

Koock-boeck ofte familieren kevken-boeck

Antonius Magirus

bron

Antonius Magirus, *Koock-boeck ofte familieren kevken-boeck*. Godtgaf Verhulst, Antwerpen 1663
(herdruk)

Zie voor verantwoording: https://www.dbnl.org/tekst/magi007kooc02_01/colofon.php

Let op: boeken en tijdschriftjaargangen die korter dan 140 jaar geleden verschenen zijn, kunnen auteursrechtelijk beschermd zijn. Welke vormen van gebruik zijn toegestaan voor dit werk of delen ervan, lees je in de [gebruiksvoorwaarden](#).

Seyndt-brief**Aen alle Edel-Vrouwen ende louffrouwen van dese Neder-landen.**

EDEle, Schoone, beminde Mevrouwen ende louffrouwen (want inden titel en wil ick niet dolen) ghelijcker-wijs den Mensche van alle volcomen Philosophen in twee deelen gemeynlijck wort verscheyden; te weten Ziele ende Lichaem: oft volgende hun-lieden termijnen, forme ende materie, des-gelijckx naer het verhaelen van den Prince der Philosophen (Aristoteles) heeft sijn genegentheyt ende wellusten in twee deelen verscheyden, als Gheestelijcke ende Wereltlijcke oft lichamelijcke ghenoechte. Het eerste (naer leere der selven) is tweederhande: want, oft heeft ghemeynschap met het Hemelsche wesen, ende is gheleghen in Goddelijcke contemplation; oft begrijpt alle oeffeningen des verstants, als wetenschap ende kennisse der natuerlijcken oorspronck ende alle aertsche over-een-cominghe oft

concordantien, ende sijn beyde ghelegen in ackeringhe des gemoets oft natuerlijke dispositie der selven. Het tweede, draeyende naer de lichaemelijke ghesteltenisse is van grover, jae slechter substantie, ende heeft voor subiect alles t'ghene vande opperste Wijsheyt tot onderhouwenisse der nature aen den Mensche ghemeyn met alle onredelijke ghedierte gegeven, oft oock belast is, welck men lichtelijck bemercken can alleen te wesen (om bedecktelijck hier van te spreken) in den inganck ende uyt-ganck van het voedtsel des lichaemelijckx onderhouts. Wat belanght het eerste deel, welck in spelinghe oft oeffeninghe des ghemoets gheset, ende meest ons beste deel, de Ziele, nakende is, en wil daer niet breeder af verhaelen, soo om dat het tot ons voornemen ernstelijck niet dienende, soo oock om dat van alle treffelijcke schryvers breet ende lanck ghenoech gehandelt geweest is. Desgelijckx het tweede aengaende, vreesende oft yemanden wallinghe, oft andere wateringhe aen te iaghen, sal het soo cort maken als het moghelijck wesen can. Alleenlijcken soecke voor oogen te stellen de gemeyne dwalinghe, de welcke soo verre hedens-daeghs alle menschen getrocken schijnt te hebben,

dat allen ons voor-nemen, allen onse neersticheyt, arbeyt niewers toe-streckende en is, dan tot kousteren ende festoyeren van desen voorschreven in-ganck ende uyt-ganck. Daer en is niemant soo verre vande natuerlijcke reden verscheyden, die niet en sal toe-laten alle matighe wellusten, soo in d'een als in d'ander; maer oock ter contrarien niemanden soo verhert in sijn uytwendich voornemen, die niet toestaen en sal, dat hoe datmen hem min met dusdanighe becommeringhe daghelijckx is quellende, hoe dat het weerdigher is voor alle menschen: jae dat meer is aengener ende genoechelijcker: ende dit is de reden welcke my ghebrocht oock ghedwongen heeft tot het beworpen ende schryven van dit Koock-boeckxken, op dat met minder moete, met minder beslommeringhe, minder tijdt-verlies yeghelijck soude connen vinden eenighe Pottagikens, Sauskens, Sauciskens ende kokettjens naer sijnen verbrilden sin, lust oft smaeck. Wilt-men dan ommers slempen of slampampen, doet het in Godts naeme: maer en verslijt allen uwen costelijcken ende onkeerbaren tijdt soo schandelijcken niet in het ondersoeck der selve. Siet, het staet hier plat, en breckt u hoeft daer soo seer niet mede: hier

staet in: hertekens wat lust u? Oock moocht my het stuck wel toe betrouwen: want heb het 24. laren met experientie bevonden. t'gene V. L. door mijn kleyn boecxken ben beschrijvende. Wilt het dan in danck nemen, ende doender u profijit mede, het is V. L. al-te samen van herten wel ghegont. Recommanderende alleenelijck, dat ghy u Mans niet en seght dattet van my comt, op dat sy niet jalours en sijn: oock vreesse datse liever van drincken hooren kouten als van eten, (ick segge vele van hun-lieden) welck my van natueren seer teghen staet, soo dat ick altoos hier in met vroukens hebbe gehouden, die eten geerne wel, ende drincken niet qualijck. Oock verclare by mijn waerheyt, dat ick liever seven-mael vrolijck ende lacker eten soude, als eens my droncken drincken. Eenen Cimmeriaen, Phagesiposiaen oft Slemp-meester, spreekende vande specien van onsen Inganck ende Wtganck, seyde, hy wensten hem-selven dry-mael op eenen dagh te moghen hermaken. Eerten wilden wesen verandert heel in strote oft kele om te beter te moghen ghenieten den inganck oft wellust van het drincken: ten anderen wilden wesen heel-darm, om te beter te moghen genieten de soetigheyt ende

verlos vanden wt-ganck: ende ten lesten wilden wesen heel natuere, op dat te beter den soeten crevel sijn becomste soude moghen gheven. Eenen anderen daer ontrent, vraechden waerom dat diesghelijckx niet en wilden wesen heel ghehemelte oft tonghe, om te beter de smaken vande spijsen te incorporeren? Antwoorden, dat eten voor de Boeren was, maer drincken voor de Edelmans: oft hy wilde segghen, dat dusdanighe rouwe persoonen meer grove spijsen van doen hadden tot onder-houdt van hunnen daghelijckschen arbeyt, dan andere die van subtijlder stoffe en van minder verteren sijn. Maer dit slaen ick ten eersten af, ende segge dat wy niet en spreken van vele oft alleenelijck t'eten, maer van lacker, delicaet ende lieffelijck t'eten: soo dan die soude willen segghen dat wy botte slempers waren, ick soude segghen, dat sy beast-achtighe Cummerianen waeren. Nu wel aen, ick wil mijn proposit cort maecken, het can alsoo wel te lanck wesen als te cort, ick hebbe vast gevoelen van V. L. mijn reden wel voorstaen sullen, ende claerlijck te kennen gheven datmen met ons ingaende dinghen niet en behoort te gecken: welck van niemandt beter bevroeyt en can worden, dan

van de ghene, die het curieuselijck sullen willen ondersoecken. Kockt dan en smockt allegader, jehelijck om t'beste, jehelijck op sijn maniere: ick sal ondertusschen ligghen luymen, wie van V. L. mijn trecken best naervolghen sal, ende daer sal ick my altemets by te gast laten vinden.

VAERT WEL.

V. L. Al-te-saemen Ootmoedighen Dienaer

M. ANTHONIVS MAGIRVS.

Prefacie Tot den Leser.

VEle twisten in diversche Familien sietmen hunnen oorspronck nemen, oft door der Vrouwen onwetentheydt van Keucken-handel, oft oock der selver onhervarentheydt, raeckende de ghemeyne provisie, welck niet alleen twist, maer oock dickmael schade, schande ende ongemack by brengt, soo dat door instantie (alhier onder ons gheseydt) van sommighe van dese voor-ghenoemde Jouffrouwen dit Boeckken heb moeten voort-brengghen, soo om alle tweedrachtigheydt, soo seer als het moghelijck is, metten eersten neer te legghen, soo oock om te moghen eenichsints voldoen alle de ghene die ick mijn leven lanck qualijck jet heb connen weygheren.

Men placht hier anders niet te hooren, dan daghelijckx Man ende Vrou onder malcanderen twisten om te Koken, Taefelieren verlopen van d'een ghewest tot d'ander, door de onregeltheyt vande Vrouwen, ende bottigheydt vande dienstmaerten. Wel t'is waer, datmen my licht andtwoorden sal, dat jehgelijck den Keucken-handel met luttel moete haest begrepen soude hebben, maer dat Koken cost, ende datmen hoort, ja moet tere naer nere setten. Ghy-lieden sijt verabuseert: dit hebbe ick voor desen wel overpeyst, het en is gheen conste koken met groote ghereedschap, met

groote verquistinghe, noch met Boter, noch met Suycker ende Cruyt onnuttelijck daer in te lappen: maer wel ter contrarien met versparinghe, met luttel oncost, met scherpe handt goedt, lacker ende wel bequaem te Coken, dat is conste, dat is te prijzen, dat is, dat ick V. L. hier leere, ende ick bidde dat ghy die naer volghen wilt. Sommige plegen te seggen, ick wilden wel weten watmen nu soude moghen koken om eens te veranderen? mijnen Man en mach niet meer dien ordinarissen huys-cost: om de waerheyt te seggen, men wort het moede, maer ick en weten niet wat koken. Andere segghen, daer en is geen verdrietelijcker dingen dan dese Visdaghen, men weet qualijck wat ter taefelen brenghen: den Vis is dier, is onghesondt, mijnen Man en maectter gheen werck af, ende soo voorts, elck seyt het zijn. Siet mijn boeckxken, ende en kneutert niet meer. Maeckt Toertjens, maect Taertjens, maect Kokettjens, behelpt u sonder Visch, jae oock in occasie sonder Vlees: goede Pottagerije, maer die wel ghemaectt, is veel aenghenamer, veel lieffelijcker, veel gesonder dan al dat vlees, dan al dien slijm-achtighen Visch: uwen Man isser meer mede te houden, u gasten maeckender meer werckx af. Dit wil ick alleenelijck V. L. waerschouwen, datmen geen taert om een ey moet bederven, datmen elck zijn becomste moet gheven: dit is het principaelste punct, daer de jonghe huyhouwende vroukens hun meest in vergheten, meynen dat het profijit al ghelegghen is, hier in een brocxken boter te spaeren, daer in wat min suyckerie te doen,

het braet-vet nauw op te sluyten, ende gheven het ghebraet droogh op taefel, om een ortjen peper te doen halen, ende daer heden ende morghen mede toe te comen, ende vele dusdanighe, ende segghen dat vele cleyne maecken een groot. Lieve vriendinnekens, het en is daer niet in gheleghen: gheeft soo gheerne eenen stuyver als een blancke om een dinghen goet te maken, ende ghy spaert eenen dubbelen ducaet, de V. L. Man t'achternoen in de herberghe soude gaen verteren: dit is het punct, hier ligghen de mosselen, slaet dit profijtken gaede, ende en sult niet luttel uyt-gherecht hebben. De Mans en verheugen hen niet met oude coude spijsse, sy moghen oock segghen al wat sy willen, sy hebben gheerne wat vers, ick weder bescheet af Och neen (seydt daer eene) Signoor Hans mijnen Man is soo wel te vreden met out oft coudt vlees, hy eedt het liever als vers. Ghy slechte sloor, hy maect u dat wijs: wilt ghy wel doen en gelooft hem niet, ick bevinde wel dat den eenen mensche lackerder is als den anderen, maer wete wel dat jeghelijck geerne wat goets eet. De Mans moeten dickwils vele segghen, om hun vroukens niet te vertoornen, want sy zijn haest gheraect. Dit segghe ick om beters wille, op dat men sien mach, datmen weet watter daghelijckx om gaet Ghyliden cont dit lichtelijck verbeteren door mijn boeckxken, ende dat met cleyne moeyte, met cleyne costen, met groot profijt. De Mans hebben dickwils des nachts luttel geslapen, hebben smorghens vroegh te loopen ende te ketsen, soo dat sy snoenens moede ende hongherachtigh

t'huys comen, isser niet wat goedts ghereet, is de keucken niet besorgt soo het behoort, t'is al verloren ghepepen, sy worden korsel, gram, sy spreken haestigh. Waerom wilt ghy dit voorcomen, wilt ghy hier in versien, overleest dit boeckken wel, doeter u profijit mede, ghy-lieden sult sonder twijffel vinden jet dat V. L. aen sal staen: ick en wil niet dat jeghelijck alles sal ghebruycken wat hier inne staet, alleenelijck wat hem goet dunckt: d'een eet gheerne soet ende d'ander suer, d'een worstkens, d'ander souciskens, in somma men seyt, dat de vrouw wel mach, dat eet den man allendagh: neemt u commoditeyt, men gerieft hier jeghelijck voor sijn ghelt, en twijffelt niet oft ghy en sult mijn kokernaghikens goet vinden. My dunckt dat ick hier sien op staen een ombehangen ende besmockelt Keuckenmeysen al tierende: wat soumen met dese maniere van Koken uyt-rechten? daer en is niet soo 't behoordt, hier is te veel daer te luttel, in plaetse van Olie moet dit Boter wesen, den Kaese maeckt alle dingen wallichachtigh, onsen meester en eet gheenen Peper, hy heeft te heete lenderen: tot die Toerte is te veel spijse gheordonneert, ons Panne en is soo groot niet, ick hebbe dese daeghen tot Sijnkens wel beter worsten ghegheten dan die hier in staen, ende vele dierghelijcke. Inden eersten segghe ick plat af, dat ick met gheen keuken-meysens te doen en wil hebben, sy stincken my te seer naer de braet-panne, ende oock zijn sy soo bot, datmen het hen qualijck in steecken can, ende overpeysen niet, dat dese maniere van schrijven maer en dient tot een

ordonnantie oft generalen reghel om te leeren koken, ende datmen by elckx by ende af doen mach naer zijn beliefte. Ist u te suer, maectt het soeter: mooght ghy van dien kaese niet, neemt eenen anderen, laetender oock uyt: eet ghy liever soete specerije als heete, ick ben oock wel te vreden: is u panneken cleyn, stoffeert het met cleyn ghereedschap. Ick moet schrijven naer de volle becomste, soo ick het gheerne verandtwoorden soude, ghy-lieden moochter af ende aen-doen naer u goetduncken. Dit schrijve ick na mijnen smaeck, koockt het ghy naer den uwen: is uwen ketel soo groot niet, datter al dit goet samen in can, neemt maer half soo veel: ist dat de eerste toert niet wel en rijst, maecttse s'anderdaeghs noch eens, t'sal sonder twijffel beter lucken: al doende leertmen. Ick hebbe menigh-mael van mijn taertkens oft toertkens ghebacken met kaese daer by, ende alle zijn toe-behoorte, ende sommige Jouffrouwen voor-ghesedt, ende hebbense wel ghemoghen, seyden dat sy seer goedt waeren, ende baden my, dat ick soude willen seggen hoe dat sy gemaectt waren: als sy hoorden van kaese couten t'scheen dat sommige spouwen wilden: andere seyden dat het seer goedt was, soo dat ick wil segghen, dat het al ghelegghen is in een sterck begrijp, sinnelijckheydt oft apprehensie van de lieden. Oock seydt het spreek-woort, datmen vande smaecten niet en moet disputeren.

Koock-boeck ofte familieren Kevken-boeck.

AEnghesien dat-men alle dinghen met reghel ende ordre behoordt te beghinnen, soo sullen wy oock in dit cleyn boecxken eenen schick oft reghel houden, ende spreken eerst vande Provisien, dan vande Pottagerijen, vande Saucen, daer naer van 't ghesoden Vleesch, van 't ghebraden, ghestooft, gefruyt, van alderley ghebacken, oock van wat Vis, ende ten lesten van het Fruyt oft leste gherecht. Inden eersten dan sal een goede Menagiere oft Gouvernante, met allen avantagien oft voordeel sien te beneerstighen alle Provisien vanden Huyse, elck op zijnen tijdt, ende dat ruym voor een jaer: welcke Provisie niet alleenlijck en is gheleghen in Houdt, Bier, Wijn ende Broodt, etc. welcke ghemeyne provisien zijn: maer oock in seker particuliere Keucken oft Taefel provisie, waer mede men dickmael in haesten sijn eer mach betreffen, alsser jemanden onverwachts over comt, daer men nochtans in ghehouden is, oft diemen wilt tracteren oft goede chier aen-doen. Sommighe van dese sal hier verhaelen, sommighe sal in jeghelijckx discretie setten: andere salmen nemen naer

de plaetse, naer de gheleghentheydt, naer den eysche oft staet van een jehelijcken. De gene diemen eenichsints gemeyn mach houden ende over al vindt, zijn dese naer-volghende. Gheroockte West-vaelsche Hesperen, ende by gebreke van dien, andere: Tonghen, Saucisen, Worsten, Beulinghen, Steur in adobi, Salm ghesouten oft ghedrooght, Anchiovi, Oesters op diversche manieren in geleyt, Cappers, Olijven, alderhande fruyt datmen in leggen can: als Artichocken, Turckse boonen, Concommers, Peen, Karotten, Vlier, ende soo voorts aen: oock Appelen, Peeren, noch alderhande Fruyt datmen drooghen mach, soo in son als oven: als Pruymen, Kriecken, Artichocken, Peeren, Persen, Druyven, Noten, Amandelen etc. Desghelijckx ghemeyne confituren diemen in huys maect: als Marmelade, gheconfijtte Kriecken, gheconfijtte Noten, ende om niet te laten verlooren gaen, de Arinischellen, conserve van roosen, oock syrope offer yemandt sieck wirdt. Andere fruyten canmen bewaeren, sonder groot toedoen, als sijn Druyven, diemen alleenlijck ophanckt aen den balck, ende Kriecken, diemen inden Borput hanckt in eenen aerden pot wel dicht toe-ghestopt, ende andere. Met dese Provisie sal een voorsichtighe Menagiere dickwils meer wtrecten, als wel met groot gelt, dat sy op de Mert daghelijckx sal laten. De maniere om sommige dinghen in te legghen oft bewaeren, die niet openbaer en zijn, volght hier naer.

Hoe dat men Artichocken, Vlier, Turcksche Boonen, Concommers ende andere Fruyten moet bewaren oft op-legghen.

DEse fruyten salmen een walleken op-sieden, oft oock rouw nemen, ende dan in eenen steenen Pot legghen, oft by malcanderen, oft elck besondert: ende den bodem eersten met sout ende wat heelen peper ende naghelen bestrooden, maer veel meer soudts al peper oft naghelen, ende dan dat soudt met de Fruyten decken, ende daer wel azijn over-gieten, dan wederom de Fruyten met soudt als voor, dan wederom vruchten ende soo voordts, tot dat den pot vol is: laet hem dan stil staen inden kelder oft elders wel dicht toe ghestopt, den tijdt van vijf oft ses Maenden: maer moet wel toe-sien datter azijns ghenoech op is, ende dat vanden besten diemen vinden can. Naer den tijdt van vijf oft ses maenden, moocht ghyer af eten, oft voor salaet in't beginsel vande maeltijdt, oft voor sauce met het Ghebraet, oft oock voor fruyt in het leste vande Tafele. De Turckse Boonen en hoeftmen niet veel schoon te maecken, alleenelijck machmen het peesken afftrecken maer en is niet noodigh: Concommers moeten jonck zijn, ende soo oock de Artichocken: maer waert sake dat jemanden te lange gebeyt hadde oft dat sy vergheten hadde inden tijdt de Artichocken in te legghen, soo salmense sieden wat meer als anders, ende trecken de bladeren ende het haer af, ende legghen de bodemen oft stoelen alleen in,

ende men machse dan oock coken op diversche manieren. Den vlier op dese maniere ingheleydt, is seer goet inden winter met het ghebraet geten: dient voor cappers, maer heeft eenen sonderlijcken ende lieffelijcken smaeck: moet alleenelijcken weten, dat hy moet jonck zijn: want (wel verstaende) ick spreecke van vlier-blommen, die noch niet heel open en sijn. Den vlier machmen oock in legghen sonder sieden.

Hoemen Artichocken droocht.

DE Artichocken halven was salmen een walleken opsieden, ende dan de bladeren afdoen ende het hayr als voor, ende dan salmense inde heete sonneschijn laeten drooghen, tot datse dorre sijn, dan salmense in een doose oft kiste bewaren tot den winter, oft tot den Vasten, ende dan salmense in wat lauw waters te weyck setten, een half ure, oft een cleyn urken lanck, dan salmense noch wat sieden, ende dan stoven met boter, hamelen sop, oft inden vasten met boter ende water ende verjuys, met wat folie, peper, een cleyn morselken broodts, etc. is seer delicaet: oock machmense ghebruycken in Pasteyen, oft in pottagien: andere stovense met olye op sijn Italiaens.

Hoemen roode oft swerte Kriecken sal confijten.

MAeckt u sirope van het beste suycker dat ghy vinden cont, ende laet dit dickachtich sieden, neemt daer af naer de quantiteyt vande krieck-

ken, datse wel ruym moghen sieden, doeter die kriecken in, ende laetse soo langhe op een koolvier sieden tot datse ghenoech sijn, behoudende altoos soo veel sirope, datse overdeekt moghen blijven ligghen: die wordt naer discretie ghedaen vande quantiteyt.

Hoemen Peeren confijten sal.

NEemt vande beste peeren die niet sapachtich en zijn, scheltse ende doorstecktse met een pennemesken twee oft drymael dweers door, ende leghtse in schoon water, ende laetse dan eens in schoon water opsieden, dan suldy suycker claren, daer meer waters toe is als sulcker, daer in suldijsse wederom sieden, soo langhe tot datse soo morwe sijn, dat als mense met een pinsoen oft priem steckt, daer wederom af vallen, dan laetse staen in dat suycker-water, tot dat het spint, dan laet de peeren wel verleken, ende maect dat ghy sirope ghenoech hebt om de peeren mede te decken, ende siedt se alle daghe, tot ses oft seven daghen lanck, latende altijdts de peeren verleken, ende gieten de sirope altijdts wederom heet op, tot dat ghy siet dat de peren wel dor gheconfeyt ende claer sijn: dan suldy de sirope sieden tot dat sy wel dick spint aen den vingher, laet de sirope met de peeren wel door sieden, dan neemt de peeren uyt, ende laet de sirope sieden, ende doeter riekende water by, naer u quantiteyt, ende laetse daer naer wederom sieden, tot dat de sirope van pas dick is dan doeter de peeren in, ende laet het t'samen eens op-sieden, doetse dan in potten oft

tonnekens, want sy sijn volmaeckt tot sucade. Dit is, om de waerheyt te seggen, wat costelijck, ende vreesse dat gy my terstont inden eersten begrijpen sult, ende aentijghen, dat ick mijn belofte niet ghehouden en hebbe, maer bidde my te willen ontschuldighen. Dit is gheschiet ter liefde van sommighe jonghe Vroukens, die gheerne wat quisten: oock als men veel gheconfijtte peeren soude van doen hebbe, costen onghelijck min, in huys ghemaeckt, dan tot den Bancket-backer gecocht. Dus meught ghy alderhande confitueren maecken.

Hoemen schoone marmeladen maeckt.

NEemt queden, scheltse, ende doet de Klock-huysen uyt, ende de steenen, snytse in quartieren, nempt van het beste suycker, tot een pont queden een pont suycker oft meer, naer dat ghy die goedt begheert, maeckter sirope af die dun zy, laet die gheschelde queden in-sieden, tot datse wel morwe zijn, dan vrijtse met pollepelen wel cleyn ontstucken, ende laetse sieden tot datse van passe dick is, dat als-mense op een tennen tellior leydt oft ghiet, daer't droogh af gaet, ghietse dan in doosen.

Hoemen Aelbesie-gheley maeckt.

NEempt aelbesien die wel rijp zijn, plucktse vande steelkens, ende setse in eenen pot te sieden, op een cool-vier, maer siet wel toe, datse niet aen en bernen, passeertse dan door den tempst, ende naer dat ghyse soet oft goet wilt

hebben, moetter vele van het beste suycker in doen, tot claere sirope ghemaect, maer dickachtigh ghesoden, ende roert het dan onder een, ende laet het te samen sieden, tot dat het van passe dick is, dan ghiet het in glasen oft doosen.

Hoemen Arani-schellen sal confijten.

MEen sal de Arani-schellen 't wit van binnen wat uyt snijden, ende dan sieden in water tot datse morwe zijn, ende twee oft dry-mael het water veranderen, op dat de bitterheydt vergaen mach, dan doet honigh op het vier, ende tot elcke menghel oft pinte, een roomerken wijns, laet het soo een ure sieden, dat het ghelijck syrope dick zy, siedt dan de schellen daer in, ende doeter by gember, naghelen, caneel, etc. naer u beliefte. De schellen moeten wederom eerst wat ghedrooght zijn, eer-mense inden honigh siedt.

Hoemen seer goeden Verjuys maken sal.

NEemt x. oft xij. Potten nieuwen Verjuys, siedten in eenen nieuwen aerden pot, op een cool-vier sonder vlamme, ende schuympten wel schoon af, daer naer laetten inden pot cout worden, ende doetter een handt-vol soudts in, doetten dan in een glas oft vaetken, dat niet waeterachtigh en is, sal goeden Verjuys zijn, ende blijven, principalijcken als men eenen lepel Olie op het glas oft vaetken doet. Desen Verjuys krijght eenen smaeck, oft hy van citroenen ghemaect waer, soo datmen den selven het gheheele Jaer door, voor azijn op 't salaet ghebruycken mach.

Hoemen groen Noten confijten, oft in Conserve bewaren sal.

PLuckt de Noten eerse schellen krijghen die hardt zijn, steecktse twee oft dry mael dweers door met een spelle, ende leghtse in schoon water vijf oft ses daghen lanck, alle daghe vers water, dan suldyse in schoon water een wyl tijdts laten sieden, ende gietent af, latense wederom in schoon cout water ligghen, doet dit dry daghen na malkanderen, den derden dagh laetse sieden, tot datse morwe zijn, soo datse van een groote spelle vallen, als men die daer in steeckt, dan suldy nemen langhe stuckxkens canneel, dunne ghesneden, die steckt dweers door, oock gember, maeckt dan sirope die niet seer dick en is, laetse daer in wel hertelijck sieden, laet dan die Noten verleken, ende siedt de sirope tot datse wel dick is, ende aen den vingher spint, ende en ghietse op de noten niet seer heet metten eersten. Doet dit acht oft negen daghen, altijs wat heeter daer op gietende: dan steeckt in elcke note twee ofte dry naghelen, ende siedtse mette sirope op, tot datse van passe dick is. Ist dat u ghelieft, men mach daer oock rieckende water in doen, ende latent wederom versieden, aldus machmense bewaeren.

Hoe datmen Conserve van Roosen maeckt.

NEemt versche verlesen roode Roosen, daer gheene verslenste bladeren aen en zijn, snijdt het onderste wit oft herte af, stamptse in eenen mortier, tot een pont roosen twee pont suycker.

Soomen daer een weynigh Vitriol-olie (alsse ghemaect is) onder menght, wordt gheheel schoon root van verwe. Dus mooght ghy alderhande conserven maecken, van Goublommen, Roosemarijn-blommen, buglosse oft bornaghe-blommen.

Marsepan rosade seer confortatif.

NEemt twee pont van het beste Canare-suycker, maeckter seer clare sirope af: alsse wel gheclaert ende door gheleckt is, doeter dan in een vier-en-deel witte roosen, seer sonderlinghe verlesen, laet dit t'samen, tot dat het op het punt is dat het suycker spinne: doeter dan in onder-half pont amandelen, wel cleyn gestamt sonder olie te maecken met wat water van arani-blommen, ofte Roosewater: laetet t'samen sieden tot dat het dick ende drooch ghenoech is, gietter dan noch wat rieckende waters by ende latet wederom versieden, ende alst van passe ghesoden is, stroeyt een schoon effen bert met wit ghesift suycker, ende ghiet daer de spijs op, ende maeckte met een platte handt soo dick als ghy het begheert, ende laetse soo ligghen drooghen eenen nacht oft meer, dan snijt het in viercante stucxkens, soo groot als ghyse begheert, ende bestroytse rontsom met wit gesift suycker: oft wiltmen, men machse in doosen ghieten, ghelijck den marmelade.

Om goede Worsten te maecken.

NEemt soo veel vet als magher, capt het magher wel cleyn, daer naer het vet wat groo-

ter, ende tot derthien pont worsten-vlees neemt vier loot ende een half peper, ende vier loot ende een half folie, thien oncen sout, ende coriander naer u gheliefte.

Dit is het ghene vande provisien te segghen viel: men souder veel andere lieffelijckheydt by connen voeghen, maer ick en wil den Leser niet overvallen. Laet ons de Pottagerije gaen ondersoecken. De Pottagerijen sijn menichderhanden, ende om datse naer mijn goet duncken, het principaelste vande maeltijt sijn, daer den mensche sijnen hongher aen soeckt te blutsen, oock de gesontste, ende van meeste voetsel, ick hebbe voor my genomen, wat breeder hier af te couten. Daer sijn tweederhande Vispottagien, ende Vleespottagien: dat is, sommighe diemen op vlees-daghen, ende sommighe diemen op Vis-daghen ghebruycken mach, gelijkmen sien mach hier naer volgen. De Vlees-pottagien sullen wy eersten doorloopen.

Vlees-pottagien.

Pottagie van Capuynen oft Hamelen-sop.

NEemt ontrent een pint hamelen oft capuynen sop, dat niet te sout en is, settet op een coolvier, om allenskens te doen sieden, in een koperen panneken, clopt twee doyeren van versche eyeren cleyn, met wat van't selve sop, ende als t'sop by na op seu is, doeter de eyeren in, ende met eener het sap van een Limoen, min oft meer naer datmen het suer begheert: by foute van limoenen, verjuys. Laet dit altijdts roeren tot dat het ghenoegh is,

naer discretie, neemt dan een schotel met dun ghesnipt broot, ende giet dat daer over.

Pottagie van af-val van Kiekenen.

NEemt Hane-Kammekens, cloottjens, poottjens, hoykens, halskens, maeghskens, leverkens, capt het wat onder malcanderen, alst eerst wat opgesoden is, doet het dan in eenen pot, ende stooft het met wat sop, wat boter oft vet, maer luttel, doeter by wat vleeschcruyt, cleyn gescherft, doeter wat Verjuys by naer u goetduncken: inden tijt van druuyven, oft stekelbesien, mocht in plaetse van Verjuys, d'een oft d'ander gebruycken, ende een weynich foulie daer by, latet stoven naer discretie, is wonderlijcken goet, namelijck savondts, want het en overlaeyt niet. Van't sout en spreke ick nievers niet: het moet over al na discretie by ghedaen worden.

Hoemen suyckerey Pottagie maecken sal.

NEemt het opperste ende t'beste vande suyckereye, schoon gemaect zijnde, sietse in schoon water, tot datse bycans ghenoech is: neemtse dan uyt, laetse staen verleken, doetse dan in eenen pot met wat olie en water, oft die wilt in plaetse van olie Hamelen-sop met wat Boter, oft ander sop, doeter by wat Peper, Safferaen, ende wat corenten, ende stooftse daer mede. In plaetse van corenten doender sommighe verjuys by: maer door haer bitterheyt ist beter met Corenten.

Andere Pottagie van Beet, Bornagie ende Buglosse.

NEemt beete, bornagie ende buglosse, ende andere cruyden, scherftse cleyn onder malcande-

ren, doet het te samen in eenen Pot oft Ketel, laet het op het vier staen, het sal van selfs vochticheyt by brenghen, ende wanneer het niet ghenoech en waer, doeter Hamelen oft capuynen sop by, ende wiltmen ooc wat amandelen cleyn gestooten, wat loock oft ajuyn isser seer bequaem by ghedaen, oft oock in den tijdt ionghe netelen, ende wat onrijpe druyven, oft stekel-besien, ende wat peper: sommighe eten dit voor lepel-pottagie, sommighe laetent meer versieden oft stoven.

Ander seer goede Pottagie

NEemt alderhande goede cruyden, alsse eersten uyt spruyten, captse oft scherftse onder malcanderen, sedtse dan op het vier, met hamelen, oft capuynen sop, met wat Boter, Gember, ende een cruymken, oft oock wat gheraspt broot, ende boven alle vergheet niet wat looc daer in te doen, cleyntiens mede ghesneden, laet het sieden tot dat het u dunckt ghenoech te wesen.

Ander Pottagie van Cardoenen.

NEemt Cardoenen, maectse wel schoon, sietse een walleken op, laetse verleken, snijtse dan in cleyn stucxkens, ende neemt hamelen oft capuynen sop, doetse daer in, met wat merch, Verjuys, peper, ende wat geraspt broot: t'is seer goet ende confortatief.

Visch, ende ander neutrale Pottagien.

Hoemen een Eyken Lombaerts maect.

NEemt ses doyeren van versche eyeren, cloptse wel cleyn, met wat waters, ende daer on-

der wat Wijns, een cleyn roomerken van elckx, doeter dan wat roose waters by, ende een vierendeel van het beste suycker, ende settet soo in een schotel op een Koffoir met vier, roert het altoos, tot dat het beghint dick te worden: ende als ghy merckelijcken siet dat het stolt, dan is het genoegh, neemt het dan af, ende dient ter tafelen.

Spaensche Pap.

TOt eenen pot melckx, neemt acht doyeren van eyeren cleyn gheclopt, twee oncen blomme van rijs, ses oncen suycker van't beste, ende als sy ghesoden is, ende in schotelen gherecht, machmense bestroyen met fijn Suycker.

Pottagie van ghesouten Campernoelien.

SEt de Campernoelien te weyck, den tijdt van acht uren, maer verandertse dick-mael van schoon water: t'leste water lauw sijnde, proeft met den vingher oft sy ontsouten sijn: ontsouten sijnde snijtse in cleyn stucxkens, doetse in eenen pot met olie daer by, naer discretie, vande beste diemen vinden can, doeter by een weynich ayuns, cleyn ghestooten, oft ghehackt, laetse soo stoven van langher handt, met wat peper, canneel ende saffaraen, ende als het by naer volcomentlijck sal ghestooft wesen, doeter een weynich Amandelmelck by, ghemenght met wat verjuys, ende een handts-volleken ghedroocht cruyt, wat corenten, ende latet dan voorts stoven, dient het dan ter tafelen, met wat suycker ende canneel daer over.

Pottagie van Erten en Boonen.

NEemt versche Erten ende Boonen, doetse uyt de oude, in eenen pot met wat vande beste olie, ende wat saffaraens daer by, ende soo veel waters, datse twee vingheren meer als bedeckt sijn, ende als sy by naer sullen ghecockt wesen, neemt de helft uyt, ende stootse in eenen Mortier met wat groen cruyt, ende roert het dan met wat van't selve sop, ende siedtse dan wederom altemael t'samen, ende dient het soo warm ter Tafelen.

Pottagie van herte Eyeren.

NEemt Eyeren hert ghesoden, vier oft ses, naer discretie, snytse in cleyn stucckens, doeter veel Corenten by, ende wat wijn, water ende boter, stooft het al te samen.

Pottagie van Slacken.

GHy sult de Slacken eerst in lauw water te weyck legghen, ende wel stijf ruysen ende wassen, datter gheen sant oft vuylicheyt ontrent en zy, ende dan doet-mense in een ander potteken, oft ketelken met vers lauw water, soo datse twee vingheren onder het water blijven, soo laetmense sieden lancksamelijc, houwende het potteken dick gestopt, tot datmen siet datse al uyt de huyskens comen sijn: neemtse dan met een vispaen uyt het water ende captse, maer dat tamelijck groot, doeter dan by wat olie, peper, sout, canneel en saffaraen, wat gedroocht cruyt, verjuys ende soppekens van loock ghestooten oft ghebroken, ende laetse voorts sieden in't selve water, noch ruym een

quartier urs, ende dan dientmense met hun sop ter tafelen, ende is wonderlijk exquies.

Diversche soorten van Soppen.

Ordinaris Corent-sop.

NEemt naer discretie half Wijn, half water, desghelijckx Corenten daer by, laetse staen weycken een ure lanck, ende laetse dan een walleken op-sieden, neemt dan vijf oft ses snekens oubacken witten-broot, van eenen dach te voren gebacken, ende herstse by het vier, legtse dan in een schotel, ende gieter wat van desen warmen wijn met Corenten op, ende strooter wel Suycker over, ende als den wijn in ghedroncken sal wesen, gietter dan wederom anderen op wt t'potten, ende weer als voor, bestrootse met suycker ende canneel: ende ist dat noch indrinckt, doet het selve de derde reyse, tot datmense ter tafelen seyndt. Sommighe nemen oock spaenschen wijn, maer is voor veel lieden te hittich.

Andere Soppen van drooghe Vruchten.

NEemt ghedrooghde Pruymen, laetse weycken in lauw water, doet dan de steenen uyt, ende doetse in eenen pot half witten wijn, half water, ende daer by suycker, naghelen, noten ende canneel, onder malcanderen ghestooten, ende laet dit wat t'samen staen preutelen, op een ghestadich cool-vier, ende teghen dat het ghekockt sal wesen, maect u schotel ghereet met gheherst broot, ende giet het daer over, strooter dan suycker over. Op

de selve maniere maectmen oock soppen van gedrooghde Kriecken, Vijgen, Dayen ende andere.

Soppen van diversche versche Vruchten.

DE Kriecken oft Kersen, swert oft root, doetmen eersten de steenen uyt, ende op datse sop soudē maecten, laetmense wat staen stoven met wat wijn, boter, suycker en caneel, ghy sultse soo laten preutelen naer discretie: andere laten de steenen daer in, ende doense soo inden pot, met de voorseyde ingredienten, ende latense staen tot datse sieden, dat de Kriecken bersten, dan neemt-mense wt den pot, ende men leydtse op snekens witten broot gheherst, ende inde boter ghefruyt, met wat van t'selve sop daer over. De Persen salmen nemen wat hertachtigh, ende niet heel rijp, men salse schoon maecten, ende snijden in cleyn stucxkens, ende latense in dat sop vande Kriecken wat stoven, met noch wat witten wijn, suycker, caneel ende naghelen: ende als men sien sal datse ghenoech sullen zijn, maer niet te pletteren, dan sal-mender oock soppen van maecten als voor. De cleyn Pruymen neemt-men heel, de groote deelt-men, ende wel ghewasschen zijnde in warm water, sietmense een walleken op, met witten wijn suycker ende caneel, ende men dientse desghelijckx op Broot aen d'een sijde gheherst, ende wat inde boter gheroost, met allen het sop mede. Op dese selve maniere can-men oock Abricocken, ende andere Vrucht-soppen toe-rechten.

Soppen van Muskesperen ende andere, oock van Appelen ende Queden.

NEemt muskes-peerkens, oft Minnebruers-peerkens, ende steectse onder het roosken uyt, ende sietse een walleken op in schoon water, daer naer setse te stoven met wat witten Wijn, met suycker ende wat canneel, ende nagelen, allebeyde heel. Maer de Bargamotten oft Lijsebetten oft andere, die laet-men aen t'vier wat braden eerst ende dan doet-men hun de schelle af, soo datse ghecouleurt zijn, ende dit koockt-men heel oft oock in stucken, ghelijck de voor-gaende: men machse oock laten een walleken op-sieden, naer datse gheschelt zijn. De weecke Appelen, als zijn Walsgaerden ende dierghelijcken, die braeytmen oock een weynich: maer de Keyinghen, Poppinghen ende andere diergelijcke die wat herter zijn, die moetmen oock naer datse wat ghebraden zijn wat op-sieden, ende als dese vruchten dus gereet zijn, dan sal-mense dienen op broodt ghelijck de voorgaende.

Een seer sonderlinge Sop, gheheeten Vergulde Sop: op sijn Italiaens, Suppa dorata.

NEemt soete Amandelen, drooghtse wat op een schuppe over t'vier, maer siet wel toe datse niet en verbranden, ende vrijftse dan tusschen eenen grauwen doeck, tot dat de verbrande schellen af zijn, ende tot elck pont amandelen neemt 6. oncen blauw rosijnen, ende dry oncen ordinariisse koock-rosijnen, twee oncen mustacciolen, een van canneel, ende een van gheconfijtte aranischellen, ende als al dit t'samen sal ghestooten zijn in eenen mortier, met een pont ende half suyker daer by,

tempert dat met sap van soete aranien, ende malvesey, ende by foute van soete aranien, neemt wat rensen wijn, doeter oock wat verjuys by, passeert dit al te samen door een stramijn, ende sal gelijck een gemoeyich papken sijn: als dit soo door ghedaen is laet het dan eens in eenen ketel wat opsieden roerende altydts, hebt dan gereet een schotel met cleyn snekens geherst broot, ende gefruyt in olie van soete amandelen, oft ten minsten olyfolie die seer soet is, ende gieter dat sop over. Met dit selve sop maeckt-men oock saucen over sommige ghebraden visschen, ende oock ghesoden.

Diversche manieren om Eyeren inde schale van passe te sieden.

NEemt versche Eyeren van dien selven dach gheleyt, want diemen uyt de schale drinckt, moeten altyt verscher sijn als diemen op andere manieren verkoockt: ende eer ghyse inden pot, oft ketel doet om te sieden soo steckter boven een cleyn gaettien in met een spelle, oft priem, ende doetse dan in siedende water, treckt dan terstont den ketel van t'vier ende deekt hem, tot datter wat uyt dat cleyn gaetien comt, ende ist dat het wit datter uytcomt, hert oft ghestolt is, sy zijn gesoden. Een ander maniere volgen sommige, ende laten het ey sieden den tijt van eenen credo, ende dan cloppenser op met den rugghe van een mes: ende ist dat het den eersten slach verdraecht sonder breken, soo is het genoeg gesoden: want niet ghenoech ghesoden sijnde, soude lichtelijcker breken. Noch salmen connen weten oftse genoeg ghesoden sijn, ist

datmense uyt neemt, naer datse eenen credo in siedende water geweest zijn, ende op een tafel leet ende proeft te doen draeyen: ist datse wel ende gemackelijck draeyen, sijn sonder twijfel genoegh: ist niet, zy moeten noch wat ingheleyt worden. Andere ghebruycken dese maniere, ende is oock goet: naer dat het ey den tijdt van eenen credo in siedende water heeft gheweest, nemet wt, ende nemet mette volle handt, ende douwent: ist sake dat het so heet is datmen het niet verdragen can, soo ist ghenoech gesoden: ende ist maer van passe warm, is een teecken dat het niet genoegh ghesoden en is. Om een ey te braden, welcke veel lieden voor t'gesontste houden, moet men het dicht by t'vier legghen, ende altoos keeren tot dat het begint te sweeten, ende corts daer naer neemt het af ende sal ghenoech wesen.

Hoemen Eyeren in't water dopen sal.

DE maniere van onse Landen is, datmen d'eyeren inde boter dopen sal: maer nochtans die dese naevolgende manier ghebruycken sal, en twijffelt niet oft ghy sultse uyer maten goet vinden: soo om dat het ghesonder is (want de hitticheydt diemen seyt inde eyeren te wesen, door het water wt-ghetrocken wordt) soo om dat het veel lieffelijcker ende aenghenamer is Soo dan om dese maniere naer te volghen, moetmen water overhangen in eenen ketel, oft met een panneken op't vier setten, tot dat het in seu is, ende dan nemen eenen yseren lepel, ende breken het vers Ey daer in: maer in den lepel moet eersten wat

cout water wesen, ende soo doet men het Ey met het water t'samen inden ketel, ende men treckt met eenen den ketel van't vier: Want anders het Ey soude moghen breken door de cracht van't sieden. Het cout water doetmen inden lepel, om het wit metten doyer t'samen te houden. Naer dat gy het Ey hert oft weeck gedopt begeert, sulleter vroegh oft spade uyt nemen. Men moet het uyt het water nemen met eenen lepel die heel is, ende niet met een vispaen, oft gaettiens-lepel: want men soude al-te-mets bedroghen vallen, t'soude moghen breken.

Hoemen gedopte Eyeren goet eten sal.

ALs d'eyeren op de maniere als voor gekockt zijn, dan salmense warm ter tafelen dienen, met wat souts, sap van oranien oft verjuys, ende wat suyckers daer over. Oft oock snijdt cleyn snekens broot, (ick spreke altoos van t'beste wittebroot) laet dat wat roosten inde boter, maeckt dan een sausken van verjuys, suycker ende canneel, ende giet de helft vande sauce over t'broot, ende doet d'Eyeren daer op, ende giedt de reste vande sauce daer dan over. Andere laten t'broot fruyten als voor, ende maeckender een sauce over van boter, water, suycker ende specerijen, maer eerst bestroyt-men t'gefruyt broot met wat suyckers, geraspten pamesaen oft anderen kase, ende wat canneel, ende doender d'eyeren dan op, ende de sauce daer over, ende stroodender dan wederom wat kase, suycker ende canneel over. Men mach d'eyeren oock doppen in melck van geyten, oft koeden, ende men

dientse als voor, met ghefruyt broot onder, ende suycker, kase ende canneel boven. Daer zijnder diese in witten wijn doppen, doen dan by den wijn wat suyckers, ende canneel, dienense op broot als voor, ende boven bestroodense met wat suycker ende canneel. Men placht aen jemanden te vragen, hoe dat hy zijn eyeren 't liefste adt: Ick wil hier oock by voegen, hoe ick d'eyeren, die ick voor my doen koken, alderliefste eet. Ick doense doppen in schoon water, gelijk voor verhaelt is, ende doense dan drooch uytneemen, ende in een schotel leggen, ende doender wat verjuys, oft sap van een Limoen by, ende wat souts en suycker, ende neemt twee messen, ende snijtse hers ende dweers tot datse heel cleyn zijn, doender dan een lutsken canneel foulie ende noten by, maer seer weynich, want veel soude het bederven, ende ick doense my brenghen op een coffoor, ende laedtse soo half wat stoven, eetse dan met lepelen: proeft het eens om mijnen t'wil, oft het niet seer goet en is.

Om Eyeren inde schotel te koken.

NEemt een blecken schotel, silvere oft andere, doet daer naer discretie boter in, ende oock soo veel eyeren uyt de schale, maer dat de boter eerst ghesmolten zy, maer niet te heet: set dat dan op een koffoor, ende dect het met een schele van een toertpanneken, doet daer oock wat viers op, ende als ghy sult sien dat het wit van d'eyeren begint te stijven soo strooter suycker, sout ende canneel over, dientse inde selve schotel, ende doeter sap van aranien over, ende noch wat suyckers.

Herte Eyeren met Boter oft Olie.

LAet d'eyeren sieden in eenen ketel, ende als sy by cans hert zijn, neemtse uyt ende legtse in cout water, maectse dan schoon ende snijtse of laetse heel, ende wenteltse wel in meel, ende fruytse dan in boter oft olie, ende dientse soo met wat suyckers daer over, ende sap van aranien. Oft ghy moochter een ordinariisse sauce van boter, azijn, gember, ende ajuyn over maecken: is oock seer goet.

Om ordinariisse Terseyen te backen.

NEemt ses eyeren, ende cloptse cleyn met wat souts daer by, ende dry oncen waters, passeertse soo door den tempts, ende maectt u tersey naer het gewoonelijck gebruyck, met wat boters, ende dientse met wat suycker, canneel ende sap van aranien, oft verjuys daer over: oock in plaetse van water, mach men nemen melck van amandelen: dan vreesse dat dese ongewoonelijcke maniere de vroukens van Nederlant niet aen en sal staen, want en gaen niet gheren wt hun spore. Wiltmen dese terseyen, panne-koecken oft eyer-struyven groen hebben, soo moet men nemen in plaetse van water, sap van wat spinagie ende gestooten beete: ende als-mense groen maectt, dan stroot-mender suycker ende canneel over: men mach oock in dese ordinariisse terseyen wat geraspt broot doen, ende inde maent van April, in plaetse van broot neemt men wat bloemmen van vlier afghetrocken, ende doetse daer by.

Eyeren met Savie.

CLopt thien Eyeren, ende doeter by een roomerken sap van savi gestooten, ende spinna-

gie, doet het dan al te samen door den tempts, ende doeter wat soudt, suycker ende canneel by, hebt dan u pan ghereet met gesmolten boter, ende giet d'eyeren daer by, ende laet het soo t'samen koken, roerende altoos met eenen lepel: ende als het by cans ghenoech is, doeter dan wat verjuys by, ende dient het terstont op, met wat suycker ende canneel daer over.

Een ander goede compositie van Eyeren.

NEemt thien Eyeren cloptse cleyn, ende hebt ghereet een sausken van boter, sout, water, peper, canneel, saffaraen, ende hier in munte, ende margioleyn cleyntiens ghesneden oft ghescherft, ghelijck men in de toerten oft soppe doet: ende als dit soppeken wat sal ghesoden hebben met dese cruyden, dan gietmen de eyeren daer by, met wat gheraspt broot, ende gheraspten kase, ende men onderroertse wel met den lepel: ende als d'eyeren geel sien dan zijne genoeg, ende men dientse soo werm ter tafelen.

Terseye soo ickse gheerne ete, van een ey.

NEemt een ordinarisse panne, ende smilt daer wat boters in, ghelijckmen doet, neemt dan een Ey, ende breeckt dat in een commeken oft schoteltien, ende cloppet wel cleyn, doeter naer discretie wat sout, suycker ende canneel by, maer weynich, gietet inde panne, ende maect een terseye vande selve groote, al oft vj. eyeren hadt, ende doetse dan soo in de schotel, ende doeter wat sap van aranien op, oft wat verjuys, stroyter wat

suycker ende canneel over, ende dientse soo: ende isser veel volckx, soo maeckter op dese maniere thien oft twaelf, ende leghtse al in een schotel op malcanderen: zijn wonderlijck goet ende lieffelijck om eten.

Terseye met groen cruyt.

NEemt naer u beliefte eyeren, ende cloptse cleyn, ende doeter wat sout by, neemt dan munte, margeleyn, pimpinelle, sulcker ende petr-selie, scherft het oft stoot het onder een, ende doet dit by een, ende maeckter u terseye af, dientse warm met wat suycker over gestroot: inden April ende Mey doeter wat vlierblommen by, is seer goet.

My dunckt dat my den appetijt ende hongher lichtelijck vergaen sou, met dese diversche pottagerijen: het is gheen reden dat wy hier in blijven steken, wy souden ons lichtelijck vercroppen, ende t'mocht ons qualijck op-comen: wy moeten sien wat sauskens te soecken, om wederom eenen nieuwen hongher ende lust te verwecken.

Alderhande Saucen; ende ten eersten.

Witte Sauce.

NEemt vj. oncen witte noten wel gepelt ende schoon gemaect, ende vier van versche amandelen, onder halven ajuyn, stampt het in eenen mortier onder malcanderen, met ontrent 4. oncen cruymen van wittenbroot, ende wat sop van hamelen-vlees oft andere, oock vissop: siet toe dat het niet te seer ghesouten en zy, ende als dit wel

cleyn sal ghestooten zijn, doeter by een half once gember cleyn ghestooten: ende ist dat de noten droogh sijn, ghy sultse te weycke setten in schoon water, tot datse wat geswollen zijn, ende datmense mach pellen. Oock sou goet wesen, dat mender een stucxken van een rape, oft gestooten cool onder stampen, het gheeft eenen geur: maer en is niet van noode.

Groen Sauce.

NEemt Petercelie, soppen van spinnagie, sulcker, pimpinelle ende munte, stampet het in eenen steenen mortier onder malcanderen, met wat gheraspt broot daer onder, ende als het gestampt is, doeter een weynich peper ende sout by, naer discretie, ende wat azijn tot dat de sauce van passe dick is: ende ist datse wel ghestooten is hoeft mense niet door te doen, anders doet mense door een stramijn: men macher oock wat sopkens van wijngaert rancxkens onder stooten.

Roode Sauce.

NEemt roode druyven, trecktse vanden teurse ende wortse in eenen yseren ketel, brecktse wat, laetse staen sieden by een proper vier van langer handt, de spacie van een ure, doet het dan al-te-mael door, ende tot elck pont sauce doet een half pont fijn suycker, ende doeter wat souts by ende heelen canneel, laetet dan wederom sieden by een lancksaem vier, schuymende altijd tot dat het wel ghesoden is, dan sult ghy 't bewaeren connen in flessen oft potten.

Een andere ghereede Sauce.

STampt suer druuyven ende doetse door, ende in dat sop doet witten-broot cruymen, tot dat allen t'sop inghedroncken is, passeert het dan door den tempst, doeter dan wat suycker, saffaraen, peper ende sout by, laet dan van langher handt sieden, tot dat het wordt ghelijck een sauce. Dit salmen ghebruycken op eenighe Lamps-hoofdekens, oft andere, gheroost inde panne, oft sal moghen dienen voor sauce.

Sauce van Appelen.

NEemt een pont Appelen, doeter alleen die kerrenen wt met het klock-huys, stampse dan in eenen mortier, met vier oncen ghebraden ajuyn onder d'asschen, ende vier doyers van eyeren, ende dry oncen cruymen van wittenbroot, gheweyckt in azijn van roosen, ende rooden wijn: ende als het al te samen wel sal gestooten zijn, doet het dan door den tempst, ende doet het in eenen ketel met vier oncen sap van arani-appelen, ende wat verjuys oft nieuwen most, ende een half pont suycker daer by, ende laettet sieden, ende dient het warm oft cout ter tafelen soo 't u belieft, met wat suycker ende canneel daer op ghestroot: oock machmen nemen in plaetse van ajuyn sopkens van loock ghesoden.

Sauce van Kriecken.

NEemt vier pont kriecken, alsse noch niet te heel rijp en zijn, ende laetse sieden in eenen pot, met een pint verjuys, ende een once gheraspte mo-

stacciolen, ende vier oncen gheraspt broot, een weynich souts, een pont suyckers, ende een once canneel, peper, naghelen en noten: ende als het sal gesoden wesen, passeert het dan door een stramijn, laet het cout worden, ende bewaert het. In plaetse van kriecken, machmen nemen stekel-besien.

Sauce van Rosijnen ende Pruymen.

NEemt een pont drooghe Rozijnen, ende een pont drooghe pruymen, wel ghewassen ende schoon gemaect, dry pinten wijn, ende dry pinten azijn, ende dry oncen mostacciolen, siedt dit t'samen in eenen pot, ende alst wel ghesoden sal zijn doet het door den tempst, doeter dan by een half once ghestooten canneel, een once peper, naghelen en noten, ende een pont suycker, doet het dan wt in schotelen, ende dese sauce can hem bewaren veel daghen.

Een ander lieffelijck Sausken.

NEemt vier pont onrijpe druyven, plucktse vande steelkens, brecktse, doeter by een roomerken ouden verjuys, ende een cruymken wittenbroot, laet het samen sieden, ende passeert het dan voor den tempst, laet het cout worden eer ghy't ter tafelen dient.

Sauce Reale.

NEemt dry pont fijn suycker, een pint azijn van renschen wijn, maer niet daer roosen ontrent zijn geweest, ende een uperken oft half pint witten wijn, ende een weynich heelen canneel, laet het al te samen sieden in eenen nieuwen verlooden

pot, tot dat het ghenoech is, laet den pot dicht toe decken, ende om te weten oft het van passe ghenoech is, deckt het met een schotele: ende ist dat het siedt, ende bobbelt, soo dat alsmer aenraecht het sieden ende bobbelen niet en vergaet, sal ghenoech ghesoden zijn: dan dientment het cout ter tafelen. Siet wel toe datse niet te langh en bobbelt: want hier is veel aen-ghelegen. Alst nu in't beghinsel van 't sieden is, soo machmender wat naghelen ende noten by doen, ende in plaetse van eenen pot, machmen wel eenen ketel oft panneken nemen om in te sieden.

Sauce van Queden.

RA spt de Queden, sonder datse schoon ghemaectt zijn, soettiens met een ordinarisse raspe, ende dit raspsel salmen door den tempst doen, tot datter niet meer wt en comt, doet dit in een gelasen flesse, ende laet het staen vj. uren lanck, tot dat het dickste naer den gront ghesoncken is, neemt dan het claerste af, ende doet het in eenen nieuwen pot, ende voor elck pont sap acht oncen suyckers, ende twee oncen azijn oft spaenschen wijn, laet het dan koken ghelijck het voorgaende.

Sauce van Appelen.

NEemt d'appelen, rasptse ghelijck gheseyt is vande queden, oock niet schoon ghemaectt, maectt het sap ghereet, ende claert het op de selve maniere, doeter by wat azijn ende witten wijn, ende tot elck pont sap acht oncen suyckers, ende laet het koken als voor.

Sauce die seer goet is, ende hondert jaeren dueren mach.

NEemt eenen pot nats van roode Aelbesien ghestooten, eenen pot nats van peterceli gestooten, eenen pot wijns, eenen halven pot wijn-azijn, doet daer in een pont suyckers, ende siedt het tot dat het een brijken wordt: bewaert dit ten is niet te vermuylen.

Tot noch toe en hebben wy qualijck eenen beet t'eten ghehadt, alleenelijck ons magen met quapsighe pottagerijen oft saucen vervult: het is tijdt datter oock wat anders te bat come. Soo dan wil ick eerst het ghesoden hebben voor t'gebraden, volghende onse Nederlantsche costuymen, de welcke prijsen, datmen die spijs sal eerstmael genieten, die van minder digestie oft verteren sijn, ende hier naer sullen wy van't ghebraden spreken. Inden eersten.

Om te sieden een Calfs-hoofd in Water met wat souts.

OP dat het hoofd wit blijve, moetmen soo haest als t'calf gheslaghen is, dan van t'calf af snijden, ende pellen in warm water. Treckt dan de tonge wt, ende steckt dan met een stocxken door de neusgaten, op datter allen de vuylicheyte uyt come dier soude moghen in wesen, windt het dan in eenen witten doeck, soo vast dat het niet en can ontgaen, doet het dan in eenen vertenden coperen

ketel met cout water, of oock in eenen anderen pot sonder sout, welck gheschiet om meer te doen suyveren. Ende alst begint te sieden schuymt het, maer soetiens ende propelijcxkens, op dat het schuym niet en breeckt oft onder-roert. Alst nu wel gheschuymt sal wesen, doeter dan sout by naer discretie, oft een stuck specx dat niet gerst en is, ende soo veel tot dat het ghenoech is, om het sop van passe te souden: ende om te weten oft het van passe gesoden is, moet men daer eenen voet van t'selve calf by laeten sieden, want als den voet bycans sal gesoden zijn, dan sal het hoofd al gesoden wesen: neemt het dan wt het sop ende doet den doeck af, ende dient het ter tafelen met wat bernagi-blommekens daer over, ende peterceli. Men mach het niet lange laten staen als het wt den doeck is, want t'soude zijn witticheyt verliesen ende root worden, ende onlieffelijck. Den tijdt vande calfs-hoofden begint van April tot in't eynde van Julius. Men soude hier eenighe saucen toe maecken, maer veel etent gheerne alleenelijck met wat azijn, sout ende peper: ist dat-men het sonder doeck te viere doet, sal vael worden, ende onsielijck.

Hoe datmen een Ossen borst siden sal.

DE borste is het hertste dat aen den os is, oft oock aen ander gedierte, ende daerom moetmense met meerder neersticheyt langer laten sieden maer min laten weycken, want van haer selven licht ende sponcieur is. Naer gewassen moet mense overhangen in warm water, ende op datse onder t'water blijft, (want van haer selven, door

haer lichticheydt boven drijft,) salmen daer een coordeken om winden, ende daer onder eenen suyveren steen, want het moet onder t'water blijven. Andere stucken willen langer weycken, principalijcken de gene die bloetachtich zijn, willen oock gewassen zijn diversche reysen, in lauw ende cout water, ende te vier gedaen in cout water, ende heel propelijck sieden: want allenskens hoe dat het water warmer ende warmer wordt, hoe dat het bloet meer suyvert. Boven al draecht sorghe, dat in't schuymen het schuym niet en breeckt: want het schuym van zy selven is swaer, ende gaet licht onder, ende maeckt het wederom onsuyver.

Hoemen een Calfs-borst sieden sal.

NEemt de borst ist moghelijck, terstont naer dat het calf geslagen oft ghedoot is, op dat het te witter blijft, ende wastse maer eens in cout water, doetse dan te vier, min oft meer als in't voorgaende Capittel verhaelt is: alsoo haest alst ghenoech ghesoden sal wesen neemtse wt het sop, want het sop maecktse tay: alst gesoden is dientse soo ter tafelen. Hier dient toe eenighe groen sauce als voor verhaelt is, oft eenighe roode sauce van druyven als voor. Op dese selve maniere salmen sieden andere deelen van t'calf, let alleenelijck wel op het schuymen, want dat doeter veel toe. Ende principalijck de buyckstucken zijn sus wonderlijck goet: maer men vultse eersten met wat geraspten kase oft in plaetse van dien, wat geraspt wittenbroot, gheclopte eyeren, peper, canneel, saffaraen, ende groen cruyt, cleyntiens gescherfft. Het buyck-

stucxken canmen op veel manieren toerechten: sommige naer dat het gesoden is, snijdent in cleyne stucxkens, ende fruyten in boter met ayun cleyntiens gescherft: eenighe doender appelen by, eenige niet: als mender geen soet by en doet, soo doet mender sap van aranien over ende wat pepers, oft met andere sauskens oft verjuys alleen. Sommighe nemen den buyck ende snijden hem in dry oft vier stucxkens, ende legghense op den rooster naer dat gesoden is, ende laten hen wat couleurs van beyde sijden krijghen van t'vier, ende dienense dan warm, met wat suyckers daer over, ende sap van aranien. Ende op dese manieren salmen andere stucken van 't calf moghen bereeden, desghelijckx hamelen vlees.

Diversche soorten van Vulsels, om alderhande spijsse te vullen, diemen sieden wilt.

*E*Er ick van dese vulsels breeder beginne te spreken, moetmen alle Nederlantsche Jouffrouwen vermanen, datse hun niet en ververen van den kese die daer inne comt: want al ist sake dat het in veel treffelijcke huysen geen manier en is, datmen met kase eenighe cost oft pottagerijen bereyt, is daerom niet te min van vele ghepresen ende voor best ghehouden. Proeft het maer eens: staet het u niet aen, moocht ghy't dan niet, seyndt het my t'huys ick salt selfs eten. En seght niet, dit is op zijn Spaens, dat is op zijn Italiaens, ic en macht niet, ick en wil het niet koken. Laet het oock op zijn Indiaens zijn, wat vraecht ghy daer naer, als het goet is: Dese vulsels willen soo gemaect

sijn, met parmesaen oft kase, dat geeft hem den geur. Neemt ouden Parmesaen gheraspt, ende neemt tot elck pont een half pont hollantschen kase met seer ghesouten, vier oncen noten gestooten in eenen, mortier dry oncen cruymen van wittenbroot geweyckt in hamelen sop, desgelijckx ghestooten, vier oncen ossen merch ghesneden in stucxkens, oft in plaetse van dien, versche boter, vier oncen rosijnen daer de kernen uyt ghedaen zijn, een half once peper ende canneel, saffaraen naer discretie, mengelt dit onder een met acht oft thien eyeren, soo dat het noch te dick noch te dunne zy. Men mach oock nemen kase als voor, ende daer by swesers, oft ghelijck het andere heeten, sopien van calvers, oft van gettiens ghesoden ende cleyn ghestooten, oft in plaetse van dien, de hersenen van calvers, doet daer by een once vande voorseyde specerije ende saffaraen, oock groen cruyt gheclopt met ses eyeren, doet hier by wat stekelbesien oft onrijpe druyven inden tijt, mengelt dit met vet sop, is oock seer goet. De derde maniere is dese: men stampt een pont vande beste amandelen, met een pont recotten, ende een pondt suyckers, onderhalf once vande voor-seyde specerije, ses oncen ouden kase gheraspt, vier oncen geyten melck, ses eyeren wel gheclopt, dry oncen boters in stucxkens ghesneden, ende hier en daer tusschen gesteken: ende wilt ghy dat dit vulsel wit blijft sien, soo moet men daer geen specery in doen, als wat gember, ende het wit van d'eyeren: met dusdanige soorten van vulsels salmen oock beulingen maecken, de dermen vande calveren zijn seer goet.

Hoemen eenen Capuyn wel sal sieden.

*E*Een Capuyn om te sieden moet noch t'oudt noch te jonck wesen, te weten ontrent een jaer, oft een jaer en half, sal onghelijck beter wesen om te sieden, oock om te braden, als de gene die daer overgaen. In den somer moet hy onder-halven dach ghedoot wesen eermen hem coockt, ende soo lange moet blijven liggen in zijn pluymen, ende met allen sijn ingewant, ende in den winter ten hooghsten vier dagen, pluckt hem dan drooch, oft oock met wat warm waters, treckt het ingewant uyt, ende wast hem binnen twee oft dry mael, tot dat wel suyver is. Wilt ghy hem dan vullen ghy moocht het doen met een vande voorschreven menghelingen. Laet hem dan sieden in schoon water, tot dat naer discretie ghenoech is, dient hem dan warm ter tafelen met wat petercelie daer over.

Om eenen Capuyn, Hinne oft Kiecken op een ander maniere te sieden.

Wilt gy eenen Capuyn, Hinne oft Kiecken wat smaeckelijcker hebben, ende dat het sop onghelijck lieffelijcker is, laet het sieden in eenen aerden pot, met sop van ander hamelen vlees, ende doet daer wat goede worsten by, ende een half once gestooten canneel: ende als hy ghenoech ghecockt sal wesen, doetet dan in een schotel, ende slaet twee doyeren van eyeren cleyntiens, doetse in dat sop met wat verjuys ende wat foulie. Ick vreesse seer datter eenighe jonge Joffrouwe sal sijn, oft eenich wel hervaren keuken-meyssen, die hier op

segghen sal, dat dit eenen capuyn ghestoof is, oft ten minsten dat als men met dit sop wilt koken, dat men hem beter stoven soude. Hier op antwoorde ick, dat ick meyne ende wil segghen, dat desen maer moet ghesoden wesen: want dat het stoven noch anders in zijn werck gaet, ghelijck ick hier naer beter betoonen sal.

Hoemen Gansen oft Eynden sieden sal.

TAmme oude Gansen zijn byster goet op hunnen tijt, van ontrent bamis tot kersmis: want dit is hun eygen saysoen. Soo haest alsse ghedoot zijn, moet-mense pluymen, met water oft sonder, dat is schouwen oft niet, ende laetense dan liggen dry dagen, min oft meer, naer dat de plaetse daer-mense bewaert cout is: moeten soo langh met het ingewant blijven: ende als mense wilt koken, doet men het ingewant wt, ende men snijdt de voeten af, vleugelen ende hals welck geroof men stoven sal, oft koken op andere manieren. De Gansen machmen vullen met kase, (ende over al waermen geenen kase en begeert, salmen in plaetse van dien gheraspt broot ende boter nemen) ende de Eynden met haer eyghen vet, ende ordinarse specerije van peper, canneel en saffraen: laetse dan sieden met wat water ende sout, oft oock met sop van ander vlees. Gesoden zijnde, dan dient mense droogh oft met haer eyghen sop, oft met een sauce van ayun ende appelen, oft jet anders daer over. Is oock seer goet wanneer men daer rijs over doet: sommige vullense met castagnen, andere met pistacci, jehelijck naer zijnen lust. Op dese ma-

niere salmen moghen koken d'eyndtvogels, ende oock swanen, wel-verstaende vande tamme: de wilde zijn beter ghestooft, naer datse ghesoden hebben met wat sop, boter, specerije, wat gedroocht cruyt, ende soo voorts, oft oock ghebraden.

Hoe dat men een goede menghelinghe oft Spaenschen Hutspot maecken sal; In't Spaens gheheeten Oglia Potrida.

VOor al mijn vrindelijcke kertekens en stoort u niet, dat ick V. L. desen hutspot voor brenge: want wat wil ick meer als de waerheyd seggen, het is het beste dat ick ete. Oock ick spreker voor, koockt het en ghy sult het wel moghen. Wilt ghy hem oock niet maecken, laet het staen, ick en ghever niet om, ick en vrager niet naer. Men neemt inden eersten twee pont van het beste speck ghesouten, ende daer by vier pont van het beste speck onghesouten, twee verkens muylen, twee ooren, ende vier voeten, vier pont wilt verckenvlees, twee pont vande beste saucisen: dit maect-men wel schoon naer behoorte, ende men laet het sieden in water sonder sout, in eenen pot oft ketel, laet dan in een ander vat oft ketel sieden vj. pont ribstucxkens van hamelen vlees met wat water ende sout, ende daer by een pont vande Bilstucken van een calf, ses pont goet ossen vlees, twee vette capuynen, oft vette hinnen, twee coppelen vette duyven, laet dit al t'samen sieden, ende soo haest als elck genoeg gesoden sal zijn soo neemt het wt, ende doet het in eenen anderen pot. Siedt dan in dat selve

sop ij. achter quartieren van eenen hase in stucken ghesneden, twee patrijzen, twee faisanten, twee wilde eynden, xx. Lijsters, xx. Merels, xx. Quackels, laet dit disgelijckx te samen sieden, neemt het dan oock wt, ende gietet een vleessop by het ander, ende doet het te samen door, maer moet wel toe-sien dat het niet te seer gesouten en zy. Hebt daer naer gedrooghde erten, cicers witte oft roode, oft van beyde soorten, maer datse eersten gheweyckt sijn, wat jongen looc wel schoon gemaect, ander oude ajuynen in stucken gesneden, rijs gewassen ende gereynicht, geschelde castagnen, gesode teurckse boonen, laet dit dan al te samen sieden met dat ghemengelt sop, ende als de cicers, erten ende boonen by na genoegh gesoden sijn, doeter dan wat cabuyskoolen by, ende wat sluyt-coolen ende rapen, met wat saucisen oft worsten. Laet dit dan wel doorsieden, tot dat het een dick sop, oft een dunne pap wort, roert het dan met eenen lepel onder malcanderen, proeft het elcke reyse op dat het van passe gesouten zy: want hier is veel aen gelegen: doeter by peper ende canneel, hebt dan groote schotelen ghereet, ende doet in elcke schotel van elckx wat, soo van het vlees, te weten in stucxkens gesneden, als van de vogelen, de groote in quartieren, ende die cleyn heel, ende giet het sop daer over, ende leght dan weer wat in, ende giet dan wederom wat sop ende soo voorts, tot dat u schotel wel vol ende gestoffeert is: dectse dan toe ende laetse ontrent het vier staen, oft altoos in een warm plaetse ontrent een half ure: ende als-mense ter tafelen wilt dienen, soo stroytmender wat suyckers over, ende

soete specerijen. In plaetse van capuynen oft hinnen, moocht oock nemen gansen oft eenige andere voghelen. Men mach hier oock by en af doen soo men wilt: want veel doender vele andere goede compositien die niet quaet en zijn by, welcke ick al tot V. L. lusten, appetijten ende gelegtheden laten sal: ick bidde dat ghy my vergheven wilt dat ick soo veel goedts by malcanderen geordonneert heb: maer t'is meest ghedaen om de volcomentheyt van het sop te ghenieten: niet te min ten is niet van noode datmen desen huspot soo groot maect, doet het naer ghelegenthey.

Hoemen het hoofd van een Wilt-vercken sieden sal.

NEemt het hoofd soo vers alst u mogelijk sal wesen, al waert oock corts naer dat het ghedoot waer, wast het so veel alst mogelijk sal wesen, doet het dan over t'vier in eenen grooten ketel, soo dat het ruym onder t'water leyt, laet het water van langer haut warm worden tot siedens toe, neemt het dan wt den ketel, ende neemt hem t'vel af soo seer alst mogelijk is, ende maect het wel schoon, doet het dan wederom in eenen ketel over t'vier, dat het weer gedeckt zy, ende moet liggen met den muyl opwaerts Ghy sult het sieden met half water half wijn, eenen pot azijn daer onder, oft meer, naer dat het hoofd oft ketel groot is, daer sult ghy by doen wel sout en peper, maer wat gestooten, oock wat venckel ghedroocht: dat sal het eenen goeden geur gheven. Als het naer discretie gesoden sal wesen, neemt het wt, maer siet toe dat

het niet te plat en sy, dient het ter tafelen warm oft cout, soo het u te passe comen sal. Men steckt ghemeynelijck inden muyl eenen araniappel, ende men steckt ende stroot rondom bloemekens, men eet het met eenigen mostaert oft sauce, jegelijck naer sijnen sin. Ick en sal niet meer verhalen van het sieden vande spijsse, mits dat ick wel wete datmen in neerlant meer werckx maect van ghebraden als van ghesoden: het is onghelijck veel ghesonder.

Hoe datmen een Calfs-tonghe braden sal.

NEemt de tonge soo-mense gemeynelijck snijt ende wastse wel schoon met cout ende warm water, ende laetse wel sieden: ghesoden wesende neemt haer t'vel af dat ghy daer over sult vinden, lardeertse dan met speck, ende stecktse vol cruynnaghelen: maer wilt ghyse oprecht goet hebben, steckt de cruynnagelen in het lardeerspeck, op datse moghen in't midden van de tonge comen, stecktse dan aen den spit, ende laetse braden aen lancksamich vier, dientse dan met stuckxkens van limoenen, oft met een ghemeyn sauce van wijn, azijn, boter ende ghemeyn soete specerije.

Hoemen eenen herst oft lonse van eenen Os braden sal, oft eenich ruggestuck.

VEle souden segghen dat het gheen ghebruyck en is, datmen dese ruggestucken van eenen Os braden soude: ick ben nochtans van opinie datse op de naervolgende maniere seer goet zijn, ende over sulckx dat ickse seer wel mach. Maer moet weten dat, hoe dat het ossen-vlees jongher is hoe

dat het oock beter is om te braden: ende sult wel doen, geen groote stucken seffens te braden, maer van ontrent vier pont, leghtse oock ontrent vier uren in't sout, met wel venckel ende peper wat gestooten, disghelijckx ajuyn wat geclopt. Wilt ghy het exterordinaris cort hebben, moet het eer ghyt in't sout leght wel doen cloppen met eenen stock oft met een groot mes: steckt het aen den spit sonder larderen, ende steecker wat roosemarijn-tacken by, dient het ter tafelen met een sauce van azijn, nieuwen most, ende ordinarisse specerijen.

Hoe datmen een Calfs-borst braden sal.

Wiltse met ghehackt speck ende groen cruyt, wat ajuyn oft jonge loock, eyeren ende specerijen, siedtse een walleken op, neemtse dan wt ende lardeertse, ende steecktse soo aen den spit met wat taxkens van roosemarijn, laetse braden aen lancksamich vier, drooptse met wat boter ende haer eyghen vet, dientse met sauce oft sonder.

Hoe datmen Herten-vlees braden sal.

Ick en spreke niet breeder van tam vlees, soo om dat het seer gemeyn ende bekent aen een jehelijck is, hoe dat-men dat bereet; soo oock om datmen wt een manier van braden by naer allen dierghelijcken lichtelijck verstaen can. Aengaende het hamelen-vlees gaet op de maniere van t' calf-vlees. maer na mijn verstant hoortmen dat snoenens gesoden t'eten in't beginsel vande maeltijt. Het Herten-vlees datmen braet op dese wijze, moet jonck wesen van ontrent ses maenden, ende op sijnen tijt geten: desen tijt begint van in't lesten van d'oost-

maent tot het eynde van december, daer en tusschen ist oock seer delicaet. Wilt ghy dan braden eenige quartieren, moetse wat laten hanghen naer datse ghedoot zijn, ende sal goet sijn datse inde lochte wat hanghen, cloptse wat ende maectse schoon met eenen doeck sonder wassen met eenich water, dan leytmense wat op den rooster tot datse wat tot hun selven comen, lardeertse dan met wat ongest speck wel ghewentelt in peper, canneel, noten, naghelen ende sout, welck lardeersel groot moet wesen ende dick, ende moet passeren van het een eynde tot het ander d'weers door. Dus bereet sijnde steecktmense aen den spit, ende men laet elck quartier zijnen voet aen, men laetse braden by langsamich vier, men drooptse met hun eyghen vet datter af loopt, men dientse warm met een sauce van azijn van roosen, oft andere, by gebreke van dien, wat suyckers ende specerijen ghelijck het lardeersel heeft ghehadt, ende daer onder het vet datter af ghebraden is. Op dese selve maniere braetmen Deynen ende Caprioltiens.

Diversche soorten van Vulsels om alle ghedierte ende ghevogelte te vullen, diemen aenden spit braden wilt.

NEemt vier pont van t'beste speck, ende capt het met een mes wel cleyn, ende daer by twee pont lever van een jonck geyttien, schaepken calfken oft diergelijcke, oock van capuynen, kiekenen ende soo voorts aen, doet daer by munte, nagelen en pimpinelle cleyn gecapt, oft oock heel, ende een half once nagelen ende noten ghestooten, een half

pont gedroochde pruymen ende rozijnen, ende inden somer in plaetse van dien stekelbesien, oft onrijpe druyven: mengelt dit wel onder malcanderen. Die geren kесе eet macher wat geraspten kесе onder doen oock wat loockx ende ajuyn inde boter wat gefruyt, ende in cleyn stucxkens gesneden.

Men mach oock nemen vier pont speckx, ende soo vele mager, oft hamelen-vlees, oock vercken-vlees, maer alleen het mager sonder vel oft senuwen daer onder, ende daer by geroockt vlees wel ghewentelt inde specerije ghelijck voren, daer by vier oncen rozijnen, ende sommige bodemen van artichocken ghesneden in stucxkens, oft in plaetse van dien campernoelien, oft tartuffels cleyn gesneden. Sommighe nemen tot vier pont speckx twee pont swesers van calvers oft geyttiens gesoden, ende een pont saucisen daer by cleytiens gehackt, vier oncen suyckers, vier doyeren van eyeren een hantsvol groen cruyts, versche campernoelien maer datse niet heel rijp en zijn, oft peren in plaetse van campernoelien gheschelt, ende de clock-huysen wt gedaen ende dan cleyntien ghesneden, ende daer by de voorgenoemde specerije. In plaetse van swesers salmen moghen nemen hersenen van calvers, oft geyttiens, oft oock verkenen ghesoden.

Andere nemen t'speck, ende daer by levers van eenige dieren gesoden ende gehackt, met een once venckel soet ende drooch, heel oft ghestoten, vj. doyeren van eyeren, iv. oncen suyckers, een hantsvol groen cruyt cleyn gesneden, een pont geraspte kase, onderhalf once vande voorseyde specerijen,

wat jonghen loock maer die eerst wat ghesoden: dit zijn de bequamste vulsels diemen tot ghebraden goet ghebruycken mach.

Om eenen Capuyn aen den spit te braden op diversche manieren.

*H*Oe dat den Capuyn jongher is, hoe dat hy beter ende bequamer is om te braden, gelijk een jehelijck seer wel bekend is: maer niet te min al waer hy wat out, men salder noch wech mede weten. Men sal hem wat langer laten hangen als den jongen, ende dat principalijck inden vorst ende inde lochte, want den winter hunnen bequaemsten tijt is. Men sal dan eenen Capuyn plucken, ende nemen hem zijn inghewant wt, men sal hem vullen oft niet, want is op beyde de manieren goet, dan salmen hem schouwen in warm water, ende daer naer machmen hem larderen oft niet, want d'een eetse geren sus ende d'andere soo, ghemijnelijcken als-mense vult dan en lardeert-mense niet. Steeckt hem dan aenden spit, laet hem braden aen een lancaem vier voor t'beginsel, ende alst sal beginnen te door-braden, geeft hem t'vier wat stercker: is hy niet ghelardeert soo moetmen te meer droopen, oft men later brandende speck op droopen, men dient hem in wat sap van aranien oft limoenen daer over, ende wat souts.

Hoe datmen jonghe Kiecken en braden sal.

*E*En jonck kiecxken van ses weken out is seer goet om te braden: men sal't drooch plucken oft schouwen, trecken het ingewant wt, ende vullent met ghecapt speck, groenen venckel, ende zijn le-

verken, wat doyers van eyeren naer discretie ende ordinarisse specerijen, men laeter het hoofd ende den hals aen, welck my dunckt in groote capuynen oft hinnen onnoodich te wesen: want nievers toe te passe en comt: want luttel zijnder die het eten, ende belet seer in 't voor-snijden, men moet onder de openinghe toenayen, op dat het speck ende vulsel niet wt en valt, dan steectment noch eens in sidende water, ende dan lardeert-ment oft niet, dan steect-ment anden spit lanckx oft d'weers naer jehelijckx beliefte. Men laet het braden by heet vier, men dient het met ghesneden limoenen daer over oft sap van aranien: men macht oock braden met wat speck daer om.

Hoemen Duyven braden sal.

DE Duyven moeten van halve pluym wesen, soo haest alsse ghedoot zijn, moetense ghepluckt worden: naer datse in warm water hebben gheweest trecktmense het inghewant wt behalven de lever, d'welck niet vergalt en is, men vultse met het selfste vulsel ghelijck de kieckenen, ende alsse ghevult sullen wesen, steectmense noch eens in siedende water, ende men steectse aen den spit sonder laderen, men laetse braden aen sterck vier, ende men dientse ter tafelen datse niet heel door braden en zijn, want zijn soo beter dan oftse door-braden ende dorre waren, met wat sap van aranien ende suycker daer over, oft met andere sauce, soo dat jehelijck belieft.

Hoemen Tortelduyven ende Quackels braden sal.

DE Tortelduyve is in't saysoen van Junius af tot heel November, ende soo haest alsse ghedoodt zijn salmense plucken sonder broeyen, men salse alleenlijck schouwen met het ingewant daer in, steectse d'weers aenden spit, braetse voor sterck vier, doet den spit ras draeyen op dat hun t'vet niet en ontloopt, dientse warm. Op datmen de jonge wt d'oude kennen mach, salmen weten dat de jonghe hebben veel swerter vlees ende witter voeten, ende d'oude veel witter vlees ende roode voeten. Op dese selve maniere braetmen de Quackelen alsse wel vet zijn: het saysoen vande welcke begint van half Augustus, ende duert heel October.

Hoe datmen Leewerckers ende Merels braden sal.

DE Leewerckers ende Merels hebben hunnen tijt van half September tot het eynde van Januarius. Boven al, dese voghels willen vers sijn om goedt te wesen, men salse drooch plucken ende latense met het ingewant, dan salmense lichtelijck wat afschouwen, men snijt hun gemeynelijck d'wterste gevrucht vande vleugelen af, ende men steectse soo aenden spit, ende tusschen elcke steectmen een stucxken speck ende een laurier blat. In plaetse van speck machmen stucxkens van saucisen nemen, men moetse disgelijckx aen heet vier laten braden dan dientmense met sap van orarien ende wat souts. Sommige nemen hun d'ingewant: ende makender een sauce over naer hun goet duncken. Op dese

maniere salmen koken meest alle soorten van vogeltiens van deser groote, ende oock cleynder.

Hoe datmen Faisanten braden sal.

DEn tijt van Faisanten begint van t'beginsel van October, ende duert de heel maent van Februarius. Dese vogels naer datse gedoot zijn, moetmense laten liggen met de pluymen ende met hun ingewant, den tijt van ses dagen inden winter, ende inden somer onder-halven dach, dan plucktmense drooch, men snyt de vleugels af, ende treckt hun d'ingewant wt, ende stroyter van binnen wat souts, venckel ende peper in: wiltmense vullen met eenige vande voorseyde vulsels dat machmen doen, maer diese heel schoon in t'gesicht begeert ende oock met eenen lieffelijcken smaeck, die moetse eenen clont speckx in't lijf steken, ende dien wel gelardeert met nagelen ende venckel, naeyt dan de openinge toe ende snyt de pooten af, oft sommige latenser aen, steckt dan de borste vol nagelen, ende neemt twee stucken speckx niet dicker als eenen rugghe van een mes, ende soo lanck als den Faisant is, wentelt die wel in sout en venckel, ende bintse d'een op den rugghe, d'ander op de borst soo dat hy met dit speck bedeckt is, neemt dan een blat pampier wel met vet oft boter besmeert, ende binter dat om ende steecktse soo aen den spit, ende laetse braden aen een langsaem vier, gebraden zijnde doet het pampier met het speck af, ende dientse ter tafelen met sap van aranien ende wat souts. Men cander oock eenige sauce over maken, is op alle bey de manieren seer goet. Op dese maniere vanden Faisant

machmen den capuyn oft kiekenen oock braden, ende ander dierghelijcke voghels.

Hoe datmen cleyn Faisantjens ende jonghe Patrijskens braden sal.

*H*Et saisoen van dese voghels begint van half Julius, ende duert heel September, ende vande groote heel November. Dese salmen soo haest alsse doot zijn drooch plucken ende trecken hun d'ingewant wt. Hier laetmen de hoofden ende pooten aen, men vultse met wat speck gecapt, versen venckel, met eenighe andere groen cruyden cleyn ghescherft, ende doyers van eyeren, ende ghemeyn specerije, d'welck men alleenlijck doet om hun mals ende cortekens te houden, want anders en soutmense niet hoeven te vullen, naeyt de openinghe toe, ende leghtse een seer weynich op den rooster, wintse dan in een calfs-liesken, oft oock van eenen hamel, oft oock gelijs den faisant met speck ende pampier, met wat souts daer over ende nagelen, laetse soo braden aen passelijck vier, dientse dan heel warm vanden spit.

Hoemen een Pauwe braden sal.

*D*E Pauwe is goet een jaer oft twee out, oft ghelijck sommige willen ouwer: zijnen tijt is inden winter, dan is hy t'bequamste van October tot Februarius. Als hy gedoot is, laet hem acht daghen liggen sonder plucken ende sonder het ingewant te lossen, pluckt hem dan drooch. Men soude hem wel eerst mogen broeyen, maer op dat hy lieffelijcken zy, ende het vel niet en berste, doen

ick hem drooch plucken: men laet hem t'hooff ende voeten: de vleugelen snijt men hem af, sommighe laeten sommighe achterste pluymen, dan trecktmen hem d'ingewant wt, ende men maectt hem van binnen schoon met eenen witten doeck soo seer alst mogelijck is, tot dat hy van al t'bloet reyn ghesuyvert is, dan neemt men een heet yser dat steectmen daer in, ende droocht allen de vochticheyt dier noch soude mogen in wesen, maer men moet wel toe sien dat het yser nievers aen het vlees en raectt, want men doet dit maer om hem van binnen drooch te maecten, ende eenen gaelschen reuck die hy gemeynelijck heeft te nemen, wiltmen hem vullen dat machmen doen met eenige vande vulsels, oft men mach hem wat bestroyen van binnen met wat souts, venckel, peper, naghelen en canneel, ende men doeter dan wat speck in vol nagelen met sopkens van venckel, oft wat saucisen in stucxkens gesneden, dan laetmen hem wat op broeyen ende men steectt hem de borste vol nagelen. Men mach hem oock in speck braden, ghelijck vanden faisant voorseyt is. Men laet hem braden aen lancksaem vier, men moet wel toesien dat den hals ende de pluymen aen het hooff niet en verbranden, soo wintmender ghemeynelijck wat om, men dient hem warm oft cout, drooch met sap van aranien, ende wat souts daer over, oft oock met eenighe sauce.

Hoe datmen eenen Kalcoenschen Haen. oft Hinne sal braden.

DEn kalcoet naer dat hy gedoot is, moet maer vier oft ten hoochste ses dagen ligghen, inden

somer ongepluym, *ende* met het ingewant niet meer als twee *dagen*, pluckt hem dan drooch, oft broeyt hem naer dat het te passe comt, breeckt dan de borste gelijk dat behoort, *ende* wilt ghy hem vullen, ghy mocht het doen met een vande ghemeyn vulsels, doet hem dan weder in warm water, laet hem dan cout worden, *ende* lardeert hem met cleyn *ende* dun ghesneden speck, steeckt tusschen beyden het speck cruynnagels, laet hem dan braden aen een langhsamich vier: want veel eer ghenoech is als de Pauwe.

Hoemen Craenen braden sal, ende Reygers.

*DE*n tijdt vande Craen-vogel begint van October *ende* eyndt in Februarius. Naer dat hy gedoot is, moet ontrent ses *dagen* liggen inde pluymen *ende* met zijn inghewant, daer naer sult ghy hem drooch plucken *ende* nemen het ingewant wt, *ende* bereet hem voorts ghelijck van de Pauw voor-seyt is men dient hem warm oft cout, soo het te passe comt: is naer mijn duncken beter cout. Op dese selve maniere braedt men de Reyghers: sommige bereeden oock op dese maniere de Oyevaers: maer om datse gemeynelijck ardiskens *ende* serpentiens eten daer zijse becomen connen, en heb ickse noyt met geruster herten ter tafelen gesonden.

Vande Wilde Gansen.

DE wilde Gansen naer datse gedoot zijn moeten ten minsten vier *dagen* ongepluckt *ende* met hun inghewant blijven lighen, soudent zy eenichsints goet wesen, daer naer pluckt-mense drooch,

ende doet het ingewant wt, ende steectse aen den spit, min oft meer ghelijck vanden Craen verhaelt is gheweest, sijn ongelijck beter inden winter als in den somer, want dat is oprecht hunnen tijdt: men vint diversche soorten van dese gansen: daer zijnder diemen heet water-gansen, ende andere velt-gansen, ende d'een ende d'ander soorte heeft noch diversche specien, sommighe groot, sommighe cleyn: wel t'is waer dat men de beste altijs kennen can aen de voeten die root ende wit zijn, oock zijn de velt-gansen altoos onghelijck beter, als de gene die hun in poelen oft ontrent de wateren houden: dese hebben ghemeynelijck swarte voeten.

Hoe datmen wilde Eynden koken sal.

Ick bevinde disgelijckx datter diversche soorten van Eynden zijn, maer dat de alder-beste den beck ende de voeten root hebben, ende zijn oock Velt-eynden, ende zijn seer different van de andere, die aen den watercant wonen: zy comen niet te min al op eenen tijt, te weten van October af tot heel Februarius, als het hert vriest oft oock heel cout is, dan is diergelijcken wilde goet bequaemste om t'eten. Men salse gemeynelijck vinden ontrent den watercant, oft ten minsten ontrent eenige poelen. Wilt mense braden, soo moetmen volgen den regel die ick boven gestelt heb vande Cranen.

Hoemen tamme Eynden braden sal.

ALs de Eyndekens jonck zijn onder de eerste pluyme oft vere, die noch ghele is, welck in den Mey is, dan sal-mense braden op de selve

wijse ghelijck ick van de jonge kiecken verhaelt hebbe: maer alsse nu beginnen grooter te worden, ende hebben hunne tijt van Julius tot het eynde van September, dan moet-mense soo haest alsse doot zijn plucken ende het ingewant wt nemen: want hebben grooter dermen ende lever als ander gevogelte van dese soorte oft groote, ende bederven haest, soo datmense moet terstont koken, ende als men hun t'hoofd ende hals afgesneden heeft ende vleugels, soo moetmense vullen met eenich vulsel, ende dan broeytmense ende steectse aenden spit sonder lardeersel: alsse by naer ghenoech ghebraden zijn, salmense wat bestrooden aen den spit liggende met wat souts, geraspt broot ende venckel: maer ist datse vet genoegh zijn, soo datter soo vele vets af braet, datter ghenoech is om wel te droopen, en hoeft-mense niet te bestrooden: dan sal mender een sausken over maecken, ende warm ter tafelen seynden: ist dat het sausken vetachtich is, soo en hoeft-mense oock niet te bestrooden.

Hoe datmen een heel Cabretteken, oft jonck Geyttien braden sal.

HET Cabretteken om heel te braden, moet seer jonck wesen, ende dat noch eerst vande moeder comt, soo dat het tot daer toe maer ghesogen en heeft; want alsoo haest als het heeft begost t'eten soo wordt het tayer, ende en is onnaer soo goet van smaecke niet, wilt oock in sijn saisoen oft tijdt gheten sijn, welcken begint van Januarius, ende duert de heele maent van Junius. Wel t'is nochtans waer, dat-mender op sommighe

plaetsen het heel jaer door vindt. Dusdanich wesende salmen het eerst kelen, ende daer naer met warm water, als dat behoort, naer alle zijn becomsten schoon maecken, ende dan salmen het in-ghewant lanckx een zijde uyt nemen, oft om beter te doen, salmen het moghen lanckx den rugghe openen ende d'ingewant wtnemen, ende wasschent met divers schoon water van buyten ende van binnen, ende vullent met een vulsel ghemaect van speck, ende gheroockt vlees oft hespe cleyn ghehackt, ende daer by zijn koreye lever ende soo voorts; maer voor al maeckt datse wel ghewasschen zijn. Hier by salmen doen ordinarissche specerije, ghedroochde pruymen ende kriecken, oft oock rozijnen, ende gheraspten kese die vers is, ende niet ghesouten, oft niet vele, doyeren van eyeren gheclopt, oft oock wilt-men het wit macher by blijven. Inden somer in plaetse van ghedroochde pruymen, kriecken oft rozijnen, neemtmen stekelbesien oft onrijpe druyven, ende eenighe peeren oft in quartieren, ende naer jemants beliefte eenighe andere vruchten daer by, maer datse niet heel rijp en zijn. Naer dat op dese maniere ghenoech ghevult sal wesen, salmen de openinghe toe naeyen, steeckent dan aen den spit sonder anders meer te broeyen, men moet het aen den spit wat binden, op dat in't keeren niet en draye, dan laetment braden aen lancksamich vier, ende soo haest alst wat begint te braden, bestrijckt het wel met wat speckx, welck alleenelijck gheschiet, op dat het soude mals blijven, ende niet verbranden.

Hier naer volghen sommige manieren op den rooster te braden.

Hoemen een Borst-stucxken van een Kalf op den rooster sal braden.

NEemt het Borst-stucxken ende laet het sieden tot dat het meer als half genoech is, laet het dan wederom cout worden, bestroot het dan wel met sout ende venckel, leght het op den rooster met een stucxken speck daer op, om dat het mals soude blijven, laet het dan voorts braden tot dat het ghenoech is, dient het met ghefruytten ayun daer over, oft met wat pepers ende sap van oranien oft eenighe andere sauce.

Hoe datmen een Kalfstongh op den rooster sal braden.

ALS de tonghe gesoden sal wesen ende het vel afgedaen gelijk het behoort, ist datse cleyn is salmense heel nemen, maer ist datse redelijck groot is, soo salmense clieven lanckx door, ende wel wentelen in venckel, gheraspt broot ende ghestooten sout, leghtse soo op den rooster met een stucxken speck daer op, ende keertse diverse reysen, tot datse het couleur ghenoech ghenomen heeft: dan dientmense met suycker ende sap van aranien daer over, warm ter tafelen.

Hoe datmen een Hamels-borst op den rooster sal braden.

LAetse sieden ende alsse meer dan half ghesoden sal wesen, laetse dan liggen een ure lanck in

adobbi van azijn, wat nieuwen wijn, oft in plaetse van dien eenigen anderen stercken ghelijck spaenschen wijn, met wat loock en peper, neemtse dan uyt ende wenteltse wel in bloeme, ende legtse soo by den rooster, is seer delicaet.

Hoe datmen den steert van eenen Hamel op den rooster braeyt.

DEn steert van eenen Hamel salmen laten sieden, ende nemen hem dan uyt het sop, ende bestrooden hem wel met venckel, geraspt broot ende sout, legt hem dan op den rooster, ende als men hem ter tafelen dient maectmen een sauce van azijn van roosen, van suycker ende sap van aragnien. Men moet wel mercken datmen den steert diemen sus braden wilt, van eenen jonghen ende vetten Hamel crijcht, want anders en soude daer niet wel toe dienen: gelijk de Neerlantsche Joffrouwen weten, die het daghelijckx proeven.

Hier naer volgen sommige manieren van Stoven.

Hoe datmen de lendenen van eenen Os oft Koe stoven sal.

OM lendenen, oft lenderstucxkens van eenen Os oft Koe te stoven, moetmen voor al beneerstigen datmen die van een jonge beest become, dat is van ontrent halven was, ende oock dat vet is, ende van ontrent twee dagen gheslagen, min oft meer naer den tijt van't jaer. Men neemt hun in-

den eersten de doncker vellekens af dier om zijn, ende dan op dat heel cort souden wesen, cloptmense met eenen cluppel wel te dege, ende tusschen beyden besproetmense met stercken wijn, oft malvesey, oft spaenschen-wijn, ende wat azijn van roosen oft anderen die oock sterck is, ende met eenen bestrootmense met ghestooten sout, peper canneel gember noten en nagelen, altesamen clyen gestooten met wat Orego oft venckel, ende dan wederom geslagen, ende wederom bestroot tot dat u dunckt dat het ghenoech sal wesen; laetet dan dry uren liggen in dese specerije meer oft min naer dat het stucxken groot oft clyn sal wesen, hebt dan speck by der handt, ende snyt het in breede stucken ende binter wat roosemarijen om met een koordeken, laet het dan braden aen een lanckaem vier, ende wiltmen het laten braden tot dat het ghenoech is dat machmen doen, ende dient het ter tafelen warm met een sauce daer over van het vet datter af gebraden is, ende wat wijn, azijn, suycker, canneel daer by: maer als men het stoven wilt, soo moetment maer half laten braden, ende dan van den spit doen in eenen anderen pot, ende nemen den roosemarijn ende het speck wech, doetter by het vet datter soude moghen afghebraden wesen met wat malvesey oft spaenschen wijn, ende inden tijt wat nieuwen most, oft wat suyckers met wat stercken azijn, ende vande selve specerije als hier voor verhaelt. Men moet het oock altemets eens omhutsen tot dat het ghenoech heeft, dan dient ment ter tafelen warm met zijn eygen sauce daer over.

Hoe datmen een Kalfs-borst stoven sal.

NEemt het uytterste stucxken vande Borste, (want dit het beste is) ende vult het met geraspten kесе gheclopte eyeren, peper canneel safferaen ende groen cruyt, doet het soo in eenen aerden pot met wat gehackt speck, ende snipkens gheroockt vlees oft hespe, ende daer by wat pepers, naghelen canneel noten safferaen ende onrijpe druyven, ende eenich vleessop dat niet seer ghesouten en is, soo vele dat het vlees ruym bedeckt is, oock in plaetse van sop, water, dect den pot wel vast toe, ende laet hem staen preutelen onderhalf ure. Dient het dan ter tafelen met het sop oft sauce, daer het mede ghestooft is daer over. Men soude het oock moghen stoven met wat pruymen, ende ghedroochde kriecken ende ayun eerst ghesoden. Op dese selve maniere salmen moghen toerechten ander sy stucxkens, oft ribstucxkens van Calvers, oft oock andere partijen, ende namelijck den Voet.

Hoemen alle Capuynen, ende Hinnen stoven sal.

DE Capuynen oft Hinnen, naer datse gepluckt ende van alles wel schoon ghemaect zijn, machmense vullen met eenich vulsel voor verhaelt daermen het gesoden mede vult, dan salmense in eenen aerden pot doen om te stoven met een pont speckx cleyntiens in snipkens ghesneden, ende een half once heelen canneel een quaert gember, een halve note

moscate, wat safferaens, ende het derdendeel van eenen pot witten wijn, eenen beker ouden verjuys, vier oncen ghedroochde pruymen ende kriecken, vier oncen ghemeyn koockrozijnen ende corenten, ende soo vele waters daer by dat den capuyn ruym bedeckt is, dect dan den pot oft stoofvat dicht toe, soo datter gheen loechte in en come: alst soo ghenoech ghestoft heeft, dient hem ter tafelen met zijn eygen sauce. Ist dat den capuyn niet seer out en is sal op onderhalf ure wel ghesoden wesen. Andere sieden den capuyn eerst een walleken op eer zy hem stoven.

Hoemen alle Capuynen op een andere maniere sal stoven.

Als den Capuyn wel cort ghemaect is, al is hy wat oudtachtich sal maer te beter wesen: men sal hem vullen ghelijck oft men hem braden wilde, dan sal men hem doen in eenen pot oft stoofvat, ende daer by soo vele sop van ander vlees oft water, dat hy ruym dry vengeren onder t'water blijft; doet daer by een pont worsten, oft saucisen gesneden, ende een half pont corsten van parmesaen kесе, een half pont stoelen van artichocken oft cardoenen wel schoon ghemaect, ende eerst wat opgesoden in schoon water: ende alst op dese maniere by naer sal gesoden wesen, doeter wat stekelbesien by oft onrijpe druymen heel, met wat pepers canneel ende safferaen: alst genoech gestooft sal wesen, dient hem ter tafelen met snekens wittenbroot onder inde schotel, bestroot met gheraspten parmesaen, ende ronts om den capuyn de bodemen oft

cardoenen, ende de worsten: doet oock wat sops over het broot ende seyndt het soo heel warm. In plaetse van artichocken oft cardoenen, machmen rapen nemen oft oock gele peen, ende wat ayun daer by, eersten gesoden oft in d'asschen gebraden, maer heel. Wiltmen den Capuyn niet heel stoven, soo machmen hem ontleiden sonder ghevult te wesen, ende fruyten eersten inde smalse, boter oft gehackt speck, ende alst soo gefruyt sal wesen set hem te stoven met soo vele vleessop dat hy ruym bedeckt is, laet hem soo voorts staen stoven, ende een quartier urs eer hy genoeg is doeter by wat stekelbesien ende groen cruyt: wilt ghy het sop wat dickachtich hebben, doeter wat gestooten amandelen by, oock sulter de selve specerije by doen, die hier voor verhaelt zijn.

Hoe dat ick eenen kouwen Capuyn gheren ghestooft etc.

TRecht den kouwen Capuyn van malcanderen, soo cleyn als men met eeren can, doeter by water, een roomerken wijns, peper sout ende een cruymken broots gemorselt oft wat geraspt, laet hem soo stoven tusschen twee schotelen, men macher een weynich van een schelle van oranien by doen seer cleyn gesneden, maer luttel; want soude licht te bitter worden, laet hem soo staen stoven tot dat genoeg is: maer moet wel toe sien dat niet te lange en stooft, want wort anders tay: alst by na genoeg is doeter sap van oranien over, oft van limoenen: dus smaect hy my seer wel, ende my dunckt dat hem een ander ooc soo hoort te meugen.

Hoe datmen eenen wilden Eyndt-voghel stoven sal.

NAer dat den Eyndt-vogel ghedoot gepluckt ende wel schoon ghemaect is, snijtmē hem het hoofd hals ende voeten af, ende men leght hem in een stoofvat, met soo vele rooden wijn ende azijn dat het ruym bedeckt is, daer doetmen dan by ghesneden speck in stucxkens, peper canneel naghelen noten, gember ghestooten ende suycker, ende oock sopkens van savie, ende rozijnen; stopt het wel dicht toe, ende laet hem staen stoven onderhalf ure lanck, min oft meer naer dat hy oudt, oft jonck is: alst ghenoech is, dient hem warm met sijn eyghen sauce daer't mede gestooft is, oock machmen by hem stoven heelen ayun, ende ghedroochde pruymen ende kriecken.

Hoe datmen jonghen Ganskens in den hoven stoven sal.

MEen sal dese jonge Ganskens eerstmael, naer datse ghepluckt ende gesuyvert zijn, vullen met wat groenen loock alleen, doetse dan in eenen pot, oft stoofvat met wat gestooten speckx, stucxkens van hespe, sopkens van loock, ende soo vele waters oft vleessop datse half overdeekt zijn, ende daer dan by wat peper, canneel naghelen noten ende gember ghestoten, setse soo in den hoven: maer men moetse altemets om hudsē, ende alsse by naer genoech sullen wesen, salmer by doen wat stekelbesien oft onrijpe druyven, ende oock onrijpe pruymen.

Hier naer volcht de maniere van fruytten.***Hoemen een Kalfs-tonghe sal fruytten.***

ALs de tonge ghesoden sal wesen, neemt dan de beste helf, welcke is vanden midden achterwaerts, ende snijtse in ronde stucxkens d'weers, fruytse inde panne met smals oft boter: ghefruyt wesende giet de meeste boter af, ende neemt wat doyeren van eyeren cleyn gheclopt, met wat verjuys ende cout vleessop, daer by doet suycker, canneel ende safferaen, doet dit al te samen inde panne by de tonghstucxkens, ende laet dit noch t'samen fruyten, maer siet wel toe dat het vier niet te sterck en is, ende datter gheenen roock in de pan en slaet. Men moetse oock altoos roeren, tot datmen siet dat het wordt ghelijck een dick papken, dan salmense dienen warm met suycker ende canneel daer over: wiltmense op een ander maniere, soo salmense naer dat ghefruyt is in een stoofvat doen, met eenich sop datse ruym bedeckt sijn, ende daer by salmen doen peper, canneel safferaen, ende stekelbesien inden tijdt, oft onrijpe druyven, ende groen cruyt gescherft: dan salmen dit t'samen laeten op-sieden, ende wat gheraspt broots by doen om het sop te binden, oock in plaetse van geraspt broot, amandelen cleyn gestooten, oft geclopte eyeren. Dan dientmen het warm ter tafelen met wat canneels daer over.

Hoe datmen een Kalf-borst fruyten sal.

ALS de Kalfs-borst sal gesoden wesen gevult oft ydel, dan salmense uyt het sop nemen ende men salse laten liggen den tijt van een paer uren, in wat azijns, most, suycker, loock wat gestooten, soeten venckel, sout peper nagelen ende canneel: neemtse dan daer oock uyt, ende laet verleken, ende wenteltse soo heel in bloeme van mele, oft oock in stucxkens, fruytse dan in smals oft boter, keertse elcke reyse tot datse ghenoech is, ende root siet aen beyde zijden, dientse warm ter tafelen, met een sauce daer over van het selfste sop, daer't in gheleghen heeft.

Men machse oock fruyten soo haest als mense uyt het sop neemt, daer't in gesoden is, sonder in adobbi te legghen, ende dientse soo ter tafelen met eenige sauce daer over, oft alleenelijck met sap van oranien oft limoenen dat u best aenstaet, oft dat gereetste is. Men machse oock fruyten op de maniere als voor vande Tonge verhaelt is.

Hoemen eenen Kalfs-voet fruyten sal.

NAer dat den Voet gesoden sal wesen, salmen hem snijden in cleyn stucxkens, ende cloppen eyeren cleyn, ende gieter die over in de panne, laet hem soo fruyten inde boter, oft oock ghesmolten speck, ende daer by peper, canneel, safferaen, suycker verjuys ende wat cout vleessop laet diet t'samen in de pan doen, ende soo fruyten op gestadich vier sonder vlamme, ende alst by naer gelijk een papken sal wesen, dient het warm met suycker, ende canneel daer over.

Hoe datmen Kalfs swefers fruyten sal.

DE Swesers salmen sieden, oft men machse oock ongesoden nemen, ende snijdense in stucxkens oft heel, ende fruytense inde boter oft speck, neemt tot elck pont Swesers een half pont gheroockt speck, ende laeter dat mede fruyten, dientse dan warm ter tafelen met sap van oranien daer over, oft eenighe andere sauce.

Hoe datmen eenen Hase sal fruyten.

*DE*n Hase viltmen, ende beneemt hem het ingewant, dan trecktmen hem van een, ende men siedt hem in schoon water met wat souts daer by, dan neemt men hem daer uyt, ende laet hem wat verleken, dan fruytmen hem in smalse, boter oft speck met cleyn gehackte ayuntiens, oft oock ghestooten, oock sonder ayun, dan dientmen hem ter tafelen warm met eenighe sauce daer over naer beliefte.

Hoemen eenen Capuyn fruyten sal.

*LA*et hem eerst sieden tot dat half genoegh ghesoden is, met water ende sout, deylt hem dan in vier deelen, laet hem dan staen acht uren lanck in een rouw sauce van witten wijn, azijn, suycker, peper, canneel, naghelen, noten, Orego gestooten, ende een weynich loock wat gebroken, neemt hem dan daer uyt ende wentelt hem in bloeme, ende fruyt hem soo in smalse, dient hem dan soo warm met een sauce daer over van de selfste compositie, daer't in gelegen had in adobbi. Men mach oock eenen Capuyn, naer dat soo acht uren in adobbo

gelegen heeft, op den rooster braden, sonder datmen in bloeme wentelt. Op een ander manier salmen hem mogen fruyten, ist datmen hem, naer dat gedoot, gepluckt, ende schoon gemaect is, sonder sieden d'weers lanckx henen den rugge doorsnijt, ende dan laet staen met wel sout daer over, den tijt van twee dagen lanck, ende dan moetmen laten sieden dat half genoegh zy, met water ende sout, ende nemen hem dat uyt, ende snijden hem in stucckens, ende fruyten hem ende boter. Den Capuyn moetmen fruyten, principalijck in zijnen tijt, welcken begint van de Oostmaent, ende duert tot naer Kerssemis, duert wel langer, maer in desen tijt is hy bequaem om wel te fruyten. Hier mede sal ick wt het fruyten scheyden, want om de waerheyte te seggen, ick eetse liever gesoden oft gebraden, ende als het soo niet te passe en comt, laete my met het stoven te vreden stellen. Ick en fruyte niet vele, niet te min ghy-lieden mocht uwen sin doen.

Maniere van Backen.

Inden eersten van alle soorten van Taerten ende Toerten op sijn Nederlants, Italiaens, Spaens, ende Frans.

BEminde Jouffrouwen V. L. sal believen te weten, dat mijn voornemen in dit boecxken principalijck ghelegen is, in v. l. al te samen te betoonen dese maniere van Toertiens, oft Taertiens te backen, ende gelijk hier sien sult, met luttel moete ende cost, soo seer als het moghelijck is, want

sonder cost en canmen qualijck eerlijcken door de werelt geraecken, ghelijck v. I. seer wel bekent is, ick en twijffelder niet aen: niet te min op dat achter mijnen rugghe niet en soude gheseyt worden, tot mijnder groote schande ende achterdeel van eenighe schampachtighe mosse dat ick maer eenen Taert-eter en waer, eenen hannen treedt saecht, eenen hannen kneet aen, eenen hannen den backer, eenen trali-kijcker: ick heb willen toonen, dat in my wat meer steeckt dan in eenen ydelen pekelharinck. Soo dat ick v. I. voor ooghen heb ghestelt van alle tiriliere lieffelijckheyt, soo ghesoden als gebraden, gestooft gefruyt ende soo voorts aen, ende leest vry voorder, sult naer ons backen noch eenige slabbernijkens vinden, die niet te vermuylen sullen wesen. Maer wilt ghy mijnen raet volghen, ledt wel op dit backen, want seer gherieffelijck werck is. Isser jemant sieck, backt hem een Toert: Is uwe man korsel, backt hem een Taert: op visdagen weet ghy niet wat ter tafelen brengen om u volck te tracteren, backt hun een Toert: comt jemant uwen man onverhuts op den noen besoecken, backt hem een Taert: behelpt u metten uwen in tijt ende in stont soo seer alst moghelijcken is, dat staet een goede Gouvernante namelijcken toe, dit zijn de kokeetiens daer ick my meest in verheughe, dat smaectt dry mijlen door de kele. Altoos vlees t'eten is seer onghesont: vele vis t'eten, is noch ergher: hy slibbert door een mensch lijf, al oft hy op schrickschoenen rede. Die oprecht goet verstant hebben, sullen my lichtelijck verstaen.

Daer sal mogelijk ivers een Jouffrou labgat, oft eenich verduft (vernuft, wil ick segghen) keukenmeyssen comen ende seggen: ja t'is wat liefs, dese taerten heb ick lang geconnen, dese toertiens en hebben voorwaer niet vele te bedieden: oft oock wie sou desen compost meugen? t'is al van speck ende kесе datmender cout: ick hou my aen ons ordinariisse kokettiens: daer gaet al te vele pepers in, te vele suyckers, te vele wijns, eyeren ende soo voorts. Ick bidde v. l. vrindelijck, verantwoordt my, ende seght dat zy hier uyt nemen dat hun aenstaet, ende t'gene dat zy verworpen een ander te passe comen sal; ja men salder zijn vingeren noch aen lacken. Niet breeder op dit pas ick wete wel dat ick met discrete liedens te doen heb, die my wel verantwoordten sullen, spijt oock hun backhuys vande gene die van my quaet willen segghen.

Hoe datmen ghemeynen deech maectt voor Pasteyen oft Taerten.

NEemt terwen blom, een Eye twee oft dry naer de quantiteyt die gy maecten wilt, een stuck versche boters, wat roosen water oft hamelen sop, oft in plaetse van dien ander schoon water, ende wilt ghy een weynich suyckers, kneedt het onder malcanderen. Men moet weten, dat den deech vande pasteyen harter moet wesen, als dien vande Taerten oft Toerten.

Familiare Toerte van eenen Vyer.

NEemt eenen Vyer ende stamp hem, daer naer doeter wat suycker by, canneel en gember,

ende wel merch-pijpe, strooter op corenten ende pinghelen, met wat roose-water, ende deekt het met deech.

Toerte van swesers oft Sopian.

LAet de Swesers in schoon water met wat souts op-sieden, maer neemt daer af al t'gene velachtich soude moghen wesen, laetter oock by sieden wat jonck speck, snyt d'een ende d'ander in lange dunne snipkens, hebt dan u Toertpan met den deech gereet, wel met boter bestreken, ende dan in de sweserkens ende t'speck, ende hier ende daer op vele plaetsen merch, stekelbesien, oft onrijpe druyven, oft corenten: alsmender corenten op doet, soo doetmender wat verjuys by, ende wiltmen anders oock daer by wat sap van aragnien, stroot daer over suycker, canneel peper naghelen ende noten: deektse dan met u scheel soo het u belieft; oft wilt ghyse seer curieus maecken, soo moet ghy nemen dry dunne deckseltiens van deech, ende legghender die dunnekens op, ende tusschen beyden moetmense bestrijcken met boter.

Toerte van eenen Vyer.

NEemt den Vyer ende stampt hem, doetter daer naer in suycker, canneel, gember ende wel merch pijpe, strooter dan op pinghelen, corenten ende roosewater: deekt het met deech.

Toerte van Kalfs-nieren.

NEemt de nieren met het vet, sietse wel morwe, captse dan met een cruymken wittenbroot,

ende stootse een luttel in eenen mortier, doetter vijf eyeren by, suycker ende canneel, roosewater ende corenten, dectse met deech.

Toerte van Ooghen, Ooren, Swesers, ende Cloottiens van Cabrettiens.

LAet alle dese dinghen t'samen eerst wel sieden, maeckter dan aen schoon gelijk dat behoort, te weten: neemt wt d'oogen het swart, ende diergelijcke, neemt dan wat vet van Kalfnieren cleyn gecapt, oft oock van een cabret oft jonck geyttien, ende daer by suycker, canneel, peper, naghelen, noten, stekelbesien, oft corenten, ende wat speckx cleyn ghehackt; becleet met dese compositie uwen bodem, ende doet daer dan het vlees op, ende weer daer op als onder in den bodem; neemt dan doyers van eyeren cleyn geclopt met sap van oranien, verjuys, ende wat vleessop, gieter dan dat oock over, ende u deksel daer over wat dickachtich met traellien, oft sonder; oft oock ghelijck voor verhaelt is van dry dunne op malcanderen, wel met boter over al bestreken, laetse soo staen koken tot dat genoeg is, dientse dan warm ter tafelen, met wat suycker, ende roosewater daer over.

Hoe datmen een Speck-Toert backt.

NEemt jonck speck, laet het wat weycken in lauw water, laet het dan sieden in water, ende daer naer cout worden, snijdt het dan in dunne snipkens ende laetse staen weycken in witten wijn met suycker vier uren lanck, neemt dan u Toertpan met uwen bodem van deech, van een oft dry

bodemen, *ende* beleght die met wat dunne snipkens van verschen kese, luttel, oft niet ghesouten, *ende* stroot daer over peper, suycker noten naghelen canneel, *ende* daer by wat munte *ende* maggiolayn gescherft, corenten *ende* rozijnen de steenen wtghedaen, leght daer dan het speck op, *ende* daer op wederom als onder, doeter dan wat verjuys by *ende* sap van oranien, dectse als voor *ende* dientse soo ter tafelen.

Toerten van Campernoellien.

NEemt de Campernoellien waschtse wel schoon, laetse dan staen weycken een quartier urs lanck, op datse beter van het sant moghen gesuyvert worden, beleght u panne *eersten* met wat gheraspten kese *ende* wat ghestooten munte *ende* maggiolayn, hier *ende* daer merch, strootter dan over suycker, canneel peper nagelen en noten, leght dan de Campernoellien boven op, *ende* dan wederom kese, groen cruyt, specerije, *ende* merch als voren, douter dan sap van oranien over *ende* verjuys, dect het met deech als voren.

Toerte van Tartoeffels.

NEemt de Tartoeffels waschtse wel schoon, *ende* kuystse wel van t'sant, laetse sieden in wijn rechts een walleken op, oft oock in wat hamelen sop, oft laetse wat braden onder d'asschen tot datse half genoech zijn, snijtse en stucxkens, *ende* wilt gy doeter wat Swesers by oft wat Campernoellien, wat munte *ende* maggiolayn gescherft *ende* merch, bestroot met peper, cannel nagelen noten suycker *ende* sap van oranien; legt het dan in deech als voren.

Toerte van bodemen van Artichocken. ende Cardoenen.

NEemt d'Artichocken in hunnen bequaemsten tijt, laetse sieden in vleessop, oft oock in water met wat souts, maectse dan schoon, doet de bladeren ende t'haer af, soo dat u niet dan de bodemen en blijft, snijtse in langhe stucxkens ende leghtse in deech, met de selve compositie als voor vande Campernoellien verhaelt is, ende diesghelijckx oock de Cardoenen.

Toerte van Erten.

NEemt jonge Erten vers ghepluckt, ende uyt de schellen gedaen, wiltmense laten een walleken opsieden in hamelen sop dat mach men doen, maer ist datse heel jonck zijn ist niet van noode, doeter by wat geraspt broot, geraspten kесе, munte, maggiolēyn ende peterselie gestooten oft ghescherft, hier ende daer wat boters, strooter suycker ende specerije over als voren, oock wat doyeren van eyeren gheclopt met verjuys: wilt men in plaetse vanden kесе nemen eenich ghehackt ghesouten vlees dat mach men doen maer op visdaghē laetmense in schoon water op sieden, ende men ghebruyckter kесе by in plaetse van vlees. Ghedroochde Erten moetmen eersten te weyck setten, ende dan bereyden als voren. Sommighe latense heel, sommighe brekense wat, sommighe doense oock door den tempst.

Toerte van Appelen.

SChelt eersten d'appelen, oft laetse een weynich aen het vier staen, dat dat schellen wat verbran-

den, snijtse in ronde schijven ende laetse wat stoven in een aerden potten, met wat versche boter, suycker ende stercken witten wijn, oft beter malvesey. Doeter dan by suycker, canneel gember venckel anijs ende boter. Op dese maniere maectmen alle soorten van Appel-toerten, oft Taerten oock van Peren. Men macher oock wat corenten by doen.

Taerten van Meloenen.

NEemt een Meloene die niet heel rijp en is, maectse schoon, te weten scheltse, snijtse open, ende doet de kerenen uyt, snijtse dan in dunne snipkens ende laetse van langer hant fruyten in wat boter, roerende altydts met eenen lepel, neemtse dan wt ende laetse verkouwen, doetse dan door, ende tot elcke twee pont gefruytte meloenen, doet ses oncen geraspten kесе, ses oncen rekotten, twee oncen mostacciolen tot poeder gheraspt, een once canneel, een loot peper, ses oncen suycker, thien doyeren van eyeren, oft oock ses met het wit daer by, leght die inden deech. Op dese maniere maect men Toerten van Persen, Abricoken, ende Pruymen, die niet heel rijp en zijn.

Toerte van Queden.

NEemt de Queden sietse in wijn, oft laetse wat braden ende scheltse, alsse gesoden zijn, ende wel morw ghesoden zijnde, vrijfmense met eenen lepel wel cleyn, alsse ghebraden zijn snijtmense in ronde schijven, men bestroot den bodem eerst met suycker, canneel, nagelen, de Queden daer op, met

wat stoof-rozijnen, de steenen uytghedaen, wat corenten ende versche boter, ende wat gheraspte mostacciolen, noch wat Suycker ende Canneel. Alsmense door doet machmender twee oft dry eyeren cleyn gheclopt by doen, ende wat Pinghelen, ende amandelen cleyn gestooten, ende wel merch.

Toerte van verse Persen, Abricoken, ende Pruymen.

NEemt de Persen niet heel rijp, ende al warensse oock noch wat groenachtich, t'waer maer te beter, maectse schoon snijdtse in stucxkens oft snippekens, bestroot uwen bodem met peper, noten canneel nagelen suycker corenten ende gheraspte mastacciolen; maer en vergeet niet den bodem met boter wel te bestrijcken. Leght daer de Perse-stucxkens op, ende doet daer wederom boven gelijk onder, dect het op d'een oft d'ander maniere. T'selve is vande Abricoken ende Pruymen.

Toerte van Kriecken, Kersen, Aelbesien, Krabesien, Stekelbesien, oft onrijpe Druyven.

NEemt de Kriecken oft Kersen, datse niet te rijp en zijn, doet hun de steenen uyt, bestrijckt uwen bodem met doyeren van eyeren cleyn gheclopt, strooter dan suycker ende canneel op: dit doetmen op dat het sap door den bodem inde panne soo bestreken staen, doeter dan de Kriecken in met suycker, canneel, boter, geraspt mostacciolen, sommighe doyeren van eyeren daer by om te bin-

den, dect het als vooren. Op dese selve maniere maectmen Toerten van Aelbesien, Stekelbesien, onrijpe Druyven, Krakebesien ende naer dat de vruchte suer oft soet is, doetmender naer discretie suycker by, meer oft min naer jeghelijckx lust oft appetijt. Sommige sieden de kriecken een walleken op met wat suyckers ende boter: men maect dese Toerten gemeynelijck met quartier divers van substantie.

Toerte van Rapen.

NEemt de Rapen in hunnen tijdt, laetse een weynich onder d'asschen braden, scheltse dan ende snijtse in dunne snipkens, bestrijckt ende bestroot uwen bodem als voore, doeter de Rapen in met wat doyeren van eyeren, ende wat geraspt broot merck ende boter daer over ende specerije, daer naer wederom Rapen, ende wederom eyeren, etc. ende specerije. In dese Toerte hoortmen in plaetse van eyeren ende gheraspt broot, wat gheraspten pamesaen te doen, is uytter maten goet, oock wel gember daer in is niet quaet.

Toerte van Peren.

LAet de Peren wel morwe fruyten in boter, vrijftse dan cleyn met eenen lepel, doeter dry heele eyeren in, ende noch dry doyeren van eyeren wel cleyn gheclopt, doeter dan wel suycker ende canneel in, ende wat boters. Leghtse in deech als voren, laet het backen: dientse ter tafelen warm met suycker ende canneel daer over.

Toerte van Vlees.

NEemt cout oft oock warm ghebraden vlees (het beste waer van een loenne van een calf) hackt het cleyn, wiltmen men macher swesers, nieren oft hersenen oft iet anders onder cappen, ende, principalijcken wat munte ende maggiolayn, oft eenich ander groen cruydt, ende een lutelken geraspten kese daer by is niet quaet, ende daer by dry eyeren suycker peper canneel naghelen saffaraen en noten, van elckx naer discretie, soo oock verjuys ende sap van Oranien, dect het met deech als voren: ende dientse warm ter tafelen met suycker, ende roosewater daer over. Op dese maniere machmen diversche vlees-toerten backen, ende oock van vercken-vlees oft ander, oock in occasien neemtmen wel cout ghesoden vlees. Op dese maniere toegherecht, ende daer wel corenten by de welcke men disghelijckx by de voorseyde Kalfstoerte doen magh.

Toerte van Verckens bloet.

NEemt het bloet soo haest als het Vercken gekeelt is, doet het door een stramijn, op dat van eenighe borstelen mach ghesuyvert wesen oft andere vuylichey, roert het altijs op dat niet en stolle, ende tot alle vier pont bloets neemt onderhalf pont vetten geraspten kese, ende een half pont droogen kese, ende een once canneel, een half once peper, dry vierendeel van een once noten ende nagelen, een half loot gestooten gember, een pont suycker munte maggiolayn ende andere groen cruyden gescherft oft ghestooten, ende een weynich ayuns

gefruyt ende dan cleyn gestooten, een pont merch ghesneden in brocxkens, oft verkens liese sonder het velleken oft borseken, ende daer by een uperken melckx, vier doyeren van eyeren cleyn gheclopt, vier oncen rozijnen de steenen uytghedaen, laet dit soo t'samen inde panne doen, dat het eer wat dunne sy als anders, ende laet het backen met de panne inden hoven, oft oock op het vier: men macher een schele over maecken oft niet soo't u belieft. Dese compositie ende toertpanne soo ghecockt, is oock seer goedt al ist dan sonder deech maer, men dient het warm ter tafelen.

Toerte van Verckens-bloet op een ander maniere sonder kase.

NEemt vier pont bloets doorghedaen op de maniere hier boven verhaelt, twee pont Geyten oft Koyen melck, ende vier eyeren cleyn geclopt, dry oncen bloeme van terwen meel, munten maggiolayn, corenten ende een pont suyckers, menghelt die wel onder malcanderen met specerijen, ghelijck de voorgaende, maeckt de toerte als voor.

Toerte van Kalfs-hersenen ende Swesers.

DE Hersenen moeten boven al vers zijn, ende dan gesoden in water ende sout, ende tot elck onderhalf pont Hersenen neemtmen een half pont Swesers ghesoden ende gehackt, ende dry oncen speck desghelijckx ghecapt, doet daer dan by een goede hantsvol groen cruyt gescherft, ende vier oncen nieuwen geraspten kесе, ende vier oncen ouden gheraspten kесе, ses eyeren, een roomerken Geyten oft Koyen melck, een half once canneel, een half

pont suyckers, een half once pepers, vier oncen pingelen wat geweyckt ende dan wat gestooten, vier oncen corenten, menghelt dit t'samen ende maeckter u toerte af, sal seer exquies wesen. In plaetse van Kalf-swesers ende Hersenen, machmen nemen Swesers van Cabrettekens, ende Hersenen van verckens.

Toerte van't Spier van Faisanten.

NEemt de Faisant half gebraden, neemt daer het spier ende de borste af, stootse in eenen mortier sonder vel oft senuwen, ende tot elck pont vlees stampter by vijf oncen massepain, oft vier oncen amandelen ende een pont fijn suycker, ende onderhalf once mostacciolen, ende ses doyeren van versche rouw eyeren, als dit onder malcanderen gestooten ende gemengelt sal wesen, doeter dan by een half once gestooten canneel, een half once nagelen ende noten, een half loot gember, vier oncen roosewater, vijf oncen boter oft in plaetse van boter merch van eenen Os, om alles wel mals te maken, legt dit in deech naer beliefte, laetet backen op lansaem vier, dientse warm met suycker ende roosewater daer over. Op dese maniere maecktmen toerten van Capuynen ende andere groote diergelijcken gevogelte.

Toerte van't Spier van Faisanten ende dierghelijcke ghevogelte, op een andere maniere gheheeten. Toerte Reale .

NEemt het Spier oft Borst vande Faisanten half ghebraden, oft van andere dierghelijcke

ghevogelte, stootse in eenen mortier met een pont amandelen, ende een half pont versche Verckens liese, oft in plaetse van dien Ossen merch oft oock vers vet van eenen Capuyn, een half pont pingelen eerst wat geweyckt, vier oncen versche dayen de steenen wtgedaen: naer dat dit wel ghestooten sal wesen, soo datter niet clontachtigh meer in en is, tot meerder versekeringe passeert het door eenen groven tempst, doeter dan by ses rouw doyeren van eyeren, wat geraspt broot ende boter, onderhalf pont suycker, dry oncen sap van Appelen wtgeperst, een once ghestooten canneel, onderhalf once noten nagelen en gembeir, maeckt hier dan u Toerte af t'sal seer delicaet wesen, ghy moochtse oock dienen cout oft warm soo't u beliefte, met Suycker ende Canneel daer over.

Toerte van't Spier, oft Borste van eenen Capuyn..

NEemt twee groote ghemeste Capuynen, die wat gehangen hebben, soo datse wat cort sijn, laetse sieden in water ende sout, neemt dan het Spier sonder vel oft senuwen, stoodt het in eenen mortier met een half pont geweyckte pingelen, ende een pont Recotten oft verschen schaeps-kese, ende vier oncen anderen Hollanschen kese, ses versche eyeren, vier oncen boter: naer dat dit t'samen wel ghestooten sal wesen, doeter by een half pont corenten eerst wel gewassen, een pont fijn suycker, dry oncen Roosewater, een once Canneel, maer wildijse heel wit hebben, doeter gembeir in plaetse van canneel by, maeckt u toerte als voor, dientse

warm ter tafelen met suycker ende wat roosewater daer over. Dese manire canmen oock ghebruycken in KriECK-toerten ende dierghelijcke.

Toerte sonder deech van eenen cauwen Capuyn.

STampt het beste als voorseyt is wel cleyen, met een hantvol amandelen,, doeter by suycker en canneel, gember naer discretie, vijf oft ses doyeren van eyeren ende wat roosewater, ende strijckt de panne met boter, ende doet het dan inde panne sonder deech, laet het koken aen lansaem vier. Dit moochdy niet alleenelijck van Capuynen maecken, maer oock van cout Hamelen, oft Calfs-vlees ghesoden oft ghebraden, oock van Ossen-vlees alst niet te seer ghesouten en is.

Toerten reale van't Spier van Duyven .

NEemt de borste van dry Duyven half ghebraden, doet het vel daer af ende de senuwen uyt soo seer alst mogelijk is, ende daer by de borste van andere dry jonge Duyven half gesoden, ende stampse by malcanderen in eenen mortier, met vier oncen dayen de steenen uyt gedaen, ende acht oncen massepain, en vier oncen merch tot dat het den tempst can passeren: ist by ghevalle dat ghy geen massepain spijsse byder hant en hebt, neemt in plaetse ses oncen amandelen ghepelt in warm water, doeter oock noch by vier oncen suycker, noch ses oncen room oft verschen platten kese; naer dat dit al te samen doorghedaen sal wesen, doeter by x. rouw doyeren van eyeren, ende

noch vier oncen fijn suycker, een once canneel, een half once naghelen ende noten: leght het dan in deech, ende maeckt u scheel naer beliefte: maer t'is wel alsoo goet sonder scheel met suycker ende roosewater. Oock moetmen toesien datmen de spijs niet te dick en leyt, ende latent backen by een lansaem vier. Men dientse cout oft warm naer beliefte, men macher oock wat gheraspte mostacciolen by doen, ende als het oock wel cleyn gestooten is, dan en ist niet van noode datmen het door doet, ende wiltmense seer goet hebben, soo moetmender wat malvesey, ende sap van oranien, ende meer suyckers in doen.

Toerte Reale van Pinghelen, Amandelen, ende ander materien.

PEIt een pont Amandelen diemen eerst te weyck heeft gheset, den tijdt van acht uren in cout water, ende als sy gepelt zijn stampse met een pont Pinghelen, die oock gheweyckt hebben ses uren lanck in cout water, ende alsse wel cleyn ghestooten zijn, doeter dan by twee pont fijn suycker geraspt oft gestooten, ende onderhalf pont roomkees die wel vers is, oft in plaetse onderhalf pont platten kese van Schapen melck, hier by ses doyeren van eyeren cleyn gheclopt, ende vier oncen Appelen ghestooten heel cleyn, ende een greynten Muskens, ende een half once gember, een lutsken roosewater, ende vraecht ghy daer niet naer oftse wit is oft niet: in plaetse van gember, doeter nagelen in, canneel, ende noten muscaten, leghtse in deech, laetse backen als voor.

Een ghemeyn witte Toerte van Witten-broot.

NEemt een pont cruymen van wittenbroot, snijdt het in snipkens, ende set het te weycken in eenen pot melckx, ende set den pot by de vier tot dat hy allenskens heet wort, ende tot dat in't leste siedt, doeter dan een pont boters by, laet het soo lancksamelijck sieden tot dat het wat stijfachtich wordt, laet het dan inden tempst staen verleken, ende de wey van het melck van selfs doorloopen, daer naer passeert het broot ooc door den tempst: doeter dan by acht oncen verschen schaeps-kese cleyn gestooten, ende een pont Recotten, onderhalf pont suyckers, een half once gembers, ende wat souts, ooc het wit van twelf eyeren, oft wiltmen, acht met de doeyeren: maeckt dan hier u Toerte af, hebt ghy gheen melck byder handt, siet het broot in vleessop, ende wilt ghy de Toerte niet wit hebben, doeter ordinarisse specerije by.

Toerte van Room met andere compositien sonder deech.

NEemt xv. versche eyeren met dry pont rooms, ende een pont gheraspt suycker, een once canneel, een once geraspte mostacciolen, een half pont corenten ende wat souts, set dan een panne oft teyl van aerde op t'vier met boter, ende laet de claer boter sieden, doeter dan dese compositie by, laet het staen backen, ende als ghy sien sult dat gebacken sal wesen, dientse ter tafelen met suycker ende roosewater daer over, dientse cout oft warm na beliefte.

Toerte van Room op een ander maniere.

NEemt Room als voor, ende in plaetse van suycker doeter by snippekens van Appelen, oft ooc van Queden, ende geraspt broot, maer sult dan wel doen, de Appelen eerst wat te laten sieden in heunich oft nieuwen Spaenschen wijn: hier by moetmen meer specerije doen als by de voorgaende. Men machse in deech legghen oft niet na beliefte.

Toerte sonder deech op een ander maniere .

NEemt ses pont melckx dat wel vers is, ende daer by vijftwintich eyeren wel cleyn gheclopt, doet dit t'samen door, doeter dan wat souts by ende safferaen, en ij. oncen roosewater, onderhalf pont fijn suycker gheraspt, neemt dan u toertpan die hooch van canten is, met een half pont boters daer in wel heet, doet daer de compositie in, roertse op dat het suycker te grondewaerts niet en gaet, doeter dan noch een half pont boters by in stucxkens hier ende daer, ende een once canneel ende ses oncen corenten eersten wat opgesoden in wijn, laet dit staen backen naer discretie, dient het warm ter tafelen: dit machmen in een aerden pan oft vat maecken oft oock in een ysere Toertpan.

Toerte van Rijs, Koren, Terwe, &c.

NEemt een pont rijs suyvert het wel, siedt het dan in vetachtich Capuynen oft Hamelen sop, ende als het gesoden heeft tot dat het wel stijf is, neemt het af ende laet het verleken soo seer alst moghelijck es, stampet het dan in eenen mortier met onderhalf pont verschen schaeps-kese, ende met on-

derhalf pont pamesaen, oft in plaetse van dien den besten Hollanschen kese, onderhalf loot peper ende een once canneel, onderhalf pont suycker, vier oncen boter op dat te malser zy, ende ses eyeren: maect hier u Toerte af als voor. Naer dese maniere machmen vele andere Toerten maken van diergelijcke materien, wiltmen oock, men mach het Rijs naer dat gesoden is door doen, ende in plaetse van den kese machmen nemen Recotten, ende in plaetse vande andere specerijen machmen nemen gember alleen, ende wat meer suycker daer by, ende u Taerte sal heel wit wesen. Op dese selve maniere maectmen Toerten van Koren, Terwe, Gerste en andere.

Groen Toerte.

NEemt jonge Beete Spinaggie, Bernaggie ende Buglosse, ende scherftse cleyn, ende waschtse wel schoon in divers water, laetse fruyten oft stoven met wat boter, neemt dan wat geraspten kese, merch, recotten, peper, canneel, gheclopte eyeren, en melck, leght het inden deech

Toerte Reale van andere Compositien.

NEemt ses oncen van Amandelen, gheweyckt acht uren lanc in cout water, maectse schoon, ende ses oncen Pingelen disghelijckx gheweyckt, vier oncen dayen de steenen uyt, vier oncen Pisteyttiens oock schoon ghemaect, dry oncen rozijnen de steentiens uytgedaen, stampt dit altemael t'samen in eenen mortier met dry oncen cruymen van witrenbroot, geweyckt in Geyten-melck, passeert die altemael t'samen door den tempst, doeter by

vijf pont vers melck ende twee pont gestooten suycker, ende mengelt dit al te samen, soo dat gelijk een pappe wordt, doet het al te samen in eenen ketel, laet het staen op lantsaem vier tot dat dick gelijk eenen bry wordt, roert het altijts met eenen hauten lepel, doeter noch by een once canneel, een half once naghelen ende noten, vier oncen versche boter, ende twee oncen roosewaters, ende als dit soo ghenoech ghecockt is, neemt den ketel van't vier, ende doeter by ses doyeren van versche eyeren ende wat dicken Room oft Recotten, maeckt dan hier u Toerte af op de maniere als voor. Dientse warm oft cout naer u beliefte.

Toerte Reale van Blanmanger.

NEemt twee pont Blanmanger gemaect van spier van Capuynen rijs-bloem, geyten melck, oft ander, suycker ende soo voorts. Ende doeter by het wit van acht eyeren cleyn gheclopt, een half pont suyckers, een half pont room, een half once gestooten gember, twee oncen roosewater, mengelt dit onder malcanderen ende maeckter u Toerte af op de maniere als voorseyt is. Dientse warm oft cout naer u beliefte. Men mach by dese Toerte oock pingelen doen, die geweyckt ende gestooten zijn. Alle dese voorseyde compositien vande Toerte reale, machmen in cleyn Toertiens leggen, gelijk een palm van een hant oft min ende fruytense dan inde boter.

Toerte van Recotten met Vlierbloemen ende andere materie.

NEemt ses oncen pingelen gestooten in eenen mortier, met twee pont versche recotten van

Schape[n] oft Koen, doet daer by het wit van acht eyeren, ende een pont suycker, onderhalf loot witten gember: gestooten zijne passeert het t'samen door den tempst, ende doeter van by dry oncen Vlierbloemen die eerst wat geweyckt hebben in Geyten oft Koen melck, maeckt dan hier af u toerte: men dientse cout oft warm na beliefte, wilt ghyse wat gecouert hebben, doetter by het wit ende de doyeren van eyeren, ende in plaetse van gember canneel.

Toerte van Nates ende ander materie..

NEemt twee pont en half Nates, ende soo vele versse Recotten, ende vier oncen vetten geraspten kese, vier oncen geweyckte pingelen wat ghestooten, onderhalf pont suycker, twee oncen mostacciolen gheraspt, een once canneel, een loot noten ende nagelen, ses versche eyeren, maeckt hier u Toerte af op de maniere als voorseyt is.

Toerte van Recotten, vette Kese, ende sap Appelen.

MAeckt sap van vier pont' Appelen passeert het door den tempst, neemt dan onderhalf pont versse Recotten van schaepen melck, gheweyckt in Geyten melck dry uren lanck, ende t'samen ghestooten in eenen mortier met dry oncen Pinghelen; ende het wit van ses eyeren cleyn gheclopt, een pont suycker, ende onderhalf loot gember, mengelt dit t'samen met het sap vande Appelen, leght dit in deech. In plaetse van sap van Appelen machmen sap van Queden nemen Men dientse warm oft cout naer beliefte.

witte Toerte seer exkies.

NEemt twee pont verschen Schaeps-kese, stoot hem in eenen mortier, soo dat hy wort gelijk dicken room oft boter, doeter by twee pont fijn suycker, ende dry oncen roosewater, een pont Nates dien selven dach gemaect, oft ooc soo vele room; daer by het wit van vijfthien eyeren, doet dit dan altemael door, ende daer naer in de pan, maer datse eerstmael wel bestroot is met bloem, ende bestreken met boter.

Toerte van stoel van Artichocken ende Cardoenen.

LAet d'Artichocken sieden in vleessop, oft in water met wat souts, neemtse dat uyt ende maecktse schoon, te weten, doet de bladeren altemael daer af ende oock t'haer, soo dat u niet en blijft als de stoel, captse cleynachtich ende laetse wat stoven oft fruyten inde boter, doeter by merch botter, ende een weynich geraspt broot, peper, canneel, suycker, munte, margeleyn gestooten oft gescherft, men macher oock campernoellien by doen, want comen inden selven tijt, maeckt u toerte als voren. Op de selve maniere maecktmen toerten van cardoenen ende oock van tartuffels ende andere.

Toerte van versche Eyeren ende Boonen.

NEemt vier pont Erten met hun schellen oft hauwen, maer heel jonck, laetse sieden tot datse half genoegh zijn in eenigh vleessop, stampse dan in eenen mortier met schellen met al, doetse dan door een koperen treseer-becken, neemt dan onderhalf pont vande selve rouwe erten, stampse

ende passeertse disghelijckx; dit doetmen alleenelijck, op dat de toerte te groender ende te lieffelijcker wesen soude; doetse dan by malcanderen, doeter by een pont Recotten, wiltmen gheraspten Kese, merch, ende twee oncen mostacciolen gheraspt, anderhalf loot canneel ende een half pont boter, een half once peper, wat rooms, acht doyeren van eyeren cleyn gheclopt. Maeckt hier dan u Toerte af als voren. Op de selve maniere maecktmen Toerten van jonghe Boonen.

Toerte van gedroochde Erten en Boonen.

NAer dat de Erten gesoden sijn in eenich vleessop, stamtse ende doetse door, ende tot elck pont doorgedaen Erten, neemt een half pont geraspten Parmesaen, oft Hollanschen kесе, een half pont Recotten, een half pont melck, oft in plaetse van melck cout vleessop, een pont suycker, ses doyeren van eyeren cleyn gheclopt, oft dry eyeren met het wit daer by, een half once canneel, een once mostacciolen geraspt, een loot peper, een vierendeel boters: maeckt u Toerte hier af als voren. Op de selve maniere maecktmen Toerten van Boonen.

Toerte van groen cruyden inden Somer.

NEemt alle soorten van jonghe groen cruyd en onder malcanderen, jeghelijck naer dat de cruyden geven kracht, scherfte cleyn ende waschse wel schoon, laetse dan in een treseer-becken staen verleken, want men mach het water daer niet uyt douwen, sy souden hun cracht verliesen, neem daer by een pont gheraspten kесе, ende een pont Recotten, een once peper ende canneel, een half loot

noten ende nagelen, een vierendeel boter ende ses eyeren. Maeckt hier u Toerte af als voren.

Toerte van Cruyden op een ander maniere.

NEemt Kervel Beete oft andere cruyden naer u beliefte, fruytse oft stootse wat in de boter doeter wat geraspten kесе by ende boter, corenten, wat munte ende margeleyn cleyn gescherft, ende eyeren geclopt naer u beliefte peper, canneel suycker ende wat melcks, van elckx naer discretie ende quantiteyt vande cruyden. Maeckt hier toerte af als boven. In plaetse van melck machmen vleessop nemen.

Andere ghemeyn Toerte van Cruyden.

NEemt Beete Spinagie Munte Margeleyn scherftse cleyn, waschtse ende laetse verleken, neemt twee pont recotten ende onderhalf pont hollantschen kесе geraspt, een pont boter, een loot peper, een once canneel, een half loot nagelen, ses eyeren geclopt, een half pont suycker Menghelt dit onder malcanderen ende maeckter u Toert af.

Toerte van Lattouw ende Andijvie.

NEemt het beste, dat is, het witste van de Lattouw, laetse wel sieden in water, ende daer naer verleken, captse dan cleyntiens, doeter by wat gheraspten kесе, suycker, eyeren, specerije, leght het in deech Sommige perssen het sop daer alleenlijck uyt, ende doender dese andere compositien by, ende maecken de Toerte.

Toerte van Sparges, ende Hoppe.

DEn hof-sparges begint in den aencomenden tijt, den wilden begint van October ende duert

den heelen winter, de Hoppe heeftmen tweemaal jaers, te weten in't beginsel ende in't leste van't jaer: men neemt hier af het beste, te weten de sopkens, ende men laetse sieden in water, dan laetmense verleken, ende men captse cleyn met wat munte, ende maggeleyn, ende oock wat petercelie, ende men laetse wat fruyten oft stoven met wat boters en corenten, maeckter u Toerte af als voor.

Toerten van Rapen.

LAet de Rapen braden onder d'asschen, scheltse dan ende captse cleyn, laetse wederom cout worden, doeter by een pont geraspten kese, wel boter, een pont suycker, onderhalf loot peper, een once gestooten canneel, acht eyeren, maeckt u toerte als voren. Ist dat ghy den tijt niet en hebt om de rapen te braden onder d'asschen, ghy moochse sieden in vleessop.

Toerte van Caroten, Peen, ende andere.

WAcht de Caroten ende scherftse ende laetse wat sieden in water, neemtse dan uyt het water ende laetse noch wat koken in vleessop, hacketse dan cleyntiens met wat munte ende maggioleyn, neemt daer by tot elcke twee pont Caroten, een pont geraspten kese, daer by wel boter, een once peper, twee oncen Mostacciolen, een once canneel, twee oncen geconfijtte Aranischellen, een pont suycker, thien eyeren. Maeckt u Toerte als voren. Soo maecktmen Toerten van wortelen van Petercelie ende andere.

Toerte van Queden.

LAet de Queden braden onder de heete asschen, oft oock opsieden in vleessop, scheltse, maecktse

schoon naer behoorte, stamtse in eenen mortier, ende alsse nu wel ghestooten zijn, fruytse in wat boters op de maniere als voor verhaelt vande Meloen-toerte. Maeckt u Toerte met de selve ingredienten, maer wat min eyeren daer by.

Toerte van Peren.

NEemt Bargamotten, Lijsbetten, Bogijnepereen oft dierghelijcke, scheltse ende snijtse in stucxkens, laetse wat stoven met wat boter oft wijn met suycker, stamtse dan in eenen mortier, ende doeter by alle de ingredienten diemen by de Meloene doet, maer oock wat min eyeren. In plaetse datmense met wijn stooft, machmense met vleessop stoven.

Toerte van Appelen.

LAet de Appelen wat onder heet asschen braden, doet hun dan de verbrande schellen af, maectse schoon naer behoorte, stamtse in eenen mortier met twee oncen Mostacciolen, tot elcke twee pont appelen ende vier oncen geraspten kесе, neemt ses oncen Recotten: ende als dit al sal gestooten wesen, doeter by ses doyeren van rouw eyeren, ende noch twee met het wit, een loot canneel, een loot peper naghelen ende noten, acht oncen suycker: maect hier u Toerte af. Wilt ghy de Appelen niet laten braden, soo moetmense wat laten stoven inde boter, zijnde eersten in stucxkens gesneden, oock machmense stoven met witten wijn, suycker ende roosewater. Dese Toerte can te passe comen in alle saisoenen, ende men dientse warm oft kout.

Toerte van Mispelen.

NEemt rijpe Mispelen maectse wel schoon, dat is, steect hun onder het Roosken uyt,

ende oock boven het steeltken: laetse stoven met suycker wijn ende boter doetse dan door ten besten dat ghy cont, maectter dan u Toerte af op de selve maniere, ende met de selve ingredienten als boven verhaelt is in de Meloen toerte.

Toerte van Moscadel-druyven.

PLuckt de besien van den teurs, ende neemt tot elcke twee pont druyven vier oncen cruymkens wittenbroot, laetse eerst wat stoven in een aerden potteken met ses oncen boter, doetse dan door met acht oncen recotten, ende thien doyeren van eyeren, ende als dit t'samen door gedaen is doeter dan by vier oncen geraspten kесе, onderhalf once geraspte mostacciolen, ses oncen suycker, een half once canneel, twee oncen sap van oranien oft oranischellen, geconfijt, ende in lange stucxkens gesneden, maectt u toerte. Men dientse warm oft cout naer beliefte. Op dese maniere maectmen toerten van stekel besien ende van onrijpe druyven.

Toerte van Kriecken oft Kersen.

DE kriecken oft kersen hoortmen te nemen, alsse noch niet heel rijp en zijn, maer om dat de Jouffrouwen van onse landen segghen, datse soo te veel suyckers slicken, soo ist dat wijse ghewent zijn van rijpe oock te maecten. Men laetse eerst stoven met boter, ende dan doetmense door, ende dan doetmender by wat Recotten, boter, eyeren, mostacciolen, peper, canneel, alles naer discretie, sommighe doender oock kесе by. Op dese maniere maectmen oock Toerten van Aelbesien.

Toerte van versche oft ghedroochde Castaignen.

IN Augustus machmen de Castaignen vers nemen, ende al en zijne niet rijp dies te beter ist: laetse sieden in vleessop, oft oock met water ende sout, scheltse ende doet hun het onderste velleken oock af, stampse in eenen mortier ende doetse dan door, neemt dan tot elcke twee pont Castaignen een pont boter, een half pont melck, een pont vetten kese, een pont suycker, een half pont Recotten, een once canneel, een loot peper, ses doyeren van eyeren rouw, menghelt dit onder malcanderen, leght het in deech.

Toerte van Oraïg-schellen.

NEemt schellen van versche Oraïgnen, snijdt het wit van binnen wat uyt ende snijdt in lange dunne stucxkens, ghelijckmen lange Rapen doet, setse eenen nacht te weycke, laetse ontrent een half ure sieden in schoon water: beleght uwe bodem met boter, doeter wat Oraïg-schellen in, ende daer by suycker, corenten, ende wat boter, dan weer wat schellen, suycker, corenten ende boter, ende soo voorts tot dat het genoeg is De schellen van Oraïgnen machmen droogen ende bewaren tot inden winter, ende als mense van doen heeft laet mense eenen nacht staen weycken. Ende als men dese Toerte in haest en wilt maken, soo dat men geenen tijt en heeft tot het weycken, dan moet mense twee oft dry-mael achter malcanderen opsieden in nieu schoon water. Ick bidde V. L. al te samen, en laet dese Toerte niet verachten.

Andere soete Toerte.

NEemt ses oncen soete Amandelen gepelt, vier oncen pingelen wat geweyckt, dry oncen dayen de steenen uytgedaen, dry oncen drooge Vijgen, dry oncen koooc-rozijnen de kerentiens uyt, stamt die al te samen in eenen mortier, ende doeter ondertusschen wat roose-water by, soo dat het wordt gelijk eenen dicken bry, doeter dan by acht doyeren van eyeren, ses oncen suyckers, een once canneel wel cleyn gestooten, onderhalf once geraspte mostacciolen, vier oncen roosewater, mengelt die al onder malcanderen maect u Toerte gedeckt, oft sonder decksel: men macher oock alle soorten van confitueren by doen, ende boven op datse dun zy, welck is eenen generaelen regel in alle Toerten.

Alderhande soorten van Pasteyen***Inden eersten, hoemen Pasteyen van Calfs-swesers backt.***

NEemt de swesers vers soo haest alst Calf geslagen is, waschtse wel schoon met divers schoon water, tot datse van allen't bloet datse gemeynelijck mede brenghen gesuyvert zijn, snijtse dan in grootachtighe stucken, bestrootse met wat peper canneel nagelen ende noten, neemt dan speck half mager half vet, ende snijt het in stucxkens als teerelingen, ende doet daer by Ossen merch, oft in plaetse van dien, Calfs-nieren cleyn ghehackt te weten, het vet vande voorseyde Calfs-nieren, hebt dan u pastay-casse gereet vanden selven deech als vooren verhaelt is vande Toerte: de groote sal altoos wesen naer discretie ende naer de quantiteyt

van t'gene daer in te leggen is, beleght uwen bodem met merch, oft met het voorseyde ghehackt vet, ende daer by dan wat van het speck, daer op dan de Swesers, ende daer op wederom merch ende speck, ende daer over stekelbesien, oft onrijpe druyven oft corenten naer den tijt. De Swesers machmen eersten een walleken laten opsieden, ende dan snijden als voren. In plaetse van Swesers machmen nemen Tartuffels, oft Campernoellien.

Pasteyen van Oorkens. Oochskens ende Clootkens van Cabrettekens.

NEemt de Oorkens sietse een walleken op in schoon water met wat souts, snijtse dan in cleyne stucxkens, neemt dan de oochskens ende clootkens rouwe (wantse dan en goet beter zijn) hacktse met wat speck daer onder, doet het samen by de oorkens, met wat gefruyt groen cruyt, peper, canneel, safferaen, gember, nagelen ende wat noten, mengelt dit onder malcanderen, ende doet het in een casse als voren, laetse backen in den hoven, ende alst by nae genoegh gebacken sal wesen, sulter by doen door een openinge, diemen boven op het schele laten moet, een sausken van eyeren cleyng geclopt, met wat verjuys ende suycker, laetse soo voorts backen: dientse warm ter tafelen.

Hoe datmen een Pauw in Pastey leggen sal.

NEemt den Pauw nat datse van passe ghedoot is, om cort te wesen pluckt hem drooch, snijdt de vleugelen af, maer laet het hoofd met de pluymen, treckt het ingewant uyt, neemt dan eenen doeck, ende kuyst hem van binnen soo seer alst u

mogelijck is, maer drooch sonder water daer ontrent te doen: als het meeste *ende* grofste bloet uyt sal zijn, bestroot hem van binnen met wat pepers, nagelen, noten, canneel *ende* sout, *ende* op dat mals zy, doeter wat speckx in met wat sopkens *van* soeten Venckel: de Dien moetmen wat op broeyen, maer men moet wel toesien datmen den hals niet en scheurt, snijdt dan de pooten af, *ende* steeckt de borste vol cruyn-naghelen, *ende* diesghelijckx de Dien, legt hem soo in deech, beleght uwen bodem met dunne snipkens speck, den Pauw daer op, *ende* wederom speck daer over, *ende* wel specerije als voren verhaelt, het hoofd brengtmen buyten uyt, *ende* men bewint het met pampier tegen de hitte: men mach het hoofd oock af snijden, *ende* naer dat de Pastey gebacken is, boven daer op setten, welck nu meest gebruyckt wort. Op dese maniere machmen alle diergelijcke groote Vogels in deech leggen, als Kalkoeten, groote Faisanten, Gansen, Cranen, etc.

Hoemen Faisanten, Patrijsen, Capuynen ende Gansen in deech leggen sal.

NAer dat dese Voghels van passe gedoot zijn, gepluckt *ende* schoon gemaect naer behoorte, soo machmense vullen met eenich vulsel, ghelijck oft mense braden wilde, legtse inde kasse, wiltmen met wat sauce Reale daer over.

Hoemen Quackels, Lijsters, Vincken ende diergelijcke in deech leggen sal.

DEse voorseyde ghevogelten moeten boven al vers wesen *ende* drooch gepluckt *ende* schoon gemaect, den hals *ende* voeten snijtmen af, men

bestroytse met sout, peper, gember, canneel, noten ende nagelen, men leytse inde kasse met dunne stucxkens speck tusschen beyden, met wat Calf-vlees cleyn gehackt, wat corenten ende koockrozijnen, oft versche pruymen oft kriecken, ende alst bycans genoegh ghebacken sal wesen, doeter by een sauce van pruymen oft kriecken, gheraspte Mostacciolen ende sap van oraignen, oft verjuys, wiltmen oock men machse laten volbacken sonder dese sauce. Op dese maniere machmen ooc inleggen. Sneppen, Patrijsen, Tortelduyven, ende dierghelijcke.

Room oft Melck-Pasteye.

NEemt een pinte melck dat heel vers is, doet daer by vier oncen fijn geraspt suycker, ende vier oncen boters ende wat roosewaters ende sout naer discretie, set dit samen in eenen pot op 't vier, hebt dan een ander pinte melckx, met vier oncen bloem van terwen-mele ende ses doyeren van eyeren cleyn geclopt, oft oock het wit daer by, mengelt dit onder malcanderen ende doet het dan by d'eerste pinte ende roert het tot dat dick ende stijf wort, neemt het dan af ende doet het t'samen door een stramijn, doet het dan in eenen anderen nieuwen pot, met wat meer suycker ende roosewater, ende wiltmen men macher oock noch wat rouwe doyer en van eyeren geclopt by doen Hebt u kasse gereet ende vultse met dese compositie, laetse backen inden oven ende dientse warm ter tafelen. Dit ist gene dat van de Pasteyen in't generael te segghen valt. Laet ons nu sien oft ons niet een vers Visken onder allen dese overvloedigen cost smaecken en soude.

Maniere om Visch te koken.***Hoemen Steur braden sal.***

SNijdt den Steur in stucxkens van de grootte van de helft van een halve stuyvers wittenbroot laetten staen in adobbe twee uren lanck, in een compositie oft sauce van peper canneel olye verjuys ende wat souts. Steecktse dan aen den spit ende laetse braden, tot datse naer discretie genoegh zijn, drooptse met het vet datter uyt braet. Tegen datse ghebraden zijn, hebt gereet versche jonge ayuntiens, cleyn gestooten ende ghefruyt inde olye oft boter, ende t'vet dat wt den Visch ghebraden is, ende wat vande selve sauce, daert in ghelegen heeft, men dient den Visch warm ter tafelen, met dese sauce daer over. Naer datmen den Steur op de maniere als voren verhaelt, in adobbo heeft laten ligghen, machmen hem wentelen in bloeme, suycker ende canneel, ende, soo aenden spit steken, ende dienen hem met sap van oranien warm ter tafelen Dus bereetmen oock den grooten Palinck.

Roghe van Steur, in Tersey ghebacken.

NEemt een half pont vanden Roghe, stamp hem, doet hem door met acht eyeren cleyn geclopt, doeter by wat groen cruyt gescherft, peper canneel sout ende wat melck oft water, maect u Tersey naer u gewoonte, dientse met wat suycker canneel ende sap van oragnien daer over.

Hoe datmen Truyten koken sal.

DE middelbaer Truyten zijn de beste men sietse in wat wijn, azijn, water, sout ende specerije, oft wiltmen in wat water alleen met wat souts. Alsse

grooter zijn, machmense op dese maniere toe rechten: schoon gemaect zijnde het ingewant uyt, snijtmense in stucxken, twee oft dry vingeren dick, men doetse in eenen ketel oft stoof-vat, met soo vele witten wijn dat twee vingeren onder is ende sout genoeg, men laetse van langher hant sieden, schuymende altoos tot dat net blijft, men neemtse dan uyt men laetse verkouwen oft men dientse warm.

Gemeyn maniere om eenen Carper te stoven.

NEemt half wijn, half water, ende eenen goeden clont boter diemen eerst wat bruyn moet laten worden, ende wat azijn wat geherst, wittenbroot gemorselt, ende t'samen doorgedaen, gietter dit by, doeter oock by wat ayuns, gember, peper, safferaen, nagelen ende suycker, sout naer discretie.

Eenen Carper op een ander maniere gecockt

Door oorsake datmen hier te lande vele Carpers koockt, ende dat het nochtans platten ende slijmachtigen Visch is, sal noch dese maniere van toerechten verhalen, door de welcke seer gebetert wort, ende lieffelijcken om eten: soo salmen hem dan nemen sonder schrabben, alleenelijck gecloven, ende d'ingewant uyt, ende in stucken gesneden, ende soo geleyt in adobbe van azijn, sout, peper, wat gestooten loock, ende gedroochden venckel twee uren lanck: hebt dan u stoofvat ghereet met wijn ende water siedende, doet uwen Carper daer in, ende als hy gesoden sal wesen, neemt hem prokelijck wt, stuxken voor stuxken, op dat niet en breke, ende laet hem verleken, dient hem dan warm ter tafel met wat suycker, canneel ende groen vleescruyt oft petercelie

daer over, men macher ooc eenige sauce over maken

Hoemen eenen Snoeck koken sal.

DEn Snoeck moet boven al vers wesen, ja levent wiltmen hem goet eten, *ende* anders is hy ongesont, men mach hem sieden alleenelijck in schoon water met wat sout, maer moet levent inden ketel comen soude hy blauw zijn, *ende* het water moet *eersten* in seu wesen Andere nemen half wijn half water, ist dat passelijck cleyn is, soo laetmen hem heel, *ende* men steeckt het hoofd door den steert, maer ist sake dat grootachtich is, soo dat gemackelijck niet heel ghelaten en can worden, soo snijment in stucken, *ende* men wascht hen wel schoon in divers schoon water, *ende* men laet hem sieden als voren, maer dat eer wat hertelijcker zy *dan* te plat. Sommige maeckender eenige saucen over, maer my dunckt dat alleenelijck wilt gheten zijn met olye, azijn, *ende* peper Niet te min ick gheve my altoos om een beter andere doender oock wat pepers by in't sieden: is oock seer goet.

Hoemen eenen Snoeck op sijn Frans koken sal.

NEemt eenen levende Snoeck die niet te groot en is, suyvert hem van het ingewant sonder schrabben, nochtans snyt hem in stucxkens passelijck cleyn: hebt dan een stoofvat met witten wijn, suycker *ende* azijn, te weten, tot elck pont wijn oft daer ontrent, dry oncen suyckers, *ende* twee azijns, *ende* sout naer discretie, laet dit opsieden, *ende* als het wel sterck siedt doeter uwen Snoeck in, *ende* roert het wat, op dat de stucken de sauce wel vat-

ten, doeter dan oock wat boter by, gember, canneel, noten, peper, naghelen, altemael ghestooten, ende de quantiteyt naer discretie, roert die altemets om, tot dat ghy siet dat het wat begint te binden, dient het dan warm ter tafelen.

Hoemen Veurschen koken sal.

DE Veurschen hebben hunnen tijdt naer den Mey tot October, men eedt maer het achterste, moeten eersten acht uren in schoon water gheweyckt hebben. Ja men moet het water dicwils veranderen, om wel te doen ghelijck een jegelijck wel bekend is, men wenteltse in bloeme, ende men fruytse in olye oft boter naer beliefte, men dientse warm met sout ende sap van oraignen.

Hoemen d'Oesters koken sal.

DE Oesters worden op veelderhande manieren toe-gerecht: veel ende ick onder andere, eetse liever rouw opengedaen *ende* schoon gemaect gelijk dat behoort, met sout peper *ende* sap limoenen, oft in plaetse oraignen. Andere en moghense niet rouw maer willense gekockt hebben, oft in de schelpen gestoopt met wat wijn, boter peper sout ende daer naer wat sap van oragnien daer over. Andere willense op andere manieren, welke soo seer hier te Lande zijn, dat het te vergeefs soude wesen meer te verhaelen: alleenelijck wil seggen, hoe dat my dunckt alder-ghesontste te zijn, want oude-lieden hier meest naer sien moeten Naer datse schoon ghemaect zijn wenteltse in bloeme, ende fruytse dan inde panne in olye is seer goet. Item Mosselen *ende* alle diergelijcke schelperije, is

op dese maniere wonderlijck bequaem gevonden. Men macher oock wat peper by doen, ende alsse naer de tafelen worden gesonden wat sap van oranien daer over. Hier mede sal ick uyt den Visch scheyden, hy dunckt my te slijmachtich te wesen: Vlees maect vlees, seyt het oude spreek-woort.

Hier naer volcht de manire om t'Fruyt te dienen.

WAt het Fruyt belanght, is wat moyelijc, om daer af wel te connen schrijven; want na moet het jegelijckx maniere ende sin oock gemengelt wesen, desgelijckx naer de persoonen, diemen het voorsetten moet, ende om in't cort daer van wat te begrijpen, sal alleenelijck seggen, datmen aldermeest considereren moet, of het Mans, of Vrouwen: oft dat Mans ende Vrouwen: oft dat meest Mans ende voorts Vrouwen: oft meest Vrouwen, ende voorts Mans sullen wesen, diemen dienen sal. Want meest alle Vrouwen met soetichey: de Mans met suer, met sout, met sterck ende met bitter te onderhouden zijn. Soo dan wiltmen jonge Jouffrouwen oft andere Vrou-persoonen naer zijn becomste tracteren, sult hun in't leste voorsetten, naer beliefte, alle soorten van Naete Succaden: Item drooge Paste van Genua, Spaensche Pap, alderhande soete Paste, soo in Italien als hier ghemaect Marmelade, alderhande ghecontfijtte vruchten, alderhande Suycker-werck, ende vele diergelijcke, ende hier by Malvesey, Ipocras, oft Wijn gebrant met Suycker ende Specerije. Oft in tijden van haeste oft noot, een goede Limoenade. Maer ist sake het Mans persoonen wesen sullen hout voor

generalen regel, luttel soeticheynt ter tafelen te brengen, want het en dient hun niet, oft en maeckender geen werck af. Sult dan setten in plaetse van dese lieffelijckheynt: Inden eersten goeden Parmesaen, Hollanschen ende Gravisanschen kесе, Olijven, Anchioves, Radijs vanden stercksten Wafeltiens wel gecruyt, gedroochden Salm, Oesters in adobbi, oock op eenige maniere versch gecockt, Noten, ende Amandelen gepelt, met wijn, sout, ende eenige gebacken Kerstelingen, Krakelingen, oft Koeken, rouw vruchten, als Appelen, Peren, Krieken, Druyven, Persen, Pruymen, Mispelen ende diergelijcke, oock Appelen oft Peren gebraden, Castagnen, Pistaccies, in den tijdt groenen Venckel, Artichocken, Kardoenen, eenige vruchten groen ingeleyt. Ghestoofde Queden oft aen den spit gebraden Campernoellien, Tartoeffels, groen Eyerkoecxkens, maer en vergetter niet wat Looc in te doen, wilt gy datse vele Mans geren eten: Turcse oft Roomsche boonen gefruyt, met sap van Oragnen daer over. Item jonge groen vruchten gestooft als Boonen Erten, Artichocken. Hier by machmen een goede Limoenade presenteren, oft ooc wijn gebrant met suycker ende specerijen want dit eenichsints sommige mans noch vermeugen: ist dat het Mans ende Vrouwen onder een sijn, sult van beyts voor setten ist dat meer op d'een oft d'ander sijde u gheselschap hangende is, sult u daer na voegen. Ick soude noch vele hier hebben mogen by voegen maer sal 'tselve tot genugen van jegelijckx vernufftheynt oft curieusheynt laten soo dat elck een met geruster herten mach gaen slapen, sonder vreesen datter jemanden sijn mage van ons Banket overladen sal hebben.

Tafel.**Conserven ende Confituren.**

Artichocken, Vlier, Turckse-boonen.	Fol. 16.
Concommers, ende andere fruyten moet bewaren oft op-legghen.	
Hoemen Artichocken droocht.	17
Roode oft swerte Kriecken te confijten.	17.
Hoemen Peren confijten sal.	18.
Schoone Marmelade te maecken.	19.
Aelbesie-geley te maecken.	19.
Oraig-schellen te confijten.	20.
Seer goeden Verjuys te maecken.	20.
Groene Noten confijten.	21.
Conserve van Roosen.	21.
Marsepan rosade seer confortatif.	22.
Om goede Worsten te maecken.	22.

Potagien.

Van Capuynen oft Hamelen-sop.	23.
Van af-val van Kiekeneen.	24.
Suyckerey Pottagie.	24.
Van Beet, Bornagie ende Buglosse.	24.
Van goede Cruyden.	25.
Van Cardoenen.	25.
Eyken Lombaerts.	25.
Spaensche Pap.	26.
Van ghesouten Campernoellien.	26.

Van Erten ende Boonen.	27.
Van herte Eyeren.	27.
Van Slacken.	27.

Diversche soorten van Soppen.

Ordinaris Corent-sop.	28.
Soppen van drooghe Vruchten.	28.
Van diversche versche Vruchten.	29.
Van Muskes peren, Appelen ende Queden.	29.
Vergailde sop: Ital. Suppa d'orata.	30.
Eyeren inde schale van passe te sieden.	31.
Eyeren in't water te doppen.	32.
Gedopte eyeren goet eten sal.	33.
Eyeren inde schotel te koken.	34.
Herte Eyeren met Boter oft Olie.	35.
Terseyen te backen.	35.
Eyeren met Savie.	35.
Ander goede Compositie van Eyeren.	36.
Terseye van een Ey, seer goet.	36.
Terseye met groen Cruyt.	37.

Alderhande Saucen.

Witte Sauce.	37.
Groen Sauce.	38.
Roode Sauce.	38.
Een andere gereede Sauce.	39.
Sauce van Appelen.	39. 41.
Sauce van Kriecken.	39.
Van Rosijnen ende Pruymen.	40.
Ander lieffelijck Sausken.	40.

Sauce Reale.	40.
Sauce van Queden.	41.
Sauce die seer goet is.	42.

Maniere van alle dingen te sieden.

Om te sieden een Calfs-hoofd in water met wat souts.	42.
Hoemen een Ossen-borst sieden sal.	43.
Hoemen een Calfs-borst sieden sal.	44.
Vulsels om alderhande spijsen te vullen.	45.
Eenen Capuyn wel te sieden.	46.
Wel op een ander maniere.	47.
Een Gans oft Eyndt-vogel.	48.
Spaenschen Hutspot, oft Oglia Potrida.	49.
Het hoofd van een Wilt-vercken.	51.

Maniere om te braden.

Calfs-tonghe te braden.	52.
Herse oft Lonse van eenen Os te braden.	52.
Calfs-borst te braden.	53.
Herten Vlees te braden.	53.
Diversche soorten van vulsels, om alle gedierte ende gevogelte te braden.	54.
Capuyn aen de spit te braden, op diversche manieren.	56.
longhe Kieckenen te braden.	56.
Hoemen Duyven braden sal.	57.
Tortel-Duyven ende Quackels.	58.
Leewerckers ende Merels.	58.
Faisanten te braden.	59.

Cleyn Faisantiens ende jonge Patrijskens.	60.
Hoemen een Pauwe braden sal.	60.
Kalcoenschen-Haen oft Hinne.	61.
Craenen ende Reygers.	62.
Wilde Gansen.	62.
Wilde Eynden te braden.	63.
Tamme Eynden te braden.	63.
Cabretteken oft lonck Geyttien.	64.
Hoemen Borst-stucxkens van een Calfs op den Rooster sal braden.	66.
Kalfs-tongh op den rooster te braden.	66.
Hamels borst op den rooster te braden.	66.
Steert van eenen Hamel.	67.

Manieren van Stoven.

Lendenen van eenen Os oft Koe.	67.
Kalfs-borst te stoven.	69.
Capuynen ende Hinnen.	69.
Op een ander maniere.	70.
Eenen kouwen Capuyn.	71.
Wilden Eyndt-vogel.	72.
longhe Ganskens inden Oven.	72.

Alderhande maniere van fruyten.

Kalfs-tonghe te fruyten.	73.
Kalfs-borst te fruyten.	74.
Kalfs-voet te fruyten.	74.
Kalfs-swesers te fruyten.	75.
Hoe datmen eenen Hase sal fruyten.	75.
Hoemen eenen Capuyn fruyten sal.	75.

Maniere om alderhande soorten van Toerten te backen.

Alle soorten van Toerten ende Taerten op sijn Nederlandts, Italiaens, Spaens, ende Frans.	fol. 76.
Deech voor Pasteyen oft Taerten.	78.
Toerte van eenen Vyer.	78.
Toerte van Swesers oft Sopien.	79.
Toerte van Kalfs-nieren.	79.
Toerte van Ooghen, Ooren, Swesers, ende Clootiens van Cabrettiens.	80.
Hoe datmen een Speck-toert backt.	80.
Toerte van Campernoellien.	81.
Toerte van Tartoeffels.	81.
Bodemen van Artichocken ende Cardoenen.	82.
Toerte van Erten.	82.
Toerte van Appelen.	82.
Toerte van Meloenen.	83.
Toerte van Queden.	83.
Persen, Abricoken ende Pruymen versch.	84.
Kriecken, Persen, Aelbesien, Krakebesien, Stekelbesien oft onrijpe Druyven.	84.
Teerte van Rapen.	85.
Toerte van Peren.	85.
Toerte van Vleesch.	86.
Toerten van Verckens Bloet.	86. 87.
Kalfs-hersenen ende Sweser.	87.
Toerte van't Spier van Faisanten.	88.

Toerte Reale.	88.
Spier oft Borste van eenen Capuyn.	89.
Toerte sonder deech van een Capuyn.	90.
Toerte van't Spier van Duyven.	90.
Van Pingelen, Amandelen, &c.	91.
Toerte van Wittenbroot.	92.
Toerte van Room met andere Compositien sonder Deech.	92. 93.
Toerte van Rijs, Koren, Terwe, &c.	93.
Groen Toerte.	94.
Toerte van andere Compositien.	94.
Toerte Reale van Blan-manger.	95.
Recotten met Vlier-bloemen, &c.	95.
Nates ende andere materie.	96.
Recotten vetten Kese ende sap van Appelen.	96.
Witte Toerte seer exkies.	97.
Taerte van Bodemen van Artichocken ende Cardoenen.	97.
Versche Erten ende Boonen.	97.
Ghedroochde Erten ende Boonen.	98.
Van groen Cruyden inden Somer.	98. 99.
Van Lattouw ende Andijvie.	99.
Toerte van Rapen.	100.
Caroten, Peen, ende andere.	100.
Toerte van Queden.	100.
Toerte van Peren.	101.
Toerte van Appelen.	101.
Toerte van Mispelen.	101.
Toerte van Moscadel druyven.	102.

Toerte van Kriecken oft Kersen.	102.
Versche oft gedroochde Castagnen.	103.
Toerte van Oraig-schellen.	103.

Alderhande soorten van Pasteyen.

Pasteyen van Kalfs-swesers.	104.
Van Oorkens, Oochskens, ende Clootkens van Cabrettekens.	105.
Een Pauw in Pastey te leggen.	105.
Hoemen Faisanten, Patrijsen, Capuynen ende Gansen in deech legghen sal.	106.
Quackels, Lijsters, Vincken.	106.
Room oft Melck pasteye.	107.

Maniere om Visch te koken.

Hoemen Steur braden sal.	108.
Roge van Steur in Tersey gebacken.	108.
Hoe datmen Truyten koken sal.	108.
Om eenen Carper te stoven.	109.
Carper op een ander maniere gecockt.	109.
Hoemen eenen Snoeck koken sal.	110.
Snoeck op sijn Frans te koken.	110.
Hoemen Vorschen koken sal.	111.
Hoemen d'Oesters koken sal.	111.
Maniere om 'tFruyt te dienen.	112.

APPROBATIO.

*Haec CVLINARIA, VT QUAE VTILITATEM QUOQUE SUAM HABENT IMPRIMI POSSUNT AC
DIVENDI.*

GVILIELMVS FABRICVS, Censor.