



**De medicyn-winkel, of ervaren huys-houder, zijnde het III. deel
van Het vermakelyk land-leven : onderwysende, hoe men
binnen en buyten de steden heylsame medicijnen voor de
gebreken van menschen en beesten, sal toemaken en
bereyden, met een onderrichtinge, hoe men uyt verscheyden
bloemen en kruyden, nutte en wel-ruykende wateren, sal
konnen uyttrekken, en distilleeren : als mede Den naerstigen
byen-houder : noch is hier achter bygevoeght Den
verstandigen kok**

<https://hdl.handle.net/1874/214481>

De
MEDICYN-WINKEL,

Of Erbaren

HUYSHOUDER:

Zijnde het III. Deel van het

VERMAKELYK LAND-LEVEN.

Ondertwijfende / hoe men binnen en buiten de Steden heylsamer Medicijnen voor
de gebzeten van menschen en beesten / sal toemaken en bereyden.

M E T

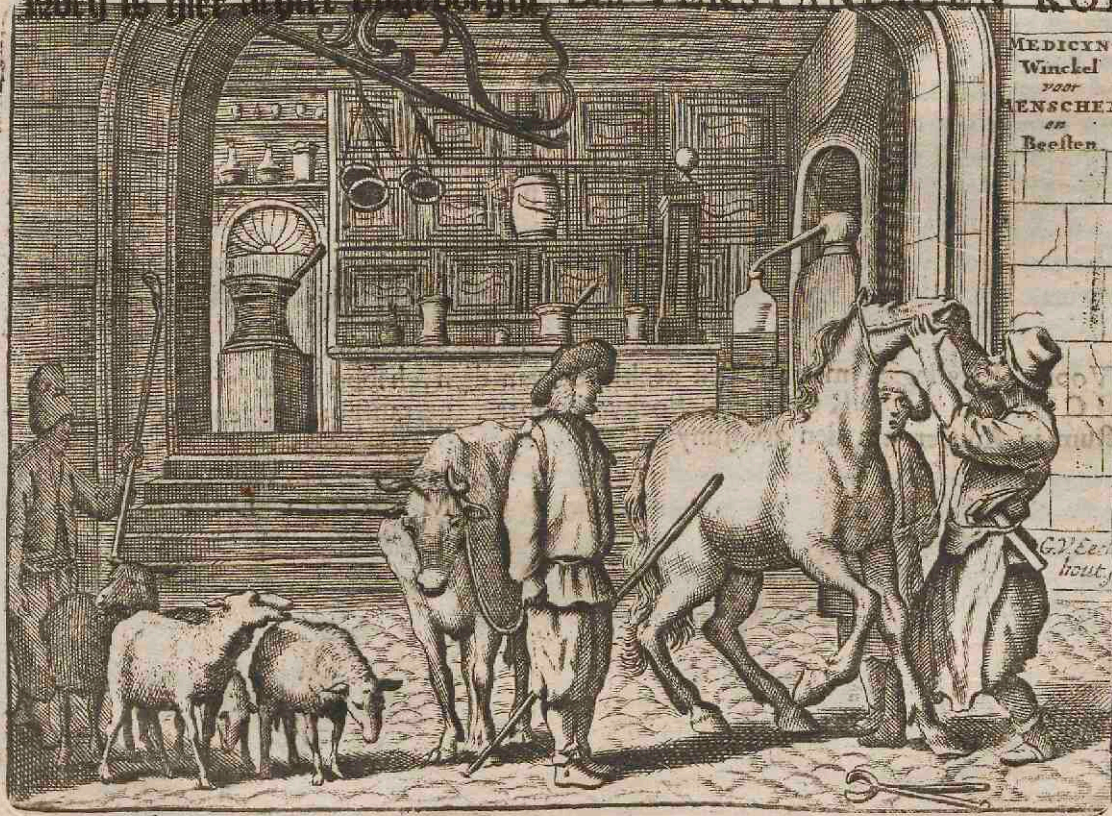
Een onderrichtinge, hoe men uyt verscheyden Bloemen en Kruiden, nutte en
wel-ruykende wateren, sal konnen uytrekken, en distilleeren.

Als mede

Den Naerstigen BYEN-HOUDER,

Door P. NYLANT, der Medicijnen Doctor.

Doch is hier achter ingesnoecht Den VERSTANDIGEN KOK.



**By de Wed: van Gijbert de Groot, op de Nieuwendijk, tusschen de twee Haerlemmer
Sluysen in de groote Bybel, Met Privilegie voor 15. Jaren. 1711.**

Extract wyl de Privilegie.

DE Heeren Staten van Holland en West-Vriessland, hebben by Brieven van Octroy, gedateert den 10. December 1668. aen **MARCUS DOORNIK**, Boekverkooper tot Amsterdam, verleent, om alleen te mogen doen Drukken, en verkoopen, voor den tijt van 15 achter een volgende Jaren, een Boek, genaemt *Het Vermakelyk Land-leven, bestaende in drie Deelen*: eerst, *Den Nederlantsen Hovenier, met curieuse Platen vergiert*; ten tweeden, *Den Verstandigen Hovenier*; en ten derden, *Den Ervaren Huyshouder*; mitfgaders, *De Verstandige Kok, &c.* met verbod van het selve by yemant anders in geenderhande Talen te mogen nadrukken, of verkoopen, in 't geheel of ten deele, in groot of kleyn Formaat, op sulke poenen en Amenden, als in 't selve Octroy breeder is begrepen.

Was Onderteehent,

JOHAN de WITT.

Ter Ordonnantie van de Staten,

HERBERT VAN BEAUMONT.

Voorz. Privilegie, met alle den aenkleven van dien, hebbe ik ondergeschreven aen **MICHEL de GROOT**, Boekverkooper, getransporteert en overgedragen. Actum in Amsterdam den 30. Juny 1677.

MARCUS DOORNIK.

V O O R - R E E D E N .

D At de gefontheit het fundament van alle onse krachten, werkingen, eere, en rijkdommen zy, kan een yeder of met groot profijt, of met groote schade, daeghlijks genoeghfaem bevinden; want het oprecht gebruyk van dit alles, sonder de gefontheit, niet volmackt beftaen kan, en daerom met recht een verborgen fchat genoemt wert; waerom met groote reden den wijfen *Socrates* fijn vrienden de gefontheit tot allen tijden wel in acht te nemen, ernftelijk vermaent heeft. Maer indien wy dikwils buyten en tegen ons wille en meyninge in veelderhande fiekten vervallen, en met defelve als een fchip op Zee, door een onverwachten storm omgefingert worden, foo kan ons met recht geen grooter vrientfchap bewezen worden, als wannet ons in foodanige gevaren de behulpelijke hant mede gedeelt wort. En nademael wy volgens de uytpraek van den welfprekenden *Cicero*, ten deele voor ons Vaderlant, ten deele voor ons vrienden en even-naeften geboren zijn: Soo heeft het ons goet gedacht, den genen, die een afgfcheyden en buyten-leven voeren, en daer door dikwils van behoorlijke behulp-middelen in haer fiekten ontbloot zijn, met een voorschrift waer in fy bequame Genees-middelen tot veelderhande Accidenten vinden konnen, behulpigh, voordeelig en dienftigh te zijn. Wy hebben defe Genees-middelen niet met veel fware en moeylijke bereydingen, die den *Apothekers* in de Steden overgelaten moeten werden, befwaren willen; maer alleen foodanige uytgekofen, die meeftendeel een naerftige Hovenier ofte Lantman in fijn Lufthof of Thuyn onderhouden, ofte in 't wickt by de wegen, op Akkers en in de Velden verfamelen, en felfs bereyden kan, dewelke, door haer fekerheyt of oprechtigheyt, verfligheyt, en gemeenfchap met den aerdt der Inwoonderen, de Uythemfche Droogen in 't minfte niet en wijken: Maer indien de gewenfchte uytkomsten en werkingen hier op ftraks, naer der felver gebruyk niet komen te volgen, foo zijn nochtans defelve niet, als onnutte, te verwerpen: want d'oorfaek daer van niet op defelve, maer op het fwakke en weynigh ontrent de fiekten ervaren oordeel, als mede de wederspanningheyt der Accidenten, te leggen is, en in foodanigh geval fal het nutfte en fekerfte zijn, met de eerfte gelegentheyt met wijfere en in de Genees-konft ervarene mannen, fich te beraden, op dat niet het quaet door lankheyt van tijt te diep ingewortelt zijnde, onoverwinnelijk de overhant behoude, en alfoo de gewiffe doot met fich fleepen mochte.

MEDICYN-WINKEL,

Of Erbaren

HUYSHOUDER,

ONDERWYSENDE

Hoe men heylsame Medicijnen door menschen bereyden sal.

HET I. CAPITTEL.

Van de Purgeerende Genees-middelen.



En van de voornaemste gront-regulen in de Genees-konst is dese / te weten : De oorzaak van de siekte wechgenomen zijnde / komt die van selfs te cesseren en op te houden / waerom het in verscheyde toevallen noodigh is / het lichaem te boven / door purgeerende middelen of een ader te laten / te ontlasten / eer dat de ongetempertheit der siekte door besondere behulpmiddelen kan wechgenomen werden : en op dat in desen deele de verafgelegen Lantman niet onvoorsien en zy / sullen wy eenige in 't aensien geringe / doch in der daet nutte purgeerende en supberende Genees-middelen / soo wel van boven door het braken / als van onderen door den stoelgank / de quade en overtollige vochtigheden uytwerpende / voorschrijven.

Om te doen braken.

Neemt 8/ 9/ of 10 bladeren van Hasel-wortel of Mans-ooren, stootse in een steene moztier / daer by doende een half mitsje Spaensche of Fransche wijn, wzinght het door een doekje / en geeft het nuchteren te drinken. Om de werkinge des selven te bevoederen / kan men een mitsje daer na / een goede bjonk gebottert bier daer op drinken.

Een ander.

Neemt uytgeperst sap van Mans-ooren bladeren / drie quintijn / of drie vierendeel van een loot / witte wijn een half mitsje / azijn

en honingh te samen gesmolten een loot / vermengt het te samen en geeft het in.

Een ander.

Neemt afgeschraepte schillen van Radijs twee loot / wortel van Mans-ooren een vierendeel loots / zaet van Melde twee vierendeel loots / de bloem-toppen van Dil, bloemen van Genista of Brem van elck soo veel men tusschen drievingeren behouden kan : kookt dit te samen in Mede- of Honinghwater tot een mitsje nat / dit door een doek getwongen zijnde / doet er een loot azijn met honingh gesmolten daer by.

Een ander.

Neemt van de opwaerts afgeschraepte middelste of groene Vlier-bast 4 loot / kookt die in soete-melk / drukt het uyt / en geeft et te drinken.

Een ander.

Neemt gedrooghde bladeren van Gratiola of Gods genade een half of geheel loot / weekte en kookte in wijn of vleesch-sap / en doet het door een doek.

Om de Gal door den stoelgank af te setten.

Neemt gepulveriseerde Rhabarber een vierendeel loots / bereyde Wijn-steen een half vierendeel loots / vermengt dit te samen / en neemt het met bier of vleesch-sap in.

Een

Een ander.

Neemt Manna twee of vier loot / smelt dit in dun met wittezyet gezoden karnemelk / en gebuykt het op een reys. Of neemt Aloë een derde part van een bierendeel loots des abonts vooz of na den aboutmaectijt in / en het sal u in de volgende dagh soetelyk purgeeren.

Om slijm en waterachtige vochtrigheden door den stoelgank af te setten.

Neemt Mechoacan of Jaleppe een bierendeel loots met vier of vlesch-sop in.

Een ander.

Neemt Gratiola of Gods-genade, een loot / Zeewende of Soudanel een bierendeel loots / Anijs-zaet een half loot / Rosijnen daer de kernen upt gedaen zijn een loot / kookt dit te samen in wijn tot een mutsje nat / dit werkt van onderen en van boven.

Om de Melancholijke of aengebrande vochtrigheden door den stoelganch af te setten.

Neemt Sene-bladeren een loot / gekneust

Anijs-zaet soo veel men tusschen drie vingereu vatten kan / weekt en kookt die op in pruym-sop / om in een reys in te nemen.

Een ander.

Neemt Sene-blaren twee loot / Citroenzaet, Venkel-zaet van elck een bierendeel loots / Tamarinde een loot / haught die in een saksje in bier / het purgeert gemakelijck / daer mede men veel vperigheyt de oude en jonge kinderen kan affetten.

Om open lijf te houden.

Is een gemeen middel een Pruym-sopje / voornamentlyk als daer Sene-blaren in geweckt of gekookt zijn. Andere eten alleen gestoofde St. Catrijne Pruymen.

Een Mey-drank om het bloet te suyveren.

Neemt Duyve-kervel, en wilde Cichorey met de wortel / Suringh van elck een hant vol / Sene-blaren anderhalf loot / Anijs-zaet een bierendeel loots : kookt dit in een pint soete wijn tot dat het derdendeel verzoden is / gebuykt hier van het derdendeel vooz een reys.

H E T II. C A P I T T E L.

Van de Gences-middelen voor de gebreken van 't Hooft.

Om 't hayr te doen groeijen.

Neemt asche van Averuyt, maekt hier van met het afzietfel van het selve kuypt een looge / wijst eerst de plaets met een rouwe doek / en stoof of bevochticht de plaets daer gy het hayr wilt doen groeijen / dikwils met dese looge.

Om 't hayr te verdrijven en doen nytvallen.

Mieren eperen met wijn vermenght en opgesmeert / maekt het hayr los en doet het nytvallen / als mede het sap van bespen van den witten Wijngaert of Bryonie en sap van alle geslachten van Wolfs-melk.

Voor seere hoofden.

Neemt bladeren van Wilgen-boomen, van Glas kruyt, van witte Bier, van Wilgen; kookt dit op in schoon water / en na dat het hooft hier mede gewasschen is / smeert daer op de navolgende salf: Neemt Swavel een loot / Spaense zeep twee loot / maekt dit met sap van Glas-kruyt of Patrietaria tot een dun salfje. Of Sevenboom gepulberiseert / met room gemenght en op 't hooft gesmeert. De Præcipitaetsalf wert hier toe mede veel van de gemeene lypden gebuykt / hoewel het beter waer dat sy wat voorzichtiger te werk gingen / voornamentlyk in jonge kinderen /

mens bekleentel noch niet genoegh gesloten of verhart is: vooz dewelke die volgende veel bequaamer is: Neemt 4 boren van eperen / verkenz-reusel / tarpentijn van elks twee loot / laet dit te samen smelten / en roert het wel onder een.

Voor korsten op kinder hoofden.

Neemt gestooten Myrrhen, Ireas en swarte Nies-wortel, van elks een derdepart van een vierendeel loots / olie van eperen een loot / besmeert hier mede het hoofd.

Voor huysen en neten op 't hoofd.

Sroont tusschen het hant gepulveriseerde Coccus, of Staphisagrien-zaet, of droogen Praecipitaet.

Om de hersenen door 't niesen te suyveren.

Neemt Nardus-zaet, Roosmarijn, sijne Majoleyn, Tabaks-bladeren, van elks een half quintijn of een half vierendeel loots / witte Nies-wortel de derdepart van een vierendeel loots / met eben soo veel Mey-bloemtjes, stoot dit te samen tot een sijn poeijer / en haelt het in de neusgaten op.

Een ander.

Neemt sap van Wijruyt en Majoleyn, van elks een half loot / Vlier-azijn een vierendeel loots / gepulveriseerde witte Nies-wortel tien greyn / menght die onder mal-kanderen / en haelt hier van een wepnigh in de neusgaten op.

Om hoofd-pijn uyt koude te verdrijven.

Neemt Camille-bloemen, Genever-be-lyen, Wijruyt, Majoleyn van elk een hant vol / dit kleyn gesneden / maekt hier van een saktje / 't welck met stekken doormaect is / ziedt dit eben op in wijn / en leght het op 't hoofd.

Een ander.

Neemt een gepulveriseerde Notemuscaet of twee / maekt het heet in een pan / en leght het tusschen een graenw papier op het hoofd.

Een ander.

Neemt uitgeparsten olie van Notemuscaet anderhalf vierendeel loots / gedistilleerde olie van Salic, van Barnsteen, van Majoleyn van elks tien dzoppelen / en bestrijkt hier mede de slapen van 't hoofd.

Om hoofd-pijn uyt hitte te verdrijven.

Neemt Hoosen-water vier loot / Hoosen-olie twee loot / Hoosen-azijn een loot / slaet dit met doeken om 't voozhoofd.

Een ander.

Neemt de kernnen van Karffen, van Per-siken, wit Maenbollen-zaet, van elks een loot / stoot dit in de moztier / doet daer by Hoose-water / Weeghbe-water / van elks ses loot / wrijnght dit door een doek op dat het geliyk een melkse wozt / doet hier by Hoosen-azijn een loot / en gebuykt het als 't voozgaende.

Een ander.

Neemt Garsten-meel twee loot / wit Maenbollen-zaet drie vierendeel loots / Roode-roosen of Pad-roosen bladeren een vierendeel loots of quintijn / maekt hier van met Roosen-azijn een papken / en bindt het vooz het voozhoofd.

Een ander.

Neemt Garsten meel twee loot / Roode-roosen een half loot / sap van Huys-look soo veel van nooden is / maekt hier van een papken als het voozgaende.

Om brant in heete siekten uyt het hoofd te trekken.

Gen Seelt / of een Pikel-haringh / of jonge Krupkens / of een Onys opgespouwen / en onder de voeten gebonden.

Een ander.

Neemt Wijruyt, Honts-draf van elks een hant vol / sout soo veel men tusschen drie bingeren batten kan / suer-droegh soo veel genoegh is / stoot dit met wat azijn / en maekt hier van koeken om onder de voeten te binden.

Voor

Voor Catharnen en Sinkingen.

Neemt Majoleyn, Salie, Betonie, Roofmarijn, van elck een halve hant vol / Nardus-zaet een half loot / Notemuscaet een vierendeel loots / stoot dit tot poeyer / en maekt hier van een sakje met boom-wal gebult / en met wijde sietken doornacht / om op het hooft te leggen.

Een ander.

Neemt een stukje of twee Wierook, stoot het op des abortis als gy te bedde gaet / en berookit uw' nacht-goet met Mastik, Wierook, en Barnsteen.

Om slaep te verwekken.

Neemt een gebrooghde Maenbol, kookt die in bier / en geeft het te dzinken. Of neemt Comcommer, Pomposen, Meloen, en Citrullen-zaet van elck twee vierendeel loots / wit Maenbollen-zaet een loot / Larouw-zaet een vierendeel loots / stoot dit in een moztier / doet hier by een half pint gekookt gersten-water / en wzinght dit door een doek / en het sal een wit melckse schijnen te zijn / maekt dit soet met suker of syroop van Maenbollen, en gebruykt het.

Voor Ydelhoofdigheyt.

Neemt Hennip-zaet vier handen vol / kookt het in Roosen- en Lawendel-water van elck een mutsje / witte wijn anderhalf mutsje / stoot dit daer na tot een papken / en legt het tusschen twee doeken op 't hooft.

Een ander.

Neemt een Halss- of Schapen-longh / warm wyt het beest getrokken / en om het hooft gebonden. Ook kan hier dienstigh tegen gebruykt worden het gene wy tegen de hooft-pijn wyt hitte ontsaen / vooz geschyben hebben.

Voor duyfelingh in 't hooft.

Neemt Conserf van Roofmarijn, Betonie, Majoleyn van elck een loot / geconsijte

Gember twee vierendeel loots / menght dit te samen / en gebruykt hier van 's morgens nuchteren de groote van een Note Muscaet.

Een ander, indien het van dampen, die uyt de maegh opklimmen, ontsaen.

Neemt Meester-wortel, Pionien-wortel, Calmus-wortel van elck twee vierendeel loots / Roomse Alsem, Cardus Benedictus, Betonie van elck een halve hant vol / gebuykt Stael een loot / Rhabarber twee vierendeel loots / Aloë anderhalf vierendeel loots. Doet dit te samen in een sakje / en hanght het in een kame wijn / en drukt hier van nuchteren een voentje vol / het hooft met eenen open lijf.

Voor beroertheyt of Popelzy.

Indien verstant door dese seer hevige siekte woert aengetast / sal men hem sijn armen en beenen hart wijgen / een sterke Clisterp laten setten / en daer op doen Aber-laten / in de neus sal men het Ades-poeyer / boden om de herffenen te supberen voozgeschreyen / inblasen / de slapen van 't hooft en onder de neus met gedistilleerde olie van Barasteen of Wijnruyt bestrijken / en indien hy pers lustwelgen kan / een lepel vol van het berende Genever-water in geven. Datt na wederom tot sijn selve gekomen / sal men hem purgeren / en daer op het volgende gebruyken laten.

Neemt Pionien-wortel, Meester-wortel, Alant van elck een loot / Calmus twee vierendeel loots / bladeren van Betonie, Roofmarijn, Majoleyn van elck een hant vol / zaet van Pionien een half loot / Lavendelbloemen, Mey-bloemen van elck soo veel men tusschen drie vingeren vatten kan / Corinthen vier loot / kookt dit te samen in Danningh-water tot een pint naes. Hier toe dienen ook de Conserben van Roofmarijn, Betonie, Majoleyn, water van Mey-bloemen met wijn gedistilleert.

Voor beroertheyt in de tongh.

Neemt een Notemuscaet, Mostert-zaet drie quintijn / Gember een quintijn / of vierendeel

rendeel loots / die grot gestooten zijnde / kookt het in wijn en spoelt de mont hier mede.

Voor lammigheyt die na de beroert-
heyt komt.

Neemt Lavendel-bloemen een hant vol / Bevergeyl een vierendeel loots / giet hier op een pintje van de beste Genever-wateren, laet die staen weken in de son / hier van geeft den sieken alle morgen een lepel vol / en baedt of kooft de geraekte leden met het volgende bad: Neemt de wortelen van Barnde-net-
len vier handen vol / bladeren van Velt-cy-
pres vier handen vol / Salie, Wijnruyt, Roosmarijn, Bakelaer, van elks een hant vol / Genever-besyen anderhalve hant vol. Kookt dit in water / daer na besmeertse met de volgende salbe: Neemt olie van Lauwrier-bayen en Nardus-zaet van elks twee loot / Ganse-
vet, olie van Vossen van elks een loot / olie van Tarpentijn twee quintijn / menght dit onder een / ofte neemt Roosmarijn, Ma-
joleyn, Kruysmunt, wilde Munt, Seven-
boom, Salie van elks een hant vol / kookt dit te samen in boom-olie / en doet hier by klautwen-smeer / en tozinght het daer na doo-
den doelt.

Voor de Vallende-siekte.

Neemt een goet deel swarte Krieken, sboot de kernnen aen stukken / en distilleert hier van een water / hier toe dient ook Lin-
den-bloeyfel, Mey-bloemen, en Hyfoop-
water met sprooy van Pionien-bloemen ver-
menght.

Een ander.

Neemt sap van groene Tabaks-bladeren, en kookt hier van met honingh en sprooy / en gebrycht het met Pionien-water.

Een ander.

Neemt een hant vol Parwen-drek, giet het op een pint wijn / en geeft dit in drie rep-
sen te gebrycken / te weten: Na de oberval
van het accident. Een tweeden / indien men
deselve wederom gevoelt of booz deselve be-

vzeest is. En ten berden / een uur na den
tweeden oberval.

Een Genees-middel voor de Vallende-siek-
te, het welk den Koningh van Dene-
marken toegeschreven wort.

Neemt gebzant beekeneel van een mensch
een vierendeel loots / Elants-klaw een half
quintijn of half vierendeel loots / drie Pio-
nien-zaden, maekt hier van een poejer / en
geeft het den sieken drie dagen achter een
nuchteren met Lavendel-water in.

Voor stuypen en tormijnen van
kleyne kinderen.

Neemt Pionien-wortel, Pionien-zaet,
van elks twintigh greyn / Irias-wortel,
Elants-klaw van elks tien greyn / Safferaen
vier greyn / geeft hier van tien greyn met
Vrouwen-zogh of Pionien-water in. Som-
mige versekeren dat de kinderen geen stuypen
onderwoopen sullen zijn / indien mense soo
haest als sy geboren zijn met dese wijn af-
wascht: Neemt Pionien-wortel ses loot /
Bevergeyl een half vierendeel loots / ziedt dit
in soo veel wijn als van nooden sal zijn.
Daer en boden zijn de gedistilleerde wateren/
die wy tegen de Vallende-siekte goet te zijn
geseyt hebben / ook dienstigh om de stuypen
der jonge kinderen te genesen.

Een ander.

Neemt Theriakel een vierendeel loots /
Pionien-wortel sijn gestooten een half vieren-
deel loots / olie van Foelie tien greyn / ver-
menght dit te samen / ende bestrijkt hier mede
de holk van het herte / de slaep van het hooft /
en onder de neusgaten.

Voor sware fantasien.

Hier toe is mit Confilie de Grein in wijn
gezoden en gedronken / als mede de Conser-
ven van Burnagie en Buglos-bloemen.

Om vlekken en malen in 't aengesicht
te verdrijven.

Neemt Borax, smelt die in Weeghbre en
Boonen-

boonen-bloepsel-water / doet hier by een wepnigh olie van wijn-steen / of neemt de versche wortel van Salomons Zegel, stoot hem / en strijkt hem op de plekken.

Om roode Puysten en Pukelen in 't aengesicht te verdrijven.

Kookt Hysoop in wijn / en wascht het aengesicht daer mede / ofte neemt een half loot Campher, twee loot Salarmoniac, dit wel gepulveriseert in een glas gedaen / en Roofte water daer op gegoten / dat het een binger hzeet bedekt is / stopt het glas dicht toe / en laet het in de son droogen / hzeekt het glas / en doet by het voozefde gedrooghde / een half loot loot-wit / en wrijft dit alles met Boom-olie, en strijkt het op de puysten / en wascht het daer na met de voozefde wijn af.

Een expert water voor roode Puysten en Pukelen in 't aengesicht.

Neemt byna rijpe Aert-beyen, een pont / twee suure Appelen, wortel van Water-patientie, dat aende kanten van de slooten veel wast / ses loot versche Roofte bladeren, een halve hant vol Suringh, Weeghbre-bladeren van elks een hant vol / Geyten-melk een mengelen / 't wit van

tien Eyeren, Aluyn twee loot / Campher, Wierook van elks een vierendeel loots / menght dit te samen / en distilleert hier van een water / waer mede men het aengesicht dikwils betten en wasschen sal.

Voor Roodigheyt, Puysten, en Jeuksel in 't aengesicht.

Neemt het binnenste uyt een Citroen, zlet dit op met gesmolten verkens-reusel / wrijnght het dooz een doek / laet hier in een wepnigh wit Was smelten / van het vuur genomen / en als het begint te stolken / roert daer onder een half loot Salarmoniac.

Om de ruydige en rauwe huyl in 't aengesicht te verbeteren.

Neemt Harte-vet, smelt het op schoon water / daer afgenomen zijnde / doet er by gepulveriseerde Borax, Vernis, en gewasschen Loot-wit soo veel van nooden is / en maekt hier van een salfje.

Om Lidt-teekens uyt het aengesicht wech te nemen.

Neemt Rinsen-harst, smelt'et met een wepnigh Tarpentijn, roert hier onder gepulveriseerde Gom-taganst soo veel tot dat het als een plepster wort / smeert het op een doek / en legt het op de lidt-teekens.

HET III. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Oogen.

Om het swakke gesicht te versterken.

Neemt wortel van Alant, van Venkel, van elks een loot / bladeren van Oogen troost een hant vol / Betonie, Yferkruyt van elks een halve hant vol / Venkel-zaet, Genever-beyen van elks een half loot / maekt hier van een salfje / en hanght het in wijn / waer van men somtijts dinken moet.

Een ander.

Snijdt een strupk van Venkel onder een lidt af / en haelt met een booz het pit uyt

de strupk / die in de gromt vast is / tot aen het volgende lidt / vult het wederom met supker / en stopt boven het gat met een Venkel-struyk wederom toe / laet dit een dagh of twee soo staen / tot dat de supker gesmolten is / dat gy als dan in de oogen suile doen.

Een ander.

Neemt een warm tarwen-hzoot / snijdt het in 't midden dooz / scropt hier op Karui-zaet, en houdt dit soo warm tegen de oogen.

Een ander.
 Neemt sap van Venkel twaelf loot / van Wijn-ruyt ses loot / supberen Honingh vier loot / set dit in een glas in de son / en gebzuykt daer na het klare tot een ooghwater.

Voor ontfekinge, pijn en roodigheyt der oogen.

Het lichaem met Sene-bladeren gesupbert zijnde / sal men een ader laten openen / en daer op dese remedien gebzuyken:
 Neemt Roos-water, Vrouwen-melk, het wit van een versche Ey wel geklopt en door gedaen / maekt hier van een ooghwater.
 Bindt voor het voorzhoofst gestoote bladeren van Braem-beyen, ofte het volgende:
 Neemt Endivie een hant vol / Garste-meel een loot / wit van een Ey en een wepnigh azijn / stoot en kneust dit te samen.

Een ander.

Neemt kernen van Que-peren, en weekt die in Roose-water, het is een seer bequaem en gemeen ooghwater.

Voor Vliesen en Vlekken op de oogen.

Neemt sap van groote Tabaks-bladeren, en versche May-boter, kookt dit een wepnigh te samen / besmeert hier mede upwendigh de oogen / het byt wel eerst een wepnigh in de oogen / maer het gaet haest wederom over.

HET IV. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Ooren.

Voor pijn in de ooren.

Neemt Roosmarijn-bloemen, ziedt die nop in wijn / Roos-olie, en olie van bitter Amandelen, of Knoflook in boom-olie gezoden en in 't ooz gedzuypt / en met Catoen dicht toegestopt. Indien de pijn seer hebig is / en upt hitte ontstaet / neemt Vrouwe-melk, olie van Roosen, sap van Keeskruyt, en het wit van een

Een ander.
 Neemt Suyker-kandy een quintijn of vierendeel loots / berepde Tutia een half vierendeel loots / Ze-ichuym twintigh gzeppn / witte Vitriool tien gzeppn / stoot dit tot een heel fijn poeyer / en blaest het met een schasse in de oogen.

Voor seere druypende oogen.

Neemt Tutia en Aloë van elks twintigh gzeppn / Venkel-water een half mutszen / maekt hier van een ooghwater.

Voor sinkingen die op de oogen nedervallen.

Neemt Salie, Lavendel-bloemen, van elks een hant vol / wijn-azijn een half pintje / kookt dit in een toegedekten pot tot de helft / neemt desen azijn dskwils warm in den mont. Hier toe kan men ook het kuffentje / het welk wy tegen de Catharnen voorgescreven hebben / op het hooft dragen.

Voor blacuw geslagen, gevallen of gestooren oogen.

Neemt gepulveriseert Comijn-zaet, maekt hier van een papken met Vrouwen-melk, en legt het tusschen twee doeken op de oogen / daer na neemt drooge Hyfop, doet 'et in een sakje / kookt het in water / en bedt hier mede dskwils de oogen.

Ey, roert dit wel onder een / en gebzuykt het.

Voor de doofheyt en 't zuysen der ooren.

Neemt Venkel-water, Karui-water van elks een loot / vooz-loop van Genever-water twee vierendeel loots / menght het en dzuypt het in de ooren. Het warm tarwen-bzoot met Karui-zaet om het gesicht te

te versterken / voozgeschzeven / is hier toe ook seer dienstigh op het oor gelept.

Een ander.

Neemt een groote Palingh, kerft hem / en steekt in de snede gestooten Knoffook, bzaet hem aen 't spit / en gebzupht het afgeloopen vet met boom-wol / die by Muscus gelegen heeft / in de ooren.

Een ander.

Neemt Bakelaer gestooten zijnde / kookt die in wijn / en ontfanght den rook tweekmael des daeghs in de ooren.

H E T V. C A P I T T E L.

Van de Genees-middelen tot gebreken van de Neus.

Voor de verstopte neus.

Hier toe gebzupht het nies-poeijer / boven om de herffenen te supveren / voozgeschzeven / of neemt Sevenboom, kookt het in water / en legt het warm boven de neus.

Om 't bloeden uyt de neus te stempen.

Indien pemant sterk uyt de neus bloet / sal men in den eenen hoek van het oog den dupin / en in d'ander de vinger setten / en die sterk te samen dzukken / en het bloeden sal haest ophouden ; maer in dit

H E T V I. C A P I T T E L.

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Tandén, en van 't Tant-vleesch.

Voor Tant-pijn.

Om de sinkingen die op de tanden vallen / en aldaer pijn veroorzaken / te dwitteen / wert nuttelyk het nies-poeijer boven om de herffens te supveren / voozgeschzeven gebzupht / daer na neemt Campher, kookt die in azijn / en houdt het warm in den mont / en indien den tant hol is / neemt Campher, en Was, menght dit te samen / en vult den tant

Voor Wormen in 't oor.
't Sap van Alfem, of van Gentiaen, of van Centauria in het oor gedaen / is goet.

Voor etterige materie die uyt het oor loopt.

Neemt sap van Venkel, van Scabiola ende Roosen-honingh van elks eben veel / ende steekt het met een wick in de ooren / of kookt de bladeren van Olijven in honingh-water / en dzuypt het in de ooren.

gehal soude het geraden zijn een ader te openen.

Een ander.

Kout water in de nek en in 't aengesicht gegoten / of een natten doek in de nek gelept / en het hooft met kout water en azijn gewassen. Andere leggen water van Weeghbre of Harders-ras met een doek op de leber / mannelijcheyt / en in de nek.

Een ander.

Om het bloeden te stempen kan men ook nuttelyk de armen en beenen seer stijf binden.

daer mede. Of neemt Staphisagrien-zaet, doet het in een doekje / weekt het in azijn / en houdt het tusschen de tanden ; andere nemen olie van Nagelen, of Oregó met wol in den tant gesieken. Nardus-zaet in azijn gezoden / en in de mont gehouden / is mede seer goet.

Een ander.

Neemt Pyrethrum-wortel een half loot / Hysop, Salie van elc een halve hant vol / Comijn-

Comijn-zaet, Nardus-zaet van elks anderhalf vierendeel loots / kookt het in wijn / en houdt het in de mont.

Voor Tant-pijn die uyt heet bloet, door de slagh-aderen van 't slaep des hoofts op de tanden schietende, ontstaen is.

Neemt wit van een ey wel geklopt zijnde / Roosen-azijn en Roosen-water van elks een lepel vol / garsten- of tarwen-meel soo veel genoegh is / maakt hier van een papken / en bindt het op de slapen van 't hoofd.

Om de wormen uyt de holle tanden te verdrijven.

Neemt zaet van Bilsen-kruyt, vermenght dit met geel was / maakt hier van een koekje / legt die op een yser plaetje / op heete kolen gelept / set daer ober een trechter / die men in de mont moet houden / om alsoo de rook in den tant te ontfangen.

Om de tanden wit te maken.

Neemt Roosmarijn een loot / gebzant witte-bzoot een half loot / Irias-wortel, Pionie-wortel, asch van Tabak, gepulveriseerde marmoz-steen van elks een vierendeel loots / stoot dit tot een fijn poeyer en wijst'er de tanden mede.

Een ander.

Neemt roode Coralen, de steenen uyt

Dadelen, Zee-schuym, Drijf-steen, Oost-Indische Porceleyn-scherven, gebzant Zout, van elks even veel / en gebzuykt het als 't voorgaende.

Voor vuyl, bloedigh en quaet tant-vleesch.

Neemt Bistorten-wortel drie vierendeel loots / bloemen van wilde Granaten, Granaet-schillen van elks twee vierendeel loots / Salie, Hysoop, Myrren-bladeren van elks een hant vol / Ligustrum, Roose-bladeren van elks een halve hant vol / Aluyn een loot / kookt dit in roode wijn en water soo veel van nooden is / wascht het tant-vleesch daer mede / daer na bestrijktse met het nabolgende: Neemt gesmolten honingh of Honingh van Roosen twee loot / Aloë twintigh greyn / Myrthen tien greyn / Ooster-Jucie-wortel een half vierendeel loots / menght dit tot een sproopje.

Een ander.

Neemt Maeghde-palm, roode Roosen, Lepel-bladeren van elks een hant vol / kookt dit in roode wijn tot een half pint / en gebzuykt het als 't voorgaende / en bestrijkt het tant-vleesch met het volgende: Neemt honingh van Roosen, Moerbeyen-sap van elks een loot / gebzanden Aluyn een half vierendeel loots / Egyptiac-salf een vierendeel loots / vermenght dit met malkanderen.

H E T V I I . C A P I T T E L .

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de Mont en Keel.

Voor een geswollen en seere Keel.

Dit Accident pleegh den menschen seer te benauwen / ende men sal den sieken ten eersten met Sene-bladeren of Jalappe, als wy boven geleert hebben / purgeeren / daer na een ader laten / en ondertusschen de keel dikwils gogzelen. Neemt Judas ooren, die aen de Vlier-boom wassen / drie vierendeel loots / Violen-bladeren, Salie, Vlier-bladeren van elks een hant vol / Corinthen twee loot / Soet-hout

een half loot / kookt dit in water tot een half pint / en gogzelt hier mede / en slaet het volgende buyten om de keel: Neemt Vlier-bladeren, roode Kool van elks even veel / hakt dit kleyn en sruyt het in boter en honingh.

Een ander.

Neemt gedrooghde honden-dzekt / gansen-dzekt van elks een half loot / kookt dit in wijn en water tot een half pintje nat / en gogzelt hier mede.

Een

Een ander.

Neemt een swaelven-nest / met een hant vol Salie, kookt dit in soete-melk / en gebzupt het als 't boozgaende.

Voor den huygh in de keel.

Neemt gedrooghde bolster van Okernoten een half vierendeel loots / bloemen van wilde Granaten, of Balautia, Granaerschillen van elks twintigh gzejn / gebzanden Aluyn tien gzejn / licht hier mede den huygh.

HET VIII. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de Borst.

Voor den Hoest.

Neemt Genever-besfen drie handen vol / kookt dit in een mengelen bier / tot dat het derdendeel verzoden is / en dzinkt hier van een goeden dzonk / en leght een graewt papier met haers-smeer / daer gestooten Comijn-zaet op gestroopt is / op de bozft.

Een ander.

Neemt gepulveriseerde Alant-wortel, Treas-wortel van elks een half vierendeel loots / uptgekooit sap van Vlier-besfen een vierendeel loots / neemt dit met bier of wijn in des avonts als men te bedde gaet.

Voor hoest door scherpe sinkinge ontstaen.

Neemt roode Koren-roosen of Klap-roosen een hant vol / kookt die in Scabiosen en Carde-Benedicten-water van elks een plutje / tot op het derdendeel / door gedaen zynde / maekt het soet van supker / of met sproop van roode Klap-roosen / of van Maen-bollen. Hier toe is mede dieu-stigh sproop van Biolen en dzop van Soet-hout gebzupt.

Voor fluymen, en een benauwde verstopte Borst.

Neemt Alants-wortel drie vierendeel

Voor een rauwe en heefe keel.

Neemt dzop van Soet-hout een half loot / Candy-suyker even soo veel / Gom-tragant twintigh gzejn / maekt hier van met Roosen-water koekjes / om in de mont te laten smelten / en allengshens door te slikken.

Voor een stinkenden asem.

Neemt Karui-zaet ses loot / of Poley twee handen vol / kookt dit in een kanne wijns / tot dat de helft verzoden is / en dzinkt hier van 's morgens en sabonts een goeden dzonk.

loots / bladeren van Carduus Benedictus, van Alsem van elks twee vierendeel loots / Kruyse-munt een vierendeel loots / Rhabarber een half loot / Aloë een vierendeel loots / Citroen-schillen twee vierendeel loots / hangt dit met een sakje in een kanne wijns / en dzinkt hier van nuchteren een roemertje.

Voor Engborstigheid.

Neemt Candy-suyker een loot / bloem van Swavel een half loot / menght dit onder malkander / en geeft hier van een vierendeel loots op een reys in.

Een ander.

Neemt Comijn-zaet een half loot / gesmede Vijgen een loot / Averuyt een hant vol / kookt dit in wijn tot een plut / en dzinkt hier van.

Een ander.

Neemt sap van roode kool / ziedt het met honingh tot een sproop / en neemt hier dikwils wat van in.

Voor het Bloet-spuwen.

Neemt Smeer-wortel twee loot / Soet-hout een half loot / bladeren van Weeghbre, Porceleyn, Scabiosa van elks een hant vol / Myrten-besfen een halve hant vol / kookt dit in gerse-water tot een pint / en maekt het soet met supker.

Een ander.

Neemt zaet van Sumach twee vierendeel loots / Arabische Gom een vierendeel loots / maakt hier van pillen met Weeghbre-sap om in drie reysen te gebzupken.

Voor 't Pleuris.

De rechte Pleuris is altyt verselt met een scherpe koozts / en geduerige stekende pijn in 't aeffem-halen / waer by gevoeght is een drooge koch: Om dit Accident te genesen / sal men terstont ader doen laten / en een goede quantiteyt bloet af tappen / ende indien de pijn niet op en houdt / magh men het den seifden dagh of nacht eens of tweemaal herhalen / ondertusschen indien het lichaem gesloten is / Clisterp laten setten / en het volgende gebzupken / Neemt olie van soete Amandelen twee loot / sproop van Klap-roosen een loot / neemt dit in / en dzinkt daer na van den dzank die wy voor den hoest (uyt scherpe sinkingen ontstaende) voorgeschyeden hebben. Somwilge pijsen seer tegen het Pleuris de roode vellekens van de Hase-noten, gedzooght / twintigh gzepp swaer / met Carduus Benedictus water / twee of drie mael des daeghs ingegeven. Dupten daer de pijn is kan

men Glas-kruyt, in boter gefzupt / opleggen.

Om valsche Pleuris te stillen.

Neemt Nardus-zaet een half loot / kookt dit in bier of wijn / en geeft het te dzynken.

Voor verfworen Pleuris.

Neemt poeijer van Brandenerelen-zaet, menght het met sproop van Violen, en gebzupht het dikwils lekkende.

Een ander.

Neemt een soeten Appel, holt het kloekung met de pitten daer upt / en bukt het wederom met Wierook, bzaet den Appel onder de affchen / en geeft den sieken hier van te eten.

Voor de Teeringh en Longe-sucht.

Neemt Longer-kruyt, Roosmarijn, Betonie, Venus-hayr van elks een half loot / Smeer-wortel acht loot / Hoef-bladeren twee loot / Viole-bloemen een vierendeel loots / stoot dese kizupden / gedzooght zijnde tot poeijer / en vermenght het met een half pont gefupverden honingh / hier van gebzupht 's morgens en 's avonts de gzoote van een okernoot.

H E T I X. C A P I T T E L.

Van de Genees-middelen voor de gebreken van 't Herte.

Voor Hert-kloppinge.

Neemt een vierendeel loots Theriakel, menght het met wijn / waer in Foelp en Caneel gezoden is / en gebzupht zijnde moet men daer op sweeten.

Een ander.

Neemt Galigaen, Zedoar, Caneel, van elks een half loot / Melissen of Conflie de Greyn een hant vol / Bornagie-bloemen soo veel men tusschen drie vingeren vatten kan: Hanght dit met een sakje in een kanne wijns / en hier van gedzonken. Of neemt Conflie de Greyn-water, Car-

de Benedicten-water van elks twee loot / Roosen-water een loot / Caneel-water een half loot / Confocie-Alchermes een vierendeel / sproop van Bernagie twee loot / vermenght dit te samen / en laet hier van dikwils twee lepelen vol innemen.

Voor melancholye en swaermoedigheyt van 't herte.

Hier toe is goet Melissen of Pimpernel in wijn gezoden en gedzonken / als oock Conferf en gedistilleert water van Melissen, Bornagie, Buglos.

Voor

Voor Flauwhertigheyt.

Neemt Conserf van Bernagie, Buglos, Majoleyn, Roofmarijn, van elks een loot/ een geheele confijte Notemufcaet, geconfijte Gember een half loot/ menght dit onder malkanderen tot een Conserf/ en gebuykt hier van de gzoote van een okernoot.

Voor flauwhertigheyt in heete siekte.

Neemt Conserf van Roosen, van Chichorey-bloemen, van roode Aelbelyen sap van elks een loot/ het binnenste mergh

upt een Citroen of Lamoen een half loot/ Confectie-alchermies een half loot/ maekt hier van een Conserf.

Voor banden aen 'r Herte.

Neemt Galange, Foelie, Caneel, Gember, Paradijs-kernen, Zedoar, Nagelen, Angelica-wortel van elks een half loot/ Valeriaen-wortel een loot/ giet hier op een kanne goede wijn/ en laet die heertien dagen staen weeken/ geeft hier van drie mael des daeghs twee lepelen vol.

HET X. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken van der vrouwen Borsten.

Om 't fogh in de Borsten te vermeerren.

Neemt Anijs of Venkel-zaet een half loot/ geeft dit met Kool-sop in/ als men te bedde gaet/ of zlet gzoene Venkel en Dille in gersten-water/ maekt het soet met supker/ en dylkt hier af.

Om 't fogh op te droogen.

Neemt gestoote Boonen, Wikken, Coriander-zaet van elks een halve hant vol/ kookt dit in water/ en leght doeken hier in wat gemaekt zijnde/ op de borsten; andere nemen alleen Fransche lek-wijn/ of sap van Kruyse-munt.

Voor pijn in de borsten, door geklonterde melk veroorsaekt.

Neemt Boonen-meel twee deelen/ kruyse-munt een deel/ maekt hier van met ongefouten boter een papken.

Voor ontfekinge der borsten.

Neemt sap van Huys-look, van Nachtschade, wit van een Ey, olie van Roosen van elks even veel/ menght dit wel onder een/ en leght het met doeken daer op.

Om harde borsten te versachten.

Neemt Garsten-meel, Boonen-meel, van elks twee loot/ Fenegriek-zaet-meel, Lijnzaet-meel, van elks een loot/ Saffraen twintigh gzepp/ maekt hier van met olie van Camillen een pap/ en leght het op de borsten.

Een ander.

Neemt een witte Lelien-wortel, kookt die in soete-melk/ tot dat hy week wort/ doet daer by Weyten-meel soo veel genoegh is/ olie van Camillen, van witte Lelien, van elks een lepel vol/ honingh twee lepelen vol/ twee dopers van eyeren/ maekt hier van een pap.

Neemt Bier, kookt die in olie/ door gewrongen zijnde/ smelt was in die olie/ tot dat het als een saif wort/ en besmeert hier mede de borsten.

Voor drop in de borsten.

Neemt olie van Roosen anderhalf loot/ van Camillen, van witte Lelien, van elks drie vierendeel loots/ Dialthea-salf een vierendeel loots/ wit Was, twee loot/ Roos-water, en Roos-azijn van elks een lepel vol/ smelt die te samen tot een salffe.

Voor

Voor gefwollen en fweerende borften.

Neemt krum van witte-broot / kookt dit in water tot een dikke pap / doet'er by Popeloen-falf, versche boter van elks drie loot / en legt dit op de borsten.

Een ander.

Neemt olie van Olijven, versche koe-dich van elks even veel / menght dit onder een / en dzinkt het door een doek / doet daer by Fenegriek-meel soo veel tot dat het een bequaem papken wort.

Een ander.

Neemt Boonen-meel, Fenegriek-meel, Lijnzaet-meel, krummen van witte-broot / van elks twee loot / gestooten Althea-wortel drie loot / Safferaen een half vierendeel loot / maakt dit met afzietfel van Keeskruyt en Althea tot een pap / daer by doende 4 doren van eperen / olie van Violen en Lijnzaet-olie, van elks anderhalf loot. En wanneer het gestwel doorgebzoken / of met een vlym doorsteken is / sal men het reynigen met de volgende salf: Neemt honingh / sap van Juffrouw-mark, dopers van eperen / Tarpentijn, en een weynigh Garsten-meel onder mallander vermengt / en met wleken in de wont gesteken.

Voor doorgebroken Kanker.

Neemt gepelde soete Amandelen soo veel genoegh is / stoot die in een loode moztier / maekt hier van met sap van Huyslook een papken / ende wast eerst de wonte met Carduus Benedictus-water, ende stopt'er des selfs poejer in / en legt daer het voorszreven papje over heen.

Voor seere en geklove Tepels.

Neemt gesmolten Lammeren-vet met Roose-water gewasschen / Roos-falf van elks een half loot / Arabische Gom twintigh greyn / Boontjes Hol-wortel gepulverisert tien greyn / olie van eperen soo veel van nooden is / maekt hier een salfje van.

Een ander.

Neemt olie van Violen, van eperen van elks drie vierendeel loot / Harten- vet, Bokkentalk van elks een half loot / Was soo veel van nooden is tot een salve.

Een ander.

Neemt een wilt Lelien-bladt, upt de olie daer in sy te weeken staen / en legt het over den tepel.

HET XI. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de Maegh.

Om de Maegh te versterken.

Neemt Anijs, Venkel en Coriander-zaet van elks een loot / Karui zaet een half loot / Gember, Calmus-wortel van elks anderhalf vierendeel loot / Galigaen, Zedoar van elks een vierendeel loot / stoot dit tot een sijn poejer en geeft hier van alle morgen een vierendeel loot met wijn in.

Om de Maegh te suyveren.

Hier toe is dienstigh Aloë des abonts voor den eten twintigh greyn ingenomen /

of hanght dit navolgende papje in een kame wijns / en dzinkt daer 's morgens een roemertje vol van: Neemt Alants-wortel, Zedoar van elks een half loot / Carduus Benedictus, Centauria, Alsem, Kraysemunt van elks een halve hant vol / Rhabarber een half loot / Aloë een vierendeel loot / Oranje-ichillen anderhalf vierendeel loot / stoot dit tot een graf poejer / en bindt het in een salfje. Tot desen eynde dient ook een brack-drank in 't eerste Capittel beschreven / ingenomen te werden.

Ken

Voor pijn in de maegh nyt winden ontfaen.

Neemt een grof gestoote Note-muscaet, kookt hem in wijn / en drinkt het; hier toe dient ook Theriakel met wijn ingenomen / of Camille-bloemen in wijn gekookt.

Om het sterk braken te doen ophouden.

Neemt deegh van tarwen-bzoot soo veel genoegh is / Bakelaer twee handen vol / Alsem een hant vol / maakt hier van een bzoot / laet het bakken / snij't er een stuk van / en legt het tusschen een doek / die in

de volgende bereyde brandewijn nat gemackt is / op de kolk van het herte:

Neemt een mutsje brandewijn / Galigaen, Calmus-wortel, van elks een half loot / Kruyt-nagelen een vierendeel loots / laet dit te samen staen weeken / en maekt den doek hier in nat.

Een ander.

Neemt een spons / kookt hem op in azijn / en legt hem op de maegh of kolk van 't herte / en eet een stukje bzoot dat in sap van Granaten geweekt is.

H E T X I I . C A P I T T E L .

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Darmen.

Voor pijn in den Buyk en 't Colijk.

Voer eerst is noodigh dat men soodanige menschen met Rhabarber, Senebladen of Jalappe, purgeert; of bereypt hier toe het volgende drankje / Neemt Senebladeren, wortel van Boom-varen, van elks een loot / Kamille-bloemen soo veel men tusschen drie vingeren vatten kan / Anijs of Venkel-zaer een half loot / Corinthen twee loot / kookt dit in een half pintje water tot op de helft / en maekt het een weynigh soet met suiker. Daer na gebrykt het volgende: Neemt Camille-bloemen een halve hant vol / schillen van Orangie-appelen een half loot / kookt dit in wijn en water tot een mutsje nat / doorgewongen zijnde / doet'er by suiker een loot / Anijs-olie ses druppelen / geeft dit op een reys te drincken.

Een ander.

Neemt Camille-bloemen, een hant vol / Venkel-zaer een loot / kookt dit in water tot een half pintje / doorgedaen zijnde / doet'er by sproop van Cichorey-sap anderhalf loot / alle van Anijs tien droppe-
len / drinkt hier van de helft op een reys.

Een ander.

Neemt wortel van Venkel, of Lavas,

van elks twee loot / Orangie-schillen een half loot / Angelica een loot / Calement, Kruysemunt, Poley, Alsem, bloemen van Camillen, van Meliloten, van elks een hant vol / Genever-besjen twee loot / Bakelaer een loot / Anijs-zaer, Comijn-zaer, van elks een half loot / kookt dit in hier soo veel genoegh is / en stooft hier mede den buyk.

Voor Buyk-pijn van de kinderen.

Neemt Venkel-water een half mutsje / sproop van Maen-bollen twee loot / menght dit / en geeft hier van een lepel vol.

Voor de Buyk- en Roo-loop.

Geeft den sieken eerst dit volgende te gebrycken: Rhabarber een vierendeel loots / Notemuscaet ses greppen; daer na bereypt desen drank: Neemt Smeer-wortel twee loot / Kreupel-gras drie handen vol / een halve Maen-bol: kookt dit in garsten-water tot een pint / vermenght hier by sproop van Granaten, van Myrthen-besjen van elks drie loot / en drinkt hier van drie mael daeghs.

Een ander.

Neemt Wijn-rint een mutsje / een doper van een Ey, wit Macghde-was,
 C
 maekt

maakt dit gelijk een Candeeftje / en laet het den sieken op een reys gebuyken. Hier toe is Marmeladen of Que-vleesch gebuykt / ook heel goet / als mede Conserf van roode Roosen, ende het water uyt groote Eyken-bladeren gedistilleert.

Voor perslinge ende onmacht ter Stoel te gaen.

Neemt Seven-boom soo veel genoegh is / kookt het in water en azijn / ende laet den damp aen het fondament ontfangen: Ofte neemt Wierook ende Pik, ende legt dit op gloeyende kolen / om mede den damp / als boren te ontfangen.

Voor Buyk-wormen der kinderen.

Neemt loof van Persik-boomen, knuust het en bindt het op de navel van den buyk.

Een ander.

Neemt Zever-zaet, laet het in oude Mee wecken / en geeft het te dinken: Knoflook in soete-melk gekookt / wert ook seer veel gebuykt.

Een ander.

Neemt Scordium, Zever-zaet, van elks een half loot / Coraline, Rhabarber, van elks een vierendeel loots / stoot dit tot een sijn poeffer / en geeft hier van een half vierendeel loots in.

Een ander.

Neemt Zever-zaet, Jalappe, Rhabarber van elks een half loot / doet dit gzoft gestooten in een saksje / en hanght het in een pintje Mee / en geeft hier van al te mets

een weynigh te dinken / dit doot de wormen / en setse dooz de stoel-gaent af.

Voor het uytinken des Aers-darms.

Men moet den uytgesouken darm wederom met warme doeken in sijn plaetse brengen / en daer na het fondament met het navolgende stoben: Neemt bast van Vlier-boomen een hant vol / kookt het in wijn soo veel genoegh is.

Een ander.

Neemt Eyken-bladeren bij handen vol / roode Roosen twee handen vol / kookt dit in water / daer gloeyent stael in uytgelescht is.

Voor Ambeijen.

Neemt Campher, Ceruys-salf, Populoen-salf, van elks even veel / en besmeert het fondament hier mede.

Een ander.

Neemt versche boter / doperg van eyeren / suyp die te samen in een pan / en dunkt het dooz een doelt / en besmeert se hier mede.

Een ander.

Neemt natte Ceruys twee loot / een doper van een ep / bereyde Turia twintigh gzepp / Campher tien gzepp / Harte-vet, olie van Roosen van elks een loot / Reyger-vet een half loot / maakt hier van een salfje.

Een ander.

Neemt een goet deel Vlier-bladeren, maaktse dooz-heet in de pan / en leghtse met een stuk Root Scharlaken op het fondament.

H E T XIII. C A P I T T E L

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de Lever.

Voor een verhitte Lever.

Neemt Cichorey-wortel, Schorzonerawortel, van elks twee loot / Suringh, wilde Cichorey, Bornagie, van

elks een hant vol / Tamarinden twee loot / kookt dit in een mengelen soete wey / tot dat een derdendeel verzoden is / en dunkt hier van alle mozgens een mutsje.

Voor

Voor Waterfucht.

In dese siekte sal men vooz eerst purgeeren: *Neemt Jalappe, Mechoacan van elk deertigh gzejn / Orangie-schillen tien gzejn / affche van Hult gebzant ses gzejn / maakt hier van een poejer / en neemt het 's morgens met bier in. Daerna neemt affche van Genever-boomen, Boon-struyken, Alfs-ranken, van elkz drie handen vol / doet daer een mengelen Garsten-water op / wijn een half pintje / giet het dooz een wollen lap / maakt het soet met supker / en dzinkt hier van een roemertje vol tweemaal daeghs.*

Een ander.

Neemt een Peper-wortel, raspt hem klejn / doet daer by een mengelen goede Rinsche wijn / en dzinkt hier somtijts van.

Een ander.

Neemt Alsem, Alfs-ranken, Carduus Benedictus van elkz een hant vol / Rhabarber een loot / Orangie-schellen een half loot / hanght dit in een sakje in een mengelen wijn / en dzinkt hier van.

Voor Geel-fucht.

Neemt sap van Gouts-bloemen, Schelkruyt, van elkz een half loot / Safferaentien gzejn / wijn een half mutsje / geeft dit op een reys te dzinken.

Een ander.

Neemt Venkel-wortel, Pieterceliewortel, van elkz twee loot / Schelkruyt, Duyve-kervel, Genever-besjen, van elkz een hant vol / kookt dit in Garsten-water tot een pint / en maakt dit soet met supker / dzinkt hier van een roemertje vol tweemaal des daeghs.

HET XIV. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de Milt.

Voor een verharde en verstopte milt.

N *Neemt schozse van een Essen-boom een hierendeel ponts / giet hier op een kanne wijn / kookt dit op de helft / en dzinkt hier van een mutsje 's morgens nuhteren. De schozse van de Capperboom zijn hier toe seer nut / of kookt Hoppe in wijn / en legt het op de slinker zijde / hier dooz wort de milt seer vermurwt / en des selfs pijn gestilt.*

Voor de Blauw-schuyt.

Hier toe is seer dienstigh den Extract van Lepel-bladen, of bereept desen dzank:

Neemt sap van Lepel-bladen, van Duyve-kervel, van Cichorye, van elkz ses loot / sap van Water-kars acht loot / sap van Beken-boom, van Venkel van elkz vier loot / Rinsche wijn een pint / kookt het een reys of twee op / giet het dooz een wolle lap / en geeft hier van een mutsje nuhteren te dzinken.

Een ander.

Neemt wortel van Pionien vier loot / Poley een hant vol / Roosmarijn een halve hant vol / giet het op twee mengelen bier / en kookt het op de helft / hier van dzinkt dziemaal daeghs.

HET XV. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de Nieren, en van de Blaes.

Om het Graveel en Steen af te drijven.

Neeft Brem-zaet, Kliffen-zaet, Peerlen-kruyt-zaet, van elks drie vierendeel loots / Bokken-bloet anderhalf vierendeel loots / Kreeften-oogen een vierendeel loots / witte Candy-fuyker twee loot / froot dit tot een fijn poeijer / en geeft hier van een vierendeel loots met Rinsche wijn in.

Een ander.

Neemt affche van Boone-struyken drie loot / van Steen-brek een loot / giet hier op water van Glas-kruyt, van Aert-beyen, Rinsche wijn, van elks een half pintje / doet het daer na door een wollen doek / en vermengt het met sproop van Limoenen. Hier van dzinkt een roemertje tweemaal daeghs.

Een ander.

Neemt Peper-wortel fijn geraspt ses loot / dzinkt met een mutsje Rinsche wijn het sap hier upt; hier van vermengt de helst met olie van soete Amandelen twee loot / Noremuscaet een half vierendeel loots / en geeft het te dzinken.

Een ander.

Neemt sproop van Hysoop vier loot / water / of afzietfel van Glas-kruyt een pint / vermengt dit / en gebzupht hier van twee of dzienmaal daeghs een roemertje vol.

Voor ontflekkinge der Nieren.

Neemt Weeghbre-water drie mutsjes / Roose-water acht loot / Glas-kruyt-water, Aert-beyen-water, van elks een half pintje / sproop van Violen vijf loot / van Limoenen twee loot / vermengt dit onder een / en geeft hier van een roemertje vol dzienmaal des daeghs: ondercusschen sal

men de lendenen / met Roos-falf en Roodten-azijn vermengt / besmeeren.

Om de opgestopte Urijn te doen lossen.

Neemt Glas-kruyt of Kervel in de boter geszupht / en boven op het gemacht geslagen / of neemt gekookten Ajuyne, en gebzupht het als 't voozgaende.

Voor de koude Pisse.

Dzinkt een glas wijn / met afzietfel van Soethout vermengt. Sommige gebzuphten hier tegen Noremuscaet, of knoppen van swarte Aelbeyen.

Voor snijdingh in 't water maken.

Neemt Althea, Kees-kruyt, Pietercellie-wortel, van elks een hant vol / kookt dit in een pintje bier / tot de helst verzoden is: Hier van gebzupht de helst warm met een wepnigh ongesauten boter.

Voor 't Bloet-wateren.

Neemt wortel van Juffrouw-mark, van Venkel, van Pietercellie, van elks een loot / Weeghbre, Harders-tas, van elks een hant vol / kookt dit in bier of wijn / en soet van suiker gemaakt zijnde / dzinkt hier van.

Een ander.

Neemt Mumia, Vijgen, Anijs en Venkel-zaet, Raponticum van elks een loot / kookt dit in Rinsche wijn tot een pintje nat / dzinkt daer van tweemaal des daeghs een roemertje vol.

Voor sweeringe in de Nieren en Blaes.

Neemt Aert-beyen-kruyt en wortels drie handen vol / kookt dit in een mengen wijn / tot dat een derdendeel verzoden is / en dzinkt hier van.

Een

Een ander.

Neemt Smeer-wortel twee loot / Tormentille een loot / Althea, Harders-tas, Weeghbre, van elks anderhalve hant vol / Betonie, Alchemilla, van elks een

hant vol / Soet-hout anderhalf loot / Weeghbre-zaet drie vierendeel loots / Anijs een half loot / ziedt dit in goede mee / tot een mengelen / en gebzupht hier van twee of dzienmael daeghs.

HET XVI. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen ontrent het Gemacht.

Voor scheursel of breuken.

Neemt geel Was, Mastik, Spijk-olie, van elks een half loot / olte van eyeren een vierendeel loots / menght dit onder een / besmeert hier mede den bzeuk / en leght'er een Oxycrocium-plaester op / versiet het met een bequamen bandt; ondertuschen laet hier van gebzupken: Neemt Tormentille wortel twee deelen / Kreeft-oogen, Calmus-wortel, van elks een deel / stoot dit te samen tot een grof poeyer; neemt hier van twee loot / giet daer op een pint go-de wijn / laet dit te samen weken / en geeft hier van te dzinken tweemaal daeghs een roemertje vol.

Een ander.

Neemt olie van eyeren / 't mreegh upt een Hamelen-schenkel, geel Was, Wierook, Hars, van elks een loot / maekt hier van een salstje / en gebzupht het als het voozgaende.

Een ander.

Neemt Hoppe, Sene-bladeren van elks twee handen vol / kookht dit in goet en sterk bier / en leght het op den bzeuk.

Voor het uytpuylen van de navel der kinderen.

Neemt Oxycrocium-plaester strijkt het op een stukje leer / en leght het op den navel van den bupht.

Voor die sich door vallen of stooten aen sijn Gemacht beseert heeft.

Neemt Garster-meel, Boonen-meel, van elk vier loot / roode Kooften een vierendeel loots / kookht dit met roode Wijn, en een weynigh azijn tot een pap / doet'er by olie van Kooften een lepel vol / een geheel ep / vermenght dit te samen / en slaet het om het gemacht.

HET XVII. CAPITTEL.

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Vrouwen.

Om de Maent-stonden te verwekken.

En vierendeel loots Pastinaken-zaet met warme wijn nuchteren ingedomen / dzijst de maent-stonden kragtelyk af. Of neemt een hant vol Genever beyen, kookht dit in een mengelen wijn / tot dat het derdendeel verzoden is / dzinkt dit drie dagen achter een / daer na gebzupht noch drie dagen een half vierendeel loots

Trochisci de Myrrhe, die in de Apotheken bereyt woerden.

Een ander.

Neemt sap van Seven-boom met wijn uptgeperst / twee loot / Kaneel een vierendeel loots / Safferaen ses grepn / geeft dit op een reys te dzinken.

Een ander.
 Neemt By-voet, Confilie de Greyn, Carduus Benedictus, Poley, Seven-boom, van elks een hant vol / kookt dit in een kanne wijn / tot dat een derdendeel verzoden is / en drinkt hier van 's morgens en savonts een roemertje vol.

Om de overvloedige Maent-stonden te stoppen.

Neemt Dadele-stenen, roode Coralen, Coriander-zact, van elks een vierendeel loots / maakt hier van een fijn poeijer / en gebzupht hier van een derdendeel.

Een ander.

Neemt sap van Duysent-bladt, van Weeghbre van elks een loot / sproop van Myrthen-belyen twee loot / Weeghbre-water, water van Vlier-bloemen, van elks acht loot / gebzupht dit in drie reysen.

Voor de witte Vloet der vrouwen.

Neemt wortel van Tormentille een loot / Averuyt, Roosmarijn, van elks een hant vol / gedzooghde oneype Moerbelyen een loot: kookt dit in een mengelen roode wijn / tot dat een derdendeel verzoden is / hier van drinkt nuchteren een roemertje vol.

Voor 't opstijgen van de Lijf-moeder.

Neemt van het sterkste Genever-water een half pintje / olie van Roosmarijn, van Barn steen, van elks twintigh droppelen / gebzupht hier van somtijts een lepel vol.

Een ander.

Neemt Meester-wortel, Comijn-zaet, van elks een vierendeel loots / witte Peper twintigh gzejn / stoot dit tot een fijn poeijer / om in twee reysen te gebzupken.

Voor 't nederinken van de Lijf-moeder.

Deselvet wederom in sijn plaets gebzacht sijnde / sal men dese stovinge gebzupken: Neemt Cypressen-noten, Gal-noten, Granaet-schillen, bloemen van wilde Grana-

ten, zaet van Sumach, van elks vier loot / bladeren van Myrthen, van Eyken, van Olijven, en Kreupel-gras, van elks een hant vol / roode Roosen een halve hant vol / kookt dit in roode wijn soo veel tot een stovinge genoegh is. Ondertusschen gebzupht den volgenden drank: Neemt Lauwerier-bladeren, Myrthen-bladeren, of de bespen / van elks een loot / Cypressen-noten anderhalf loot / zaet van Paltinaken drie vierendeel loots / kookt dit te samen in een mengelen wijn / en geeft hier van een half mutsje te drinken.

Om de geboorte te vorderen.

Neemt Borax, bladeren van Dictamnium van elks twintigh gzejn / Barn-steen, Seven-boom, van elks tien gzejn / Safferaen ses gzejn / maakt hier van een fijn poeijer / en geeft het met Pietercelie-water te drinken.

Een ander.

Neemt bladeren van Scarley, stootse en bindtse op de navel van den buyk.

Een ander.

Neemt Heems-wortel acht loot / Keeskruyt twee handen vol / By-voet, Bingelkruyt, Confilie de Greyn, van elks een hant vol / Lijnzaet drie loot / tien Vijgen in 't midden doorznesden / kookt dit in genoeghsaem water tot een stovinge / en gebzupht het volgende salfje: Neemt Dialthea een loot / olie van Lelien, Lijnzaet-olie, van elks anderhalf loot / maakt hier van een salfje.

Om de Na-geboorte af te drijven.

Neemt Borax een vierendeel loots / Safferaen twintigh gzejn / water van By-voet vier loot / Kaneel-water drie loot / menght dit onder malkanderen / en geeft hier dikwils twee lepelen vol van.

Om de Na-ween te stillen.

Neemt Confilie de Greyn, Poley, Camille-bloemen, van elks een hant vol / Bakelaer

Bakelaer een half loot / kookt dit in wijn / en geeft hier van te drincken.

Een ander.

Neemt Scarley soo veel van nooden is /

stootse in een steene mortier / en doetse in versche boter / laet dit veertien dagen staen / dan kookt het een weynigh / en wringht het dooz een doek / en sineert hier mede van de nabel nederwaerts na de schamelheyt.

H E T X V I I I . C A P I T T E L .

Van de Genees-middelen voor de gebreken van de uytterlijke Ledematen: en van de Huyt.

Voor klooven in de handen.

Neeemt olle van Roosen twee loot / wit Was een loot / Hoenderen-ver anderhalf loot / maakt hier van een falsje.

Voor schurfdde handen.

Neemt Voos-salf twee loot / Boontjeskol-wortel een vierendeel loots / sout van Salpeter twintigh greyn / Mercurium Dulce tien greyn / maakt hier van een falsje.

Een ander.

Neemt het binnenste van een sueren Appel, Swevel, Gember, Sout, van elks een vierendeel loots / Verkens-reusel twee loot, maakt hier van een falsje.

Voor Kak-hislen.

Maekt een pleyster van geelle Gratia Dei Plaester, of neemt geel Was, Harst, olle van Olijven, van Lijn-zaet, van elks drie loot / Olle-vet, Schape-vet, van elks anderhalf loot / Wierook een loot / roode Menie twee loot / maakt hier van een falsje / die hier toe seer dienstigh is.

Voor Podogra uyt hitte ontstaen.

Neemt gestooten Aluyn soo veel genoegh is / sout een weynigh / maakt hier van met wit van een ep / en een weynigh azijn / een papken / en slaet het daer om.

Een ander.

Neemt bladeren van Huys-look, stoot-

se in een mortier heel kleyn / doet hier by wat sout en azijn / roert het wel onder een / en besmeert hier mede de pijnelyke plaats.

Voor Podogra uyt koude ontstaen.

Neemt Genever-beseyen, wortelen van Hadik, Kamille-bloemen, van elks een hant vol / kookt dit in wijn / en staect de voeten hier mede.

Een ander.

Neemt water van Kruytje roert my niet, van Vlier-bloemen, Brandewijn, van elks eben veel / en staect dit met doeken om de voeten.

Een ander.

Neemt olle van Roosen, Brandewijn, van elks eben veel / sineert hier de plaetse mede / soo haest die begint te swellen of seer te doen.

Voor diksuchtige beenen.

Neemt Wijn-moer twee deelen / Loogly een deel / kookt dit tot een dik papken / en slaet het om de beenen.

Voor verkrompen zenuwen.

Neemt Jopen-bier een mengelen / Brandewijn een pint / Klauwen-vet een half plintje / Mumia een loot / Honde-vet, het van Palink, Verkens-reusel, versche boter / van elks vier loot / olle van Roosen twee loot / Honingh drie loot / Passinaken-wortelen kleyn gestooten / een half pont / laet dit een maent staen / en kookt die

dit op / en wringht het daer na door een doek. Hier mede besmeert de verksompen zenuwen tegen een Spken vuur.

Voor de Fijk of Worm in de vinger.

Leght Water-pattingh met Hoenderdrek op de vinger / of neemt Swavel, Look, Azijn, menght dit onder malkanderen / en leght het daer op.

Voor koude in de handen.

Neemt een groote Raep, holt hem uyt / en wintse met olie van Roosen, bractse onder de asche / en smeert hier mede de handen.

Om Apostemien en Geswellen te doen rijpen.

Neemt Driakel-plaester ses loot / Dialrhea-salf vier loot / olie van Camillen, van Dil, Tarpentijn, van elkis een loot / menght dit onder een.

Een ander.

Neemt roggen-broot / kookt het in goet bier tot een pap / doet hier by een stuk boter / en twee dopers van eperen.

Voor Schurftheyt.

Neemt Geyten-melk een half pintje / van de groene bast van een Vlier boom een hant vol / een weynigh zout / ziedt het op / en dzukt het door / en bedt hier het schurft mede. Siet hier boven voos sehurftde handen.

Voor Verbrantheyt.

Neemt ongesouten Boter, Gansendrek, menght dit onder malkanderen / en kookt het te samen / en giet het op kout water / hier mede smeert het verbzande lidt.

Een ander.

Neemt olie van Olijven, en 't wit van een ey / menght dit onder malkanderen / en bestrijkt het daer mede.

Voor de Roos.

Neemt schoon Regen-water, Vlierazijn, of kookt Vlier-bloemen in bier of soete-melk / en slaet het daer om.

Een ander.

Neemt olie van Roosen, oude wijn van elkis even veel / en leght dit warm op de roos.

Een ander.

Neemt Vlier-azijn, dopers van eperen / van elkis even veel / menght het onder een / leght het met linne doeken daer op: ofte kookt gepelde garst / tot dat het water dik wort / en slaet dese slijmigheyt om de roos.

Voor quaet Seer.

Neemt Srinkende Gouwe, Okernotenbladeren, van elkis drie handen vol / Seven-boom, Lupijnen, Water-pattingh, van elkis een hant vol: kookt dit in water / en bedt het quaet seer hier mede.

Voor Hayr-wormen.

Neemt een mutse Fransche wijn, smelt hier in een stukje Aluyn, soo groot als een Turkse boon, en bedt hier mede.

Een ander.

Neemt versche Paerden-drek, dzukt het sap daer uyt / en bestrijkt de hayz-woorn hier mede tweemaal daeghs.

Om de Wratten te verdrijven.

Neemt sap van Srinkende Gouwe, van Porceleyn, van elkis een loot / olle van Swavel anderhalf vierendeel loots / vermenght het te samen / en bestrijkt daer mede de wratten.

Om Exter-oogen of Likdoornen te verdrijven.

Schzapt een weynigh spek op een doekje / en doet er een weynigh gepulveriseerde Seven-boom by / en leght het daer op / alle dagen verberschende. Of neemt een plaester van Gom Galbanum gemaakt.

HET

H E T X I X . C A P I T T E L .

Van de Genees-middelen voor Wonden en Quetsuren.

Om de wonden te genesen.

Het bloet gestempt zijnde / sal men de wonden met Alsem en Roolmarijn, in water en wijn gekookt / wasschen / en daer na met een wick olie van St. Janskruyt-bloemen in de wonde doen / en een Diapalma-plaester daer over heen leggen.

Een wondt-drank.

Neemt Heydensch-wondt-kruyt, Roodde kool, Averuyt, Aertbesyen-kruyt, Weeghre, Senegroen, Sanikel, Alchimille, Yser-kruyt van elks een hant vol / zaet van Juffrouw-mark, van Hennip van elks een loot / Smeer wortel twee loot / kookt dit in wijn of bier tot een mengelen / en dzinkt hier dzemael daeghs van. Ondertusschen verbinde de wonde met dit salfje: Neemt Honingh twee loot / olie van Olijven een loot / bloem van Weyten-meel een half loot / roode Bolus een vierendeel loots / maakt hier van een salfje.

Een wondt-drank die het verlegen of geronnen bloet uydrijft.

Neemt Notemuscaet, Gember, Gagel, Mumiz, Krap van elks een loot / Wierook, Soet-hout, Comijn-zaet, Genever-besyen, Anijs-zaet, Bakelaer, van elks een loot / kookt dit te samen in twee kannen wijn of bier / tot dat de helft bezoden is / en dzinkt hier tweemaal daeghs een goeden dzonk van.

Een ander.

Neemt wortel van groote Kaerden, Sallie van elks een hant vol / kookt dit in een pint wijn tot dat een derdendeel bezoden is / hier van neemt een roemer vol / doet daer by gedzooghde wortel van Schelkruyt, Walshot, Kreeft-oogen, Muysen-

drek van elks twintigh greyn / menght dit te samen / en geeft het in.

Voor die sich van binnen door vallen of stooten beseert hebben.

Neemt groene Kervel, kookt die in soete-melk / en doet er een vierendeel loots Tuyn-kars-zaet by.

Een ander.

Neemt Kreeft-oogen, Mumiz, Walshot, Schapen-stront van elks een vierendeel loots / gedzooghde Pier-wormen een half vierendeel loots / maakt dit alles tot poeyer / en geeft hier van een vierendeel loots met warme wijn in.

Om geronnen bloet tusschen vel en vleesch, en blaeuwe plakken, te verdrijven.

Neemt Bakelaer, Comijn-zaet, Camillen, Alsem, van elks eben veel / stoot dit tot een poeyer / en maakt met sap van Alsem een papken hier van / dat men daer op sal strijken.

Voor verwrongen leden en geborstte zenuwen.

Neemt dik bier een pint / Honingh drie lepelen vol / versche boter een goet deel / maakt dit te samen warm / en slaet het met een wolle lap om het hot.

Om Fistelen te genesen.

Neemt sap van Juffrouw-mark, van Weeghre, van Agrimonie van elks ses loot / van groene Tabaks-bladeren drie loot / Roosen-honingh vier loot / witte Virriool, Aluyn, Wijn-steen, van elks een half loot / Spaens-groen twintigh greyn / vermenght dit te samen / en spuyt dit in de Fistelen.

H E T X X. C A P I T T E L.

Van de Genees-middelen voor Koortfen, Pest, Kinderpokjes en Maselen.

Om den dorst en brant te matigen in heete en geduerige koortfen.

Neemt Suringh, Latouw, Bornagie-bladeren, van elks een hant vol / Tamarinde twee loot / kookt dit in een mengelen soete wep / en dzinkt hier van. Hier toe dient ook Garsten-water met sap van roode Ael-besfen, en met wat supher soet gemacht.

Voor brandende koortfen.

Neemt Huys-look, Suringh, Porcelayn, Endivie, Bornagie van elks een hant vol / Tamarinde anderhalf loot / Akeleyen-zaet een half loot / kookt dit in Garsten-water tot een pint / doozgedaen zijnde / doet'er sproop van Suringh vier loot by / en dzinkt hier van.

Voor de alle-daeghsche koortfen.

Het lichaem met Jalappe gepurgeert zijnde / neemt Carduus Benedictus, Gentiaen-wortel van elks een half vierendeel loots / stoot dit tot een fijn poeijer / en geeft het vooz het aenkomen van de koozts in.

Een ander.

Neemt Carduus Benedictus, Centaurea van elks een hant vol / wortel van Mansooren gedzooght zijnde een halbe hant vol / kookt dit in half wijn en water tot een pint / en dzinkt hier van een roemertje vol vooz't aenkomen van de koozts.

Voor de anderdaeghsche koortfen.

Neemt Aluyn twintigh greyn / sout van Carduus Benedictus tien greyn / neemt die met bier in vooz't aenkomen van de koozts.

Een ander.

Neemt Alfem, Barndenerels, Betonie

van elks een hant vol / stoot het in een mortier / en dzukt met azijn het sap upt / en doet'er 5 of 6 gepulveriseerde Pionenzaden daer by.

Een ander.

Neemt het binnenste velletje upt de hoender-magen hart gedzooght een vierendeel loots / Orangie-schillen een half vierendeel loots / stoot dit te samen tot een fijn poeijer / en geeft het vooz het aenkomen van de koozts in / dit selfde is ook seer goet vooz een slappe en quade maegh.

Om op de Pols te binden.

Neemt Tarpentijn met roode Bolus vermengt / of neemt bladeren van Vlier, Wijnruyt, Gouts-bloemen, Barndenerels, Honts-draf van elks even veel / stoot dit met azijn in een mortier / of neemt de binnenste bast van een Note-boom, weekt het in azijn / en bindt het op de pols / die trekt een blaet / die men sal doozsnijden.

Voor de derden-daeghsche koortfen.

Neemt Gentiaen, wortel van Mansooren, van elks een loot / Carduus Benedictus, Centaurea, Chamedrijs, Hysoop van elks een hant vol / kookt dit in water en wijn van elks een mengelen tot de helft / dzinkt hier van alle mozgen een roemertje vol / en blijft daer op leggen sweeten.

Een ander.

Neemt Gentiaen, Carduus Benedictus, Aluyn, Salpeter van elks een vierendeel loots / en geeft dit in bier reysen vooz het aenkomen van de koozts in.

Een ander.

Neemt Roomsche-alfem, Druye kervel, Carduus Benedictus, Buglos, van elks een

een hant vol / Gentiaen twee loot / kookt dit in dyle pinten wijn / en geeft dit tweemaal daeghs te dzyken.

Een ander.

Neemt een half pintje Alsem-wijn, doet hier by een loot sout / dit te samen gesmolten zijnde / moet men booz't aenkomen van de koozts innemen / dit bzeekt de koozts / en dzyft veel verbuilde bochtigheden dooz het bzaaken upt het lijf.

Voor de Pest.

Zedoar geknautwt en doozgeffikt / wederstaet de besmettinge / of neemt sap van Knoslook, Wijn-azijn, Rinsche wijn, van elks een half mutsje / Theriakel een half loot / menght dit te samen / en neemt hier alle morgen een lepel vol van in.

Een ander.

Neemt Wijn-ruyt, dzykt met Azijn het sap daer upt / neemt van dit sapeen half pintje / Theriakel een loot / menght dit onder malkanderen / en gebzuykt hier van 's morgens en sabonts een lepel vol.

Een ander.

Neemt twee Noren, twee Vijgen, een wepnigh Wijn-ruyt met sout / en eet dit alle morgen.

Om 't vuur uyt de Pest-buyl of Pest-kool te trekken.

Neemt een gedzooghde Padde / leght hem een wepnigh in Azijn te weeken / en blindt hem daer op.

Om op de Pest-buylen te leggen.

Neemt Suur-deegh een loot / Spaensvliegen vijftien greyn / Mostert-zaet, Duyve front van elks tien greyn / leght dit op de buyl.

Om op de Pest-kolen te leggen.

Neemt Smeer-wortel, Scabiosen van elks twee loot / Salpeter anderhalf vierendeel loots / twee dopers van eperen /

maekt dit tot een papken / en leght het daer op.

Om de Kinder-pokjes en Maselen uyt te drijven.

Neemt ses Vijgen, Venkel-zaet, zaet van Juffrouw-mark, Gomme-lacca van elks een half loot / Linsen een loot / kookt dit in bier of garsten-water / dzykt hier van een goeden dzonk / en hanght dit sakje in 't bier / en laet daer geduerigh van dzyken: neemt Akeleyen-zaet een loot / Carduus Benedictus-zaet een vierendeel loots / berepde Harts-hoorn een half loot / dit gestooten zijnde / doet het in een sakje.

Een ander.

Neemt woztels van Venkel, van Dikke-bladeren van elks een loot / bladeren van Pimpinel, van Suringh, van elks een hant vol / Venkel-zaet, Gomme-lacca, Dragant van elks een vierendeel loots / sephen Vijgen, negen Dadels, Corinthen een loot / kookt dit in garsten-water tot een pintje / doozgedaen zijnde / doet'er by sproop van Suringh, Citroenen, Carduus Benedictus, Violen van elks twee loot / Safferaen een vierendeel loots / menght dit tot een dzank / en dzykt hier van.

Een ander.

Neemt Contrajerve-wortel twintigh greyn / Lapis Bezoar tien greyn / Safferaen vyf greyn / stoot dit tot een fijn poelzer / en geeft dit op een reys met bier in / en wel hier op toegedeht zijnde / moet men het sweeten bebozderen.

Van grooten brant in de Kinder-pokjes en Maselen.

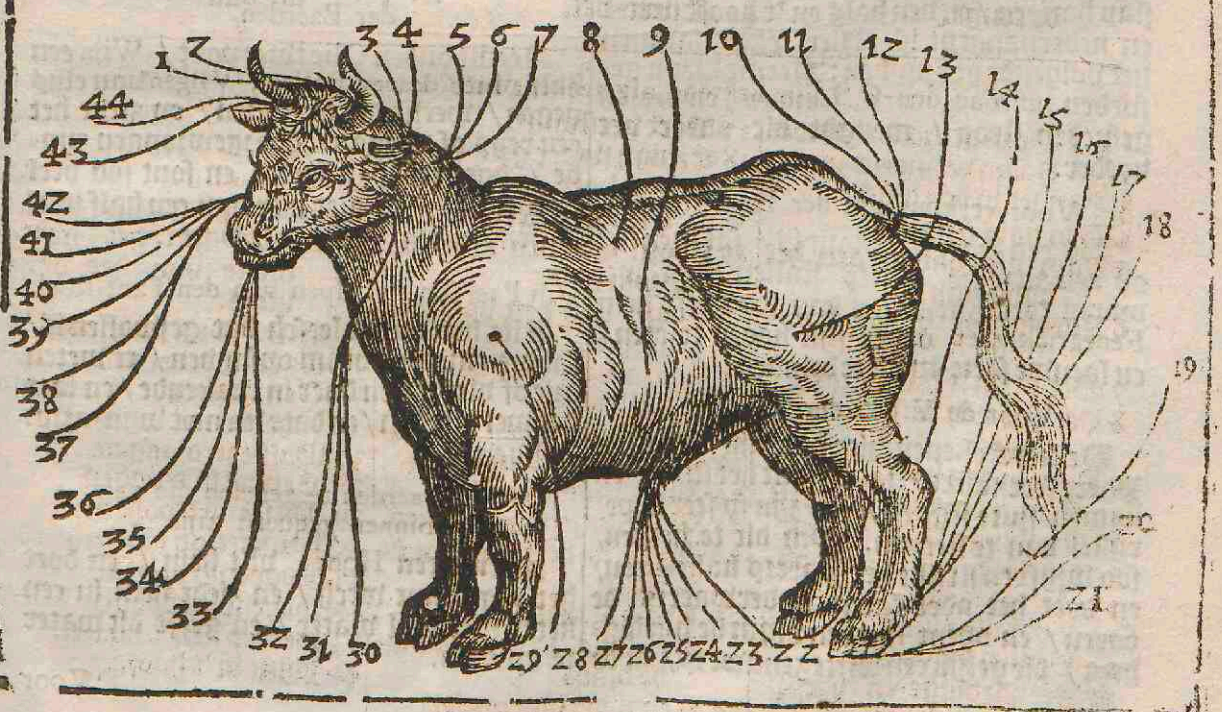
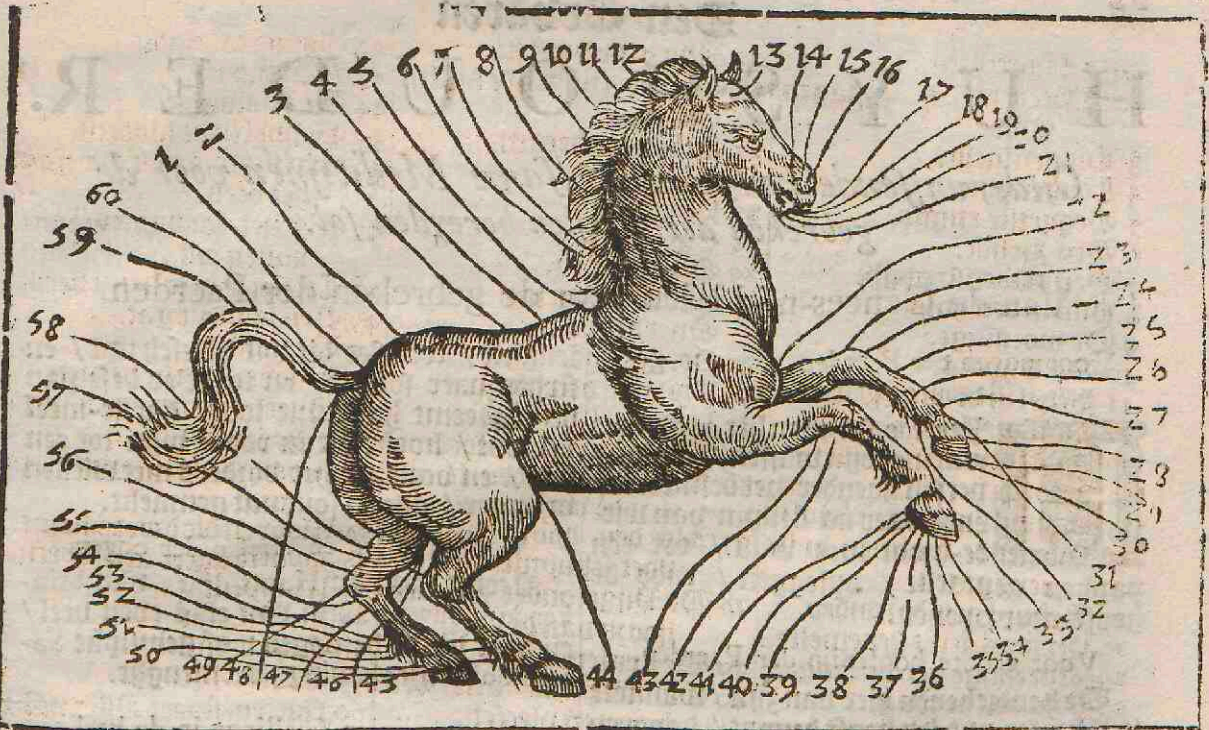
Neemt Suringh, Porceleyn, Latouw, en Weeghbre van elks een hant vol / Scordium een halve hant vol / zaet van Citroenen een half loot / zaet van Suringh een loot / kookt dit te samen in garsten-water tot een pint / doet hier by sproop van Granaten, van Limoenen, van elks drie loot / en geeft hier dikwils van te dzyken.

de volgende numbers.

- | | | |
|--|---|---|
| 1 S chorstheyt. | 22 Pijn in de borsten. | 42 Geslagen zijnde. |
| 2 D errecht of geslagen zijnde. | 23 Q uerbeenē aen de knien. | 43 Malandien. |
| 3 L ongensucht. | 24 L eesen. | 44 D e Wolviane. |
| 4 L ongenpijn. | 25 S chupfel-beenen. | 45 G eswel in de klooten. |
| 5 G equetste ringge. | 26 G allen. | 46 E en siagh aen 't dik van het been. |
| 6 D en Schot. | 27 P lexkens. | 47 A ls het fondament uytballen wil. |
| 7 D en Maenstrangh. | 28 E gel-voet. | 48 L eesen achter aen 't been. |
| 8 P ijn in den hals. | 29 Q uerhoeven. | 49 E en loopen gat. |
| 9 D e wo. gluge. | 30 P inkende voeten. | 50 D e kauler. |
| 10 D e Dyvers. | 31 Q uervoeten. | 51 K looven aen de beenen. |
| 11 S chel in de oogen. | 32 D erystheyt. | 52 Q uer hoeven aen den hoozn. |
| 12 D e nagel in de oogen. | 33 P ijn van den hoozn. | 53 K looven die langhs heen gaan. |
| 13 H ooftpijn. | 34 B ernagel heyt. | 54 K looven die dwers konnē. |
| 14 S notterheyt. | 35 S ekere pijn in de voet. | 55 S pattē agter aen 't been. |
| 15 B erkouthet van 't hoof. | 36 L ossinge van den hoozn aen de voet. | 56 K zappen. |
| 16 B liegende woymen in de neusgaten. | 37 A ls den hoozn aen de voet schupmt. | 57 L eesen. |
| 17 S chupf aen de tanden. | 38 D e Dyge onder aen den hoozn van de voet. | 58 Q uerbeenen. |
| 18 D erwas aen 't gehemelte. | 39 D e stralen. | 59 S taert-beenen. |
| 19 Q uettinge aen de tonge. | 40 D e bleyen aen den hoozn bleesch. | 60 S tatten-staert als 't hapy upvalt. |
| 20 P ijn aen de tonge. | 41 M oere-det. | |
| 21 K lepne baerdekens aen de tonge. | | |

Van den OS sijn siekten, afgeteekent met de navolgende numbers.

- | | | |
|--|--|---|
| 1 H oozn gebroken zijnde. | 17 D oet verstupkt. | 30 G erehelen ingeslikt hebbende. |
| 2 H oozn verinoept zijnde. | 18 E enigh swaer gewicht op den voet gevallen ofte anders verklemt. | 31 S quimantie. |
| 3 G eswel in den hals. | 19 H oozn van den voet gebroken. | 32 D erwozginge. |
| 4 D en hals gequetst. | 20 H oozn van den voet gekloven. | 33 G eswel in het gehemelte van het bakhuyg. |
| 5 H apz afgeballen aen het hals-stuk. | 21 H oozn van den voet afvallende. | 34 G eswel in 't bakhuyg. |
| 6 H ardigheyt in het hals-stuk. | 22 B loet-loopingen. | 35 Q uettinge der tonge. |
| 7 G eswel in 't hals-stuk. | 23 D en vupfen loop. | 36 D en appetijt verloren hebbende. |
| 8 H et vet aen de ribben gekleeft. | 24 S wellinge in de blaes. | 37 W olke in d'oogen. |
| 9 P ijne in den vupf. | 25 D erstoptheyt in de blaes. | 38 G eswel in d'oogen. |
| 10 E enige darmen gequetst. | 26 S teen in de roep van de blaes. | 39 W itsel op d'oogen. |
| 11 L oopinge in den vupf. | 27 S teen in de blaes selfs. | 40 W zatten op d'oogen. |
| 12 H ardigheyt in den vupf. | 28 S wellinge in de roep van de blaes. | 41 L oopende oogen. |
| 13 E ertsbil ontluikt. | 29 S chouderblat ontset. | 42 S chelle in d'oogen. |
| 14 G ebroken been. | | 43 S ceeren aen 't hoof. |
| 15 G eswel in 't been. | | 44 P ijne in 't hoof. |
| 16 D erhardinge en verstijvinge in 't been. | | |



Den Erbaren H U Y S - H O U D E R .

*Onderwifende hoe men beylfame Medicijnen voor de
gebreken der Beesten bereyden fal.*

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Paerden.

Voor oogen der Paerden, daar in geslagen of gesteken is.

Hier toe sal men het oogh met warme wijn wassen / ende met versh hoender-vet besmeeren / ende daer na krum van witte-broot met wijn / tot een papken gemaakt / opleggen / ende de hoofst-ader openen.

Voor groote hooftpijn der Paerden.

De kenteekenen hier van zijn / wanneer veel water uyt het hoofst druypt / de ooren flap hangen / en den hals en 't hoofst swaer en nederhangent is. Hier tegen sal men het volgende gebruyken: Deemt kleyn gesneden Juffrouw-mark, Latouw, en versh gesneden stroo / menght dit onder het voeder.

Voor verkoutheyt der Paerden.

Als een Paert verkout is / sal men het op een warme plaats stallen / en wel warm toedekken / en dan soo geeft hem Fenegriek-zaet onder sijn koozn te eten / en lacuwe soete-melk te dnyken.

Voor de Vijver der Paerden.

De kenteekenen hier van zijn / dat het Paert seer sweet / ja al stont het stille; en komen sp te leggen / soo zijn sp seer in pe-rijkel van te sterben. Om dit te helpen / soo wyjst en strijkt het Paerts kaks-been / en doet het ader-laten onderwaerts de ooren / en opent met een vlijm de hardigheyt / die gelijk een witte zenuwe is / in de

lenghte / trekt'er dit wit bleesch uyt / en strijkt daer sout in / en leght'er dese pap op / Deemt haest dye loot / garste-meel ses loot / kookt dit in roode wijn tot een pap / en verblindt het vorderz met wicken in water / olie en sout nat gemaakt.

Voor schellen en vliessen der oogen.

Deemt sap van Honts-draf, van Stinkende Gouwe, wijn van elks even veel / en doet dit in de oogen: of gebruykt Salarmoniac met honlich vermenght.

Voor pijn en swellinge in de keel der Paerden.

Deemt ouden Olie twee pont / Wijn een half pint / Parey-bollen, Vijgen van elks negen / weekt dit te samen / en ziedt het een reys of twee op / doorgezougen zijnde / doet'er by salpeter en sout soo veel genoegh is / en giet hier van een half pint tseffens in den hals van 't Paert.

Om Paerden te helpen van den Tant-stoel.

Alle het tant-bleesch dat getwollen is / sal men met een vlijm opsnijden / te weten drie of vier gaten daer in makende / en laet het wel bloeden / en daer na met wijn-azijn wjshen.

Om Paerden te genesen die van binnen gequent zijn.

Deemt een Hont, vilt hem / en doet het ingewant wech / en ziedt hem in een ketel met heel water / en geeft dit water te dnyken.

Voor

Medicijne voor de Beesten.

31

Voor bloet-piffen.

Neemt bloem van tarwen-meel / en warme soete-melk / geeft dit te dinken.

Indien het Paert niet stallen kan.

Neemt een pint wijn / het wit van tien eperen / en gestooten Look , geeft dit te dinken : of neemt alleen sap van roode Kool met wijn vermengt.

Voor 't gefwollen gemacht.

Neemt bloem van tarwen-meel / wijnmoer / en verkens-reusel / menght dit te samen / en besmeert het gemacht daer mede.

Voor een dempigh Paert.

Neemt Galiga , Gember , Kruyt-nagelen , Comijn-zaet , Venkel-zaet van elks een loot / twee eperen / Safferaen twintigh greyn / menght dit met een half pintse wijn / giet dit in den hals / het hoest langem tijt om hoogh houdende.

Voor hoest en kucchen der Paerden.

Neemt Fenegriek , Lijn-zaet van elks een vierendeel / Soet-hout , Gomme-dragant , Wierook , Suyker , Linsen van elks twee loot / stoot dit tot een grof poejer / en menght het onder het poeder / of kookt een hant vol hier van in water / en geeft het te dinken.

Voor verloren Etons-lust.

Als dan sal men de mont met azijn en sout wel wasschen en schoon maken.

Voor de gequetste of seere rugh der Paerden.

Neemt de zenuwen van een Hont , Oester-schelpen , Hoender-drek ; dit sult gy te samen mengen en branden tot asche / waseht het zeer eerst met warmen azijn / en stopt'er het gebzant poejer

op. Ende als het Paert op den rugh gequetst is / van de zadel / leght het op met werk in wit van eperen nat gemaakt / ende daer na sult gy 't met Hoender-ver besmeeren.

Voor de Krappen.

Da dat het hazz afgeschoren is / sal men het smeeren met mostaert en honingh / daer na gebzukt oude schoenen tot poejer verbzant / Koper-root soo veel genoegh is / en maekt met oude Verkens-reusel een salf / hier mede bestrijkt 's morgens en savontz.

Voor de Gallen.

Neemt Kaerden , Riet en Brande-netels , stamp dit in een moztier / en maekt het warm in een pan / en leght het heet daer op / laet dit een geheele nacht leggen / des morgens waseht het met pisse / ende als gy dit snijden wilt / en geopent hebben de / supght door een spunte van een nierspyp al het gene in de galle is / en smeert'er het nabolgende in / Neemt Kappoenever , Honingh , en olie van Lauwerier , gebzukt dit tot dat het genesen is / wel toesende dat'er geen water aen en komt binnen den tijt dat het open is.

Voor gefwollen beenen der Paerden.

Neemt oude gesouten Reusel / Dialthea-salf en Lijn-olie , maekt hier van een salf.

Voor quade hoorns aen der Paerden voeten.

Neemt Pek , Harst en Teer van elks een half pont / Tarpentijn een vierendeel ponts / dit is goet voor quade hoorns.

Als een Paert vernagelt is.

Doet men de nagel uyttrekken / en tot het bloet snijden / of tot in 't vleesch schoonmaken / en gesmolten Swavel daer in druppen.

Vaa

Van de Genees-middelen voor de gebreken der Ossen
en Koeijen.

Voor de Kegel-tanden der Koeijen.

Als een Koe gebrekk heeft aen de Ke-
gel-tanden / datse haer swellen / soo
en kan dat beest niet eten / dan sal men
hem de mont open doen / en snijden hem
de Kegel-tanden / die geswollen zijn / wat
af / en bestrijktse met sout / soo vergaet
dat gebrekk.

Voor geswel aen de Koeijen of Ossen.

Daer tegen sal men die in de ooren
snijden / en wijven die datse bloeden : ende
soo het dan niet beteren wil / soo sal men
de staert ophieven / en snijden daer in een
vinger breekt van het lijf / en men sal haer
Theriakel in geven.

Voor buyk-pijn van Ossen en Koeijen.

De kenteekenen zijn / dat sy gaen leg-
gen / en staen terstont weder op / en schab-
ben met de voeten : dan sult gy nemen dun
bier / en slaen daer in een hant vol sout /
dat het schupmt / en dat schupmt sal men
af doen / en gieten 't haer in de keel / tot
dziemael toe : of geeft Theriakel met wijn
te drinken.

Voor het hoesten en kucchen.

Neemt Longen-kruyt , Hysoop van
elks twee handen vol / kookt dit in water /
en geeft het in / of neemt sap van Parey
met olie van Olijven.

Een ander.

Neemt groene Byvoet vier handen vol /
stoot dit kleyn / en dunkt met water het
sap uyt / dit sal men seven dagen achter
een in geven.

Voor de koorts van Ossen en Koeijen.

De kenteekenen hier van zijn / dat het
beest niet eten wil / de oogen druppen / en

staen hol in 't hooft / hier tegen sal men het
beest op stal setten / en onder het gras
wijngaerts-bladeren mengen / ende de
ooren snijden datse bloeden.

Voor bloet-pissen van Ossen en Koeijen.

Neemt Geers , Hennip-zaet , van elks
ses loot / Theriakel twee loot / kookt
dit in twee pinten wijn / en geeft het in :
of neemt Weeghbresap met olie van
Olijven.

Voor Ossen en Koeijen die niet
pissen kunnen.

Neemt honingh / olie en wijn / t'sa-
men gezoden / en drie morgens verhol-
gens ingegeven.

Voor Sinkinge en Snotterigheyt.

De kenteekenen hier van zijn / wan-
neer de oogen loopen / en sy geen eet-lust
en hebben / ende ooren laten hangen ; als
dan wascht de mont met Thijm , gezoden
in witte wijn : of wijft de mont met
look en sout / en wascht die daer na met
wijn.

Voor Ossen of Koeijen die seerigh zijn
tusschen de klauwen.

Hier tegen sal men Schapen-ongel smel-
ten / en gieten dat daer soo warm op als
sy het lijden kunnen / en naeyen dan daer
een lap om / en men sal 't ook eens of twee-
mael daeghs wassen met mang-pisse / en
met teer besmeeren.

Voor verborgen siekte der Koeijen.

Neemt Lauwrier-bladen , Seven-boom ,
Wijnruyt , Wijngaerts-bladen van elks een
hant vol / Knoslook , Parey , Wierook
van elks een loot / kookt dit in wijn / en
geeft het te drinken.

Voor

Voor de gebreken der Schapen.

Voor den Hoest van de Schapen.

Geeft haer te eten Velt-cypres en Agri-
monie, een goet deel / dese kizuden zijn
mede goet voor deimpige Paerden.

Voor de Schurfttheyt der Schapen.

Neemt Moer van olie / van wijn / af-
zietfels van Lupinen, van elck soo veel ge-
noegh is / menght dit / en bescrijkt het hier
mede. Hier toe dient ook het water in holle
Boeke-boomen gebonden / het welck mede de
schurfttheyt van andere beesten / als paerden
en ossen / seer wel geneest.

Voor de Pest der Schapen.

Neemt in de Lente Salie en Malrove,
drukt het sap daer upt / en geeft hier van de
Schapen / 14 dagen achter een / een goede
dronck / en sy sullen het volgende jaer van
veel siekte en sterfte bezyjdt zijn.

Voor uytteerende, en seer magere
Schapen.

Hier tegen geeft haer te eten de vruch-
ten of zaden van Colutea, of Lombaertie
Linsen, waer door sy bet en wel-groeyent
worden.

Een ander.

Neemt een hant vol Amandelen / sloot die
met wijn / en maekt hier van een melcke / en
geeft dit de Schapen in; hier tegen is ook van
nooden dat men haer in de ooren suijt.

Voor Schapen die vergiftigh kruyt
gegeten hebben.

De kenteekenen hier van zijn / dat haer
den buyk seer schielijk komt te wellen /
datse niet willen eten / en dikwils neervat-
len: hier tegen sal men haer de aderen in de
bovenste lip openen / en haer Theriakel,
met menschen-pis vermenght / ingeven.

Voor de gebreken van de Verkens.

Voor Klieren en Krop-sweeren der
Verkens.

Geeft haer te eten het kizupt van Velt-
violon ofte Penseen.

Voor de Pest onder de Verkens.

De Swijn-herders van Duntslant geben
hier tegen het kizupt van Gentiana, kleyn
gekapt / en onder haer voedsel gemenght.

Voor ongaetheyt of gortigheyt der
Verkens.

Hier tegen is seer dienstigh het kizupt
Alts-ranken, haer te eten gegeven. Men
sejt ook dat de Verkens / die upt een trogh
van Essen-hout gemaakt / eten / noyt on-
gansch of gortigh worden.

Voor onbekende siekte der
Verkens.

Dat de Verkens ongesont zijn / waert
aldus ondervonden: Men trekt upt de nek
eenige hayren / indien deselve supber zijn /
is een teeken van gesontheit / maer indien
sy bloedigh of met etterachtige materie be-
smet zijn / is een teeken van ongesontheit.
Als dan sal men haer het eten en drinken
een dagh en nacht onthouden / en daer na
water / waer in gestoote wortelen van wil-
de Comcommers, hier en twintigh uren
geweeckt hebben / te drinken geven / ende
hier door sullen sy veel vuyficheyt quijt
worden. Sommige gebzupken hier tegen
de wortelen van Affodillen, onder haer
spijs gemenght.

E

Voor

Voor de gebreken van de Geyten.

Om de Geyten en alle viervoetige Gedier-
ten lichtelijk haer jongen te
doen werpen.

Nemt gestooten zaet van Sefeli van
Marfilien, en geest het haer met warm
bier of water te dinken.

Om te maken dat de Geyten veel
melk geven.

De bladeren van Klim-op, ofte van Vijf-
vinger-kruyt, van Septen deel gegeten/
doet deselve seer veel melk geben.

Voor de gebreken van de Hoenders.

Voor Snotterigheyt en de Pip.

De Hoenderen verhoeygen dit meest/
dwaanneer sy onsuiver water dinken/
daerom sal men letten / dat sy van schoon
en klaer water boozsien zijn; hier tegen sal
men de Hoenders Look in geben / 't welck
haer een bequame remedie is.

Een ander.

Streckt haer een veer dooz de neusgaten/
en licht het harde en witte vel van haer
tongh behendelijk af / en geest haer alle
dagen een weynigh boter / met peper ver-
menght in.

Een ander.

Neemt Orego, of de binnenste schozffe van
de Esfen-boom / weckit dit in water / en laet
haer hier van geduerigh dinken.

Een ander.

Neemt Seven-boom, Orego, en Hy-
soop, leght dit op een krole vuurs / en
houdt het hoost van de Henne over desen
rook / en wijst den bek en neusgaten met
Knosflook.

Voor de buykloop der Hoenderen.

Neemt Garsten-meel, gesmolten Was en

Wijn, vermenght dit te samen als deegh/
en geest een brock of twee vooz ander ko-
ren / hier van te eten; ondertusschen sal
men haer afzietfel van Que-peren dinken
laten.

Om de luyfen van de Hoenders te
verdrijven.

Hier dooz worden de Hoenders seer ma-
ger / en gaen geduerigh quijnen / hier te-
gen sal men haer in geben gestooten Komijn,
en Sraphisagreyn-zaet met boter vermenght/
en haer dikwils wassen met water en wijn/
waer in Lupinen gezoden zijn.

Een seer expert Recept voor alderhan-
de inwendige gebreken der Bee-
sten, soo wel Paerden als
Ossen en Kocijen.

Neemt Roomsche Alfem, Quendel, of
wilde Thijm, Betonie, Centauria, Ver-
kens-venkel, Gentiana, Bakelaer, Hol-
wortel, van elck twee loot / Myrthen,
Wierook, van elck een loot / witte Peper
een half loot / stoot dit tot een fijn poejer/
en vermenght het met twee pont gesmolten
Honingh, en geest hier van twee loot op een
reps in.

De DISTILLEER-KONST.

Onderwijfende hoe men uyt Kruiden, Bloemen en Zaden, Wateren, en Olie sal distilleeren.

Om het oprecht gebuyk van de Kruiden / Bloemen / en Zaden die men in sijn Hof onderhoudt en aenqueekt / te genieten / kan men der selver kragt door konst merkelyk verbeteren / en uyt deselve kragtige wateren en ollen trekken of distilleeren; het welke wel op verscheyde / en veelderhande manieren / en door velerleye instrumenten geschiet / doch sullen hier maer twee van de vooznaemste / en gemakelijkste maniere / beschryben; (als zijnde het andere / het werk der Chymisten) welke op dese maniere alleenlyk geschieden door twee instrumenten / als een kopere ketel en een klok / ende gelijk een goet gereetschap / na men seght / de helst van den arbeet is / soo sal ik tot nader kennisse der onkundige alhier / nefsens de afteekeninge van een Distilleer-fornuys / ook beschryben hoe / en op wat manier / het selve moet gebouwt / of gemetselt worden.

Afteekeninge van een Distilleer-fornuys met sijn Koel-vat, en andere toebehooren.



Het Distilleer-fornuys in sijn geheel / gemetselt van slechte Goudse steen / alsoo die best tegen het branden magh / Waer in een kopere ketel op die selve wyse gemaect / als de Brandewijn-branders gebuyken tot hare Branderye / gemetselt staet / waer op een Helm gepast wort / veeltijts van koper / doch seer qualyk / alsoo de opwasemende dampen daer in vergaderende / indien sy eenige suerigheyt of scherpygheyt by haer hebben / lichtelyk een quaden smack / ja selfs senijnigheyt daer uyt komen na haer

te trekken / weshalven deselve Helm of geheel dik vertint / of geheel van tin moet gemaakt worden / welk laetste het alderbeughste is ; van de twee deurtjes is het bovenste een stookgat / waer mede een pferer rooster moet gelijk geleyt worden om vuur op te stoken. Het onderste is een lucht en asch-gastje / den bek van den Helm komt ober een met de Slangh / dewelke in een Koel-bat moet staen / het welk met koud water moet opgevult worden / om de dampen / uyt de Helm in de Slangh / (die om deselve reden als voren van de Helm is geseght / van tin moet wesen) te verkoelen / op dat het niet heet sondt mogen komen in den Ontfanger / ende als dan bederven. Dit Fornuys dan op dese wijze gebouwt zijnde / komen wy tot de Distillatie / waer in twee dingen voornamentlyk staen aen te merken : als vooz eerst / hoe veel waters om te distilleeren / op de kzynden moet gegoten worden ; en ten tweerden / hoe veel waters van peder pont kzynt magh afgetrocken worden / waer in de koude en vol-sappige kzynden van de dzooge en heete verschillen : Want de koude natte kzynden hebben om de veelheyt haeres saps minder waters van nooden als de heete en dzooge / by exempel :

Giet op 12 pont Cichorye , kleyn gehakt / en gekapt zijnde / 16 pont waters / te samen in de ketel gedaen hebbende / distilleert het met matelijck vuur / de Helm op de ketel geset zijnde / ende desselvs Juncture ofte boegen met Groggen-deegh nauw toegeskercken hebbende / trekt daer af acht / of ten hooghsten tien pont waters : op welke wijze alle koude ende bochtige kzynden moeten gedistilleert worden / als

Bornagie.	Carde Benedictus.
Boon-bloeyfel.	Duyve-kervel.
Buglossie.	Endivie.
Latouwe.	Scabiose.
Lelien.	Sueringh en meer andere.
Nacht-schade.	

Doch tot de gene die heeter en dzooger van nature zijn / als volgen /

Averuyt.
Byvoet.
Confilie de Greyn.
Hysoop.
Kruysemunt.
Lavas.

Lavendel-bloemen.
Moeder-kruyt.
Majoleyn.
Poleije.
Roosmarijn.
Salie , &c.

Magh men wat meer water nemen / en afstrecken / als by exempel / tot 12 pont Averuyt , 18 pont water / daer af trekken de 14 pont waters. Sommige en zijn soo naeuwkeurig in 't afwegen van de kzynden en van 't water niet : Maer sy verdeelen alleen haer Distilleer-ketel in vier gelijcke deelen / waer van sy een deel met de kzynden / en twee deelen met water opvullen / de distillatie continuerende / soo lange de kzychten dooz den reuk of smaek vermerkt werden / en de kzynden geen perijckel van aenbranden onderwozpen zijn. Maer op dat de kzychten van de boozberhaelde kzynden dooz de distillatie te beter uytgetrokken worden / moet men in acht nemen / dat de bersehe en vol-sappige kzynden kleyn gestooten / en met haer eygen sap in plaets van water obergotten zijnde / in een koele plaetse tot datse eenige suerte of gootigheyt verkygen hebben / gestelt moeten werden : maer ober de dzooge / en die heeter van nature zijn / wert water bereyscht / daer by doende een weynigh gist van bier / op datse te eerder gooz werden / en fermenteren of gisten mochten. En op dese wijze daer na in de Distilleer-ketel gedaen / wert uyt deselve de fijnste deelen of geesten / en de voornaemste kzychte getrocken en vergadert. Dit vooz soo veel aengaet de distillatie in 't generael ; doch zijn noch eenige bysondere manieren om sommige kzynden te distilleeren.

Maniere om water uyt Aert-besfen te maken.

Neemt 4 pont Aert-besfen , deselve wat geknust hebbende / giet daer op 4 pinten wijn / t'samen een dagh of twee geveekt hebbende / doetse in de ketel / en distilleert se sachtjes / op dat de vzych niet aen en brand / ende

ende u water daer door een brandige smaek
krijght; wacht u ook van al te veel af te
trecken / alsoo te veel vochtighents verblo-
gen zijnde / utwe vrucht in groot gebaer sou-
de staen van aen te branden.

Op dese wijze worden gemackt
de wateren van

Lelien van Dal.
Kaneel.
Honts-draf, &c.

Maniere om gemeen Roose-water
te maken.

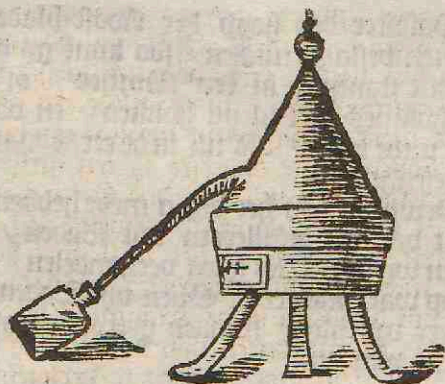
Neemt 1000 Provincy-roosen / dewelke
op de bladeren van haer knoppen afgedaen
hebbende / sult in de ketel smijten / daer op
gietende 12 mengelen waters / distilleert het
selve soo langh op bevint het water noch
reuk te hebben. Doch hier moet insonder-
heyt op het vuur gepast worden / alsoo de
Roosen te heet gestookt wordende / seer licht
opbliegen / en den Helm van de ketel smij-
ten.

Nota. Wanneer dit Roose-water eerst
nietw of versch gedistilleert is / heeft het
niet als een sijnse lucht over sich; Doch
een maent of twee gelegen hebbende / ver-
liest den selven / en krijght als dan een seer
leffelijken en aengenamen reuk.

Maniere om Roose-water te maken sonder
roedoen van water, ja ook om Roo-
se-koecken te maken.

Neemt een tinne kloek / waer van op de
figuur hier sien meught. Als zijnde het
bovenste een tinne kloek / het middelste een
looden Bak / het onderste een koper For-
mys waer in het vuur gestookt wort.

Neemt dan versch geplukte Provincy-
roosen / en vult den looden Bak met des-
selfs afgeplukte bladers / die op 't zant in
het formys staet / daer op settende de tinne
kloek / en onder den bak des kloeks een
ledige flesch / op dat het water daer in



druppelt. Maekt dan een kleyn vuur van
Houte-kolen in het Formysje / wel letten-
de dat het vuur niet te sterk en op / want
het water anders brandigh soude smaken /
ende de koecken swart verbranden / ende op
vergeeffsche arbeit gedaen hebben; wanneer
nu alle de vochtigheden uyt de Roosen is /
het welk op sien kunt met de kloek eens
op te lichten / soo neemt de Roosen daer
uyt / die op in een kloek gebalken sult bin-
den.

Op dese maniere kunt op uyt alle vocht-
tige kruiden en Bloemen / wateren distil-
leeren / sonder eenige vochtigheid daer by
te doen. Wanneer maer de kruiden kleyn
gescherft of gestampt zijnde / in dese loode
Bak worden gedaen / en op de voorsz. be-
de wijze gedistilleert.

Maniere om Roosen een heel jaer te bewa-
ren om te distilleeren.

Neemt versche en gabe Roosen / plukt de
bladeren van haer knoppen / en stroopt een
weynigh zout op den bodem van een aerde ver-
glaesde pot / daer dan op stropende een laegh
van die versche afgeplukte Roose bladeren /
en soo voort / laegh om laegh / zout en Roo-
sen / boden op weder wel voorsz. ende met ge-
noeghsaem zout / en op sult het gantsche saec
Roosen kunnen hebben tot de distillatie.

Twèede maniere.

Wanneer den hoop der kroose-bladen te grooten beslagh maken / soo kunt gy deselve wat stampen in een Moztier / of met een hakmes heel kleyn hakken / en voorts daer mede leven / als nu in de eerste maniere is geseght.

De wijs wy in het begin mede hebben geseght van het distilleeren uyt Zaden / soo sullen wy kortelijcs gaen verhandelen / hoe en op wat maniere de Olien uyt Zaden / en andere vruchten / kunnen getrokken of gemaekt worden.

Om Olie van Venkel te maken.

Neemt Venkel-zaet , dat niet te versch noch te oudt is / het welck gy in een Wjfel heel fijn sult stooten / giet dan daer soo veel water op / dat het daer in ruym sap magh swemmen / en doet het in de kopere ketel hier voren beschreben. Eerst sacht / en daer na vry heet vuur gebende / en gy sult seer schoone Olie bekomen / dzyvende op het water / den welcken gy dooz een glazen trechter moet van het water schepden / ende tot het gebuykt bewaren.

NB. Dit water dat in de distillatie van de Olie over komt / kan bequamelijck vooz het water / dat men uyt de kzynden distilleert / gebuykt worden / ja is ook veel kragtiger.

Op dese wijze worden gemaekt dese navolgende Olien , als van

Anijs.
Comijn.

Dil.
Genever , &c.

Als mede

Alst.
Conflie.
Polye.
Roosmarijn.
Salie.

Kruysemunt.
Majoleyn.
Seven-boom.
Wijnruyt , &c.

Doch moet gelet worden / dat van dese laetste / in plaets van zaet / drooge kzynden mochten genomen worden / ende voorts gehandelt / als van de Olien uyt Zaden is geseght. Van dese navolgende moet men om Olie te distilleeren / de versche schillen nemen / als zijn

Citroen.
Orangie-appels en Limoenen.

Ook kunnen van dese voozverhaelde Zaden en kzynden met brandewijn / gedistilleert worden / als /

Anijs.
Comijn.
Alst.
Genever.

Als ook

Citroen-schellen , en meer andere.

Welcke Brandewijn-wateren / om de delicate smaect / mogen soet gemaekt werden / daer by doende twee oncen Candysproop tot peder pint / en sal goet bevonden werden.

E Y N D E.

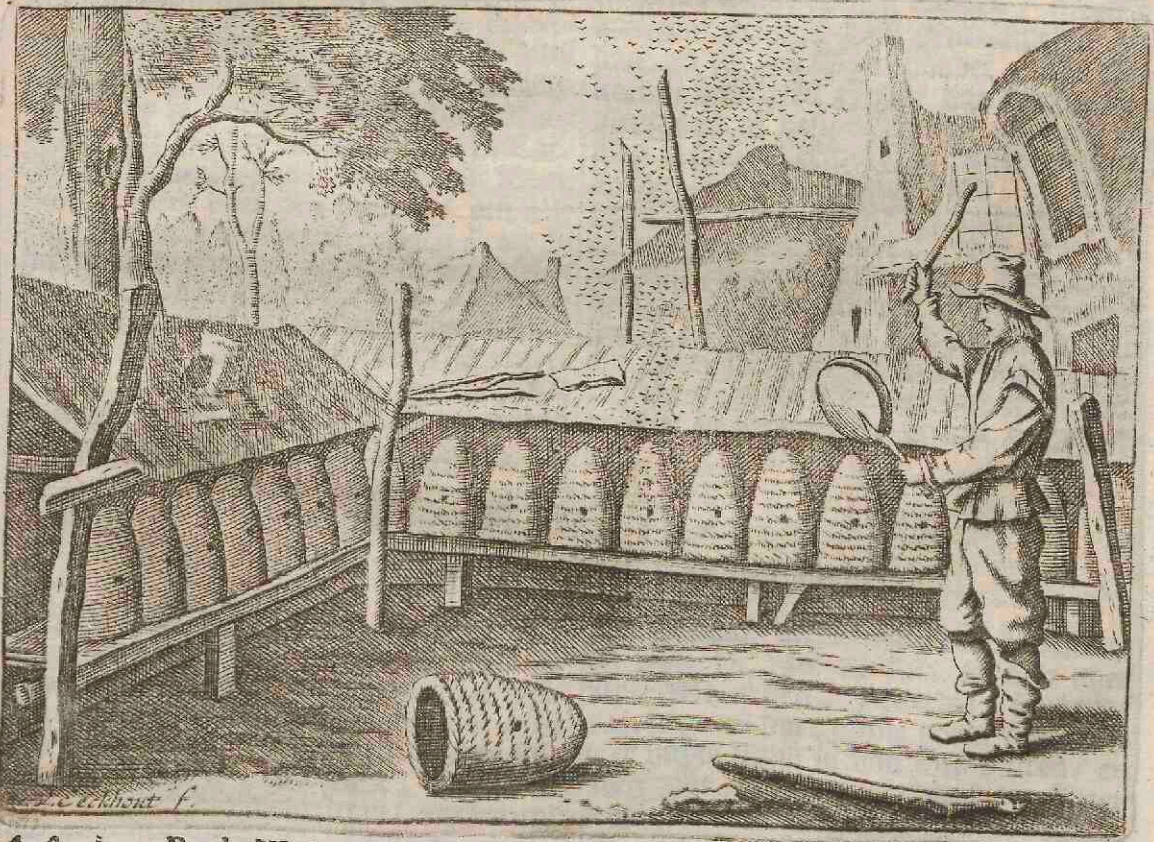
Den Paerstigen
BYEN-HOUDER,

Onderrechtende

Hoe men met nut en profijt de Byen
regeeren en onderhouden sal.

Als mede

Hoedanigh men Honingh en Wasch, op een korte en bequame
manier sal vergaderen / bereyden en supberen.



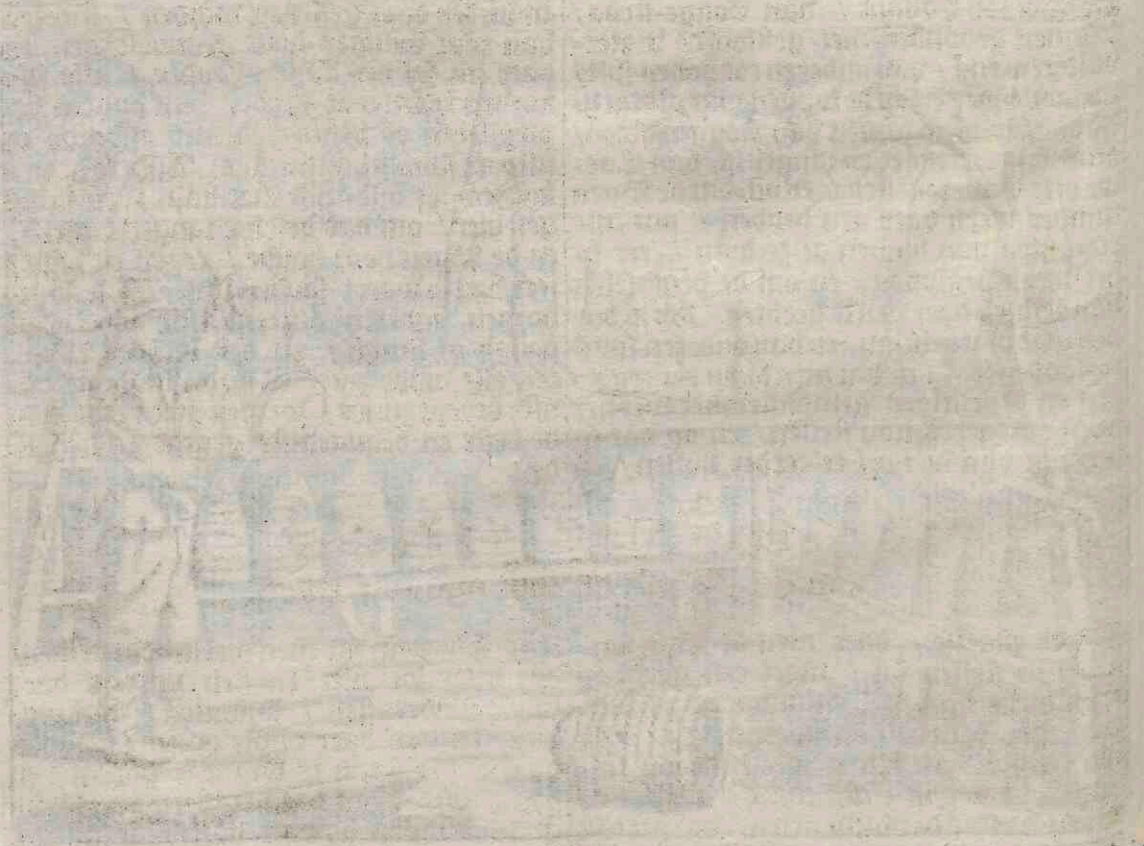
Amsterdam, By de Wed: van Gijsbert de Groot, op de Nieuwendijk, tusschen de twee
Haerlemmer Sluyfen in de groote Bybel, Met Privilegie voor 15. Jaren. 1711.

BYBENHOUDER

Hoe men niet met en proffe de Byen
tegeeten en onderhouden zal.

Als mede

hoe men niet met en proffe de Byen
tegeeten en onderhouden zal.



De Nieuwe Bijbel van Groot en Klein, op de Nieuwste
Aanbeveling der Staten in de goede Bybel, Met Privilegie voor 12. Jaar. 1711.

Den Raerstigen BYEN-HOUDER.

Van het regeeren der Byen, Honningh, en Wasch.

HET I. CAPITTEL.

Van de Bye-korven, hoedanigh die moeten gemaekt zijn.

En Bye-korf is een woonin-
ge der Byen / die men magh
verhoeren van d'eene plaets in
d'andere / gemaekt alhier in
Hollant / van Rogge-stroo /
t'samen gebonden met gekloofde water-
willigen-rijs / van onderen tot boven spits
toeloopende / en op de toppen wat platach-
tigh. Sy is gemaekt van Roggen-stroo /
om dat het effender en langer is / dan Tar-
we ofte Haber-en-stroo / en om dat de Byen
minder werk daer aen hebben / om alle
rupghen van binnen af te doen / eer sy
het werk beginnen / en om de beginselen
van Wasch daer aen te hechten. Sy is bo-
ven wat platachtigh / en van onderen spits
toeloopende / om dat men die in het regee-
ren en besichtigen gemakkelijker met het
open opwaerts kan stellen / en op dat sy
den top van de korf te eerder vullen / en
haer werk te gelijk nedertwaerts boozt
gaen / en Honningh en Wasch te beter
uptgenomen soude worden. De spijlen /
die kruzstwijs na de dikte van de korf door
en weder door gesteken worden / moeten
van plat willigen-hout gemaekt zijn / en
daer na sal den Byen-houder / alle sijn
korven volmaekt zijnde / van bupten be-
plepsteren of besmeeren met offe-mis en
kley te samen vermenght: Andere nemen
koeijen- of offe-mis met kalk; en sulks
geschiet / om dat deselve langer duuren /
en de Byen booz koude / regen en wint /
seer wel bewaert souden zijn. Dese Bye-
korven moeten ontrent vijf vierendeel
hoogh of langh / en drie vierendeel van
een elle wijdt zijn / en op die mate en ma-
nier bereept zijnde / werden met recht booz
de beste en bequaemste geacht en gehou-
den.

HET II. CAPITTEL.

Van de Plaetse en stallinge der Byen.

De plaetse / daer men de Bye-kor-
ven stellen sal / moet een goede en
open lucht hebben / en alwaer veel wel-
rupkende kruzden en boomen zijn / en
een loopent of ten minsten schoon stil-
staende water is; als mede / alwaer de
Byen wel op de vlucht sitten / om pet upt
het veest / gebloemten en kruzden / te ha-
len: Daerom sal men wel in acht nemen /
dat men die niet en stelt ontrent daer
vuple Moerassen / Privaten / stinkende
wateren / en daer vuple goten zijn / ook
daer vuple stank is van mis-potten / en
dierng ijke / om dat het werk der Byen
en quade lucht daer van soude kuzigen.
De plaetse aldus behoorzijk uptgekof-
sen /

fen / fal men een Logie maken / soo hoogh dat men een kofz bequamelijk kan omkeeren / om defelve te befichtigen / of op dat / wanneer haer Koninkrijk groot en geweldigh wort / men als dan een opfetter onder de kofzen Stellen mochte. De bzeette fal zijn van twee voeten en een half. Boven moet het met pannen of riet gedekt zijn / ten eynde sy dzoogh mogen staen ; daer na fal men de Logie van achteren bedekken / met halve gezaeghde deelen / of met riet / ten eynde dat de Oofte of Noorde winden / de kofzen niet met haer straffe en guure winden beschadigen: Daerom fullen de kofzen met haer uitgangen tegen het Zuiden / Zuid-oosten / of Zuid-westen gefet worden. De

planken daer de kofzen op staen / behooren een of twee voeten hoogh van der aerden te staen / op dat de slaggh-regen / dzuppemde van de daken / de kofzen niet en fouden huyl maken van de aerde. Indien men de rupinte heeft / kan men ook wel maken dat men achter de kofzen magh gaen / om die al te met te befichtigen / en om dat sulks geschiedende / haer blucht dooz 't besien niet en worde verhindert. De Logie aldus volmaekt zijnde / fal men de Bye-kofzen twee dupmen ofte wijder vanden anderen fetten / om te beter de kofzen al te met te befichtigen / en te supberen / sonder datse malkanderen raken / waer dooz anderfing de naefte Bye-kofzen met haer werk verhindert fouden worden.

H E T III. C A P I T T E L.

Van 't Gereetschap dat men behoeft tot opvoedinge en regeeringe der Byen.

En naerftigen Byen-houder is vooz het eerste van nooden / een Byen-kappe met een visier van koper-dzaet / wiens rontte een dliske koper-dzaet moet zijn / waer ober ten minsten vier of vijf dunder koper-dzaden gespannen worden / ober dewelke wederom heel dun koper-dzaet / een half stropken wijdt van malkanderen / moet obergetrokken worden / op dat'er geen Byen / om pemant te steken / dooz en fouden komen. Daer na als dit visier aldus gemaakt is / soo fal men daer aen naeyen een kappe van kanefag-doek / ofte gzoof lijn-waet / die recht passen om den hals en het hoofd / daer aen achter en vooz ook twee stukken gehecht zijn / op dat dese kappe met banden onder de armen dooz geboeghtijk gebonden mochten werden / en alsoo de Byen daer niet dooz ksuppen en mogen / om den meester in 't aengesicht te steken of te quetsen. Dese kappe dient

hier toe / als men pelwers gaet om Byen te besoeken / en te befichtigen / om eenige stokken en swermen te kooppen / swermen te scheppen / Byen te kofzen en te supberen / en om Byen in andere kofzen ober te dzyven. Hier by heeft een Byen-houder van nooden een paer wolle of dliske lakense wanten / ofte hant-schoenen / om dat in defelve / gelijk in zeem-leeven geschiet / de angel der Byen niet en blijft steken. Hier by moet geboeght zijn een ganse-bleugel / of een burenhoute dunne plankstien / in de gedaente van een ponjaert gefatsoeneert / waer mede men de Byen / als sy gestwermt hebben / behendelyk van de takken der boommen sal affstrijken. Daer en boven moet hy noch hebben eenige Bye-kleeden / gemaakt van open kaes-doek / die een elle in het vierkant groot zijn / op den eenen hoek van den doek een lange snoet daer aen

aen gevesticht / om de kozven daer mede toe te binden / aen 't epnde van de snoer moet een houtte pen gebonden zijn / om daer mede in de kozven te steken / op dat het kleet van de kozven niet af en gaet. Doch moet hy hebben een kozt-mes / het welk moet zijn / ontrent drie vierendeel lank / aen het een epnde een plat beptelken van twee vingeren breet / en aen 't ander epnde een mesken / ontrent een dupm breet / aen beyde zijden snijvende / hzom gebogen byna winkel-haeks gewijse / op dat men daer mede tusschen de honingh-raten soude komen / om die alsoo daer uyt te snijden en te korten. Spndelijck is hem van nooden om was en honingh te persen / supberen / Ec. een parsse / een zebe of mande / eenige sterke ronde en van zepl-garen gebrerde sakken / een ketel / en ewige vaten en tobbeheng.

H E T I V. C A P I T T E L.

Welke korven met Byen men koopen en verkiesen moet daer men profijt begeert af te trekken.

Wanneer men eenige stokken wil koopen / soo sal men sulks doen na de winter / en besichtigen of sy veel Byen in hebben / of het werk van 't was wel in goede ordze staet / en ook beset is van de Byen / ende dat de kozf aen 't laeghste gat / vol / swaer / en wichtigh zy. Ende soodanige sal men ten minsten ses upkiesen / aengesien een kozf / 't en zy men die om vermaek aenhoudt / weynigh profijt aenbrenghet / en soo veel moeyten byna heeft om die waer te nemen / als twaelf kozven ; en dese ses kozven souden sich na de schoone jaren / en door goede en naerftige regeeringe / genoeghsaem voortsetten. Boven al sal men toesien dat de Byen in deselve goet / wakker / en naerftigh zijn ; het welk men door de volgende kenteekenen ondersoeken sal : Ter plaetse daer gy eenige kozven koopen wilt / sult gy waernemen of de Byen dicht op het gat sitten / ende gestadigh uyt en in komen / geladen met geele of ander gekoleurde materie op haer achterste beentkens ; en of 't gebeurde dat het quaet weder waer / en datse niet uyt en vlogen / soo soude men die met de hant kommen wikkien ofte wegen / en ook besichtigen / als mede stijf in den byensten ingangh blasen / en hooren aen het rumoer of rasen / waer in dat de meeste Byen waren / welck blasen ook wel kan geschieden in den abontfont / als de Byen al te mael r'huys zijn. Als men nu de Byen in 't laetste van Maert of April gekocht heeft / sal men die ter plaetse / daer veel boomen groeyen / gelijk Appelen / Peren / Kerfsen / Kziken / Hagedoorn / en andere Hoben / daer welriekende bloemen waspen / brenghen / ofte ontrent de Boomgaerden en Hoben op 't lant nederzetten. Ofte indien dat men die in May eerst kochte / soo sal men die brenghen ontrent daer de Wkers vol koolzaet / en andere bloeyende gewassen zijn : want als van halen sy veel in van Honingh en Byenbroot / ook tot het maken van jonge Byen. Als men nu siet dat de kozven beginnen vol te worden / en de tijt genaekt dat sy willen swermen / 't welck dikwils geschiet in May , ontrent Pinxster / en in Junio , ontrent St. Jan , en ook daer na / soo sal men naerftigh de tijt in acht nemen om profyten van de Byen te trekken. En op dat men weet welke swermen de beste zijn / soo moet men hier op setten / dat de vroege swermen / als daer weynigh Honingh valt / voor de beste gehouden werden / maer als'er veel Honingh valt / de middelste.

H E T V. C A P I T T E L.

Hoe men de Swermen vergaderen en regeeren fal.

Indien men fiet dat'er eenige Koningen op't swermen staen / soo sal men vooz eerst twee / drie / of meer kozven schoon maken / en deselve met Venkel of Confilie de Greyn tozjben / op dat alle spinne-geweb en buyle stank wech genomen mochte werden : ook magh men een wep-nigh Honingh boben in den top van de kozf stryken / ende als men nu een swerm ergens aen fiet swermen / soo sal men den Bye-kap met de hantschoenen aentrekken / en soetelijk op een bekken of pets anders klinken : want dooz dat middel sullen sy neder blyben / neemt als dan een schoone kozf in den arm / en een houte bzeede ponjaert of vleugel in de hant / houdt den kozf ontrent den boom / pael / of muur / daer sy aen mochte geswermt wesen / en strykt de Byen alsoo soetelijck in den kozf / tot dat men fiet datse niet meer op de plaetse vliegen daer men die geschept heeft / en dat is een teyken dat den Koningh in de kozf is. Indien dooz het klinken op het bekken de swerm niet neder wilde blyben / als dan sal men een besem in't water steken / en het water om hoogh in de lucht werpen ; andere nemen alleen dzooge aerde of zant / en hier dooz doet men de swermen neder komen / en sitten blyben. Om de geschepte swerm die meer dan een Koningh heeft / te schepden / moet men na de Koningen soeken /

en als men die heeft / soo verdeelt men de Byen / en sulks geschiet des abonts na der sonnen ondergangh / de Byen te gelijk op der aerde nederstoztende. Of het geschiede / dat een swerm in een hoek of gat van een muur geblogen waer / daer men niet met geen vleugel of pets anders mochte by komen / soo soude men die met een kozf moeten besetten / ofte die swerm met eenigen rook daer van daen dzyben / dat hy dan buyten bloot aen de muur quam / op dat men die bequamelijk in de kozf stryken of scheppen mochte. Ende indien 't gebiel / dat hy ergens aen een tak van een boom swermde / daer men niet wel by komen konde / als dan sal men met een lange haek den tak nederwaerts trekken / en deselve schudden / dat de Byen recht in de kozf / die men daer dichte by houden moet / vallen mogen / ofte men sal / indien het mogelijk is / den tak sonder schudden behendighlyck afsnijden / en alsoo met de Byen in den kozf leggen. Als men nuden Koningh niet sijn heyz-kzacht aldus gebangen heeft / moet men die ten eersten niet recht ober eynde setten / maer leght de kozf op een zijde met den top tegens de sonne / en dan neemt men wat afgezoken rijs / bladeren / en andere groente van gras / dat lept men op de kozf / om het steken van de son te beletten.

H E T V I. C A P I T T E L.

Hoe men de korven daer de Byen uyigelwermt zijn , en met de Broet-byen omgaen moet.

WAnneer men beblint dat de eerste swerm van de kozf geblogen is / soo sal men de afgeblogen kozf met het

open opwaerts keeren / en sien na de gzoote honingh-raten / om de Broet-byen / die aldaer noch niet uptgekipt en zijn /

zijn / met een fcherp mes het hooft af te
fnyden / ende eer men sulks begint / soo
fal men de Byen / die in de korf zijn /
met rook van brandende lont of lijn-
waet / boven in den top van de korf doen
vertrekken: ende als men nu dese groot-
te graden met Zoet-byen de hoofden

afgesneden heeft / sal men die wederom
op sijn plaetse setten / en wachten daer
na seven of acht dagen / ofte langer /
tot dat hy wederom swermt / en sulks
geschiet / om dat de Zoet-byen anders
geen profijten / als alleen broeyen / by
en byengen.

HET VII. CAPITTEL.

Van de Drijvelingen en swakke stokken sterk te maken, ende
te beletten dat de Swermen op 't selfde Jaer niet
meer en swermen.

DEse Byen worden Drijvelingen ge-
noemt / om dat die upt volle kor-
ven in ledige gedreven worden / en sulks
geschiet alleen als 'er veel Honingh valt/
en noch broegh in 't jaer en een drooge
tijt is / maer in natte jaren is het best
dat sy in haer oude korven blijven. Om
de Byen upt volle in ledige korven te
drijven / sal men aldus te werk gaen:
Neemt den korf van sijn plaetse / op de
middagh of na de middagh / die men upt-
drijven wil / ende men set een ledige korf
in de plaetse van de volle / ten eynde
dat de uptgeblagen Byen niet op andere
korven vliegen souden / want sy ander-
sins van de anderen gedoot worden: daer
na stelt men de volle korf met het open
opwaerts / en men stopt de ingangen met
gras of pets anders vast toe; daer na
neemt men een andere ledige korf / die
past men met het open op de volle / en
men neemt als dan een kleet / waer mede
men de korven te samen bindt / en stopt de
ingangen van de bovenste ledige korf me-
de vast toe; dit gedaen zijnde / soo sal men
den rook van brandende lonten of oudt
blauw lyntwaet in het onderste gat van
de volle korf blasen / en van onderen met
de hant aen de korf kloppen / ende alsoo
sullen sy onder upt den top allengskens na
boven in de ledige korf beginnen te loopen.
Als men nu siet in 't onderste gat dat sy

opwaerts komen / 't welk men ook dooz
het geraes van de Byen wel hooren kan;
en soo doet men den tweeden ingangh
open / en mendoet aen 't selfde / gelijk wy
van 't eerste gesept hebben / tot dat men
hoort dat se boven in de ledige korf vertrok-
ken zijn. Dan doet men die 'samen-ge-
voegde korven van malkanderen / en
stelt die obergedreven Byen op haer oude
plaets. Om nu gewis en versekert te zijn
van de gerechtigheyt der Drijvelingen /
is van nooden / dat men daer een kleet
swermen by doet / op dat 'er geen Koningh
in gebrek en zy. De swakke stokken om
des winters ober te houden / mogen
sterk gemaekt worden op de volgende
maniere: Men sal de swaerste korven
van Honingh en Byen-broot korven /
en van dese Honingh-raten sal men niet
stokskens in de swakke korven eenige
vast maken / even gelijk de Byen haer
werk begomen hebben / en als dan sal
men de korven des nachts met het open
om hoogh setten / en met een kleet toe-
dekken / een boxt of plank daer op leg-
gende / om de warmte die de Byen by
haer hebben / te behouden: Des anderen
daeghs sal men bevinden / dat sy dat inge-
lepde werk vast gemaekt sullen hebben /
en alsoo magh men daer na de korven
wederom keeren / als sy gestaen hebben.
De broege swermen willen dikwils

het zelfde faer wederom ſtoermen / en de hoofden affnijden / ende fulks ge- als dan fal men de moeder-pijpen uyt- ſnijden / en de broet-byen al te famen St. Jacob.

HET VIII. CAPITTEL.

Hoe men de Byen vervoeren fal van d'eene plaets in d'ander.

OM nut en profijts wille worden de Bye-korven dikwils van de eene plaets in de andere verboert / ende wan- neer men begeert fulks uyt te rechten / ſoo fal men vooz eerst eenige lange / en ook korte ſpijlen / tuſſchen het werk in ſteken / en ſoo vaſt beſetten / dat het aen d'een of d'andere zijde niet wijken en magh. Als het Byen-werk nu dus be- ſet is / fal men de korven wederom over epnde ſetten / en deſelve een dagh / eer men die verboert / laten ſtaen / op dat de Byen haer gequetſte Honingh-raten we- derom heelen ſouden / en den Honingh / die geſtozt mochte zijn / wederom op lik- ken. Daer na fal menſe met kleeden toe- binden / en de ingangen dicht toefluyten / op dat'er geen Byen wech en vliegē.

Spindeljk moet men de korven na der ſon- nen ondergāgh in de ſchuyten / of op de wagens leggen / wel toeffende dat de kor- ven op eene zijde geleyt werden / en men falſe by nacht verboeren / daer men die be- geert. Als men nu de gantſche nacht ge- baren heeft / en men tot de begeerde plaet- ſe noch niet gekomen is / ſoo fal men de korven ergens op 't lant tegens het Zup- den op een rpe neder ſetten / en de bobenſte ingangen ontfluyten / op dat de Byen dien dagh uytvliegēde / pers halen mochten : des nachts worden ſy wederom wechge- nomen / en verder verboert / dit ſoo lange onderhoudende / tot dat men komt daer menſe laten wil : Dan trekt men de ſpij- len uyt die men daer in geſteken heeft / tot dat men die wederom verboert.

HET IX. CAPITTEL.

Hoe men Byen-werk korten en ſuyveren fal , om den Honingh daer uyt te vergaderen , en hoe men de Byen fal doo- den die men niet en begeert over te houden.

ALs men de Bye-korven vol Honinghs wederom r'huys ontfangen heeft / ſoo moet den naerftigen Byen-houder de Bye-korven beſichtigen ende wegen / ende wat men beſint ontrent de 30 ponden ſwaer te zijn / magh men doen oberwinteren / wat nu minder weeght / en geen 24 pont op halen magh / fal men verſterken / en waer in boben de 36 ponden gebonden wert / magh men het zelfde korzen ; en op dat dit bequame-

lyk geſchiede / ſoo fal men de ſtokken van onderen met lonten of lynthwaet beroo- ken / tot dat de Byen half in ſwijn zijn ; daer na moet men die met het open op- waerts omkeren / en eenige ſtukken ef- ſen uytſnijden / ſoo veel oberlatende als u goet dunkt / dat de Byen genoegh ſullen hebben om af te leven : Daer na ſult gy dat uytgenomen werk in een tobbeken wel toedekken / en alſoo alle de korven die te vet en te ſwaer zijn / beroo- ven.

ben. Maer ondertuffchen fal de naerftige Byen-houder in acht nemen / dat dese koxben van yzeemde Byen / dooz den reuk en lucht van den Honingh verlokht zijnde / niet berooft worden / ende daerom fal hy het onderfte gat van foodanige koxben toefstoppen / en het bobenfte half open laten / soo dat'er maer een Byeken r'effens dooz paffereen magh / en als dan fullen sy haer Koninkrijk booz de roovers wel bewaren.

De Byen / die men niet ober houden wil / en daer men profijten begeert af te trekken / konnen op de volgende wyfe gedydoot worden: Men graeft in de aerde twee ronde gaten of kuylen / en in peder kuyt leght men van vyf of zes turben een vuur aen / en als de turben beginnen te

rooken / soo fielt men de koxben met de Byen recht op de kuylen / de lugangen toefstoppende / op datse van den rook verftikken fouden / en betwyl dat men de fpijlen upt trekt / soo ftozten sommige Byen-houderz den Honingh met de Byen te geliyk in de tonne / en fampfen dit onder een / daer en tuffchen zijn ook de andere gefmoozt / die men mede met den Honingh by de boozgaende doet / het zelfde met de andere vervolgende. Andere be-rookenfe alleen met een ftukje Bovift of Wolfscheet, dooz wlens rook sy terftont fterben en neder vallen. De bequaemfte tijt om de Byen te koxten ende te dooden / is in September / of het laetste van Augustus / als de koxben wel geladen en vol zijn.

HET X. CAPITTEL.

Hoe men de quade Koningen dooden, de Byen onder een andere Koningh brengen, en de straffe Byen tam maken fal.

De quade Koningen / die haer in haer dampyt niet wel en dragen / geliyk oprechte Koningen behoorden te doen / fal men dooden / en de Byen onder een andere Koningh brengen. Hier toe moet men de Byen half in fwijn berooken / en daer na het gantsche werk uptbreken / en defelbe na der fonnen ondergangh op een kleet neder ftozten / en na de Koningh / die men wel lichtelijc vinden fal / foeken / en defelbe gebonden hebbende / fal men die

dooden / en de Byen in een ledige koxf vergaderen / en daer op een fwakke fwerm ftooten / geliyk wy in 't fevende Capittel geleert hebben. De quade en straffe Byen / die de menschen seer fteken als sy haer koxben genaken / moet men dooz dikwils die te befoeken / en bywefen / tam maken / soo dat men daer na / sonder datse fteken / haer werk kan befien / booznamentlyk als men daer ftill by komt / en na geen buyte ftank en rupht.

HET XI. CAPITTEL.

Hoe men de roovende Byen het rooven beletten fal, teykenen waer by men fulks weten kan, en hoe men de Byen na de winter voeden fal.

Het gebeurt dikwils / dat het gene / het welk de Byen tot haer winterkoff vergadert hebben / van andere haer ontvooft wort / waer dooz sy van honger

komen te fterben; en om hier in te boozfien / is van nooden / dat men wete hoe men de roovers kennen fal / en wat teykenen van rooven dat sy betwijfen. De roovers

rooberſ werden bekent aen haer vliegen tegens de ingangen / waer vooz ſy langen tijt hengelen eer ſy in gaen durven / want (haer wel bekent is / dat die Honingh wil ſtelen / ſlagen verwachten moet) tot dat ſy met kragt doorbyken / alwaer dan dikwils hart geſtredeu wozt / d'eeue om het ſijne te bewaren / en d'ander om pets wech te halen / vechtende. Daerom ſal men hier tegen remedie gebryken / op dat de rooberſ haer rooven nalaten / en de andere niet overvallen mochten werden. Tot dien eynde ſal men naerſtelijk gade ſlaen / waer van daen de roobende Bpen komen / en de vlucht meest vertrekt; en om het ſekerſte te weten / ſult gy de Bpen in de kozf met ſijn tarwen-meel beſtuyben / en de Bpen / die nu ſoo wit uptkomende / wech vliegen / dat zyn de rooberſ / en als dan ſal men gade ſlaen / waer heen dat ſy vliegen / en ſults bebindende / ſal men de rooberſ een half uur gaens vande plaetſe / daer ſy geſtaen hebben / brengen / en aldaer acht of tien dagen laten ſlaen / tot dat ſy het rooven vergeten hebben : ook moet men de kozven / daer de goede Bpen in zyn / de onderſte ingangen toeſtoppen / en de bovenſte

maer ſoo veel open laten / dat'er maer een Bpe t'ſeffens in komen magh / waer dooz ſy van binnen haer beter tegen de rooberſ bewaren konnen. Als men begint te merken aen de lichtigheyt van de kozven / datſe gebrek van Honingh en Biek na de winter beginnen te krygen / ſoo moet men die voeden op de volgende maniere: Men ſal nemen groven Honingh die met Biek gelijk geperſt is / en maken die in een pottcken warm / tot dat hy van ſijn hardigheyt geſmolten is / dan ſal men de kozf met het open optwaerts ſetten / en ſtozten alſoo om de twee dagen eens een paer lepelen vol Honinghs over haer lijben / ende alſoo ſullen ſy den Honingh van malkanders lijben aſlikken en verteeren: daer na ſal men die met een kleet toedekken / dat'er geen Bpen uptloopen mogen / ſtoppende de ingangen met wat hops. Andere gebryken een andere manier om de Bpen te voeden; ſy nemen en maken van de Olier-boom een pijp / in de gedaente van een gootken / die aen het eene eynde dicht geſloten is / en vulken deſe pijp met warmen Honingh / en ſteken het ſelfde alſoo recht in den bovenſten ingangh.

H E T X I I . C A P I T T E L .

Hoe men de Bye-korven moet verſorgen tegens de winter, en hare vyanden, die haer ſouden konnen overkomen, het geheele Jaer door.

Gelijk een naerſtigh Hupsman hem verſozght van hopy ende andere dingen vooz ſyn beesten / en ſyn hupsgeſin tegen de koude en ſtrenghe winter / alſoo behoort ook een naerſtigen Bpen-houder de Bpen te verſozgen van alles wat haer in den winter / en het geheele jaer dooz / ſoude konnen overkomen / het zy in de voedinge en onderhoudinge van dien / het zy tegens hare vyanden en ſiek-

ten / daer van men haer in tijts kan te hulpe komen. Ende vooz eerſt ſal men / tot onderhoudinge van haer / tegens de winter / de kozven / die men begeert over te houden / ſtellen ter plaetſe daerſe ſtaen tegens 't Zupden / gelijk wy geſeyt hebben van het ſtellen der Bpe-korven / ende verſozgen de bovenſte ingangen met leem en zant onder een gemenght / en maken daer in een gaetje / daer maer een Bpe t'ſeffens magh

magh ingaen / en de onderfte ingangen magh men met wat hop stoppen / ten eynde dat de Byen niet en smoooren / daer na fal men de korven onder / daerfe op de plank staen / mede met leem en fant vermenght / toe ftrijken / om vooz de mupfen en winden bevyjdt te zyn ; en nu de korven aldus verfozght zyn / en beueffens den anderen staen / soo fal men nemen riet-matten / en defelbe vooz de korven fetten / sonder datfe defelbe raken / en dit alfoo de geheele winter laten staen. Wanneer nu de winter voozby / en het een fchoone warme dagh is / fal men de riet-matten wech nemen / op dat fy hun van haer vupflichte moge fupberen / en als den dagh voozby is / soo fal menfe des nachts wederom bedekken met de riet-matten tegens de koude en ftraffe winden / ook regen / hagel en sneeuw /

op datfe vooz de koude en diergelijke toe- vallen bevyjdt mogen zyn. De Byen hebben ook inwendige vbanden / na- menslyk den wolf / zijnde een geflacht van motten / die eerst gelijk klepne rufpen zyn / die de Honingh-raten bez- fpannen / en daer na in kappellekens bez- anderen : om dese te verdyiben fal men een yfer-draet nemen / anderhalf span langh zijnde / en maken het een eynde plat en fcherp / en bukken dat wat krom / als een fchzabberken / ende aen 't ander eynde fcherp als een els / mede alfoo ge- kromt / om de wozmen ober al uyt te trek- ken en te dooden / en dese weckinge moet om de acht dagen eens gefchieden. In- dien de wozmen in eenige Honingh-ra- ten faten / soo moet men het vuple werk uytfnijden / op dat het niet soude ver- meerderen.

H E T XIII. C A P I T E L.

Van de fiekten en remedien der Byen.

De fiekten en gebreken der Byen zyn veelderley / die haer meest by natte jaren overkomen / waer van de vooz- naemfte zyn de pefte / de vupf- loop / koude / en vermoeytheit. De pefte komt by haer uyt oorzprouk van de vuple fank die fy lijden / alfoo / wanneer de Byen tegens de winter t'hups werden gebzacht / soo nat uyt het veft / en met hop de ingangen toegestopt werden / ende alfoo gefet blimens hups op een folder / en wanneer menfe laet (sonder datfe al te mets by een t'effens mogen uyt- bliegen) den geheelen winter alfoo gestopt t'hups blijven / ende als nu de Byen an- ders geen lucht en hebben / soo is 't dat de warmte van de Byen met de nattig- heit (die niet soo gefloten droogen kan) komt te werken / waer dooz haer werk befchimmelt : ende dooz dien de Byen haer al te mets niet en mogen fupberen /

soo moeten fy alle de vupflichte en fankt by haer houden / en komien alfoo te loo- pen gints en weder / om ergens een gaet- fe te vinden / ende geen blindende / soo is het dat fy dooz 't loopen en foeken ver- koutwen en lam worden / ende blijven al- dus ten laetften op den bodem fitten treu- ren / de macht niet hebbende om wederom by den meesten hoop te komen / en soo treurende komense te fterven / en als'er wat veel gestopven zyn / beginnense op malkanderen leggende te finken / dooz welke fankt de andere befmet worden / soo dat'er in 't uytgaen van de winter feer wepnigh ober blijven. Om dese fiek- ten eenighfins te verbeteren / kan men geen beter middel hebben / dan dat men foodanige korven op een fchoone drooge dagh in de lucht moet bzengen / en die in een Logie fetten / de ingangen vooz een dagh of twee ontflyptende / op dat de finkende
G
lucht

licht upt de kozf magh trekken: noch-
tans fal men des nachts vooz de koude
de ingangen niet hov toeflupten. De
Byen sterben ook veel van de byk-
loop / en sulks wert veroorzaekt door
manquement van Byen-broot of Hek /
en om sulks te weten fal men op haer
ingangen / en onderfte werk / letten;
want als dan sult gy het selfde beschetten/
en byplgemaekt / vinden / om dat sy door
den loop heel swak zijn / en nauwelijks

de macht hebben om upt te vliegen. Hier
tegen fal men in den Herfst / als men eeni-
ge kozven den Honingh upthoort / eenige
Honingh-raten bewaren; en als nu den
winter byna over is / en men begint te
merken / dat eenige Byen den byk-loop
hebben / soo fal men een stuk Byen-broot
ontrent den hooghsten ingangh insteken/
en aldaer vast maken / soo sullen sy het
selfde komen halen en pikken / soo veel als
sy van noode sullen hebben.

H E T X I V . C A P I T T E L

Hoe men de Byen 't geheele Jaer door regeeren sal.

En naerftigh Byen-houder moet sijn
Byen niet lichtelijck versumpen / dat
sy door koude / ongemak / en andere toe-
vallen / niet en vergaen / daerom fal hy/
als nu de winter gepasseert is / in Maert
of in April / als 't schoon weer is / sijn
kozven besichtigen / en besien of sijn Byen
petsy gebrek hebben / 't zy van Honingh of
diergelyken: en als hy nu siet dat het
schoon weder begint aen te houden / en
dat de Byen haer dooden beginnen upt
te dragen / en haer kozven schoon te ma-
ken / en dat sy beginnen op haer achterste
pootkens geladen 't hyns te komen / soo
fal het tijt zijn om sijn kozven te kozten/
en het byple ledige Wasch upt te nemen/
tot dat men aen het byeptfel begint te
genaken. Als gy nu de kozven aldus
gerepnight hebt van alle bypligheden / ge-
lyk als schimmel / spinne-geweb / en dier-
gelyke / soo fal men se op haer plaetse
setten / de onderfte ingangen stoppen / en-
de als de soune onder is / soo sult gy u
riet-matten wederom vooz de kozven set-
ten / om vooz de koude / die als dan noch
des nachts valt / bewaert te zijn. Daer
na fal men om de acht of tien dagen
de kozven besichtigen / om deselve van
de wolf / motten / of woymen te sup-
veren / gelyk wy in het twaelfde Capittel

geleert hebben. Wanneer dat de Water-
willigen en andere boomen haer bloeyen
gedaen hebben / soo brengh men die te
velde ontrent de wilde Kool-bloemen.
Dan gaet men besien of sy wat vergaderen
of niet / vint men eenige Byen die geen
Hek aen haer achterste beenkens en dra-
gen / en in haer werk traegh zijn / sulks
is een teeken van ongerechtigheyt / en de-
selve fal men schikken een Koningh te doen
hebben. En als nu dese bloem byna ge-
daen heeft / soo sult gy besien of sy wat
gewonnen hebben / en indien gy bemerckt
't welck in May sal wesen) dat sy in den
hoek van de kozf eenige grove Honingh-
raten beginnen toe te stellen / dat is een
teeken datse gereetschap beginnen te ma-
ken om te swermen / en sultse daer na op
sijn plaetse brenghen / en verwaachten u
swermen / die gemeenlyk beginnen / als
het schoon weer is / 's morgens ten acht
uren / tot des middaghs ten twee uren
toe / welke swermen in May / Junius /
tot in Julius toe / geduren: Als gy nu
eenige swermen kzyght / en dat het daer
na quaet weer wert / soo fal men in die
twee of drie dagen wat Honinghs in de
kozf doen / op dat sy van honger niet sou-
den vergaen. En als de kozven nu afge-
swermt zijn / soo fal men die oude stokken
het

het Wasch uptkorten / om te vernemen of sy gerechtigh zijn. Daer na in Julius soo bloept de Hennip of Klaver / als dan sal men de korben ter plaetse hzengen / daer die veel waft / om datse daer upt veel schoonen Honingh halen: Indien men nu noch eenige swermen na kzyght / die moet men ook daer by hzengen / op dat sy overstal halen mogen: Wat nu by de Klaver mochte vet geworden zijn / die sal men wederom t'hups hzengen / en afdoen / of een deel Honinghs upt nemen; als men siet dat de Broet-byen van de kleyne gedoot worden / soo is 't tijt dat men de vette stokken afdoet. De Broet-byen sult gy dooden / en de hoafden affnijden / als de eerste swermen gestwermt hebben: wat nu niet over-

stalligh is / moet men in Augustus verboeren op de Boekwept / raffe Watermunt / en op 't kesse op de Heyde. Als nu in September de Byen t'hups gekomen zijn / soo sal men besien wat overstalligh is of niet / de vette sal men afdoen ofte korten / en de swakke sal men sterken met Honingh en Biek of Byen-bzoet: In October sal men die stessen ter plaetse / daer men die de winter sal meenen over te houden / en wel boozkoude en nattigheyt verzoorgen: In November, December, Januarius, en Februarius, moet mense niet dikwils besiechten / en wanneer men sulks begeert te doen / moet men een warmen dagh waer nemen / op datse niet souden verkouwen; want de koude maectse kzeupel en lam.

HET XV. CAPITTEL.

Hoe men den Honingh sal maken en suyveren.

Als men den Honingh upt de korben met alle sijn Byen / Honingh-raten / en bzoet-werk / in de tonne heeft gestooten / soo is 't dat men die (dewyl sy noch lauw is van de Byen genomen) doet in een lange mande / ende men stelt daer onder een vat / daer den Honingh van selfs in magh dzuppen / sonder dzukken of persen / en als men siet dat het meeste dzuppen begint op te houden / soo maect men die mande leegh / en men vult'er andere wederom in / tot dat men genoegh heeft / dan stelt men die gevulde vaten / met den gelekten Honingh / in koude plaetsen / en men laet hem daer staen hart worden / en dit wort in 't gemeen ongepynden Honingh genaemt. Daer na neemt men de refterende materie / die in de korben gebleven was / en men doetse te samen in een groote ketel over 't vuur / een weynigh water daer by doende / op dat het niet soude aenbranden of verdzooogen / ook deselve wel

en gestadigh omvoerende / tot dat de materie heel warm is; daer na doet men dit in dikke gebzeyde sakkien / en men parst upt het selfde den Honingh: dit wert groben / of koeke-bakkers Honingh genaemt / die men ook op koude plaetsen stellen moet / op dat hy dik werde: daer na neemt men het refterende / en doet het in een ketel besonder / om Wasch daer van te maken / gelijk als wy in 't volgende Capittel leeren sullen. Maer om de beste en supberste maeghden of ongepynden Honingh te maken / sal men de witte en supberste Honingh-raten / daer geen Byen-bzoet of Broet-werk in is / uptkiezen / ende op de boozgaende maniere verders den Honingh vergaderen en bewaren. Den Honingh aldus gemackt zijnde / op dat men weten moge welke de beste is / soo moet het selve doozde koleur / reuk / smack / en dikte of swaerte van den Honingh / onderschepden worden. Soo veel aengaet de koleur /

pijft men die fuyver / wit / sonder reuk / soet gelijk fupker / en doozluchtigh is / in 't aenfen gelijk witte boter / die men met een mes moet snijden; den Honingh wert by den reuk gekent / soo hy soet riekt / niet sterck of gooz na eenige fank / alsoo is 't ook te

verftaen van de fmaeck. De dikke en fwa-
ren Honingh wozt met recht boven de dun-
ne en lichte geacht / waer na het fuyver-
woozt onftaen is; De olie boven / de wijn
in 't midden / en den honingh onder in 't
vat: worden booz 't beste gehouden.

H E T X V I. C A P I T T E L.

Van Wasch en wit Wasch, hoe men dat maken en fuyveren fal.

OM Wasch te maken fal men de ober-
gebleven vuyligheyt daer den Ho-
ningh uptgetrokken is / doen in een groote
ketel over 't vuur / na dat gy veel of wep-
nigh hebt / en giet hier by soo veel waters /
dat de boozsz. vuyligheyt dylftigh wert /
laet dit te samen zieden: als 't nu wel ge-
smolten is / soo fal men nemen een gebzep-
de fack / die van wandt-garen gebzept is /
of een andere stercken Canefassen-fack /
steekt die eerst in warm of ziedent water /
daer na soo giet de gezode materie in de
fack / dewelke men over een tobbe / die met
een wepnigh hout water verfen is / han-
gen moet; als nu de fack gevult is / soo fal
men die met een stercken bandt toebinden /
en tuffchen een parffe het Wasch upt de
vuyligheyt drukken: als nu geen Wasch
meer upt de vuyligheyt te boozschijn komt
fal men het selfde upt de fack schudden / en
van nieuws wederom andere materie daer
in doen / tot dat alles uptgeperft is. Daer
na fal men het Wasch by een vergaderen /
en doen 't selfde in een klepuder ketel / daer
by doende wat fuyver water / en laten dit
te samen met een facht vuur smelten; als
het nu wel gefmolten is / soo fal men dat
gieten in een tobbeken / daer van te voren
wat warm water in gedaen is / de schuyf
afnemen / en met een fack of pet anders seer
dicht toedekken / en laten het alsoo langh-
faem verkoelen / en als 't hout gewozden
is / soo fal men den bodem Wasch daer upt
nemen / en van onderen van alle vuylig-
heyt wel fuyveren. Goet Wasch wert be-
kent soo het schoon geel van koleur is /

welriekende / vet / wit / vast en fuyver.
Om wit Wasch te maken / fal men maken
soo veel gefuyvert Wasch / als men be-
geert / smelt die met een deel waters / en
schept het gefmolten Wasch upt de ketel
met een groote lepel / giet dat over een
radt / dat men in een tobbe / met hout wa-
ter gevult / fal omdraeyen / of laten het
Wasch dooz een beliken met acht of tien
klepne gaetkens loopen over 't radt / in
fulker voegen / dat het Wasch hem ver-
deelt in klepne dunne schilferkens / en daer
na vergadert dat by een ander / en werpt
het op een nat zepl-doek / leggende op ta-
fels of hozen / om het Wasch daer op te
bleeken / keert en wendt het dikwils / al-
toos het doek en Wasch met fuyver water
nat begietende / tot dat het nat genoegh
gebleekt is / daer na soo smelt het weder-
om tot dunne bodemkens: Waer indien
het noch niet wit genoegh is / moet dese
werkinge van voren af aen wederhaelt
wozden. Andere onderhouden dese vol-
gende maniere om het Wasch wit te ma-
ken: Men neemt gefuyvert Wasch / eben
als in de boozgaende maniere gefeyt is /
op 't water gefmolten / hier in doopt men
een houte telsooz of tafelbozt / die te vo-
ren in water is nat gemaakt / daer na de-
selve wederom haestelijck upthalende steekt
men die in hout water / op dat het aenhan-
gende Wasch in dunne schijven of schilfe-
ren stolle: dese werkinge soo lange onder-
houdende / tot dat alle het Wasch / alsoo
doopende / upt de ketel zy getrokken.
Woizers fal men dese dunne schijven of
schel-

schelieren Wasch op tafels of hoorden te bleeken leggen / deselve dikwils omkeeren / en gestadigh met water nat begieten. Spindelicht hersnielt men het wederom tot dunne koeken of bodemkens. Ondertuschen moet men in dese / als ook in de voorgaende maniere / naerftelijk toefien /

dat'er by windigh weder geen stof van asche of aerde op het Wasch en waehje / en by soodanigh windigh weder sal men het Wasch met natte zepdoeken / of andere doeken wel bedekken / en het Wasch en de doeken gestadigh met water nat houden.

H E T X V I I . C A P I T T E L .

Van den aert en krachten van den Honingh en Wasch.

NAdien nu de naerftige Byen-houder sijn oeffeninge en werkinge ontrent het regeeren van de Byen / en het supberen van den Honingh en Wasch volbracht heeft / sal niet ongeboeghlyk zyn / dat wy in 't korte onderwijfen / waer toe den Honingh en Wasch goet en dienstigh is. Den Honingh wert geacht goet te zyn warm en droogh in den tweeden graet / openende / supberende / en seer wel voedende van krachten. Nochtans na den aert van de Provintie en Lande / alwaer hy vergadert wort / is hy in sijn krachten veel veranderinge onderworpen ; sulks blijkt by den Honingh die in heete Landen / en van de Thym / Lavendel / en meer andere krypden / door de Byen versamelt is ; want dese diensvolgende heeter van aert en krachten zyn moet / als Honingh die in koude Landen / en van soodanige heete krypden niet vergadert wort. Sy wert nuttelyk tot veel dingen / soo wel inwendigh als uytwendigh gebrykt / en is van oude tijden altoos tot onderhoudinge van des menschen gesontheyt seer gepresen geweest. Democritus gebrycht zynde op wat voor een maniere pemant lange tijt gesont soude konnen blijven / gaf tot antwoort : Dat hy hem van bukten met olie soude bestrijken / en van binnen Honingh gebryken. Athenæus verhaekt ook / dat de inwoonders van het Eylant Corfica

daerom tot een hoogen ouderdom komen / om dat sy geduerigh Honingh gebrykten. Nochtans dient dit onderschept wel in acht genomen te werden / dat den Honingh bequamer van oude en koude als jonge en heete menschen gebrykt wort / want in oude lieden brynghtse seer goet voedsel en bloet by / maer in jonge en heete naturen wertse lichtelyk in gal verandert. Den Honingh / inwendigh gebrykt / is seer dienstigh in de gebreken van de borst en longe ; gelyk als den hoest / verstoppinge in de longc-pypen / kucchen / kortheyt des adems ; want sy verdryft de grove koude sijn of sluppen / en doetse rypen en lossen : sy dryft den Krijn / en wederstaect de verrottinge / en geneest quade kelen / en sweeringe des monts. Van den Honingh werden verscheide Syropen / Conserven / Confituren / Medec / Ec. tot onderhoudinge des menschen gesontheyt dienstigh / gemaekt. Het Wasch wert geoordeelt middelmatigh gestelt te zyn / tusschen hitte en koude / en vochticheyt en drooghthe / nochtans meest tot de warmte geneygh / het versacht en geneest / ook een weynigh met roode wijn ingenomen / wert als een bysonder experiment / tot den bloet-gank of roode-loop / gepresen. Men vindt ook nauwelijks een plaester of salf bereept / waer by het Wasch niet gebrycht is.

R E G I S T E R,

Over de Medicijn-winkel, of ervaren Huys-houder.

A.		Gemachts quetsinge genesen	21	Melancholijke vochtigheden	
A	Dems stank verbeter-	Geficht versterken	9	purgeeren	5
	ren Pag. 13	Gefwollen borsten genesen	16	Melancholy verdrijven	14
	Aengebrande vochtig-	Gefwollen doen rijpen	24	Melk der vrouwen vermeerde-	
	heden purgeeren	Graveel afdriven	20	ren. Siet zogh vermeerderen.	
	Aers-darm uytinken genesen	H.		Milt verstoppt ofte verhart zij-	
		H Ayr-worm verdrijven	24	de, genesen.	19
	Ambeyen verdrijven	H Hayr doen groeijen	5	N.	
	Aposteenien doen rijpen	Hayr doen uytvallen	5	N A-geboorte afdriven	22
B.		Hardigheyt der borsten vermor-	15	N a-ween stillen	22
B	Ant aen't herte verdrijven	wen	15	Navels uytpuylen beletten	21
	Beroertheyt genesen	Heefigheyt verdrijven	13	Nederlinken des lijf-moeders	
	Beroertheyt in de tong genesen	Hert-kloppinge genesen	14	genesen	22
	Blauwschuyt genesen	Herfscenen suyveren	6	Neten des hoofts verdrijven	6
	Bloeden uyt de neus stempen	Hoofspijn uyt koude genesen	6	O.	
	Bloet-spouwen genesen	Hoofspijn uyt hitte verdrijven	6	O ogen die tranen genesen	16
	Bloet-piffen genesen	Hoest genesen	13	O ogen die blaeuw geval-	
	Bloet dat geronnen is te doen	Huygh in de keel verdrijven	13	len, geslagen of gestoo-	
	scheyden	J.		ten zijn, genesen	10
	Buyk-pijn genesen	J eukfel in 't aengesicht ver-	9	Ontstekinge der oogen verdrij-	
	Buyk-pijn der jonge kinderen	drijven	9	ven	10
	stillen	K.		Ontstekinge der borsten verdrij-	
	Buyk-loop genesen	K Ak-hielen genesen	23	ven	15
	Brant uyt het hoofd trekken	K anker der borsten gene-	16	Ontstekinge der niereu gene-	
	Braken verwekken	sen	16	sen	20
	Braken doen ophouden	Keel die geswollen is genesen	12	Open lijf houden	5
C.		Kinder-pokjes uyt driven	27	Opstijgen des lijf-moeders ge-	
C	Atharnen opdroogen	Klooven der tepels genesen	16	nelen	22
	Colijk genesen	Klooven der handen genesen	23	P.	
D.		Koortsen genesen	26	P est verdrijven	27
D	Oofsheyt genesen	Korsten der kinderen hoofden	6	P est-buyl genesen	27
	Dorst leschen	verdrijven	6	P est-kool genesen	27
	Drop in de borsten genesen	Koude pisse genesen	20	Pijn der borsten versachten	15
	Duyfeling des hoofts verdrijv	Koude in de handen genesen	24	Pijn in de maegh verfoeten	17
E.		L.		Pijn der oogen verdrijven	10
E	Ngborstligheyt genesen	L ammigheyt genesen	8	Pijn der ooren stillen	10
	Btterige ooren genesen	L ever verköelen	18	Pleuris genesen	14
	Exter-oogen verdrijven	Lidteekens wech nemen	9	Valsch Pleuris	14
F.		Likdoornen verdrijven	24	Verfwoeren Pleuris	14
F	Anrasyen verdrijven	Longe-sucht genesen	14	Popelsy genesen	7
	Fistelen genesen	Luyten dooden	6	Podagra verdrijven	23
	Fijk genesen	M.		Purgeerende genees-middelen	4
	Flaew hertigheyt verdrijven	M aegh versterken	16	Puyten in 't aengesicht verdrij-	
	Fluymen van de borst affetten	Maegh suyveren	16	ven	5
G.		Maent-stonden verwekken	21	Q.	
G	Al purgeeren	Maent-stonden stoppen	22	Q uaet zeer genesen	24
	Geelsucht genesen	Malen des aengesichts verdrij-	8	R.	
	Geboorte bevorderen	ven	8	R oodigheyt des aengesichts	
	Geboorte der dieren bevorde-	Maniere om te distilleeren	35	verdrijven	9
	ren	Mafelen uyt driven	27	Roodig-	

R E G I S T E R.

Roodigheyt der oogten verdrijven 10	Sucht der beenen te verdrijven 23	Vlekken der oogten verdrijven 10
Roodc loop genesen 17	Swaeremoedigheyt te verdrijven 14	Vliesen der oogten verdrijven 10
Roos verdrijven 24	Sweerende borsten genesen 16	Urijn afdrijven 20
Ruydige huyl des aengesichts verbeteren 9	Sweeringe der nieren genesen 20	W.
S.	Sweeringe der blaes genesen 20	W Aterachtige vochtigheden
S cheurfel genesen 21	T.	purgeeren 5
Schurftheyt genesen 24	T Anden wit maken 12	Waterfucht genesen 19
Schurfdc handen genesen 23	Tant-pijn genesen 11	Witte vloed der vrouwen genesen 22
Seere hoofden genesen 5	Tant-vleesch suyveren 12	Wonden genesen 25
Seere tepels genesen 16	Teeringh genesen 14	Wormen des buyks uydrijven 18
Sinkinge genesen 7	Tepels die gekloven zijn genesen 30	Wormen der ooren verdrijven 11
Sinkinge die op de oogten vallen verdrijven 10	Tormijnen der kinderen verdrijven 8	Wormen der tanden verdrijven 18
Slaep verwekken 7	V.	Y.
Slijm purgeeren 5	V allende siekte genesen 8	Y Delhoofdighcylt genesen 7
Snijdingh in 't water maken verloeren 20	Verbrantheit genesen 24	Z.
Sogh vermeerderen 15	Verstoptheyt van de neus genesen 11	Z enuwen die verkrompen zijn, genesen 23
Sogh verdroogen 15	Verstoptheyt der borst opene 13	Zenuwen die geborsten zijn, genesen 25
Steen af drijven 20	Verstoptheyt des milts opene 19	Zuyfen der ooren verdrijven 10
Stoelgank verwekken 5	Vlekken des aengesicht te verdrijven 8	
Stuypen der kinderen genesen 8		

R E G I S T E R van de Medicijne voor de Beesten.

B loet-pissen der paerden genesen 31	Koortsen van ossen of koeijen genesen 32	den verdrijven 30
Bloet-pissen der ossen en koeijen genesen 32	Krappen der paerde verdrijvẽ 31	Schurftheyt der schapen genesen 33
Buykloop der hoenderen genesen 34	Kucchen der paerden genesen 31	Seere ofte gequetste rugh der paerden genesen 31
Dempigheyt der paerden genesen 31	Kucchen der ossen of koeijen genesen 32	Seerigheyt tusschen de klauwen van ossen of koeijen genesen 32
Gallen der paerden verdrijven 31	Luyfen der hoenderen verdrijven 34	Siekte der koeijen genesen 32
Gemacht der paerden geswollen zijnde, genesen 31	Medicijne voor paerden, ossen of koeijen 34	Siekte der verkens genesen 33
Geswollen van ossen of koeijen genesen 32	Melk der geyten vermeerderẽ 34	Snotterigheyt der ossen of koeijen genesen 32
Geswollen beenen der paerden genesen 31	Oogten der paerden, daer in geslagen of gestooten is, genesen 30	Snotterigheyt der hoenderen genesen 34
Gortigheyt der verkens verdrijven 33	Paerden die van binnen beseert zijn, genesen 31	Swellinge in de keel der paerden genesen 30
Hooftpijn der paerde genesen 31	Paert dat vernagelt is, helpen 31	Tant-stoel der paerden genesen 30
Hoest der paerden genesen 31	Pest der schapen en verkens 33	Teering der schapen genesen 33
Hoest der ossen of koeijen genesen 32	Pijn van de keel der paerden genesen 30	Verkouthcylt der paerden genesen 30
Hoest der schapen genesen 33	Pip der hoenderen genesen 34	Vliesen van de oogten der paerden verdrijven 30
Kegel-tanden der koeijen verbeteren 32	Quade hoorns aen der paerden voeten verbeteren 31	Urijn der paerden affetten 32
Klieren der verkens verdrijvẽ 33	Schapen die vergiftrigh kruyt gotten hebben, genesen 33	Urijn der ossen of koeijen affetten 32
	Schellen van de oogten der paerden	

Naerstigen **BYEN-HOUDER.***H E T E E R S T E C A P I T T E L.*

- V** Ande Bye-korven, hoedanigh die moeten gemaekt zijn. 41
 II. Van de plaetse en stallinge der Byen. *ibid.*
 III. Van 't gereetschap dat men behoeft tot opvoedinge en regeeringe der Byen. 42
 IV. Welke korven met Byen men koopen en verkiefen moet, daer men profijt begeert af te trekken. 43
 V. Hoe men de swermen vergaderen en regeeren sal. 44
 VI. Hoe men met de korven, daer de Byen uytgeswermt zijn, en met de Broet-byen omgaen moet. *ibid.*
 VII. Van de Drijvelingen en swakke stokken sterk te maken, ende te beletten dat de swermen op het selfde Jaer niet meer en swermen. 45
 VIII. Hoe men Byen vervoeren sal van d'eene plaets in d'ander. 46
 IX. Hoe men Byen-werk korten en suyveren sal, om den Honingh daer uyt te vergaderen, en hoe men de Byen sal dooden, die men niet en begeert over te houden. *ibid.*
 X. Hoe men de quade Koningen dooden, de Byen onder een andere Koningh brengen, en de straffe Byen tam maken sal. 47
 XI. Hoe men de roovende Byen het rooven beletten sal, teykenen waer by men fulks weten kan, en hoe men de Byen na de winter voeden sal. *ibid.*
 XII. Hoe men de Bye-korven moet versorgen tegens den winter, en hare vyanden, die haer souden kunnen overkomen het geheele Jaer door. 48
 XIII. Van de siekte en remedien der Byen. 49
 XIV. Hoe men de Byen 't geheele Jaer door regeeren sal. 50
 XV. Hoe men den Honingh sal maken en suyveren. 51
 XVI. Van Wasch en wit Wasch, hoe men dat maken en suyveren sal. 52
 XVII. Van den aert en krachten van den Honingh en Wasch. 53

DE
VERSTANDIGE KOK,

⊕ ‡

Sorghvuldige Huyshoudster:

BESCHRYVENDE

Hoe men op de beste en bequaemste manier alderhande spijzen sal koken / stoven / braden / bakken / en bereyden: met de sausen daer toe dienende: Zeer dienstigh / en profijtelijkt in alle huyshoudingen.

Ook om veelderley slag van TAERTEN en PASTEYEN toe te stellen.

Vermeerdert met de

HOLLANDSE SLACHT-TYT,

Hier is noch achter opgeboeght / de

VERSTANDIGE CONFITUURMAKER,

Onderwijssende / hoe men van veelderhande vruchten / wortelen / bloemen en bladen / &c. goede / en nutte Confituren sal komen toemaken / en bewaren.



Amsterdam, By de Wed: van Gijsbers de Groot, op de Nieuwendijk, tusschen de twee
Haerlemmer Sluysen in de groote Bybel, Met Privilegie voor 15. Jaren. 1711.

Extract wyt de Privilegie.

DE Heeren Staten van Holland en West-Vriessland, hebben by Brieven van Ocfroy, gedateert den 10. December 1668. aen **MARCUS DOORNIK**, Boekverkooper tot Amsterdam, verleent, om alleen te mogen doen Drukken, en verkoopen, voor den tijt van 15 achter een volgende Jaren, een Boek, genaemt *Het Vermakelyk Land-leven, bestaende in drie Deelen*: eerst, *Den Nederlantsen Hovenier, met curieuse Platen verciert*; ten tweeden, *Den Verstandigen Hovenier*; en ten derden, *Den Ervaren Huysbouder*; mitfgaders, *De Verstandige Kok, &c.* met verbod van het selve by yemant anders in geenderhande Talen te mogen nadrukken, of verkoopen, in 't geheel of ten deele, in groot of kleyn Formaat, op sulke poenen en Amenden, als in 't selve Ocfroy breeder is begrepen.

Was Onderteekent,

JOHAN de WITT.

Ter Ordonnantie van de Staten,

HERBERT van BEAUMONT.

Voorfz. Privilegie, met alle den aenkleven van dien, hebbe ik ondergeschreven aen **MICHIEL de GROOT**, Boekverkooper, getransporteert en overgedragen. Actum in Amsterdam den 30. Juny 1677.

MARCUS DOORNIK.

K O O K - R E G I S T E R,

Waer in meest alle Spijsen genaemt worden, die men gewoon is te bereyden, om met der haest te kunnen bedenken, wat men begeert te schaffen.

Van Salaet.

Van Zee-visch.

Kroppen/
Endibie/
Laturwe/
Kroon-salaet/
Hop-salaet/
Krytspruitfels van Ci-
chorep-wortels/
Biet-wortelen/
Van alderley Groen, om te stoven.

Spinagie/
Biet / Krop-sala/
Endibie/
Suringh / Bernagie/
Van Vleesch.

Ossen-vleesch/
Kalfs-vleesch/
Schapen-vleesch/
De Hoofden/
Middelristen/
Van Wildbraet.

Hasen/
Konijnen/
Wilde Darksens/
Van 't Gevogelte.

Paentwen / Swanen/
Kengers/
Pitoren/
Weipen / Kalkoenen/
Kot-Gansen/
Gansen / Fesanten/
Kozhoenders/
Pattysen/
Hout-streppen/
Water-sneppen/
Kwitven/
Plevieren / Lijsters/
Quartels/
Leenwerken/
Spreutwen/
Dinken/
Voenders / Capoenen/
Duyben/
Endvogels/
Smienten/
Dijlstarten/
Ceplingen.

Van gefouten, gerookten, en gedroogden Visch.

Salm/
Aberdaen/
Schelvis/
Eist/
Wakzeel/
Haringh/
Alle soort van Stolt-
visch.
Bokkingh/
Sprat.

Cabbelsauto/
Lengen/
Schelvis.
Gepboth/
Carboth/
Weytingh/
Molenaer/
Pieterman/
Zeehanen/
Koggh/
Steur/
Salm/
Snoek/
Barm/
Karpier/
Braessem/
Blap/
Baers/
Seelt/
Olie-koeken/
Bockwepte-koeken/
Panne-koeken/
Wafels/
Oblien/
Kucheltjes/
Van Gebak.

Struppen/
Poddigh/
Blapen/
Spaensche Pap.
Blaentse Mansie.
Bzoeder / of Posser.

Van Taerten.

Amandel-taert/
Appel-taert/
Pere-taert/
Karsse-taert/
Aelbespen-taert/
Kruys / of Stelke-
spen-taert/
Korbel taert/
Kroon-taert/
Queperen-taert/
Dleesch-taert/
Kalfs-tongen-taert/
Mergh-taert/
Broot-taert.

Van Pasteyen.

Benefoenen/
Gebakke Konijnen/
Hasen / Kalkoenen/
Gebakke Kieken/
Gebakke Duyben/
Oester-Pasteyen/
Lamoen-Pasteyen/
Soete Pasteyen.

Manier om een bequaem Forneys te maken.

Er men begint om de Kokeryen te vertoonen, dunkt het de *Verstandige Kok* goet, aen den Leser, de gedaente van een bequaem Forneys te beschrijven; een dingh niet alleen noodigh, maer ook seer profijtelijk in de huyshoudinge voor de gene die gelegentheynt of plaets ontrent het vuur, of in de eene of andere hoek van de Haertsteed hebben, daer op men met weynigh vuur, haestigh en bequaem kan koken en stoven.

De gedaente van dit Forneys is aldus, en wort den Leser op de Tytel-plaet vertoont: Men metselt een vierkant, of ronde forme, hoogh 3 of 4, en breet 2 voeten, daer boven in een ront gat, wijdt 8 of 10, diep 6 of 8 duymen, onder wat nauwer als boven, om meerder hitte te geven, daer men een yseren rooster leyt om het vuur op te leggen, boven aen 't ront gat komen 3 yfere knoppen, ontrent anderhalve duym hoogh uytsteken, daer de potten op rusten, om het vuur niet uyt te dooven, sommige makender wel een geheele yfere huylt in, van 6 of 8 duymen diep, onder wat nauwer als boven, daer de rooster onder geleyt wort, daer de yfere knoppen boven aen vast zijn, om dat het metsel-werk door de groote hitte haest uytbrant. Voorts wort het rontom toegemetselt, uytgenomen na de zy van den Haert, daer moet een yfere deur geset worden, daer men de nedergevalle assche kan uytstheppen, ook maekt men in de yfere deur een kleyn luchtdeurtje, om, als'er yet op gekookt wort, open te setten, daer door het vuur komt te glimmen, en op- en aen-geblasen te worden.

Sommige die groote huyshoudingh hebben, maken de forme van het Forneys soo groot, dat'er 4 of meer potten of schotelen te gelijk op kunnen koken of stoven, en wort gemaekt, gelijk boven geseyt is, yeder ront gat met een rooster bysonder, maer daer behoest maer een deur aen, om de nedervallende assche uyt te scheppen: men kan wel een los roostertje daer in leggen, dat maer 3 of 4 duym diep daer in kan sakken, om, als men yet wil verwarmen of stoven, 't selve met weynigh vuur geschieden kan.

K O O K - B O E K.

Aen alle Koks, en Kokkinnen.

DE *Verstandige Kok*, waerschouwt alle *Koks en Kokkinnen*, dat sy haer wachten, van alderley sterke en soete Françe Wijnen in de saussen te doen, want de foodanige, als Lagonse, Hooghlantse, en Haentjes Wijnen veranderen straks (soo haest als sy op het vuur warm worden) alle haer soetigheyt in bitterheyt, en bederven alsoo de saussen, daerse by komen: doch by aldien men enkelijk Wijn wil gebruyken, moet men nemen Rinsc Wijn; of anders by gebrek Françe Wijn, die rijfende, dat is, suurachtigh zijn, als Toslaense, Conjacque of Coutouwe Wijn, en ook Roode Wijn François; Maer de *Verstandige Kok* verwerpt alle Wijnen uyt de saussen, en seyt dat die geestiger, amperder, geuriger en smakelijker te maken zijn, met water, azijn, Limoen-sap en Verjuys, yeder na haren eysch.

Van Salaet- Moes- Kook- en Stoof-kruyden, Thuy- en Aerd- vruchten.

Voor raeuwe Saladen te bereyden.



Nemt Kizoppen / Latoutwe / Kizul-salaet / Dettte of Kizorn-salaet / ook de uytspuytsels van de Paerde-bloemen / oft wilde Cichoreije / ook uytspuytsels van Cichorey-wortels / Endivie / of roode en witte Kool / of Komkommers / 't geen men best heeft / ofte in de tijt is / en een van alle wel schoon gemaekt zijnde / wort met goede olie van olijven / azijn en sout gegeten: over de sommige worden gebruykt toe-kruyden / peder tot believen / doch de gemeene zijn Kars / Heyte / Porceleyn / Pimpernel / Kaket / Dragon / Boteris: ook doet men daer wel over de bloemen van Buglos / Bernagie / Hoosen en Gouts-bloemen: Men eet dese Sala ook wel met gesmolten boter en azijn te samen gewelt / in plaets van olie en azijn / tot peders believen.

Om Sala van Sellery te maken.

Neemt Sellery / supbertse / en haelt het punt van 't mes door de strijcken heen / dan in kout water gelept / sal schoon kizullen / dan gegeten met olie /

peper en sout: de sommige nemen azijn / ofte een versche Limoen daer over gedrukt.

Om Salaet van Artisokken te maken.

Neemt Artisokken / supbertse van de bla- ren / en van alle onreynigheyt / dat de bodem supber is / dan in stukken gesneden / en met peper / sout / supker / olie en azijn gegeten. Radijs wort gewassen / geschrabt / en alleen met sout gegeten.

Om alderhande gekookte Sala te prepareeren.

Men neemt de herten van de Kizoppen / een weynigh gekookt / of Cichorey-wortelen / of Biet-wortelen / of Kizoren / of steien van Porceleyn / of steien van Biet / naer datse wel geschild zijn / of jonge groene Turckse of kilm-boonen / gare gekookt / ofte uytspuytsels van Hop / uytspuytsels van Wier / Thuy- of Look: ook wel roode of witte Kool / sijn gescherft / en een wallekje opgekookt / peder na sijn appetijt / en een van allen wel gekookt / wort bereypt met olie van olijven / azijn / sout / peper: tot de sommige neemt men ook supker of korenaten naer believen.

Om Peulen te stoven.

Neemt Peulen / haelt de dzaden ter zijden af / en doet die dan in een platte pot doet wepnigh water daer op / schudt die dikmaels om / en boter daer by / laet het t'samen stoven / somtijts doet men der groene Petercelly by / kleyn gescherft / is heel goet.

Om Somer-rapen te stoven.

Neemt Rapen aen vlemtjes kleyn gesneden / dan in een platte pot gedaen met een half kommetje water daer op / laet'et soo een wepnigh stoven / met boter daer by / en dikmaels omgeschudt.

Om Somer-rapen te stoven, op een ander manier.

Neemt de Rapen als die gesneden zijn / kooktse eerst op met water / ten naesten by gaer / dan uitgegoten op een vergiet-test / de boter met wepnigh supker eerst opgekookt / dan de Rapen daer by gedaen / en wel omgeschudt / is goet.

Om Tuyn-boonen, Klim of Turkse Boonen te stoven.

Neemt Tuyn- of Turkse-boonen gesneden / die opgekookt tot datse gaer zijn / dan uitgegoten om te verlekken / neemt dan gescherfde Petercelly met boter en sout / een lepel of twee Hamels-sop / te samen in een pot gedaen dat het wat dooz stooft / dan de boonen daer by gedaen / dikmaels omgeschudt: men neemt ook wel wat boon-lijuyt daer by / eist na sijn believen.

Om Warmoes te koken.

Neemt schoon put-water / doet een of twee outwakke ronde witte-brooden daer in / naer dat gy veel belieft te koken / hanghet ober het vuur / en scherft terwyl het moes van Kerbel / Biet / wat

Soelle-bladers / Bernagie of Buglosse / de eerste bladerkens van zwarte Aelbespen en van Gouts-bloemen / ook Parep en Korte-lijuyt / een wepnigh Spenagie / maer geen Suringh die sou het te vaer maken / als het kleyn gescherft is / en het water met het broot een wijl gezoden hebbende / tot het aen stukken is / doet het dan daer in / en laet'et soo gaer koken / dan boter en sout naer u believen.

Om allerley Groen te stoven.

Men neemt Spenagie / Krop-sala / Endibie / Biet / Surkel of spruyten van kool ofte Porzeleyn / dit een van allen wel murruk gekookt zijnde / wort gekookt met boter / soelle / notemustaet en sout.

Om een Kervelsopje te maken.

Verleest vast / en kapt de Kerbel heel kleyn / kooktse dan in soete-melk tot datse gaer is / doet'er dan 2 of 3 eperen in / en een goet stuk boter / maer niet de eperen en boter moet het niet koken / snijdt dan witte-broot in een schotel / en giet het daer t'samen op.

Om Aelbessen-sop te maken.

Neemt roode Aelbessen / doetse van de stelen / neemt Rijnse-wijn / een wepnigh water / en een wepnigh boter / met supker soet gemacht / dan witte-broot in een schotel gedaen / en daer ober gegoten dat het broot weck wort / en dan supker en caneel daer ober gespruyt.

Om Bloem- en Savoy-kool te stoven.

Men neemt Bloem- of Savoy-kool / naer het gesuybert en murruk gekookt is / en stooftse met Hamels-sop / heele peper / notemustaet / sout / sonder te vergeten de excellente boter van Holland. Men doet ook wel een doyer van een ey hart

hart gekookt / en mirruto gewzeben daer onder.

Om Savoy-kool naer de Spaensche manier te prepareeren.

Neemt Savoy-kool / naerse wel mirruto is gezoden / en in klepne stukskens in de schotel geleyt / boozt warm Hamels-sop met wat peper opgekookt / daer ober gegoten / als dan wel olie van olyven en sout ober gedaen / is smakelijck en goet.

Van Aspergies.

Aspergies worden slechts gekookt / niet al te mirruto / en dan gegeten met olie / azijn / en peper / of anders met gesmolte boter en geraspote notenmuscaten.

Diverse manieren om Artifokken te stoven, als die wel gaer gezoden zijn.

Neemt wat azijn en schoon water / bo-

ter en gestoote peper / noten / en een tweynigh gestoote beschuyt en supker / laet dit soo t'samen dooz stoben.

Een ander manier.

Als de Artifokken wel gaer gezoden zijn / neemt een platte pot / doet'er wat Hamels-sop in / met een scheutje Franse wijn / peper / soelie / noten / wat sijn gestoote beschuyt / een tweynigh sout en boter / set'et te stoben met de Artifokken. Ook stoof men die wel met krumm van een outwakke witte-broot in roode wijn geweekt / klepne gewzeben / en dan daer een tweynigh azijn in / en naer behooren supker / raneel / noten / peper en boter. Men eet ook Artifokken als sy gaer gezoden zijn met een saus van boter en azijn / en peper of olie : en azijn / peper en sout booz sa-laet.

Van alderley Vleesch.

Om Schapen-vleesch te stoven.

Neemt Schapen-vleesch aen gzaote stukken gehakt / wel gekookt en geschuynt / doet'er by lange stukken van Dinghsternakelen / en boozt's allerley moeskruyt gzoef gehakt / en wat peper en sout ; dit soo t'samen kokende en stovende / tot het Schape-vleesch wel gaer is / dan met sop en al opgescheyt / in een schotel / daer te boren terwen-broot in gesneden is.

Om een Kalfs-schinkel met groen kruyt te stoven.

Als 't vleesch wel geschuynt en wat sout daer in gaer is / doet'er dan het gescherfde kruyt by van Kerbel / Biet / en wel Suetingh / een hant vol of twee Struyf-kruyt / en wel boter / is goet.

Om gerookt Vleesch met eyeren te roeren.

Scherft het Vleesch soo kleyn als gy kunt / doet'et in de pan met boter / laet'et heet werden / dan daer eyeren by met peper / en soo onder een geroert. Men doet'er ook wel wat komijn ober.

Om een Spaense Huspot te maken.

Neemt Schapen- ofte Kalfs-vleesch / laet in stukskens hakken / als een lidt van een dym / geschuynt zijnde / laet'et wel mirruto koken / dan daer boter en gehakte Petercelij by doende / laet'et noch eens opkoken / opgescheyt zijnde / neemt men 2 of 3 doren van eyeren / in Lamoens-sop kleyn geklopt / daer dan ober gedaen / is heel smakelijck.

Om

Om een Hoen te stoven met Groen.

Neemt een goet Hoen wel gesuybert / laet het met eenige stukken Schape-bleesch / met weynigh sout koken / half gaer zijnde / doet daer by in een stoof-panne / wat Sausysen of klepne Frikkedillen / ook een goede hant vol Endibie / Salaet / Suringh en Sellerij / ook Wpbergies / hoor al de boter niet te vergeten.

Om een Hoen met Suringh te stoven.

Als u Hoen haest gaer is / neemt men schoon gewassen Suringh met wat heele foelie en heele peper / dan een gesouten Lamoen aen schyben gesneden / en half gaer opgekookt met het bodenstaende daer by gedaen / en soo t'samen laten stoven met boter en Verjus / is seer goet: soo g'et' begeret Sausysen en balletjes by te doen / is niet quaet.

Om een Hoen met Rijs te stoven.

Daer't Hoen in de stoof-panne half gaer gekookt is / doet men daer rijs by met foelie / en wat peper / en bykans gaer zijnde / doet men daer schyben van soute Lamoenen en boter by.

Om een Hoen met Bloem-kool, of gemeene Olipodrigo te maken.

Neemt een Hoen / kookt'et bykans gaer / en dan bloem-kool ook bykans gaer gekookt / en Frikkedillen onder de aerdt ook eenmael opgekookt / Schape-bleesch ook bykans gaer / Dumben ook bykans gaer / Endibie ook / Schaepsvoeten ook / Sellerij ook / doch elk bysonder gekookt: neemt dan utwe stoof-pan / en doet dan alle daer by / stoof het tot bykans gaer is / doet'er dan by klepne Frikkedillen / Sausysen / foelie / notemuscaet / peper en wel boter / laet dan t'samen wel stoven tot gaer is: opdissende / doet daer by Verjus / Lamoensap / ofte versche Lamoenen / de scho-

tel-rant wel bestroopt met gestampde bestroopt.

Om een Poëlette Fricassé te maken.

Neemt een jongh Hoen / sommige stroopender het vel af / wascht het schoon / en hak't'et in stukken ontrent een halve vinger groot / doet het in een platte pot / en rupm oberdoven van water / wel geschuynt / en dan wat sout en een weynigh heele peper daer by gedaen / en soo laten zieden tot het gaer is / giet'er dan het soy meest af / en doet'er dan wel boter in en gescherfde Petercelie / en wat gestoote foelie of notemuscaet / en laet het soo t'samen fricasseren en dikwils omroeren: Neemt dan Lamoen-soy en $\frac{4}{5}$ / of 6 doren van eperu klep gekloopt / en wat van het selve soy dat daer te voren afgegoten is / roert het onder een / giet het dan t'samen in den pot by het hoen / op het vuur / en roert het gestadigh / dat het t'samen eens opstooft / en dan terstont uyt den pot in een schotel gedaen / en gehakte Petercelie op den rant gestroopt.

Om een Hoen met Oranje-schillen te stoven.

Neemt een Hoen / bzaet het bykans murruto / trekt'et van de Spit / neemt Oranje-schillen in quartieren gesneden / ziedtse murruto in water / neemt een schoone pot Rijsse wijn / doet de Oranje-schillen daer in / en supket om soet te maken / doet dan het Hoen daer by / laet'et samen stoven tot genoegh is / dan samen opgescheyt / en wel met Caneel-poerje bestroopt.

Om een Lamoen-harsje te bereyden.

Neemt gehakt Itals-bleesch / gelijkt tot Frikkedillen / doet daer in notemuscaet / peper en sout / als ook schillen van een versche Lamoen aen klepne stukjes gesneden / doet by peder pont vleesch een

een doren van een ey / een gestooten beschupt / en menght het al te samen onder een / maect het dan op de sojme van een gzoote Pzikkedil / of op de sojme van een Hart / set'et te stoven met wepnigh water / gaer zijnde / neemt'er het vet af / doet'er by Versjups / boter / en schillen van een soute linoen / die eerst in water opgekookt is / laet het samen noch eens opstoven / dan opgedischt ; men doet'er een saus ober van Versjups met doren van eperen onder een geklopt.

Om Hoenderen , en Duyfkens met Spek te stoven.

Neemt groen edel Vleesch-kruyt met Spek / kleyn gehakt / peper / gember en nagel-poeyer daer by / steekt dat in den buyk / lardeertse ook met Spek / en setse met water en boter te stoven / doet'er specerje in / laet'et alsoo stoven tot het genoegh is ; eer gy die opdischt / doet'er wat Rijnse-wijn of azijn by / en laet'et eens opwellen.

Om Duyven te vullen.

Neemt pietercellie en kaptse kleyn / en roert'er een ey in / en boter / gember / suker en korenten / doet dit in de Duyf.

Om jonge Hoenderen , Kalkoenen , of End-vogels aerdigh te koken.

Wanneerse van haer ingewant wel gesupbert en gewassen zijn / vultse en proptse op met pietercellie / kooktse dan slechts met sout en water totse gaer zijn. Neemt een steenen pan / doet daer wat Versjups en sout in / en als de boter gesmolten is / neemt dan de pietercellie upt het Hoen / kerstse kleyn / doetse in het Versjups en boter / en roert het wel onder een / leght het dan samen in een schotel / en het Hoen / of End-vogel wat het soude mogen zijn / daer op / is gantsch delicaet.

Om jonge levendige Duyven in een uur of anderhalf te prepareeren.

Neemt Duyven / die den hals afgesneden zijn / doetse in een emmer kout regen-water / naer een groot half uur in gelegen te hebben / bzoept de veeren met heet water af / schoon gemaeht zijnde / snijdtse in stukken / en dan in een diepe pan met water anderhalf uur gekookt / het water afgegoten zijnde / suiptse in boter / doet'er een saus op van boter / gherste pietercellie / doren van eperen met Versjups / soelle / en notemuscaten / Probatum est.

Vesgelykx kan men doen met Hoenderen / Capoenen / Kalkoenen / Konijnen en Fesanten / als andere / dat al te samen jonk is.

Om een Dy-harst te stoven.

Neemt een gaer gekookte Dy-harst / doetse in een stoof-pan / doet'er gesouten linoen (in schijven gesneden) by / wat soelle / boter / notemuscaet / en geraspt witte-bzoot / en doren van eperen. Sommige nemen ook gehakte pietercellie daer by.

Om een gesprengde Dy-harst op de Engelsche manier met een saus te maken.

Neemt pietercellie / scherftse kleyn / en doet dit in wat boter / laetse maer eens op koken / en neemt dan een half vierendeel Spaense kappers en wat peper / doet'er onder een / 't is een goede saus om vleesch in te doopen.

Om een Schapen Dy-harst , of Hutspot met Artisokken te stoven.

Als 't vleesch gaer is / soo giet een deel sop af met het vet / en doet dan den boom van de Artisokken (die eerst in water murruw gezoden zijn) daer by / met een goet stuk boter / en wat heele peper en soelle / en laet'et soo samen opstoven.

Om een Schapen Dy-harst, of huspot met Spergies te stoven.

Als het vleesch gaer is / doet 'et vet schoon af / soo neemt stoof-spergies / bzeekt die af soo veel die mals zijn / in klepne stukjes / en schoon gewasschen by het vleesch gedaen / en soo in 't sap gekookt / als 't gaer is / doet 'er van boter met eenige stukjes notemuscaet in / en laet 'et soo stoven / en dan met lepelen gegeten; sommige doen daer wat limoen in / of een hant vol of twee suringh; soo men dit met heele spergies wil stoven / die men om de schotel wil leggen / soo moeten de spergies eerst in water opgezoden zijn / ten naesten by gaer / ende dan by het vleesch gedaen als het wel van het sop genomen is.

Saus tot een gezoden Dy-harst te maken.

Gen schapen Dy-harst wel gekookt / neemt dan een weynigh pietercelle klepn gesneden / een gestooten beschuyt / wat supker en azijn onder een geroert / set dat in een saufsietje daer by / is seer goet en aengenaem daer toe gegeten.

Om Frikkedillen te maken.

Neemt kalffs-vleesch / met kalffs-vet gehakt / doet daer by soelle / noten / sout / peper / kneedt wel onder een / dan kondt gy daer van maken soo groot en klepn als het u belieft / ook heel in de panne byzaden; vele nemen een weynigh van de uysterse schilletjes dun afgeschilt / van orangie-appelen of limoenen / en daer heel klepn onder gekerft / geeft een heel goede geur / en smakelyk.

Om Frikkedillen te maken sonder vet.

Neemt gekapt kalffs-vleesch / gestooten peper / soelle / notemuscaet / wat gestooten beschuyt / eperen / maer laet de helft van 't wit van de eperen daer uyt blijven / kneedt dit onder een / en maekt 'er langhwerpigge fzikkedillen af / en wentelt-

se in het wit van de eperen / en als 't water ziedt / doetse dan in den pot gaer koken / en dan in de boter gesnypt / zijn heel goet.

Om Frikkedillen in Krop-salaet te maken.

Neemt gehakt kalffs-vleesch / met kalffs-vet wat better als ordinaris / endat wel geknypt met noten en een weynigh soelle / peper en sout na behooren / kneedt wel onder een / neemt dan soo veel van de malsste kropsen salaet als 't u belieft / en supbert die van de buytenste bladeren / en dan schoon uytgewassen / en de krop van binnen de bladers wat open gedaen / neemt dan soo veel eperen als gy kropsen hebt / maekt ook soo veel fzikkedillens / en doet in het midden van peder den doorn van een ey / leght dan in de krop / en bindt hem met een draet toe / en als 't water kookt / doet 'et in de pot / als het gaer is / kondt dan in 't sop een weynigh fijn gestooten beschuyt doen / en wat boter / wat krops-bespen of onrijpe dzyppen / verjys / naer elk sijn believen.

Om Frikkedillen noch anders te maken.

Neemt als boben verhaelt / doch de limoenen of orangie-schillen daer uyt latende / neemt men een stukken spek langhwerpig gesneden / met onkerfde pietercelle bekleet / matelyk dik / dat in het midden van de fzikkedillen gelept / wort dan gekookt en geprepareert als 't behoort / geeft goede smaek; ook kan men wel kalffs-vet / booz het spek nemen.

Om een Achter-bout met Saufsien te prepareren.

Neemt een bout / lardeert die dicht / met saufsien gebraden zynde / doet men in de boter schyben van versche limoen / ook wat pijp-kancel en nagelen gestooten / en daer over gedaen / is goet.

Gebra-

Gebrade Hoenderen met een sausse op de Fransche manier.

Neemt heel jonge ajupn / van de kleynste bolleken geschilt / in water een wallekje opgezoden / en 't water dan schoon afgegoten / en boter upt de bzaet-pan daer in gedaen met wat Derjups of Lymoensap en peper / met een wepnigh notemuscaet / onder een geroert tot het aen de zode komt / en dan ober de Hoenderen gedaen.

Om een Capoen of Hoen met Oesters te vullen en braden.

Neemt een goede Capoen van binnen gesuybert zijnde / dan Oesters en wat sijn gestooten beschuyt / peper / soelle / noten-poeijer / en een dun schijfken of drie versche limoenen / dat t'samen gemengt / daer mede gebult / gebraden zijnde / gebuykt men tot de saus niet als het bzaet-vet upt de pan / en wozt goet gebonden.

Om een Endvogel te stoven.

Neemt een Endvogel / laet met sout gaer koken / neemt dan van 't selve sop / doet'er in boter / peper / en ajupn / in schyven gesneden / en wat gekozven bleeschkuyt / laet samen zieden tot het kuyt en ajupn genoegh is / dan den Vogel daer in gedaen met azijn en supker / laet'et stoven tot gaer en bequaem is.

Om Saus te maken tot een gebraden Endvogel.

Neemt Hamelse-sop met ajupn / samen gekookt tot den ajupn de kzychte quijt is / den ajupn uptgenomen / dan geharst witte-broot in wijn te week gelegen / parstet door een teems / te weten / het sop en den wijn met wat azijns / doet'er dan peper en nagelen by / laet samen zieden / doet'er supker tot believen by / en een wepnigh sassaer en om koleur te

geven / of men koleurt wel met een stuk van een Caroot ofte Diet-woztel / daer by te koken is goede saus.

Om een Hase-saus te maken.

Neemt een half pint Derjups / een half dosijn supker-koekskens / laetse t'samen een half uur weken / doet'er dan in wat heele nagelen / stukskens caneel / en eenige blaetjes soelle / een half loot gestooten caneel / een hant vol supker / of soo soet naer elks believen / een goet stuk boter of bzaet-vet / t'samen geroert tot het dik wozt. Dese saus is ook seer goet ober een gebraden Achter-bout met sausyfen gelardeert / ook wel ongelardeert / als mede ober gebrade Konijnen.

Om Saus te maken op gebraden Konijnen.

Neemt root geharst witte-broot / weekt in roode wijn met wat azijn / doet door een teems / en doet'er supker by / dan boter upt de pan / laet samen zieden / is goet.

Om een Saus over een gebraden Haes, Konijn, of Kalfs-rib, Harte of Ossen-veleesch te maken.

Neemt een stuk boter / een halbe roemer azijn / een roemer ronse-wijn / peper / nagel-poeder en supker / laet dit t'samen zieden tot het bindt / dan ober het gebzaet gedaen.

Om een Saus te maken tot een Haes.

Neemt supker of caneel-koeken met ronse-wijn en azijn / doet'er by nagel-poeder / supker en een wepnigh soelle / laet te samen wel op zieden / dan daer ober gedaen / is goet / anders neemt men wel Derjups.

Om Saus op een Haes, op een ander manier.

Neemt een Haes / bzaet hem bykans gaer /

gaer / fet dan in vleefch-nat te ftoven tot mureudo is / neemt dan geharft wittebzoet en weekt 'et in Hamel-fop / doet 'et dan dooz een teems met Rijnse-wijn en azijn / dan gember / caneel / foellie en nagel-poeder / laet 'et samen koken met bzaet-vet / dan den Haes met het fop daer in gestooft / is goet.

Om een Peper-faus te maken op een gebraden Haes, Konijn of Offe-vleefch.

Neemt vier of vijf fneiden swart geharft roggenbzoet / weekt het in basterc / wrijft het kleyn / doet het dan dooz een hollen doek / en strop't'er wel peper en gestoote nagelen op / laet dit t'samen zieden tot het dik genoegh is / en dan op 't gebzaet gedaen.

Om Saus op Vleefch te maken.

Neemt Hamel-fap / safferacn / gember / boter en Verjups / laet het samen opzieden / doet krummen van wittebzoet en doren van eperen wel onder een geklopt daer by / tot samen wel gemenght / en gaer is / doet 'et dan over.

Om Saus op Vleefch te maken, op een ander manier.

Neemt geharft wittebzoet / Vleefch-fop en azijn / doet 'et dooz een teems / neemt kleyn gefneden Spek / met azijn / goet gescherft groen krumpt / kookt het t'samen / 't is een goede saus.

Om Olipodrigo te maken die goet is.

Neemt een Hoen / een fink Schapenvleefch / een stuk Verkens-vleefch / kalfsvleefch / in een aerde pot met water op het vuur gefet / en wat gekookt zijnde / 1 of 2 Quysjes en een Teylingh / en balletjes van gehapt kalfsvleefch en Sausysen / Sweferlikken / Winken / Endivie / eerst opgekookt / dit alle by het Vleefch en Hoen gedaen / en lustigh laten ftoven / ook wel bloemkool / een weynigh foellie en peper / stelen van Artifokken / Pane-hammen /

als het genoegh gaer is / een ander potje genomen / en krummen van een wittebzoet daer in geraspt / en een goet stuk boter / 2 of 3 doren van eperen / wat van 't selve fop / limoen-fop of Verjups / en dat op het vuur gefet / slechts geroert tot het kookt / en dan in het fop van de Olipodrigo geroert / en dan boozt uyt den pot opgeschafft.

Om een kostelijke Olipodrigo te maken.

Neemt een schoone Capoen / Lamsvleefch / kalfsvleefch / Runt-vleefch / Sausysen / Verkens-boeten / Schaepsboeten / en een krummen van een Verken / twee mergh-pijpen / wat balletjes van kalfsvleefch als een Frikkedij / dat samen by een gekookt tot 'et bykans gaer is / Endivie een wal opgekookt / en Sweferlikken daer by met Rans-ballen / laet samen met de Endivie in u pot ftoven ; daer by heele peper en foellie / en stukken muscaet / leght dan de Schaepsende Verkens-boeten onder / en soo het ander Vleefch naer advenant / laet dan samen een half of drie vierendeel uurs ftoven / dan het fap afgegoten / in 't selve 4 of 5 doren van eperen gedaen / kleyn geklopt met wat Verjups / wel boter / en laet samen opkoken ; giet het dan over alles naer dat gy het in de schotel gedaen hebt. Neemt ook Carstanien / Spersgies / of Artifokken / naer de tijt van het jaer / doet die ook (gaer zijnde) daer by / strop't op de kant ofte ober u schotel / twee hart gekookte doren van eperen / gestooten beschuyt / en pietercellie onder den anderen gehakt ; is goet.

Om een Offen-huspote te ftoven op de Brabantse manier.

Neemt Offen-vleefch / kookt het tot bykans gaer is / dan geschilde gember / in schijven gefneden / met foellie daer in gedaen / boozts gaer gestooft / neemt dan van het fap / kookt 'er gescherft de pietercellie in met boter / en giet het dan daer over.

Om

Om een gerecht te maken van Kalfs- vleesch.

Neemt kleyn gehakt Kalfs- vleesch / en 6 eperen / wel onder een geroert / met een stuk boter / en gekozven pietercelle en gestoote nagelen; laet'et dan zieden / doet'er dan say van Orangie-appelen ober.

Om een Speen-varken te vullen.

Neemt de lever en 't middel-rift / kleyn gehakt met pietercelle / en kuyrn van wittebroot kleyn gewzeben / dan puzpmen / korenten / nagelen / muscaten / caneel / doet het met Schape-sop en boter in een pot / en laet'et droogh opstoven / vult het Verken daer mede / en laet'et braden / (met kuyptnagelen bestoken) tot het gaer is.

Om een Capoca op de Spaensche wijze te bereyden.

Neemt de Capoen / kooktse met 3 of 4 stukskens Runt-vleesch / neemt dan heele foelle / geschilde gember / pietercellewoztels / roosmarijn / safferaen / en een stuk boter / heele peper / en een limoen kleyn gesneden / en in een doek gebonden / en t'samen in 't say geleyt / soo t'samen gaer gestooft zijnde / neemt dan den doek daer de limoen in is / uyt / en dichtsse op.

Om een hutsopot van een Capoen te maken.

Neemt een Capoen / hakt hem aen stukken / in water murruw gekookt / neemt dan kuyrn van wittebroot / caneel / gember / safferaen / supker en mergh uyt mergh-pypen / met wat dalen die de steenen uytgedaen zijn / en schijven van een limoen / laet hem dan een half uur stoven in een platte pot / is goet.

Om een Hoen te stoven.

Neemt een Hoen / laet het heel murruw koken / dan geharst broot in u sop te week geleght / en kleyn gewzeben / doet dan notemuscaet / nagelen / gember /

in u sop / met eendeel Rijnse-wijn / en wat supker / laet het dan een half uur te samen stoven.

Om een jonge Henne te vullen.

Neemt geraspt wittebroot / en 3 harde doren van eperen kleyn gewzeben / met wat gerookt Spek / en gerookt Vleesch wel kleyn gesneden / dan gestooten foelle / peper / gember / en een weynigh safferaen; en alles wel onder een geroert / de Hen daer mede gebult / dan gestooft met boter / wijn / water; gaer zijnde / wat verjups en safferaen in het sop gedaen / dan opgerecht.

Om een Asjee te maken.

Neemt hout gebzaet / 't zy Schapen- of Kalfs- vleesch / Hoenderen / Capoenen / Kalkoenen / Ec. snijdt het na u believen / doet daer by verjups / limoen-say / of azijn / van 't geen gy hebt / met wat water / voorts peper / foelle en boter / en stooft het soo tusschen twee schotelz.

Om een Haksee te maken.

Neemt Kalfs- of Schapen- vleesch / gekookt of gebzaden / hakt het kleyn / doet'er by schijven limoenen / peper en notemuscaet / Hamel-sop / verjups / en wat boter / en laet het alsoo t'samen stoven.

Om Konijnen te stoven.

Wascht de Konijnen schoon / bindtse met het hooft tusschen de beenen / neemt dan twee kommetjes water / en een kommetje azijn / een weynigh gestooten peper / nagelen en notemuscaet / en setse daer mede te stoven / men doet'er ook wel upen by / neemt dan een gestooten beschuyp / of geraspt wittebroot / om het say wat dik te maken / op het lest doet een goet stuk boter daer by.

Konijnen op een ander manier.

Kookt de Konijnen geheel in schoon water /

water met wat sout / schuyntse schoon / ontleedtsedan / en sruytsse met wat boter / in de pan datse root woerden / doet'er dan een saugse ober van boter / en wat azijn / en supker / roert dit t'samen in de pan dat het soo een dik saugse wort / en giet het dan ober de konijnen / het smaekt wel.

Om een Offe-tongh gereet te maken.

Neemt een Tonge / eerst half / endan in 3 of 4 stukken door gesneden / stoofse met wat sop / roode wijn / boter / nagelen / peper / gember / caneel / supker en wat azijn / tot het wel genoegh is / is goet.

Om een Schapen Dy-harst te stoven met Mirik-wortel.

Neemt twee handen vol geraspte Mirik-wortel / 4 of 5 lepelen geraspte witte-broot / menght dit t'samen met vleesch-sop en azijn / soo dik als gestoofde appelen / doet'er boter en supker by / laet het dan t'samen stoven tot het van pas dik is / maer laet het vleesch bysonder koken in een andere pot / doet dan dese Mirik-saug eerst in de schotel / en leght het vleesch daer boven op.

Om een Huspot te stoven van alles.

Neemt een Capoen / Schapen-vleesch / Offe-vleesch / en Berkens-vleesch / een End-vogel of Smient / en Saussisen / dit al t'samen in een pot te vuur gedaen / van pas gesouten / en schoon geschuynt / en murrenw gekookt / dan te samen met langhachtigh sop te stoven geset / met wat gember en peper / en doet'er by Savonkool / rest opgekookt / endan t'samen laten stoven.

Om Kalfs-voeten te stoven.

Neemt Schape-sop / gember / Berjups / safferen / pietercelle kleyn gehakt /

een goet stuk boter / laet'et soo t'samen stoven.

Om een Saus tot Patrijfen of Velt-hoenders of Duyven te maken.

Neemt harde doren van eperen / kuynt van witte-broot / wijst het heel kleyn / dan supker / safferen en witte upen / laet'et te samen in Schape-sop wel opzieden / giet het dan op u gebzaet.

Deselve op een ander manier.

Neemt een snee Carwen-broot / bzaet die / en dan geraspt / een half pint Berjups / en wat gestooten peper / en heele foelte / doet'er dan een of twee lepels bzaet-vet in / dan geroert tot het genoegh is / giet'et dan op het gebzaet : Dese saug is ook goet ober gezoden Artissoken.

Om een bequame Saus te maken.

Neemt kuynt van witte-broot / en sijn gestooten amandelen / Berjups / supker en wat gember / dit t'samen wel opgekookt / is een goede saug.

Om een Gans te benemen de geyle smack.

Neemt een Gans die wel schoon gewassen is / steekt daer een geele wortel in / laet die een of twee uren koken / neemt dan de wortel daer upt / en vultse na u belieben / steekt die dan aen't spit / en laetse bzaeden totse gaer is / gy sult daer geen gepliept aen proeven.

Om een gebraden Gans of End-vogel te vullen.

Doet al het vet dat los in de Gans is / upt / neemt een Carwen-broot van 2 stupbers / snijt daer de kostten af / raspt het kleyn / een half pont korenten / anderhalf loot caneel / twee volle lepelen supker /

ker / een goet stuk boter / met een weynigh Rijnse-wijn gemenght / doch soo droogh als 't mogelijk is / dat het maer eben doornat is / het sal goet vulsel zijn. Men vult de Gansen en End-vogels ook met Karstanien / daer de schillen en vliessen zijn afgedaen / met boter daer by.

Om Kalfs-ooren te bakken.

Neemt gaer gehakt Kalfs-bleesch / doet daer by noten / soelle / supker en 2 of 3 doren van eperen t'samen geroert / neemt dan gesneden witte-broot / en doet het bovenstaende op het broot / soo t'samen in een pan gebakken in de boter.

Van alderley Visch.

Om een stuk Steur te braden.

Neemt'er de vin en schobben af / besteekt het met kuyt-nagelen / laet het braden; droopt'et wel met boter / gaer zijnde / neemt het van 't spit / doet'et in een pot / en stooft het dan eens op met Rijnse-wijn / azijn / caneel en noten / soo oppgericht is goet.

Om een Brasem aen 't spit te braden.

Neemt een Brasem die kuyt heeft / naerse schoon gemaakt is / snijdt den buyk open / ende kuyt alleen uytgenomen / die gehakt met doren van eperen / pietercelle / noten / soelle / peper en boter / dan t'samen weder ingedaen / en den Brasem weder toegenaept / gebzaden zijnde / neemt van de boter uyt de pan / doet daer 2 of 3 Anstoben in / en wat Verjups / laet'et opwellen en koken tot den Anstobis gesmolten is / dan in het opdissen stroyt wel Oregoe op den rant van u schotel.

Om een staert van een Snoek aen 't spit te braden.

Neemt Anstobis / ofte Pckelharingsh / lardeert den staert daer mede / en soo aen het spit gaer gebzaden / de saus / is boter uyt de pan / Anstobis of sijne stukshens Haringsh met Verjups ofte Limoen-sap opgewelt / aldus bzaet men ook wel de staert van een Kabbelhaut.

Om een Snoek te zieden op de Spaense wijze.

Neemt een Limoen / snijfse in schijven / doet die in een potje met wat Rijnse-wijn / water / boter / gember / safferaen en nagelen / laet dit t'samen stoben tot het genoegh is / doet het dan in een schotel / en leght'er den gezoden snoek in.

Om een Snoek of Karper blaeuw te zieden.

Neemt een Karper of Snoek / klooft hem door / giet azijn daer op / als dan het water met sout kookt / doet den Snoek daer in / en kookt hem heel hardt / by sal blaeuw zijn / aldus kondt gy ook een Karper koken / en om geheel blaeuw te hebben / koken de sommige hem wel in half water / en half Rijnse-wijn.

Om een Snoek anders op de Fransche manier te prepareeren.

Neemt een Snoek / in water gekookt / met wat azijn / en van pas gesouten / dan spek aen taerlingen gesneden / en tot het root is / in de boter gesaut / in een pot gedaen zijnde / doet'er by wat sop / Rijnse-wijn / azijn / soelle / peper en gember / laet het zieden tot het wel gebonden

den is / leght dan de Snoek daer in / en soo opgerecht.

Om Salm te stoven, op een ander manier.

Doet de schubben van de Salm / en waschse schoon / neemt dan een tinne kommetje water / en een kommetje wijn-azijn tot een snce Salm / raspt een stuk tarwen-broot / en wat heele peper / een halve notemuscaet / een weynigh gestooten foelle / geen sout / doet dit in een platte pot / laet'et t'samen stoven / doet'er een weynigh boter by / daer na als 't wat gestooft heeft.

Om een Karper te stoven op de Hooghduytsche manier.

Neemt een Karper wel schoon gemaakt / en dat bloet wel bewaert / gespouwen / en aen stukken gesneden / doet dan 't bloet in een pot met een pint Rijnse-wijn / en weynigh azijn en water / ronde schijven van ajupn / fruytse eens op in de boter / doet dan by de Karper / wel nagelen / foelle / notemuscaet / safferaen / en een goet stuk boter / laet'et soo samen stoven / Probatum est.

Om Kabbeljauw te stoven.

Neemt de mooten / leght die in een tinne schotel / niet wel overdekt met water / stont daer over wat gestooten peper / en heele foelle / een weynigh sout / en wat gestooten beschuyt / en wel boter / laet dit soo t'samen een uur of anderhalf stoven / onder en boven met vuur; als 't gestooft is / doet'er dan een versche limoen of limoen-sap over / het laet hem dan wel eten. Op dese manier stooft men ook Heylbot / Seelt en Doren / en een staert van Schelvis / ook Pallingh.

Om Bond-Ael te stoven.

Spout den Mel open / en schoon gewaschen / neemt suringh / kerbel en pietercellie / wat rijst / een weynigh foelle / soo toegebonden in water gezoden / en wat

sout daer in / als den Mel drijft / dan uyt gedaen op de bergiet-test / en een saus van boter en azijn / met een ey daer over gedaen / is goet.

Om een Palingh te stoven.

Neemt een Pallingh / schoon gewaschen en in stukken gesneden / doet'er by water / boter / gember / ajupn / luttel sout / laet'et samen stoven tot het genoech is / dan gescherfde pietercellie en Bleeesch-kruyt in de pot gedaen / laet'et dan noch een weynigh koken / en discht hem op.

Om een Hutspot van Steur te maken.

Neemt Steur / kooktse / en gietse eens af / dan voort gaer gekookt en wel gefouten : neemt wat van 't sap / met Rijnse-wijn / gember en supker / wat azijn / notemuscaet en foelle / en dan t'samen gezoden / is een goede saus.

Om een Saus te maken over gezoden Steur.

Neemt jonge ajupn / in boter gezoden / kerbel / pietercellie / peper / en wijn-azijn / laet dat t'samen opzieden / 't is een goede saus.

Om gefoute Salm te prepareeren.

Neemt mooten van een binger dik / leghtse 18 uren in regenwater te week / en tusschen beyden eens verberscht / hanght dan schoon regenwater over / en laet het koken; den Salm daer in gedaen en wel geschuynt; als de zode daer over gegaen is / is genoegh / want langh gekookt / soo verliestse haer bettigheyt; men eetse met azijn / of met boter en azijn soo gy wilt.

Om Kreeften of Krabben te zieden.

Neemt water / azijn / sout en peperpoeder / laetse t'samen wel koken / doet'er dan de Kreeft of Krab in / hy sal schoon van koleur zyn.

Om

Om een goet gericht van Krabben of Kreeften te maken.

Neemt (naer dat 'et wel gekookt is) alle de vuyligheyt uyt de Kzab of Kzeef-ten / doet daer pietercelie sijn gescherft/ peper / soelle / noten / en boter by / roert r'samen tot 'et gaer is / als dan limoen-sap of verjups daer by gedaen; als 't een Kzab is / roert of stooft men 't meest in sijn eygen schelp.

Om Oesters of Mosselen te stoven.

Neemt Oesters of Mosselen (maer de Mosselen moeten ook levendigh uyt de schulp gedaen zijn) doetse in een schotel/

setse op een consooz; doch soo de Mosselen eerst gekookt zijn / soo doet'er wat water en azijn / of verjups by / maer anders niet / dan wel boter / en soelle daer by gedaen / en soo laten stoven tot 'et gaer is / dan wat limoen-sap en sijn gestooten beschuyt daer by gedaen.

Om Mosselen in de pan te bakken.

Neemt Mosselen / doetse levendigh uyt de schulp / leghtse op een bergiet-test / dat het sap wel afsloopt / dan in terwenmeel met wat sout gewentelt / en in olie ofte boter gebakken / en met wat verjups gegeten / is goet voor diese magh.

Van allerley Gebak, Gekook, &c.

Om een lekker Kandeel te maken.

Neemt een pint water / en een pint Rijnse-wijn / en slaet 6 eperen heel kleyn sonder de haen / en roert het onder malkanderen / set het op 't vuur / tot het aen de kook komt / doet'er dan wel su-ker / soelle / notemuscaet / caneel / en nagelen by / het is goet om te dzinken; sommige doen dat wel ober een gestooft Boen voor saus / ook harscht mender wel wittebroot in om te eten; sommige doen-der wel boter in.

Om een Vlaey te maken.

Neemt een pintje soete melk / laet het eens ophoken / roert het tot het ten naef-ten by kout is / neemt dan 8 eperen / de hanen wel uytgedaen en kleyn geklopt / met een half mutsje roose-water / twee lepelen supker / en doet het dan onder een met de melk / in een schotel of Vlaey-pan / set 'et op weynigh vuur / maer bo-ven op het deksel wat meer vuur / en laet soo staen stoven tot het stijf is / maer het moet niet koken.

Om een Appel-vlade te maken.

Neemt Guldelingen geschildt en in stuk-ken gesneden / doetse in een pot met wa-ter / Rijnse-wijn en boter / laetse alsoo staen smoren / wijfse dan wel in stuk-ken / doet'er dan by half soo veel witte- broot / 5 doren van eperen / gember en supker onder malkanderen gemenght / 't is goet.

't Selve anders.

Neemt suure appelen aen schijven ge- sneden / in de panne gebzaden / alsse gaer zijn / neemt dan de kzyrn van 2 witte- brooden / en weekt die in een kommeken kaernemelk / en dan kleyn gewzeven / neemt 6 eperen / 2 lepelen supker / on- der een gemenght / doet dat op de appe- len en dektse toe / op het deksel leght vuur / en onder de schotel ook vuur / is goet.

Om op een ander manier Appel-vlade te maken.

Neemt Appelen / Peper-koek / wa- ter / gember / peper / caneel en nage- len / en soo menigen pot melk als gy daer

Daer in doet / soo dikmaels doet'er 14 eperen in / en tot elke pot waters een muscate / supker en eperen / dan kondt guse soo groot en kleyn maken / als het u belieft.

Om een lieffelijke Appelde-melk te maken.

Neemt Neghten-appelen geschilt / en de klokhupsen wel uptgesneden / doet die in een pot met wat boter en roos-water / laet dat soo kleyn koken als pap / wijft het gestadigh met de lepel / en doet'er dan een weynigh tarwenmeel in / doet'er dan naer advenant karnemelk by / laet het t'samen koken dat het is als soete room / en dan wat supker en wittebzoet daer in gedaen.

Om een Appel-brijken te maken.

Neemt bzoet-supker / en beschuyp daer in gestooten / 4 eperen geklopt daer in / dat dikskens is / tarwenbzoet geraspt / en dat in een koek-pan in de boter gedaen / dat wat kortjes is / daer dan dat appel-brijken in gedaen / en dat laten bakken als een ander koek / met een schotel gedekt.

Om een Vlayken van Citroenen te maken.

Neemt het sap upt de citroenen / en van 8 eperen de doren / doch maer van 4 het wit daer by gelaten / een halve supvers wittebzoet geraspt / en dan een pint soete melk en supker naer advenant / niet hart / ofte weynigh moet guse laten koken.

Om Spaense Pap te maken.

Neemt een half pont rijs-bloem / een half pont bzoet-supker gestooten / een mengelse soete melk / een mutsje roose-water / roert het wel onder een / dat het effen is / en geen klonten in zijn / set het op 't vuur / en roert het gestadigh / laet het

soo langh koken tot dat het stijf begint te worden / scheyp het dan in de schotels op / het smaekt heel wel.

Om Room-pap te maken.

Neemt 12 doren van eperen / een phit room / de eperen dooz een teemg gedaen / en wel met den room gemenght / en dan roos-water / en supker naer behooren daer by gedaen / set dit op 't vuur / en roert het soetjes / tot dat het dik wort / maer moet niet koken / of het soude schiften.

Om Room van Rijs te maken.

Neemt een mengelen room / 2 hantvolle bloem van rijs / witte supker en tarwenmeel van peder 8 loot / een doren van een ey in roos-water geklopt / roert dit alles wel te degen onder den vooznoemden room / en set 'et op een kool vuur / stadigh roerende / dat het soo dik wort als water-pap.

Om Rijs-koekskens te bakken.

Kookt rijs in soete melk heel dik / dat de kortelen heel blyben / laetse kout worden / doet'er dan wat safferaen in / een weynigh caneel / met gestooten beschuyp / dat in roose-water geweekt is / en supker / en acht of tien eperen / en roose-water naer advenant / den rijs roert daer onder / en dan in boter gebakken / en supker daer ober geraspt.

Een ander manier van Rijs-koekskens te maken.

Neemt een vierendeel rijs / half gaer gekookt / drie beschuypen / vier eperen / een vierendeel korenten / supker / en pijs-caneel / met roose-water / onder een gevoert / maekt'er koekjes van / in de panne gebakken / rupn van boter / zijn goet.

Om

Om Densse Geertjes te bakken.

Neemt hier outbakke ronde witte
broaden / sijn geraspt / tot elk broot
een ey / menght het met soeten room/
doet'er in roose-water / caneel en sup-
ker / een kopken gesmolten boter / dit
onder een geroert / dan broot in boter
gebakken / want anders soudense neer
staen.

Om groene Bladen te bakken.

Neemt jonge bladeren van Buglosse/
Bernagie / of Scarlep / en breekt die
den steel af / en doet de ribben midden uyt
het blad / sonder dat te breeken / wast
de bladeren / en leght die te verzygen / en
neemt dan geklopte eperen in een vlakke
schotel / en doopt de bladeren daer in / en
leght dan twee bladen tegens malkande-
ren / de rugge zy buyten / dan in de bo-
ter gebakken / en supker daer over ge-
raspt.

Om Struyf-koecken te maken die
goet zijn.

Neemt alderley Warmoes-kruyt / en
wat Venkel / Dil / Mast / Kervel / Flo-
le-bladen / Heynbaren / Water-kars / Su-
ringh / Betonie / Leber-kruyt / Cichorey/
Spinagie / en de bladeren van swarte Ael-
bespen / wat Parey / Goutsbloem-kruyt/
Madelieve-kruyt / scherft het wel te sa-
men / en gemenght met eperen / en sijne
gestooten beschuyt / en dan gebakken zyn-
de / zyn gantsch smakelyk.

Om een Appel-struyf te bakken.

Neemt 12 rabau-appelen / snijdt die in
stukkens als tot een taert / doetse in een
platte pot met een goet stuk boter / en
wat supker / en dikmaels omgeschude/
maer niet te roeren als se murrud worden/
doet'er dan 4 of 6 eperen kleyn geklopt
onder / neemt dan een pan met boter / en
als de boter begint te braden / soo stropt

wel dik sijn gestooten beschuyt / met
supker en caneel onder een gemenght
over den bodem dat die bedekt is / doet
dan de appelen daer op ; dan weder be-
stropt met de verhaelde beschuyt / tot de
appelen bedekt zyn / doet dan een wep-
nigh vuur op het deksel / en laet het soo
bakken.

Om een Spek-struyf te bakken.

Neemt dunne stukkens Spekt in de
pan / en dan 2 of 3 ronde outbakke witte-
broaden / de koston afgesneden / en dan
in soete melk laten weken / als het ge-
noegh is / in een platte pot gewezen tot
het kleyn is / 6 of 8 eperen daer onder ge-
roert / en soo op het Spekt gedaen en ge-
bakken.

Om Groeninge Pannekoecken te bakken.

Neemt een pont terwenmeel / drie
eperen / een vlerendeel korenten / en wat
caneel / dit soo in boter vet gebakken /
is goet.

Om gemeene Pannekoecken te
bakken.

Neemt tot peder pont terwenmeel een
pintje soete melk en 3 eperen / sommige
doen daer wat supker in.

Om de beste slag van Pannekoecken
te bakken.

Neemt 5 of 6 eperen kleyn geklopt /
met schoon stroom-water / doet'er dan
by nagelen / caneel / foelie en note-
muscaet / met wat sout / beslaet het
dan met terwenmeel / soo dik als het u
beliest / baktse en stroytse met sup-
ker ; 't wozt met stroom-water gedaen /
om datse met melk of room taep wozt-
den.

Om Wafelen te bakken.

Neemt tot peder pont terwenmeel
een pintje soete melk / een tinne kom-
meken

meken gesmolten boter / met drie of vier eperen / een lepel gist / wel onder een geoert.

Om Oblien te bakken.

Neemt een pont terwenmeel / een loot caneel / een half loot gember / 2 eperen / een half bier glaesse Rhine-wijn / een sup-ber roos-water / een kommetje boter son-der sout / een weynigh supker : dit in lauw water beslagen / op de dikte als panne-koeken / en alsoo in 't yser gebakken / is delicaet.

Om Olie-koeken te bakken.

Neemt tot 2 pont terwenmeel / 2 pont lange rosijnen / als die schoon gewasschen zijn / laetse in lauw water wat staen wel-ten / een kop van de beste appelen / schilt die en snijdtse in heel klepne stukskens / de klokhyusen wel uptgedaen / een vierendeel of anderhalf gepelde amandelen / een loot caneel / een vierendeel loots witte gember / een weynigh nagelen / dit wel onder een gestooten / een half kommeken gesmolten boter / een groote lepel gist / en niet wel een pintje lauwe soete melk / want het moet heel dikk beslagen zijn / dat het beslagh noch taep om de lepel blijft / en dan alle het andere daer in geroert / en soo laten rijzen / neemt daer toe een mengelen van de beste raep-olle / doet daer in een kost broot / een halve appel / set'et op het vuur en laet het uptzanden / keert het broot en appel al te niet om / tot het swart en hart woort / giet'er dan een schoot-je schoon water in / en laet het dan in de lucht hout worden / en daer naer weder op 't vuur geset / als gy die wilt gebzu-ken.

Om Koekskens te bakken van Eyeren,
of Poffen-broot.

Neemt broot dat een dagh 3 of 4 oudt

is / raspt het heel klep / en set'et dan in soete melk te weeten / tot dat het dik en wel uptgedijt is / neemt dan wat roos-water en supker / en 6 of meer eperen naer gy veel broot hebt (sommige nemen ook wat korenten en caneel daer by) en dan in boter gebakken / peder soo groot als 't hem belieft.

Om een Poddigh te bakken die deli-
caet is.

Neemt 13 groote beschupten fijn ge-
stamp / een half pont kalfs-bet aen dob-
belsieentjes gesneden / dan in een platte
pot gedaen / en daer onder een notemus-
caet geraspt / een halve lepel gember / een
weynigh sout / en dit te samen onder een
geroert / en dan gemenght heel drooghjes
met warme soete melk / daer het kalfs-
bet eerst warm in gemaakt is ; doet daer
dan by een half pont korenten / 10 eperen /
ruym een vierendeel ponts terwenmeel /
een halve timme lepel vol gist / de pan dan
met koude boter bestreken / en een wurtje
in de warme pan laten repfen / en dan
boozts asgebakken.

Om een Poddigh te koken die onge-
meen goet is.

Neemt anderhalf pont tertwenmeel /
drie vierendeel korenten / schoon gewas-
schen / een half pont offen-bet van 't nier-
bet / kapt het heel klep / 3 eperen /
anderhalf notemuscaet / klep geraspt /
een weynigh sout / menght het met
een weynigh soete melk / soo droogh dat
men het kneedt als een broot / en biadt
het dan in een schoone doek / wel stijf /
en snijst het dan in een pot ziedent wa-
ter / en laet het twee uren koken / dan
is 't gaer.

Van alderley Taerten.

Om Deegh te maken tot Taerten.

Neeemt terwenmeel / boter / roos-
water / supker / ende een weynigh
eperen van peder na behooren.

Om een Deegh-korst te maken
sonder boter.

Neemt een vierendeel pont fijn tarwen-
meel / en doet het in een aerde pot / bakt
het in den oven met het broot / maakt dan
met de doren van 2 of 3 eperen / en een
pint room / een deegh / daer onder stoo-
tende een half vierendeel fijn gestooten
broot-supker / en soo salt gy het deegh
kozt maken sonder boter of vet.

Om een Amandel-taert te maken.

Neemt een half pont gepelde amande-
len / een vierendeel supker / 3 heele epe-
ren met het wit / en noch 3 doren van epe-
ren / een half vierendeel soete boter / roos-
water soo veel als genoegh is om de
amandelen kleyn te stooten: Op de plaet
daer gy die op bereyden wilt / stropt die
eerst wel met terwenmeel.

Om een Peer-taert te maken.

Neemt 12 geschilde peren van de sma-
kelykste / korenten en supker van peder
een vierendeel / 6 loot boter / gember / ca-
neel van peder een half loot / in een kozt
als boren verhaelt is.

Om een Appel-taert te maken.

Neemt van de beste appelen / schiltse
en snijdtse in vierendeelen / de klokhuysen
daer uyt gedaen / kooktse met Rynse-wijn
in een aerden pot / tot datse dik wort /
doet'er by een goet deel supker / gestoo-
ten caneel / poejer van sandelhout / roos-
water / wyfst het al te samen met een hou-
te lepel door een omgekeerde teemg / doet-
'et in de kozt / en baktse dan in den oven /
't sal goet zijn.

Ander manier om een Appel-taert te
bakken.

Neemt een pont meel / 4 lepelen water
met twee of drie lepelen supker / dit opge-
kookt als een sproop / doet daer by een
ey / voozts soo veel boter tot dat men
daer een bequame deegh van kan maken /
dit geeft een goede kozt: Voozts neemt
men 20 of 25 goede appelen na die groot
zijn / geschilt en kleyn gesneden / doet dit
in een aerden pot / met boter daer by / op
het vuur geset / en dikmaels omgeschut
tot die gesonken zijn / dan die in u kozt ge-
daen tot den bodem bedekt is / dan weer
supker / korenten en boter / dan weer ap-
pelen tot u kozt vol is / en dan op 't vuur
gedaen.

Om een Appel-taert te maken op
noch een ander wijze.

Neemt appelen / schiltse en snijdtse aen
vierendeelen / en doet'er de klokhuysen
uyt / en dan noch aen kleyn der dunne
snippers gesneden / drie vierendeel koren-
ten schoon gewasschen / en drie vierendeel
supker / een loot gestooten caneel / dan
den deegh in de pan gelept / en eerst ap-
pelen daer in gestropt / dan korenten /
supker en caneel / en stukken boter / en
dit soo al met lagen gelept tot de pan vol
is ; sommige doender ook wel gestooten
Rynse-zaet in / dan eendelsel van deegh
daer boven op / en hier en daer een gat in
het deksel gesneden / en soo met vuur on-
der en boven laten bakken.

Om een Appel-taert op de Waalsche
manier te maken.

Neemt geschilde appelen / gereynicht
van het klokhuys / zietse in Rynse-wijn
wel gaer / doet'er by boter / gember /
supker / korenten / caneel / al te sa-
men wel gekookt / roert'er dan 2 doren
3 van

van eperen in / leghtse in u deegh / en baktse in den oven als voren.

Om een Kerffe-taert te maken.

Neemt van de schoonste Kerffen / en naer gy de koost gemaakt hebt; besfrapt en bedekt den bodem met supker / leght'er een laegh Kerffen op / en dan weder een laegh supker / tot dat de Taert-koost opgebult zy / niet vergegende caneel / dektse dan toe / en laetse soo gaer bakken. Op diergelijke manier kunt gy ook een Taert van Kzups-besfen / Mel-besfen / Herd-besfen / Barbarisse / Pzypmen / en alle weekte vruchten maken.

Een Kerffe-taert op een ander manier.

Neemt derdehalf pont Kerffen / doet'er de sienen uyt / over een platte pot (op dat het sop niet verloren gaet) 3 beschuyten gestooten / drie vierendeel supker / een loot gestooten caneel / roert dit t'samen onder een / en leght het dan in den deegh / in de Taert-pan / en daer stukjes boter boven op / dektse met een deksel van deegh toe / daer hier en daer maer een kleyn gaetjen in is / anders loopt het sop daer uyt.

Om een Kervel-taert te maken.

Neemt Kerbel van de eerste saec / ende die kleyn gekerft / 't sap wat uytgedruwt / dan gemenght met boter / korenten / supker / gestooten beschuyt / caneel en roos-water / met 6 of 8 eperen / dan in de koost gelept en gebakken.

Kervel-taert op een ander manier.

Neemt jonge Kerbel / van d'eerste saec / verleetse / washtse / en kaptse kleyn / doet'er een half pont korenten in / 6 / 7 / of 8 eperen / neemt dan een half pintje soete melk / en een supvers ouwbakke wittebroot / snijdt'er de koosten af / en raspt het kleyn / doet het dan in de melk / en

hooft'er een dikke pap af / een goet stuk boter moet in de pap gedaen zyn / terwylse hooft / en dan onder de Kerbel geruert / dan supker met wat gesmolten boter / en soo het te dun is / stoot'er een beschuyt of twee in / leght het dan in den deegh in de pan / en stoot'er gestooten caneel over / dan een getralgt deksel daer op gemaakt / en soo met vuur onder en boven laten bakken / en als die op tafel komt / voot-supker daer over geraspt.

Om een door-nepen Appel-taert te maken.

Neemt Appelen / kleyn gekapt / en doet'er by doren van eperen / caneel en supker / en gesmolten boter / menght dit onder een / leght het in deegh / en laet het bakken.

Om een Vleesch-taert te maken.

Neemt gezoden Runt-vleesch / Schapen- of Kalfs-vleesch / hakt het met'er nter-bet wel kleyn / doet'er by doren van eperen / gember / caneel-poeder / sout en supker / baktse in u koost / het is goet.

Om een Mergh-taert te maken.

Neemt Mergh uyt de beenderen / en wit poeyer-supker / caneel-poeder en gember / met gekapt Kalfs-vleesch en korenten / menght dit wel t'samen onder een / hakt het dan in deegh / het is bequaem.

Om een Citroen-taert te maken.

Neemt 't buptenste geel van 4 Citroenen geraspt / en 6 suure appelen daer onder / en 6 doren van eperen / de helft van het krum van een halve supvers wittebroot / een weynigh boter / en fyne geraspte supker / en bakt het.

Om een Sucade-taert te bakken.

Neemt 2 Mergh-pijpen / 3 of 4 Sweserliken /

rijsken / 6 doren van eperen / en dat t'samen gehakt / ook een half pont Suca-
de / kleyn gesneden / supker / pingelen /
roos-water / en 3 eperen daer onder ge-
roert / wat Spaense wijn daer dooz ge-
goten / wat caneel / nagelen / gember /
dan in de kofst gedaen / en een half uur
gebakken.

Om een Room-taert te maken.

Neemt een pint soeten room / 4 doren
van eperen / kleyn geklopt met roos-
water / en wat tarwe-bloemen om wat
dikte te krijgen / kookt dit in de pan op
kolen / wel roerende / dat 'er niet aen bzant /
als 't gezoden is doet 'er wel supker by /
en laet het voortz zieden tot het genoegh
is / doet 'er dan in u deegh / en laet 'er
bakken.

Om een Kaesjes-taert te maken.

Neemt versche Room-kaeskens en do-
ren van eperen / met terwenmeel en bo-
ter / maakt een deegh daer af / leght het
in u kofst / 't is goet.

Om een Abricoose-taert te bakken.

Neemt Abzicoosen / schiltse / en leghtse
in de Taert / doet dan daer op caneel / sup-
ker / sucade / en wat boter / en dan een
half uur gebakken.

Om een Pruyme-taert te maken.

Neemt Puymen / kooktse murrutw /
doetse dooz een teems / stoffeertse met
doren van eperen / supker en caneel / na-
gelen en gesmolte boter / doetse in u kofst /
baktse sonder schilt / dan caneel daer ober
gestropt.

Om een Spenagie-taert groen van
koleur te maken.

Neemt Spenagie / kooktse tot pap in
Rinse-wijn / doetse dan dooz een teems

soo stijf als gp kunt / doet dan roos-
water daer by / veel supker en caneel /
en kookt het dan tot 'et soo dik wort als
Marmelade / koel zijnde / doet het dan
in deegh / als voren verhaelt / en 't sal seer
groen en smakelijck zijn.

Om een Schoonmakers Taert te
bakken.

Neemt suure appels / schiltse / en aen
stukken gesneden / en gaer gekookt / wrijft
het kleyn / neemt dan boter / supker /
en korenten peder na sijn believen / en
dat samen met 4 of 5 eperen daer in ge-
roert / neemt dan geraspt terwenbroot /
en doet dat onder in een schotel / daer op
u appelen geleght / doet 'er weer geraspt
terwenbroot boven ober / en dekt het
dan toe met een deksel van een Taert-
panne / en vuur daer op geleght / maakt
een goede kofste.

Om een Taert van Kalfs-tongen
te maken.

Neemt een Kalfs-tongh / gaer gekookt
en gesupbert / dat 'er niet aen is / als
tongh / hakt die kleyn met 12 geschilde
suure appelen sonder klokhuyfen / doet
daer by een gestooten beschuyt / drie vie-
rendeel korenten / een notemuscaet / gem-
ber / en caneel / met een weynigh supker /
doet het dan in u kofst te bakken / en gp
sult het bevinden delicaet.

Om een Taert van Kalfs-voeten
te maken.

Neemt murrutwe Kalfs-voeten / hakt-
se heel kleyn met harde doren van epe-
ren / stoffeertse met cancel / gember /
korenten / supker en gesmolte boter /
dat al te samen onder een geroert / met
Rinse-wijn / Sucade / en Pingelen / en
dan een half uur gebakken.

Van veelderley Pasteyen, met hare Saussen.

Om een Venesocn-pastey te maken.

Neemt Osse-bleesch/ een weynigh ge-
bzoept / dan een nacht in wijn-azijn
geleght / daer naer wel gelardeert met
Spek / in sout en peper gewentelt / en
dan in den deegh geleght en wel gebak-
ken: Tot 3 pont Bleeesch neemt men een
loot peper / anderhalf loot gember / en
anderhalf loot noten / een vierdepart loot
nagelen / en azijn naer behooren / som-
mige nemen ook wat safferaen.

Om een suure Limoen-pastey te maken.

Neemt Kalfs-bleesch en Kalfs-bet / en
een versche limoen daer by / r'samen klepn
gehakt / dan gekruyt met sout / foelle /
peper en notemuscaet / ook 2 of 3 doren
van eperen / r'samen onder een geroert /
en in de kofst gelept / met schijven van li-
moenen daer op / en veel boter / een uur
moet het bakken; de saus moet zijn Pa-
mele-sop / doren van eperen / verjups en
boter r'samen opgewelt.

Om een Hoender-pastey te maken.

Neemt Hoenders / ziedtse een wassetje
op / kzoekt de beenen / leghtse in de Pastey /
dan gekruyt met foelle / peper / noten /
daer by doende Saussjen / Sweserikken /
balletjes van gehakt Kalfs-bleesch / Ha-
ne-hammen / bodems van Artisokken /
Aspergies / Castanien / en vooz al boter /
en dan anderhalf uur gebakken; de saus
sult gy maken van schape-nat en verjups /
met twee geklopte doren van eperen en bo-
ter / dit soo r'samen latende opzieden.

Om een Kieken-pastey te maken

Neemt de Kieken schoon gewassen /
de pooten / kofst en beenderen gekneust /
doetse in een kofst van de beste deegh ge-
maekt / leghtse wel by den anderen / wel
boter daer by doende / en voortz vullen-
de met Hane-hammen / Artisokken /

Schaeps-boeten / Saussjen / Sweserik-
ken / en wat meer smakelijck is / dan wat
foelle / peper / noten / sout / met boter
bedekt / daer over gietende wat roos-wa-
ter / en met supker bestropt / en wat ver-
jups / dat u dunkt genoegh is / ook een
of twee geklopte doren van eperen / dan
de kofst gedeckt / en soo in den oven laten
bakken.

Om een soet Kieken-pastey te maken.

Neemt het Kieken / een weynigh gezo-
den zijnde / leght het in de Pastey / kruyt
het met caneel / nagelen / en weynigh no-
ten en gember / daer by leggende Pruy-
men van de Mast / geconsyde Peren en
Kerffen / Sucade / Pingelen en boter ;
laet'et een uur bakken / de saus moet zijn /
van wijn en supker. Ofte anders soeten
room / met doren van eperen gewelt / en
supker / dan woztse ook wel genaemt /
een soete Room-pastey.

Om een Vinke-pastey te maken.

Neemt Vinken / waschtse heel schoon /
en een weynigh gezoden / dan in de Pastey
geleght / stoffereende die met caneel / sup-
ker / korenten / pingelen / sucade en boter /
en soo r'samen een half uur gebakken: de
saus moet zijn van Rinse-wijn en supker.

Om lekkere Pot-pastey te maken.

Neemt 2 pont Osse- of Kalfs-bleesch /
als 't gekookt en klepn gehakt is / een pont
korenten / wat gestoote nagelen en note-
muscaet / een weynigh gember en caneel /
en onder het Bleeesch-sop om te stoven / een
half pintje Rinse-wijn / en klepne stuks-
kens van gedroogde oranje-schillekens
die eerst berbercht en in klepn bier opgezo-
den zyn / en wat pingelen / een goet stuk
boter / een half pont pruymen / supker ;
maer als gy de Pot-pastey eenige tyt wilt
bewaren / soo moet men de pruymen de
eerstemael daer niet by doen.

De Hollantsche Slacht-tijt.

Onderwijsende, hoe men sich tegen de Winter, van voorraet van Vleesch sal voorfien.

De toebereydingh van de Kuyp.



De Kuyp of 't Vleesch-bat daer men het gesouten Vleesch in leght / dient van te voren wel aengedzebenen dicht gemaekt te zijn / en als dan een nacht vol water te staen / om toe te trekken / dit doet men dan daer uyt / en men giet 'er weer in ziedent heet water / daer in Wijngaert-bladeren opgehooft zijn / men doet de Kuyp als dan toe / en laet die soo staen hzoeyen / tot dat het water byna kout is ; het welk daer uyt gedaen zijnde / stroot men in een test met buir / een hant vol kuint-nagelen / doch niet al t'sef-fens / en de Kuyp daer over gestolpt / laet men soo staen berooken ; daer na giet men noch wel / van binnen op den bodem / langhs de kinnen / heet gesmolten kaers-bet / en dit geschiet om dat de pekkel seer subtyl is / om dooz te dzingen. Al eer men 't Vleesch in de Kuyp leght / wozt den bodem wel met sout bestroopt.

Van het Vleesch te souten.

De gemeenste manier van souten / is het Vleesch rontom aen alle kanten en in alle hoeken / wel met sout te doozwozzen / en dan in de Kuyp te pakken / en sout tusschen beyden te stropen / soo dicht als mogelijk is : Doch siet hier een ander manier : Men maekt pekkel / soo sterck / tot dat 'er geen meer sout in smelten / maer wel een ey in dzijven kan ; de kuyps-bodem dan wel besouten zijnde / set men de stukken vleesch / gantsch ongesouten /

op haer kanten daer in / soo ruym datse malkanderen niet raken / en de tweede laegh daer weder op / stropende sout / daerse op malkanderen komen te staen / en soo al boozt / dan giet men de boozsz. pekkel daer op / tot dat al het Vleesch wol bedoven is ; en soo de stukken daer na komen op te dzijven / houdt men se met pet swaers om laegh. Maer men dient alle 6 of 8 dagen daer na te sien / of de pekkel ook al te bloedigh / dik of vlesachtigh wozt / en soo dit gebeurt / giet men al de pekkel daer af / en kookt se op / deselve wel beschuyimende / en weer kout geworden / giet men se weder in de Kuyp ; dese manier doet het Vleesch noyt soo sout noch hart worden als de andere. Dele leggen de beste en vetste stukken onder in / om dat die beter / als de magere / het sout het langhste kunnen verdzagen / ja niet als te beter (om dat het sout des selfs gepligheyt beneemt) daer dooz komen te worden / daer in tegendeel de magere stukken / het langhst in 't sout / of de pekkel leggende / doz / hart / en wozet worden : Doch peder doet hier in / na sijn twelgeballen.

Van het Vleesch te rooken.

Het Vleesch dat men rooken wil / moet eerst met sout gewzeven zijn / doch soo hart niet als het geen dat men in de Kuyp leght ; als het gewzeven is / leght men 't op malkanderen in een tobbe / om te pekelen / sommige laten het alsoo wel 14 / 12 / 10 of 8 dagen leggen / maer dze dagen / en dze nachten / is booz al genoegh. Eenige doen het Vleesch / als sy her in de schoozsteen / om te rooken / ophangen / in

¶

fakken

sakken van het linnen of kanefas / andere blinden het in graeuwe papieren / sommige wentelen het in semelen of saglis / maer best is het / sonder het een of andere op te hangen / want het veel beter doorrookt. Men laet het hangen tot in de maent van Maert / als wanneer men een helderen dzoogen dagh waer neemt / dat men het des morgens af neemt / en het roet met schoon water af boent / en

laet het in de son of wint den gantschen dagh dzoogen / dan hanght men het in de keukens / ontrent de schoorsteenen aen de balken / tot men het van nooden heeft. Maer als men de better rib-stukken / die men vater-stukken noemt / mede rookt / soo mogen deselve met de tongen / hammen / en spek / wel een maent of ses weken eerder als het ander / upt den rook genomen worden.

Van de Verkens.

Men sal het Verken slaen in 't eerste quartier / of in het wassen van de maen / en dat men 't in een etmael / of dagh en nacht / niet te dinken gebe / op dat het Vleesch of Spek dies te dzooger en harder magh zijn / want dooz 't dinken sal de pekkel ook dies te meer vochtigheid aen hem trekken / en indien men het Verken een etmael sonder eten laet slaen / sal het Vleesch dies te beter en graeger te eten zijn.

Hoe minder beenderen en schinkels men in 't Vleesch laet / hoe beter dat is / want dat doet de pekkel langer goet blijven / en het Vleesch blijft smakelijker sonder bederven / ook als het half hongerrigh en doofstigh geslagen is.

Als 't Verken geslagen is / sommige laten het terstont afhouden om in te souten / als sy het eerst in water gelept / en het bloet hebben laten upt trekken / maer beter is het een etmael op te hangen / en het bloet soo laten afrekken en besterven / want het Vleesch dies te gesonder en dzooger is / en daer na afgehouden na pegelijks believen / groot of kleyn / wel ingesouten en ingepakt / en een swaer gewicht daer op leggende / om goet te blijven.

In sommige Landen en kapt men het Verkens-vleesch niet in stukken / maer men houdt het midden dooz in twee deelen /

en op bozden of in bakken wel gesouten / 2 of 3 dagen / dan hanght men 't op aen de solder / dit seyt men / is veel harder en smakelijker.

Van een Verken kan men veel smakelijke en soetelijke spijs bereyden tegen de winter / en om ook het geheele jaer te gebruyken / 't zy gerookt of gepekelt Spek / van hammen / schinken / in kuyt of hutspot.

Men laet de hammen en schouderg 9 of 10 dagen in 't sout leggen / en dan laet men se in den rook hangen / met dat hoest / of de kinnebakshammen. De ruggen en 't zijdel-spek met rib-stukken / kan men insouten in een kuyt / om daer van by winter-dagh sijn spijs en portagete bereyden / en te koken met wortelen / rapen / kool / warmoes en andere kuyden / en ook om grutten-meel-sakshens daer by te koken.

Als het Verken wel ingesouten is / gebeurt het somtijts / dat de pekkel metter tijt root en bloedigh wort / die giet men wech / of men kookt se en schuynt se / en men laet se kout worden / en men giet se weder op het Vleesch / of men doet se wech / en men giet daer versche pekkel weder op / die men selfs kan maken van sout / en rivier- of klaer put-water / tot dat daer een versche hennen-ey in dzyft / of boven op swemt / dan is het sout genoegh.

Van den Afval.

Van het Hooft-vleesch.

O't Hooft-vleesch tot een kaes te parssen / soo neemt het hooft / als het heel verwatert is / snijdt al het vleesch wel van de beenen af / en doet'er de klieren uyt: of anders / bindt het hooft heel toe / en lact'et soo gaer koken / (men neemt ook wel daer by den ommeloop van het beest / en het hert) als 't hooft gaer is / dat de beenen daer uyt vallen / doet'er dan op een hakboort / en soekt'er de klieren schoon uyt / en daer na gehakt / maer niet kliepn / dan gekruyt met sout / peper / notemuscaet / en nagelen / elk naer u believen / dan in een doek vast gebonden / en in de ziedende ketel / daer het vet af gescheept is / gedaen / om weder doorheet te worden / en dan te parssen geset met heel gewicht daer op.

Het Hooft-vleesch eet men sookout met wat azijn / ook stooft men 't wel op met suure of soete appelen. Het hooft van het Verken woort geklooft en gesouten / maer het kan niet langh duuren: Men kookt het ook wel op / en neemt'er de beenen uyt / en parst het op malkander / dan woort'er / wel gekruyt / tot Sult in bier-azijn gelept. Ook worden de kakebeenen wel in den rook gehangen / die men kinnebakts-hammetsjes noemt.

Om het Hooft-vleesch te bewaren.

Men leyt het alleen in een groote aerde stooft-pan / en giet daer op heele flappe wijn-azijn / die niet seer suur is / ofte goede bier-azijn / met wat schijftkens Bieredikt-wortel daer op: het moet altyt overdekt van azijn gehouden worden.

Om Pens te rollen.

Neemt de Pens als die schoon en wel gesupbert is / snijdtse dan in stukken / naer

dat gy de rollen groot wilt hebben / doet'er dan in sout / peper / sallie / en wat notemuscaet / kruyt-nagelen en wel bet / in lange stukken gesneden / men doet'er ook wel mager vleesch / dung gesneden in / of wat rjjs / en soo dicht toegenaept / en heel murruw gekookt / en dan geperst.

Als men dese Pens wilt gebryuken / snijdt men die in schijftkens / die dan in de pan gebakken worden / met gebakken appel-schijftkens daer onder.

Ook woort dese Pens wel omgerolt / slechts in stukken gesneden / en als voren gekookt en wech gelept / die gebryukende / in lange riempjes gesneden / en met suure appelen en korenten opgestoof.

De Verkens-maegh woort wel met gozt / en vet gebult / en gekookt als de Beulingen / of anders ook / soo die is.

Van de Voeten.

Het hant van de voeten schoon afgebroept / en de klaentwen afgeslagen zynde / worden die soo murruw gekookt / dat'er de schinkels en beenen uyt vallen / dan klooft men deselve / en men legtse te persen dat'er het sop schoon uyt loopt / en dan / als de pens / wech gelept. Als men die eten wil / maekt men se slechts in water warm / met een saug van boter / azijn en suiker / men bakt die mede wel in de pan / met deselve saug daer over.

Ook stooft men se in een pot met wat kinsse-wijn / boter / korenten / en gestoote nagelen.

Even soo handelt men ook met de Muyl.

De Verkens-voeten worden gekookt / en in azijn tot Sult wech geleght.

Om de Pens, Voeten, en Muyl in te leggen, en voor het schimmelen en bevrijsen te bevrijden.

Neemt vier mengelen soete Hup / doetse in een aerden pot / en laetse koken / maer men moet daer by blijven / om te schupmen / soo langh daer schupm op komt / doet'er dan in een deel heele peper / eenige bladen foelle / wat heele nagelen / een notemuscaet aen 4 of 6 stukken gesneden / en laet'et soo t'samen eens doorkoken / neemt het dan af / en laet het staen sinken / tot het kout is / giet het dan schoon af / en doet 3 pinten wijn-azijn by / 't is goet.

Sommige leggen het ook wel in bier-azijn met schyben van Mierik-wortel daer by.

Om Verkens Saufsijen te maken.

Neemt tot dese pont gehakt Bleeftsch / twee notemuscaten / een loot peper / niet al te kleyn gestooten / een hantje vol sout / dit soo wel onder een gekneet / en dan in de darmen / niet al te stijf gebult : soo gy daer van wilt in den rook hangen / moet gy dan wat dikker darmen nemen / en een dagh 2 of 3 in de pekkel laten leggen ; Men neemt ook wel half soo veel Schapen-bleeftsch daer onder.

Om Ossen worsten te maken.

Op dese selve manier maakt men ook / van Osse-bleeftsch / worsten ; maer men doet'er ook wel wat gedrooghe falsie (sijn gewreven) in / doch niet in die / die men in den rook wil hangen / maer die moesten wat meer met peper gekruyt zijn / en in heel dikke darmen gestopt / met grauw papler bekleet / en aen de zijde van de schoorsteen gehangen.

Om Gort-beulingen te maken.

Neemt Garste Gort / soo veel kop als het u bellest / doet daer op heet water tot aen de zode is / laet'et staen uptdpen / tot

dat het Gort wel gestwollen is / neemt dan Verkens-bloet / Lauw gemackt / en door een doekshen gegoten / tot de Gort wel root is : neemt tot peder kop / een notemuscaet / een vierendeel loots kruyt-nagelen / kleyn gestooten / en sout naer abbenant / wel onder een geroert met Verkens-reusel / of Osse Pier-bet / in schoone darmen gebult / seer dun / dat den Beulingh maer half vol is / sullen dan niet upthoken / sy moeten een uur stillekens zieden / sommige nemen ook wel wat van dese toebereyde Gort / en wijben daer Verkens- of Osse-lever onder / maer moesten dan wat meer gekruyt en gesouten zijn / ook better gebult.

Om Slabberaen-beulingen te maken.

Neemt Habere Gort / maekt de Gort maer wat bochtigh met schoon heet water / neemt tot peder kop een vierendeel korenten / een notemuscaet / en een half loot caneel gestooten / wat sout en wel Osse-bet / met kleyn der stukshen dan die andere Beulingen / daer onder gemenght / en seer slap / en dun in de darmen gebult / en een groot half uur stil laten zieden / want die seer licht uptharsten.

Om Verkens Lever-beulingen te maken.

Neemt Verkens-lever / kooktse gaer / schupmtse schoon / alsse kout is / rasptse kleyn / neemt een half pintje soete melk / een stumper ouwbakke witte-broot / snijter de kouten af / raspt het kleyn / en doet'et in melk / laet het samen zieden tot een dikke pap / doet ook een goet stuk boter in de pap : alsse dan bykans kout is / soo roertse onder de lever / neemt dan 8 of 10 eperen kleyn geklopt / een weynigh sout / peper / noten / nagelen en foelle / kleyn gestooten en wat gesmolten boter / al te samen wel onder een gemenght / bult het in de darmen / sonder Verkens-reusel te vergeten / en laetse een uur koken.

Eynde van de Hollantsche Slacht-tijt.

De Verstandige CONFITUUR-MAKER.

Onderwiffende, hoe men van veelderhande Vruchten, Wortelen, Bloemen, en Bladen, &c. goede en nutte Confituren sal kunnen toemaken, en bewaren.

Om Confituren te maken.

De supker ofte den honingh daer men mede confijten wilt/ moet men klaren of supberen met wlt van eperen en regenwater / wel schupmen en koken / tot dat het begint te lijmen of spinnen.

Om groene Okernoten te Confijten.

Plukt de Noten af te Sint Jan / eer de plit hardt is / steekt daer met een pinncken ver schepde gaten in / leghtse negen of tien dagen te weekt / en dikmaels verbercht / daer na een weynigh in water gezoden / en dan in supker of sproop gezoden / doch wel viermael soo langh als Ilmoenen of Oranje / naer 't vlies afgedaen is / en nagelen of caneel ingesteken zijn / te mets in het koken met wat honingh of supker verberchende voor 't wech koken : dan in de sproop laten leggen / soo kondt gyselange bewaren.

Om Agurke of kleyne Komkommerkens in te leggen die delicaet zijn.

Neemt kleyne Komkommers als die in de tijt zijn / en neemt 2 of 3 handen vol sout / doet die in 't water / daer gij de Komkommers een half uur sulst in leggen om die te wassen / en dan schoon gewassen sonder heel te handelen / anders gaet 'er de fleur af / dan upt het water op een verglet-test gedaen / en als die wel verlekt zijn / doet die in een fesse of gzaentwe aerden pot / tusschen veder lage Komkommers doet men foelie / peper / nagelen / en schijven van peperwortelen / venkel en sautwer-bladen tot dat u fesse of pot vol is / doet dan daer by van de beste wijnazijn soo veel datse bedekt zijn : men moet

die in geen kelder setten / maer zijn beter op een drooge plaats.

Om halve Appelen droogh te Confijten.

Neemt goede en baste Appelen / snijdtse ten halve door / schiltse / doet 'et klokhup upt / doch niet in 't ront geschilt / maer langhwerpigh / neemt dan schoon geklaerde supker sproop / daer de halve Appelen in gedaen / en laet 'samen soetjes opzieden tot de sproop dik wort. De Appelen sullen schijnen plamep te worden ; maer sy moeten met een lepel upt de sproop genomen worden / soo droogh gij kunt / en op bliken geleght in een warme stoof / en boven droogh zijnde met een mes omgekeert / en soo gelaten totse heel droogh zijn / gij kuntse met poeijer-supker ober sisten om beter te droogen / bewaertse in een drooge plaats / tusschen schoon papier geleght.

Om Peren nat te Confijten.

Neemt Muscadelle-peren / of andere die geen steen van binnen hebben / en ook wat droogh van aert zijn : schilt deselve / maer de steel moet 'er aen blijven. Ziedt of kookt die in klac water / maer niet te sacht of te murrut / doet die upt het water en laetse verlekken / giet daer ober geklaert poeijer-supker tot datse overdekt zijn ; laetse een dagh samen staen / giet de sproop af / alsse dun is geworden / kookt die wederom tot dikke sproop / dan weder op de Peren gedaen / doet dit soo dikmael tot de sproop dik blijft / laetse daer in blijven / sy zijn goet.

Om Peren droogh te Confijten.

Neemt Peren en doetse als boren verhaelt / maekt de sproop weder met water wat dun / laetse weynigh 'samen zieden /

neemt de Peren daer soo heet uyt / leghtse op blikken / als voren van de Appelen is verhaelt. Noteert, dat soo haest de Confituren met suyker doordronken zijn, dat het dan tijt is; want werden anders verachtigh, waer doorse niet wel konnen droogen, en de vettigheyt niet wel kan afgaen, verliessen ook daer door de klaerheyt.

Om Peren te Kandelifereen.

Neemt Peren geschilt / stropse met sijn gestooten suyker / leghtse op een plank in een tinne schotel / doerse in den oben / de vochtigheyt die daer af komt / giet af / keertse om / strop't'er meer gesifte suyker op / besprenghtse met roos-water / aldus 3 of 4 mael keerende en suykerende / totse byna droogh zijn. Leghtse in een omgekeerde seef / in een warme oben daer het groot uytgehaelt is / totse droogh zijn / dan kint gysse een heel jaer bewaren.

Om Que-peren te Confitjen.

Neemt soo veel Que-peren / gesuybert van schillen en kernen als suyker / kooktse in een toegedekte pot op sacht vuur / daer by doende wat caneel kleyn gesneden / deselve te mets omroerende / tot datse aen alle kanten koleur hebben / als de suyker tot de dikte van gestolt Blesch-nat gekookt is / neemt die van't vuur / hoe de sproop dikker is / hoe de Queen langer sullen duuren / en hoese langer koken / hoe hooger van koleur sy worden.

Om halve Que-peren te Confitjen, op een ander manier.

Neemt Queen / niet t'eenmael geel ofte rijp) versch afgeplukt / snijdtse te midden door / suybertse van de kernen en schiltse / klaert dzie pont poeyer-suyker met dzie pinten waters / doet daer by vijf pont halve Queen / laetse soo langet samen zieden tot een of twee dzuppels van de sproop (op een tailhoor latende koken) kint oplichten als een Selep / leght dan de halve Queen in potten / giet de sproop /

kout wesende / daer ober / bindt die toe en bewaertse.

Om roode Marmelade van Que-peren te maken.

Neemt Que-peren / schiltse en snijdtse in stukken / doet'er de krumm en steenachtigheyt wel uyt / ziet het al te samen met een wepnigh wijns tot pap / en tot twaelf pont paps neemt acht pont suykers geklaert / menght dit wel te samen / laet het zieden / roert'et gestadigh tot dat het dikk genoegh is / het selve moet van een tinne schotel af gaen / doet'et dan in doosen / het is bequaem.

Een ander manier om roode Marmelade te maken.

Neemt tien pont Queen half doorgesneden / de zaden en schillen daer af gedaen / neemt dan negen pont geklaerde suyker met een mengelen regen-water / dit al te samen in een pan doende / laet'et koken op een sacht vuur / deselve te met omkeerende / en dektse toe / doch dat wat waessem uyt kan; hoese langer koken / hoese hooger rooder sullen zijn / en alsse murruw zijn / snijdtse dwars ober / op dat de sproop doordringen magh / en eenparigh koleur krijgen. Set dan een wepnigh van't sproop te koelen / en als't begint dik te worden / breekt uwe Queen kleyn soo veel doenlijck is / proeft als wat opgescheyt is / of gy die met een mes kint snijden dat niet aenkleeft / dan isse bequaem in doosen te doen / om te bewaren.

Noch een ander manier van roode Marmelade.

De Queen geschilt en aen stukken gesneden / en dan ger aspt en uytgeperst / dat nat genomen met een halve kanne water / en twee pont groot-suyker / dat t'samen gezoden met die suyker tot sproop / en wel geschuynt zijnde / de Queen daer in gedaen; dekt het wel toe / laet het zieden tot dat'et root wert / wijst het dan kleyn / set

set het weder te koken / schept op / hoe wepniger t' seffens / hoe beter.

Om witte Marmelade, of Que-vleesch te maken.

Neemt ongeschilde Queen / kooktse in een bekken met water / tot de schil berst / neemtse dan uyt / schiltse en sujdt al het vleesch af tot et klokhuys toe: dit dan gestampt / en dooz een niet al te sijne teems gedaen / op dat de steenachtigheyt daer uyt blijbe / sult gy in een bekken op 't vuur laten droogen / doch stadigh roerende; wat gedrooght zijnde / sult tot peder pont nemen een pont supker dat met water geklaert is / en tot een matelijke dikke sproop; van 't vuur gedaen zijnde / sult 'et onder een mengen / en laten 't maer een wepnigh opzieden. Schept het in doosen / noch warm zijnde / en steltse in een warme stobe tot daer een kofse boven komt / de doosen mogen ook niet gesloten zijn / bewaertse dan tot 'et gebryk. Sommige nemen byf vierendeel sijn gestampt broot-supker / en mengen dat slechts met een pont van 't vleesch / dat als boven dooz de teems gedaen is / ongedrooght / en laten 't maer een walleken samen zieden; dese Marmelade valt witter / maer moet langer in de stoof staen.

Om Que-koekjes te maken.

Neemt heele Queen / wijft die schoon af / doch kookt die in water / laetse soo met de schillen zieden totse mureuw zijn / neemtse uyt / dektse toe met een doek totse lauw zijn / doet de schillen af / ook de kernen / en het harde / en wijftse heel kleyn / neemt soo veel supker als Queen sijn gestooten / menght samen / en set het op het vuur / laet 'et ophoken: gekookt zijnde / stroyt op een schoone plank supker / en legt het daer op / maakt koekjes / laet hout worden / set die op een stoof met vuur totse drooght zijn / gy kuntse in schoon papier bewaren / soo lange het u bellest.

Om Que-stukken met Citroenen te maken.

Neemt een pont sap van Queen / sap van twee Citroenen / en dzie pont broot-supker / laet 'et zieden tot 'et wel is geschuymt / dan neemt men vijf pont schoone Queen geschilt / soo groot gesneden als men wil / de geele schil van twee Citroenen geraapt / dan samen in schoon water gekookt tot 'et spint / en in de sproop gelaten / is seer goet.

Om Abricoofen, Perffiken, en Pruy-men te Confiten.

Neemt Abzicoofen / Perffiken / of Pruy-men / van peder een pont / geklaert als voren / en kookt het te samen tot de dikte van een matige sproop / laet het hout worden / en in potten bewaert / is goet.

Om Krieken, Morellen en Karffen te Confiten.

Tot 6 pont Morellen of Karffen (daer de stelen half afgesneden zijn) neemt vier pont supker geklaert (als is aengewesen) met water en wit van een ey / dan sal men sachtjes in de sproop gekookt / maer datse niet barsten / tot dat de supker begint te spinnen / dan warm in verglaesde potten geset met de steeltjes om hoogh / en de sproop daer op gegoten.

Ander manier van Karffen, Krieken, en Morellen te Confiten.

Neemt een pont sap van Krieken / dzie pont broot-supker / dat samen gezoden tot geschuymt is; dan ses pont schoone Karffen met de stelen / laet 'et sacht koken tot dat het sijnt / en dan uyt gedaen. Men moet by geenige Confituren met tin of koper by komen.

Om Morellen-sap te maken.

Maekt 't sap uyt de Morellen / neemt te-gen 5 pont sap anderhalf pont supker / en kookt het t'samen / schuymt het schoon / dan in flessen gegoten / en hout zijnde / dicht toegemaeckt / blijft langh goet; soo doet men ook Moerbessen.

Om

De Verstandige Confituur-maker.

Om Karffe-moes te maken.

Neemt zwarte Kzielen / laetse in wijn wel zieden / doetse dooz een Stremijn / dan weder zieden / tot het dik wort / die stadigh roerende: Tot 3 pont sulst moes / neemt derde half pont supker / ziet dat van samen op tot matige dikte. Ook maekt mense met specerpen; in een pont als 't noch warm is / doet men een loot poejer van muscaten en caneel / gember en gallga / van elks een vierendeel loots / nagelen / soelle / en paradijs hout / van elks een half vierendeel loots: Dit Kriek-moes versterkt 't herte.

Om 't mergh van Karffen, Pruymen, Abri-coosen, &c. een heel jaer goet te houden.

Neemt Karffen die wat amper zijn / plukt de stelen af / kooktse in een aerde pot sonder nat daer by / op een sacht vuur / alsse in haer eygen sap beginnen te koken / roertse dan om datse niet aenbranden / sy zijn genoegh als het blytensie vel afgaet / en het mergh tot dikke pap is geworden / laetse dan koelen en wrijfse dooz een omgekeerde seef: neemt de doorgedane pap / en sprept die op verglaesde Betsielen / laet het soo dzoogen in de son / of in een oven / als 't bzoet daer upt is / doet het dan upt de schalen en betwaert het: 't Is goet om appetijt te verwekken, en in heete koortsen te verkoelen.

Om heele Aelbesyen te Confitjen.

Neemt Besyen / pluktse van de stelen / doetse in een kanne / laet die zieden in een ketel met water / doet de kanne wel toe: als de Besyen gaer zijn / doetse dan dooz een teernis: neemt tegen anderhalf pont sap / twee pont supker / en een konnetse regen-water / laet dat koken / doet de heele Besyen daer in / laet het sachtjes koken / tot 'et begint te lijmen; en dan al voorts tot het wel lijmt.

Om Conserf van Aelbesyen, of Rob de Rubes te maken.

Plukt de Welbesyen van de stelen / wrijfse dooz een dikke gansen doek / op dat gy niet dan supber sap hebben meught / daer geen

steentjes of onsupberheyt by is / neemt tot elk pint sap drie vierendeel supker / laet dat t'samen op een kleyn vuur koken / staegh roerende met een spatel / tot dat het boven aen de spatel begint aen te kleven / en dan in potten gedaen: Is goet in heete koortsen, en is geen beter verkoeling als dit op de tonge bevonden.

Om Syroop van Aelbesyen te maken.

Neemt drie pont sap van Welbesyen / en twee pont supker / ziet het al te samen tot een dunne syroop: Dese syroop is goet in alle heete koortsen in de Pest; sy verlaet den dorst, sy sterkt 't herte, de mage en de lever in alle heete siekte.

Om roode Aelbesyen-sap te maken.

Neemt roode Welbesyen / supbert die van stelen / en wrijft die in een kom kleyn / dan dooz een doek gewongen / neemt dat sap en doet het in een flesse / set het in de sonne te distilleeren / maer de flesse moet vol wesen / en doet boven op de mont van de flesse een mispel met een krys gesneden / en de flesse sal gedu- righ ober koken / en wat uytgekookt zijnde / doet men daer t'elkens weer wat sap by tot het geheel klaer is / doet dan in de flesse wat candi-syroop / en betwaert het om Appelen, Peren, Queen, of yets anders mede te stoven; ook maekt het een aengename smaek, om in wijn te doen of om Karpers te stoven.

Om Que-peren te sulren datse niet bederven.

Neemt de kernen en schillen van Que-peren / kookt die in stroom- of put-water tot een matelijke dikke by / doet daer wat nagelen / caneel en soelle in / en als gy uwe Queen schoon hebt afgebaeght van 't wollige dat'er aen is / soo paktse in een pot of vaetse / giet daer dat sap op / met schillen met al totse bedent zyn / dektse dan dicht toe / als gys besigen wilt / moet met een houte lepel uytneemen. Men kookt ook wel in 't sap de Que-peren een wal op eer mense inleghet / maer dan ballense bynachtigh.