

Natuurlijk kookboek van beproefde en ondervonden echte recepten voor een zindelijk huijshouden

**Keukenrecepten en huishoudelijke recepten van Marie
Michon en Thérèse de Milly (Maastricht, 1785 tot circa
1855)**

Marie Michon en Thérèse de Milly

editie drs. Marleen Willebrands

bron

Marie Michon en Thérèse de Milly, *Natuurlijk kookboek van beproefde en ondervonden echte recepten voor een zindelijk huijshouden. Keukenrecepten en huishoudelijke recepten van Marie Michon en Thérèse de Milly (Maastricht, 1785 tot circa 1855)* (ed. Marleen Willebrands). Z.n, z.p., 2012

Zie voor verantwoording: http://www.dbnl.org/tekst/mich104natu02_01/colofon.php

© 2013 dbnl

dbnl

Het Maastrichtse handschrift

De achttiende eeuw is rijk aan kookboeken. Dit in tegenstelling tot de zeventiende eeuw. Bracht de zeventiende eeuw slechts één nieuw gedrukt Nederlands kookboek voort, *De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster*, de achttiende eeuw produceerde circa tien gedrukte kookboeken, naast een flinke hoeveelheid onuitgegeven handgeschreven keukenrecepten, waaronder het handschrift van de Maastrichtse Marie Michon en haar dochter Thérèse de Milly. In die gedrukte kookboeken laat meestal een overleden mevrouw, een dame uit de hoogste kringen, haar recepten na aan haar dienstmaagd. Deze collectie, aangevuld met recepten van andere vrouwen en juffrouwen van stand, wordt volgens een bepaald systeem geordend en dan uitgegeven met de fraaie titel: *De volmaakte keukenmeid*.

Die keukenmeid kan zijn een *Volmaakte Hollandsche*, een *Volmaakte Geldersche*, een *Schrandere Stichtse*, een *Welervarene Utrechtse* of eenvoudig een *Vriessse keukenmeid*.

De bekendste uit die rij kookboeken is *De volmaakte Hollandsche keukenmeid*. Dit kookboek verscheen in 1746 te Amsterdam.

Achtergrond van het handschrift

Vele voorname vrouwen uit verschillende provincies brachten hun receptenverzameling dus naar de drukker. In Limburg is dat niet gebeurd, ook niet in Maastricht. De Maastrichtse drukkers uit die tijd werkten voor de Franse markt. Maastricht was de enige grotere Limburgse stad in de achttiende eeuw, met een gemengde, beter opgeleide bovenlaag dan in de rest van Limburg. Die bovenlaag bestond uit rijke kanunniken en geestelijken, adel, garnizoensofficieren en vertegenwoordigers van vrije beroepen.

De invloed van de garnizoensofficieren was groot vanaf de 16^{de} eeuw groot, ook elders in Limburg zoals in Venlo en Roermond. Officieren richtten in Maastricht de eerste vrijmetselaarsloges en sociëteiten op.

In die officierskringen moeten we het Limburgse handschrift situeren. Het handschrift bestaat uit twee schriftjes, geschreven door moeder en dochter. De Maastrichtse Marie Michon begon met haar aantekeningen in 1785 en gaf haar schriftje de titel *Natuurlijk kookboek van beproefde en ondervonden echte recepten voor een zindelijk huijshouden*. Deze titel wijst erop dat Marie Michon recepten wilde noteren die ongekunsteld zijn, ‘natuurlijk’; niet-nagemaakte recepten zonder poespas ten dienste van een proper en goed georganiseerd huishouden, die tot stand gekomen zijn op basis van jarenlange kookervaring. Eerlijke, beproefde recepten voor de burgerkeuken.

Haar dochter Thérèse de Milly vulde in het eerste schriftje haar moeders recepten aan, vaak in het Frans, want dat was de omgangstaal van de chique. Het tweede schriftje is grotendeels van de hand van haar dochter Thérèse Elisabeth de Milly, plus enkele recepten van Michon en losse recepten van anderen.

In het kookschrift vinden we niet de recepten van prachtige tafelstukken van suiker en zwaar opgetuigde pasteien; daarvoor ging men naar de suikerbakker of de pasteibakker. In Limburg bakte de ‘cremer-bakker’ de pasteien. Bij de burger thuis, waar mevrouw haar keukenmeid aanwijzingen geeft, kan het wel wat minder ingewikkeld. De recepten uit het handschrift van De Milly is een afspiegeling van

wat we in alle andere handgeschreven Nederlandse kookboeken uit die tijd terugvinden.

Inhoud van het handschrift

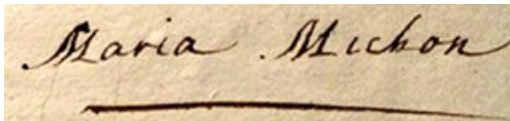
De twee schriftjes bevatten in totaal genomen ruim 150 keukenrecepten, die in willekeurige volgorde zijn gerangschikt; er is geen ordening in groepen recepten. Er zijn recepten om vruchten in te leggen, in zuur of in siroop, aalbessenwijn, brood-een-meelpoddingrecepten, ketelkoek, recepten voor amandelpap, vele soorten taarten en koekjes, kervelkoekjes, wafels, poffertjes, pannenkoeken, soezen, sprits, meringues, appelbeignets, eierstruiven, eierkaas, sneeuweieren, vlees en gevogelte in gelei, stokvisrecepten, gevuld speenvarken, macaroni, lamsbout in het zuur, crèmes, vlades, een kreeften- en mosselsoep, mock-turtlesoep, enkele worstrecepten, gedekte pasteien met haas, kip en kreeft, en diverse likeurrecepten, zoals ratafia, vespéto, persico en kweeperenlikeur. We zien erg veel recepten van gebak: open taarten met bladerdeegbodem ('flancs'), gevuld met vruchten, room of een mengsel van room met rommedoe.

Het handschrift bevat naast deze culinaire recepten ook recepten voor de huishouding, zoals tal van recepten om stof te verven en te reinigen, en recepten voor onderhoud van meubels en preventie van ongedierte.

In die tijd verfde men vaak zelf de stoffen voor kleding. Ook haalde men verschoten kleding door een verfbad, om er een nieuw leven aan te geven. We zien in die verfrecepten het gebruik van natuurlijke verfstoffen. Marie Michon en haar dochter verven hun stoffen doorgaans fleurig: rood, geel, oranje, paars, groen, maar ook grijs en zwart. De fleurige kleuren van de verfstoffen zijn afkomstig uit tropische houtsoorten, schildluizen, bladeren en wortels van planten: pernambukhout, campêchehout, cochenille, kermes, indigo en kurkuma. Looistoffen uit galnoten, sumak en koperrood zorgen voor een diepzwarte kleur.

Marie Michon en Thérèse de Milly

Marie Michon werd geboren op 23 juni 1737 in Maastricht. Zij was de dochter van Pierre Michon en Judith Elisatbeth Marechal, nazaten van Franse vluchtelingen. In 1685 ontvluchtten immers vele Franse hugenoten hun land vanwege hun geloof.



Handtekening van Marie Michon

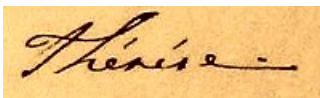
Marie Michon trouwde in 1768 in Amsterdam met Albert de Milly, een telg uit een oud adellijk Frans geslacht, geboren te Heusden in 1732. Zijn ouders waren in de jaren dertig gevlucht uit Frankrijk. De vader van Albert, Louis-Alexandre de Milly, had Frankrijk verlaten met zijn aanstaande echtgenote vanwege geloofsvervolging. Hij was een katholiek priester die een relatie had met een protestants meisje. Zoiets kon niet door de beugel; at kon worden bestraft met

levenslange opsluiting. Het tweetal ontvluchtte daarom het land en trouwde in 1730 in Den Haag. Louis-Alexandre ging over tot het protestantse geloof. Hij vervulde een functie aan het hof van Oranje in Den Haag en werd luitenant in een eliteregiment.

Zijn zoon Albert de Milly werd kapitein in het leger. Hij verliet de militaire dienst om de functie te vervullen van secretaris-generaal van Suriname, destijds een Nederlandse kolonie. Daar werd in 1776 in Paramaribo hun dochter Thérèse Elisabeth geboren, hun enig kind. Marie Michon keerde in 1785 met haar dochtertje terug in Maastricht. Haar man volgde twee jaar later. Albert stierf in het voorjaar van 1790, precies een jaar voordat zijn dochter ten huwelijk zou worden gevraagd. In 1792 trouwde de 16-jarige Thérèse de Milly in de Waalse hervormde kerk te Maastricht met de 23-jarige Duitse militair Friedrich Ludwig Behr, afkomstig uit een adellijk geslacht. Samen kregen zij elf kinderen.



Thérèse Elisabeth de Millyn
op 14-jarige leeftijd



Handtekening van Thérèse de Milly

Uit de brieven die bewaard zijn gebleven in het Regionaal Historisch centrum te Maastricht, komt een hecht gezin uit de verf, met ouders die elkaar liefhebben en betrokken zijn bij het wel en wee van hun kinderen. Vlak nadat Thérèse in 1793 is bevallen van haar eerste zoon, krijgt zij een brief van haar man Friedrich, die gelegerd is in Werwick, plaats van een heftig strijdtoneel tegen de oprukkende Fransen (Behr koos de kant van Oranje). Hij schrijft in het Frans aan zijn jonge vrouw Thérèse dat er 's ochtends een kist is bezorgd met heerlijke siroop, die zijn allerliefste Thérèse hem heeft gestuurd. Behr geeft aan dat hij eigenlijk een beetje boos is ('un peu fachez'), want zo'n overdaad aan heerlijke siroop is méér geschikt voor de bekoorlijke mond van een liefhebbende echtgenote en jonge moeder, dan voor de mond van een soldaat aan het front. Hij zou niets liever willen dan in gezelschap verkeren van zijn aanbeden vrouw, en haar omhelzen en dan samen de siroop drinken. Maar desondanks zal hij in zijn eentje van die heerlijke drank ('sirop exquis') genieten en doen alsof die voor zijn vrouw is gemaakt en niet voor hem (RHCL, inv. Behr, nr.38).

Woonhuis van Thérèse de Milly

Thérèse en haar gezin woonden aanvankelijk tegenover de Onze-Lieve-Vrouwekerk, op de plaats waar sinds 1905 op nummer 21 het Huis met de Pelikaan staat. Daar hadden ze in 1802 twee dienstboden en een voedster tot hun beschikking. Marie Michon woonde na de dood van haar man bij haar dochter in en stierf in januari 1803. In 1815 verhuisde het gezin naar het Sint-Servaasklooster, het gebouw achter de Sint-Servaaskerk waarin nu de ‘Zusters onder de Bogen’ verblijven. Voor zijn werk in het Bataafse leger was Behr veel van huis. Na 1820 vervulde hij hoge militaire functies in Deventer, Middelburg en Arnhem. Hij behoorde tot één der rijkste mannen van Maastricht. In 1799 stond hij geregistreerd als rentenier met een bezit van ruim 20 ha grond. Ludwig Behr overleed in 1834. Zijn vrouw Thérèse overleefde haar man ruim 20 jaar. Zij stierf in 1855.

Boodschappen doen in Maastricht

Helaas is er uit de brieven weinig op te maken over bijzonderheden rondom de maaltijd, de boodschappen en de vrijetijdsbesteding. Uit andere bronnen weten we dat rond 1800 de mensen in Maastricht hun boodschappen deden op de wekelijkse zaterdagmarkt in het Boschstraatkwartier. In het Boschstraatkwartier waren op zaterdag alle markten en daar lag de beste waar: verse vis, gevogelte, groente, fruit en hout voor de brandstof. De veemarkt in het najaar, vond vanaf 1768 plaats op de Maagdendries. Daar werden onder meer koeien, varkens, schapen en geiten verkocht. Vlees was te koop in de vleeshal, ‘achter het vleeshuis’. Op de vismarkt verkochten ‘vreemde’ vissers zeevis en de plaatselijke vissers brachten riviervis aan de man, zoals de rivierbaars uit het recept van ‘smoddervis’. Verder was er verkoop aan huis door kramers (‘kremers’). Die verkochten zout, specerijen, brandewijn, chocolade, koffie, thee, meel, rijst, gedroogde en gezouten vis en mosselen, olijfolie en andere kruidenierswaren. Naast deze ambulante nering en de verkoop op de zaterdagmarkt, verschenen er rond 1800 de eerste winkels, met ‘kiekoete’ (etalages). Zo verkocht de kruidenier in zijn winkel de producten, die ook door kramers werden uitgevent. Bakkers mochten brood slechts verkopen in hun eigen winkel en niet op straat. Brouwers sleten hun bier en brandewijn in hun brouwerij of herberg, maar ze verkochten het ook aan particulieren in een zogenaamde ‘haalkan’.

Natuurlijk kookboek van beproefde en ondervonden echte recepten voor een zindelijk huijshouden. Anno 1785

1. Siroop van moerbijje

Neemt op ieder pont^{aant.} nat een pont beste broodsuijker^{aant.}, nadat de moerbijje eerst alvorens uytgevronge worde, en dit nat in een fles of kan gedaan, en die 8 daagen in de sons laten staan, dat in een wolle sak laten doorloope, dan in een pot gedaan en de pot in een bekke met kookent water geset en soolang op het vuer laten staan totdat de suiiker gesmolte is etc etc.

2. Siroop van flamboosen

Neemt twee pond^{aant.} flamboosen, in een nieuwe aarde pot, met een halve fles beste wijnazijn laat dit drie daagen trekken, kook dan twee pond beste broodsuijker^{aant.}: die gij laat koken. Laat dan den azijn door een teems doorloopen, men drukt maar sagtjes de flamboosen (die men dan maar wegwerpt). Men doet dit dan in de sijroop, soo ras deselve begint te koken, en laat dan dat agt off tien minuuten tesaamen koken, en men schuijmt braaff^{aant.}, als het koud geworden is, doet men het [in] bouteljes, dog men stopt dezelve niet, als een dag off drie daarna. Dit gebruijkt men met water.

3. Abricoosen in te maaken

Op een pond^{aant.} abricoosen, een pond broodsuijker^{aant.}, men snijdt de abricoosen halff door, men kraakt de steenen, men legt in ieder abricoos, een halff pitje, zet de zuijker met een halff glas regenwater op het vuur, en laat die koken, totdat sij schoongeschuijmt is; koud laten worden, er de abricoosen dan ingedaan, laat dien dan een goed halff uur tesaamen koken, als de sijroop dan nog wat dun is, laat die dan nog wat alleen koken. Koud geworden sijnde giet men die

op de abricosen.

Desgelijks kan men ook persiken, pruijmen, mirabellen en allerhande vrugten confijten.

4. Om persiken en abricosen in brandewijn te leggen

Neemt tegens een pond^{aant.} vrugten, ses oncen^{aant.} broodsuijker, maak de suiiker met wat water nat, kook die dan tot een siroop. De vrugten moeten vervolgens droog afgeveeven worden, en met een groote naalde rondom geprikt worden, en soo een voor een, in de kokende syroop geleg worde. Intussen moet men de glaase flessen, daar men de vrugten in wil doen, bijna vol brandewijn gegoote sijn, en met een natte blaas gedekt worden, omdat de brandewijn, wanneer er de vrugten inkoomen, niet vervliegten. Vervolgens de blaas een weynig opgeligt, en de gekookte vrugten, wanneer byna murg syn, een voor een ingedaan worden soodat de vrugten onder de brandewijn leggen. Inmiddels moet de syroop togedekt worden, nog eens fris doorkooken, totdat sy wat begint dik te worde, dan de brandewijn van de vrugten afgegooten, in een schoone witte aarde bak, en vervolgens de

kokende sijroop, daarbij gegooten en tesaamen doorgeroert zijnde, wederom soo heet op de vrugten gegooten in de flessen, en vervolgens deselve een natte blaas toegebonden, dat er geen lugt bij komt, wanneer sy wel twee jaren duuren kunnen.

5. Om morelle, flamboose, en groene pruijmen, in brandewijn te leggen

De vrugten wel afgedroogt, met een naalde geprikt op ieder pond^{aant.} vrugten tien lood^{aant.} geraspte broodsuijker^{aant.}, dewelken men daar laagsgewijse tussen strooijt, dan giet men er koude brandewijn op, totdat de vrugten onderleggen, de fles met eene natte blaas wel toegemaakt, van tijd tot tijd de flessen schudden, totdat men siet dat de suiiker gesmolten is.

6. Om vrugten in te leggen dat sij als versch blijven

De flessen moeten een dag off wat van te vooren gespoelt worden, en ten ondersten booven hangen, om te kunnen droogen, de abricoosen worden geschilt, half doorgesneeden en de steenen daaruijt geligt. De quetsen worden niet geschilt, maar de steenen, gelijk ook van de karssen er ook uijtgedaan, op ieder fles, daar de abricoosen, quetsen

off karssen ingedaan worden, neemt men een vierendeel^{aant.} pond^{aant.} geraspte broodsuijker, men doet eerst de suiiker in de flessen, en dan moeten sy sterk gelugt worden met swavel, wanneer men er dan de vrugten schielijk indoet, en die dan terdeeg kurkt, men hangt deselve in hooij met koud water op, en laat die reykelijk een quartier uur kooken, men neemt dan de ketel aff, en set die op een mat. Laat het water wat verslaan, eer men er de flessen uijtneemt, als deselve koud sijn, moeten sij terdeeg aan de stoppen geharst worden, en dan op latten in de kelder geset, in het begin moeten zij telkens omgekeerd worden.

7. Marmelade^{aant.} van flamboose

Twee pond^{aant.} flamboosen. Een pond besiesap gelyk op het vuur geset, een kleyn halv uur laten koken, daarbij gedaan een en een halv pond geraspte broodsuijker^{aant.}, dit tesaamen laten kooken, totdat het tot een pap word.

8. Geleij van aelbesiën

Tegens een pond^{aant.} bessesap, neemt men drie vierendeel^{aant.} pond beste melisbrood^{aant.}. Men set de zuijker

op het vuur, na de klompjes in koud water gestookten te hebben, als sij kookt, schuymt men die, dan doet men het bessenat daarin, men schuijmt het terdeeg, soo ras dit tesaamen wel kookt, als het nat helder afgeschuijmt is, laat men het nog tien minuuten doorkooken, en men doet het dan in kopjes off kommetjes, koud sijnde, doet men er een pampier in brandewijn gedoopt op, bind het met een schoon papier toe, en set die op een drooge plaats.

9. Citroensnippers, en orangesnippers

Negen cietroenen in de lengte in vieren doorgesnede schild die af als chinaasappelen, dan schuijns aan snippers, eerst in water laten uyttrekken, dan met koud water gekookt, totdat sy gaar sijn. Laat die dan bijna koud worden, op een vergiettest, neemt een pond^{aant.} broodsuijker^{aant.}, maakt daar een sieroop van. Het binneste van de citroen off orange, de veesels afgedaan sijnde, soo doet die met de schil in de sieroop, laat dat dan een halff quartier tezamen kooken.

10. Cietroenvlaa

Het nat van twee cietroenen, ses doïren van eyeren, wel geklopt, Rhijnsche^{aant.} wijn, totdat sy ordente

lijke dikte heeft, suijker na de smaak, een pijpje caneel, dit wel ondereen geroert en op het vuur geset continueel blijven roeren totdat het dik genoeg is, nog warm sijnde in de schootel gedaan.

Als men dit in kopjes wil dienen, moet het in een diepe pan op het vuur continueel met een chocoladerol gerolt worden, en al schuimende in de kopjes gedaan worden.

11. Blanc mange

Een kan soete room op het vuur geset, als die begint te koken, die daar weder afgenoomen, men neemt dan vier loot^{aant.} visleijm^{aant.}, nadat die wel gesuijverd en gesmolten is, dewelken men met een stuijver^{aant.} rose-, caneel-, off orangewater daardoor mengt, hetwelk men dan continueel roerende, tesaamen laat doorkoken, men neemt de suijker na de smaak, laat het dan door een doek in een vorm loopen, die eerst in koud water moet gestooken worden, waarin men het soolang laat staan, totdat het terdeegen koud is best in een pot koud water. Als men het dient neemt men de schotel op de vorm, keert die ten ondersteboven, als sy er nog niet uyt wil, slaat men een doek die in warm water gelegen heeft om, [recept houdt op; zie recepten op los folio aan het eind van deze transcriptie]

12. Geslaage room

Een pint^{aant.} ongekookte soete room, doet daar een leepel fijngeraspte broodsuyker ^{aant.} in, neemt dan het wit van vier a vijff eyeren, klopt dat heel fijn, roer die soo raauw onder de room doet het in een hooge aarde pot. Drilt het dan met een chocoladestok totdat het altermaal schuijm word, scheidt de schuijm dan van boven aff, en doet het in glaasjes off theekopjes, leg het soo hoog op als doenelijk is, laat het soo staan, totdat het wat styff word, en niet meer sakt. Soolang het sakt, doet men er nog wat schuijm op.

13. Slemp

Een pint^{aant.} melk, een paplepeltje thee, een weijnig saffraan tesaamen in een keteltje gedaan en sagtjes laten koken suiiker na de smaak, door een seeff gedaan, en een doïr van een ey, daardoor geklopt, wat caneel is ook goed.

14. Amandeltaart

Een halff pond^{aant.} amandelpas, (waaronder eenige bittere amandelen) ses eijren, drie met, en drie sonder het wit, hetwelk apart, en het wit 'het wit' staat boven het doorgehaalde 'de doïeren'. sterk

en lang geklopt word, totdat het rijk Andere hand, die corrigeert: ‘sterk’ wordt ‘rijk’. schuijmt, de eyeren dan tesaamen in een hooge pot gedaan, en al roerende, de amandelpas daarbij gedaan, Doorgehaald: ‘en dan nog een halff uur ,roeren’. waarna men er het buytenste van een citroen in raspt en een vierendeel^{aant.} pond broodsuijker by doet. Dan nog eens braaff^{aant.} omroeren, men doet het dan in een vorm, dewelke met boter gesmeert, en beschuijd gestrooyt word, en sagtjes laten bakken met wynig veur van onder, zij is ordinaar in een uer gaar.

15. Om soesen te bakken

Neemt een pond^{aant.} kookend water, giet het in een platte pot, set het op het vuur, en laat het weder koken, doet er dan een halff pond boter in, een halff pond blom, soo kookende dooreen geroert neemt het vervolgens van het vuur klop er agt eyeren in (wit en geel) te weten een voor een, hoe meerder geklopt hoe beter, men set de taartepan op het vuur, dat sij heel warm word, legt er de vormen in, smeert die vet met boter doet in ieder een tinne leepel met beslag in, laat die een quartier uur bakken, onder weynig maar boven veel vuur.

16. Een podding

Een en een halff pintje^{aant.} soetemelk, twee en een halve stuyver^{aant.} wittebrood, vyff eyeren. Een halff pond^{aant.} fijngehakt nierevet, wat gestote caneel, wat suiiker na smaak, wat corinthen en rosynen. Het brood moet wel in de melk doorweekt syn, eerd er men het verdere daardoor roert, en moet dan alles tesaamen wel dooreen geklopt worden. Men bakt die in een caserol^{aant.} alwaar een plaatje inlegt, om hem uyt te ligten in den ooven.

17. Engelsche podding

Tot een groote neemt men voor vijff stuijvers^{aant.} tafelbeschuijten stampt die kleijn, neem dan twee rundermergpypen, het merg er uyt dat laten smelten, doet bij de beschuyd, drie vierendeel^{aant.} corinthen, drie vierendeel pond^{aant.} rosyne de pitten er uijt, wat sucaade, caneel en suiiker. Beslaat dit dan dik met warme melk en braaff^{aant.} gesmolte boter, doet er eene geraspte notemuscaat bij, doet er dan de

gesmolte merg bij, een bierglas gist, daar men het bitteren afneemt, met er wat suiker in te roeren. Raspt er dan de schil van een citroen bij, besmeert de pan met booter, set die te vuur, van onderen heel wynig vuur en van boven iets meerder, als de podding uytgeresen is, mag daar wel wat meerder vuur van onderen en boven bygedaan worden, maar hoe langsaamer men deselve bakt, hoe beter.

18. Spritsen

Men smelt eerst een halve caserol^{aant.} booter, die seer afgeschuijmt moet worden, laat die dan wat staan, giet deselve sagtjes aff, dat het sout op de bodem blijft leggen; men set dan de booter weder in een caserol op het fourneuys, en kookt die totdat sij schuijmt, dan doet men met een lepel de spys in de spuijt, en spuijt die in de kokende boter, men kan ook halff boter, en half varkensreusel neemen.

Tot de spys neemt men een vierde kan^{aant.} melk een vierendeel^{aant.} pond^{aant.} booter hetwelk tesaamen gekookt word, soo kokende, strooyt men er bloem in, totdat het een dikke pap is, men set het dan in een hooge pot en klopt er tien eyeren (wit en geel) in, het moet heel lang geklopt worden, totdat het soo stijff is, dat het van de lepel valt. Suiker kaneel en gestoote amandelen zijn er ook heel goed in. Met een andere hand: ‘Suiker kaneel en gestoote amandelen zijn er ook heel goed in’.

19. Dunne pannekoeken

Een vierendeel pond^{aant.} blom, vier eyeren, een kommetje gesmolte booter, dan soo veel melk dat het beslag soo dun is als waater, en daar dertig koeken uyt bakken.

20. Kaakjes sonder gist

Drie vierendeel^{aant.} pond^{aant.} booter, drie vierendeel pond blom, vier eijeren, twee met wit, en twee met dojers, corinten, snippers, sucaade, caneel, een vierendeel pond suijker, alles onder elkanderen, en langzaam laten bakken.

21. Een wortelpodding

Neemt vier a vijf dikke geele wortelen, nadat de vorm groot is, rijft^{aant.} die op een rijff heel fijn doet er vier beschuijten fijngestampt, in vier heele eyeren, zuijker en caneel, een halff kommetje gesmolte booter, anderhalff uur laten kookken.

22. Waafelen

Een kan^{aant.} blom off vijf vierendeel^{aant.} pond^{aant.}, een vierde kan gruttemeel^{aant.}, een pond booter, seven eijeren

een vierde kan soetemelk, een vierde kan water een goede lepel brandewijn, als men begint te bakken, schenkt men nog wel wat laauw water seer hoog in het beslag.

Om die des avonds te ses ofte seven uren te eeten, moet men des smorgens ten neegen uren beslaan.

23. Dennegebak

Men smelt de booter soo als van spritsen - men kan ook halff booter, en varkensreusel neemen. Men maakt het beslag als taartedeeg, off fyne korst, en wel uytgerolt sijnde, rolt men dit op ronde houtjes, wat dikker als een duijm, dat voor wat spits gesneeden is, daar men het deeg over elkander legt, smeert men het met wit van een eij om te doen kleeven, en men knipt er met een schaar, hier en daar schuijnse knipjes in. men legt dan het deeg dat om de houtjes blyft, in de kookende booter, en laat het soo lang kookken, totdat het van de houtjes valt, legt die op een schootel, als koud sijnde, doet men er wat confituuren in.

24. Appelbeinjers

Men maakt een beslag, [heel heel: is later erboven geschreven.] wat dikker als voor pannenkoeken, men sneijdt beste tafelappelen, in schijffjes, nadat deselve geschild zijn, en er de kranen In het handschrift staat: krasen. wel zijn uijtgestooken, steekt men een schijfje aan een houten pen, en sop die in het beslag, hetwelk men dan in de kookende boter even gelijk als hier neven het dennegebak kookt.

25. Schulpgebak

Deesen worden eeveneens als de binjers gemaakt, met dit onderscheid, dat men de schulp eerst in de kookende boter warm maakt, bevorens men die in het beslag steekt.

26. Om deeg te maaken, daar men verscheide gebak van kan maaken

Een pont^{aant} van 't allerbeste meel, het geel van een eij, een stukje boter als een groote not, maakt hiervan met kout water een deeg, neemt ook $\frac{3}{4}$ pont boter, werkt die wel voorheen in water uyt, en makt se in een doek droog, rolt den deeg fijn uijt en legt de boter op den deeg en dekt se met dezelve toe, de boter moet in het mieden leggen, rolt hem viermaal uijt. Dit recept is er later bijgeschreven, door een andere hand.

27. Recept om wafelen te bakken

1 pond^{aant.} meel, 4 eyeren die eerst klyn moeten geklopt worden, een mengel^{aant.} soetemelk, 2 leepels beste gereeven^{aant.} broodsuijker, 20 loot^{aant.} booter, wel goede gist, ½ theekopje brandewijn. Eer men aan het bakke gaat, een klijn glaasje pompwater daaronder geroert. Men moet wijnig beslag int ijser doen! Het mingel melk is 1ltre maat die veel grooter is als hier.

28. Recept om gefarceert Frans brood te maaken

Het brood uijtgehalt, de kruijm fyngevreeven met gesmolte booter, drie eijeren, chorinten, gestoote caneel, oranjesnippers, en suiiker na de smaak onder malkandre geroert, dan weer in de korst gedaan en in een pastijschootel onder en booven met een sagt vuur een uur laate bakke, daarna kookt men een saus van Rijnse^{aant.} wijn, bessenat, en waater, suiiker en caneel en daar overheen gegooten. Het brood moet oudbakke zijn!

29. Om een kalkoen in gelij te maken

Neemp vier kalfsvoette, doet die in een pot bedove met water en een hant met zout, laat die tesamme koken totdat de pooten gaar sijn, neemt se dan uijt het nat, neemt dan de kalkoen en legt die in een doek en doet daarbij wat heele fouli, bind dan de doek toe en legtse in het nat van de poten, doet daar twee ordinarij bierglase Franse wijn, en een bierglas wijnazijn bij. Set dat dan same te koke totdat de kalkoen gaar is, neemt se dan uijt de doek en legtse op de borst in een pot of stijselkom sooals men dat goet vind, doet daar dan een blatje louwerier en wat daalderties sitroen en heele blaates fouli, en dan het nat door een sak late lope.

30. Een stuk rundvleesch in geley

Een stuk van agt off negen pond^{aant.} uyt de bil, het vet moet men eraff doen. Men legt het dan een dag off twee in asijn met een weynig sout erop, den derden dag wel afgewassen, gelardeert met vet in peper en sout in een eysere ketel gelegd op twee duymen onder waater met drie kalfspooten in stukken gesneeden, stil laten koken. Geschuymt sijnde, doet men daarbij eene citroen aan schyven gesneeden, een bierglas met bier, een dito met asijn, wat heele peeper, agt kruidnagels, wat fijne kruiden in een neteldoeke lapje gebonden, te weeten tijm, magolijn, basilicum, rosemarijn, savij, pietercelij, bieslook, en dit alles tesaamen ses à seven uren laten koken, dog heel sagt. Eer men het opdoet, doet men er nog een bierglas limoensap, een dito azijn, twee dito Fransche wijn bij, na alvoorens er het vet wel affgeschept te hebben en dan het vleesch in een pot gelegd, de gely erover gedaan. Het kan lang goed blijven.

31. Een speenvarken in gelei

Neemt vier kalfspooten, laat die seer murw kooke totdat al de kragt eruyt is. Men moet dan dat nat laten koud worden. Men snijd het speenvarken in vier quartieren, men sneyd er de pooten aff, en ook het kopje, hetwelk men enige uren in water laat uijttrekken, off kaarnemelk, na het op een vergiettest te hebben laten uytloopen. Dan doet men het een uur in dat nat van kalfspooten kooken, en doet daarby wat tijm, majolijn, lauwerierblaaden, en basilicum, een uijen, wat sout, heele peper, wat foulij, en eenige kruydnagelen, een halve boutelje Moeselwijn^{aant.}, een vierde dito wynazyn. Als het dan een uur tesaamen gekookt heeft, moet men het van het vuur afneemen, en het in het nat laten koud worden, ten naasten bij, dan moet men het eruijt neemen en weder op een vergiettest leggen, en het nat door een seeff laten loopen. Dan moet het blijven staan tot den anderen dag, wanneer men het vet afgeligt, en het nat weder wat warmt, en weder door een seeff laat loopen. Men neemt dan een Keulse pot en schikt er het varkentje in, en als het nat koud is, moet men het er

op gieten, dog moet wel onder leggen, de pot dicht toedekken, en op eene seer koele plaats setten. Als het drie dagen soo gestaan heeft, kan men ervan gebruyken.

32. Runderworst

Tot driëntwintig pond^{aant.} rundvlees, redelijk fijngesneeden, agt pond spek in dobbelsteentjes gesneeden. Een en een vierde loot^{aant.} notemuskaat, drie dito kruidnagelen, vijf dito peper, een pond sout.

33. Varkensworst

Vierentwintig pond^{aant.} vet en mager varkensvlees, fijngesneeden, vier en een halff loot^{aant.} peper, een en een halff loot nagelen, drie dito nootemuskaat, een weynig minder als een pond sout.

NB Men reguleerd sig na de quantiteijd soo men meerder off minder neemt.

34. Kreeftesoup

Men neemt vyffentwintig rivierkreeften (als levendig sijn des te beter), laat die met een weynig sout koken, dog niet soolang alsoff men deselve eeten wilden, sonder soupe van te maaken. Dan breekt men de staarten daaraff, en neemt daar de visch uijt. Dan stampt men die schaaen van de staarten, de koppen en de verdere schaaen in een steene mortier totdat redelijk fijn sijn, set dat dan op het vuur, in een nieuwe aarde pot met wat booter, en wat boullion van kalfsvlees, maar weynig dat het maar niet kan aanbranden, laat dat dan sagtjes koken. Doet daar nu en dan weder boullion bij totdat men siet, men eene goede portie soup sal hebben. Als men een halff uur voordat men aan de tafel gaat, ziet dat de kragt uyt de schaaen en alles gekookt is, dan doet men het door een gaase teems^{aant} loopen, met een lepel wel uijtgevreeven, laat dan dat nat weder een halff uur koken, met wat stukjes pietercelywortel, die eerst in water moet gaargekookt

worden. Van de vis die uyt de staarten gekoomen is, maakt men balletjes. Men mengt dat met wittebrood, in water geweekt, een eij, met een weynig notemuscaat, doet die dan in de soup als doorgedaan is. Als men de soup opdoet, dan doet men daar ook wat geroostert brood in.

Men kan op dieselvde wijze ook soupe maaken van zeekreeften. Men neemt zoo van de rivier- als zeekreeften sooveel als men denkt nodig te hebben, om soupe te maaken. Als men levendige rivierkreeften overhoud, set men die in een viskaartje ^{aant.}, en laat dat in het water hange blyven eenige teyd in het leeven. Als men geene steene mortier heeft, leent men die, want moet absolut in geene kopere veysel off met eene kopere vijsel gestampt worden.

35. Recept van een garnatpastij^{aant.}

Een broot van twe st[uivers^{aant.}], gebake, rontom korstig, dan afgereve^{aant.}, snijdt daer dan een deksel in, en halt de kruijm voorsigtig uyt, en smeert rontom hetzelvede met een wijnig boter en stroijt wat gereeve beschuyt daarop. Neempt een mingle^{aant.} soetemelk, een klyne uije, een gereeve^{aant.} notemuschat. Set dat te koke, doet daar de gepelde garnaat in, en laat dat tesame koken. Roert een klomp boter eerst in meel gewentelt daarin, doet het daan in het brootje en laat het drie kwartier in een taartepan^{aant.} bakke. Is heel goet.

36. Tot een pastej van kreefte

Als men de kreefte gekookt heeft, scheld men de pooten voorsigtig af, en legt die heel in de korst, en de start en het binneste In het handschrift staat: binnesteste uijt de kop gehakt met wat bieslook, een anderhalf halve stuijver^{aant.} wittebrood in soetemelk geweekt, en wijnig gestoote foelie en wijnig peeper, drie dooijers van eijeren en wat koude booter. Dit alles door malkander gehakt en klijne balties van gemaakt, en vult daar uwe korst meede, drukt daar een sietroen over en wat koude booter bijgedaan en een decsel daarop en een half uer laate bakke. De sous het volgende blad.

37. Om een soûs op de kreeftepastij te maaken

Een pintie^{aant.} room, 5 doojere van eijjeren daaronder geklopt en op het vuer geroert totdatse dik word, dan van het vuer genoeme en het suer van twee sietroene met een klomp booter daardoor geroert. Dan de pastij van 't vuer genoeme, een wijnig late staan, opdat de sous niet sou schifte en dan daarover gedaan en de pastij wat geschud.

38. Recept om een lekker zuur te maaken

Neemt witte groote comcommers afgescheld, middendoor gesneeden, wel het saad daaruijt gedaan en dan op een deurslag souten en een nagt met het sout laten staan. En dan neemt mostertsaad, keulekema^{aant.} en wat fijne peper en wat gekapte chalotte, dat binne in de comcommers gedaan, en de halve comcommers op malkandren gedaan en met grijs gaaren toegebonden, en dan in ongekookte wijnazijn gedaan, en daarin laten leggen, om ervan te gebreuken als men goet vint.

39. Eau des coins^{aant.}

Dertig queën^{aant.} geschilt en geraspt, door een doek gevronge. Neemt dan twee pinten^{aant.} van dat nat in eene nieuwe aarde pot, vier pinten brandewijn, vijf vierendeel^{aant.} pond^{aant.} broodsuyker^{aant.}, een stuyver^{aant.} coriandersaat, ses once bittere amandelenpas, agtien ongestoote kruidnagelen. Dit moet een dag off veertien in de toegedekte pot staan trekken, dagelyks omgeroert worde. Dan doet men die door filtreerpampier in flessen lekken.

40. Roode, witte en swarte aalbesienwijn

Als men een anker^{aant.}, houdende sestien stoopen^{aant.} nat, maaken wil, soo neemt tweeëndertig pond^{aant.} aalbesien. Doet die in een groote pot off kruijk, vringt die met de handen heel klijn tot sap sooals die geplukt sijn, met steelen en al doet men die door elkanderen. Als de aalbesien kleyngvreeven sijn, soo doet die in een zeeff, en laat dan het nat in een vaatje loopen. Doet dan de schillen en steelen in een pot schoon water, wascht en vring die daar suyver in uyt, doet dan dat water ook in het vaatje, werpt de schillen en steelen weg. Neemt dan ook tweeëndertig

pond losse poedersuiker, die men daags tevooren in een pot met sooveel water set, dat sy smelte kan. Als gesmolten is, werpt men het ook in het vaatje en giet er dan ook sooveel water bij, totdat het vaatje vol is. Doet er dan de stop vast op en laat het maar stilletjes leggen, totdat het van selfs begint te gisten, dog men moet er somwylen na sien, doordien het vaatje, door de sterke kragt, wel soude kunnen barsten, als het geen lugt kreeg, en wanneer het begost te werken. Als het nu begint te gisten, soo neemt men er de bom aff, en laat het soolang als het werkt openleggen, al duurde het een maand off langer, dog het moet om de dag twee weder volgegooten worden met koud water, zoolang al het gist. Als het gisten gedaan is, doet dan de bom digt toe, en laat het nog een maand off twee leggen, totdat het wat doorsonken is, eer gij het mag ontsteeken. Al het water dat men hierbij doet moet koud en ongekookt sijn. Wanneer het vaatje afgetapt is, doet dan al het dik in een dikke wolle off baaye^{aant} lap, waardoor men het nat laat afloopen off uytlekken, hetwelke dan soo goed als het eerste is.

Na rato men meerder off minder aalbesien neemt, na rato neemt men de suiiker. Als men witte wijn maakt, neemt men van de beste witte poedersuiiker, maar tot roode off swarte besien kan men ook wel wat bruynder poedersuyker neemen.

41. Recept om een speenvarken gefarceert te braaden

Schoongemaakt zijnde, neemt men het hart, de long en lever en doet daarin een oudbakken stuivers^{aant.} wittebrood, één paar ijeren 'één p[aa]r ijeren' staat in de marge. , wat peper, zout en nootemuscaat, gehakte pieterseli en charlotten, mengd dit wel dooreen als gehakte fricadel^{aant.}, vult hiermede het speenvarken en braad het aan het spit. Dit heel warm gegeten, smaakt waarlijk delicioes.

42. Recept om een zuster te bakken

Een halve pond^{aant.} blom, twee eieren met het wit, een quart pond gesmolte boter, een halv teekoptje goede gist, een dito zuiker, twee heele dito zoetemelk, laauw gemaakt, dit alles lang geklopt, een halv uur voor men gaat eeten beslagen, in de pan laten rijzen, en een quartier uurs laten bakken.

43. Vlakke spiritus

Vier loot^{aant.} fijngeschrapte Spaanse seep^{aant.}.

Een halv pintje^{aant.} regenwater kokend heet.

Een half pintje Franse brandewijn.

Vijf dojers van eyeren, eene heele versche osseagal een toe handvol zout.

De zeep klopt men eerst fijn met het regenwater, dan de eyeren eerst fijngeklopt en de brandewijn erdoor gedaan. Dan moet men er de rest in, en soo lang geroert, totdat het zout gesmolten is. Men doet het dan in een fles, die heel digt met een blaas moet toegedaan worden.

44. Om bruijn hout te boenen

Een halff loot^{aant.} terpentijnlij.

Twee loot geele wasch.

Een coffijlepelkje doodekop^{aant.}, het wasch moet heel fijngesneeden geworden en met de terpentijn een half quartier tezaamen sagtjes laten koken. Dan doet men er de doodekop in. Als het sig wat begint te stollen en roer het dan braaff ondereen. Men doet het dan in een potje met een blaas eroverheen.

45. Om kaste wit te maaken

Men neemt vislijm^{aant.}, doet die in warm water smelte. Men set die eens weijnig op het vuur, laat die door een doek loopen. Men neemt dan krijt wit, roer die onder dat water, tot de dikte van ordinair witkalk. Zoolang men wit, moet het op het vuur blijven staan.

46. Om wolle goed swart te verwen

Twee lood^{aant.} galnood^{aant.}.

Een halff pond^{aant.} provinciehoud^{aant.}.

Een vierdendeel pond sumack^{aant.}.

Een halff lood Spaans groen^{aant.}.

Laat dit tesaamen in een emmer regenwater een nagt weeken. Doe er dan u kousen in en laat het een uur tesaamen koken. Dan uijt de ketel genoomen en wel laten koud worden. Neem dan een halff pond koperrood^{aant.}, dat in pis wel laten smelten, doet dat in uw verff en laat het tesaamen doorkoken. Dan uw kousen daar weder ingedaan en nog een uur laten koken en dan schoon

uytgespoelt, niet gevronge. Dese portie is voor drie paar kousen.

47. Om zijde en andere stoffen swart te verwen

Een stuijver provinciehoud^{aant.}.

Een dito sumack^{aant.}.

Een dito galnoot^{aant.}.

Twee dito koperrood^{aant.}.

Deese portie is voor vijf pond^{aant.} stoff.

Men moet de galnood^{aant.} stooten. Neem dan rykelijk een emmer regenwaater, laat dat met de verff eenigen tijd kooken, eer men het goed erin doet. De verff moet in een neteldoeke off gaase lap sijn, men laat het rijkelijk twee uren kooken. Dan neemt men het goed eruijt. Als de verff dan koud is, moet men het koperrood in doen en die wel daardoor roeren. Dan het goed weder in de verff en laat het tesaamen een nagt trekken. Men moet het koperrood apart laate smelten, bevorens men het bij de verff doet.

48. Om deselve blaauw te verwen

Een lood^{aant.} indigo^{aant.} fyngestooten.

Ses lood vitrioololy^{aant.}.

Men doet dit tesaamen

in een glas, hoe langer men dit laat smelten, des te beter. Dan doet men deese verff in vier kannen ^{aant.} waater kookende. Men doet er dan de stoffen in en laat het eens terdeegen doorkooken.

49. Om het groen te verwen

Doet men bij het bovenstaande drie lood ^{aant.} curcama ^{aant.}.

50. Om het rood te verwen

Een halff pond ^{aant.} furnabuc ^{aant.}.

Een vierendeel pond aluijn ^{aant.} fijngestoote.

Dit is voor een pond stoffe.

Men kookt op een emmer regen- off rivierwater in een groote keetel. Men doet er dan de stoffe in en laat het nog eens doorkooken.

51. Om roose couleur te verwen

Een loot ^{aant.} furnabuc ^{aant.}.

Een dito gestoote aluijn ^{aant.}.

Een dito cochenielje ^{aant.}.

Een half lood Engels tin ^{aant.}.

Dit is voor een pond ^{aant.} stoffe.

Men laat dit in een lood sterk water smelten, men doet dit in vier kanne ^{aant.} waater. Als gij uw stoffe carmosin hebbe wilt, moet gij het wat langer late kooken.

52. Om orange te verwen

Voor een pond^{aant.} stoffe:

- vijff loot^{aant.} curcama^{aant.};
- twee dito furnabuc^{aant.};
- een dito gestoote aluijn^{aant.}.

Doet dit tesaamen in vier kannen^{aant.} waater kooken. Als gij het ligt hebben wilt, soo laat den verff een quartier kooken met de stoff, om het donkerder te hebben, moet het langer kooken.

53. Om puce^{aant.} te verwen

Voor een pond^{aant.} stoffe.

- een halff pond provincihoud^{aant.};
- een dito furnabuc^{aant.};
- een vierendeel^{aant.} pond gestote aluijn^{aant.}

Doet dit in een emmer waater braaff^{aant.} kooken. Doet er dan de stoffe in en laat het nog eens doorkooken. Als men blaauwe stoffe puce wil kooken, moet men wat meerder furnabuc en minder provincihoud neemen.

54. Om geel te verwen

Tot een pond^{aant.} stoffe:

- drie lood^{aant.} curcama^{aant.};
- een dito gestoote aluijn^{aant.};
- vier kanne^{aant.} kokend water.

Bij al dit verwen moet men observeeren

dat de ingrediënte in een neteldoek off gaase lap gedaan worden, die eerst met het water worden opgekookt, bevoorens men er de stoffe in doet. Dan met de stoffe weder opkooken, zoo ras men deselve uijt de verff neemt, moet sij soo heet in koud water uytgespoelt worden, dan opgehangen, niet uijtgevronge, halff droog sijnde opstrijken. Onder het koken moet men wel agtgeeven, de stoffe met een stok op te ligten, opdat niet aanbrand. Als men de couleur wat ligter wil hebben, laat men de stoffe niet lang in de verff.

Soo gij wolle stoffen verwen wilt, moet gij de quantiteyd van de verff dubbeld nemen.

55. Om paars te verwen

Op een pond^{aant.} seyde: een halff pond provinciehoud^{aant.}, een vierendeel pond aluyn^{aant.}, rijkelijk een halve emmer water. Te handelen als het rood.

56. Om grijs te verwen

Op een pond^{aant.} zijde: een vierendeel pond sandelhoud^{aant.}, een pond wit elsenhoud^{aant.} daar de loyers het leeder mede in leggen, een vierendeel pond aluyn^{aant.}, onder elkanderen in rykelyk een halve emmer water laten koken. Dan, als braaff^{aant.} gekookt heeft, laten sakken en het dunne eraff gegooten. Doet men weder met de stoff een goed quartier laten koken, waarna men het spoelt en handelt als hierneven.

57. Om wit weder wit te maaken

Drie loot^{aant.} potas^{aant.}, vier dito Spaanse zeep^{aant.}, fijngeschrap, in twee kanne^{aant.} soetemelk laat het al roerende koken. Als het wat verslaagen is, het goed erin gestooken, wat late staan en schoon daarin uytgewassen. Dan wederom in een halve emmer schoon water vier lood Spaanse zeep geschrap en daar weder schoon door gewassen, dan in koud water gespoelt

en halff droog, geperst off gestreeken. Is ook heel goed voor seijde kousen te wassen.

58. Als men linnen wil verwen

Moet het eerst staan weken agt daagen in het volgende: een halff pond^{aant.} aluijn^{aant.}, een halff pond potasch^{aant.} in twee emmeren water en gekookt, en kokende op het linnen gegooten en een plank met een steen erop, dat het wel onderblijft en daarin een der bovenstaande verwen geverfft, als bij elk gesegt is.

Baaye^{aant.} gordijnen off ander wolle goed word eerst in dit bovenstaande kokend nat gewassen.

59. Als men trijpte^{aant.} stoelkussens off matrassen heeft die verbleekt zijn

Men neemt een der bovenstaande verwen, dog wat sterker en strijkt het er met een borstel over en laat het droogen, dog elk op sijn eyge couleur.

60. Om het weer uijt linden te doen

Soetemelk zuur en dik laten worden, laauwwarm laten worden en daar maar wat ingehouden. Wil men er grijse catoene kousen in wit maken, soo doet men er wat Spaanse zeep^{aant.} bij.

61. Om zijde koussen te wassen

Men moet deselve in laauw water met Spaanse seep^{aant.} wassen, dan een nagt daarin laten staan. Dan wascht men deselve weder in laauw waater met Spaanse zeep, daarna spoelt men deselve in schoon waater telkens weder in schoon, tot soo lang het waater heel helder blijft. Dan laat men deselven drie quartier uurs droogen. Voordat men deselve op een houte been set, op hetwelk men de koussen braaff^{aant.} met schoon linnen vrijfft om er een glans op te krygen. Men hangt deselve aan de vengster op om te doen droogen.

62. Tegens de wandluijsen

Voor vijff stuyvers^{aant.} sullima^{aant.} in de kalk gedaan, daar men mede wit als er gaatjes in de muuren syn, die daarmeee toegestreeken. In de verff doet men voor tien stuyvers spijkoly^{aant.}, die men in de gekookte oly doet, daar men het houdwerk sterk meede bestrijkt. Dan voor vyff stuyvers Spaanse peeper in testen gebrand, die men op de bedsteeden off kaamer set, de deuren en vengsters wel digt toegeslooten, dat de reuk daarin blijft. Die dewelk dan de kalk off verff ontkoomen sijn, sterven door den reuk van den peper.

63. Fijne spiritusvernis om meede te verlakken

Neemt een oort^{aant.} zuivere overgehaalde brandewijn, daar geen de minste waterige deelen in sijn. Doet daarby drie lood^{aant.} terpentijnlij, voorts doet men daar nog een vierendeel^{aant.} pond^{aant.} gom sanderac^{aant.}, een lood gum masticq^{aant.}, een

dito gum olibinum^{aant.}, een dito gum capal^{aant.}, een vierde lood gum lemmi^{aant.}. Dit moet tesaamen in een fles gedaan worden, die omtrent eens soo groot is als de substantie blyven sal en dan met een kurk en blaas wel toemaaken. Moet wel dooreen geschut worden totdat de gumme gesmolten sijn. Als dan een dag à twee laate staan zinken en dan klaar afgieten in een schoone fles digt toegestopt.

64. Recept om kervelkoektjes te bakken

Hiertoe neemt men goed assiet fijngehakte kervel, strooijt er een vierendeel^{aant.} blom onder het hakken door, dan in een pot zes eijeren met het wit, fijngeklopt, de gehakte kervel erdoor geroerd met zes gestoote beschuijten, wat gesmolte boter, zuiker en kaneel na de smaak, ook een goe

de leepel gist, en in een koekepan met booter gebakken, drie in ieder pan, zo één leepel beslag voor ieder koektje en onder het bakken met de vork wat neërgedrukt.

65. Recept tot Engelsche matrimonie

Het geel van agt à tien eijeren, een pintje zoete room, drie à vier lauristinesblaaren ^{aant.}, een stuk kaneel, klopt dat door malkanderen totdat de eijeren wel dooreen zijn. Zet het dan tezaamen op het vuur, maar altijd roerende totdat het dik word. Passeerd het door een zift op het assiet, en laat het koud worden, totdat het stijf zij als flaa.

DAN:

Neemt een halv pond^{aant.} gelij van flamboozen en het wit van een eijer, doet dat in een groote witte kom, klopt het wel gestadig een halv uur lang, maar altoos ééne weg. Doet het dan met een leepel of fork op het assiet, daar de flaa op is, op de wijze van een rotze.

66. Recept om een struijf te bakken

Men neemt daartoe twee eijeren, fijngesklopt, twee leepels blom, een halve kan^{aant.} melk, wel onderen geklopt. De koekepan zet men op het vuur en maakt men heel heet, en dan doet men er een goed stuk boter in, waarin dan het beslag gedaan, en onder het bakken nu en dan met het mes daarin gestooken.

67. Zeer vaste lijm te maaken

Men neemt een stuk aluyn^{aant.}, een beetje fyngestampt, keuke- of beeter nog, Engels zout^{aant.} hetwelk maar dient om den aluyn in vloey te brengen. Zet dit in een potje op het vuur en laat het smelten. Zoodraa het geschmolten is, moet men hetgeen men lymen wil gauw, voor het weeder koud word daarmede besorgen. Wanneer het gelymde koud geworden is, zoo zal het weer als ijzer aan malkander houden.

68. Recette pour faire des gateaux, lettres sec de coins

Prenez des coins, epellé les, otez en le coeur et faite les bouillir en marmelade^{aant.}. Alors passez la par un tamis. Prenez autant de sucre que de marmelade, melez l'ensemble, mettez le sur un petit feu, afin que le sucre se fond, et se mele tout a fait avec les coins, mais il ne faut pas les laisser bouillir. Mettez ensuite sur des ardoises de cette marmelade, applatissez le, en forme de gateaux, mettez ses ardoises sur un grille ou dans un four, pour faire secher a demi cette marmelade, qu'on coupe alors par petite tran

che, de la largeur d'une plume. Faite de ses lames ou tranches, des coeurs, des fleurs, ou telles autres figures, remettez les encore une fois sur l'ardoise, pour les laisser secher tout a fait, mais prenez bien garde de ne pas les casser en les r etournant, l'orsqu'ils sont coll es sur l'ardoise, ce qu'ils font ordinairement. On peut garder ses petits gateaux plusieurs années, sans qu'elles se gatent. Pour leurs donner plus de gouts on peut ajouter a la marmelade du citron.

On en fait aussi de pommes qui ne donnent pas trop d'eau par exemple des courts-pendus^{aant.}, et on prend alors au lieu de moitié sucre seulement un tiers et deux tiers de pommes.

Recept om koekjes, droge letters van kweeperen te maken:

Neem kweeperen, schil ze, haal het klokhuis eruit en laat ze koken tot marmelade^{aant.}. Druk ze dan door een zeef. Neem evenveel suiker als marmelade, meng door elkaar, zet het op een zacht vuur opdat de suiker oplost en zich goed mengt met de kweeperen, maar men mag het niet laten koken. Leg de marmelade dan op een lei. Plet de massa als een pannenkoek. Leg het bord op een vuurplaat of in een oven, om deze marmelade gedeeltelijk te laten uitdrogen, zodat men kleine reepjes ervan kan snijden, ter grootte van een veer.

Maak dan van die reepjes hartjes, bloemen of iets dergelijks, leg ze daarna nog eens terug op de plaat om ze helemaal te laten drogen, maar let erop dat ze niet breken bij het omdraaien, wanneer ze vastgeplakt zitten aan de plaat, wat meestal gebeurt. Men kan deze koekjes verschillende jaren bewaren, zonder dat ze bederven. Om ze meer smaak te geven, kan men aan de marmelade citroen toevoegen. Men maakt dit ook wel van appelen die niet teveel vocht afstaan, bijvoorbeeld court-pendu^{aant.}, en men neemt dan in plaats van de helft aan suiker  en deel suiker en twee delen appelen.

44-47: lege bladzijden. Daarna een register. Register gaat t/m de letter L

[losse recepten, niet in register voorkomend, in apart katern, door andere hand dan in het voorgaande, grotere katern]

[nieuw *ongenummerd* katern, fol. 1r}

69. Korteletten met ryst

Men doet in een pan of kastrol^{aant.} een stukje boter, laat die bruin braden, dan de korteletten daarin. Als zij aan de eene kant bruin zijn, keert ze om, dan doet men er wat boujllon, zout en peper bij, dekt de pan dicht toe. Vervolgens kookt men de rijst met wat zoetemelk droog, of als ze wat verslagen is, en daar een eij doorgeroerd. Dan doet men de ryst met een eij erover, dan wat gestoten beschuit over de ryst met wat kleine stukjes boter, dan onder en boven vuur.

Voor de sous: bouiljon, wijnig kruidnagels, gekruimelt wittebrood, een beetje citroen. Dit alles samen geroerd, en als het opgedaan is, erin gedaan, (waarvoor men in de ryst een opening maakt) als bij pastytjes.

70. Duiven met peterselie

Duiven in een aarden pot of schotel gelegd met braaf^{aant.} peterselie, peperkorrels, eenige blaadjes foelie, ordentlijk veel water, boter met gestampte beschuit, salie; gestoofd met een deksel met vuur erboven. Men moet ze dikwerf omroeren.

71. Schildpaddesoup

Kragtige bouilljon of jeu, waarin men fijngesneden uijes of charlotte, in boter gefruit, doet. Dan een kommetje gebrande blom van wytemeel^{aant.}, zout, peper, veel notenmuskaat, kruidnagels, het nat van vier citroenen, een bierglas madera, een theelepel caijennepeper, een fijngesneden kalfskop. Bij het opdoen doet men zes doijers van eyeren in de terrinne.

72. Engelsche podding

$\frac{1}{4}$ pond ^{aant.} tarwemeel, $\frac{1}{2}$ pintje ^{aant.} zoetemelk, geroerd als pannekoekedeeg, op het vuur gezet, met gereeve ^{aant.} citroenschellen, een stukje boter als een eij. Kookt dit tesamen als spritsendeeg, laat het verslaan. Dan erbij: $\frac{1}{2}$ pond boter, 8 eijeren, waarvan het wit tot schuim geklopt moet worden, suiker na de smaak.

73. Citroenkoekjes

$\frac{1}{4}$ pond ^{aant.} wytmeel ^{aant.}, $\frac{1}{4}$ pond broodsuijker, iets minder boter, de schel van vier citroenen geraspt, 2 dooyers van eyeren, het nat van 2 citroenen. Dit alles door malkanderen arbeiden, uitgerold op een taartepank, met een vorm uitsteken en met geel van eij bstryken, een papier met boter besmeerd daarop gelegd. In een taartepan ^{aant.} laten bakken, niet veel vuur, anders zijn ze gaauw verbrand.

74. Orange mangé

4 loot^{aant.} vislijm^{aant.} gesmolten en doorgedaan, een flesch Rynse^{aant.} wijn, 10 doyers van eijeren, het sap van 8 citroenen, suyker na de smaak. Laat dit alles een ¼ uur koken, gestadig roerende, en daarna in de vorm gedaan; een dag vooraf gemaakt.

75. Lekker koekjes

10 eyeren, alsook de zwaarte van tien eyeren suyker, het nerf van een citroen. De dooyers van bovengemelde eyeren met de suyker geroerd dat het heel fyn is, het wit tot schuym geslagen, het laatst erin, lugtig doorgeroerd, een kommetje best meel, een kommetje gesmolte boter erdoor geroerd. Als men het in de vorm doet zonder zout erin gelaten, moed langzaam bakken.

76. Blanc mangé

Een vles bessennat, $\frac{1}{2}$ loot^{aant.} caneel, suiker na de smaak, 4 loot vislym^{aant.}, gesmolten en doorgedaan, dan alles samen fris laten koken. Door een zeef doordoen en in de kelder zetten.

[einde katern met drie lege bladzijden]

[andere hand; los folio r.]

77. Recept om blanc mangé te maaken

Neemt twee loot^{aant.} vischlijm^{aant.} kleingesneeden, en op het vuur gezet met een weinig regenwater en eenige amandelen- of abricosenpitten. Als den vischlijm gesmolten gesmolten is, neemt dan een pint zoete room, roert die, totdat ze kookt, doet de vischlijm daarbij en wat suiker na smaak, dat geroerd totdat het koud is, doet er vervolgens wat oranjewater in en dan in de vorm.

78. Amandelpap

Een pond^{aant.} amandelen, 1 pint^{aant.} melk, suiker volg[ens] smaak, dit 3 uren langzaam laten koken. Doet er dan wat oranje- of kaneelwater in. Die pap moet geroerd worden, tot ze koud is en in kleine potjes gegooten worden.

[los folio v.]

79. Kaneelwaaffelen

1 pond^{aant.} tarwemeel, $1\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{3}{4}$ loot^{aant.} kaneel, 1 ey. Dit wel gerold met de taarterol, in bolletjes gemaakt en in een oubli-ijzer gebaken.

80. Waaffelen

1 pond^{aant.} meel, 4 eyeren die eerst klijn moeten geklopt worden. Maakt daarmee een dun beslag met gekookte zoetemelk, 2 Het aantal lepels suiker valt buiten de rand van de bladzijde. Een overeenkomstig recept (no.31) noemt 2 lepels, en verder 1 pond meel. leepels best gevreeven broodsuiker^{aant.}, 20 loot^{aant.} boter, goede gist. Eer

men aan 't bakken gaat, een klein glaasje pompwater daaronder geroerd. Men moet weinig beslag in 't ijzer doen.

Woordenlijst (De Milly katern 1)

afgereve: afgeraspt (ww. *rijven*).

aluijn, aluyn: aluinsteen of aliniet, als beitsmiddel gebruikt om kleurstoffen te fixeren.

anker: inhoudsmaat voor wijn, gelijk aan 6 stoop, thans 39 liter.

baay(e): baai, een grove, op molton gelijkend flanel.

braaf(f): flink, krachtig, veel.

broodsuijker, broodsuyker: broodsuiker, suiker die geschraapt of geraspt werd van een kegelvormig suikerbrood, de meest gangbare vorm waarin de geraffineerde rietsuiker op de markt kwam.

capal, gum -: copalgom, hars van *Hymenaea courbaril*. Grondstof voor vernis.

caserol: kasserol of kastrol, een vertind koperen pan met opstaande rand, die met een deksel kon worden afgesloten.

cochenille: cochenille of karmijn (E124) is de naam voor een karmijnrode kleurstof, die gewonnen wordt uit het lichaam en de eieren van schildluizen, o.a. *Coccus cactie*.

court-pendu: naam van een fijne, zure appel, een zeer oud appelras (WNT s.v. korpendu). Het zijn appels met een zeer korte steel, vandaar de naam.

curcama: kurkuma ofwel geelwortel, wortelstok van *Curcuma longa*, geeft gele kleurstof.

doodekop: polijstmiddel. IJzeroxidenverbinding, door het gloeien van ijzervitriool verkregen.

eau des coins : kweeperenlikeur, op basis van brandewijn en kweeperen.

elsenhoud: elzenschors bevat looistof, gebruikt bij de zwartververij.

Engels tin: zie **tin**.

Engels zout: zie **zout**.

fernambuk, furnabuc: pernambukhout of fernambukhout, afkomstig van *Caesalpinia crista* of *Caesalpinia brasiliensis*; genoemd naar de Braziliaanse stad Pernambuco; rood verfhout, dat tweemaal zo veel verfstof bevat als Braziliehout (cf De Nie 1937, p.137).

fricadel: gehaktbal, meestal van kalfsgehakt.

galnoot, galnood: eikengallen, nootvormige uitwas aan de bladeren van eikenbomen, ontstaan door de steek der galwespen, die hun eieren erin leggen. Het aftreksel van die uitwassen bevat veel looistof, tannine, gebruikt voor de zwartververij.

garnatpastij: garnalenpastei.

gereeve, gereeven: geraspt (ww. *rijven*).

groen, Spaans-: groenspaan, koperacetaat, stof voor het binden van basische kleurstoffen.

gruttemeel: boekweitmeel.

gom sanderac: gom sandarac, gomhars van een Noord-Afrikaanse boom, *Thuja articulata*. Grondstof voor vernis.

gum masticq: mastiekgom, gomhars van de mastiekbom, *Pistacia lentiscus*, uit het Middellandse Zeegebied. Grondstof voor vernis.

gum olibinum: gom olibanum, gomhars uit de wierookboom, *Boswellia*. Grondstof voor vernis.

gum capal: copalgom, hars van *Hymenaea courbaril*. Grondstof voor vernis.

gum lemmi: gummi elimi, een zeer kleverige hars van *Icica* in Brazilië. Grondstof voor vernis.

indigo: indisch blauw, blauwe kleurstof van de indigoplant, *Indigofera tinctoria*.

kastrol: kasserol of kastrol, een vertind koperen pan met opstaande rand, die met een deksel kon worden afgesloten.

kan, kanne(n): vochtmaat met een inhoud van circa 1,3 liter.

keulekema: kurkuma ofwel geelwortel, wortelstok van *Curcuma longa*.

koperrood: kopervitriool (ijzersulfaat). Hulpstof bij de zwartververij.

lauristinesblaaren: hier: laurierbladeren.

lemmi, gum -: gummi elimi, een zeer kleverige hars van *Icica* in Brazilië. Grondstof voor vernis.

lood, loot: een half (oud) ons, ca. 15 gram (1/32 oud pond).

marmelade: oorspronkelijk confituur van kweeperen (Portugees: *marmelo*); later en hier ook de benaming van moes van gekookte vruchten in het algemeen, ongeveer hetzelfde wat nu meestal jam wordt genoemd.

masticq, gum - : mastiekgom, gomhars van de mastiekbom, *Pistacia lentiscus*, uit het Middellandse Zeegebied. Grondstof voor vernis.

melisbrood: broodsuiker, soms van iets mindere kwaliteit dan de kanariesuiker.

Moeselwijn, Moezelwijn: dure witte wijn, die in die tijd vrij zuur was. De beste moeselwijn kwam uit Zeltingen en Brauneberg (vóór 1925: 'Dusemond'; Chomel 1778, p. 4246).

mingel, mingle: mengel, vochtmaat met een inhoud van 2 pint, dus ruim een liter.

olibinum, gum-: gom olibanum, gomhars uit de wierookboom, *Boswellia*. Grondstof voor vernis.

once(n): ons, oud gewicht van 1/16 pond, dus bijna 30 gram.

oort: oord, geldwaarde, namelijk het vierde deel van een munt, i.h.b. ¼ deel van een stuiver.

pint, pintie, pintje: vochtmaat met een inhoud van ca. 0,65 liter.

pond, pont: oud pond, gewicht van 430 gram of meer, plaatselijk verschillend, verdeeld in 16 ons; ook gebruikt als maat voor vruchtensap, dat werd gewogen vóór verdere verwerking.

potas, potasch: kaliumcarbonaat, aanvankelijk bereid uit plantenas, en waarschijnlijk zo genoemd omdat het in potten werd bewaard. Als beitsmiddel gebruikt bij het verven van stoffen.

provinciehoud, provinciehout, provincihoud: rood verfhout uit de Provence, ws. campèchhout.

puce: 'puce'= vlo ; hier: de Zuid-Europese kermesschildluis, *Coccu ilicus*. De scharlakenrode verfstof is afkomstig van de gedroogde wijfjes van schildluissoorten van het geslacht kermes.

queën: kweeperen, *Cydonia oblonga*.

ragoutkruiden: specerijenmengsel, bestaande uit fijngestampte peper, kaneel, nootmuskaat, gember, kruidnagel.

Rhijnse-, Rynse-, Rijnse-, Rijnwijn: rijnwijn, dure witte wijn, die in die tijd vrij zuur was. De beste rijnwijn kwam in de 18^e eeuw uit Hochheim (Chomel 1778, p. 4246).

rijft, rijff: ww. rijven = raspen; znw. rijf = rasp.

sandelhoud: rood sandelhout van de sandelboom *Pterocarpus Santalinus*.

sanderac, gom -: gom sandarac, gomhars van een Noord-Afrikaanse boom, *Thuja articulata*. Grondstof voor vernis.

seep: zie **zeep**

slemp: drank, bereid door saffraan, thee, kruidnagels, kaneel en foelie in melk te koken en te laten trekken, en vervolgens suiker toe te voegen.

Spaans groen: groenspaan, koperacetaat, stof voor het binden van basische kleurstoffen.

Spaanse zeep, - seep: zie **zeep**.

spijkoly: spijkolie (oleum spicae, lavendelolie).

stoop: vochtmaat met een inhoud van 2 mengelen of vier pint, dus circa 2 ¼ liter.

stuiver(s), stuijver(s), stuyver(s): waarde van brood en melk die het gewicht bepaalde. De broodprijs was constant, maar de prijzen van graan fluctueerden en daarmee dus ook het gewicht.

sullima: mengsel van arsenicum met zwavel? Werd in combinatie met witkalk gebruikt ter preventie van wandluizen.

suma(c)k: tot poeder gemalen bladeren en loten van een heester, *Rhus coriaria* en andere soorten. Looistof voor 't looien van leer en voor de zwartververij.

taart(e)pan: een laag teilvormig gerei met rechtopstaande zijkanen en een bodem met dezelfde doorsnee als de opening aan de bovenkant. Op de pan kon een deksel worden gelegd met gloeiende kooltjes erin. De taartpan zette men op een treeft of rooster boven het vuur of op het fornuis.

teems: zeef.

tin, Engels -: tinsolutie (tinbeits) voor de zwartververij.

trijp(te): poolweefsel; soort fluweel.

vierendeel: kwart; ook: kwart pond

vischlijm, vischlym, vislijm, vislym, visleijm: vislijm, huis- of huizenblaas, een soort gelatine (collageen) bereid uit de gedroogde huid, ingewanden, vinnen en zwemblazen van een steursoort, *Acipenser huso*. De vislijm werd in rolletjes en dunne blaadjes op de markt gebracht (cf. Chomel 1778, p. 3549).

viskaartje: viskaar, houten kist met gaatjes waarin vis in het water levend wordt bewaard (WNT s.v. *kaar*).

vitrioololy: geconcentreerd zwavelzuur.

wytemeel: tarwemeel.

zeep, Spaanse -: Spaanse of Venetiaanse zeep. Witte harde of gemarmerde zeep op basis van olijfolie, oorspronkelijk geïmporteerd uit Zuid-Europa.

zout, Engels -: bitterzout, magnesiumsulfaat.

Verantwoording van de transcriptie

Dit is de transcriptie van het eerste katern van het archiefstuk uit de inventaris van de familie Behr, inventarisreeks 11, nr. 41. Marie Michon en haar dochter Thérèse de Milly tekenen hierin samen hun recepten op. De meeste recepten in het eerste kookschrift zijn van de hand van Marie Michon, die in 1785 ermee begon.

De nummering van de recepten is van mijn hand. Het eerste katern is voorzien van een register dat niet verder gaat dan de letter L. De oorspronkelijke foliëring van

het handschrift staat tussen vierkante haakjes vermeld. Opmerkingen van mijn kant staan eveneens tussen vierkante haakjes.

De transcriptie gebeurde zo diplomatisch mogelijk, met dien verstande dat de afkortingen stilzwijgend zijn opgelost, bijvoorbeeld 'R' of 'Re' wordt: 'Recept'. De *u* en *v* werden genormaliseerd, evenals het gebruik van hoofdletters.

De interpunctie en zinsbegrenzing zijn aangepast naar moderne maatstaven, met het doel de leesbaarheid te bevorderen.

Woorden die in modern Nederlands aan elkaar geschreven worden, zoals *daarop*, *tevorens*, *hetwelke* zijn samengevoegd. Daarentegen zijn woorden gesplitst die in het Nederlands uit de achttiende eeuw soms nog zelfstandig bestaan, bijvoorbeeld *gieter* wordt *giet er*.

De Franstalige recepten heb ik niet alleen getranscribeerd, maar ook vertaald in het Nederlands. Bij de vertaling is de beleefdheidsvorm binnen de gebiedende wijs ('vous') vertaald in de huidige gangbare vorm van de imperatief, namelijk de eerste persoon enkelvoud. Dus: 'Doe de eieren erbij', en niet 'Doet de eieren erbij'. Katern 1 bevat slechts één Franstalig recept.

Het handschrift bevat een onvolledig register. Dat is niet opgenomen in de transcriptie.

Woorden en woordgroepen die toelichting vragen, zijn gemerkt met een asterisk ^{aant.} voor verwijzing naar het glossarium.

Bron van het handschrift

Regionaal Historisch Centrum Limburg. Familiearchief Behr, inventarisreeks 11, nr. 41.

Keukenrecepten en andere huishoudelijke recepten, einde 18^e eeuw – begin 19^e eeuw.
Twee katernen.

Foto's handschrift in MijnAlbum.nl:

Katern 1: <http://www.mijnalbum.nl/Album=NSTMWAZV>

Literatuur

Abraham Blussé. *Dictionnaire portatif François & Hollandois et Hollandois & François*. Dordrecht, chez A. Blussé et Fils. 1815.

W.L.J. de Nie, *De ontwikkeling der Noord-Nederlandsche textielververij van de veertiende tot de achttiende eeuw*. Diss. RU Leiden 1937

Wil Schouten. *Inventarisreeks 11. Inventaris van het archief van de familie Behr 1734-1955*. Gemeentearchief Maastricht. Dienst KCO 1998.

Marleen Willebrands, *De eerlijke keuken anno 1785. 44 gevarieerde keukenrecepten gebaseerd op Limburgs handschrift*. Sittard: Mooi Limburgs Boekenfonds 2008

