



VAN MENSEN & DINGEN

TIJDSCHRIFT VOOR VOLKSCULTUUR

IN VLAANDEREN



Driemaandelijks tijdschrift
12e jaargang nr III - 2014
retouradres : Clarissenstraat 14,
9000 Gent

AFGIFTEKANTOOR GENT X
P.B. - X3/8152 - P 911181

Van Mensen en Dingen

Tijdschrift voor Volkscultuur in Vlaanderen

VOORHEEN: Oost-Vlaamse Zanten (sedert 1926).

UITGEGEVEN DOOR:

Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w. (KBOV)
Met de steun van de Stad Gent en de Provincie Oost-Vlaanderen.

REDACTIEADRES: Clarissenstraat 14, 9000 Gent

REDACTIE:

Jolien Van Daele, jolien@kbov.be
Elise Vos, mabelise@kbov.be
Francis Ascoop, francis@kbov.be
Barbara Vos, barbara@kbov.be
Adrien Brysse, adrien@kbov.be
Luc Devriese, devriese.okerman@skynet.be

WEBMASTER: Jean-Paul Putzijs (paul@kbov.be)

CONCEPT LAY-OUT: Nina Hoste

ABONNEMENTEN-INFORMATIE:

e-mail: abonnements@kbov.be

Abonnementsgeld: 20 Euro

Steunabonnement : vanaf 30 Euro

Te storten op rekeningnummer BE92703032751423 BIC AXABBE22 van de Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w met als mededeling: ABONNEMENT of STEUNABONNEMENT. (indien een factuur wordt gevraagd : + 5,00 €)

Losse verkoop: 6 Euro per nummer van 80 pp.

AUTEURS GEZOCHT: Artikels kunnen opgestuurd worden naar het redactieadres en worden voorgelegd aan een leescomité. Instructies voor auteurs worden op aanvraag toegestuurd. Iedere auteur is aansprakelijk voor de inhoud van zijn bijdrage.

Copyright: Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen vzw.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, microfilm of op welke wijze ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever en de auteur.

V.U.: Jolien Van Daele, Raphael Serruyslaan 30, 9940 Sleidinge

ISSN-NUMMER: 1379-9460

JAARGANG XII, 2014

EEN GENTS KOOKBOEK UIT 1775

Kok-almanach
over de xii. maenden des jaers 1775
of het nieuw wel ervaeren
keuken-meyssen
en
confiturmaekster

Becommentarieerde heruitgave
door
Daniel Lievois

KOK-ALMANACH,

Over de XII. Maenden des Jaers 1775.

OF HET NIEUW WEL ERVAEREN

KEUKEN-MEYSSSEN

E N

CONFITURMAEKSTER,

INHOUDENDE IX. HOOFDSTUCKEN,

Waer van het I. is handelende van het schoon maeken en toebereyden van alderhande wild en tam Gevogelte, zoo wel tot koken als tot braeden; het II. van het maeken van alderleye Soupen; het III. van het koken, stoven en braeden van alderhande Vleesch en Gevogelte; het IV. van het koken, stoven, braeden en backen van alderleye Vis, en hoe men leckere Saussen daer by kan maeken; het V. van het koken en stoven van alderhande Groentel en het bereyden van sommige Saladen; het VI. van het backen van Pasteyen en Taerten; het VII. van het maeken van verscheyde toebereydiels en gerechten van Melk en Eyeren; het VIII. van het confyten en droogen van alderleye Vruchten, en het maeken van drooge en natte Confituren; en het IX. van het maeken en toebereyden van alderhande aengenaeme en gezonde Wyn-Dranken, &c. alles zonder ongemeene kosten, ten nutte van alle Nederlandsche Huysgezinnen, die eenen goeden levens-regel van Huyshoudelykheyd beminnen.



Tot GEND, by PHILIPPE GIMBLET, op de Kooremerkt, in den Bybel.

MET APPROBATIE.

Samenvatting

Dit tijdschriftnummer is volledig gewijd aan een Gentse Kok-almanach uit 1775, geen echt kookboek, maar eerder een receptenboek. De algemene indruk is dat dit werk van een anonieme auteur bestemd was voor de burgerij en dat de bereidingen geen te hoog keukenbudget vergden. Toch is de inhoud zeer gevarieerd: in kort bestek worden niet minder dan 224 bereidingen beschreven met als topper taarten, pasteien en ander gebak (50 recepten).

Het boekje is onderverdeeld in negen hoofdstukken. Hun originele titels geven een goed idee van de inhoud: Van het schoonmaeken en toebereyden van alderley wild en tam Gevogelte, zoo wel tot koken als tot braeden; Om alderley Soupen te maeken. Om alderley Vleesch en Gevogelte wel te koken, te stoven en te braeden. Om alderleye soorten van Vis wel te stoven, en sommige tot Salade toe te bereyden. Om alderleye Groenten wel te stoven, en sommige tot Salade toe te bereyden. Om alderleye Pasteyen, Taerten en Boter-Gebak te maeken. Om alderleye Toebereydsels en Gerechten van Melk en Eyeren te maeken. Om alderleye Vruchten wel te confyten, te droogen, ende om drooge en natte Confitueren te maeken. Om alderleye aengenaeme en gezonde Wyn-Dranken te maeken en toe te bereyden.

De eigenlijke tekst van de Kok-Almanach wordt ingeleid met een beknopte verklaring en commentaar over inhoud, de auteur en drukker - uitgever, gevolgd door een trefwoordenlijst. Het geheel wordt afgesloten met een verklarende woordenlijst.

Inleiding en commentaar

In het Nederlandse taalgebied bleven er maar een goed tiental handgeschreven kook- of receptenboeken van vóór 1800 bewaard.(1) Gent is onder dit opzicht uitzonderlijk rijk bedeed. Uiteraard zijn ook de gedrukte kookboeken van belang. Heel wat werden reeds gepubliceerd en van commentaar voorzien.(1) Voor een Gentse uitgave uit 1775 was dit niet het geval en daarom volgt hierna ook de uitgave van de anonieme Kok-almanach over de XII. maenden des jaers 1775 of het nieuw wel ervaeren keuken-meyssen en confiturmaekster waarvan twee exemplaren worden bewaard in de Bibliotheek van de Gentse Universiteit.

De Kok-almanach is geen echt kookboek, maar eerder een receptenboek. De auteur gaat niet systematisch te werk bij het behandelen van de diverse soorten vlees en vis. Ook wild en meerdere groenten bijvoorbeeld laat hij helemaal terzijde. Bovendien wordt er van de lezer een kennis verondersteld over de bereiding van basiselementen zoals onder meer taartdeeg. Bovendien bevat de uitgave enkel een inhoudstafel en helemaal geen index, wat de lezer verplicht het boekje helemaal door te nemen om te weten welke recepten hem worden gesuggereerd. Wel dient toegegeven dat het binnen elk hoofdstuk min of meer alfabetisch is aangelegd.

De algemene indruk is dat het was bestemd voor de burgerij en dat de bereidingen geen te hoog keukenbudget vergden. Betekenisvol is dat het niet werd vermeld door Philippe Edouard Cauderlier (1812-1887), ook al werd het in Gent gedrukt. Die ruim bekende auteur had het inderdaad niet hoog op met auteurs die zelf geen keukenchef waren, of die lokaal en niet op Franse voorbeelden waren geïnspireerd. In de Voorrede van zijn in 1861 in het Nederlands verschenen Het Spaerzame Keukenboek schreef hij dat er sinds 1761, het jaar waarin La Cuisinière bourgeoise verscheen, geen keukenboek meer werd gepubliceerd dat waerlyk nuttig is voor de welstellende volksstanden. Hij vervolgde: De Dictionnaire général de la Cuisine française, in 1853 verschenen, zegt, in zyne voorrede, dat sedert 1761, geen enkel der keukenboeken, welke in 't licht gegeven werden, door eenen kok geschreven is. De lezing van een aantal dezer boeken heeft my van de echtheid dezer bevestiging overtuigd. Cauderlier kende ongetwijfeld de Kok-Almanach, maar trok er duidelijk zijn neus voor op omdat het niet voldeed aan de criteria die hij voor zichzelf had bepaald.(2)

De Kok-Almanach werd uitgegeven door Philippe Gimblet. Philippe-Jean Gimblet (1734-1801), werkte vanaf 1777 samen met zijn broer

Pierre-Laurent (1737-1801) en ook, maar slechts voor korte tijd met zijn andere broer Jean-Joseph. Zij verkochten hun productie in 'De (Vlaamse) Bijbel' aan de Korenmarkt in Gent. Zij verzorgden een literaire productie met volksboeken, romans en toneelstukken, gelegenhedsdrukken, zoals vonnissen, openbare verkopeningen, enzomeer. Wellicht het voornaamste initiatief van Philippe was de uitgave van de jaarlijkse Weg-wyser der stad Gent die hij voor het eerst liet drukken in 1770 en die de beide broers voortzetten tot hun dood in 1801.

Volgens Ferdinand Vanderhaeghen werd hun Kok-Almanach in de Gazette van Gend vermeld van 1774 tot 1785.(3) De eerste druk van de Kok-almanach over de XII. maenden des jaers 1775 of het nieuw wel ervaeren keuken-meyssen en confiturmaekster, een boekje in klein formaat (in duodecimo), werd dus tijdig aangekondigd in 1774, zodat de kopers al vanaf Nieuwjaar 1775 gebruik konden maken van de kalender. Vermoedelijk kozen de Gimblets voor wat titel en bijhorend klein formaat betreft de Almanakformule omdat die destijds zeer populair was. De inhoud heeft verder niets te maken met kalenders.

Er zijn ons maar twee exemplaren bekend, allebei in de Bibliotheek van de Gentse Universiteit. Het exemplaar G.019808 is 1775 gedateerd op de titelpagina, van het andere G.002589 ontbreekt de kaftpagina, maar de kalender verraadt dat het eveneens van 1775 dateert, want toen viel 1 januari 1775 op een zondag. Het moeten dus twee verschillende drukken zijn van hetzelfde jaar 1775, omdat de druk er enigszins anders uitziet en de spelling lichtjes aangepast werd toen de tekst opnieuw werd gezet. Dit is een duidelijke aanwijzing voor het succes van het boekje, meteen bij het verschijnen. Het doelpubliek van de drukkers en boekverkopers Gimblet was in hoofdzaak in Gent en omgeving gesitueerd; dit was ook het geval met de Kok-Almanach. Het mag merkwaardig lijken dat er tot nader order maar twee exemplaren van het succesboekje bekend zijn. Men moet echter bedenken dat het niet om een prestigieus druksel ging dat in een bibliotheek werd bewaard, maar eerder om een werkje dat ergens in een keukenkast een plek vond tot het niet langer nodig werd geacht en verdween.

Vraag is nu of er meer kan worden gezegd over de anonieme auteur. Het was alleszins een man en wel een man van de paternalistische soort. De toon in zijn Opdragt aen het Nederlandsch joffrouw-geslacht is uitgesproken moraliserend en belerend. Hij richtte zich vooral tot dames van enige welstand die over een of meer dienstbodes beschikten. Hij raadde hen aan zich met enthousiasme aan hun hoofdtaak te wijden, namelijk het huishouden en daarbij een evenwicht na te streven tussen de uitgaven en de eisen van hun stand. Zij moesten vroeg

opstaan om een aantal huiselijke klussen af te werken zodat hun echtgenoot er niet door werd gehinderd. Hun dag moest compleet gevuld zijn om ledigheid te vermijden: handwerk, naai- en borduurwerk, lichaamsbeweging, maar ook lectuur moesten elk hun plaats krijgen. Een resolute, doch vriendelijke houding ten overstaan van de dienstbodes werd sterk aanbevolen omdat de hogere en de lagere standen voorbestemd waren om de eeuwigheid te delen. Vanaf hier lijkt het me meer aangewezen dat de lezer(es) zelf van het slot van zijn raadgevingen kan genieten.

Ik houde my verzekerd dat gy uyt alles wat ik van de huyshoudelykheid gezeyd hebbe, ligtelyk zult kunnen zien van hoe veel gewigt de zelve is, en dat zy U niet te zeer en kan aengeprezen worden; dewyl* de tegenwoordige geest-neyginge van vele uwer Sexe overhelt om deze deugd te verachten, de zelve niet onderscheydende van gierigheyd en bekrompenheyd van geest, weest verzekerd dat'er geene waere edelmoedigheyd zonder de zelve kan plaetse hebben, en dat den verhevensten geest daer door niet en zal vernederd worden.

Gy hebt dan ook geene reden van U te verwonderen, zeer beminnellyk Joffrouwengeslagt, dat ik dit werksken over Kok-konste aen U heb opgedraegen; gy ziet uyt het boven gezeyde dat het Huysbestier uw onvermydelyk pligt word, van den eersten oogenblik dat gy in de trouw zyt getreden, gy ziet dat de kennis van het Keukenwerk tot een goed Huysbestier ook noodzaekelyk vereyscht word. Houd ondertusschen deze lesse, die ik U in dezen opdracht gegeven hebben ten besten; het is geschied door eenen die altyd groote achtinge voor uwe Sexe gehad heeft, en in wiens boezem die achting noch grootelyks vermeerderd is, sederd hy het geluk heeft mogen genieten zich met eene van uw beminnellyke konsten op het nauwste door den band des houwelyks te vereenigen, en die door het geven van de bovenstaende lessen met herte en ziele wenschte u allen zulke goede Huyshoudsters, zulke lieve Echtgenooten, zulke teere Moeders en zulke vriendelyke Meesterssen over haere dienstboden te maeken als de zyne is. Dat gy het dan met vrucht leest en daer by met gelegentheyd gebruyk van mogt maeken, wenscht uwen wel meenenden en toegenegeden - Dienaer N.N.

Toegegeven, dat alles zegt niet veel over de auteur. Misschien is het best dat zijn naam weggleed tussen de plooiën van de tijd, al was hij toen zeker geen buitenbeentje en gaf hij de algemeen geaccepteerde opinie weer, althans bij de rijkere middenklasse.

Maar zijn recepten die hierna volgen overleefden hem. Ze werden zo nauwgezet mogelijk weergegeven. De lezer(es) zal wellicht de wenkbrauwen fronsen bij de spelling en de syntaxis van de tekst in de Kok-

Almanach. Een goede raad: Als de tekst niet meteen duidelijk is, lees dan luidop en vervang hierbij spontaan de ypsilon in een ij-klank. Dan lukt het wel. Voor eerder ongewone woorden volgt er aan het eind van deze bijdrage een woordenlijst. Men vindt in de tekst enkel vage aanwijzingen over kooktemperatuur en kooktijd. In 1775 beschikten de meeste mensen immers nog niet over een precisie uurwerk en evenmin over een oven met exacte temperatuurregeling. Men zal dus bij het uitproberen van de recepten enige vindingrijkheid en ervaring moeten aan de dag leggen, ook om vast te stellen wanneer het genoeg of gaar is. Men moet hierbij evenwel bedenken dat de kwaliteit van de producten heel anders was dan nu: niet zelden smaakvoller, maar wellicht nog veel frequenter: gedegradeerd door slechte bewaring. Niet enkel de manieren van kweken verschilden, ook de actueel zeer ver doorgedreven selectie van de variëteiten veranderde de kwaliteit zeer sterk, zowel van vegetale als van dierlijke grondstoffen, zowel positief als negatief. Mochten er meer precieze aanwijzingen gegeven zijn in de Kok Almanach, dan waren deze toch niet zonder meer toepasbaar.

Noten

(1) Een overzicht vindt men op <http://www.magirus.net/2007/10/09/vlaamse-kookboeken-1500-1800flemish-cookery-books-1500-1800libri-fiamminghi-di-cucina-1500-1800/> van Hilde Sels en op <http://culinaryhistory.org.>; zie ook: BRAEKMAN, W. L., Een Antwerps kookboek voor "lecker tonghen", in: Publikaties van de Stadsbibliotheek en het Archief en Museum voor het Vlaamse Cultuurleven, nr. 46), Antwerpen, 1995, p. 18-22.

(2) CAUDERLIER, P.E., Het Spaerzame Keukenboek, Gent, 1861, p. 3. Met verwijzingen naar N.N. [Maurice Cousin, comte de Courchamps], Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne, Paris, 1853. Voor La Cuisinière bourgeoise bedoelde hij wellicht de Brusselsse uitgave van 1760.

(3) VANDERHAEGHEN, F., Bibliographie gantoise, dl.4, Gand, 1862, p. 26 vlgg.

Inhoud van de Kok - Almanach van 1775

Om de lezer te helpen bij het vinden van een recept, wordt er vooraf een lijst gegeven van de hoofdbestanddelen waarnaar de gerechten genoemd werden. Ze staan in de overwegend alfabetische orde waarin ze ook in het boekje voorkomen. De benamingen werden hier in hedendaags Nederlands omgezet. Naast enkele weinig bekende hoofdingrediënten staat de oorspronkelijke versie van de benaming in de Kok – Almanach tussen haakjes aangegeven: vb.: Auerhoen (Uhrhoen), een al lang uit onze streken verdwenen heidevogel, destijds gezocht jachtwild. Soms ook een beter bekend synoniem afkomstig uit de Verklarende Woordenlijst aan het einde van deze bijdrage. De termen uit deze woordenlijst worden hierna met een asterisk aangeduid, tenzij de betekenis blijkt uit de context of weinig aanleiding kan geven tot misverstand.

Achtereenvolgens komen aan bod: soepen, vlees en gevogelte, vis, groente, pasteien, taarten en botergebak, melk en eieren, vruchten konfijten en drogen, droge en natte confituur, en ten slotte wijndranken.

8

Soepen

Biersoep	Botersoep
Citroensoep	Citroensoep bis
Erwtensoep	Eiersoep
Franse soep	Hoender- of kapoensoep
Kersensoep	Kaassoep
Koolsoep	Kervelsoep
Kreeftensoep	(Kalfs)leversoep
Melksoep	Peterseliesoep
Prumellen-soep	Rundvleessoep met rijst en peterseliewortel
Snoeksoep	Uiensoep
Watersoep	Wijnsoep met citronade

Vlees en gevogelte

Paling van kalfsvlees	Gehakt met verloren eieren of geroosterd wittebrood
Jonge duiven	Jonge duiven bis
Jonge duiven met rozijnen	Fricassee van koud gebraden vlees
Fricassee van jonge hoenders	Fricassee van duiven
Jonge ganzen in appelsaus	Ganzen met Poolse saus
Gekookte vogels in saus	Gevulde hoenders
Hoenders met kastanjes	Hoenders met mierikswortel
Hoenders met bloemkool	Hoenders in bruine saus
Jonge hoenders met kruisbessen	Jonge hoenders met amandelen
Jonge hoenders	Kalfsvlees in een schotel
Kalfsvlees met citroenen	Kalfsvlees in boter gebraden
Kalfsnieren op sneden wittebrood	Kapoen met rijst (gecastreerd jong hoen)
Kapoen met citroensaus	Lamsvlees met rozemarijn
Lamslever	Lamskoppen
Ossengebraad in azijn	Ossentong
Ragout van hoenders, duiven en allerlei vogels	Ragout van ham
Ragout van wilde eend	Speenvarken
Varkenskop op de wijze van een everskop	Auerhaan (Uhrhaen)
Everskop	

Vis en schaaldieren

Paling	Brasem
Elft gekookt (Meivis)	Elft gestoofd
Elft op de rooster gebraden	Forel blauw
Forel in saus	Forel in olijfolie gebraden
Forel conserven	Fricassee van paling
Gezouten snoek	Kabeljauwstaart aan het spit
Karper met citroensaus	Karper zwart gestoofd
Karper aan het spit	Kabeljauw gezouten (Labberdaen)
Mosselen aan het spit	Oesters gebakken
Pannenkoeken met bakharing	Snoek in Poolse saus
Snoek gebraden	Steur
Stokvis	Verse zalm
Verse zalm in saus	Zetong gebakken met witte bonen

10

Groente

Artisjok	Aspergesalade
Bloemkoolsalade	Champignons
Komkommersalade	Druiven
Peulerwtensalade	Grote bonen
Hopscheuten	Koolraap
Kruisbessen	Kweeën gestoofd
Postelein	Rodekoolsalade
Schorseneer	Spinazie gestoofd
Zuringsoep	Turkse bonen
Turkse bonen bis	

Pasteien, taarten en botergebak

Amandeltaart	Appeltaart
Beschuitkoekjes	Broodkoekjes met appelen
Chocoladekoekjes	Citroenbiscuit
Citroentaart	Engelse melktaart
Engelse appeltaart	Eiartaart
Eiartaart bis	Franse taart
Worteltaart	Gebak zonder eieren
Gemberbrood	Genuees gebak
Herenkoekjes	Herenkoekjes bis
Jodenkransen	Kersentaart
Leipziger gebak	Limoenkoekjes
Makarontaart	Moppen
Oliekoeken	Oranjekoekjes
Pastei van koud gebrad	Oesterpastei
Broodpudding	Portugees gebak
Pruimentaart	Pruimpjestaart
Ringkoekjes	Taart van roggebrood
Taart van roggebrood bis	Rijstkoeken
Rijstkoeken bis	Rijsttaart
Spektaart	Spinazietaart
Taart van rode wijn	Mergtaart
Rozijnentaart	Ulms brood
Vleestaart	Waterkoeken of droge sneeuwballen
Wafelen	Wafelen bis

Melk en eieren

Amandelmelk	Amandelmelk bis
Amuletkoek met hopscheuten of spinazie	Amuletkoek met appelen
Amuletkoek met geroosterd brood	Crème
Crème met amandelen	Chocoladecrème
Citroencrème	Engelse melk
Eierkaas	Eiertart
Eierworst	Eieren à la tripe
Gebakken koffie	Eiergerecht
Gevulde eieren	Kleine eierkoekjes met rode besen
Roerei met appelen	Eierroom
Eierroom bis	Eierroom ter

12**Vruchten konfijten, drogen en droge en natte confituur**

Aalbessen gekonfijt	Aalbessen gekonfijt bis
Aalbessen gekonfijt ter	Appelen gekonfijt
Appelen gedroogd	Citroenschillen gekonfijt
Citroenen zonder schil gekonfijt	Gember gekonfijt
Kersen gekonfijt	Kersen gekonfijt bis
Kersen gekonfijt ter	Kwee gekonfijt
Kwee gedroogd	Meloen gekonfijt
Meloen gekonfijt bis	Moerbeien gekonfijt
Noten gekonfijt	Noten wit gekonfijt
Perziken gedroogd	Pruimen gekonfijt
Pruimen ingelegd	Ulevellen
Pruimen onrijp gekonfijt	Droge vijgen gekonfijt
Suikerbrood	Suikerplaatjes
Suikerplaatjes bis	Suikerplaatjes ter

Wijndranken

Alands*wijn	Balsemwijn
Braambessenwijn	Berkenwijn
Cider	Hypocras
Kersenwijn	Kruisbessenwijn
Kruisbessenwijn bis	Kweeperenwijn
Mede	Morellenwijn*
Oranjewijn	Oranjewijn bis
Oranjewijn met rozijnen	Rapenwijn
Rozijnenwijn	Skarley*wijn (uit scharlei, mus- kaatsalie)
Vlierbessenwijn	Vlierbloemenwijn

KOK-ALMANACH OVER DE XII. MAENDEN DES JAERS 1775 OF HET NIEUW WEL ERVAEREN KEUKEN-MEYSSSEN EN CONFITURMAEKSTER

TERMEN AANGEDUID MET * WORDEN NADER VERKLAARD IN EEN WOORDENLIJST AAN HET EINDE VAN DE KOOKBOEKTEKST

EERSTE HOOFDSTUK

Van het schoonmaeken en toebereyden van alderley wild en tam gevogelte, zo wel tot koken als tot braeden

Alle tam Gevogelte of Pluymvee, het zy jong of oud, van welke soort het ook zyn mag, en het welk aen het spit zal gebraeden worden, moet droog geplukt en zoo het de omstandigheyd en 't jaergetyde toelaeten, ten minsten eenen dag te vooren gedood worden, op dat het recht besterven kan; want anders word het taey, hoe jong het ook zyn mag, en hoe lang het ook gekokt of gebraeden mag worden. Hier op maekt men het voordr gereed om te braeden op deze wyze: Men moet, het zy wat het wilt, wild of tam, eer men het uytneemt, de borst cierlyk* indrukken, de vleugels by het eerste lid afkappen, dan achter aen den hals het vel in de lengde opensnyden en den krop daer zoo uyt nemen, dat het vel voor aen ongeschonden blyft, en op de zelve wyze moet men ook het ingewand daer cierlyk uyt nemen; voorders de Hoen of wat het is, een weynig boven de vlamme houden, dat'er de pluymkens afbranden; mer niet dat het zwart word: ten dien eynde moet men eerst het vuer [in noot: Hier toe neemt men doorgaens papier, stroy of eenige andere ligt brandbaere stof.] wat laeten doorbranden, en het zelve daer dan boven houden, maer niet zoo lang dat het vel schroeyt, want dan scheurt het van malkanderen, besonderlyk als het jong is; daer naer drukt men beyde de bouten nederwaerds, op dat de borst cierlyk uytsteke, en men maekt de bouten met een of twee houte pinnen vast; vervolgens worden de pooten tot over de helft afgekapt, ook den hals kort aen den rug afgesneden; maer het vel van den krop en hals moet men wat lang afsnyden, op dat, als men het gebraed over het vuer heeft, het zelve niet te verre op kan krimpen; want het vel moet de plaetse daer den krop geweest heeft volkomen bedekken, anders is het zeer onaenzienelyk*. Van Fayzanten, Patryzen en Kwartels laet men de koppen met de veëren daer aen, en wind daer in 't schoonmaeken en braeden een papier daer om, op dat-ze schoon en zienelyk* blyven; en steekt een stoksken door den hals, op dat den kop in 't opdissen overeynd blyft staen. Op deze wyze bereyd men al

het Gevogelte, het welk tot braeden geschikt is.

Maer wat van het tam Pluym-vee, als Hoenders, Kapoenen, Kiekens en diergelyke tot koken gebruykt zal worden, dat kan men met heet water broeyen en schoonmaeken, en als het mogelijk is, moet dit des dags of 's avonds te vooren geschieden.

Als men dit Vee ordentlyk wilt schoonmaeken, moet men'er op de volgende wyze mede te werk gaen: Zoo haest de strot is afgesneden, werpt men het Dier in koud water, dat het daer in dood spartelt; hier door worden de veëren alle doornat en laeten zich zoo veel te gemakelyker uyttrekken. Uyt het koud water werpt men het in heet; maer dat tot jonge Kiekens gebruykt word, moet zoodanig met koud water getempert worden, dat het, als men eenen vinger daer in houd, wel heet, maer niet al te heet is; dan moet men haestelyk het geslagt Vee al te saemen in de hand nemen, het meeste koud water daer uytdrukken en dan te gelyk in het heer water werpen enmet eenen sterken houten lepel omroeren; dan moet men koud water by de hand hebben, en geduerig beproeven of de veëren gemakkelyk uytgaen, en zoo haest men dit bespeurt, men moet'er koud water opgieten en daer mede omroeren: op deze wyze kan men 't Vee haestelyk wit en schoon maeken; doch men moet, onder het plukken, het zelve geduerig in koud water steken. Na maete men veel Vee geslagt heeft, moet men ook veel heet water gereed maeken, op dat men het zelve volkomen daer in kan omroeren. Ontrent oude Hoenders en Kapoenen behoeft men zoo zorgvuldig niet te wezen, want het loopt geen groot gevaer dat zy licht schroeyen zullen. Als het Veer dan schoon gemaekt is, legt men het zelve in eene diepe schotel en dekt'er eenen natgemaekten doek over: op deze wyze blyven-ze wit; maer hangt men-ze op, dat de lucht daer by kan komen, dan worden-ze rood en onaenzielyk*. Maekt men Hoenders schoon, die eenige dagen zullen blyven liggen, zoo moeten-ze voorzigtig droog geplukt worden, want anders en konnen zy niet dueren.

Enden, Ganzen en Duyven laeten zich zeer wel droog plukken, en behoeven in 't geheel niet gebroeyd te worden.

Alle Gevogelte of Pluym-vee, dat tot koken of eenige andere soorten van spyzen gebruykt zal worden, moet ook de borst wel ingedrukt worden, daer naer moet men het, gelyk te vooren gezeyd is, uyt nemen, de pooten digt aen de bouten afsnyden, de vleugels vast steken, op dat het besterven en koud worden mag; vervolgens droogt men het met eenen schoonen doek af, zoo word het Vee cierlyk, wit en schoon, en kan waer toe men wilt gebruykt worden. Alzoo moet men met alderleye soorten van Gevogelte en Pluym-vee te werk gaen, en het tot koken of braeden toebereyden

TWEEDE HOOFDSTUK

Om alderleye Soupen te maeken

Bier-soup, hoe men die maeken zal

Neemt twee of dry dooren* van eyeren, na dat men veel maeken wilt, en een goed deel zoeten room, roert het wel door malkanderen; neemt vervolgens bier, laet het koken, schuymt het, doet daer op den room met een goed stuk versche boter, fyn gestampde nagelen met de dooren van eyeren in het bier, en laet het te saemen een weynig opkoken; neemt eyndelyk stukskens tarwenbrood in teerlingskens gesneden, braed die in boter, doet-ze in de Soup, en scheidt het op, is zeer smaekelyk.

Boter-soup, hoe te maeken

Neemt goed vleesch-nat, zet het zelve op 't vuer, doet'er een goed stuk versche boter, kruyd-nagelen, foelie en een weynig fynggekapt pieterselie in. Neemt daer naer het wit van twee eyeren, klopt het met een weynig Soup, doet het dan in de andere Soup, laet het nog een weynig by 't vuer staen, en scheidt het dan op.

16 *Citroen-soup, hoe men die bereyden zal*

Kokt wittebrood en water met een stuksken boter daerin, dat het taemelyk dik word, doet het vervolgens door eenen doorslag*. Neemt dan wyn, suyker, fyngeraspte citroen-schellen, kokt dit alles te saemen met het vocht op, klopt vervolgens eenige dooren* van eyeren kleyn, en roert'er die door; smaekt zeer lekker.

[Citroen-soup] Op eene andere maniere

Neemt twee Citroenen, snyd-ze in stukken, doch zoo dat-ze aen-een blyven hangen. Doet-ze in eenen pot, giet'er twee flesschen Franschen wyn op, laet het te saemen opkoken, neemt dan de Citroenen daer uyt, klopt eenige eyeren in eenen pot met eenen lepel tarwenmeel, roert het in den wyn, en laet het te saemen een weynig opkoken, legt dan de Citroenen in eene schotel, en giet'er de Soup op. Men kan ook Rhynschen wyn nemen, maer dan moet'er veel meer suyker by gedaen worden.

Erweten-soup, hoe men die maeken zal

Zet water op het vuer, en als het aen 't koken is doet'er dan de Erweten in, laet-ze braef koken, week geworden zynde, zygt* ze door eenen doorslag*, doet vervolgens in 't nat pieterselie-wortelen kleyn gesne-

den, als mede foelie, peper, kruid-nagelen en een stuksken boter, laet het met malkanderen koken; braed dan tarwenbrood in teerlingen gesneden in boter, doet-ze in eene schotel en giet'er de Soup over.

Eyer-soup, hoe te maeken

Neemt goed vleesch-nat, laet het koken; als men 't opscheppen zal, zoo neemt men 3, 4 of meer eyeren, na dat men goed vind, klopt de zelve in eenen pot kleyn, en doet'er wat tarwenmeel in, als ook fyngekapte pieterselie, een weynig foelie, note-muscaet, eenen goeden klop* boter; dit alles in het vleesch-nat gedaen zynde, laet men het eenen korten tyd digt by 't vuer staen, en omgeroert zynde, scheidt men het op. Men kan'er ook wittebrood in teerlingskens gesneden in-doen, doch zulks is niet noodig, als'er veel eyeren ingedaen zyn, dewyl* het dan van zelfs gebonden word.

Fransche Soup, hoe men die moet maeken

Neemt half bier en half wyn, klopt'er 4 eyeren in, roert het wel door een, doet'er fyngeraspte note-muscaet, suiker, en een weynig boter in, laet het met malkanderen opkoken, al vlytig roerende, roosterd dan brood in teerlingen gesneden, en giet het vocht daer op.

Hoender of Kapoenen-soup, hoe men die smaekelyk bereyden zal

Als een Hoen of Kapoen wel gekokt is, zoo neemt den hals met den kop, vleugels, pooten en lever, stoor het in eenen vyzel wel kleyn; wilt men de Soup nog kragtiger hebben, zoo neemt men vleesch van de borst, snyd het kleyn en doet'er ook by, vervolgens giet men de Hoendersoup of anders Rundvleesch-soup daer op, laet het een weynig koken, en doet het door eenen doorslag*, naderhand kruid men het met foelie, fyngeraspte note-muscaet en kruidnagelen, daer mede laet men het nog eens opkoken, en dan doet men fyn gekruymelt of geraspt wittebrood in eene schotel, en giet'er de Soup op.

Kersen-soup, hoe men die bereyden zal

Plukt de Kersen van de steelen af, laet'er de steenen daer in blyven, stamp-ze in eenen vysel, perst-ze door een haire zifte, giet'er half wyn en water op, en laet het koken, dan snyd men brood in schyfkens, braed die in boter, stroyt'er suiker en kaneel op en giet het zap daer over.

Kaes-soup, hoe die te maeken

Neemt goeden Hollandschen Kaes, giet in eenen pot nat van Rundvleesch daerop, laet het koken, zygt* het door, naer het stuk Kaes

alvooren daer uytgenomen te hebben, doet'er vervolgens saffraen, kaneel, foelie en boter in, laet het dan weder opkoken, giet het vervolgens op geroosterd brood; men kan'er ook, als men wilt, een paer eyeren in kloppen.

Kool-soup, hoe te maeken

Men kookt eerst de Spruyt-kool zeer week, kapt-ze vervolgens fyn en giet'er krachtig rundvleesch-nat op, daer naer doet men'er een weynig haver-de-gort* onder, en laet alles te saemen eenen tyd lang koken, als dit met elkanderen gekookt is, zo raspt men'er, eer men 't op tafel brengt, noten-muscaet en foelie in.

Kervel-soup, hoe men-ze maeken moet

Neemt een goed deel Kervel, verleest* het zelve, wascht-ze en kapt-ze kleyn, doet dan een stuk boter in eene pan, laet het bruyn braeden, roert'er dan twee lepels meel in, en doet'er dan de fyngekapt Kervel in, laet het dan helder* doorstoven, giet'er vervolgens vleesch-nat op, het zy van hoenders, kalfvleesch of rundvleesch, wat men heeft; dan een weynig note-muscaet, en als 't noodig is ook wat zout, dan laet men het koken tot dat het kruyd genoeg* is, daer op klopt men enige eyeren kleyn, roert'er die in, en giet het nat op geroosterd wittebrood in eene Schotel.

Kreeften-soup, hoe te maeken

Neemt 6 of 8 Rivier-kreeften, of een of twee Zee-kreeften, na dat men veel maeken wilt, wascht de zelve schoon af en stampt-ze levendig in eenen vyzel kleyn, neemt daer naer hoender-soup, doet de kleyn gestampte Kreeften daer in, zet het op het vuer, laet het een weynig koken, en doet het dan door eenen doorslag*, giet het vervolgens in eenen pot, en doet'er zoeten room, een weynig fyn gesnedene pieterselie, noten-muscaet, peper en foelie by, laet het wel koken, en giet het daer naer op kleyn gesneden geroosterd brood; is zeer goed van smaak.

Lever-soup, hoe te bereyden

Men neemt eene gekokte Kalfs-lever; vryft-ze fyn, doet-ze in eenen pot, giet'er wat wyn op en roert het, dat het eenen dunnen brey word, dan laet men het door eenen doek of zifte* loopen, vervolgens doet men daer fyn gekapte citroen-schellen, suyker, kaneel en korenten by, laet het te saemen opkoken, daer naer klopt men'er twee eyer-doo-ren* in; smaekt zeer lekker, als men eenen liefhebber van den smaak van lever is.

Melk-soup, hoe men-ze maeken zal

Men kan zoo veel Melk koken als men Soup wilt hebben, dan doet men daer fyn wittebrood, grof gestampde kaneel, suyker, zout en een weynig citroen-schellen in, dan roert men het wel te saemen, en doet'er men het wel te saemen, en doet'er eyndelyk twee dooren* van eyeren in.

Pieterselie-soup, hoe te maeken

Verleest* de Pieterselie, wascht-ze, kapt-ze kleyn, laet-ze in vleesch-nat koken, doet'er eenen goeden klomp boter in, snyd dan wittebrood in lange reepkens, legt-ze in eene schotel, en giet de Soup daer op, zet het met den schotel op een heet stoof, dat het brood regt kan door-trekken.

Prumellen-soup, hoe men die maekt*

De Prumellen worden langwerpig gesneden, in eenen pot gedaen, en wat water daer op gegoten, dan doet men'er kleyn gesneden citroen-schellen, gestampde kaneel, suyker en korenten by, en laet het te saemen opkoken, dan giet men'er wat wyn in, en roert'er wat meel door, op dat het niet eene al te waterachtige gedaente mag hebben; vervolgens laet men het noch wat koken, en giet het eyndelyk op geroosterd brood.

Rundvleesch-soup met Ryst en Pieterselie-wortelen, hoe men die zal maeken

Als men Rundvleesch kocht, en men zich op zulk eene wyze van het nat bedienen wilt, zoo moet men het met speceryen en een paer stukken plat geslaegene gember krachtig en sterk koken, dan moet men den Ryst, schoon gewasschen zynde, met de kleyn gesnedene Pieterselie-wortelen, met het Vleesch-nat alleen koken, dat het recht word, als men 't dan op wilt dissen, zoo doet men geroosterd brood in de schotel, en legt op iedere snede brood eenen lepel vol van den dik gekokten Ryst en Pieterselie-wortelen, vervolgens giet men'er zoo veel klaere Soup van 't vleesch op als het noodig is; men moet nogtans alvooren een paer kleyn geklopte eyer-dooren* in de Soup roeren, en de zelve behoorlyk wat zout voorzien; als de Soup opgeschept is, kan men'er ook wat note-muscaet over raspen.

Snoek soup, hoe men die maekt

Men neemt eenen middeltaetigen of eenige kleyne Snoeken, zoo men-ze best krygen kan, de zelve worden eerst geschrabt, uytgeno-

men, in stukken gesneden en met zout een weynig besprengt, daer naer afgedroogt, in meel gewentelt, en een weynig zeer haestelyk in boter gebakken, niet te gaer en te hard, maer dat zy zagt blyven, dan in een grooten vyzel kleyn gestampt, en wat vleesch-nat daer by gedaen, tot dat het als eenen deech word; daer naer doet men'er goed vleesch-nat op, roert het op 't vuer wel door een, en zygt* het door een haire zifte. Dan word'er note-muscaet, cardemon en gember alles fyn gestampt, als mede een stuksken boter by gedaen, dan braef door malkanderen gekokt zynde, word de Soup, op geroosterd brood geschept zynde, of tafel gebragt.

Ajuyn-soup, hoe men die maeken zal

Snyd eenige sneden roggenbrood in schyfkens, giet'er kokende vleesch-nat op, neemt dan eenige ajuyns, snyd-ze langwerpig, braed-ze in boter, legt-ze tusschen 't brood, en zet het dan te saemen op eenige kolen vuer om wat te koken.

Water-soup, hoe men die maekt

Men doet eenige sneden geroosterd wittebrood, een bosken pieterselie en kleyn gesneden pieterselie-wortelen, als ook een stuk boter en een weynig zout in eene pan, giet'er kokende water op, en laet het daer mede koken tot dat alles genoeg* is, dan wordt het doorgezegen, weder kokende heet gemaekt, weder kokende heet gemaekt, een paer eyer-dooren* en fyn gekapte pieterselie daer doorgeklopt; smaekt zeer goed.

Wyn-soup, hoe men die zal maeken

Neemt dooren* van eyeren, zoo veel als gy wilt, klopt-ze wel kleyn, doet een weynig gestampten saffraen, kruid-nagelen, versche boter, een weynig zout en goeden wyn daer op, laet het te saemen koken; men kan ook eenen lepel meel onder de eyer-dooren* roeren.

Wyn-soup met Citroenade, hoe te maeken

Men neemt half wyn en water, doet'er fyn gevreven brood in en laet het koken; dan zygt* men het door eene zifte*, vervolgens doet men'er suyker, kaneel en note-muscaet by, als mede het binnenste moes uyt de Citroenen en wat fyn geraspte Citroen-schellen; dan laet men het te saemen opkoken, en genoeg* zynde, snyd men eenige schyfkens van Citroenen in eene schotel, en giet het vocht daer op.

DERDE HOOFDSTUK

Om alderley Vleesch en Gevogelte wel te koken, te stoven en te braeden

Paling van Kalfs-vleesch, hoe te maeken

Snyd het Kalf-vleesch eenen halven vinger dik en eenen vinger lang in de breedte, rolt het te samen dat het de gedaente van eenen Paling krygt, steekt het aen 't spit, braed en begiet het met boter, stroyt'er peper en zout op, en steekt'er salie in.

Haché met verloren Eyeren of geroosterd Wittebrood

Als men een stuk koud gebraed heeft, wat het ook zyn mag, zoo snyd men het kleyn en kapt het vervolgens zoo fyn als meel; dan doet men een stuksken boter en wat meel in eene braedpan, en kneed het door malkanderen, vervolgens doet men het gekapt vleesch mey way zout en geraspte note-muscaet daer by, dan giet men daer wat vleeschnat of water op dat het als eenen smeirigen* brey werd, en laet het te saemen eens stoven; dan doet men eenige uytgedaen Eyeren in kokende water, en men laet de zelve daer in zoo lang koken tot dat men ziet dat het wit gesteven is, en men die geheel met een schuymspaen uyt kan nemen, dan legt men die vervolgens in eene schotel, of in de plaets van deze eyeren zagt geroosterd wittebroodt, en men doet den Haché warm met citroensap daer over; smaekt zeer aengenaem.

Duyven die jong zyn, hoe men die smaekelyk kan toebereyden

Snyd de jonge Duyven midden door, braed-ze in boter, doet-ze vervolgens in eenen pot, giet'er vleeschnat op, laet het koken, doet'er foelie, peper en note-muscaet by, snyd vervolgens wat spek in teirlingen, laet het met wat meel in eene koekepan braeden, doet dit by de Duyven, en laet het te saemen nog wat op-koken.

Duyven die jong zyn, hoe te braeden

Na dat zy volgens het eerste Hoofdstuk, wel schoon gemaekt en toebereyd zyn, bestroyt men-ze met een weynig peper en zout, en braed-ze dan langzaam aen 't spit, of in eene braed-pan; by na genoeg* zynde, vryft men wat roggeng-brood fyn, daer onder doet men weder wat peper en zout, en bestroyt daer mede de Duyven, vervolgens laet men-ze nog wat braeden, tot dat het brood geel word.

Duyven die jong zyn, hoe men die met Rosynen kan toemaeken

De Duyven moet men in vier stukken snyden, met wat meel en boter

op het vuer zetten, terstond daer by doende zout, speceryen, zuyker, citroenen, rosynen, en een weynig water en wyn; naer dat het met malkanderen lang genoeg* doorgekocht heeft dist men het op, en het is van eenen zeer goeden smaek.

Fricassé van koud gebraeden Vleesch, hoe te maeken

Snyd gebraeden Kalfs-vleesch, of eenig ander gebraed taemelyke kleyne stukken, neemt het merg uyt de beenen, doet het met het vleesch in eene tinne schottel, giet'er wyn en een weynig water op, doet'er boter, note-muscaet, peper, zuyker, citroenen en geraspt wittebrood by, en laet het met malkanderen koken. Men kan ook een weynig fyne gekapte pieterselie daer in doen.

Fricassé van jonge Hoenders, hoe te maeken

Neemt gebraeden Hoenders, snyd-ze in stukken, doet-ze in eene pan, doet'er boter, wyn, vleesch-nat, citroen-schellen, gekapte pieterselie, speceryen en zout by, laet het te saemen koken, klopt dan dry dooren* van eyeren fyn, giet'er een weynig van het nat van de Hoenders in, roert het geduerig dat het niet schifte, zet het op het vuer, doet'er nog wat boter by, laet het onder het geduerig roeren koken, doet dan de Hoenders op een schotel, legt'er citroenschykfens in het midden, giet'er de eyeren over, smaekt zeer delicaet.

Fricassé van Duyven, hoe te maeken

Snyd de Duyven in vier stukken, laet-ze in eene pan in boter braeden, doet'er wat champignons, gekapte pieterselie, wyn en vleesch-nat by, laet het te saemen opkoken, doet'er vervolgens wat note-muscaet en zout by, en nog eens helder doorgekocht zynde, discht men het op.

Ganzen die jong zyn, hoe men die met Appelsaus smaekelyk kan toebereyden

Neemt Appelen, schelt-ze en snyd-ze in sneedjens, braed-ze in boter, giet'er wyn op, doet'er rosynen, zuyker, peper en saffraen by, laet het een weynig te saemen koken. Als den gans week gezoden* is, zoo legt men hem in eene schotel en giet'er de Saus over.

Ganzen met eene Polsche Saus, hoe te bereyden

Neemt eene sneê wittebrood, week-ze in water, schelt eenen appel, snyd hem kleyn, als mede een ajuyn, doet alles te saemen in eene pan, giet'er wyn by, en laet het met malkanderen koken, tot dat het week is; doet het dan door eene wyde zifte. Is de Saus nog te dik, zoo kan

men daer nog wat wyn by gieten; vervolgens doet men wat zuyker en speceryen daer by, en laet het weder te saemen eens opkoken; eyndelyk doet men den gezoden* Gans in een schotel en giet deze Saus daer over.

Gekokte Vogels met een goede Saus, hoe men die moet bereyden

Als de Vogels wel schoon gemaekt zyn, zoo kocht men-ze in rundvleesch-nat, vervolgens snyd men appelen in zeer kleyne stukskens, men doet een goed deel rozynen of druyven daer by, dan maekt men het met suyker zoet, en giet'er wyn by; eyndelyk stroyt men'er wat gekruymeld wittebrood, foelie en saffraen over, en laet het wel stoven, zoo is het klaer;

Gevulde Hoenders, hoe men die bereyden zal

Maekt de Hoenders schoon gelyk het behoort, snyd de zelve vervolgens op de borst open, neemt het vleesch van binnen subtil* daeruyt, kapt het fyn, neemt noten-muscaet, foelie, roosemaryn, ossemerg en wat zout, roert het wel onder een, vult daer mede het Hoen, en naeyt het vervolgens toe; legt het dan in rundvleesch-nat, en als het half genoeg* gekokt is, doet'er dan boter, note-muscaet en foelie by, en laet het daer mede dan wel doorstoven.

Hoenders met castagnien, hoen men-ze gereed maekt

Als de Hoenders wel schoon gemaekt zyn, zet men-ze met wat water op het vuer en kocht-ze half genoeg*; dan doet men'er by foelie, note-muscaet, geschelde en in vier gesneden Castagnien, ook moeten'er eenige fyn geraspt worden, om de Saus dik te maeken; men kan ook fyn gekruymeld wittebrood daer toe nemen; dit gedaen zynde, laet men het te saemen wel stoven, en discht het vervolgens op; is zeer goed van smaek.

Hoenders met Mierik-wortel, hoe te bereyden

Neemt Mierik-wortel, raspt-ze zeer fyn, giet'er wyn, wyn-azyn en wat Hoender nat op, doet'er in boter, suyker, note-muscaet en gekruymeld wittebrood, laet het te saemen doorkoken, legt de gekokte Hoenders in eene schotel en giet'er de Saus over. Men kan ook deze gereed gemaekte Mierik-saus over rundvleesch doen: ook kanmen de fyn gestampde Mierik-wortel in vleesch-nat alleen koken, en in plaets van wyn en azyn, zoeten room daer by doen, ook geraspt wittebrood, boter en note-muscaet, en de zelve over Hoenders en Rundvleesch gieten.

Hoenders met Bloem-koolen, hoe men die gereed maeken moet

Neemt een Hoen, kocht het by naer genoeg*, doet'er by schaepenvleesch, duyven, bloem-koolen, artischokken, schaeps-pooten, fricadellen, saucissen en zeldery, dit moet elk bijzonder genoeg gekocht zyn, dan met de Hoen in eene pan gedaen en met hoender-nat, note-muscaet, peper, boter en citroenen genoeg gekocht worden; dit gedaen zynde, moet men het te saemen in eene schotel doen, den rand met zout of speceryen bestroyen, en zoo opdisschen.

Hoenders met eenen bruyne Saus, om koud te eten

Kocht jonge Hoenders met water en zoutgeheel of doorgesneden; neemt vervolgens wittebrood, roosterd het bruyn, legt het in eene schotel, giet'er rooden wyn op, laet het doorweeken en vryft het dan fyn, doet'er vervolgens korenten, suyker en kaneel by, zoo word het eene bruyne Saus, laet deze een weynig doorkoken, legt dan de Hoenders, wel genoeg* gekocht zynde, warm daer in, men kan'er ook gebradede Hoenders warm inleggen, koud geworden zynde, neemt men-ze daer weder uyt en discht-ze zoo op, doch daer moet geen boter by zyn.

Jonge Hoenders met Kruys-beziën*, hoe men die moet toebereyden
Naer dat zy schoon gemaekt zyn zoo als het behoort, braed men-ze in boter bruyn, vervolgens legt men-ze in eene pan, en doet'er foelie, peper, note-muscaet, zout en vleesch-nat by, en laet het stoven, doet'er ook wat meel en boter in; als zy bynaer genoeg* zyn, zoo doet'er eene handvol Kruys-beziën by. Op deze maniere worden zy ook met druyven toebereyd, die nochtans niet volkomen ryp moeten zyn.

Jonge Hoenders met Amandelen, hoe men die bereyden zal

Maekt de Hoenders schoon zooals het behoort, maekt tusschen het vel en den krop eene opening, stampt Amandelen kleyn, roert twee eyeren daer onder benevens fyn gekruymeld wittebrood, korenten en suyker, steekt dit vulsel in de borst, een weynig gekruymeld wittebrood en foelie by, en laet het saemen noch wat stoven.

Jonge Hoenders, hoe men die moet braeden

Naer dat zy schoon gemaekt en uytgenomen zyn, volgens het voorschrift in het eerste hoofdstuk vermeld, zo moet men-ze wel vullen op de volgende wyze: Men neemt de lever, ajuyn en pieterselie, en kapt het te saemen kleyn, dat doet men'et tarwenmeel, saffraen, zout, eyeren, foelie, peper en note-muscaet by, en mengt dit onder een; daer naer bestroyt men het Hoen van binnen met peper en zout, en doet vervolgens het vulsel, naer dat het een weynig in boter gebraden is,

in het Hoen en naeyt het toe; dan legt men het in kokende vleesch-nat, en laet het vervolgens langzaam genoeg* braeden.

Kalfsvleesch in eene schotel, hoe te koken

Men neemt kalfslapkens, klopt de zelve en legt-ze in eene diepe schotel; vervolgens doet men'er citroen-schellen, foelie, note-muscaet, zout en lauwrierbladeren by, ook een weynig tarwenmeel, water en wyn, en laet het te saemen, wel toegedekt zynde, koken.

Kalfsvleesch met Citroenen, hoe te bereyden

Men neemt daer toe van den voorvoet, en snyd het in middelmaetige stukken, dan zet men 't in het water en wascht het schoon uyt, vervolgens zet men het met wat kokende water, een weynig wyn, boter en zout op het vuer, maer daert moet niet meer nat op zyn, dan tot de Saus noodig is; als het een weynig gekokt en afgheschuymt is, zoo [doet] men een paer geheele ajuyns en lauwrierblaederen daer by, en laet het dan, toegedekt zynde, langzaam genoeg* koken; als het genoeg is, zoo neemt men wat tarwenmeel, geraspte citroen-schellen en het zap uyt dry citroenen, een weynig suycker en note-muscaet, en laet het met dit alles doorkoken; ten laetsten roert men'er een paer geklopte eyer-dooren* door, en discht het zoo op; is zeer goed van smaek.

Kalfsvleesch in boter gebraeden

Neemt een vleesig stuk, snyd in het in dunne schyfkens, klopt het aen beyde zyden, bestroyt het met een weynig meel, peper en zout, braed het in boter genoeg*; drukt'er vervolgens wat citroen-sap over, en discht het op.

Kalfsnieren op sneedjens wittebrood

Als men een koude gebraedene Kalfsnier heeft, zoo neemt men de zelve met het vet, snyd-ze in teerlingen en kapt-ze wat kleyn, dat legt men-ze in eene diepe schotel en doet'er twee fyn gekruymelde wittebrooden, vier of vyf eyeren, eenen lepel room, note-muscaet en wat zout by. Als men wilt kan men'er ook korenten en een weynig suyker by doen; dit alles dan door malkanderen geroert zynde, legt men het op sneedjens wittebrood, een weynig rond en hoog, met het mes glad gemaakt en krabjes* over gehaelt zynde, bakt men-ze in eene taertpan, boven moet maer een weynig vuer en onder maer heete asschen zyn; een weynig in de taerte-pan gestaen hebbende, brengt men het warm op tafel.

Kapoen met Ryst, hoe te bereyden

Als den Kapoen schoon gemaekt is zoo als het behoort, dan kocht men hem, daer naer neemt men Ryst, doet den zelve by den Kapoen, als mede wat note-muscaet en boter, en laet dit alles met malkanderen koken tot dat den Kapoen week is, dan scheidt men hem op, en giet'er den Ryst over.

Kapoen met eene Citroene-saus, hoe te bereyden

Den Kapoen na behooren schoon gemaekt zynde, zoo kocht men den zelve niet al te week, daer naer giet men het nat in een potjen, en doet'er wat wyn, foelie, peper en note-muscaet by; dan neemt men de lever van den Kapoen, een stuk geroosterd wittebrood en het merg uyt den Citroen, dit stampt men onder malkanderen en doet het dan by het vocht, een stukjen boter daer by gedaen zynde, laet men het te saemen eens opkoken, dan legt men den Kapoen in eene pan en giet'er de Saus op; als den Kapoen even daer mede gekocht heeft, doet men hem op eene schotel, en giet'er de Saus over; den rand belegt men met citroen-schijfkens en schellen. Van gelyken kan men te werk gaen met Kalkoenen.

26

Lams-vleesch met Roozmaryn, hoe men het zal bereyden

Kapt het vleesch in stukjens, broeyt het in zout-water, wascht het vervolgens weder af, doet het in eene pan en giet'er rundvleesch-nat op, daer naer doet men'er Rosemaryn, foelie en note-muscaet by, en laet het eene halve ure koken; eyndelyk doet men'er gekruymeld wittebrood en boter by, en laet het daer mede nog wat stoven.

Om Lams-lever op eene aengenaeme wyze te bereyden

Men neemt eene Lams-lever, doet het vel daer af, snyd of kapt-ze klein; giet dan wat room in een potjen en doet'er dry dooren* van eyeren by, en van twee het wit; als mede een weynig zout, foelie, peper en note-muscaet; roert dit alles door malkanderen, en doet'er de gekapte Lever by; dan doet men een weynig boter in eene panne, met laet de zelve smelten en men giet het boven-gemelde daer in, gestaedig roerende terwyl het op het vuer staet, op dat het niet te hard en worde; vervolgens neemt men het van 't vuer en roert het noch wat; dan doet men het in eenen doorslag* , en drukt het men eenen lepel byeen, dat het dunne vocht daer uytloopt, en laet het daer in staen tot dat het koud word; daer naer doet men op een plankken en snyd het in langwerpige stukjens, legt het in eene schotel en maekt eene saus van note-muscaet daer over: op zulk eene wyze kan men ook eene

groote schotel van vier of vyf Levers maeken.

Lams-koppen, hoe men die zal gereedmaeken

Kokt de koppen tot dat-ze genoeg* zyn, droogt-ze wel af; neemt dan ajuynen, legt de zelve in koud water, schelt en kapt-ze kleyn, braed-ze in boter, giet'er vleesch-nat en azyn by, stroyt'er vervolgens foelie, peper, nagelen en zout op, doet'er een weynig tarwen meel, fyn gestampte amandelen en rozynen by, laet het met malkanderen koken, en giet het over de Lamskoppen.

Ossen-gebraed in Azyn, hoe te bereyden

Neemt een stuk van de lendenen, vryft het met wat zout, en legt het acht of thien dagen in azyn; neemt het daer dan uyt en steekt het aen het spit; als het droog word, zoo begiet het eerst met enkel vleesch-nat, bedrupt het naerderhand met boter, en bestroyt het met wat peper en gember.

Ossen-tong, hoe men die zal braeden

Legt de tong in azyn, en laet de zelve daer in zoo lang liggen tot dat'er het vel zig laet afschellen; prikt-ze dan en vryft ze met peper en zout, legt ze in eene panne, doet'er boter by en laet-ze zoo in den oven braeden; als zy genoeg* is, drupt dan citroen-zap in de saus, doet-ze in eene schotel, giet'er de saus over en bestroyt-ze met kleyn gesneden citroen-schellen.

Ragoût van Hoenders, Duyven en alderley Vogelen, hoe te maeken

Neemt Hoenders, Duyven of welk gevogelte gy verkiest, bereyd en maekt de zelve schoon zoo als het behoord; braed eenen lepel vol meel ligt bruyn in boter met eenen ajuyn, doet de gemelde Hoenders, Duyven of Vogels daer in, met wat zap van citroenen, peper, note-muscaet en zout, giet'er wat vleesch-nat by, enlaet het te saemen koken tot dat het genoeg* is, dan discht men het op.

Ragoût van Ham, hoe te maeken

Men snyd de Ham in kleyne schyfkens, klopt de zelve wel, belegt daer mede den bodem van eene casserol, dekt de zelve met eene schotel toe, en laet deze schyfkens daer in wat stoven; als deze Ham wat gestoft heeft, zoo doet men zoo veel meel als men tusschen dry vingers vatten kan daer by, laet het daer mede braeden, en keert de schyfkens nu en dan om; vervolgens giet men ongezouten kalfs-nat daer op, bestroyt-ze met peper en laet-ze op een zagt vuer noch wat stoven; als

zy genoeg* zyn, zoo proeft men of zy ook te zout zyn, en maekt-ze dan met doorgezegen* nat van kalfs-vleesch en ham gebonden.

Ragoût van wilde End-vogels

Braed de End-vogels half genoeg*, en doet-ze in eenen pot, snyd de borst op, op dat'er het zap uyt kan loopen, doet'er wat azyn en speceryen by, als mede eenen ajuyn en citroen-schellen, laet het met wat meel koken, scheidt het op en doet'er wat citroen-zap by.

Een Speen-Verken, hoe men 't braeden zal

Als het gedood is, werpt men het in schoon koud water en maekt het schoon, daer naer bestrykt men het van buyten en van binnen met peper en zout, en laet het langzaam aen het spit warm worden; dan stekt men het vuer van langerhand aen, bestrykt het Verken met versche boter, en laet het vuer dan braef branden; als'er blaeren te voorschyn komen, zoo prikt men-ze met eene naelde door, tot dat het hard word: op deze wyze bereyd, zal het zeer smakelyk zyn.

Eenen tammen Verkens-kop, op de wyze van eenen wilden, toe te bereyden

Als den Verkens kop schoon gemaekt is zoo als het behoort, zoo zengt men den zelve over brandende stroy dat hy zwart word, daer naer kookt men hem in water met azyn, zout, genever-beziën en salie, en laet hem koud worden.

Eenen Uhrhaen, hoe men dien braed*

Snyd den kop, steert en halve vleugels af, plukt, neemt hem uyt en wascht hem in half azyn en water, bestroyt hem met peper en zout, steekt hem aen het spit en braed hem langzaam, bedruyt hem t'elkens met versche boter; maekt daer naer eene saus van vleesch nat, versche boter en meel, doet'er gember, peper en nagelen by, laet het koken en doet deze saus over den Uhrhaen, snyd ook eenige citroen-schyfkens daerop, en steekt vervolgens den afgesneden kop, steert en vleugels met houte pinnen daer aen.

Wilden Zwyns-kop, hoe men hem zal bereyden

Neemt eenen wilden Zwyns-kop, brand den zelve in eene heldere vlamme wel af, vryft hem daer naer sterk met eenen tichelsteen*, op dat alle de hairen daer af mogen gaen, schraapt hem vervolgens met een mes en maekt hem schoon zoo als het behoort; neemt dan de beenen daer uyt, naemendlyk beyde de kinnebacken en de snoet, splyt den zelve van onder op van een, zoo dat den kop boven aen het vel blyft

hangen, lardeert hem dan met grof spek, het welk met zout, peper, gestooten nagelen, note-muscaet, gekapte ajuynen en pieterselie wel bestreken moet zyn; als hy wel gelardeerd is, zoo steekt een weynig lange peper* in eenige gaten waer in het spek gesteken is, vult den geheelen kop wel met zou, peper, nagelen, note-muscaet, laurier-bladeren, majoran*, roozemaryn, groote en kleyne ajuynen, pieterselie, geele raepen, pastenakels* en citroenen, bind'er eene serveet om, legt den kop in eenen koperen ketel, vult den zelven met half wyn en water, en laet het op een zacht vuer koken; als hy genoeg* is, zoo neemt'er hem uyt en laet hem in zyne saus koud worden, op dat hy eenen smaek kryge; neemt hem, koud geworden zynde, uyt de saus, doet'er de serveet af, maekt hem schoon, discht hem op eene witte serveet, en bestroyt hem met groene pieterselie: het dient tot een by-gerecht.

VIERDE HOOFDSTUK

Om alderleye soorten van Vis wel te koken, te stoven, te braeden en te backen, en leckere Saussen daer by te maeken

Paling, hoe men hem koken zal

Naer dat'er het vel afgetrocken is, neemt men het ingewand daer uyt, snyd den zelven in stucken, wascht-ze schoon uyt en laet-ze een paer dagen in het zout liggen, dan hangt men-ze op; maer laet-ze niet te schielyk* droog worden, en naer dat hy taemelyk geel geworden is, neemt men hem af en bewaert hem tot het gebruik: als men hem eten wilt, zoo laet men die zachtjens genoeg* koken.

Braessem, hoe men die zal bereyden

Braessem is eenen Vis, den welken zig gemeynelyk in loopende water ophoud; hy word gemeynelyk op den rooster gebraeden of gebacken ge-eten. De toebereyding geschied op de volgende wyze: Schrabt den Braessem af, neemt'er het ingewand uyt, snyd hem op de zyden open, dopt hem in gesmolten boter en legt hem op den rooster, bedrupt hem geduerig met gesmolten boter tot dat hy genoeg* is: maekt vervolgens eene bruyne saus van charlotten, pieterselie en kappers, doet dit alles in eene casserol met een stuk boter, giet daer op een weynig vis-water, maekt de saus met wat doorgezegen* nat gebonden, en giet-ze over den vis. Men kan den Braessem ook met eene witte eyer-saus, of met alderleye kruyden van binnen gevuld opdisschen.

30

Elft, hoe men die koken zal*

Wel schoon gemaekt zynde, kocht men-ze in pomp-water met een weynig zout, men discht-ze op met eene zuere eyer-saus, doch meest word-ze koud met azyn, peper en gekapte pieterselie ge-eten.

Elft, hoe men die stoven moet*

Neemt eene Elft, kapt-ze in stucken, wel gewasschen zynde, legt-ze in eene vertinde kopere schotel, doet'er een weynig boter, zout, peper, note-muscaet, kappers en gestampt bishuit by, legt'er dan een taertedeksel met vuer op, en ook wat vuer daer onder; genoeg* zynde zet men het met de schotel op tafel, en drupt'er wat citroen-zap op.

Elft, hoe op den rooster te braeden*

Men snyd de Elft in stucken, zet-ze eenen dag in zou water, neemt dan wit papier, bestrykt het met boter, vervolgens bestroyt met de Elft met gestampt bishuit en fyn gekapte pieterselie, begiet-ze met gesmolten

boter en doet-ze dan in de papieren, legt-ze op eenen rooster met een weynig vuer daer onder; aen den eenen genoeg* zynde, keert men-ze om en laet-ze aen die zyde ook langzaam braeden; dan doet men-ze uyt de papieren, drupt'er wat citroen-zap over en discht-ze warm op.

Forellen blauw te koken

Terstond als zy uyt het water komen maekt men-ze schoon, legt-ze in eene schotel, giet'er kouden azyn op en laet-ze schielyk* in water koken, rykelyk zout daer by doende; dus gekokt zynde, laet men-ze een weynig staen tot dat zy uytgewaessem't zyn, dat legt men-ze in eene schotel en doet'er groene pieterselie over: men kan-ze even als den Zalm met azyn en peper eten.

Forellen in eene saus, hoe men die bereyden zal

Kokt de zelve in zout water, giet het water vervolgens af, neemt erten-zap, boter, peper, note-muscaet en een weynig meel; wilt men de zelve zuer hebben, zoo doet men een weynig citroen-sap daer by, en laet het te saemen koken.

Forellen in boom-olie gebraeden*

Eerst moet men de Forellen schoon maeken, dan in eene panne laeten braeden met boom-olie, laurier-bladeren, geheele kruid-nagelen, zout, een weynig peper en eenen geheelen ajuyn; als zy aldus genoeg* ghebraeden zyn, zoo discht men-ze op: op dat zy onder het braeden niet aen de panne en blyven, zoo legt men daer dunne houtjes onder, en begiet-ze dikwils met boom-olie.

Forellen toe te bereyden dat zy een geheel jaer kunnen dueren

De Forellen in boom-olie* gebraeden en naerderhand met heeten azyn begoten en weder koud geworden zynde, moet men in eenen aerden pot, dan eene laege vis, dan drooge laurier-bladeren leggen, met zout en peper daer tusschen gedaen; vervolgens moet men'er boom-olie op gieten en in eenen kelder op eene koele plaetse bewaeren; zy konnen dan lang goed blyven.

Fricassée van Paling, hoe men die maekt

Men trekt den Paling het vel af, snyd hem in kleyne stucken ontrent eenen vinger dik, kokt den zelve met water en zout tot dat hy genoeg* is; genoeg zynde, neemt men eene panne, maekt daer in geel-bruyne boter en kleyn gesneden ajuyn, laet den Paling een weynig daer in braeden, giet'er dan wat water by, en doet'er note-muscaet en foelie

in: als men het opdisschen wilt, zoo neemt men vier eyer-dooren* en roert-ze met een weynig azyn en gekapte pieterselie daer onder; maer men moet wel zorge dragen dat de saus niet en schift.

Gezouten Snoek te maeken

Maekt den Snoek schoon, snyd hem in stucken, wascht hem schoon af, kocht en legt hem eenen dag in 't zout, maekt eene saus van gebrand meel, erten-zap, versche boter, foelie en note-muscaet; dit met malkan-deren gekocht zynde, legt men den Snoek daer in, en men discht hem op.

Kabeljauw-steert, hoe men hem aen 't spit zal braeden

Den steert wel gewasschen zynde, droogt men hem af, en hangt hem ter zyden van den schoorsteen eenige uren lang, na dat men tyd daer toe heeft, dan maekt men kleyne kerfkens aen beyde zyden en begiet hem met gesmolten boter, dan bestroyt men hem met gestampt bishuit, gekapte pieterselie, peper en zout; dan bind men hem aen 't spit en laet hem voor een kleyn vuer genoeg* braeden: doch men moet wel zorge draegen dat men hem gestaedig met boter en limoen-zap bedruyt; genoeg zynde, maekt men eene eyer- of charlotten-saus, en discht hem daer mede op.

Karpers met Citroen-saus, hoe te maeken

De Karpers schoon gemaekt zynde zoo als het behoort, kocht men-ze in gezouten water en maekt eene saus van versche boter, erten-zap, foelie en note-muscaet, en snyd in de breede citroenen daer in.

Karpers, hoe men die zwart kan stoven

Naer dat zy schoon gemaekt zyn wascht men-ze met wyn af, dan doet men-ze in eene aerde panne, bestroyt-ze met zout, foelie, peper, note-muscaet, nagelen, fyn gekruymeld roggenbrood, en laet-ze met wat boter stoven.

Om Karpers wel aen 't spit te braeden

Men neemt de grootste en vetste Karpers die men krygen kan, en wel Hom-Karpers, maekt-ze behoorelyk schoonen wascht-ze af, even als of men-ze koken zal; dan maekt met een vulsel van hom van Karpers, gekruymeld wittebrood, groote ajuynen, pieterselie en thym, bestroyt het met zout, peper en fyn gestampte kruyd-nagelen, doet'er een weynig versche boter by, vult met dit volsel de Karpers, naeyt de opening toe, lardeert de zelve met kruyd-nagelen en laurier-bladeren, en bewind-ze met papier dat met boter bestreken is, dan steekt men-ze aen 't spit en

begiet-ze geduerende het braeden met heete melk of wyn; als zy genoeg* zyn, zo discht men ze op met een Ragoût van hom* van Karper, aspergiesknopjens, aerd-appelen en mosselen.

Labberdaen op eene vremde maniere toe te bereyden*

Men verscht* den zelve eerst eenen nacht lang, kocht hem dan bynaer genoeg*, dan maekt men eene saus van erten-zap, en in boter gebræden meel met kleyne gesneden ajuynen, foelie en note-muscaet, en laet den Labberdaen noch een weynig daer inkoken.

Mosselen, hoe men die aen 't spit kan braeden

Men moet daer toe de grootste en beste Mosselen uytzoeken, en de zelve eerst afkoken, dan uyt de schelpen doen, en aen kleyne houtte spitjens steken, en tusschen iedere Mossel eenkleyn dun schyfken spek doen, dan in gesmolten boter wentelen, met gestampt biscuit bestroyen en op eenen rooster of aen een spit voor een goed vuer geel-bruyn braeden, zoo zyn zy recht smaekelyk, wanneer men bruyn gebræden boter met citroen-zap daer over doet.

Oesters, hoe men die smaekelyk backen kan

Neemt versche Oesters uyt de schelpen, maekt-ze schoon en werpt-ze in kouden wyn, giet'er dan wyn af, en wentelt-ze in meel; neemt boter,laet-ze smelten, legt'er de Oesters in, bakt-ze geel-bruyn, discht-ze op, en drupt'er citroen-zap over.

Panne-koeken van Bockens, hoe men die maekt*

Neemt gedroogde of zoo genaemde harde Bocken, treckt'er het vel af, doet'er de graeten uyt, plukt-ze in kleyne stucken, dan doet men-ze in eene koeken-pan met een goed stuk boter, en laet-ze eerst wat braeden, dan neemt men eyeren, meer of min, na dat men Bockens heeft, klopt-ze wel kleyn, doet'er wat zoete melk by, giet het op de Bockens, en laet het te saemen backen; de boter nochtans moet niet gespaerd worden, op dat het eenen smaekelyken koek kan worden.

Snoek in eene Polsche saus, hoe men die zal maeken

Men neemt den Snoek en snyd hem in zoo veel stucken als men wilt, neemt alsdan ajuynen, pieterselie-wortelen en groote rozynen, snyd het alles te saemen kleyn, en laet het in water koken tot dat het week wordt, giet'er dan het water af, roert het fyn in eene schotel, neemt geweekt witte-brood en vleesch-nat, op dat het dik word, stroyt'er alsdan peper, foelie, note-muscaet en saffraen over, en als den Snoek ge-

kokt is, zoo legt hem in eene panne, doet'er de saus over met een stuk boter daer by, en laet het daer mede noch wat stoven.

Snoek, hoe te braeden

Neemt eenen Snoek, maekt hem behoorlyk schoon, snyd hem in stukjens, zout hem wel, en laet hem eenige uren in 't zout liggen, drukt hem dan uyt, vryft hem met peper en zout, legt hem op den rooster, bedrupt hem wel met boter, en laet hem langzaam braeden; maekt dan eene saus van erten-zap, meel, peper, foelie, note-muscaet en boter, laet het koken, en doet dit over den Snoek.

Steur, hoe smaakelyk toe te bereyden

Als gy verschen Steur hebt, zoo zout hem wel en laet hem eenen tyd lang in zout water staen, wascht hem dan af, bestroyt hem met peper, legt hem op eenen rooster en braed hem langzaam, bedrupt hem onder het braeden met gesmolten boter en azyn, als hy gebraeden is, zoo legt hem in eene schotel, en maekt eene saus van versche boter, erten-zap, foelie, peper en veel azyn, laet dit te saemen koken, giet het over den Steur, en belegt hem met citroen-schyfkens.

34

Stok-vis, hoe men die smakelyk gevuld kan toebereyden

Neemt Stok-vis, beukt* hem wel, zet hem in 'r water, laet hem daer in eenen nacht staen weeken, snyd een groot steert-eynde daer af, doet'er de graet van binnen uyt, snyd ook den vis voor een gedeelte daer uyt, bestroyt hem van binnen met peper en zout, kapt den uytgenomen vis kleyn, doet'er tarwen meel, eyeren, note-muscaet, kleyn gesneden ajuynen en pieterselie by, roert het alles wel door malkanderen, en braed het vulsel in boter tot dat het dik word, doet dan het zelve in den Stok-vis, bind hem met koorden toe, bestroyt hem met meel, en laet hem langzaam in boter backen tot dat hy genoeg* is; men maekt daernaer eene saus van erten-zap, peper en note-muscaet, legt den Stok-vis in eene schotel en giet'er de saus over.

Verschen Zalm, hoe men hem kokt

Maek hem wel schoon, kokt hem in zoet water met wat salie, giet'er vervolgens het water af, legt den Zalm in eene schotel met pieterselie, brengt-ze op tafel, en doet'er azyn en peper by.

Verschen Zalm in eene saus, hoe men hem gereed maeken zal

Kokt den Zalm in zout water, giet'er het water af, maekt met boter, meel, water en note-muscaet een saus; laet het noch eens met malk-

anderen koken: men kan ook groene salie daer by doen.

Zee-Tongen, hoe men die gebacken met witte Boonen eten kan

Men neemt de Tongen, maekt-ze na gewoonte schoon en bakt-ze in de panne, dan kocht men witte Boonen zeer murwe, giet'er het water schoon af, en stoft de Boonen met een stuk boter, peper en zout, ook als men wilt, fyn gekapte pieterselie en een weynig vleesch-nat; dan neemt men wat gekokte Boonen en gebacken Vis, en stoot het te saemen kleyn, giet'er wat vleesch-nat op en drukt het door eene zifte, dan doet men dit by de Boonen, op dat ze niet te waterachtig en zyn; men kan'er ook eenen ajuyn by doen, als men dien smaek verkiest: dit gedaen zynde, discht men de gebacken Tongen op, en stroyt'er Boonen over. In den zomer-tyd kan men-ze ook met groene erten eten.

VIJFDE HOOFDSTUK

Om alderleye Groenten wel te koken en te stoven,
en sommige tot Salade toe te bereyden

Artischocken, hoe men die zal bereyden

De Artischocken moet men van onder by den steel kort afsnyden, de korte harde bladeren afplucken, dan de bovenste puntjens en rondom van de bladeren het scherp afsnyden en een weynig in 't water leggen, dan ik kokende water met wat zout op het vuer zetten en genoeg* laeten koken, dan uyt nemen, en op eenen doorslag* leggen dat ze uyt druppen, doch wel toegedrukt, dat-ze warm blyven; daer naer kan men-ze op eene schotel zetten; ook kan men het ruyg*, het welk van binnen aen den stoel* is, subtiel* daer uyt nemen, en dan eene wyn-saus van gekruymeld wittebrood, wyn, water, boter, suyker en note-muscaet te saemen gekokt en een paer eyer-dooren* daer door ge-roert, daer over doen: het smaekt zeer wel.

Aspergies-salade, hoe men die maekt

Snyd de Aspergies alle gelyk af, wascht en kokt-ze, maer niet al te week, anders verliezen zy haeren smaek; onder het koken moet'er zout by gedaen worden; als zy genoeg* zyn, zoo giet men het water af en laet-ze op eene schotel koud worden; vervolgens legt men-ze met het onderste buytenwaerds op eene andere schotel, en doet'er boom-olie, azyn en peper over.

Bloemkool-salade, hoe men die maekt

Men verleet* de Bloemkool en kokt-ze af, als zy genoeg* is, zoo laet men-ze koud worden, legt-ze cierlyk in eene schotel, en doet'er wat zout, peper, olie en azyn over.

Champignons, hoe men die smaekelyk kan toebereyden

Men verleet* en wascht de Champignons zooals het behoort, dan snyd men-ze in stucken, doet-ze in eene panne met wat vleesch-nat, boter, peper en gekapte pieterselie; sommige die van den smaek houden, doen'er ook charlotten* by: vervolgens stroyt men wat tarwen meel daer in; te saemen genoeg* gestofd* zynde, discht men-ze warm op, doet'er de volgende saus over: Neemt eenige eyer-dooren* en wat zoete melk, klopt dit te saemen door malkanderen, en doet'er wat geraspote note-muscaet, meel en boter by, zet dit op het vuer, en roert dat het niet en schift, gebonden zynde, doet men het over de Champignons, en men drupt'er wat citroen-zap over.

Comcommer-salade, hoe men die maekt

Men neemt een goed deel Comcommers, schelt en snyd-ze in dunne schyfkens, dan legt men-ze in eene schotel en stroyt'er eene handvol zout over, op dat'er het nat uyttekt, dan legt men-ze op eene salade-schotel, doet'er olie, azyn en peper over, en eet-ze koud als salade.

Druyven, hoe men die tot een aengenaem Bygerecht kan toebereyden
Neemt twee pond smaekelyke Druyven, doch die noch niet volkomen ryp zyn, giet'er een bier-glas rynschen wyn en ook zo veel water op, laet-ze daer mede koken, roert-ze dan fyn, neemt dan een potjen, klopt daer in dry of vier dooren* van eyeren, doet'er wat tarwen meel en suyker in, roert het langzaam onder de Druyven, dat de eyeren niet schiften, en discht het dan op.

Erten, die men Slierpeulen noemt, hoe men die als Salade gebruyken kan*

Men haelt-ze af en kocht-ze dun in water, waer in eene handvol zout gedaen is; vervolgens, genoeg* zynde, giet men-ze af; als men-ze warm wilt eten, moet men'er note-muscaet op raspen en eene saus van boter, azyn en meel onder een gemengt en op het vuer al roerende tot eene gebonden saus gemaekt zynde, over doen; maer als men die koud wilt eten, doet men'er wat peper op, en giet'er olie en azyn over: het smaekt beyde zeer goed.

Groote Boonen, hoe men die bereyden zal

Als deze Boonen jong zynde uytgedopt zyn, zoo moet men van boven den kam van de koppen* afdoen, anders smaeken zy bitter daer van; dan afgewasschen en in kokende water met wat zout op 't vuer gebragt zynde en gekokt doet men-ze in eenen doorslag* , en laet het water, dat doorgaens zwart is, daer afloopen; dan doet men in eene panne wat versche boter, fyn gekapte pieterselie, een weynig meel en wat zout; de Boonen daer in gedaen zynde, laet men het te saemen wat zachtjens stoven: men kan ook de Boonen afkoken, en met gesmolten boter, zout en note-muscaet eten.

Hoppe, hoe men die smaekelyk stoven kan

Neemt de jonge spruyten van dit gewas, maekt-ze behoorlyk schoon, wascht-ze wel af, kocht-ze in water met wat zout, genoeg* zynde, doet-ze in eenen doorslag* en laet'er het water afloopen; neemt dan eene panne, doet daer in krachtig vleesch-nat met boter, note-muscaet, gestampt bishuit en limoen-zap, legt de Hoppe daer in, en laet-ze braef doorstoven; het smaekt zeer goed: men kan ze ook afgekocht, koud met

olie en azyn als Salade eten.

Kool-Raepen, hoe men die bereyden zal

Kool-Raepen zyn eene smaekelyke, doch ongezonde spyze, hierom worde, zy by ons misschien ook weynig aengekweekt; men schelt-ze en snippert-ze evenals Raepen, en kokt-ze dan in vleesch-nat; genoeg* zynde, worden zy met boter, peper en andere speceryen en wat meel gestofd*: men gebruykt die ook in Soupen, waer in zy zeer lekker smaeken.

Kruys-Beziën, hoe smaekelyk te maeken*

Men neemt onrype Kruys-Beziën, plukt daer van de steeltjens en den bloezen af, doet-ze in kokende water, laet-ze een weynig daer in opkoken, dat zy maer even haer koleur verliezen, giet'er dan het water af, doet-ze in eene vertinde casserol met een goed deel suyker, twee lepels vol wyn, een stukjen boter, wat kaneel en fyn gemaekte citroenschellen, laet dit te saemen op een zacht vuer stoven, doet'er eyndelyk twee eyer-dooren* fyn geklopt met een weynig water in, men moet zorgvuldig oppassen dat de eyeren niet schiften, dan is het eene aengenaeme spyze, om by alderley vleesch en gebacken vis ge-eten te worden.

38

Queën, hoe men die zeer lekker kan stoven

Men neemt de Queën, schelt-ze en snyd-ze in vier of meer stucken, doet'er de klokhuyzen uyt, kokt-ze dan even op in water en giet'er het water af; dan neemt men eene panne, en doet daer een weynig wyn en brood suyker in, laet dit even koken dat het schuymt, welk schuym men daer afneemt; dan legt men de Quéé-stucken daer in met gestampte kaneel en fyn gemaekte citroenschellen, laet-ze dan op een zacht vuer stoven; als zy niet rood genoeg en zyn, kan men wat fyn gestampte cochenille* daer by doen.

Porcelein, hoe men die op eene bezondere, doch zeer smaekelyke wyze kan toebereyden*

De Porceleyn wel verlezen en gewasschen zynde, moet men-ze niet afkoken, gelyk men gemeynelyk doet; maer men moet in eene casserol een goed stuk boter doen, het zelve gesmolten zynde, een weynig vleesch-nat daer by gieten en daer in wat laeten koken; men giet'er vervolgens wat zap af, doet het in een potjen, roert'er wat meel in, en giet dit in de Porcelein, de zelve wel omroerende, dan doet men daer wat zout en note-muscaet by, en laet het helder doorstoven: veel nat

daer op zynde, kan men geroosterd brood op zyde daer in leggen, op dat'er het nat intrecke; het smaekt'er zeer goed by.

Roode Koolen, hoe men die tot Salade kan toebereyden

Men snyd de Kook zeer fyn, dan neemt men gekokte biet-wortelen*, snyd deze in dunne schyfkens en legt-ze in eene salade-schotel, daer op doet men de Kool, dekt de zelve met een tafelboord* toe en zet-ze op eene heete stove te meuken*; op tafel gebragt zynde, stroyt men daer wat peper over, en doet'er eene saus van boter, azyn en een weynig meel op: smaekt zeer goed.

Schoroneel-wortelen, hoe men die stoven zal

Men schrabt de wortelen schoon af, zet-ze eenen dag lang in schoon water, snyd-ze vervolgens in stucken van eenen vinger lang, laet-ze in water met een weynig zout genoeg* koken, dan giet men het water daer af, doet wat boter in eene casserol, giet'er een weynig melk by, de boter gesmolten zynde, men doet'er de Schoroneel-wortelen in, stroyt'er wat note-muscaet, zout en gestampt bishuit over en laet het daer mede doorstoven: men kan-ze ook afgekocht zynde koud als Salade met olie en azyn eten.

Spinagie, hoe men die stoven moet

De Spinagie wel verlezen en gewasschen zynde, doet men die in kokende water en laet-ze eens of twee-mael opkoken, dan doet men-ze op eenen doorslag*, drukt'er het water uyt, kapt-ze kleyn, doet-ze in eene panne, steekt'er een stuk boter in, stroyt'er wat tarwen meel over, doet'er wan rund-vleesch-nat by, wat zout en geraspte note-muscaet op, roert alles wel door malkanderen en laet het stoven: men kan'er ook zuring onder stoven, het smaekt zeer goed; genoeg* zynde, snyd men reepkens rund-vleesch, bakt-ze in de panne en steekt-ze, wanneer de Spinagie opgedischt is, boven op; hier toe kan men ook Saucissen gebruyken.

Zuring, hoe men daer van een aengenaeme en gezonde Soupe kan maeken

Men verleest* en wascht de Zuring schoon zoo als het behoort, dan zet men-ze met water op het vuer, laet-ze koken en roert-ze wel; men neemt vervolgens wittebrood, snyd het in teirlingen, en doet het in 't nat, men stroyt'er ook wat korenten in en laet het zoo met malkanderen koken; op tafel in eenen kom gebragt zynde, giet men wat witten wyn daer by, en doet'er meer of min suyker in, na dat men het zoet wilt hebben.

Turksche Boonen, hoe men die stoft**

Als men die recht goed wilt stoven, zoo moet men-ze aen beyde zyden afsnyden, en niet slegts de draden daer afhaelen, gelyk men gemeynelyk doet; want dan blyft'er altyd noch iet aenhangen: vervolgens snyd men-ze in lange dunne reepkens, en laet-ze in water met zout koken tot dat zy genoeg* zyn, dan giet men het water daer af, steekt'er een goed stuk boter in, stroyt'er wat meel, fyn gekapte pieterselie en een weynig peper over, en laet het dan zoo doorstoven.

Turksche Boonen uytgedopt zynde, hoe men die smaekelyk kan toebereden.*

Deze Boonen kocht men eerst genoeg* in water, dan doet men die op eenen doorslag* en laet'er het water afloopen; dan doet men in eene panne een stuk boter, fyn gekapte pieterselie, wat peper en rund-vleesch-nat, en laet de Boonen daer in stoven: men kan'er ook wat azyn in doen, als men van zuer houdt.

ZESDE HOOFDSTUK

Om alderleye Pasteyen, Taerten en Boter-Gebak te maeken

Amandel-Taert, hoe men die zal maeken

Men neemt 12. eyeren, en als zy kleyn zyn, 14, de helft met het wit, en de helft de dooren* alleen, doet-ze in eenen pot, zet den pot op het vuer en klopt de eyeren zoo lang tot dat zy lauw worden, neemt-ze dan van en klopt-ze voorder tot dat zy dik worden; neemt drye viendeelen wit broodsuyker, fyn gemaekte schellen van citroenen en een weynig gestampte kaneel, klopt dit alles door malkanderen tot dat het volkomen dik word; neemt dan een pond fyn gestampte amandelen, roert de zelve met een weynig van de geklopte eyeren, doet'er vervolgens de overige eyeren by, en klopt het dat'er geene klonters in blyven; doet dan het wit van de 6. andere eyeren in een tinne schotel, klopt heten doet het by den boven gemelden deeg, dan is het goed; vervolgens maekt men op de gewoonelyke maniere deeg tot de buyten-korst, en uytgerold zynde, stroyt men van binnen wat gestampt bishuit daer in, dan doet men de gereed gemaekte amandelen daer in, legt de bovenkorst daer over en doet het in eene Taerte-panne, dan laet men het met weynig vuer onder en boven genoeg* backen; de Taert genoeg zynde, word zy op eene schotel gedaen en brood-suyker daer over gestroyt.

Appel-Taert, hoe men die maekt

Als de Appelen gescheld en in vier stucken gesneden zyn, de klokhuyzen daer uyt gedaen zynde, zoo worden zy in dunne schyfkens gesneden, en dan in eene panne met wat boter, suyker, gestampte kaneel, fyn gemaekte citroen-schellen en kleyn gesneden succade* op het vuer wat gestofd*, en als de appelen niet te waterachtig zyn, wat wyn daer in gegoten; doch men moet zorge draegen dat het niet al te dun en week word: vervolgens laet men de Appelen koud worden, doet-ze in eene Taert-korst en laet-ze langzaam genoeg* backen.

Bishuit-koekskens, hoe men die bakt

Men neemt 12. eyeren, 6. met en 6. zonder wit, klopt de eyeren kleyn, dan neemt men dry viendeelen fyn gestampt brood-suyker, geraspte schellen van dry citroenen, dit alles te saemen bynaer eene ure geklopt, en ten lesten 20 lood* fyn gestampte bishuit daer by gedaen zynde, doet men 't in vormen en laet het in eene taerte-panne genoeg* backen.

Brood-koekskens met Appelen, hoe men die backen moet

Men maekt eerst een goed deel fyn gekruymeld wittebrood, dan ook geschelde appelen in dunne schyfkens gesneden en de klokhuyzen daer uytgedaen, vervolgens geraspt suyker en dunne schyfkens boter gereed gemaekt zynde, maekt men eene korst van Taerten-deeg en legt die onder in de taerte-panne; dit gedaen zynde, legt men eerst eene laege appelen, dan gekruymeld brood, suyker en de schyfkens boter, dan wederom appelen en zoo voords, tot dat men genoeg* heeft; de bovenste laeg moet gekruymeld brood, suyker en schyfkens boter zyn: dan wel bestroyt zynde met kaneel en noch wat suyker, en de onderste korst boven aen de kanten daer over geleyd zynde, laet men het van onder en boven met vuer genoeg backen.

Chocolaed-koekskens, hoe men die maekt

Men neemt 24. tot 30. eyeren, de zelve wel kleyn geklopt en dan eene pinte en half zoete melk daer in gedaen zynde en wel doorgeroerd, doet men het in eene tinne schotel, zet het in eenen ketel met koud water, dat het water bynaer zoo hoog als de schotel staet, dan hangt men den ketel, niet toegedekt zynde, over het vuer, en als het hard begint te worden, neemt men 't daer uyt, zoo loopt het by malkanderen en word eenen rechten eyer-kaes; dezen dan op eenen doorslag* gedaen en het water afgegoten zynde, doet men die in eenen pot en roert-ze kleyn, dan doet men in eenen anderen pot een pond gesmolten boter, een half pond fyn gestooten amandelen en 24. eyer-dooren*, en klopt het eene ure lang te saemen kleyn; dan doet men in eenen derden pot een half pond fyne gestampte Chocolade, twee lepels citroen-zap en het wit van 12. eyeren, klopt het tot een schuym en roert het ten lesten alles langzaam onder malkanderen; dit gedaen zynde, moet men eenen taerten-deeg kneden en eene onderkorst daer van maeken, de zelve in eene taerte-panne leggende, het boven gemelde daer in doen, en den deeg daer boven aen den kant overleggen, en dan met vuer boven en onder laeten genoeg backen.

Citroen-Biscuit, hoe men het backen zal

Men slaet 12. eyer-dooren* in eenen pot kleyn, dan neemt de fyn geraspte schellen van twee of dry citroenen, doet dit met wat rooze-water en kaneel der by, dan stroyt men langzaam een pond fyn gestampt brood-suyker daer in, en als'er dit alles in gedaen is, roert men het zoo lang dat het als 't ware ryst; daer naer klopt men het wit van 12. eyeren tot een schuym en roert het daer zacht onder; dan stroyt men ten lesten een pond fyn gestampte biscuiten daer in, en roert het wel

door een; dan doet men het in vormen, en laet het langzaam backen.

Citroen-Taert, hoe men die maeken moet

Men neemt 8. of 10. versche Citroenen, en doet'er de schel wat dik af, dan legt men-ze eenige uren in schoon water, daer naer kookt men die in water heel genoeg*, stampt die fyn, en doet-ze door eenen doorslag*; dan doet men zoo veel suiker by dit zap als het noodig is; men laet het vervolgens koken tot dat het zeer dik word, dan doet men daer fyn geraspte citroen-schellen by, roert het wel door een, en laet het koud worden; koud geworden zynde doet men 't zelve in eene taertekorst, en laet het genoeg backen.

Engelsche Melk-Taert, hoe men die maekt

Men moet eerst eene onderkorst van taerten-deeg, met eenen rand daer rond, maeken, en op de wyze van eene vorm bereyden; dan neemt men, na de grootte van de Taert, een paar lepels meel, eyeren, melk of room en suiker, ook wat kaneel en fyne citroen-schellen, klopt dit alles onder een, doet het in de korst, en laet het langzaam genoeg backen.

Engelsche Appel-Taert, hoe te maeken

Men maekt wederom zulk eene onderkorst met eenen rand; dan schelt men appelen en snyd-ze kleyn, doet die in eene schotel, met wat wyn, suiker, kaneel en citroen-schellen, roert dit onder malkanderen; dan legt men dit met schyfkens boter netjens in de gemaekte korst, en maekt'er eene korst tot een deksel over, en laet-ze genoeg backen; daer naer bereyd het volgende: een weynig meel, eyeren, suiker, citroen-schellen en room, zet het op het vuer al roerende; de Taert opgedischt en opengesneden zynde, giet men het boven gemelde in de schotel, en gebruykt het by de Taert; het smaekt zeer delicaet.

Eyer-Taert, hoe men die maekt

Men neemt 12. eyeren, en klopt de zelve met zout wel kleyn; dan een weynig fyn gekruymeld wittebrood, maer niet te veel, een weynig melk en note-muscaet, alles wel door malkanderen geklopt; dan laet men een goed stuk boter smelten, en doet het boven gemelde daer in, en roert het op 't vuer tot dat het dik word; als men het dan van 't vuer neemt, zoo klopt men noch dry eyeren met een paar lepels vol melk kleyn, en roert het met wat gestampt brood-suiker en fyn gemaekte citroen-schellen daer onder, en laet het te saemen koud worden; dan maekt men eenen fynen deeg van het beste tarwen meel, dry eyeren, en na goedduncken wat versche boter, kneed dit met een weynig water wel door malkanderen; doch men moet zorge draeghen, dat den deeg

niet al te week en zy; van dezen deeg maekt men eenen bodem met eenen rand die wat hoog is, en zet hem in de Taerte-panne, doet dan het boven gemelde daer in, stroyt'er vervolgens wat geraspt bishuit over, legt'er dunne schyfkens boter op, en laet het alzoog genoeg backen.

[Eyer-Taert] Op eene andere wyze

Men neemt 7. of 8. eyeren, klopt de zelve met wat zout kleyn, dan doet men daer wat meel, melk, en zoo men wilt, wat korenten in, roert en klopt het alles door malkanderen; dan doet men een stukjen boter in eene kleyne taerte-panne, en laet het smelten, gesmolten zynde, men neemt het van 't vuer af, en laet het zoo lang in de taerte-panne rondloopen tot dat zy koud is, dan stroyt men wat gekruymeld brood daer in, en giet'er de boven gemelde geklopte eyeren over, bakt het onder en boven met vuer, zoo lang dat het gemackelyk los gaet, en brengt het warm op tafel.

Fransche Taert, hoe men die moet maeken

Men neemt ontrent eene pinte room, eenige kleyne geklopte eyerdooren*, een paer gestampde bishuiten, suyker, kaneel, geconfyte oragnie-snipppers, een vierendeel gestampde pimpernoten*, en roert dit alles op het vuer tot eenen taeyen brey, en laet het daer naer koud worden; dan maekt men van Amandel-deeg een onder-blad met eenen rand daer rond; vervolgens doet men het boven gemelde daer in, belegt het met kleyne schyfkens boter, en laet het langzaam in de taerte-panne genoeg* backen: men kan ook eene korst van taerten-deeg gebruiken, en het daer in genoeg* backen.

Geele Wortelen-Taert, hoe te backen

Men neemt een goed deel schoon gemaekte geele Wortelen, laet de zelve in water ruym half genoeg* koken, daer naer, koud geworden zynde, raspt men die kleyn, dan neemt men een half pond gesmolten boter, en roert'er 10. of 12. geklopte eyerdooren* onder, dan wat gestampd suyker, kaneel en citroen-schellen; dit alles te saemen onder de Wortelen tot eene taemelyke dikte geroerd zynde, klopt men het wit van de eyeren tot schuym, en doet'er dit ten lesten ook by; eyndelyk maekt men een onder-blad van taerten-deeg, doet'er de Wortelen met haere toebehoorten op, dekt het dan met een boven-blad van taerten-deeg, en laet het alzoog genoeg* backen.

Gebak zonder Eyeren, hoe men het maekt

Neemt zoeten room, stroyt daer in wat fyn tarwen meel, roert dat het

niet en klontert, zet het wat op het vuer dat het even doorkokt, neemt het dan af, doet'er zout by, en stroyt'er meer meel in, op dat het eenen dicken deeg word; rolt het dan met eenen rolstok uyt, snyd het niet in al te groote stukjens, bakt het langzaam in boter, zoo ryst het hoog op.

Gember-brood, hoe men het maekt

Neemt eene fles rooden wyn, doet daer in zoo veel gestampt brood-suyker als'er noodig is om zoet te maeken, laet het wat op het vuer koken, doet'er vervolgens wat fyn gestampt en gezift anys-zaed, gember, kaneel en citroen-schellen in; stampt dan eenige bischuiten kleyn, en roert die in den kokenden wyn tot dat hy dik word; dit gedaen zynde, men neemt het van 't vuer, kneed het tot zulke gedaenten van koeks-kens als men hebben wilt, en men laet-ze in de taerte-panne, die van te vooren met boter gestreken moet worden, langzaam genoeg* backen.

Geneesch Bischuit, hoe men dat bakt

Neemt een pond van het beste tarwen meel, doet'er een pond fyn gestampt brood-suyker by, als mede zes geklopte eyeren, gestooten anys-zaed en eenen lepel vol gest, maekt met wat lauwe melk van dit alles eenen behoorelyken deeg, rolt'er kleyne ballekens van, legt die op eene geboterde plaet om te ryzen, gerezen zynde, bestrykt die met geel van eyeren, en laet-ze in eenen over of taerte-panne genoeg* bakken; koud geworden zynde, snyd men die door, en droogt-ze gelyk het gemeyn bischuit.

Heere-koeks-kens, hoe te backen

Neemt een half pond tarwen meel, meer of min, nadat men veel of weynig backen wilt, een vierendeel gestooten amandelen, een vierendeel boter, een of twee geklopte eyeren, een weynig note-muscaet, en zoo veel oragnie-snipfels en succade* als men begeirt; mengelt dit alles wel door malkanderen, kneed daer koeks-kens van, en bakt die op een geboterd papier in eene taerte-panne genoeg*.

[Heere-koeks-kens] Op eene andere wyze

Neemt een pond van het beste tarwen mee, een half pond boter en half pond korenten, voords wat gestampte amandelen, kaneel, note-muscaet, succade*, room en gest*, klopt het wel te saemen en laet het braef ryzen; maekt'er vervolgens kleyne koeks-kens van, die, met suyker bestroyd zynde, in eene taerte-panne, van boven met veel en van onder met weynig vuer, kan genoeg* backen.

Jode-kranssen, hoe men die maekt

Neemt een pond van het beste tarwen meel, een pond fyn gestampt brood-suyker, een half pond gepelde en in 't lang zeer fyn gesneden amandelen, een weynig oragnie-snipfels, 10. of 12. eyeren, de dooren* en het wit elk alleen fyn geklopt, mengelt en kneed het alles wel door een tot eenen deeg, maekt'er koekskens van, en bakt-ze in eene taert-panne, die met boter bestreken is, langzaam genoeg*.

Kersen-Taert, hoe men die backen zal

Men neemt een goed deel rype Kersen, doet'er de steenen uyt, doet-ze vervolgens met een weynig wyn en suyker in eene panne, en laet-ze al-zoo genoeg* koken; dan neemt men de Kersen met een schuymspaen daer uyt, in het zap doet men wat gestampt biscuit, gestooten kaneel en fyn geraspte citroen-schellen, laet het dik koken; dan doet men de Kersen daer wederom by, en noch eens met malkanderen doorgekocht zynde, laet men het koud worden, vervolgens maekt men eenen taerten-deeg zoo als het behoort, doet'er dit moes in, en laet het langzaam genoeg* backen.

Leyzigs Gebak, hoe dat men dat maekt

Men smelt dry vierendeelen boter, en laet die een weynig staen, op dat het zout naer den grond zinkt, dan word zy geschuymd, en gedue-rig geroerd tot dat zy koud en als eenen brey word; daer naer, de dooren* van 12. eyeren, en van twee het wit allengskens daer in geroerd, dan zes lepels zoete melk, een half pond fyn tarwen meel, een paer handvollen fyn gestooten amandelen, een paer lepels gest*, klopt dit alles met het boven gemelde wel te saemen tot dat het taey word; men doet het alsdan in eene vorm, en zet het daer mede op eene warme plaetse dat het ryst, en zoo haest als het aen 't ryzen is zet men het zelve met de vorm in eene taerte-panne en laet het langzaam genoeg* backen.

Limoen-koekskens, hoe men die maeken zal

Neemt twee of dry Limoenen, perst'er het zap uyt, neemt dan het wit van twee eyeren, fyn gestampte amandelen, fyn geraspte citroen-schellen en suyker, zoo veel als genoeg* is om met het Limoen-zap eenen deeg te maeken, kneed hier Koekskens van, en bakt-ze, met vuer onder en boven, in eene taerte-panne genoeg*.

Makronnen-Taert, hoe men die maekt

Men doet een pond fyn gestampte amndelen met een half pond geraspt suiker in eene casserol, en roert het een weynig op het vuer dat het niet aen en kleeft; maer niet te lang en te sterk, want anders word het droog: men zet het dan weg, op dat het koud worde; klopt vervolgens het wit van zes eyeren tot een schuym, en roert het men kleyne gesnede succade* en fyn geraspte citroen-schellen onder de amandelen; voorders maekt men eenen taerten-deeg, en legt den Makronnen-deeg eenen halven vinger dik daer in; vervolgens neemt men het wit van vier andere eyeren, klopt het ook tot schuym, doet'er suiker en rooze-water by, en dit over den Makronnen-deeg gedaen zynde, sluyt men het na gewoonte met een deksel van taerten-deeg, en laet het langzaam genoeg* backen; het smaekt zeer lekker.

Moppen van eenen aengenaemen smaek, hoe men die maeken zal

Neemt een half pond honing en een half pond bruyn suiker, laet het te saemen koken en schuymt het dan; neemt vervolgens een pond van het beste tarwen meel, een vierendeel fyn gesneden amandelen, een weynig kruyd-nagels, kaneel, succade* en oragnie-snipfels, kneed het te saemen wel door een tot eenen taeyen deeg, en snyd het langwerpig tot Moppen, legt de zelve in eene taerte-panne die met boter bestreken is, en laet-ze genoeg* backen.

Om Olie-koeken op eene bezondere wyze te bereyden

Men neemt een pond tarwen meel, dry eyeren, dry vierendeelen korenten en even zoo veel rozynen, eenen of twee lepels gest*, vier lood* succade*, een vierendeel fyn gestampte kaneel en eene halve note-muscaet, als ook een vierendeel fyn brood-suyker, roert dit alles met lauwe melk tot een dik beslag, en laet het ryzen, gerezen zynde, bakt men die in kokende olie genoeg* als na gewoonte.

Oragnie-koekskens, hoe men die bakt

Men neemt wat tarwen meel, klopt het een weynig in zoete melk, dan neemt men andere zoete melk, zet die op het vuer tot dat zy kocht, aen het koken zynde, roert men het beslag daer in, en laet het zoo lang al roerende op het vuer staen tot dat het eenen dicken brey word; dan neemt men een pond gesmolten boter, twaelf eyer-dooren*, een half pond fyn gestampt brood-suyker en de fyn gemaekte schellen van zes oragnie-appelen, en klopt dit alles wel door een; neemt dan van den melk-brey zoo veel tot dat het te saemen eene dicke masse word; dit doet men dan in vormen, en laet het langzaam in eene taerte-panne genoeg* backen.

Pastey van alderley koud Gebraed, hoe men die bereyden moet

Als men eenig koud Gebraed heeft, het zy van Kalfs, Schaepen of Lamsvleesch, of Hoenders, zo snyd men het eerst in kleyne stukjens, en kapt het vervolgens fyn; dan doet men een stuk boter in eene casse-rol, en laet het heet of geelachtig bruyn worden; dan neemt men een weynig meel, kleyn gekapte ajuynen, citroen-schellen en pieterselie, met schoone gewasschen korenten, een paer lepels wyn, een weynig vleesch-nat, citroen-zap, en een weynig suyker en zout, doet het alles in de boter, en laet het met het vleesch wat stoven, vervolgens roert men het kleyn, en laet het koud worden; dan rolt men eenen taerten-deeg uyt, niet al te dun noch te dik, en legt het in eenen Pastey-vorm, dan doet men van den Haché daer in, en bestrykt den rand met eyeren; maekt'er eyndelyk een deksel van deeg over, en laet het langzaam in eene taerte-panne genoeg* backen: in eene schotel gedaen, en suyker daer over gestroyd zynde, smaekt het zeer goed.

Pastey van Oesters, hoe men die maekt

Men neemt eenigerhand gebackten Vis, 't zy Snoek, Karper, Paling, Bot, Tong, of welken Vis het ook zyn mag, doet'er de graeten uyt, en kapt het met eenige rauwe Oesters kleyn, dan neemt men gesmolten boter, een paer eyer dooren*, zout, note-muscaet, fyn geraspte citroenschellen en een paer lepels dicken room, en mengelt dit alles onder malkanderen; dan rolt men taerten-deeg uyt, even als boven gezeyd is, legt hem in eene vorm, doet'er het vulsel in, en perst'er eenige genoeg* gekokte Oesters in: een deksel van deeg daer over geleyd hebbende, laet men het langzaam genoeg* backen.

Om Podding op een smaekelyke wyze toe te bereyden

Neemt een groot deel oud gebackten witte-brood, snyd'er de korst af, vryft de kruyme fyn; en giet'er zoete melk op; wel doorweekt zynde, zoo doet'er een half pond gewasschen korenten, eene fyn geraspte note-muscaet, wat gestampte kaneel, een vierendeel zoete amandelen en twee lood* succade*, beyde kleyn gesneden, dry of vier lepels fyn gestampt brood-suyker, zes wel fyn geklopte eyeren, en eenen of twee lepels gest* by, men beslaet dit alles met warme zoete melk tot eene behoorelyke dikte, doch niet te styf; dan neemt men eene taerte-panne, bestrykt die met boter, stroyt'er gestampt biscuit en doet'er het beslag in, laet het vervolgens met weynig vuer van onder, en wat meer van boven, genoeg* backen.

Portugiesch Gebak, hoe te maken

Men neemt ontrent dry vierendeelen versche boter, en laet de zelve smelten dat zy als dunnen room word, dan een pond fyn gestampt brood-suyker en drye eyeren daer by gedaen en wel door een geklopt zynde, en dan noch een pond tarwen meel daer door geroerd, laet men het in kleyne pastey-vormen met boter bestreken en met fyn gestampt bishcuit bestroyd zynde, genoeg* backen; het smaekt zeer goed.

Pruymen-Taert, hoe men die maekt

De Pruymen schoon gewasschen zynde, doet men in eene panne, en laet-ze met zoo veel water dat zy bedekt zyn, genoeg* koken; dan neemt men de steenen daer uyt, en doet'er suyker, fyn gestampte nagelen en citroen-schellen, als ook fyn gestampte amandelen en succade* by, en laet dit alles, wel door malkanderen geroerd zynde, in eene taerte-korst in de panne genoeg* backen.

Prumellen-Taert, hoe men die maekt*

De Prumellen* moet men eerst in dunne riemkens snyden, dan in eene panne met een weynig water, wyn, suyker, gestampte kaneel en fyn gemaekte citroen-schellen, en zoo men wilt, ook korenten en kleyn gesneden succade* gedaen zynde, laet men het braef doorkoken dat het dik word; koud geworden zynde, doet men het in eenen taerten-deeg, en laet het genoeg* backen; is zeer lekker.

Ring-koekskens, hoe men die maekt

Men neemt een half pond van het beste tarwen meel, en even zoo veel fyn gestampt brood-suyker, acht eyeren, zes zonder en twee met het wit, benevens een weynig oragnie-water, kneed dit met zoo veel koud water als'er noodig is tot eenen styven deeg, maekt hier van kleyne ronde ringen, legt die een weynig in kokende water, en laet-ze dan in de taerte-panne, met boter bestreken zynde, genoeg* backen.

Roggen Brood-Taert, hoe men die bakt

Men neemt acht of thien eyer-dooren*, en klopt de zelve met eenen lepel tot dat zy zoo dik als eenen brey worden, en dan neemt men een half pond fyn geraspt brood-suyker, een vierendeel fyne gestampte chocolade, een weynig kruid-nagelen, foelde*, cardemon en notemuscaet, klopt dit alles wel door malkanderen, ten leste roert men'er onder vier lood* fyn gekruymeld roggen-brood, doet dit alles in eene vorm, en laet het langzaam genoeg* backen.

Roggenbrood-Taert op eene andere wyze

Men neemt twaelf eyeren, zes met en zes zonder wit, klopt de eyeren wel kleyn tot dat-ze dik worden, dan een half pond fyn gestampt brood-suyker daer by gedaen, en weder braef geklopt zynde doet men'er vervolgens twaelf loot kleyne gestampte ongeschilde amandelen by; dan neemt men het wit van de zes andere eyeren, klopt het tot schuym en voegt het by 't voorgaende; eyndelyk neemt men 18 lood* fyn gekruymeld roggenbrood, roert'er dit ook onder, en doet het vervolgens in eene vorm en laet het genoeg* backen: men kan ook als men zulks verkiest daer citroen-schellen en speceryen op doen.

Ryst-Koeken, hoe men die bakt

Men kocht na goed dunken wat Ryst in zoete melk, dat-ze zeer dik word, doch niet te lang, maer dat de korrels geheel blyven; zoo verre genoeg* zynde laet men-ze koud worden; vervolgens neemt men wat gesmolten boter en doet daer wat witte-brood in geweekt in rooze-water, een paer fyn gestampte beschuiten, een weynig saffraen, suyker, kaneel, en eenige kleyne geklopte eyeren; dit alles klopt men wel door een, en men roert'er dan zoo veel ryst onder tot dat het tamelyk dik word, dit doet men dan met lepels in heete boter in eene koeke-panne, en men bakt'er koeken van, zoo groot of zoo kleyn als men-ze hebben wilt; en op eene schotel gedaen zynde stroyt men'er suyker over, en men brengt-ze warm op tafel.

Ryst-Koeken, op eene andere maniere

Men kocht een pond Ryst in zoete melk tot dat hy dik, maer niet genoeg* en word, dan neemt men dry vierendeelen gesmolten boter, schuymt de zelve en roert dat-ze dik word als bry; dan klopt men twaelf eyer-dooren* een voor een daer in, men doet'er ook kaneel, geraspte citroenschellen en dry of vier handen vol gekruymelde witte-brood in; alles wel door een geroerd, en den Ryst daer by gedaen zynde, klopt men het wit van de eyeren tot een schuym, en roert'er dat ook onder, dan maekt men eenen taerten-deeg met eenen rand, legt in de taerte-panne, doet'er vervolgens den Ryst in, en laet het onder en boven met vuer genoeg* backen.

Ryst-Taert, hoe te maeken

Neemt een pond ryst, kocht het in melk genoeg*, doet'er acht geklopte eyeren, zes fyne gestampte beschuiten, een half pond boter, dry handen vol fyn geraspt brood-suyker, een weynig gestampte kaneele en wat rooze-water by, mengelt dit alles te saemen wel onder een, doet

het in eene korst van taerten-deeg, en laet het in de taerte-panne met veel vuer van boven en weynig van onder genoeg* backen, en opdischende kan men daer nog wat suyker en kaneel over stroyen; smaekt zeer goed.

Spek-Taert, hoe te maeken

Men neemt een pond spek, kapt het zelve geheel kleyne, dan roert men het wat op het vuer tot dat het smelt, en drukt het dan door eene haire zeefde; vervolgens neemt men vier of vyf Artischoks-stoelen* die zeer genoeg* gekokt, gekapt en fyn gestampt zyn, dry of vier rauwe eyer-dooren*, vier gestampte beschuiten, zout, een weynig peper, gestampte foelde* en suyker, dit alles by malkanderen gedaen zynde word het op het vuer een weynig geroerd en dan weg gezet tot dat het koud word; dan maekt men eene taerte-korst en doet het daer in, en boven op met suyker en oragnie-water geglasseerd* zynde laet menze langzaam genoeg* backen.

Spinagie-Taert, hoe men die maekt

Men stoft de Spinagie, zoo als men gewoon is te doen, en legt die, koud geworden zynde, in eene taert-korst, stroyt'er fyn gekruymeld wittebrood, hard gekokte eyeren, een weynig geraspten kaes en wat suyker over, en wel zoo dik dat het tot eene boven-korst kan dienen; op deze wyze laet men het in eene taerte-panne, onder en boven met vuer, genoeg* backen.

Taert van rooden Wyn, hoe men die maekt

Men neemt wat rooden wyn, beziën-zap, twee of dry gestampte bischuiten, vyf of zes eyer-dooren*, geraspte citroen-schellen, kaneel, suyker en een stuk boter, en roert dit op het vuer tot eenen dicken brey; dan koud geworden zynde, doet men het in eene taerte-korst, en laet het genoeg* backen.

Taert van Merg, hoe men die maekt

Kokt eenen zeer dicken brey van melk en eyeren, laet hem koud worden, kapt alsdan het merg daer onder, als mede eene handvol korenten, snyd eenige schyfkens citroenen daer onder, roert'er ook twee eyeren met en zes zonder het wit in, als mede suyker en roozewater; maekt eenen taerten-deeg, doet het bovenstaende daer in, en laet het langzaam in de taerte-panne genoeg* backen.

Taert van Rozynen, hoe men die maekt

Neemt een goed deel rozynen, suyker, gestampde kaneel, rooden wyn en wat rooze-water, men kan'er ook citroenen by doen, laet het met malkanderen wat stoven, giet'er het zap af, maekt dan eenen taerten-deeg, doet'er het bovenstaende in, en laet het in eene taerte-panne genoeg* backen; genoeg* zynde, maekt men een gat in de bovenkorst, en giet'er het afgegoten zap in, zoo wordt de Taert zeer gezoppig*.

Ulms-brood, hoe men dat bakt

Men neemt een of twee ponden meel, en tot een pond meel een vierendeel suyker, note-muscaet, cardemon, peper, anys en venkel, op ieder pond meel vier eyer-dooren*, als ook wat versche gest*, dit alles in eene casserol gedaen, en met lauwe melk tot eenen deeg geroerd, dan langwerpige koeken daer van gemaekt, en op blecken* in eene warme plaetse gezet om te ryzen; dan snyd men eene sneede in de lengde daer over, en zet-ze in eenen oven dat zy genoeg* backen, doch men moet zorge draegen dat den oven niet dikwils open gedaen en word: als zy genoeg* zyn, zoo snyd men die in het midden door, en zet-ze dan wederom in den oven dat zy wat opdroogen, en brengt-ze warm op tafel: als men'er niet veel gelyk maekt, kan men die in eene taerte-panne backen.

52

Vleesch-Taert, hoe men die maekt

Men neemt Kalfs-vleesch van eenen schinkel, kapt het zelve kleyn, doet'er nieren-vet, merg, kleyne gesneden citroen-schellen, een weynig vleesch-nat en gestampt bishuit, note-muscaet, peper en zout by, en roert het alles onder malkanderen, dan vult men de taerte-korst daer mede, en laet het genoeg* backen.

Water-koeken of drooge Sneeuw-ballen, hoe men die maekt

Men neemt een pond water, een pond boter, en een pond fyn tarwen meel; doch men moet eerst het zout uyt de boter wasschen, en dan het water en de boter te saemen op het vuer zetten, en als het begint te koken moet men het meel daer inroeren en een weynig note-muscaet daer by doen, als dit kokende een weynig geroerd is, zet men het af, op dat het een weynig verslaet, doch men moet het van tyd tot tyd omroeren; als het bynaer verslaegen is, zoo klopt men eerst dry of vier eyeren daer in, deze daer wel door geroerd zynde, wederom dry of vier andere eyeren, en dat zoo lang tot dat het eenen taemelyken styven deeg word, dan doet men het met kleyne klompkens in de taerte-panne, en bakt-ze onder en boven met vuer langzaam genoeg*; want als

zy te schielyk* gebacken worden slaen zy zeer neder, maer als men die langzaam bakt zoo ryzen zy hoog op; als men die uyt de panne neemt moet men-ze niet terstond op malkanderen zetten, maer men moet-ze eerst koud laeten worden, zoo blyven zy hoog opstaen.

Om Wafelen op eene bezondere wyze te backen

Men doet een pond van het beste tarwen meel in eenen pot, giet'er een pond en half gesmolten boter by, en klopt het wel door een, dan doet men een paer handvollen gestampte amandelen, twaelf kleyne geklopte eyeren, eenen lepel of twee goede gest*, note-muscaet en een weynig zout daer by, eyndelyk ook eene pinte lauwe zoete melk, en wel geklopt zynde, zet het weg om te ryzen; wel gerezen zynde, bakt men die na gewoonte, en zet-ze tegen het vuer, dan blyven zy hard en smaeken zeer lekker.

[Wafelen] Op eene andere bezondere wyze

Men neemt een pond tarwen meel, vier eyeren, een half pond gesmolten boter, twaelf aerd-appelen fyn geraspt, of gekokt en fyn gevreven, eenen lepel of twee vol gest* en een maetjen brandewyn, klopt dit alles wel door een, en wel gerezen zynde, giet men, als men aen het backen gaet, een glas koud water daer in, en bakt-ze na gewoonte.

ZEVENSTE HOOFDSTUK

Om alderleye Toebereydsels en Gerechten van Melk en Eyeren te maeken

Amandel-melk, hoe men die maekt.

Men neemt, na goeddunken, een pond of een half pond gepelde amandelen, stampt de zelve met rooze-water zoo fyn als meel, dan perst men-ze met kokende melk door eene hairen zifte; als'er niet meer door en wilt gaen, doet men den overschot wederom in eenen vyzel, stampt en perst hem vervolgens wederom door eene zifte, dit gedaen zynde doet men daer zoo veel suyker in als'er noodig is; het smaekt zeer goed, en is zeer heylzaam voor zwacke lieden.

[Amandelmelk] Op eene andere maniere

Men neemt een pond en half zoete amandelen, en twaelf of veerthien bittere, pelt de zelve en stampt-ze in eenen vyzel, doet'er een weynig melk by, op dat zy niet schiften; dan maekt men ontrent eenen mingel* en half melk lauw-warm, en doet'er de amandelen in, dan klopt men-ze door malkanderen en perst-ze door eene haire zifte; vervolgens doet men deze melk in eene casserol met een stuk geheele kaneel, zet de zelve op het vuer en laet-ze als eenen room koken, geduerig met eenen lepel omroerende; als de melk dickachtig word, zoo doet men daer zoo veel suyker in als'er noodig is, als ook een weynig zout; dit gedaen zynde, legt men in eene schotel oud gebacken witte-brood in teirlingen gesneden, giet de amandel-melk daer over, en discht-ze warm op: men gebruykt dezen kost gemeynelyk des avonds tot een naergerecht.

Amulet met jonge Hope of Spinagie, hoe te maeken*

Een Amulet* is eygentlyk eenen koeke van enkele eyeren die maer aen eenen kant gebacken word; deze word op de volgende wyze toebereyd: de jonge Hop moet men laeten plucken eer zy te lang en te groot word, dan breekt men de murme* daer af, vervolgens doet men-ze in eene panne, met een stuk boter, gekruymeld brood, zout en een weynig vlees-nat of melk, stoft-ze daer mede kort af; dan klopt men acht of thien eyeren met een weynig zout kleyn, en doet wat boter in eene koeke-panne en laet-ze heet worden; vervolgens doet men de eyeren daer in, en als zy een weynig gebacken zyn zoo tilt men-ze met een mes aen de kanten op, dat het dun daer onder kan loopen; geheel opgedroogd zynde doet men-ze in eene platte schotel met de weekste of ongebackene zyde van boven, dan doet men de gestofd*e Hop daer over, en wind'er den rand van den koeke om; dan stroyt men over

de Hop gekruymeld wittebrood en legt'er dunne schyffjens boter over; dan zet men het dekzel van de taerte-panne met veel vuer daer boven op dat het van boven een bruyn koleur krygt; even zoo kan men ook met Spinagie doen die eerst vooren af gestofd* moet worden.

Amulet met Appelen, hoe te maeken*

Men schelt en snyd de Appelen in dunne schyffjens en stoft de zelve met boter en suyker, doch zoo dat-ze geheel blyven, dan maekt men een Amulet* als boven, en handelt voor 't overige met de Appelen even als met de jonge gestofd*e Hop geschied.

Amulet met geroosterd Brood, hoe te maeken*

Men doet wat boter in eene panne en laet-ze smelten, dan neemt men zoo veel eyeren als men goed dunkt en klopt het kleyn met malkanderen, dan snyd men wittebrood in reepjens, en bak het in eene koekepanne een weynig bruyn, dan giet men de eyeren daer op en steekt'er geduerig met een mes onder, dan het dun daer onder kan loopen, en bakt het ook maer aen eene zyde, als het genoeg* is legt men 't in eene schotel, garniert het met gebackene pieterselie en eet het met een weynig wyn-azyn.

Craim, hoe te maeken*

Men neemt een weynig boter en doet de zelve in eene panne met eenen of twee lepels tarwen meel, en laet dit warm worden, zoo haest als de boter smelt roert men het wel door een; dan neemt men twaelf eyer-dooren*, en klopt de zelve twee en twee daerin, daer by doende wat zout, suyker, een paer stukjens kaneel en fyne geraspte citroenschellen, dan ook na goeddunken wat zoeten room, of half room en half melk; dit alles by malkanderen gedaen zynde, zet men het op 't vuer, en roert het geduerig met eenen styven lepel dat het niet en klontert, maer gelyk en smeerig* word; men doet het dan in eene schotel, en als het koud is stroyt men daer suyker over; het smaekt zeer lekker.

Craim met Amandelen, hoe te maeken*

Men maekt eerst de Craim* als boven, maer als men de eyeren daer in klopt zoo doet men een paer handen vol gestampde Amandelen daer by, en roert het op het vuer dat het gebonden word. Als de Craim* in de schotel gedaen en koud geworden is, zoo neemt men eene goede handvol gepelde amandelen, stampt die met suyker en stroyt die daer over; dan zet men het deksel van eene taerte-panne met vuer daer boven op, op dat het van boven niet bruyn en word; het smaekt zeer aengenaem.

Chocolaed-Craim, hoe men die maekt*

Men gaet even eens te werk als hier boven is aangewezen, met dat onderscheyd alleen, dat men een paer eyer-dooren* min neemt, en in plaets van het meel een vierendeel fyn gemaekte Chocolate daer by doet; dit op het vuer gezet en wel geroerd, daer naer in eene schotel gedaen en koud geworden zynde, is het zeer smaekelyk.

Citroen-Craim, hoe te maeken

Daer toe kan men vier of zes groote, en als zy wat kleyn zyn, wel acht citroenen nemen, van deze doet men de geele schellen af, snyd-ze in dunne schyfkens en wascht die een of twee mael in schoon water, om de bitterheid weg te nemen; dat zet men de zelve met een weynig water op het vuer, en laet ze genoeg* koken, murw zynde, doet men ze op eenen doorslag* ; dan schilt men het wit van de citroenen, en het binnenste snyd men in schyven, dan doet men de pitten daer uyt, en legt de schyfkens citroenen met de gekokte schellen in eene schotel, en stroyt'er veel fyn gestampt brood-suyker op, men roert het vervolgens door malkanderen, en laet het eenige uren staen trecken; vervolgens besmeert men eene schotel met boter, met klopt een paer eyeren met wat melk en suyker kleyn, men snyd sneedjens wittebrood, en dopt'er die in, deze legt men in die schotel, dan eene laege citroenen, en dan wederom brood, en zoo vervolgens tot dat alles in de schotel geleyd is: dit gedaen zynde, zoo klopt men thien of twaelf eyeren met zoeten room en suyker zeer kleyn, en giet de schotel daer van vol, dat het ingeleyde daer mede bedekt is, dan zet men het met de schotel in eene taerte-panne, en bakt het daer in genoeg*; het smaekt zeer lekker.

Engelsche Melk, hoe men die maekt

Men klopt 12. of 18. eyeren-dooren* kleyn, en doet'er zout, suyker, geraspte citroen-schellen en eene pinte en half melk by; dan maekt men eene pastey-korst van brood-deeg zoo groot als het noodig is om de geklopte eyeren en melk in te doen; deze korst in de taerte-panne gezet zynde, doet men de eyeren daer in, en laet het boven en onder met vuer genoeg* backen.

Eyer-kaes, hoe men hem maekt

Men neemt eenen mingel* en half melk, thien of twaelf eyeren, klopt de zelve met eenen lepel wel kleyn, dan doet men het in eene tinne schotel, en zet het in eenen ketel met koud water; maer het water en moet niet zoo hoog als den rand van de schotel komen, dan hangt men den ketel ongedekt over het vuer, en is de melk en eyeren beginnen

te styven, moet men het van 't vuer nemen, zoo loopt het vervolgens geheel by een, men doet het dan in vormen met half genoeg* gekokte rozynen en kleyn gesneden amandelen: als men het opdischt moet men eene eyer-melk daer over gieten, en de kaezekens met kaneel en suyker bestroyen; het smaekt zeer goed.

Eyer-Taert, hoe te maeken

Laet thien of twaelf eyeren hard koken, pelt en legt-ze in schoon water, neemt-ze daer weder uyt en droog-ze met eenen lynen* doek af, snyd-ze in 't midden door, neemt het geel daer uyt, legt het wit op eene tafel, doet'er wat pieterselie by en kapt het te saemen kleyne, maekt dan eenen taerten-deeg, legt de onderkorste in de taerte-panne en bestrykt-ze met versche boter, legt de dooren* van de eyeren daer op, stroyd fyne gekapte citroen-schellen daer tusschen, doet'er het gekapt wit van het ey op, bestroyd het met zout en suyker, legt'er stukjens boter op, sluyt de taerte met eene boven-korst, bestrykt-ze met een fyn geklopt ey, en laet-ze genoeg* backen; genoeg* zynde discht-ze warm in eene schotel op.

Eyer-Worst, hoe te maeken

Neemt eenige eyeren, klopt-ze kleyne, roert-ze in gesmolten boter, neemt vervolgens pieterselie en pieterselie-wortelen, kapt de zelve kleyne, en eyndelyk een rauw ey en tarwen-meel, kneed het alles onder malkanderen als deeg, rolt het rond en langwerpig als worsten, braed het in boter, maekt eene saus van room en rooze-water, saffraen, suyker en eyeren daer over, en bestroyd de zelve met kaneele en suyker.

Eyeren à la Tripe, hoe men die maeken zal

Men kookt thien of twaelf eyeren, of zoo veel als men wilt, eerst hard, daer naer snyd men-ze in schyfjens, doet-ze in eene casserole of op eene schotel met wat boter, mostaert, note-muscaet, zout en een weynig water, dit alles te saemen helder gestofd**, is zeer goed van smaak om werm ge-eten te worden.

Gebacken Caffé, hoe men die maekt

Men klopt 15. of 16. eyeren met een weynig zout kleyn, dan neemt men 10. of 12. lood* Caffé, en kookt den zelve in een mingel* zoete melk met wat suyker en kaneel, vervolgens giet men hem door eene zifte, en doet'er de eyeren by; vervolgens maekt men eene onderkorst en rand van deeg, doet'er de geklopte eyeren in, en laet het in

eene taerte-panne genoeg* backen.

Gerecht van Eyeren, hoe men dat spoedig bereyden zal

Zet eene schotel op gloeyende kolen, bestrykt de zelve met boter, en klopt daer eyeren in zoo veel als gy goed vind, bestroyt die met zout, maekt boter zeer heet en giet ze over de eyeren, stroyt'er eenige derhande speceryen over, en brengt-ze warm op tafel.

Gevulde Eyeren, hoe men die maekt

De eyeren worden eerst hard gekokt, dan in 't midden doorgesneden, vervolgens het geel daer uytgenomen en kleyn gekapt; dan neemt men gesmolten boter met een paer eyeren, dan twee wittebrooden in melk geweekt, een weynig zout, korenten, suyker en geraspte notemuscaet; dit alles wel door een geklopt zynde, doet men de gekapte eyeren daer by, en zoo het noodig is, twee lepels vol zoeten room, hier mede vult men de eyeren geheel rond, daer naer besmeert men de taerte-panne met boter, legt'er de gevulde eyeren in, bakt-ze dat zy geelachtig van couleur worden; boven op moet een sterk vuer en van onder maer heete asschen zyn: genoeg* zynde, maekt men daer over eene saus van wyn of rood beziën-zap, die men met suyker kocht, en koud geworden zynde over de eyeren doet.

58

Kleyne Eyer-koekskens met roode Beziën, hoe men die maekt

Men smelt boter, en roert-ze dat zy dik als room word, dan klopt men daer onder vyf of zes eyeren en een goed deel fyn gekruymeld wittebrood, op dat het recht dik word; dan neemt men na goeddunken schoon gemaekte aelbeziën*, en kocht die met suyker dat zy dik worden; koud geworden zynde, roert men-ze onder het boven gemelde, en als men wilt, doet men daer ook wat korenten en kaneel by; alles wel onder een geroerd zynde, doet men boter in eene koeke-panne, laet-ze heet worden, doet'er van het beslag met lepels in, en bakt'er kleyne koekskens van: aldus begrypt men ligtelyk dat het beslag niet zoo dun moet zyn dat het in malkanderen loopt, ook moet het niet al te styf zyn, wnt dan en is het zo smaekelyk niet: indien het al te dik is, kan men dat met zoeten room dunder maeken; en als het te dun is, kan men het met wat gekruymeld wittebrood dicker laeten worden genoeg* gebacken zynde, stroyt men daer suyker over, en word dan warm ge-eten.

Roerey met Appelen, hoe te maeken

Men neemt eenige appelen die ligt murw worden, schelt de zelve, snyd-ze eerst in vier stucken en doet'er de klokhuyzen uyt, dan worden zy in dunne schyfkens gesneden, en met boter, suyker en een weynig witten wyn gestoofd tot dat zy zeer murw zyn; dit gedaen zynde, klopt men zoo veel eyeren als men noodig heeft in eene casserol kleyn, roert-ze zeer lang tot schuym, en vervolgens doet men de appelen daer by, en klopt het wel door malkanderen.

Room, hoe te bereyden

Men neemt twee pinten melk, en zet de zelve op het vuer, dan klopt men twee eyeren kleyn, en roert'er wat tarwen meel onder, vervolgens roert men daer noch twee geklopte eyeren en wat melk in, dit doet men langzaam in de melk, en als zy begint te koken roert men daer noch een stuk boter door, gestaedig roerende; gekokt hebbende zet men het weg dat het koud word, en koud geworden zynde, kan het met suyker en kaneel ge-eten worden.

[Room] Op eene andere maniere

Men zet eenen pinte melk op het vuer, dan neemt men een vierendeel fyn gestampte amandelen, vier eyer-dooren*, vier lepels vol tarwen meel, en klopt het te saemen kleyn, vervolgens roert men dit langzaam in de kokende melk, en doet'er wat zout by; dit eenigen tyd, onder gestaedig roeren, gekokt hebbende dat het dik word, giet men daer noch wat melk by, en laet al roerende noch wat koken; men zet het vervolgens weg, en laet het koud worden: het word even eens gelyk het voorgaende ge-eten.

[Room] Noch op eene andere maniere

Men neemt eene pinte melk, een weynig tarwen meel, een vierendeel fyne gestampte mandelen en een vierendeel versche boter, dit klopt men te saemen fyn, en laet het al roerende op een goed vuer koken; wilt men het geel hebben, zoo doet men wat saffraen daer in, vervolgens zet men het van 't vuer, en laet het koud worden; het smaekt zeer goed.

ACHSTE HOOFDSTUK

Om alderleye Vruchten wel te confyten, te droogen, en om drooge en natte Confitueren te maeken

Ael-Beziën, hoe men die confyten kan

Men moet daer toe schoone, roode en groote Ael-beziën nemen en de zelve van de steeltjes afplucken; dan neemt men tot elk pond Ael-beziën een half pond of dry vierendeelen van het beste brood-suyker, en het suyker eerst alleen op het vuer zetten, wel schuymen, en tot eene middelmaetige sirop koken, dan een weynig laeten verslaen en de Ael-beziën daer in doen, en te saemen een weynig laeten koken tot dat de Ael-beziën genoeg* zyn, dan moet men de zelve met een schuymspaen daer uyt nemen, het nat alleen noch wat laeten koken en de beziën daer weder in doen, en dan nog een weynig te saemen opgekocht hebbende enkoud geworden zynde, doet men-ze in glazene flesschen, bind'er eene blaeze over, en zet-ze weg tot het gebruik.

[Ael-Beziën, hoe men die confyten kan] Op eene andere wyze

Men neemt groote, roode en rype Ael-besiën, plukt-ze voorzichtig van de steeltjens, en neemt tot elk pond Ael-besiën een half pond fyn gestampt brood-suyker, het zelve te saemen d'eene laege op de andere, in een panne of ketel, op het vuer gezet, en een weynig gekocht, dan daer uyt genomen en voorder daer mede gehandeld als boven, dan zyn-ze ook goed, en kunnen lang bewaerd worden.

[Ael-Beziën, hoe men die confyten kan] Nog op eene andere wyze

Men neemt na goed dunken wat suyker en een weynig Ael-besiën-zap, ook zoo men wilt wat rooze-water, dit kocht men in een kleyn panneken tot dat het tamelyk dik word, dan neemt men groote schoone reesjes* Ael-besiën, en dopt die daer in, en trekt de zelve daer terstond weder uyt, wentelt-ze in fyn gezift brood-suyker dat-ze geheel wit worden, en dan hangt men-ze op om te droogen; zy smaeken zeer lekker maer zy moeten terstond gebruikt worden dewyl* zy op deze wyze toebereyd niet lang en kunnen dueren.

Appelen, hoe men die confyten zal

Men moet daer toe verche geplukte Appelen nemen, die niet al te gezappig of te waterachtig zyn, deze worden dan net gescheld, in het midden doorgesneden, de klokhuyzen der uytgenomen, en dan eenige uren in schoon water geleyd; dit gedaen zynde, neemt men suyker na evenredigheyd naer dat men veel of weynig Appelen confyten wilt,

laet-ze koken, en schuymt-ze wel af; en doet-ze terstond in het suyker; want als zy een weynig droog liggen worden zy bruynachtig; men laet-ze dan na goeddunken een weynig in het suyker koken, doch niet al te murw; dan neemt men die daer uyt, legt-ze op eene schotel, en laet het nat noch wat langer koken tot dat het eene dicke syrop word; dan laet men het koud worden, en de Appelen in eene fles of pot gedaen zynde, giet men het nat daer op, en bind het met eene blaeze toe.

Om Appelen op eene smaekelyke wyze te droogen

Men neemt eene goede quantiteyt Appelen, scheld die net, snyd-ze in het midden door, neemt'er de klokhuyzen uyt, ende doet-ze in schoon water; dan hangt men eenen ketel water over het vuer, en als het begint te koken doet men de Appelen daer in, en laet-ze langzaam koken tot dat zy taemelyk week zyn, doch niet al te murw; dan neemt men die met een schuymspaen voorzichtig daer uyt, en doet-ze in versch koud water, daer naer legt men-ze op eenen doek, en droogt-ze schoon af; dan neemt men ruym zoo veel suyker als Appelen, zoo dat men tot ieder pond Appelen ruym een pond suyker gebruyken moet, dit suyker zet men op het vuer, en laet het, geschuymd zynde, zoo lang koken tot dat het recht dik word; dan neemt men het af en laet het een weynig verslaen, dan doet men de Appelen daer in, en laet ze daer zoo lang in staen tot dat het suyker koud begint te worden, daer naer zet men het te saemen op het vuer, en laet het zoo lang koken tot dat het suyker wederom behoorlyk dun is; dan neemt men-ze af, legt-ze op eene aerde schotel, en laet-ze eenen nacht in eene warme kamer staen; dan neemt men stuk voor stuk voorzichtig tusschen twee lepels daer uyt, perst'er het suyker wat uyt, legt-ze op eene schotel van malkanderen, en laet-ze in eene warme kamer opdroogen; droog geworden zynde kan men-ze in eenen pot doen, en tot het gebruyk wegzetten: Van gelyken handelt met ook met Peiren en Abricosen; doch van de leste moet men, als zy genoeg* gekokt zyn, de steenen uytdoen.

Om Citroen-schellen wel te confyten

Men neemt schoone versche Citroenen, snyd de schellen in cierlyke langwerpige stucken daer af, en legt de zelve zes of acht dagen naar malkanderen alle dagen in versch water; daer naer kocht men die in versch water dt zy wat week worden, vervolgens neemt men die daer uyt, en laet-ze wat droogen; naerderhand kocht men die in wel geschuymd suyker tot dt zy goed zyn; dan neemt men die daer uyt, laet het suyker noch wat koken tot dat het eene dicke syrop word, giet-ze dan in eenen pot op de schellen, en zet de zelve, wel toegemaekt

zynde, tot het gebruyk weg.

Citroenen zonder schellen, hoe men die zal confyten

Neemt Citroen, snyd'er schyfkens van zoo dik als een kroonstuk, snyd'er de buytenste schellen af, zoo dat het binnenste maer alleen aen malkanderen hangt, doet vervolgens suyker in eene panne, giet'er water by, zet het op 't vuer, en laet het zoo dik als eene syrop koken, doet'er de Citroenen dan in, en laet-ze daer mede een weynig opkoken, als dit gedaen is zoo doet-ze in eenen pot, stroyt'er eene handvol suyker over, en wel toegemaekt zynde, zet men die weg tot gebruyk.

Om Gember te confyten

Neemt eene goede quantiteyt Gember, legt-ze in schoon water, en roert-ze dry mael daegs om, doet dit veerthien dagen lang, wascht-ze dan schoon uyt, en doorsteekt-ze met eenen priem, legt-ze tusschen twee doeken, en zet'er zwaere steenen op, legt-ze naer het uytpersen wederom in schoon water, en laet-ze dan opdroogen; neemt dan brood-suyker met water, laet het koken, werpt de Gember dan in het kokende nat, en laet alles zoo lang te saemen koken tot dat het zap dik word.

62

Kersen, hoe men die confyten moet

Men neemt schoone groote Kersen, snyd de steeltjens kort af; dan gebruykt men tot twee pond kersen, een pond fyn gezift brood-suyker, dan doet men een hand vol kersen in eene panne, zet-ze op het vuer en schud-ze geduerig om dat-ze niet aen en branden; als de kersen wat op het vuer gestaen hebben, zoo stroyt men eenen lepel vol suyker daer op, dan word'er weder een hand vol kersen in gedaen en omgeschud, en dan noch eenen lepel vol suyker, en dat zoo lang tot dat alle de kersen met het suyker daer in zyn; dan laet men het te saemen noch wat koken tot dat de kersen genoeg* zyn; vervolgens neemt men de kersen met een schuymspaen daer uyt, en het nat laet men noch zoo lang koken tot dat het eene dicke sirop word, dan doet men de kersen in glaezen, en giet het nat daer lauw op, koud geworden zynde bind men de glaezen met eene blaese dicht toe, en zet-ze weg tot het gebruyk.

[Kersen, hoe men die confyten moet] Op eene andere maniere

Men neemt tot ieder pond kersen een pond brood suyker, laet het suyker, laet het suyker naer dat het geschuymd is zoo lang koken dat het als draeden aen den lepel blyft hangen, dan neemt men zoo veel pond goede kersen als men suyker genomen heeft, snyd de steeltjens daer

kort af, dat'er maet een weynig aen en blyft, doet-ze dan in het suyker, en laet-ze daer mede genoeg* koken; handelt daer voorders mede zoo als hier boven is aangewezen;

[Kersen, hoe men die confyten moet] Noch anders

Men neemt na goeddunken zoo veel Kersen als men wilt, stamp-ze fyn, en perst'er het zap uyt, dn laet men het een weynig staen, op dat het klaer word en bezinkt, daer naer zet men dit met zoo veel suyker op het vuer dat het recht zoet word, en dat de Kersen die men daer mede confyten wilt ook zoet genoeg* daer van kunnen worden; dan wel geschuymd en zoo lang gekokt zynde dat het wel gebonden is, zoo doet men daer wat nagelen en pyp-kaneel by, dan laet men het koud worden, doet'er de Kersen die men confyten wilt in, en laet langzaam koken tot dat de Kersen genoeg* zyn; vervolgens handelt men daer mede als boven.

Quéen, hoe men die confyten moet

Men neemt goede Quéen die niet vlackerig* en zyn, zoo veel als men'er wilt maeken, schelt de zelve af, snyd-ze in vierendeelen, doet de klok-huyzen en al het hard daer uyt; dit gedaen zynde kan men op verscheyde wyzen daer mede te werke gaen; als men Quéen in overvloed heeft zoo kan men eenige schellen op een ryf* kleyn vryven en dan het zap daer uyt persen; dit zap moet men eerst door eenen doek gieten, dan op het vuer zetten, en de Quéen die geconfyt zullen worden daer in zoo lang laeten koken tot dat-ze eenigzins, maer niet al te genoeg* en zyn; vervolgens legt men-ze op eenen doek dat-ze koud en droog worden, en zoo het zap, waer in de Quéen gekokt zyn troebel en vuyl geworden is, zoo moet men het weder door eenen doek gieten, en dan na goed dunken zoo veel suyker daer by doen dat het eene goede sirop worden kan, dit te saemen gekokt tot dat het wat dik word, dan afgenomen en koud geworden zynde, legt men de Quéen in glaezen, en zoo men wilt kan men tusschen ieder laag grof gesneden nagelen en kaneele leggen, en giet'er dan vervolgens de sirop op. Zoo men de Quéen in het uytgeperste zap niet en wilt koken, kan men-ze eerst in water, ofte wel in water en suyker genoeg* koken, en vervolgens daer mede handelen gelyk boven is aangewezen. Men kan ook Queën met honing confyten, te weten: als men de Queën eerst in water murw kokt, en dan op eene schotel legt om op te droogen; daer naer neemt men goeden witten honing, zet hem op 't vuer, schuymt en laet hem tot eene syrop koken, en handelt vervolgens daer mede als boven.

Om Queën te droogen dat zy wit blyven

Men neemt schoone gladde Queën, en vaegt de zelve schoon af dat'er niets ruygs aen en blyft, dan zet men regenwater op het vuer, en als het begint te koken doet men de Queën daer in, en laet-ze zoo lang koken tot dat zy week zyn, dan legt men die op eenen doorslag* * dat zy koud en droog worden, daer naer snyd men die in twee deelen, neemt'er de klokhuyzen en 't hard uyt, en schelt-ze schoon; daer naer kocht men zoo veel suyker als men meynt genoeg* te hebben, zoo lang tot dat het als draeden aen den lepel blyft hangen, danlegt men de Queën op eene aerde schotel, giet'er het suyker lauw-warm over, en laet-ze daer mede eenen nacht staen, dan laet men het suyker daer afloopen, en giet'er wederom versch op, en dat tot dry of vier mael toe; dit gedaen zynde, laet men-ze van malkanderen in eene warme kamer staen tot dat-ze opgedroogd zyn, doet-ze dan in eenen pot, en zet-ze weg tot het gebruyk.

Om Meloenen te confyten

Men neemt schoone rype Meloenen, en snyd-ze in langwerpige stukken, dan schelt men die schoon en snyd'er van binnen het week uyt, dan giet men daer goeden wyn-azyn op, en laet-ze daer mede eenige dagen staen; dan giet men dezen azyn daer af, doet'er anderen op, en laet-ze daer mede wederom twee dagen staen, laet-ze daer mede wederom twee dagen staen, legt-ze dan op eenen doek dat zy opdroogen, kocht-ze in geschuymd suyker, maer niet al te week, neemt-ze daer uyt, en kocht het suyker dan noch wat tot dat het eene dicke syrop word, laet-ze dan koud worden, legt de Meloen-stucken in eenen pot of eenig glas-werk, en giet'er de syrop op; zy zyn zeer aengenaem van smaak, en konnen des winters gebruykt worden.

[Om Meloenen te confyten] Op eene andere maniere

Men neemt de Meloenen eer zy volkomen ryp zyn, maekt-ze schoon en snyd-ze in langwerpige stukken, met zet die dry of vier dagen in 't water, giet het af, en zet-ze wederom in ander water, dan kocht men-ze tot dat zy na goeddunken genoeg* zyn, men neemt-ze dan af en legt-ze te droogen; vervolgens kocht men-ze noch een weynig in gezuyverd suyker, en handelt daer vervolgens mede als hier boven is aangewezen.

Om Moerbeziën te confyten

Neemt een pond fyn gezift brood-suyker tot een pond Moerbeziën, laet het op 't vuer smelten, en schuymt het wel, doet'er de Moerbeziën in; te saemen wat gekocht hebbende zoo neemt men de Moerbe-

ziën daer uyt, en laet het suyker noch wat koken tot dat het eene dicke syrop word, koud geworden zynde, doet men de Moerbeziën in eenen pot, en giet'er de syrop over, bind den pot toe, en zet-ze weg tot het gebruyk.

Om noten te confyten

Men neemt groote Noten met den groenen buytensten bast daer aen, plukt deze eer zy volkomen ryp zyn, maekt'er gaten in met eenen priem, dan legt men-ze thien dagen in versch water, het welk men alle dagen ververschen moet; als nu op deze wyze het bitter uyt de zelve wat getrocken is, zoo laet men die op het vuer zachtjens koken, maer niet zoo lang dat zy al te murw worden, dan laet men die in eene zifte* droogen; vervolgens steekt men in de gaten nagelen en kaneel, zet suyker op het vuer, en de noten een weynig daer mede opkoken, men neemt-ze dan van het vuer, en bewaert-ze in eenen pot tot het gebruyk.

Deze Noten worden gemeynelyk by gastmaelen het lest op tafel gebracht en gebruykt: zy vervoorderen de spys-verteiring, verwarmen en versterken de ingewanden, en beletten de opstygende dampen; zy zyn ook besonderlyk goed voor die 's morgens lang nuchter blyven.

Om noten wit te confyten

Men moet de groote Noten nemen op dien tyd als de kern volkomen gezet, maer den houten bast nog niet hard en is, dan snyd men het groen tot aen het wit daer netjens af, zet-ze eenige uren in versch water, den kocht men-ze in schoon water, en tegen dat zy bynaer genoeg* zyn doet men wat aluyn daer by, dan neemt men-ze van het vuer, doet-ze in schoon water, en laet-ze daer in twee nachten staen, dan legt men-ze op eenen doek te droogen, en doet-ze vervolgens in een glas; daer naer kocht men suyker tot eene dicke syrop, giet'er die lauw over, en bewaert-ze, digt toegestopt zynde, tot het gebruyk.

Om Persiken te droogen dat zy groen blyven

Men neemt onrype groene Persiken, kocht-ze in water taemelyk week, en neemt'er vervolgens de kern uyt, dan legt men-ze op eene schotel, en giet'er dik gekokte syrop van suyker lauw over, het zelve tot dry mael toe erhaelende; doch de leste mael moet men de Persiken een weynig daer mede opkoken, en dan laet men het te saemen koud worden; vervolgens neemt men met twee lepels de Persiken een voor een daer uyt, laet'er de syrop zoo veel als het mogelyk is afloopen, legt-ze van malkan-deren in eene schotel, en zet-ze in eene warme kamer te droogen.

Om Pruymen te confyten

Men neemt een pond of meer Pruymen, doet die in eenen pot, stroyt'er zoo veel brood-suyker op dat zy twee vingers hoog bedekt zyn, dan laet men het te saemen koken tot dat het suyker dik word als een syrop, vervolgens laet men het koud worden, en bewaert het in eenen aerden pot.

Om rype Pruymen in te leggen

Men moet de Pruymen plucken als zy ryp zyn, doch eer zy week worden, en de zelve in eenen verglasden pot doen, dan moet men half water en half witten honing nemen, het zelve met wit van twee eyeren zuiveren, op het vuer zetten en wel schuymen, als het een weynig begint dik te worden neemt men het af en laet het koud worden, dan giet men het over de Pruymen, legt'er een houtse deksel op dat in den pot kan, en plaetst'er eenen steen boven op, dan worden zy zeer goed en kunnen lang bewaerd worden.

Ulefeltjens, hoe men die maekt*

Men neemt wit brood-suyker, kookt die met een sterk aftreksel van klap-roozen, en doet'er wat geraspte citroen-schellen by, men laet het zoo lang al roerende koken tot dat het styf begint te worden, dan doet men kleyne brokskens daer van op een schoon papier, en laet-ze droogen, zy smaeken zeer lekker, en zyn zeer goed voor de borst.

Om onrype Pruymen te confyten

Men moet de Pruymen plucken als zy eerst beginnen een kouleur te krygen, maer noch hard zyn, dan de zelve eenige dagenlaeten liggen dat zy wat verwelken, dan schellen, en tot ieder pond Pruymen een pond suyker nemen, dit suyker moet met een weynig rooze-water op het vuer gezet en vervolgens wel geschuymd worden, en zoo lang koken dat het als draeden aen den lepel hangt, dan doet men de Pruymen daer in, en laet die een weynig koken tot dat zy na goeddunken genoeg* zyn; dan neemt men die daer uyt, en laet het suyker noch wat koken, koud geworden zynde, doet men het te saemen in eenen pot, en wel toegestopt zynde, word het weggezet tot het gebruyk.

Om Vygen die droog zyn te confyten

Men neemt gedroogde Vygen, dopt-ze in syrop van suyker gemaekt, bestroyt-ze met fun gezift brood-suyker, en zet-ze dan op eene aerden schotel te drooge, dit erhaelende tot dry mael toe, wanneer zy zeer lekker van smaek zyn, en lang dueren* kunnen.

Suyker-brood, hoe men dit maekt

Men neemt een pond brood-suyker, en laet het zelve wel koken tot dat het dik is, koud geworden zynde, doet'er twaelf wel geklopte eyeren en een pond fyn tarwen meel in, en roert het wel door malkanderen; men kan'er ook een weinig kaneel en citroen-schellen in doen, en dan in vormen die met boter besmeird zyn, backen.

Suyker-plaetjens, hoe men die maekt

Men neemt twaelf eyeren, de dooren* en het wit ieder besonder geklopt, dan doet men het by malkanderen, stroyt'er een pond fyn gezift brood-suyker in, en klopt het daer mede zeer lang; eyndelyk doet men een pond tarwen meel daer by, en klopt het daer mede wederom wel door een, dan legt men op papier groote en kleyne stukskens, gelyk men die hebben wilt, bestroyt-ze met fyn gezift brood-suyker, en laet-ze dan genoeg* backen.

[Suyker-plaetjens] Op eene andere maniere

Men neemt een pond fyn gezift brood-suyker, klopt vyf of zes eyeren, doet'er het suyker by, en klopt het te saemen bynaer eene ure lang, dan houd men het over een kol-vuer* tot dat het lauw-warm is, al geduerig kloppende; dan neemt men het af, en klopt het tot dat het wederom koud word, dan neemt men zes lood* meel, roert'er dit door, en zet daer stukjens van op papier, en met suyker bestroyd zynde, laet men die genoeg* backen.

[Suyker-plaetjens] Noch op eene andere maniere

Men neemt een ey met het wit en dry eyer-dooren*, klopt de zelve met eenenlepel welkleyn, dan neemt men een vierendeel fyn gestampt karnarie-suyker, en klopt het daer mede eene ure lang zonder ophouden, dan doet men daer in zes lood* van 't beste tarwen meel, en klopt'er dit wel door; dan doet men van dezen deeg in eenen trefter, en laet langwerpige riemkens op papier loopen, zoo groot of kleyn als men die wilt hebben, dan bestroyt men de zelve met suyker, en bakt-ze onder en boven met vuer genoeg*; naerderhand snyd men-ze met een mes van het papier af, en bewaert-ze tot het gebruyk.

NEGENSTE HOOFDSTUK

Om alderleye aengenaeme en gezonde Wyn-Dranken te maeken en toe te bereyden

Alands-Wyn, hoe men hem maekt*

Men neemt eene fles Rynschen Wyn, eene once droogen Alands*-wortel, of eene once en half natten, en twee of dry oncen suyker, laet het te saemen op eene warme stoove ofte in de zonne twee mael 24. uren trecken, giet het dan door eenen doek, zoo zal het eenen aengenaemen morgen-wyn zyn, die voor de borst en maege zeer heylzaam is.

Om Balsem-Wyn te maeken

Neemt eene mande vol Balsem-bladeren, doet-ze in eene tobbe, maekt acht stoopen of twaelf pinten water ziedende heet, zoo dat het bynaer aen 't koken is, giet het op de bladeren, en laet het eenen geheelen nacht staen, doet het 's morgens door eene hairen zifte, neemt tot elken stoop water twee pond losse suyker, en roert het wel om, neemt dan het wit van vier ofte vyf eyeren, klopt het wel dat het schuymt, doet het in het boven genoemd vocht, zet het te saemen op 't vuer, en roert geduerig; als'er schuym op komt zoo moet men dit geduerig af-scheppen; laet het dry quartier uren koken, en giet het dan in eene tobbe; als het koud is doet'er een weynig versche gest* in, roert het alle twee uren wel om, en laet het twee dagen staen gesten*, doet het dan in een vatjen, stopt het digt toe, let het eenige dagen liggen, en klaer zynde, tapt het af in flesschen;

Om Braembeziën-Wyn te maeken

Neemt roode Braembeziën als zy ontrent ryp zyn, plukt'er de steelkens af, legt-ze in schoon water dat gekokt is geweest, maekt-ze zoet met brood-suyker, nemende tot iederen stoop, of mingel* en half, dry vierendeelen suyker; als men de Braembeziën ontrent twaelf uren in het water eerst heeft laeten weeken, zoo neemt-ze daer uyt, doet-ze in eenen doek, en vringt'er het zap uyt, het welk men in 't water laet loopen, dan kokt men het te saemen op een maetig vuer, maer men moet zorge draegen dat men het behoorelyck schuymt, men neemt het vervolgens van 't vuer, en laet het koud worden; giet dan het vocht in eenen aerden pot, kokt daer naer eene once foelde* in eene pinte witten wyn tot dat het een derde verkokt is, zygt* het door eene zifte, en doet het by 't vocht als het wel uytgegest* heeft, doet het vervolgens in flesschen, en bewaert het in eene koele plaetse.

Berken-Wyn, hoe men hem maekt

Het jaergetyde om vocht uyt den Berken-boom te krygen is in Maerte, voor dat de bladeren te voorschyn komen; want als de bladeren uytgesproten zyn is het zap door den geheelen boom verspreyd, en het word dik en troebel, daer het te vooren dun en klaer was.

De maniere om dit zap de vergaederen is deze: Men boort gaten in den stam van den boom, en steekt'er zwikjens* in de welke gemeynelyk van vlier-tacken gemaekt worden daer het pit uytgeboord is; men kan, zonder den boom te beschaedigen, op verscheyde plaetsen vier of vyf mael dags tappen, en op deze wyze alle dagen eene groote quantiteyt versaemelen: indienmen in eenen dag niet genoeg* heeft, moeten de flesschen daer het vocht in gedaen is, wel toegestopt, en het bovenste eynde in gesmolten wasch gesteken worden.

Eene genoeg*zaeme quantiteyt vocht hebbende, kocht men het zoo lang tot dat het schuymt; dan neemt men tot elke twee stopen of dry mingelen* vocht, vier pond losse suyker, en doet'er wat dunne schellen van citroenen by, dan kocht men het daer mede noch eene half ure, het schuymen niet te vergeten; giet het vervolgens in eene schoone tobbe, en als het bynaer koud is, zoo maekt het aen 't werken met versche gest* op geroosterd brood gesmeird, laet het vyf of zes dagen staen, geduerig omroerende; neemt dan zulk een vat daer 't vocht in kan, steekt eene lange lont, die in zwavel gedopt is, in den brand, dauwt die in het vat, en houd het zoo lang digt toegestopt tot dat de lont uytgaet, doet het vat dan wederom open, en laet'er de spons af tot dat het gedaen heeft met werken, wanneer men het moet toesluiten, dry maenden laeten liggen, en dan op flesschen tappen.

Cyder-drank, hoe men hem maeken moet

Men neemt eenige rype appelen, doet de zelve in eene tobbe, stoot die met eenen stamper kleyn, perst'er het vocht uyt, giet het in een vatjen, doet'er een bier glas vol versche dicke gest* in, en roert het wel om; wanneer het begint te gesten* moet men alle morgenden het vat wederom vol doen, en zoo lang laeten gesten tot dat de gest* wit en helder word, het welk doorgaens binnen de 14. dagen geschied; alsdan moet het gesten gestut* worden, om dat den Cyder-drank anders ligt zoude verschalen en smaekeloos worden: om deze gestinge te beletten, giet men het vocht in een schoon vat over, doet'er fyn gemaekt rood-steen* by, en roert het wel om; dan vult men 't vat bynaer vol, laet het alzoo eenige uren liggen, en giet'er dan zachtjens eene half pinte brandewyn by, wanneer van 't sponsgat* digt toe moet stoppen;

als men noch eenige werkinge daer in bespeurt, moet men het zwikjen noch eenen dag of twee daer uyt laeten, en het zelve daer naer digt toestoppen; vervolgens laet men dit vat een jaer liggen, en tapt den Cyder dan af; doch als hy niet klaer zoude zyn moet men het volgende bereydsel daer in doen: Neemt eene pinte oud bier en een dragma vis-lym die fyn gesneden is, en klopt het wel onder malkanderen, laet dit dry of vier dagen staen, het zelve geduerig omroerende, mengelt'er dan eenigen Cyder onder, en doet'er wederom wat gruyts van roodsteen* by, giet dit in het vat, roert het wel om, en sluyt het vat wederom digt toe, wanneer met het naer verloop van twee of dry dagen klaer kan aftappen.

Om Hypocras te maeken

Neemt Rynschen, witten of rooden wyn, wat men verkiest, twee mingelen*, doet op den rooden of Rynschen wyn dry pond, en op den witten twee pond van het beste brood-suyker, twee oncen fyn gestampte kaneel, eenige gebrokene kruydnagelen en eenige citroen-schellen, laet het te saemen 24. uren trecken, giet het dan door eenen doek, en als'er niet meer door en wilt, zoo perst het met de hand wat uyt, en doet dan terstond het vocht in eene fles, die men digt moet stoppen, en alsdan lang kan bewaeren.

Kersen-Wyn, hoe men hem maekt

Plukt rype Kersen, plukt'er de steelen af, stampt-ze kleynen perst-ze door eene hairen zifte, doet op iederen stoop vocht een pond fyn brood-suyker, roert het door malkanderen, en giet het in een vat, maer het moet vol zyn; als het uytgegest* heeft zoo stopt men het vat toe, laet het dry maenden op eene koele plaetse loggen, en tapt het dan in flesschen.

Om Kruysbeziën-Wyn te maeken*

Plukt de Kruysbeziën met droog weder als zy hlf ryp zyn, maekt-ze behoorelyk schoon, en stampt eene mande vol in eene tobbe kleyn met eenen houten stamper, neemt dan een peirds-hairen zifte, en perst het vocht daer door, indien het mogelyk is, zonder de pitten; als men al het vocht uytgeperst heeft, zoo neemt men tot elken stoop Kruysbeziën-nat een pond en half fyn poeder-suyker, roert het om zoo lang tot dat het suyker gesmolten is, doet het dan in een vat, het welk geheel vol moet wezen; indien het een anker* is laet het 14. dagen staen, en zoo het een half am* is, vyf weken, zet het op eene koele plaetse, tapt het

over in een ander vat, en laet het daer op, indien het een anker* is, dry maenden, en zoo het een half am is, vyf maenden staen, en tapt het dan af in flesschen.

[Kruysbeziën-Wyn] Op eene andere maniere

Plukt de Kruysbeziën als zy bynaer ryp zyn, stampt-ze kleyn, en giet'er wat water op, laet-ze daer mede in eene toegedekte tobbe, op eene koele plaetse, 24. uren staen, giet-ze dan in eene sterke kanefas* of hairen zak, en perst'er al het vocht uyt, doet dan op ieder mingel* een pond fyn brood-suyker, roert het geduerig om tot dat het suyker gesmolten is, giet het dan in een vat, en zet het in eene koele plaetse; als het gezuyvert en ontrent 20. of 30. dagen gegest* heeft, zoo vult het vat vol, stopt het digt toe, laet het een half jaer leggen, en tapt het dan af op flesschen.

Om Wyn van Qué-peiren te maeken

Plukt de Qué-peiren met droog weder, als zy volkomen ryp zyn, neemt dan 20. groote Qué-peiren, vaegt ze af met eenen droogen doek, en raspt-ze met eene ryf* zoo naer van het klokhuis als gy kont, maer niets van het klokhuis mede raspande; kocht dan dry mingelen* water, giet het op de Queeën, laet het ontrent een quartiers ur zachtjens koken, perst'er het zap uyt op twee ponden fyn poeder-suyker, snyd de schelen van twee groote citroenen kleyn, doet'er die in, laet het vocht door eene zifte* loopen, roert het tot dat het geheel koud is, roost een stukjen brood, smeerd'er wat gest* op, en doet'er dat in, laet het daer mede 24. uren bedekt staen, neemt'er het geroost brood en de citroenen dan uyt, doet het nat in een vatjen, laet het dry maenden staen eer dat hy het aftapt.

Om mede te maeken

Doet by 13. stooopen water 15. ponden honing, kocht en schuymt het wel, neemt dan roozemaryn, thym en laurier-bladeren, van elks eene handvol, kocht het eene ure lang, doet het dan in eene tobbe met een weynig gemaelen mout, roert het tot dat het lauw is, giet het dan door eenen doek weder in eene andere tobbe, roost een stuk brood, besmeerd het dik met gest* en doet het in de tobbe, en als het vocht bedekt is met gest*, giet het dan in een vat, neemt dan kruid-nagelen, foelde* en notemuscaet, van elks eene once, als ook eene once fyn gemaekte gember, stampt de speceryen, bind-ze in een lapken, en hangt-ze in het vat, stopt het toe, en laet het wat liggen eer gy den Mede gebruykt.

Om Morellen-Wyn te maeken

Neemt vier stooopen wyn en twintig pond Morellen*, plukt'er de steelen af en stamp-t-ze met de steenen kleyn, perst het zap in den wyn, en doet'er foelde*, cinamom en note-muscaet, van elks eene once, grof gestooten in een doeksken, hangt het in den wyn als gy hem in een vat gedaen hebt, laet het wat gesten*, en doet het vat dan toe.

Om Oragnie-Wyn te maeken

Neemt zes stooopen water, zeven ponden en half poeder-suyker, en het wit van dry eyeren wel geklopt zynde, kocht het dry quartier urs*, het zelve gheduerig schuymende; als het koud genoeg* is om te gesten*, zoo neemt dry oncen syrop van citroenen en dry lepels dicke gest*, klopt de syrop en gest* wel door een, doet'er de schellen en het vocht van acht oragnie-appelen by, laert het twee dagen en nachten gesten*, doet dan in vat, en tapt het dry of [vier] maenden daer naer af.

[Oragnie-Wyn] Op eene andere maniere

Neemt twaelf ponden van het beste meel-suyker, met het wit van acht of thien eyeren, wel geklopt zynde, doet het in twaelf stooopen water, en kocht het dry quartier urs*; koud zynde, doet'er by zes lepels gest* en het zap van twaelf citroenen, het welk gereed moet staen met twee ponden wit suyker in eene kanne, voegt'er dan noch de schellen en het sap van 15. oragnie-appelen by, laet het alzoo twee dagen en nachten staen werken, giet het dan op het vat, doet'er eyndelyk eenen stoop Rynschen of witten wyn by, en stopt het vat alsdan digt toe.

[Oragnie-Wyn] Noch op eene andere maniere met Rozynen

Neemt 30. ponden nieuwe Malagasche Rozynen schoon geplukt, kapt-ze kleyn, neemt 20. Oragnie-appelen, schelt-ze dun af, kocht ontrent 16. stooopen water tot dat het ontrent een derde verkocht is, giet'er 10. stooopen heet van op de Rozynen ende Oragnie-appelen, roert het wel door malkanderen, dekt het toe, en laet het, koud geworden zynde, vyf dagen staen, twee mael op eenen dag omroerende, doet het alsdan in eene hairen zifte, en perst het met eenen houten lepel zoo droog uyt als gy kont, maekt van het zap van 20. Oragnie-appelen, met een pond wit brood-suyker, eene syrop; giet het vocht in een vat, doet'er de syrop en schellen van oragnie-appelen by, roert het door malkanderen, en stopt het vat digt toe, laet het twee maenden staen om klaer te worden, en tapt het dan af.

Raepen-Wyn, hoe men hem maeken zal

Neemt een goed deel Raepen, schelt ze en perst'er al het zap uyt, doet in elken stoop nat een pond en half brood-suyker, maekt een vat ge-reed te hebben groot genoeg* is om het vocht in te doen, doet ook by elke twee stooopen vocht eene half pinte brandewyn, giet het te sae-men in het vat, laet het eene weke open liggen om te zien of het werkt; indien het niet en gest*, moet men de spond* daer niet op doen voor dat het gedaen heeft met werken, stopt het dan digt toe, en laet het dry maenden liggen, tapt het dan over op een ander vat, en vervolgens op flesschen.

Rozynten-wyn, hoe te maeken

Neemt 200 pond Rozynten met stelen en al, doet-ze in een groot ox-hoofd, giet het vol water, en laet de Rozynten daer in 14. dagen weken, alle dagen omroerende; giet dan al het vogt daer af en perst de Rosy-nten uyt, giet dan beyde de vochtige by malkanderen in een schoon vat dat gy daer toe houden moet, en doet het geheel vol, laet het staen tot dat het gedaen heeft met gesten*, doet het dan digt toe en laet het zes maenden staen, proeft dan of het klaer is, en dit bevindende tapt het dan af op een ander vat, dan maekt men dat digt toe en laet het noch dry maenden liggen, tapt het dan af op flesschen, en zet-ze weg op eene koele plaetse tot het gebruyk.

Skarley-wyn, hoe men die maeken moet*

Neemt twaelf stooopen water, twaelf pond suyker, het zap van zes ci-troenen, en het wit van vier eyeren, dit alles wel geklopt zynde doet het in eenen ketel, laet het eene half ure koken, schuymt het wel en neemde een vierde Skarley*, of indien ze gedroogd is, een half vierde vat, doet het in eene tobbe met de geheele schellen van zes citroenen, giet dan het kokende vocht daer op en roert het zeer wel om, als het by nae koud is, zoo neemt een stuk geroost brood, besmeirt het met dicke gest* en doet dat daer in, laet het twee of dry dagen staen werken; gy kont ook voor dat gy het in een vat doet daer by voegen zes oncen syrop van citroenen en twee flesschen Rynschen wyn, laet dan den derden dag het vocht door een paer haren ziften loopen, doet het dan op het vat en laet het spondgat* noch twee of dry dagen open staen om te zien of het noch werkt; stopt het vervolgens digt toe, laet het dry maenden liggen, en tapt het dan af op flesschen.

Vlierbeziën-wyn, hoe men die maekt

Plukt de Vlier-beziën als zy volkomen ryp zyn, doet-ze in eenen steenen pot, zet die in eenen oven of ketel met kokende water tot dat hy geheel heet is; neemt-ze daer dan uyt en vringt de beziën schoon uyt en laet het zap door eene zifte* loopen in eenen schoonen ketel, doet by iederen halven stoop nat een pond brood-suycker, laet het dan koken en schuymt het wel; giet het vervolgens in eenen pot, stopt den zelve als de sirop koud is dicht toe, en bewaert het tot dat gy rosynen-wyn maekt; als gy uwen rosynen-wyn op 't vat giet doet dan by elke twee stoopen wyn een pintjen Vlier-sirop, alsdan zal het eenen leckeren en aengenaemen Vlieren-wyn worden.

Vlierbloemen-wyn, zeer gelyk van smaek aen Frontignac, hoe men die maeken zal*

4
Neemt twaelf stoopen water, twaelf ponden wit suycker, zes ponden fyn gestampte lange Rosynen, laet dit te saemen een ure lang koken; neemt dan Vlierbloemen die geheel open zyn en beginnen af te vallen, en plukt daer van eene halve mande vol, Als het vocht koud is, zoo doet-ze daer in, en doet'er den volgenden dag noch dry citroenen en vier lepels goeden gest* by, laet het twee dagen toegedekt, vringt het dan uyt en doet het in een vat dat daer toe bequaem is; doet dan noch by elken stoop nat een halve flessche Rhynschen-wyn, laet het vat veerthien dagen open staen, en stopt dan het spondgat* toe, laet het vervolgens noch zes maenden stil liggen en tapt het dan af op flesschen.

EYNDE

TAFEL

(met verwijzingen naar de beginpagina's in het origineel/huidige bundel)

Van de negen Hoofdstucken begrepen in dezen Kok - Almanach

- I. HOOFDSTUK. Van het schoonmaeken en toebereyden van alderley wild en tam Gevogelte, zoo wel tot koken als tot braeden. pag. 1/14
- II. HOOFDSTUK. Om alderley Soupen te maeken. pag. 5/16
- III. HOOFDSTUK. Om alderley Vleesch en Gevogelte wel te koken, te stoven en te braeden. pag. 15/21
- IV. HOOFDSTUK. Om alderleye soorten van Vis wel te stoven, en sommige tot Salade toe te bereyden. pag. 32/30
- V. HOOFDSTUK. Om alderleye Groenten wel te stoven, en sommige tot Salade toe te bereyden. pag. 43/36
- VI. HOOFDSTUK. Om alderleye Pasteyen, Taerten en Boter-Gebak te maeken. pag. 52/41
- VII. HOOFDSTUK. Om alderleye Toebereydsels en Gerechten van Melk en Eyeren te maeken. pag. 77/54
- VIII. HOOFDSTUK. Om alderleye Vruchten wel te confyten, te droogen, ende om drooge en natte Confitueren te maeken. pag. 89/60
- IX. HOOFDSTUK. Om alderleye aengenaeme en gezonde Wyn-Dranken te maeken en toe te bereyden. pag. 105/68

WOORDVERKLARING

aelbeziën - aalbessen

alands-wortel - wortel van de (Griekse) Alant of Inula helenium

am, een half am - een halve aam, een aam is een wijnvat van (in 1802) 133 liter.

amulet - omelet (in de tekst: een amulet is een koek van enkele eieren die maar aan een kant gebakken wordt)

anker - een vat of tonnetje met de inhoud van 1/4 aam.

artischok - artisjok

artischoks-stoel - artisjokbodem

beukt - sla er duchtig op, bijvoorbeeld met een houten keukenhamer.

biet-wortel - rode biet

bischuit - beschuit

blaeze - blaas (van een varken, schaap ...) gebruikt om een fles of pot te dichten

bleck - een metalen plaat, een blik

bocken - bokking, gerookte en gezouten haring

boom-olie - olijfolie

boonen jong zynde uytgedopt zyn, zoo moet men van boven den kam van de koppen afdoen - neem het vruchtbeginsel van de jong uit de peulen verwijderde bonen weg

braembeziën - braambessen

broeyen - met heet water begieten, in heet water dompelen

cardemon - kardemom

castagnien - kastanjes

charlotten - sjalotten

cierlyk - op elegante wijze, met het oog op een mooi resultaat

cochenille - karmijnrood, gebruikt als kleurmiddel van levensmiddelen

craim – crème

dewyl - omdat

dooren - dooiers

doorgezegen - gefiltreerd, geleidelijk door iets doorgevloeid

doorslag - vergiet, zeef

dueren - duren, kunnen bewaard worden

elft - haringachtige vis ('meivis') van het geslacht Alosa

erten-zap - erwtensap

erweten - erwten

eyer-melk - een mengsel van ei met melk

foelde - foelie, de gedroogde zaadmantel van de muskaatnoot

Frontignac - zoete wijn uit de streek van Frontignan (Languedoc-Rou-

sillon, Frankrijk)
geglasseerd - geglaceerd
gemeynelyk - gewoonlijk
genever-beziën - jeneverbessen
genoeg - voldoende gaar
gest - gist
gestinge - gisting
gestoft - gestoofd
gestut - gestopt, afgeremd
gezoden - gekookt
gezoppig - sappig, rijk aan vocht
haestelyk - snel, resoluut
haire zifte - (paarden)haren zeef
haver-de-gort - havergort, haver die door pellen tot gort of grutten werd gemaakt
helder doorstoven - flink verder stoven
hom-karper - mannetjeskarper waarvan de hom of klier die het teelvocht bevat. Vermoedelijk is hier kuit bedoeld dat in sommige bereidingen als een lekkernij wordt beschouwd.
kanefas - kanvas, een grof weefsel van hennep
klop - portie, schep, klomp
klopt - sla het vlees mals met bv. een vleeshamer met een gekartelde onderkant
kol-vuer - (steen)kolenvuur
korenten - krenten
krabjes - kleine insnijdingen
kruys-beziën - kruisbessen, stekelbessen
labberdaen - gezouten kabeljauw, zoutevis
lange peper - Piper longum; de smaak ervan lijkt op die van zwarte peper, maar minder scherp en iets zoeter.
lood - gewicht, 1/32 van een pond
lynen - linnen
majoran - Origanum majorana of marjolein
malagasche rozynen - rozijnen uit Malaga (Spanje)
meuken - zacht maken, weken
mingel - ook mengel, inhoudsmaat van 2 pint of 1/2 stoop. 2 mengel, 1/16 anker.
moerbeziën - moerbeien of moerbessen
morel - Prunus cerasus of zure kers, in Vlaanderen vaak kriek genoemd.
murme - het slappe, niet krokante deel van de hopscheut
murwe - murw, zacht

onaenzienelyk - niet mooi om te zien, niet om aan te zien
oxhoofd - okshoofd, wijnavat met een inhoud van 6 anker*
pastenakel - pastinaak
pimpernoot - vrucht van de *Staphylea pinnata* (paternosterbolletjesstruik, klootjesstruik)
porceleyn - postelein
prumellen - briniolen, ook gedroogde of gekonfijte witte pruimen uit de Provence (Frankrijk)
pyp-kaneel - kaneelstok
reesjes - trosjes
riemkens - strookjes
rood-steen - roodkrijt of roodaarde, nu onder meer gebruikt in duivenvoer en ander vogelvoer
ruyg - het harige deel binnen in de artisjok
ryf - hark, wrijfijzer
schielyk - snel
schorsoneel-wortel - schorseneer
sirop - stroop
skarley - *Salvia sclarea* - scharlei, muskaatsalie, algoede, *Chenopodium bonus-henricus*, ganzenvoet, goede hendrik.
slierpeulen - sluiwerwten
smeerig - smeerbaar
smeirigen brey - smeerbare pasta
spond - gat in één van de duigen van een vat om dit te laten leeglopen; ook de stop in het spongat
sponsgat - zie spond
spruyt-kool – spruit
stoel - de bodem (van een artisjok)
subti(e)l - voorzichtig, omzichtig
succade – sukade: gesuikerde schil van de succadeboom (een citrus)
syrop - stroop
taerte-pan of deegbodem in panvorm
tafelboord - eetbord
teerlingen - teerlingskens - dobbelstenen, -steentjes
tichelsteen - baksteen
tobbe - open kuip die bovenaan breder is dan onderaan
Turksche boonen - wellicht witte bonen
uhrhaen - auerhaan
ulefeltjens - ulevellen, suikersnoepjes
urs - uurs
uytgewaessemt - uitgedampt

verglasden - verglaasd, bv. door middel van loodglazuur
verleest, verlezen - de goede elementen van de slechte scheiden, sorteren

verscht - maak vochtig en ontzout

vertinde casserol - een aan de binnenkant vertinde steelpan

vlackerig - vlekkerig

vlier-beziën - vlierbessen

zeldery - selderij, selder

zengt - schroei af om haar of veren te verwijderen

zienelyk - mooi om te zien

zifte - zeef

zwikjens - (holle) houten pinnetjes

zygt, zygen - filteren, laten doorlopen om te zuiveren

Een kookboek lezen van A tot Z? Wie doet dat nu? Toch komt de **Kok - Almanach** in 1775 uitgegeven door de Gentse drukker - boekhandelaar Gimblet daarvoor in aanmerking. Dit werkje van een anonieme auteur met zijn bijna 250 recepten kan immers als inspiratiebron fungeren voor de amateurs van eens 'iets anders'. Dit vooral omwille van de voor die tijd toch wel ongelooflijke variatie aan ingrediënten in voor ons soms ongewone combinaties.

De recepten blijven zonder uitzondering eenvoudig van samenstelling en de bereiding is slechts summier aangegeven. Dat is maar best ook want niet enkel de kwaliteit van de actueel gebruikte grondstoffen verschilt sterk van die van vroeger, ook het feit dat veel gebruikte bindmiddelen zoals aardappelzetmeel en maïzena er nog niet in voorkomen betekent heel wat. Een uitdaging voor de ware liefhebbers van de kookkunst.

De Kok - Almanach van Gimblet bleef wellicht enkel door een gelukkig toeval bewaard in de Gentse Universiteitsbibliotheek. Het kookboek geeft ons inzicht in een verrassend rijke cuisine bourgeoise op zijn Vlaams in de 18de eeuw en is daarom ook cultuur - historisch ongemeen interessant.

Deze heruitgave na bijna een kwart millennium wordt ingeleid en verzorgd door **Daniël Lievois**. Een Verklarende Woordenlijst laat toe dat je meteen aan de slag kan. Keuze te over. Achtereenvolgens komen aan bod: soepen, vlees en gevogelte, vis, groente, pasteien, taarten en botergebak, melk en eieren, vruchten konfijten en drogen, droge en natte confituren, en ten slotte wijndranken.

Wat denk je bijvoorbeeld van *amuletkoek met geroosterd brood, crème met amandelen, chocoladecrème, citroencrème, Engelse melk, eierkaas, eier-taart, eierworst, eieren à la tripe, gebakken koffie, kleine eierkoekjes met rode bessen, roerei met appelen, eierroom* ...slechts enkele van de vijftig dessertrecepten.