

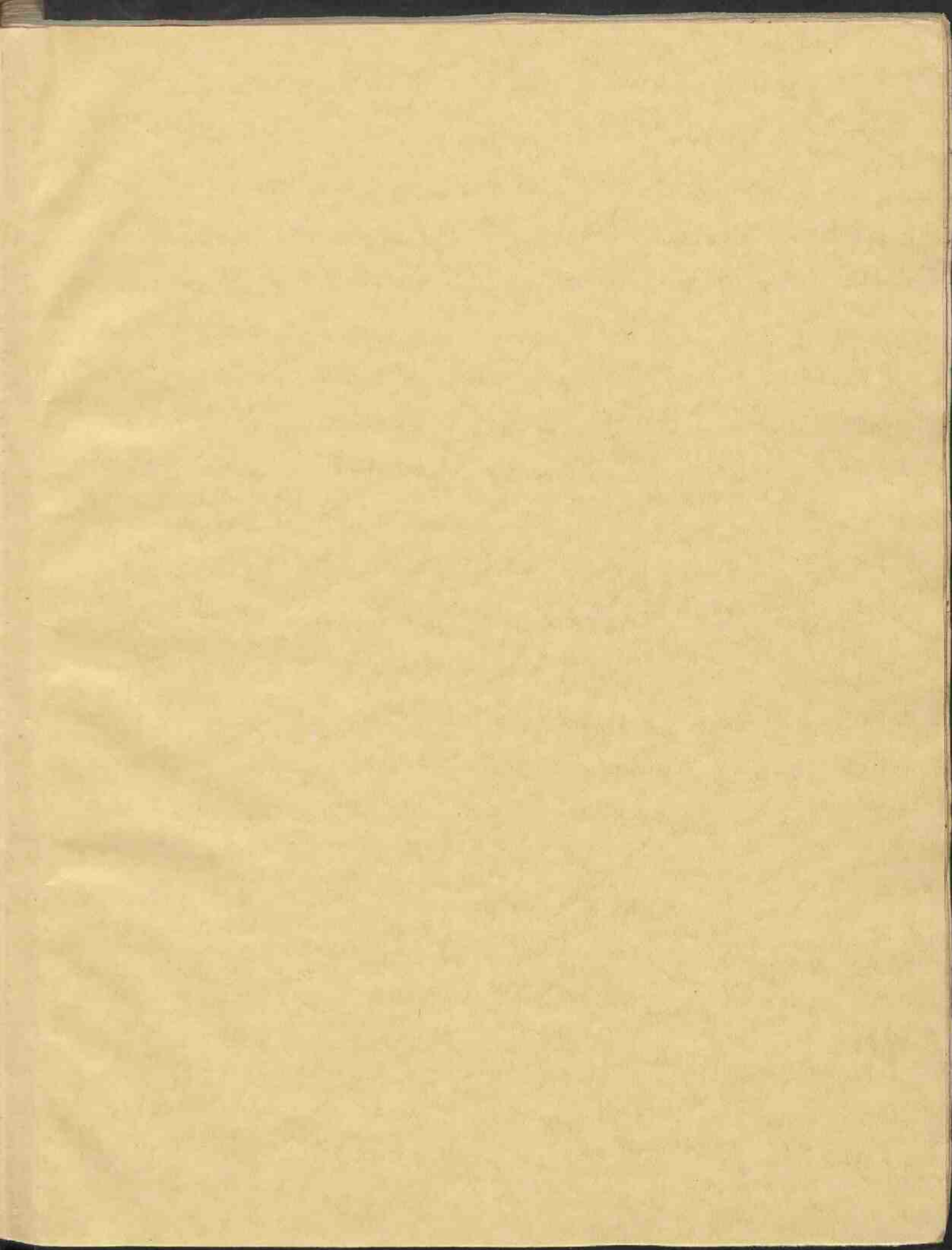


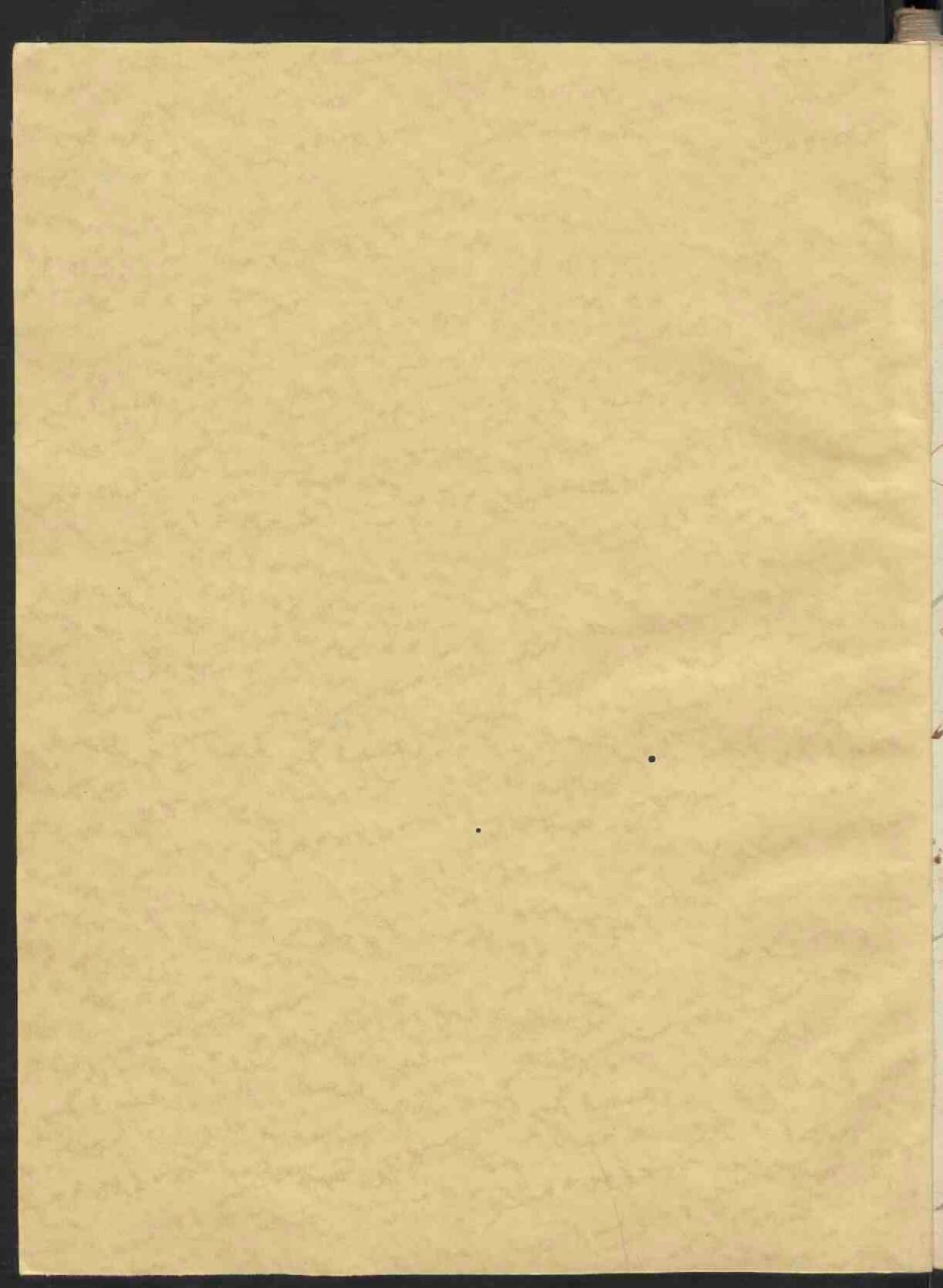
Kookboek bevattende ca. 275 recepten,

<https://hdl.handle.net/1874/358333>



10 C 15





Een Schapen bot in't Luid.
Eerst kloppen en dan het vel eraf 1/2 fles
azijn 1/2 rhematis. Stuurer Limiaan
s. Stuurer. Malesse Stuur. Periaan Stuur
Gouru Stuur. Permarion's handvol jene
re bijen. 1/2

Landkroesjes

1/2 Witten mud 1/2 Boter 1/2 Luides Lin
In vormen gedaan van onderen en van boez
Langzaam bakken.

Sage Pudding

3 kopjes Sage 3 kopjes melk 5 Eijs een thek
je boter, a l. de melk in boter kookt, dan
de Sage erin roeren een weinig. Luides a l.
het wat verlagen is dan de rijers erin roeren
moet 1/2 uur bakken de vormen ierst met boter
en beschuit bestrijken.

Saus van Sage Pudding

1/2 fles Rijnwijn 1 thek Luides Luides naar
Smaak Keeren warm zijnde doet men er 3 doez
van eieren in laat het te zamen koken tot
dat het dik wordt.

Rhum Heleij

1 1/2 Mengel regenwater 1 leed best vis lijms

als dit gesmolten is dan drukt men er
citronen in uit daar bij 1 half te witte suiker
het dit feltreist men door een wisse doek
waarna men in een half flesje Schuim bij,
doet in het in een vorm houd laten worden.

Plompevelling

2 Oodvieten meel 2 Ee water 1 Ood suiker
1 mengel melk. Eerst de melk koken de bo-
ter erin als het aan de kook is dan het meel
(teekend) erin roeren bloe houd worden dan 2 Stok
geschuimde eijer erin roeren Duuchtken

Yode kookjes.

1 Liopp. 2 vieten meel 3 groote kookjes boter
2 dito suiker, wat nagelgros. Dit braaft
door elkander gedaan, battis ervan gemaakt
en dan in een pannekoekspan wat plat doen
maar niet te veelte gelijk in de pan anders slo-
pen te in elkander een deksel met vuer erop
smaakt heel lekker.

Spoudig en Lekker

5 Theekookjes vieten meel 5 kookjes koud water
3 kookjes boter, 5 doren van eijer. De witten tot
schuim geklopt en bij het bod lag gedaan als men
begint te baken. —

Blansmange

1. Doordristim, en een weinig water gekookt tot het gesmoltten is, neemt dan een 1/2 men, gel'ekte roos, laat dezelve door koken doet er dan de ristim in, kookt het verder al roerende op dat er niet veel vluis opkoomt tot dat het wat gebonden is, doet het dan in een vorm die al roend met koud water nat gemaakt laat het koud worden tot den volgende dag tikt er in Cancel naar smaar.

Citroen Vloede

Neemt 1/2 Bierglas roel, rijzende, rinstke, of maedelwijn, doet nat van 1 of 5 Citroenen, de gele schil van 1 Citroen en suiker naar smaar laat het te zamen door koken neemt dan 10 eijers dooren, wel geklopt, roert er de wijn Zagjes in dat het niet schift zet het dan op het vuur gestadig roerende, tot het de dinst van ture saut, heeft.

Citroen Schuim

1. Neemt een Bierglas rijzende rinstke of maedel, wijn nat van 3 of 4 Citroenen suiker naar smaar en de gele schil van een halve citroen, laat het te zamen door koken neemt 8 eijers dooren wel geklopt roert er de wijn Zagjes in dat het schift

zet het dan weder op het vuur, al roerende tot
dat het zoo dik is als tere saus, doch dat
het niet koken neemt dan de 2 witten van eijer
tot schuim ge klopst, roert er die van het vuur 20,,
jairet zet het dan weer op het vuur en laat het
door warm worden tot het teel gaar is het
voorigtig staat kloppende om dat het zoo
gaar is dan zet men het met de mond. *Finis.*

Chocolade Plade

Laat een half kanne roos met 1/2 Schock
jusc chocolade door koken klopst dan 12 do,
ren van eijeren ge haet tot schuim roert het
af los door 1 skander laat het dan zamen
nog een door koken klopst dan 3 a 4 witte,
van eijer. 1 roert die even klopst en doet het
dan op de schotel.

Saus de Kanke

Stuk boter 1 lepel meel geel bruden en
boter opzuilen met water 1/2 beuillen zoo
veel als nodig is, voor de saus 1 lepel vol
soya 1 halve citroen rian schijven 1 halve
citroen uitrukken 6 char lotters fijn hak
ken 6 klein kammett fijn hakken 1 lepel
mostaci wat peper wat teuf naar smaak lang
zaam koken dat de saus gebonden is

en anders een paar dooren van eijeren. een kloppen

Witte Plade

Op een fles bestond 6 eijers met witer. Jui-
ker na smaan mel geklopt als het bestent
tot deeg ge kocht hatt. Het laten doeter
de eijers van handen tot deeg roerende op
dat het niet schijft doet het dan op het
schaaftje daer het in moet. Het heet op een
klein kootje van boren een de kiel met
wat vuur, laat het zoo stil staan tot het
ordentlijk. Het is kan warm en koude ge-
caneel niet te vergeten.

In andel Plade

X. Nempt een half mengel teete room. Het heel
te gestoten am andel. Juiker na smaan
zet het te samen op het vuur en roert het
tot het dik wordt, neemt verdere het wit van
6 eijers tot schuim ge klopst en roert het van
het vuur genomen, zande 2 eijers door. Zet
het dan even wees op dat het door warm
wordt, zoo als men Citroen schuim doet

Bladz. 1
N^o 1 Roggen brood Poddina

$\frac{1}{2}$ lb roggen brood vier bakken felts gesnapt
1 theeslepel fijn gekapt wien gemolt, dan
op het brood gedaan en door geroerd leipen
fijn geklopt, de schil van een citraen is
ook gesnapt $\frac{1}{4}$ theel orinten Canelen suiker
naar de Smaak vooral goed door gesieerd en
groot vuur samen laten koken, in een vorm
van de Smaak bestemt, zal worden van uge
Canel, suiker en een klontje boter en
meel gecanteld is door geroerd.

N^o 2 Rijst Poddina

$\frac{1}{2}$ lb rijst in melk gekookt, De haast $\frac{1}{2}$ lb
1 boter en geroerd $\frac{1}{4}$ lb amandelen & dorren
van sijers Zand met het wit tot schuim ge-
klopt en is bij gedaan 1 zilveren lepel
witte suiker de vorm van binnen met
met boter besmeerd en gestoten beschui-
bestrooid worden dan langzaam een punt
naar bakken.

N^o 3 Engelse Poddina

8 Doos witte mel met melk zoo dun be-
slagen als dunne witte pannetorren
dan op het vuur gezet en een klompje boter
is in gedaan van de groote van een ei

en wat te doen. Schil dit te Samen op het vuur
 goud tot de dikt van Roetslag, dan nog te
 later het deeg doorgevoert. D. d. en van tijden
 staat geklopt is ingedaan wanneer het nu
 Hagen is het wi. Van de zelve tot schuim ge-
 t. Hopt is er mede doorgevoert. Suiker naar de
 smaak rozenen Zou des Steenen, en nu cade dit
 te Samen in een vorm eerst met boteren bes,
 schuilen der sel met vuur is coken op stuw
 laten koken verder met een wejmans gezet,
 is delicaat dit getuigd uwe jongst. Dogter
 Joanna van Netsema aan neen het Zee
 birt en die Zich.

Recept voor Wampeddina
 8 Loos melk 8 lood boter ruim een half
 mengel melk. 4 lood witte brood suiker
 dit te Samen laten koken en rook op
 van brand en pas sen als het lot een witte
 jaupst legel gevoerd is. Laat men het koud
 worden voor te moeten 8 tijden bij de doornen
 heegoe klopt en de pelling. Duur laten ko-
 koken. Het lot een grotere is dan alles wat nodig.

5. Andere Wampeddina
 6 Loos melk 6 lood boter 1 half 1 mengel melk
 te Samen laten koken 2 lood witte suiker

bijt wolk kloppen tot schuim dat altesa-
men in een laten koken de vorm met boter be-
strijken het water moet zeshonderd keer in
komt van boven en de sel met vuur
L. B. de vis moet de grootte met een vorm voor
de kleine moet te L. B. u. f.

L. B. Witte Brood Poddina

Een 2 stuiers oud tarwen brood in stukken
gesneden men doet de korst en af en doet
hem in dobbelsteenen neemt seord frijfe
met L. B. dat op het vuur dat het korst
maakt met meer zogen dat is geen vleis op
komt en gedurig omverren dan legt men
het in dobbelsteenen gesneden brood in de
pan daar de melk in gekookt is met een
stukje frisfe boter als een koffij op ge-
stelt en doet het toe om te smelten, in de melk
en het brood neemt 6 a 7 eijers waaraan 2 de
vitten uitgeklopt die in doen en is sel
vol suiker en wat geestoten Camol, en als het
nette brood dan wat uitgeleide is, dan voert men
de geklopte eijers voort, neemt dan een doek
met boter besmeerd en doet het daarin bindt
het toe en laat het in kokend water staan 20
ken dan is het goed maar voor al hard koken.
De saus een frisfe melk wat suiker en

^{bladz. 9}
Lanceel een stukje boter in weinig melk omge-
keerd, en in de melk gekookt tot het gesmolten is
laat het zo is dees koken.

nr. 7. Wortel Pudding

6 of 7 groote wortels fijn geraspt en dan
gekoekt 6 of 7 beschuitjes fijn gestoten &
eieren, 1 theeleutje gesmolten boter, sui-
ker naas smaak en een viss laten koken.
Tot de saus een 1/2 fl. w. witte besenat 2 do.
van van eijer, witte suiker en Lanceel.

nr. 8. Eine Pudding die wit is

Een fine bolle geraspt 1 mensel melk bijen
Zonder wit in 1/2 met witten wat boter, orange
snippels, 1 theeleutje suiker en een weinige Pa-
nel, dat alles in een jar of 2 om met 1 uur
koken in water dat uit ge kookt heeft, roost
een dikke saus van melk, boter en suiker.

nr. 9. Ein andere Pudding

Een fine bolle geraspt Zonder de kookt
6 twee bakken bijen 1 met en 1 zonder het
wit 1/2 fl. koren ten 1/2 fl. rozenen wat Lanceel
orange snippels en 1 theeleutje neet heel dun
beslaan een half uis en het water laten
rijzen en zo is koken.

nr. 10. Beschuit Pudding

12 gestotene beschuiten & vries doe k te met mit
een kemmaelje gesmolten boter. De mengsel met
suiker en snijpot te naar de smaak. dit al
te met de vries kandel: geveel. Zijne doet men
het in een kien. & doe k naddat men die
vries af met boter te smelten heeft en met
gestoten beschuit bestrooid heeft, de
sauss over wat rom en suiker totte en
soortlijt zamen geveelt. De podding
laait men 12 uur in regennwater koken
Zoo men in het deeg een half theekopje
zel brandewijn doet is zeer goet.

11. 2. Boven podding.

Men neemt een vrie witte bove nadat
men de kers is af doet zoo raspt men
het geheel lijn. 7 uijers met witte siro
een half mensel melk een kemmaelje
gesmolten boter, wat sucker en snijpot
in witte siiker, na geveegen men handelt
met de gelijke met de vorige.

12. 2. Room podding.

12 twee bove geveelt 15 theekopje room
2 kopje gesmolten boter bij 2 citroen
het geheel geveelt 12 te heel bove suiker en
minigje boter in de vries laten om koken
12 uur laten koken. Tot de vries neemt

men room met een kleinige boter en mee
 No. 13. **Podding Recept.**

1/4 lb mouten meel geverd in een vord melk
 dan op het vuur gered met een kleinige boter
 in gekookt laten spitslaag gestadig
 roeren beslagen zinde doetes vijls tot boter
 2 eijers van het wit tot schuim geklopt roeren
 suiker en citrade na smaak doorgevoerd
 zinde doet het in een form die met boter
 besmeerd is, en met beschuit bestreeld
 voots suus laten token

No. 13. Zonder roeren in citrade is toevoegd

No. 14. **Sago Podding**

1 lb sago 1 avond in het water gezet
 met meerale om uit te wijzen 1 morgen
 met 2 aalphen besprenkt gekookt met
 3/4 lb kardemel alsmede 2 lb suiker en
 de schel van een Citroen en in ge
 ruopt en het met een vord meel
 en verrijgen in de vord gedaen one
 eerst met kokend water smelt in type
 goed en niet meer water toegevoerd
 van. Tot de sago wordt genomen 1 1/2
 vord besprenkt kardemel een suiker van
 de smaak en gekookt tot vord het

gebonden is, ten welke einde er men
bloem van Sago bij kan doen.

Eierst. Poudering.

12^e quart met roet of melk gekookt tot
een dikke pap als de quast gaar is
doet er dan een theekopje gemalen boter
bij, en schiet van een Citroen geraspt
en men kan naar de smaak 5 of 6 eijer
van nederat in groot rum eerst toe doen.
de klapt van er bij gaar en ten aen-
geschied en in de vorm gedaan en eerst
met boter besmeerd en met de schijn
bedruoid is men 5 of meer tot hem met
een roos of vijnste vinger.

Lvram. poudering.

12 luid werten melk 12 luid boter 12 eijer
sterk schuimen en 6 luid suiker van
mangel melk eerst de melk koken
de kalenering als het aan de kook
is aan het melk koken en roeren
6 luid worden door de eijer en
en 6 luid worden door de eijer en
ten koken.

96^e 17

Terminelle pudding

Men neemt een half pint zoete melk en
aait koken laten neemt dan anderhalf
reedeel terminelle (oud gewijg) en doe
die in de melk roert zoo lang tot dat het
auk is zot het dan in een vaas blijft het
voeren tot dat het verslagen is men
neemt 1 doren van eijeren van ges
raspte citroen 2 lood kande boter en
wat suiker naar smaak vandaar
men doet in een form en laad het
een uur koken maar de form moet
met boter bestroken zijn strooit
er wat gestampte sechheit in

96^e 18

Twakkers Pudding

1 lb lood boter 1 theekoppe melk uit
samen heel warm gemaakt 3 eijers
5 met wit en zonder het wit de
geraspote schil van een citroen een
halve notenmucrat wat vinken het
moet vrij zot zijn 1 lood vet de 2 an
men en roert er 10 fijn gestoten be
dehuten door en 2 lepels gist moet

een uur koken in 1 Glaz. 1 li.
gemerkt worden. Lauw.

Wat men later aan ei wat citroen
sij en de schil er van laten koken.

8^{de} 19 Appel rodding.

Een half pond gesneden witte brood en een
vulke Syngeschieden 1/2 lb. Coriander 1/8 lb.
koker Meysen en Anker Caneel, lucide
en snijpen naar de smaak.

8^{de} 20 Appel.

1 La 3 lippen koken met al te gaar
van het de bouillon genomen en
men 8 à 10 doren van leysen doorklopt
met wat faich en in de muscaat naar
de smaak dat het een witte saus
is de lippen van de koken gesneden
in de saus gemengt en zo kookt la,
ten worden, al te aan doet men orde
galeij over heen. Herw. v. Hoop.

8^{de} 21 Galeij te maken.

8 halfpooten bedekt van water en
van hande witte al te doorklopt

een halve dag laten koken dan door een
zeef gedaan en een nacht koud laten
stoden om het vet afscheiden af te
kunnen nemen het bevoende van de
galcij en een koperen bekken gedaan
met een glas wijn 24 lazen rijnische
wijn hebbe 12 d. nagels en 12 d. een
theele in een kornetje fijne witte
sukker 12 in 1 d. eijeren met wit goed
door afkruiser gaard van samen op
het vuur zetten en als het laauw is
goed door roeren en door koken gedri-
ven dan in een doek gedaan en door laten
leken, dat 2 d. lang gedaan tot dat
het goed helder is. *Stort D. Floop.*

222

Reint Jacobzschulpen

1 lb witte met koperen 1 lb Lier Cu,
met 1 tyel witte witte suiker dat met
melk beslaan zoo dun als dunne pan-
neboeken en ongevonden bollen bak-
ken voorts op een vuur leggen
tot dat zij koud is.

5^{de} 2^{de} Italiaanſche Taartje.
Neemt 10 quaterlingen 1/2 lb quateren
amandelen, een geringe coriander, suiker
Caneel, rooswater en wit. Lucade en
Confyten van gansche kullen een kromme
het boter voort te in deeg gelieden en
de bakken.

5^{de} 2^{de} Vrange Koekjes.
1/2 lb gesneden forangese kullen 1 lb wit
te broodmaker laet de suiker met
een lepel rooswater te ken met
de schillen daarvan laet de bakken
het ook wordt gest het aan bij klein
ne stukjes op een blikken of steen
van bord het het koud.

5^{de} 2^{de} Om Cingmeat te maaken
schiet appelen doet er de kroes
enijst te aan schijven neemt 1/2 lb
meutenmeel, 3 eieren meng het met
warmer soete melk doch vooral met
te warm, doet er een lepel vol qu
en om 1/2 uur ryten.

1 *lb* *Flambozen* *mak.* die zoo lang is
als de van de pan totaten uit. dan
op ieder *lb* *amichon* *1 lb* *lb* *brooddeken*
de *sucker* moet met met de *flambozen*
token maar ze moet er een, over
nemen als de *flambozen* gaar zijn
vervullen. *zet* men ze op een *plank* of
glas die met *sucker* bestrooid is te
arrangeren.

27 *Om Chervell te bakken.*
1 *lb* *meel* *Ceyron* *1 lb* *sucker* en *peper*
branden *een stuk* *boter* als een
noot *ter* *oogen* *ge kneed* *tot* *het* *weet*
wek *mit* *dan* *uitgero* *toen* *in* *ronde*
stukjes *ge* *indere* *in* *de* *midden* *met*
riempjes *de* *een* *om* *de* *ander* *in* *een*
get *genomen* *een* *zoo* *in* *de* *te* *korde* *be*
ten *en* *een* *afge* *klaard* *en* *het* *moet*
half *boter* *en* *half* *ruzel* *zijn*.

28 *Paart a la Glace*
leed *ryst* *gaar* *ge* *trakt* *in* *water* *korre*
te *moeten* *heel* *blijven* *een* *Geoglas*

Citroen sap de schillen van citroenen aan
kleinere stukjes gesneden in water gezet
coekt. Broosken hier naar maak voor
elkander geroerd in de vorm gedaan
en laten bakken; van boven geen
korst. Het moet vooral niet te kien
de laast wordt hard gegeven.

N^o 29. Rijsttaartjes met rijst boven op.
1/2 lb boter met goed gaar maarsnood
gekookt in kokend water van er 1/2 lb
citroenen op uitgedrukt en van een ci-
troen de schillen zeer dun afgesned-
en in een papperd suiker naar de man-
dan in de korst gedaan en laten bak-

N^o 30. Breuitlette korst.
Een veel boter als meel 1/2 lb er
uitgehouwen om te strooijen, een gla-
s regennia ter men roet met den
met het meel en water te samen
en werkt de boter bij stukjes door.

N^o 31. Om thee breuitlette te er van
te maken.
doet men met een gloeyend in

Het deeg in stukjes en gaen, aan in de taan-
lepen leggen de dekel eerst warm
vervolgens veel vuur er boren op.

32 De kruemelkorst te maken
die men tegen 1/2 mel 2/3 boter
en glas regenswater en wat witte melk

33 Platte Beschuit.

g Het deeg gemaakt van best metten melk
en zachte melk van de te als waart deeg
aard in hetzelfde 2 thee loppes boter en
boek te vaarselij. 1/2 de broodmeel mengt
met voor een voor al met te stopp 2 de
gemolten ingezouten boter daar door
geroerd een bevroren op een goed vaars
het laatste deeg kneed dan weegt men
2 de deeg in 1/2 en overgebroken is rooien
thuiser beschuit te laten en maakt
men van een theewinkelje de in de
van nog een halve uur

34 Repetitive Kjes.

1/2 de deeg met kokend water gewasht
in een pan op het vuur gezet met
zachte melk en gaar koken zo dat

alreijst er by 3 eyeren geklopt 3 le-
pel. suiker met gestoten Kaneel
met Citroenschil in de koekpan
met boter een lepel voor reden.

N^o 35

Roek op de ketel

$\frac{1}{2}$ lb Bloem 6 eyeren $\frac{3}{4}$ lb boter $\frac{1}{2}$ lb
Liquor van een weinig rozenwater en wat
giet dit beslaat men met warm
melken laat het van wat ietron
rijzen, dan doet men het in een de-
sel laag gebonden en $\frac{1}{2}$ uur laten
ken.

N^o 36

Koekjes.

$\frac{3}{4}$ lb Bloem 3 eyeren braaf geklopt een
kommetje geernotten boter 3 le-
pel. suiker een cite pommeren
lepel giet dit de suiker 2 uren
dan te roeren beslaan.

N^o 37

Engelsche koekjes.

Men heeft op $\frac{3}{4}$ lb Bloem $\frac{1}{4}$ lb
smotten boter $\frac{1}{4}$ lb Coriander $\frac{1}{8}$ lb
orangeblossoms dit in een koekpot

1825

8. *Pibal* dat men lang in een brou,
melje kan bewaren.

1634 Love Notes

Hieronymus Schen

6^{te} 11. Predig en Stkke.

5 thakenje bloem 5 dito water ^{blad 32} 3 thakenje
jes boter 5 eieren in form gedaan van een
kwaastie naar bakken.

N^o 12 Schelpen en appelpoekjes
2 lepels witte meel 1 lepel boter witte
meel in een lepel vol van een weinig brand-
denijl suiker en Caneel.

N^o 13 Appelpoekjes
1 half maat witte meel 6 eiers 1 lepel
boter witte meel suiker en Caneel 1 the-
lepje vol brandewijn.

N^o 14 Engelse koekjes
 $\frac{1}{2}$ lb meel 1 lepel suiker $\frac{1}{2}$ lb koren den
 $\frac{1}{2}$ lb boter 1 eier 2 lepel van ge klop en
halve maast suiker orange sappels
en wat rozenwater water met el kan
den bestagen.

N^o 15 Vetkoekjes.
Een maat witte meel Schaars en half man
gel and r. voor 1 stuur gel enige klein
gesneden $\frac{1}{2}$ lb vetlijnen en zoo men wil

Forinten om bier te slagen, om te garen
eten,

16 Appelkockjes

^{1/2} maat ^{meel} meel 2 maat beekweiden met
bier 3 lepels vol wolk gest

17 Aelckock

2 maat weiden meel 2 maat beekweiden
meel 2 viss Forinten na garenen laame
melk en ten veening gest niet te bestaan te
et voor in de ketel om te smelt laet te smelt

18 Wafelkoken te bakken

1 mengel melk 1 maat weiden meel 5 ei,
jes met de witten 1 1/2 bierhuten 1/2 H bier
reketen gest 1 1/2 glazen peetwater erin
als het bakken aangaat 1/2 morgens be-
staan als te 1 avond te gellen, worden

19 In de manier

1 maat weiden meel 1 mengel melk 5 eijs
1/2 H bier 1 lepel vol Panceel en brandewijn
1 glas peetwater teiter en gest vooral
niet warm bestaan

N^o 50. *Andere manier Spoedig en Scker* blad 25
Een loom met eieren met de witten wel gettogen
sclote met best meiken meel. 1 dito met gesme
ten boter. 1/2 mel putwater. het beslag niet
laten staan. en da het beslagen is moet
men het Hond bakken.

N^o 51. *Eerste tijes*
Nemt brood van 1 dag of 3 quid raspt
het heel klein. Zet't in roete met 1 te
meiken tot dat het de roeten wel uitger
de is, wat roetenwater en suiker bouwen
of moet na genoeg, dat men twee gene
men heeft. men doet 1 roet wel karinten
in kandelin en dan in een panna deetspan
en boter gebakken.

N^o 52. *Tweede tijes*
1/2 mel 1/2 vierenmaal boter. 1/2 vierenmaal
bruine suiker. 1/2 loot Candel 1/2 loot nagelken
1 loot orange snippels. si en een weinig
melk.

53. Creme Brulee Bladz. 25

11 our bakken bitter koekjes laat die met een
 weinig room waken klopt dan 5 Eieren van
 eiers hul fijn, wel met de bitter koekjes ge-
 mengt laat het zamen koken tot het een
 betwame dikte heeft ontrent 9 als een
 slaag, giet het op een afdruk laat het
 wat bekoelen, dan strooit men er wat
 witte broodsuiker over en half pinx die
 men neemt dan een ijzeren spatule of as-
 se chop gloeiend en daar mede braakt men de
 suiker de is en leit de kwadrit van de
 room in een bontje

54. Eenstrijfte Lakken

Een pint vette melk 2 eiers 2 tepel roet
 veel een weinig zout eerst met boter in de
 pan bruin laten worden dan het beslag
 wel doos geveest daar bij geaan langzaam
 bakken, de bloem die er in komen zogen
 vullig met een mes doos geslaken

aan een kan die in de vordt de Struif om
gekeerd op een schotel en vroegtyg weder
in de pan geschoven om het loeken voor te
komen, en met een mes alomtes boter en
ondergetogen.

N^o 55. Eier Struif

3 kopjes weilen meel 3 kopjes gesmolten boter
6 kopjes zoetemelk 6 eiers met wit en al dit
moet alles wel beslagen worden en in de
pan op't loep naaren hoog zoo lang het me
gelijk is onder het baxen van dit loep,
pen hangt de Struif voornamelijk a d.

N^o 56. Nieuwjaars koeken.

$\frac{1}{2}$ H meel $\frac{1}{2}$ ei 1 kottikoppjes roel water
1 de to met gesmolten boter vier endels
lood Kaneel 10 lood witte suiker

N^o 57. Blanc mange

2 lood vislijns met water op het vuur
laten smelten dan door een netel daer
lapje gedaan spint zoet roem met de

lijmen. Het amandelen, wat naast de
de 2 pitten zijn, samen laten komen tot
het een bekwaam de te heeft dan medel,
om door een lapjes gedaan en in een kom of vorm
snacht laten staan men kan er ook voor
de maar wat laauw bij doen.

52. Dikke Wafels

Op 2 H witten meel 1 fls getrokt regen,
water even laauw daar het mede belegen.
moet een fls koud zoet melk voor 1st
drooge gist 2 eijers 1 fl gesmetten, tot
doch niet te warm 2 lepels siroop, het
meel moet het laatste is door gedaan
worden en dan 1 uur staan, rijzen
vervolgens moet door gezeefd is kookt
in zipp en dan nog 2 uur laten rijzen eer
het gebakken wordt.

53. Loringe Wafels

is 1 lb witten meel 1 lb toegevoegd met 1 fl
bitter 1 eijer rui, 1 koud melk de melk

moet koken dan de boter erin roeren tot het
bequaam is om te beslaan een koppie gest 4,
enigens verslagen 1/2 glas witwater als
men aan het bakken gaat een weinig in
het ijs.

N^o 60 Appeltaart

1 lb gekookte fijn gesneden aardappe-
len 3 lood snijpeters 3 lood suade 5 1/2 lb
kloste eieren 12 lood gesmolten boter met
verslagen suiker een goede lepel gest suus
laten rijzen en dan gebakken.

N^o 61 Amandeltaart

Nemt 1 lb amandelen 1/4 lb suiker 12 do-
zen van eieren 6 witten een korn met
meel gesmolten boter dit wel on der el-
kanter gemengd en lang geklopt en
dan in deeg gelegden gebakken.

N^o 62 Appeltaart

Nemt appelen zo veel als zo groot als
gij de taart hebben wilt. Moet die met

wat boter tot april mee wat gulten
mandelen suiker Panen rollen water in
kaden en 5 rijen daarin gedaan en dan
in het deeg gedaan.

№ 64 Citroentaart

Neem 1 van die citroenen gesneden
het sap uit 5 citroenen 3 eijer met wij 5 bollen
van eijeren 1 theil witte suiker 1 theil schuim
1/2 theil versche boter dit alles wel gemengen
in een kort gedaan als het half gaar is
wat suiker daar op gedaan maar geen eijer
geen kort.

№ 65 Ingelegde Kersen tot Taart

Suiker wel gekookt en geschuimd de kersen
ben een in een een weinig gekookt roet
in 2 dagen weg giet daarna de kersen
in een gultig kop gedaan en het wat
zoo lang koken als het dik genoeg is
de kersen in een kreuk en het na het op

5. Het poeimen bevocht de krenties met
de steenen en bijgevaan 1/2 Hamantien
bijnal gestoten; de schuitem suresen een
kort van gestoten venschuitem

11. Stouthart

1. Het tot schuim geklopt 1 1/2 bode witten
meel 1 1/2 bode suiker 1 1/2 bode poeder
in de koekepan bij zeer weinig lagen
vrees weinig vuur boven met meel, tot laat
men het bakken tot de deeg op is.

12. Oublies

1. 1/2 bode witten meel 5 bode witte suiker
1/4 bode kaneel 1 klein hoender ei 1 kopje
mel water en wite met 1 mitte wijn 1 wite
met bode

13. Neugels

1. Voor 1 Suiker witten meel in een vofje boer
witten te Lamen een half maatje poort
water en een oost melk te Lamen

Maiz 31

ten half mengel metk. die warm ge-
maakt is. 1 eijs 2 lepel van de witte suiker

N^o 69. Een lutsche miltz

1/2 maat melk 1/2 lb korinten 8 eijs. nu 9 eijs,
water. Kaneelen beter.

N^o 70. Evenveeltie

1/2 eijs 2 koppen weiten meel een halve
kop melk 1/2 kop boter ged. als men be-
gint te bakken wat p. water in.

N^o 71. Andere manier

Een groot spoelkomme weiten meel een
weinig gult. 6 eijs. wel geklopt dat
het schuim er op staat met de witten
een half spoelkom gesmolten boter
wat suiker en kaneel voorts niet p. wa-
ter niet al te dan. bestaan ge. bakt
met vuur te koken en op een zeer heeten
schotel gelegd is goed.

N^o 72. By andere manier van Evenveeltie

De
Een door eenen kleine letter een spookken te
men ~~de~~ een dits tijt met witten in men
Een ~~de~~ een dits met witten meel en
an dits is gest.

N^o 73 / Eijst okjes.

1/2 melk 1/2 witten in een geklopt 1/2 men
gel roet melk 1/2 mengel karnemelk
2 lepel suiker dits 2 samen in een be-
ken op het vuur dat het kookt en al het
begint te schitteren niet een schuim op aan
om roeren dan de brokken in een form
gedaan en houdende in de schotel met
1/2 melk roer het over.

N^o 74 / Stekken

1/2 witten melk 1/2 tijt 1/2 tijt 1/2 tijt 1/2
Scintien 1/2 geloten amandelen 1/2
witte suiker 2 lood Cand 1/2 lood snippels
1/2 lood suade.

N^o 75 / Engelike Sticks

1/2 melk 1/2 tijt 1/2 tijt 1/2 tijt 1/2 tijt
het niet en 1/2 zonder een notamuscus.

$\frac{1}{2}$ lb. g. toten amandelen met roze water
 $\frac{1}{2}$ lb. Corinthen die te zamen wel doorgeshroerd
 dan in papier gedraan en in de
 laasle pan langzaam gebacken

Stad 76 Bolle buisjes

$\frac{1}{2}$ maal meiden met 5 eijers met witten
 $\frac{1}{2}$ lb. Corinthen voor 1 lb. roze water voor
 $\frac{1}{2}$ lb. duiten gest wat gemotten boter een
 weinig Paneele niet te dan bestaan en
 wel 1 na demiddag om 12 oer te eten

Stad 77 Worstpoelen

Ein half stuiers maatie reiden met
 beijers een half reiden daltie met
 een weinig Brandewijn en suiker.

Stad 78 Hartjes

$\frac{1}{2}$ lb. meiden met 8 eijers $\frac{3}{4}$ lb. suiker
 $\frac{1}{2}$ lb. boter $\frac{1}{2}$ lb. Corinthen een muscaal
 wat orange snippels en enige amandelen
 en Citroen schillen

Stad 79 Lepelnoten

$\frac{1}{2}$ lb. Blom $\frac{1}{2}$ lb. suiker 3 druppelen

Bladz. 31.

Granaatwyn 2 dooren van eijers een weinig
lanceel en peper en een opgemakht zoo
groot als men ze hebben wil aan
in de taartepan laten bakken met
te bruin.

N^o 30 Granade Broodjes.

Nieemt voor 2 stuvers gepelde gran-
aten hakte ze klein 2 Chasotten
wat petereels ook fijn gehakt wat
peper dit mengt men door elkander
neemt een 2 stuvers tarwe brood snij-
de de kups af en haalt het meel het
uit, vervolgens legt men de granen
in het brood, kragt aan een weinig
soete room, en een doer van een ei
klopt dit te samen en strooit er
wat fyne bescheut en legt de kups
er weer over besmeer de bol met
wat boter en laet ze in de taart-
epan langzaam bakken.

N^o 31. Amandels.

2 lb Amandelen 2 lb meel 2 lb Suiker

3 dozen van eijers 1/2 pond boter wel
meel en rozenwater dat alles gekneet in
de form gequamen en in bingevouten be-
lar gebakken.

822 Blader korst

Een 1/2 best lancetmeel 1/2 pond
eene en een half kloppe brandewijn een
dits putwater het en en putwater en
brandewijn te samen geklopt aan
met meel tot een klomp gemaakt
dat men het kan uitrollen aan met
meel onder en boven omgekeerd en
op de helft stukjes boter gelegd, aan
toegelegd, aan weder uitgerold er meel
opgestrooid, aan weder omgelegd en
zo vervolgend tot de boter en het
meel er in is altijd opspassende dat
er rykelijk meel onder de korst is
de boter moet eerst in putwater
worden uitgekneet.

823 Alexander noten.

2 lb meel 1/2 lb suiker 6 Eids Lucave.

1 lood oranger suyspen 2 lood Caneel
2 lood Cardamon Geeyeren gekloot met
een stukke alus en een half keers
branderijn met een stukke potas.

A. S. H. April 18

Clay. 37.

N^o 35. Braken op Brandewyn. ll. 33

2 N Braken met een naald gesneden een
pond suiker er tusschen gedaan in een
pot gelegd en verhaelt vord brandewyn
met een Glaas toegemaakt in een ketel
met water een uur hard laten koken,
2 ve weggeset tot de volgende morgen
aan de vruchten er uit gevaant in
een glas de serops nog wat na ge-
loekt, goedgekeurd zynde wat grofjes
brandewyn er tusschen gevord op
de vruchten gegoten is zeer goed.

N^o 35 1/2 P Braken in 2 glazen

2 H groote braken in 2 glazen

2 N Braken op 2 glazen

N^o 36. Een de Eijn.

2 Q een moeten geschild en op
niet en daar nu door een doek
wringen daarna neemt men 2 p
ten van dat nat zet wat in een
nieuwes ronden pot en doet er bij
n punten beide brandewyn 1 ll

beste broodsukker voor een stuwert 10,
 hunder zand en 6 oncen beste opgestoten
 Ammascelen en 18 heele kruidnagels
 out alles laat men te zamen 3 dagen
 trekken voert het aagelyk om. De
 pot wel beackht waar na doet men
 het door Lutteren papier in vloepen
 en kist de rook toe voor de form
 met de rook gaat 3 voert room 2 lood
 rookblym en 7 lood suiker.

N^o 37. *Appa van Corncommiss.* Blads. 10.

Men neemt bij verkiezing wille corn,
commiss als houdende die het meeste
soud in en snijft ze na afgesnelt te
zyn in de lengte door, en voorts in
2 of 3 stukken, dezelve laat men 24
uren met zout beproevid staan en
vleit ze dan na uitgedrukt te zyn
in een pot of vles en doet er de volgh
de saus of meer of minder na de
krachtich der Commiss

A. B. de saus is te vinden op Pag. 59
N^o 121

N^o 88. *Barbarysen in 't Leuen.*

1/2 Barbarysen. 1/2 Suker, zevens
azyn tot de barbarysen bevolben
zyn en ze zoo lang koken tot dat ze
doorvlymend zyn de azyn en suker
vooral koken.

N^o 89. *Smelten in azyn.*

Neemt de meeste smelten, waar
de steel nog aan is, wroog ze af wroog

Stee kt ze drie a viermaal met een
naad licht ze in een steenen pot 6 St
kvetzen 3 St Suiker 2 vord beste aayn
1/2 lood caneel. 1/2 lood nagels klein gesne-
den en wel alles behalven de kvetzen.
in een vertinde Custerel gekookt worden
en dan zoo heet alles mogelijk op de
kvetzen gegoten wordt dan 2 1/2 uren
weg zetten, hier na giet men de aayn
er wederom op; en giet ze andersmaal
op de kvetzen 2 1/2 uren kookt men
de kvetzen in aayn en suiker oven op
de kt. zo toe tot dat ze konstzyn ver-
volgens in glazen weggezet. Het zelf-
de kan met morellen geschieden.

N^o 90 Noten te Condyten.
Men steekt de noten met een spek
naad door aan in water weggezet
en hi aayn daarvan liden 2 daen
1 morgens en 1 avonds schoon wa-
ter gheen aan in een kwartiers uur
in eene nieuwe steenen paar la,

ten koken met een weinig zout ten
tweedaal nog een koken tot dat
ze reeklyn daarna steekt men van
overnypers of citroenschil over de na-
ten vervolgens tot een pond noten
een lb suiker (bruin) lang koken.

№ 91 *Epidemia Fanta.*

Loc. Alre hore steenen moeten bling
stampen waarvan doet er 1 lb witte can-
suker bij ongelijks klein gestoten
2 flesschen beste brandy 2 lood ca-
neel dit alles wordt in een groote
fles sange rekken in de zon of by
vuur gezet. verdere moetende. dan
gelijks 2 à 3 malen ongeschud wor-
den vervolgens moet het over een
baltreer papier lekken is het in
eens met klaar genees moet het
voor de tweede reit gephaltreerd
worden.

№ 92 *Plam boren azijn.*
Neemt beste azijn doet er zo veel

roode glambazen bij als men goed vindt
hoe meer hoe beter laat het te samen wel
tegenwoordig in een grote fles garen trek-
ken men zul er aan een wit vel vieren
ven betrekken men er voorzigtig afsneemt
laat het dan door een theeme loopen
en druukt de glambazen wel uit op een
It met 2 lb broodsuiker laat het een
minuut of vier wel door koken en goed
schuimen dan in flesschen negezet.

N.B. Als men twee flesschen aijn
neemt, de glambazen daaronder een om-
gerukt dan heb je men groot 3 flesschen
glambazen aijn.

N^o 93. Lage Compoot

Een half vierendeel Lage wel afgeveerd
kookt die met een glas raedwyn doet
er witte suiker naardeman k bij laat
dat zoo lang koken tot de Suop hel-
der is, doet er dan Caneel en citroenen
en giet het in de form.

N^o 94 - Galbesen Sap. ^{bl.} ^{hke.}

Een fles witte aalbesen sap een lepel vol
 meel, in een weinig aalbesen
 aangemengd vervolgens er door haan ge-
 roerd 3 eieren in een pot wel geklopt
 laten schuimen, dan door het besenak
 geroerd witte suiker en het geel van
 twee kleine citroenen er ingeroerd en
 III. van veeren tot het dik is.

N^o 95 - Pees op Paarten.

1/2 lb witte suiker 2 witten van eieren moet
 zoo lang ~~geloof~~ geroerd worden tot
 het schuim is vooral met een houten
 lepel het nat van een halve citroen
 bij de eieren en suiker gedaan als de
 taart vervolgens is moet dit er met
 een mes opgesneden worden dan
 een dekel met vuur er op om te
 droogen men kan hier ook suiker
 zaad op strooijen.

N^o 96 - Orangete Confyten.

Het zij tot halve op geconserveerde

oranges moeten heel dun afgeschild worden
dan in een pot koken tot ze over klyn
als zij dun koud geworden zyn snijdt men
ze half door op men snijpelt ze, men
laat het klokhuis er in doch de kor-
vels er uit meer neemt zoo veel men kan
alt oranges de welke men heeft voor dat
ze gekookt worden, als de suiker af-
geklaard en wat verduyden is, doet men
de oranges er in en laat ze longyten tot
dat zij heeler zyn, men kookt de syrop
wat na.

N^o 97 Leen vruchten op Bran-
wenijn.

12 lood ^{bruin} witte suiker 1 lb vruchten de
peuken moeten met een doek het
wolkgezicht afgewasphen worden
dan zet men de suiker op het vuur
met wat regenwater als men de
suiker aan ugedeskuens heeft doet
men de vruchten daar in en laat
ze heel zacht koken tot dat ze

mat week worden neemt dan een
grote steenen kan ook van een
veel brandewyn bij tot dat de vruch-
ten beukt zijn aan sekerst men de
vruchten al kokend met de suiker
in de kom met brandewyn laat een
aaren leggen tot dat de siroop
heet is ^{en} doe aan de vruchten en
niet een melk mengende de siroop
door de brandewyn, als dat koud is
giet men dat op de vruchten.

N^o 98 Recept van Slesrouw.
2 lb. rydt 1 wter witte aalbesenat, een
wter gekookt regenvater als het
cynaguar is doet men er een schel
van drie citroenen bij ghy gansen
met het nat er by een siroop
Rynsche wyn ^{en} Broodruker na maak

N^o 99 half gheen te Condyten.
De gheen eerst afgevoert dan door ghy
meeren door de klokhuizen er uit de

putten moeten naerhand in een dubbel
netelwoek luppe te de same gekookt wor-
den om de kleur te geseen men kookt
ze in koken pomperaten en zachtes
koken tot dat de schel loogst van
laat men ze op een doordrog en aldse
verlagen zijn schellen tot 6 lb qucen
neemt men 1 lb wittebradsuiker en
ruim 1/2 flesken regeneraten; als de
Syrroop geschuimd is legt aan de hal-
ve qucen er in en laat ze op een stuk
ruur Comfyten tot de kleur genoech-
zaam, an de Syroop een heldere kleur
gekregen heeft.

N^o 10 Om qucen pensjes te Comfy-
ten.

de qucen gedroogd synde 2 lb neemt
op eenen 3/4 lb melchsuiker 1 lb Amster-
damse gerroft regeneraten, de schel van
2 Citroenen aan snippers alse eerst
wat gekookt met een weinig zout

om wat ze anders te hard worden uit
 alles op een hard vuur gezet en de pitten
 van de quene in een neteladeke lange
 aar inge boekt om de glans te geven,
 als dat alles ontrent gaar is en een
 mooye rozenkleur heeft crukt men
 daar het nat van 2 Citroenen in aan
 de quene met de schuimspaan er uit,
 men heeft nu een het nat met glesach,
 tuy genoeg is van moet het nog wat
 loen syten, en dan het nat en de quene
 samen in water of glazen vasaan

N^o 101. Flambizen roes.

5 lb Flambizen 3 lb suiker 2 lb besen
 de Flambizen seip moet sterck met
 alkanar beken, in het eerst met
 roeren maar als het alck begint te
 worden welgeschuimd zynde sterck over
 een gevoerd over suiker moet geruyst
 of gesift. Zyn en op het vuur en de
 roes gestrooid worden en laten koken

met 3 lepel beste olie, in een klein vat
deper gebruid, vervolgens 1 lepel gekruide
mostlaad 1 halve lepel kuskema Spaansche
peper naar de smaak na dit te laten welge-
roerd te hebben doet men er ruim 2 of 3
beste wijnen en laat het te samen koken
een kwartier uur, en zoo op de kool gedaan.

De Boullade van Paling in het Vuis
Men neemt een dikke paling trekt het
vel erge heel af en de graad er uit gevaan,
dan neemt men een weinig peper zout en
gekapte peterselle daer het kan der en schikt
het op de opengeproeven paling, dan
stijp opgerold en met leantjes toegebonde,
doet ze dan in een doek en laat ze 3 1/2 uur
koken, uit het water genomen hindelag-
ten worden, en als het koud is, de doek afne-
men, legt ze dan 2 of 3 dagen tot 2 dagen, als
men het verkiert, als men ze eet doet men er
de volgende saus bij en weinig gekapte

uigen geschiedt peperzaat met de matelij
wijn en suiker dit alles wel door elkander
braaf ge karst. V

N^o 105 Aia Luur

Neemt van de volgende groenten een soep,
bord vol, als: preukelen, dopernten, groote
boontjes, sarroij, kool salade boontjes
norveltjes, Postleint bloem kool laat dit te
samen kook gaas koken laat ze dan een
nacht uit lekken met zout besprengende
en laat het dan goed droogen in den oven,
doet ze vervolgens in een kruik en vlijft
er twisfchen kniet loot en Charlotte
aan speeltjes geregen doet er dan vervolgens
de sous op als: Ghespen wijn wijn te
pele boom olie 2 lepedels wit gekonst mos,
kruide 2 lood gemer laat dit te samen
goed door koken telkens roerende dat
het mengt

N^o 106 Com commessint Luur

Bladzide 52
De Concommen moeten een nacht in
regenwater als met een weinige zout
staande van op een vergaeter van uit-
tebakken en in een pot gebakt zijnde
de saus van aijn als een uur moet
koken met Linsen gekneud met
terzaad 1 onse langblok le broodschij-
kema 2 lbod spanische peper 2 lbod
gemmer van schijfjes gesneden en kond
op de kom konnen gegeten en die
maal opgeboekt worden.

N^o 107 Morellen in 't zuur:

1 lb morellen 1/4 lb witte suiker 1/2 mengel
wynaajn met cumeel en kraud nage-
ken. Löt de suiker met de aijn te
koken het moet wel geschuimd wor-
den van de heeren er even ingesloten
en als ze er uit zijn laat wel de aijn
nog wat op koken.

N^o 108 Andere manier:

Een mengel aijn 1 lb broodsuiker

eenige stukjes caneel en gestoten nagels
 N^o 109 Stukken concommen in
 Zuur.

Neemt witte concommen schut 2. en
 herreder schoon in toedaren aan op
 een doonbrag en zout er over gestrooid
 het met er uit laten lekken de rolgem,
 de dag de stukken in een kerret
 stift in toer ronnen aan in een glas
 of pot gedaan wit keke peper er in
 gheen gestrooid koudt rignazyn er op
 met een blaas stift gebonden wged.

N^o 110 Meloen in Zuur.

Neemt een gansone over rijpe melo,
 loen verde in stukken gesneden en
 betloken hebbende met nagelen
 caneel naakt de schel er af is, zoo
 neemt azijn gekookt met suiker
 naar smaak giet zulks warm op
 de meloen na verloop van eenige
 dagen, de azijn weder opgekookt

hebbende giet van de aigen er weder
boud op. Bladz. 54

N^o 111

Onverre mander

De anelonen schillen en de aigen
te samen tekenen hermaeth er aan
mede gelijck het vorige recept maar
van hoog eens op tekenen en houdende
in een kruike gedaan.

N^o 112

Augurken in Linn.

Men wusch de augurken goed schoon
af van doet men er water op met 2
goede handen saltout laat dit 3 uren
te samen goed trekken legh de augur-
ken op een verquettel uit te lekken
kook een vles beste wyne zijn die
houdende legh men de augurken
in een kruike doet de aigen er op
met eenige stukjes peperwortel
eenige witte peperkorrels en wort
bloem en een eyde doet er een
blaa op en bindt ze drogh. —

N^o 113 Witte Raauw

Pladz 55

Neemt 1, of 2 kùken s klein gesneden
doet daa: bij 1, of 2 wasvicken laat
dit gaas koken, dan neemt men kalfs
bouillon, doet daarin wat hiele peper
en wat loe bij laat, de saus apart ko-
ken met een halve citroen met schiben
alroo men soussisen er in wil hebben
moet men ze apart koken om het vlees
de balletjes gehakt, dit doet men een
kwartier uar voordat men de saus er bij in
zo als ook de morilles die vet in het
water giet en, fris gewaschen kun zo
dit alles gaas is neemt men loe 5 eijeren
nadat men de saus dit wil hebben eerst
sijn geklopt s stukje boter in meel ge-
wentelo, en roert dat zachtjes in de bouillon
saus met de geklopte eijeren het heet van te
te vuer zachtjes koken oppassen opvoeren
om t schiften als dan de saus gaas is
giet men ze op het vleesch. —

14^e 11. Om alle vruchten Pomfeyten, Bladz. 56
Op 1^{te} vruchten 3 stüel suiker de suiker
kookt men eerst in regenwater tot dat ze
siroop wordt en dan doet men de vruchten
daarin tot dat ze weck wordt dan doet
men ze in een fles het zij aardbeien, Bram-
botten, moet beijen, kersen morabelen, of
Barbarissen. —

15^e 12 Om kweetsen te Pomfeyten
Men snijdt de kweetsen half door doet op
1^{te} fruit 1^{te} suiker laat dat te zamen
een nacht staan en dan koken, tot dat
het sap behoorlijk dik is, dan neemt men
erkweetsen uit laat het sap nog eens door
koken doet ze in een glas of kruik en
het sap erop is zeer smakelyk. —

16^e 13 Pruimen in Brandewijn
Men neemt de pruimen dat ze bestans rijp
zijn steekt ze met een speld doet ze in
een kruikje met beste brandewijn erop
doet er half zoo veel suiker in als gij
pruimen hebt doet een blaas over het

kreukjes zet het in een gote ring met koud
water, en laat het samen een kwartier uure koken,

N^o 117 Morellen in Brandewijn

op 1 lb amandelen 12 lood suiker a 4 gesceerd
zijnde in vlesken gedaan, en dan verder
er zo veel brandewijn bij gedaan als er op
kan men kan er ook een stuk paneel bij
doen, dit recept is ook goed voor de Strij-
kosen en pruimen maar die moet men eerst
beprikken.

N^o 118 Sambal

Neem grote comcommers wel geschild, wasse,
sneide tot op het zaad in stuk opgerijp zijnde
tot sambal nu neder dan braaf zoud er op
gutt coed, vervolgent bij de geniet gepist
zoo lang het sap er uit komt, dit gedaan
zijnde doet men de comcommers in een pane
braaf charlotten heel pepier in pocij
naar in, de charlotten moeten wel in gewen-
den lojn, dan koken de azijn is opgegoten
alles wel koud zijn doet het in een hulsche pot
op glas met een blaas stopt ge bonden is zoo goed.

N^o 119 Een hoen in rijst *blad 52*

Een hoen moet met veel bouillon op't vuur gezet worden, tot dat het haat gaas is't hoen er uit genomen, en in de bouillon doen 1 stukje boter en bloem te zamen door roeren, dat een gebonden saus is, de rijst met bouillon koken 3 da, ren van rijst wat notumiscaat een weinig sous door de rijst goed roeren, dan het hoen op een schotel gelegd, de rijst er ge heel over, gedaan met de sous, er onder of wel rijst als een rand, zonder op de rand van de schotel met de saus alleen over't hoen, die met doren van eieren bestreken in een taartpan met onder en boven vuur tot dat het ligt bruin is.

N^o 120 Hotal maken. *Nov. v. Hoop*

Nemt 1 lb amandelen snijdt die in de lengt, 1/2 lb gesneden brood suiker doet het in een kareool en zet het op het vuur al roerende, als de suiker en amandelen het lijn, doet er dan het sāt van 1 citroen bij, het roerende anders brant het aan, als de amandelen bruin worden, dan kan men er de gehele citroen in uitdrukken.

het moet zoo lang koken tot het stijf wordt
dan van het vuur genemen maar warm
houden worden men doet het aan de buiten
kant van een glazen vorm die men met olie
besmeert met de best. theetij. zoo het mog.
lijkt moeten de amandelen op de vorm
schikt worden koud geworden zijnde
ligt men de vormen af uit. D

af 321 Mr. Lijbema
Sous voor via van Pomcommet.
Voorst. Suiker geel met ster. zaai met azijn
groot gemaakt 2 pond witte peper groot getien
2 pond geel met ster. zaai met azijn 2 pond
zijn gesneden 2 lepel. le. gemene peperwort.
tel dit alles laadt men op 12 vles azijn
zuis koken in kokend op de kom kom met. —

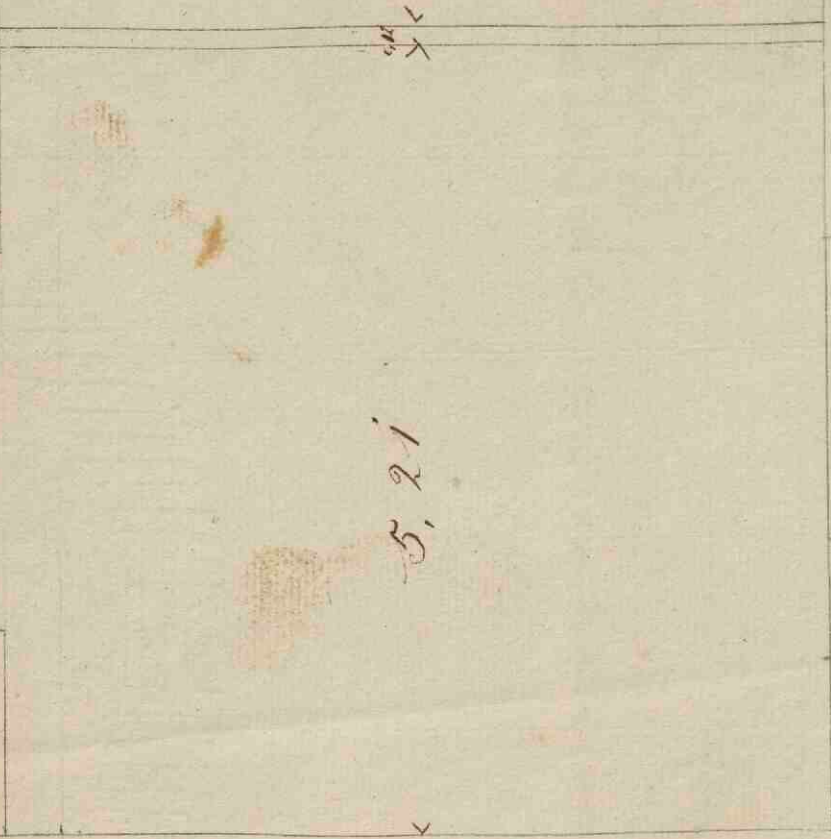
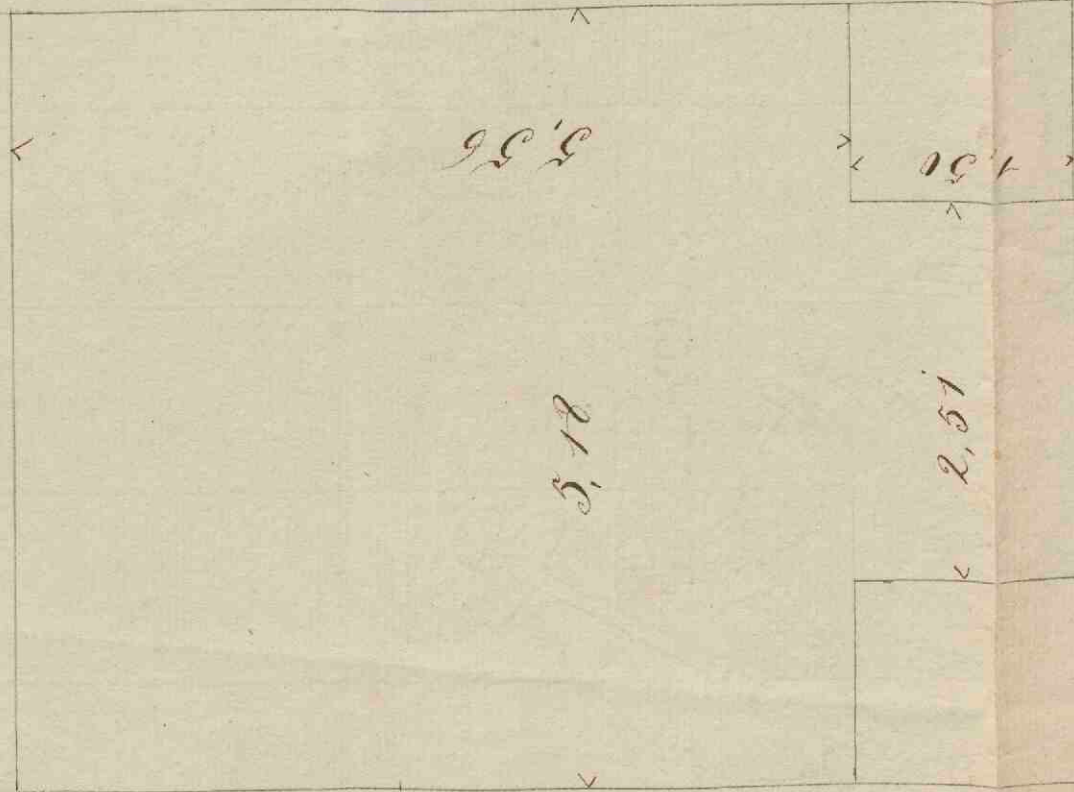
af 322 Pijn wijn saus
Men maakt de wijn koud voor het eten van
sterven van circulator veel als men den
nodigts hebben met suiker geklopt ver
volgens de wijn is bij gedaan dan op het
vuur een klein half uurtje koken gedrukt
met eenige stukken Canelis Lij.

N^o 123 Sture saus. bladz. 60

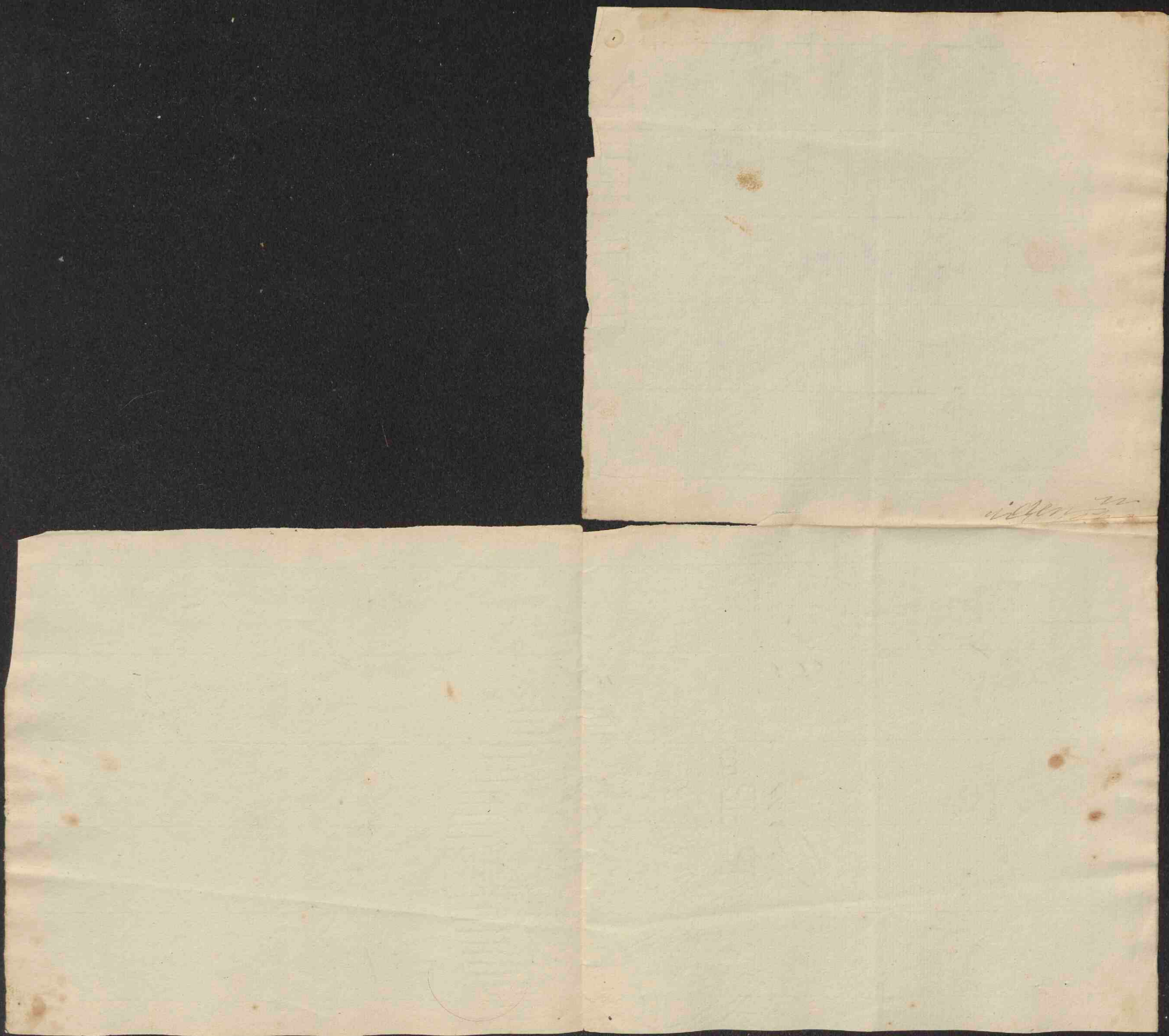
De vijven geklept, wat hiele pepers
wat soekij dan de arander bij in laten ko-
ken van het vuur af zende moet is de
boter (zij doch niet veel) door geveed
worden op het vuur al tijd roeren en zoo
het bij ongeluk eens schikt dan is de-
reet maar in (the kens) vol koud water
is bij gedaan

N^o 124 Stijad. saus

Drie bollende knie floek, waas on messen
doet, (te wel geide boom) also dat te zamen
in de koiken pan biaden neemt is de kniet
soek uit dan 3 v. l. en want atien op die
stij 2 leed wit gestoken met de v. l. dat te
zamen ter neeg die koken giet dan de
saus zoo heet op de kom kommet neemt nog
3 Spaansche pepers, en eenige geschilde



1 2 3



kan totten rijg die aan thurjes en teg die
 mede in de pot. N^o 13 Deze quantiteit is
 genoeg voor 25. Pomcommen. Si om de op te
 vullen neemt men 2 lood gemalen gember
 1 lood kerkema 2 lood geestoten madderiaad

N^o 125 In der saus droos. Pomcommen 1
 13 Bollen knuffloot. fijn gestampt
 5 the kopjes madderiaad geel, 1 lood
 Lorianaadriaad fijn gestoten 1 1/2 lood gema,
 1/2 lood gember 2 lood kerkema 1 lood ge
 pu lood ses de Spaansche peper.

N^o 126 Sausen

1 lb Water 1/2 lb boter dat te zamen laten
 koken, 1 lb weitemeel daar zachtjes in
 roeren dat laten staan tot dat het koud is
 zeuren een roos een singroed en dan de kken
 in de taastepaan

N^o 127 Saustot een schotel Postij

(Doren)

Bladz. 62.

was veel 2 of 3 vieren wel geklopt met was
van den hoer. —

§ 128. Alle Piquante

Neemt het nat van het vleesch, wat runder
vleesch of runderes stukje boter in meel
gemengt. slaas in en gebonden te maken
wat ge hakke peperwortel fijn gesneden
augurkjes stipel vol soya & dit met
mostaard uit fynes hees bes, over laatt
et niet te vroeg in. —

§ 129. Harde gekakt.

Een verse haas gekookt met
| Bouillon met of zonder wijn maar
smak 2 of 3 varkens gekakt wel
door kruid en rook gaar gekookt van
de haas fyn gekakt en met het ges
hak te samen wel door elkander
gedaan in een vorm koud laten
worden. Geleijer om heen is niet
onvermijdelijk. — M. D. D. Prop.

N^o 130. *Consume Poullon* Bladz 13.

1 Een onse haan of kip van stukken gesneden 3 ~~st~~ st opelupper, 3 ~~st~~ st halpupper beide mogen te zamen in een aardn kan gestaan en zo veel zout er bij als men twisphen 2 vingers kan nemen en kan goed toe binden met een linnen lous en een blaas er over op water en geen dat innerste water in kan komen. Dan in een ketel met water gezet en van t voegen blik af te rekken dat het water kookt, moet het koken hoken gestoring voort tamelyk zacht van door een zeef gedaen word. Het een geley dat zeen versterkt, kan warm en koud gebruikt worden.

W. J. Hooft.

N^o 131 Zoete saus voor avondwilt of witschokken.
Een tyel mel een weeny boter

Bruin gebraden een ^{Bladz. 64} kommische rode
wyn 3 $\frac{1}{2}$ Lepels beenspaz met caneel 2
Lepels azijn, zwart met zoet genoeg
wort suiker er by en de schil van een
citroen, het moet getand geroerd worden
tot dat het goed gebonden en gaar is.

N^o 132. Langin Sourek.

Een gekeerde opsteking weken en
het namelk in aetselste, gaar laten
koken een gekeerd. 1 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ pond gewicht
kalfsgehaat 1 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ pond lye kruit er
tusschen gelegd een kalfsnet er om
heen gedaan en gebraden met een
bruine saus met of zonder Ragon er
over met op doen. M^o: D: Hoop.

N^o 133 Blanc Manger.

1 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ pond room 1 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ pond vischlym 3 $\frac{1}{2}$
lood suiker 3 Lepels vol oranjewater
 $\frac{1}{2}$ uur laten koken en voor een thees
gedaan, en in de vormus.

N^o B: Deze portie viermaal genomen

een goed roet. voor 20 menschen maar
er kan wel wat minder verschym in.

In de vrygervous gaat 2eet dat schraat
1 lood roschlym 2 lepel witte suiker en
een lepel orangewater. In de vorm van
vier borente gaat 1 1/2 lood.

N^o 134. Citroen slaar te maken.

Neemt 8 citroenen acie de infusien her
sagen de schillen met een groot Bier
kylas vande wijn in een pante gedaan
en te samen door boken, het kyp moet
dan door een schoon linge gedaan wor
den met er suiker. by naar genoeg
8 eijers 5 met wit er 3 zonder dit wel
be klopt en langzaam in het wat
geroerd en dan met elken door overgieten
boken gedaan. voren.

N^o 135. Biscuits.

Neemt een fles biscuits op tien eijers
5 met witte en 3 zonder een weinig caneel
suiker naar genoeg zet het op het vuur
te boken en voren. het en is.

N^o 136 Besserlaar Hoofz. 66.

2 eijeren waarin een lepel vol meel.
Zijn geklopt vervolgens een flus bespin-
nat en langzaam doorgeroerd en dan
met witte suiker naar smaak en eenig
caneel en geraspte citroenen schil dit
gestadig roerende zachtes laten koken
tot het dit genoeg is.

N^o 137 Sneeuwballen

3 halve stas maatjes best meiten
meel een kop vol puur water en dan
in een bekken tot dat het kookt
een stukje ongezouten boter se geklop-
te eijeren wanneer het deeg eerst koud en
dan geroden en ongezouten boter.

N^o 138 Melkvlade

Schaarsche mengel melk 3 welge-
klopte eijeren daer in de melk met
een weinig suiker te zamen op een
fiet en dan van boven en onder met een
weinig vuur suustje laten staan ver-
volgens wat Caneel.

139 ^{bladz. 67} De Leijvan. Pooder beijen
Een Onat 3 R. suiker dieet. A gekookt
en wel geschuimd is waar tij het niet gedaan
zo lang moet koken als het be kraam dik is.
N^o 140 De Leijvan. witte besjen en
Gram bollen

7 1/2 Witte besjen 3 koppen gram bollen
want hier komt van 3 1/2 meer als wat was
in moet 2 1/2 L. Broedwater en als dan
tamelijk laten koken tot het begint te
stikken

N^o 141 Recept van Gheij

Men neemt 1 L. vruchten en een half R.
witte suiker het sap, vermen te suiker of
in doot. ter weegen opwellen en door koken
niet te huimen dan doet men de suiker of
in op een sterk vuur door gekookt tot het
be hoort dik is, en aan de lepel blijft
hangen overgieten in potje. Men doet
het in een gote ling of potje van hand
op het fornuis met een hout spinder
van Onat en 3 R. suiker komen 1/4 potje sui g.

N^o 112. Geleij 8. Bladz. 82.
1 lb nat $\frac{3}{4}$ lb Suiker

N^o 113 Citroen sap.

Het sap van citroenen, de schil van een
citroen geraspt, een bierglas vol ruisch
van dit te zamen laten koken en daarna
het kookt suiker er bij rechte ja 8 dozen
van eren geklopt er in roeren op het
vuur tot dat het dik is het derde. Lop de
schotel moet.

N^o 114. Pompa

9 net geklopte witten van eijeren en
topsel vol rozenwater en suiker dat te zamen
in een mengeltoestrom gevaan en is
het vuur te veruig geveid tot dat het dik
is dan op de schotel.

N^o 115. Rijst sap

De kook melk 6 lood amandelen een
thee kopje rijst veel suiker en rozen wa-
ter naar smaak, de rijst meel en aman-
delen meel ten met een weinig melk
aangemengd worden tot de saus

N^o 146 Pap à l'arène Blad 69.

1. Klop 7 eieren van yers heel aan
laet or voor het sterven room en laet
het aan zamen even opkoken, als men
het van het vuur doet, doet men er
een weinige orangerewater bij, een
broodruiker van voor een lief gebaan,
en geroerd tot dat het koud is, en dan
in glazen gebaan.

N^o 147. Mandelslag.

Een part room & lood afmandelslukken
en rozenwater er in na de smaak.

N^o 148 Eyer kassys.

Een koppe melk op het vuur gezet 12
eiers er tusschen geroerd, wat rozenwa-
ter een koppe zure room of suurmilk.

N^o 149. Eyer slag.

Een half kras melk 6 eiers, wat
suiker en rozenwater in de blokken
shotel gedaan een weinig room en
oer en boven.

N^o 150 Slag de Quisee

Neemt een koppe zachte room laet het

Bladz. 70

een uur koken met 2. Stuurers cancel
8 lood Canarysuiker & lood mitte kanarij-
ker aan nog een kwartier uur laten
koken en dan laten koud worden dan
doet men er 7 eijeren in & met het mit
en een zonder vervolgens een uur laten
bakken.

N^o 151. Sneeuw.

1. Reemt 12 frische eijeren alst het mit
tot sneeuw & kraes melk, waarvan
men de vley moet afnemen en dan
met een klein schuimroepje oer sneeuw
er zachter ingedraan tot dat ze quar-
is, tot de saus boven van eijeren
met 2 theekopjes volle duin room
wat suiker en cancel naar smaak
op het vuur gezet tot dat het gebor-
den is.

N^o 152 Citroen melk

Op een mengel melk de schillen
van een half citroen ander half lepel
Bromdewyn, suiker en canel naar
oerhoeven

N^o 153 Roomkock

$\frac{3}{8}$ lb. Lyn meel $\frac{3}{8}$ lb. boter (schoon gewast)
 $\frac{3}{8}$ lb. broodsuiker, waar op het geel van
een paar citroenen af geraspt wordt
en een half stukje geyeren de boter
een weeny laten smelten onder een
geroerd melken kwastier lang, dan het
wit van de eieren tot schuim ge-
blast en bij gebaan geroerd wordt. van
dat weey een tamelyke dikke laag on-
der in de pan veel meer onder en
boven, en gebaaden zynde bespon gelat-
er met een mes opgesmeerd, en weer een

laag) het nuur onder onder de pan moet wegge-
nomen) meer laten bakken en zoo voort tot
het weeg op is weg het bovenste moet weeg
zijn en de zimmer kan men ook veruulside
vruchten en plaats van helij en gebruik
noch die moeten eerst dan als door een
laast daartoe bereid worden.

154. *Quiren Postijjes.* —
De quiren moeten kort gesneden uit
gekookt de visschen en groenten van
balletjes, worsten en saladen en
wat men het meest in den wil, moeten in
de pan gebraten en dan in den kort
gedaan met de quiren om samen te
Eaten bakken.

155. *Patrijze Postij*
De patrijzen moeten schoon zijn
met stukjes spek, dat in gestoken pap
bloem maydsen zeet is omgekeerd ge-
durd worden en roots in azijn getet
met citriaan en maasje vooren citriaan
schellen met daalderseipelen en zoo
op het vuur in een steenen van stijf.

laten worden in koud ^{blad 2/3} en dan de patrij-
zen en de patty laten bakken met boter
in koud en boren op de saus wordt
dan goed geley gemaakt en met eijer
gebonden.

N^o 156 Noort tot een St hotel Pottij
Is 10 meel wat suiker boter en daardan
een ei of 2 is in 1/2 1/4 meel is een kop
maar vol een 1/2 water is een halve mengel.

N^o 157 Marc of Patrijze Pottij
Leg in wille 1 a 2 dagen in water en arjnd
spekt het te breken in vier deelen met 1/2
spet 1/2 leed gestoten peper daar bij benevens
1/2 leed nagels handvel charlotten, daarover
gestrooid voort tot de saus, gestoten beschuit
sajoris 1/2 1/4 boter en weinig water en bruin
meel om de saus bruin te maken.

N^o 158 Om Doperwt en te maken.
Een spel kom vol doperwt en een hand
vol roid bij daags, 2 oos men ze ge bruiken
wil moet men ze met melk en wat koken water
op de vaten gieten anders worden ze te hard
looft ze dan raaim op, en boot ze dan met
petriselle, en een weinig suiker.

De kop wordt half naar getoort en aan
 klein stukjes gesneden en in de pan met
 boter bruin gebraden dan in de pan
 gedaan, daarin en het in klaar maakt
 met wat boter wat mee en vervolgens
 op spijzen en gedeepte bouillon die
 van de kop gekomen is de schil van
 een Citroen, erin gesneden fijn gesneden
 ten nueraat en langzaam door gemengd
 vervolgens wat Westen Vische of Spaan
 sche, peper naar de smaak dan weder
 de rest van de kalk bouillon en dan de
 gesneden kop of vleesch erin moet dan
 2 uur koken, ook moet er een handvol
 petersolie, als men ze op doet drukt men
 er 2 citroenen in uit, zoo men er maderia
 in wil hebben moet die ook in het op
 doen bij gedaan worden. T. B. er moet
 een goede net aan de kop zijn die er
 ook bij ingesneden wordt, ook moet er nog
 al veel aspien in den zout naar de smaak

Hadh. 75. p

N^o 160 Om Rist goed droog te houden te ke.
Men moet tegen een Loppje rijst 3 Loppjes
kokend water nemen op z'n hoogst moet
rijst die droog gekookt moet zijn, met
het opdroog. Maar op het droog. Zijn
in niet te grove, maar om niet aantrekken
enigzins worden, ook moet er deels
de soep voorgehouden worden.

N^o 161 Om Ronde raapjes bruin te koken.
De raapjes geschild en in een pannetje
gedaan daat bij een weinig zalfje uit te
keren wat leit.

N^o 162 Om Kervelsoep te maken.
Men zoekt af te hebben van braadmen
in een pan, even om te kunnen maken
schoffij kop korianthetlaad een de to. Rist
die fris afge wastchen moet zijn een
goed diep bord vol klein gesneden dijnen
gebraden in de pan, met wat befer over
weinig in niet bruin gebraden. halve
bel van kima van de korianther en rijst
met wat gestampte rijst en ge soep.

dan met wat water aan leggen en met de
Offen baaiillon, dan het vleesch dat
voort en gehakt moet zijn. Is bij wat
Spaanse peper, een duut of 10. lang van
Loken als het een paar uur lang ge-
kookt snijdt men 2 citroenen aan snijps,
pers is in, geschikt zijn. N.B. De bal-
letjes moeten als in alle Soep, maar een
groot haal voor 1 tetender in. —

N^o 163 Graauwe Ervten Soep

Meat Thout wat fumpen deensrijend in de
Loekpan met boter, dan doet men het nat
door de ervten in gekookt zijn er bij met
6 ad gekookt en fya genrevene dat
doppelen wat peper en zoet naar smaak
men doet een wat bolle, offe gehakt en
men van 3. l. water sterk gekruid
laat 400 l. Samen koken tot dat het
goud gaas is men doet er wat gestrooid
brood in of bij. —

N^o 164. Schapeballeletten met darsappelen

Laat de batteletten eerst met boter pepen
Loud en een weinig beschuit bruin frinten
neemt dan wat arijn, ook kan men die
van Augurkjes nemen met wat augurkjes
en een weinig meel, maakt met die
gefrante boter een dikke saus dan
laat de aardappels die eerst gekookt
moeten worden, maar niet heel gaar
met de batteletten in die saus stoven
het vleesch wat langer als de aardappels
Loud en niet gaar zijn moet wel stuur
stoven.

N^o 165 Gefarcieerde Snoek

Nimm de Snoek haalt het vel eraf haal
de vis van de graad kap hem heel fijn
met de Beson. schen wat gekapde pees
de klein klein batteletten en citroenschil
letjes, wat pepes, soe li, Kruidnagelen
Loud naas smaa 2 gewatte Lauken be
schuitten Peijers. Stukje boter dat wel
door elkan d'geroerden weder tot een Snoek

gefatsonerd, en gaai iaten bakken de
het hotel eerst met boter besmeerd en gewild
met bouillon als het een uis zooge kookt
heeft doet men er een klontje boter bij.

N^o 166 Een boutje à la Braisa

Man doet de buis met roien roien schoon
legt hem dan in nag a 30, 40 in d'ijns met
wijden majoleijn en wijens indien men
het goed vindt zo kan men de bout barderen
met de knijffs spek die dan gementel worden
den in een weinig pechje in rutumascaat
en 2 nagelen en wat peper dan moet
men de bout opzetten met een bier glas
wijde of rode wijn en 2 glazen water in de
pan les vloegen toe dekten als het vooren
uis gestrooft heeft, dan met gestoten be,
schuif er over gestrooid en de kisel met
vuis stop gedaan de kisel becloopen
en zoo wat lang laten stoven men doet el
ok wat morellen of diege beske ingrediente
bij als ok klein gesneden augurkjes
en een weinig. *Hand*

№ 167 Sekkergehart Vlesch

1 lb kalvvelich 3 eiers 2 twee bakken fijn
gemaakt een klein melk gewaakt Louit mied
Caat bloemen een weinig gesmolten, boter.

№ 168 Langelede noot

1 noot van 1 lb 1 grote eijer 1 schacht 2 mitte
2 twee bakken potter 1 klein mied caat bloem
en gesmolten boter.

№ 169 Om een Offentongle prepareren

Neemt men 2 vles aal besprennat in een
niet water eenen span wat een klein hok na
als sta te stand en misch de amandelen
en pakjes citroen of le en dat te samen laten
koken in de kookpan, doet men er een stoffe
boter en een lepel vol witten melk, al het
wat bruin is, doet men het in koken dat
in wat suiker na smaak es bij.

№ 170 Om een Schapen bruite prepareren

Neemt het vet en het villenaat van de bruit
zet ze 2 dagen in azijn zoo als men een haas
doet, dan wel ge laardeert in een pot die mel
stuit met wat Louit peperen nagels 3a 4
lepel

2. tinglaren water een half bingla
aal besjen i farijn des nachts laten
koken op het laattel een weinig geworen
roggen brood en water baden veel.

No 17 Recept van Schilpa.

Men neemt 3 a 4 lb runder vleesch laet
het een deeg koken liet dat de kracht is
si het niet is neemt dan een gewicht be,
te 2 houten lepels best meten mee. ~~brood~~
dat bruin van altes als het ~~schilpa~~
totten of dujen in die biter gebraden neemt
een half skop in vierkante stukjes gesne,
den dat met meel in biter omgeschud den
en dan van de bruillon is bij toe veel
men nodig is, liet een soep neemt van
spaansche en andere peper liet het des deeg
heet is, nat schijffes citroen is in doot la,
ten koken liet nat van een gekokele Petrus
er in uitgepoest als de soep word opge daan
men liet gebraden ryst es bij apart op
en as liet opge daan

N^o 172. Diers busling van het Laken
De Leren met de Nieren van een gestampst
de tong met een klauw heel mager gekookt
en klein ge hak t 12 blanke rijs belingen
oet fijn gehakt voor 3 Thiers oud bak
ken gereken. Witte brood een 1/2 geemotten
boter 3 noten muscaten 1/2 veel kruid
nagelen en peper te samen als de note
wegen 3 lepel witte suiker en zout
na smaken een redelyk deel geeneven
reusel aan de bel steenen op de
helte des deemen gestopt met koud
water overgehangen als begint te
rekenen met een half uur door haken
als uit de ketel genomen wordt
spoit 1/2 en koud water op.

N^o 173. Recept voor W & Wot Hens
1/2 Lood nagels 1/2 Lood muscat 1/2 Lood bloem
5 lepel 1/2 Lood zout.

N^o 174. Bergmargen

1/2 lb Reusel 3 maat roggenm^{el} 3 kop
 • Bloed, 1/2 haas 3 kop water ruim 3 lb
 roos 3 lb mir^{is} 1/2 lb rozen, muscaat peper
 kruidnagels 20 ad riagenaegen 1/2 lb mes
 saar de vianet uit op 9 smelten, tot dat
 het klein dobbelsteentjes zijn en dan
 doet men dit allen in de slag het welk
 zoo dik moet zijn als appelm^{as}, de dat
 men neemt men lang naer de kie ring
 naer van men 1/3 volstept om het best
 ten voor te komen, hier kan men 50
 Bergemargen uit krijgen, dit kan
 maken 50 minuten koken het water
 moet u st goed koken voor men te in
 doet men snijet eerst een weinig af voers
 de bodem des ketel om het aen branden
 te beletten.

N^o 175. Recept voor 20 lb suiker en

3 lood nagels 3 lood muscaat 12 lood bloem
5 lood peper 20 lood wit. —

N^o 176 Polijene. —

Polijene wordt eerst gesneden en
daarna wat gehakt en dan kruiden y zaai
genoegzaam door gedaan zakken van de
pand genaaid en te stoppen net als voor,
ten niet personen, derelne worden niet in
karnemelk maar in arjenen was vande,
tebreket van wisten lude geveete.

N^o 177 Om Porsetten en gang loopers schoon te maken. Men neemt een offengel en een fles arjen daar op te degen mee te bosttelt na het selve voors. tegen de drapschone gebosttelt te hebben.

N^o 178 Om font goet moit te waschen doet men wat samenjen in heet water.

N^o 179 Men neemt een haas dewelke a ty haas

Bladz. 84

zijnde het bloed zoo veel mogelijk eraf
af te wassen met men. dezelve in stukken
doet deelden in een meter. Laatten soeken
doet daarop een twee melkzout als men dat
soeken 3 ringen. handen. handen en enige tot
reke gestoten waggelen. besjeit, een twee
sitroenen aan plakken gesneden. laat dat
als een. Haan, en voor de dezelve om met een
Zilveren bepel. Haan uit gereed ge
maakt heeft. legt men onder op den bi
dem van de soen. gesneden magespelt
en de haas met man. de. Laat op 20 de
wom. de. de. is dan een. t. water draabij
1. stukje. boter. is te gestoten peper. 1. 2.
gestoten. knien. nage. len. is te gestoten. ca.
neel. wat. bouin. te. is een weinig. soen. ge.
hakte. wijn. een. half. Glas. rode. wijn. dat
laat het. boven. en. als. 1. bin. gaar. is men
doet de haas in een. de. in. laat de. soen.

kind worden om het veel aftenemen en dan
de hand er op te leggen.

N^o 100 Elisier Pinarel Hofman

Neemt op een glasnijl. twee onge. knipels
kort gesneden laet de 16 dagen Loust trecken
neemt dan de helft of 10 onzen af en mengt
daar onder van iede 2 dragma. Estracet Ras,
essille Estracet Caro. Benzoeiet. Centaurie.
Minorie. Sicut Caan. Jinttura mijner
de overige 10 onzen of halve vles wijn
nadat die op de afgegotene schillen in sege,
lijks gelrokken neeft mengt men die met
de bovengemelde kwantiteiten ut trak-
ten en Pinittusen.

N^o 101 Oplandche met roos de Stoet

3 lier oplandche roos en ruim 3 pint roos,
ter een uue laten koken tot si op vles van
over blijft dat door een ruwe wollen doek
gedruan ende tot op de helft laten

verkoken en is dan 7 Sovv witte bevoering
hier bij geaan en verdelgen tot de witte
van Piedis te koken. —

N^o 122 Om het vleesch malich te maken
kookt men het in vet in plaats van water.

N^o 123 Men neemt kropsalade docteren
buitenste bladen af gevegewaschen zende
kookt men ze gaar met slopvruten gaar zende
in een water, laat men het water es schoon af
loopen en zamen laten. Noen, met wat boter
zoet, ne lüm. Saet en een weinig meel en zo
men het heeft een weinig beuillon in plaats
van water, dat het witma lijk maakt. —

N^o 124 Recept voor een wede jstüm,
pudding van den Hofmeester van de
Hertog van Northum berland. —

Neemt korinten 2 orgr. laag geplukt
en gewaschen 12 lb malaga Rysinen
maarmen de pitten uidoet, 12 lb bruine
suiker 2 lb zwart jere ge hakte v. ten meeg
over blissel van een fijn ge hakte litroes

Deels Carol' 2^{de} 2^{de} D. Bladz. 87
Doe de Carol' 2^{de} 2^{de} Doe deemelk te pint
Doe de Phum een gewoon glas. Men ver-
mengt eerst de melk de Phum en de eij-
ren, daarna doet men de andere dingen
bij zoodanig dat u hier een even vast deeg
vormt. Hierom kent Suren meer goed
gemaakt worden. Men bestrijkt deeg,
met die met verse boter en een steke-
kerst. dat men daarna met melk bestrooid
men wikkelt is de als de boter de deeg in
en bindt het even oogenst. Het degt. Men
doet men het in een ketel het kend ma-
ket men in de doot de kiking gedurig,
of Suren. Soet deeg om het water
dat men keert met het water moet de aan-
te vullen om te betellen dat de ma-
vast gaat zitten plaats men op de bodem
van de ketel een bord of schotel tie.
Sommige doen om de smaken van de
Phum pudding wat te vullen en de
volgende dingen bij. 2 velen amandelen

Chinaas gappels Laet van den Citroen
boom, geconfyte orange en citroen
schillen, geconfyte zeer fyn gehakte
angelica, kruisnagelen, muscaatnoot
en andere fyne specerijen. De schum-
pennadung wordt tusphen de soerigten
beuend op het oogenblik dat hij uit
het water komt ontstaen van het schu-
vet waaren hij ge kookt is.

In Engeland is de sause bij de re-
gys de volgende, en wordt afzonder-
lyk in een sauskom beuend.

Rhum een half pint, een glas wa-
ter doet dit in een zilveren of por-
celainen Caserol en roegt er aan
by: Witte suiker $1\frac{1}{2}$ lb. omtrent en
3 of 4 balletjes van de grootte eener
noot versche boten in meel gevult.
Beuend dit zeer heet.

Eene andere eenvoudige sause die
my de voorkeur geven is de volgende

2 pint Rhum 1 1/2 lb Suiker laat dit was-
men giet het voor de pudding steek
het in brand en beaien het wammende

N^o 185 Gatoan de Melan

1 kys eieren 5 ons suiker 5 ons gesmolten
boter 6 eieren de schil van 3 citroenen
geraspt, klopt dit alles voor elkan-
der en laat het langzaam bakken in een
taartpan met vuur onderen boven.

N^o 186 Citroen Struif

Men neemt het sap van 6 citroenen
van 3 raspt men de schil, geyven
het wit tot schuim geslagen, dit wel
voor elkan-der geraerd met 9 lood Su-
ker foud gesijf. alles verrolyens in een
schotel gedaan maar en men het denkt
te laten dit in kokend water giet
met vuur onder en boven en het is
dan in een kwartier klaar.

N^o 187 Citroen taart.

Een half lb broodsuiker en een half

Bladz. 90
pond fijn gestampte zoete winteraalen
Eyers waar van 3 met het wit en het
van 1/2 citroenen het moet langzaam
ken en men kan het met snippers
versieren.

N^o 188 *Basarose an Marasquin*
Men neemt een *Ederlandse* kan
Lijste room welke met het wit van 7
eyeren en wat Broodsuker tot schuim
geklapt moet worden. Vervolgens doet
men 2 lood vischlym in water smel
ten, welke men door een zeef giet en
aan anders half bierghus marasquin
doorroert men neemt een Emmer
ys waar men wat zout in strooit om
het smelten te beletten hier set men
de vorm in welke men van binn
met een weeny *Amande* blij, *Servet*
aan doet men het schuim erin waar
men eerst de marasquin met den
vischlym doorroert het moet omg

brent drie uur in het ys staan, eer men
het op tafel zet.

N^o 188. Als men de room tot schuim ge-
klopt heeft, moet men hetzelfde in een
kom laten staan, om dat het rogt het
melk er nog in is er van door zukt
aan schept men er het schuim om de
slavassquen met de orschym er door
te roeren, te geen men wel ryf men,
ten doen moet, wyl het anders niet
genoeg door het schuim trekt; dat
doet men op het oogenblik dat men
de room in het ys zet.

N^o 189. Brandende Pudding.

Drie oude fyne bollen, de wort er af;
en fyn geraspt $\frac{1}{2}$ lb boter $\frac{1}{2}$ lb witte sui-
ker Ceyers, 3 met het wit 2 thee kopjes
room de schil van 2 citroenen er in
geraspt, moet 2 uur koken, dan met
bruine suiker bedekken, vervolgens
een groot glas rhum er over doen

en aan met een Iwavelstok aantekenen. Bl. 92
N^o 190 Charlotte aux Pommes.

Man neemt hier toe een vorm van 1000
Loper het satzen van een padringvorm
doet geheel glad zonder figuren, witte brood
~~brood~~ waar de korst afgesneden moet wor-
den, dat slydt men aan sneedjes welke
men in gesmolten boter wendt aan be-
legd men hier mede de vinnen van bin-
nen Zoo dat nergens eenige opening blyft
vervolgens neemt men Zwarte appelen
schillen en slydt ze aan byne schijfjes
voer hier door wat suiker, brenten, ro-
synen, gestoten caneel, Citroenschil,
hetjes, sukkade, snijpoen, en wat cran-
bozen of besengelei; voer dat alles
goed door een en doe het in de vorm
leg die aan van boven geheel dicht met
brood en doe er de deksel op zet de vorm
in de heete asch te bakken; men eet
het met een ~~Phyn~~ ryp. Saus.

N^o 141. *Appelk*

blad 3. 93

Tree à drie kypen niet al te gaar koken
dan uit de bouillon genomen waar men 3
à 10 dovens van eijers avoort klopt met wat
foelje en notenmuscaat na smaak dat
het een dikke saus is, de kypen van
stukken gesneden in de saus gemenst
en zoo houd laten worden als dinn doet
men er geley over heen.

N^o 142. *Hasse gehakt.*

Een versche hasse gekookt in bouillon
met of zonder uygen naar smaak 2 lb
varkensmeth wel door kruiden ook gaar
gekookt dan de hasse fijn gehakt en
wel met de meth te samen doorelkan-
der gewerkt, en dan in een vorm houd
laten worden, geley er om is zeer sm-
kelyk.

N^o 143. *Saus bij gekookt vleesch*
Deemt kalfsbouillon of van het nat
van het vleesch, doe hier bij fijn gehakt,

blad 3. 94.

le falletten bruin gebraden meel, wat
aayn en suker naar smaak 2 lepels most
tand, pepermortel, en fyne rode wortels, ook
kan men er daalder augurken bij het op
doen bij voegen.

N^o 194 Langue fourree.

Een gekookte ~~bestong~~ 2 uren we ken
in karnemelk in datzelfde gaar te
ken van gesheid 1 1/2 lb kalfsgehakt 1
lb varkens gehakt er tusschen, dat om
de tong gedaan en in een kalfstong
gebraden. Met een bruine saus met
of zonder ragon op doen.

N^o 195 Een Hoen in Ruyt

Een hoen moet met veel bouillon op
het vuur gezet worden tot het bijna gaar
is dan er uit genomen een stukje boter
en wat bloem er door gevoerd dat
het een gebonden saus is. De Ruyt
met bouillon koken 3 uren van
pers met wat Zout en notemuscaat
er goed door roeren, dan het hoen op

Bladz. 96

een schotel gelegd de rijst er over het hoen
met door van en bestreken en geheel met
vuur er op tot het licht bruin is.

N^o 196 Consomme Bouillon

Een oude hoen op kips aan stukken gesneden
den 3^{de} Osse lapjes, 3^{de} Kalbs lapjes; al
les mager te samen in een vanden kan
gedaan en zoo veel zout als men tas,
Jken 2 vingers nemen kan goed toebe-
den met een linnen lap en blaas er
over zoodat er niet trekt geen water
in kan komen aan in een ketel met
water gestadig zacht laten koken huren
lang te rekenen van dat het water
kookt dan door een zeef gedaan worden
Leer versterkende gelei kan warm of
koud gebrukt worden

N^o 197 Citroen met de schel omfpyten
Een pond Citroenen, ryff vierden suker de
citroenen moeten in het water koken
tot dat aese be gaar zijn dan op de lengte
te doorgesneden de pitten er uit gehaald

bladz. 96

vervolgens de suiker met water sterk koken
en aan schuimen aan koud laten worden
en alomt op de citroenen gegoten

N^o 113. Gelijck van Chinaas appelen
Neemt 12 Chinaasappels, druk het sap er
uit neem aan 12 lood beste broodsuker
en wryf de schel van iedere Chinaasappel
tegen een stukje van de suiker vervolgens
laat men 2 lood wechlym in een goed
bierglas 2 mynische wyn koken tot dat de
zelve gesmolten is, meng het dan voor
het sap der appelen en laat het door een
lyden zeef of een fenellen lap loopen

N^o 114. Precedilly of Popa van groenten
3 fleschen wynruy 1/3 lb gedroogde gemalen
1 lb wort 2 lood mosterdzaad 2 lood witte
Peper 1/4 lb Chathoten 1/4 lb smoglook en
een halve lepel Cayenne Peper dit te
samen gekookt zynde doet men het in een
pot en laat het koud worden en doet er
vervolgens allerlei groenten in die alle
moeten a gedroogd worden er zeer jong moet
ten zyn.

N^o 200

Rode ruit.

Stuud rust de nethe lang in kookend water moet gereecht hebben, neemt verder bespaat in de helft min der water, kookt de ruit daarin gaar er overaf water en raneel by doende er moet wel op het aan branden gepast worden.

N^o 201

Rook vleesch pannekoejes
in een vorm

Maakt een goed beslag tot dunne reiken pannekoejes, bak er een de leg dezelve in de vorm, neemt dan geschoofd of gesneden rookvleesch gekookt zijnde, leg het er dunnetjes op, dan met een pannekoek en zoo vers volgens laag een laag tot dat de vorm vol is, neemt dan het enige beslag giet het er boven over heen, doet er een dezel met ruur op, en laat het zoo wat bakken, men dient er een roos saus by.

N^o 202

Neemt een flesje nat van. besfen
 Niet van d'allergruotsste fleschen
 Een die houdt een pindje nat.
 Wand't verdoel ook altyd wat
 Hangt dat samen met rijk bym
 Dat naar met twee ons moet zyn
 Neemt den. zuiker waar en mond
 Een sierte minder als een pond
 Met een goed stuk popp kance
 Een laeflood is niet te veel
 Laad alles boven hard en frink
 Dit dat de bym gemulden is
 Doet het door een drek of reeft
 Eer het hard wordt of het kleeft
 Goed het in een glazen kom
 Of een schotel met fort bon
 't zal dan worden hard en styf
 Eet het op 't is zalf in 't lyf

N^o 203

Prinasse brood.

blad. 99

5 eijers, even-zoo veel meel, wat meer boter,
 200 veel suiker als de waarde van drie eijers,
 de schil van 2 of 3 citroenen, geraspt. De eijers
 maken veel en apart geklopt worden, en
 dan by het goed gemengde meel, gedaan worden.
 Bestryk het pantje goed met ^{boter} ~~suiker~~ en beschuif

N^o 204 Chocolade Vlaar.

Laat een half kan room met 4 of 5 loepjes
 chocolade goed doorloopen, klopt dan 12 dooren
 van eijeren goed tot ruim, roert dat alles door
 elkaar, en laat het dan samen nog eens door-
 lopen, klopt dan 3 of 4 ritzen van eijeren
 roert die er ook door en doet het dan op de schotel.

N^o 205 Toeren.

Nieemt een pond of half mingelen kokend water, doet
 er een half pond boter in als dat gesmolten is

een half pond sarmen meel in in gerverd
 dan van het ruur genomen, neemt 8 eieren, klopt
 die er een voor een door, hoe langer geklopt hoe
 beter, tot de laatste pan op het ruur, dat ze ge-
 heel leet wordt, doet er de vormen, met een
 weinig boter bestreken, in, doet in ieder een
 lepel te beslag, of de vormen half vol, bakt
 het spoedig, het moet in een kwartier gaar zyn
 men kan ze ook in een leet over gaar bakken.

N^o 206 Salade à la Versailles

De haanders worden gebraden, houd aan stuk-
 ken gesneden, het sel er af en in asyn gelegd,
 met eenige stukjes uyen er by. Voor de saus, neem
 men 6 dooren van hard gekookte eieren,
 6 dode raauwe dooren fyn geresen, een halve
 citroen er door gerverd en langzaam met
 veel beste olie tot een dikke saus gemaakt,
 op het laatst een weinig asyn naar smaak een
 weinig zuster, wat zout en wat peper alles naar
 vertiering. het moet lang geklopt worden,
 Men doet op de schotel een ring van geley,
 waar voor een vorm behoort. Der vervolgens legt

men binnen in de ringruit geplukte krop
salade, dan de stukjes heen, daarop geschikt
en eenige blaadjes salade er op gelegd, waar
de saus dan over wordt gedaan.

N^o 207

Rollade van Paling.

Neemt een groote paling, snyd ei de kop af, en neem ei
de graad uit, zonder de visch te beschadigen, geasschen
ende, het water schoon af laten loopen; neem dan petel,
selle, Timiaan en basilicum fijn gehakt, en op de buiten
kant der paling gestrooid met zout, peper en fijn gesneden
uieren, en de paling by de staart opgesteld; neem dan een
linnen doek, tolt de paling daarin, en bind de doek aan
beide kanten toe, zoo stijf mogelijk, dan geloofst in zoo
veel water dat de rolle een bedekt is, met zooveel zout als
men root roersisch gebruikt, weeg daarbij $\frac{1}{2}$ flesch Rhyn.
soyn, $\frac{1}{4}$ flesch alyn, uien wat heele peper, kruidnagelen,
basilicum en laurierbladen; laat dit te zamen aan

de loek komen, doet er de paling in en één uurt
laten koken, dan is zoo uitgevormt en met de doek
geperst, als het koud is, de doek is afgedaan en
de paling in zijn eigen nat bewaard.

N^o 208

Rijst met Rhum

9 of 10 lood rijst 5 kommetzen water waarin
de rijst heel droog en moet gekookt wor-
den, da 1/2 lb witte suiker en het nat van
drie Citroenen waaraan de rijst tot een blik-
me dikte moet gekookt worden, de su-
ker van de Citroenen klein gesneden eerst af-
gekookt en er ook by gedaan, dan in een
vorm; tegen dat het op tafel komt wordt
de Rhum er over gedaan.

N^o 209

om rijst pop, te maken

en half mengelen melk 6 lood amandelen
8 lood rijst fijn gemalen wat rozenwater
of vanille naar verkiezing suiker naar smaak

de ryst met amandels aanraeren en dan
in de kokende melk gedaan en zoo lang
koken tot een zwarte dekte on is een
vorm te doen.

N^o 210 bolle brijen

1 lb witte melk
1 lb Corenta
1/2 lb boter ~~meer~~ dat is met ~~meer~~
1/2 mengsel melk, en een weinig putwater
Eyers goed appont kloppen en witten
voor een stuiver gest. 3 c is genoeg

N^o 211 Evenveeltes

een spaelkonnetje boter, en dito melk, en
dito eyers, en dito witte melk. het kan
zonder een met gest, ook kan het met wat
bra deppen. de boter krap.

N^o 212 Sago podding

2 kopjes Sago, 3 kopjes melk, 5 eyers een

statige biter; als de melk en biter kookt
dan de sago er in roeren, en weinig mi-
ker, als het wat verslagen is, dan de eiers
er in roeren moet niet minder als twee
uur koken de. voorn met boter besmitten

N^o 213 een tataband
en maat meel

- 2 eiers en
- een lb Covent
- 1/4 lb biter
- 1/8 lb nippels
- 1/8 lb Incade
- voor een stuur gest.
- 1/2 mengelen melk.

N^o 214 Crème brulé

1 mengelen room, 8 dooren van eiers vaniel
je en weinig miher laten koken tot het
dik is, in de bakjes laten koud worden mi-
ker er over strooijen en met een gloeyend
1/2 branden.

N^o 215 Appelkloekje. Klant. 105.

5 1/2 lb meel 8 eiers 4 centen gest 8 1/2
gestoten beschuiten, half boter en reusee
5 1/2 menges melk, en twee schillen van
geraspde Citroene.

N^o 216 rijst met Saproa.

1 onc rijst, 2 mengelen melk, de melk aan
de kook, dan de rijst er in, de Saproa
in een kloekje er in goed lang koken
tot dat het gebonden is, dan op een aspit
koud laten worden geen boter er in men eet
het met suiker er over. men kookt er ook wel
suiker in.

N^o 217 Aan gelegde Moek.

op 5 lb moek dat ongeveer 3 lb ruiver is, 6
eiers 3 met, en 3 zonder wit, 3 beschuiten en
een mee. wittebrood in melk geweekt, een
goede hoeveelheid boter, kote mus loof
en zout naar smaak.

N^o 218

Zwan podding, Blad. 106.

1½ lood witte mel, 1½ lood boter, 6
lood ~~boter~~ suiker, en mengelen met melk, als
de melk aan de kook is, de boter er in,
dan het melk er kokend in roeren,
blond houd worden, 1½ dooren van
eyers, en vervolgen, de witte tot schuim
geklopt er in, twee uur koken.

N^o 219

boterham podding

Men neemt een oude fyne bolle synde
de korth er af, dan heel klein gemedel
en goed geboterd, als de vorm goed
met boter en beschoit bemeeerd is, dan
een laag brood en daarop coriander, rosmarijn,
picaade, knippel, gestote cannes en suiker
dan weder brood en zoo vervolgen, maar het
laatste moet brood zijn. tot de saus neemt
8 dooren van eyers, men kan ook vier witte eieren

en kiloppe het ter deeg dan ^{vaegt} men hier
by een kommetje room, en een Bierglas brande
wyn kilop het nog maals te zamen en giet het
dan over de godding een half uur voor dat
men deselve te bakken zet, men moet het
vuur niet te sterk aanzetten.

N^o 220 Recept van Bergmang.

- 3 lb grof roggen meel.
- $\frac{1}{2}$ lb stroop.
- 3 lb reusel.
- 2 $\frac{1}{2}$ lb rosyne.
- 1 mengelen blaas.
- 2 mengelen laauw reg. wat.
- 1 lood nagelen.
- 3 $\frac{1}{2}$ lood peper.
- 1 $\frac{1}{2}$ paard. 17 le dormen.
- de vorige avond beslaan.
- 3 $\frac{1}{2}$ uur kooken.

N^o 221 hele. Com Com mers ^{flap 108} in het Maer

Neem 30 geel Com Com mers met de nidel
wascht deselve schoon af, doet ze heel
sterk. en laat ze 48 uren in een pot
staen, leg ze dan op een vergiet test ze
Droogse
goed af, neem 1 lb chalatan 2 lb
knaplook, een hand vol basilican, dito
Dragon, pimpernel, en pinkel, $\frac{1}{2}$ lb wit
gekneuse mosterd zaas, een lood Spa
nisch peper, alles door elkander gemengd.
In de Strooit men het op de. Com Com mers
die. styt in een pot moeten geleid wor
den dan de aap er kookend op g. gaten
dat ze goed bedekt syn. Na zes
weken syn ze goed te gebruiken
tinnen tince. Jare dure. of goed blyen

N^o 222

op allerleisac neemt men 6 bollen knaplook
2 lood. gestoten Gember, 2 lb gestoten
mosterd zaas. 1 lood Spaansche peper, een
paar lepels boonolie, men kon ook wat parkema
in doen

N^o 223

Coteletten met ryp. Bladz 109.

de Cotelette maaken met wat meel en
boter bruin braden in de hookepan
als ook de baltzen en subiten die eerst
afgekookt maaken worden als ook de 1019
Lien de vorken vren. als er niet genaeg
Lien is maect er wat bouillon by, de Maas
maect een weinig gebonden by, er kan een
weinig zout, kaffee peper en fransche augurby.

Coteletten met korst.

N^o 224.

Abricos in Brandey

Men neemt daartoe de grootste
en mooiste branje Abricos die het
handst door zoo ryp maeten by dat
ze gemaklyk van de steen los gaen
tot 6 lb abricos neemt $4\frac{1}{2}$ lb Vaiker
kookt deselve met $\frac{1}{2}$ mengel water

Blad. 110

en als het wat gekookt heeft, klopt
het wit van een ei en giet het er in,
roert het dooreen en schuimt het
af zoo wordt het geheel klaar.

Daar de Abricos er in gedaan en by
een lacht voor zoo lang raakt, als
de kook gehoord dat ze wek in
het aanraken worden; daer na
van het vuur genomen, de Abricos
er uit gelegd en in de stroop $1\frac{1}{2}$
Mengel franse brandewijn ge-
gekleet, ter dezelve doorgeroerd
en door een fyne gaas of andere
doek in een glas gekleet, de Abri-
cos voorzichtig en voor een ei in
te gelyde, gaas niet gemaakt, alle
twee of drie dagen zoet ongeschied tot de
gezoetheit waarna men er nog een half Mengel
brandewijn by doet.

bladz 111

N^o 225 Geenvijge Abricosen.

Op 1 lb geschildte abricosen de steenen
er uit de pitten ~~er~~ geschildt $3/4$ lb brood-
suiker gebrooid; dat een nacht laten
staan dan op het rum gezet en zoo
langzaam laten koken tot dat
de abricosen klaar worden; dan met
een schuimspaan er uit genomen en
in ieder helft een raum pitje ge-
legd vervolgens de siroop er over een
een papier met brandewijn er op.

N^o 226 Appelkuchjes

1 Mer eijeren met een glas pomewater orde-
telyk lang geschildt, een pond weitten
meel, met warme ~~water~~ soete melk be-
klaan tot de dekte vo danne wafela-
1 of 2 lepels wiken en voor een staine gest.

12 eyen de helft met en de helft zonder
 wit tot schuim gekloft; hier by het nat
 van 8 eibonen en een groot glas chynon
 brockender naar een oek op het vuur gesteld
 met zilveren rorben geslagen tot het kookt
 en dit genoech is vooral appasfen dat het
 niet schift. Als de eibonen sappig zyn
 $\frac{1}{2}$ lb zwiter en minder sappig anderhalf pond

No 228

patryx i geley of Marinade

Na dat men de patryx i water vo
 grom i blaas gesniden heeft, zet
 men ze twee dagen i ayen en water,
 waarna men ze derde dag op een vu
 giettest. legt om ze goed te doen uitte
 men neemt op de vier patryxen een half
 poot, laat die een uur of vier langst
 koken vervolgens neemt men wat Thee

misa, Majorana, rosemary, Basilic
 lium, en laurier bladen, 15. en 20 peper
 korrels, 15. kruidnagels een fyne gesneden
 chalonien en weinig zout, en anderhag
 nles goede wy- wy, laat dit alles
 goed met elkan- doorhake dan
 de derde dag als alles gaet aa
 de kook is de patryzen die geen
 kwartier er in moeten koken op en ver
 giettest een weinig late vers lae en
 dan is een kruid. gedaan, het wat door
 een teems en daarna door een wollen
 lap en dan op de patryzen gedaan,
 in plaats van 200. veel wy- wy kan
 men er veel wat. Wy- wy by doen
 om de geley wat make lyf te maken.

Neemt hier toe Ses a Leven Eieren, het
 Wit tot Schuim geklopt, een half Pond meel
 Melk naar goed vinden maat dan beslaan.

Komkommers in t'kuur met Mosterdaad

N^o 230

Indat de Komkommers in sieren, doet
 het zaad so schoon uit, legt deseloe dan op een
 vergietert en bestrooit ze met zout doch niet te
 veel laat dit zo een half etmaal staan, neem
 dan gekneuse mosterdaad en afgeslukt dragon
 dit onder elkaner, bestrooid hiermede de bodem
 van de kruik, dan een laag Komkommers, dan
 weer kruid en zo vervolgens. Doet hierop beste ge.,
 „ kookte zijn, zo warm het maar om de kruik kan
 als het koud geworden is een bijje Dille er op
 gedaan.

Om Gelei te maken.

N^o 231

Men neemt vier of acht halverpotten, welk
 men met koud regenwater en een weinig zout opzet en
 tot op de helft laat overkoken onder gestadig schuimen
 Daarna door een doek gegoten moet het een dag te koelengese
 worden, het zeter afgenomen zijnde doet men er bi. Kruud
 kruid nagelen 20 ~ 24 peperkorrels eenige laurier bladen,
 thymian marionel een bierglas beste wijnarum en nog
 een weinig zout, alles naar de smaak.

Dit alles op het vuur gezet en laag geworden zijnde doet men daarin gedurig roerende het wit van 6 of 12 Eieren tot schuim geklopt dit indoven moet zeer lang. "zaam geschieden. Gehooft zijnde laat men het door een doek loopen, die op een omgekeerde keukenstoel gebonden is

N.B. Voud geworden zijnde en niet meer willende loopen moet men het weder warm maken.

Het is best een stoel wat nabij het vuur zetten. Er kunnen wel wat meer Klauzenreijen in daar het volgens het socht wat smakelooz is.

Bij het gieten door de doek moet men vooral er niet in roeren.

Abriosen in het Louw.

N^o 232. Neem daartoe die niet al te rijp zijn, doet ze in halven en neem de Steenen, sapruut, op 2 lb vruchten $\frac{3}{4}$ lb Zucker en een half mengsel wijnazijn dit met een stuk kaneel tot Syroop gekookt, dan de Abriosen er een sseinig schuimende in laten doorkoken dan afzetten en 24 uren zoo laten staan, vervolgens de Syroop op nieuw laten koken, tot dat ze dik wordt, dit binnen de acht dagen 2 a 3 maal herhalen, op de Abriosen gedaan, ten de soot met een blaas begemaakt.

N.B. Men kan de Abriosen ook schillen.

Om halve Queen te Confijten

No 233

De Queen eerst afgewogen en doorgesneden,
doet de Blokkhuusen er uit, de zikken moeten
na des hand in een dubbel neteldoekje lappje in de
Saus gekookt worden om de kleur te geven.

Kookt de Queen eerst in putwater op, dat
koken moet als zij er ingedaan worden en zachtes koken
dat de Schil vliegt, dan op een doorslag gedaan en
als zij verslagen zijn geschild worden.

Queen
te bewaren
in regen
water.

Tot het pond Queen neemt men 7 pond
Broudeluker, en ruim vier sloepen regenwater
als de Sirop, geschuimd is, leg dan de Queen
er in en laat ze op een Sterk Smeer Confijten
tot de kleur genoegezaam en vele Sirop tot een
heledeer Ge. lij. geworden is.

PS De kleur niet te donker.
Aspergies in het Luur.

No 234

Neemt van de beste en dikste Aspergies, doet
er de Kerels schoon af, en snijdt deselve tot deselve
in stukken van een halve vinger lengte, doet ze in
een nieuwe pot met regenwater en spruit, laat ze
negen dagen staan, dan neemt men deselve er uit
en drukt ze met een doek sterk uit: dan een Wallemgje
(Heem de Cousine) dat wil zeggen even opgekookt, (verder
het Boillon meert) opgekookt met wasser en witte peper
doet deselve in een fles op het enen arjen er houd op - doch over
11 kwade en niet degens daar de Aspergies ingekookt zijn.

Geconfijte Truuckten.

No 235

Men neemt vijf pond Broodzuiker van
derelve gesmolten te hebben en geschuimd, doet
men er bij vier pond kerffen of morellen,
en vier pond flambosen, laat het samen zo lang
confijten, tot dat de Geley op een lepel stijf wordt
en vervolgens in een truuckje of vormen gedaan. —
De kerffen moeten de Steenen uitgedaan worden!

Sal met Citroen Saus

No 236

De Sal moet de graat uitgesneden worden
en dan aan elkander vast naaijen, Peper, Lout en
noten muscaat er van binnen indoen en dan op rolle
deselve in een doek kookte met water azijn en Lout
opgaafende dat deselve niet te gaar wordt.

De Saus maakt men van wat witten meel,
Citroen, doorn van Eyers, Notenmuscaat, Lout, Boter
en water. —

Saus om koud te eeten

Des doorn van Eyers hard gekookt en dan fijn
gewreven, Met azijn, Moorn Olij, Citroen, peper, Mostard
fijn gehakte Piekernelie Chalotten en wat Lout en
als de Sal dan koud is er over heen doen.

Modderisch

Men neemt twee pond Snoek Schuins
 gesneden, en vier pond Aal aan Morries, ieder
 afzonderlijk gekookt en niet meer als half gaar; in
 het wass bij de Aal doet men een paar Uijen, en
 doet daarna de graad er heel goed uit. Vervolgens
 snijdt men rijpe Aardappels aan plakken en
 legt deselve laag om laag in een Schotel, Aardappels
 onder in en de bovenste laag goed met Aardappels bedekt
 opdat het van boven bruik kan worden, en moet in dezelfde
 Schotel blijven.

Tot de Saus neemt men een Kommetje nat
 van de Aal, twee lepels meken meel, een Kommetje
 soete melk, een weinig gestoten peper zes acht blaadjes
 fijn gestoten foeli en wat Laurierbladen.

Het meel moet met de melk worden beslagen
 en er dan houd worden ingeroerd met een klompje
 Boter. Het dit alles samen op het vuur roert het alre
 als eens Saus. Totdat het kookt en tot eene behoorlyke
 dikte is gekomen. dan over de Fisch gedaan zoodanig
 dat alles goed ruim kan gaan stoven en tuschen beide
 met de overgehoudene Saus bedruppen opdat het niet
 te droog wordt en dikwyls schudden opdat het niet
 aanst.

Heenkutters

N^o 238

Men neemt 1 lb. Witten meel, $\frac{1}{2}$ lb. Krenten, $\frac{1}{2}$ lb. Boter $\frac{1}{2}$ lb. Bruine Suiker, en wat gestoten Kaneel, dit alles door elkander gekneet, balletjes van gemaakt en zoo op een plaat in de oven gaar gebakken.

N^o 13

Men heeft dan nagenoeg 40.

Voor Ketelkoek.

N^o 239

$1\frac{1}{2}$ lb. Boekwitten meel, $1\frac{1}{2}$ lb. Witten meel, 1 lb. Krenten en voor een Auver Gest.

Zandkoekjes.

N^o 240

$\frac{1}{2}$ lb. Witten meel, $\frac{1}{4}$ lb. Boter $\frac{1}{4}$ lb. Witte Suiker 1 geraspte Citroenschil. Te samen goed bewerken en dan in de vormpjes laten bakken.

Blanche Sanger

N^o 241

Op een Mengelen room doet men $1\frac{1}{2}$ lood Vischlijm (vuur gewigt) dat men in een weinig kokend water laat smelten hier in doet men een half Stokje Vanille, Suiker naar smaak dit gekookt zijnde doet men het door een neteldoekts lappje in de vorm

N^o 13.

Als het warm weder is doet men er 2 Loed in.

Een geforceerd Bontje in het Leuv

N^o 242

Nadat het bontje het sel en set er af, een dag of wat in het Leuv gestaan heeft met de krui-
 „ derijen die men er gewoonlijk bij doet: neemt men
 wat gehakte Pieterelie en Chalotten, een paar hand
 gekookte doorn van Eijers, wat zijn geraapt wittebrood,
 notenmuscaat, peper en zout naar smaak; dat alles
 met een weinig room door elkanter gekneet, dan een
 of twee herren in het lang in het bontje gedaan, en
 zullen met het force, het overige ter boven op, dan
 een halpnet er om toegebonden voorde sterigheid en dan
 gewoonlijk braden.

N^o 243

Omeletten a la Reine

Men neemt een diepe Schotel waarin de omelet
 ook gebakken, en doet daarin $\frac{1}{2}$ lb broodzuiker, hierop
 wordt het top van een goede Citroen gedaan; vervolgens
 neemt men zes Eijers, doet daar de doorn van in de
 schotel bij de zuiker en Citroen, en slaat het wit
 tot schuim, roert deze schuim met een lepel door
 het overige, doet dat bij herhaling tot dat de Eijers
 goed met de zuiker verbonden zijn, daar er geen
 zuiker op den bodem vanden Schotel mag blijven liggen.
 Daarna wordt het in eenen niet al te heeten oven gebakken
 en dadelijk gediend daar de schuim anders spoedig wees zakt.

No 244

Ammelette.

Wordt gemaakt van 12 Eieren een weinigje meel in melk kort roeren of aammengen, het welk men door de doorn der Eiers roert die niet te lang kunnen worden geklopt, een weinigje Zout; laat hem langzaam gaar bakken men keert deels niet om, aler gaatjes in komen is deels gaar; men kan hier in doen, Roerbleeck Spek, Appelen, Luring, Aspergus gekookt ook Kervel.

No 245

Gebak

$\frac{1}{2}$ D Banket meel $\frac{1}{2}$ D witte suiker $\frac{1}{2}$ D Boter 4 Eieren 2 lepels Brandewijn dit te zamen lang door een geklopt in vormpjes gedaan en in een taarte pan laten bakken (deselve moeten toegehouden worden).

No 246

Koekjes

Een pond meel $\frac{1}{2}$ D suiker 2 Eieren $\frac{1}{4}$ D Krenten wat vette melk $\frac{5}{8}$ D Boter $\frac{1}{2}$ Dood Kaneel dooreen gekneet zijnde, wordt het aan ronde balletjes of koekjes in een taartepan gebakken.

No 247

Sultana (van tante Manger)

$\frac{1}{2}$ D Meel 4 Eieren $\frac{3}{4}$ D Boter $\frac{1}{4}$ D Krenten 4 lvs Suade met melk beslagen het beslag moet niet te dun zijn. voor een halve stuurder gest.

Rijst Tulband.

N^o 248

$\frac{1}{4}$ lb Rijst heel gaar gekookt in zoete melk dat
ze heel dik is, dan neemt men negen Eieren
drie met het wit $\frac{1}{2}$ lb Boter wat geraspte Citroen-
"schil en suiker naar smaak dit alles door elkan-
"der geroerd de pan met boter en Besluit
bestrooit (men bakt derselwe zoo als een van meel.)

Tulband van Kolobijne deeg.

N^o 249.

Zes Eieren zoo veel suiker als de zwaarte
van vier Eieren en zoo veel meel als drie Eieren
wegen dit alles met een garstje goed geklopt en
zoo in een Tulbandpan gebakken.

Princesse Broodje.

N^o 250.

Tyff Eiers even zoo veel meel wat minder
boter zoo veel suiker als de zwaarte van drie Eiers
de schil van 2 a 3 Citroenen geraspt. De Eiers
moeten veel en apart geklopt worden en
dan bij het gemengde meel gedaan worden
Bestrykt het sandje goed met boter en
beschuut.

N^o 251

Macronie

Kookt in kokend water, het water er af gieten, wat boillon bijdoen, wat zout naar smaak, een goed stuk boter, wat oude kaasgeroost en gedurig schudden tot het spint. Men doet het ook wel in een schaaltje met beskuit erboven op een dekfel, met ouwe van boven en van onderen heel weinig.

N^o 252

Halve Appeltjes in Geleg

De Appels geschild, ongekropt en de kloothuren er uit, dan kookt men deselve in Rynwyn, wat Citroensop, de schil van een Citroen en een weinig water, zonder dekfel er op en zoo lang koken dat dat deselve doorschijnend worden, dan een voor een er uit doen en op een doorslag gedaan. Men doet men in de Saus waar de appeltjes uit zijn gekomen nog wat Rynwyn, Zucker naar smaak en een weinig hardappelmee, doet nu vervolgens deze Saus over de Appeltjes nadat men deselve eerst op een bakje heeft gedaan.

P.S. Men kan nu ook evengoed deselve bereiden in besfenwaat vermengd met flambose stroop.

N^o 253

Op 2 lb kweeken met de steenen gewogen doet men $\frac{1}{2}$ lb witte suiker een glas aijn Kaneel en nagels. Dit te zamen goed doorgehoocht en gescheurd, dan zet men het af, en als het wat verslagen is weder op het vuur. Nadat men de kweeken half doorgedaan heeft en de steenen er uit, doet men ze bij rooscel en het wat, als men denkt te kunnen nagaan, omdat de vrucht zoo teer is, die dan op het oog klaar zijn, er uit doen en op een doorslag. Vervolgens wederom en dan als allen klaar zijn de aijn handlaten worden, en de kweeken in fleschen, en de aijn er opgezogen en goed toegemaakt.

Sherrelkoekjes.N^o 254

Twee handen vol goed gezuiverde herrel, fijn gehakt, een snee mellebrood in melk geweekt, wat suiker, gestoten kaneel, gesmolten boter en vijf a zes geklopte eijers; kneed en mengt dit wel doorelhandelt tot een deeg; als het door de boter en melk te dun wordt doet men er wat beskuit door, gormt hier koekjes van ter groote van een theeschotelje. Men bakt ze heel langzaam in een koekpan.

Geconfyte Pruimen

N^o 255

Op 100 Pruimen een Sed: pond witte
Zuiker, de schillen er af, en de Steenen eruit
gedaan daarna de Zuiker er overgestrooid en
~~aanvrijft~~ ~~maakt~~ deselve zoo laten staan en dan Confyten
tot Harmellade.

Duiven in Gelu:

N^o 256.

Op 8 duiven met grof spek gelardeerd, neemt
men $\frac{1}{2}$ notemuscaat, 2 blaadjes foelie, 3 art knuid,
11 nagels wat peper ruyen of Chalotten, een lepel
Zout en $\frac{1}{4}$ van een Citroenschil, wenseld de duiven
daarin, en doen het overblyvende in deselve,
legt ze vervolgens in een pot eligt bij elkaar
geschikt, met wat Thijm, majoraan, en een
paar Laurierbladen, in een neteldoekslapje
gebonden, giet daarover half rode wijn, half
wynazijn met wat water tot zij onderleggen.

Indat zij 3 dagen daarin gestaan hebben en dage,
11 lijs omgekeerd zijn, laat men ze in doekslapje wat
gaar koken, met byvoeging van een kommetje bouillon
of gew naar mate de marinade min of meer zuur is
(Voor het koken neem ik het neteldoekslapje met ingrediënten
er uit)

gaar zijnde laat men de duiven daarin koud worden, neemt ze er dan uit, leg ze op een serpietst, en schept het vet van de marinade af; doe deze marinade bij de gelée van 3 of 4 Kalksporen, die men daags te voren met $\frac{1}{2}$ of 2 pond offelapjes heeft laten trekken, en waaraan het vet schoon afgenomen is, zet het in een aarden pan te saur, en zodra de Gelée gesmolten is, giet er dan bij Aijon en Rhijnische wijn doch meer van dit laatste en Citroensap naar de smaak met wat zout als het nodig is, klopt dan van 2 of 3 Eiers het vet in de schalen, en laat het in de Gelée roerende koken tot dat het schijft, giet het door tot het geheel klaar is; het moet bijna koud zijn voor dat men het op de duiven doet.

N. B. Om de Gelée terstond helder en klaar te hebben, heb ik mij best besonden met een zeef te beleggen, met witte papier en nu op een wollen lap of rak die eerst goed gewasfen is, en dan over het gebruik door schoon water ruchtig gemaakt.

No 257

Recept van Bessen Gelei.

De bessen gewaschen uitgelekt en afgerist, in eene keulse kruk gedaan, met byvoeging alsof niet van Brambosen, wil men de kleur helder en doorschynend hebben dan doet men er Witte bessen bij.

(De kruk met hooi omwonden in een goeteling met koud water te suur gezet, als het water kookt, laat men het nog een goed half uur na koken, vervolgens het nat uit de kruk door een neteldoek, of gasen lap laten loopen, niet persen, neemt dan evenveel Witte handij Zucker als vocht en roert dit op een zacht vuur Zonder te koken, tot de Zucker gesmolten is, en geeft de door een gasen lapje in de vormen.

Met twee kleine mandjes bessen en twee kop Brambosen krijgt men ongeveer 16 of 18 vormpjes van kopjes grootte.

De Gelei behoudt door niet te koken hare glans, zuiver en klaarheid.

No 258

Salmi

Een sneetje wittebrood zonder kint, met Rode wijn gehakte Chalotten, ~~soja~~ Peper het brood doorweekt, zijn gemaakt eenis Salje Boter er in gedaan met de braadsaus van de ~~soja~~ vogel. De Endigjes dan gesneden er in en samen laten stoven.

Prei in 't Leuur

N^o 259

Men neemt middelsoort van preij, snijdt deselve op een singer lengte af, raaze goed gewashten te hebben, legt men ze 24 uur in bekel, daarna op een serpiet uit lekken laten, en vervolgens in een kruik gedaan met de volgende Saus er op. — Op 2 1/2 Els Ayw 1/2 lood gemalen kurkema, 1/2 lood gestoten spaansche peper, een half ons fijn gehaaid wit. mosterdzaad, eenige stukjes fijn geweden knufflok balletjes, en drie of vier stukjes gestoten limber, dit samen met de aeyn goed doortaten hoken en vervolgens op de preij gedaan, voor 150 preijen.

Karpers te Stoven

N^o 260

De visch wordt opgeset zonder water, een stuk boter en een schuut rode wijn derelive Zachtes laten stoven en hem telkens met de Saus bedruppen. Men doet er ook wel wat noten, muscaat en kruidnagels over. Men maakt vervolgens een rode wijnsaus doet die by het opdoen over de visch, of anders apart er bij naar verkiezing.

No 261

Gemauncerde Haring

Bl. 129

Nemt van de beste winterharing, maakt 'ze schoon, snydet 'er kop en staart af vilt 'ze, daarna 24 uur in water en melk, besteeft 'ze met 4 of 6 kruidnagels, legt 'ze in een pot met beste aijn, waarin men eenige joelieblaadjes of jans rijken, schijffjes citroen en laurierbladen doet. — dan een blaas over de pot gedaan en laat 'ze drie weken staan, de graad is verterd en de haring totgebruik geschikt.

No 262 Wat spaansche peper naar smaak er bij doen.

No 262

Haring in het Zuur.

Ingevanden uithalen staart en kop afnyden, 24 uur in 't water zetten, twee keer scrverschpen, dan sellen afhalen en uitlaten druipen. In een pot op de bodem een laag chnolotten of rijken, laurierbladen en gemalen peper, dan vredeer rijken en zoo om en om. De pot moet gevuld worden met koude of gekookte wijnaijn en ten laatste 2 lepels zwaad vlij. — Met een blaas sluiten en 10 dagen laten staan zoo men se gebruikt.

No 263

Ingelegde Paling

6 lb paling, 1 fles beste aijn $\frac{1}{2}$ fles pompaanten 12 kleine. uijen, een handvol zout, 60 kruidnagels, 30 jenever besen 60 peper korrels. — Ditte samen kokende doet men er de mootjes paling in die men laat koken tot 'ze gaar zijn dan doet men het in een kruik die wel toegedekt moet worden zoo men het lang wil bewaren.

No 263

Men kan de uijen er ook uitlaten, men strooft het zout s'avondske zoten op de paling en op een vergaest uitlaten lekken.

Gemarineerde Paling

N^o 264

Snijdt de Aal in rechte moten na deselve goed schoongemaakt en van bloed gesuiverd te hebben zet deselve met weinig koud regenwater zonder zout op het vuur; en laat deselve koken tot dat ze bijna gaar is, neemt deselve dan uit het water en laat ze door koud worden; vleet de stukken daarna in een aarden pot of kruik, eent een laag aal, daarop eenige laurierbladen, en plakken citroen, de citroen eent geschild, ende pitten er vooral zuur uitnemen daarna weder een laag aal enz. Neemt verder een weinig van het water waarin de aal gekookt is en doet daarin eenig zout eenis Thimiaan en dragon als er is, 12 a 14 gebroken superkorrels, doet daarbij zoo veel goede Aalijn, als met het andere vogt nodig is om de aal goed te bedekken, laat dit te zamen gedurende een $\frac{1}{4}$ uur koken, en giet dan het vogt door een Zeef, en bijna koud geworden zynde op de aal.

BB Derelfde behandeling is een smakelyk soor Paling welke in plaats van gekookt te zijn met weinig water zonder Boter of vet in een roekpan gaar is gebakken. Het is nodig er een leiotje of steente op de aal wordt gelegd om deselve onder het nat te houden.

Om Paling te Marineren

N^o 265

Neemt dikke sal, snijdt dezelve in moten strooit er een weinig zout over, en zooveel azijn, dat dezelve genoegzaam bedekt is, doet dan in een doekje wat thymiaan, majoraan en laurier als ook wat soelie legt het bij de paling in de pan, als dezelve gaar is, neemt men de aal er uit, en laat het nat nog even doorkoken, doet het dan samen in een krakke met een blaas er over.

Schilpad Soep.

N^o 266

Men neemt 2 lb Rundvleesch bruin ge.,
 „ braden, mengt dit aan met het nat van
 den kop en laat hetzelfde goed koken dat
 het vleesch heel gaar is; daarna doorlozen.
 Vervolgens het afgonedene van de halffkop daarin
 doen. daarna neemt men Weitenmeel en eet
 dat droog in de ofen tot het een roe kleur
 heeft maakt hiervan en van het nat van den
 kop een beslag en roert dit er in
 Wat Zout, Kerre poeder e Kapene peper naar
 smaak. Ook kan men nog naar verkiezing Uyen
 braden en die er in doen.

Geconfyte Wortels (worde)

N^o 267 Men roept met een komkommersapje
grote wortels tot het hart af, dan op de
5 ons, 5 ons Bruidruiker, het wat van
6 Citroenen, de schil fyn geconeden, een vol
bierglas putwater (letterder een glas Rhum.)
doch dan geen water, dit alles lang laten
Confyten.

N^o 268

Spekroljes

Men neemt spekwaarden waar nog
een weening spek op zit, legt daarop heel dunne plak-
"lagen, strooit er dan wat Zout, Nagelgruis en
Hofenmuscuat overheen, rolt het dan heel styf, het
zwaard van buiten, bindt er sevig touw omheen
en laat het drie uren zachtye koken, in $\frac{1}{3}$ anjer en
 $\frac{2}{3}$ water, er moet zo veel vultops, dat de rolletjes er
onnder kunnen blyven, laat het dan maar staan in de
zelfde pan waar het is gekookt is, en als men er van
gebruikt. snydt men het aan dunne plakjes en legt er van
de gelij wat omheen, men moet dan soval het oet doet
buen op de pan is neer opsmelken om het voor bederft te bewaren.

Thum geley. N 8

3. Loof vukly in in een weinig
water gesmolten; wegt hierby een
half pond witte suiker, 2 pondjes
rookend water, 2 pondjes rijnse wyn
en 2 pondjes ran om vtroenen; mit
alles door een Netje Eten loopen,
voegt er dan 4 wyn glazen rhum by
en laat dit warm worden maar niet
kookten; van het vau neermende laat
men het nog eens door loopen;
Machts te voren maken

Wia zuur

N 9

eden neemt alle vollen van jonge
groenten als: penstye, worteljes, salaad,
bonjes, Romkool, romfische kooljes, de
Liken van smooze kool, witte stelen van por
relen met nog breetbaare en; nelt dit alles
een op, en zet het dan 48 uren in sterke
Zegel, daarna droogt men het in de zon of
in een plaauwe oven en giet er de vlt geson

1/2 van lookend op; drie lepel suiker
 in een kleiner pan gekookt, dan by
 wijn wijn 1/2 lood gemalen lookend,
 1/2 lood heel witte peper, een handvol
 grof gemalen mosterd, een handvol
 in plakjes gesneden uitjes, wat spanner
 peper, wat gulten geenter, eenige charlotten
 eenige kleine bolletjes knoflook, dit be-
 komen lookend heet salen worden.

Citroen in het groen 12/1

Men snijdt een kruis in de citroen
 en oet derelve met grof zout: Dit moet
 drie weken in een kruisje staan
 dagelijks omgeschud worden en
 eret is vervolgens een warme saus
 op van wijn wijn een lepel lookend
 een hake lepel wijn gebluten geenter
 peper, lookend, 1/2 handvol peper, wat knof-

135
11-11

Pabryren in marinaze

Op 6 pabryren neemt men een
weinig zout, 4 uygen, 1 citroen in
schijven, 8 trindanagelen en wille
peper korrels, wat thym, majolyen,
2 Laurier bladen. Zet op het vuur.
5 ons rook van vleesch, even zoo
veel halfs vleesch in kleine stukjes
ben redden, leg daar de pabryren
op met het fornuis vande koud,
en giet er zo veel aryn en water
er, dat ze boven leggen, men laet
dat de stomen koken tot de pabryren
gaar zyn, neemt die er uit en legt
ze in eene pot. De marinade
van eene reef ze 1 van wort er
op gegoten zo veel tot de pabry
ren vander stam. Als het vord ge
wollen is wort men er eene bollom
teles op, wort de pot 1 ve die men
op eene loek plaats zet. er. p. 1 vord
frische pabryren, kom een 1/2 ons goed bloem

Geley.

13 halve vollen op geret met koud
water, zoo dat ze goed onderleggen
eene aandepan van 1 morgen tot 1
vonds langzaam aan de loek gehou-
den, dan over een reef gehaard en
in de kelder geret.

Als het geheel koud is, doet men
zulk in eene koperen schyf pan
met het vat van 2 vollen, 1/2 fl.
koudes wryf, 2 lepels runder of
lure kaken van de vet, wat niet
smakert en jely, zet dat alles te
zamen op het vuur, en doet er
by van dat het rookt, het geklop-
te van drie eieren.

Als het warm wordt moet het ge-
leeg geroerd en geschuimd
worden. Als is geen schuim meer
opkomt, neemt men het af en
zet het op een zachtte plaat,

men laat het versilgen door een 3 daltel
roest koper. N.B. Door 1/2 pleyren 6 p.
de marinade er by geverge en wat maara
6 vollen van eieren.

1712 Slaas in de Paisy not.

De haas wort 2 dagen in een
 kelder rym ayn gelegd, met een pop-
 elijm-mastlyn & groote ruyen met
 smidnagelen bevolen, ommer bla-
 den en wat doot; vervolgens in dat
 zelfde nat gebast tot hy gaar is;
 als dan het nat a-af geslaan op
 een paar leidsen; dan de haas
 van stakken berieden en het
 vleesch van de beenen af geslaan
 en salen drooven met een goet stot-
 toel. Een dan 5 ons kalfs gebat
 en $\frac{1}{2}$ onse vateren gebast ~~geveet~~ maar
 roegt d'warby geslachte smidnag-
 gelen nam smidnagelen; vervolgens
 geveet gebat slaas geslachte; dan
 een soep vord geslachte ruyen; een
 derde met $\frac{1}{2}$ toppen vateren in
 een pan, en dan op het gebast.
 Als de ruyen beginnen te stoken
 met het gebast geveet worden,
 tot de ruyen gaar sijn; neen

dan een halp en vertens met
 koch die met thym, majoly,
 sauer bladen en wat groot
 tot gely, vleg si dan het nat
 van de haas by en laat het
 koud worden, dan nu neemt
 men het vet er af en plaat deels
 over of gers vleit men de haas
 in de vorm, dan een laag
 haas, en dan een laag farci
 en voer vervolgens. Daarna
 ruet men de terrine aan met
 gely.

Quée Snippers te bereyden

1/2 Snyd een lb Quée aan snippers, kook
 3/4 lb smilt in een pint water tot droop,
 knip er dan naar wel gevallen citroen
 schil by, kook die most wraaf in de
 wul liggen, laat het te samen koken
 tot het vilt wort, knyp een halve
 citroen in uit, laat het even door
 koken en dan in vormige gedder

1/4 lb gaargetvorste ryst, 12 a 14 ganshil
de en dan schyven gesneden appelen
in een schotel geschikt, dan een slag
cannelen dan een slag ryst, hier en
dus een slutfje volen tot de schotel
vol is; neemt dan Larnemelt, zwil-
en Lancel, giet dit er over, zet het
op met onder weinig en boven wat
meer vuur, men kan er nog wat saus
van Larnemelt en Lancel by wren-
gebon den met woren van sy oren.
Op derelfde wyze maakt men ketvoo-
cappelen en brood en een slutfje rogge-
brood by wren de.

Om de Lappier in gelin-
te te brengen op 5 lb water Lappier die
een paar dagen in hier wryn moeten
leggen, drie Lappier volen; legt dit de
in een platte vanden pan, wren
op de desel gred sluit, met er mee
kloppen regenvater, een fles wryn wryn,

in een vat je vini aan en 1 Marre
 16 ellen, 16 1/2 ells nagels, 20 pennt vout,
 19 1/2 gr. gresen ook en wat zout;
 met alles moet te samen op giet
 en dan goed dicht gedaan, twee uur
 ongeren laten zotten, neemt dan
 het vleesch er uit en vleit het in de
 plaslei pot, doet de saus nog een
 nig koken, en giet die dan over een
 reuf op het vleesch; wanneer alles klaar
 is legt het vet boven op de gelie, die
 moet er voor reghing af genomen worden

Styit Tiert.

1/2 lb met 1 mengel melt, doet te
 samen laten zotten, doch de met
 niet al te gaar. 1/2 lb vout 6 eyeren
 waar van het wit apart lang geslopt,
 dan al en zinken naar de 1 m. al,
 de vorm met vout en vershouit beumeren
 in de vorm gedaan en in de voer laten
 bakken, met vet wat van er onder

N 13. Chocolade no 11 ding.

om vis uit 2 la vanille, 1 om Lorient,
om rozen zonder de pitten, 1 ~~lood~~ + rijs
niet een stuk + succade, 1 1/2 lood
vinklym, 8 eieren zonder naar de smelt
gevoort 2 drie onzen, 1/2 El Lan wem
1/2 vier glas rhum, een half vier glas
water, in de rhum stap dan meer rhum
ellen schikt dit alles in den vorm van
laagjes, eerst de vis om het lood en
niet op aan of zy breken dan de welig
ke den (vrynen en 2 vonden goed ge
wasfen en niet geleelt) dan neder de
vis om tot op op, dan laat
men de vorm loten, met de 8
dieren van eieren, de suiker en de vinklym
die voor af gemalen moet zijn) vropen
delyt voren tot het wolt, dan de rhum
van het voor heel langzaam door ge
voerd, en nog even op het vuur gort enig
voren de, en giet het woltend in de geschikte
voering beden. Het moet tot den volger den dag
aan van houd en, by te worden, en de vorm
moet goed nat gemaakt worden.

7714 Lofte in een fchotelje
 3 1/2 Lofjes meel futen lofen,
 5 lepels thien van fage die dange
 mengd en met futen lofen dat het
 uit is. 4 lofde volen een Lofje ruiter
 is door geroerd, met vanille, of vranje
 water, 3 by een geel en wit of wonderlyk
 gel loft van fage) net door ell ander
 geroerd. Het fchotelje in 2 lofen
 water met een netfel met vum bren
 op moet een fcherp lofen; eert
 24 minuten ftaan op het water
 zonder vum op het netfel en alzo
 20 minuten damen.

7715 Spaen by ficeft

Op 10 radum eyes dooren goed geroerd
 4 Lofjes voorn vly druppelend en
 geroerd en 2 Lofjes fterke wijn
 wat roet en peper. Zoo fage vum
 tot het goed uit is.

7716 Lion de Poeding.

ten vum 2 vof brood geist 16 ge

Wolven beschuilen 6 eyeren $3/8$ lb wortelen
 $1/4$ lb wit zand, 3 lood sueder $1/4$ lb
 amandelen fyn ghemeden $1/2$ lood
 Lincee $3/4$ lb volen en de schil van
 een schroeven gesaapt. De vorm gien
 met volen en beschuilen besloten, de
 roolwing $1/2$ uur in water laten vullen.

Letten Oeding.

ercent een fles smelt $1/4$ lb bitter helij
 $1/8$ lb zand; laat met de vamen
 $1/4$ uur vullen; doet er na vol gen by $1/2$
 te gesaapt middel vol, en laat het dars
 te de meder door vullen, wanneer men
 er na vol gen y dars van eyeren met
 schroeven schil door gesaapt leeft, doet
 men het in een vorm en laat het een
 uur vullen. Want gezeten met ransle
 by 2 lous.

In gelike beschuilen Oeding
 ercent 12 beschuilen fyn gesloten beyeren
 6 lood ghemeden amandelen, wat ghemede
 ten volen, doet het in een verbroide
 trommel en laat het $1/2$ uur vullen
 dan vol een lege gat by gest.

Een J mmelet.

Die volle lepers bloem, 4 eijers
 wit schuim gekloot, 3' Lonjes
 smelt een weinigje suiker en wat
 zout je samen lang gekloot,
 dan in de vetten langzaam bakken

Goyt meel roddwing. +

Om goyt meel op een mengel melk
 laten koken tot een dikke pap, dan
 er voor gekloot 5 goed gekloote
 eijeren het geel en het wit afsonder-
 lyk, een schuim volk, en wat suiker,
 om de melk naar een sierring. Dit in
 de roddwing brommel geblas, be-
 stroken met volk en vershouwt twee
 uren later water. Dan de brom-
 mel er in de oven gezet.

Bitterzoete Potting.

Men besmeert het schotelje met volk
 smelt eenige witte brood tot een mengel
 zonder zout, legt daaraan een laag en
 daarna een laag bitter zoutjes. Strooit
 er vingeren en schuim smeltende vingeren

Tot het plannetje vlt is. Dan wordt
 een een van samen gesloten met drie
 en de voren, frische melk 2 mlt naar 1 mlt
 get. Dit is een en vervolgens met een goed
 3 mlt plan. Dan laat men het wat be-
 smeen get het in den oven in ziet er het
 1 mlt schuim gestrook met des eieren oven
 laat het in den oven 1 mlt uit dat het
 boven op zacht vuur van 1 leu is.
 een set een vanille 1 mlt by.

Land. no.

St. no.

6	1	Roggenbrood Pudding	13	18	Snakers Pudding
6	2	Rijst Pudding	14	19	Appel Pudding
6	3	Engelsche Pudding	14	20	Wasspiek
7	4	Recept voor	14	21	Waldij te maken
		Swampudding	15	22	Sint Jacobs Schuifpen
7	5	Andere Swampudding	16	23	Hollaansche Quartsjes
8	6	Pittelbrood pudding	16	24	Orange koekjes
9	7	Wortel Pudding	16	25	Om bingmeed te maken
9	8	En pudding	17	26	Flambosen koekjes
		De witte	17	27	Cherrelles te bakken
9	9	En andere Pudding	17	28	Paart a la Glace
9	10	Beschuit Pudding	18	29	Recept voor
10	11	Brood Pudding	18	29	Rijst Quartsjes met
10	12	Roomspudding			rijst boren op
11	13	Pudding Recept	18	30	Treulette korst
11	14	Laags Pudding	18	31	Om thee Treulettes
12	15	Treule Pudding			jes er van te maken
12	16	Swam Pudding	19	32	Kruimelkorst te maken
13	17	Kermuselle	19	33	Platte Beschuit
		Pudding	19	34	Rijstkoekjes

Boek no.	Boek no.
20 35 Koekjes de Leter	24 52 Koekjes
20 36 Engelen koekjes	25 53 Creme Brulee
20 37 Koekjes	25 54 Een struifte bakken
21 38 De bak dat men	26 55 Eijerstruif
lang in een trammel	26 56 Nieuwjaar koeken
je kan bewaren	26 57 Blanc manger
21 39 Jode koekjes	27 58 Dikke wafels
21 40 Nieuwjaar koekjes	27 59 Groninger Wafels
21 41 Paedingen te koken	28 60 Pardappeltaart
22 42 Schuipen en Appelkoek	28 61 Orangetaart
22 43 Appelkoekjes	28 62 Appelstaart
22 44 Engelen koekjes	29 63 Citroen taart
22 45 Het koekjes	29 64 Ingelijde koken tot taart
23 46 Appelkoekjes	29 65 Pruimetarts
23 47 Ketelkoek	30 66 Houttaart
23 48 Wafelkoeken	30 67 Onblij
23 49 Andere manier	30 68 Keurel
24 50 Andere manier	31 69 Een turkse mat.
Specijale Leter	31 70 Eenree tyes
24 51 Overkoekjes	31 71 Andere manier.

Bladz. 1^e

- 1^e 72 Hog and er manies
van Eenneltjes
32 73 Eierkockjes
74 Keeksen
75 Enghsche Leeks
33 76 Bolle buijes
77 Merer. spollen
78 Hartjes
79 Pipernoten
34 80 Cranate Broodjes
81 Ananien
35 82 Bladderkors
83 Alexandernoten
36 84 Sprits
37
38 85 Abri koten op
Brandewijn
86 Eau de Coën
39
40 87 Aria van Comcommers
88 Babarissen in t Lūis

Bladz. 2^e

- 89 Smetten in t Lūis
90 Noten te Confiten
91 Pandema Pante
92 Plamboten Bruin
93 Lago Compot
94 Halbesen Gaps
95 Leesop. Naften
96 Orange te Confiten
97 Steen vrachten op
Brandewijn
98 Recyp van Merrouin
99 Half Queen te Confiten
100 Om Queenpersjes
te Confiten
101 Plamboten moes
102 Abri koten moes
103 Givol in t Lūis
104 Poudade van Paling
in t Lūis
105 Rie Lūis
106 Comcommers in t Lūis

Bladz. N ^o		Bladz. N ^o	
52 107	Morellen in't Saas 11	124	Stijad Saas
108	Andere manier 61	125	Andere manier van Boncomen
53 109	Stikken concomen 11	126	Stuilen
	met Sint Lucas 62	127	Saas tot een schotel pastij
110	Meloen in't Saas 11	128	Sausse Piquant
54 111	Andere manier 11	129	Sausse gekakt
112	Teugucken in't Saas 63	130	Somme bouillon
55 113	Witte Bagoen 11	131	Soete Saas voor de enden
56 114	Om alle vruchten te Confecteren 64		wilde of artistische hokken
115	Om Verckent te Con- fecteren 65	132	Sangua source
116	Prüimenten Branden 11	133	Blanc Nanger
57 117	Morellen in't Branden 66	134	Beivlaas
118	Pum ba C 11	135	Beivlaas
58 119	Een hoen in roest 11	136	Ineen ballen
120	Hogale maken 67	137	Helkrolade
59 121	Soes voor Bria van 11	138	Geleij van rook beijen
122	Concomen met 11	139	Geleij van witte beijen
123	Pinarin Saas 11	140	Geleij van witte beijen fen en Franse ballen
60 124	Sure Saas 68	141	Accept van Geleij
		142	Geleij

Mad. 1^e

Mad. 1^e

- | | | | |
|----|----------------------------|----|--------------------------------|
| 4 | 148 Citroen Sap | 4 | 162 Om kintje te pleten maken |
| 11 | 149 Proompap | 76 | 163 Graauwe Emmer vop |
| 11 | 150 Rijstpap | 11 | 164 te hapebattelotten |
| 69 | 151 Papulacine | | met aardappelen |
| 11 | 152 Amandelvlag | 77 | 165 Refarceerde Snok |
| 11 | 153 Pijstkaasjes | 78 | 166 Een bontje à la Braine |
| 11 | 154 Eijer Vlag | 79 | 167 De kker gekaet vassch |
| 11 | 155 Vlag de Quince | 11 | 168 Aangelegde Snok |
| 70 | 156 In een in | 11 | 169 Om een esfentong te |
| 71 | 157 Citroenmelk | | Prepareren |
| 11 | 158 Proomkok | 11 | 170 Om een schapebont te |
| 72 | 159 Lieren Postijes | | Prepareren |
| 11 | 160 Pratijsse Postij | 80 | 171 Si e pteant khipnd |
| 73 | 161 Horstteense hotel vlag | 21 | 172 Dier builing van't Vackel |
| 11 | 162 Hare of Patrice Postij | 11 | 173 Recept voor 20 d' Winst |
| 11 | 163 Om Dependenten maken | 11 | 174 Barge masgen |
| 74 | 164 Kalkkoraal khipnd | 82 | 175 Recept voor 20 d' Winst |
| 75 | 165 Om rust gold draag | 23 | 176 Polysenes |
| | in loek quaskoren | 11 | 177 Om korpellen en ganglooper |
| 11 | 166 Om ronde raapjes | 11 | 178 om Bontgoed met |
| | bruinte sterven | | te waschen |

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

Sanguine Souci

En Veen in Rijst

Consume Bouillon

Citroen met de Schil

te Confecten

Pelegrin Chinaas

Appelen

Princelijck Kaja

van Groenten

Koosle ryst.

Kook vleesch van

de Koekjes in een vorm

Calvesden v. geleij

Princelijck broode

Chocolade vla.

Loesen

Salade à la volaille

Kolade van paling

Rijst met kham

om rijstpap te

maken

bladz №

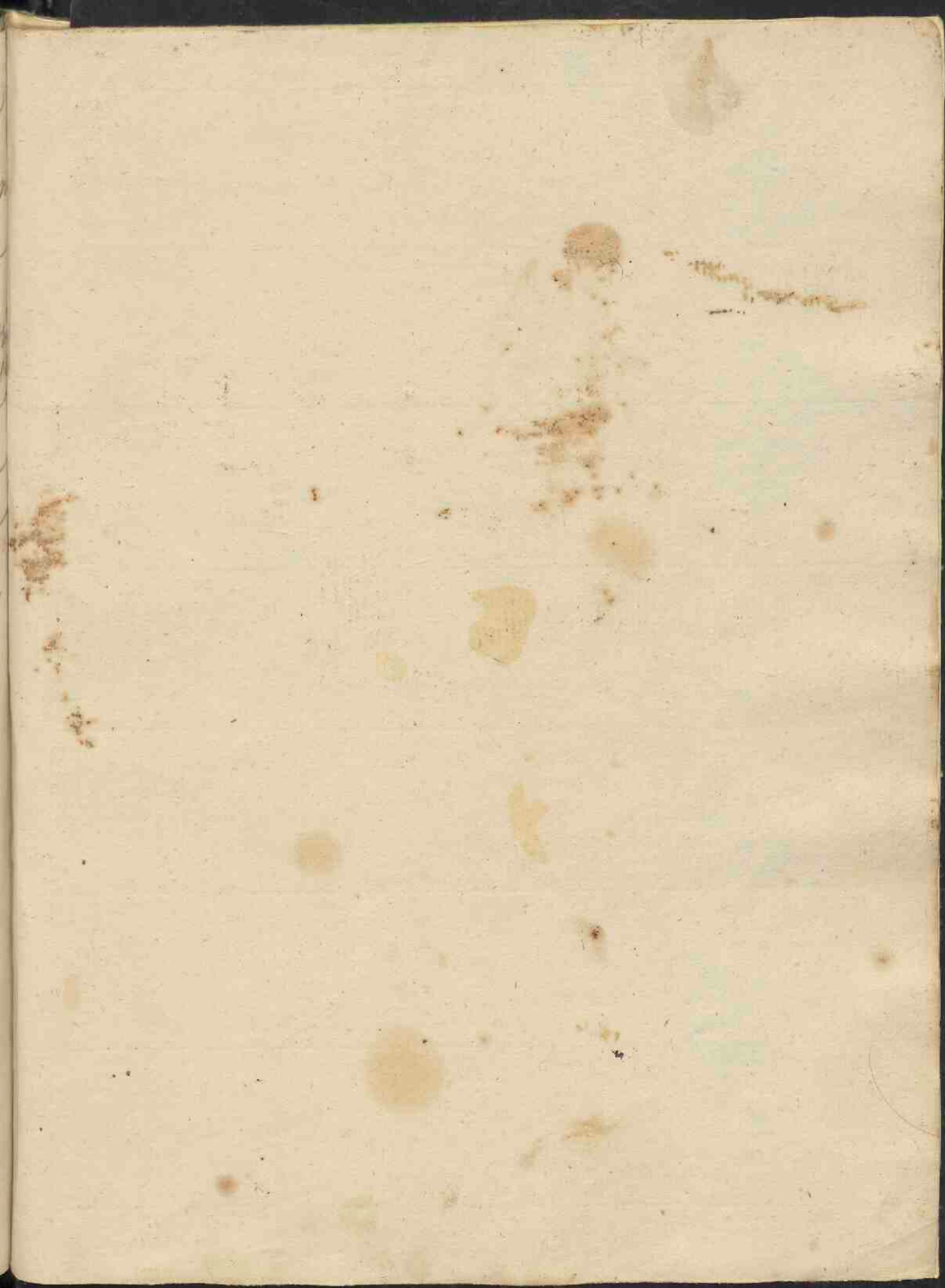
bladz №

103	210	bollebruisjes	110	ditto
"	211	evenveeltjes	111	225 geconfyte abricosen
"	212	Lago podding	"	226 appelkoekjes
104	213	een tulband	112	227 Citron vian
"	214	Crème brûlée	"	228 patrijzen in geley of
105	215	appelkoekjes	"	" Marinade
"	216	ryst met tarraan	114	229 Weiden Pannetkoeken
"	217	angezegde broek	"	230 Koninksmess in Luur & Malotjes
106	218	zwam podding	"	231 Om Geley te maken
"	219	boterham podding	115	232 Abricosen in het Luur
107	220	recept van	116	233 Halve Grien Confijden
		Sargemarge	"	234 Aspergies in het Luur
108	221	kele comcom	117	235 Geconfyte vruchten
		marin het zuur	"	236 Sal met Citroensaus
"	222	sous voor al	118	237 Smodder Fisch
		lei zuur	119	238 Herakutters
109	223	Cotletten met	"	239 Kieckhoek
		ryst.	"	240 Landkoekjes
"	224	abricosen in	"	241 Blanc Manger
		bronde wy.		

Bladz. N ^o		Bladz. N ^o	
0 242	Geforceerd broodje in het Luur.	129 261	Gemarineerde Haring
" 243	Omelette a la Reine	" 262	Haring in 't Luur
1 244	Omelette	" 263	Ingellegde Paling
" 245	Gebak	130 264	Gemarineerde Paling
" 246	Koeckjes	131 265	Om Paling te Marinieren
" 247	Sulband van Fante Manga	" 266	Schilpad Soep
22 248	Ryst Sulband	232 267	Geemfyte Wortels (Wortel)
" 249	Sulband van Kalkijedeg	132 268	Spekroljes
" 250	Prinseps broodje		
23 251	Macroule		
" 252	Halve Appelkjes in Gelij		
24 253	Halve Kueken in 't Luur		
" 254	Kewel koeckjes		
25 255	Geemfyte Pruimen		
26 256	Druven in Gelij		
27 257	Bessen Gelij		
" 258	Salmi		
28 259	Dij in 't Luur		
" 260	Karpers te Maaken		

Lothkorn.

Werm annimmt 120 gram. grünbraun
Zinnobor. 75 gr. gelbfärbt und grünbraun
Zinnobor, 120 gr. gelbfärbt und grünbraun
8 gr. Zinnmet. und Zinnobor
und hat, klein gelbfärbt und Zinnobor
in abgewandten Zinnobor
Zinnobor und 6 L. D. D. wird in
Zinnobor und gelbfärbt und Zinnobor
Zinnobor. 1 Zinnobor.



Geprept vleesch

2 Klapribben reiden van
2 kilo. of een schouder-
stukje van 3 kilo. wordt
een nacht in het zout
gezet. De volgende dag
wordt het vlees afge-
waschen en daarna
samenlijkt gaar gekookt.
de beenderen worden er uit
genomen en het vlees
in de bus gevuld. het
dikke gedeelte van de
klaprib op het deksel
het plaatje erop gedru-
ken met een zware steen
24 uur geprept.

De beenderen gebruiken is
voor soep, dus het vlees
moet niet al te sterk
gezoeten worden. Mo

het vleesch gaar is laat
ik het met de bonillon
nemen en even opkoken in
water met wat zout en
azijn en wat kruiden.
De Saus is van eijeren
met olie en azijn en Petersdij
en een beetje van een
ruijs.

