet moet er zoo schoon afgeschept worden als het doenelijk is. Het is goed. men gebruikt daar een zoete souws bij als men het kout wil eeten.

Om een bout a la Braise te maken

is genoegzaam het zelfde, als daar komt wat morellen en wat agurkjes, en het vet moet schoon afgesneden worden. men neemt daar een lamsboutje toe.
Probatum.

Sjampions te Sulte

Het moeten klijne sjampions zijn, en schoon gemaakt, dan kookt men ze eens effen op, en op een vergiettest kout laten worden, en dan in een fles gedaan en daar tussen gestrooijt wat foelij, peper, en eenige daalderties mirikswortel, en daar moet [32] zoo veel azijn op gedaan worden dat ze onder leggen, en de fles moet digt toegemaakt worden met een blaas.

Groote Nooten in te Sulten

De noten moeten S^t Jan af geplokken worden, wanneer men se met een naalt gemakkelijk doorsteeken kan, de noten moeten 14 dagen in pekelwater staan daar een eij op drijf, en alle 3 dagen ander water, en als dat gedaan is dan doet men se op een vergiettest dat se wat uijtgelekt zijn, en dan in een Ceulse pot geleijt, tot 100 noten neemt men 3 loot peeper, ½ loot foelij, 3 loot gember aan stukjes gesneden, ½ loot kruijtnagelen, 3 loot mostertzaat, 2 douzijn charlotte, eenige daaldertjes mirikswortel, 3 mingelen wijn azijn, die laten koken met een wijgig zout, dan kokende op de noten gegoten, na verloop van 3 dagen moet den azijn weederom opgekookt wor[33]den tot driemaal toe, de pot moet digt toe gemaakt worden met een blaas. de nooten moeten wat staan eer dat men se gebruikt.

Om Agurkjes in te Sulte

Men moet de agurkjes een nagt in een pot met pompwater en zout laten leggen, en in azijn afwassen, en dan ze schoon uijt laten lekken, dan kookt men de azijn op, en het moet kokende op de agurkjes gegoten worden, men moet de agurkjes eerst in de pot leggen, en men doet daar bij wat peeper, foelij, kruijtnagelen, eenige daaldertjes mierikswortel, en een takje van koolzaat leijt men boven op, en de

azijn moet s'anderendaags weer opgekookt worden, en dan moet de pot met een blaas toegemaakt worden.

[34]

Barberissen in te Sulten

2 lb barberissen, de stelen daar aangelaten, legt se dan in een Ceulse pot en daar tusschen gestroijt $\frac{1}{2}$ loot caneel, $\frac{1}{2}$ loot nagelen, $\frac{1}{2}$ loot kardamon, de korne daar uijt gedaan en de besjes wat gestamt, een ld witte zuiker, een halve kan wijn azijn, de azijn moet met de zuiker opgekookt worden, en het moet geroert worden, het moet kout wezen eer men het op de barberisse doet en de pot moet digt toegemaakt worden.

[35]

Om Asia te maken

Neemt savoije kool, jonge hisperge boontjes daar nog geen boontjes in en zijn, geele worteltjes, klijne turkse boontjes, deeze groente opgekookt zijnde droogt se op een kasje of in den oven. neemt dan van de beste wijn azijn, kookt die met wat zout en schoon geschuijmt neemt een gedeelte witte mostert zaat, en een gedeelte zwart, na dat men de souws dik wil hebben, gekneust met wat wijn, laat dat zamen door kookken en kout worden. roert daar wat kurkema onder, giet het dan op de groente. neemt dan wat boomolij brant die met knoflook wel uijt, roert die meede onder de souws. Neemt dan charlotten gereggen aan pinnetjes, West indische peeper, en doet die onder de asia.

[pagina's 36 en 37 ontbreken]

[38]

af schuijmen, en men neemt 5 citroene. De schille, en 2 citroene het nat er uijt, 6 kruijtnagelen, een wijnig witte peeper, een halve fles rinse wijn, dan nog eens ter degen deur laten koken, en dan weer in een kopie gedaan om te zien of het stijf genoeg is, dan het wit van 4 eijeren fijn geklopt, en dan door het nat gedaan en schoon af geschuijmt, het is dan goet.

Om Abrikosen te confeijten

Men neemt 1 ld abrikosen die niet heel rijp zijn en schilt ze dun af, en sneijts half door, op een ld abrikosen neemt men 1 ld brood zuiker. men moet regenwater op het vuur zetten en als het bijna kookt doet men de abrikosen daar in en moet daar wat in leggen maar niet koken. men schept se dan met een schuijmspaantje op een vergiettest, dan [39] moet men de zuiker klaren, en als het klaar is, dan zagjes de abrikosen daar in gedaan, en een wijnig laten koken en dan van het vuur gezet, en moet 2 uren in de stroop staan, en dan weer wat koken, en de schuijm ter deeg af doen, en dan in de pot gelegd en s'anderendaags weer opgekookt tot dat het dik genoeg is, en dan in een pot geleijt en s'daags daar aan een papier met brandewijn er op geleijt.

Om Bottels te Confeijten

Op een pont schoon gemaakte bottels neemt men $1\frac{1}{2}$ ld broot zuiker, men moet de bottels eerst koken in regenwater dat ze bijna gaar zijn, dan se op een vergiettest gedaan, men klaart de zuiker met een bierglaasje pompwater en als het schoon geschuijmt is, dan de bottels er in gedaan, en ordentelijk laten koken tot dat men denkt dat ze genoeg [40] door geconfeijt zijn, dan se in de pot gedaan, en de siroop laten koken tot dat het dik genoeg is, en het moet kout op de bottels gedaan worden.

Om Morellen of Kersen te Confeijten

Men neemt op twee pont morellen 2 ld zuiker, en men klaart eerst de zuiker met wat pompwater, omtrent een bierglaasje water, en als het dan kookt en klaar geschuijmt is, de morellen of kersen moeten de stelen half af gesneden worden, en met een naaltie wat ingeprikt, of anders een knipje over het velletje gedaan is ook goed, den zuiker moet louw weezen eer men de morellen daar in doet, en moeten een quartier zagjes koken en dan een uur weer van het vuur, en dan weer wat koken, en dan in de pot gedaan en de siroop moet zo lang koken [41] tot dat het dik genoeg is, en dan op de morellen gedaan, en s'anderendaags een papier met brandewijn er op gelegd.

Om flambosen te Confeijten

Een pont flambosen, $3\frac{1}{2}$ vierendeel zuiker, eerst de siroop gemaakt met wat nat van roode bessen, maar even zoo veel dat de zuiker smelte kan, de siroop moet eerst schoon geschuijmt weezen, dan de flambosen daar in gedaan, en zagjes laten confeijten tot dat de siroop begint te lijmen, en dan in een pot gedaan, en s'anderendaags een papier met brandewijn daar op geleijt.
[42]

Om Barberisse te Confeijten

Een pont barberisse en een pont zuiker en zoo veel water op de zuiker gedaan dat het even smelten kan, en laten koken tot dat het dik is, dan de barberisse daar in gedaan, maar moet geroert worden, anders zoo zal het aanbranden, en het moet koken tot dat het dik genoeg is en dan in een pot gedaan.

Groene Pruijme te Confeijten

Een ld groene pruijmen en moeten met eerst naaltje geprikt worden, men neemt regenwater met wat zout, daar de pruijmen kokende in gedaan moeten worden en een ogenblik laten koken, Men moet zo veel water houde, als men denkt dat men van noden heeft om se te confeijten, men neemt $\frac{3}{4}$ ld zuiker, en strooyt die daar over, men dekt het dan digt toe met wyngaarde bladen, en moet een dag of twee zoo blijven staan, maar niet in het bekken, dan wederom op confeijten [43] in het bekken, heel schielijk tot dat de siroop dik genoeg is, het is heel goed.

Om Kwee Peertjes te Confeijten

De qweëen moeten eerst geschilt worden en de klokhuijzen daar uijt gedaan worden, en dan de qweëen weegen, en kwalijk zoo veel zuiker als qweëen. als de zuiker geklaart is, doet men de qweëen daar in, en moeten onderleggen, als zij root genoeg zijn, dan de qweëen daar uijt gedaan en de souws laten koken tot dat het dik genoeg is, S'anderendaag een papier met brandewijn er op gedaan is goet.

Om Oranjes te Confeijte

Men weegt de oranjes. tegen 1 lb oranjes $\frac{5}{4}$ lb zuiker. men spouwt de oranjes half door, men doet de pitten en velletjes daar uijt, men legt se dan in een pot met schoon reegen water en zet regenwater op het [44] vuur in een bekkenpan. als het dan kookt doet men er de oranjes in, en men moet se ruijm laten koken, tot dat ze gaar zijn. dan op een vergiettest gelegd, tot dat se kout zijn. dan zuiker met regenwater, en schuijmt schoon af en giet het dan in een pot. als het kout is, doet men er de oranjes in. het moet 2 dagen staan, en kookt se dan te zamen op in de siroop, tot dat se gaar zijn, en dan in een potje gelegd en de siroop moet koken tot dat het dik genoeg is. De oranjes moeten heel dun afgesneden worden, want anders zijn ze wat hart van de schil.

Om Tablette te maken

Men moet vierkante papiertjes nemen en met randen opgezet 2 lepels van de alderbeste broodzuiker, en nog zoo veel water met, dat de zuiker smelte kan en de oranje bloessem aan stukjes gesneden en moet niet eer gesneden worden, voor al eer dat men het ten eerste gebruikt in de zuiker anders wort het zwart. als de zuiker braaf kookt, en met [45] blaasjes opkomt, dan de bloesem daar in gedaan, de papierties moeten lugtig staan op een rooster of iets anders, en in geen togt, als het gestolt is, en de zon schijnt, moet men ze daar in zetten tot dat ze hart zijn.

Om Flambose Moes te maken

2 lb flambosen, 1 lb bessenat dat te zamen laten koken tot dat het dik genoeg is, en dan in een pot gedaan met een papiertje daar op.

Om Kersen te Confeijten

Neemt $\frac{3}{4}$ lb zuiker en een pont kersen. eerst de siroop geklaart en dan de kersen daar in gedaan en zagjes laten koken, en een keer of twee maal van het vuur gezet, telkens een half uur in zijn stroop laten con[46]feijten, en dan wederom op het vuur gezet tot dat men denkt, dat ze genoeg door geconfeijt zijn, en de siroop dan nog wat laten koken tot dat die dik genoeg is, en dan op de kersen gedaan. dit recept is goed.

Om roode bessen Jeleij te maken

Een lb roode bessen, een pont witte dito. het nat ter degen door een doek laten lopen, dat daar geen korne in en zijn, en men neemt zoo veel zuijker als nat op een pont nat, de zuijker moet eerst geklaart worden, dan het nat daar bij gedaan, en een schil van een verse citroen door laten koken, en als het dan dik genoeg is, dan in kopjes gedaan en s'anderendaags papiertjes met brandewijn daar op geleijt. het is goed.

[47]

Qweeën Jeleij te maken

Men vrijft de qweeën schoon af, en den bloessem afgesneden dan legt men se in een pot met schoon regenwater een half uur. dan wrijft men de qwee peeren met de schil, en de klokhuizen worden aan vierde parten gesneden, dan in een aarden pot met een wijng water op het vuur gezet, en zoo lang laten koken dat de klokhuizen gaar zijn. het nat van de klokhuizen, en ook de qweeën moeten door een doek gedaan worden, het nat moet dan gewogen worden, tot ieder pont nat een pont zuijker, eerst klaart men de zuijker en men doet dan het qweeë nat daar bij, de schillen van twee citroenen dunnetjes af gesneden, en het nat van een citroen, en te zamen laten koken tot dat het dik genoeg is, en s'anderendaags een papiertje met brandewijn op de kopjes geleijt. het is goet.

[48]

Jeleij van Harsthoorn te maken

Drie once geschaafde harsthoorn, en een pint rinsche wijn en 3 pintjes water en laat dat een nagt wijken, en dan te zamen koken in een pot, en digt toegemaakt dat er geen waassem uijt kan, en omtrent 4 uren zagjes laten koken en dan, door een temes laten lopen, en drukt er dan 5 a 6 citroene in, en zuijker na de smaak en dan weederom door een gaas laten lopen en dan in kopjes gedaan.

Om Bessenat te maken

Men moet de bessen eerst wasschen en op een vergiettest eerst uijt laten lekken, de kannetjes moeten op gekookt worden met water, als dan ondersten boven laten uijt lekken. men moet de bessen klijn vrijven in een pot, dan door een gaas gevrongen. tot ieder [49] pont nat een half pont zuijker, het nat en de zuijker moeten in een schoone keetel gedaan worden en braaf laten koken, en moet wel op het schuijme gepast worden en als het dik genoeg is, dan in een pot gegote. als het kout is moet het in de kannetjes gedaan en drie a 4 kruijtnagelen en een stukje caneel daar opgedaan worden en dan digt toegemaakt. is goet.

Jeleij van Harsthoorn op een ander manier door Zuster Zaal
ook heel goet

Neemt 4 loot harst hoorn van een hart dat zijn horens niet afgeworpen heeft. neemt dan 1½ pintie Rijnse wijn, en ook zoo veel water dat de harsthoorn daar meede kan koken met een stukje caneel, wat citroen schillen, dit moet te zamen zoo lang koken dat het bint. dit kan men op een tinnebort probeeren. het moet wel 10 uren zagjes koken, in [50] een pot digt toe gemaakt, als het dan genoeg gekookt is, neemt 7 of 8 loot van de beste brood zuijker en raspt dat en drukt daar in het nat van 2 citroene en laat dan de gekookte harst door een gaas doekje lopen, op die gereeve zuijker en citroen. dan doet men het in kopjes.

Probatum.

Om Jeleij van Qweën te maken dit recept is van tante van Leuwen

Men neemt 20 qween, en snijt die aan dunne stukjes zoo als men voor een taart doet, en de pitte daar bij en laat die zamen koken met 5 pintjes water omtrent een half uur, en neemt het dan van het vuur en laat het door een zak lopen en neemt dan een pont zuijker, en laat dat koken zo lang tot dat het begint te zuijkeren, en neemt dan een mingelen van dat qweën nat, en roert dat door de zuijker en laat het zamen op het vuur staan [51] tot dat het als jeleij is, het nat van een citroen moet daar ook door koken en als het dik genoeg is dan in de kopjes gedaan. van 10 qweën heeft men 13 kopjes.

Om Koolwijn te maken

Op een half aam fransche wijn neemt men 8 of 10 koolen, na dat dezelve groot zijn 3 hande vol lepelblat en 50 citroene, eenige daaldertjes mirikswortels, men moet een maant wagten eer men het gebruikt om te drinke. het is heel goet om s'morgens te gebruiken voor de blauwe schuijt: -

Recepten in andere handschriften

Om Vlierstroop te maaken

Men plukt de bessen af, zoekt er de onreypen uyt, zet dezelve dan in een pot of castrol op het vuer en laat se smelten. giet het dan in een temes. neemt dan tot ider pont nat een <vierendeel> witte suiker als het nat op de helft verkookt is [52] dan doet men er de suiker by en laat het <saamen> kookten tot dat dik is. hoe harder het kookt hoe beter.

Om Abricosen Pruymen en Pruymen in Brande wyn te leggen

Die alle aen het rypen moeten syn dog niet ten vollen Reyp

Men neemt een pint brande wyn en een half pont beste broodsuyker. Set dat te saamen op het vuer, laat het wallitie op kookten, dan doet men daar in een half pont van booven genoemde vrugten dog eer men die daar in doet moeten de selven eerst met een naal[d] of een mesie een prikie of 30 gegeven worden, en dan sagjes kookten tot dat sy gans murg geworden syn. dan neemt men de selve een voor een daar uyt die murg ge[53]worden is men legt de selve dan zoo lang op een schootel tot dat alle murw gekookt syn. dan laat men de stroop laauw worden en meng die dan met nog een pint <kouwen> brandewyn en de vruchten doet men dan in een fles en giet die twee gekookte en ongekoo[k]ten brandewyn als se kout is daar op. Dit is het resepe[t] van Mevrouw Straalman.

een vervrissende drank in siektens

4 loot Cremontart en daar kookent waater op gegoten en dan het een uur of vier laate trekken en het moet geduerig is geroe[r]t worden en als het dan weer kouw[d] is moet er nog bij geda[a]n worde 3 a 4 sitroenen na dat se gro[o]t zijn en een bier glas Rins Wij[n] er bij en beste bro[o]t suiker na de sma[a]k.

[54]

Om Kerssen inte Sulten

Neemt twee pont swarte Spaanse kerssen of morellen, de steelen half afgesneeden. ligt se in een Kuilse pot, en daar tüssen gestroot een half loot caneel, een half loot cardamonde, de pitten alleen daar uit gedaan, en de somen klijn gestooten. dan een halve kan wijn azijn, met een half pond witte suiker, op gekookt en weder kouidt laten worden, en dan daar opgegooten. Kan wel 6 jaaren goed blijven.

[Vlees worst]

42 lb vlees worst <neemt> men 2 loot naagelen 6 loot peepeer.

[Verkes worst]

Om verkes worst op 30 lb met 1 loot nagelen 3 loot peepeer 1 loot neutbeschaat.

[Rolle]

op de rolle 42 lb flees 5 loot peepeer 2 loot nagelen.

[55]

[Hoofdkaas]

Voor de hoofd kaas nagelen en peepeer en soud na de sma[a]k.

Copia

Om vinaigre aux flambois te maken

Men doet de flamboise in eene nieuwe aarde pot, giet daar zo veel wijn azijn op dat ze bedekt zijn, laat 't nege dage staan en dan door eene fijne seef uitlekken en de flamboissen doorwringen, doet op jeder lb nat een lb witte suiker laat 't te samen eens lugtig op kookten en als het koud is doet het in flessen met een enkeld neteldoeks lapje daar over. Men gebruikt 't met koud pomp water. is zeer verkoelende.

Capittel 1

[Pags 1]

Om Atsia leij leij te maaken

Groentens genoomen van alderlij soort voornamentlijk savooijekool, de binnenste herte daar uit genoomen, en veel bloemkool aan ordentelijke stükjes gesneeden, ook rammelassen. alles een weinig opgekookt, en met fijn zout op een vergiettest gelegd. 24 uren laate staan en dan op den oven wel gedroogd. Zo de groentens niet alle gelijk kunnen genoomen worden dan moet men die van tijd tot tijd, en dan in een trommel gedaan, en naderhand de sous gemaakt.

Tot de sous neemt men

Een kopje vol beste boom olie, kookt die in een nieuwe aarde pot. laat die koud worden. doet daar bij een mengelen wijn azijn, laat dat dan te saamen braaf door kookken, neemt dan voor 1 stuiv[er] gemaale mostertzaad dat geel moet zijn, 1 stuiv[er] gemaale gember, 2 duite kurkema, dat alles te saamen gekookt en dan door een teems gedaan, en samen op de gedroogde groentens gedaan, tusschen beide legt men wat chalotten, aan pinnetjes gestookken. Sommige doen daar ook wel wat Spaanse peper by.

[2] **AR** op ieder mingelen azijn een kopje oleij, na mate de groentens veel of weinig zijn neemt men azijn, de groentens legt men in een diepen bak als men de sous daar op doet, op dat die dan daar beter doortrekt en dan naderhand een frisse keulse pot en moet altoos onder leggen.

Op de wijs maakt atsia veel <romone lase>

Om een Speenvarkje in te Zulten

Wanneer 't geslagt is, moet men 't eerst aan kwartiertjes snijden, en dan een uur 5 a 6 in 't water late staan, om uit te trekken. dan neemt een groote vertinde patagi pot, doet daar in een deel water en daar ingedaan een hand vol zout of drie en laat dat dan saamen kookken, en klaar schuimen, want daar kooft 't veel op aan, en dan doet men daar in 4 kanne kernemelk, en schuimt daar mede tot 't klaar is. dan doet men daar 't verkje in en laat 't zo lang kookken tot 't bijna gaar is. dan doet men 't in een potje, een gedroogd, eenige plakjes boter, een weinig heele worst peper, en een muscaat grof [3] gestooten, en dan doet men popjes met Tillipi kruid in de pot, en laat 't daar verder mee kookken tot 't gaar is, en 't kooke moet men 't wel onderhouden, en als 't gaar is, tesamen in de pot koud late worden. dan doet men 't in een keulse pot, of tonnetje.

N.B. Eenige plakjes citroen boven opgeleid als men 't op doet.

Om Kerssen in te Sulten en voor Moerbessen

2 lb wel dragende karssen of morelle met de halve steelen, ½ kan wijn azijn opgekookt met een ½ lb witte suiker, dan koud late worden, dan op de karssen gegooten, in een schoone keulse pot. tussen de karssen ingestroot ½ lood caneel, ½ lood nagele gekneust, ½ lood kardemom meede gekneust.

Om een bruine Sous Te maaken

Die men gieten kan in een grofve pastij die gevuld is, of met harte of met wild verkens vleesch, of ook wel gelardeerd ossen vleesch ofte een kalkoen.

Neemt omtrent ½ lb boter, en dat in een ijzere pot late braaden, en na een weinig tijds gebraden te hebbe, zet men de pot af en [4] roert er ruim ½ lb of bijna een heel lb stroop in na dat men dunkt dat 't bruin word, en laat dat daar mee kookken en gestadig roeren, dat 't niet aan en brand. als men dan dunkt dat 't gaar is zat men 't weer van 't vuur af en doet er dan wel drie pinte ruim azijn in, en 1 mingelen rijnsche wijn, muscaat, kruidnagelen, en een weinig peper, dat 't smakelijk is, en voorts zo veel suiker dat 't zoet genoeg is, hangt 't dan weder op't vuur, en laat 't lustig kookken, dog geduurig roeren, dat 't niet aan en brand, nog en klontert, en wanneer je een versche citroen hebt, zo schelt die heel dik, dat 't buitenste en binnenste daar in kooft. in geval het te dik mogt weezen, zo kan men daar nog wat wijn of azijn ingieten.

Om een Sous op een gebrade Snoek te maaken

Neemt wat vers schapen nat, een weinig meel, wat boter, die niet zout is, anders wast men die wel uit, als dit gebonde gekookt is, dan doet men daar wat wijn kappers in, en eenige schijven van een frisse citroen, en giet 't dan over de vis.

[5]

Recept van Jelij van Hartshoorn

Neemt 2 kalfs pooten, haalt er 't groote merg been uit, en snijtse aan vieren, doet er op 3 kanne water, laat dat zo lang kookken, en schuimt 't continueel, tot er geen schuim meer op koomt, doet er dan bij een half pond geschaafde hartshoorn, giet 't dan door een zeef, blaast er 't vet af, doet er bij 6 citroenen, een halve vles rijmse wijn, 1 noote muscaat, wat foelie, en een stuk caneel, een klein stukje citroen schel, en wat brood suiker, na de smaak. terwijl je daar dat in doet, moet 't aan de kook zijn, en 't kruid moet 't eerste zijn, dat men daar in doet, neemt dan een brandent papier en laat er dat in uit dooven, om dese schuim te doen opkoomen, en past zeer op 't schuijmen, als 't zo drie quartier heeft gekookt zo neemt 8 witte van eijeren, sterk geklopt en roert er die door. laat 't dan daar 50 tellen mee kookken, giet 't dan door een servet, tot dat 't klaar is, 't moet in een vertinde castrol of nieuwe aarde pot gekookt worden.

[6]

Om een kalfs borst met Jelij te maken

Neemt de borst met 4 of 6, naase jelij moet hebben, kalfspooten, en zetse 3 uren in koud water, dan kookt men de borst met de pooten, in een keetel met zo veel water dat se bedoogen is, zo lang dat de borst gaar is, dan de borst daar uit genoomen. een citroen aan schijven daar mee moeten de pooten 2 of 3 uren kookken, na dat de borst gaar is, dan 't nat door een zeef gedaan, en dan in dat nat een bierglas wijn azijn, en een stukje beste brood suiker, 't wit van 3 eijeren, wel geklopt daar ook ingedaan, en eens laate op kookken, dan 't nat door een doek gedaan en op de borst gegooten, en op een koele plaats gezet.

Een Boud a la doope

De boud gelardeerd met een lb sasijen, dan effen overdoogen met water, opgezet en geschuimt, een hand vol zout daar bij dan in een pot gedaan, met 't nat, 1 pint azijn, 1 pint rijmse wijn, 1 citroen tot schijve gesneeden, daar de schil af is, 7 a 8 lauwrier [7] blaaden, 3 a 4 klein gesneeden, wat foelie, peper, 6 a 7 nagelen, digt toe gestopt, 2 a 3 uren laate kookken dat ze gaar is, het kruid heel is ook goed voor capoenen, die met vet gelardeert, moet men 't kruid stooten, en 't vet inwentelen, en dan lardeeren.

Kalfsvoete of van Schaape te stooven

De voeten gaar gekookt zijnde 't zij 4 of 5 in een pot gedaan, wat azijn, water overdoogen, wat corente, wat caneel, 4 a 5 lepels suijker, 2 gestoote beschuiten is goed.

Een vogel te stooven

3 groote ajuins schoon gemaakt, die bijna gaar gekookt dan tot dobbelsteentjes gesneeden, het water afgegooten, met een stuk boter wat gefruit, dan wat water of boullion, met 2 a 3 lepeltjes azijn, 10 a 12 nagelen grof gestooten, wat geraspt witte brood, citroen tot schijve gesneeden. den endvogel bijna gaar gestooft, en aan stukke gesneeden, en daar in gedaan. een uur laate kookken is goed.

[8]

Oester Ragou

2 Zweeserikke <opgeweekt>, tot schijfjes gesneeden, een weinig gefruit, dan wat boullion. 50 Oesters, witte gestoote peper. gaar zijnde 4 dooijers van eijeren, geklopt met wat limoensap, dan door de oesters geroerd, en in de schotel gedaan. is goed.

Een Haase Pastij te maaken

Neemt 2 haase, schoon zijnde van de beenen gesneeden zo heel als men kan doen. daar heel veel spek door gelardeerd, een halve vinger dik in de peper gewenteld, te weeten 't spek dan 2 noote, wat nagelen, wat foelie 't samen gemaakt, en over de haas gestrooit, dan wat azijn opgegooten, de korst vast gemaakt zijnde de haase lang daar op uitgeleid, aan een vast gepakt. 6 a 7 sarlotten klein gehakt daar over gestrooid, 4 a 5 schijve spek daar over geleid, 5 a 6 lauwrier bladen, dan de korst daar overgeleid, maar de boove korst moet men wat koud laate worden, dan opgemaakt zijnde met boter over strecken, papiertje daar over geleid. in den oven gezet en gaare toe, moet bijna zo heet zijn of er brood in gebakken zou worden, 2 uren late bakken, dan de korst boven op gesneeden [9] dan de sap van een citroen daar over gedrukt en de schijve spek daar uit genoomen toegedaan is goed.

Om de korst Te maaken

Neemt 1½ maatje bloem, met 4 eijeren wat week gekookt in de boter, wat warm water wel door gekneet, zo stijf als deeg van witte brood, dan uit gedoud, en eens over gerold zo op de plaat geleid, een ½ vinger dik.

Ragou van verkens ooren

2 Verkens ooren gaar gekookt, dan aan lange reepjes gesneden, in een potje op 't vuur gezet, met wat nat, en gehakte pietercelie, wat noote muscaat, en boter, op 't laatste met mostert door geroerd is goed.

Duive Pastij of Conijn

6 Duive schoon gemaakt, opgemest, kout zijnde aan 2 gesneden, in de korst geleid, wat balletjes, 2 sweezerikken opgewelt tot schijven gesneden mede in geleid. een noot, wat foelie, 3 a 4 nagelen samen gestooten en tusschen gestrooid, 2 a 3 stukke booter boven opgedaan, en zo gebakken. de sous van een hoender pastij.

[10]

Paling te Stooven

De paling open gesneden, en de graat uit gedaan, dan wat salie, pieterseelie, rosemarijn, zout, foelie, wat noote muscaat, klein gestooten, dan de paling opgeroost, dit samen binnen in gestrooid, en vast gebonden. dan in een doekje genaaid, vast, en in azijn met water gekookt, dan koud laate worden, daar uit gedaan, en tot schijven gesneden. met azijn gegeten.

Kerper te Stooven

Een kerper de schubben af geschraapt, tot mooten gesneden, met zijn bloed in een pot gedaan, wat caneel, wat nagelen, wat azijn, wat water, een glas roode wijn, wat rogge en wat witte brood geraspt, wat boter, 2 a 3 lepeltjes suiker, 3 a 4 <besten> uijen, die men eerst gaar kookt. die zo laate stooven, ten leste een citroen tot schijven gesneden, daar bij onder en boven vuur, een groot half uur stooven.

Uijen Soup

Groote uijen aan daalders gesneden, bruin in de pan gebakken, dan in de pot, water of [11] bouillon daar op, bakt dan wat meel met boter in de pan, dat 't bruin is, het moet egaal zijn gevreeven, dan wat kruid zo als in de erte soup, wat zout, een homp Frans brood daar in gekookt, dat men daar uit neemt als de soup gaar is, 6 dooijers van eijeren met een scheut azijn geklopt, en in de soup gedaan, wel geroerd. wat dun gesneden brood in een schotel geroost, en de soup daar opgedaan. is lekker.

Soup maigre die goed is

Een kop erten, 2 hande vol porselijn, 3 kroppen, 3 komkommers aan dobbelsteene gesneden, een hand vol zuring, 2 groote prijen. dit samen gesneden dan in de pot met boter gefruit tot dat de groente mals word, dan de erten daar bij, en zo veel water daar opgegooten als u goed dunkt nodig te hebben. dan wat zout, 1 bosje boone kruid, daar bij ingekookt dat men daar weer uit ligt als men het op doet, wat peper, noote muscaat, 4 kruidnagels 't samen gestampt met een stuk brood, braaf late koken, dat men daar weer uit neemt met 't boone kruid. als 't gereed is, neemt men 5 a 6 dooijers van eijeren, geklopt met een lepel [12] wijn azijn, dan in de soup geroerd, wat dunnetjes geroost brood in de schotel, en de soup daar op gegooten, is delicioes, gezond voor alle menschen.

Om een bruine Soepe Te maaken

Neemt daags te voren een stuk runder vleesch van een bil of diergelijke, trek daar sjeu van. kookt een runder schinkel, neemt groente die de tijd geeft, maakt die wat bruin in de boter, doet die dan in een pot, en giet die zuiver van de schinkel in de sjeu van 't runtvleesch daar bij, en laat 't stooven, zo 't sop niet bruin genoeg is neemt een weinig gemaale zandelhout, breekt dat fijn, en doet er dat in, neemt een hoen, en kookt dat ook apart, en als 't gaar is, legt het in de schotel met de soupe.

Om een hoender Pastij te maaken

Twee hoenen aan stukke gesneden, de poote en de kam mee in kookend water gedaan. dan schilt men ze of, een half lb sosijse eerst in wijte meel gewenteld, dan in de schotel geleid, een ½ lb gehakt aan klijne balletjes gemaakt, en in meel gewenteld. [13] wat morielles, vogel nesjes, 2 noote, wat foelie en

zout, en tussen bijde een klontje boter, moet zo samen in de schotel geleid worden, en water op doen tot aan de rand, dan daar de korst opgeleijd, 't moet een quartier of staan eer men daar 3 of 4 dooijers van eijeren indoet, met wat nat geklopt, dan daar boven ingedaan, maar 't moet geschut worden, anders zou 't schiften. is goed bevonden.

Een kalkoen a la Glasette te maaken

8 kalfs pooten gekookt met zout, een koffi kop met wijn azijn, hertschoorn, en vislijm, zo twee stukjes. als 't dan 3 uren met water gekookt is, neemt men een weinig nat in een kopje om te zien of 't begint te lijmen. als 't stijf genoeg is laat men 't nat door een zeef loopen, dan dat nat in een aarde pot op 't vuur gezet, als 't kookt, moet men 't vet ter deege afscheppen, men snijdt er dan de schil van drie citroenen in, 2 kruidnagelen, een halve vles rijns wijn, een citroen daar ingedrukt, dan dat nat ter deege door late koken, dan in een kopje gezien of het stijf genoeg is, dan 't wit van 8 eijeren [14] dien geklopt, dat door 't nat gedaan, en weder afgeschuimt, en is dan goed. dan door een servet late loopen. de kalkoen in de vorm geleid, met eenige daalders citroen, een lauwrier blad of twee op de borst, en dan de jelij daar opgegooten, de kalkoen moet gaargekookt worden met eenige daalders citroen, een stuk caneel, wat koks kruiden daar binnen in gedaan, men kookt ook wel <geen> citroen schillen in de jelij om dat ze dan witter blijft.

Om een Staart van een Cabeljouw te Stooven

De staart geprikt en wat gezouten, dan afgedroogd, dan wat beschuit overgestrooid. op de rooster geleid, gaar gebraden, dan in een schotel gedaan, doormidden gesneden, de graat daar uit. 4 a 5 stukke boter daar bij gedaan; wat noote muscaad, 2 gestoote beschuiten, 10 a 12 ansjovis en dan met vuur onder en boven late stooven, dat 't rood word, dan 2 dooijers van eijeren geklopt met limoen sop. in de schootel door late loopen.

[15]

Ragoe te maaken

Een schapen bout tot schijven gesneden, en geklopt. op 't vuur gezet overdoogen met water, wat zout. als 't geschuimt is $\frac{1}{2}$ noot met wat nagels daar bij gedaan. 2 uure late koken dat u dunkt gaar te zijn, dan wat gestoote beschuit bij gedaan, en nog eens door late koken, altijd digt gedekt.

Bruine Ragou te maaken

2 a 3 lb kalfs vleesch, half schijfjes en half frikkedellen, de schijve en frikkedellen in meel gewenteld, gefruit, en booter dan in een pot overdoogen, met water op 't vuur gezet, met noot en kruidnagelen gestooten. dit saamen late koken, tot 't gaar is. ten laatste een citroen tot schijven gesneden daar bij gedaan, en nog wat door late koken. is goed wat moriellies, en vogel nesjes daarbij.

Knolletjes in te Sulten

De kleinste knolletjes die men kan krijgen. de kruin onder-en boven afgesneden, schoon gewassen, 2 a 3 hande vol zout, braaf mee gevreeven, dat zij wijd zijn, dan in een potje [16] gedaan. wat heele peper, heele nagelen, wat lauwrier bladen, en azijn opgegooten, dat zij altijd onder leggen.

Om boere boontjes in te Leggen

De boere boontjes een wijltijd opgekookt en met fijn zout ingesouten, in een sloopie gedaan, in een keulse pot intussen tot aan den hals toe gedaan, en dan een boter pekeltje daar opgedaan. die toegemaakt.

Dop Erten in te Leggen

Met fijn zout ingezouten, in een sloopie gedaan, en in een keulse pot geleid, de schuim moet blijven als men die kookt, niet afgewasschen, zo uit de pot in ruim water gekookt, en gaar zijnde aanstonds in koud water zetten en vervarsen. is goed.

Om Bloemkool in te Leggen

De bloemkool schoon gemaakt zo groot gelaate als men kan, en een boter pekeltje daar op gemaakt, en een steen daar op.

Poelen

Eerst een wijlletje opgekookt, en dan met zout daar tussen, koud zijnde in de pot gelegd.

[17]

Om quee in te Leggen

Neemt de gaafste quee, vrijfse of, en in een sloopje in een pot gepakt, en pompwater daar opgedaan. zij moeten onderleggen en donker staan.

Om Champignons in Te Leggen

Het moet kleine champignons zijn, en schoon gemaakt zijnde kookt men ze even op met wat zout, en als ze koud zijn doet men ze in een fles, en strooit daar tussen foelie, peper, en wat miriks wortelen, doet daar zo veel wijn azijn op tot dat ze onder leggen. de flesse moeten ter deeg toe gemaakt worde. als er een vlies op koomt, moet er afgedaan worden.

Groote nooten in te Leggen of in te Sulten

moeten te S^t Jan afgeplokke worden

Men moet daar met een naald door heenen steeken, ze moeten 14 daagen staan wijken in zout water, dat daar een eij op drijven kan, alle drie dagen vervarst, dan leid men ze in een schoone keulse pot, droog daarin tot 100 noten, neemt men 3 lood heele peper, ½ lood foelie, 3 lood gember, 2 dozijn chalotten, eenige daalders mirix wortels, neemt 3 mingelen [18] wijn azijn, die laate kookken met een hand vol zout, dat kookend op de noote gegooten. na de 3 dagen moet den azijn weer opgekookt worden, tot 3 maal toe, de pot moet met een blaas digt toegemaakt worden en 2 maanden toe blijven, dan zijn die goed om te gebruiken, dog hoe ouder hoe beter.

Agurkjes in te Sulten

Men moet ze een nagt in een pot met schoon water en zout laten leggen, dan schoon uit laate lekken. dan kookt men den azijn op en gietze kookende op de agurkjes, men doet daar bij peper, foelie, kruidnagelen, eenige daalders mirix wortelen, en venkel leid men daar boven op. de azijn moet 's anderen daags opgekookt worden, tot 2 maal toe.

Oostindische korst

De korst in azijn geleid of 't zaad, is goed bij gebraade vis of gestoofde vis.

Berberisse in Te Sulten

2 lb berberissen, de steel aangelaaten. ligtse in een keulse pot, strooij daar tussen ½ lood caneel, ½ lood nagelen, een dito cardimen, de pitjes daar uit gedaan, en de basjes daar [19] van wat gekneust, een ½ lb witte suiker, een ½ kan wijn azijn, moet opgekookt worden, en koud daar op gegooten. kan een jaar goed blijven.

Om Saus te maken op asia

1 koffie kop van de beste boom olie, doet die in een nieuwe aarde pot, als 't een weinig gefruit is, giet men heel voorzigtig wat wijn azijn daar in, als 't een quartie gekookt heeft, neemt men voor 1 stuiv[er] mostertzaad aan stukke gekneust, 1 stuiv[er] gestoote kurkema, aan beetjes daar door gestrooid. dan, nog een kwartier kookken, als 't koud is op de asia gedaan, zo 't zuur is doet men daar een beetje gekookt water bij.

Om goede blanmange Te maaken

Neemt een once geschaafde vislijm, zet die 's avonds, of daags te vooren, in een weinigje warm water te wijken, en zo het 's anderen daags nog niet gesmolten is, als men 't wil gebruiken, zo smelt men 't op wat vuur, en als 't gesmolten is, giet men 't door een zeefje of doekje, en neemt een pintje zoete room. zet die met de vislijm op 't vuur, en roerd het tot 't kokend heet word, doet er zo veel brood suiker [20] in, tot het zoet genoeg is, en een weinig oranje water, als ook een weinig door 't schooteltje laate loopen, en laat 't staan tot 's anderen daags, of tot het stijf word.

Om Zaan te maaken

Neemt 2 mingelen zoete melk opgekookt en geroerd, tot dat 't niet meer als bloedlaauw is, dan een half kommetje koude kernemelk daar door geroerd, en een nagt in de kelder met een schootel togedekt late staan.

Om blanmange Te maaken

Een mingelen zoete room, met 2 lepels witte suiker, en een stukje caneel late koken, 2 lood vislijm in twee kopjes water late koken, dat 't gesmolten is, dan door een neteldoeks lapje late lopen, en dan in de kookende room gegooten, en bij continuatie roeren, zelf[s] bij 't indoen, doet daar bij 2 lepels oranje water, te saamen eens door late koken, en altijd blijven roeren, dan in een vorm gegooten, en koud late worden. is probatum.

Zoute Lamoenen

Neemt de lamoenen, wast dezelve schoon, laatse 1 dag of 2 op een doorslag staan, [21] dan afgeveeven, en in een keulse pot geleid en een boter pekeltje daar op gemaakt. een glaasje wijn azijn daar in gedaan, daar moet Lijgie op met een steen. eer menze gebruikt moet menze in 't water leggen.

Om Azia te maaken

Neemt een savooije kool, 2 bloemkoole, 1 hand vol jonge arsparsie boontjes, daar geen boontjes in zijn, een bosje geele wortelen, klijne Turkse boontjes, 1 hand vol foelie, kookt deeze groentens, opgekookt zijnde, droogse op in een droog kasje of in den oven, neemt dan 3 mingelen van de beste wijn azijn en kookt die met wat zout, schoon afgeschuimt. neemt een goed gedeelte wit en zwart mostert zaad, van elk een hand vol, na dat men die dik wil hebben, kneust ze met wat azijn, laat dit saamen door koken, koud zijnde, roer daar wat kurkema door, giet 't dan op de groente, neemt dan wat boomolie, een half klein kommetje brandie, met knofloog, schoon uit, roert die onder de sous, neemt charlotten gereegen aan pinnetjes, en wat westindische peper die onder de azia.

[22]

Om komkommers in te Sulten

De komkommers moeten geschilt worden, in de ronte geschilt, net als een appel die de pitten daar uit gedaan zijn, en dan die in een gerold en heel fijn gekorven dan een nagt in wat boter pekeltje late staan, 's morgens daar uit genoomen, en in een vergiettest uit late lopen, dan in een pot geleid, en wat foelie, en heele peper tussen gestrooid, en koud late worde en wijn azijn opgegooten.

Om Duiven en Patrijzen te daubereren

Tot 6 duiven of patrijzen, neemt men een noote muscaat, 20 peperkornen, 6 of 8 nagelen, een blad foelie, 6 of 8 charlotten, een lepel zout, met een vierde part van een citroen schil. 't kruid moet met beschuit gestampt worden. neemt dan grofve stukke spek, wenteld die in dat kruid, en lardeerd daar mee de duiven of patrijzen, en dat er overschiet doe dat binnen in de duiven of patrijzen. Legtse dan in een pot heel digt bij een, met rijne wijn, en azijn, maar den azijn [23] moet meer zijn in quantiteit, laatse dan drie maal 24 uren also staan, en keertse alle dagen om. kooktse dan zelve met dat nat half gaar, doetse dan in dezelve, met dat nat door een teems, en gietse daar op. neemt dan mager kalfsvleesch, en kookt daar dikke jelij van, en als die koud is, doetse daar bij en kookt 't dan samen tot dat de duiven of patrijzen gaar zijn, en als men dezelve wil bewaaren, zo smelt men daar een bodem vet op.

Om een Gelardeerde Snoek te maaken

Eerst de vis schoon gemaakt, dan de graaten daar uit gedaan, dan gehakt, een stuiv[er] witte brood in meel late weeken, en een halve noote muscaat, wat foelie, rijkelijk boter en wat zout, 7 dooijers van eijeren, dat door elkanderen gedaan, en 't fatsoen van de snoek gemaakt, de vinne, de kop en staart daar aangedaan, en in een kopere schotel geleid, en als men 't op het vuur zet moet men daar wat boter bij doen, daar wat mede late koken, dan wat nat daar ingedaan.

[24]

Om een kerper met zijn bloed te stoooven

Als de kerper aan stukke gesneden is, zo zet dan een pot met wat roode wijn op 't vuur, en doet daar in wat foelie, peper, boter, en wat gestoote beschuit, zout en suiker, een uijen of 2, en als dat samen

opgekookt is dan de kerper er met zijn bloed daar ingedaan, en een weinig azijn, 't moet langzaam stoooven. N:B: men neemt ook wel halve rijns wijn, en half aalbessennat, in de plaats van roode wijn. is goed bevonden.

Om een bruine Zoete Sous Te maaken

2 Zilveren lepels met meel, in een pannetje wat laate branden, dog gestaadig geroerd. 4 lood boter, $\frac{3}{4}$ lood caneel, kwalijk $\frac{1}{4}$ lood cruidnagelen, eenige daalders citroenen, zo veel roode wijn, tot 't dun genoeg is, en bruine suiker om te zoeten.

Om een Osse Schinkel in een pot te leggen, en kan lang goed blijven

Neemt 't been daar uit, lardeerd 't met spek of met osse vet, met noote muscaat, en peper. zet 't met kokskruiden in den [25] azijn, eenige daagen, kookt dan een kalfs pootje, men doet daar ook wel een lamspootje in, kookt dat af tot op een bierglaasje, laat 't door een doek loopen. doet dat dan op de schink. doet daar bij wat foelie, nagelen, noote muscaat, wat charlotten, klein gesneeden, zet dat te samen op 't vuur, de pot dicht toe gedaan. als 't gaar is, doet 't vleesch in een porceleine pot of kom, men doet daar de sous wel over of anders apart.

Witte brood Struif

Neemt voor 2 stuiv[er] oud bakken witte brood, fijn gevreeven, met evenzo veel melk, dat 't door weekt is, neemt dan 5 a 6 eieren, daaronder geklopt, & geroerd, een kommetje gesmolten boter, wat roose water, de nerf van een citroen, wat socade, oranje snippers, amandelen, in een assiet gedaan, met wat boter gesmeerd, en wat beschuit daar op gestrooid, en boven ook wat beschuit gestrooid, een groot kwartier bakken.

Om een Couvert te maaken

wat meel, wit van een eij, wat witte suiker, dat moet heel dun uitgerold worden. dan op een tinne [26] bord of schootel geleid worden, en met figure daarop uitgesneeden worden.

Om pannekoeke te bakken

Tot een pond blom 12 eieren, en omtrent 3 kopjes melk, ruim een kommetje gesmolte boter, het moet lang geklopt worden en is goed.

Engelse Beschuit

2 Eieren. klopt die in een aarde schootel, roerd daar in een $\frac{1}{2}$ lb geraspte brood suiker, en een $\frac{1}{2}$ lb blom. dit saamen een $\frac{1}{2}$ uur gekneed, als een klomp deeg. laat 't een uur, bij 't vuur toegedekt staan rijzen, en dan tot balletjes gemaakt en papiertjes daar toe gesneeden, en wat citroen schil daarop geleid, en dan de balletjes daar op geleid. in de taartpan gebakken, onder en boven vuur, een quartier bakken, dan de papiertjes daar afgedaan, en in een trommel gelegd.

Gekookte Podding

Een half kommetje blom, een dito kommetje boekwijte meel, 2 eieren, 2 lepels warme zoete melk, even zo veel water daar ingedaan, wat vet, of boter, wat noote muscaat, corente en verder na elks verkiezing de dikte van een ordinaare koek, 2 lepels gest, $1\frac{1}{2}$ uur kookken [27] de vorm moet met vet of boter gesmeerd worden, een sous van boter, melk, bloem, Franse wijn en suiker.

Een Podding die zeer goed is

2 Stuiv[er] oud bakke Frans brood, de kruim gereeven, een $\frac{1}{2}$ lb corenten, een kommetje gesmolte boter, een koffie kopje melk laauw gemaakt, 6 eieren met zijn wit, 4 lood oranje snippers, wat socade, wat amandelen gepelt, en aan stukke gesneeden, een noote muscaat, 1 koffie kopje met gest, moet 2 a 3 uren rijzen.

Engelse Roggenbrood Podding

$\frac{3}{4}$ Fijn geraspt roggen brood, en $\frac{3}{4}$ beste rundervet, of merg uit de pijp, $\frac{1}{4}$ corente, 8 eieren, $\frac{1}{4}$ pars van amandelen, eenige lepels zoete room, of vet van de melk, wat nerf van citroen, een noote muscaat, dit alles door een geklopt en dan in een servet gebonden, en in 't kookende water gedaan. derde half

uur late koken, met een hand vol zout, tot de sous als men 't aan regt, wat room een stukje booter, in 't meel gewenteld, geroerd op't vuur dat 't gebonden is, een weinig caneel daar ingedaan.

[28]

Om een Podding Te bakken

$\frac{3}{4}$ boter gesmolten, 8 eijeren daar in geklopt, 4 stuiv[er] gereeven witte brood, $\frac{3}{4}$ corenten, $\frac{1}{12}$ vierendeel socade, $\frac{1}{2}$ vierendeel oranje snippers, $\frac{1}{2}$ vierendeel amandelen, aan stukjes gesneeden, een thee kopje gest.

Op een andere manier

3 Stuiv[er] beschuit, 2 stuiv[er] socade, 4 lood oranje snippers, 7 eijeren, $\frac{1}{2}$ lb corente, 1 lood of 2 amandelen, en aan stukke gesneeden, suiker na de smaak. beslagen met wat Franse wijn en zoete melk, een lepelje gest, en wat gesmolte boter.

Om een opregte Engelse Podding te maaken

Neemt 1 stuiv[er] witten brood, de korst afgesneeden, en gereeven, 3 beschuiten, 3 eijeren en een half kommetje gesmolte boter, 1 lood caneel, een halve noote muscaad gereeven, vier lood amandelen klein gestooten, 2 lood kalfs vet klein gesneeden, $\frac{3}{4}$ lb corente, een $\frac{1}{4}$ lb rozijne, in een pintje zoete melk gekookt, en dit te saamen onder een gemengt, doet 't dan in een herb of star 't geen eerst met boter gesmeerd, en met [29] beschuit gestrooid is, laat 't dan langzaam bakken, onder en boven vuur.

Om Gekookte Podding te verveerdigen

Neemt 10 beschuiten klein gestooten, 6 eijeren klein geklopt, $\frac{1}{4}$ vierendeel corente, een half vierendeel amandelen gesneeden, 1 stuk socade, $\frac{1}{2}$ lood gestooten caneel, ruim een lepel suiker, $\frac{1}{4}$ gesmolten boter, alles wel door een gemengd, dan in schoon water late koken, dan 't voort in een doek gedaan, en een uur late koken.

Om Podding Te bakken

$2\frac{1}{2}$ lb Tarwe meel, neemt dan zo veel melk dat 't even nat kan worden, 4 eijeren eerst geklopt, $\frac{3}{4}$ lb corente, 4 gestoote beschuiten, $\frac{1}{2}$ lb niervet klein gesneeden, een half kommetje boter, 2 lood caneel, 1 note muscaad, $\frac{1}{2}$ stuk socade. dit alles met wat gest beslaagen, na dat 't gereezen is, in de taarte pan gebakken, van onderen, en boven de pan met wat boter gesmeerd.

Een gezoode Podding

1 lb Tarwe meel, $\frac{1}{4}$ corenten, $\frac{1}{2}$ lb osse vet klein gehakt, 5 eijeren, een note muscaad, 1 halve stuiv[er] witte brood fijn geraspt, 1 lepel of 3 zoete melk, [30] een lepel gest dat onder een gemengd, en late rijzen, en dan in een doek gebonden dat 't rond is, en dan in 't kokend water, of op de vleesch keetel een paar uren late koken en dan in de schotel. pinnetjes daar op gestooken en gesmolte boter daar overgedaan. is goed.

Om een Podding te bakken

Neemt 2 ronde witte brooden met de korst en de kruim, een halve stuiver gestooten beschuit, $\frac{1}{2}$ lb corente, 4 eijeren, een halve note muscaad met wat gestoote caneel, $\frac{1}{2}$ stuiv[er] rooze water, $\frac{1}{4}$ amandelen, $\frac{1}{4}$ socade, 't merg uit een pijp en dat zo saamen beslaagen, in een half pint melk louw gemaakt scherp en dan gebakken, onder met beschuit, of in een korsje onder en boven.

Om een Podding Te bakken

8 beschuiten, 2 halve stuiv[er] bollen die gevreeven, en een klein kommetje gesmolte boter, 4 lood oranje snippers, wat amandelen gepelt en aan reepjes gesneeden, wat socade, $\frac{1}{2}$ lb corente, een koffie kopje melk, een kopje gest, 8 eijeren, en een noote muscaad, en dat door malkander geklopt en 2 a 3 uren late rijzen.

[31]

Engelse Podding

1 lb meel, $\frac{1}{4}$ pars van amandelen, 6 eijeren, een $\frac{1}{2}$ lb corente, $\frac{3}{4}$ boter, een halve socade schil, $\frac{1}{4}$ snippers van oranje, 12 nagelen, een noote muscaat, een stuk caneel met wat zoete melk beslaagen,

dunder als een dikke koek. ruim een halve dag staan rijzen. aan koekjes in de pan gebakken of in vormpjes. zijn goed.

Podding in een blek

6 a 7 gestoote beschuiten, 6 eijeren geklopt, een tinne lepel gest, $\frac{1}{4}$ corente, wat caneel, note muscaad, wat boter, socade, amandelen klein gesneeden, 't blek met booter belopen, gestrooid met beschuit, 't mengsel daar in gedaan, en in een potje vast gezet ruim van water 3 uren laate kookken, uitgedaan, met boter daar over in de schotel, hier neemt men ook wel wijn sous op, van wat Spaanse of Franse wijn, zo als men wil, 2 dooijers van eijeren, met caneel, suiker na de smaak, geroerd tot het kookt.

Beschuit Podding

12 Sponsen beschuiten, 9 nagelen, $\frac{1}{4}$ corente, 8 eijere de helft met wit, lepel gest, [32] 6 a 8 lepels boter, en met melk, zo dik beslagen als een tarwe koek.

Hoe men Engelse Tulband moet bakken

1 lb beste blom, 7 eijeren, 15 lood boter, 2 lepels gest, 2 lepels roose water, 2 lepels gereeve brood suiker, een bierglaasje zoete melk. de melk, rooze water, en boter zet men te samen op 't vuur, tot dat 't warm genoeg is, om te beslaan. men laat de koek als die beslaagen is, en wel geklopt, 2 uren in de vorm rijzen, en moet een goed kwartier bakken. is goed.

Om Tulband of boter gebak te maaken

1 lb boter even gesmolten, dat zo lang geroerd tot dat het weder koud word, tot een schuim, dan 8 eijeren 4 met wit en 4 zonder wit, dan wederom door geroerd, dan 1 lb meel, een half pint melk warm, wat gest, snippers en socade klein gesneeden, en 3 lepels brood suiker, wat gestampde foelij, de vorm of taartpan met boter gesmeerd, en dan gebakken maar 't moet lang staan rijzen.

Om olie koeken te bakken

Neemt 3 lb meel, 1 lb corente, $\frac{3}{4}$ lb rozijne, $\frac{1}{2}$ lood caneel, $\frac{1}{8}$ lb amandelen, 6 eijeren, wat socade [33] en oranje snippers met meel beslaagen, in olie gebakken. is goed.

Om Romakijns te bakken

$\frac{3}{4}$ lb meel, 8 eijeren 3 zonder wit, 4 lood mangelen, een kommetje gesmolte boter met zoete melk beslaagen, niet te dik, wat gest daar in, moet staan rijsen, in vorme gebakken. is goed.

Op een andere manier

$\frac{1}{2}$ lb blom, 3 lood gestampde amandelen, 10 dooijers van eijeren, 10 tinne lepels laauw water, een tinne kommetje boter. saamen beslaagen, met wat gest, en als 't gereesen is in de vormpjes gedaan en gebakken.

Op een andere manier

Neemt 12 eijeren 4 met wit 8 zonder wit, $\frac{1}{2}$ lb blom, een $\frac{1}{4}$ gestampde amandelen, 22 tinne lepels boter, een kopje melk, een weinig suiker, een lepel gest.

Om Ryst koekjes te bakken

Neemt een pintje melk, $\frac{1}{4}$ lb rijst laat die schoon uit wijken, 5 eijeren, 6 beschuiten, $\frac{1}{4}$ lb corenten, een weinig caneel, ook een weinig gest met suiker gemengd, dit [34] saamen onder eengedaan, zo bakt men daar 3 koekjes van in een pan, dog zo de rijst niet genoeg gedeid is, en 't te dun zoude weezen, zo roerd men daar een weinig meel in.

Om een appel koek in een Schotel te maaken

Neemt een appel of 12 en scheltse. Zet die op't vuur te kookken, met een stukje boter, en suiker na de proef, zo lang dat menze heel vrijve kan, en raspt dan 't geel van een groote citroen, of van 2 kleine, en wat gevreeven witte brood, en 7 eijeren klein geklopt, en roert dat al te saamen onder de appel brij, en dan in een schotel gedaan, en wat beschuit daar opgedaan. zet 't dan op 't komfoor zoetjes te bakken zo lang dat men 't met 't mes kan snijden.

Om een amandel vlaa in een assiet te maaken

Neemt ruim $\frac{1}{4}$ lb gestoote amandelen, met rooze water heel klein gestooten, 3 eijeren klein geklopt met wit, suiker na de smaak, den nerf van een citroen geraspt, en 't sap van een citroen daar ingedrukt, of een halve [35] en wat gesmolte boter, en lustig geklopt. de schootel eerst met wat koude boter gesmeerd, en eenig vuur onder en boven.

Om witte broods struif te maaken

Neemt een stuiv[er] witte brood, weekt 't in het water en dan droog uit geneepen, een tinne lepel suiker, 6 eijeren, en dat te samen gemengd, en dat op een zijde late bakken, en op de ongebakke zijde wat suiker, en wat kleijne stukjes boter geleid, en dan toe geslaagen, en in de schootel gedaan, met wat suiker daar over gedopt.

Om een Citroen Struif te maaken

Neemt $\frac{1}{4}$ gestoote amandelen, 't sap van 2 citroenen, en de schil van 2 citroenen daar ingeraspt en wat gesmolte boter en 5 eijeren, wat suiker en caneel, en onder in de pan of schootel gestoote beschuit, en boven ook en zoo gebakken.

[36]

Om gierste koekjes Te bakken

Neemt $\frac{1}{2}$ lb gierste meel, een pintje zoete melk, kookt dat samen tot het heel dik is maar de gierst moet niet heel zagt zijn. neemt dan 5 eijeren, en een kommetje boter, en suiker, caneel gevreeven, beslaat dat. citroen met wat rooze water, een citroen daarin gedrukt samen, en dan in de pan of schootel gezet, en wat beschuit daar onder in de pan gestrooid en boven ook. is heel goed bevonden.

Om beschuit koekjes te bakken

Neemt 13 beschuiten, weikt die in een pint zoete melk, en beslaat die dan met 8 eijeren, en een kommetje boter met wat suiker en caneel, men doet daar ook wat socade in, en dan de pan wel bestrooid met beschuit, en 't beslag daar ingedaan, en boven op ook beschuit gestrooid, en zo met vuur onder en boven late bakken.

Om appel koekjes te maaken

Neemt $\frac{1}{2}$ lb blom beslagen met 2 eijeren of 3, wat zoete melk op de dikte van wafelen. en dan stukjes appelen, daar in gewenteld en dan in ongezoute boter of reusel gebakke. 2 a 3 uren rijzen.

[37]

Om Tregter koekjes te bakken

Neemt $\frac{1}{2}$ lb blom, 3 eijeren, 20 tinne lepels zoete melk. samen gemengd, en door een tregter in de boter gekookt.

witte brood Struifjes

Neemt 1 stuiv[er] bollen, de korst dun afgesneeden, in zoete melk late weeken, men snijt daar een kruisje op, dan stijf uitgeneepen en 4 eijeren geklopt, dat daar ingedaan en same fijn geklopt, en dan aan koekjes gebakken, een beetje dikker.

Om koekjes Te bakken

Neemt 3 halve stuiv[er] witte brooden, doet daar de korste van, en raspt de kruim heel fijn en dan een weinig zoete melk daar ingeroerd, met wat suiker, en dan beslaagen met 8 eijeren 4 zonder wit, en 4 met wit, een klein kommetje gesmolte boter, $\frac{1}{2}$ lb corente, $\frac{1}{2}$ noote muscaad, wat oranje snippers, wat gesneede amandelen, een lepel gest, en laat dat zo wat rijzen, en dan in de vormpjes gebakken maar de vormpjes moeten eerst met boter gesmeerd zijn, en als men 't in het blik wil koken zo doet men 't zo 't mogelijk is, beslaagen in 't blik en laat 't daar [38] dan wat in staan rijzen, en als 't water in de ketel wat laauw is, doet men 't blik in 't laauw water; maar 't blik moet men eerst met boter besmeeren, eer men 't beslag daar in doet, en laat 't dan 2 uren koken, maar 't blik moet altijd onder water blijven.

Om Lekkere koekjes Te bakken

Neemt 1½ lb meel en 5 vierendeel suiker fijn geraspt, ¼ deel gesmolte boter, 1 lood caneel en wat gestoote nagelen, en 4 eijeren, dat te samen gekneet, men doet daar ook wel ½ lb gestampte amandelen in, en daar van koekjes gemaakt, en op een plaat in den oven gebakken.

Om beschuit te maaken

4 lb blom, 16 eijeren 6 zonder wit, wijgig suiker, een weinig boter met gest.

Om keekies te maaken

2 lb blom, 2 lb komijn, ¼ [lb] suiker, ½ lb corente, $\frac{5}{4}$ gewasse boter, 5 eijeren.

Om keekies te bakken

1 lb meel, $\frac{3}{4}$ [lb] corente, ½ lb suiker, 1 note muscaad, 1 lood carwij, ruim 3 eijeren, sommige doen daar wel een lepel gest in dog 't behoeft niet [39] te rijzen, en dan daar van kleine koekjes gemaakt, en in een taarte pan gedaan, en dan gebakken, men doet daar ook wel wat socade in, of oranje snippers, boven op de koekjes.

Om suiker wafelen Te bakken

1 lb meel, ¼ [lb] suiker, 4 eijeren, ¼ lb boter. kneed dat met wat water tot een deeg, en bakt 't dan in een oblie eijzer.

Om kneel wafeltjes te maaken

2 lb blom met een pond min een half vierendeel boter, 4 lood caneel, 1 eij, en aan rolletjes in een ijzer gebakken.

Om oblie te bakken

1 lb Tarwe meel en ½ lb suiker, 2 lood gestoote caneel, 3 eijeren, een kommetje boter en dan met water, en wijn beslaagen. dan gebakken heet gerold.

Op een andere manier

1 lb Tarwe meel, 2 a 3 eijeren die wel geklopt en dan 't meel daar in gestrooid. ½ lb suiker, 2 loot caneel, wat anijszaat, dat te saamen zo dun omtrent als pannekoeken, en dan heet gerold maar koud in de bus gedaan, men beslaat 't met witte wijn en water. is goed.
[40]

Om prouwelen te bakken

een pond blom, 3 eijeren, 2 lood caneel, 2 bierglazen melk, 2 met water, suiker op de proef, samen beslaagen, <men> doet er ook wel 2 a 3 kruidnagelen in.

Om Excellente panne koeken te bakken

Neemt 14 a 15 eijeren, klopt die tot datze braaf schuimen, roerd daar dan 1 lb meel in en een [stuk] boter dat 't beslag zo dun is als water, en bakt die dan, zonder booter in de pan te doen.

Om weversspoelen Te bakken

½ lb bloem beslaagen met 4 a 5 tinne lepels zoete melk, 6 eijeren 4 met wit 2 zonder wit, en dan dat beslag in een schotel gelegd, tot een vlag de schootel met boter gesmeerd, en als 't dik is, dan aan kleine stukjes gesneden, een halve vinger lang, aan 4 zijde een sneetje gegeeve en in ongezoute boter gelijk bunnies gekookt.

Op een andere manier

5 Eijeren, 6 tinne lepels blom, met melk beslagen als een dikke pannekoek, beslaagen in een schootel, die met boter besmeerd is, gezet als een vlag, als 't dik is, dan [41] koud laate worden, en dan aan reepjes gesneden van een vinger breed. voor en agter een sneetje ingegeeven, en dan in ongezoute boter gekookt.

Op een andere manier

6 Eijeren 3 met wit en 3 zonder wit, $\frac{1}{2}$ lb meel, een kop, een pintje melk, 't beslag moet men in een tinne schootel of in een taartepan stijf laate worden, dat men 't met het mes kan snijden.

Om Spritse te bakken Op de maat

Neemt 3 bierglaase met melk, een dito met water, zet dat op 't vuur, tot dat de melk heel opgekookt is, strooid dan daar een pond van 't beste meel in, roert 't dan dat het heel stijf is, neemt 't dan van 't vuur, roerd daar dan in 12 eijeren 6 met wit en 6 zonder wit, laat 't dan koud worden en als men 't dan bakken wil, neemt dan de helft boter, en de helft reuzel, en laat die zo lang kookken, tot dat die niet meer en snirkt, doe dan wat beslag in de sprits, en spuit die dan in de kookende boter en roerd dan gesta in de boter en keert de sprits eens of 2 maal om, tot dat hij gaar is, en leg die dan in een schootel [42] op een graauw papier, dat de boter daar intrekt. zij zijn anders te magtig.

Om Sint Jacobs Schulpen Te bakken

Neemt 3 eijeren, $\frac{3}{4}$ [lb] meel, een weinig melk, wat suiker, een weinig gestampde caneel, de leepel moet eerst heel warm zijn, in de boter geworden, eer men 't beslag daar op doet. moet als dikke panne koken.

Om Drobbel Struif te maaken

Neemt tot elke lepel meel een eij, beslaat dat te samen, met een weinig suiker, kookt dan de boter tot datze niet meer snerkt. neemt dan 1 a 2 lepels van 't beslag. doet dat in een nieuwe tregter, en laat dat zo in de kookende boter loopen, al rond draaijende.

Sprits op een andere manier

Een pintje zoete melk, die laate kooke. dan roerd men daar 1 lb meel in als 't een weinig koud is, dan doet men daar 12 eijeren in, 7 dooijers, en 5 met 't wit daarbij.

Om krul Struif te bakken

$\frac{1}{2}$ lb meel, $\frac{1}{4}$ [lb] boekende meel, 4 eijeren zonder wit, wat witte suiker met zoete melk beslaagen, en zo dik, dat 't door de tregter [43] kan, wat boter zonder zout, en dan hart laate kookken, eerdan men 't beslag op de boter giet, na dat menze groot wil hebben neemt men de panne treeft.

Om Zoesjes te bakken

Neemt 1 lb water, zet dat op 't vuur met $\frac{1}{2}$ lb boter daar in, en laat 't saamen eens op kookken, en roerd daar dan in een half pond meel al kookkend, en als dat dan braaf door een geroerd is, neemt 't dan van 't vuur af, en roerd 't dan zo lang tot 't half koud is, neemt dan 6 a 7 eijeren, roerd die dan daar onder, met 5 a 6 droppels brandewijn, dat nog samen een half uur geklopt, en dan klein gemaakt, aan stukjes zo groot als een noot, in de pan gedaan, 't deksel moet eerst heet zijn, maar weinig vuur daar onder de pan, en men moet 't deksel niet dikwils opligten.

Op een andere manier

$\frac{3}{4}$ lb Water, een half pond boter, dit te saamen laate kookken, dan een $\frac{1}{2}$ ll wijte meel daar ingestrooid, op 't vuur en gestadig geroerd, tot dat 't heel gelijk is gekookt [44] dan van 't vuur genoomen, en 8 eijeren met 't wit, daar door geroerd, van dit beslag stukjes zo groot als een okkernoot in een taartepan, of met blikke vormpjes daar in gezet, met vuur onder en boven, een kwartier uurs laate bakken. men moet wel zorgen, dat 't dekzel heel heet is, eer 't er word opgezet.

Appel Struis

5 Eijeren, 2 beschuiten, wat zoete melk. de appelen, eerst in de pan gebakken, en dan 't beslag daar op gegooten.

Op een andere manier

1 lb water opgekookt, met een $\frac{1}{2}$ lb boter en dan een $\frac{1}{2}$ lb blom daar in geroerd, koud zijnde, neemt 10 eijeren, sommige doen daar 2 witte uit, en klopt dat te samen in vorme, omtrent een quartier gebakken. is goed.

Dikke wafelen

Tot een maatje meel 8 eijeren 4 met wit, een kommetje gesmolte boter, 3 kommetjes zoete melk.
[45]

Gelrese wafeltjes

1 lb meel, ½ lb boter, anderhalf lood nagelen, wat caneel, een weinig noote muscaad; de nagelen en noote muscaat, moeten anderhalf lood samen wegen, een weinig water, onder de gesmolte boter en zo gekneet.

Dikke wafelen

1 lb Tarwe meel, met een mingele zoete melk gekookt, en dan wat verslaagen, een half mingelen boter, 6 eijeren, de helft zonder wit, wel geklopt, 't grootste gedeelte van de eijeren onder de boter geroerd, 't meel daar ingedaan en wat helder door geroerd, de overige boter en melk daar ook in gedaan, en saamen door geklopt, een lepel gest, te saamen rijzen, onder 't bakken in een emmer koud water gezet.

Op een andere manier

1 lb bloem en ¼ [lb] boekwijte meel, 5 eijeren, 2 mingelen melk, die effen opgekookt, dan neemt men een lb boter, en roerd die door de melk, 3 lepels gest, en dan beslaagen, is zeer goed.

N:B: Een theekopje gierst gestooten, daar in gedaan.

[46]

Om een Gefeuilleeteerde korst te maken

Neemt wat meel, een weinig suiker, de dooijren van 1 a 2 eijeren, met wat water, en wat boter. rold die braaf uit, strooit daar dan wat meel op en een klein stuk boter daar opgedaan, en dan die toegeslaagen, en weder opgerold, dat zo 5 a 6 maal gedaan. maakt een goede korst.

Op een andere manier

Neemt zo veel beste blom als boter, daar een eij ingedaan, dan voorts met water gemengd, dan gerold, en boter boven op gedaan en dan toe gevouwen, en weer gerold, en dat tot 3 a 4 maal toe, en zo 't deeg na u gedachte nog niet vet genoeg is, doet 't dan 2 a 3 maal rijzen met boter, en dan weer gerold. <en> zo de boter door de warmte te zagt is zo legt die in koud water, en dan in 't meel gewenteld.

Een gefeuilleeteerde korst

Neemt 8 lood blom, 6 lood uitgekneede boter daar 't zout uit gedaan is. die blom in een platte pot gedaan, en met wat water gesprengd, en vogtig gemaakt, dan de boter met een mes daar door geschilt [47] onder de blom. dan een dooijer van een eij daar ingedaan, en met een punt van een mes telkens bij een gehaald, tot 't als een bal aan een kleeft. dan neemt men de pot en men slaat ze heen en weer, tot dat de blom daar allemaal ingeslaagen is. dan zet men 't zo lang te koelen in een kelder tot dat de amandel spijs gereed is, en de korst moet zo dun gerold worden en dan leid men de korst in de taartepan, en de spijs daar ingegooten, en de bovenkorst daar dan zeer ruim overgeleid, anders heeft ze geen spatie om te rijzen, en dan met de punt van 't mes zo wat op de bovenste korst gestrooid, dan is de taart lugtig, 't dekzel van de taarte pan, moet eerst met vuur door heet gemaakt worden, eer men 't op de taart leid, ze moet een half uur bakken.

Spijs tot een Amandel Taart

1 lb amandelen fijn gestooten, 20 a 16 eijeren, na dat ze groot zijn, daar van 4 met wit, en de ande[ren] allemaal dooijers, 18 a 19 loot van de beste brood suiker, die geraspt moet worde, wat citroen schil daar in gerijft, en 't sap van [48] een halve citroen daar ingedrukt, de eijeren moeten eerst geklopt worden, datze schuimen, dan de amandelen daar ingedaan, en met een lepel klein gevreeven, dan braaf geklopt, dat 't gelijk is, dan de suiker daar in gedaan, dan weer braaf geklopt en de citroenen daar in gedaan, en weer geklopt. dit is nu goed om in de korst te doen.

Om een amandel taart te bakken

Neemt ⅝ lb amandelen, 1 lb en 2 lood suiker, 14 eijeren, zonder wit, en 4 met wit, een thee kopje brandewijn, 3 citroenen, 't geel van bueten ingezeven, en 't sop daar ingedrukt. een oortje oud witte brood, de kruim daar in gevreeven, en dan braaf geklopt, zeer langzaam late bakken.

Amandel Taart in vormpjes zonder korst te maaken

Neemt op drie lb amandelen heel fijn gestoote wat bitter daar onder met wat roose water, 10 eijeren, daarvan 9 dooijers, en een wit, same klein geklopt, 12 lood fijne gestoote suiker of geraspt, de nerf van een citroen, daar in geraspt, en te samen een uur geklopt [49] de vormpjes met boter gesmeerd, een weinig gestoote beschuit daar in gestrooid dan de spijs daar in gedaan, maar de vormpjes moet men rijkelijk half vol doen, omdat 't zeer rijst, dan zo in een taartepan te bakke gezet, dat ze als beschuit zijn, dan uitgenoomen.

Om kersse Taartjes te bakken

Neemt de kerssen, doet de steenen daar uit en zet die dan met wat suiker op 't vuur. laat dat zo een weinig kooken, neemt ze dan van 't vuur en laatse staan, tot dat ze bijna koud zijn, en als de korst in de pan is strooid dan daar beschuit op, en neemt dan de kerssen droog uit haar sap droog in de korst, en strooid daar dan wat suiker en caneel over, met wat beschuit, en stukjes boter, neemt dan voorders wat gestoote beschuit, roerd dat in 't sap daar de kerssen uitgenoomen zijn, tot dat 't heel dik is, en doet dat boven op de kerssen en dan de korst daar over.

Om kersse Taart te maaken

Neemt de kersse en doet de steenen daar uit en kookt die dan zonder water met wat suiker daags te vooren, en als die dan des morgens wel geconfeijt zijn, doet die dan in [50] de korst een voor een, dan braaf caneel daar over gestrooid, en gestoote beschuit, en dan de bove korst daar op gedaan, zo gebakken, en zo daar te veel sap op is zo houd men de sap over, en op dezelve manier doet men met kruisbesse taart.

Op een andere manier

Neemt 3½ stuiv[er] witte brood, onder op den bodem zonder korst, legt daar dan de kerssen op daar de steene uit zijn gedaan, doet daar wat suiker, caneel en boter op, dan weder karssen, suiker en caneel, en boter op de korst daar over.

Op een andere manier

Neemt 3½ stuiv[er] witte brood, onder op den bodem zonder korst, legt daar dan de kerssen op, daar de steenen uit zijn gedaan, doet daar dan wat suiker, caneel en boter op en de korst daar over.

Om quee Taart te maaken

Neemt 7 a 8 queeën geschild. dan gesnipperd als appel taart, met wat citroene schil en suiker met twee bakken.
[51]

Om een aalbesse Taart te maaken

Een kommetje van dat nat, weekt daar in 4 <kruim> van witte brooden, 8 dooijers van eijeren, 6 met wit, ¾ suiker gemengd met ½ kommetje gesmolte boter, zonder zout, wat caneel.

Doorn besse Taart te maaken

3½ stuiv[er] witte brood, onder op den bodem zonder korst, legt daar can de doornbesse op, en rijft daar dan een halve noote muscaad op en wel suiker, dan weer doornbesse, en de andere noote muscaat, en wel suiker en daar dan een bodem in van boter.

Om een witte broods Taart te maken

Neemt 3 kruime van 3 halve stuiv[er] witte brooden en zo veelmelk, dat 't daar mee kooke kan. als 't dan wel gebreid is, neemt dan 9 dooijers, en een met wit, roerd dan daar onder een half lb gesmolte boter, en anderhalf vierendeel suiker, doet de boter kooken, en schuimtse, smijt de suiker daar in, roerd 't om, doet 't onder 't mengsel, klopt 't zo lang, dat men geen boter zien kan, een lepel of drie rooze water daar in.

[52]

Roggenbroods Taart

1 lb gestampde amandelen, ¼ lb gereeven roggenbrood, ¾ [lb] suiker, 2 lood oranje snippers, ½ lood caneel, ½ lood note muscaat, ¼ lood kruidnagelen, 16 eijeren 8 met wit en 8 zonder wit.

Om een geele wortel Taart te bakken

2 bosse geele wortelen, geschraapt, gaar gekookt, klein gestooten, koud late worden. 6 Eijeren, 8 gestoote beschuiten, wat gesmolte boter, wat rooze water, 3 a 4 lepeltjes suiker onder een gemengd, in de korst gedaan, is in een quartier uurs goed.

Om Kervel Taart te bakken

wat veel jonge kervel, een hand vol of 4, klein gehakt, 't kruim van 3 halve stuiv[er] oudbakke witte brooden, gesmolte boter, zonder zout, 8 dooijers van eijeren, 3 met wit geklopt, ¼ lb suiker, ¼ lb corente, wat caneel onder een gemengd, en gebakken in een korst.

[53]

Om Room Taart te maken

1 pint amsterdams room opgekookt, met wat suiker, een lepel tarwe meel geduurig geroerd, tot 't verslagen is. 6 a 7 eijeren, de helft met wit, dan in de korst gedaan, die daags te vooren gemaakt moet worden. men maakt ze ook wel van rogge of boekwijte meel.

Citroen Taart te bakken

4 stuiv[er] witte brood geraspt, ⅓ pars van amandelen, 6 eijeren, ook 't sap van 4 citroenen, de schil van 3. op 't laast een half bierglasje met rijne wijn daar bij gevreeve broodsuiker na de smaak. 12 a 13 lepels gesmolte boter. is goed.

Een ander

Neemt 4 citroenen, 12 eijeren, de citroenen moete opgesneden zijn, en 't sap daar uit gedooven en pitte korrels daar uit gedaan, en de schelle heel morg gekookt in een ketel of pot, en klein gehakt, met een braaf stuk socaad. de eijeren zeer klein geklopt, en dan onder de citroenen, en 't nat daar bij gedaan, en suiker na den eisch, tot 't zoet genoeg is, als amandel taart geklopt, en de bovenste korst gefeuilleteerd, en zagt laate bakken, en een goed stuk [54] caneel gestooten. daar in gestrooid, als 't in de pan gaat.

Appel Struif in een assiet of pan

Neemt 12 appelen, die ligt breijen, 8 eijeren met 't wit, wat suiker na de smaak, 2 lepeltjes boter, 1 stuiv[er] witte brood heel fijn gevreeven en de appelen alleen gekookt, tot dat 't brij is, dan 't brood daar in gedaan, en in een schotel of taartpan gebakken.

Om citroen Taart te bakken

Neemt een halve stuiv[er] witte brood fijn gevreeven, en dat in een pan, met een weinig boter op 't vuur gezet, en zo laate droogen, maar men moet 't gestaadig roeren, en dan 2 citroenen droog gesneden, en 't binnenste daar droog uit gedaan, de velle uitgenoomen en dan daar bij gedaan, en dan nog een lamoentje de schel afgedaan, en die gekookt en 't binnenste van de lamoen daar bij gedaan, en als de schel wel gekookt is die dan fijn gehakt, en ook daar bij gedaan caneel en suiker na de smaak. dan een ¼ socade klein gesneden, wat stroop van flambrosen, en een lepel gesmolte boter, 2 eijeren, en dat al te samen dooreengeroerd [55] en als men die in de korst doet, dan een weinig flambrosen of karsjes daar op gedaan.

Beschuit Taart

Beschuit klein gestooten, dat met half vet van room gemengd, wat corente, suiker en caneel, wat gesmolte boter in deeg geleid, en gebakke als ordinaar.

Citroen taart in een assiet of pan

Ruim ½ witte brood klein gevreeven, ⅓ pars van amandelen, de nerf van 3 citroenen fijn geraspt, 8 eijeren de helft zonder wit, het sap van 4 citroenen, 12 of 13 lepels gesmolte boter. dit saamen wel geklopt, op 't laatst een glasje rijne wijn, dan in de korst gedaan, boven geen korst, zagtjes late bakken.

Citroen Struif in een pan

¼ lb geparst van amandelen heel fijn gestoote, 't sap van 2 citroenen, en de schil geraspt, wat gesmolte boter 5 a 6 lepels, 5 dooijers van eijeren, wat suiker en caneel, dit alles onder een geklopt, en onder in de pan wat boter mede om late loopen, met beschuit gestrooid, kan ook in een schotel gemaakt worden.

[56]

Engelse Struif

Een maatje tarwe blom, ¾ [lb] corente, ½ lb osse vet klein gehakt, een kommetje zoete melk, wat boter, een lepel of 2 gest, en dat beslage als een eijerkoek. als 't gereezen is, in een taartpan gebakken.

Struif van Rook vleesch

Men schaaft 't vleesch klein, 15 a 16 eijeren geslagen, daar dat rookvleesch ingedaan en zo gebakken.

Appel Struif

5 a 6 appelen tot moes gekookt, 5 a 6 eijeren klein geklopt, 2 beschuiten gestooten, daar onder geroerd, wat suiker, caneel, boter in de pan gedaan, en wat gestoote beschuit daar in gestrooid. de spijs daar in gedaan en gebakken, een taarte deksel daarop. Zo 't in een schotel gemaakt word, dat doet men ook wel.

Spek Struif te bakken

't Spek aan dunne lange stukjes of riempjes, kookt 't met water op in de pan, giet 't water dan of, doet daar boter bij, 2 kruijmen van witte brooden in zoete melk, vrijft die klein, 8 eijeren klein geklopt, roerd dat onder een, en in de pan gegooten op 't spek.

[57]

Citroen <vlaa> Te maaken

4 Citroenen, 8 eijeren, 4 zonder wit, een bierglas rijne wijn, 2 nerve van citroenen, gereven broodsuiker, na de smaak is goed, gestadig geroerd tot 't dik word, in kopjes gedaan.

Om Room vlaa Te maaken

1 pintie zoete room, die moet worde gekookt met wat suiker, zo veel als iemand dunkt dat 't zoet genoeg is, ook wat caneel, dan 6 dooijers van eijeren, daar in geklopt, eerst met wat room, en dan samen gemengt, en weer op 't vuur onder op korst zijnde afgenoomen, en in glaasjes gedaan.

Om water room te maken

Neemt een groote chocalade kop, 2 dito gekookt water, wel suiker na de smaak, en 't wit van 4 a 5 eijeren fijn geklopt, en dat saamen late kookken, tot dat 't dik begint te worden, het moet geduurig geroerd worden, en dan in glaasjes gedaan.

Spaanse Pap Te maken

1 mingelen zoete melk amsterdam, 12 lood rijste blom, wat suiker, 2 eijeren klein geklopt. zet 't op het vuur, tot dat 't dikagtig word. [58] van 't vuur komende, roerd er dan een klont boter door, 2 lepels roose water. in een schotel gedaan.

Karnemelks vlaa te maaken

Zuure appelen aan schijven in de pan gebraden, gaar zijnde de kruim van een witte brood geweekt in 1 kommetje karnemelk klein gevreeven, 4 a 5 eijeren, 2 lepels suiker. dit onder een zijde, neemt de helft in een schotel die belopen is met boter, dan de schuim van appelen daar op, voorts de andere helft, daar weer op, dan onder en boven vuur, om stijf te worden.

Om quee vlaa te maaken

6 queën gekookt in water, dan koud gescheld dan geschraapt, tot 't klok huis toe, met een lepel geroerd, 3 a 4 eijeren, doorgeklopt, 2 a 3 lepeltjes suiker, ½ half kommetje zoete melk, wat gesmolte boter, wat nerf van een citroen, dit door een geroerd, in een schootel gedaan, onder en boven vuur dat 't stijf is.

Om appel vlaa te maaken

10 a 12 beste appelen met water op 't vuur gezet, klein gevreeven 1 stuiv[er] witte brood, [59] de kruim geraspt. wat suiker, een stukje boter, 7 a 8 eijeren, dit te saamen door een gemengd in een schotel gedaan, wat beschuit in gedaan en onder en boven met vuur dat 't stijf is.

Om aalbesse pap te maaken

Ruim een mingelen nat opgekookt, met stukjes caneel, omtrent een kommetje water, wel suiker dat 't zoet is, 3 stuiv[er] witte brood geraspt, de korst afgesneeden, dat in 't nat gestrooid, en door late koken, en in theekopjes gedaan, koud late worden, 3 a 4 eijeren, na dat 't assiet groot is. het nat eerst met caneel, en suiker opgekookt. dan door de eijeren geklopt, dan in 't assiet opgekookt, onder en boven een citroen, over 't suiker brood gereeven, en dan de suiker in zoete room geraspt, tot dat 't zoet genoeg is, dan de room gedrlt, en in kopjes of glaasjes gedaan.

Om creme brulee te maaken

8 dooijers van eijeren zeer fijn geklopt, een pint zoete room daar in geroerd, brood suiker tot dat 't zoet genoeg is. 8 bittere amandel koekjes klein gestooten, dit dan op 't vuur gezet, tot dat 't dik of aan de kook is, dan in een assiet gedaan, en wat suiker op geraspt [60] en dan met een gloeiende asschop wel gedrukt, men mag de schop wel 3 maal in 't vuur te gloeijen leggen.

Om gebrande Room te maaken

Neemt 1 pintie zoete melk, 8 dooijers van eijeren fijn geklopt, mengd dat met de melk, en dan zo veel geraspt brood suiker, als u goed dunkt dat 't zoet genoeg is, wat geraspte citroen schelle met 8 a 10 bittere amandel koekjes, zeer fijn gereeven, dit alles te saamen late koken, tot dat 't een weinig stijf word, doet 't in een assiet, raspt daar dan een weinig suiker over, en dan een schop daar over gehouden, men doet daar ook wel wat sap van citroenen over.

Om Eijerkoekjes Te maaken

Neemt 2 mingelen melk en kookt die. neemtse dan van 't vuur. klop heel fijn 10 eijeren, doet daar onder een weinig van die gekookte melk, en roerd daar onder een kommetje kernemelk, dan samen onder die melk geroerd tot dat 't van de kook komt, zet 't dan af tot dat 't dik word. dan schept men 't in de vormen, daar men het in hebbe wil.

[61]

Om Roomkaas te maaken

Neemt 2 mingelen zoete melk, ½ pintie zuure room, 7 eijeren, de helft met wit, en de helft zonder wit, wat suiker op de proef, dat door een zeefje gedaan, dan samen late koken, met wat stukjes caneel, en laat 't zo schiften, tot dat 't als kaas bij een loopt, zet 't van het vuur en schept 't dikke in de vormpjes, en laat 't zo koken.

Om Eijers kaasjes te maaken

3 mingelen zoete melk bij 't vuur gezet tot ze bloed laauw word. 5 a 6 eijeren klein geklopt, die in een mingelen koude kernemelk geroerd, een leepel rooze water, en suiker daar in. dan in de zoete melk geroerd, laatse dan van verre bij 't vuur staan, tot dat 't stijft, 't dik in kopjes gedaan tot datse stijf zijn.

Om Engelse kekse te maaken

1 lb wijte meel, 2 lb boter, een vierendeel socade klein gesneeden, 1 lb suiker, 6 eijeren, 3 lood gestoote caneel, ½ lb corente te samen gekneet met wat gest. als koekjes in de taartpan gelegd of gebakken. de groote van vier lood niet lang bakken, en in een blikke doos. de boter koud. is goed.

Om Romakijntjes te maaken

3 vierendeel wijte meel, 3 vierendeel kwalijk boter, 8 eijeren, 5 zonder wit, 3 met wit, 2 lood pars van amandelen, wat zoete melk, wat gest, wat dun [62] a la een dikke boekwijte koek. is goed.

Om Riet Peeren te Fruijten

7 Eijeren 4 zonder wit 3 met wit, wat suiker, 2 thee kopjes met melk, dit saamen geklopt. de peeren dan daalders gesneeden, en eerst in de boter gaar gebakken, en 't beslag daar opgedaan. is goed.

Om Wentelteefjes te maaken

4 Eijeren geklopt, daar wat zoete melk door geroerd met 2 a 3 lepeltjes suiker, dan voor 2 stuiv[er] witte brood aan sneetjes gesneeden, wat late wijken, dan in een pan met boter gebakke. is goed.

Op een andere manier

Een vierendeel pars van amandelen, 3 a 4 eijeren, 2 a 3 lepeltjes suiker, een nerf van een citroen. dit te samen geroerd, zo 't te dun is wat kruim van witte brood op geraspt, voor 2 stuiv[er] witte brood de korst afgesneeden, aan sneetjes gesneeden. dit mengsel daar opgesmeerd, wat dik met een lepel, in een taartpan gebakken. onder en boven vuur, niet bruin. is goed.

Om kaijkjes Te maaken

¼ pars van amandelen, 6 eijeren, een pont tarwe meel, ¾ [lb] corente, bijna een pont boter, 3 sucade schillen, een vierendeel oranjessnippers, alle bij klein gesneeden 12 nagelen, [63] een note muscaad, wat caneel, wat zoete melk, wat gest, wat dunder als een dikke koek beslagen, 't moet wel 5 a 6 uren rijzen.

Om drabbel koekjes te maaken

Een lepel tarwe meel, een eij, een droppel of 4 brandewijn onder een geklopt, door een klein tregtertje late lopen, en zo in boter of reusel gebakken.

Om appel koekjes te bakken

Neemt een pont meel, 8 eijeren, een Utrechts pintie melk, wat gest, dat te rijse gezet, neemt dan schijve van zuure appels, die in 't beslag late vallen, dan in smout of boter gebakke. is goed.

Om lugtige koekjes in boter gebakken

Neemt een pont tarwe meel, ruim een Utrechts pintie melk, eerst opgekookt, strooid er dan 't meel in, en roerd 't tot het zonder kluitjes is als boekwijte brij. neemt dan 12 eijeren, de helft met wit, en de helft zonder wit. 't deeg van 't vuur genoomen, doet er de eijers in, een voor een, en continueel wel geklopt, hoe meer hoe beter, dan een kluitje van deeg in de boter gedaan, als appel koekjes gebakke. is goed.

anders

Een quartiertje blom, 6 eijeren wel geklopt, de helft van een half pintie melk, samen in een tinne schotel gedaan, en als een vlaai late bakken. men moet wel zorg draagen dat 't niet [64] aan 't kookken en raakt, en als 't koud is, aan stukjes gesneeden, en in boter zonder zout late bakken.

Om pannekoeken te bakken

Neemt een en een halve kan zoete melk na de gis, die kookend heet is, doet daar in een en een half vierendeel boter, laatse staan, tot dat se gesmolte is, neemt dan een maatje best tarwe meel, dan van die melk en boter geschept, om 't meel mee te mengen. 14 eijeren klein geklopt, door 't deeg geroerd, en voorts met de melk gedund late staan tot 's anderen daags, zo dit te dik is, mengt se met warme zoete melk, op een confoor late bakken, geen boter in de pan te doen.

Om dunne kekjes te bakken

Een half pond tarwe meel, agt eijeren de helft wit, wat gesmolte boter, 2 geraspte broodjes de korst daar af gedaan, dan in zoete melk late weeken, een weinige noote muscaad, een half glaasje Rijnse wijn, wat broodsuiker, een weinige oranje snippers, een weinig gest, twee tinne lepels zoete melk, en dan als koekjes in de pan gebakken.

Om een pruime Taart te maaken

Neemt een pond pruime, zet die te weeken, doet daar dan de steene uit, haktse fijn, of vrijfze door een zeef. roerd daar dan 2 dooijers van eijere door, [65] 2 gestoote beschuiten, een weinig gesmolte boter, een vierendeel suiker, wat sucade, en oranje snippers, een half lood caneel, dit saamen onder eengeroerd, en dan in de korst gedaan, en moet zagties bakken.

Een Taart a la Glasse

Zes lood rijst droog gekookt, dat 't gaar is, en daar moet opgepast worden, datse heel blijft, 22 lood geraspt brood suiker, 't sap van 6 of 8 citroenen na ze groot zijn, de schillen daar van gesnipperd, en die eerst late kookken in regenwater, wat zagties om dat ze heel moeten blijven. dan door een geroerd, moet dan in de korst gedaan worden, boven geen korst, heel zagties bakken. als 't half gaar is, moet men van de sap die men daar afgehouden heeft op doen, en is heel goed.

Citroen taart die laauw op tafel moet komen

4 a 5 Zuure appels geschild, na datse groot zijn tot 't klokhuis toe, afgeraspt, een halve stuiv[er] oubakke witte brood, meede geraspt tot op de korst, dan 6 eieren 3 zonder wit, 4 citroenen 't buitenste, daar even afgeraspte appelen, een lepel of 5 gesmolte boter, brood suiker na de smaak, dat onder een geklopt, en in de korst gedaan, een uur of anderhalf bakken.

[66]

Om Oranje Pap te maaken

Een pintie zoete room op 't vuur gezet tot dat 't op de kook is, dan weder af genoomen, neemt dan een once gestoote amandelen, 8 dooijers van eieren fijn geklopt, dat met een lepel zagties door de room gedaan, suiker na den smaak, wat oranje water, dan te samen weder op 't vuur geset en gestadig roeren tot dat 't dik genoeg is, 't moet niet kookken anders zou 't schiften.

Om Eijer kaas te maaken

Een mingelen melk, laat dat kookken met wat suiker, caneel, 6 eieren 3 met wit fijn geklopt, met wat rooze water, een pintie zoete room, en anders zoete melk onder elkander geroerd, en als de melk op koomt, dan daar ingedaan, en, als 't dan dik begint te worden dan door een heele fijne zeef gegooten, en dan in vorme gedaan, en dan room of zoete melk daar over gegooten.

Om Kekjes te Bakken

1 lb meel, ½ lb boter, ½ lb corente, ½ lb suiker, 4 lood oranje snippers, 1 lood caneel, 2 lepels zoete melk, 3 eieren, 2 zonder wit, 't meel daar ter deegen doorgekneet, en aan balletjes gemaakt, en zo op de plaat of in een taarte pan gebakken.

[67]

Om Room kaasjes te maaken

Neemt 6 mingelen zoete melk dat wat verslage dog bloed laauw is, doet daar een vingerhoed vol stremsel in, dik genoeg zijnde doet men ze in een zeef, en roerd met een lepel dat er de weij wat uit is, dog niet allemaal, vermits ze dan te hard word, doet er dan witte suiker in na de smaak, met 2 dooijers van eieren, dit te samen door elkander geroerd zijnde doet menze in de vormen. N:B: men moet ze kort voor dat men ze gebruiken wil klaar maaken, om datze anders te hard worden, uit ieder mingelen melk komt omtrent een kaasje.

Hoe men Sneeuwballen moet bakken

Een pintie zoete melk, 8 hoender eieren, ½ lb beste blom. als de melk kookt strooid men langzaam 't meel bij beetjes daar in, dat het geheel effen is, als water de brij, op weinig vuur, dat 't evenwel gaar is, dan in een pot gedaan, en als ze wat verslagen is, eij voor eij daar in geklopt, en dan nog een quartier uur geklopt, gedaan zijnde op een schoon plankje gedaan, en in de boter zonder zout niet heel schielijk gebakken, de groote van een note muscaad. de boter kan men op de gemakkelijkste wijs van 't zout zuiveren, als men ze zonder kooke zagties laat smelten. warm afgegooten.

[68]

Om Spek Struif te maaken

Neemt 4 eieren met 't wit, een half uur geklopt, een vierendeel meel, een half pintie zoete melk, 't spek aan dunne lange riempjes gesneden, eerst in de taartepan op gebraden en dan 't beslag daar op gegooten, de dekzel moet eerst door warm zijn en moet niet opgedaan worden, voor dat mense begint te ruiken. N:B: het meel eerst in de pot gedaan en de eieren, onder de melk geroerd, en zo daar bij gedaan. is goed.

Om een Gierste Taart te bakken

Neemt een pont gierst stijf gekookt in zoete melk met een weinig zout, en dan daar bij gedaan ½ lood caneel, brood suiker na de smaak, een kommetje boter, tien gestoote beschuiten, tien eijeren, vijf met wit, wel onder een gemengd, en zo gebakken. is goed.

Om een Rijst koek in een Tulband te bakken

Een half pond rijst opgezet met wat zoete melk, en zagtjes laate dijen, met een stukje caneel of drie, dat de rijst gaar is. dan daar 6 eijeren na ze groot zijn, anders een dooijer meer daar ingedaan, een half lb gesmolte boter, die eerst wat in 't water gelegen heeft, witte suiker na de proef, een nerf van een citroen, een weinig roose water. is goed.

[69]

Om mastrichtse wafelen te bakken

Neemt een pond beste blom, een pond fijn gestoote beste brood suiker, een mingelen zoete room, 2 dooijers van eijeren onder 't meel wel gemengd. men breekt 't met kleine beetjes met de room die wat warm gemaakt is, na dat 't samen wel geklopt is, doet men daar bij de buitenste schil van twee citroenen fijn geraspt, en wat caneel fijn gestooten, als men in 't bakken bevind dat de spijs te dik word, moet men daar wat pompwater in doen. gebakke zijnde legt menze op een blokje of ezeltje, om eenigzints kromagtig te worden, op 't formaat van een rijf.

Dikke wafelen een uur van te vooren beslaagen

Neemt 1 lb blom, ½ lb boter, ½ fles pompwater, een fles zoete melk, een eij, twee beschuiten, een lepel brood suiker, een lepel brandewijn, een lepel gest. is goed.

Balsum Miraculeuse

Neemt een pint beste boom olie, een once rood salder hout fijn gemaale, een once geele wasch, een once peeter olie, een once spijk olie, een half vierendeel venetiaanse [70] terpentijn, een half mutsie roose water. neemt dan een nieuwe aarde pot, met een steel daar aan. doet daar den olie in, met 't wasch in stukjes gebrooken, zet 't dan op 't confoor met vuur om te smelten, ondertussen doet men 't rooze water in een schotel met de terpentijn, en men roert 't zo lang met een punt van een mes, tot 't wit is geworden. de wasch gesmolte zijnde doet men daar bij, eerst 't salderhout, dan de peeter olie en de spijk olie, en dan 't roose water, met de terpentijn, doet dit omtrent een uur lang tesaamen koken, 't is genoeg gekookt wanneer 't niet meer knapt en de schuim vergaat, en dan moet 't door een ruime dunne doek stijf door geperst worden, dog zo lang 't op 't vuur staat, om te koken moet men 't gestadig roeren, en zorg dragen dat 't niet overkookt.

voor de bloed Zweeren

Neemt wat witte honde klemij, hoe drooger hoe beeter, gekookt in zoete melk, en zo gedronke. word gezegd dezelve nooit weder te krijgen.

Om witte zijde koussen te wassen

Eerst helder gewassen zo als men linne doet, dan wat indigo in een doekje gedaan [71] en in 't water geleid, dan de koussen omgekeerd, daar van boven door gehaald, dan wind droog laate worden. opgerekt zijnde, moet een ze vast houden, op een tafel leggen, en een ander moet daarop de verkeerde zijde met een zagte schoone wolle lap overvrijve wanneer er de glans weder zal op komen, en vervolgens opgeparst worden.

voor bloed vinne of Zweeren

Neemt wat schraapsel van tin heel fijn met een mes geschraapt en 's avonds met een beetje bier ingenoomen, zo veel als op een dubbeltje kan leggen. is goed bij ondervinding.

Om Sitse te wassen

Neemt regen water gaar gekookt, dat laat men verslaan, tot dat men daar ordentelijk in kan wassen, zonder zeep of iet[s] anders, dat doet men dikwils, tot men ziet dat de sits schoon is, dan leid men ze uit te blijken, dan spoelt men die schoon in pompwater uit, en laat 't daar wat in uit weiken, dan hangd men 't op tot 't wind droog is, dan neemt men de stijfzel die men een wijltje op kookt, en men doet

daar onder wat quee pitten [72] die men eerst wat op kookt, en die jelij door een doekje gegooten, doet men in de stijfzel, en laat dat daar onder kookken, de sits daar door gehaald zijnde, laat men 't ordentelijk droog worden, dan ter deegen opgerekt, en glad opgestreeken, en dan gelikt. N:B: de quee pitten zijn voor 't schielijk glad worden als men met de liksteen daar op koomt. zo de sits nu fijn is, neemt men de stijfzel ordentelijk van dikte, maar zo die grof is, dan neemt men die wat stijver, want dan vringtze meer uit.

Om kooper of piouter als zilver te maken

Neemt wat verfoelisel van agter 't spiegel geschraapt en een weinig brandewijn, in de mond genoomen zeer weinig en daar wat 't ook is, over gespogen en met een doekje in die verfoelisel gedrukt, en daar over gevreeven, of anders neemt men poeijer van kwik, en witte pouym steen van ieder de helft, en daar mede gevreeven. beide zeer goed.

Om op een berookte muur te witten dat die niet meer doorslaat

Neemt onder ieder mingelen kalk een thee kopje zwartsel. dat is zeer goed.

Om blondine te wassen

Voud dezelve eenige rijzen toe, met wat geschraapt Spaanse zeep tussen beide in een nieuwe aarde pot, een nagt in 't water gezet, 's morgens 't water daar afgegooten, en weder schoon water [73] daarop, als dan een uur of 3 late kookken, tot men ziet dat ze wit zijn, 't zeepwater daar afgegoten en daar op gepompt, tot het water daar schoon afloopt, doorgehaald door een weinig gomwater met een stukje brood suiker. als ze omtrent droog zijn gestreeken, als deselve gevouwen zijn moet men daar een draad door rijgen.

N:B: het goed word op de zelfde manier gewassen.

Recept voor blaauwe Schuit in de mond

Voor 3 stuiv[er] olie van roosen, 6 lepels brandewijn, 6 lepels lamoenpekel, dat door een geschut, en daar de mond mee gespoeld.

voor Zwakheid in 't Hoofd

De bloeisem van roose marijn gezet op wat brandewijn, en daar aan gerooken.

voor 't Zuur in de maag der kinderen

Wat rood coraal, en kreeften oogen onder malkanderen, van elk de helft, en daar zo veel als op een stuiv[er] kan leggen met wat pap ingegeven, voor 2 stuiv[er] heb je een poeyer.

Recept voor brandige oogen

3 Lepels roose water, 3 lepels Rijnse wijn, 3 lepels regen water, voor een stuiv[er] geprepareerde Foetsia, een gelijke quantiteit alderbeste gevreeven, witte kandij suiker, dit samen in een fles wel omgeschut, als men 't gebruikt een weinig in een lepel warm gemaakt, met een fijn linne doekje [74] in de oogen vier of vijf maal daags gedaan, inzonderheid als men 's avonds na bet gaat. is zeer goed voor de oogen.

Om Zilver Schoon te maaken

Bier gekookt, daar dan wat groene zeep in gedaan dat 't schuimt, en daar mede af gedaan. is zeer goed, zo 't is dat men 't uit de hoeken niet kan krijgen, doet men daar wat potas onder.

Wanneer een huis niet Zuiver is om 't te zuiveren

Neemt grutters as smeert dat in de reeten en gaaten, en zo 't niet geheel weg is, neemt dan lof van uijen, hakt dat heel fijn, en smeert 't daar meede over. doet zo 2 a 3 maal, tot die niet meer bespeurd worden, en overgewit.

Recept voor de Loop

Voor 2 stuiv[er] granaat schillen, daar een beetje van genoomen, en getrokken als thee. is zeer goed wat soort van loop 't ook is.

Recept voor de kinkhoest

Een roode kool gesnippert, in een droge roode kan gedaan met rosijnen, de pitte moeten daar uit zijn, en in een pot dicht toegemaakt, met een zo samen late kookken, en die sop gedronken. is zeer goed, daar moet ook van de bruinste suiker bij gedaan worden, in den oven gezet een uur of tien is beter.
[75]

Recept voor de water Zugt en andere kwalen

Maar dan doet men daar 6 lood geprepareerd staal in, 2 lood noote muscaad, 2 lood foelie, ½ lood gepulvriseerde saffraan, 8 persikke steenen, 4 lood fijne broodsuiker, tot een fijne poeder gemaakt, alle morgen voor 't ontbijt en 's avonds een uur na den eten, een groote vingerhoed ingenoomen met een weinig wijn.

Recept om Schoenen Schoon te maaken

Neemt wat brandijvoor, en de schel van een uitgedrukte citroen.

voor een Zwakke Natuur

2 lood sassefras gezet op een fles Franse wijn, daar 2 maal daags een thee kopje van gedronke. is goed. zij moet eerst wat in de zon of op een stoof staan te trekken.

Recept voor de wormen

Een lood sterk korst zaad, gestooten in een metalen vijsel. 24 uren daar in late staan weiken, met malkander, en dit door een doek late loopen, in een boutelje, 's morgens nugteren daar van een wijn glaasje gedronken. ook 's avonds voor den eeten. is heel goed.

Recept voor de koors en maag

Een vierendeel contrajersa wortels gezet op een mingelen brandewijn. moet 's morgens [76] een vingerhoedje vol nugteren en 's avonds te 6 uren met wat Franse wijn of met wat water gebruikt worden. blijft altijd goed.

Om een Elixter te maaken

Een hand vol knoppe alsems, 1 hand vol Sintauria minor, 1 once agaricus, 2 dragma Saltar toria, 1 hand vol Cardus benedictia afgeplukt, twee hand vol melisse, 1 once beste robarder, 1 kan brandewijn, de nerf van 2 oranje afgesneden, op een stoof met vuur 14 dagen late trekken. vervolgens late doorloopen.

Om marmelade van Flambrose te maken

Tot een pond flambrose ¾ lb suiker geraspt. saame op 't vuur gezet, en door elkander geroerd en wat geschuimt, wat late kookken, tot 't dik genoeg is.

Om Citroen of oranje snippers te maaken

Neemt de citroen, en sneid die in vieren over de lengte, en doet 't binnenste daaruit, en bewaard dat, neemt dan de schillen en snipperd die in schoon water, tot dat die heel zagt zijn, doetze dan in een vergiet test datse droogen, neemt dan broodsuiker en kookt daar een stroop van, en als die dan wel geschuimd is, doet er de snippers in, en laat die saamen zo lang kookken tot dat de stroop bijna dik is, neemt dan [77] 't binnenste van u lamoenen, zuiverd die van alle saaijden en vellen, en doet 't dan ook bij de snippers, en laat 't zo lang kookken, tot dat de stroop fraaij dik is.

Om kerssen in te Zulten

Neemt bogaard kerssen, vers en droog geplokken. de steen met een scherpe pen daar uit gestoote. in een drooge bottelje, een lepelje beste brood suiker daar in gedaan, en dan de kerssen daar boven op, digt toe in een ketel, hoog vol water overgehangen, 't moet effen over kookken in de ketel, de vlesse koud late worden, en dan met kurk en blaas digt toe gemaakt, dan wat herst genoomen daar men de fioolen mee strijkt, die late smelten, en de toegedaane fles met de kop daar ingedaan, een vinger breed over den rand, om dat er geen lugt in zal koomen ten anders te boven hangen op latten. omtrent een half uur zagt gestoofd met fijne suiker en caneel zo uit de vles in de pot. is goed om twee jaaren te bewaaren.

om quarte van quee in te Leggen

Scheld de quee, en dan aan vier gesneeden. tot 1 pond quee scherp drie vierendeel suiker, tot ieder pond suiker een mingelen water, en dan met de suiker op 't vuur gezet, als 't geschuimt is de quee daar in, laat die koken tot datze rood zijn, en dan in de pot geschild en de stroop [78] daar over gegooten. digt toe gedaan, een dag of drie open gestaan.

Om Penssies te maken

De quee geschild en aan dunne riempjes gesneeden, tot ieder part drie vierendeel brood suiker, tot ieder pond quee een mingelen water. 't water met de suiker in een ketel gedaan, en als 't geschuimd is, de quee daar bij. tot ieder pont quee een citroen, de schil dun afgesneeden en gesnipperd, 't nat daar ook ingedaan en 't samen laate koken tot dat 't rood is, digt toe gedekt.

Om Barbasjes te confijten

Voor ieder pont barbassen 1 pont suiker, op de suiker zoveel water datse smelt, hard laate koken, tot ze dik is, dan de berberissen daar in gedaan maar moet geroerd worden anders zou 't aanbranden, ze moeten kooke tot 't dik genoeg is, en dan in de pot gedaan worden.

Om halve queeje

Tot ieder pont quee drie vierendeel brood suiker en tot een pont suiker een pint water, om de stroop te maaken, en daar mee gaar gekookt. is goed.

[79]

Om oranje appelen [te confijten]

De schil een weinig afgeveeven, en dan in 't water gezet, dat ze onder blijven een nagt. dan kookt men ze gaar, dat er een strooitje in kan steeken. tot ieder pont oranje een pont brood suiker, die geschuimd, en de appelen doorgesneeden, en met de citroen zagties laten confijten.

Om Jelij van Druiven te maaken

De druiven moeten bijna rijp zijn, dat ze beginnen murg te worden, doet daar de schil af en midden door gesneeden. de nerve schoon daar uit gedaan. neemt ten hoogsten een half pond, kookt die eerst op in een rode kopere ketel zonder water gestadig roeren, tot datse geel is. dan van de beste brood suiker daaronder geroerd tot een half pond druiven, anderhalf vierendeel suiker dat men heel hard moet koken tot dat 't bind, men moet 't op een tinne bord probeeren terwijl 't kookt, en dan in een glaasje of kopje gedaan.

Om Jelij van quee te maaken

Sneid de quee met de schil aan klokhuizen en al aan stukken, neemt tegen twee pond quee ruim twee mingelen water, en laat 't zamen koken, tot de quee heel morg zijn. al kookende worden de quee aan stukken gestooten [80] met een lepel, en zo lang door een doek late loopen tot 't klaar is. tot een pond nat een pont suiker. 't moet broodsuiker zijn. de schel van een citroen, heel aan malkander in 't nat gedaan, als 't geschuimt is, dan laate koken tot 't een tafel bord stijf word. 't sap van een citroen moet een quartier voordat men 't op doet ingedaan worden.

Om quee wijn te maaken

Men raspt de quee met de schellen, dan vringt men de geraspte quee door een doek heel droog. dan tot dit nat in een nieuwe aarde pot op 't vuur, met een half pond suiker op een pont nat. Schielijk moet 't een quartier uur koken, als 't dan wel afgeschuimt is, doet daar dan groote stukke caneel in, en wat nagelen, als dit nu samen word gekookt, dog niet te lang dan doet men 't in een koude pot. laat dit een nagt staan zinken. doet 't door een teems en dan in vlesse met die caneel, en de nagelen, gedaan dat kan wel een jaar of twee goed blijven.

Om koolwijn Te maaken

Op een half aam Franse wijn agt of tien roode koolen, na die groot zijn, drie hande [81] vol lepel bladen, 50 citroenen, eenige daalders mirikswortel, moet een maand leggen eer men dezelve gebruikt.

Om heele goede Orsade te maaken

Agt lood zoete, en negen lood bittere amandel pars. daar op gegooten, een pintje gekookt water, een half uurtje late staan trekken, dan door gevrongen, dan drie vierendeel brood suiker tot stroop late koken, als die klaar is geschuimd, dat daar bij gedaan, even door late koken, koud late worden, en dan in een karaf of vles, in de kelder gezet. men moet kookende die braaf roeren, en niet te lang koken.

*Om persikken in de brandewijn te leggen
uit vrankrijk*

De persikken moeten afgeplukt worden, een weinig minder rijp zijnde, als om te eeten, dan neemt men van de beste brood suiker, en maakt een dikke stroop, de quantiteit gerekend tegen 4 persikken, een pond suiker. de persikken moeten in de stroop die wat laauw is geworden afgewist, en een weinig geprikt zijnde gedaan worden, en langzaam koken. Telkens als ze te hard koken, afgenomen en geschut, tot dat ze gaar zijn, dan moeten zij in de stroop een nagt blijven staan, en zonder stroop in een fles gedaan, die vol met brandewijn moet gegooten, en met een blaas toegebonde worden.

[82]

Om Flambroose mous te maaken

Een pont suiker. die moet geklaard worden. klaar zijnde neemt men twee pond flambroose, een pont besse nat, dat te saamen late koken tot dat 't dik genoeg is, en dan in een pot gedaan en een papier met brandewijn daarop.

Om groene Pruimen te confijten

Een pont pruimen die geprikt, neemt men regen water met wat zout gekookt. de pruimen kookende daar in gedaan, een oogenblik late koken, men moet zo veel water houden, als men dunkt nodig te zijn, om te comfijten. men neemt dan drie vierendeel suiker, strooid die dan daar over, dekt die dan digt toe, met wijngaards bladen, laat dat een dag of twee staan, maar niet in 't bekken, dan moet menze wederom op komfijten in 't bekken, heel schielijk, tot dat de stroop dik genoeg is. dat is zeer goed.

Om Flambroosen te comfijten

Een pont flamboose, een vierendeel suiker. eerst stroop gemaakt, met een weinig besse sop, roode bessen, even zo veel sap dat de suiker smelten kan, de stroop eerst hart door late koken, dat de flamboose daar kokende ingedaan worden en late comfijten tot de stroop begint te lijmen, en dan in de pot gedaan.

[83]

Om bottels Te maaken

Eer men ze confijt moet men ze eerst op koken in regenwater, tot ze bijna gaar zijn. op een lb schoon gemaakte bottels, neemt men een en half pond broodsuiker, die met een bierglaasje pomp water late smelten, schoon afgeschuimd. dan de bottels daar ingedaan, en als ze een half uur gekookt hebben, een koffie kopje besse nat daar in gedaan, en moet ordentelijk doorkoken, tot dat men denkt datse genoeg geconfijt zijn, dan moet men de bottels in de pot doen. de stroop nog een kwartier late koken, en koud daar op doen.

Om Mourbessen Te confijten

Neemt zo veel mourbessen als suiker. strooid die daar over, laat 't een nagt staan, kookt die dan even op, tot dat die mooi dik is, giet die dan op de mourbessen. dat is zoo goed.

Om oranje appelen Te comfijten

Het bovenste schilletje heel dun egaal afgesneeden, en dan ruim een nagt in regen water gezet. 'S anderendaags te gelijk met regenwater ruim overgehangen, en gekookt tot men die met een stroo door kan steeken, dan op een vergiet test koud late worden. ondertussen de stroop gemaakt, ruim drierierendeel suiker, tot een pond appelen als menze aan halve confijt [84] neemt men een pond tegen een pond, de suiker aan stukke geklopt zijnde, steekt men ieder stuk heen en weer in regen water, dan de suiker late koken en ter degen schuimen tot 't klaar stroop is. de oranje aan snippers gesneeden, als de stroop koud is daar in gedaan, dan te samen gekookt niet te hard, tot dat de snippers klaar worden. men schept die klaar zijnde, daar van tijd tot tijd uit in de pot als die geconfijt zijn, en de

stroop was nog te dun dient tot voorkoming van 't geste, dat de stroop nog zo lang moet kookken, dat 't ordentelijk van 't schuim spaantje druipet. tot ieder pont een thee kopje citroensap, daardoor gekookt.

Om Flier Stroop te maaken

Tot 100 lb besse, 7 lb bruine suiker, kookt eerst 't nat, roerd 't gestadig als 't dik word, doet daar dan de suiker in, continueel geroerd, want 't brand ligt aan, en als 't braaf dik is, dan in een pot geschept. is goed.

Besse Jelij Te maaken

Neemt een en een half pont broodsuiker, klopt die aan stukjes, ieder stuk even in regen water gedoopt. Zet 't dan op 't vuur, laat 't kookken tot 't braave dikke stroop is. neemt dan een pond rood, en een half pond wit besse nat [85] giet dat in de stroop. laat dat saamen nog eens door kookken, en dan maar in de kopjes gedaan. N:B: men neemt ook wel flamboose nat, maar dan neemt men rijkelijk zo veel wit als rood nat.

Om witte besse Serlij te maaken

Het sap van 7 citroenen, $\frac{3}{4}$ wit besse nat, $\frac{5}{4}$ deel beste brood suiker aan stukken geklopt, even in regen water gedoopt, tot stroop late kookken. klaar geschuimd, dat nat daar bij gedaan. even door late kookken, en moet dan maar in de kopjes gegooten worden, in ieder kopje een snippertje citroen schil 4 a 5 gedaan.

Om Tablette te maaken

Een paar lepels gereeven brood suiker, en zo veel kokend water, dat 't maar even kan smelten. van de oranje bloeisem eerst de groene punte gesneden, om dat 't alleen 't wit moet weesen wanneer 't in de suiker gedaan word, anders wort 't zwart, als de suiker doorkookt en met blaasjes op koomt, dan de bloeisem daar in gedaan, even door late kookken, dan aan droppels op een papier late vallen, 't moet in een koper pannetje gekookt worden.

N:B: 't water moet ook eerst in 't pannetje kookken, eer men suiker daarin doet.

[86]

Om Persikken of andere vrugt voor de winter te bewaaren

Neemt de vrugten wanneer die bijna rijp zijn. smeerd die voorzigtig romtom met maagde was, en doet die in een doos digt toe, zet die op een drooge plaats, en wanneer gij die wilt gebruiken, neemt daar zo veel uit als gij nodig hebt, ligt die in laauw water, doet daar de was af <en> weekt, dan zijn die zo goed als in de zomer.

Om quee haast een jaar te bewaaren

De quee moet gaaf zijn, en zagtjes de wol daar met een doek af gevreeven, dan in een pot gepakt en daar pomp water op gegooten, datse onder leggen, dan in de kelder heel donker gezet maar ze moeten als 't zo laat in 't jaar loopt, dat de anderen haast zullen koomen, heel vroeg opgeset worden.

Gebakke Tablette

Neemt 3 witte van eijeren, doet daarin een pond beste brood suiker, eerst de eijeren braaf geklopt dat 't allemaal schuim is, dan een papier met wit van een eij of met meel gesmeerd, dan aan kleine klontjes daar op geleid, en in een taarte pan gebakken en moeten bruin zijn, men doet daar oranje bloeisem, of citroenen schillen in, en is goed.

[87]

Om goede Flier Stroop te maaken

20 lb flierbesse met een bierglas water opgekookt, tot dat zij opvliegdt. als zij koud genoeg zijn, door een doek gevrongen, dan weer over gehangen en als 't dik begint te worden, doet daar dan in $2\frac{1}{2}$ lb koeke bakkers honing en $2\frac{1}{2}$ lb ordinaare witte suiker. Zo nu de suiker wat bruin is, roerd men die onder den honing, moet eerst opgekookt worden, en wanneer daar de suiker en stroop in is, moet zonder ophoude geroerd worden, want ze brand ligt aan, men moet ook wel op 't schuimen passen, zo voor als na dat de stroop en suiker daar in is.

N:B: op de 20 lb vier lb ordinaare witte suiker rijkelijk, en geen honing, heb ik ook goed bevonden.

Om alants wortelen Te confijten

Neemt zo veel als gij wilt. zuivert ze en snijste in stukken, van omtrent een vinger lang, laatse een dag of twee in schoon water wijken 't geen men dikwils verversen moet. kooktse daar na, tot datse week genoeg zijn. neemt dan zo veel geclarificeerde suiker, dit tot de dikte van een lijvige stroop gekookt. als er genoeg is, en giet 't op de wortelen tot datse twee vinger breed bedolven zijn [88] en laat 't er drie dagen opstaan. daar na als de stroop dunder geworden is, gietse van de zelve af, en kooktse weder tot een bekwame dikte, en na datse koud geworden is, gietse wederom op de wortels, 't welk men zo lang herdoen moet, tot dat de stroop op de wortelen haare gewoone dikte behoud.

N:B: de wortelen in de stroop geconfijt ook gaaf. zij is in alle maagekwaalen waar bevonden, en van een zeer goed gebruik onder conserven vermengd, of alle uit de hand gegeten.

Caneel water

16 once van de alderbeste caneel gestooten, 40 once vini gallici die lekker is. laatse 14 daagen meuken, en giet daar na daarboven nog zo veel water op als genoeg is, haald 't dan in een gewoone disteleer keetel over tot dat men vier pintjes vogt ontfangen heeft, en bewaar het tot het gebruik.

Het versterkt kragtig 't hart, de geesten en een slapen maag, stilt 't braaken, verbeterd de loslijvigheid en verkwikt 't gemoed, de dosis is alleen een once, of met eenig ander vogt gemengd.

[89]

Roose water

Roose die gesouten zijn die vers zijn van elks 16 oncen, gemeen water zo veel als genoeg is, laat na de konst over gehaald worden, trekter vier pinte water af. 't verkoeld, 't versterkt het hart, en ingewande en is goed voor alle ontsteekings. Zo uitterlijk als innerlijk gebruikt, voornamentlijk voor de oogen, de dosis is na gelegenheid der zaaken.

De Geest van Oranje schillen

Neemt <flov. cort. Arantior> die versch zijn, 16 oncen of gedroogd 6 once. laat op dezelve gegooten worden 6 pinte spiritus vini, en alzo 6 dagen geweekt hebbende, laat er dan weer 2 pinte afgetrokken worden, zij versterkt de maag en 't hart, drijft de winden uit, opent alle verstoppinge, die uit koude haar oorsprong neemen, belet 't braaken, en bevordert de stonden < etc: >. de docis is tot een once op een maal.

Tinktuur van Barnsteen

Neemt Succini flari die klaar is, tot meel gevreeven, anderhalf once Spiritus vini, die met <assen van wijngesaan ranken> van fijn waterachtig vocht beroofd, en nog eens [90] samen gedistileerd en 10 dagen in <warm zand leggen>. Zij doet wateren, versterkt de harsenen, opent de verstoppinge der lijfmoeder, en des buijks. de docis is tot 25 droppels onder eenig nat vermengd.

Honing van Mourbessen

Sap van onrijpe mourbessen, en braambessen van elks een pond, anderhalf lb witte geschuimde hooning. kookt se na de konst, tot een dikke stroop. zij trekt samen, verkoeld de mond, maakt de drooge tonge vogtig, en is in alle keel en montontsteeking van een groot gebruik. de dosis is tot 2 once onder gorgel water of tikkinge vermengd.

Prijswaardige Pillen

Neemt opii die bereid is een once na datse weder ondaan, en bijna uitgedampt is, zo doet daar bij croei die groot is, een dragma castoreii en maakt 't tot een deeg die men tot gebruik bewaard. 't Stilt de scherpe pijn, 't doet slaapen, is goed om de trekkinge, 't braaken, alle buik en bloedloop te beletten, 't stilt de hoest, geneest de koorts, en alle ziekten, die uit zuur haar oorsprong neemen. in 't kort, 't is een der deftige genees middelen die in de apotheek zijn. [91] de dosis is van een tot 4 grijne, en is probatum goed.

Een Loot Plaaster

Neemt Cerae albax 2 pont, olie solani 1½ lb, ceressac 5 once, plumbu dat uitgebrand is, 7 once, Tutiac, Turis van elk 3 oncen. maakt 't na de konst tot een plijster. Zij is bekwaam in gebrandheid, om te droogen, en vel te maaken en neemt de ontsteeking weg.

Stroop voor allerlei hoest

Neemt 3 bouteilles vars bier, 18 slaapbollen, 't vooral ter deegen daar uit gedaan, en 5 vierel beste bourorise bruine kandij suiker. die 18 slaapbollen aan stukke gesneeden, om 't zaad daar ter deegen uit te krijgen, en in dat bier gekookt op een derde, en dan door een zeef uit gevrongen, en vervolgens de suiker daar in gedaan, en zoetjes laate kooken tot dat 't een behoorlijke dikte heeft, om te gebruiken, dog onder 't kookken gestaadig roeren. men neemt daar van een confituur lepeltje als men gaat leggen slaapen, en als men op staat, en ook wel eens een lepeltje tussen beide, als men wakker word, na mate de hoest zwaar is.

[92]

Voor kanker aan 't oor van een hond te genesen dat invreet

Salpeter, Spaans groen, en azijn door malkanderen gedaan tot zelf en 't daar meede gesmeerd. is goed. als een paard een knobbel heeft onder de keel moet gevreeven of gesneeden worden met verse verkens reusel, tot dat 't door is. is zeer goed.

Om wijngaard bladen te maaken

Het parkement moet eerst nat gemaakt worden, en op een wolle lap geleid, dan neemt men wijngaards bladen, van wat groote men dezelve goed vind, legt men op 't parkement, dan weer een wolle lap daar boven op, dan zet men 't in de pars, en laate daar een dag of 5 in staan, als menze daar dan uit neemt, zijn daar die aartjes van dat blad ingedrukt, men snijtsse rondom af, als 't parkement droog is neemt men een vernis, en doet daar saffraan onder zo veel als men 't groen wil hebben, 't moet wel 3 a 4 maal met 't <penseel> overgedaan worden.

Om Roose knopjes voor de winter te bewaaren

Neemt de knoppen en legtse in slappe [93] pikel, en als gij ze gebruiken wil, zo laat daar wat vittriool op druipen, dan koomt daar de natuurlijke kleur weer op.

Om de mond te spoelen excellent voor de blaauwe Schuit

Neemt 12 lood wijn azijn, en even zo veel regenwater, 2 dragmaas aluin, en een dragma honing, kookt dit onder een en spoeld daar de mond meede.

N:B: Een dragma is een vierendeelloods.

Recept voor de Tandpijn

<3 Ag. Salvice, ~3 v. Tinet Lguja ~3/C Opic 3 ij> een lepeltje of weinigje daar van genoomen en in de mond aan de tande daar de pijn is, te houden, en te spoelen, dan telkens weder uit te spuuwen, dog niet door te slikken.

Om een mijdrank te maaken

Neemt een vierendeel lange rosijnen, 2 once saffraan, 4 once kletse wortelen, 2 once pokhout, en 2 kanne schoon regenwater, een uur laate kooken, dan digt toe gedekt, en koud laate worden, en in een fles gedaan, en zo gebruikt, 's morgens, 's middags, en 's avonds een kelkje vol is zeer goed om 't bloed te zuiveren.

[94]

Om wilt vleesch uit een wond te maaken

Als daar wild vleesch in gekoomen is, dan moet men een lapje wit linne neemen, hoe grofver hoe beter, en die wol die daar op zit met een fijn mesje daar af geschraapt en dat op de wond geleid, en de plijster daar over.

De Balsum Miraculeuse

Neemt een half pond beste boom olie, een once rood salderhout, fijn gemaale of gestampt, een once geele wasch, een once peter olie, een once spijk olie, een half vierendeel venetiaanse terpentijn, een half mutsie roose water. is goed.

Om IJzer en Staal voor Roest te bewaaren

Neemt 2 lb ongezoute verkens reusel, de vliese en 't vleesch daar afgedaan, aan stukjes gesneeden, en in een nieuwe aarde pot late smelten een lepel.

Schoon water daar bij gedaan, en gekookt zijnde door een doek gegooten dan weder opgekookt, en daar bij gedaan een once klein gebrooke camfer, en als dat gesmolte is van 't vuur afgenoomen, en daar heet doorgeroerd $\frac{1}{4}$ lb potlood, en roerende koud late worden, en als men dit wil gebruiken word 't warm gemaakt, dat men 't aan de [95] hand kan veelen, en dan aan 't ijzer smeerden. als 't droog is, moet men 't met een schoone doek sterk afveegen, dan zal 't een glans krijgen, en van roest bevreed zijn.

Om witte zijde te wassen

In laauw water zeer vet van Spaanse zeep, dan weer in een ander water geslaagen weder vet, en meer blaauwsel als men gemeenlijk tot 't linnen gebruikt, dan opgehangen, tot 't wind droog is, dan de zijde op een vuurmand tussen een servet gezwaveld, en moet dan op de regter kant glad gestreeken worden en is goed.

Om Rataffia te maaken

Neemt apricoose pitten fijn gestooten of gehakt, die gezet op beste witte brandewijn die tweemaal overgehaald is, een jaar lang daar op late staan, altemets op een stoof gezet om te trekken, dan daar dun papier door een tregter, in een andere fles late druppen en suiker daarbij gedaan. is goed.

Om Limoen na te maken

Men neemt ruim een pond nat van citroenen tegen een pond beste canarie suiker, in een nieuwe verglaasde aarde pot, te saamen late koken, en schuimen tot 't klaar is [96] men kookt wel een oranje schil 2 of 3 daarin om de smaak te hebben, klaar zijnde laat men 't koud worden. dan in een fles gedaan, met een blaas, die toegebonden, in de kelder gezet. als men 't gebruiken wil, neemt men een lepel of anderhalf roert <het> in een glas pomp water. is zeer verkoelende. men kan die ook jaaren bewaaren.

Aalbesse bier

Neemt op een half vat 9 lb van de struiken afgeplukt, en fijn gevreeven daar opgedaan.

Tot kruiden wijn

Neemt een salie 3 a 4 bladen, 2 primelaveris dito, 3 betonica dito, 4 lieve vrouw betstroo dito, 5 tijm 2 stukjes, 6 levendel 3 dito, 7 milisse 3 a 4 blaaden, 8 lepel blaaden 3 a 4 dito, [9] fiole 4 a 5 stukjes, 10 bernagie 4 a 5 dito, 11 kattedruif 2 a 3 stukjes, 12 miente of lange kruid 2 dito, 13 vlakke kruid 4 a 5 bladeren, 15 mans oor 2 a 3 dito, 16 bloedkruid 6 a 8 dito, 17 raberber klein blad 2 a 3 dito, 18 hertstong 4 a 5 dito, 19 hepatica 2 a 3 dito, 20 dragon 2 a 3 dito, 21 pinpernel 2 a 3 dito, 22 fennicol 1 a 2 dito stukjes, 23 majolijn 3 a 4 bladen, 24 basilicum 3 a 4 bladen, 25 zwarte aalbesse 3 a 4 dito, 26 oranje, 27 rose knoppen, [97] 28 knopjes van persikken, 29 rankjes van wijngaarden, 30 kersse toppen, 31 jassemijn, 32 rozemarijn, van elks wat, dit met rijnse wijn, suiker en citroen gedronken, op de wijs als men candeel stok roerd.

Om kerse water Te maaken

Neemt 5 lb afgeplokken aalbessen, te weeten van de steeltjes, $2\frac{1}{2}$ lb bogert kerssen, 1 lb flamboosen, te saamen door gevrongen. 't nat een nagt in de kelder door een servet late lekken tot een lb nat. $\frac{3}{4}$ lb broodsuiker, te saamen late koken, een half uur, dan in vlesse gedaan, met een blaas toegebonden, en op een koele plaasts gezet. als men 't gebruiken wil, dan drukt men wat citroen daar in en ook wel niet na ieder zijn smaak en met pompwater gelengt. is heel goed:

Om groote nooten te comfijten

De nooten moeten eerst met een naald doorstoken worden, of daar ook kout in is, eerst gewoogen en dan in regenwater gezet een nagt. dan ruim in regen water braaf gekookt tot dat men ze met een biesje kan doorsteeken. dan op een doorslag een nagt toegedekt met wijngaardsbladen late staan, door ieder noot [98] moeten 2 kruidnagels, en een stukje caneel gestoken worden. op een lb noote $\frac{5}{4}$ gemeene bruine suiker gedaan, en weer een nagt late staan. 'S anderen daags samen late koken tot de stroop dik genoeg is. vervolgens in een potje gedaan.

Om haaze beuling te maaken

Neemt een haas of twee. kooktse zo gaar datse van de beenen valt, zoekt daar dan de beenen schoon uit, en haktse heel fijn, doet er bij omtrent twee pond kalfsvet, rijkelijk een vierendeel rijst, die eerst uit gedeijld zijn, ruim een vierendeel corenten, een of twee stuiv[er] oudbakke witte brood fijn gemaakt, en in dat nat geweekt, daar de haase er mee gekookt zijn, wat zout na de smaak, een noote muscaat, wat foelie, peper, en wat kruidnagelen na de smaak ordentelijk van dikte om te stoppen, de dermen moeten niet heel vol gestopt worden, omdatze zwellen, en in kookend water gedaan worden. als zij boven koomen geprikt. drie quartier gekookt. een dagje in de rook gehangen worden. is goed.
[99]

Om haaze Rookworst te maaken

Het vleesch van de haase van de beenen gedaan en heel fijn gehakt. doet daar dan heel veel kalfsniervet onder aan kleine dobbelsteentjes gesneden of daar onder gehakt, na de verkiezing wat zout, peper, en nagelen, daar dan in osse dermen ordentelijk van stijfte gestopt en vervolgens een dag of zes in de rook gehangen.

N:B: Ze moete wel derdehalf uur kookken.

Om osse Lever worst te maaken

De leever moet eerst gaar gekookt worden, dan fijn gevreeven, dan voor 4 stuiv[er] oudbakke witte brood de korst afgesneden, in vlees nat geweekt, en fijn gevreeven, daar onder geroerd, een kommetje rijst dat eerst uit gedeyd is. wat zout na de smaak, 2 noote, peper en nagelen, braaf osse vet aan kleine stukjes gesneden maar moet eerst in een castrol half gaar gemaakt worden, met vlees nat bekwaam gemaakt om te stoppen, een zoete appel, tien of twaalf die gaauw gaar zijn, aan dobbelsteentjes gesneden, een halve lever daar onder, en ook gaar gekookt. is zeer lekker. een uurtje kookken. is goed.
[100]

Om Gort worst Te maaken

Neemt een maatje haverdegort, zet het te dijen. neemt dan rijkelijk een pond rijst, gaar gemaakt doet dat onder malkander met omtrent drie vierendeel corenten met suiker, wat peper, caneel, nagelen, een noote muscaad, wat zout na de smaak met rolle of ander smaakelijk nat bekwaam gemaakt. om te stoppen, wat osse vet of reusel half gaar gemaakt in een castrol, en daar onder geroerd, maar de worsten moeten niet heel stijf gestopt worden. een half uur kookken, en braaf geprikt wanneer ze boven koomen. eenige uren gerookt is goed.

Om Lever Worst van een Varken te maken

Een varkens lever gaar gekookt, de vellen daar schoon afgedaan, en gevreeven, drie stuiv[er] witte brood oubakken, de korsten schoon afgesneden, en in vlees nat geweekt, fijn gevreeven. een kalfs lever daar onder, en meede gekookt. is goed. een kommetje rijst, peper, foelie, nagelen, wat noote muscaad, een handje vol zout na de smaak en wat fijn gemaakt, veel verkens reusel aan dobbelsteentjes gesneden, en wat laate warm worden in een castrol, en dan daar onder geroerd. [101]
De worsten moeten ruim half vol gestopt worden, en een klein uurtje gekookt, als 't water kookt, moeten die daar ingedaan worden.

Om bloed worst Te maaken

Wanneer 't varken bloeid, moet daar een beetje zout in gedaan worden, en geroerd tot 't bijna koud is, als men 't wil gebruiken moet het laauw gemaakt worden, en door een zeef gedaan worden, dat 't heel gelijk is en bekwaam. dan moet daar roggemeel in gedaan worden met de zeemelen, en wat haver de gort, mag wel eerst wat uit dijen. Ze moeten niet te stijf gestopt worden. wat peper, nagelen, en zout na de smaak, en met reusel gestopt. een uur kookken dan is 't goed.

Om vleesch worst te maaken

Neemt 20 lb mager vleesch, 4½ lb spek, 6 lood witte peper, 2 lood nagelen, 1 lb zout stijfjes in de rechte darm gestopt, een nagt aan een stok te droogen. 6 weeken in een kuipers schoorsteen te rooken. is goed.

voor Osse worst

Op 50 lb vleesch 7 lood peper, 3 lood nagelen en zout na de smaak.

[102]

Voor verkens worst

Op 20 lb [vlees] met 2 lood peper, 1½ lood nagelen, 1 lood foelij, zout na de smaak.

Voor Sosijze te maaken

Het [vlees] heel fijn gehakt, niet te mager. dan wat foelie, nagels, peper, en noote muscaat, een weinig zout. is goed.

Sosijs de bologne

Men neemt mager vlees, van een ham of ook wel rund vleesch daar geen vet of velle aan zijn en moet extra fijn gehakt worden. 1 Note muscaad, nagels, peper, en een weinig fijn zout, dit moet in de wijtste darm van een os gestopt worden, onder en boven stijf toe gebonden, en heel stijf aangestopt, dan leid menze 24 uren in 't zout, en moet zagtjes gerookt worden.

voor hoofd vleesch

Onder 't verkens hoofd een kalf schijf gehakt en ook daar bij ingekookt is goed een lood nagelen, een lood peper, een half foelie, en wat noote muscaad, zout na de smaak. eer menze in de doek doet, een weinig azijn daar door geroerd, de doek eerst nat gemaakt eer menze daar in doet.

[103]

Om Rolpens te stooven

Men snytse aan schijfjes, zetse te stooven met wat Franse wijn, corente, caneel, suiker, en een weinig meel, dat 't wat gebonden is. Op de zelfde wijs stooft men osse pooten, of muil of kalfs tong.

Om koeije uijers te stooven

Aan kleine dobbelsteentjes gesneden, en gestoofd, met wat Franse wijn, caneel, suiker, appelen, aan dobbelsteentjes gesneden, en daar bij gedaan dat die gaar kunnen worden. is goed.

Recept om Inkt te maaken

Een vierendeel koperrood, een half pond gestoote galnooten, vijf once gom, vier lood witte candij suiker, een half pintje wijnazijn, dit te saamen in een kan of vles gedaan. in de zon of bij 't vuur laate trekken, als men daar van gebruikt, giet men dan daar weer regenwater bij.

Om groen Papier te maaken

Een thee kopje vol terpentijn water, daaronder gemengd een half lood Spaans groen, en een half lood wasch, dat onder elkander gesmolten, en dikwils geroerd, dan schielijk met een schoon kwastje over 't papier gestreeken en laate droogen. is goed.

[104]

Voor een kwade maag en hoofdpijn

½ once <china cortex>, ½ lood van de beste robarder aan stukjes gesneden, dit moet op een vles franse wijn gezet worden, en op een stoof te trekken gezet worden, men kan 't van tijd tot tijd opvullen.

men neemt voor den eeten een ordinaar wijn glaasje, en 's avonds ook als 't helpt maar eens daags, en vervolgens niet meer, om daar niet aan te wennen.

Recept voor de koorts

Een vierendeel loods honds draf dat winter en zomer in de tuin te vinden is, hakt 't fijn als pietercelie, en een vierendeel groene zeep, een vierendeel lood zout. doet dat onder een dat 't als een zalf word. doet 't vervolgens in een doekje, en bind 't op de polsen een uur voordat de koorts koomt. alle dagen ververst, en doet dat negen dagen lang, zo zal de koorts weg zijn.

Voor de Loop

Een thee kopje sago, gekookt op de wijs als gierst en dat gebruikt. is zeer goed.

[105]

Voor de hoest

Rammelas zonder wassen met schil en al aan schijven gesneeden, in een kom geleid, en van de bruinste suiker tussen beide gestrooid. zo zal 't tot een stroop worden, en daar een eijerlepeltje altemet van genoomen. is heel goed.

Beproefde Lijm om Porselijn te Lijmen
uitgevonden door Professor Boerhaven

Een lood vislijm, een lood rinse herst, een lood geele was, 2 lood klaare herst anders genaamd herpuijst, vier lood witte pek, een half lood houtlijm of gemeene lijm, dit alles onder elkander fijn gestooten, en dan onder elkander gesmolten en zo inmiddels door elkander geroerd. laat 't dan uit 't potje in 't water lopen, een emmer of pot schoon regen water vol gedaan. 't drijft en maakt 't dan tot houtjes of balletjes een vinger lang, zo als gij 't hebbe wil. 't Porselijn aan de gebrooke kanten op 't vuur ter deegen warm gemaakt zijnde, dan moet men 't balletje of die lijm er mager langs smeer en tegen elkander regt gehouden, tot 't omtrent koud is. Zo weg gezet, en wil men alzints secuur zijn, laat 't een week drie of vier zoo staan. 't zal eer op een andere plaats breeken als daar 't is. goed al was 't porcelein aan 25 stukken gebrooken. 't is probatum.

[106]

Steen Lijm om beeltjes of ander Steen te Lijmen

Een vierendeel geele was, 1½ vierendeel spiegel harst, dit onder malkander gesmolten, op schoon water uitgegooten, en dan zo lang uit getrokken tot dat 't in zig zelve wit word. is goed.

Capittel 2

[1]

Recepten bevat in het 2^e Capittel.

Om Limonade te maaken

Zes a zeven citroenen, na dat zij veel sap hebben, uitgedrukt op een bouteille pompwater, daar op witte suiker na de smaak, en een glas Rhijnse wijn.

Om garste water van den Heer Chatannier apotheeker van 't hof in 's Hage te maaken

Een goede hand vol gepelde garst, daar de blom wel door een zeef afgedaan is, dit op een mingelen water late koken, tot dat de garst begint te barsten. dan door een zeef late passeeren, en op een fles gedaan, 4 once sap van citroen, een half lood geest van citroen, suiker na de smaak als ook wat Rijnse of moesel wijn.

Om Citroen vlaa te maaken

Neemt een bierglas vol citroen nat, een bierglas vol Rhijnse wijn, en wat suiker na de smaak. Op 't vuur gezet, tot dat 't kookt, dan 6 eijeren met 't wit fijn geklopt, en zagties al roerende de eijeren er in gedaan, tot dat 't dik word.

Om barbarissen te confijten

Op een pond neemt men een pond suiker, en een bierglas water. als de suiker geschuimd is, dan de [2] barbarissen daar ingedaan, en een wijlletje late door kookken, dan er uitgenoomen, en de stroop late kookken, tot datze paareld, en kookende op de barbarissen gegooten.

Om barbarissen in 't zuur te leggen

Twee pond barbarissen, in een keuls potje aan laagen gelegd, en daar tussen gestrooid $\frac{1}{2}$ lood caneel, $\frac{1}{2}$ lood cardemom, de pitten er uit gedaan en met de caneel ook een kruidnagel of 6 er onder fijn late stooten. dan een vles wijn azijn met een half pond suiker gekookt zijnde koud daar op late gieten, en een lijte met een papier daar op gedaan, of wel een lauwrier blad of 6 in den azijn gekookt is ook heel goed.

Om bessen vormen te maaken

Neemt twee pond heele bessen, $\frac{1}{2}$ lb nat en $1\frac{1}{2}$ lb witte meli suiker, dit doet men alles gelijk in de pan, en als 't recht aan de kook is, moet 't nog een quartier uur zeer sterk kookken, en in de vormen gezet, met een papirtje met brandewijn.

Om vlaa van bitter koekjes te maaken

Op een mingelen melk 6 dooren van eijeren, 16 bitter koekjes, men laat de melk aan de kook koomen, doet er dan de eijer dooren en [3] de gestoote bitter koekjes, en roerd 't tot dat het aan de kook is, men kan ook room neemen maar dan maar 3 eijeren.

Om een Zand Taart te bakken

Neemt een pond gesmolte boter, rijen afgeklaard dat er geen zout meer in is, roerd 't dan zo lang tot dat 't als een deeg word, neemt dan 12 of 14 eijeren, roerd die den een na den anderen er in, 12 lood suiker; een pond fijn meel, een weinig caneel (ook kan men gereven citroen in plaats van caneel neemen) baktze in een vorm, met weinig vuur.

Om Sprits te bakken

Neemt 3 pinte zoete melk, doet daar in een stuk boter, bijna $\frac{1}{4}$ lb en 2 stuiv[er] gestoote foelij. laat 't samen opkoken, schut er dan zo veel banket meel bij, als er in nat kan worden, zet 't dan weder op 't vuur, en roert 't zo lang op een zagt vuur, dat 't deeg zeer droog werd, arbeid 't dan met 't hout uit de spuit regt door, dat er niets meer aan zitten blijft, doet dan 't deeg op een schotel, en slaat er 15 verse eijeren in een voor een, als er die ingeroerd zijn, en 't deeg effen is, dan bestrijkt uw vorm eerst met boter, doet er dan uw deeg met een mes in, laat 't in afgeklaarde boter bakken, bestrooid, gaar zijnde met suiker.

[4]

Om Soezen te bakken

Een vierendeel blom, 5 eieren, een vierendeel boter, een half pond water, samen gekookt. 't meel daar kookend in beslaagen, en lang geklopt. een weinig laate verslaan, en de eieren daar een voor een ingeslagen, en dan in een taarte pan met of zonder vormen, een quartier laate bakken, de pan niet open doen voor datze gaar zijn.

Om Appel koekjes te bakken

Tot een lepel weiten meel een eij, wat suiker, wat water, en wat brandewijn, en in klaare boter bakken.

Om een brood Podding Te maaken

De helft van een 3 stuiv[er] witte brood in melk geweekt, 5 eieren, een lepel meel, een thee lepeltje zout, in een natte doek ruim een uur laate koken.

Om een Zuster (Soort van Gebak) te bakken

Neemt ½ lb meel, 6 eieren, 4 met wit, en 2 zonder wit, een lepel brood suiker, en een goede lepel vol gest. moet te samen een goed kwartier sterk geklopt worden, een uur rijzen, en in een groot quartier bakken.

[5]

Om een Uijen Soupe te koken

Neemt 4 lepels vol meel. doet 't in bruin gesmolte boter, braad 't tot dat 't hoog bruin word, hebt dan kookend water gereed, waar in 4 groote uijens gekookt zijn. doet dan dat gebrade meel in 't water bij de uijens, en laat 't een goed uur koken, ondertussen neemt witte brood, snijdt 't in dunne langwerpige stukken. laat 't brood in de koeke pan bruin braaden, als ook een uijen in schijven gesneden, en ook in de boter bruin braaden. neemt dan die soupé en laat die door een teems loopen (of doek dat beter is) drukt die uijens in stukken, op dat 't nat van de uijnes in de soué komt, laat 't dan weer op koken, als dan de soupé opgedaan word, zo klopt 4 eijer dooijers met 4 kleine vingerhoede vol meel ter deegen door. roerd 't dan in die soupé, dog zo, dat 't niet en schift. maakt dan verlorene eijers, legt die in de soupé kommen, doet dan de soupé er over heen, als ook 't gebrade brood, en de uijens daar bij in. doet daar ook een weinig zout en een lepel vol azijn bij, en brengt ze op.

[6]

Om Soupé balletjes te maaken

Neemt een oudbakke witte brood, de korsten afgesneden, en geraspt, een groote theekop vol boter, roerd die zo lang tot datze als room zo dik word. doet daar bij 4 eieren, klopt die eerst in de boter, doet daar bij wat foelij, geraspte citroen, als dan 't gereeven brood daar in braaf door roeren, en dan bij lepeltjes vol in de soupe gedaan.

Om een haaze Pastij te bakken

Sneid de haas in ordentelijke stukken, legt hem in azijn, neemt een goed spek, en doet daar bij kleine agurkjes of kappers, als ook charlotten of uijen, hakt 't door elkander, legt daar van wat op 't deeg, dan 't vleesch, dan weer 't anderen daar boven af, en die sous word van gebraden meel en gehakt spek met boullon gemaakt en met een deeg toegemaakt, en zo laate bakken.

Om een duyven Pastij te bakken

De duiven in 4 deelen gesneden, moeten vooraf opgevuld worden, dan in een korst of schotel gelegd met water en roode wijn gants bedekt. doet daar bij foelij, boter, zout, citroen daalders, nagelen, peper, <gereeven> witte brood, en [7] kleine balletjes van gehakt kalfs vleesch en dan de korst daar over.

Om een koude haaze Pastij te maaken

Neemt een haas, doet er de bonkjes uit, legt ze 24 uren in rhijnse wijn te trekken. neemt 't er uit, lardeerd uw haas goed door, bestrooid 't dan met foelij, met nagelen, witte peper, legt dan in een goede deeg, en onder en boven, met laage spek voorzien, als ook boter, citroen schijven, lauwrier bladen. dekt 't dan goed toe, ook met een korst, laat 't in een oven gaarbakken; tot de sous neemt geroosterd roggenbrood, gereeve citroen schillen, een stuk boter, wat wijn na proportie, dan maakt

men een gat boven in de pastij, doet uw sous daar in en schud te saamen goed door, dan maakt men 't gat weder toe, en laat 't koud worden.

Om een Sous op Pastijen te maaken

Mengt zo veel meel in water dat de soupe daar van kan dik worden, en citroensap daar in, dan de soupe zo lang geroerd op koolen, dat zij dik word, snijd citroen in kleine schijven en brandze in boter, in de sous, maakt als dan de pastij korst aan de zijde los met een mes, laat daar van zo veel nat loopen als daar van kan. [8] maakt de sous daar mede dun, doet daar in een stuk boter, snijd chalotten in kleine stukken, braadze in boter, en dan in de sous, dan laat ze koken, dat ze gaar is, snijd dan een rond stuk boven uit de korst, de rand ook in stukken, en om de schotel gelegd, giet de sous dan op 't vleesch, en geeft ze zo op tafel.

Om Stokvisch Pastij te maken

Maakt een boter deeg, en wel uitgezogte witte Arbrisch, die wel geweekt is, legt onder in de pastij een laag geroost brood, dan een laag stokvis, daar op dan een laag peper, boter en zout, dan weer een laag stokvis, en alzo afgewisseld, tot dat de pastij vol is. dan giet zoete room er op, gehakte petercelie daar over, en maakt een korst daar op en laat 't bakken.

Om een bruine Soupe te koken

Om een terrine vol te maaken, neemt 4 of 5 lb runt vleesch, en mergpijpen, van allerlei daar maar vol kracht in zit. neemt dan een goede lepel vol boter, doet die in een platte ijzere pot en laat 't bruin braaden, doet dit vlees er dan in met een weinig zout, zo moet 't 3 uren goed braaden, dat 't overal recht bruin is, 't moet vooral goed omgeroerd worden, dat 't dik word, en niet aanbrand. wanneer 't 3 uren gebraden [9] heeft, zo moet men vooral bouillon van runtvleesch gereed hebben, dat op 't gebraden vlees moet gegooten worden, en daar bij 9 of 10 laauwrier bladen, en een weinig nageltjes, wat heele peper, een kleine hand vol chalotten, peterselie, wortels, preij, selderij, 8 a 9 geele wortels, een weinig heele gember en foelie. laat 't saamen 2 uren koken dat de kracht er heel uit is, dan moet men al gereed hebben een bal van gehakt vleesch, als een kleine spoelkom groot, en word gemaakt als een frikadel welke vooraf in de taarte pan bruin gebraden is, doet die bal in de terrine, giet de bruine soupe door een teems en doetze daar dan bij, op de bal gehakt vleesch en brengt 't als dan op tafel. is recht goed.

Om Rundvleesch Schijven te Stooven

Men neemt een of meer schijven uit de lenden, 2 vingers dik, kloptse een weinig murw. dan laatse op de rooster een weinig bruin braaden, daar na zo legt ze een dag 3 of 4 in azijn, en als zij gestoofd zullen worden, zo steekt dikke stukken spek door de schijven, en stoofd ze gaar. doet daar op water, azijn, zout, peper, nagelen en gereeven witte brood, citroen en suiker. maakt er veel sous op. [10]

Om een Frecasse te maaken

Neemt een stuk van de harse. Snijdt 't aan stukken, en giet daar op wijn, water, boter, noote muscaad, bloem, suiker, en citroen, en gereeven witte brood.

Om een Lamsbout te stooven

Dezelve moet heel mals geklopt worden. legt ze 2 dagen in azijn, dan daar uitgenoomen, laat ze gaar stooven met wat gekookt water, wijn en azijn, citroen schijven, nagelen, peper, suiker en braad dan een weinig weite meel bruin in de pan met wat boter, tot dat 't bruin word en giet 't dan over 't vleesch.

Om Oesters in de Schulpen te Stooven

Men neemt de schulpen, legt een paar gezuiverde oesters daar in, doet daar op een lepel vol witte wijn, en een klein stuk boter, peper en gestoote beschuit, zet de schulpen dan op den rooster, en laatse over de koolen bruin braaden. men moet zomtijds wat wijn er over gieten, om datze veel in de oesters braad, en als zij gaar zijn, en opgebracht zullen worden, dan drukt er wat citroen nat over.

[11]

Om bot in te Leggen

De bot gezuiverd zijnde moet gekorven worden en in zout eenige uren gelegd worden. dan wel afgedroogd, en dan effen in heel fijn gestote beschuit gewenteld worden, en in boomolij gebakken, die men eerst met een stuk rogge brood uitbraad. dan in een pot gelegd, en wat azijn gekookt, met heele chalotten er op gegooten en dicht toe gebonden.

Om een Pastij van haazen, patrijzen, Endvogels, duiven, en hoenderen te maaken

Men moet de haas of patrijzen lardeeren en een dag en nagt in bier azijn leggen, en dan die azijn daar afgedaan, en een bierglas wijn azijn daarop doen, en een glas rhijnse wijn daarbij, en dan gestoote nagelen, peper, foelij, en zout, alles na maten, veel uijen, en marriolijn, en thimian, neemt dan een kalfs poot, die kookt man apart, en dat nat doet men er bij, en eenige lauwrier bladen, en dan moet de pot dicht toegemaakt worden, en als 't een uur of twee op 't vuur geweekt is, dan moet men zien of 't gaar genoeg is, want na maten van de ouderdom van 't wild moet men te werk gaan, en zich reguleeren.

[12]

Om zeer goede Ratafia te maken

Zes pond morellen, 2 ld flamboosen, 2 pond aalbessen door een gaaze doek gevrongen, doet bij ieder pint nat een pint brandewijn, 1½ pond broodsuiker, een lepel gestoote caneel, 2 note muscaaten, 12 kruidnagels, 6 lood bittere amandel pars, de morelle steenen moeten eerst gekneusd worden, voor dat men ze daar in doet, moet 10 dagen trekken zonder vuur en dan door papier gefiltreerd worden. N:B: hier van koomen 6 pinten nat zonder de brandewijn.

Om Rood te verwen

22 Lood fernambucq, 11 lood aluin, een emmer water. te samen ¼ uur laate kooken, de verf afgegooten, 't koud uit de ketel gedaan, 't goed met de verf, dat wel door nat moet zijn, en zo min als mogelijk is niet kreukelen, te samen weder ¼ uur laate kooken en dan zonder uitvringen braaf uitgespoeld opgehangen. ten naasten bij droog zijnde in de pers gezet of gestreeken.

[13]

Om Paars te verwen

22 Lood provincie hout, 11 lood aluin, wat fernambucq er onder, maakt 't paars wat lichter, voorts op dezelve wijze als boven, zo men 't paars wat lichter wil hebben of wat meer doorschijnend dan neemt meer fernambucq tot 8 lood fernambucq.

Recepten in andere handschriften

[14]

Recept om kerrie klaar te maken

1) De ingredienten tot de kerrie bestaan uit coriander, comijnzaat, kurkema & reyst.
 2) Om eene portie in voorraad te hebben, neemt men een vierendeel pond van ieder zaat, dat men elk apart in een nieuwe pot moet doen en zo lang op het vuur laten branden tot het wat bruijn is. Een half pond raauwe reijst die ook zoo moet gebrand worden, dog daar moet wel opgepast worden dat het gestadig geroerd word anders zoude het een en ander ligt verbranden en een bittere smaak bekomen. als alles gebrand is stampt men het fijn en doet er voor 2 stuivers kurkema bij, roert het wel onder een, doet het in een fles of pot, dekt het wel toe en zet het op een drooge plaats.

Om kerrie te koken

3) Neemt ajuin, laat die in booter fruijten dan het vleesch dat gij verkiest het zij hoenders, duyven of kalfschvleesch erbij gedaan, nog wat laten fruijten met een weynigje van het geprepareerde [15] kruijt. doet dan na de quantiteit vleesch die gij hebt, gekookt water erbij met nog zoo veel van het kruijt en Spaansche of ordinaire peper na goedvinden, men kan er ook tamberinde of een citroen in doen, zout moet men voor al niet vergeten. men laat het dan zo lang koken tot het gaar is en eet het met reijst die op deeze navolgende manier moet gekookt worden.
 4) Men zet de reijst ruijm met water op en laat die schielijk koken. de korrels gedeijt zijnde giet men van de reist het water schoon af en laat deze wat opdroogen op zeer weinig vuur.

[16]

Recept om Garnaalen te bewaaren

Men kookt de garnaalen zonder zout, gepeld zynde legt men ze in een potje, 't welk niet grooter moet zyn als voor eene portie en dan een laagje garnaalen en dan weeder een laagje sout, dan een boodempje booter er op, eer men se gebruikt een uur of drie vier in de week laten zetten en vervolgens klaargemaakt zo als men garnaalen doet.

Recept tot Versterking Van het Zenuw gestel

Neem 2 oncen van de beste kiena tot grof poeder gestoten, doe dezelve met tien kopjes regenwater en omtrend twee lepels zuiker in een gedekte aarde pot, smeer de pot met lijn zaad deeg zodanig toe dat er geen stoom of damp uit kan, zet de pot eerst één uur op een wynig vuur te trekken, vervolgens drie uren lang zagjtens te koken. open dan de pot doe 'er dan vier kopjes Rynse wyn in en laat het nog ¼ uur op [17] koken, giet het door een dubbelde neteldoekjes lap tot dat het klaar zy, en gebruik dan daar van één, twee à drie kopjes daags, één of anderhalf uur voor den eeten.

Om Queen met Bruine suiker te Confijten

De queen moeten gescheld worden, vervolgens snijd men dezelve half of in vierde parten door, daarna in regenwater afwasschen, dan vleid men die in een aarde kan of pot met bruine suiker er tusschen. tegens 1 lb queen ¾ lb bruine suiker, als de kan of pot vol [is] doet men boven op eenige schellen van de queen, de pitten van dezelve worden in een linne zakje met een touwtje in de kan gehangen. vervolgens een schoteltje boven op; het geen met brood deeg word digt gemaakt. men laat de pot in den oven zetten tot het deeg gaar is, wanneer de queen goed moeten zijn. -

[18]

Gely van Rijnsche Wijn

½ lb candij siroop sap van twee grote citroenen, een glas Rynsche wyn, dit moet te zamen byna een pint vogt zyn. een droppel caneel, en drie droppels nagel oly, de schil van een grote citroen, dit moet te zamen een half uur koken. Voorst dient men <een> ½ lood vischlym in een klyne hoeveelheid water te ontbinden welke door het bovenstaande geroerd even opgekookt moet worden. hier na giet men het door een zeef en men laat het in een vormpie een nagt in de kelder of op een koele plaas staan –

N:B: de olien moete niet gekookt worden en ook niet eerder onder gemengd worden voor dat het doorgelopen is.

[19]

Gely Van Harsthoorn

1 en ½ lb geschaafde harsthoorns, twee grote bouteiljes regen water, zamen op het vuur gezet en langzaam op de helft late verkoken, dan door een wolle lap late lopen, in dit nat gedaan, het zap van 4 citroenen, een stuk caneel van een vinger lang, aan stukken gebroken, zuyker na de smaak, het moet beste brood zuyker weesen, ander half bierglas Rynsche wyn, het wit van 4 eyren tot schuym geklopt, de schale van de eyren daar ook by. dat zamen zo lang koken tot het dik genoeg is, dan weder door een wolle lap late lopen zo het te dik wordt, dan in een warme kamer late lekken, als het niet meer lekken wil, even warm gemaakt.

[20]

Punsen Geleij

½ lb candy siroop, het sap van twee sitroenen, rykelyk ¼ fles rum, 2 droppels caneel oly, dit moet te zaamen als 't aan de kook is, een half uur koken. Voorst diendt men 2 lood vischlym met een wynig water te ontbinden welke door 't bovenstaande geroerd moet worde en dan even opgekookt. hierna giet men 't door een zeef of neteldoek, en laat 't in de vorm koud worden.

N:B: de caneel oly moet er niet eerder in gedaan worde voor dat men 't door giet, de quantiteit verdubbelen naar de grote van de vorm.

[21]

om Haazen Soep te maaken

Neemt een oud haas. afgetrokken, wel uitgehaaldt en gewasschen, hakt men dezelve in klyne stukjes en laat 't geheel verkoken, dan doet men er aardappelen, wortelen, pieterselie, look, <seldery> en andre groentens welke voorhande zyn er in. dit te zamen wel gekookt zynde roert men 't om, en doet 't door een zeef, hoe minder water men er op doet, hoe beeter de soep is, zout, en peper, of spaansche peper, en andre spezeryen kunnen er naar goed vinden by gedaan worde, alsdan laat men ze met de spezeryen nog wat door koken. Voorst doet men er wat wyte meel, in boter gebraden, wat soja, en geroosterd brood in dobbelsteentjes in.

[22]

om Atjar Citroen te maken

De quantiteit van citroene die men wil maken moeten schoon gebroken worden, men snyt in dezelve een kruis tot op de helft, en vuldt de citroene met zout en dan gelegd in een vierde Keulse pot 4 dagen dog alle dage omgekeerd, dan risjes met knoflook daar tusschen gelegd. neemt dan gekneust mosterdzaad, kookt dat met wyn asijn na dat de quantiteit citroene is, met 3 a 4 peulen spaansche peper, wat groen binnent, heel sterk op en giet het heet op de citroenen dat ze onder blyven.

[23]

Cottellette ragou

de cotteliette en balletjes bruin fruyten, een klomp boter met meel bruyn gefruit, dan met jus aangelengt, een wynig kruid nagel, note muscaat, en door late koken, en voor dat men t op doet een glas Rhynsche of maderawyn daar by gedaan, en zuyker na de smaak.

Queen pensjes

Neemt 1 lb kokend water, zet dit te vuur in een rood koper bekken, doet daarbij 2 lb brood suyker, laat dit te zamen koken tot de suyker geschuimd is, dan doet men daar in 2 lb gesnipperde queen, de schil van twee citroenen fijn geraspt, en de pitten van de queen in een neteldoeks lapje, laat dat zamen confijten tot het bijna gaar is, dan het sap van twee citroenen daarbij gedaan en verders gaar laten confijten, zoo men die hoog rood wil hebben legt men er een' tinnen lepel in, doch worden donker in het staan.

[24]

Halve queen te confijten

Neemt 5 lb queen, en 5 lb brood suiker. ze moeten gewogen worden als ze geschilt zijn en de klokhuizen daar uit zijn gedaan, met kokend water bedolven op 't vuur gezet, de pitten een weinig gekneust en in een doekje daarbij gekookt, dan een bierglas met queen nat daar langzaam by gedaan, omdat niet van de kook zullen gaan, als die gaar zijn de suyker die geraspt moet zijn daar langzaam in gestrooit, en zoo laten tot de queen een weinig rood worden, doet ze dan met eene schuimspaan op eene schotel en laat de siroop noch na koken tot dik genoeg is. doet de queen koud in de potten en de

siroop daar heet opgegoten. Zoo men de queen hoogrood verkiest, laat men er eenen tinnen lepel in confyten van begin af aan.

[25]

Italiaansche Podding

Men neemt een oudbakken wittebrood, de korst er afgedaan eerst in zoete melk laten weeken en gekookt tot een papje. een stukje boter de groote van een ei er door geroerd, een halve notemuscaat, een stukje kaneel, een citroen geraspt, wat rosijnen zonder pitten, wat succade, suiker na de smaak, een half kopje brandewijn, acht eieren, het wit tot schuim geklopt. men neemt tot de korst een half pond blom, een half pond boter. de helft van de blom bewaard men voor te strooijen, de andere helft met een weinig zoete melk op een bord gedaan met een doijer van een ei en met een mes door malkander geroert, dan uitgerolt zoo dun als een stroohalm, dan neemt men de koude boter in drie parten op dat uitgerolde, dan eens toegeslagen, als men het driemaal zo gerolt heeft beleid men de vorm er mede; doet het binnenst er in en laat het twee uur bakken. men eet dezelve met een Rijsche wijn saus. –

Prijzlijst van groenten

H. J. Eilander.				in Tuin en Bloemzaden te Olst			
		PER 5 ONS	PER LOOD			PER 5 ONS	PER LOOD
		GLD CTS	CTS			GLD CTS	CTS
Kortbeen groete witte kool			16	Lange geete Komkommers			20
Kortbeen vroege			"	Groene Augurkjes			15
Suikerbroed kool			15	Geete porselein			5
Groete geete Savoeje			"	Groene			"
Geete Bloemdaalders Savoeje kool			"	Hooge groene peulen	7 roet	50	
Groene Savoeje			"	Wykerf zemer	6	40	
Brusfelse spruit			10	Stier peulen	3	"	
Groete kortbeen roede			15	Vroege suiker	4	"	
Ulrechtsche fyne			"	halfstam	3	50	
Groete Bloemkool			40	Hooge geete doppers	7	30	
Krul boere			3	Knagtsche geete	6	"	
Glas keedrapen borengroend			10	Laagbleyende Cappericool	4	"	
Geete knol onder			5	Knagtsche groene doppers	3	"	
Witte Arabi			"	Groene raspe r	4	"	
Mei rapen			3	Geete	4	"	
Zwarte Rammenas			5	Krom bekte	3	"	
Witte kortlof broeiradys			"	Vroege witte Mei	3	"	
Rode			"	Engelsche	3	"	
Schorvenden			"	Fransche	3	"	
Knol Selderij			10	Greene	2	20	
Lang			5	Breedblad Andjrie			20
Rode hielwortelen borengroend			"	Veldhartkrep			15
Extra lange mangelwortelen	60		"	Veldsla			5
Rode Hoornsche wortelen			"	Zwartkrul dunsel			"
Vroege Pomp			"	Wit dunsel			"
Geete winter Koe			"	Bak Latue	1.25		"
Rode lange wortelen			"	Groete krep			40
Kortlof bak			"	Banket			30
Diepensche			"	Vroege geete krep			"
Witte			"	Berijne			"
Breedblad zemer Spinazie	40		"	Zwarte dintsche			"
Winter Spinazie			"	Doede			50
Rode Vigen			15	Sny Pidersely			5
Geete			"	Wortel			"
Witte			"	Sicorij			"
Dikke winter prij			"	Bitterkers			3
Stok Snijboonen breede scheide	70		"	Ker cel			3
Stam			"	Beonekruid			40
Smalle stam Snijboonen			"	Mijraam			40
Stam Slaboonen			"	Tiemia			"
Stok Prinsesfe boonen			"	Basillicum			"
Extra groete Engelsche tuinboonen	20		"	Engelsch Rhygras			"
Lydsche tuinboonen			"				

Bij bovengenoemde is steeds voorhanden eene uitgebreide Collectie van de schoonste Bloemgewassen en Bloemzaden alsmede alle soorten van Bloembollen Vruchtboonen Heesters, enz.



Brief van mevrouw S. van Citters aan Baron van Suchtelen van de Haare te Olst.

19 Septembre
à Kruisvoorden.

Mon chère Van Suchtelen,

N'étant pas dans la coutume d'écrire à Madame et Marie n'ij étant pas : c'est à toi que je voue ma <verve>; Quoique cette recette, soit plus, de la compétence de ta chère moitié: qui se connaîtra plus en l'art culinaire; que toi. Cependant j'espère qu'il te goûtera aussi bien qu'à nous.

Je viens de faire chercher une bouteille <d'inence d'etuchois> qui fait un effet sublime, dans cette sausse et <l'artange> demain.

Hier je ne pue t'écrire n'ayant pas, mes lunnettes, et aujourd'hui, je dois me tirer d'affaire avec ceux de mon beau père: Mon écriture s'en rescentira.

Hier un perdreau: mais c'est <foulé> le pied en sautant un <foseé>. (cela va mieux)

Nous fummes bien aise de nôtre visite chez toi: ayant le bonheur de te trouver tous en bonne santé:

Adieu, Ami, Salut tes chers alentours pour. nous recevez le salut amical de mon mari, et ne soutez de l'amitié [l'amitié ?] de ta servouée

Madame S. van Citters.

Lijst met genoemde ingrediënten

aalbessen (aalbesien, zwarte aalbesse, roode bessen, witte bessen, bessenat)	brood (rogge brood, roggen brood, witte brood, witte brooden, witte broot, bollen, Frans brood)	honing (koeke bakkers honing)
aalbessennat		hoofd kaas
aam. Vochtmaat: 4 ankers of circa 176 flessen.	carduus benedictus (Cardus benedictia)	houtlijm (lijm)
aardappelen	ceresine (ceressac)	jasmijn (jassemijn, jasmine)
abrikozen (abrikosen, apricoose)	chalotten (charlotte, charlotten, sarlotten, sjalot, sjalotten, sarlotten)	kabeljou (cabeljouw)
ajuius	champignons (sjampions)	kalfsvlees (kalfs vleesch, kalf schijf, kalfs borst, kalfs pooten, kalfs pootje, kalfs voeten, kalfsvoete, kalfs vet)
alsem (alsems)	citroen, citroenen (citroene, sitroenen, citroen zap)	kalk
aluin	cremor tarter (Cremontart)	kalkoen
amandelen (amandelpars, - pas, -pers)	dooiers (doijers van eijeren, doyers van eijeren, doyers van eijeren)	kamfer (camfer)
anijszaat	dragon	kandeel (candeel)
ansjovis (ansiovis)	duiven (duive, duijven)	kaneel (kameel, caneel)
appel, appels (appelen, wijn-appelen, pippeling)	eend (endvogel, vogel)	kappers, kappertjes (wijn kappers)
augurken (agurkjes)	ei, eieren (eij, eyren, eijeren, hoender eijeren)	kardemom, kardamom (kardamon, kardemom, cardamonde, cardemom, cardamonde)
azijn (asijn, bier azijn, wijn azijn)	erwten (erten, dop erten)	karper (kerper)
basilicum	fenol (fennicol)	karwij (carwij)
berberisbes (berberissen, berberisse, barberissen, barbasen, barbasjes)	fernambuk (fernambucq, brazielhout, roodhout)	kattenkruid (kattekruit)
bernagie	foelie (foelij)	kerrie
beschuiten (beschuijt, beschuijten, beschuijtje, sponsen beschuiten, Engelsche beschuijt)	frambozen (flamboise, flamboissen, flambozen, flamboose, flambozen, flamboosen)	kersen (karssen, kerssen, morellen, morelle, morellen, bogaard kerssen, bogaart kerssen, swarte Spaanse kerssen)
betonie, betonica	frikandellen (frikedellen)	kervel
bitter koekjes	galnooten	kiena
blaauswiel	garnalen	kip (capoenen, hoen, hoenen, hoenders, hoender eijeren, hoender kam, hanekammen, hoender poote, hoender poten)
bloedkruid	gehakt	knoflook (knofloog)
bloemkool (bloemkoole)	gember	koks kruiden
bonen (boere boontjes, hisperge boontjes, spercie, arsparsie boontjes, sperciebonen, Turkse boontjes)	gist (gest)	komijn (komijnzaad, comijnzaad)
bonenkruid (boone kruid, boone kruid, bonekruid)	gom, gomwater	komkommers
bot	granaat	konijn (conijn)
boter (booter, boter pekeltje, ongezoete boter)	haas (haase)	kool, koolen (bloemkool, bloemkoole, roode kool, savooje kool, savooije kool, savooijekool)
bouillon (boullion, boullion, boullion)	ham (ham van vleesch)	koolen
bramen (braambessen)	hanekammen	koolzaat
brandewijn (brande wyn, brandie)	hars (herst, herpuist, spiegel harst)	
	harsthoorn (harst hoorn, harst)	
	hert (hart, harte)	
	hondeklamei, hondeklamaai (honde klemij)	
	hondsdrif	

koperrood	moerbeien (moerbessen, mourbessen)	rozenbottels (bottels)
koraal (rood coraal)	morielles, moreljes	rozijnen (rozijne, rosijnen, lange rosijnen)
koriander (coriander)	mosterd (mostert, witte mostert	rum
kreeft (kreeften oogen)	zaat, zwart mostert zaat,	rundvlees (rund vleesch,
krenten (corenten, corente, corinten)	mostert zaad, mostertzaad	runtvleesch, runder schinkel,
kropsla (kroppen)	dat geel moet zijn,	runder vleesch, rundervet,
kruidnagel, kruidnagels	mostertzaat, mosterdzaad,	runder vlees, runderlapjes,
(cruidnagelen, kruidnagelen,	mostertzaad dat geel moet zijn)	runder vlees van een bil,
kruidnagelen, kruynagelen,	nieren, niervet	koeije uijers, bil van koeij of
nagelen, naagelen, nagele, nagels)	nootmuscaat (noot muscaad,	os en anders een schijf,
kweeperen (kweeën, quee, quee pitten, queën, qujen, kwee peertjes, qwee peeren, qweeën, qweeën, qweeën, qween, qweën, bloessem)	noot muscaat, nootemuscaat, notemuscaat, note muscaad, notemuscaten, neutbeschaat, note muscaad, neutbeschaat, muscaat)	ossen vleesch, osse vet, ossedarmen, osse schinkel, schink)
kwik	oesters	saffraan
lamsvlees (lamsboutje, lamspootje)	olie (boom olie, boomolij, oleij, solani olie, olie van roosen, nagel oly, peeter olie, spijk olie)	sago
laurier (lauwrier blad, lauwrier bladen, lauwrier blaaden, louwerier, louwerier)	paling	salie (salij)
lavendel (levendel)	patrijzen	salpeter
lepelblad (lepel blaaden, lepel bladen, lepelblat)	pek (witte pek)	sandelhout (rood salderhout, salderhout, rood salder hout, sandel hout, zandelhout)
lijn zaad	pekel (pekelwater)	sassafras (sassefras)
limoen (lamoenen, lamoenpek, limoensap, limoen sop)	peper (peeper, witte peper, witte peeper, Spaanse peper, West indische peeper, westindische peper, peperkornen)	saucijs (socijse, sosijse, saucijzen, socijsen, sasijsen)
long	peren (peeren, Riet peeren)	savooiekool (savoijs kool, savooijs kool, savooijekool)
longkruid (miente, lange kruid)	perzikken (persikke)	schapenvlees (schaape voeten, schapen bout, schapen nat)
mans oor	peterselie (pieterceli, pietercelie, pieterseelie)	schinkel (schink)
marjolein (majolijn, marriolijn)	pimpernel (pinpernel)	selderij
meel (bloem, blom, wyte meel, boekwijte meel, wijte meel, boekendemeel, tarwemeel, roggemeel, banket meel, rijste blom, garst, gierst, gierste meel, gort, haver, haverdegort, haver de gort, zeemelen)	postelijn (porselijn, porseleijn)	sinaasappel (oranges, oranje appelen, oranje snippers, oranje bloessem, oranje bloeisem, oranje water)
melisse (milisse)	prei (preij, prijen)	slaapbollen (papaverbollen)
melk (zoete melk, soete melk, soeten melk, zoete melk, amsterdam, karnemelk, kernemelk, stremsel, weij, amsterdams room, zoete room, zoeten room)	pruimen (pruijmen, pruymen, groene pruijmen)	smout
merg (merg uit de pijp, mergpijpen)	puimsteen (witte pouym steen)	snoek
mierikswortel (mirikswortel, mirikswortels, miriks wortelen, mirix wortels)	rabarber (raberber, robarber, robarder)	soja
	rammenas (rammelas, rammelassen)	Spaans groen
	reuzel (reusel)	spek
	rijst (reyst, ryst, reijst, reist)	stijfzel
	rode kool (roode kool)	stroop
	room (amsterdams room, zoete room, zoeten room)	succiniet (succini flari)
	rozebottels (bottels)	suiker (suijker, suyker, zuijker, zuyker, witte suiker, brood zuijker, broot zuijker, broodsuyker, bruine suiker, candij, witte candij suiker, witte candij suiker, bruine candij suiker, witte meli suiker, bourorise bruinste suiker, canarie suiker)
	rozemarijn (roose marijn)	
	rozen (rooze water, roose water, rose knoppen)	

sukade (sucade, succade,
 socade, sukaden, socaad)
 terpentijn (terpentijn water,
 venetiaanse terpentijn)
 tijm (thimian)
 Tillipi kruid
 tong
 uien (uijen, uijentjes, uijens)
 varkensvlees (speenvarkenje,
 verkje, verkens lever,
 verkens ooren, verkens
 verkens nieren, verkens
 tong, verkens long, verkes
 worst, verkens reusel, wild
 verkens vleesch)
 venkel
 vernis
 vittriool
 vlakke kruid
 vlees worst
 vlierbessen
 vogelnestjes (vogel nesjes)
 was (wasch, geele was, geele
 wasch, maagde was)
 water (regenwater, reegen
 water, pompwater, oranje
 water, rooze water, roose
 water, rosewater)
 wijn (Franse wijn, fransche
 wijn, rijsche wijn, Rijnse
 wijn, Rhijnse wijn, rinse
 wijn, rinsewijn, rinsse wijn,
 rinsche wijn, Rins Wijn,
 witte wijn, rode wijn,
 rodewijn, roode wijn, vini
 gallici, Spaanse wijn,
 madera wyn, moesel,
 spiritus vini)
 wijnblad (wijngaards bladen,
 wyngaarde bladen)
 wijnsteen
 witte honde klemij
 wortels (wortelen, geele
 wortelen, geele worteltjes,
 kletse wortelen, alants
 wortelen)
 zeep (groene zeep, Spaanse
 zeep)
 zemelen (zeemelen)
 zout (soud)
 zuring (suring)
 zwartsel
 zwezerik (zweeserikke,
 sweezerikken)

Ongebruikelijke en minder bekende woorden, maten en gewichten

- afgeplokken, plokken: plukken
 amandelpars, - pas, -pers. Een dik, deegachtig overblijfsel van amandelen, waar uit de olie is geperst en gemengd is met suiker.
 asia, azia, atsia: een koud gerecht met diverse groenten.
 assiet: bord
 bedoogen: bedekt.
 berberissen, berberisse, barberissen, barbassen, barbaris, barbasjes: berberisbes, zuurbes, een rode zure vrucht
 beslagen: meel, eieren en dergelijke met een vloeistof mengen en dooreenroeren
 beuling: meelprodukt met stukjes orgaanvlees.
 biesje: strootje
 blaas, blaasje: varkensblaas. Een varkensblaas om potten luchtdicht af te sluiten.
 blaauwe schuit, blauwe schuijt: scheurbuik
 blanmange, blammage, blanc manger: blanc mangé. Een zoet dessert met gelatine.
 blek: blik
 bloedkruid: adderwortel, hertstong, longenkruid, miltkruid, e.a. Bloedstelpend middel, als groente gegeten, tegen scheurbuik.
 boekendemeel: boekweitmeel
 bollen: witte brood
 bonkjes: bonk. Been van het dierlijk lichaam.
 bottels: rozenbottels. De zogenaamde vrucht van de roos.
 bouteillejes: flessen
 candeel: kandeel. Een warme drank gemaakt met wijn, bier of melk.
 cardimen, cardamonde: cardamom
 cardus benedictia: carduus benedictus. Een distel, gebruikt voor de spijsvertering.
 castoreii. Castoreum: bevergeil. Castorolie: wonderolie.
 castrol: casserole
 Cerae albax: cerae albae. Een ingrediënt voor zalf.
 ceressac: ceresine, aardwas. Een minerale was.
 chiaa cortex: Cortex China Chinte, kinine.
 comfijten: confijten
 confoor: komfoor
 contrajersa wortels. Controversa kornoelje is een tuinplant.
 couvert: een plat koekje
 cremor tarter, cremontart, cremortart, crème de tarte: cremor tartari. Gezuiverde wijnsteen. Een verkoelend, zacht laxerend middel.
 croei: croci. Een geneeskundig ingrediënt.
 daaldertjes, daalderties: schijfjes.
 doorslag. Een vergiettest, een test of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.
 dragma. Drachme (oud-Grieks), oud medicinaal gewicht, circa 3,91 gram.
 endvogel: eend
 fennicol: fenol. Carbolzuur, een organisch zuur.
 fernambucq, brazielhout, roodhout: fernambuk.
 Hout van de Braziliaanse ceasalpinaboom.
 Toepasbaar voor het verven van wol en zijde.
 fiole: fiool. Buikvormig flesje met een lange hals.
 fisel, fiezel: een snuifje
 frecasse: fricassee, fricassée. Gerecht van fijn gehakt vlees met pikante saus.
 galnoot: galappel. Gebruikt ter bereiding van zwarte schrijfkink.
 gebreijt. breijen, brijen: door het koken tot brij, tot moes worden.
 gedopt: gedompeld
 geest: stofnaam voor een vluchtige stof. B.v. geest van hertshoorn, geest van citroen, geest van zout.
 gefarseerde: farceren. Farcir (Frans): gekruid en gehakt vlees als vulsel voor gevogelte, vis en vlees.
 gelaardeert: larderen. Dunne reepjes spek tussen het vlees steken.
 gereven: raspen
 gest: gist
 gevuijtieterde korst. pâte feuilletée: bladerdeeg
 grijn, grijne. grein: circa 65 mg.
 harst: lende- of ribstuk met de rugwervel er in, van een rund of varken.
 hart, harte: hert
 hepatica. Ranonkelfamilie-plant. Hepatitis: leverontsteking, geelzucht.
 herb. Waarschijnlijk een bakvorm.
 herpuijst: harst. Stuk gebraden vlees of vlees dat geschikt is om gebraden te worden.
 herst: harst. Stuk gebraden vlees of vlees dat geschikt is om gebraden te worden.
 hertstong: tongvaren, streepvaren
 honde klemij: hondeklamei, hondeklamaai.
 Hondendrek als geneesmiddel.
 ijzer: wafelijzer
 jassemijn, jasmine: jasmijn.
 keksen: koekjes
 klaren: helder maken.
 koevert: een plat koekje

korne: pitten, pitjes	huiduitslag en syfilis.
korstzaad. Een krakeling.	popje: propjes
krem foite. Crème fouettée (Frans): slagroom	potas: verkregen door logen en drogen van
kroppen: kropsla	verbrand organisch materiaal van wijnsteen.
kurkema: kurkuma	prouwelen: prauwelen. Dunne zoete wafels.
lamoenen: limoenen	provinciehout. Een houtsoort die haar naam heeft
lardeeren, gelardeert, gelardeerd: larderen. Dunne	gekregen van de Provence, ook campêchehout
reepjes spek tussen het vlees steken.	geheten.
lb: libra (Latijn). Gewichtsmaat. Een pond.	rataffia: ratafia. Likeur bereid uit brandewijn,
lijfmoeder: baarmoeder	gegist suikersap en de sap van diverse
Lijgie: leitje. Een plat stuk leisteel met een steen	vruchten of bloemen.
verzwaard om een pot af te dekken.	ribbelinge: ribbeling. Een soort zoete appel.
lijmen: stroperig maken.	Rijnse herst. Een uit (varkens)ribben gemaakt
lood, loot. Inhoudsmaat. ½ ons.	ingrediënt om lijn te maken.
maatje. Inhoudsmaat. 0,1 liter.	rijs: keer
mangelen, mengelen, mingelen: mengel.	rolle. Een vocht gemaakt van vlees, zout, peper
Vochtmaat, bijna 1 liter, 10 pintjes.	en kruidnagels.
meuken: weken, zacht worden	romakijns, romakijntjes, rommakeijne: romakins.
mingelen, mingele: mengel. Vochtmaat, bijna 1	Koekjes van een soort wafel-beslag.
liter.	roode bessen: aalbessen
moreljes, morielles: een paddenstoel	salderhout, rood salder hout, sandel hout:
muil: dierenmaag	sandelhout. Het rode sandelhout wordt
murg, morg, murw: zacht, week.	gebruikt als verfhout.
muscaat: nootmuskaat	sassefras: sassafras. Een aftreksel van het hout en
nagele, nagelen, naagelen: kruidnagel	de bast van een laurierachtige boom
neutbeschaat: nootmuscaat	(Sassafras officinale), een prikkelend
noten, noote, grote nooten: walnoten	zweetdrijvend middel.
noten, noote, nooten: eetbare knolwortel	schel: schil.
oblie eijzer: een soort wafelijzer om oblies mee te	schelt: schilt. Zo schelt die heel dik.
bakken	scheltse: schil ze
onc, once: ons. Gewichtsmaat. ½ ons is ongeveer	schulp: champignon
6 lood oud gewicht.	sjeu: jus
oort.: oord, oordje of oortje. Vochtmaat. 1½ oort	slaapbollen: papaverbollen
is een pintje.	snirkt. Snerken, snirsen, sissen, als vet of vocht in
opgeparst. parsen: persen	aanraking komt met vuur.
opgeroost, oproosteren: roosteren	solani olie: solanine. Giftige stof in de schillen
oranje appelen, oranje: sinaasappels	van aardappelen en spruiten.
orsade, orgeade. Een drank gemaakt van	sop: sap
amandelen met suiker.	Spaans groen: een groene kleurstof van koper en
overdoogen: overgieten	azijn, met water en deeg wordt het blauw.
pars (amandelpars, - pas, -pers, -parst). Een dik,	spiegel harst: fijne gezuiverde hars
deegachtig overblijfsel van amandelen, waar-	spouwt. spouwen: in de lengterichting splitsen
uit de olie is geperst en gemengd is met	star. Waarschijnlijk een bakvorm.
suiker.	steen: pitten (van b.v. kersen)
penssies. Koekjes van zandtaartdeeg, gevuld met	stonden: maandstonden, menstruatie
amandelspijs.	stroop: siroop
pint, pintje. Vochtmaat. Een pint is ¼ van een	succini flari: succiniet. Gele amber, barnsteen.
kan. Een pintje is 1½ oort.	suster: zuster. Een soort flensje.
piouter. Pewter (Engels): tin	tamberinde: tamarinde
pippeling: een zoete handappel	teems (temes): een paardenharenzeef voor pas
plumbu: plumbago. Loodkruid, sodaplant.	gemolken melk
poddingh: pudding	test: bord
pokhout: hout van de Westindische guajacboom.	Turis: een Bordeaux wijn
Bij verwarming wordt een hars gewonnen dat	tutiatic. Vignerons de Tutiatic: rode Bordeaux wijn
als geneesmiddel werd gebruikt tegen	uit dijen: weken, uitzetten

verfoelisel: verfoeliesel. Laag van een legering van tin en kwik aan de achterzijde van een spiegel.

vergiettest. Een test of teil van aardewerk met gaatjes in de bodem.

verglaasde aarde pot: een geglazuurde pot

vierendeel: een vierde deel, een kwart

viezel, fisel, fiezel: een snuifje

vislijm, visch lijm, vischlym. Een klaringsmiddel om wijn en bier helderder te maken.

vlag: samenhangende massa van vezelachtige gewassen die een wateroppervlakte kunnen bedekken.

waassem: damp

wallitie, een wijlletje, een weile, een wijltijd: een weile, eventjes

weikt: weekt

wijken: weken.

wijlletje: een weile, eventjes

wijltijd, een weile, eventjes

wijnsteen. Kristallijn kalium zout van wijnsteenzuur.

wijt. wit

witte bessen: witte aalbessen

zuster, suster. Een soort flensje.

Eerder is in deze serie verschenen:

1	DIERBARE LAURA Brieven van Rudolf Sandberg 1823 – 1830	Digitale uitgave	--
2	HOOGH WEL GEBOREN HEER EN NEEF Brieven van de patriot Adolf Warner van Pallandt tot Zuthem 1782 – 1787	Digitale uitgave	--
3	NAAR PARIJS Een reisverslag van enige Zwolse heren naar de Franse hoofdstad in 1777		7. ⁵⁰
4	LIEVE NAATJE Brieven van Elsje Feith aan Naatje Siertsema, en andere familieleden		8. ⁵⁰
5	EENE REYSE NA VLAANDEREN EN BRABAND Een reisverslag van Lambertus Nilant uit 1768		8. ⁵⁰
6	AEN ALLE VRINDEN MET RESPECT Correspondentie van familie Nilant 1698 - 1762		9.-
7	VAN FOLIO TOT DUODECIMO Negen particuliere Zwolse bibliotheken		10.-
8	VERLOREN HUISELIJK GELUK Gedichten en overpeinzingen 1795 – 1817		7. ⁵⁰
9	BANKROET De ondergang van Johan Willem Simon baron van Haersolte 1810		17. ⁵⁰
10	GELIEVE HET DAER HEEN TE DIRIGEREN... De brieven van Willem V aan Arend Sloet tot Tweenijenhuisen 1771 - 1785		9.-
11	ALLER TREFFENDST EN STOUT De huwelijksreis van J.C. baron van Haersolte naar Duitsland, Zwitserland en Italië in 1837		6.-
12	BROEDER IN APOLLO Brieven en alba amicorum van Zwolse dichters 1800 - 1840		12.-
13	EEN GROTE TOUR Hendrick Jordens in Engeland, Frankrijk, Zwitserland en Duitsland 1684 - 1685		10.-
14	LEVENSBERICHT De autobiografie van J.F. Serrurier 1771 - 1844		11.-
15	EEN HELE COURANT De correspondentie van de familie Bangeman 1804 - 1881		11.-
16	REISEBOEK Vijftien reisverslagen van de jonge graaf van Rechteren Limpurg 1804 - 1813	Digitale uitgave	--
17	DE GEWIGTIGSTE GEBEURTENISSEN Het studentendagboek van Adolph F.L. graaf van Rechteren Limpurg 1814-1817		12.-
18	OVER GROTE KEIEN NAAR PARIJS De huwelijksreis van graaf van Rechteren Limpurg 1824		7.-
19	LIEVE PAPA! Brieven van W.B. Blijdenstein, bankier te Londen aan B.W. Blijdenstein, bankier te Amsterdam 1895-1907	Digitale uitgave	--
20	AANGENAME RENCONTRES Drie reisherinneringen aan de Rijn 1821, 1840 en 1865		8.-
21	PERROKIETEN EN PAPAGAYEN, PAPAIJERS EN PISANGS Een reis om de wereld 1824 - 1826		7.-
22	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	--

24	HERINNERINGEN AAN DUITSLAND		
	Harzgebergte 1856, Taunusgebergte 1872, Baden-Baden 1902		9.-
25	EN ROUTE Drie reisjournalen van Rudolphina gravin van Rechteren 1827, 1836 en 1838		9.⁵⁰
26	EER EN LUISTER Het proces om de havezate Haerst 1786 – 1803		9.⁵⁰
27	TAL VAN BERGEN EN BOSSCHEN		
	Een reis naar Saksen, Bohemen en het Thüringerwoud 1876 door Mattheus van Delden		8.-
28	GEFNUIKTE AMBITIES Geen geld en eer voor onwettigen 1834-1900		10.-
29	EEN WAARLYK PRACHTIG LANDSCHAP Een reis door Graubünden en Glarus 1875		8.-
30	AFGEZEIJLD Een commissie naar Staats-Vlaanderen 1783		7.-
31	ONBESCHRYFELYK GROOTSCH		
	Een wandeling door Zwitserland 1869 door Mattheus van Delden	Digitale uitgave	--
32	WILDROMANTISCH Een tocht door Beieren, Tirol en Oostenrijk 1878		
	door Mattheus van Delden	Digitale uitgave	--
33	EEN ALLERDROEVIGST TREURTONEEL		
	Een mislukte reis naar Noord-Amerika 1783 van Johan Willem Simon van Haersolte		7.-
34	EEN ONAFHANGELIJK WIJS EN ALMAGTIG WESEN De geloofsbelijdenis van		
	Margaretha Isabella van Ittersum tot Relaeer 1801	Digitale uitgave	--
35	TOT LOSSER GEKOMEN		
	Het notitieboek van Aleida Leurink 1698-1754	Digitale uitgave	--
36	'T IS EENE TOOVERWERELD Een bezoek aan de wereldtentoonstelling te Wenen		
	en een tocht in Salzkammergut door Mattheus van Delden 1873		8.-
37	EEN AANBLIK EENIG IN ZYN SOORT		
	Mattheus van Delden in Tirol en in het noorden van Italië 1868		10.-
38	s'LANDS WIJZE, s'LANDS EER		
	Beschrijving van Londen, Wight en Noord-Wales door Mattheus van Delden 1879		9.-
39	REIJSJES NA MUNSTERLAND		
	Floris Willem Sloet tot Warmelo, 1776; Hendricus Octavius Feith, 1814 en 1817;		
	Adrien Jean Elisa van Bevervoorden, 1834		9.⁵⁰
40	ONGEMEENE LIEFDE EN GENEAGENTHEYT Hendrik Berents' journaal		
	van zijn reis naar de Doopsgezinde Broeders in Pruisen, 1719	Digitale uitgave	--
41	THEE DRINKEN Het dagboek van Steven van Delden en		
	Aleida Catharina Houck, 1812-1824	Digitale uitgave	--
42	REIZEN VOOR GENOEGEN		
	Een reisje van Aleida van Delden door België en langs de Rijn, 1856,		
	en van Mattheus van Delden door België, 1863	Digitale uitgave	--
43	DEN TOESTAND DER BOSSCHEN Een studiereis van J.H.G. Jordens		
	door Duitsland ten behoeve van de bosbouw in Oost-Indië. 1854-1855	Digitale uitgave	--

- | | | | |
|-----------|--|------------------|----|
| 44 | VERDER! IMMER VERDER! Een bezoek van Mattheus van Delden aan het kleine eiland Helgoland. 1877 | Digitale uitgave | -- |
| 45 | GEGROET
Gedichten van Hermannus Gerhardus Gregorius Overbeek. 1880 | Digitale uitgave | -- |
| 46 | DICHT-LUIJM
Een verzameling van mengedichten door Willem de Lille. 1774-1781 | Digitale uitgave | -- |
| 47 | DE NIEUWE WERELD
Een vakantiereis van Willem van Haersolte naar Noord-Amerika. 1904 | Digitale uitgave | -- |
| 48 | MIJN' LIER
De gedichten van Hendrik Gerhard Kronenberg. 1797-1819 | Digitale uitgave | -- |
| 49 | GETROUWE AANKLEVERS VAN 'T HOOGVORSTELYK HUIS
Brieven van A. Rotterdam, predikant te Zuilen en Steenwijk aan J. Royer, hofpredikant van stadhouder Willem V. 1752-1780 | Digitale uitgave | -- |
| 50 | EEN SIERAAD VAN ZYN GESLACHT
Levensbeschrijvingen van en over Frederik Alexander Sippo Arnold baron van Ittersum. 1869 | Digitale uitgave | -- |
| 51 | VEIL VOOR HET VADERLAND
Brieven van zes zonen aan hun moeder de douairière Van Ittersum-van der Merwede. 1830-1834 | Digitale uitgave | -- |
| 52 | SOUVENIR
Het album amicorum van Flore Sloet tot Warmelo. 1804-1819 | Digitale uitgave | -- |
| 53 | HET FEU SACRÉ VOOR REIZEN
Brieven van John Blijdenstein uit Oost-Indië. 1897-1900 | Digitale uitgave | -- |
| 54 | HERINNERING AAN DIE GELUKKIGE DAGEN
Twee reizen langs de Rijn door Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum in 1835 en 1842 | Digitale uitgave | -- |
| 55 | JOURNAAL VAN EENE DUITSCHE REIS
Verslag van een reis langs de Rijn van de familie Mollerus en J.G.J. baron van Ittersum door juffrouw Braber. 1838 | Digitale uitgave | -- |
| 56 | GEZELLIGJES MET HUN TWEETJES ALLEEN
De huwelijksreis van Daniël Jacob Rudolph en Catharina Wijnanda van Hasselt naar het Rijnland. 1891 | Digitale uitgave | -- |
| 57 | O SCHOONE TYD !
Derk Wicherlink beklimt en illustreert de bergen in Zwitserland, Frankrijk en Italië. 1882 - 1884 | Digitale uitgave | -- |
| 58 | HEERLYKE HERINNERINGEN
Een journaal van Johannes Gerardus Julianus van Ittersum | | |

	van een reis naar Zwitserland en Noord-Italië. 1845	Digitale uitgave	--
59	TOURNÉE Reisimpressies van Duitsland, Zwitserland en Italië door Adolph Carel Bentinck in 1785 en 1787	Digitale uitgave	--
60	DE LANGGEWENSCHTE DAG De huwelijksreis van Paulus Adriaan Lodewijk Arend van Ittersum en Arnoldine Emilie de Watteville naar Duitsland, Zwitserland en Frankrijk. 1859	Digitale uitgave	--
61	MYN UITSTAPJE VAN JUIST 5 WEKEN Johannes Gerardus Julianus baron van Ittersum van Rotterdam naar Parijs. 1841	Digitale uitgave	--
62	HET SCHIKTE ZICH ALLES TEN BESTE 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 --

75 HEEL OUD RECEPTENBOEK OP WESTERVOORDE GEVONDEN

Recepten verzameld door Maria Elisabeth van Suchtelen van de Haere-Alberda
van Menkema, eind 18^e eeuw Digitale uitgave --

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

Te bestellen bij Streng, Woesterweg 5, 8162 RW EPE

T 0578 614388 **M** jcstreng@planet.nl