



Tussen Rijn en Lek 1970 4 : tijdschrift voor de geschiedenis van het gebied tussen Kromme Rijn en Lek

<https://hdl.handle.net/1874/9703>

TUSSEN RIJN EN LEK
TIJDSCHRIFT VOOR DE GESCHIEDENIS VAN HET
GEBIED TUSSEN KROMME RIJN EN LEK

4e jaargang

nr. 4

december 1970

Redactie-commissie:

A. Graafhuis, Utrecht; P.M. Heijmink Liesert, Schalkwijk;
L.M.J. de Keijzer, Houten; J.Th.M. Oostendorp, Bunnik;
G.M. Staal, Odijk; W. Thoomes, Houten

Redactie-adres:

P.M. Heijmink Liesert, Jhr. Ramweg 45, Schalkwijk

Eindredactie:

A. Graafhuis, Utrecht

Inhoud van dit blad:

1. Bestuursmededelingen
2. Excursie naar Vechten, L.M.J. de Keijzer
3. Kontaktavond, Redactie
4. Burgers van de stad Utrecht, A. Graafhuis
5. De Spits van de gemeentetoren Schalkwijk (II), P.M. Heijmink Liesert
6. De pastorie op de Brink in Schalkwijk, P.M. Heijmink Liesert
7. De geschiedenis van het Schalkwijkse postwezen, W.M. van den Heuvel
8. Oud-hollandse recepten uit geschreven kookboeken uit het begin van de 19^e eeuw, berustende in het archief van Huize "Wickenburgh" van de familie J. Wittewaall te 't Goy

Lidmaatschap: f 10,-- per jaar

Postrekening nr. 214585 t.n.v. Raiffeisenbank Houten
t.g.v. rekening Historische Kring.

Bestuursmededelingen:

Bijeenkomst:

Op dinsdag 12 januari 1971 wordt door prof.dr. W.A. van Es, directeur van de rijksdienst voor het oudheidkundig bodemonderzoek, een lezing gehouden met als onderwerp "De frankische, karolingische en merovingische periode van 400-900 nà Chr. (de vroege middeleeuwen).

Tijd en plaats worden nog bekendgemaakt.

Mutaties ledenlijst:

In ons nummer 3 van dit jaar werd, op veler verzoek, de ledenlijst van onze vereniging gepubliceerd. Hierin zijn enkele foutjes geslopen:

1. Dr. W.J. Boone, Oldenbarneveltlaan 7 te Amersfoort moet zijn:
Dr. W.J. de Boone.
2. O.A. Kuik, Hobbemastraat 40 te Utrecht moet zijn:
O.H. van Kuyck.
3. verzuimd is op te nemen: Dr. J.M. Reinink, Koning Willem III straat 3 te Bunnik.

Het bestuur wenst alle leden een goede jaarwisseling en een voorspoedig 1971 toe.

Excursie naar Vechten

Op 10 oktober werd door onze vereniging een excursie georganiseerd naar de opgravingen door de rijksdienst voor het oudheidkundig bodemonderzoek in Vechten. Het geheel stond onder leiding van de provinciaal archeoloog de heer W.J. van Tent. Aanwezig waren 45 personen en opvallend was het groot aantal jongeren dat voor deze excursie belangstelling toonde. Aanleiding tot deze opgraving was de uitbreiding van het aantal rijbanen en de rekonstruktie van de rijksweg nr. 12 van Utrecht naar Arnhem.

Middels een aantal tekeningen, tijdens de opgraving gemaakt, toonde de heer van Tent, dat geologische en archeologische vondsten vragen oplossen omtrent de toestand van het terrein van het daarnaast gelegen romeinse castellum en van een oude rijnarm, die in het begin van onze jaartelling als waterweg diende voor de romeinse troepen die in het zogenaamde Fectio waren gelegerd.

Naast dit alles werden vondsen getoond, die tijdens de opgravingen aan het licht kwamen. Interessant was het slotje met ringsleutel. Met een copie, van plastic vervaardigd, demonstreerde de heer van Tent de werking er van.

Tot slot werd een rondgang gemaakt langs de werkputten en over het terrein van de opgraving, zodat de aanwezigen een duidelijk beeld kregen van het totaal der werkzaamheden.

Al met al weer een heel belangrijke bijeenkomst voor de leden van onze kring.

L.M.J. de Keijzer

Kontaktavond

Op 13 oktober 1970 kwamen de leden van onze kring en belangstellenden in het Gereformeerd Centrum te Bunnik bijeen.

1. Deze avond, bedoeld als kontaktavond, ving aan met een uiteenzetting door de heer W.J. van Tent over zijn functie en zijn werk als provinciaal archeoloog. Spreker wist zijn aandachtig gehoor wel te boeien met de vele wetenswaardigheden over de archeologie in het algemeen en zijn taak in het bijzonder.
2. De voorzitter, drs. C. Dekker, hield een causerie over de betekenis van ansichtkaarten. Hij toonde vele oude exemplaren, terwijl sommige aanwezigen vaak heel bijzondere en interessante kaarten hadden meegebracht. Hieruit blijkt, dat er nog heel wat belangrijk materiaal onder de bevolking aanwezig is.
3. De heer L.M.J. de Keijzer wist hierna veel interessante gegevens te vertellen over munten in het algemeen en over het bewaren van geld in vroegere jaren. Hij schetste, aan de hand van een knappe rekonstruktie, hoe bij de afbraak van een woning in het dorp Houten een spaarpot werd gevonden. Deze rekonstruktie toonde aan hoe vindingrijk de mensen vroeger waren.
4. Na dit officiële gedeelte was er nog een ongewongen samenzijn der aanwezigen, werd van gedachten gewisseld, werden kontakten gelegd en bodenvondsten gedetermineerd. Een grote sortering publikaties toonde bovendien aan, dat velen de geschiedenis in al haar facetten, met name van plaatsen in onze omgeving van belang achten en willen bestuderen.

Redaktie.

Burgers van de stad Utrecht

De Utrechtse gemeente-archivaris dr. J.E.A.L. Struick heeft medio 1970 bekend gemaakt, dat er plannen bestaan voor de uitgave van een index op de burgers van Utrecht, aangetroffen tussen 1306 en 1579. Het reusachtige werk werd verricht door de heer H.J.H. Knoester, die jarenlang aan het Utrechtse gemeentelijk archief verbonden was en thans werkzaam is bij het gemeentelijk archief van Zwolle. De namen van de burgers werden gealfabetiseerd, de beroepen - zo die bekend waren - werden genoteerd, alsmede het jaar, waarin de betrokkenen in de archivalia vermeld gevonden werden. In het register is steeds verwezen naar de bron, waardoor het terugvinden vergemakkelijkt is. Voor het historisch, demografisch, sociologisch en ander wetenschappelijk onderzoek is deze bron van informatie, waarin ongeveer 30.000 naamsvermeldingen voorkomen, van bijzondere waarde. Ook zal de index op de Utrechtse burgers een groot aantal gegevens verstrekken aan de genealoog over een periode, waaruit nog maar zeer weinig bekend is.

Het boek omvat ruim 400 pagina's (formaat 28 x 49 cm) en is uiteraard nogal kostbaar, nl. f 175,--

Om de uitgave te realiseren moeten zich tenminste 100 gegadigden melden. Dat is nog niet het geval, vandaar dit bericht. Wie interesse heeft belle naar het gemeentelijk archief in Utrecht, tel. 030 - 711814.

A. Graafhuis

De spits van de gemeentetoren te Schalkwijk (II)

Bij het artikel over de spits van de gemeentetoren van Schalkwijk werd een afbeelding gepubliceerd van D. van den Burg, hetgeen aanleiding is tot een mogelijke rektifikatie.

Uit mijn artikel blijkt n.l. dat de spits in 1736 van 70 tot 50 voet is verlaagd. Dirk van den Burg werd echter in 1723 geboren (P.T.A. Swillens-Prisma Schildersexicon) en het is stellig niet aan te nemen, dat deze tekening door een 13-jarige is vervaardigd. Misleid door het verschijnsel, dat wij zo dikwijls bij onze 17e en 18e eeuwse tekenaars van landschappen en dorpsgezichten tegenkomen, n.l. dat zij zich naar eigen smaak en believe vrijheden veroorloven in maten en details, is deze overigens fraaie tekening te vroeg gedateerd geweest en kan dus niet illustreren de maten in het bestek tot verlaging van de spits opgegeven. Zoals van den Burg de toren tekende vond hij hem het mooist en in verhouding het best passend in het geheel van de tekening. Ik ben ons mede-lid de heer mr.P.H. Damsté dank verschuldigd voor zijn opmerking.

Toch acht ik de mogelijkheid niet geheel uitgesloten dat van den Burg getekend kan hebben naar een voorbeeld van vóór 1736.

P.H. Heijmink Liesert

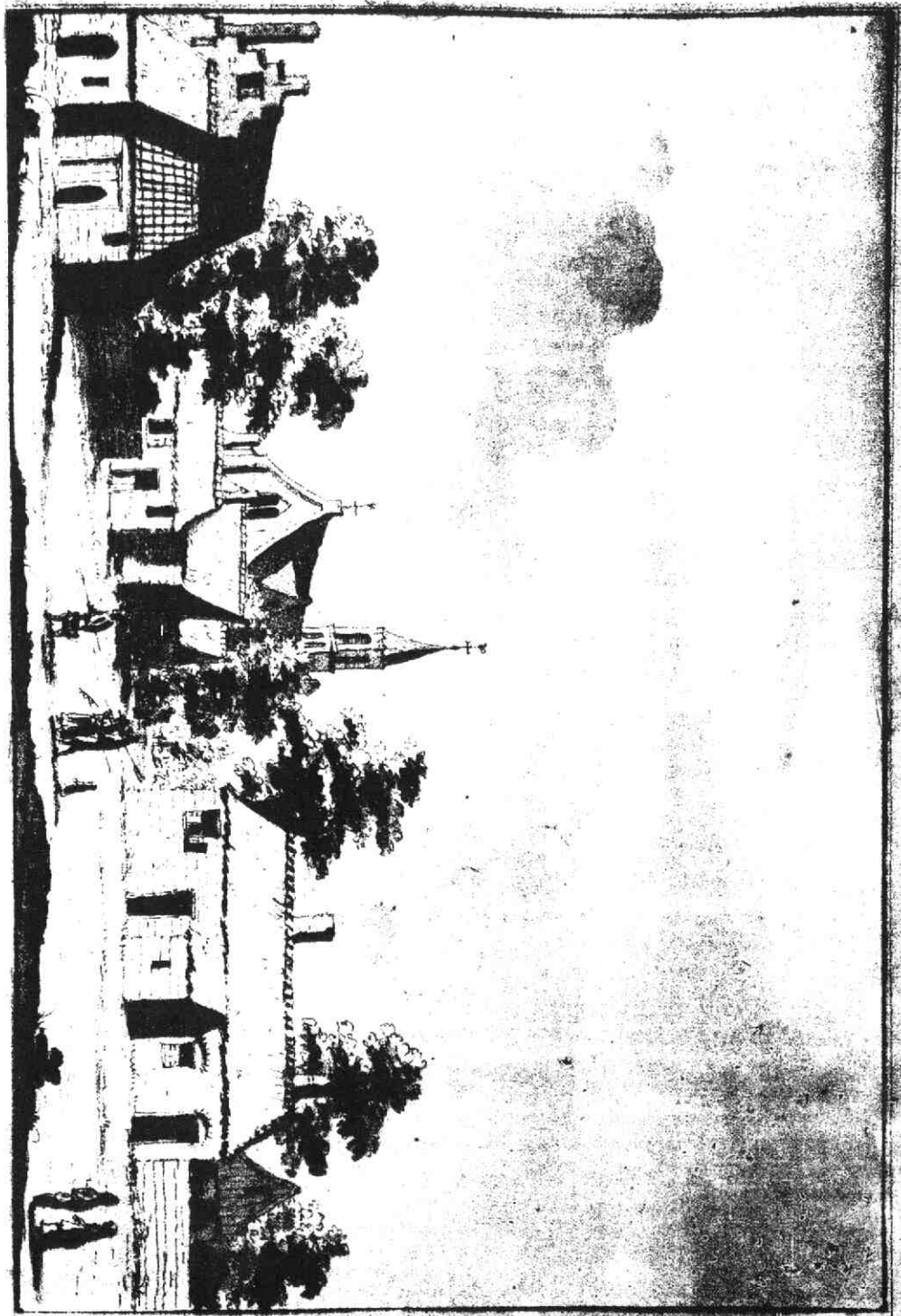
De pastorie op de Brink in Schalkwijk

Bij plakkaat van 1 juni 1580 werd voor het gewest Utrecht de katholieke godsdienst verboden. Er veranderde echter weinig of niets. De meeste pastoors, vooral in onze streek, bleven op hun post en alles bleef bij het oude. Ondanks de elkaar opvolgende plakaten bleef ons gebied nog volkomen katholiek. In de eerste plaats wegens gebrek aan predikanten en in de tweede plaats, omdat het grootste gedeelte van schouten en land-adel katholiek bleef.

Toch werd het protestantisme stelselmatig ingevoerd. De parochiekerken ten plattelande kwamen onder de rechtsmacht van de Staten van Utrecht te vallen. Alleen het gebruik van de kerken werd veranderd. Wat er vóór de reformatie als ketters uit werd geweerd, werd er sinds die tijd als christelijke waarheid in gepreikt. De goederen van de parochiekerken bleven in stand. Wel moest de pastorie voortaan dienen voor huisvesting van de dominee en de pastoriegoederen tot zijn onderhoud. Om de inkomsten van de pastorieën, kosterijen en fundatiën op te nemen werd in de jaren 1586-1588 door de rentemeester van de gebeneficieerde goederen een lijst opgemaakt van de bezittingen. Deze lijst levert het bewijs, dat de pastorie in Schalkwijk op de Brink stond. Dit is logisch, omdat de pastorie zo dicht mogelijk bij de kerk wordt gebouwd. Zeker is het niet altijd. In die tijd verbleef de pastoor nog gewoon in Schalkwijk en bewoonde nog zijn pastorie.

Toen in 1609 Christiaan Jansz. de eerste predikant in Schalkwijk werd zal hij de pastorie zijn gaan bewonen.

Vrij nauwkeurig is de plaats bekend waar deze pastorie heeft gestaan. In een bestek tot verbetering van dit gebouw is steeds sprake van het "predikantenhuis", terwijl één maal melding wordt gemaakt van het "pastoorshuis". Dit bestek toont dus aan, dat de pastorie van de n.h. gemeente hetzelfde bouwwerk is als dat van de r.k. parochie van vóór de reformatie. Het herstel van de pastorie hield, volgens het bestek opgemaakt door



Matthijs Hoveling te Vleuten en Jan Croese te Vianen, in: het herstellen van het fundament en het opvoegen en waar nodig bijmetselen met klinkermoppen. De aannemer moest de kantelingen boven op de kamergevel afbreken en wel zo laag, dat de rietdekker het dak met een breeuw (rieten overstek) kon dekken. Ook waren reparaties aan de ramen met kruiskozijnen en luiken noodzakelijk, was herstel van de vloer vereist en moest de straat rondom de woning worden opgehaald, alsook het straatje naar het bakhuis en het straatje naar het secreetje (een zich buiten de woning bevindende plee). Buiten het herstel van de keuken was ook verbetering van het tuinhuis nodig. Naast het nodige werk voor de rietdekker was er ook voor de schilder het nodige te doen. Op 10 mei 1753 werd het werk voor f 250,-- aangenomen door A. van der Puijl.

Op de afbeelding ziet u geheel links de pastorie afgebeeld. De tekening is uit 1651 en de trapgevel nog aanwezig.

Toen de pastorie tenslotte zo bouwvallig werd dat herstel niet meer verantwoord was, werd in de tuin vóór de pastorie een nieuw huis voor de predikant gebouwd. Dat wil dus zeggen, dat de oude pastorie heeft gestaan in de tuin, die nu achter de pastorie op de Brink is gelegen, hetgeen metingen ook hebben uitgewezen.

P.M. Heijmink Liesert.

Bronnen:

Gemeente-archief Utrecht, inv. nr.3580 - Rekeningen v.d. ontv. v/h kantoor der gebeneficiëerde goederen 1586-1588.

Domarchief inv. nr. 4000 (Rijksarchief Utrecht).

De geschiedenis van het Schalkwijkse postwezen

In 1850 werd de Postwet aangenomen. Dit hield in, dat er in elke plaats gelegenheid moest zijn om brieven ter verzending af te geven en aangekomen post af te halen.

In Schalkwijk moest men tot 1852 wachten eer een verzendhuis werd gesticht, met aan het hoofd een brievingaarder. Martinus J. van Loock werd de eerste brievingaarder, was tevens kruidenier en woonde in het tegenwoordige perceel Provincialeweg 5 van de firma Jan Baas.

Het was het publiek niet toegestaan in het verzendhuis te komen. Aan de voorzijde van het perceel was in een raam een luik gemaakt om de mensen in de gelegenheid te stellen brieven af te halen en ter verzending aan te bieden.

Het verzendhuis werd op 27 december 1856 omgezet in een hulpkantoor. Dit had voor de brievingaarder tot gevolg dat hij de bodeloop moest uitvoeren. Nu moet men niet denken dat in die tijd de post met zakken tegelijk in Schalkwijk werd aangevoerd en opgehaald. Welnee, de postkoets zal op doortocht een paar tientallen brieven meegebracht en afgehaald hebben.

Het eerste kantoomaamstempel kreeg Schalkwijk op 16 juli 1873, zodat de brievingaarder ook de te verzenden post voor vertrek mocht afstempelen.

In 1882 werd Van Loock opgevolgd door zijn zoon Jan. Het hulpkantoor bleef in hetzelfde pand gevestigd. Jan van Loock was ook de eerste in Schalkwijk, die zijn werk van postbode in uniform deed.

De dienst van postbode hield niet alleen de bezorging van brieven in. Op zijn route mocht de postbode ook brieven aannemen en postzegels verkopen. Dit was voor de bevolking bijzonder gemakkelijk, vooral voor de mensen die ver van het postkantoor woonden. Aan deze funktionaris hebben wij de naam van postbode overgehouden. Heden ten dage is zijn officiële naam besteller, maar hij wordt nog veelal postbode genoemd.

Na 19 jaar kreeg van Loock hulp in de persoon van Gijs van Manen, die op 1 november 1901 hulpbode werd. Ook hij werd in een uniform gestoken, met op de kraag een nummer en links op zijn jas een geelkoperen ovale plaat met een roodkoperen rijkswapen en daarboven het opschrift: "Posterijen". Op het hoofd droeg hij een kleine postpet met een posthoortje er op. Met het vertrek van Jan van Loock in 1908 verdween de laatste brievengaarder. Hij werd nl. opgevolgd door Johannes F. van Zwet, die de rang van "kantoorhouder" kreeg. Het kantoor werd verplaatst naar de Stationsweg (thans nr. 6 aan de Spoorlaan). Wegens drukke werkzaamheden droeg van Zwet, die ook nog gemeenteveldwachter en gemeentebode was, zijn functie van kantoorhouder nog in 1908 over aan zijn dochter Nelly. Dit had ook tot gevolg, dat Hein Knippenburg postbode kon worden. Het bestellen geschiedde toen nog lopend en tot het hulpkantoor Schalkwijk behoorde het hele gebied van de gemeente Schalkwijk, dus ook Rietveld (het Waalse gedeelte). Het gebied van de gemeente Tull en 't Waal hoorde tot Vreeswijk. Over een afstand van 10 km (Waalseweg en Achterdijk) konden de postbodes van Schalkwijk en Vreeswijk elkaar dus tegenkomen. Er bestaan uit die tijd nog vele verhalen, zeker over Gijs van Manen. Deze was eens bij een vrouw om een brief te bezorgen. Bij het overhandigen vraagt zij hem deze even voor te lezen. De vrouw moet toen uit dank gezegd hebben: "Die van Zwet verdient toch genoeg, verkoop mij maar eens twee zegels van een halfje en een van een cent, dan heb jij ook weer wat verdiend". De mobilisatie van 14-18 bracht wat meer drukte. Fort Honswijk was geheel bezet, wat tot gevolg had, dat er van een handkar gebruik moest worden gemaakt om de post van de trein te halen en er heen te brengen. De laatste, speciaal voor het leger ingestelde, verzendgelegenheid was toen de trein van 23.30 uur. Enkele soldaten werden aangesteld als "facteur", die ook tot taak kregen op het postkantoor te assisteren en de post van en naar Honswijk te vervoeren. Een der facteurs, Derk Bresser, trouwde in 1919 met Nelly van Zwet en werd in dat jaar zelf kantoorhouder in Schalkwijk.



Gijs van Manen.

Op 15 oktober 1919 trad Nico (N.A.) van den Heuvel als hulpbesteller en waarnemend-kantoorhouder bij de posterijen in dienst. Als zodanig ging hij in 22 verschillende plaatsen vervangen.

Wegens vertrek van Hein Knippenburg naar Amsterdam werd Bart van Dijk op 1 april 1923 besteller. Hij was al besteller in Houten en bracht de post voor 't Goy mee naar Schalkwijk, welke hij ook nog elke dag rondbracht.

Omdat de werkzaamheden toenamen en de dienstverlening werd uitgebreid moest een nieuwe kracht worden aangetrokken. Het was Jan (J.A.) van Duijn die op 20 oktober 1924 in dienst trad. Zijn enige taak was voorlopig het 's morgens en 's middags vervoeren van de post van en naar het station en het postkantoor. Deze dienst duurde per keer 15 minuten, waarvoor een vergoeding van 20 cent werd genoten.

In het jaar 1930 werd Bresser tot kantoorhouder in Gendringen benoemd en werd zijn plaats ingenomen door Henk Geurts. Toen deze in 1934 als kantoorhouder in Voorhout werd benoemd, werd hij opgevolgd door Nico van den Heuvel. Hierdoor werd het kantoor overgebracht naar zijn woning, waar hij ook een sigarenmagazijn-kantoorboekhandel exploiteerde. Voor het eerst werd een bestellerskast geplaatst, zodat de post in vakken kon worden gesorteerd, hetgeen voordien op een tafel gebeurde. Ook werd een telefooncel geplaatst, alleen niet zo geluiddicht als tegenwoordig, want er zat geen glas maar gaas in de deur. Inmiddels was Bart van Dijk, op 21 april 1932, naar Houten overgeplaatst en werd Jan van Duijn per die datum in vaste dienst benoemd. In 1932 werd Henk (H.M.) Baas telegrambesteller en van 10 mei 1937 tot 21 juli 1946 hulpbesteller. Na 40 jaar verliet Gijs van Manen, op 31 november 1941, het bedrijf. Als hulpbesteller trad nu op 18 juni 1942 Kees Bouwman in dienst, tegen een uurloon van 43 cent. In deze tijd moest Baas onderduiken en toen Bouwman voor het verrichten van dienst naar Duitsland moest bleef alleen van Duijn als besteller over. Er was snel een oplossing gevonden in de toen



Foto mobilisatie 1914.

Bovenste rij: v.l.n.r. ingekwartierde facteur, 2e facteur fort Honswijk, besteller Hein Knippenburg, hulpbesteller Frans Mulder, mevrouw van Zwet, facteur fort Korte Uitweg, besteller Gijs van Manen.

zittend: Nelly van Zwet en kantoorhouder van Zwet.

onderste rij: v.l.n.r.: facteur fort Waalseweg, alsmede drie aangewezen militairen voor assistentie op het postkantoor te Schalkwijk.

16-jarige Piet (P.J.) van Schaik, die op 17 december 1943 als hulpbesteller begon. De oorlogsjaren hadden voor de posterijen een bijzonder facet. De bezetters mochten namelijk niet in het postkantoor komen. Vreesde men huiszoeking dan werd gauw een en ander als pakket naar het postkantoor gebracht en als het gevaar geweken was weer opgehaald.

Op 5 november 1947 moest van Schaik als militair naar Indonesië en het was Leen (L.C.) Verweij die op 4 december 1946 zijn plaats innam. Hij moest om één uur dienst te doen uit Vreeswijk komen. Zijn vaste aanstelling volgde op 31 januari 1955. Omdat de dienstverlening steeds meer uitgebreid werd in 1949 door van den Heuvel een postkantoor tegen zijn huis aangebouwd. Het was voor Schalkwijk een grote vooruitgang: winkel en postkantoor werden gescheiden.

Teruggekeerd uit Indonesië zou van Schaik nog een jaar moeten wachten voor hij weer in dienst kon treden, want op 1 augustus 1951 verliet Jan van Duijn het bedrijf. In plaats van Van Schaik volgde echter B.M. Wammes uit Houten hem op en werd van Schaik als expediteur in Utrecht aangesteld. In 1957 werden de eerste nationale sorteerwedstrijden gehouden. Van Schaik werd dat jaar distrikts- en landskampioen, terwijl hij in de jaren daarna nog 7 maal distrikskampioen werd.

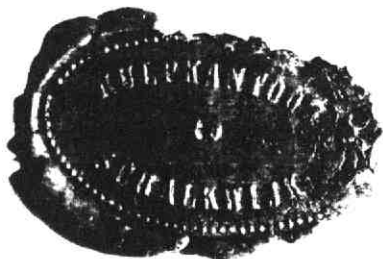
Op eigen verzoek werd Henk Baas op 1 december 1954 ontslagen en op 22 november 1954 door Wim (W.H.) Odijk opgevolgd, die op 1 april 1961 in vaste dienst werd aangesteld.

In verband met zijn gezondheidstoestand moest van den Heuvel als kantoorhouder in 1960 met ziekteverlof gaan, terwijl hij op 1 december 1962 pensioen kreeg. Hij werd als kantoorhouder opgevolgd door zijn zoon Wim (W.M.) (schrijver van dit artikel), die op 1 april 1961 bij de P.T.T. in dienst was getreden. Op 8 november werd een door hem gebouwd postkantoor met woning officieel geopend. Het was het eerste postkantoor in het distrikt Utrecht, dat geheel met stalen meubilair werd ingericht.

Inmiddels was Wammes met pensioen gegaan en op 6 maart 1961 opgevolgd door Wim (W.J.) van Kuijk, die op 1 november 1964 zijn vaste aanstelling kreeg.

Met grote belangstelling wordt de toekomst afgewacht, daar die ook wel weer de nodige veranderingen zal brengen.

W.M. van den Heuvel



Lakstempel - gebruikt vanaf november 1897
tot april 1962.



Lakstempel - gebruikt vanaf april 1962
tot en met 3-9-1965.

Oud-hollandse recepten uit geschreven kookboeken uit het begin van de 19e eeuw, berusten in het archief van Huize Wickenburgh van de familie J. Wttewaall te 't Goy.

Korst tot een Taart:

1 Pond Tarwe meel, kneed dat met koude ongesmolte boter, 1 Eije, & wat zuiker, en schoon regenwater, en dan gerolt.

anders;

Neemt $\frac{1}{2}$ pond Tarwe meel, kneed dat met een doir van een Eije, een wijnigh boter & schoon water, neemt dan $\frac{1}{2}$ pond boter, legt dat in schoon water, dat het hardt wort, & dan in een schoone doek gelegd en gerolt met een rol stok zo lang & dik als gij wilt & legt het dan weder te samen toe, en rolt het dan weder te zame, en zoo dikwijls en zoo dikwijls als het wederom toe gevouwen word & gerolt, zoo menigmaal zal zij gebakken sijnde van malkander scheijden.

anders:

1 Pond witte zuiker, $\frac{5}{8}$ Loot Caneel, $1\frac{1}{2}$ Loot gember, wat Saffraan en nagelen van ijder een weijnig, alles fijn gestote zijnde, maakt dat met tarwe meel tot een deegh, is tot alles bequaam.

Suijker Koeck:

Neemt 1 pond Banket meel, 9 Eijeren, 1 pond Suijker, $\frac{1}{4}$ Boter, $\frac{1}{4}$ gestoote amandelen, 1 Stuijver Roosewater, Een weijnigh Franse wijn, de Schil van 1 Citroen fijn geraspt, dit wel onder een gemengt & in een taartpan gaar gebakken.

Princesse Broodtjes:

1 Pond Suijker, 8 Eijeren, 1 pond meel, slaat dit te zame onder een, maakt daar broodtjes aff op wit papier en laat se dan haastig bakken, men kan het in een taardpan doen.

Amandel Taart:

Gepelde amandelen stoot die met rosewater klijn, doet er wat zuiker bij, & stampt se nog eens 1 uur lang, legt het in het deegh en laat het bakken zonder dekzel, gaar zijnde strooijt er zuiker & Caneel over.

Tregter koekjes:

1 Pint warme zoete melk, $1\frac{1}{2}$ pond tarwe meel, 4 Eijeren klijn geklopt en wat noote musschaad, dat door een geroerd, en in affgeklaarde boter gebakke, als het hard is, zo is het gaar, strooijt daar dan zuiker & wat piijpcaneel over.

Makrons:

1 Pond Suijker fijn gestoote, het wit van 4 Eijeren stijff geklopt, set het met de zuiker op een klijn koolvuurtje in een coper becke & roerd het zo lang tot het heel wit word, dan daar bij gedaan 1 pond gestote amandelen al roerende op het vuur zo lang, totdat het word als rijstenbrij, dan, daar al roerende bijgedaan, $\frac{1}{4}$ Rijsblom, neemt het dan uijt het becke, en legt het op wit papier, & snijt het met een mes opde manier als Makrons moeten zijn, raspt daar dunnetjes broodsuijker, & legt se dan inde pan om gaar te worden, een klijn vuurtje van onder, en wat meerder boven op, zo lang tot dat se wat gecouleurd zijn, neemt se dan uijt & set se op een mand daar vuur onder is om te drogen.

Appel Koeckjes:

1 Pond Tarwe meel, $\frac{1}{2}$ Pint warme soete melk, Een wijnig gist door malkander gemengt, & Laat het dan staan rijsen, dan geschilde Appelen aan daalders gesneden, en inde deegh gedoopt & in affgeklaarde boter gebakken, en inde Schotel Suijker daar over geraspt.

Duijtse Geertjes:

Rijsst voor 2 Stuijver, witte broodt, 1 Roomertje Rosenwater, 1 Halff romertje franse wijn, 1 romer Soete melk, 8 Eijeren klijn

geklopt, een wijnig zuiker & gember, dit door een geroert, en een lepel vol gelijk in affgeklaarde boter gebakken.

Rijst Koekjes:

Kookt rijst en soetemelk heel dik dat de korlen heel blijven, laat het dan kout worden, doet er voorts een wijnigh Saffraan bij met wat Caneel & gestoote beschuijt, die in rosewater geweekt is, wat Suijker & 10 Eijeren, roerd dit onder een, en bakt er in affgeklaarde boter koekjes aff.

Appel Taart:

Snijd geschilde appelen heel dun, legtse dan in een taardpan aan een reegl, dan stukjes boter, Suijker, Caneel & Korenten daar over, dan weder een reegl appelen, boter, Suijker en Caneel als voren zo lang, tot dat de pan vol is, en dan laten bakken, wat Sukade tusschen beide is niet quaat.

anders:

Geschilde appelen klijn gekapt off gesneden, doet er doijren van eijeren, Suijker & Caneel bij zoo veel, als je goed dunkt met gesmolte boter onder een gemengd, dit te samen in het deegh inde taardpan gebakken.

Kerse Taart:

De steelen vande kersen aff & in het deegh geleijd, nog eerst een oudbakke wittebrood gerijst, en dat onder de kersen in het deegh gestrooid, doet er bij boter, suiiker, Caneel & korenten zo veel als het U behaagt, en dan gebakken.

Rijst Taart:

1/4 Pond Rijst in 1 Pint zoete melk gekookt, en als se koud is, doet er dan 6 Eijeren klijn geklopt bij, wat versche boter, Suijker & Rosewater te zamen door een geroerd, & inde Pan off Schotel gedaan.

Cervel Taart:

Cervel & Bieten onder een gekapt, daar in 6 Eijeren, Suijker, Corenten, Noten, Caneel, boter en gestoote beschuijdt onder malkander in een korst gebakken.

anders:

Cervel klijn gekapt off geklopt, 6 Eijeren mede klijn geklopt, wat Amandelen fijn gestote, $\frac{1}{2}$ pint Soete melk off room, wat gesmolte boter, Suijker, Corenten, Caneel en wat gember, dit als boven, dog de bovenkorst vande Cerveltaart moet met ruijtjes gelegd worden.

Bruijne Taart:

Stoof appelen met versche boter, bruijne Suijker, Caneel & gember in een mortier fijn, dan gemengd met 12 doiren van Eijeren & in het deegh inde pan gelegd en gebakken.

Room Taart:

1 Pint zoete room, 4 doiren van Eijeren fijn geklopt, een glas rosewater, zoo veel blom van rijst off beschuijt als U dunkt dat genoegh is om dik te worden, laat dat soetjes op kolen koken, roert het gestadig voort aanbranden, dan suiijker bij & laat het bakken, gaar zijnde strooijd er dan Suijker & Caneel over.

Peeren Taart:

De Peren aan ronde daalders gesneden, en voorts behandelen als de Appel taart.

Pruijmelle Taart:

De Pruijmelle Schoongewassen, daar gesneden Sukade bij, gepelde Amandelen als pingelen gesneden, Suijker en wijn, dat te same tot aan pap gekookt, & dan met nagelen & Foelij en boter inde korst gedaan.

Murgh Taart:

Weekt een rond witte broot in versch vleessap, dog niet te nat, dan klijn gevreven, 1 handvol gestote gepelde Amandelen, 2 Eijeren klijn geklopt, Rose water, Korenten, Caneel, gember & Suijker, dit te same met een $\frac{1}{2}$ pond gesmolte murgh onder een gemengt, & in het deegh gebakken.

Pruijme Taart:

Kookt Pruijmen heel murgh, doetse door een teems, doet erbij doiren van Eijeren, Suijker, nagelen, gesmolte boter onder een.

Eijeren Taart:

Roert 12 Eijeren met wat Corenten, zet het op 't vuur, & als het hart is, giet daar in een klijn kopje zoete melk, daar wat gestote nooten, Foelij, Canaal, gember & Suijker met een kommetje gesmolte affgeklaarde boter bij, dit onder een gemengt, en inde korst gedaan.

Vleesch Taart:

Neemt Gesoode Osse Vleesch, Kalff off Schape Vleesch, halt het met niervet heel klijn, doet er bij doiren van Eijeren, Suijker, nagelen, Caneel, & gesmolte boter onder een, en dan inde korst gebakken, wat Sukade & Oranje Sniffers maakt het niet quaat.

Vleesch Taart:

Gehakt vleesch, daar $\frac{1}{2}$ pond korenten in gedaan, affgeklaarde boter, 2 appelen klijn gesnede, Gember, Caneel, gepelde Amandelen & wat Suijker onder malkander en het deegh is kragtig en aangenaam.

Poddingh:

Neemt 13 grote Worremer beschuijten fijn gestote $\frac{1}{2}$ pond kalffsvet aan dobbelsteentjes gesneden, dat in een platte pot gedaan, daar onder 1 note musschaat, $\frac{1}{4}$ lepel Gember, een wijng Sout, dit door een geroert, en droog gemengd met warme Soetemelk, doet er dan bij $\frac{1}{2}$ pond korenten, 10 Eijeren, ruijn $\frac{1}{4}$ Tarwemeel,

een $\frac{1}{2}$ lepel gist, de pan met koude boter gestreken, en 1 uur inde warme pan laten rijsen, endaar affgebakken.

anders:

2 Pond Tarwe meel, 6 Eijeren, $\frac{1}{2}$ pond Corenten, $\frac{3}{4}$ pond Ossevet aan dobbelsteentjes gesneden, 1 musje Wijn, 1 Stuijver Rosewater, een wijngist, 1 noote musschaadt klijn gestote, dit te same onder malkander gekneed in de pand laten rijsen.

Engelsche Keek:

1 Pond fijn gestoote Suijker, 4 Eijeren, $\frac{1}{2}$ Soete Melk, boter in rosewater gewassen, 6 Lepels gewarmde soete room, 1 pond korenten, Fijn tarwe meel, zoo veel als tot het deegh te maken van node is, mengt dit te zame onder een, maakt daar koeken van, te bakken inden Oven, daar men bijkans brood in bakke kan.

anders:

Neemt $1\frac{1}{2}$ pond tarwemeel, $\frac{1}{2}$ pint roéwater, 2 lepels gist vant dikste bier, $\frac{1}{2}$ soete room, laat dit wat koken, doet daar dan bij $\frac{1}{2}$ pond boter, 6 doire van Eijeren, 1 pond korente, $\frac{1}{2}$ pond Suijker, 1 Noote musschaad, & een Wijngist zout, dit onder malkander gemengd, en laat het $\frac{1}{2}$ uur bij het vuur staan, kneed het andermaal door malkander, en laat daar koeken van bakken $1\frac{1}{2}$ uur lang in een Ove, als hiervooren.

Oblien:

1 Pond tarwe meel, 1 loot Caneel, $\frac{1}{2}$ loot Gember, 2 Eijeren, 1 halff bierglas off 1 musje wijn, wat Rosewater, 1 kommetje ongesoute boter, een wijngist Suijker, & met wat Lauwe melk beslagen opde dikte als wafelen.

anders:

Laauw water, gesmolte boter, brood Suijker & tarwemeel, dit te zame gemengd op de vorige manier.

Wafelen:

1 Pond tarwe meel, 1 pint warme Soetemelk, 1 witkommetje boter, 4 Eijeren, dit te same met 2 Lepels gist $1/4$ uurs door malkander geslagen laten rijsen, en dan gebakken.

Kaneelde Wafelen:

5 Quartiertjes witmeel, 1 pond Suijker, 1 pond $1/8$ boter, 3 Loot Caneel, 4 Eijeren, dit wel door een gekneed & daar balletjes van gemaakt als een Stuijter, & in een IJser same gedrukt, & zo gebakken.

Put Wafelen:

12 doiren van Eijeren, een wijng gist, lauw water, een wijng Gember, Noot & Foelij, 1 pond Tarwe meel, 1 pond versche boter & wat Rosewater, dit onder een gemengd, wat doen rijsen & zo gebakken.

Panne Koeken:

1 pond Tarwe meel, 8 Eijeren, 1 Pint melk dit wel onder een geslagen en gebakken.

Krispen:

6 Eijeren dun geklopt, wat tarwe meel, dat het wat dun blijft, laat dat dan door een tregter lopen in kokende boter, gaar zijnde, dan inde Schotel gedaan, en Suijker overgeraspt.

Soete Melkvla:

Laat 1 Pint melk eens opkoken, roert het tot het bijkans kout is, daar in 8 Eijeren klijn geklopt met 1 musje rosewater en wat Suijker, dit te Same in een Schotel op een wijng vuur geset, dog boven op het deksel wat meer & laat het zo stoven, dat het stijff wort, dogh het moet niet aande kook raken.

anders:

1 Pint Zoetemelk, 1 Lepel tarwemeel, 20 Eijeren klijn geklopt, dat te zame wat gekookt, doet er dan een wijng boter, zout en Suijker bij, & laat het so voorts stijff worden als boven.

Roomsche Vla:

1/4 Gepelde amandelen, stampt die klijn met 1/4 Rijst, die in Soete melk gekookt is, klopt 8 Eijeren, doet die daar bij, mengd het zelve onder Soeteroom met wat Suijker & maakt het te same warm met 1/4 versche boter & doet het in een Schotel als hier voren.

Broodt Koeken:

6 Eijeren, 4 Lepels Rijsche wijn, geraspt broot, zuijker & gesmolte boter, dat onder een geroert, en 1 lepel telkens in gekookte boter gebakken.

Amandel Pap.

Gestote amandelen met wat melk door een doek gewrongen dan 4 lepels Room met wat Soete melk en met Suijker, dit te same laten koken, tot het dik wort.

anders:

Gestote gepelde amandelen door een Seeft gedaan met wat Wijn & 3 (a) 4 lepels tarwe meel, dat bij de amandelen met wat suiiker gemengt, & voorts als boven.

Blamangie:

3/4 pond Rijstblom, 3 pinten melk zoet van Suijker met wat Rosewater, laat het same koken, als het gaar is, zet het in een Schotel, als het kout is, snijd het aan repen.

Gebakke Eijeren:

8 Eijeren hard gekookt, & dan door gesnede, ende doiren daar uijt gedaan, en wat rosewater, Suijker en Caneel same gement, daar het doir ingewenteld, en wederom in het wit gedaan, & inde boter gebakken.

Room Kaasjes:

Kookt 3 Pinte soete melk, neemt dan 1 Pint room, daarbij 6 Eijeren, Suijker & Rosewater, & onder een geklopt bijde

Soetemelk, & te samen laten opkoken, tot het te samen gelopen is, en dan het dikke met een Schuijmspaan daar afgeschept, & in een tesje met gaatjes gedaan, laat het daar in droog uijtlekken, dan omgekeert in een Schotel gedaan, & Soetemelk, rosewater, en Suijker overgedaan, ook werd er wel Franse wijn inde plaats van melk Overgedaan, dog niet gesont, Eenige doen er Corenten bij, en doen het dan in een blikke visvormtje om uijtte lekken, & zoo inde Schotel gedaan als vore (t welk Eijerenvis genoemd wort).

Sop van Broodt en Soetemelk:

Melk opde helfft na verkookt, en broot aan Schijven gesneden, en opden rooster wat gebraden, en in een Schotel gedaan, en alte met wat melk en boter daar over gedaan, & zoo te zamen laten koken.

Eijeren met Melk:

1 Pint melk, 12 doiren van Eijeren, Rosewater & Suijker en gestoote Caneel, ditte zamen gemengdt en dan boter in een taardpan gesmolte, en het gemengde daar in gedaan, & op kolen geset, tot dat het begint hart te worden t zelve dan in 7 (a) 8 stukke gesneden, & met een Schuijmspaan uijtgenomen, en in een Schotel gelegd.

Suijker Beschuijt:

$\frac{3}{4}$ pond Suijker, $1\frac{1}{2}$ tarwe meel, 10 Eijeren de helfft met het wit ende helft zonder wit, en verders als zo volge zal.

anders:

$\frac{1}{2}$ Pond fijn tarwe meel, $\frac{1}{2}$ pond Suijker, 3 doiren van Eijeren, & 3 Eijeren met het wit, dit lang te Same tot een taaij deegh gemaakt, en in een taardpan gebakken tot het gaar is, en dan aan dunne reepjes gesneden, en weder op het vuur hart gedroogt.

Konings Broodt:

$1\frac{1}{2}$ Pond gepelde amandelen, $1\frac{1}{2}$ pond Tarwe meel, 4 loot Suijker, $\frac{1}{2}$ loot gember, $1\frac{1}{2}$ musje boter, 1 musje rosewater, maakt hier broot aff.

Tiloosen:

Rijst fijn gestampt, off rijstblom tot een deegh gekookt met schoon regewater, gekookt zijnde moet het zo heet gekneed worden met doiren van Eijeren & Versche boter, tot het dun word, met een wijnig zout, dan in een pan met boter een wijnig teffens gebakken, gebakken zijnde dan kandijstroop met roosewater gekookt overgedaan en voorgeset.

anders:

1 Kop rij smeel, $\frac{1}{2}$ kopje water, dit te same gemengd met gesmolte boter, en dan gekookt tot dat het dik word, en zo warm door malkander gekneed met 10 Eijeren de helft met het wit, daar balletjes afgemaakt en gedaan als voren.

Olij koeken:

2 Pond tarwe meel, 2 pond lange Rasijnen, laat die Schoon gewassen worden, & in lauw water wat weken, 1 pond korenten, Een kop vande beste appelen geschilt in kleijne stukjes gesneeden, anderhalff vierendeel gepelde amandelen, 1 loot Caneel, $\frac{1}{4}$ loot gember, een weijnigh nagelen, 3 Eijeren, 1 halff kommetje boter, 1 grootte lepel goede dikke gist, 1 Pint Laauwe Soetemelk, dit te samen wat dik beslagen, dat het taaij blijft, endan laten rijsen, wat Sukade & Orangie Snippers.

Boter Koekjes:

1 Pond Tarwe meel, $\frac{3}{4}$ loot korenten, 3 Eijeren, wat note musschaat, wat Sukade, wat Orangie Snippers, 1 lepeltje gist, 1 wit kommetje met klijn gesneden aagt appelen met Soete melk beslagen, op de dikte van een Suster, wat dikker.

Spiegel koekjes:

1 Tinne Schotel op een Confoort met kolen geset, met wat boter, en als het heet is, slaat er heele Eijeren in, teweten heele Eijeren, en laat se zo hart worden, hart zijnde peper & zout daar over gestrooijd & zo gegeten.

Saan:

Soete melk hoe langer gekookt hoe beter, laat se bloet lauw koken, neemt dan Suiker en room, doet se bij de melk en roert het door een, doet het in een aarde pot, en set het daart warm is, & dekt het dicht toe met een kussen, zo zal het suren, roerd het dan om, te weten, als het een nagt over gestaan heeft.

Wijn Koekjes:

Clopt 6 doiren van Eijeren onder een, & met $\frac{1}{2}$ pint Wijn, kruijm van witte broodt en Suiker, zo veel nodigh is met wat gesmolte boter onder een gemengt, & daar koeken afgebakken.

Gewenteld Broot:

Men Snijd broot off geraspt broodt in sneden, en weekt het in soete melk met een wijng rosewater daar onder dan gedoopt in klijn geklopte doiren van Eijeren, dan inde pan gebakken met boter, dat het Eij hardt word, wederom inde Eijeren gedoopt en dan bruijn gebakken, & inde Schotel Zuijker daar overgeraspt.

Spritsen:

1 Pond Tarwe meel, 8 Eijeren met verse boter door malkander gekneedt, en door een vorm in kokende boter gebakken & Suiker daar over geraspt off gestrooijdt.

Delikate Kruijtkoekjes:

1 Pond geklariseerde honing, $\frac{1}{2}$ Pint malveseij, 3 loot nagelen, 4 loot gember, 2 loot noten, 5 pond tarwe meel, laat de honing ende malveseij onder een sieden, kneedt als dan het meel & kruijdt daar in, bakt daar koekjes in een taardpan van.

Sneeuw off Schuijm:

$\frac{1}{2}$ Pint room, 't wit van 6 Eijeren, 1 Stuijver Rosewater, dit tot Schuijm geklopt, dog met Suiker daarbij, het Schuijm daar affgenomen in een Schotel gedaan, en wederom geklopt tot Schuijm, tot het eijsd toe en dan opgeset.

Venisoen:

Osse Vleesch een weinig gebroeijdt, dan 1 nagt inden azijn gelegd, dan wel gelardeert met kalffsvet, Sout, peper, noot & gember, endan inde korst gelegd, de Saus maakt men van Peper, Noot, Nagelen, gember, azijn & Saffraan.

Dikke Koeck:

1 Pond Tarwe meel, 6 Eijeren, wat gist, $\frac{1}{2}$ musse rosewater, een wijng Sout, 1 pond korenten, 1 musse Soete melk, 1 kommetje boter.

Kieken Pastij:

De kiekens een wallempje opgekookt, dande benen geknakt off stukken geslagen, dus in een korst gelegd, gekruid met foelij, peper, noot, Sosijsen, Sweserikken, haane kammen, balletjes & gehakt vlees, aardijes sokken, onder de aarde aspersjes, Castanien, en boter, moerilles en Oesters, anderhalff uur gebakken, de Saus off 't nat opgemaakt van Schapen nat, wat sapp van Citroen, & 2 doiren van Eijeren & wat boter, dit te same opgeset & overgegoten.

Worsten:

20 pond Osse vlees, 2 pond osse vet te same heel klein door malkander, daar onder $\frac{1}{2}$ pond zout, $\frac{1}{4}$ pond Peper, korjander & kardemon van elks 1 loot dat te zamen wel onder een gemengd & gestopt, vorder wel gerookt, dog als men in plaats van vlees, tonge van Osse neemt, zoo zijn sij bij uijtnemendheid mals.

Concerff van Flier:

Neemt 1 pond Flierbessen met stelen, & als de bessen affgeplukt & het zap door een doek daar uijtgeperst is, kookt het met 1 pond Witte Suijker 1 uur off 2, totdat het dik word.

Concerff off Gelij van Aalbessen:

Neemt 4 pond aalbessen, wringd die door een doek, kookt het zelve met 1 pond Poijer zuiker in een kopere pan off bekke te same sterk op, tot dat het dik word, giet het dan inde kopjes off glaasjes daar toe gemaakt.

Marmelade te maken:

Kookt Quee Peeren, tot dat zij murff zijn Schilt se dan, en wrijfft se in een mortier heel klijn, doet dan bij ieder pont $\frac{1}{2}$ pond Suijker met een weijnigh water, & laat het opkooken, en Schuijmt daar den weck aff tot dat het dik wort, dan in doosjes gedaan off platte glaasjes, en zoo gij het roodt wilt hebben, zoo kookt er een roode Biette wortel bij, die men daar dan weder uijtheemdt.

Pausjes:

Raspt zoo veel geschilde peeren Quee, tot dat gij 1 pond Sap hebt, dat daar door gewrongen wort, neemt dan geschilde Quee peeren, En Snijdt die aan snippers meede 1 pond, dan met het pond Sap, 1 pond Suijker, wat klijne Stukjes Citroen Schil, en uijtgedrukte Sap van Citroen te same $2\frac{1}{2}$ a 3 uren gekookt.

Porcelijn inte Leggen:

Inde Maand September de Porcelijn de dikke rode Stelen affgeplukt, dan schoon gewassen, dan een Walm laten opkoken, & op een vergiettest laten staan tot het bijna kout is dan in een Schotel gedaan, tot het terdeeg kout is, omdat het nat alte veel Wegloopt als het zo lang opde Vergiettest staat, & dan ingeleijdt als groene boonen.