

Nieuwe vaderlandsche kookkunst : bevattende een volledig en grondig onderricht, om, naar den hedendaagschen smaak, toetebereiden allerlei soorten van spyzen ... [etc.].

Contributors

University of Leeds. Library

Publication/Creation

Amsterdam : J. Allart, 1797.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/a2xrcyeb>

Provider

Leeds University Archive

License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by The University of Leeds Library. The original may be consulted at The University of Leeds Library. where the originals may be consulted.

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

N I E U W E
V A D E R L A N D S C H E
K O O K - K U N S T .



De Prijs is 28 Stuivers.

*The University Library
Leeds*



LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D-NIE



3 0106 01103 6182

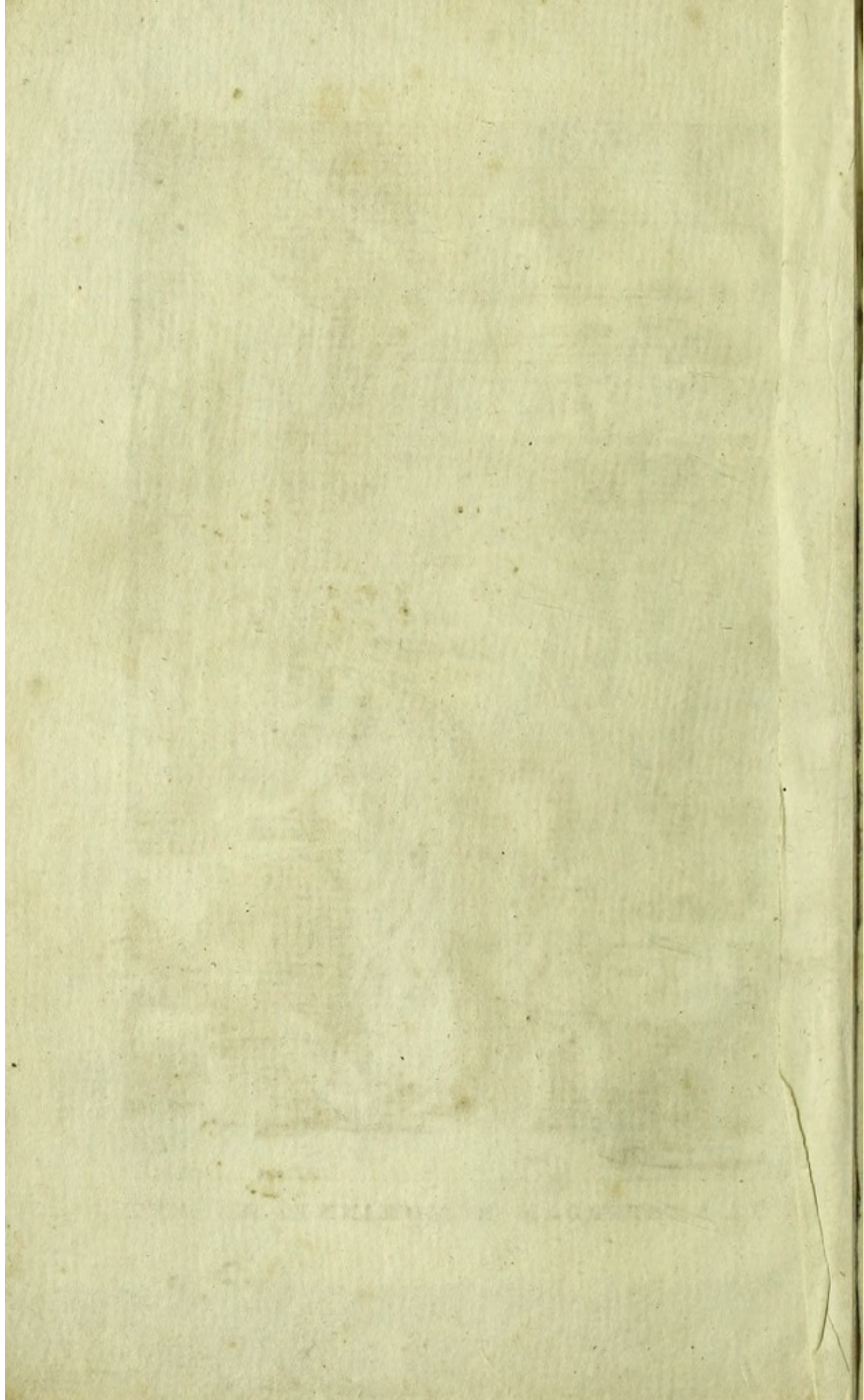
COOKERY

H-2

120 -
Leer roover



TE AMSTERDAM BY JOHANNES ALLART.



N I E U W E V A D E R L A N D S C H E K O O K K U N S T ,

*Bevattende een volledig en grondig onder-
richt , om , naar den hedendaagschen
smaak , toe te bereiden allerlei*

S O O R T E N V A N S P Y Z E N ,

A L S O V E R H E T

Maaken van veelerhande *Soupen* , het bereiden van *Rund- Kalfs- Schapen-*, en *Varkens-vleesch*, van alle soorten van *Wild* en *Gevogelte*, het vervaardigen van *Pastyen*, *Poddingen*, *Vladen* enz., het gereedmaaken van allerlei *Fruiten*, het zouten en roken van *Versch vleesch*, het ma-
ken van allerhande soort van *Worst*, het stoven , inleggen en drogen van *Groenten*, *Aard- en Boom- vrugten*, over de onderscheidene wyzen , waarop *Rivier- en Zee- visch* wordt toe bereid , alsmede de daartoe behorende *Sausen*, over het maaken van veelerhande soorten van *Gebakken*, met daarby gevoegde *Figuuren* ; voords over het inleggen en confyten van *Fruiten*, en 't geen meer tot de *KOOKKUNDE* en de *tafel* behoord ; al-
les ingericht , om op de zuinigste en eenvoudigste wyze , allerhande *Spyzen* , smakelyk toe te bereiden , en bevallig op te dischen , met zeer veel geheel nieuwe *Uitvindingen* en *Re-
cepten* verrykt , naar den tegenwoordigen meest geprefereerden smaak , door twee in dit vak zeer ervarenen *HUISHOUDSTERS*.

TE AMSTERDAM, BY
JOHANNES ALLART.
M D C C X C V I I.



314881

V O O R R E D E.

Reeds veele jaaren geleden, hebben deskundigen zig bevllytigd, om ook ten opzichte van de Keuken nuttig te weezen, door naamlyk onderscheidene boekdeelen zamentestellen van dien aart als dat, het welk den tydgenoot, volgens inhoud van het voorenstaande tytelblad, by deezen wordt aangeboden; intusschen is door de bedoelde zamenstellers dien arbeid niet ondernomen, alleenlyk met oogmerk om de kiesche tong te behaagen en te streelen, neen! maar om die geenen welken zig aan de dienstbaarheid van de Keuken verbonden, en desniet-tegenstaande geen hooogen graad van ervarenis in de hoofdzaak, daarin voorkomen- de, hebben verkreegen, te gemoet te komen, en in staat te stellen om de goedkeuring van allen voor welken zy verpligt zyn aanterechten, weg te draagen; zie daar derhalven, een oogmerk het welk ongetwyfeld billyk genoemd zal worden.

Het is waar verscheide werken van denzelfden aart zyn reeds voorhanden , en dit zou mogelyk aan het tegenwoordige boekdeel den schyn van overtollighied kunnen geeven dan , die schyn zal geheel wegvallen zodra men nagaat welke veranderingen in den smaak der spysbereidingen sedert zyn voorgevallen , en welk een groot aantal geheel nieuwe in gebruik zyn gekomen — dit hoogstnuttig werk is zamengesteld door de pen der ervarenheid in deeze taak zelve , en geeft de voorschriften van bereidingen van alles wat naar den tegenwoordigen smaak op de voornaamste tafels , en ook de minderen in rang , word voorgediend ; weshalven men niet ongegrond vertrouwt , dat het in zyne soort eene algemeene goedkeuring zal wegdraagen.

EERSTE HOOFDSTUK.

*Handelende over het maaken van vee-
lerhande Soupen.*

SOUP VAN KALFSVLEESCH.

Men neemt een kalfs achterschinkel, en hangt dezelve met koud water op het vuur, wél op het schuimen passende: voords doet men 'er een weinig ryst in, ook wat selderie, een paar boschjens andyvie, een weinig zuuring, pietercelie-worteltjens aan stukjens gesneden, zout naar den smaak, benevens een weinig peper, nootenmuscaat en foelie; latende het voords alles zamen kooken tot het gaar is.

Anders.

Neem een kalfsborst, 2 à 3 pond zwaar, meer of minder naar maate men oordeelt noodig te hebben: dit vleesch, in kleine stukjens gehakt zynde, zet men op met water; doch wil men de soup zeer sterk hebben, zo neemt men bouillon; men doet 'er een pietercelieworteltjen in, en laat het kooken, telkens het vet 'er afscheppende — voords neemt men zo veele doiren van eieren als noodig zyn, om de soup maartig

te binden, benevens een weinig tarwe-meel, peper en nootenmuscaat; roer alles zamen ter deege fyn; doe vervolgens langzaam het vleeschnat in de eiëren, en laat het zamen opkooken; doch 'er moet wél op het schiften gepast worden — sommigen doen 'er ook wel gehakte pietercelie in.

BLANKE RYST-SOUP, ZONDER GROENTE.

Men neemt een weinig ryst, die men in wat water half gaar laat kooken; voords neemt men bouillon die men mede laat kooken; na de ryst daarin gedaan te hebben, doet men 'er vleeschballetjens by, gemaakt van 2 à 3 pond kalfsgehakt, door-kneed met 4 à 5 eiëren, zout, peper, nootenmuscaat, wittebrood of beschuit in zoetemelk geweekt; dit alles tot dus verre gereed zynde doet men 'er nog drie of vier blaadjens foelie in, benevens zout naar genoegen, en laat het behoorelyk gaarkooken.

VERMESEL-SOUP, MET GROENTE.

Men neemt beste bouillon, en doet 'er, als dezelve kookt, een weinig vermefel in, latende het zamen nog eene wyle tyds kooken: neemt voords vier bos felderie, snydt dezelve zeer fyn; ter deeg gewaschen zynde, fruit men ze met een stuk

boter, in een casferol; gaar zynde doet men ze in de bouillon, daar byvoegende een weinig peper, foelie, nootenmuscaat, en zout naar genoegen.

VERMESEL-SOUP, ZONDER GROENTE.

Neem bouillon, laat dezelve kookken, en doe 'er uw vermefel in; gaar zynde, neemt men eenige doiren van eiëren, doet 'er een lepeltjen tarwe-meel in, benevens eenige speceryen, naar verkiezinge; roert dit mengfel ter deege fyn, laat voords uw bouillon langzaam daarin loopen, bestendig roerende; voords moet alles zamen nog een weinig opkookken; doch men moet onophoudelyk blyven roeren, anders schift het.

SOUP VAN GEPELDE GARST.

Men neemt fyne gepelde garst, die men in water gaar kookt; voords neemt men fyn gefneden, en wël gewasfchen felderie, die men met een klein stukje boter langzaam gaar smoort; dit alzo bereid hebbende, doet men een en ander in beste bouillon, en laat het nog wat kookken, met zout en speceryen naar genoegen; zo heeft men eene zeer aangenaame foup.

SOUP A LA REINE.

Deeze wordt op de volgende wyze be-

reid — men neemt eene genoegzaame hoeveelheid gepelde garst, en een bos stukgesneden selderie; beiden laat men in bouillon gaar koken; dan wringt men het door een zeef, en doet by het doorgewrongene nog wat bouillon, latende het voords ook nog een weinig koken: neem daarna 18 of 20 eiëren, kook dezelve heel hard, doe de doiren 'er uit, en meng die met bouillon aan, tot een gebonden pap; een kiek, in bovengemelde bouillon gaar gekookt, doet men geheel daar in, met byvoeginge van wat peper, foelie, nootenmuscaat, en genoegzaam zout.

Rondsom de terrine legt men geroosterd brood.

SOUP, OM IN DE VASTEN GEGETEN TE WORDEN.

Neem allerlei keukengroenten, als selderie, andyvie, zuuring, bloemkool, pieterceliewortelen, geele wortelen, biet, en verder alle andere dergelyke groenten, welke de tyd opgeeft; hak alle dezelve onder elkander klein, laat ze voords in genoegzaam water gaar koken, doe 'er zout en speceryen naar uw' smaak by, zo hebt gy eene zeer aangename en gezonde soup.

MELK-SOUP.

Deeze bestaat alleenlyk, uit gekookte zoetemelk, waarin wittebrood of beschuit gedaan wordt — men houdt deeze soup voor zeer gezond.

KERVEL-SOUP, (*Warmoes genaamd*)

Men neemt kervel die wél verlesen, en ter deege gewasfchen is; deeze hakt men heel fyn, en doet ze, met een paar handen vol tarwenmeel, in eene genoegzaame hoeveelheid bouillon: (men kan in de plaats van bouillon ook water neemen, doch dan is de foup, gelyk ligt te denken is, zo krachtig niet;) na 'er zout genoeg in gedaan te hebben, laat men 't zamen koken: neem voords eene hoeveelheid aal, naar verkiezing, fnyd dezelve aan kleine mootjens, en kookze, na wél gewasfchen te zyn, in water, waarin mede zout naar genoeg en gedaan is: de aal gaar zynde doet men dezelve in bovengemelde foup.

In de plaats van aal kan men ook balletjens van gehakt vleesch neemen; doch deezen moeten terftond in de foup gedaan, en met dezelve gaar gekookt worden.

BLANKE KOOL-SOUP.

Om deeze te bereiden neemt men een genoegzaame hoeveelheid vaste favooikool, die men met een weinig uiën 'er onder zeer fyn hakt: doe voords een stukjen boter in een casferol, en laat in dezelve de bovengemelde gehakte kool en uiën, zachtkens gaar smoo- ren; verders doet men 'er een weinig bouillon by, ook eenige speceryen, en zout naar zyn' fmaak: laat het dus nog een half uur zamen koken.

Opgedischt wordende, legt men geroosterd wittebrood op den rand van den schootel.

BLANKE SOUP VAN GROEN-ERWTEN.

Laat uwe groen-erwten eerst in water gaarkookken; dryfze dan door een vergietest; neem voords wat selderie en uiën, onder elkander fyn gesneden, en doe dezelve in een casferol of pan, met een stukken boter 'er by; als die op deeze wyze gaar gesmoord is, giet men 'er wat bouillon op, en laat het zamen kookken, met byvoeginge van de erwten bovengemeld, een weinig speceryen, en zout naar keuze; men moet in deezen zorgen, dat de soup gebonden zy, hoewel dezelve zig meesttyds van zelve genoeg biidt.

Neem voords tarwenbrood, snydt het aan dobbelsteentjes, en braadt deezen in boter bruin; voords doet men ze in een zeef, op dat 'er de boter uitloope: dit brood discht men op een afzonderlyk asfiet, by de soup op.

PASTY-SOUP.

Deeze wordt gemaakt van één of twee kiekens, tot poulet gehakt: men laat dezelve voords in regenwater schoon uittrekken, daarna, gewasfchen zynde, laat men ze in een bekken of casferol met water, half gaar kookken: neem vervolgens één of twee

paar zwezerikken, die men in stukken snydt zo groot als een gulden; maak voords 20 of 30 balletjens kalfsgehakt, 4 à 5 lams-pootjens die men aan dobbelsteentjens snydt, na dat dezelve echter alvorens gaar gekookt zyn, verders nog een half pond saufsyzfen, dit alles zamen laat men, aangevuld met beste bouillon, zo veel noodig is, kooken; doe 'er verder een weinig nootenmuscaat, en citroensap by, voords zout naar genoegen — de soup tot dus verre bereid zynde doet men 'er, om te binden, nog in, 20 à 24 doiren van eiëren, met twee tinnen lepels vol tarwemeel, wèl fyn geroerd.

EENE ANDERE SOUP.

Men neemt eene genoegzaame hoeveelheid kalfs- en runder-vleesch, dat men, in stukjens gesneden, met water op 't vuur zet, wel naauwkeurig op het schuimen passende; voords neemt men selderie; zuuring, bietbladen, bloemkool, aspergie, pieterceliewortelen, en zelfs kan men weder hier byvoegen alle de tuingroenten, welken in den tyd zyn; men hakt deeze allen zamen fyn, wascht ze ter deeg, doet 'er ook eene bekwaame hoeveelheid wèl gewasfchen ryst by, en laat het met het vleesch voornoemd, en balletjens van kalfsgehakt, kooken; voords doet men 'er een weinig foelie en peper in, en zout naar den smaak.

SOUP VAN GEELE ERWTEN.

Neem 4 à 5 kop geele erwten, of zo veel meer of minder als gy noodig hebt, en laat dezelve in water geheel gaar koken; dan wryfze door een vergiettest, en doe 'er voords zo veel bouillon onder tot het maatig gebonden is; neemt verders felderie en dikke prei, snydt die heel fyn, en smoort ze gaar in een pan of casferol met een stukjen boters 'er by; dan laat men een en ander zamen opkookken, met byvoeginge van speceryen, en zout naar believen.

— Vervolgens neemt men een tarwebrood, doet 'er de korst af, snydt het kruim aan dobbelsteentjens, die in boter heel bruin gebraden moeten worden; neem voords 2 pond kleine saufysen, en laatze op een rooster gaar braaden; wanneer men vervolgens aanrecht, brengt men deezzen, met het brood voornoemd, op een afzonderlyk asfiet op tafel; doch men kan ze ook in de soup doen.

Anders.

Neem erwten, als boven gezegd is, zet die met regenwater op het vuur, en doe 'er by felderie, prei, andyvie, zuuring, bietbladen, en alle andere tuingroenten in der tyd, alles zamen fyn gehakt; doe 'er vervolgens by 2 pond spek en 2 pond vleesch, ieder meer of minder naar zyn

smaak; voords peper en zout naar believen; laat alles zamen gaar koken, zo hebt gy een goede soup.

ZUURING-SOUP.

Ryklyk zuuring genomen, snydt men die fyn en wascht ze ter deege uit; smoortze vervolgens gaar, in een casferol, met een stukjen boters 'er in; giet voords bouillon op de zuuring, en laat het zamen nog wat koken; neemt vervolgens eenige doiren van eiëren met een weinig tarwe meel 'er onder, genoeg om de soup even gebonden te doen weezen: nootenmuscaat, peper, en zout wordt 'er naar verkiezing ingedaan.

Als men aanrecht doet men wat geroosterd brood in den schotel.

BLANKE SOUP.

Neem enkel felderie, die heel fijn gesneden, en vooral schoon gewasfchen is; smoor dezelve in een casferol met een stukjen boters gaar, doet ze voords in beste bouillon, benevens een kieken of hoen, dat netjes opgemaakt is, en laat het zamen nog een wyle tyds koken; speceryen en zout naar genoegen: vervolgens moet deeze soup weder gebonden worden, met eenige doiren van eiëren, waaronder een lepel meel geroerd is.

LINZEN-SOUP.

Men laat eene toereikende hoeveelheid linzen in water kookten; gaar zynde roert men ze door een vergiettest; doch men kan 'er, des begeerende, ook de schellen bylaaten: neem voords een weinig selderie en ajuin, wat zuuring, andyvie, en verdere groenten die in den tyd zyn; deeze allen fruit men, met wat boter, in een casferol gaar, dan doet men ze in genoegzaam bouillon, en laat het zamen nog eens opkookten; men kan 'er ook spek en worst bydoen — anders neemt men ook tarwenbrood, daar de korst af is, snydt het in dobbeltteentjens, braadt het in boter bruin, en roert het alsdan onder de soup, of men brengt het ook op een afzonderlyk asfiet op tafel.

JEU VOOR SOUP, OF RAGOU.

Neem zeer mager osfenvleesch, (kalfsvleesch kan men ook neemen,) snydt het aan lapjens, en legt dezelve in een bekken dat niet vertind is; doe 'er by 2 à 3 pietercelieworteltjens, ook geele wortels, en 4 uiëns, aan schyfsjens gesneden; voords een weinig kruidnagelen, en wat peper; zet het alles zamen op 't vuur, en laat het zachtjes trekken, zo lang tot het bruin is; dan doet men 'er bouillon by, en men zal eene zeer aangenaame jeu hebben.

BRUINE RYSTSOUP.

Neem felderie, snyd dezelve in kleine stukjens, en fruit ze, na wél schoon gewaschen te zyn, gaar, in een casferol; doe 'er voords by een genoegzaame hoeveelheid, in water halfgaar gekookte ryst, benevens de jeu welke wy zo even hebben leeren gereed maaken, en laat het zamen nog wat koken, met byvoeginge van speceryen naar goedvinden; veel zal men in deeze gevalle onnoodig vinden, also de soup behalven dat smaaklyk genoeg is.

Als men aanrecht ligt men geroosterd brood op den rand van den schotel.

BRUINE SOUP VAN SAGO GEMAAKT.

Men neemt felderie en maakt dezelve gereed als in het laatstvoorgaand artykel gezegd is: verder zet men de sago in koud water uittetrekken; doet die vervolgens in een zeef, op dat het water schoon afloope; hem verder, met de jeu voornoemd, by de felderie gedaan hebbende, laat men het mengsel gaar koken; men doet 'er alleenlyk een weinig nootemuscaat in, en zout naar genoegen, zo heeft men een zeer smaaklyke soup.

By het aanrechten, legt men weder geroosterd brood op den rand van den schotel, of men zet het op een asiet naast denzelven.

BRUINE SOUP VAN RAAPEN.

Hiertoe neemt men geele raapen, die afgeschild zyn tot de grootte van een gewoone groote noot; men laat dezelve in boter bruin fruiten, en vervolgens in jeu gaar koken: gaar zynde, doet men 'er nootenmuscaat en zout by, naar genoegen — als men aanrecht, moet 'er nog eene toereikende hoeveelheid geroosterd brood in gedaan worden.

BRUINE SOUP VAN GEELE WORTELEN.

Men snydt de wortelen aan stukjens, zo groot als een lid van een vinger; fruit dezelve voords verder in boter bruin, doet ze vervolgens in de jeu, en laat het zamen koken, wel zorglyk op het schuimen passende: speceryen en zout doet men 'er naar zyn' smaak in, en geroosterd brood, als de soup gaar is, mede naar goedvinden.

BRUINE SOUP VAN KOOL.

Om deeze te maaken neemt men favonikool, zeer fyn gesneden, met wat uiën 'er onder; dit laat men in boter bruin fruiten, doet 'er voords jeu op, zo veel als gy soup noodig hebt; een en ander laat men nog een halfuur koken; verders doet men 'er zout by naar genoegen, en geene andere speceryen, dan nootenmuscaat en een weinig pe-

per — als men aanrecht wordt 'er weder geroosterd brood ingedaan.

BRUINE UIËN-SOUP.

Neem 16 of 20 uiës, en laat dezelve, aan schyfjens gesneden, in boter fruiten tot ze bruin zyn; doe 'er vervolgens zo veel jeu by als men soup wil hebben, en laat het nog een weinig kooken; doe 'er voords wat nootenmuscaat in, ook een weinig peper, en zout naar den smaak: aanrechtende, ligt men genoegzaam geroosterd brood in den schotel.

SOUP VAN KREEFTEN.

Hiertoe neemt men 5 à 6 kreeften, die in water, met zout 'er in, gaar gekookt zyn; het zout moet niet te veel genomen worden; doe voords de visch uit de schaaLEN, en stamp de schaaLEN zelven in een vyzel zeer fyn; laat dit voords met boter in een casferol braaden; bruin geworden zynde doet men 'er een lepel meel onder, en zo veel bouillon 'er op als men soup wil hebben; men laat het vervolgens nog wat kooken, en doet 'er dan de visch voornoemd in; men hakt de visch ook wel fyn en maakt 'er balletjens van — 'er behoort vooral niet vergeeten te worden, dat men de fyn gestoten schaaLEN, als ze gebraden zyn, door een zeef wryft, alvorens 'er meel en bouillon by te doen: na wat nootenmuscaat,

en zout naar genoegen, 'er bygedaan te hebben; doet men, aanrechtende, weder geroosterd brood in den schotel.

KREEFTEN-SOUP MET GROENTE.

Men bereidt hiertoe de kreeften als boven gezegd is; die de vasten moeten houden kunnen zig van water, in de plaats van bouillon, bedienen, doch dan is de soup, gelyk van zelf spreekt, noch zo krachtig noch zo smaaklyk — de soup dan tot zo verre bereid zynde, neemt men selderie, andyvie, bloemkool, en pastelein, laat die zamen gaar stoooven, doet 'er de jeu van de kreeften by, en laat het nog wat doorkooken — als men aanrecht kan men kruim van brood in den schotel leggen.

SOUP VAN WITTEBOONEN.

De boonen gaar gekookt zynde, wryft men ze door een digten doorslag; neemt voords een genoegzaame hoeveelheid selderie, met een weinig ajuin, en fruit die zamen, fyn gesneden zynde, in boter gaar; doet 'er voords de doorgeslagene boonen by, en laat het zamen koken — men doet 'er weder zout, peper en nootenmuscaat in naar genoegen; als aangerecht wordt doet men in den schotel brood, aan dobbelsteentjens gesneden, en dat in boter bruin gebraden is.

NOEDEL-SOUP.

Om deeze te bereiden, neemt men tarwe-meel en eiëren, zo veel als genoeg is voor de portie welke men oordeelt noodig te zullen hebben; hiervan maakt men een styf deeg, dat men voords, heel dun gerold zynde, in kleine stukjens snydt: deeze kookt men in bouillon; in de vasten kan men 'er ook water toe neemen: gaar zynde doet men 'er een weinig safraan en nootenmuscaat by; voords zout naar genoeg.



TWEEDE HOOFDSTUK.

*Het bereiden van Rundvleesch, op veel-
leie wyzen, en van allerlei stukken.*

RIBSTUK.

Dit wordt, na het 8 of 10 dagen in 't zout
gestaan heeft, eenvoudig in water gaarge-
kookt — het wordt ook ongezouten, dat is
versch, gebraden — als 't in water gekookt
is, kan men in 't nat daarvan een smaak-
lyke dikkekoek koken.

ROSBIEF.

Men neemt het lendenstuk van een os, zo
veele ponden zwaar als noodig is; dit steekt
men aan 't spit, en laat het twee en een
half uur haastig braaden, na 't alvorens met
een weinig zout en meel bestrooid is — tus-
schen beiden moet het wat bedropen worden.

OSSEBORST.

De toebereiding van deeze is mede zeer
eenvoudig: men kookt de borst slechts gaar
in water, waarin een hand vol zout gedaan
is: als men aanrecht strooit men nog een
weinig zout over het vleesch heen.

EEN

EEN OSSE-ROLLADE.

Neemt een lende-stuk, doet 'er de beenden uit, en klopt het vleesch maatiglyk; legt het daarna 8 of 10 dagen in azyn; voords lardeert men het, en vult het met pietercelie, kruidnagelen, peper en zout; men kan 'er, voor dien 'er smaak in heeft, ook wat chalotten bydoen; opgerold en vastgebonden zynde, zet men het in een pan op, met wat water en azyn, 2 laurierbladen, een weinig zout en speceryen, als mede een pietercelieworteltjen; men laat het dus gaar smooren.

Om de saus voor deeze rollade te maaken, laat men een weinig boter met een paar lepels meel 'er onder bruin braaden; vervolgens doet men 'er genoegzaam jeu by, en een paar chalotten; latende dit alles zamen opkooken; het is een vereischte van deeze jeu, dat zy wat gebonden is: genoeg gekookt hebbende doet men 'er nog by, een weinig speceryen, met wat klein gesneden kappers en augurkjens; voords zout naar believen — deeze is eene zeer smaaklyke saus.

Andere manier.

Met het vleesch handelt men als vooren, maar men vult het boven dien met kalfsgehakt, doorkneet met wittebrood in zoete melk geweekt en droog uitgeknepen, noottenmuscaat en peper; zout naar genoegen;

de rollade nu dus gevuld en opgerold zynde, braadt men ze als vooren gezegd is — 'er word voords gewoonlyk een bruine ragou over gemaakt; doch men kan 'er ook wat jeu by gebruiken.

OM EEN BRUINE RAGOU TE
MAAKEN.

Doe eene toereikende hoeveelheid botter in een casferol, met 2 à 3 lepeltjens best tarwe meel 'er by; roer het zo lang tot het bruin is; doet 'er dan in 3 à 4 fyngehakte chalotten benevens wat beste jeu, en laat het dus zamen kooken; neem voords 2 kleine of één groote zwezerik, en 2 lams-pootjens, met een weinig moreljes, 6 à 7 kruidnagelen, wat peper en zout, een weinig rhynsche wyn, benevens het vocht van een halve citroen: wanneer alles zamen nog een weinig gestoofd heeft, zal men een aangename bruine ragou hebben.

OSSESCHYF.

Om deeze gereed te maaken, neemt men een stuk van de bil, lardeert het met nier-vet, dat in kruid gewenteld is, legt het in een pan, met een weinig water, en laat het gaar braaden.

BŒUF à LA MODE.

Neem een stuk van de bovenbil van een os, groot naar believen, lardeer het met osfevet, dat in speceryen gewenteld is, legt het vleesch voords in wat azyn, smoort het in een pan, met een weinig azyn en water, benevens 2 laurierbladen, en een weinig tym, zout weder naar genoegen — het wordt voorgediend met een saus toebereid van wat kappers, en kleine augurkjens, op die wyze als by de rollade gezegd is.

OSSELAPJENS.

Deezen worden gemaakt van dunne stukjens osfevleesch zo groot als een hand; men wentelt dezelve in meel en fruitze voords in boter bruin; daarna legt men ze in een pan of casferol, met fyn gehakte ajuin 'er tusfchen; voords doet men 'er kruidnagelen en peper in, zout naar den smaak, en laat het vleesch dus smooren tot het gaar is.

OSSEHAAS.

De haas gelardeerd zynde, legt men dezelve een dag of twee in azyn; vervolgens wordt zy gebraden, en voorgediend met een bruine ragou 'er over — zy wordt ook met jeu 'er over gegeten.

Bieftuk wordt mede van de haas gemaakt; daartoe snydt men dezelve aan

plakken; deezen klopt men plat, legt ze op een rooster, met peper en zout 'er op, en laat ze op een heet vuur gaar worden.

VERSCH E OSSETONG.

De tong moet eerst in water uitgetrokken weezen, dan kookt men dezelve in bresfe gaar, en dient ze voor, met een bruine ragou 'er over.

HOE DE GEZEGDE BRESE GEMAAKT WORDT.

Men neemt jeu, doet 'er wat ajuin in, benevens een pietercelieworteltjen, 2 laurierbladen, wat peper en tym, azyn en zout — als men ze blank wil hebben, neemt men bouillon in de plaats van jeu.

ANDERE MANIER OM EEN OSSETONG TOETEBEREIDEN.

De tong, in water uitgetrokken zynde, even als boven gezegd is, wordt in bresfe gaar gekookt; daarna fruit men wat meel in de casferol bruin, met een stukje boter, benevens 2 fyn gehakte chalotten, en roode wyn; voords voegt men 'er nog by geschelde mangelen, die in warm water gelegen hebben, (anders kan men 'er de schel niet afkrygen,) wat rozynen, en 4

à 5 kruidnagelen, peper, suiker en zout: dit alles zamen nog een weinig gekookt hebbende, geeft eene zeer aangename saus.

Nog anders.

De tong wordt gereed gemaakt even als boven gezegd is; doch de saus daartoe, bereidt men van wat boter en meel in de casferol bruin gesnerkt; bruin zynde doet men 'er wat jeu of bouillon by, voords een weinig citroen-nat, speceryen, en zout naar den smaak.

Weder anders.

De tong gaar zynde snydt men dezelve aan schyven en wentelt deezen in meel; voords bakt men ze in boter bruin, even als visch — zy worden gemeenlyk met salade voorgediend.

OSSEVERHEMELTE.

Neem het verhemelte, zo groot als het kan vallen, maak het in kokend water schoon; neem daarna een weinig kalfsgehakt, rol het in 't verhemelte, en braad het, vast gebonden zynde, gaar — men maakt 'er voords eene fyne ragou by.

ZWEZERIKKEN.

Om deezen gereed te maaken, laat men ze eerst gaar kookken; dan snydt men ze in fchyven, wentelt dezelve in meel, en braadze in boter bruin: bruin zynde doet men ze op een asfiet — de faus 'er over, wordt gemaakt van wat citroen-fap en boter, in een casferol tot eenen genoegzaamen graad van bondigheid geroerd.

Anders.

Om de zwezerikken op deeze wyze te bereiden moeten ze slechts half gaar gekookt worden; voords snydt men ze weder in fchyven of laatze heel, naar goedvinden; in boter geel gebraden zynde doet men 'er moreljes, champion-kruid, nagelen, peper, zout en citroen-fap by, en laat het verder zamen stooven.

DE UIËRS.

De uiërs worden veelal mede in de kuip gelegd; doch wat het gebruiken van dezelve betreft, is 't om 't even of ze ingezouten dan wel versch zyn; men kookt ze in beide gevallen in water; gaar zynde snydt men ze aan fchyven, en stooft dezelve, met byvoeginge van een weinig meel, fap van citroenen, moreljes, en speceryen naar goedvinden.

Anders.

Als de uiërs gaar gekookt, en weder in
fchyven gefneden zyn, wentelt men die
fchyven in meel, baktze bruin in boter,
en maakt 'er zuure faus by, even als by
visch.



DERDE HOOFDSTUK.

Verscheide wyzen om kalfsvleesch te bereiden.

KALFSKOP.

Als de kop schoon gemaakt is, zet men denzelven in 't water, op dat hy uittrekke; doe 'er voords wat zout en peper in, en bindt hem in een doek, om hem blank te houden; men hangt hem in genoegzaam ruim water, met wat zout 'er in, op, en laat hem gaar kooken; doch men moet wel zorgvuldig op het schuimen passen.

Men maakt by denzelven een zuuren saus, even als die by visch voorgediend wordt — op den rand van den schotel legt men mierik.

Anders.

Als de kop gaar gekookt is, kerft men hem, en bestrykt hem met boter, voords strooit men 'er wat gestampte beschuit met peper, zout, fyngehakte pietercelie en een weinig nootenmuscaat op: dus legt men hem op den rooster, en laat hem bruin braaden.

De saus welke 'er, als hy dus toebereid is, by gegeten wordt, maakt men van citroen-sap, met een weinig boter.

Op de wyze als schildpad.

Wanneer weder de kop gaar gekookt is, laat men hem koud worden, en snydt hem dan aan dobbelsteentjens: doe voords wat boter, met een paar lepeltjens meel in een casferol, en laat dit bruin fruiten; doet 'er verder wat ryklyk fyn gehakte uiën in, benevens wat jeu, en laat het met het vleesch zamen koken; voords moet 'er nog een weing peper by, benevens één of twee laurierbladen, een weinig tym, en de schel van een citroen, 5 à 6 kruidnagelen, zout naar den smaak, een weinig gehakte pietercelie en wat madera-wyn; laat het dus zamen stooven.

Nog anders, en om den kop blank te maaken.

Als hy gaar gekookt is, handelt men 'er mede als boven; maar in de plaats van jeu neemt men bouillon; voords speceryen naar genoegen, mede in maniere als boven; verders neemt men nog wat doiren van eiëren, om eene binding te bekomen, die 'er zeer aangenaam aan is.

K A L F S T O N G.

Men moet, om deeze afzonderlyk te be-
reiden, haar eerst gaar koken, dan snydt

men ze door, bestryktze met boter, en bestrooit ze met gestoten beschuit, peper en zout, voords braadt men ze op de rooster bruin.

Zy wordt gegeten met een saus van boter en citroen-sap.

Anders.

Laat de tong in Bresse gaar koken, en neem vervolgens een stukje boter met twee lepeltjens meel, fruit dit in de casferol bruin, voeg 'er voords drie chalotten by, en laat het zamen koken; wryf het dan door een zeef, en doe 'er nog by 2 lamspootjens, één zwezerik, moreljes, citroen-sap, 4 à 5 kruidnagelen, een weinig peper en zout, en laat dit alles met de tong zamen stooven.

Anders, als men haar blank wil hebben.

Alles wordt verricht gelyk zo even gezegd is; maar in plaats van jeu neemt men bouillon; in de plaats van kruidnagelen, notenmuscaat, en men bindt het vocht met doiren van eiëren.

Nog anders.

De tong gaar zynde, snydt men haar in schyfjens, wentelt die in meel, en baktze voords in boter bruin, even als visch.

KALFSZWEZERIKKEN.

Deezen kookt men gaar, snydtze aan fchyfjens, wentelt die in befchuit, en baktze in boter bruin.

Als men aanrecht wordt een weinig jeu op het asfiet gedaan.

Anders.

Men legt de zwezerikken, heel, in een casferol, of pan, doet 'er een weinig bouillon by, en laatze zo gaar braaden.

Nog anders, het geen men à la bresfe noemt.

Kook de zwerikken gaar in bresfe; (men kan ze ook alvoorens lardeeren;) neem voords wat hanekammen, maak die fchoon in warm water, vervolgens een osfenverhemelte, 2 lamspootjens, moreljes en champignons, laat dit alles te zamen in bouillon gaar kooken, voeg 'er citroen-fap, speceryen en zout, naar uwen fmaak by; neem voor 8 of 9 doiren van eiëren en een weinig meel, om de binding te maaken, en recht het, de zwezerikken daar onder gedaan zynde, aan.

Weder anders; hoe men ze naamlyk bruin kan maaken.

Handel met de zwezerikken als vooren gezegd is; maar neem jeu in de plaats van

bouillon, voords een paar chalotten, en maak daar een faus van; legt dan de zwezerikken in een schotel of terrine, doe uw ragou daar over, en recht zo aan.

KALFSBORST.

Doe de borst in een pan, met een stukken boter 'er by, en laat ze dus weder gaar smooren.

Anders.

Maak al het vleesch van de beenen, die in de borst gevonden worden, los, zodanig naamlyk, dat het aan de kanten vast blyft zitten; neem dan 2 pond fyn gehakt kalfsvleesch, of meer, naar dat de borst groot is, 3 à 4 beschuiten in melk geweekt, en vervolgens wat uitgeperst; een weinig gehakte pietercelie; men kan 'er ook, voor die 'er liefhebbers van zyn, wel een paar fyn gehakte chalotten by doen; voords nog 3 à 4 eiëren, en speceryen, benevens zout naar den smaak: dit alles door elkander geroerd zynde, vult men 'er de borst mede, dan bindt men haar met een draad toe, en laat ze in een pan, met een weinig water 'er in, gaar smooren.

Andere wys, om een kalfsborst te vullen.

Als de borst van binnen los gemaakt is,

neemt men een tarwebrood, doet de korst 'er af, weekt het in zoete melk, drukt het weder uit, kneedt 'er vervolgens door, 5 à 6 eiëren, een weinig gehakte pietercelie, en speceryen naar uwen smaak: vul met dat mengfel de borst, bind of naai ze dicht, en leg ze in een pan, met boter bestreken, laat ze zo gaar braaden met een weinig water.

De borst op deeze wyze gereed gemaakt zynde, wordt voorgediend met roomsaus — zulke eene saus wordt dus toebereid.

By de room, die veel of weinig genomen wordt, naar maate men veel of weinig saus wil hebben, doet men een stukjen boter, een lepeltjen tarwemeel, een stukjen kaneel, en een weinig suiker, laat dit alles zamen een weinig kooken, en roer 'er vervolgens 2 of 3 doiren van eiëren door.

K A L F S S C H Y F.

De schyf lardeert men met niervet in speceryen gewenteld; voords fruit men ze in een pan, met een stukjen boter, bruin; doe 'er 2 lepels water by, bestrooi ze van boven met gestampte beschuit, en laat ze zo gaar smooren, dan zal men de schyf bevinden zeer delicaat toegericht te wezen.

Anders, met ragou.

De schyf gelardeerd zynde, even als hier boven gezegd is, doet men dezelve in een

casferol, of pan, met een weinig bouillon of water, en laat haar dus gaar smooren, zo dat ze bruin wordt: maak 'er voords een bruine ragou by, van zwezerikken, lams-pootjens, moreljes, en speceryen naar den smaak.

Nog anders, als men 't vleesch blank wil houden.

Men lardeert weder de schyf als vooren, en legt ze in een casferol met water; doet 'er voords by een pietercelieworteltjen, een laurierblad, en speceryen naar goedvinden; laat de schyf dus gaar koken; neem dezelve dan uit de casferol, en doe vervolgens in het nat alles wat tot een ragou behoort, het welk men mede zamen gaar laat koken: neem verders 12 of 14 doiren van eiëren, doe daar een lepeltjen tarwemeel by, roer het terdegen om, met byvoeginge van een weinig zout en notenmuscaat, als mede wat citroen-sap, en bindt daarmede, zo hebt gy by de schyf eene aangenaame saus.

KALFS-FRIANDOE.

Neem de bovenbil van een kalf, groot of klein naar believen, snyd het vleesch daar af, lardeer het met fyn spek; leg het vervolgens in 't water, en laat het uittrekken; dan met bouillon in een casferol op 't vuur gezet zynde,

doet men 'er een laurierblad by met bouillon, benenevens een pietercelieworteltjen, en laat het vleesch dus gaar smooren, zo dat het geel wordt.

Men recht aan met een ragou; witte of bruine, naar ieders goedvinden.

Andere manier, met zuuring.

Handel met de friandoe als vooren; smoor hem vervolgens in bouillon gaar; neem dan eene ruime hoeveelheid zuuring, die gy, na ze wel gezuiverd en gewasfchen te hebben, met een weinig water opzet, en gaar laat worden; roer 'er vervolgens wat calie onder; speceryen en zout doet men 'er in naar genoeg: deeze saus op den fchotel gedaan zynde, legt men 'er de friandoe in, en discht ze zo op.

K A L F S V I L L E T.

Neem een kalfsrib, 8 of 9 pond zwaar, minder of meer naar maate gy noodig hebt: snydt het fchouderblad en 't vlies daar af, lardeert hem voords met dun spek, en smoort hem vervolgens in een pan met genoegzaam bouillon gaar: men houdt het voor een vereischte, dat hy goud-geel zy.

Men moet hem voords opdisfchen met een ragou; witte of bruine, naar believen.

KEULSCHE FRIKADELLEN.

Neem dun gesneden kalfslapjens, lardeer dezelve met niervet, en bestrykze met boter, doe 'er voords fynggehakte pietercelie in, benevens fyngestampde belchuit, notenmuscaat, zout en een weinig peper, rolt de lapjens voords in elkander, en bindt 'er een touwtjen om, op dat ze zig niet weder ontrollen: men laat ze voords, met een weinig water, in een pan, boven en onder vuur, gaar braaden.

KALFSLAPJENS, *gestoofd.*

Men legt de lapjens in een pan, bestrykze met boter, en strooit 'er gestampde belchuit over, voords ook peper en zout, doet 'er mede een limmisjen, aan schyfsjens gesneden, by, en laat ze, met een weinig waters, gaar smooren.

KALFSRIB, *hoe te rooken.*

Men legt de rib 8 à 10 dagen in 't zout, zodat ze wèl doortrokken is, hangt ze vervolgens in de rook en laat ze van dezelve mede goed doortrekken — als men de rib wil gebruiken, zet men ze een nacht in 't water, om te weeken, voords kookt men ze als osfenvleesch.

KALFS-ROLLADE.

Neem een kalfs nierstuk, zo groot als men oordeelt het noodig te hebben; doe 'er de beenen uit, en klop het een weinig, lardeer het voords met spek, dat in speceryen gewenteld is; bestrooi het verder met zout, peper, nootenmuscaat, en gehakte pietercelie; men kan 'er ook wel een paar uiën of gehakte chalotten indoen, voor die dezelve gaarne eeten: dat alles aangebragt hebbende, rolt men het vleesch op, en bindt het vast; men legt het vervolgens in een pan met een weinig water of bouillon, als mede wat speceryen, latende het dus gaar smooren.

Men discht het op, met een witten of bruinen ragou: men maakt 'er ook wel een couli by.

KALFS-POULET.

Om deeze gereed te maaken, neemt men een kalfsborst, die men aan kleine stukjens snydt; deeze stukjens doet men in een pan of casserol met een stukjen boter, latende het bruin fruiten; doet 'er vervolgens wat jeu by, een weinig zout naar den smaak, en laat het zo gaar stooven — men kan 'er, ter bindinge, een weinig meel op doen.

Anders.

Als de borst aan stukjens gekapt of gefneden is, doet men dezelve met een weinig water in een pan of casserol, en laat ze gaar stooven; voords doet men 'er wat gehakte pietercelie in, en een weinig nootmuscaat; men bindt de jeu vervolgens met 8 of 9 geklopte doiren van eiëren, waaronder een weinig meel gedaan is.

RAGOU VAN KALFSVLEESCH.

Hiertoe neemt men gebraden of gekookt kalfsvleesch, dat men aan zeer kleine stukjens snydt; voords laat men wat fyn gehakte uiën in boter, en met wat tarwemeel, gaar fruiten; doet 'er voords by een weinig jeu, met zout en speceryen naar genoegen, alsmede een weinig rhynschen wyn, of azyn: laat het vleesch nog een poos daarin stooven, zo zult gy een zeer smaaklyken ragou hebben.

KALFS COTTELETTEN.

Neem een kalfsrib of nierstuk, snyd het rib voor rib in stukken, en klop de stukken heel plat; bestryk dezelve vervolgens met boter, en bestrooize daarna met peper, zout, en een weinig gestoten beschoit, braadze voords op den rooster gaar.

Aanrechtende, doet men een weinig jeu op 't asfiet.

KALFS COTTELETTEN, *gestoofd.*

De coteletten, zo als boven gezegd is, gesneden en geklopt zynde, legt men ze in een pan, met een weinig water, en bestrooit ze met gestoten beschuit, vermengd met peper, zout en nootenmuscaat, naar genoegen; doet 'er een gezouten limoen, aan schyffjens gesneden, by, en laat ze zo zachtken gaar smooren.

COTTELETTEN, *in papieren gebraden.*

Wanneer de cottelen, in maniere als boven, bestrooid zyn, dan worden dezelve in gewoon, doch niet te dik, schryfpapier gewonden, na de papieren altoorens met boter bestreken zyn: wel ingewonden zynde, legt men ze op den rooster, en laat ze gaar braaden.

Andere manier van stooven.

De coteletten, weder, als boven gezegd is, gereed gemaakt zynde, doet men 'er wat moreljes by, voords lamspootjens, één zweezerik, speceryen naar den smaak, het sap van één citroen, en een weinig jeu; laat dit voords alles zamen gaar stooven:

braad vervolgens 2 gehakte chalotten, met een stukjen boter en 2 lepels meel in een casferol bruin, en bindt de jeu daarmede.

Nog anders, als men ze blank wil hebben.

Als de coteletten gereed gemaakt zyn, zo als boven geleerd is, doet men 'er bouillon by, in de plaats van jeu; doch chalotten moeten nu vooral niet gebruikt worden — als het vleesch gaar is, neem dan 8 doiren van eiëren, een lepel tarwemeel, klop dit door elkander, en bind daarmede.

K A L F S - F R I K A D E L L E N .

Neem goed kalfsvleesch, vooral zonder vellen of zenuwen, doe 'er wat niervet onder, en hak een en ander zeer fyn; doe voords op de 3 pond vleesch 5 beschuiten, (meer of minder vleesch hebbende, beschuit naar evenredigheid; men kan ook kruim van wittebrood neemen, dat in melk geweekt en weder uitgedrukt is,) doe onder de beschuit, of het brood, zout, peper en nootenmuscaat, naar genoegen, benevens vier eiëren, kneed een en ander door het vleesch, en maak 'er voords zo veel frikadellen van als gy goed-

vindt; bestryk dezelve vervolgens met boter, en leg ze in een pan met een weinig water; strooi 'er eindelyk nog wat gestoten beschuit over, en laatze, onder en boven met vuur, gaar braaden.

Aanrechtende, doet men de eigen jeu op het asfiet.

KALSF - FRIKADELLEN, *aan 't spit.*

Het gehakt wordt gereed gemaakt, in alles, zo als boven geleerd is: daarna maakt men 'er eene langwerpige bal van, rolt dezelve in een kalfsnet, dat voords toegebonden wordt: steek dien bal aan het spit, waaraan hy vastgebonden moet worden, en laat het vleesch zo gaar braaden.

Als men opdischt moet wat jeu op het asfiet gedaan worden.

KALFSLEVER.

De lever wordt half gaar gekookt, en daarna in schyfjens gesneden; deezē wēntelt men in meel, daar wat peper en zout onder gemengd is: bak voords de dus toegemaakte schyfjens in boter bruin, en doe 'er wat jeu, benevens een weinig azyn over.

Anders.

Snyd de lever aan stukjens , en doe die stukjens in een pan of casferol , met byvoeginge van een weinig gehakte ajuin , peper , zout , azyn , benevens een weinig suiker , en laat alles zamen gaar smoooren.



VIERDE HOOFDSTUK.

*Handelende over de onderscheidene wyzen,
waarop Schaapenvleesch toebereid wordt.*

SCHAAPENKOP.

Den kop kookt men in water, waarin zout gedaan is, gaar, intusfchen wel zorgvuldiglyk op het fchuimen paffende: gaar zynde fnydt men hem in kleine ftukjens: laat voords een ftukjen boter, met wat meel 'er onder, in een casferol bruin braaden, doe 'er 5 à 6 fyngehakte ajuinen by, benevens een weinig jeu, fpeceryen, en zout naar genoegen; laat het vleesch van den kop daarin ftooven, en recht het een en ander aan, zonder 'er verder iet bytevoegen.

Anders.

Als de kop, gelyk ik boven gezegd heb, gaar gekookt is, fnydt men hem half door, legt hem op een rooster, beftrykt hem voords met boter, en ftrooit 'er wat gefnoten befchuit op, vermengd met peper, zout, nootenmuscaat, en fyngehakte pietercelie; laat hem dus toebereid gaar braaden.

De faus waarmede men aanrecht, wordt gemaakt van boter en citroen-nat, op het vuur door elkander geroerd.

Nog anders.

Men zet den kop eerst in 't water, en laat hem een weinig uitrekken, voords zuivert men hem, en hangt hem met water, waarin een hand vol zout gedaan is, over, laat hem dus gaar koken, doch men moet vooral wel op het schuimen passen.

Men discht denzelven op, met een zuure doop.

S C H A A P E N T O N G E N.

De tongen moeten alvorens in 't water gestaan hebben, tot dat het bloed 'er uitgetrokken is; voords kookt men denzelven gaar in bruine bresse; dan trekt men het vel 'er af, en maakt vervolgens van de tongen een bruinen ragou: dit doet men ook wel met byvoeginge van zwezerikken, lamspootjens, champions en artichokken.

Anders.

De tongen gaar kookt zynde, in maniere als boven, snydt menze in de midden door: maak dan een weinig bruine couli, doe daar citroensap, zout en wat speceryen in, laat voords de tongen nog een weinig in die saus stooven, en recht zo het een met het ander aan.

SCHAAPENTONGEN OP DEN
ROOSTER GEBRADEN.

Kook de tongen zo gaar, dat men 'er het vel kan aftrekken, laatze vervolgens kout worden en klop ze plat, even als carbonnaden; wentelze vervolgens in gesmolten boter, en bestrooize daarna met gestampte beschoot, gemengd onder een weinig zout, peper, en gehakte pietercelie; leg voords de tongen op den rooster, en laatze bruin worden.

Men dientze voor met een chalottensaus 'er by.

SCHAAPEN-OOREN.

- Maak de ooren schoon, kook ze in bresse geheel gaar, snydze vervolgens aan reepjens, doe 'er een weinig couli by, met wat zout en speceryen, alles naar verkiezing, benevens ook nog een weinig mostaart, en de sap van een citroen: men laat alles zamen nog wat stooven.

DE BALLE VAN EEN' RAM.

Men legt de ballen op een kool vuurs, zo lang tot ze barsten; dan doet men 'er het vel af, legtze in citroen-water, op datze uittrekken; kooktze vervolgens in enkel water; gaar zynde snydt men ze in schyven, en stooftze voords even als een kalfs poulet.

Anders.

Zuiver de ballen als boven gezegd is, en kookze in water gaar, snydze vervolgens aan dobbelsteentjes, die men voords in meel wentelt, en met een weinig boters in een pan of casferol gaar fruit — in de jeu die 'er alsdan op is, doet men, alvorens aanterechten, een weinig citroensap, en giet ze vervolgens op het zelfde asfiet, waarop gy zult voordienen.

DE STAART VAN EEN' HAMEL.

Hak den staart, na denzelven wel schoon-gemaakt te hebben, in stukjens, en fruit die in een pan, met een weinig boter, bruin; dit gedaan zynde en alle de stukjens uit de pan genomen hebbende, doet men in het nagebleven vocht een lepeltjen meel, benevens een weinig jeu; laat dit zamen koken, doe 'er vervolgens zout, peper en spece-ryen by; dit alles nu op het vleesch gedaan zynde, laat men hetzelve gaar stoo-ven.

L A M S B O U T, *gekookt.*

Neem een lamsbout, naar believen groot, zet dezelve, met genoegzaam water, in een pan op het vuur, doe 'er wat zout by, en laat haar koken: gaar zynde, maakt men 'er een zuure saus van eiëren en azya over.

Op die zelfde wys kookt men ook een
LAMS-KRUIS, of RIBBETJEN.

Anders, à la brese.

Men ontdoet de bout eerst van het vel, dan lardeert men dezelve met spek, in speceryen gewenteld, en legt ze vervolgens een dag of vyf in een goede marginaat; neemt ze na verloop van dien tyd 'er uit, en laat haar in een pan, met hetzelfde nat 'er by, gaar braaden; gaar zynde maakt men 'er een bruinen ragou by, van 2 lams-pootjens, een groote zweezerik, wat morreljes, en verder 't geen tot zulk eenen ragou behoort.

Anders.

Men behandelt de lamsbout als vooren gezegd is; braadt haar gaar, dat zy wat bruin wordt: neem voords 2 à 3 komkommers, snyd dezelve, wèl geschild zynde, aan stukken, zo groot als een lid van een' vinger; doe die stukken in een casferol, met een stukjen boter, en laat ze bruin fruiten; doe 'er voords een lepeltjen meel by, benevens wat kleine ajuin, een weinig jeu, wat peper en zout, en vyf kruidnagelen, laat alles zamen, met een bierglas rhynschen wyn, stooven, zo hebt gy by de lamsbout een zeer aangename faus.

LAMS CARRÉ.

Om deeze te bereiden, neemt men een lams-ribbetjen, snydt het vlies 'er af, lardeert het met fyn gesneden spek, en smoort het vervolgens in een casferol gaar: men maakt 'er een bruine bresse by — zy wordt ook met jeu gegeten.

LAMSBOUT, met chalotten bereid.

Men schilt de chalotten en lardeert de bout 'er mede; voords braadt men dezelve aan het spit of in de pan.

Anders, met gebraden aardappelen.

Men braadt de bout aan het spit, of naar verkiezing in de pan; als dezelve gaar is, neemt men wat geschilde aardappelen, braadt dezelve in boter gaar, tot dat ze bruin zyn; aanrechtende doet men de bout op een schotel, de gebraden aardappelen 'er om heen, en een weinig jeu 'er over.

NB. Een ZUIGLAMSBOUTJEN kan ook op alle de bovengemelde wyzen toebereid worden.

COTTELETTEN, gestoofd.

Snyd een lamsrib, ribbetjen voor ribbetjen, aan stuk, klop de stukken plat, wentelze in meel met een weinig zout vermengd, en

braadze vervolgens in boter bruin; laat voords ook een stukjen boter met een weinig meel in een casferol bruin braaden, doe 'er wat fyn gebakte chalotten in, benevens wat jeu, peper, kruidnagelen, azyn en zout; men kan 'er ook wel een weinig rhynschen wyn in doen — in deeze faus laat men voords de chalotten gaar stooven.

Anders, op den rooster gebraden.

Snyd en klop de coteletten in maniere als vooren, bestryk ze verders met boter, wentelze in gestoten beschuit met genoegzaam peper en zout vermengd, leg voords de coteletten op den rooster, en laatze gaar braaden.

Als men aanrecht doet men 'er een weinig jeu over.

Nog anders, in papieren.

Men snydt alvorens het vleesch van de coteletten, voor van de beentjes, af, maakt ze verders klaar, op dezelfde wyze als boven gezegd is: knip dan toereikende stukken wit schryfpapier, bestryk deezen met boter, vouw ze om de coteletten, en laat die zo gaar braaden — zy worden aangerecht met een chatelotten-faus; doch men kan ze ook gebruiken zonder faus, dat is, zo als ze van den rooster komen.

LAMS-VILLET.

Neem een lamsribbetjen, snyd het vlies 'er af, lardeer het met fyn spek, laat het dan in een pan, met een weinig bouillon, gaar braaden, zo dat het geel wordt — neem voords wat kleine wél schoon-gemaakte ajuin, fruit dezelve in boter bruin, doe 'er vervolgens een lepeltjen meel in, roer het wel terdege door één, doe 'er voords jeu by, speceryen, zout en azyn naar den smaak, laat een en ander met de ajuin nog een wyle tyds stoo-ven en rêcht zo aan.

HACHÉ VAN GEBRADEN LAMSVLEESCH.

Om deeze zeer smaaklyk gereed te maaken, wordt het vleesch in dunne schyffjens gesneden, en voords met wat boter en een weinig meel in een casferol gedaan; men roert het zo lang zorgvuldig om tot het bruin wordt; doet 'er dan wat fyn gehakte ajuin, wat jeu, peper, zout en azyn, of rhynfchen wyn by; laat vervolgens een en ander, naamlyk met het gesneden vleesch, doorstoo-ven.

SCHAPENVLEESCH, *in maniere als wildbraad.*

Hiertoe neemt men een schapenbout, of eenig ander stuk mager schapenvleesch, legt het 8 of 10 dagen in een marginaat,

en braadt het vervolgens aan 't spit ; men kan het ook in een pan braaden — recht aan met een bruinen ragou, of eene goede couli, 'er over heen.

LAMS- OF SCHAPEN - LEVER.

Men snydt de lever in schyffens, wentelt die in meel met zout gemengd ; baktze voords in boter gaar : dit gedaan zynde neemt men de lever 'er uit, doet in de overblyvende gebraden boter wat jeu, met een weinig azyn, en laat het dus zamen kooken tot een faus, die verder by het aanrechten over de lever gedaan wordt.

Anders.

Men kookt ook wel de lever half gaar ; snydt die vervolgens aan stukjens, en doet dezelve met wat fyn gehakte ajuin, benevens een weinig peper, zout en verdere speceryen die men verkiest, in een casferol of pan, en laatze gaar stooven.



VYFDE HOOFDSTUK.

*Inhoudende het bereiden van alles wat men
van een tam varken, versch kan ge-
bruiken.*

VARKENSKOP.

Deeze moet vooraf wel gereinigd en
schoon gewasfchen worden; daarna legt
men hem in 't zout, zo lange tot hy ter-
deeg doortrokken is; vervolgens kookt
men hem eenvoudig in water gaar.

Anders.

Brandt het hair van den kop af, zuivert
hem vervolgens wél zorgvuldig, neemt
de tong en hersfens 'er uit; hiertoe moet
hy, dat van zelf spreekt, door midden ge-
hakt, anderen ondertusfchen laten hem
ook heel; voords wordt hy gaar gekookt,
in een mengfel van rooden wyn en wyn-
azyn, waarin een weinig tym, mierik, lau-
rierbladen, pieterceliewortelen, zout, ee-
nige korrels heele peper, een weinig
kruidnagelen, en wat citroenschillen gedaan
zyn: gaar zynde recht men hem aan met
een mostaartsaus 'er by.

V A R K E N S T O N G.

Men kookt de tong gaar in bresfe; als hy gaar is schilt men het vel 'er af, en maakt 'er voords by eene saus van rooden wyn en ajuin, met byvoeginge van een weinig kruidnagelen, met peper, zout en suiker, van elks naar believen: by het aanrechten giet men deeze saus over de tong heen.

V A R K E N S O O R E N,

Deeze moeten wederom alvorens wel zeer zorgvuldig schoon gemaakt worden; dat gedaan zynde, kookt men ze gaar in eenvoudig schoon water, of verkiest men het, in bresfe; vervolgens snydt men ze in stukjens, en fruit daarna een lepel meel in boter bruin, doet 'er een weinig jeuk op, 6 kruidnagelen, peper, zout, citroensap, en mostaart naar genoegen, laat de stuk gesneden ooren voords in dit mengsel een weinig stooven, en recht zo aan.

V A R K E N S P O O T E N.

Men zuivert weder de pooten alvorens zeer zorgvuldig, kooktze vervolgens in bresfe gaar, en wentelt ze daarna in het wit van een ei; dit gedaan zynde bestrooit men ze met gestoten beschuit, waaronder een weinig peper en zout gemengd is,

50 V A R K E N S V L E E S C H.

voords laat men ze in heete boter bakken tot ze geel zyn.

By het aanrechten stroot men 'er een weinig gebakke pietercelie overheen.

Anders, à la Brese.

Men kookt de pooten gaar, even gelyk boven gezegd is; dan snydt men een varkensoor, dat mede gaar gekookt is, aan reerjens, doet 'er wat moreljes, champions, een weinig peper, 6 kruidnagelen, een weinig citroensap, en zout naar den smaak by, voords nog twee fyn gehakte chalotten; dit door malkander gestoofd zynde, hebt gy een ragoû, die men, aanrechtede, over de varkenspooten heen doet.

FRICASSÉ VAN VARKENSVLEESCH.

Hiertoe verkiest men mager varkensvleesch, 't welk een weinig tyds in azyn heeft gelegen, zo dat het genoegzaam doortrokken is; men kookt hetzelfde in water gaar, wél op het schuimen passende; gaar zynde snydt men het in stukjens, doet 'er een weinig fyn gehakte uiën by, een bierglas rooden wyn, peper en kruidnagelen, een bosjen tym, en myram, twee laurierbladen, en citroenschil, voords zout en suiker naar verkiezing; laat in dit mengfel het varkensvleesch een weinig stooven en recht zo aan.

VARKENSVLEESCH. 51

HAM, *à la bragourie.*

Neem een versch gerookten ham, zet hem met water op 't vuur, en braadt hem zo lang tot de zwoort gemaklyk loslaat, doet dan het water 'er af, en in de plaats van hetzelfde, wat rooden wyn 'er by, laat den ham vervolgens gaar braaden.

Men recht denzelven aan met eene saus van rooden wyn.

HACHÉ VAN VARKENSVLEESCH.

Men neemt hier toe gebraden varkensvleesch, dat men in dobbelsteentjens snydt: voords braadt men een stukjen boter, met een lepel tarwemeel in een casferol bruin, en doet 'er by een weinig jeu, drie fyn gehakte chalotten, een bierglas rhynschen wyn, peper en zout naar den smaak: in deeze saus laat men vervolgens het vleesch voornoemd nog een weinig stooven.

ROLLEN VAN VARKENSVLEESCH, *met vogelen.*

Neem mager varkensvleesch, snydt hetzelfde aan schyffens, ter grootte van een hand breed, en klopt die tot ze geheel murw zyn, echter moet gezorgd worden dat men ze niet stuk sla; lardeer voords deeze plakken met fyn spek, en bestrooi ze met zout en speceryen, gehakte chalotten, en gehakte pietercelie: leg voords op ieder

52 V A R K E N S V L E E S C H.

plak een leister, die wél geplukt en gezuiverd is; rol de plakken vleesch alsdan toe, bind ze vast, en leg ze in een pan of casferol, met een weinig jeu, een glas rooden wyn, citroenschil, twee laurierbladen, tym en myram, benevens een pietercelieworteltjen; laat dit alles zamen zachtjens gaar smooren: leg voords de rollen op een asfiet, wryf de overblyvende saus door een zeef, en doe, als gy aanrecht, het door-gewrevene over de rollen heen.

Als men de gezegde rollen koud wil aanrechten.

Hiertoe worden ze op dezelfde wyze, als boven gezegd is, gereed gemaakt, voords kookt men ze mede in het zelfde nat gaar, dan laat men ze koud worden, met een weinig van de gelée 'er overheen.

V A R K E N S C A R B O N N A D E N.

Men snydt de carbonnaden, even als by de kalfs carbonnaden gezegd is, (zie hier voor, bladz. 35) dit gedaan zynde, bestrooit men dezelve met peper, zout, en gestampte beschuit, legtze daarna op den rooster en laatze gaar braaden.

Men rechtze aan met een citroen-saus, of ook wel met jeu.

Anders, gestoofd.

Men maakt de carbonnaden gereed, in maniere als boven; daarna legt men ze in een schotel, bestroot ze met gestoten beschuit, waaronder peper en zout is gemengd; men doet 'er voords eenige schyffens van limmissies by, benevens een weinig water, en laatze vervolgens gaar smooren.

S P E E N V A R K E N.

Men zuivert en wast het varkentjen eerst wel terdeeg, dan steekt men het aan 't spit, en laat het zachtjens braaden, het teikens met een stuk versch spek wryvende — gaar zynde recht men het aan, met jeu.

NB. Op dezelfde wyze wordt het ook in een pan, of bakoven gebraden.

V A R K E N S K O P.

De kop, na wèl gereinigd te zyn, moet men 3 à 4 dagen in azyn, met wat zout 'er in, laten liggen: dan braadt men hem gaar in een pan met een weinig water.

De saus welke daarby aangerecht wordt, bereidt men dus: doe in een casferol een stukjen boter met wat meel, laat dit zamen geel braaden; doe 'er vervolgens jeu by, benevens drie fyn gehakte chalotten, een genoegzaame hoeveelheid citroensap, zout

54 V A R K E N S V L E E S C H.

en peper naar den smaak, 6 kruidnagelen, een gekookt varkensoor dat aan reepjens is gesneden, als mede wat bruine mostaart; dit alles laat men zamen stooven, zo heeft men over den gebraden varkenskop een aangename saus.



ZESDE HOOFDSTUK.

Het toebereiden van Herten, Rheeën, Haazen en Konynen, als mede van wilde Varkens.

HERTENVLEESCH.

Maak een margenaat van azyn, doe in dezelve een weinig zout, wat laurierbladen, tym, myram en geneverbeziën, en laat het vleesch, wël gezuiverd zynde, daar een dag 7 à 8 in staan, zo is het goed om te gebruiken.

Gemeenlyk snydt men een hart of rhee in 4 à 6 stukken, al naar het dier grobt is; deezen noemt men de hoofd- of voornaame stukken, voords twee uit den rug, benevens de achter-en voor-bouten; van het overige kan men haché of ragoû maaken.

NB. Op dezelfde wys handelt men ook met een WILD VARKEN.

RHEEBOUT.

Men lardeert de bout met fyn gesneden spek, legt hem vervolgens in een pan met een weinig water, laat hem zo, ook met vuur van boven, gaar braaden.

Men recht hem aan met een bruinen ragoû, sommigen doen 't met eene sterke couli.

NB. Op dezelfde wys behandelt men ook een HERTEBOUT.

STAARTSTUK VAN EEN HERT OF RHEE.

Men lardeert het staartstuk, op dezelfde wyze als boven gezegd is, en braadt het vervolgens in een pan.

Het wordt aangerecht met jeu, ragoû, of ook wordt 'er wel een couli by gemaakt — sommigen verkiezen het met een barbarissen-faus te eeten.

ROLLADE VAN EEN RHEE OF HERT.

Deeze wordt gemeenlyk van de voorbouten gemaakt, en wel op de volgende wyze: snyd de beenen uit de bout en laat dezelve daarna in de marginaat doortrekken: neem ze, na genoeg doortrokken te zyn, 'er weder uit, en lardeerze met grof spek, dat in speceryen gewenteld is; dit gedaan zynde doet men 'er een weinig kruidnagelen in, voords peper en zout naar genoegen; 4 fyn gehakte chalotten, en een weinig gehakte pietercelie; rolt vervolgens de bouten in elkander, en smoort ze met wat bresle in een pan of casferol gaar.

Men rechtze aan met een bruinen ragoû, of ook met couli.

HACHÉ VAN RHEEVLEESCH.

Men neemt rheetvleesch dat wél gezuiverd is; kookt het in water of bresfe gaar; snydt het vervolgens in kleine stukjens, en laat die gaar smoooren, met fyn gesneden ajuin, kruidnagelen, benevens peper, zout en azyn, naar genoegen.

NB. Op dezelfde wys maakt men HACHÉ VAN HERTEVLEESCH.

FRICASSÉ VAN EEN RHEE.

Als het vleesch wél gezuiverd is, hakt men het in stukken, en wascht het daarna zeer schoon af; doe voords in een pan of casferol een stukjen boter, twee lepels best meel, laat dit bruin worden; voeg 'er dan by wat jeu, gehakte ajuin, peper, kruidnagelen, zout, suiker, citroenschil en laurierbladen, laat dit alles met het vleesch gaarstooven, en gy zult eene aangename fricasfé hebben.

Anders.

Het vleesch als vooren behandeld hebbende, doet men 'er zout en speceryen naar den smaak by, benevens wat fyn gehakte chalotten; voeg 'er voords in plaats van jeu, rooden wyn by, met een weinig suiker; laat het vleesch gaar smoooren, en recht het aan zonder 'er verder iet by te doen.

Andere wys om Wild te stooven.

Maak het vleesch gereed als boven gezegd is; neem voords kaneel, knapkoek in de plaats van meel, ajuin, kruidnagelen, peper, zout, azyn en suiker, naar genoegen.

NB. Op deeze wyze kan men het wilde varkensvleesch mede toebereiden, behalven den kop.

H A A Z E - P E P E R.

Haal het vel van den haas af, wasch hem daarna in water zeer schoon; hak hem voords in vierkante stukken; doe dan een stukjen boter, met een paar eetlepels tarwenmeel in een casferol, en laat dit geel fruiten; neem vervolgens ajuinen, 4 of 5 naar zy groot zyn, hak dezelve fyn, doe 'er wat rooden wyn by, 5 à 6 kruidnagelen, gemalen peper, zout, azyn, laurierbladen, een citroenschil, thym en myram in een bosjen gebonden, voords suiker naar den smaak; laat de stukken van den haas in deeze saus gaar stooven, en recht zo aan.

NB. Het gemelde bosjen thym en miriam, moet 'er alvorens uitgenomen worden.

Anders.

Men maakt de haas gereed, zo als vooren

gezegd is ; die vervolgens geen liefhebber van ajuin is , neemt voor 2 stuivers kaneelkoek , en voor 1 stuiver knapkoek ; stoot beiden fyn , doe het met of zonder rooden wyn , by uw' haas , en volg verder alles zo als boven geleerd is.

GEFORCERDE HAAS.

Na het vleesch van de beenen gedaan te hebben , hakt men het zelve geheel fyn , met een weinig spek 'er onder ; doe 'er voords 4 à 5 chalotten by , fyn gewreven wittebrood , 6 eiëren , gehakte pietercelie , citroenschil , 6 kruidnagelen , miriam , peper en zout naar genoegen ; roer alles wél door elkan-der , en maak 'er weder het fatsoen van een haas van ; leg dit figuur vervolgens in een taartenpan , met een weinig water , en laat het gaar braaden.

Men recht de geforceerde haas aan , met eene faus naar believen.

EEN JONGE HAAS, op den rooster ge- braden.

Als men het haasjen afgehaald en schoon gewasfchen heeft , kneust men het een wei-nig met het plat van een mes ; bestrykt het voords met boter , strooit 'er gestoten be-schuit , peper en zout op , en braadt het voords op den rooster gaar.

Men recht het aan met een citroenfaus.

EEN JONGE HAAS, *gestoofd.*

Na het haasjen weder van zyn vel ontdaan, en schoon gewasfchen te hebben, bestrykt men het voords met boter; wentelt het vervolgens in gestoten beschuit, die met zout, peper en gehakte pietercelie gemengd is; legt het vervolgens in een pan met water, doet 'er nog een fchyfjen citroen by, en laat het gaar fmooren.

EEN KONYN, *op den rooster gebraden.*

Haal het vel af, doch long en lever laat men in de borst zitten; kneus voords de beentjes een weinig; wentel de konyn dan in boter, ftrooi 'er gemengde peper en zout met gestoten beschuit op, en laat ze voords op den rooster gaar braaden.

Men discht ze op met een citroenfaus.

Anders.

Na het vel afgehaald te hebben, klopt men de konyn, (waartoe men, voor deeze wyze van bereiden, gemeenlyk de jongen neemt,) een weinig met een mes, doet 'er

voords wat gesmolten boter op , ook peper, zout, gehakte pietercelie, gestampte beschuit, en nootenmuscaat, alles door elkander geroerd, braadt ze voords op den rooster gaar.

Aanrechtende, maakt men 'er een citroen-faus by — sommigen verkiezen 'er een chalotten-faus by te eeten.

KONYN ALS HAAZEN-PEPER.

Men trekt de konyn af even als van de haazen gezegd is, en bereidtze verder zo als men een haazen-peper gereed maakt; (zie hier vóór bladz 58.)

EEN KONYN, *gestoofd.*

Na het vel weder afgehaald te hebben, hakt men de konyn in stukken; (sommigen echter verkiezen dezelve heel te laten,) legt ze daarna in een pan of casferol, bestrooit ze met gestoten beschuit; doe 'er voords 2 gekapte chalotten by, benevens peper, zout, een schytjen citroen, en een kommetje water — laat ze vervolgens gaar stoo-ven.

EEN KONYN, *als geklopt kalfsvleesch.*

Als het vel afgetrokken is, snydt men al het vleesch van de beenen, doch zo veel mogelijk aan plakken; klopt deezen een weinig

met een mes , en legt ze in een casferol met wat boter ; laat ze dus op een zacht vuur fruiten ; voegt 'er verders by een schyffen citroen , en weinig meel , nootenmuscaat , peper en zout naar believen , benevens genoegzaam bouillon , en laat dus alles zamen gaar stooven.



ZEVENDE HOOFDSTUK.

*Het bereiden van allerlei Gevogelte,
à la royale.*

KALKOEN.

Na de kalkoen wél gezuiverd is, doet men het borstbeen 'er uit; voords neemt men een pond kalfsgehakt, dat verders heel fyn gestampt, en doorkneed wordt met een mengsel van peper, zout, nootenmuscaat, gehakte pietercelie, drie fyne gestoten beschuiten, twee eiëren; sommigen doen hier ook wel een paar fyn gehakte chalotten by; met dit aldus toegemaakte vleesch vult men den kalkoen, en bindt hem vervolgens toe: daarna bardeert men hem met spek en citroenschyven; (als de kalkoen mager is kan men hem ook wel met vet spek, in specerijen gewenteld, lardeeren:) verders kookt men hem in blanke bresse.

Men recht hem aan met een ragou van 2 lamspootjens, één zwezerik, benevens een weinig moreljes en haanekammen.

Anders, met oesters.

Als de kalkoen gezuiverd en het borstbeen 'er uitgenomen is, pent men hem

op, legt 'er eenige fchyfjens van een citroen op, en bint 'er een reep spek over heen, dat hy blank blyft: kook hem vervolgens gaar in maniere als boven.

Neem voords 50 of 70 oesters, doe dezelven in een casferol met een weinig bouillon, peper, zout, nootenmuscaat, en citroensap; laat dit alles een korten tyd opkooken; bindt vervolgens dit mengfel met de doiren van 10 eiëren — aanrechende doet men deeze jeu over den kalkoen heen.

Anders, met champions.

Bereid de kalkoen, in maniere als boven gezegd is, en kookt hem gaar in blanke bresse — daarna neemt men eenige champions, (om eene faus hier over te bereiden,) die men in een casferol met bouillon laat gaar kooken, met byvoeginge van zout en speceryen naar genoegen: om te binden doet men 'er nog 6 of 10 doiren van eiëren by.

GEFORCEERDE KALKOEN.

Als de kalkoen naar behooren gezuiveld is, neemt men het vleesch van de borst, en hakt het heel fyn; mengt vervolgens dit gehakt vleesch wel onder één met wittebrood, dat in melk geweekt, en weder uitgedrukt is, voords peper en zout, noottenmuscaat, gehakte pietercelie, en 3 eiëren;

ren; forceer met dit mengfel de borst van den kalkoen weder op; wel gefatsoeneerd zynde, legt men hem in een pan, doet 'er wat bouillon by, en laat hem leenigjens smooren, met wat vuur op het deksel.

Men recht hem aan met een kreeftenfaus.

GEVULDE KALKOEN.

De kalkoen wèl gezuiverd zynde, neemt men het borstbeen 'er uit: kruimel dan een gedeelte wittebrood fyn, (men kan het ook in zoetemelk weeken, en weder uitdrukken,) doorkneed hetzelfde met 6 eieren; (3 zonder en 3 met het wit) voords een weinig gesmolten boter, wat snippers en succaden, eene kleine hoeveelheid corenten, en een citroen op suiker gewreeven; doet in dit mengfel nog een weinig gist, en laat het voords wat ryzen; daarna doet men 'er suiker by naar goedvinden: vult met deeze soort van beslag de borst van den kalkoen weder op, en bind hem dicht toe, laat hem voords met een weinig water in een pan gaar braaden.

Men recht hem met de eigen jeu aan.

Anders, met castanjes gevuld.

Men vult den kalkoen in maniere als vooren: neem voords een pond castanjes,

die men na, volgens gewoonte, een kruis 'er in gesneden te hebben, in water half gaar kookt; doe 'er dan de schillen af, vul 'er den kalkoen mede, en braad dien, na hy toegebonden is, in een pan of bakoven.

GANS, met castanjes gevuld.

Dit vullen doet men als vooren; doch in de plaats van een heel, neemt men een half pond castanjes; de gans daarna ook weder toegebonden zynde, braadt men hem als van den kalkoen gezegd is.

Anders, met zuure appelen gevuld.

Als de gans wél gezuiverd is, neemt men bellefleur, die men, na ze geschild zyn, fyn snydt, doe 'er verder een weinig corenten, succaden, snippers en suiker by naar goedvinden, roer het voords wél door elkander, en vul 'er den gans mede; deezen toegebonden zynde, braadt men weder als vooren.

Nog anders.

Neem fyn gewreven tarwenbrood, en meng hetzelfde met 7 eiëren, (4 met en 3 zonder wit,) eene toereikende hoeveelheid snippers en succaden, (mede fyn gesneden,) een weinig corenten, en suiker naar verkiezing; verders nog een weinig gist, en laat het wat ryzen; doe het dan in den

gans; bind hem toe en bak hem als
boven.

GANZEN-FRICASSÉ, *van den afval.*

Tot het maaken van deeze fricasfé ge-
bruikt men de pooten van den gans, als me-
de de vleugels, den hals, de maagen en de
lever; men snydt naamlyk een en ander in
stukken, zo groot men wil; kookt die stuk-
ken in water, waarin zout gedaan is, half
gaar, maak 'er voords een saus by van jeu
met speceryen, en laat het vleesch daarin
weder gaar stooven, zo hebt gy eene aange-
naame fricasfé.

HOENDER-RAGOU.

De hoenders, naar behooren gereinigd en
gewaschen zynde, snydt menze in kleine
stukken, die in water toereikende afgekookt
worden, waarby men wel zorglyk op het
schuimen moet passen: het water vervol-
gends afgegoten zynde, doet men 'er by
bouillon en een pietercelieworteltje, laa-
tende het vleesch daarmede verder byna
gaar koken; doe 'er dan nog by lams-
pootjens, zwezerikken, moreljes, haane-
kammen, en kleine frikadellen van kalfsge-
hakt; laat het een en ander zamen nog wat
koken; neem voords den pietercelie-
wortel 'er weder uit, en bindt de ragou
verders met een mengsel van 16 à 20 eier-
doiren, geroerd onder een lepel tarwen-

meel , en een weinig peper en nootenmuscaat.

HOENDER-FRICASSÉ.

Snyd de hoenders, wél gereinigd en gewaschen zynde, weder in stukken, die ook als vooren in water afgekookt moeten worden, zo lang schuimende tot 'er geen schuim meer opkomt; fruit ze vervolgens met een stukjen boter in een casferol; doe 'er dan 2 fyngehakte chalotten by, gehakte pietercelie, een lepeltjen tarwenmeel en een weinig bouillon, peper, nootenmuscaat en zout naar den smaak; laat het vleesch hiermede verder gaar stoooven; bindt de jeu vervolgens met genoegzaam eiërdoiren, en recht zo aan.

Anders, als men de fricassé bruin wil hebben.

Behandel de hoenders in maniere al vooren, doch neem nu jeu in de plaats van bouillon: laat vervolgens in een casferol, 2 lepeltjens tarwemeel, met een stukjen boter bruin fruiten, doe 'er dan, voor die ze beminnen, een paar chalotten by, een weinig jeu, nootenmuscaat, peper en zout, en laat het hoendervleesch daarin gaar stoooven.

JONGE KIEKENS, heel, met pietercelie-faus.

Als de kiekens wél gezuiverd zyn, pent men ze op, en bindt 'er een reep spek over, op dat ze blank blyven, kookt ze vervolgens gaar in bouillon: maak dan een pietercelie-faus, even als men by visch gebruikt — als men aanrecht wordt die faus over de kiekens heen gedaan.

Anders, met champions.

De kiekens weder wél gezuiverd en gewasfchen zynde, kookt menze gaar in blanke bresfe: neem voords eene toereikende hoeveelheid champions, die gy in genoegzaam bouillon laat gaar kookken; gaar zynde bindt men deeze faus met een mengzel van 8 à 10 doiren van eiëren, in een lepeltjen tarwemeel met wat nootenmuscaat, peper en zout naar goedvinden.

Als men aanrecht wordt de faus over de kiekens heen gedaan.

Nog anders, met doppertjens.

Het kicken in alles behandeld zynde, als boven gezegd is, kookt men het in bouillon: verder neemt men wat dopërwten, die men in boter en gehakte pietercelie gaar stooft, en by het aanrechten over het kicken doet.

Nog anders, met rooze botels.

Het kieken geplukt 'en gezuiverd zynde, pent men het op, en kookt het gaar, zo als boven voorgeschreven is: maak vervolgens een sterke couli, doe uwe geconfyte roozenbotels daarin, en laat ze even opkoken — het kieken aanrechtende, doet men deeze saus 'er over heen.

Weder anders, met aspergies.

Het kieken wordt, na wél gezuiverd en gewasfchen te zyn, in bouillon gaar gekookt: neem vervolgens twee bos aspergies, de koppen van welke in water gaar gekookt moeten worden, daarna worden ze een weinig opgestoofd met boter en gehakte pietercelie, nootenmuscaat en zout naar den smaak — als men aanrecht, doet men de aspergies, dus toebereid over het hoen heen.

Nog anders, met truffels.

Om het kieken op deeze wyze klaar te maaken, wordt het weder eerst, wél gereinig en gewasfchen, in blanke bresle gaar gekookt: vervolgens maakt men een sterke couli van kalfs-jen, waarin men eenne genoegzaame hoeveelheid truffels, in water afgekookt, nog een weinig laat doorstooven — Als men het kieken aanrecht, ligt men de truffels daar omheen.

HOENDEES, met een kreeften-faus.

Als het hoen terdeeg gezuiverd, en daarna opgepend is, kookt men het gaar in bouillon: neem vervolgens een groote kreeft, kook hem gaar in water met zout 'er in, doe de visch uit de schaaLEN, stamp deezē in een vyzel fyn, doe dat poeder in een casferol met een stukjen boter, en laat het een weinig braaden; doe 'er vervolgens een lepeltjen meelonder, voords wat kalfs-jeu 'er by, en laat dit zamen wat kooken; roer 'er verder peper en nootē-muscaat, naar genoegen, by; wryf het dan door een zeef; in de doorgewrevene faus doet men de visch van de kreeften, met zout, veel of weinig naar verkiezing — het hoen voordienende, doet men deezē faus daar overheen.

Anders, met komkommers.

Het hoen als vooren behandeld hebbende, kookt men het gaar in bruine bresfe: voords neemt men een groote komkommer, die men, geschild zynde, aan langwerpige stukjens snydt; deezē stukjens fruit men in boter bruin; bruin zynde doet men 'er by een eetlepel vol tarwemeel, benevens wat jeu, en laat de komkommer daarmede gaar kooken; peper en zout doet men 'er naar verkiezing by, en behalven dat nog 6 fyngestampte kruidnagelen — deezē kom-

kommerfaus doet men weder, by het aanrechten, over het hoen heen.

Nog anders, met garnaaLEN.

Kook het hoen weder gaar in bouillon; neem dan wat garnaaLEN, kook ze af in water met zout; doch zy moeten niet al te gaar weezen; deezen gepeld hebbende, laat men een stukjen boter, met een eetlepel vol tarwemeel, door elkander geroerd, met bouillon, gehakte pietercelie, en nootenmuscaat, zamen kooken; dit gaar zynde doet men 'er de gepelde garnaaLEN in en laat het zamen nog een weinig opstooven, zo heeft men eene aangenaame garnaaLEN-faus, die men by het aanrechten, over het hoen heendoet.

KIEKENS, met oesters.

De kiekens schoon gemaakt, en opgepend zynde, zo datze een goed fatsoen behouden, legt men 'er eenige schyffens van een citroen op, en bindt 'er een strook spek overheen, op datze blank blyven; voords wordenze gaar gekookt in blanke bresse — Neem vervolgens eenige oesters, en laat dezelve in bouillon even opkooken; bindt verder deeze faus, die by het aanrechten over het kieken gedaan wordt, met 8 à 10 doiren van eiëren, doorgeklopt met wat nootenmuscaat, peper en citroensap naar genoegen.

GEFORCEERDE HOENDERS.

Hiertoe verkiest men jonge hoenders: breek de borstbeenen 'er uit, maak het vel op de borst van het vleesch los; snyd 'er vervolgens het borstvleesch af, doch wél te zorgen dat het vel heel blyve; hak het afgesneden vleesch fyn, met byvoeging van een weinig kalfsvleesch en kalfsvet; kneed 'er verder door 4 à 5 eiëren, eene toereikende hoeveelheid brood in zoetemelk geweekt, een weinig speceryen, pietercelie en zout: met dit mengfel vult men de borst en het vel der hoenders weder op, pentze toe, en kooktze vervolgens in bouillon, gaar — maak voords van het overige van 't gezegde mengfel, kleine frikadellen, voeg by deezen wat kreeftenstaarten, champions, speceryen, zout en citroensap; laat dit alles zamen tot een ragou stoooven, die men, by het aanrechten, over de hoenders heen doet.

KIEKENS, op den rooster gebraden.

Als de kiekens wél schoon gemaakt en gewasfchen zyn, snydt men ze midden door, kloptze met een mes plat, bestryktze met boter, en bestrootze vervolgens met een mengfel van peper, zout, en gestampde beschoot; legt de halve kiekens op den rooster en laatze gaar braaden.

Men rechtze aan met een citroen- of chalotten-faus, naar verkiezing.

KIEKENS, *in papieren.*

De kiekens maakt men in alles, (naamlyk ook doorgesneden,) gereed zo als in het laatstvoorgaande artykel gezegd is; dan vouwt men 'er papieren om heen, even als men de coteletten doet, en braadze ook als die, op den rooster.

Men dientze voor met een citroenfaus.

DUIVEN-COUPAT.

Wanneer de duiven wèl gereinigd en gewasfchen zyn, lardeert menze met vet spek, dat in speceryen gewenteld is, en kooktze vervolgens gaar in blanke of bruine bresfe — maak voords een ragoû van lamspootjens, zwezerikken, moreljes, en truffels, en doe die by het aanrechten over de duiven heen.

Men kan deezen ook wel eerst in boter opfruiten.

Anders.

Neem 5 à 6 duiven, en snyd dezelve, wèl schoongemaakt en gewasfchen zynde, ieder in vier stukken; doe deezen in een casferol met een weinig boter: neem voords een uiën, steek 'er wat kruidnagelen in, doe die dan by de duiven en laatze dús fruiten — men maakt 'er verders een ragoû by, gelyk in het laatstvoorgaande artykel is geleerd te maaken; doch nu moet men in de

zelve ook citroensap, speceryen en gehakte chalotten doen; in deezen ragoû laat men de duiven nog een wyle tyds stooven.

DUIVEN, *met komkommers.*

Na de duiven schoon gemaakt zyn, pent menze op, en fruitze vervolgens in boter bruin -- de komkommers die men verder zal gebruiken, worden, na geschild te zyn, in kleine stukjens gesneden, en in boter bruin gefruit; bruin zynde neemt menze uit de boter, en doet in dezelve een lepeltjen meel; laat dit eerst weder bruin fruiten, doe 'er dan by, jeu, peper, kruidnagelen, zout en citroensap naar genoeg -- deeze saus wordt, by het aanrechten, over de duiven gedaan.

DUIVEN - FRICASSÉ.

Als de duiven gezuiverd zyn snyd menze in 4 stukken, die verder in boter bruin gefruit worden; dit gedaan zynde doet men 'er een weinig tarwemeel by, jeu of bouillon naar goedvinden, voords lamoensap, peper, speceryen en zout naar den smaak: laat alles met elkander gaar stooven en recht zo aan.

DUIVEN à LA CRAPADILLE.

De duiven gereinigd zynde, snydt menze in den rug open, kloptze een weinig

plat, bestrootze vervolgens met het mengfel van peper, zout, gehakte pietercelie, en gestampte beschuit; braadze dan op een rooster gaar.

Men dient de duiven, dus toebereid, voor, met een faus van chalotten, welke faus, als men aanrecht, in den schotel moet gedaan, en het gebrad daarin gelegen worden.

GEFORCEERDE DUIVEN.

De duiven schoon gemaakt zynde, steekt men de pooten in 't vel; maakt verder het vel op de borst los, doch zonder dat het scheurt: bereid voords een forcé van de volgende artykelen: voor een stuiver wittebrood, 4 eiëren, gehakte pietercelie, peper, nootenmuscaat, zout naar den smaak, een stukjen boter in de casferol met nog een ei onder elkander gemengd; roer al het bovengemelde zamen op het vuur wèl onder één, doe vervolgens het vulfel 'er by, roer het nogmaals om, en forceer alsdan de duiven daarmede tusfchen vel en vleesch; bindze voords toe, en braadze in een taartenpan gaar.

Men kanze ook kookken, en maaken 'er een bruinen ragoû, of coulé-faus by.

De duiven kan men ook forceeren met haar eigen vleesch, even als men de hoenders doet, gelyk hier vooren gezegd is.

WILDE GANS.

Wanneer de gans wél geplukt, het ingewand 'er uit gehaald, en voords wél gezuiverd is, lardeert men hem met grof spek, kookt hem vervolgens gaar in water, met azyn, waarin eenige ajuin gedaan is, met tym, laurierbladen, myram, pieterceliewortel, en zout — gaar zynde maakt men saus van meel in boter bruin gebraden, met wat rooden wyn, een glas azyn, suiker en citroen, zout en speceryen naar genoegen — dit zamen een weinig doorgekookt zynde, legt men den gans 'er in en laat hem dus nog een weinig doorstoven, waarna men een en ander aanrecht.

Anders.

De gans wél geplukt en gezuiverd zynde, pent men hem op, en kookt hem gaar in bresse; gaar zynde, maakt men 'er een zuure saus by, gelyk by visch gegeten word, doch men doet 'er, in deezen gevalle, nog een weinig peperwortel in.

Nog anders, met kleine ajuin.

Maak de gans gereed als boven gemeld is, en kook hem gaar in bresse; neem voords wat kleine ajuin, doe de schil 'er af, en fruitze in boter bruin; doe 'er vervolgens wat jeu by met een weinig azyn, peper en kruidnagelen, voords zout naar den smaak

— zo bekomt gy een faus, die by het aanrechten over den gans gedaan wordt.

HACHÉ VAN GEBRADEN GANZENVLEESCH:

Om deeze haché te bereiden snydt men het ganzenvleesch heel fyn; neem voords wat fyn gehakte ajuin, fruit dezelve in boter gaar, doe 'er dan een weinig tarwemeel by, wat jeu, peper, en kruidnagelen, verder zout en azyn naar den smaak; laat het fyn gesneden vleesch voornoemd in die jeu een poos doorstooven, en recht een en ander zo aan.

EENDVOGELS.

Als deezen wél gezuiverd zyn, pent menze op, en kooktze gaar in brese — men maakt 'er voords een zuure faus by, als die welke by visch wordt gegeten.

Anders, met kleine ajuin.

De vogel wederom wél schoon gemaakt zynde, pent men hem op, en kookt hem als vooren gaar in brese — neem voords wat kleine ajuin, en fruit dezelve, geschild zynde, in boter, tot datze kleur krygen; doe 'er dan een weinig jeu, azyn, peper, kruidnagelen en zout naar genoegen by; laat dit zamen doorstooven, zo bekomt gy eene faus, die over de eendvogels gedaan wordt.

GECANARIEDE EENDVOGELS.

Als de vogel schoongemaakt en opgepend is, bindt men hem dicht toe, en steekt hem aan 't spit; daarna kerft men hem in de borst, strooit in de kerven een weinig peper en zout, en laat hem zo gaar braaden.

Anders, met eene haché-saus.

Maak den vogel alvorens weder terdeeg schoon, en kook hem gaar in bresle — doe vervolgens een stukjen boter in een casserol, met 2 lepeltjens meel, en laat dit zamen geel fruiten; doe 'er voords nog by 3 chalotten, die fyn gehakt zyn, wat jeû, een weinig rhynschen wyn, peper, zout en speceryen naar genoegen, en laat dit alles zamen doorstooven — als de vogels aangerecht worden, doet men deeze saus 'er overheen.

CAPOENEN.

Deezen maakt men gereed, even als van de hoenders, boven, gezegd is.



AGTSTE HOOFDSTUK.

*Hoe men allerlei gevogelte à la daube toericht;
als mede hoe men gelée daartoe maakt.*

KALKOEN À LA DAUBE.

Neem het ingewand uit den kalkoen, steek de pooten in het vel, en pent hem op; als de kalkoen mager is, zo lardeer hem met vet spek dat in speceryen gewenteld is; leg voords wat citroenschyven op de borst, en bind 'er een reep spek over, om hem blank te doen blyven; kook hem vervolgens gaar in blanke bresse; (sommigen winden hem in een' doek:) gaar zynde laat men hem koud worden, en maakt hem wat op, met citroenschyven, en groene laurierbladen — alvorens aanterechten, doet men 'er een weinig gelée over.

OM GELÉE TE MAAKEN.

Hiertoe neemt men 4 kaltspooten, hakt dezelve aan stukken, en hangtze in regenwater over: doe 'er voords by een weinig myram, tym, heele peper, laurierbladen, een pietercelieworteltjen, twee ajuinen, een halve flesch azyn en rhynschen wyn, benevens zout; laat dit zamen gaar kooken: gaar zynde giet men het door een zeef, neemt het

het vet 'er schoon af, doet het nat in een bekken, met een weinig gebrande suiker, veel naar dat de smaak vordert, maar genoeg om het een kleur te doen krygen; neem voords het wit van 6 eieren, slaat hetzelfde zo veel genoeg is, roer het onder de doorge-lopene gelée, en laat het alsdan door een doek loopen, op dat het klaar worde.

GELÉE VAN HERTSHOORN.

Neem een pond hertshoorn, laat dezelve fyn raspen, doet het stof dan in een pan met wat regenwater, en laat het een geheel den dag kooken: verders kan men dezelve toerichten als boven van de gelée gezegd is.

KALKOEN IN GELÉE.

Na den vogel wél schoongemaakt is, haalt men de pooten in het vel; (men kan de kalkoenen ook wel forceeren met eene zeer aangename fors welke men gewoon is daarvoor gereed te maaken:) lardeerze vervolgens met grof spek dat in speceryen gewenteld is; bind 'er een strook spek overheen, op dat hy blank blyve; kook hem dan gaar in blanke bresle; gaar zynde laat men hem koud worden, en legt hem aldan in een vorm; men doet 'er voords wat gelée onder en boven op; laat deeze koud worden tot hy hard is; keer dan de vorm op den schotel om, en maak hem met een hee-

ten doek warm, als wanneer de gelée van zelve los laat.

KAPOEN IN GELÉE.

Als de kapoen gezuiverd is, haalt men weder de pooten in het vel, en pent hem op, kookt hem vervolgens gaar in blanke bresse, laat hem voords koud worden, en doet hem in een vorm, gelyk boven van den kalkoen gemeld is, en doe ook verder gelyk daar is voorgescreven.

NB. Op deeze zelfde manier recht men allerlei gevogelte in gelée toe: 't geen onder het bruin gevogelte gerangschikt wordt, kookt men in bruine bresse.

Al het gevogelte 't welk men tot à la doré gebruikt, richt men mede op dezelfde wyze toe, doch men doet hetzelfde niet in een vorm, maar glaceert de gelée 'er overheen.

KORPER à LA DAUBE.

Men schraapt de schobben van den korper schoon af, galt hem wél voorzichtig, bindt voords kop en staart by elkander, kookt hem vervolgens gaar in rooden wyn, waarin naar verkiezing speceryen gedaan zyn; gaar zynde laat men hem koud worden, belegt hem voords met bloemen en doet 'er wat gelée overheen.

HAM-GLACÉ.

Men kookt den ham, naar gewoonte gaar, dan haalt men de zwoort 'er af, en laat hem koud worden; beleg hem voords met bloemen van allerleiën kleur, en doe 'er wat gelée over heen.

SPEENVARKEN IN SULT.

Als het varkentjen wèl gezuiverd is, snydt men den kop 'er af, en haalt de hersfens 'er terdeeg uit; snydt het overige dan nog in 4 stukken; zet dezelve in schoon water, en laatze wat uittrekken; kookze vervolgens gaar in karnemelk; gaar zynde zet men de stukken in koud water, en doet in de melk voornoemd, 3 kalfspooten, laurierbladen, citroen, tym, myram, twee fleschen azyn, benevens zout; laat dit alles zamen terdeeg gaar koken; doe voords het nat door een' doek, leg het varken in een pot, doe het doorgesypeld vocht voornoemd 'er op, en recht dus aan.

Wil men het vleesch lang bewaaren, zegiet men 'er een' bodem vet op.

HOE ALLERLEI GEVOGELTE LANG TE
BEWAAREN.

De vogels terdeeg schoon gemaakt zynde, maakt men dezelve op eene of andere wyze, naar verkiezinge, gereed; men kan de marginaat wit en ook bruin maaken;

voor de witte neemt men bouillon, en voor de bruine jeu; men doet 'er voords wat ajuin in, benevens pieterceliewortelen, kruidnagelen, peper en zout, laurierbladen, thym en myram, nog een weinig azyn, en geneverbeziën; kook de vogels met dit alles gaar, en laatze daarin staan.

Op deeze wyze blyft ook het vleesch goed, dat men tot alle bresen en pastyen gebruikt.

KALFS-ROLLADE IN GELÉE.

Neem een kalfs nierstuk, groot naar believen, doe de beenen 'er uit, lardeer het van binnen met spek; doe 'er voords op zout, gehakte pietercelie, nootenmuscaat, en, voor die 'er liefhebbers van zyn, gehakte chalotten; rol het vleesch op, bind het vast, rol het vervolgens in een' doek, kook het in blanke bresse gaar, en laat het als dan koud worden — koud zynde, kan men de rollen in een vorm doen, of dezelven ook glaceeren.

NB. Op dezelfde wyze kan men ook alle soorten van vleesch gereed maaken, wanneer men het koud wil gebruiken — OSSENROLLADE en HARTENVLEESCH, moet men eerst 3 à 4 dagen in azyn zetten — de osfen-rollade maakt men klaar, gelyk in het tweede Hoofdstuk geleerd is — Moet men verder be waard vleesch van een speenvarken toebe reiden, dan neemt men het uit de sult, legt het op een asfiet, doet 'er wat gelée

overheen, benevens eenige fchyfjens van een citroen.

WILDEN VARKENSKOP, om denzelven jaaren lang te kunnen bewaaren.

Laat den varkenskop by den smid afbranden, omdat hy wel terdege zonder hair zy; neem dan de hersfens 'er uit, strooit een weinig gemengd zout en peper in de plaats; snyd de tong uit, maak het vel van den snoet los; bind hem vervolgens in een doek, en kook hem gaar in madera-wyn, (men kan in de plaats van dien ook rooden wyn gebruiken,) waarby gedaan zyn, kruidnagelen, heele peper, thym, myram, geele- en pieterceliewortelen, laurierbladen, fchyfjens van een citroen, uiën, geneverbeziën, en meer andere dergelyke sterke kruiden naar goedvinden, voords azyn en zout — na den kop hierin gaar is geworden, doet men hem in een vaatje, waarin hy zoveel mogelyk net past; giet de saus 'er op en kuip het vaatje dicht; maak vervolgens in het deksel eene kleine opening, door 't welke men de azyn kan aanvullen, wanneer dezelve een weinig verteerd is — als vervolgens het vaatjen in een kelder gezet wordt, waarin het koel is, kan men den varkenskop, dus toebereid, jaaren lang bewaaren.

NEGENDE HOOFDSTUK.

*Handelende over het braaden van allerlei
soorten van tam en wild vleesch en gevo-
gelte, als mede over het toebereiden
van eenige sausen.*

Alvoorens tot voldoening aan dit op-
schrift overtegaan, zy men in het alge-
meen bericht, dat een Kok of Keuken-
meid, wel oplettend moet weezen op den
aart en hoedanigheid van het stuk vleesch
dat voor het vuur gelegen of 'er opgezet zal
worden, naamlyk of het jong dan oud, ligt
of zwaar is, ten einde zig in de geheele
behandeling van hetzelfde daarnaar te rich-
ten, op dat het naar vereisch door en
door gaar worde, en niet verdrooge, in
de plaats van braaden.

RUNDVLEESCH, aan 't spit.

Het vleesch moet, eer het aan 't spit
gestoken wordt, eenige dagen, meer of
min naar het stuk groot of dik is, in azyn
gelegen hebben, evenwel wordt het ook
zonder dat, naamlyk versch aan het spit ge-
stoken; voor het vuur gebragt zynde, laat
men het derde half uur draajen, doch wel
zorgvuldig oppassende dat het telkens be-

dropen worde, op dat het niet te droog op tafel kome; als het recht begint te braaden, strooit men 'er een weinig zout op, en als het gaar is, en men het zal voordien, legt men 't op een schotel, en doet 'er een genoegzaame hoeveelheid jeu overheen.

ROSBIEF, op de wyze der Engelschen.

Neem een rugstuk van den os, 10 à 12 pond zwaar, (zwaarder of ligter naar gelang gy noodig hebt,) steek hetzelfde zo versch als het is, aan 't spit, en laat het 2 uuren lang, snel, dat is voor een groot vuur, braaden; als het begint te braaden strooit men 'er een handvol gemengd zout en tarwemeel over heen, waardoor 'er een korst aan komt; bedruip het verder met zyn eigen vet — als men het, volkomen gaar zynde, aanrecht, doet men 'er nog een weinig jeu over.

Sommige leggen 'er gebraden aardappelen omheen.

KALFSRIB, aan 't spit.

Als het ribstuk aan 't spit gestoken is, bestrykt men het met boter, dat het genoegzaam vet zy; vervolgens bindt men 'er een vel schoon papier om heen, tot een voorbehoedzel dat het niet te bruin worde; laat het dan, dus toebereid zynde, voor het vuur tot het gaar is; gaar zynde doet

men het papier 'er af, en bestrykt het vleesch nogmaals met boter; bestrooi het voords met zout, en laat het nog een weinig braaden, tot 'er een ligt bruin kleurtjen aan komt — Aanrechtende doet men 'er wat van de eigen jeu over.

NB. Op dezelfde wys braadt men ook allerlei stukken van een kalf aan het spit.

KALFSSCHYF, *gebraden.*

De schyf moet alvorens met nier-vet gegelardeerd worden; leg hem vervolgens in een braadpan, met een weinig boter, en laat hem geel fruiten; strooi 'er dan eene genoegzaame hoeveelheid gestampte beschoot op, doe 'er wat water by, leg nu ook vuur op het dekzel, en laat het vleesch alsdan volkomen gaar braaden.

NB. Op deeze wyze behandelt men weder allerlei stukken van een kalf.

Anders, met een roomsaus.

Als men kalfsvleesch met deeze saus wil voordienen, verkiest men daartoe gemeenlyk een borststuk: van binnen forceert men hetzelfde alvorens met eene aangename fors naar genoegen; leg het alsdan in de braadpan, doe 'er room by in de plaats van water; keer het vleesch onder het braaden (dat met vuur van boven moet geschie-

den,) fomtyds eens om , en laat het zo gaar smooren.

Aanrechtende, zet men 'er eene roomfaus by op.

SCHAAPENBOUT, gebraden.

De bout wordt alvorens genoegzaam geklopt; vervolgens dikwyls met saufysen gelardeerd, of ook wel, voor die 'er liefhebbers van zyn met chalotten; steek hem voords aan 't spit, en laat hem langzaam gaar braaden — onder het braaden moet hy dikwyls bedropen worden, ook strooit men 'er een weinig zout over heen.

NB. Op deeze zelfde wyze handelt men ook, wanneer de bout ongelardeerd, noch met saufysen, noch met chalotten, gebraden zal worden — en ook worden op dezelfde wyze alle andere stukken van een schaap gebraden.

VERSCH E HAM, gebraden.

Wryf den ham met zout, en laat hem als dan één of twee dagen dus staan; steek hem vervolgens aan 't spit; half gaar zynde, doet men het zwoort 'er af, en snyd 'er dan met een mes overheen, op dat 'er geen bubbels opkomen.

GEBRADEN SPEENVARKEN.

Als het varkentje schoon gemaakt is, laat men het een dag of twee hangen, tot het een weinig bestorven is; van binnen kan men het wel met wat zout wryven, doch 't is niet noodzaaklyk, dewyl het ligtlyk zout genoeg is: na het den gezegden tyd om te besterven gehangen heeft, pent men het op, zodanig als of het op zyne pooten lage; steek het vervolgens aan 't spit, leg het voor een zacht vuur, want als het vuur te sterk is, loopt het ligtlyk met blaaren op; neem vervolgens een stukjen spek, steek hetzelfde aan een vogelspeetjen, en als het varken voor 't vuur te droog is, wryft men het telkens met het gezegde spek, waardoor ook mede veroorzaakt wordt, dat 'er geen blaaren op het varken komen, en het een bruine korst krygt — Als 't nu gaar is geworden, en gy wilt aanrechten, steekt men een oranjeappel of citroen in deszelfs bek.

NB. Op deeze wyze braadt men ook een JONG WILD VARKEN.

HAM, in een pan of bakoven gebraden.

De ham moet altoorens een dag of twee in zout en azyn gelegen worden; dan legt men denzelven in een schotel, met een weinig water en azyn, benevens speceryen naar goedvinden, ook laurierbladen: als de ham

dus toebereid, en een weinig gebraden heeft, ligt men het zwaard 'er af, stroot 'er een weinig gestoten beschuit over, en laat hem dus gaar braaden.

NB Op dezelfde wyze wordt ook een LENDESTUK en de HAM VAN EEN WILD ZWYN gebraden.

GEBRADEN STAART OF ANDER STUK
VAN EEN HERT OF RHEE.

Men snydt van het staartstuk, of den bout, het vlies af, lardeert het vervolgens met spek, en legt het een weinig in marginaat, steek het voords aan 't spit; als 't onder het braaden te droog wordt, moet men het met boter begieten, en zo laten gaar braaden — men recht het aan met een weinig eigen jeu op den schotel.

Deeze zelfde stukken worden ook in een pan of bakoven gebraden; als dan doet men 'er een weinig water by met een stukjen boter; voords geeft men het onder en boven vuur, en laat het zo gaar braaden — men recht weder met de eigen jeu aan.

EEN HAAS, *aan 't spit.*

Als het vel van de haas afgehaald is, doet men 'er voords het ingewand schoon uit, wast de haas terdegen uit en af, styft ze met heet water op, en lardeert hem met fyn spek; men legt hem ook wel eerst een poos in azyn, voor diens smaak zulks begeert;

steek hem voords aan het spit, en pen hem netjes op; voor het vuur zynde, bestrykt men hem met boter, en laat hem wel terdege gaar braaden, telkens echter moet hy onder het braaden bedropen worden; ook strooit men 'er wat zout op.

Aanrechtende doet men 'er by, goede kalfsjeu, met een stukje boter 'er in.

NB. Een KONYN kan men op dezelfde wyze toerichten.

Anders, in de pan.

Behandel de haas, wegens 't afhaalen van 't vel, en verder schoonmaaken zo als boven is voorgeschreven; lardeer hem vervolgens overdwars met fyn gesneden spek; men kan hem voords voor die 't gaarne lusten wel een paar dagen in azyn leggen: daarna pent men hem netjens op, en leg hem in een braadpan, waarin een stukjen boter is, men doet ook vuur op het dekzel van de pan, en laat de haas een uur braaden, als wanneer hy zekerlyk gaar zal worden.

PATRYZEN, *aan het spit.*

De patryzen net gezuiverd zynde, pent men ze op, maar den kop steekt men met een pen op de borst vast, vermits daarin geheel de cieraad van een gebraden patrys gesteld wordt gelegen te zyn; voords lardeert men hem met fyn gesneden spek, en die daar niet voor is, bandeert hem met

spek ; (men kan de patryzen ook , geheel zonder gelaardeerd te weezen , braaden ;) steek ze vervolgens aan 't spit ; laatze in 't begin zeer zachtjes braaden , en begietze vooral telkens met boter , op datze niet droog braaden ; strooi 'er ook een weinig zout op , en zy zullen zekerlyk zeer smaaklyk worden.

Anders.

Men maakt de patryzen schoon , en pent ze op , even als boven gezegd is , voords lardeert menze al of niet naar men zulks verkiest ; ondertusfchen wordenze by de minften gelaardeerd , wanneer zy op deeze andere wyze toebereid worden — leg ze vervolgens in een braadpan , bestryktze met boter , en strooi 'er daarna zout op , doe 'er wat water by , en laatze alsdan gaar braaden , met vuurop het dekzel — Als men ze , op deeze wyze gereed gemaakt zynde , aanrecht , legt men 'er een stukje geroosterd brood onder , en doet 'er een weinig van de eigen jeu overheen.

G A N S , aan 't spit .

De gans wel schoon gemaakt zynde , pent men hem op ; men kan hem voords vullen , zo als in het 7de Hoofdstuk is voorgeschreven , ondertusfchen kan men 't ook by het oppennen laten , en den gans onopgevuld braaden — dus toebereid zynde steekt men

hem aan 't spit, en laat hem zachtjes gaar worden — aanrechtende, doet men een weinig jeu op den schotel.

NB. Een WILDE GANS recht men op dezelfde wys aan.

GEBRADEN SNIPPEN.

Deezen worden niet van het ingewand ontdaan, maar toe gelaten, en opgepend, waarom men ze gewoon is *snippen met hun drek* te noemen; men braadtze voords als patryzen — aanrechtende legt men 'er ge-roosterd brood onder, en doet 'er een weinig van de eigen jeu over.

NB. KEMPHAANEN braadt men op dezelfde wyze als de snippen.

LYSTERS EN KRAAMSVOGELS.

Maak de vogels schoon, en haal het ingewand 'er uit; steekze aan kleine speetjens, tusschen ieder vogel een plakjen spek, benevens een bosjen pietercelie, aanreigende; bind vervolgens deeze speetjens aan een groot spit, en braad de vogels voor een heet vuur; men moet niet vergeeten ze telkens met boter te bestryken — als de vogels omtrent gaar zyn strooit men 'er een weinig gestampte beschuit op; geheel gaar zynde, legt men ze aan de speetjens op een schotel, doet 'er wat eigen jeu overheen, en recht zo aan.

BLIVOOREN braadt men mede op die wy-

ze — een en anderen kan men ook in de pan braaden; dan doet men 'er een weinig water by, benevens een stukjen boter: ook doet men vuur op het dekzel van de pan, en laatze zo gaar worden.

QUARTELS, ook WACHTELS, *genaamd.*

Het ingewand van deeze vogels moet uitgenomen worden, doch de koppen laat men 'er aan; neem voords een dun stukjen spek en een wyngaardsblad, bind beiden op de borst van ieder vogel; steektze vervolgens aan kleine speten, bind deezen aan een groot spit, stelze zo voor het vuur, en laatze vooral zachtjes gaar braaden — omtrent gaar zynde bestrykt men ze met boter; strooit 'er genoegzaam zout op, zo dat 'er eene soort van schuim op komt — als men aanrecht laat men de vogels aan de speten, en doet een weinig jeu op het asfiet.

VINKEN *aan 't spit.*

Als de vinken wèl schoon gemaakt zyn, haalt men het ingewand 'er uit, steektze vervolgens aan kleine speetjens, bindt deezen aan een groot spit, en laat de vogels voor een zeer heet vuur snel braaden: wanneer ze omtrent gaar zyn, bestrykt menze met boter, en strooit 'er een weinig gestamp- te beschuit op; laatze voords nog een poos braaden — zy worden mede nog aan de

speetjens zynde voorgediend, met een weinig van de eigen jeu 'er over.

Op dezelfde wyze braadt menze ook op den rooster.

Anders.

De vinken terdege gezuiverd zynde, gelijk boven is voorgeschreven, doet men een weinig boter in een casferol, en laat het heet worden; legt 'er voords de vinken in, en braadze gaar: men begeert van vinken datze hard zyn.

NB. Op deeze manier kan men ook LYSTERS en KRAMSVOGELS toebereiden.

KORHOEN, met weder aangezetten kop en staart.

Als de vogel wél gezuiverd is, snyd men den kop 'er af met den hals 'er aan, als mede den staart: pent hem vervolgens netjens op, met de pooten recht uit; lardeert hem met fyn spek, steekt hem daarna aan 't spit, en bindt 'er een vel schryfpapier overheen, op dat hy niet bruin worde; laat hem vervolgens zachtjes gaar braaden — een kleine wyle tyds vóór hy gaar is doet men het papier 'er weder af, begiet hem met boter, en strooit 'er een weinig zout op; laat hem voords volkomen gaar worden, als wanneer 'er een zekere soort van schuim op zal weezen, die men eene ver-
eisch:

eischte van den gebraden korhoen noemt — aanrechtende, pent men kop en staart weder aan, en legt hem zo op den schotel in zyn eigen jeu.

NB. FAISANTEN en NOORDSCHE HAA-NEN maakt men even als korhoenen gereed.

TAMME EENDVOGELS, in de pan gebraden.

Maak de vogels schoon, pentze op, legze in een braadpan, bestreikze met boter, strooi 'er wat gestampte beschuit op, doe 'er een weinig water by, en laatze dus toegericht niet langer dan een half uur braaden, alsdan zyn ze volkomen gaar — men rechtze met de eigen jeu aan.

Nb. Op deeze zelfde wyze braadt men ook WILDE EENDVOGELS.

LEEUEWRIKKEN, aan 't spit gebraden.

Pluk de vogels alvorens, en reinigze naar behooren; de koppen ondertuschen laat men 'er aan, sommigen laten ook het ingewaad 'er in; steekze voords aan kleine speetjens, doende tuschen ieder twee vogels een stukjen spek en een bosjen pietercelie; bind vervolgens de gezegde kleine speetjens aan een groot spit, en laat de vogels, voor een heet vuur braaden, genoegzaam gaar zynde, giet men 'er wat gesmolten boter over, strooit 'er een weinig ge-

stoten beschuit op, en laatze voords volkomen gaar worden.

Men dientze aan de kleine speetjens voor, met genoegzaam veel van de eigen jeu 'er over.

Anders, in een pan gebraden.

De leeuwrikken, wèl gezuiverd zynde, laat men een weinig boter in een casferol heet worden, leg de vogels vervolgens daarin, en laatze heel hard braaden.

KALKOEN aan 't spit.

Als de kalkoen naar behooren geplukt en van het ingewand ontdaan is, pent men hem netjes op, en zet hem zo lang in 't water tot hy styf is geworden; lardeer hem dan met fyn gesneden snek, neem voords een papier, besmeer het genoegzaam vet met boter, rol den kalkoen in hetzelfde, breng hem dan aan 't spit voor 't vuur: hy moet langzaam braaden, en telkens begoten worden, anders loopt men gevaar dat het papier verbrandt: als hy genoegzaam gaar geworden is doet men het papier 'er af, begiet den vogel met boter, en strooit 'er wat zout op, waardoor hy eene schuim krygt, laat hem voords nog een weinig braaden, tot hy volkomen gaar is, en recht zo aan.

Men braadt een kalkoen ook zonder hem te lardeeren.

K A P O E N E N.

Als de kapoenen wél gezuiverd zyn, pent menze op, steektze aan het spit, bestryktze met boter, strooit 'er een weinig zout over, en laatze voor een zacht vuur genoegzaam gaar braaden — gaar zynde begiet menze nogmaals met boter, op dat 'er een schuim op kome; laatze voords nog een weinig gaar braaden, en rechtze vervolgens aan.

NB. Op dezelfde wyze braadt men ook de JONGE HOENDERS.

J O N G E K A L K O E N E N.

Maak de vogels schoon, en pentze op, den kop moet 'er aangelaten, en met een pen aan de borst vastgestoken worden, legze vervolgens in water, tot ze styf worden; lardeerze dan met fyn gesneden spek, steekze aan 't spit, en braadze als vooren.

O O I L A M, *geheel aan 't spit.*

Trek de huid van 't lam af, en zet het voords netjes op, zo dat het op zyn pootjens ligt; steek verders den kop met een pen vast; neem het ingewand 'er uit; steek het lam dan, zo geheel als het is, aan een groot spit, en laat het langzaam braaden; onder het braaden moet het dikwyls met boter begoten worden; gaar zynde recht men het aan, met een citroen in zyn bek gestoken.

100 TAM EN WILD VLEESCH

OOILAMS - BOUTJEN.

Dit snydt men aan den hiel in, en steekt de randen der snede met pennetjens vast, zo datze niet kunnen opkrimpen; breng voords den bout, aan 't spit gestoken, voor het vuur, en laat hem zachtjens braaden, bestryk hem vervolgens met boter, en strooi 'er een weinig zout op: intuschen moet onder het braaden 't bedruipen niet vergeten worden.

NB Op dezelfde wyze braadt men ook het STAARTSTUK VAN EEN OOILAM.

DUIVEN, *aan 't spit.*

Men maakt de duiven naar vereisch schoon, en pentze op; den kop kan men 'er afdoen of aanlaaten naar verkiezing; ook worden ze by sommigen gelardeerd, by anderen niet: voords steekt menze aan kleine speetjens, die men verder aan een groot spit vastbindt: men laatze vervolgens voor een zacht vuur zeer leenigjes braaden, hen telkens, gelyk men ander gebrad doet, met boter begietende.

Duiven worden ook in de pan gebraden.

MOSTAART - SAUS.

Om deeze te bereiden neemt men een stukjen boter, groot naar evenredigheid dat men saus moet hebben, doet hetzelfde in een casserol met één of twee lepels wa-

ter, naarmate men veel boters heeft, roert dit zamen op het vuur zo lang tot de boter gesmolten is, doet 'er vervolgens eene toereikende hoeveelheid mostaart by, en roert het nogmaals door elkander.

MIERIK-SAUS.

Neem een' mierikwortel, wasch denzelven terdeeg schoon, schraap hem, en rasp hem vervolgens fyn: doe het geraspte met eene genoegzaame hoeveelheid bouillon in een casferol, en laat het zamen even opkooken, doe 'er voords een weinig boter en meel in, (de hoeveelheid naar maate men saus heeft,) en roer het wel door elkander, zo hebt gy eene aangename saus.

AJUIN-SAUS.

Men hakt hier toe eenige ajuinen fyn, doetze vervolgens in een casferol, met een stukjen boter, en laatze wel fruiten; doe 'er vervolgens een lepeltjen meel by, benevens een weinig water of bouillon, zout en peper naar den smaak, maar vooral een goed stuk boter.

**SAUS OM BY EEN WILDEN VARKENSKOP
GEGETEN TE WORDEN.**

Neem rhynschen wyn, citroen op suiker gewreven, een lepeltjen beste zoete oly, en wat bruine mostaart; roer dit alles koud

door elkander, en voeg 'er voords suiker naar genoegen by.

ROOMSAUS.

Roer onder een stuk gesmolten boter, een weinig meel, giet 'er verder een half pint room op, en doe 'er suiker naar den smaak by, laat het even doorkooken; meng 'er dan onder twee doiren van eiëren, en de saus zal te aangenaamer weezen.

SAUS VAN RHYN SCHEN WYN.

Giet uw' wyn in een casferol, doe 'er een weinig suiker en pypcaneel by, benevens de schil van een citroen; laat het zamen kooken, en bindt het voords met drie doiren van eiëren.

BARBARISSEN - SAUS.

Laat een stukjen boter met wat tarwemeel in een casferol bruin fruiten, doe 'er vervolgens twee fyn gehakte chalotten in, benevens wat jeu of bouillon, laat het zamen opkookon, doe 'er verder zout en speceryen naar den smaak by, voords de barbarissen, en gy zult een aangename saus hebben.

SAUS VAN KAPPERS.

Neem 8 eiërdoiren, een klein lepeltjen tarwemeel, zout en azyn naar genoegen,

roer het op 't vuur tot het kookt, anders schift het; als het wèl kookt doet men 'er een goed stuk boter in, verders de kappers, en roer het nogmaals wel door.

ANCHOVIS - SAUS.

Neem 4 anchovisfen, zetze in 't water, op datze een weinig uittrekken, hakze vervolgens fyn, kookze in water af, of ook doet men zulks wel in bouillon; gaar zynde, wryft menze door een zeef, doet 'er vervolgens peper, azyn en boter in, en bindt de faus met 2 doiren van eiëren.

HACHÉ - SAUS.

Doe een lepel vol meel, met een stukjen boter in een casferoi, fruit het bruin, met een paar chalotten; doe 'er verder wat jeu by, en zout naar genoegen; laat het zamen kooken; doe 'er dan nog wat kappers, met wat zeer kleine augurkjes by, en laat het nog even opkooken.



TIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het maaken van verscheide pastyen, met zachte en harde korsten, als mede het maaken van veelerhande poddingen, en het bereiden van sausen, die by de pastyen gegeten worden.

PASTY VAN RUNDVLEESCH.

Neem een schyf, lardeer dezelve met niervet, dat in speceryen gewenteld is; legze vervolgens 4 à 5 dagen met vleeschkruien, in azyn; kookze dan in breseriklyk half gaar, en laatze koud worden; maak voords een lekkere fors van een en een half pond kalfs gehakt, doe by hetzelfde wat riklyk chalotten, die fyn gehakt zyn, benevens kruidnagelen, zout en peper, gehakte pietercelie, als ook wat sterke breser of jeu, en laat het zamen doorstooven, stamp het alsdan in een mortier zo fyn als meel: neem voords tarwemeel en brand het af met kokend water, maak 'er vervolgens uw pasty van; als deeze gereed is, doet men op den bodem een weinig fors, legt het 'er vleesch op, en doet op het zelve weder wat fors; rol van de deeg een

dekfel, en maak 't 'er vast op, zo dat 'er geen vocht uit kan, en het figuur zo cierlyk zy als mogelyk is; zet vervolgens uw pasty op een plaat in een bakoven, en laat ze zo lang zachtjes bakken tot ze hard is; alvoorens evenwel moet zy vooral met het wit van een ei bestreken worden, anders krygt ze geen kleur.

De pasty kan, dus gereed gemaakt zynde, naar verkiezing warm of koud gebruikt worden; het laatste verkiezende, doet men 'er gelée in, en schyffens van een citroen; maar gebruikt men haar warm, dan maakt men 'er een gebonden saus by, van hetzelfde nat, waarin het vleesch gekookt is, en welke saus vervolgens in de pasty gedaan wordt.

PASTY VAN OSSENHAAS.

Neem een geheele haas uit de lenden, leg hem 2 à 3 dagen in azyn, vervolgens wordt hy gelardeerd, met grof spek, dat in speceryen gewenteld is; bind hem voords in elkander, zo groot als gy de pasty wilt hebben, kook hem half gaar, in bresse, gelyk boven gemeld is; maak dan een fors, mede als vooren, maar doe een half pond varkens gehakt 'er onder: neem voords tarwemeel, brandt het met kookend water af, en maak 'er een pasty van, ook gelyk boven geleerd is; zet dezelve in een bakoven, en laat ze gaar zynde, koud worden; snyd alsdan, met de punt van een mes het dekiel los, leg

'er wat citroenschyfjes op, doe 'er verder een weinig zuure gelée overheen, en leg, om aanterechten, het deksel voornoemd 'er weder op.

PASTY VAN EEN KALFSCHYF.

Hiertoe neemt men gemeenlyk een schyf van 5 à 6 pond; doe het been 'er uit, lardeerze met grof spek dat in speceryen gewenteld is, bindze netjes by elkander, kookze gaar in blanke bresse, en laatze koud worden: maak alsdan vervolgens weder een fors, zo als wy boven geleerd hebben, naamlyk van gehakt vleesch, richt uw pasty verder toe gelyk daar gezegd is, bak hem in een bakoven gaar, laat hem koud worden, snyd het dekzel 'er af, en vulze met glacé, weder in maniere als voren.

NB. Op deeze wyze, maakt men ook een PASTY VAN EENE ROLLADE, en andere stukken.

Anders, als menze warm gebruikt.

Maak het vleesch in de pasty gereed, zo als boven geleerd is, doch gy moet thans geene fors gebruiken; als de pasty wél gebakken is, maakt men eene saus van beste bouillon, moreljes en champions, doe 'er by een weinig nootenmuscaat, peper, citroensap, en zout naar genoegen; laat alles zamen weder doorkooken; neem vervol-

gends de doiren van 12 eiëren, klopze wel door, en bind het nat daarmede — doe voords de faus, die gy alsdan bekomt, in de pasty, en recht zo aan.

PASTY VAN EEN LAMSBOUT.

Neem het been netjes uit den bout, en lardeer hem dan met grof spek dat in spece-ryen gewenteld is; leg den bout voords 5 dagen in marginaat; kook hem verder, gelyk het rundvleesch, in brese; maar niet meer dan half gaar; dat zynde, laat men de bout in de brese koud worden, en neemt intus-schen een pond kalfs met een half pond var-kens gehakt, doe beiden in een casferol, met byvoeging van ryklyk chalotten, die fyn gehakt zyn, twee laurierbladen, thym en myram, voords kruidnagelen, peper, zout en pietercelie, men kan 'er ook een gedeelte levers van een kapoen of gans by-doen; laat vervolgens een en ander met een weinig sterke brese doorstooven; stamp het dan in een mortier zeer fyn, maak voords uw pasty, in maniere als boven ge-leerd is, bakze ook zo als vooren is gezegd, en doe 'er wat gelée in.

Men kan de lamspasty die wy hier hebben leeren maaken, ook warm gebruiken, ge-lyk die van rundvleesch, en dan recht men 'er ook een zelfde faus by aan.

Een PASTY VAN HERTEN- of RHEËN-VLEESCH, wordt gereed gemaakt in ma-

niere als de lams-pasty, ook wordt een wilde VARKENSPASTY zodanig toegerecht.

PASTY VAN EEN KALKOEN.

Als de kalkoen schoon gemaakt is, snydt men de vleugels en pooten 'er af, trek voords de stompden der pooten, die 'er aan blyven, in het vel; men kan voor die het verkiezen, den kalkoen, ook forceeren, met een lekkere fors, waartoe men het borstbeen uitneemt; de kalkoen opent, en vervolgens in kokend water opstijft — als de vogel niet te vet is, lardeert men hem met grof spek, dat in speceryen is gewenteld; kookt hem vervolgens gaar in blanke bresse; gaar zynde, maakt men de pasty als vooren is geleerd, en ook het fors op dezelfde wyze, naamlyk van gehakt kalfs- en varkens-vleesch, waarby men weder ook lever kan doen, intusschen moet men het niet zo scherp van speceryen maaken — de pasty nu wel gebakken zynde, laat men haar koud worden, snydt het dekzel los, en vult haar met gelée.

Als men ze warm wil gebruiken, doet men 'er geene fors in, maar maakt men eene saus, zo als wy by de kaltpasty hebben leeren maaken.

Een HOENDER-PASTY wordt op dezelfde wyze toegericht: als men deeze warm gebruikt, kan men ook champions in de saus doen, in de plaats van moreljes.

PASTY VAN DUIVEN.

Als de duiven wèl gezuiverd zyn, blakert men ze over het vuur af, lardeert ze met grof spek, dat in speceryen gewenteld is, kookt ze vervolgens in een sterke brese, doch altyd moet in het oog worden gehouden, dat men in deeze en dergelyke gevallen niet te gaar kooke, om dat het in de pasty nog verder moet bakken: maak vervolgens een fors van kalfsvleesch en spek, 6 chalotten, kruidnagelen, een lauwrierblad, wat thym en myram, peper, zout en citroenschil, hak alles onder elkander fyn, stoof het even op met een sterke brese, doe het dan in een vyzel, stamp het heel fyn, en maak 'er voords het ligchaam van de pasty van; leg 'er de helft van de fors in, de duiven daarop, en de overige helft van de fors weder op de duiven; dek vervolgens uw pasty toe, dat 'er volstrekt geen nat uit kan; zet ze voords in den bakoven, en laatze volkomen gaar worden.

Wanneer zy koud gegeten wordt, vult men haar met gelée, en legt 'er schyffens van citroen op; doch zal menze warm eeten, dan fruit men een paar lepeltjens meel in boter bruin, en maakt 'er een saus van met hetzelfde nat, waarin de duiven gekookt zyn.

NB. Een PASTY VAN PATRYZEN wordt op dezelfde wyze toegericht, als mede een PASTY VAN SNIPPEN en KRAAMSVOGELS

— ook kan men op die zelfde wyze 'er een van EENDVOGELS maaken.

FRANSCH E PASTY.

Hiertoe kan men gebruiken wat men wil, het zy kapoenen, patryzen, faifanten, enz. naamlyk op deeze wyze: neem tarwemeel, en maak 'er uw deeg van, met koud water, meng 'er een stukjen boter onder, benevens 2 eiëren; het deeg moet vooral styf weezen: kook altoorens uw gevogelte half gaar, in eene goede brese; maak voords eene fors van gehakt kalfsvleesch en rookvleesch, benevens ham, of een weinig fyn spek, vervolgens speceryen naar believen, als mede zout; leg de vogels in dat deeg, doe het fors 'er omheen, en het deeg 'er boven over; maak voords de pasty dicht toe, druk 'er een weinig figuren op, en zetze, na ze met wit van een ei bestreken te hebben, in een bakoven, waarin zy geheel gaar moet worden; gaar zynde, laat men ze koud worden; snyd dan voords het dekzel los, leg 'er een weinig schyffens van citroen op, en vulze aan met gelee.

NB. Een PASTY VAN HAAZEN, wordt mede op deeze wyze gemaakt.

PASTYEN MET ALLERLEIE ZACHTE,
DAT IS MURWE KORSTEN, IN PAN-
NEN EN IN SCHOTELS.

Neem 2 pond tarwemeel, meng het met water, en doe 'er anderhalf pond boter in, die wél uitgedrukt moet weezen; rol het deeg vervolgens driemaal uit één, het telkens weder toeslaande, even als men het tot een taart gebruikt.

EEN KIEKEN-PASTY.

Hiertoe neemt men 2 of 3 jonge hoenders, maakt ze schoon, en blakertze over het vuur af; snydze vervolgens in stukken, en blanktze in kokend water af; kookt ze voords in bouillon, omtrent gaar, met een pietercelieworteltjen; doet 'er verders by zwezerikken, lamspootjens, moreljes, en haanekammen, laat dit alles voords geheel gaar koken; gaar zynde, neemt men 'er den pieterceliewortel weder uit, en doet 'er by citroen-jeu, notenmuscaat, wat peper en zout naar goedvinden; roer verder 20 eiëren met een lepel tarwemeel, terdeeg onder elkander, en bind uw soup daarmee; maak voords uw pasty, van onderen van gebrand tarwemeel en de rand mede; doch het dekzel van boven moet van een nieuw deeg weezen, naamlyk van dat, zo als boven is geleerd te maaken.

Men kan de pasty blind bakken, ook de

hoenders in de korst doen, en dezelve mede bakken.

Men kan 'er ook wel toebereide frikadel-
len in doen; doch in alle gevallen moet zy
in een oven gebakken worden.

TOERT VAN HOENDERS.

Als de hoenders wél gezuiverd zyn, handelt
men 'er verder mede als vooren, en doet 'er by
alles wat wy boven hebben opgegeven, en
bovendien nog saufyfen, en kleine frika-
dellen, benevens artichokken: wanneer al-
les gaar gekookt is, laat men het koud wor-
den; rol vervolgens het deeg uit, leg de
helft in de pan, met het gestoofde 'er op,
en de andere helft van het deeg 'er boven
overheen; wint de pasty dan dicht toe en
laatze in een oven gaar bakken, of, ver-
kiest men het, ook onder een dekzel — gaar
zynde schudt men de pasty voorzichtig uit
de pan op een schotel, waarop altoorens
een plaat gelegd moet wezen.

SCHOTEL-PASTY VAN HOENDERS.

Hak de hoenders in stukken, blancheer
dezelve in kokend water, en kookze in
bouillon; doe 'er by alles wat boven by de
kieken-pasty is voorgeschreven; als het een
en ander gaar is, laat men het koud wor-
den, en legt het dan in een kom; strooi
'er notenmuscaat, peper en zout over, rol
het deeg uit, en leg hetzelfde 'er over-
heen,

heen, maakt voords de pasty digt toe, en laatze in een oven gaar bakken.

Maak de saus als vooren, en doe dezelve over de pasty, na het dekzel 'er van los gemaakt te hebben.

Anders.

De hoenders wel gezuiverd zynde, hakt menze aan stukken, en doetze in een casferol, met een stukjen boter; neem voords een uiën, steek 'er wat kruidnagelen in, en laat dit zamen fruiten; dit gedaan zynde neemt men de hoenders 'er uit, doe in de jeu twee lepeltjens meel, en laat het een weinig fruiten; doe 'er dan bouillon by, en laat de hoenders daarin gaar kooken, na 'er nog bygevoegd zyn, wat zwezerikken, lams-pootjeus, kleine frikadellen, moreljes, haanekammen, en een paar schyffjens van een limmisie: als alles zamen gaar gekookt is, laat men het koud worden, doet het vervolgens in een korst, en maakt 'er een toert van, zo als boven geleerd is; ook handelt men met de saus zo als ter bedoelde plaatse is geleerd.

DUIVEN - TOERT.

Als de duiven gezuiverd zyn, blancheert menze over het vuur af, snydze als dan in 4 stukken, en doetze in een casferol met een

H

stuk boter, benevens eenuiën met kruidnagelen bestoken, en laat het zamen fruiten, tot de duiven bruin zyn; doe 'er vervolgens een weinig tarwemeel by, wat jeu, een paar zwezerikken, vier lamspootjens, moreljes, en gedroogde truffels, of champions, voords kruidnagelen, peper en zout naar genoegen: dit alles gaar zynde, neemt men het uit de faus, en laat het koud worden; rol voords het deeg, en leg het in de pan; neem dan anderhalf pond kalfsgehakt, doorkneed met gestoten beschuit, nootenuscaat, peper, zout, gehakte pietercelie, en drie eiëren; doe dit op het deeg in de pan, leg daarop het gestoofde, en doe 'er het deeg overheen; maak vervolgens de toert digt toe, en laat haar in een pan of oven gaar bakken; gaar zynde snydt men het dekzel los, en doet de meergemelde faus 'er in.

VLEESCH - PASTY.

Neem 2 à 3 pond kalfsgehakt, meer of minder naar men de pasty groot wil hebben; doe 'er wat chalotten by, voords kruidnagelen, thym en myram, peper en zout naar den smaak; stoof alles zamen op met een sterke brese; stamp het vervolgens in een vyzel heel fyn, en doe het in de korst, wanneer die uitgerold en in de pan gelegen is; leg 'er voords het deeg ook

overheen, en laat het in een oven gaar bakken: wanneer het gaar is, snydt men het dekzel weder los, maak vervolgens een gebonden faus, van gefruit meel, en jeu of bouillon, en doe die in de pasty.

STOKVISCH - PASTY.

Hiertoe neemt men 2 of 3 rollen stokvisch, weder meer of minder naar maate men grooter of kleiner pasty wil hebben, als wanneer ook, gelyk in alle dergelyke gevallen, al het overige dat 'er by gedaan wordt, meer of minder genomen moet worden: men kookt de stokvisch in water gaar, vervolgens snydt menze fyn, en doetze in een casferol met een weinig fyn gehakte uiën en boter, en laatze fruiten; koud geworden zynde, rolt men het deeg uit, legt het in een pan, en de stokvisch op hetzelfde, voords weder deeg 'er overheen; laatze voords zo toegericht in een pan of oven bakken — gaar zynde maakt men een faus van meel en bouillon of zoete melk, al naar men verkiest, doe vervolgens daarby, mostaart, notenmuscaat, benevens nog een weinig boter, peper, en zout: deeze faus doet men vervolgens in de pasty.

PALING - PASTY.

Tot het vervaardigen van deeze pasty

verkiest men paling van een duim dik, die men aan stukken snydt ter lengte van een' vinger, wascht dezelve schoon af en laatze met een stuk boter en twee lepels tarwemeel in een casferol; bruin fruiten; doe 'er dan by 5 fyn gehakte uiëns, met een flesch rooden wyn, een bosjen thym, myram, 2 laurierbladen, benevens een citroenschil, diemen, zo wel als de laurierbladen myram en thym, by het aanrechten 'er weder uitneemt; peper, zout en suiker naar den smaak; kook de paling dus gaar — De pasty moet blind gebakken worden; gaar zynde maakt men het deksel 'er af, en doet de paling met de saus 'er in.

G A R N A A L E N • P A S T Y.

De pasty moet blind gebakken worden, even als vooren geleerd is; kook dan een genoegzaame hoeveelheid garnalen in water gaar; voords gepeld zynde, maakt men een gebonden saus van meel en zoetemelk, nootenmuscaat, boter en gehakte pietercelie, laat dit zamen koken, doe 'er dan uwe garnalen by: van de pasty, wèl gebakken zynde, snydt men het deksel los, en doet 'er de garnalen in.

P A S T Y V A N O E S T E R S.

Neem van dezelfde deeg, als gy hier voor

hebt leeren bereiden, en de pasty daarvan gevormd zynde, bakt men dezelve in een pan blind: neem vervolgens honderd oesters, laat het nat 'er afloopen, en doetze in een casferol, met bouillon, en laatze even opkooken; doe 'er voords by, noottenmuskaat, peper, zout en citroensap: roer voords 12 of 14 doiren van eiëren, met een tinnen lepel meel, onder elkan-der, en bind de oesters daarmede; doe deezen vervolgens in de pasty, met de jeu die 'er op is, en recht zo aan.

COTTELETEN - TOERT.

- Hiertoe neemt men lams-cotteletten, klopt dezelve, even als men doet wanneer menze op den rooster wil braaden; wenteltze voords in meel, vermengd met gestoten beschuit en zout, baktze als dan in boter bruin, laatze koud worden, rolt het deeg uit, en legt het in een pan, doe 'er eene forse in, ge-lyk by de DUIVEN - TOERT (Bladz. 113) is geleerd te maaken; leg vervolgens de cotteletten daarop, met een weinig moreljes; doe weder ook van het deeg daar over-heen, maak het dicht toe, en laatze gaar bakken: maak voords een saus van meel, jeu, fyn gehakte chalotten, kruidnagelen, peper, zout, en citroensap naar den smaak, laat dit alles zamen kooken, tot het gebon-den is; snyd het deksel van de pasty we-

der los, doe de jeu voornoemd daarin, en recht aan.

TOERT VAN LAMSTONGEN.

Neem agt lamstongen, waschze schoon af, en kookze in brese gaar; gaar zynde doet men het vel 'er af, en laatze koud worden: rol uw deeg uit, leg hetzelve in een pan, doe de tongen daarop, met eene genoegzaame hoeveelheid klein gesneden zwezerikken, lamspootjens, en moreljes, leg het deeg ook weder hier overheen, en bak de pasty gaar: maak voords een faus van gefruit meel, en jeu, vier chalotten, kruidnagelen, peper en zout, al het welk men zamen laat koken: de toert gaar zynende, snyd men het dekzel weder open, en doe de gemelde faus in de pasty.

PASTY VAN KREEFTEN.

Neem 6 kreeften, of meer, naarmate zy groot zyn; als deezen in water met zout gaar gekookt zyn, slaat men de schaalen stuk, doet 'er de visch uit, stampt de schaalen fyn, en doet die poeder in een casferol met een stuk boter; laat het een weinig braaden; doe 'er als dan by bouillon, of beste kalfsjeu, en laat een en ander tot een faus koken; doe 'er nog by een weinig speceryen, zout, en de visch van de kreeften; laat het vervolgens nog

eens opkookten — men kan de visch der kreeften ook wel fyn hakken en maaken daarvan een forse aan kleine balletjens.

Bak voords uw taart blind, gelyk boven reeds geleerd is, en doe in de pasty de faus, met de visch van de kreeften — de faus moet door een zeef gewreven worden, alvorens men de visch der kreeften daarin doet.

ENGELSCH E P O D D I N G.

Deeze 'wordt gereed gemaakt van een masteleinenbrood, van 't welk men de korst afsnydt; week voords de kruim in zoetemelk, druk het daarna uit, en wryf het fyn; men kan het ook wel ongeweeckt gebruiken, doch dan moet het geraspt worden; doorkneed het voords met 8 eiëren, 4 met, en 4 zonder wit; doe 'er vervolgens by een vierendeel pond gesmolten boter, krenten, fucaden, snippers die fyn gesneden moeten weezen, voords suiker naar genoegen, benevens een weinig geraspte citroenschil, en vooral wat gest, laat het deeg, nogmaals met al het genoemde wèl doorkneed zynde, ryzen; smeer dan uw vorm met boter, en leg het deeg voornoemd in dezelve; zet de vorm, dus gevuld in een pan met kokend water, laat het dus nog een uur kooken, als wanneer de podding zekerlyk op zyn maat zal weezen.

Aanrechtende maakt men 'er eene faus van rhynschen wyn by.

ITALIAANSCH E P O D D I N G.

Doe 7 of 8 beschuiten in een pan met zoetemelk, of room, laatze daarin op het vuur trekken; roer het door elkander, en doe 'er vervolgens 6 doiren van eiëren in, (het zout moet 'er vooral uit gehouden worden,) citroen op suiker geraspt, snippers en succaden, benevens suiker, doet men 'er naar genoeg by, voords eene toereikende hoeveelheid boter; zet het dus zamen weder op het vuur, en roer het zo lange tot de boter gesmolten is: bereid u vervolgens een fyn deeg, gelyk dat waarvan men taarten maakt, bekleed daarmede de vorm, strooi in dezelve voords gestampte kaneel; doe onder het beslag het wit van vier eiëren, dat heel styf geslagen is; en verders het beslag in de vorm, met een dun deeg 'er over heen, laat de podding voords een uur lang bakken.

Deeze podding recht men mede met een rhynschen wyn-faus aan.

P O D D I N G à L A R E I N E.

Neem een masteleinen brood, snydt de korst 'er af, breek verder het kruin aan dobbelsteentjes, doe op dezelve zoete room, en laatze daarin op het vuur weeken; doe 'er voords 9 à 10 doiren van eiëren in, met suiker op citroen gewreeven, roer het door elkander, met een stuk boter zo groot als een ganzen-ei, verder een

weinig caneel, en suiker naar den smaak; roer het vervolgens op het vuur nog door, tot de boter gesmolten is, doe 'er dan nog het wit van vier eiëren, dat styf geslagen is by; bekleed uw vorm met fyne deeg, zo als vooren gemeld is, doe dan het beslag daarin, en laat het een uur bakken; keer daarna de vorm op het asfiet om.

Men recht deeze podding aan met een saus van rhynschen wyn, of van room.

R O O M - P O D D I N G.

Neem een mastelynen brood, doe weder als vooren de korst 'er af, en snyd het kruin aan dobbelsteentjes; fruit deezen in boter op; maak vervolgens een beslag van eiëren, zoetemelk, citroen op suiker gewreven, en fyn gestampte caneel; roer het door elkander, en doe dat beslag op uw brood; schud het door één, bekleed uw vorm als vooren met deeg, doe het beslag voornoemd 'er in, deeg 'er over heen, en laat het een uur bakken, dan is het volkomen gaar.

Deeze podding wordt met een roomsaus voorgediend.

S A G O - P O D D I N G.

Neem een pond sago, of wat minder, al naar uw vorm groot is; laatze in water een weinig uittrekken; giet alsdan het water 'er af, en doe de sago met melk in een casferol, laatze dus droog koken; doet 'er voords

by 6 doiren van eiëren, doch vooral zonder het wit, een stuk boter, gestampde caneel, citroen op suiker gewreven, (sommigen doen 'er ook wel snippers en succaden by,) roer alles op het vuur zo lang door elkander tot de boter gesmolten is, en voeg 'er dan styf geklopt wit van eiëren by: bekleed vervolgens uw vorm als naar gewoonte met fyn deeg, doe 'er dan uw beslag in, en weder deeg daar over heen; baktze in een pan of oven gaar, 't welk in één uur tyds zekerlyk zal geschieden; men kanze ook, als eene engelsche podding, gaar kooken — Men rechtze aan, met een rhynschen wynsauf.

PODDING VAN RYST.

Hier toe gebruikt men gemeenlyk een half pond ryst, die men, na zy schoon gewasfchen is, in zoetemelk laat gaar kooken, als wanneer zy ook droog moet wezen; roer 'er dan door 9 doiren van eiëren, maar 'er moet weder geen wit bykomen, voords gestampde caneel, een weinig oranje-snipers en succaden, met een stukken boter, citroen op suiker geraspt, en suiker naar den smaak; roer dit alles samen op het vuur door elkander, tot dat de boter smelt, en doe het wit van drie eiëren dat styf geslagen is, daar by; dit mengzel nu kan men weder bakken of kooken naar goedvinden.

NB. Een GIERST-PODDING, maakt men op deeze zelfde wyze.

Eene en andere recht men aan met eene faus van rhyfchen wyn.

PODDING VAN AARDAPPELEN.

Neem groote aardappelen, die men, wel zindelyk gefchild zynde, heel fyn raspt; doe onder dit raspfel 3 doiren van eiëren, een ftuk boter, fuiker op citroen gewreven, geftampte kaneel, benevens een weinig zout, roer het op 't vuur door elkan- der tot de boter gefmolten is; neem vervol- gends het wit van 4 eiëren, fla het ftyf, en roer het vervolgens door 't beflag: als het koud geworden is bekleedt men de vorm met deeg, doet het beflag 'er in, laat het anderhalf uur bakken, zo zal het geheel gaar weezen.

Men kan het voorgemeld beflag ook zon- der deeg bakken, doch dan moet de vorm met boter befmeerd, en voords met befchuit beftrooid worden, altoorens men het be- flag 'er in doet.

Men recht deeze podding aan met een roomfaus.

PODDING VAN WORTELEN.

De wortelen wel ter deeg gefchraapt zyn- de, kookt menze gaar en wryftze vervol- gends heel fyn, zo dat ze als meel zyn; doe 'er dan 6 doiren van eiëren in, doch het

wit moet 'er weder wel zorgvuldig uit gehouden worden ; doe 'er verders nog by caneel, citroen op suiker gewreven, succaden, oranje-snippers, corinthen en boter ; roer dit alles op het vuur door elkander tot dat de boter gesmolten is, laat het voords koud worden ; sla dan het wit van drie eiëren styf, roer dit onder het beslag voornoemd ; bekleed vervolgens uw vorm met deeg als vooren, doe 'er het beslag in, en laat het een uur bakken.

Men recht deeze podding aan, met rhynschen wyn faus.

KASTANJE-PODDING.

Hiertoe neemt men gemeenlyk anderhalf pond kastanjes, die men, in water gekookt en van het vel ontdaan zynde, fyn stampet ; doe 'er dan 6 eiëren in zonder wit, caneel, citroen op suiker gewreven, naar den smaak, een weinig oranje-snippers en succaden, met een stuk boter ; roer het op 't vuur door elkander tot de boter gesmolten is ; sla voords het wit van 4 eiëren styf, roer dit nog onder uw beslag ; bekleed voords weder uw vorm met deeg, doe uw beslag daarin, en weder deeg daarover heen ; bak de podding alsdan een uur lang in een oven, zo zal hy gaar weezen.

Ook deeze podding recht men aan met een rhynschyn wyn faus.

PODDING VAN WITTEBOONEN.

Neem een kop witte boonen, kookze gaar, en wanneer zy alsdan niet droog zyn, giet men 't water 'er af; roerze vervolgens heel fyn, zo datze even als meel zyn; neem dan 7 eiërdoiren, doe 'er die onder, met een stuk boter anderhalfmaal zo groot als een hoenderei, voords citroen op suiker gewreven, caneel en suiker naar den smaak, benevens een weinig oranjefnippers, als ook het wit van eiëren, dat styf geslagen is, roer het een en ander onder één: als dit beslag koud is, bekleed uw vorm met deeg als vooren, doe het beslag 'er in, en laat het een uur bakken.

Men dient dezelve voor met een saus van rhynschen wyn, of room.

PODDING VAN MEEL.

Hiertoe neemt men anderhalf of twee pond meel, waar men doorkneet 8 à 9 eiëren, half met en half zonder wit, benevens eene genoegzaame hoeveelheid zoetemelk, doch het beslag moet niet te dun worden: verder roert men 'er nog onder oranjefnippers, succaden, gesmolte boter, gestampte caneel en citroen op suiker gewreven, naar den smaak, men laat het voords met een weinig gest 'er in ryzen: gereezen zynde, bestrykt men de vorm met boter, bestrooit ze met gestampte beschuit, doe 'er voords

het beslag in, en laat het een uur bakken.

Men dient deeze podding voor met een faus van rhynschen wyn.

GATEAU CHARBON.

Maak een beslag van tarwemeel, zoetemelk en eiëren, doch het moet niet te dik weezen; bak 'er dunne pannekoeken van: neem vervolgens twee poud rook vleesch en ook zo veel permesaanische kaas; bestryk voords uw vorm met boter, leg 'er één pannekoek in, en op deeze eene toereikende hoeveelheid kaas en rookvleesch, daarop weder een pannekoek, en weder kaas en rookvleesch 'er op, vervolgens weder een pannekoek, enz. hier mede houdt men aan tot de vorm vol is; giet 'er vervolgens een weinig van het pannekoenbeslag overheen, en zet uw vorm anderhalf uur in den oven, waarna de gateau volkomen gaar zal weezen.

Men recht dezelve aan met eene roomfaus.

GATEAU DE MAREINE.

Doe het wit van 16 eiëren, in een plat bekken, en sla het met een gard tot het heel styf is, roer 'er dan suiker in naar behoefte; neem voords een groote plaat, leg 'er wit papier op, en op hetzelfde 't voorgemelde eiwit, naamlyk op 5 hoopjens, één

hoopjen ter grootte van een tafelbord, en de anderen wat kleiner; zet de plaat een geheele nacht lang in een bakoven, die echter niet te heet moet weezen; want men doet dit meer om te droogen dan om te bakken: als men vervolgens deeze koeken zal gebruiken, neemt men een pintjen zoete room, die aangemaakt wordt met fuiker, pypcaneel, wat benielje en citroenschil, geesfel deeze aangemaakte room tot schuim — Als men het gebak voornoemd aanrecht, legt men 't op elkander, telkens met de gezegde schuim 'er tusfchen.

AUMELETTEN VAN SPINAGIE.

Maak een beslag van meel, room en eiëren, en bak 'er, met boter, heel dunne koeken van: de spinagie verder naar gewoonte toebereid zynde, smeert men dezelve op de aumeletten, rol die voords op, maak dan op een asfiet een rand van geed deeg, gelyk als dat waarvan men taarten maakt; doe de opgerolde aumeletten voornoemd daarin, en laatze voords tien minuten bakken.

Men dient dezelve voor met een roomfaus.

OPLOOP VAN PARMESENS.

Neem 12 doiren van eiëren, roer dezelve met een hand vol meel, en genoegzaam melk, op het vuur door één, doe 'er dan by

een sterke kreem, een stukjen boter, en twee handen vol parmefens: als het koud geworden is, geesfelt men het wit van 9 eiëren tot schuim en roert het 'er onder: bekleed verders weder de vorm met deeg, en doe het beslag 'er in; als dit 3 quartier uurs gebakken heeft is het gaar.

OPLOOP VAN VERMESEL.

Zet de vermesel met zoetemelk op het vuur, laatze gaar koken, en dan koud worden; roer 'er vervolgens onder 8 doiren van eiëren, citroen op suiker gewreven, zo veel en weinig als uw smaak begeert; vervolgens het wit van een ei, tot schuim geslagen, en bak voords dit deeg in een korst, in maniere als vooren.

NB. OPLOOP VAN SAGO, van MAKRONNEN, en van MEEL, behandelt men in alles op dezelfde wyze.

BLANC MANCHÉ.

Om deezen te bereiden neemt men 2 lood vischlym, en laat dezelve in zoetemelk in een casferol op het vuur smelten; doe 'er dan by caneel, een stukjen remilje, citroen op suiker gewreven, en room, in alles zo veel dat de vorm vol is; laat het zamen doorkooken met een vierendeel ponds amandelpas; doe het vervolgens door een fyne zeef, laat het half koud worden, en doe het dan in de vorm, zonder het verder daarin

te

te bakken, als het styf geworden is, keert men het op een asfiet om, en recht het zo aan.

SCHOREMANCHÉ.

Neem, als gy eene middenmaatige vorm hebt, twee lood vischlym, smelt dezelve in water of rhynfchen wyn, met byvoeginge van een stuk caneel; wanneer de vischlym wél gesmolten is, doet men 'er de vorm, die gebruikt zal worden, vol rhynfchen wyn by, met suiker naar den smaak; laat dit doorkooken; neem vervolgens 8 doiren van eiëren, klop die fyn, en bind daar het gekookte mede, (of doe het door een zeef,) laat het verder half koud worden, doe het dan in de vorm, en als het styf is geworden, keert men het om, op een asfiet, waarop men zal aanrechten.

NB. Een styf-fla maakt men op dezelfde wyze gereed; doch dan doet men niet alleen de doiren, maar ook het wit der eiëren voornoemd 'er by.

CHINASAPPEL SCHIL.

Neem twee en een half lood vischlym, smelt dezelve op het vuur in rhynfchen wyn, met byvoeginge van eene genoegzaame hoeveelheid caneel: neem voords de sap van 12 of 14 chinasappelen, doe het onder de gesmolten vischlym, met suiker zo veel of weinig als gy begeert; wryf het vervolgens

door een zeef, en doe het doorgesypelde in uw vorm, laat het geheel koud worden, en keer het vervolgens om op een asfiet.

Alvoorens men het mengfel in de vorm doet, moet men deeze met amandelöly bestryken, op dat het mengfel by 't omkeeren gemaklyk loslaate.

BEZIËN - GELÉE, *in een vorm.*

Neem hiertoe 4 pond beziën, half roode en half witte, (meer of minder ponden naar dat uw vorm groot is, doch altyd half en half,) kook dezelve met een derde zo veel suiker als gy beziën hebt, tot het vocht styf wordt; intusfchen moet men wèl op het schuimen passen: bestryk voords de vorm, waarin gy de gelée wilt maaken van binnen met amandelöly, doe de gelée 'er dan in, en laat haar koud worden: koud zynde kan men ze op een asfiet omkeeren.

CITROEN - VLA.

Het sap van 4 citroenen doet men met een halve flesch rhynfchen wyn in een casferol, benevens caneel en suiker naar den smaak, en laat het zamen doorkooken; neem vervolgens 8 eiëren, 4 met en 4 zonder wit, klop dezelve fyn, en roerze onder het bovengemelde kookzel; dryf het voords door een zeef, zet het dan weder in de casferol op het vuur, en roer zo lang tot het

kookt; doe het vervolgens op een asfiet en laat het koud worden.

BEZIËN-VLA.

Neem de sap van 3 pond beziën, laat hetzelfde, met genoegzaam suiker en een stuk caneel, even opkooken; neem voords weder 8 eiëren, 4 met en 4 zonder wit, klop dezelven fyn, roerze onder de beziën-soup, dring die dan door een zeef, zet het voords weder op 't vuur en roer het, tot 'er eene goede schuim op komt; vervolgens doet men 't op een asfiet en laat het koud worden; zynde het alsdan gereed om voorgediend te worden.

VLA VAN BITTERKOEKJENS.

Neem een vierendeel pond bitterkoekjens, stamp dezelven heel fyn, zet ze alsdan met zoetemelk op het vuur, en laatze wel ter deeg koken: roer 'er dan 8 eiëren, 4 met en 4 zonder wit, onder, in maniere als boven geleerd is; doe het vervolgens op een asfiet.

Deeze vla wordt mede koud gebruikt.

GELÉE VAN QUEEËN, *in een vorm.*

De queeën geschild zynde, snydt menze in stukjens, die men in water laat uittrekken: kookze vervolgens eenvoudig, naar gewoonte, gaar; doe voords het nat dat 'er op is

door een zeef; roer 'er dan een pond suiker door, en laat het weder kooken tot het styf wordt; men moet onder dit kooken wèl op het schuimen passen: gaar zynde doet men de gelée in een vorm, die van binnen met amandelöly besmeerd is: laatze voords in de vorm koud worden, en keer dezelve dan op een asfiet om.

PAPITON VAN LAMSCOTTELETTEN.

Bereid de cotteletten even of gyze op den rooster zoudt braaden, doch gy moetze thans wat korter maaken; wentelze voords in meel, gemengd met zout en gestoten beschuit; bakze alsdan in boter bruin en laatze koud worden; maak u voords een deeg even als men gebruikt om taarten te bakken; leg hetzelfde in een papitons vorm, de cotteletten daarop, en weder van hetzelfde deeg over deezen heen: maak de vorm dicht toe, en laat het vleesch in een oven verder gaar bakken — bereid u vervolgens een coulé van gefruit meel, benevens jeu van chalotten, laat een en ander wat kooken, dryf het dan door een zeef, doe 'er wat moreljes by, (sommigen doen 'er ook eenige stukjens van zwezerikken in,) verder speceryen, sap van citroenen, wat peper, en zout naar den smaak — De papiton gaar zynde, snydt men het dekzel los, doet de boven bereide coulé daarin, en recht zo aan.

PAPITON VAN LAMS- OF SCHAAPEN-TONGEN.

Neem 7 of 8 tongen, meer of minder, naar dat uw vorm groot is; laatze in water uittrekken, en kookze daarna gaar, in bruine bresse; trek voords het vel 'er af, en maak uw deeg in de vorm als vooren geleerd is, leg verders de pooten daarin, met wat moreljes, maak de vorm dan dicht en laat het in de oven gaar braaden: maak verder een coulé gelyk boven geleerd is; snyd de papiton open, doe de coulé 'er in, en recht zo aan.

PAPITON VAN DUIVEN.

Neem 4 à 5 duiven, snyd 'er, na zy geplukt en behoorelyk schoon gemaakt zyn, de vlerken af, haal de pooten in het vel, blakerze af, pentze op, en lardeerze met grof spek, dat in speceryen gewenteld is, kookze gaar in bresse, en laatze vervolgens koud worden: legze dan in de papiton welke men met fyn deeg bekleed heeft, zo als hier voor geleerd is; maak verder de vorm dicht, en zet haar drie quartier uurs in den oven, wanneer de duiven zekerlyk gaar zullen weezen: 'er wordt voords, even als boven, een coulé in gedaan.

PAPITON VAN TALINGEN.

Neem 4 jonge talingen, maak ze terdeegge schoon, snyd de vlerken 'er af, haal

de pootjens in 't vel, lardeer de vogels voords met grof spek, dat in speceryen gewenteld is, kookze in bres gaar, en laatze koud worden: bekleed vervolgens, als boven geleerd is, uw vorm met deeg, doe 'er dan de talingen in, maak de vorm met deeg weder dicht, en zet haar in den oven, tot de papiton gaar is; maak 'er dan een sterke coulé in van uiën, speceryen, en sap van citroen; alles naar genoegen, en recht zo aan.

EIËR - KAAS.

Neem een kan zoetemelk, 10 eiëren, met het wit, en die fyn geklopt zyn, doe dezelven met een weinig pyp-caneel in de melk voornoemd, doe dit mengfel in een kannetje 't welk in kokend water op het vuur gezet wordt, doch het moet altoorens dicht toegebonden worden, ook legt men 'er een gewigt op, ter voorkominge dat het niet omvalle: dus lang gekookt hebbende zal de kaas genoegzaam styf weezen; neem 'er voords de pyp-caneel uit, doe verder het gekookte in een vorm, en geheel koud geworden zynde, doet men het op een asfiet om aanterechten.

AMANDEL - KAAS.

Deeze bereidt men op dezelfde wyze, behalven dat men een half pond gestoten amandelen in zoetemelk laat kooken, en dezelve door een zeef by de geklopte eiëren laat

loopen , dan doet men dit mengfel in een kan met room , en handelt verder als vooren.

ROOMKAASJENS.

Doe drie kommetjens zoetemelk , in een keteltjen ; weltze daarin even op , en roerze fomtyds terdeeg om , anders loopt gy gevaar dat 'er een vlies op komt — klop vervolgens zes eiëren , vier zonder en twee met het wit , fyn ; doe eene genoegzaame hoeveelheid zuure room in een kom , waarin 4 lepels fuiker gemengd zyn ; als nu de melk voornoemd , onder het kooken opkomt , gelijk men het noemt , roer dan de room en eiëren 'er in , en laat het verder zachtjes kooken tot het ftremt ; fchep het ftremfel in de vormen , en laat die op eene koele plaats koud worden : doe uw kaasjens daarna op een asfiet — men rechtze aan met wat zoete room 'er overheen.



ELFDE HOOFDSTUK.

*Handelende over het stooven, en verder
anders gereed maaken van allerlei
fruiten.*

COMPOT VAN APPELEN.

Hiertoe verkiest men beste roode belle-
fleur; men snydt dezelve half door, en doet
'er de klokhuizen zeer naauwkeurig uit,
doch drie à vier appelen, naarmate men
'er veel heeft, moeten aan dobbelsteentjens
gesneden worden; vervolgens zet menze
op met wat witte wyn en water, een genoeg-
zaame hoeveelheid suiker, een citroenschil,
en een stukjen kaneel; laatze dus gaar
koken, doch vooral moet men zorgen dat
ze niet te gaar worden: als men oordeelt
datze genoeg gekookt hebben, neemt menze
af en steektze met een lepel uit de schil,
wèl zorgende datze niet breeken, en ook
dat de doorgedrongen roode kleur van de
schil op de appel blyft zitten, alzo dit
eene vereischte cieraad is: leg dan de
appelen op een asfiet, giet de soup door
een zeef, doe 'er veel suiker in, breng-
ze andermaal op het vuur, en laatze
tot een goeden fyroop koken, intusfchen
wel zorgvuldig op het schuimen passende:
als gy nu denkt dat alles lang genoeg ge-

kookt heeft, als wanneer het gestolt zal wezen, doe dit voords, aanrechtende, over de appelen — zulk een compot is een groote cieraad van een tafel.

Anders, om te stooven.

Zet uw appelen te stooven, geheel in maniere als vooren; alsze gaar zyn steekt men ze uit de schil, ook zo als boven reeds gezegd is; legt ze dan op een asfiet, en giet het nat 'er van door een zeef, doe daar verder genoegzaam suiker by, en laat het tot een fyroop koken, wel zorglyk op het schuimen passende; als de fyroop haare behoorelyke dikte heeft, laat men ze koud worden, en giet ze alsdan over de appelen heen — dit is ongemeen smaaklyk.

COMPOT VAN PIPPELINGDOREN.

Steek de pippelingdoren, welken gy op deeze wyze wilt bereiden, met een' appelsteeker uit; schilze daarna zeer netjens af, en zet ze op het vuur met rhynschen wyn, suiker, caneel, en de schil van een citroen; laatze daarna gaar koken; gaar zynde schept men ze op een asfiet, en giet het nat door een zeef, laat dit vervolgens tot een fyroop koken, en giet die over de pippelingdoren heen — zet vervolgens een bloem op het gaatje, en recht zo aan.

PIPPELINGDOREN, *gestoofd.*

Dit geschiedt op dezelfde manier, als boven van de compot gezegd is, met dat onderscheid evenwel dat men de appelen eerst schilt, voor 't overige blijft alles zo als daar geleerd is.

HALVE APPELTJENS, VAN BELLEFLEUREN OF PIPPELINGDOREN.

De appelen moeten wel zuiver geschild worden; dan snydt menze half door, doet 'er de klokhuizen uit, kerftze vervolgens in, legt ze op den braadschotel, bestrooi ze met suiker en caneel, doe 'er een citroenschil op, en een weinig rhynschen wyn; zet uw schotel vervolgens op kleine kooltjens, en leg 'er een taartendekfel met vuur op; voords moet gezorgd worden, dat de halve appelen niet in kleiner stukken breeken; gaar gebraden zynde, legt men ze op een asfiet, doch zonder het nat, want dit moet nog een weinig gekookt worden, alvorens men het 'er op doet.

Sommigen voegen by deeze bereiding ook oranje-snippers.

APPELPENT.

Deeze maakt men van bellefleuren, die geschild en in vier parten gesneden worden; de klokhuizen doet men 'er voords schoon uit; dan laat menze met een weinig water

tot een pap kookten ; dringtze vervolgens door een zeef, en bindt het doorgeseyde met geklopte eiëren ; verder maakt men ze naar genoegen smaaklyk, met suiker en caneel.

COMPOT VAN PERSIKEN.

Snyd de persiken half door, neem de pitten uit de steenen, schil die netjes af, doe zulks ook de persiken zelven; kook eenen ander, in water, met suiker, gaar; leg ze vervolgens op een asfiet, kook het nat tot een syroop, zonder 'er schuim op te laten komen ; giet voords de syroop over de persikken, en recht zo aan.

De pitten voornoemd, moeten 'er vooral bygedaan worden.

COMPOT VAN ABRICOOZEN.

Deeze bereidt men op dezelfde wys, als van de persiken geleerd is.

KARSSEN, *gestoofd*.

Neem beste zwarte karsen, snydt de steelen 'er half af, en zetze alsdan in een casferol op 't vuur, met wat water en een stukken caneel, een citroenschil, benevens genoegzaam veel suiker; laat de karsen dus gaar stoooven, doeze dan op een asfiet met de steelen om hoog: het nat kookt men tot een sy-

roop, diemen, aanrechtende, over de karsfen heen doet.

NB. Op dezelfde wys stooft men ook MEI-KARSSSEN EN MORELLEN.

KRUISBEZIËN.

Wanneer de beziën behoorelyk geplukt zyn, wascht men ze schoon af, en laatze in een casferol met een weinig water gaar stooven, voords dringt men ze door een vergiettest; doet 'er suiker naar den smaak in, roert er, ter bindinge, geklopte eiëren door, en rechtze dus aan.

AALBEZIËN.

De beziën wèl geplukt en gewasfchen zynde, zet men ze met een weinig nat, of anders, en zelfs liever, droog, op het vuur, met byvoeginge van veel bruine suiker en een stukjen caneel; laat de beziën even doorstooven: als men ze aanrecht, neemt men 'er de caneel weder uit, en doet de beziën over een beschuit.

PEEREN, *gestoofd*.

De peeren moeten netjes geschild worden, dan zet menze in een casferol, doet 'er wat caneel by, een weinig beziën-soup, en bruine suiker naar genoegen; laatze dus gaar stooven.

Als men aanrecht zet menze met de steelen om hoog.

Als ze met water in de plaats van met beziën-soup gestoofd worden, doet men 'er wat conchenielje by, om ze rood te krygen.

QUEEPEEREN, *gestoofd.*

Als de queën geschild zyn, snydt men ze midden door, en zetze alsdan in een casferol met water op het vuur, de schillen moeten 'er ook bygedaan worden, al waarom men de peeren alvoorens ze te schillen, met een schoon doek, terdeeg moet afveegen, doe 'er verder genoegzaam suiker by, en laatze dus gaar koken; gaar zynde neemt men de peeren uit de casferol, giet de soup door een zeef, doe nog wat suiker daarby, en laat het tot een fyroop koken, waarby men wel zorgvuldig op het schuimen moet passen: doe vervolgens de queën weder in deeze fyroop, en laatze daarin doorstoven.

Aanrechtende giet men een weinig van de gemelde fyroop op de peeren: deeze lekkerny is zo aangenaam als gezond.

RENETTEN, *gestoofd, of tot een compot bereid.*

Deeze behandelt men, om ze tot het ge-

zegde oogmerk te bereiden, even als van de pippelingdoren gezegd is.

CANTELOUP.

Schil het buitenste van de canteloup af, snyd hem vervolgens in stukken, doe het binnenste, dat is de pitten en al het weeke 'er uit, kook hem dan in water, met suiker 'er in, gaar: gaar zynde neemt men den canteloup uit de pan of casserol, kookt het overblyvende nat vervolgens tot fyroop; in deeze fyroop legt men den canteloup weder, en laat hem dus stooven; dit genoegzaam gedaan zynde, recht men op een asfiet aan, en giet 'er de fyroop overheen.

CONSERF VAN VLIERBEZIËN.

Hiertoe neemt men gemeenlyk een maatig groote mand met vlierbeziën, wascht ze in regenwater schoon af, en laatze op een vergiet afloopen: doe ze voords in een genoegzaam groote pot, of tobbetje, en kneust ze zo veel mogelyk fyn; wringtze dan door een sterken doek, (gelyk men gewoonlyk de aalbeziën doet,) tot 'er al het sap uit is: weeg dan het doorgewrongen nat, om dat men het getal der ponden die het zwaar is vervolgens noodig heeft, gelyk nader zal blyken: doe voords dit sap in een grooten vischketel, en laat het 5 à

6 uuren kookten , het telkens omroerende , tot het dik geworden is : doe dan op ieder pond sap dat gy in den ketel gedaan hebt , 2 lood fyne poederfuiker , roer dit al kookende daar onder , en laat het vervolgens nog een half uur kookten ; als het dik en styf genoeg is geworden , neemt men het van 't vuur en doet het in potjens.

De conserf dus toebereid is zeer goed , en krachtiger dan de gewoone , welken by sommigen slechts met fuiker dik gemaakt wordt.

Anders.

Neem op 12 pond sap van vlierbeziën , 6 pond zoete most , laat het zamen kookten tot het dik is ; doe het dan in een pot en bindt 'er een blaas over heen , zo kunt gy de conserf wel 3 jaaren goed houden , mits ze evenwel in een koelen kelder gezet worde.

De conserf van vlier dus toebereid is zeer gezond , en wordt veel gebruikt in verkoudheid.

APPEL-PASTY.

Neem eenige dunne sneedjens tarwebrood , veel of weinig naar maate men noodig heeft , braad deezen op een' rooster geel ; besmeer ze voords ryklyk met botet , en laat dezelve 'er terdeeg intrekken ; leg de dus toebereide sneedjens brood rondsom den

bodem van een' schotel; leg op het brood zuure appelen, met suiker gaar gekookt, doch in den midden moet de schotel ledig blyven, om 'er een melksaus te kunnen ingieten; strooi verder boven op de appelen eene toereikende hoeveelheid bruine suiker en gestampte caneel, leg 'er een taartepan-deksel met vuur op, en laat 'er eenen geelen kleur aan braaden, waarna men de pasty kan aanrechten, met gezegde saus in 't midden van de schotel.



TWAALFDE HOOFDSTUK.

*Handelende over het zouten en rooken van
versch vleesch, het maaken van worst,
lever- en bloed-beuling.*

Vooraf moeten wy in 't algemeen ten ernstigsten aanbeveelen, dat het vleesch wel zorgelyk beveiligd moet worden voor de besmetting van de bekende groote vliegen.

- Van het afhakken der byzondere stukken van 't geheele beest, zullen wy niets aantekenen, om dat ieder zulks naar zyn genoegen laat doen.

Wat het inzouten in 't algemeen betreft; men moet zorgen een goeden ton of kuip te hebben, waarin vooral geen vuurige reuk in zy, en die ook geheel digt is; dan moet men boven dien, aleer men aan 't inzouten gaat, de ton of kuip wel terdeeg met kokend water uitbroejen; laat dezelve voords wel uitluchten.

Verder tot het inzouten zelven overgaande, wryft men de stukken vleesch welke voor de hand zyn, één voor één, wel stevig met grof zout, en paktze dan in den ton of kuip, zo vast, en digt op één als mogelyk is; sprengt 'er voords een weinig water op en laatze dus twee à drie weeken in den pekel staan, doch om de twee dagen moeten

ze gekeerd worden, op dat de pekels ter-
dege vatte.

De stukken welken in de rook zullen ge-
hangen worden, moet men op dezelfde wyze
inzouten; deelen legt men of boven op het
pekelsvleesch, of in een byzondere kuip:
wèl doorgetrokken zynde, doet men 'er tou-
wen door, en hangtze op om uittelekken;
naait 'er dan doeken omheen, opdat de ge-
vreesde vliegen 'er niet op kunnen azen;
hang voords de stukken in den schoorsteen,
of in de rookkamer.

De beste specie waarmede gerookt kan
worden, zyn schaaf-spaanen, of krullen van
eken-, of beuken-hout.

Men moet het vleesch 3 weeken in de
rook laten hangen; meer of minder tyds
naar maate men opzettelyk meer of minder
zwaare rook maakt — als men 't in een
rookkamer hangt, moet het langer blyven
hangen dan in een' schoorsteen, om dat de
rook in een kamer minder bepaald is, en
des minder krachtig door het vleesch heen-
dringt.

Al het voorgaande betreft voornaamlyk
het rundvleesch; het varkensvleesch wordt
intusschen op dezelfde wyze ingezouten,
doch het behoeft niet zo lang als het rund-
vleesch in 't zout te liggen, ook behoeft
het niet zo lang in de rook te hangen.

VET SMELTEN.

Men snydt het vet dat gesmolten zal wor-

den aan dobbelsteentjens, doet deezen vervolgens in een koperen bekken, met een weinig water 'er by; men moet het op 't vuur by aanhoudenheid omroeren; geheel gesmolten zynde giet men het door een zeef, en roert door het uitgelopen een weinig zout en speceryen, doch niet voor dat het genoegzaam koud is geworden, anders zakt het zout tot op den bodem van de pot, waarin men het zal bewaaren, en het komt des niet door het vet heen, 't welk echter noodzaakelyk moet weezen.

ROLPENS.

Voor een geheele pens neemt men 40 ponden vleesch, dat men van de bil laat hakken, neem voords ryklyk niervet, snyd het vleesch in langwerpige reepen, doe voords op 't vleesch zout, peper en rommelkruid naar genoegen, en roer een en ander wél door elkander: snyd dan de pens aan matige stukken, laat dezelve een nacht in water uittrekken; doe het vleesch met behoorelyk vet in de stukken pens, naait dezelve toe, en laatze 3 uren koken, in minder tyds zouden zy niet gaar weezen: legze vervolgens onder een plank, waarop gewigt gezet moet worden; laatze zo koud worden; kook dan azyn met nat van de pens 'er onder; doe dit vocht op de pens, wanneer dezelve in een vaatjen of aarden pot gelegd is: men moet 'er zo

veel op doen tot alle de rollen onder liggen.

HOOFDKAAS.

Hiertoe verkiest men een osfenkop, en daarby een varkensborst van 3 pond; kook een en ander geheel gaar, doe 'er dan alle de beenen wel terdeeg uit, hak het overige onder elkander fyn, meng onder dat hakzel, zout, peper en speceryen naar genoegen; als het nu terdeeg droog geworden is roert men 'er weder van het nat onder, waarin het vleesch gekookt is; doe het dan in potjens, of ook, gelyk sommigen verkiezen, in doeken, een en ander naar believen groot; verkiest men doeken dan moeten dezelve, gevuld zynde, onder een plank, met gewigt 'er op, gelegd worden, even als boven van de rolpens gezegd is: in deeze pers koud geworden zynde, doet men het vleesch uit de doeken, legt het in een pot of vaatjen; kookt hetzelfde nat waarin het vleesch gekookt is, met azyn 'er onder, giet dit op de hoofdkaas tot dezelve geheel bedolven is, en legt 'er een boom vet overheen — heeft men de kaas in kommen gemaakt, zo moeten die kommen met het voornoemde nat gevuld, en mede met een boom vet bedekt worden.

Men recht de hoofdkaas koud aan.

GEBAKKEN ROLPENS.

Om deezen gereed te maaken, snydt men de rollen aan dunne fchyven, bestrykt dezelve met het wit van eiëren, en wentelze daarna in meel, gemengd met gestoren befschuit en zout: de fchyven dus gewenteld zynde bakt men ze in de koekenpan, met boter, geheel bruin — bak voords eene toereikende hoeveelheid plakjens van bellesleuren, legt die op de pens, en recht zo aan.

Sommigen rechten de gebakken pens ook wel aan, met wat jeu 'er overgegoten.

LEVERBEULING.

Neem twee of drie varkenslevers, zetze zo lang in 't water tot ze fchoon uitgetrokken zyn, hangze dan aan een' fpyker, op datze droogen, snydze vervolgens aan ftukken, en ftamp deezen heel fyn, wryf het geftampte voords door een gatenplettiel op dat 'er geen klonters in blyven; neem verder eene genoegzaame hoeveelheid kruim van wittebrood, kook dit met zoetemelk in een casferol tot pap, doe 'er dan by een kommetje gefmolten boter, 2 lepels azyn, een weinig kruidnagelen, peper, nootemuscaat, en zout, alles naar den fmaak; doe 'er voords, zo gy het hebt, van het vet in, waarin hoofdvleesch gekookt is, veel of weinig naar maate gy goedvindt, dat is naar maate gy de beuling vet of mager wilt

150 ZOUTEN, ROOKEN,

hebben: dit alles met de fyne lever voornoemd wél door elkander geroerd zynde, vult men met dit mengzel de darmen, een weinig meer dan half vol, in de dikte gerekend; laat uwe beulingen dus koken tot zy gaar zyn; zy moeten op een gestadig vuur, en in ruim water gekookt worden; ook moet men zorgen dat zy niet uitloopen, of barsten; dit komt men gemeenlyk vóór door 'er dikwyls met een worstenpen in te prikken.

BLOEDBEULING maakt men op dezelfde wyze.

Anders.

Als de lever als vooren behandeld, gekookt, en fyn gestoten is, kookt men weder een dikke pap van kruim van wittebrood en zoetemelk; meng deeze onder de fyngemaakte lever, met byvoeginge van 6 of 8 fyngeklopte eiëren, een weinig kruidnagelen, nootenmuscaat, peper en zout, alles naar genoegen; neem verder zo veel klein gesneden vet, als gy goed vindt, roer een en ander wel terdeeg onder elkander, en vul de darmen daarmee, weder op de helft; laatze voords zachtjes gaar koken.

SAUSYSEN DE BOLOGNE.

Neem 3 pond mager varkensvleesch, 2 pond osseflesch van de bil, doch de zenuwen en vezelen moeten 'er wel zorgvuldig

uitgedaan worden ; hak dit vleesch onder elkander fyn , doe 'er dan onder een half pond spek aan dobbelsteentjes gesneden , 4 à 5 oncen zout , en 2 lood grof gestoten peper ; laat het vleesch dus twee dagen staan — als men het na dien tyd in de darmen zal doen , doet men 'er by een glas rooden wyn — de sausysen gestopt zynde , hangt menze één of twee dagen voor het vuur om te droogen ; vervolgens 4 à 5 weeken in den schoorsteen , zo datze hard gerookt zyn — als men ze uit den schoorsteen neemt om te bewaaren , besmeert men ze met wat oly.

Anders.

Neem osfenvleesch , en mager varkensvleesch , van elks evenveel ; neemt men by voorbeeld van iedere soort een pond , zo doet men 'er ook een pond versch spek by , een weinig grof gestoten peper , en zout naar genoegen ; hak dit alles onder elkander fyn , en stop het voords zeer vast in wyde ossendarmen , die een voet lang zyn ; bind deezen aan wederzyden met een touwetjen toe ; legze vervolgens 2 dagen in 't zout , hangze daarna in den schoorsteen om te rooken : wanneer ze 10 dagen lang gehangen hebben , zyn ze goed om geborgen te worden.

SPEKWORST.

Om deezen te maaken, neemt men al het bloed dat van een varken komt, of ook wel een weinig minder; roert onder hetzelfde een vierendeel ponds gestampte peper, 2 lood gestoten kruidnagelen, een vierendeel ponds zout, of wat meer, naar den smaak begeert, doch vooral moet deeze soort van worst niet te laf weezen: snyd voords 12 pond spek in lange reepen, en die een vinger dik zyn; 6 pond mager varkensvleesch, dat men op dezelfde wyze snydt; neem voords wyde varkensdarmen, en vul dezelven met het klaargemaakte bloed, gesneden spek en vleesch; tegen 2 stukjens spek één stukjen vleesch neemende; bindt dan de worst aan beide einden toe, en laatze een half uur koken in kokend water, waarin een paar handen vol zout gedaan zyn; dus lang gekookt hebbende neemt men ze af, legtze op stro, dektze met een' doek toe, en laatze koud worden: men kanze vervolgens zo eeten; ook worden ze van sommigen gerookt, doch dan moet men zorgen dat zulks niet te warm geschiede, want anders loopt men gevaar dat het vet 'er zal uitdruipen.

BRABANDSCHE WORST.

Neem een pond osfenvleesch van de haas, en wil men varkensvleesch gebruiken, zo neemt men daartoe het witste: snyd het

vleesch heel fyn, neem twee eiëren, zout en kruidnagelen, benevens een weinig peper en nootenmuscaat, meng dit door het vleesch, met een kommetje gesmolte boter; kook vervolgens eene toereikende hoeveelheid wittebrood in zoetemelk, tot een pap, roer dit met niervet als het osse-; of gesneden reuzel, als 't varkens-worst is, ook onder het vleesch, vul hiermede de darmen, maar niet meer dan op de helft vol, laatze voords koken tot het vleesch gaar is.

WITTE WORST.

Neem het vleesch van twee vette capoenen, of van drie hoenders, doe 'er de velen schoon af, en hak het zo fyn als mogelyk zy, neem vervolgens een pond of vier ongesmolten varkens-reuzel, snyd die in stukken, doeze onder het vleesch; stoot het verders in een vyzel wel door één, en doe 'er dezelfde speceryen by die men gewoon is by andere worst te doen; doe 'er vervolgens by een pint zoetemelk, een vierendeel ponds gestoten amandelen, de kruim van een halve stuivers wittebrood, en tien eiëren; kneed alles wel door één; stop het vervolgens in schaapendarmen, leg de worst dan in melk om uittetrekken, en zo veel mogelyk wit te worden.

Deeze soort van worst, wordt gemeenlyk gebraden voorgediend.

SAUSYSEN VAN EEN HAAS.

Als het vel van de haas afgedaan is, snydt men al het vleesch van de beenen: neem voords tweemaal zo veel varkensreuzel als gy vleesch hebt, snyd een en ander klein, doe 'er speceryen by naar genoegen; kneed 'er wat melk doorheen, stop het mengsel in schaapendarmen, leg de worst daarna in melk, om uittrekken, droogze voords weder af, en braadze op een vet papier.

NB. Op dezelfde wyze maakt men ook sausyzen van patryzen, en ander gevogelte, wat men daartoe moge verkiezen.

OSSE - WORST.

Om deezen te maaken volgt men dit voorschrift:

40 pond rundvleesch,

12 pond niervet,

Dit wordt door elkander gehakt, of aan kleine vierkante stukjens gesneden.

1½ pond zout.

4 lood gemalen peper.

1½ lood gestote kruidnagelen.

Alles wél door elkander geroerd zynde, dekt men het digt toe, en laat het tot den volgenden dag staan; als wanneer men 'er de darmen, die vooral zeer zorgvuldig schoongemaakt moeten weezen, mede vult.

De worsten nu dus gereed gemaakt zyn-

de, kan men dezelve in de rook hangen, of ook in 't zout leggen.

NB. Op dezelfde wyze maakt men ook **VARKENS-WORST**, doch dan moet onder het vleesch geen vet, maar spek gehakt worden.

Men doet 'er ook wel nootenmuscaat by.

Sommigen maaken ook worst van rund- en varkens-vleesch zamen, dat mede zeer smaaklyk wordt.

OSSEN - HOOFDVLEESCH.

Als de kop wèl uitgewaterd is, kookt men hem in water gaar; men kan 'er ook een stuk van den hals by doen: als 't vleesch geheel gaar is, doet men het van de beenen af, hakt het fyn, doet 'er zout en speceryen by naar genoegen: kook voords een osfentong gaar, haal het vel 'er af, snyd ze in lange reepjens, ter dikte en lengte van een vinger; neem dan een derde part van het gehakte vleesch, leg het in een schoon serviet; leg tusfchen dat vleesch de stukjens tong voornoemd, en een gekookte koe-uiër, even als de tong voornoemd, aan reepjens gefneden zynde; doe voords het overige gehakt 'er op, dan weder stukjens tong en uiër, en eindelyk het overige van het gehakte vleesch; fatfoeneer het vervolgens als eene rollade, en bindt het serviet toe; laat het voords in een ketel water, of vleeschnat heet worden; leg het dan, nog in het serviet zynde, tusfchen

156 ZOUTEN, ROOKEN,

een plank, tot het koud is; koud zynde hangt men het aan den zolder op; men kan het ook in azyn zetten.

Als men dit Hoofdvleesch wil gebruiken snydt men het in dunne fchyfjens — het wordt met azyn gegeten.

VARKENS - HOOFDVLEESCH.

Deeze bereidt men op dezelfde wyze, als van het osfen-hoofdvleesch gezegd is, doch nu legt men op het serviet, al het gehakte: voords neemt men 4 paar varkens ooren, maakt die wél schoon, kooktze gaar, legtze als dan tusfchen het gehakt in, en doe verder weder als boven.

Men kan het hoofdvleesch, gaar zynde, ook in een pot doen en gieten 'er azyn op.

Op dezelfde wyze maakt men ook HOOFDVLEESCH VAN EEN' KALFSKOP.

WITTE WORST, *die ongemeen delicaat is.*

Neem hiertoe twee tarwenbrooden, en week de kruim van dezelve in zoetemelk; neem voords demmeen en runceram, een halve nootenmuscaat, een weinig peper, stamp alles te zamen heel fyn, en doe het voords in 't brood, met nog een weinig zout, doch 'er moet niet te veel melk op blyven; roer 'er voords 12 eiëren onder; snyd vervolgens twee pond spek aan dubbelsteentjens, roer deezen mede onder 't

brood; stop voords het mengfel in varkensdarmen, die gy naar verkiezing groot kunt neemen; kookze een half uur lang, dan zyn ze goed.

Als men onder het mengfel voornoemd ook gehakte pietercelie doet, zal men zig wegens het delicate niet beklagen.



DE RTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het stooven van allerlei Groenten, als mede hoe men dezelve afkookt, en tot salade maakt.

NB. Deezen aangaande zy ééns vooral gezegd, dat alle groenten, nu schoon gemaakt zynde, wel terdeeg gewaschen moeten worden.

PASTELYN.

Na dat de pastelyn wel schoon gemaakt en verlesen is, zet men dezelve droog, in een casferol, op 't vuur; men laat ze gaar koken: gaar zynde drukt men ze uit, zo dat 'er geheel geen vocht op blyft: bevindt men voords de pastelyn te lang te weezen, zo snyd men haar in stukken: neem verder in een casferol, een stukje boter, een weinig meel, wat nootenmuscaat, en zout naar believen, roer dit alles terdege onder elkander; doe 'er dan wat bouillon by, en roer 't op het vuur fyn, doe vervolgens uw pastelyn daarin, en laatze gaar stooven.

ZUURING MET KALFSOOGEN.

Deeze moet, van de steelen afgetrokken zynde, met nadruk schoon gewaschen worden; doeze vervolgens zonder water in een casferol, en laat haar genoegzaam gaar smooren; doe 'er voords wat boter, zout, meel en nootenmuscaat by, en handel verder in maniere als boven

gezegd is; Na voords 4 eiëren, in kookend water, tot het wit gestolt is; leg dan deeze eiëren, met een schuimspantjen uit het water geschept zynde, op de zuuring, en recht zo aan.

SELDERIE.

Deeze moet niet kleiner gesneden worden dan ter lengte van een lid van een' vinger; maar vooral moet 'er geen groen onder gedaan, en de struiken niet verder afgesneden worden, dan zy wit zyn; wanneer hy dus gesneden en wel gewasfchen is, laat men hem in kokend regenwater gaar worden; voords op een vergiet afloopen: meng verder in een casferol, een weinig boter en meel onder één; doe daar wat nootenmuscaat, zout en bouillon by, roer 't op het vuur fyn, doe daar de selderie in, en laat hem dus gaar stoven.

SCHORSENEELEN.

Als de schorseneelen geschraapt zyn, snydt menze aan stukjens ter langte van een lid van een' vinger, en legze terstond in regenwater, anders worden zy rood; waschze voords schoon af en laatze stoooven in regenwater, met een stukje boter daarin, zo blyvenze zeer blank, het geen 'er eene cieraad van is: alsze gaar zyn, doet men boter in meel gewenteld, benevens geraspte nootenmuscaat, zout en gehakte pietercelie daarin.

ASPERGIES, *gestoofd.*

De koppen van de aspergies snydt men 'er af, ter lengte van een vinger; deezen laat men in kookend water gaar koken, verder doet men in een casferol, een stukjen boter en wat meel, roer het terdege onder één; doe 'er voords by een weinig nootenmuscaat, zout, en gehakte pietercelie naar genoegen, verder een weinig bouillon, roer het op 't vuur fyn, en laat de aspergies daarin dooistooven.

Anders.

Neem weder, als boven, de koppen, breek van het overige gedeelte der aspergies alles af wat mals is, en zig derhalven gemaklyk laat breeken, doe de schil 'er af, en kook deeze stukken eerst half gaar, doe 'er dan de koppen bovengemeld by, en laat een en ander geheel gaar koken; stoofze voords gelyk boven geleerd is.

SLIER-ASPERGIE.

Snyd van geheel de bosjens aspergies de onderste einden een vinger lang af, (men moet de bosjens vastgebonden laaten;) nazie dus afgesneden te hebben, kookt menze in kokend water gaar, legtze op een vergiettest, op datze afloopen; legtze dan op 't asfiet, waarop voorgediend zal worden; rasp nootenmuscaat over de koppen, en doe 'er genoegzaam geweldige boter by.

Men moet wel zorgen dat 'er zout in 't water gedaan worde waarin men de aspergies zal koken.

SPENAGIE.

De spenagie wèl verlezen en gewasfchen zijnde, kookt men hem ruim af, doch niet in regen- maar in put-water; gaar zynde laat men hem op een vergiettiest afloopen, en verder geheel koud worden; dan drukt men hem nog wèl degelyk uit, hakt hem fyn, en zet hem vervolgens in een casferol te ftooven, met byvoeginge van eene toereikende hoeveelheid zoetemelk, nootenmuscaat, boter en zout naar den fmaak.

ANDYVIE.

De andyvie moet gefneden worden ter lengte van een lid van een' vinger, dan, na wèl gewasfchen te zyn, in kokend regenwater afgekookt zo lange tot hy geheel gaar is; gaar zynde laat men hem op een vergiettest afloopen, en doet hem in een casferol met een weinig bouillon, een ftukjen boter in meel gewenteld, zout en geraspte noottenmuscaat naar genoegen, en laat hem zo doorftooven.

LOF VAN ANDYVIE.

Snydt het lof gelyk groot als van de andyvie zelve geleerd is, kook het in regenwater gaar, en ftoof 't vervolgens met wat zuuring 'er onder, een ftukjen boter in meel gewenteld, wat zout en geraspte noottenmuscaat; terdeeg doorgeltoofd zyn-

de zal men bevinden eene aangenaame groente te hebben.

RAAPEN - STEELLEN.

Snyd de steelen tot aan de bladen toe af, aan stukken zo lang als een lid van een' vinger; kookze dan in goed pompwater af, laatze op een vergiettest afloopen, doe ze dan in een casferol, en stoofze in maniere als boven van het lof van andyvie geleerd is.

WITTE RAAPEN, *gestoofd.*

Na deezen geschild zyn, snydt men ze aan reepjens, zo lang als dezelve kunnen vallen, kook deezen af in regenwater, stoofze dan met boter in meel gewenteld, wat zout, suiker, nootenmuscaat, en bouillon: zy moeten niet langer dan een viendeel uurs te vuur staan.

LANGE RAAPEN.

Deezen worden op dezelfde wyze gestoofd; doch als zy geschraapt zyn snydt menze in schuine stukjens, zo lang als een groot lid van een' vinger; dan kookt menze in schoon regenwater gaar, en stooftze gelyk boven geleerd is.

Sommigen stooven 'er aardappelen onder, dat zeer goed smaakt.

GEELE RAAPEN.

Als de raapen geschild zyn, snydt menze aan lange reepen, dik of dun naar believen; kookze in regenwater gaar, schep ze dan in een vergiettest, en laatze droog afloopen; maak voords een saus van boter en meel; notenmuscaat, zout naar genoegen, en een weinig suiker; (sommigen verkiezen 'er ook peper in te doen,) verder wat bouillon, of ook van het nat waarin zy afgekookt zyn; laat de raapen in deeze saus een weinig tyds doorstooven, en richt zo aan.

NB. LANGE RAAPEN worden op dezelfde wyze gestoofd; doch dan doet men 'er altoos aardappelen by.

AARDAPPELEN, *gestoofd*.

Deezen moeten, wanneer menze gestoofd wil voordienen, vooral eerst gekookt worden, doch niet te gaar, om dat ze dan in het stooven te veel breeken: men stooft ze voords met bouillon, en boter, of met bruine jeu, boter en peper; de peper ondertuschen kan men 'er ook uitlaaten, zonder de aardappelen in aangenaamheid van smaak te verminderen.

PAARDEBLOEMEN.

Maak deezen in alles gereed even als boven van het lof gezegd is; zy moeten wel terdeeg gewaschen worden, dan kookt

menze af in regenwater, en stooftze met zuuring, boter in meel gewenteld, nootmuscaat en zout naar genoeg.

KROPPEN, *gestoofd.*

Tot ieder asfiet gestoofde kroppen dat men zal voordienen, neemt men 8 of 10 kroppen, ook wel minder of meer, wanneer de kroppen byzonder groot of klein zyn; doe de groene buitenbladen 'er af, en kookze in pompwater gaar; schepze alsdan in een vergiettest, en laatze daarin afdruppen en koud worden; drukze daarna nog één voor één wel droog uit; maak vervolgens eene saus van boter, meel, nootmuscaat, en zout; doe 'er een weinig bouillon by, roer dit alles wel terdege door één, stoof 'er voords de kroppen in, en recht zo aan.

WITTE KOOL.

Doe de geele buitenbladen van de koolen af, en snydze vervolgens heel fyn, stoofze voords in een casferol, met regenwater, en wat zout, gaar, roer 'er vervolgens een goed stuk boter door, benevens een genoegzaame hoeveelheid peper, zo zal hy zeer smaaklyk weezen.

SAVOJEN KOOL.

Ontdoe weder eerst den kool van de bui-

tenste bladen, snyd ze vervolgens, zo geheel als zy zyn, half door, (verkiest men 't ondertusfchen, zo kan menze ook in vier deelen snyden,) kook dan een ketel water, en doe de kool, als het water frisch kookt, daarin, laatze geheel gaar worden; legze dan in een vergiettest om uittedruipen, ook moet zy daarin koud worden; koud zynde snydt men 'er de dikke struiken een weinig uit, drukt ze voords schoon uit, en stoofze alsdan met boter in meel gewenteld, een weinig bouillon, met peper, notenmuscaat en zout naar genoegen; zy moet terdeeg doorstooven, doch zo veel mogelyk moet gezorgd worden dat zy niet tot losse bladen breeke.

Sommigen stoovenze ook met bruine jeu.

Anders.

Als de kool afgekookt is, doet men weder, gelyk boven gezegd is de ribben en dikke struiken 'er uit; al het overige wordt voords zeer fyn gehakt; doe 'er dan by een weinig geraspte nootenmuscaat, en zout naar genoegen, verder boter, en deeze vooral niet te weinig; laat ze dus, met een weinig bouillon, doorstooven, zo is hy zeer aangenaam.

Nog anders.

De kool afgekookt en gaar zynde, wordt zy in stukken gesneden, en laat men ze in een

casferol, met een goed stuk boter, peper en zout naar genoegen, benevens een weinig bouillon, voords wat aardappelen 'er onder, doorstoven, tot goed gevonden wordt aanterechten.

BLOEMKOOL.

De kool terdege schoon gemaakt zynde, doch dezelve zo veel mogelyk aan groote stukken latende, kookt men hem in regenwater af, doch hy moet niet te gaar worden; schep hem dan in een vergiettest, om hem te laten afloopen, of men ligt hem ook wel uit het kokend in koud water, op dat hy blank blyve: maak voords een saus van boter, meel, een weinig soelie, zout naar den smaak, benevens wat zoetemelk of bouillon, roer dit alles wel door elkander, doe 'er uw bloemkool in, en laat dien doorstooven: waarna men hem aanrecht.

Anders.

Om den bloemkool op deeze wyze gereed te maaken, laat men hem, schoongemaakt zynde, geheel, kookt hem in kokend water, schep hem vervolgens in een vergiettest en laat hem afloopen; leg hem daarna op het asfiet waarop gy zult aanrechten; en doe 'er de saus, welken wy boven hebben leeren bereiden, op.

RODE KOOL.

Maak den kool schoon, snyd hem dan midden door, en voords naar gewoonte, uit den midden uit, heel fyn; laat hem vervolgens in een casferol met wat water gaar stoooven, met een weinig zuure appelen 'er by, waardoor men hem rood houdt; roer 'er verder nog een weinig peper, en zout onder.

Sommigen doen 'er, alvorens aanterechten, ook wat azyn by.

BOERENKOOL.

Men snydt de dikke steelen van den kool af, en wascht hem daarna wel terdege schoon: kook intusschen een ketel pompwater; als dit kookt doet men 'er de kool in, en laat hem gaar koken; schep hem dan in een vergiettest, en laat hem koud worden; druk hem voords droog uit, hak hem daarna fyn, en stooft hem vervolgens in een casferol, met een goed stuk boter, een weinig bouillon, nootenmuscaat of peper, en zout naar genoegen.

SPRUITJENS.

Deeze worden op dezelfde wys schoon gemaakt, als van den boerenkool gezegd is; doch de spruiten moeten niet fyn gehakt, maar geheel gekookt worden, om dat zy van zelve klein genoeg worden: als zy gaar gekookt zyn, mede in maniere als boven

van den boerenkool gezegd is, moetenze ook styf uitgedrukt worden; stooftze vervolgens even als men boerenkool stooft: voordienende legt men 'er gebraden varkensworst boven op.

Zy worden ook met gaar gekookte castanjes 'er onder gestoofd.

GEELE WORTELEN.

Na de wortelen wel geschraapt en gewaschen zyn, doet menze in kokend regenwater, en laatze gaar koken; doe dan in een casferol boter en meel, roer het onder elkander, giet het nat der gaar gekookte wortelen daarop, roer het op 't vuur wel terdege om; doe 'er voords in een weinig gekorven pietercelie, wat suiker en zout naar den smaak, stooft vervolgens de wortelen een weinig daarin door, en recht zo aan.

Anders als huspot.

Kook uw wortelen in maniere als boven; neem dan het nat en maak daarvan eene saus mede zo als by het stoooven der wortelen is geleerd, met dit onderscheid, dat men 'er nu 12 of 15 gesneden uiën indoet, doch zy moeten niet zeer fyn gesneden, en altoorens in boter opgefruit weezen; thans moet in de saus ook de peper en 't zout niet gespaard worden: als gy nu de saus zo lang geroerd hebt tot zy maatiglyk gebonden is, doe 'er dan de wortelen in, (sommigen

doen 'er ook byna gaar gekookte aardappelen by,) laatze dus gaar stooven.

Er zyn 'er die 'er ook pekervleesch, aan stukjens gesneden, onder stooven.

Nog anders, mede met aardappelen.

De aardappelen moeten, gelyk boven reeds gezegd is; niet geheel gaar gekookt wezen, dan doet men dezelve by de wortelen, die in maniere als boven gekookt zyn; men doet 'er voords by een goed stuk boter, gehakte pietercelie, peper, en zout naar den smaak; die een liefhebber van uiën is, doet dezelve, in stukjens gesneden, en in boter gefruit, 'er mede by, laat een en ander gaar stooven.

Deeze soort van huspot wordt voorgediend met klapribbetjens die in stukken gehakt zyn, ter grootte van een hand; zy moeten twee dagen te vooren in 't zout gelegen, en verder eenvoudig gaar gekookt wezen.

Het vleesch wordt als men aanrecht niet op de wortelen gelegd, maar op een aparten schotel voorgediend.

WITTE WORTELEN.

Na de wortelen schoon geschraapt en wél gewasfchen zyn, kookt menze eenvoudig in water gaar; maak voords eene saus van boter, meel, zout, en nootenmuscaat; laat de wortelen daar in opstooven, en recht zo aan.

SNYBOONEN.

Als de boonen wél afgehaald zyn, snydt menze naar gewoonte heel fyn; doe ze dan in een casferol met genoegzaam kokend regenwater, en laatze daarin gaar worden; gaar zynde doet men 'er by een goed stuk boter, zout naar den smaak, en laatze daarmede opstooven.

Sommigen doen 'er om te stooven, ook gehakte pietercelie by.

INGELEGEN SNYBOONEN.

Zo als de snyboonen uit het zout komen, laat menze in een geel-koperen ketel, die niet vertind is, gaar kooken; zy moeten ruim water hebben; gaar zynde schept menze in een vergiettest en laatze koud worden; drukze vervolgens schoon uit; zet ze daarna in regenwater uittetrekken; zy moeten zelfs één- of twee-maal ververscht worden, naar maate zy zout zyn: doe ze vervolgens in een casferol met een stuk boter, een genoegzaame hoeveelheid bouillon, benevens peper naar den smaak, en laatze hiermede doorstooven.

Men dientze voor met varkensworst, op den rooster gebraden; deeze wordt als men aanrecht op de snyboonen gelegen.

ZUURKOOL.

Kook den kool in een bekken of casferol,

met genoegzaam regenwater gaar; als hy op 't vuur gezet wordt moet men 'er een goed stuk osenvet by doen, en wanneer hy begint gaar te worden, een ruime hoeveelheid boter, waarmede men hem nog een weinig laat opstooven.

Niet zelden worden 'er ook gaar gekookte aardappelen onder gestoofd, die 'er zeer lekker onder smaaken.

HOP.

De hop moet in regenwater afgekookt worden; gaar zynde schept men hem in een vergiettest, en laat hem droog afdruipen; doe dan in een casferol een weinig boter, meel, zout naar den smaak, nootenmuscaat, en wat zoetemelk, roer het op 't vuur om, doe de hop 'er dan in, en laat hem stooven.

ASPERGIEBOONEN.

Als de boonen wel afgehaald zyn, breekt menze in den midden nog eens door, om te zien of 'er nog hair af komt; waschze daarna ter degen, en zetze in kokend regenwater te vuur; gaar zynde laat menze in een vergiettest afdruipen; maak vervolgens een saus van boter, meel, peper, en zout naar genoegen, en laat uw boonen daarin stooven.

Sommigen doen 'er ook gehakte pieter-

celie in, 't geen 'er zekerlyk eenen aangenaamen smaak aan geeft.

Anders.

De boonen behandeld zynde alles in maniere als boven geleerd is, tot op het stoo-ven na, laat menze een weinig koud worden, en rechtze zo aan.

Zy worden alsdan gegeten met oly, azyn, peper, en zout naar genoeg.

Sommigen verkiezen in de plaatze van dit, ze te eeten met boter, azyn en peper.

INGELEGEN ASPERGIEBOONEN.

Kook de boonen af, zo als van de ingele-gen snyboonen gezegd is, en stooftze voords zo als, naar 't voorgaande, de aspergieboonen gestoofd moeten worden.

ARTICHOKKEN.

Men kookt de artichokken in regenwater gaar, maakze vervolgens naar gewoonte ichoon, en stooftze met bouillon, boter, meel, zout naar genoeg, en nooten-muscaat.

VERSCHE CHAMPIONS.

Om deezen gereed te maaken, snydt men het bruine 'er af, dat gemeenlyk de boven-korst genoemd wordt; wryf voords het on-

derſte ſchoon af, waſchze vervolgens, en laatze op een vergiettest terdeeg uitlekken; fruitze dan in boter; neemze 'er voords uit, en roer in de overblyvende boter, wat meel, bouillon, zout en nootenmuſcaat, alles zo veel naar uwen ſmaak genoeg is; laat in deeze ſaus de champions verder ſtooven.

Op dezelfde wys kan menze ook bruin ſtooven; doch dan moet het meel een weinig bruin afgebrand worden, en in plaats van bouillon moet men 'er als dan bruine jeu, en peper in doen.

GEFARCEERDE KROPPEN.

Als de kroppen ſchoon gemaakt zyn, kookt menze gaar, en farceert ze voords van binnen met wél toebereid kalfsgehakt, het geen vermengd is met eiëren, een weinig kruim van wittebrood, gehakte pietercelie, peper, zout en nootenmuſcaat naar den ſmaak: dit alles kneedt men met het gehakte vleesch terdege door elkander; farceer daar uwe kroppen mede; ſtoofze voords op dezelfde wys als men gewoonlyk kroppen ſtooft, en hiervoor geleerd is.

AMERSFOORDER RAAPEN.

Schil de raapen zeer ſchoon, waſchze daarna nog ter dege af, kookze in regenwater gaar, doch 'er moet een weinig zout in

het water gedaan worden, doeze, wèl gaat zynde op 't asfiet waarop ze aangerecht zullen worden: voor faus doet men 'er over, gewelde boter met geraspte nootenmuscaat.

PEULEN.

De peulen schoon afgehaald zynde, stooft menze in regenwater; men doet 'er een weinig gehakte pietercelie by, laatze voords doorstooven met een weinig suiker, genoegzaam boter, en zout naar den smaak.

NB. De zogenaamde groote SUIKER-ERWTEN worden op dezelfde wyze gereed gemaakt, doch sommigen doen 'er geen pietercelie by.

DOP - ERWTEN.

Deezen laat men in pompwater gaar koken; dan discht menze op, met gewelde boter 'er over, en zout.

Men eetze ook met een pietercelie-faus.

CAPUCYNERS.

Deezen kookt men gaar als vooren; men doet 'er voords goede bruine jeu, heet gemaakt zynde, overheen, en recht zo aan.

NB. Op dezelfde wyze gekookt, eet menze ook als doperwten.

GESTOOFDE AARDAPPELEN.

Deeze moeten altoorens half gaar gekookt worden , met zout in 't water ; dan doet men , het water 'er schoon af hebbende laaten loopen , bouillon , boter en peper by , en laatze stooven , totze gaar en gebonden zyn.

Als menze bruin wil hebben , neemt men jeu in de plaats van bouillon , voords boter en peper , als vooren.

GEBRADEN AARDAPPELEN.

De aardappelen moeten wederom altoorens half gaar gekookt weezen , laat dan in een braadpan een goed stuk boter smelten , doe de aardappelen voords daarin , en laatze dus geel braaden ; om ze gelyk van kleur te doen weezen , moet menze nu en dan eens omkeeren.

INGELEGEN STEELMOES.

Om dit te stooven , doet men het in ruim kokend water , zo veel als men voorneemens is aanterechten ; doe 'er eenige klein gesneden knollen onder , en laat een en ander gaar kookken ; schep het , gaar zynde in koud water over ; als 't terdege koud is , doet men 't in een casserol , met bouillon ,

boter, nootenmuscaat, en zout naar genoegen, en laat het zo doorstooven.

Sommigen doen 'er ook gehakte pietercelie by.

GEDROOGDE BOONEN.

Deezen moeten des avonds te vooren reeds in 't water gezet worden, op datze altoorens genoeg geweekt zyn; kookze dan daags daaraan in regenwater gaar; legze vervolgens in zoetemelk en laatze daarin koud worden; maak 'er verder een saus by van boter, meel, een weinig nootenmuscaat, gehakte pietercelie, en zout naar den smaak.

BOEREN, OF, GROOTE BOONEN MET DE SCHIL.

Hiertoe verkiest men de boonen als zy nog zeer jong zyn, zo datze nog niet gedopt kunnen worden, men snydt dezelve even als snyboonen, doch een weinig dikker, dan stooft menze met gehakte pietercelie, benevens boter, en zout naar genoegen.

Aanrechtende legt men coteletten op den rand van den schotel.

Anders, als de boonen grooter zyn.

De boonen gedopt zynde, kookt menze gaar in regenwater, en stoofze vervolgens
in

in bouillon met een stuk boter dat in meel gewenteld is, een weinig gehakte pietercelie, boonenkruid, en zout naar den smaak.

De boonen dus toebereld zynde recht men gemeenlyk aan, met gekookt pekelspek 'er by.

OLIPODRIGO, OF GELDERSCHE HUSPOT.

Deeze wordt gereed gemaakt van allerlei groenten, doch roode kool alleen wordt 'er gemeenlyk niet by gedaan; iedere groente moet ondertusfchen alvorens afzonderlyk in een casferol gestoofd worden: dit gedaan zynde neemt men een plakjen gekookte ham, legt het op een groot asfiet, of in een fchotel, naar maate uwe hoeveelheid van groenten zy; neem voords van allerlei foorten van vleesch, dat gaar gekookt of gefruit is, een klein stukjen, ook een paar duiven, en leg alles rondsom de plak ham, met de byzondere groenten tusfchen dezelve; doch in dier voege, dat by voorbeeld, het osfenvleesch naast de favojenkool ligt, de duiven naast de wortelen, het lamsvleesch naast de snyboonen, en zo vervolgends: dek voords den fchotel toe, en laat hem op een kooltjen vuur ftaan tot gy aanrecht.

VEERTIENDE HOOFDSTUK.

*Handelende over het stooven en braaden
van allerlei soorten van Boomvruchten.*

ZOETE APPELEN.

Als de appelen geschild zyn, snyd menze in vier parten, en doet 'er de klokhuizen schoon uit; zetze voords te stooven met een weinig water en een goed stuk boter 'er by — Sommigen doen 'er ook wat suiker by, benevens een weinig zout.

Als men de zoete appelen, dus bereid zynde, aanrecht, legt men 'er gemeenlyk con-tyten queën, in stukjens gesneden, op, als wanneer zy eene aangenaame spys zyn.

PARADYS APPELEN.

Deezen worden ook alvorens geschild; gewasfchen zynde, snydt menze midden door, doet de klokhuizen 'er uit, en kerft ze van boven over het kruis in: doe vervolgens een bierglas vol rhynschen wyn in een schotel, leg de halve appelen daarin, doe 'er voords de schil van een citroen by, een weinig oranje-snippers, tusfchen beiden wat gestampte kaneel, en ook wat suiker 'er op; braadze vervolgens met vuur onder en boven.

BELLEFLEUR, *hoe te braaden.*

Hiertoe verkiest men appelen die groot van stuk zyn; steek met een' appelsteeker de klokhuizen 'er uit, snydze dan midden door, en handel 'er verder mede in maniere als boven van de paradysappelen gezegd is.

Deezen evenwel worden ook wel zuiniger gereed gemaakt, en alsdan neemt men water in de plaats van rhyneſchen wyn, en doet 'er slechts een weinig bruine ſuiker op, laatze zo gaar braaden; doch wèl zorgende, datze niet in ſtukken breeken.

PIPPELINGDOREN.

Na deezen wèl netjens geſchild te hebben, snydt menze in 4 ſtukken, en laatze ſtooven met een weinig water, wyn, pypcaneel, boter en ſuiker.

APPELPENT.

Tot de bereiding van deeze, neemt men beſte bellefleuren, ſchiltze, en snydtze in vier ſtukken, doet 'er voords de klokhuizen uit, en laatze eenvoudig met wat water gaar ſtooven: dringze dan door een zeef, en roer 'er vervolgens door eenige eiëren, wat poedersuiker, benevens een weinig geſtampte caneel; laatze nog wat doorſtooven, en recht zo aan.

RENETTEN.

Neem goede renetten, schilze en snydze midden door, doe 'er dan de klokhuizen uit, en legze voords in regenwater op datze wit blyven: maak vervolgens een fyroop van water, suiker, en pijp-caneel, laat de renetten daarin gaar koken; neemze verder met een lepel daaruit, legze op een schotel of asfiet, kook daarna de fyroop nog eens op, en doeze op de appelen.

Anders.

Als de appelen geschild zyn, snydt menze weder midden door, wanneer ze klein zyn, doch groot zynde snydt menze in vier parten: als ze dan in de bovengemelde fyroop gekookt zyn, neemt menze niet uit dezelve, maar laatze 'er zo lang in tot de fyroop geel wordt — De appelen moeten met de casferol telkens gedraaid, doch niet geschud worden — wanneer zy nu in de fyroop geel zyn geworden, legt men een asfiet op de casferol, keert deeze dan om, zo gelijken zy, zamen genomen, een koek.

PEEREN.

Om deezen gestoofd voortedienen verkiest men beste suikerpeeren, schiltze netjes en doetze in een casferol, met wat water, suiker en caneel; laatze dus stooven, en doet 'er een weinig conchenielje by, om ze

wat rood te doen weezen : gaar zynde zet menze op een asfiet, met de steelen om hoog, en recht zo aan.

De peeren worden ook met rooden wyn gestoofd, doch dan doet men 'er geen conchenielje by — men kanze ook met beziën-soup stooven, mits men 'er wat meer suiker by doe.

Anders.

De peeren geschild zynde, zet menze te vuur met een weinig water, suiker, citroenschil en wat pyp caneel — als het winter-peeren zyn behoeft men 'er niets byte-doen omze rood te doen weezen, want deezen worden door het lange kookken van zelven rood.

QUEËN, *gestoofd.*

Als de queën geschild zyn snydt menze in vier parten, en laatze kookken in genoegzaam water met een goed deel suiker: men moetze echter niet toedekken altoorens zy kookken, anders zouden zy aanbranden — sommigen doen 'er ook conchenielje in een doekjen by, omze rood te krygen; doch zulks is geheel onnodig, om dat de queën door het lang stooven van zelven rood worden.

Als men zal aanrechten legt men een stukjen gekookt warm rundvleesch op den scho-tel, en doet 'er de queën overheen.

Anders.

Als de queën geschild zyn, snydt menze in de helft door; doet de pitten 'er uit, en laatze voords kookten in water met broodfuiker; dit echter moet altoorens gekookt, en wel zorgvuldig geschuimd wezen: als de queën in dit kookzel gedaan zyn, doet men 'er by een weinig pyp-caneel, benevens de schil van een citroen; laatze voords stooven, tot ze rood worden — zo ze niet genoeg kleur krygen, doet men 'er een stukjen caroot by — eer men aanrecht evenwel moet men dit 'er weder uitneemen.

QUEËN MET CORENTEN.

Deezen worden gestoofd op dezelfde wyze, als boven geleerd is, doch men moet 'er wat rooden wyn by doen.

PRUIMEN.

Neem de pruimen zo als zy van den boom komen, en doe 'er de steenen uit; verkiest men de pruimen te waschen, zo moet menze altoorens ze te vuur te zetten eerst weder laten afleken; voords wordenze in een casferol op een zacht vuur gestoofd, met water, en fuiker, benevens de schil van een citroen: sommigen doen 'er ook een oranjeschil by: genoegzaam gestoofd zynde recht menze aan, gemeenlyk met een frikadel 'er by.

WITTE PRUIMEN, *gestoofd.*

Neem een glas rooden wyn, een stukjen broodfuiker, een citroenschil, benevens een weinig caneel, maak daarvan eene fyroop, en stooft 'er de pruimen in, na deezzen alvorens gefchild zyn; zy moeten niet te gaar worden; men laatze, om aanterechten, eerst in de fyroop koud worden.

GROOTE QUEËN, *gestoofd.*

Deezen worden op dezelfde wyze toebe-reid als boven van de pruimen gezegd is; doch thans neemt men witten wyn, in de plaats van rooden.

SINT JANS BEZIËN, OF, ROODE
AALBEZIËN.

De beziën van de steelen geplukt zynde, wascht menze wel degelyk schoon, en laatze zonder water, doch met veel fuiker, caneel, en de schil van een citroen, in een casferol kooken: de fuiker moet men in deezzen gevalle vooral niet spaaren; ook moet men wel zorgelyk op het schuimen pasfen — bevindt men het nat te veel, zo legt men, aanrechtende, één of twee beschuiten op het asfiet, waarop men zal voordienen.

KRUISBEZIËN.

De beziën wèl schoon geplukt en gewaschen zynde, laat menze aflekkeren, en dan met suiker en caneel in een casferol wat staan, tot de suiker genoegzaam geheel is gesmolten: laatze dan doorstooven; gaar zynde doet menze op een asfiet, en bevindt men het nat te lang te zyn, kookt men 't op zig zelf korter, en doet het alsdan over de beziën, zo zy goed zyn om aanterechten.

KARSSEN.

Snyd de steelen half af, wascht de karsfen vervolgens zeer schoon, en zetze in een casferol te vuur met een stukjen broodsuiker, en den schil van een citroen: terwyl ze kooken moet men 'er de schuim afscheppen, en als ze gaar zyn laat menze op een vergiet uitlekken, legze dan op een asfiet; kook de overige sap tot een fyroop, doe die 'er op, en recht zo aan.

Anders.

Neem beste zwarte karsfen, doe 'er de steelen af, en de steenen 'er uit; stoofze als boven geleerd is: doe 'er voords een weinig gepelde amandelen, benevens wat oranjechnippers by, en recht daarna aan.

ROOZEN BOTTELS.

Als met een schryfpen, die van één gespleten is, de korrels uit de bottels gedaan zyn, wascht menze ter dege af; doeze voords in een vergiet en laatze aflekken; laat dan wat water met suiker en een citroenschil tot een fyroop kooken, doe de bottels daarin, en laatze gaar stooven.

MACRONI.

Neem zo veel macroni als gy begeert aanterechten, voor één of twee asfietten; kook dezelve in regenwater, doch niet meer dan gy voorneemens zyt 'er op te laten; doe 'er dan by zeer fyn gehakt rook vleesch, fyn geraspte parmesaansche kaas, benevens een stukjen boter, zout naar genoeg, en recht zo aan.

Anders.

Maak op den rand van een tin asfiet een korst van deeg, waaraan men een aangenaam fatsoen geeft, behalven dat men 't rondsom met gewoone kneepen maakt; doe 'er dan een deksel met vuur op, en laat het deeg hard braaden; leg dan uwe macroni, gereed gemaakt in maniere als boven, binnen den gezegden rand, strooi 'er beschuit op, en laatze onder het taartendekfel gaar worden — dit maakt op tafel een cierelyk asfiet.

GEFARCEERDE KOMKOMMERS.

Na datze geschild zyn, kookt menze even op, steekze met een' appelsteeker uit, maak 'er voords een vars in van wittebrood, twee eiëren, wat boter en pietercelie, ook een weinig fyn gehakt rookvleesch.

Men eetze met een faus; ook gebruikt menze om te garneeren.

GEFARCEERDE PEEREN.

Hiertoe neemt men groote zoete peeren, holtze uit; neem voords zuure peeren, liefst, zo het in de tijd is, rietpeeren, hak deezen fyn met wat citroen- en oranje-schil 'er onder, als mede wat klein gestoten amandelen, benevens suiker, en een weinig corenten; roer een en ander onder elkander, en farceer 'er de uitgeholde peeren mede, waarna men ze laat braaden of stooven.

GEFARCEERDE APPELEN.

Men neemt hiertoe ook groote zoete appelen, die men zo veel mogelyk uitholt; maak voords een vars van zuure appelen, benevens alles wat boven van de peeren-vars gezegd is, (doch daar moeten nu geen corenten bygedaan worden;) als de uitgeholde appelen met deeze vars gevuld zyn, braadt menze op een' schotel.

APPELEN, *hoe te bakken.*

Neem groote bellefleuren, snydze, na ze geschild te hebben, in schyffens, of ook snydt menze wel half door, wentelze dan in tarwemeel en suiker, en bakze voords in boter gaar.

GEBAKKEN PEEREN.

Zo de peeren niet al te groot zyn, laat menze, geschild zynde, heel, wentelze dan in meel en suiker, en bakze als vooren.

Sommigen latenze, alvorens ze te bakken, byna gaar kooken.

Zy worden ook gebruikt om te garneren.

FONTJUS.

Dit is een gewas veel lekkerder dan de champions, en groeit hier te Lande — om ze gereed te maaken, schilt menze eerst van boven als een appel, van onderen haalt menze uit als champions, dan snydt menze in stukken, en laatze in een casferol met wat water, waarin men een uie doet, en zout naar genoegen, gaar kooken — verder wordenze toegericht als champions.

MASSERONS.

Als deezen versch zyn, moeten ze zorgvuldig gewasfchen worden; doeze vervolgens in een casferol met boter, passeerze

daardoor; neem dan goede bouillon met wat nootenmuscaat, peper, gehakte pitercelie en eenige chalotten, met een weinig lamoensap, en laat uwe masferons daarin gaar stooven.

NB. De champions, fontjus, en masferons, worden ook gedroogd en in de plaats van moreljes gebruikt.



VYFTIENDE HOOFDSTUK.

Het toebereiden van allerlei Saladen.

SALADE VAN WITTE KOOL.

Deezen worden heel fyn gefneden, laat voords boter in een casferol heet worden, doe 'er azyn en zout by, en laat het doorkooken; zo kokend giet men deeze saus over de kool.

Eenigen doen 'er een gesneden uiën over, 't welk ook zeer goed smaakt: intusfchen mag hier wel gewaarschouwd worden, van dit kostjen niet te veel te eeten, alzo men 't voor zeer ongezond houdt.

SALADE VAN ROODE KOOL.

Deeze wordt mede in alles gereed gemaakt als van de witte kool gezegd is; maar men laat hem met de saus, en met byvoeginge van wat peper, half gaar stooven; men moet hem dikwyls omkeeren, telkens evenwel ook weder toedekken — dus half gaar wordt de roodekool-salade voorgediend.

Bevindt men hem niet zuur genoeg te zyn, zo laat men 'er een weinig sap van een citroen intrekken.

Anders.

Als de roode kool fyn gefneden is, snydt men ook nog een weinig witte; van deezen legt men op een asfiet een ster, en schikt de roode van buiten daarom heen, naamlyk alleenlyk in de hoeken van de ster: leg voords in 't midden een hoopjen roode biet: men recht de kool dus raauw aan, en hy wordt met oly en azyn gegeten.

Met een warme faus van boter en azyn, wordt hy ook voorgediend.

SALADE VAN BOERENKOOL.

Neem de hartjens van deezen kool, bindze in bosjens, en kook deezen in water gaar; druk dezelve alsdan uit, en recht zo aan.

Hy wordt gegeten met peper, zout, boom-oly en azyn — en ook even als de roode-kool-salade, met gesmolten boter en azyn.

SALADE VAN KNOLLEN.

Hiertoe neemt men kleine ronde knolle-tjens, schiltze wel degelyk schoon, en kooktze in water, met zout 'er in, gaar; gaar zynde laat menze op een vergiet uitloopen; rangeer ze dan op een asfiet, en raspt 'er een weinig nootenmuscaat over.

Zy wordt voorgediend met een eiërfaus.

SALADE VAN SUIKER-WORTELEN.

Zuivert deezen naar behooren, snydtze voords in lange stukjens, waschtze schoon, en kooktze in regenwater gaar: laatze voords op een vergiet uitdruipen, en dischtze zo op.

Deeze falade wordt mede gegeten met oly, azyn en zout.

SALADE VAN JONGE SNYBOONEN.

Verkies hiertoe jonge snyboontjens, die nog geen vezeltjes hebben; snyd 'er de punten af, waschze en bindze in bosjens; kookze voords gaar en laatze uitlekken: richtze zo aan.

Men kan ook gehakte pietercelie op den rand leggen.

Zy wordt gegeten met peper, zout, boomoly en azyn.

SALADE VAN SELDERIEWORTEL.

Deeze wordt op onderscheidene wyzen toegericht: alsze wel gewaschen en gezuiverd zyn, splyt men de struiken; men snydtze ook wel in schyfjens of reepjens, men rechtze zo aan.

Deeze falade wordt gegeten met oly, azyn, en zout naar genoegen.

Anderen verkiezen 'er weder eene saus van gesmolten boter en azyn over te eeten.

KROPSALADE.

De groene bladen doet men van de kropsen af; dan snydt men deezen in vieren; als men de hartjens alleen verkiest voortedienen, behoeft de falade niet gewasfchen te worden, maar anders wel: als het in den tyd is, kookt men kruisbeziën hard, en legt dezelve op de falade: doe 'er voords ook een weinig jonge uiën by, ook gewoon faladekruid en pinpernel, en recht zo aan.

SALADE VAN ANDYVIE.

Doe weder de buitenste groene bladen weg, en snyd de geelen aan stukken, kort of lang naar genoegen; laat deezen voords een weinig in water staan, om ze te doen uittrekken; snyd 'er voords uiën over, en recht zo aan.

Zy wordt gegeten met boomoly en azyn — Sommigen verkiezen deezen ook met gesmolten boter en azyn te eeten: zout wordt 'er naar genoegen overgedaan.

Men kan 'er ook roode biet onder snyden.

LATOU, OF HOF - SALADE.

Als de falade wel verlezen en schoon gewasfchen is, laat men haar een weinig in water staan, op datze uittrekke: slaatze voords droog uit, en doetze op den fchotel, waarop voorgediend zal worden.

Zy

Zy wordt mede met roode biet 'er onder gegeten.

Veelen doen 'er ook tuin-kers en uiën by.

VELDSALADE.

Na deeze weder wèl gezuiverd, schoon gewasfchen, en droog uitgeflagen is, snydt men 'er uiën over; men kan 'er ook tuin-kers, en harde eiëren by doen.

Zy wordt gegeten met oly en azyn, ook wel met boter, azyn en zout.

MOLSALADE.

Als deeze wèl verlezen is, laat menze eenige uren in 't water ftaan, op datze wèl uittrekke: men rechtze aan met feldery en croten; voords wordtze gegeten met oly, azyn en zout.

SALADE VAN RAMMENAS.

Hiertoe verkiest men beste, zwarte rammenasfen, die fchoon gefchild en verder aan dunne fchyfjens gefneden worden; legze voords op een asfiet, ftrooi 'er genoegzaam zout overheen, en dekze met een ander asfiet toe, zo zal al het ongezone water 'er uitloopen, 't welk men 'er vervolgens moet afgieten — maakze verder gereed met peper, zout en azyn; men kan 'er ook uiën over doen, en, als 't in den tyd is, wordenze ook met komkommers gegeten.

KOMKOMMER - SALADE.

Als de komkommers geschild zyn, snydt menze in dunne schyffens, doe op deezen genoegzaam zout, en laatze wat uittrekken; legze dan op een' doorflag; leg 'er een bord op en druk het nat schoon uit; alsze geschoteld zyn legt men rondsom den rand, plakjens uiën.

De komkommers worden gegeten met boomoly, azyn, zout en peper.

SALADE VAN WATERKERS.

Zoek vooral zeer naauwkeurig de vezeltjens uit de kers, waschze schoon, en laatze vervolgens een half uur in 't water staan, slaaze dan ter deege uit, en schotelze.

Ook deeze salade wordt gegeten met boomoly en azyn.

Men legt ook wel half doorgesneden hard gekookte eiëren, rondsom den rand van den schotel — men houdt de waterkers voor een der gezondste salade die men gewoonlyk eet.

DUNSEL.

Deeze wordt alleenlyk schoon verlesen, gewaschen, en droog uitgeslagen: men eetze voords met oly, azyn en zout — 'Er wordt

ook biet onder gelegd; en sommigen eeten
er tuinkers over.

KLEINE VET.

Deeze wordt even als de dunfel toebe-
reid; alleenlyk laat menze wat in 't wa-
ter staan om uittetrekken; echter niet te
lang.

SALADE VAN APPELEN.

Neem renetten, schilze en snydze in dun-
ne schyfsjens; doe hetzelfde een genoeg-
zaam tal uiën; recht de beiderleie schyf-
jens, onder elkander geroerd, aan.

Deeze salade wordt gegeten met onder-
één geklopte boomoly, azyn en citroensap,
welke over de salade gedaan wordt.

NB. Op dezelfde wyze bereidt men ook
SALADE VAN PEEREN.

HARING-SALADE.

Haal het vel van de haring schoon af,
snydze vervolgens aan drie stukken, en
deezen aan dunne reepjens, die alsdan eene
bekwaame lengte hebben — is de haring
te zout, dan laat hem eerst een weinig tyds
in water uittrekken: druk hem daarna schoon
uit, en doe hem op een asfiet, met beste
belle fleur, aan kleine stukjens gesneden;

ook roert men 'er klein gesneden uiën onder.

Zy wordt voords gegeten, met peper en azyn.

SALADE VAN AARDAPPELEN.

Als de aardappelen netjes geschild en gaar gekookt zyn, snydt menze in schyffjens, doe daarby uiën mede in schyffjens gesneden; kook voords onder elkander, peper, zout en boter, als dit kookt doe 'er dan azyn by, en giet het zo heet als 't van het vuur komt op de salade; roer voords een en ander onder elkander — deeze is eene smaaklyke spyze.

Zy wordt ook gegeten met boomoly en azyn.

FRANSCHÉ SALADE.

Deeze wordt gereed gemaakt van roode kool, waarvan men het binnenste en beste gedeelte zeer fyn snydt; het zelfde doet men witte favojen kool; doch iedere soort houdt men apart: neem voords dunfel, latou en vet, snydt die mede fyn, ook ieder afzonderlyk; doe hetzelfde eene genoegzaame hoeveelheid andyvie; kook een toereikend getal eiëren hard, doe de doiren 'er uit en snydt het wit mede in langwerpige stukjens: men kan 'er ook, om te maaken dat de salade allerlei kleuren hebbe, biet by doen.

Als men nu zal aanrechten, maakt men van alle de voorgemelde gedeelten een zeker figuur, naar genoegen, gemeenlyk verkiest men een ster, wel zorgende dat iedere foort apart blyve — de doiren der eiëren hakt men fyn — een schotel van deeze salade, staat zeer cierlyk.



ZESTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het inleggen van allerlei Groenten, en hoe sommigen derzelve gedroogd worden.

ZUURKOOL.

Hiertoe neemt men beste gesloten witte kool, ook kan men voor de helft savoje kool neemen; alsze van de buitenste bladen genoeg ontdaan zyn, snydt menze midden door, doet 'er de dikke struiken uit, en snydze vervolgens heel fyn: legtze daarna in een vat, groot genoeg naar de veelheid van kool die gy hebt: het vat moet altoorens ter dege schoon gemaakt, en uitgedroogd wezen; eer men de kool in het vat doet legt men wat koolsbladen op den bodem, en strooit een hand vol zout daarop: men legt de kool in het vat telkens zo veel als men tweemaal met beide handen kan vatten, en ieder keer moet men zulke eene laag stampen, tot 'er vocht op komt: dan moet 'er telkens weder een hand vol zout op gedaan worden — men strooit 'er tusfchen beiden ook korrels heele peper onder; anderen neemen in de plaats van peper, geneverbeziën, 't welk in *Frankfort* vry algemeen gedaan wordt; doch zy moeten in een

doekjen worden gebonden, dit geeft aan de kool een aangenaamen geur.

Men moet over het algemeen wél zorgdraagen, dat men niet te veel zout by de kool doe, op dat men geen gevaar loope van in de plaats van zuurkool, pekelskool te krygen.

De kool in maniere als gezegd is, tot dus verre in het vat gebragt zynde, legt men 'er koolsbladen op, en dekze toe met een plankjen; hierop moet een steen gelegd worden, doch in 't begin moet deezen niet te zwaar zyn; maar na verloop van drie dagen legt men 'er meer zwaarte op, na alvorens het nat dat op den plank is gekomen, 'er een weinig afgedaan te hebben.

SNYBOONEN.

Om deezen inteleggen neemt men schoone groote jonge snyboonen, haaltze wel terdege af, en snydze naar gewoonte, heel fyn, doeze dan in een vaatje, maar leg alvorens op deszelfs bodem wat pietercelie; de boonen moeten voords goed gezouten worden, wat sterker dan men naar het bovenstaande den zuurkool doet; zy kunnen zelfs niet ligt te sterk gezouten worden; want het water dat 'er in is, trekt het zout weder uit; men mengt telkens het zout en de boonen onder elkander, en doet 'er dan weder boonen op tot dat het vat vol is; leg 'er dan ook pietercelie op, voords op hetzelfde een plank waarop men zwaare steen

nen legt: laatze dus eenen tyd lang staan — wanneer gy bespeurt dat de pekel wat slymig begint te worden, doet men 'er dezelve af en maak 'er een versche pekel op; maak 't vat verder weder toe als vooren, zo kan men de boonen wel twee jaaren bewaaren.

ASPERGIEBOONEN.

Deezen legt men in, wanneer zy nog niet dik zyn; alsze afgehaald zyn, breekt menze door, om te zien of 'er ook nog hair opzit: zout ze, dus doorgebroken, even als boven van de snyboonen gezegd is, en maakze ook op dezelfde wyze toe.

Anders.

Als de boonen, even als vooren, afgehaald en doorgebroken zyn, laat menze in kokend water eens opkooken, doeze vervolgens in een vergiettest, laatze daarin afdruipe en koud worden; zoutze vervolgens in, even als voren gezegd is; zy blyven op deeze wyze mede zeer lang goed.

SNYBOONEN, omze zuur te gebruiken.

Hiertoe verkiest men heel jonge boonen, die nog naauwlyks een vinger lang zyn; men snydt 'er de punten af, waschtze, en laatze in kokend regenwater eens opwellen; neemze dan uit het water en laatze koud

worden; legze voords in een steenen pot, met wat heele witte peperkorrels, foely, en laurierbladen 'er tusfchen: neem voords goeden wynazyn, kook denzelven af, en giet hem dan over de boonen; bind de pot met een blaas toe, en laatze dus 8 of 10 dagen ftaan; kook alsdan de azyn weder op, fchuim denzelven wel ter dege af, en giet hem weder op de boonen; bind de pot andermaal toe; herhaal 't gezegd opkookken van den azyn, van tyd tot tyd nog tweemaal, zo kunt gy de boonen wel een jaar lang goedhouden.

ANDYVIE.

Neem geele andyvie, maakze fchoon, maar laatze aan de ftruiken vast; waschze vervolgens en laatze in kokend water half gaar kookken, laatze dan op een vergiet uitlekken, en legze ftronk voor ftronk, aan lagen in een aarden pot, met wat zout en peper op den bodem van dezelve, en een blaadjen foelie met wat zout tusfchen de ftruiken in, dekze met een plankjen waarop weder genoegzaame zwaarte gelegd moet worden; laat een en ander dus een paar dagen ftaan, giet 'er dan het vocht af, en leg 'er een doekjen over dat in brandewyn nat gemaakt is: fmelt 'er voords een bodem vet over, en zet de pot op een koelen plaats, zo blyft de andyvie zeer goed.

INGELEGEN KROPpen.

Neem van de beste kroppen, en doe 'er de groene bladen af; snyd dan de kroppen midden door, waschze schoon, en laatze in kokend water opwellen; doch vooral niet te veel; laatze voords op een vergiettest afloopen, en koud worden; legze vervolgens, aan laagen gerangeerd, in een keulschen aarden pot, met een hand vol zout op deszelfs bodem; tusfchen iedere laag kroppen, strooit men eenige heele peper-korrels; als de pot vol is legt men een stuk lei op de kroppen, en op de lei een genoegzaam zwaaren steen, giet al 't vocht het welk dus naar boven geperst wordt 'er af, en maak 'er een goeden pekkel op, voords ook een bodem vet, welke de kroppen geheel bedekt.

Op deeze wyze worden de kroppen ook raauw ingelezen.

SAVOOIKOOL.

Tot het inmaaken van deezen neemt men groene favooikool, die men weder van de buitenste groene bladen ontdoet, en ze dan midden doorsnydt: kookze verder even half gaar, en laatze op een vergiettest afloopen; leg dan een hand vol zout met eenige korrels heele peper, (sommigen doen 'er ook eenige laurierbladen by,) op den bodem van een keulschen pot, pak de kool daar op, met wat korrels heele peper tusfchen beiden, leg 'er voords een lei op, en een

steen op dezelve: als de kool dus één of twee dagen gestaan heeft, giet men het nat 'er af; maak 'er een versche pekel op, als mede een bodem van vet, zo kan de kool lang goed blyven.

PORCELEIN.

Deeze wordt op dezelfde wyze ingelegd als de andyvie; men moet intusfchen wel zorgen dat de porcelein niet te grof van steelen zy, dat 'er niet te veel nat op blyve, en zy goed toegemaakt worde.

ASPERGIES.

Van deezen legt men niet meer in dan de kopjens, die men affnydt, ter lengte van een' duim; deezen laat men even opkooken, en laatze daarna op den vergiet afloopen en koud worden; legze voords in een pot, met eenige blaadjens foelie, wat korrels heele peper, en wat zout tusfchen beiden: smelt 'er voords een bodem vet overheen, en zetze op een koele plaats, zo kunt gyze lang bewaaren.

INGELEGEN HOP.

Zuiver de hop, en waschze ter degeschoon; laatze voords in kokend water even doorkooken: behandelze verder zo als wy de aspergie hebben leeren doen; als menze vervolgens in een pot gelegd heeft,

doet men 'er een doekjen, in brandewyn nat-gemaakt, overheen, en maakt 'er een bodem van vet over.

INGELEGEN STEELMOES.

Hiertoe verkiest men frische jonge steelen, strooptze ter dege af; en snydze klein; waschze voords, en laatze daarna even opkookken; (men kan ze ook raauw inmaaken:) zout ze vervolgens in een pot in: als de steelen wél op elkander gepakt zyn, legt men 'er een doekjen, en verder een bodem vet overheen.

Als men 'er van gebruikt, moet de pot telkens weder met een verschen bodem vet toegemaakt worden.

BOERENBOONEN.

Om deezen intemaaken, neemt men schoone jonge boonen, die men, na ze uitgedopt zyn, even laat opkookken; daarna laat menze op een vergiet afloopen, en besprengtze met schoon regenwater, waardoor ze blank blyven; als de boonen nu weder droog geworden zyn; droogt men ook zout, dat men op den bodem van de pot legt, waarin men de boonen zal inmaaken, leg deezen op het zout, telkens nog wat zout 'er tusfchen beiden stroojende; leg voords op de boonen een doekjen in brandewyn even nat gemaakt, op dit doekjen een plankjen dat in de pot sluit, en over het plankjen

heen een bodem vet: als men van de boonen gebruikt heeft, moet men wel zorgen, dat 'er weder een schoon doekjen over gedekt, en verder de pot weder toegemaakt worde, als voor geleerd is.

Anders.

Als de boonen gedopt zyn, legt menze een dag lang in de lucht te droogen, maar zy moeten dikwyls omgekeerd worden, anders wordenze bruin; men kanze ook in de plaats van in de lucht, binnens huis op eene drooge plaats leggen; alsze wat gedroogd zyn, doet menze in een schoone drooge flesch; deeze moet men wel dicht maaken en 'er een blaas of dik papier overheen doen, dan smelt men wat pek, en steekt de hals van de flesch daarin; het pek koud geworden zynde, steekt men de flesch het onderste boven in zand, en zet dit in den kelder, zo zullen de boonen zeker geheel goed blyven — Sommigen kooken de op de boven gemelde wyze toegemaakte fleschen in water; doch dit is niet aanteraaden, aangezien de boonen daardoor aan 't zweeten geraaken; en 'er gevolgelyk nat bykomt.

INGELEGEN ERWTEN.

De erwten welken men hiertoe gebruikt moeten niet groot maar zeer jong zyn; behandelze verder even als boven van de boonen gezegd is.

Men kanze ook even als boven, in een flesch bewaaren.

INGELEGEN KRUISBEZIËN.

Neem kleine kruisbeziën, zuiverze wél van de steelen en blaadjens, doeze in drooge fleschen, en maak deezen ter dege toe, zo dat 'er geen lucht kan bykomen; behandelze verder ook weder even als boven van de boonen gezegd is.

GESTOOFDE INGELEGEN KRUISBEZIËN.

Kook een dikke fyroop van broodsuiker, doe daar de kruisbeziën, die men in de fleschen heeft, in; doe 'er verder wat caneel, en een citroenschil by, en laatze dus wat doorstooven — dit maakt in den winter een aangename spys.

INGELEGEN AALBEZIËN.

Neem allen schoone, groote trosen, waaraan volstrekt geen rottige beziën zyn, plukze af, en zetze in de zon, zo veel mogelijk dunnetjes uit elkander; laatze zo lang leggen tot zy door en door droog zyn; doeze dan in drooge fleschen, en maak deezen toe even als boven van de groote boonen gezegd is: zet de fleschen voords 't onderste boven in den kelder, zo blyvenze geheel den winter goed.

INGELEGEN QUEËN.

Laat de queën, welken gy hiertoe wilt gebruiken, en die allen van de beste foort moeten weezen, eenige dagen op stro liggen; waschtze daarna met een schoonen doek af, en doe 'er van boven de blaadjens uit; legtze verder in een vaatjen of keulschen pot; giet 'er schoon regenwater op, tot de queën een handbreed onder leggen, leg 'er voords een lei, of plankjen op, en op deezen een' steen, alleenlyk zwaar genoeg om de queën onder het water te houden, zo zult gy bevinden dat zy zeer goed blyven; ondertusfchen leggen sommigen 'er ook een bodem vet op; doch zulks is niet volstrekt noodig, alzo de queën zonder dat wel goed zullen blyven.

Veelen kookten ook het water dat men 'er op doet, eerst op, met schillen van queën 'er in, doch de ondervinding heeft geleerd dat zulks niets ter zaake doet.

KOMKOMMERS OM BY RAGOU TE GEBRUIKEN.

Neem een goed gedeelte komkommers, schilze zuiver af, en snydze aan dunne plakjens; strooi over deezen een hand vol zout, en laatze dus een geheelen nacht staan, op dat 'er het nat geheel uittrekke: laat voords de komkommers in kokend water doorkooken; laatze verder in een vergiettest uitdruppen; koud zynde pakt menze in een pot, op welks bodem een hand vol zout gestrooid

wordt; over op de dus ingepakte komkommers, legt men een doekjen, dat in brandewyn nat gemaakt is, strooi op dit doekjen weder een hand vol zout, en smelt 'er verder een bodem vet over .

Deeze ingelezen komkommers worden des winters gebruikt by gebräad, en by ragou; maar men moet de pot waarin zy ingepakt zyn, in een koelen kelder zetten.

Als men ze zeer lang wil bewaaren, kookt men wat wynazyn met een hand vol zout, laat het koud worden, en giet het over de komkommers.

PEKEL - KOMKOMMERS.

Neem om deezen te maaken, half volwasfen komkommers, wel kleiner doch vooral niet grooter; waschze schoon af, en laatze dan op een vergiet aflecken; pakze voords in een pot, op welks bodem eerst een hand vol zout, wat laurierbladen, en een weinig heele peper moet gelegd worden; dit moet men ook benevens wat vinkel, nu en dan tusfchen de komkommers doen; kook voords goeden wynazyn in een koperen bekken, laat deeze een weinig beslaan, en gietze dan over de komkommers, bind voords de pot met een blaas toe, zo blyven ze zeer goed.

Zy worden in den winter by gebräad gegeten.

INGELEGEN ARTICHOKKEN.

Na dat de artichokken wel schoon gemaakt zyn, kookt menze even op, doe ze dan in regenwater, en laatze weder op een vergiettest afloopen; legze voords in een vaatjen of keulsche pot; kook vervolgens een pekkel van zout en wynazyn; laat deeze koud worden, en doeze op de artichokken; smelt 'er verder een bodem vet over, en bind het vaatjen of de pot met een blaas toe.

Als men de artichokken, dus ingelegen, wil gebruiken, moeten ze eerst gekookt worden, dan laat menze in water staan, en snydze vervolgens in langwerpige stukjens.

Men doetze in ragou, of eetze op zig zelve met een faus.

SLEDEN.

Neem tot een spint sleden, een kan wynazyn, een half pond suiker, een half lood foelie, een lood kaneel, een vierendeel loods kruidnagelen, en laat dit zamen koken; als het koud geworden is doet men de sleden in een pot, giet 'er het gezegde kookzel op, en bind de pot met een blaas toe.

Zy moeten ten minsten 5 of 6 weeken gestaan hebben, alëer zy gebruikt kunnen worden.

210. INGELEGEN GROENTEN.

INGELEGEN BARBARISSEN.

Als de barbarissen schoon gemaakt zyn, pakt menze in een schoone pot; kookt voords azyn met een weinig kruidnagelen, foelie en genoegzaam suiker, giet dit kookzel, koud geworden zynde, op de barbarissen, en bind de pot toe.

Deezen zyn zeer goed om voor zuur te gebruiken.



ZEVENTIENDE HOOFDSTUK.

*Handelende over het droogen van eenige
Groenten, en hoe men dezelyen ver-
volgends stooft.*

GEDROOGDE BOERENBOONEN.

Hiertoe verkiest men de boonen wanneer ze slechts half volwasfen zyn, dan dopt men ze en kooktze even op; laatze voords op een vergiet afloopen, en besprengze met regenwater, zo zullenze blank blyven; legze vervolgens op borden met fchoone papieren 'er onder, en zetze in een oven, wanneer het brood daar uitgekomen is; laatze dus staan, tot ze droog genoeg zyn.

Sommigen verkiezen ze in plaats van in een oven, in een fterke lucht te droogen.

GEDROOGDE BOERENBOONEN, gestoofd.

Daags te vóoren moeten de boonen in 't water gezet worden, zo zullenze genoegzaam uitgedegen weezen; doe ze voords 's morgens van den dag dat gyze wilt toebereiden in zoetemelk, laatze 2 uren daarin staan; kookze vervolgens in kookend water, laatze een weinig doorkooken anders wor-

denze bruin: gaar zynde zet menze weder in koud regenwater, op datze afkoelen; stooftze voords met meel, gehakte pietercellie, en boonenkruid; dat op het vuur ter deeg doorgeroerd, en waarby verders een weinig bouillon gedaan is; laat de boonen daarin doorstooven, zo zullenze niet minder blank weezen dan als ze versch zyn.

GEDROOGDE SNYBOONEN.

Ook hiertoe neemt men zeer jonge boonen, haaltze af, en snydze even als of men ze wilde stoooven; legze dan op papieren in een drooge lucht, of drooge plaats binnenshuis, zo zullenze naar genoeg droogen.

Anders.

Men kan de boonen, als ze afgehaald zyn, ook heel laten; legze voords op planken waarin gaten geboord zyn; zet deezen in een oven, na men 'er 't brood heeft uitgenomen, zo zullenze naar behooren droog worden.

GEDROOGDE SNYBOONEN, *gestoofd.*

Zet de boonen des avonds te vooren in schoon regenwater, op datze uitdeiën; wanneer het gesneden boonen zyn, laat menze voords in een casferol ruim koken; bevindt gy als ze gaar zyn, dat 'er te veel

water op is , zo giet men hetzelfde 'er af, doe 'er verder wat boter by, en stooftze als naar gewoonte.

Zyn 't gedroogde boonen die heel zyn, dan snydt menze, als ze geweekt zyn, door, aan groote of kleine stukken naar genoegens; behandelze vervolgens als vooren.

GEDROOGDE HEEREN. OF SUIKER-BOONTJENS.

Na dat deezen wel naauwkeurig afgehaald zyn, reigt menze aan een draad, en hangtze op een drooge plaats binnenshuis; of, is de lucht droog, dan buitenshuis; als menze zal eeten moetenze eerst geweekt, en vervolgens behandeld worden, even als versche suikerboontjens.

GEDROOGDE ASPERGIES.

Deezen behoeven niet afgetrokken te worden; men neemt slechts de kopjens, legtze op een papier in een oven, als het brood daaruit gekomen is, of op eene andere warme plaats, en laatze droog worden; droog zynde bewaart menze in papieren.

Hoe deeze gedroogde aspergies verder ten gebruike worden toebereid.

Men moetze des avonds te vooren in de week zetten; kookze verder in water af, en

stooftze even als van de versche aspergies geleerd is.

Men doetze ook in witte ragou, als mede in een pasty.

GEDROOGDE ARTICHOCCEN.

Maak de artichokken schoon, snyd 'er alle de bladen af, doe 'er het binnenste uit, en kookze af, reigze voords aan een draad en hangze in de lucht, of legze in een warmen oven te droogen; men bewaartze vervolgens in een doos tusfchen papieren; maar vooral moet de doos op een drooge plaats gezet worden.

Het toebereiden van deezzen.

Na zy in water geweekt hebben, kookt menze gaar; neem voords boter, wat gestampte beschuit, gehakte pietercelie, nootmuscaat, peper en bouillon, of jeu; maak daarvan een saus, doe hier by een weinig citroensap, en laat uwe artichokken daarin doorstooven.

Men gebruikt de dus toebereide gedroogde artichokken ook by ragous.

GEDROOGDE KOMKOMMERS.

Schilze wel schoon af, kookze even op, en snydze over langs door, doe 'er de korels uit, legze dan op papieren, in een

warmen oven te droogen; men moetze dikwyls omkeeren: droog zynde doet menze in een doos, en zetze op eene plaats die niet vochtig is.

Men gebruikt ze by ragous.

GEDROOGDE ROOZENBOTTELS.

Als de bottels ryp zyn, plukt menze af, doetze in een' zak, en schudze heen en weder, (even als men de kruisbeziën wel doet,) op dat 'er de vezels afgaan; neem voords met een opgespleten schryfsen de korrels uit; legze dan op een schoone platte schotel, zetze in een warmen oven, en laatze terdege droog worden.

GEDROOGDE ROOZENBOTTELS, *gestoofd*.

Laatze in schoon water uitweken; doeze dan in een casferol met een glas rooden wyn, wat broodsuiker, pypkaneel, en de schil van een citroen; laatze dus zachtjens doorstooven.

GEDROOGDE PRUIMEN.

Zet de pruimen, met de steelen omhoog, (anders loopt 'er de sap uit,) op een plankjen; en deezen in een oven die niet al te heet gestookt is; laat de pruimen dus 4 of 5 uren staan; neemze dan uit den oven, stook deezen vervolgens nog eens, maar niet te hard, anders zouden de pruimen ver-

216. GEDROOGDE GROENTEN.

branden; zetse dan andermaal in de oven, en laatze zo lang daarin staan totze genoeg gedroogd zyn.

GEDROOGDE KARSSSEN.

Zet de karsfen op een plank in den oven; droog genoeg zynde, bewaart menze in een kastjen, dat vooral niet vochtig moet weezen.

Op dezelfde wyze handelt men ook met de sleden.

GEDROOGDE APPELEN.

Hoe men appelen droogt is genoegzaam algemeen bekend; men verkiest hiertoe geene dan zoete appelen, voords schilt menze, of laatze ongeschild, naar verkiezing; intusschen is het laatste 't beste.

PEEREN behandelt men, omze te droogen, eveneens.



AGTTIENDE HOOFDSTUK.

*Handelende over het gereed maaken van
eenige Grutten.*

G O R T.

Om deezen toetebereiden, neemt men driemaal zo veel water als men gort wil voordienen, doe voords de helft van 't water weg, en neem zo veel zoetemelk in de plaats; zet de gort voords te vuur met wat zout, boter, rozynen en suiker naar verkiezing, en laat hem gaar kooken — men dient hem voor met eene saus van boter en melk.

L A M M E R T J E S P A P.

Meng het meel in zoetemelk fyn, doe 'er voords nog wat melk by, en een weinig zout; roer het mengsel verder op het vuur genoegzaam zonder tusfchenpoozen tot het gaar is — 'er moeten vooral geene kluitjens in deeze pap. komen.

R Y S T E N B R Y.

Zet de ryst die gy begeert voortedienen, als zy gewasfchen is, met ryklyk melk te vuur; laat dezelve genoegzaam gaar koo-

ken, doe 'er dan by een weinig zout, en suiker naar den smaak — aanrechtende strooit men 'er nog wat gestoten kaneel overheen.

Wanneer de ryst half gaar is doet men 'er een goed stuk boter by, en laat hem vervolgens zo verder gaar worden.

Anders.

Zet de ryst met water op, doe 'er een goed stuk boter by, en zout naar den smaak; laat hem half gaar koken; doe 'er dan by suiker en eene zekere hoeveelheid van corenten, beiden naar verkiezing: laat vervolgens de ryst geheel gaar worden.

DROOGE RYST.

Als de ryst wel gewasfchen is, neemt men ryklyk tweemaal zo veel water als men ryst heeft, en zet de ryst daarin te vuur; doe 'er voords by, zout naar verkiezing, corenten, en een weinig suiker; laat hem dus zachtjens heel droog en gaar koken.

Hy wordt gegeten met boter en warme melk.

GIERSTE BRY.

Wasch de gierst fchoon; zet hem dan op met zoetemelk, en laat hem gaar koken; roer 'er vervolgens door een goed stuk boter, benevens zout naar genoegen, en recht zo aan.

Sommigen verkiezen 'er ook corenten onder te roeren.

KLUITJENS.

Neem 2 pond tarwe meel, meng het met koud water, sla 'er 6 eiëren door, en roer 'er zout in naar uwen smaak; meng 'er voords nog onder een half tarwenbrood aan dobbelsteentjens gesneden; maak verders een ketel kokend water, en doe 'er van 't gezegde deeg, kluitjens, zo rond gyze kunt krygen in; laat deezen een half uur sterk doorkooken, scheptze dan op een schotel; giet 'er voords overheen, boter in een casferol gesmolten, gemengd met 6 eiëren, en op het vuur doorgeroerd — men recht dus aan.

Anders.

Neem weder meel en eiëren als vooren, meng het met water, maar doe 'er nu wat gest in, roer 'er ook wat zout door en laat het een weinig staan ryzen: gerezen zynde maakt men van dit deeg, met behulp van één of twee tinnen lepels, kluitjens, die men, even als boven geleerd is, een half uur in kookend water laat kooken; legze voords op een gatenplettiel en laatze afloopen; doe dan een stukjen boter in een pan, laat het heet worden, doet wat geklopte eiëren 'er doorheen, en bakt de knoedels in gemelde boter op, zo zynze heel lekker.

KNOEDELS.

Neem 2 pond best tarwe meel, sla 'er zo veele eiëren doorheen, tot gy een goed styf deeg bekomt; werk dit verder met de handen ter dege door; maak 'er voords 5 à 6 ballen van, en rol deezen met den rolstok uit, legze voords op een schoon tafellaken en laatze een weinig uitdroogen; slaaze voords van de buitenzyde een handbreed in elkander, snydze vervolgens aan reepen, zo breed als een pypensteel dik; doeze dan van elkander, op datze in 't kooken niet aan elkander gaan zitten; laatze voords nog wat droogen, en in kokend water, met een hand vol zout 'er in, een quartier uur lang kooken; schep daarna de knoedels over in koud water, zo zullen zy, koud geworden zynde, heel styf weezen; maak vervolgens in een casferol of pan een goed stuk boter heet, leg de knoedels uit het koude water op een vergiettest, laatze schoon afloopen, en legze daarna in den gesmolten boter; sla 8 eiëren wel terdege fyn, giet deezen over de knoedels, schud een en ander een paar maa- len om, laatze wat bruin worden, en recht zo aan.

Anders.

Als het deeg zeer dun uitgerold is, snydt men het nog fyner dan boven is gezegd, zelfs zo fyn als eenigzins mogelyk is; kook voords eene genoegzaame hoeveelheid sterke

bouillon, doe 'er een weinig zout, en gestampde safraan in; als dit wel kookt, strooi 'er dan de gesneden knoedels in; laatze een quartier uurs kooken, zo kunt gy aanrechten.

WITTE BOONEN.

Zet de boonen daags te vooren in water, op datze genoegzaam weeken; men moetze voords, als ze gekookt zullen worden, met hetzelfde water te vuur zetten, laatze verder zachtjes gaar kooken.

Zy worden met een zuuren saus gegeten.

GEDROOGDE GROENERWTEN.

Deezen worden behandeld even als boven van de groenerwtten gezegd is: men scheptze verder uit het nat, en dientze voor met een pieterceliefaus.

APPELPROL.

Om deezen smaaklyk te bereiden, neemt men 3 mingelen karnemelk, snyd voords 6 stuivers bollen aan dobbelsteentjens, doe hetzelfde een half vierdevat bellefleur, roer een en ander, met byvoeginge van 2 stuivers anyszaad in de melk, en laat het tot een bry kooken.

Zy wordt met suiker of keukensiroop gegeten, en voor een zeer gezonden spys gehouden.

BROODSOUP.

Neem 5 of 6 stuivers oudbakken bollen, snydze in dunne schyfjens, en leg deezen in een koperen schotel; neem voords wat vleeschsoup, roer 'er wat zout in, benevens een weinig osfenvet, en giet het kookend over de gesneden bollen; zet de schotel vervolgens op een' rooster, leg 'er een taartenpan-deksel met vuur op, en laat de soup dus gaar worden.

Sommigen verkiezen den schotel in een oven te zetten.

Als men aanrecht doet men 'er een pent over, gemaakt van een halfvierdenvat bellesleur, en waardoor genoegzaam suiker geroerd is.



NEGENTIENDE HOOFDSTUK.

*Handelende over de onderscheidene wyzen
waarop riviervisch wordt toebereid, als
mede het bereiden der sausen,
welken by dezelve worden
gegeten.*

WATERVISCH.

Hiertoe gebruikt men verscheide soorten van visch, naamlyk kleine snoekjens, baarsjens, voren, enz.; de meest verkiezelyke zyn post en grundels: by het schoonmaaken worden de snoekjens gekruld, de baarsjens geeft men een sneê langs den rug, zo ook de postjens: men wascht voords de visch schoon af, en kooktze in genoegzaam gezout water, met stukjens geschraapte pietercelieworteltjens 'er in; pietercelie in pompwater gaar gekookt, doet men 'er mede by; als de visch gaar en opgeschept is, doet men 'er gekookte garnaalen over, ook de pieterceliewortelen, benevens wat van 't water waarin de visch gekookt is.

Veelen menschen verkiezen bot en baars te gelyk voorgediend te hebben; men kookt daartoe beiden by elkander, alles in maniere als boven.

SAUSBAARS.

Hiertoe verkiest men groote baars, die men na ze geschraapt en behoorelyk gegald zyn, drie of vier sneeden geeft, naarmate de vischen groot zyn; men kooktze vervolgens in water, dat wèl gezout is.

Zy wordt gegeten met een eiërfaus — sommigen verkiezen 'er ook een garnalen faus by te eeten.

Anders, als armiaanen.

Snyd de baars, geschraapt zynde, aan den rug open, waschze voords uit, en smeerze van binnen met boter, bestrooize met gestoten beschuit, vermengd met nootenmuscaat, en zout, naar den smaak; doe 'er voords gehakte pietercelie, en schyffens van citroen in; smeerze vervolgens ook van buiten met boter, strooi 'er ook gestoten beschuit op, en braadze op den rooster.

Zy wordt met een citroen-faus gegeten.

GESTOOFDE BAARS.

Snyd de baars even als omze te koken geschiedt: blancheer ze dan af; maak voords een faus van boter, die eerst moet koken, roer 'er wat tarwemeel onder, doch het moet niet bruin worden; giet 'er vervolgens een flesch rhynschen wyn by, benevens een weinig van 't water waarin de baars geblancheerd is, eenige kleine uiëtjes,

tjes, wat demmeram, timeram, de schil van een citroen, een weinig gestoten kruidnagelen, met peper; laat een en ander ter dege doorkooken; leg voords uw baars op een schotel, giet 'er de gemaakte saus over, en laatze gaar stoooven.

G E B A K K E N B A A R S.

Neem middenmaatige baars, kerfze en besmeerze met eiwit, wentelze voords in meel, vermengd met zout; sommigen besprengen de baars ook met zout; laat den boter in een pan heet worden, bak de baars daarin, doch men moet hem somtyds omkeeren — als ze aan de buitenzyde goed zyn, neemt menze uit de pan om aanterechten.

S N O E K.

Als men deezen als doopvisch zal aanterechten, neemt men kleine snoek, krulze, en waschze vervolgens wél schoon; laatze, terwyl het water, dat wél gezout moet worden, kookt, op een vergiettest afloopen; laat dan de snoekjens daarin gaar kooken; doch intusschen moet vooral op het schuimen gelet worden.

Aanrechtende doet men 'er wat pietercelie overheen: zy worden met een eiër-saus gegeten.

Heeft men gróote snoek die men als waternvisch zal eeten, zo moeten ze schoon gefhraapt, wél gegald, en aan mooten ge-

sneden worden, op die manier als men gewoon is varfche zalm te fnyden.

Men eetze met een faus als vooren.

Anders.

Neem kleine fnoekjens, fchraapze niet, maar krulze, en waschze fchoon uit, legze op een vergiettest, en maak intusfchen het water aan den kook: laat de fnoekjens daarin gaar worden, en fchepze, gaar zynde, in een kom; doe 'er wat pieterceliewortelen en gekookte pietercelie over, even als by de waterhaars gezegd is.

Aanrechtende doet men 'er ook een weinig van het water, waarin de fnoek gekookt is, overheen.

E I Ë R - S A U S.

Neem 12 of 15 doiren van eiëren, meer of minder naarmaate 'er veel vifch is, roer 'er in een casferol wat azyn en zout onder; fommigen verkiefen 'erook meel by te doen; doe 'er voords een weinig water by, en roer het met een garde op het vuur af, zorgende dat 'er geen klontertjens in komen: fmelt 'er vervolgens een goed ftuk boter onder, zo zal het een aangenaame eiër-faus weezen.

Als de faus niet naar genoeg zuur is, mengt men 'er nog wat azyn onder.

SNOEK, GEKOOKT ALS SCHELVISCH.

Neem snoeken die niet al te groot zyn, schraap 'er de schubben af, en kerfze als schelvisch; waschze schoon, bind kop en staart zamen, en kookze vervolgens gaar.

De snoek, dus toeberaid zynde, eer men met geweld de boter; sommigen verkiezen 'er pietercelie-faus, anderen ook mostaart-faus by te eeten.

MOSTAART - SAUS.

Laat een stuk boter in een casferol smelten, doe 'er twee lepels water by, en roer het wél door; doe 'er voords de mostaart in, zo hebt gy een aangename faus.

SNOEK, *gestoofd*.

Snyd de snoek aan stukken, zo groot als gy verkiest: blancheer ze vervolgens in water af; doch het water moet niet al te sterk gezouten wezen; maak voords eene faus van een stuk boter, een weinig meel, eenige anchovissen, waaruit de graad genomen is; een citroenschil, een weinig peper, en een glas water; laat dit alles zamen doorkooken; doe 'er dan de snoek in en laat dezelve gaar stooven — onder het doorstooven doet men 'er nog de sap van een citroen by.

Anders.

Als de snoek schoon geschraapt is, worde dezelve in mootjens gefneden; deezen legt men in een casferol of taartepan, benevens een stuk boter, wat gestampte beschoit, eenige chalotten of uiëns, wat spaansche kappers, 6 kruidnagelen, en fyn gestampte peper naar genoegen; voords eenige schyffjens citroen, wat zout, een glas rhynschen wyn en water, en wat nootmuscaat: doe onder en boven vuur, en laat de visch dus zachtjens gaar stooven.

Sommigen verkiezen den casferol in de oven te zetten.

Nog anders.

Kook de snoek, wel geschraapt en schoon gemaakt zynde, in water, dat niet al te sterk gezout is, af; breek ze dan in stukjens, zo dat 'er de graaten uitkomen; legze voords in een casferol; doe 'er 50 of meer oesters by, wat fyn afgeraspte citroenschil, fyn gestampte foelie, een stukjen boter in meel gewenteld, een boschjen tuinkruid, benevens wat water; laat dit alles zamen terdege doorstooven; druk 'er voords een citroen over uit, en recht zo aan.

Op deeze zelfde wyze stooft men de snoek ook met moreljes en staarten van kreeften.

HACHÉ VAN SNOEK.

Doe het vel van de snoek, en verder de visch van de graad; snyd deeze in dobbelsteentjes, en leg dezelve, met genoegzaam boter, in een casferol; fruitze op een heet vuur op: roer 'er voords wat gestampte beschuit onder, benevens een lepel kappers, en een weinig anchovis, daar de graad uit is; verder wat peper, nootenmuscaat, en zout naar genoegen, ook een boschjen tuinkruid, en wat water: laat een en ander met de gefruite snoek doorstooven; doch niet te lang, anders wordt de visch te slymerig: druk 'er verder, alvorens aanterechten, nog een citroen in, meer of min naar den smaak.

Aanrechtende, legt men eene genoegzaame hoeveelheid geroosterd brood op den rand van den schotel.

Anders.

Snyd de snoek in mooten, even als men de zalm gewoonlyk doet; zout de mooten voords een weinig, en droogze daarna met een schoonen doek af; wentelze voords in meel, en laatze, in bruin gebraden boter, rondsom kleur krygen: giet verder de boter voor 't meerderdeel af, en doe 'er weder by een glas wyn en water, wat kruidnagelen, en peper, het sap van een citroen,

twee laurierbladen, benevens fyn gehakte chalotten, en laat het zamen doorstooven.

GEFARCEERDE SNOEK.

Als de snoek wél geschraapt, en 't ingewand 'er uitgehaald is, doet men het vel 'er af, doch op de staart en den kop moet het 'er aanblyven: ligt voords de visch van de graad, en hak dezelve fyn, doe verder daarby wat zout, peper, boter en nootenuscaat naar genoegen; nog 6 eiëren, twee met, en 4 zonder het wit; een stukjen kruim van wittenbrood, dat alvorens in zoete melk geweekt moet weezen, eindelyk nog wat gehakte pietercelie; hak alles onder elkander fyn, en vul het vel van den snoek daarmede: leg de dus gevulde snoek voords in een taartenpan met boter besmeerd; maak boven en onder vuur, en laatze zo gaar worden — sommigen verkiezenze in een oven te braaden.

Zy wordt gegeten met een citroensaus, ook met een kappersaus.

KAPPER - SAUS, enz.

Als men eiërsaus heeft, en anders moet dezelve alvorens gemaakt worden, heeft men in deeze slechts kappers te doen, zo is zy naar behooren.

CITROEN - SAUS wordt eenvoudig gemaakt, van het sap van één of twee citroenen, in

een casferol, waarby men een stuk boter doet: roer een en ander wél door elkander, zo is de saus goed om voorgediend te worden.

GEFARCEERDE SNOEK, MET EEN
FYNE KORST.

Als de snoek naar behooren schoon gemaakt, en 't ingewand 'er uit gehaald is, snydt men dezelve in drie of vier stukken, en kooktze in regenwater byna gaar; doe vervolgens de visch van de graat, en hakt die fyn, met byvoeginge van alles wat boven gezegd is: doch de kop en staart moeten niet gekookt worden maar raauw blijven: leg dan de snoek, die fyn gehakt is, op een schotel, geef het weder 't fatsoen van een' snoek, en voeg 'er de kop en staart weder aan; leg 'er vervolgens een fyne korst overheen, maak op deezen, met een' appelsteeker, de figuren van schobben, zo komt de snoek weder geheel in zyn eerste gedaante; besmeerze voords met eiëren, en laatze in een oven, of taartenpan bakken; zo men een taartenpan neemt, moet menze van boven ook vuur geeven.

De dus gefarceerde snoek wordt met een saus van kappers gegeten.

SNOEK, op den rooster gebraden.

Schraapt de snoek schoon, snydt den kop

'er af, waschtze schoon uit, kerftze naar behooren, en zetze een uur lang in 't zout; droogtze dan met een schoonen doek af, besmeertze met boter en bestrooitze met beschuit, gemengd met peper en zout: legt de snoek vervolgens op den rooster, en zetze op een slap vuur; doet 'er een taartendekzel met vuur op, en laatze zo braaden: men moetze somtyds met gesmolten boter tusschen de kerven bedruipen: laatze zo zachtjes gaar braaden.

Zy wordt aangerecht met een citroenfaus: sommigen verkiezenze met een kapperfaus te eten.

COTTELETTEN VAN VISCH.

Hiertoe kan men allerlei visch neemen, doe 'er het vel af en zuiverze van de graat: hak de visch fyn; maak 'er een frikadel van, in maniere als vooren: maak de frikadel tot coteletten; steek van vooren de graatjens in dezelve, besmeerze voords met boter en strooi 'er gestoten beschuit over; ook kan menze bekleeden met fyn deeg; men baktze vervolgens in een taartenpan, van onder en boven met vuur, en eetze met een kapper-faus — men kanze ook rondsom groenten leggen, gelyk men andere coteletten doct.

SCHOTEL PASTY.

Snyd de snoek aan stukjens, kook deezen even op, in water met zout; doe 'er dan het vel af, en de graat 'er uit; legtze in uw schotel; doet 'er wat champions en moreljes by, ook kleine frikadellen, een citroenschil, en tuinkruid in een bosjen gebonden, (dat men by het aanrechten 'er weder uitneemt,) voords een stuk boter in meel gewenteld, wat kappers, sap van citroenen, benevens een glas rhynschen wyn en water; men kan 'er ook wel een anchovis by doen: leg 'er verders schulpen op om ze hoog te krygen; bekleedze dan met een fyne korst, even als een pasty, en bakze in den oven gaar: by het aanrechten moet men de schulpen weder uitneemen, en een paar schyfsens citroen 'er opleggen.

Als 'er geen saus genoeg op is, dat ligt kan gebeuren, dan moet men 'er nog wat by doen.

SNOEK, aan 't spit gebraden.

Hiertoe neemt men in 't gemeen groote snoek, om dat men 'er den staart maar van gebruikt; men schraaptze en priktze met een mes op de eene zyde; op de andere zyde lardeert menze met stukjens vette paaling, en legtze een uur lang in zout en peper: dan droogt menze met een doek schoon af, en steektze aan het spit; besmeertze met boter en bestrootze met beschuit: bindze

voords aan de buitenzyde met kleine speetjes vast, op datze 'er niet afvalle: alsze aan het braaden zyn, moet menze dikwyls bedruipen en met beschuit bestroojen, op dat ze een korst kryge.

Zy wordt voorgediend met een anchovisch-faus.

ANCHOVIS - SAUS.

Neem 5 of 6 anchovisfen, haalze van de graat af, zetze in water wat uittetrekken, alsze niet meer zout is, zet menze met een weinig water te vuur, dat zy smelt: neem dan 3 of 4 doiren van eiëren, roerze fyn, doe 'er wat bruine jeu by, met geweld boter, en het nat van de anchovis; roer het op 't vuur af, tot dat de saus gebonden is.

KARPER, gekookt.

Als men de karper als doopvisch wil gereed maaken, zo kookt menze op de wyze als snoek, en eetze met een eiërfaus, gelyk by de snoek is geleerd te maaken; behalven dat men 'er een blaadje foelie en een schyffen citroen by doet: als menze aanrecht legt men peperwortelen, welke fyn geraspt zyn, op den rand van de schotel, men kanze zo wel koud als warm eeten; maar koud eet menze met oly, azyn en gekapte pietercelie.

KARPER, *blaauw gekookt.*

Wèl moet de karper schoon uitgewaschen, maar niet geschraapt worden; kop en staart bindt men tot elkander — het water waarin de visch gekookt zal worden, aan de kook zynde, doet men in hetzelfde een flesch azyn, benevens een citroenschil, demmiam en rimeram, laurierbladen, en zout naar den smaak; doch vooral moet gezorgd worden dat het zout niet te weinig en des de visch niet te laf zy: de karper moet voorzeker wel een groot quartier uurs koken, alvorens hy gaar zal wezen.

Hy wordt gegeten met een mostaart-faus, die gemaakt wordt van gewelde boter, onder welke de mostaart, die bruin moet wezen, geroerd wordt.

GESTOOFDE KARPER.

Als de visch wèl schoon geschraapt is, doet men 'er voorzichtig de gal uit, snydt 'er den kop af, en verdeelt het overige in mooten, ter dikte van een duim: deezen legt men in een' schotel, en giet 'er azyn over, ook zout naar genoeg; laatze dus een uur staan, en maak intusfchen de volgende faus gereed.

Laat in de casferol eene hoeveelheid boter heet worden; roer 'er twee lepels meel in, doe 'er een halve flesch rooden wyn by, benevens een stuk of zes fyn gekapte

uiën, wat kruidnagelen en peper; een citroenschil, een laurierblad, zout en azyn, en bruine suiker naar den smaak; leg in deeze saus de karper en laat hem daarin gaar stooven.

KARPER, *wit gestoofd.*

Na 'er de schubben afgeschraapt, en de karper wel vergald is, snydt menze in stukken, even als boven is gezegd: maak voords de saus, doch laat dezelve niet bruin worden, maar doet de uiën te gelyk in den boter als deeze gesmolten is; roer 'er voords het meel in, vervolgens de speceryen zo als boven is gezegd; doe 'er verder in een halve flesch rhymschen wyn, een weinig witte suiker, het sap van een citroen, doe 'er dan de karper by, en laat dezelve gaar stooven.

Anders.

De schubben van den karper schoon afgedaan zynde, snydt men dezelve in stukken, het bloed bewaart men om 'er zo veel azyn by te doen, als men bloed heeft; doet 'er ook zo veel water by, een weinig meer rooden wyn dan water; voords fyn gehakte uiën, een stukjen kruim van oudbakken wittebrood, een weinig zout, peper, nootmuskaat, en kruidnagelen; laat dit alles zamen stooven.

In de plaats van brood doet men 'er ook wel by een halven stuiver knapkoek, en 6 kaneelkoekjens, die fyn gestampt zyn: men legt de karper daarin, en laat hem dus gaar stooven.

KARPER, op den rooster, of aan het spit.

Als de karper geschubt, en gegromd is, wordt zy gekorven, en verder schoon gewaschen; men legze daarna op een schootel, en bestrooize met zout: eenen tyd lang dus in het zout gestaan hebbende, wordt zy afgedroogd; met boter besmeerd, en met gestampte beschuit, waaronder meel gemengd is, bestrooid: legze voords op den rooster, of bindze aan een spit, en laatze gaar braaden; onder het braaden moet zy dikwyls begoten worden.

Zy wordt voorgediend met een rooden wyn-saus; sommigen verkiezen 'er ook een citroen-saus by te eeten.

ROODEN WYN-SAUS.

Neem voor een halven stuiver knapkoek, 4 kaneelkoekjens, stamp deezen onder elkander, roer het gestampte verder gelyk met azyn; doe 'er voords een weinig peper in, rooden wyn naar genoegen; roer de saus op het vuur af; zodra zy gebonden is, is zy gereed om gebruikt te worden.

GEFARCEERDE KARPEN.

Deeze bereidt men op dezelfde wyze als men de snoek farceert: (zie Bladz. 231.)

PALING, *blauw gekookt.*

Als de paling afgehaald, en wél gegromd is, snydt menze in langwerpige schyffens, legt deezen in schoon water, en waschtze voords schoon uit: kookze vervolgens in water, en zout, even als andere visch.

De paling dus gereed gemaakt, wordt gegeten met boomoly, azyn en pietercelie.

Een weinig vóór dat men aanrecht wordt de paling opgeschept, op datze wat beslagen op tafel kome.

LEP-AAL.

Neem schoone dikke paling, en snydt dezelven; na ze afgehaald en gegromd te hebben, in schuine plakken, zo groot als die eenigzins kunnen vallen al ware het ter grootte van een hand; zetze een tyd lang in water; waschze daarna schoon uit; laatze vervolgens een quartier uurs koken in kōkend water, dat vooral niet te weinig gezouten moet wezen, en waarin een scheutjen azyn gedaan is: als de paling gezegden tyd gekookt heeft, is zy goed om aanterechten.

Zy wordt met een eiërsaus gegeten.

FRICASSÉ VAN PALING.

De paling afgetrokken en gegromd zynde, snyd menze in stukjens als een duim breed, waschtze schoon, kooktze met een weinig zout even op, maar neem 'er de schuim schoon af: laat vervolgens wat boter in een casferol braaden, doet daar een gehakte chalot in, roert 'er ook een weinig meel door, giet 'er twee bierglazen rhynschen wyn in, doet 'er verder by twee laurierbladen, wat peper en zout: laat in dit alles de paling gaar stooven — neem voords doieren van eiëren, roerze fyn met het sap van een citroen, en doe 'er wat gekapte pietercelie by.

Als men zal aaurechten, bindt men de paling met deeze faus.

Anders.

Als de paling dik is, snydt menze in schyven en wascht die vervolgens schoon uit: legze dan op een vergiettest, strooi 'er zout op, en laatze wat staan, dat het zout doortrekke, droogze dan weder met een' doek af, en wentelze in meel met beschuit; bakze voords in boter gaar, en doeze dan op uw asfiet — Doe vervolgens wat citroensap onder de boter waarin de paling is gebakken, roer het wël om, giet het over de paling, en recht zo aan.

GESTOOFDE PALING.

Hiertoe neemt men paling die niet zeer dik is; snydt dezelve in mooten van een vinger lang; leg deezen naast elkander in een stoofpan, bestrooize voords met peper en zout, giet 'er een weinig water op, en laat de paling zo gaar stooven — dit is een zeer aangename spys.

PALING, op den rooster gebraden.

Neem zeer dikke paling, snydze in stukken van ruim een vinger lang; kerf deezen naar gewoonte, zoutze en droogze, na ze eenigen tyd in 't zout gestaan hebben, weder af; besmeerze vervolgens met boter, bestrooize met gestampte beschuit met peper vermengd, en laatze verder op den rooster gaar braden.

PALING IN GELÉ.

Doe in een casferol wat water, een halve flesch rhynschen wyn, een glas azyn, wat peper en kruidnagelen, een paar laurierbladen, zout, demmiam, rimeram, en een citroenschil; laat dit alles onder elkander kooken, doe 'er dan de paling in, die in mooten moet gesneden wezen zo lang als een vinger: als hy gaar is neemt menze 'er uit, en laatze koud worden; legze dan in een gelé-vorm, en maakze verder gereed zo als men gewoonlyk de gelé doet.

An-

Anders.

Als gy heele dikke paling hebt, moet gy de graat 'er uitsnyden, en dan kooken als vooren: als hy gaar is legt menze in een vorm op elkander; zet 'er voords wat gewigt op om hem te persfen: als u dunkt dat hy koud is, fatsoeneert hem dan in een glacé-vorm, en maakt hem verder gereed zo als boven gezegd is.

Anders, tot een rollade.

Neem heele dikke paling, haal 'er het vel af, de graat 'er uit, en de staart en kop 'er afgesneden; besprengtze voords met zout, en laatze daar een paar uren in staan; rolze dan op elkander tot een rollade en kookze gaar als vooren: gaar zynde neemt menze uit, legt 'er een steen met een plankjen op; laatze dus koud worden, en legtze voords in de glacé.

Men kanze glaceeren en zo voordienen.

PALING ZONDER GRAAD, op den rooster gebraden.

Hiertoe verkiest men dikke paling, die men na 'er het vel afgehaald, en ze verder wél schoon gewaschen te hebben in stukken snydt, groot naar believen: haal uit deeze stukken de graat, en besprengze verder met genoegzaam zout: als ze dus een wyle tyds gestaan hebben, droogt menze

weder af, besmeertze met boter, strooit 'er gestampte beschuit op, en laatze op den rooster gaar braaden.

GEMARGINEERDE PALING.

Als de paling afgehaald, verder gezuiverd en gewaschen is, snydt menze in stukken van een vinger lang, bestrooit deezen met zout, en laatze dus een weinig tyds staan; droogze weder af, en laatze op den rooster gaar braaden; doch zy moet niet bruin maar alleenlyk geel worden: alsze nu koud geworden is, legt menze in een steenen pot, digt op elkander, en tuschen beiden eenige laurierbladen, wat soëlie, kruidnagelen, en heele peper — sommigen doen 'er ook challetten, en een weinig rozemaryn by — kook vervolgens goede wynazyn, laat die koud worden, en giet zo veel daarvan op de paling dat dezelve onderligt: leg 'er dan een lei op, en bind de pot met een blaas toe — men kan de paling dus toebereid lang bewaaren.

Hy wordt koud voorgediend, en met oly en azyn gegeten.

BRASEM.

Om deeze te kookten schraapt men 'er de schubben schoon af, galtze voorzichtig en goed, kerftze, en waschtze schoon uit; vervolgens kookt menze als andere visch, in water met zout.

Zy wordt aangerecht met een pietercelie faus 'er by.

BRASEM, gebakken.

Na ze als vooren wel geschraapt en gezuiverd te hebben, snydt menze in, en bestrooitze met zout; laatze dus een weinig tyds staan, op dat het zout 'er intrekke; droogze dan af, wentelze in meel met gestampte beschuit gemengd, en bakze verder in boter gaar.

VOREN.

Deezen kookt men, even als boven van de brasem gezegd is.

Zy wordt voorgediend met een mostaart-faus.

VOREN, gebakken.

Ook dit geschiedt even als van de brasem geleerd is; doch men wenteltze alleenlyk in meel, zonder dat het met gestampte beschuit gemengd is.

GRUNDELS, gekookt.

Men snydt onder aan den kop een gaaten, dan komt 'er de gal uit; waschtze voords zuiver en kooktze gaar, gelyk men andere visch doet, in water en zout — men eetze met een mostaartfaus.

GRUNDELS, gebakken.

Maak de grundels schoon, zoutze, laatze wat in 't zout staan; doertze dan in een doek, dat het nat 'er afloope; wenteltze voords in meel; laat verder boter in een pan heet worden, legt de grundels daarin, en bakze gaar: keerze met een deksel om, en laatze op de andere zyde ook gaar worden.

FORELLEN, gekookt.

Als men deezen blaauw wil kookken, zo haalt 'er de gal, en het ingewand uit; waschtze zuiver, legtze op een vergiettest datze afloopen: zout voords water gelyk by andere visch, doet 'er een bierglas azyn by, en laat het frisch doorkookken; legt 'er dan uw forellen in en laatze gaar worden: zy worden gegeten met een pieterceliefaus — sommigen verkiezen 'er een eijsaus by te eeten.

PIETERCELIE - SAUS.

Men breekt de steelen van de pietercelie af, waschtze schoon, en kooktze vervolgens in pompwater gaar; haktze daarna fyn; roer voords wat boter en meel in een casferol op het vuur onder elkander, doe 'er de pietercelie met een weinig water, en zout naar genoegen in; roer 't op het vuur af, doe 'er verder nog een weinig

gewelde boter by, zo zal de faus zeer goed weezen.

Z A L M.

Zodra deeze gefneden is, moet hy in fchoon water gezet worden, om hem te doen krimpen; men waschtze vervolgens fchoon uit, en laatze op een vergiettest afloopen: het water intusfchen gekookt zynde, zout men dat naar genoegen, doet 'er een fcheutjen azyn in, en laat den zalm daarin gaar worden.

Hy wordt gegeten met een pieterceliefaus, en jonge wortelen — ook met gehakte pietercelie, boomolie en azyn.

Z A L M, *gebraden.*

Bestrooi de mooten met zout, laatze een uur dus ftaan, braadze vervolgens op den rooster.

Hy wordt voorgediend met een kapperfaus 'er over.

Anders.

Neem vette mooten zalm, waschze fchoon af, doe 'er wat zout op, laatze daarmede een wyle tyds ftaan, droogze vervolgens weder af, befmeerze dan met boter, en beftrooize met gefloten befchuit; braadze vervolgens gaar op een zacht vuur, ook met vuur van boven.

Zy wordt met een citroenfaus gegeten:

anderen verkiezen 'er een kapperfaus by.

ZALMSTAART, gekookt.

Na den staart wèl geschraapt en gewaschen te hebben, doet men 'er aan de eene zyde een overlangs, heen en weder loopende, snee in: laat hem voords een half uur lang in kokend water, dat genoegzaam gezouten is, koken, zo zal hy volkomen gaar weezen.

ZALMSTAART, op den rooster gebraden.

Schraap den staart wèl af, wasch hem vervolgens, prik hem naar gewoonte hier en daar in, bestrooi hem met peper en zout, giet 'er azyn op, en laat hem dus twee uren staan: smeer hem daarna met boter, strooi 'er gestoten beschuit op, en braad hem dus op den rooster gaar, even als van de zalm-mooten gezegd is.

Hy wordt met dezelfde faus gegeten, waarmede men de mooten eet.

Anders, aan 't spit gebraden.

Behandel den staart allezins gelyk boven gezegd is; doch alvorens hem met beschuit te besmeeren, moet men hem aan 't spit steeken, het welk geschiedt door middel van twee kleine speetjens, aan iedere zyde één; als hy verder genoeg met gestampte beschuit bestrooid is, laat men hem gaar braaden.

Hy wordt voorgediend met een kapper-
of citroen-faus.

KIKVORSCHEN.

Hier van wordt niets meer gebruikt dan de achterbouten, daar men het vel afstroopt; zetze vervolgens in het water; het beentje moet 'er voords uitgeligt worden; verders maakt men deeze boutjens klaar, even als van de fricasé van jonge kiekens gezegd is.

Anders, naamlyk gebakken.

Handel met de bouten gelyk wy zo even hebben voorgeschreven; na ze verder een weinig tyds in 't water gestaan hebben, droogt menze af, en wenteltze in meel daar zout onder gemengd is — baktze voords in ruimen boter gaar

Sommigen verkiezen deeze gebakken kikvorsch-bouten met een citroen-faus te eten.

KRAKOLLEN.

Deezen zyn des winters 't best, alsze naamlyk toe zyn: om ze gereed te maaken, hangt menze in een ketel water over, met een paar handen zout; laatze een groot quartier uurs kooken: neemze dan uit den ketel, en doe de deksels van de huisjens af; trekze voords met een lardeernaald uit en maaktze schoon: neemt verder de huis-

jens daar alles uitgehaald is, laat deezen in een ketel kookend water, met een paar handen vol zout 'er by, een uur lang koken; neemtze dan af en wryfze met fyn zout, datze blank worden, doetze voords in schoon koud water; maakt verder een fars van gekruimeld wittebrood, 4 à 5 eiëren, wat gehakte pietercelie, een fyn gekapte uiën, wat peper en nootenmuscaat, een stukjen boter, en zout naar genoegen; roer dit alles op het vuur onder elkander — neem voords de huisjens uit het water, laatze afstooopen, doe onder in dezelve een weinigje van de gezegde fars, en leg 'er een schoon gemaakte krakol op; maaktze verder met fars toe, leg dan de gevulde huisjens in een diepe casferol; en maak een saus van boter en fyn gestampte beschuit, een glas wyn, wat bouillon, en gehakte pietercelie, drukt 'er voords een citroen by, en laat de krakollen daarin gaar stoooven.

Anders, zonder huisjens.

Maak de krakollen schoon, in maniere als boven geleerd is; laatze voords in water gaar stoooven, met byvoeginge van noottenmuscaat en peper, een stukjen boter, een paar gestoten beschuiten — bindze voords met genoegzaam doiren van eiëren, of druk 'er een paar citroenen in uit, en recht zo aan.

KREEFTEN.

Als de kreeften ter dege fchoon gewasfchen zyn, hangt menze met water op een goed vuur, doe 'er verder by een hand vol zout, een halve flesch wynazyn, en laatze een quartier uurs kooken; laatze voords op een vergiettest afloopen; nog heet zynde, roert men 'er een ftuk boter doorheen, zo krygenze een fchoonen glans.

Aanrechtende, wryft menze een weinig af, en doet 'er gehakte pietercelie by.

Als de kreeften groot zyn, snydt menze in den midden door, klopt de fchaalen ftuk, en zet 'er gehakte pietercelie by op.

Anders, om ze blank te houden.

Wanneer de kreeften afgekookt zyn, doet men 'er de fchaalen af, neemt het vuil dat in den neus zit 'er uit, ftootze in een vyzel fyn, zetze dan met bouillon te vuur en laatze wat doorkooken; dryfze vervolgens door een zeef; doe dan de uitgebroken visch in het nat, met wat zout, nootenmuscaat, en een ftukjen boter, laat het doorkooken, en bindt het met doiren van eiëren.

Sommigen verkiezen 'er een citroen over uittedrukken.

Nog anders, om ze bruin te hebben.

Behandel de kreeften als vooren; stamp de fchaalen fyn, en laatze in een casferol

met een stuk boter braaden, giet 'er dan wat bouillon by, roer 'er wat meel onder, en laatze zo doorkooken, telkens omröerende; giet het gekookte vervolgens door een zeef over de uitgebroken visch; doe 'er verder by wat champions, moreljes, wat peper en zout naar den smaak; doorgestoofd zynde, drukt men 'er een citroën over uit, en recht zo aan.

Op dezelfde wyze worden ook ZEE-KREFTEN behandeld.



TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

*Het bereiden van allerlei soorten van zee-
visch, als mede van de sausen, welke
by dezelve worden gebruikt.*

KABELJAUW.

Snyd de kabeljauw in mooten, en laat de-
zelven in water krimpen; waschze daarna
schoon uit en laatze op een vergiettest af-
loopen; doe de visch vervolgens in kokend
water met genoegzaam zout 'er in; laatze
schielyk kooken; als zy opkomt is zy gaar
genoeg — men moet onder het kooken wel
op het schuimen paafen.

Men eet 'er aardappelen by, met ge-
welde boter.

Anders, gestoofd.

Hiertoe verkiest men de mooten die het
dikst zyn; men besprengt dezelve met een
weinig zout, legtze voords in een schotel of
braadpan, waarop een taartenpan-deksel
past; laat de visch met vuur boven en on-
der 5 minuten stooven, giet 'er dan al het
vocht af, begietze met boter, en bestrooize
vervolgens met gestampte beschuit, wat
nootenmuscaat met peper en zout; sommi-

gen raspen 'er een weinig oude kaas over; laat de visch dus toebereid zynde, nog stoo-ven tot zy een geelen kleur krygt: giet 'er voords nog wat boter met citroensap over, en recht dus aan.

KABELJAUWSTAART, gestoofd.

Deeze wordt op dezelfde wyze behandeld, als wy de mooten hebben leeren behan-elen — intuschen moet hier nog by aange-tekend worden, dat men den staart moet spouwen en de graad 'er uithaalen, alvoo-rens men hem stooft.

Anders, op den rooster gebraden.

Kerf den staart in, en bestrooi hem met zout; laat hem dus een half uur staan, hang hem dan op, dat hy genoegzaam afdruipe; besmeer hem voords met boter, bestrooi hem met gestampte beschuit, en laat hem, op den rooster, langzaam gaar braaden.

De kabbeljauwstaart, dus gebraden, wordt met een citroen-faus gegeten.

SCHELVISCH.

Deeze wordt op dezelfde wyze als de ka-beljauw gekookt, behalven dat hy, even als baars wordt ingesneden, en wat langer dan de kabeljauw moet koken — men eet 'er aardappelen by, met enkele boter, of met een pietercelie-faus.

SCHELVISCH, *gestoofd.*

Als de visch wél schoon gemaakt is, kerft men hem naar gewoonte en blancheert hem af, leg hem dan in een schotel of pan, en maak 'er een saus op van boter in een casferol heet geworden, daaronder een weinig meel geroerd, doch hetzelfde moet men niet bruin laten worden; giet 'er een flesch rhynschen wyn in, een weinig water, zout en speceryen naar genoegen, een kleine geschildte uiën, wat demmeram, rimeram, benevens een citroenschil, bind dit een en ander in een bosjen, en laat alles zamen doorkooken: laat voords de visch in deeze saus gaar stooven, boven en onder met vuur: recht zo aan.

Anders.

Als de schelvisch wél gewaschen is, legt menze in een schotel, besmeertze met boter, en bestrootze met gestampte beschuit, gemengd met peper, zout en nootenmuscaat; laat de visch dus gaar stooven; gaar zynde neemt menze uit den schotel, roer onder de jeu die in denzelven blyft, wat citroensap, giet het voords over den visch, en recht zo aan.

SCHELVISCH, *op den rooster gebraden.*

Als de visch gekerfd is, besmeert men hem met boter, strooit gestampte beschuit,

vermengd met peper en zout 'er overheen, legt hem dan op den rooster, een taartenpan-deksel met vuur 'er op, en laat hem zo gaar braaden.

Aanrechtende doet men 'er een citroen-faus overheen.

TONGEN.

Als het vel van de tongen afgehaald is, snydt men 'er de vinnen af; daarna legt men ze een wyle tyds in water, op datze uittrekken, waschze vervolgens schoon uit, en snydtze in laatze voords in kokend water, waarin genoegzaam zout gedaan is, benevens een scheutjen azyn, gaar kooken.

Zy worden voorgediend met een pietercelie-faus; sommigen verkiezen ze ook met een eiër-faus te eeten.

TONGEN, gebakken.

De tongen wel schoon gewasfchen, en op een vergiettest uitgelekt zynde, snydt men ze in en besprengtze met zout; laatze dus twee uren staan; droogtze daarna af, besmeertze met eiëren, wentelze in meel en bakze vervolgens in een pan.

B O T.

De vinnen 'er af gefneden zynde, maakt men aan den kop een opening; drukt 'er de gal uit, en zet hem dan in 't water: een

half uur dus gestaan hebbende, wast men ze uit, en laatze op een vergiet afloopen; hangt hem voords over met water, waarin genoegzaam zout gedaan is — men moet wel op het schuimen passen.

Als menze aanrecht legt men een geschraapte peperwortel op den rand van den schotel.

De gekookte bot wordt gegeten, met een eiër saus — kleine botjens worden intuschen als watervisch gegeten.

BOT, gebakken.

De bot afgevind en gegald zynde, wordtze gekorven, schoon uitgewaschen, en voords op een vergiettest gelegen, om aftelekken; vervolgens besprengt menze met zout, en baktze in boter, even als van de tongen gezegd is.

SCHOL, gekookt.

Als de schol wél schoongemaakt is, geeft men 'er drie sneden in, ieder tot half op de graad door; legze daarna in een' schotel, giet 'er azyn op, en laatze dus een uur lang staan; schraap 'er voords de slym af, en snyd, als ze groot zyn, ook den kop en staart 'er af; waschze daarna, en laatze op een vergiet afloopen: maak vervolgens het water aan den kook, doe 'er genoegzaam zout in, en ook een halve flesch azyn; steek voords een hou-

ten pen door de schol op datze niet uit elkander valle, en laatze zo gaar koken, vooral wèl op het schuimen passende.

Zy wordt gegeten met een zuuring- of eiër-faus.

ZUURING-SAUS.

Om deeze gereed te maaken, neemt men eene toereikende hoeveelheid zuuring, breek 'er de steelen af, waschze terdeeg, en laatze in een casjerol gaar stooven, roer 'er dan een stuk boter, in meel gewenteld, onder, voords een weinig zout, zo zal de faus goed weezen.

SCHOL, gebakken.

Deeze bereidt men even als van de bot en andere visch gezegd is.

TARBOT wordt mede op dezelfde wyze gebakken: men snydt dezelve daartoe ook aan mooten.

TARBOT, gekookt..

De bot vergald en schoon gemaakt zynde, snydt men hem op de witte zyde in tot op de graat toe; laat hem voords in water krimpen, wasch hem dan uit en bindt den kop en staart zamen, over de witte zyde naamlyk; kook hem vervolgens in kokend water met zout; als 't grooten vischen zyn mogenze wel een quartier uurs koken.

Ge.

Gekookte tarbot wordt gegeten met een zuuring-faus, sommigen verkiezenze ook met een eiër-faus te eeten.

TARBOT, gestoofd.

Snyd de tarbot aan mooten, bespreng deezē met zout, en laatze daarmede een weinig staan; maak intusschen een saus van boter, die eerst wat moet braaden; roer 'er dan wat meel onder, doch hetzelfde moet niet al te bruin worden; doe 'er voords wat rhynschen wyn by, de schil van een citroen, wat peper, tuinkruid, demmiam, en wat gekapte uiën; laat de tarbot in deezē saus gaar stooven; doe 'er verder wat zout en het sap uit een citroen in, en recht zo aan.

ROG.

De rog schoon gemaakt zynde, snydt men dezelve in lange reepjens, en laat die in 't water een weinig krullen; waschze voords schoon af, en kookze dan in water met zout; zy moet wat lang kooken — aanrech-tende legt men 'er wat pietercelieblaad-jens op.

Zy wordt met een mostaart-faus gegeten.

HEILBOT.

Deezen wordt aan mooten gesneden, die men vervolgens laat krimpen; naze voords

R

uit het water gewasfchen is, moet menze op een vergiettest laten affloopen; kookze vervolgens in kookend water met zout, gaar.

Men eet 'er gemeenlyk aardappelen by, met een eiër- of zuuring-faus. T

Anders, gebraden.

De mooten die men zal braaden, moet men alvorens met zout besprengen, en een weinig dus laten staan, op dat 'er het zout intrekke; droogze voords met een' doek af, be meerze met boter, en bestrooize verder met gestampde beschuit: braadze verders op den rooster gaar.

Men rechtze aan met een kapper-faus 'er by.

STEUR.

Deeze wordt maar zeldzaam gekookt, om dat hy te sterk is, des zullen wy ons alleenlyk by het braaden van denzelven bepalen — dit geschiedt op dezelfde wyze: naamlyk met gestampde beschuit, enz. even als men andere visch doet, die gestoofd zal worden.

De gestoofde steur wordt met een eiër- of kapper-faus gegeten.

INGELEGEN STEUR.

Snyd den steur, als hy nog leeft, in stukken, naar verkiezinge groot, doe 'er de graat uit, en laat hem, gewasfchen zynde, op

een vergiet afloopen; kook hem dan in kookend water dat sterk gezouten is; laat hem, gaar zynde, op een vergiet ter dege koud worden: legze dan in een pot, giet 'er wyn-azyn op, en laat hem 2 à 3 dagen staan: dan moet hy weder uit den pot genomen, en 'er ook weder ingelegten worden, maar met wat foelie, witte peper, laurierbladen, en peperwortel aan schyffjens gesneden 'er tusfchen beiden; doe 'er dan weder zo veel gekookte azyn op, dat de visch geheel onder ligt; doch de azyn moet eerst koud geworden weezen; bind voords den pot met een blaas toe, zo kunt gy den fleur vry lang bewaaren.

Het kruid moet by deeze inmaaking vooral niet gespaard worden.

SPIERING.

Snyd de koppen en staarten van de spiering; waschze voords schoon af, en laatze op een vergiet aflecken: kookze verder gaar in kookend water, dat niet al te sterk gezouten is.

Zy wordt gegeten met een mostaart-saus — ook met klaare of met gewelde boter.

SPIERING, gebakken.

Als de spiering schoon gewasfchen en op een vergiet afgedropen is, wordt zy met zout en wat meel beftrooid: roerze vervolgens door elkander, en bakze in boter gaar.

SCHILDPAD.

Snyd den kop en pooten 'er af; als hy groot is, zaagt men hem aan twee stukken: neem 'er de visch uit, en kook dezelve half gaar; snydt hem vervolgens in dobbelsteentjens; maak hem daarna verder gereed, even als van den kalfskop geleerd is: deezzen echter kan men nog wat heeter maaken.

OESTERS, *gestoofd.*

Als de oesters opgemaakt en de baarden 'er afgedaan zyn, doet menze met het vocht dat 'er op is in een casserol; doe 'er wat boter, gestampde beschuit, een weinig peper, nootenmuscaat en zout by, laatze dus stooven, met een weinig water — roerze voords met doiren van eiëren af, en doe citroensap 'er by, zo veel de smaak goedvindt.

OESTERS, *gebraden.*

Dit geschiedt, gelyk bekend is, in braadschelpen, welken st. jans schelpen genoemd worden; besmeer dezelve met boter; doe 'er dan de oesters in, bestrooize voords met gestampde beschuit en doe 'er nog een stukken boter by: zet de braadschelpen dan op een' rooster, doe 'er ook vuur op, en laatze gaar braaden.

Zy worden in de st. jans schelpen, zo als zy van den rooster komen, voorgediend.

OESTERS, gebakken.

Hiertoe verkiest men zeer groote oesters; wenteltze in meel, vermengd met zout, peper en nootenmuscaat, baktze vervolgens in een koekepan, in genoegzaam boter.

Dus toebereid wordenze meest gebruikt om te garneeren.

MOSSELEN.

Wel gewasfchen zynde, hangt menze in een net in kokend water, tot zy gaar zyn; terwyl het eene net vol gegeten wordt, kookt men het andere.

Men eetze met een eiër-faus; sommigen verkiezen 'er een uiën-faus by te eeten.

Om verzekerd te weezen dat 'er geen vergiftigende mosfelen onder zyn, legt men een zilveren lepel, of wel een uiën in den ketel; als deeze zwart worden, is het een bewys dat 'er ten minsten één vergiftigende mosfel by is.

GESTOOFDE MOSSELEN.

Doe de mosfelen uit de fchelpen, snydt de baarden 'er af, en behandelze verder op dezelfde wys als van de oesters gezegd is.

STOKVISCH.

Hang de visch met ruim water te vuur, en laatze kooken, schuimze schoon af, zetze vervolgens op koolen, op datze zachtjes aan 't kooken blyve, tot menze opschept.

Men eetze met een uiën-faus; met geweld, en ook met klaare boter.

GESTOOFDE STOKVISCH.

Als de stokvisch afgekookt is, breekt menze in stukjens, en maakt voords een faus van een goed stuk boter, met meel, wat peper en zout: roer dit met zoetemelk op het vuur af: meng 'er dan wat mostaart onder, en laat de stokvisch daarin opstoo-ven. Eenige liefhebbers gebruiken 'er fyn gekapte uiën onder.

LABERDAAN.

Als de laberdaan wël geweekt is, hangt men hem met het water te gelyk op 't vuur; als hy begint te schuimen, neemt men de schuim 'er schoon af; zet verder de visch op koolen en laat hem zo zachtjes gaar kooken — men eetze met jonge wortelen en pietercelie-faus; ook met klaare en geweldde boter.

HARING.

Snyd de haring in drie stukjens, zet de-
zen één of twee uren in het water, en kookze
dan gaar; neem een goede quantiteit uiën,
kooktze gaar, laat 'er het water afloopen,
en doeze over de haring heen.

Zy wordt met een zuuren-faus gegeten.



EEN-EN-TWINTIGTE HOOFDSTUK.

Handelende over het maaken van allerlei gebak.

BOTERGEBAK.

Neem een pond boter, in stukjens gebroken, en een pond tarwemeel; roer het door elkander; doe 'er dan een half pintjen water by, sla het wèl door elkander tot een deeg; rol hetzelve 3 maal uit, iedere keer moet gy het weder roevouwen, even als men een serviet opvouwt, dan is het goed om 'er van te maaken 't geen men verkiest.

VILLILÉE.

Meng een vierendeel tarwemeel, een vierde pond boter, met een musjen water onder elkander, sla het terdege door; rol het beslag verder driemaal uit, in maniere als boven, de vierde keer snydt men het in vierkante stukjens, anderen verkiezen die stukjens ovaal te snyden; men neemtze groot naar genoegen: laatze voords een vierde uurs heet bakken, zo zullen zy gaar weezen.

Als menze aanrecht, doet men 'er wat suiker over.

AMANDEL - TAART.

Roer een half pond gestampde amandelen, onder een ei, en zo veel water dat het niet te dun is: neem voords 12 lood suiker, doe daar by 5 à 6 eiërdoiren, roer 't 5 minuten lang door elkander; doe 'er dan de amandelen in, toebereid als boven gezegd is; roer het gelijk: roer 'er vervolgens een halve geraspte citroen in; maak een behoorlyke korst in de pan, doe het beslag 'er in, en maak het tot een taart, met een dekfel 'er op, waarop een bloem of eenig ander figuur gesneden is: de taart moet vervolgens niet te flauw gebakken worden, en wel een groot half uur lang; om verzekerd te wezen dat hy gaar is, steekt men 'er een mes in; als 'er niets van 't beslag aan hetzelfde blijft zitten, dan is de taart goed.

PRUIMEN - TAART.

Neem 3 pond duitsche pruimen, kookze in water, doe 'er de steenen uit, snydze voords in stukjens, doe 'er dan by een half pond suiker, wat kaneel, een half lood succaden, en een half lood snippers: de korst verders weder in de pan gedaan zynde doet men de pruimen daarop, en formeertze tot een taart, met een geruiten bovenkorst 'er op: laat de taart vervolgens een half uur bakken, zo zal hy gaar wezen.

De korst moet geruit worden, om dat de taart dan beter doorbakt.

Anders.

Neem een doosjen prumellen, snyd de-
 zelve in stukken; doe op deezen een half
 pintjen water, een vierendeel ponds suiker, een
 lood snippers, een lood succaden, en wat
 kaneel: koud geworden zynde doet men het
 in de korst, maakt 'er een taart van, waar-
 van het deksel weder geruit moet worden,
 om reden als vooren gezegd is — men
 moet de taart een half uur laten bakken,
 en op geen zwak vuur.

KARSSSEN-TAART.

Neem één of twee pond geconfyte kars-
 sen, leg deezen in de korst, met een wei-
 nig kaneel, en een citroen 'er over uitge-
 drukt: besnyd het deksel met ruiten, laat
 de taart wel een half uur bakken, en op geen
 al te flauw vuur, zo zal hy goed weezen.

BRAMBOZEN-TAART.

Deeze wordt op dezelfde wyze gemaakt
 als een karsfentaart; doch men legt onder op
 den bodem eerst wat beziën-gelé — laat
 hem voords een half uur bakken.

ABRICOZEN-TAART.

Neem een pond geconfyte abricozen, laat
 'er de fyroop afloopen, maak 'er dan een
 taart van; doch de abricozen moeten in de

pan wat dun uit elkander gelegd worden; druk 'er een citroen over uit: het deksel vervolgens 'er op gedaan zynde, laat men hem wat heet bakken: in anderhalf quartier uurs zal hy goed weezen.

Men snydt ook ruiten op het deksel.

KLEINE CITROEN-TAARTJENS.

Roer 10 minuten lang onder 4 eiëren, een vierendeel ponds suiker; druk 'er voords 4 citroenen over uit, waarvan men 2 raspt; voeg 'er nog by een kopjen rhynschen wyn, voor een halven stuiver geraspt wittebrood; roer alles door elkander, en voeg 'er dan nog by 6 lood boter; roer het weder door tot het koud is: bekleed dan uw ronde vormtjens met korst, doe 'er het beslag in; leg van onderen meer vuur dan van boven, en laat het een half uur bakken.

Van de bovengemelde hoeveelheid beslag, kan men 16 à 18 taartjens maaken.

EEN GROOTE CITROEN-TAART.

Hiertoe gebruikt men hetzelfde beslag; legt ook van onderen meer vuur dan van boven, doch men maakt geen korst op deezen taart.

AMANDEL-TULLEBAND.

Neem 3 vierde ponds amandelen, 2 eië.

ren, en wat water, stamp dit onder elkander fyn, doch niet te flap; neem voords anderhalf vierendeel ponds suiker, doe daar onder 6 à 7 doiren van eiëren; roer dit door elkander, ten minsten 5 minuten lang; doe dan de amandelen 'er in, roer het door dat het gelyk blyve; sla 'er dan weder 6 doiren van eiëren in, en roer het nogmaals door; is het dan niet dun genoeg, sla 'er dan nog 3 doiren van eiëren in, en roer het weder 5 à 6 minuten; doe het vervolgens in den tulleband, na dezelve alvorens met boter besmeerd te hebben; laatze zachtjes bakken, een uur lang, althans niet minder; men kan met een mes 'er in steken, om te beproeven of hy gaar is.

KLEINE KADRIELJENS.

Deeze bereidt men op dezelfde wyze als van de amandel-tulband gezegd is: de hoeveelheid der ingrediënten, is als volgt:

12 lood gestampte amandelen,
½ pond suiker
3 doiren van eiëren,

Als dit wèl doorgeroerd is, doet men 'er nog 4 doiren van eiëren by, en roert het 6 minuten door; doe het dan in de vormtjens en laat het een quartier uurs heel langzaam gaar koken.

BISQUIT - TULBAND.

Neem

$\frac{1}{2}$ pond suiker

3 à 4 doiren van eiëren

Roer dit zamen ruim 6 minuten door: sla voords het wit van de eiëren met een gard, tot het dik is; doe dit vervolgens in het beslag, roer het luchtig door elkander: roer 'er dan ook onder:

Een halve citroen, uitgedrukt,

$\frac{1}{2}$ pond en $\frac{1}{2}$ vierendeel ponds meel:

Voords het beslag in een tullebands-vorm gedaan zynde, moet het een uur lang bakken.

EEN LELIE VAN CADRIELJE.

Hiertoe verkiest men hetzelfde beslag als van den tulband.

EEN LELIE VAN BISQUIT.

Deeze wordt op dezelfde wyze als de tulband van bisquit gereed gemaakt, doch hy moet een quartier uurs minder lang bakken.

TULBAND VAN MOSCOVISCH BROOD.

Neemt $\frac{1}{2}$ pond suiker met 9 eiërdoiren, roert dit wel 7 minuten door elkander: doet uw ei-wit in een pot, sla het tot dat het dik is; doe 'er dan in wat geraspte citroen, roer het luchtig door elkander, neem

voords $\frac{1}{2}$ pond meel, met $\frac{1}{4}$ pond boter, hak
het wel door, en maak 'er dobbelsteentjens van:
neemt dan 2 lood corenten, die wel gewas-
schen zyn: men kan deezen ook daar uitlaaten:
doe 'er voords by 2 lood succaden, 2 lood
snippers, heel fyn; 7 à 8 kruidnagelen, fyn
gestampt, dit alles moet luchtig door el-
kander geroerd, doet het dan in uw tulle-
band, welke eerst met boter besmeerd is,
laat het langzaam bakken, wel een groot
uur lang.

EEN LELIE VAN MOSCOVISCH BROOD.

Deeze wordt op dezelfde wys gemaakt,
maar zy moet niet langer dan $\frac{1}{4}$ uur bakken,
dan zal hy goed weezen.

ENGELSCH E PODDING DIE GEBAKKEN WORDT.

Neemt $\frac{1}{2}$ pond meel met 8 eiëren, beslaat
het meel met warme melk tot een ordent-
lyke dunte; neemt dan een oudbakke mas-
telyntje van 2 stuivers, raspt dat, doet het
in uw beslag, roert het door elkander met
wat gest, en laat het ryzen: smelt voords
 $\frac{1}{4}$ pond boter, $\frac{1}{4}$ pond corenten, 2 lood succaden,
2 lood snippers, fyn gesneden, 1 notenmus-
caat, 12 kruidnagelen, een stukjen caneel,
alles fyn gestampt; doe het ook in uw be-
slag, besmeert den vorm, doet het beslag
daarin en laat het ryzen; gereezen zynde,
laat het langzaam bakken, zo is 't heel lek-

ker — men eet deeze podding met een rhynfchen-wyn faus.

BOTER - SPRITSEN.

Neem 4 lood boter, $\frac{1}{2}$ pintjen water, en laat dit zamen kooken; roer daardoor, terwyl het kookt, 12 lood meel, ten minften 16 minuten lang; fla 'er 5 eiëren, één voor één, door; werk alles wèl ter dege onder elkander, en doe als dan het beflag in de sprits — smelt vervolgens 2 pond boter, laat dien staan tot hy gezakt is, giet hem dan af in een casferol, laat hem weder opkooken, doe 'er voords uw spritsen in, en laatze gaar worden; doch zulks moet op geen alte sterk vuur geschieden.

Men moet vooral wèl op het keeren passen: dit moet ten minften tweemaal gedaan worden.

Anders.

Laat een half pintjen water kooken, doe 'er een stukjen broodfuiker in, zo groot als een half ei; roer 'er dan een half pond meel door, doch wèl terdege doorroerende, op dat het niet aanbrande; want het roeren moet op 't vuur geschieden; kles 'er dan 7 eiëren doorheen, zo lang totze geheel fyn zyn: doe dit beflag vervolgens in de sprits, en handel 'er verder mede in maniere als vooren.

SNEEUWBALLEN.

Neem hetzelfde beslag waarvan spritsen worden gemaakt; maak 'er in een lepel, ronde ballen van, en bak deezen in boter gaar.

Men kan 'er ook, voor dien het begeert, een of ander confyt indoen: maar zy moeten vooral zeer langzaam gebakken worden.

Anders.

Kook een half pintjen melk, roer 'er, als zy terdege kookt, 12 lood meel onder, maar trouw doorroerende, op dat 'er geen klonten in komen: zet het mengzel dan af, en kles 'er 6 à 7 eiëren door; doe 'er verder by wat corenten, snippers en succaden: bak voords de ballen van dit beslag even als boven geleerd is — zy moeten langzaam bakken, en men moet wel op het keeren passen.

APPELKOEKJENS.

Neem op 12 lood meel, 2 eiëren en beslaat het met warme melk, benevens een weinig gist; laat het voords wat ryzen: steek dan de appelen, die gy zult gebruiken, uit; schilze en snydze vervolgens aan ichyfjens; wentel deezen in het beslag, en laatze, even als de spritsen, in heeten boter gaar worden; doch deeze koekjens moeten wat heet bakken.

Als-

Alsze voorgediend worden, strooit men 'er wat kaneel en suiker overheen.

SCHELPEN.

Maak van een vierendeel ponds tarwe-meel, 2 eiëren en wat melk, een beslag als dat waarvan men dunne pannekoeken bakt: kook eene toereikende hoeveelheid boter, en maak de schelp waarin 't gebak gemaakt zal worden daarin heet; giet 'er voords het beslag overheen, en laat het gaar bakken, dat met een zeer heet vuur moet geschieden — zy moeten éénmaal gekeerd worden.

Aanrechtende bestrooit menze met gestampte kaneel onder suiker gemengd.

SOEZEN.

Laat 12 lood boter in een half pintjen water koken; kookende roert men 'er 12 lood meel in, slaat 'er voords 6 eiëren door, doe vervolgens dit beslag in de vormtjens, en laat het een quartier uurs, maar niet te flauw, bakken.

DROPPELKOEKJENS.

Besla anderhalf vierendeel ponds meel, met melk, ter dikte van pannekoeken-beslag; roer 'er voords zo veel suiker door als uw smaak begeert: zet in kokende boter een blikken rand; doe het beslag in den

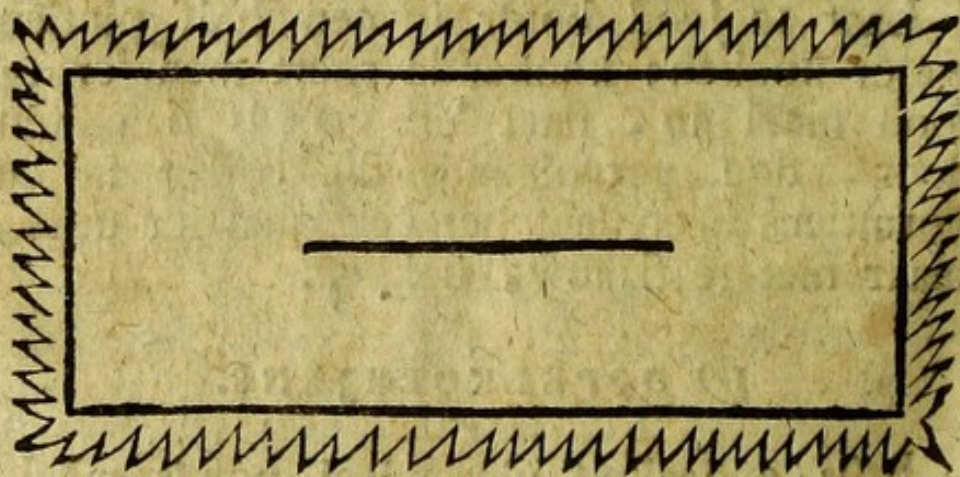
trechter, strooi het in den rand op elkan-
der, en laat het zo gaar worden.

Deeze koekjens moeten wat heet bak-
ken, en éénmaal gekeerd worden.

Zy worden voorgediend met suiker en
kaneel 'er over.

WEEVERSSPOELEN.

Laat 4 lood boter, en een half pintjen
water zamen kooken; kookende roert men
'er 12 lood meel door, benevens 3 eiëren:
als dit beslag terdege koud is geworden,
rolt men het uit tot op de dikte van een' vin-
ger: snyd het voords aan reepen van een
vinger lang; tandt deezen rondsom uit,
en geef 'er in het midden een sneedjen in —
zy worden vervolgens in boter gaar ge-
bakken — De figuur is dus.



BESSES.

Om een asfiet van deezen te kunnen voor-
dienen, doet men het wit van 12 eiëren in

een fchoone pot, klest hetzelve met een gard; als het ftyf en luchtig genoeg geworden is, roer 'er dan 3 lood fuiker door; leg vervolgens een dubbeld fchryfpapier op een plaat; zet de befees luchtigjes daarop, laatze vervolgens in een flauwen oven gaar worden; doch hiertoe wordt voor het minst 6 uren tyds vereischt.

Zy worden voorgediend met fchuim van room 'er overheen — dit is een gebak zo voedzaam als fmaaklyk.

HOE DE GEMELDE ROOM DAARTOE GEREED GEMAAKT WORDT.

Neem een half pintjen room, doe er wat benielje in, of een citroen op fuiker afgewreven, met 6 lood fuiker; geesfel dit mengfel vervolgens met een gard, tot gy de begeerde fchuim bekomt.

Men maakt 'er ook een compot van.

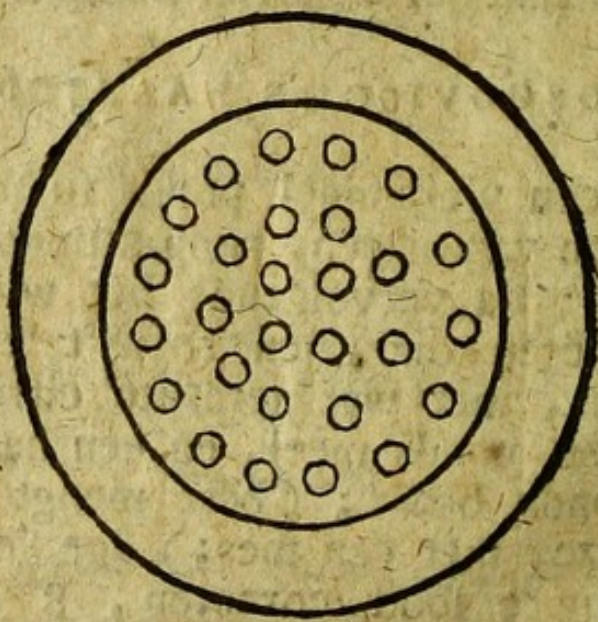
MOSCOVISCHE KAAKJENS.

Roer een vierendeel ponds fuiker met 4 à 5 doiren van eiëren, ruim 8 minuten door elkander; fla vervolgens het wit der gezegde eiëren dik, en roer 't 'er luchtig doorheen, met wat geraspte citroen, een vierendeel ponds meel, en een half vierendeel ponds boter; (best mengt men het hakswyze, met een mes;) doe 'er vervolgens by 2 lood corenten, 8 geflampte kruidnagelen, wat fyngefneeden snippers en

succaden; roer alles nog eens luchtig door elkander — doe vervolgens dit beslag in vierkante vormtjens, en laat het op een zacht vuur langzaam gaar worden.

EDELMOGENDE KOEKJENS.

Neem een vierendeel ponds boter, gelyk veel meel, een musjen water, en meng daarvan een behoorelyk beslag; rol dit drie-maal, en steek 'er vervolgens met een rond blikjen, rondjens van, ter grootte van een groote koffy-kop — leg verders op ieder rondjen 4 confyte kerssen, of bramhoozen; (anderen verkiezen ook abricoozen te neemen,) leg 'er dan een rand van uw deeg omheen, en laat de koekjens gaar bakken, het welk wel wat heet mag geschieden. Deze is de figuur.



ENGELSCHÉ KOEKJENS.

Neem

$\frac{1}{2}$ pond suiker,

3 eiëren,

Roer dit 8 minuten lang door elkander;
doe 'er dan by:

6 lood meel,

$\frac{1}{8}$ pond corenten,

$\frac{1}{8}$ pond succaden,

Een weinig snippers,

Een weinig gestampte foelie,

Roer dit alles weder, doch luchtig, door
elkander; zo hebt gy het vereischte beslag,
dat, in de vormtjens gedaan zynde, lang-
zaam moet gaar bakken.

JODEN-KOEKJENS.

Neem $\frac{1}{2}$ pond suiker, 5 doiren van eië-
ren, roer dit terdege door elkander, met
een weinig geraspte citroen; sla voords het
wit der eiëren dik, roer het luchtig door
het gemelde beslag heen; schep het voords
met een lepel op schryfpapier in ronde bal-
letjens, zo groot als de doir van een ei;
laatze langzaam bakken, zo zult gy een
bros en lekker gebak hebben.

Anders.

Neem een vierendeel ponds gestampte
amandelen, roer met dezelve de doir van
één ei, 6 minuten door elkander; doe 'er

voords wat geraspte citroen in, legze als vooren op schryfpapier, en laatze langzaam gaar bakken.

AMERENSJENS.

Kneed door elkander

½ pond gestampde amandelen,

½ pond suiker,

één ei,

1 lood succaden,

1 lood fyn gesneden snippers,

12 gestoten kruidnagelen,

Roode verw, zo veel als op een stui-
ver liggen kan.

Rol deeze soort van deeg uit, ter dikte van een' vinger; snyd het voords in vierkante stukjens, en laatze langzaam gaar bakken.

SAUSYSEN.

Neem een vierendeel ponds amandelen, 6 lood suiker, met wat roozenwater, stamp dit fyn onder elkander; kneed 'er voords 2 lood gesneden amandelen doorheen, met een weinig kaneel, en zo veel rooden verw, dat het deeg een vleeschkleur krygt; rol het voords met de handen uit, en fatsoeneer het als sausyfen, laatze verders langzaam droogen, zo zullenze zeer natuurlyk naar sausyfen gelyken.

ROOZEN-KOEKJENS.

Neem anderhalf vierendeel amandelen

even zo veel suiker, en twee doiren van eiëren, stamp dit zamen fyn, maak 'er voords ronde balletjens van, druk die een weinig plat, besmeerze als dan met het wit van een ei, strooi 'er fyne suiker over, benevens fyn gesneden snippers; bakze vervolgens langzaam gaar, zo hebt gy niet alleen een smaaklyk maar ook sierelyk gebak.

TULBAND VAN ENGELSCH BROOD,
ter zwaarte van twee ponden.

Roer tien minuten lang terdege onder elkander, een half pond suiker, 9 à 10 doiren van eiëren, een halve afgeraspte citroen, en een weinig foelie; doe 'er vervolgens by een half vierendeel corenten, 2 lood snippers, 3 lood succaden; roer het nogmaals luchtig door; doe 'er dan het wit der voorgemelde eiëren, dik geslagen, door; meng voords een half pond meel onder een vierendeel pons boter, hak dit met een mes onder een, als dobbelsteentjens, doe deezen onder het mengsel voornoemd; besmeer dan den vorm, en laat het gemaakte beslag gaar bakken, dat zeer heet en wel een uur lang mag geschieden.

AMANDELPARS.

Doe de amandelen in een mortier, met het wit van een ei, benevens wat roozenwater; 't laatstgemelde kan 'er echter ook wel uitgelaten worden: als het vyf minuten lang gestampt is, zal het goed weezen.

TWEE-EN-TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

*Handelende over het maaken van gebak om
by 't eeten te gebruiken.*

VLEESCH - PASTYEN.

Als de korst in de vormen gemaakt is, maakt men voords een vars van kalfsgehakt, met fyn gehakte chalotten, een weinig peper, zout en wat boter; laat dit zamen zachtjes gaar smooren; doe het voords in een vyzel en stamp het fyn, waarna men het in de bekleede vormen doet; maak deezen vervolgens toe, met hetzelfde deeg 't welk gy van onderen hebt gebruikt: zet de vormen verder in een taartenpan, en laatze heel heet bakken: gaar zynde doet men 'er wat bruine coulée over, en recht dus aan.

ZWEEZERIKKEN - PASTY.

Snyd één of twee zweezerikken tot figuren als garnalen; doe 'er dan wat moreljes by, die op dezelfde wys gesneden zyn, voords wat peper, zout naar den smaak, en een weinig coulée; doe dit mengsel verders in de vormtjens, en laat het gaar bakken in maniere als vooren.

PASTYTJENS VAN KALFSHERSENS.

De hersfens gekookt zynde, hakt men dezelve zeer fyn; doe 'er voords 2 doiren van eiëren in, een weinig pietercelie, wat peper, nootenmuscaat, en verder zout naar genoegen, handel 'er vervolgens mede in maniere als boven geleerd is.

PASTYTJENS VAN OESTERS.

Stoof de oesters met fyn gestampte beschuit, wat peper, nootenmuscaat, en zout naar genoegen; doeze daarna in de vormtjens die met deeg bekleed zyn; maakt deezen van boven toe, en laatze in een taartenpan gaar bakken; dit mag wel wat heet geschieden, doch niet zó datze aanbranden — als ze gaar zyn doet men de deksels 'er af, en strooi 'er in, wat zout, gemengd onder gestampte beschuit, een paar doiren van eiëren, wat citroensap, peper en zout naar genoegen.

PASTYTJENS VAN GARNAALEN.

Maak by de garnaaLEN, gepeld zynde, eene saus van boter en meel, gekapte pietercelie, nootenmuscaat en zout, wél afgeroerd met zoetemelk of bouillon; laat de garnaaLEN daarin stooven: bekleed de vormtjens vervolgens met deeg en bak 'er de toebereide garnaaLEN in, even als van de oester-pastytjens gezegd is.

Men moet wel in acht neemen dat in het dekzel een gaatjen gestoken worde — Als de pastytjens gaar zyn, maakt menze open, en doet 'er wat saus boven in.

PASTYJTJENS VAN VARKENSVLEESCH.

Neem varkens gehakt, doorkneed het met peper, zout, en een beschuit in melk geweekt, roer 'er vervolgens een fyn gehakte uiën onder; dit mengsel doet men voords in de vormtjens die met deeg bekleed zyn, en laatze zachtjes gaar bakken.

SAUSYSEN-BROODJENS.

Hiertoe verkiest men sausysjens zo dik, en ook zo lang als een vinger; kook dezelve gaar; gaar zynde doet men 'er het vel af; rol het fyne deeg dat gy in voorraad hebt uit, leg de worstjens voornoemd daarin, sla 'er de helft van het deeg overheen, snyd het rondsom af, maak op de broodjens een paar sneedjens, en laatze in den oven gaar bakken.

Anders.

Als gy ronde broodjens wilt maaken, zo handel met uw sausysen als boven gezegd is, rol dezelve dan in uw deeg, doch hiervan maakt men 4 of 5 stukjens, die in grootte op elkander moeten volgen, het eene kleiner dan het andere; zodanig bakt

men ze gaar, en legtze dan op elkander, het grootste broodjen onder, om ze dus aanterechten.

KLEINE PASTYTJENS VAN HOENDERVLEESCH.

Neem eenige borsten van jonge hoenders, hak dezelve klein, doe 'er by wat foelie, geraspte citroenschil, een weinig peper, een stukjen versche boter in meel gewenteld, wat zeer fyn gehakte pietercelie, en eindelyk wat citroensap; laat een en ander met wat bouillon stooven; dit moet lang of kort geschieden, naar maate het vleesch der hoenderen meer of min mals is: bekleed voords de vormtjens met fyne korst, doe het gestoofde vleesch 'er in, maakze ook van boven met deeg toe — zy worden in een taartenpan gaar gebakken, en zyn een zeer aangename spys.

KLEINE PASTYTJENS VAN KALFSVLEESCH.

Neem gaar kalfsvleesch, hak het in kleine stukjens, doe 'er een weinig kappers en moreljes by; (sommigen neemen in de plaats van moreljes, ansjovis;) voords klein gehakte chalotten, speceryen naar genoegen, boter, zout, wat bouillon en een glaasjen rhynschen wyn; laat dit alles zamen doorstooven, en vervolgens koud worden; doe 'er dan de sap van een halven citroen by, en formeer het tot kleine taartjens, even als boven geleerd is.

COTTELETTEN IN DEEG.

Fruit de coteletten in boter gaar, na de-
 zelve in meel met zout gemengd gewen-
 teld te hebben; gaar zynde laat menze koud
 worden, doeze daarna in deeg, en bakze
 in een taartenpan gaar, het welk echter
 zeer langzaam moet geschieden.

Men gebruikt dit vleesch-gebak om 'er
 groentens mede te garneeren.

ROOMTAARTJENS.

Als de vormtjens met fyn deeg bekleed
 zyn, neemt men 15 of 20 doiren van eië-
 ren, fla die in een casferol door, roer 'er
 twee lepeltjens tarwemeel in, en zo veel
 room als gy oordeelt noodig te hebben, ver-
 der een klein stukjen kaneel, een citroen op
 suiker gewreven, en 3 lood suiker; roer dit
 alles op het vuur luchtig af; doe 'er ver-
 volgends een stukjen boter by en laat het
 koud worden; fla verder het wit der eië-
 ren voornoemd met een gard, zo lang tot
 het dik is, doe dit wit verder mede onder
 de geroerde eiëren, doch vooral op eene
 luchtige wyze.

Men moet de taartjens van boven met
 korst digt maaken, en ze vooral langzaam
 laten bakken.

EEN GROOTE ROOMTAART.

Neem hetzelfde beslag als boven, doe het

deeg in de pan, en op hetzelfde 't beslag, als 't koud is geworden; maak de taart verder van boven toe, op dezelfde wyze als men een amandeltaart maakt — snyd op het deksel een bloem, en laat de taart voords zeer langzaam bakken; hiertoe is voor 't minst een half uur noodig.

R Y S T T A A R T J E N S.

Neem een vierendeel ponds ryst, maar van de beste foort, blancheer dien in een casferol af; laatze voords in zoetemelk gaar koken, en vervolgens buiten den casferol koud worden; sla 'er dan door 6 doiren van eiëren, een weinig oranjeshippers en succaden, fyn gestampte kaneel, een citroen op suiker gewreven, wat gesmolte boter, en zout naar genoegen; eindelyk zo veel suiker tot het mengfel redelyk zoet is; roer alles luchtig door elkander; sla dan het wit van uwe eiëren met een gard, tot het styf is; roer dit mede onder het mengfel, bekleed uw vormtjens met fyne korst; doe het beslag daarin, en laat het gaar bakken, even als citroentaartjens gedaan worden; doch van onderen moet men meer vuur doen dan boven op — Deeze zyn mede zeer aangenaame taartjens.

NB. Op dezelfde wyze bereidt men ook een groote ryst-taart; deeze echter mag wel een half uur lang bakken — men maakt hem zonder of met een korst 'er op, en men moet

vooral zorgen, dat de taart warm voorge-
diend worde.

APPELTAART.

Neem beste bellefleur, en snydze, ge-
schild zynde, heel fyn, floofze vervolgens
met oranjefnippers, wat succaden, fyn ge-
stampte kaneel, een citroen op suiker afge-
wreven, met een goede hoeveelheid van de
suiker zelve; gaar geworden zynde laat menze
koud worden; bekleed dan uw pan met
deeg, doe 'er de voormelde pent in, en een
deksel 'er op, het welk met ruitjens besne-
den moet worden — men moet deeze taart
zeer heet, en ruim een half uur lang laa-
ten bakken.

NB. Op dezelfde wys maakt men ook
een taart van APPELMOES.

KLEINE APPELTAARTJENS.

Deezen maakt men in alles als vooren,
uitgenomen dat zy in plaatze van in een
groote pan, in verscheide kleine vormtjens
worden gebakken.

KLEINE BEZIËN - TAARTJENS.

Neem 1 of 2 pond roode aalbeziën, floof
dezelfen met beste broodsuiker, waarop een
citroen afgewreven is, doch 'er moet niet
te veel vochts op gedaan worden; gaar en
daarna koud geworden zynde, roert men

de beziën nog eens fyn, en doetze voords in de met korst bekleeden vormtjens, die vervolgens open gebakken worden.

Anders, als men één grooten taart wil maaken.

Deezen behandelt men in alles even als van de kleine taartjens gezegd is; de pan met korst bekleed, en de beziën daarin gedaan zynde, maakt men 'er ook een dekfel van korst op, en hetzelfde besnydt men met ruitjens — zulk een groote taart moet wel een half uur lang bakken.

KLEINE KERSSSEN-TAARTJENS.

Hiertoe verkiest men zwarte kersfen, die men, na 'er de steenen uitgedaan te hebben, stooft met rhynschen wyn, een stukjen kaneel, een citroenschilletjen, en zo veel broodfuiker tot het zoet genoeg is — gaar zynde laat menze koud worden, en doetze vervolgens in de vormtjens die altoorens met korst bekleed zyn; men maakt 'er ruitjens op, en laatze voords langzaam doch op een zeer heet vuur gaar worden.

NB. Als men een GROOTE KERSSSEN-TAART wil maaken, kan men in alles de bovengemelde wyze volgen; doch thans moet men de kersfen byna droog opzetten, en ze schoon affschuimen; ook moet 'er de kaneel uitgenomen worden, altoorens men de kersfen in de met korst bekleeden vorm

doet; het nat laat men in den pan, kookt hetzelfde tot een fyroop, en giet deezen over de kersfen heen.

APPELTAART.

Neem Fransche Renetten, snydze midden door, doe 'er de klokhuizen uit; kook dan een fyroop van suiker, leg 'er de appelen in, en laatze gaar stooven; neemze daaruit, legze op een schotel en laatze koud worden; bekleed uw pan met korst, leg uw appelen daarin, doe 'er wat oranjefnippers en succaden tusschen, maak 'er een dunne korst over, en laatze zeer heet bakken.

Anders.

Neem pippelingdoiren, en doe 'er, na ze netjes geschild zyn, de klokhuizen uit, hakze heel klein, doe 'er dan by wat citroenschil, oranjefnippers, en succaden; voords het vocht uit een citroen, en suiker naargevoegen; doe dit zamen in de korst, die op het deksel met ruitjens belegen moet worden — laatze dus gaar bakken, zo zult gy een aangenaam gebak hebben.

PEERENTAART.

Neem beste peeren, en laat die gaar braaden; doch men moet wel zorgen dat zy niet naar den rook smaaken; gaar zynde
roert

roert menze door een zeef of vergiettest; doe 'er vervolgens by een vierendeel ponds amandelen, met wat roozenwater, of een kommetje zoetemelk, 4 à 5 eiëren, suiker en gestampde kaneel, roer alles wël onder el-kander, en leg het dan in een korst, die men van boven ook toemaakt; laat verders de taart langzaam gaar worden.

GIERSTE-TAART.

Kook een half pond gierst, die zeer zui-ver en schoon is, in zoete melk, doch zeer langzaam; als hy byna gaar is, neemt men hem af en laat hem koud worden; roer 'er vervolgens door, 8 doiren van eiëren, verder het wit, na hetzelfde styf geklopt is; dan nog 2 citroenen op suiker afgewreven, wat gestamp-te kaneel, en suiker naar den smaak; dit alles wel doorgeroerd zynde, doet men het in den vorm die met deeg bekleed is; maak ook de vorm van boven met deeg toe, en laat de taart dus gaar bakken.

Deeze taart wordt ook wel zonder korst gebakken, het welk dus geschiedt: men besmeert de taartepan met boter, doet 'er het beslag in, strooit 'er fyn gestampde bes-chuit op, en laat het, met boven en onder vuur, gaar bakken.

NB. Op dezelfde manier maakt men ook KLEINE GIERSTE-TAARTJENS.

MAKRONNEN-TAART.

Neem een half pond makronnen, stamp

ze fyn; wryf 'er voords in, 2 citroenen op
 suiker, en druk 4 citroenen 'er by uit: doe
 'er verder by, 6 fyn geraspte appelen, 6
 eiëren, (3 zonder en 3 met het wit,) suiker
 en kaneel naar genoegen, een weinig ge-
 smolten boter: roer dit alles zamen door el-
 kander: bekleed verder de taartepan met
 korst, doe het gezegde mengsel daarin,
 maak eindelyk op de taart een deksel, en
 laat hem voords langzaam gaar bakken; dit
 echter moet niet al te flap geschieden.

TAART VAN ORANJE-APPELEN.

Doe de schil van de appelen zeer schoon af,
 snydze, de appelen naamlyk, aan schyfjens, en
 doe 'er de pitten wel ter dege uit; leg voords de
 schyfjens op een fyne korst, en strooi 'er dan
 suiker op, met wat fyn gestampte makron-
 nen en kaneel; doe 'er vervolgens wat ge-
 sneden pistaches by, en nog wat suiker 'er
 op; dek den taart vervolgens met een
 korst, en laat hem langzaam gaar bakken:
 deeze is eene zeer verfrischende lekkerny.

Anders.

Neem een bierglas vol citroen-sap, be-
 nevens eene toereikende hoeveelheid sui-
 ker, verkook dit tot de helft, roer 'er dan
 onder 8 doiren van eiëren, wat boter, ge-
 raspte citroen, gestoten kaneel, en een wei-
 nig oranje-bloesem; doe dit mengsel voords
 in een korst, dek het ook met korst, en
 laat het langzaam gaar bakken.

AMANDEL-TAART.

Neem een half pond amandelen, twee eiëren en wat water, stamp dit onder elkander, maar niet te flap; neem voords een vierendeel ponds suiker, sla daarin 6 à 7 doiren van eiëren, en roer het wel 5 minuten lang door; sla vervolgens het wit van uwe eiëren dik, doe het dan mede in de suiker en roer een en ander luchtig door; roer 'er vervolgens ook uwe amandelen in; bevindt gy het mengfel nog te dik te weezen, doe 'er dan nog 4 doiren van eiëren by; roer alles door elkander tot het zeer gelyk is; bekleed vervolgens uw pan met deeg, doe 'er het boven bereide mengfel in, maak 'er een dekfel van deeg op, en laat de taart niet minder dan 3 quartier uurs bakken; deezen tyd heeft hy volstrekt noodig om gaar te worden, waarvan men naar gewoonte de proef neemt, door 'er een mes in te steeken.

Anders.

Neem een pond amandelen, een half pond broodsuiker, die heel fyn gestampt is; een citroen op suiker afgewreven; 13 à 14 eiëren, al naar zy groot zyn, de helft zonder, en de andere helft met het wit, roer dit alles door elkander, bekleed de pan met deeg, doe het beslag 'er in, maak de taart van boven toe, snyd 'er bloemen op, en laat hem anderhalf quartier uurs langzaam bakken.

MERC-TAART.

Hiertoe neemt men gemeenlyk het merg uit twee pypen, snyd hetzelfde in kleine stukjens, en laat deezen een weinig, in een pan, fruiten; doe 'er dan by een vierendeel ponds amandelen, die fyn gestoten zyn, 6 doiren van eiëren, wat gestampte suiker, caneel en oranje-snipppers; verder een pintjen zoetemelk, en eenige colombyntjens; klop dit alles zamen een quartier uurs lang door elkander, laat het koud worden; sla verder het wit van de gemelde eiëren dik, en roer het onder 't voorige mengfel; bekleed de pan met korst, doe het gezegde mengfel 'er in, maak 'er een korst overheen, en laat de taart dus in den oven gaar worden.

TAART VAN GROOTE NOOTEN.

Deeze wordt van versche nooten gemaakt; als dezelve wel netjes gepeld zyn, stampt menze fyn, even als men de amandelen gewoon is te doen; doet 'er voords fyne poeder-suiker by, (men kan ook candy-suiker neemen,) een vierendeel ponds colombyntjens in rhynschen wyn geweekt, wat fyn gesneden oranje-snipppers, en succaden, 5 doiren van eiëren; het wit van dezelve moet altoorens dik geslagen weezen, een citroen op suiker afgewreven; roer dit alles wel terdege onder elkander — bekleed voords uw pan met fyn deeg, doe het gezeg-

de mengfel daarin, maak op den taart een deksel, en laat hem volle drie quartier uurs lang bakken.

TULLEBAND VAN ZUSTERDEEG.

Neem één en een half pond tarwemeel, besla hetzelfde met zoetemelk, na 'er alvorens 6 à 7 eiëren doorgekletsst te hebben; alles wèl omgeroerd zynde, doet men 'er in, een half pond boter, een vierendeel pons corenten, een weinig oranje-snipers fuccaden en rozynen, (de rozynen en corenten moeten alvorens wèl gewasfchen worden;) roer 'er voords onder 3 lood fuiker, een weinig zout en een stukjen drooge gist, of een paar lepels natte: fla alles nogmaals terdege onder elkander, dat het niet te dun zy; besmeer vervolgens uw tulleband-pan met boter, doe het beslag 'er in, en laat het in den oven of in een pan gaar bakken.

KAAKJENS.

Hiertoe verkiest men 1 of 2 pond tarwemeel, een half pond boter, meng een en ander met warm gemaakte zoetemelk, doe 'er voords 8 of 10 eiëren in, en besla dit zamen; doe 'er dan een stukjen gist by, en laat het ryzen: gerezen zynde doet men 'er een vierendeel pons gewasfchen corenten by, een weinig oranje-snipers en wat klein gefneden fuccaden, voords zout zo veel genoeg is, en 3 lepels fui-

ker; roer alles wél onder elkander, en laat het nogmaals ryzen: besmeer vervolgens de pan met boter, doe het beslag 'er in, en laat de kaakjens langzaam gaar bakken.

WENTELTEEFJENS.

Neem 20 onderkorsten van beschuiten, spouw dezelve door, legze voords op een schotel, roer verder 8 eiëren fyn, doe 'er 2 op suiker afgewreven citroenen in, roer 'er één en een half pintjen zoetemelk door, met een weinig zout; giet dit mengsel vervolgens met een lepel over de gespouwen beschuit bovengemeld, laat deezen dus 2 uren lang weken, en bakze verder in een koekenpan gaar, zo zult gy een aangenaam gebak hebben.

EVENVEELTJENS.

Om deezen te maaken neemt men een potjen, (groot naar verkiezing,) vol gekletsse eiëren, laat ook zo veel boter als in het zelfde potjen kan, smelten, roer verder deezen met de eiëren voornoemd in een casferol; neem voords een weinig meer meel dan gy eiëren hebt, en roer 'er ook dit onder, doe 'er een stukjen gist in, sla het wél door elkander, en laat het ryzen; gerezen zynde doet men 'er 3 lepels fyne broodsuiker by, benevens een weinig zout, en laat het nogmaals ryzen; doe verder het beslag in de

vormtjens, en laat het, in een taartenpan bakken, doch niet te heet.

UITSTEEKSELTJENS.

Neem een half pond boter, een half pond meel, doe 'er boter aan stukjens in, en meng het verder met water; rol dit mengsel driemaal uit, het telkens als een serviet weder zamenlaande; men rolt het de laatste keer tot de dikte van een halve vinger; dan steekt men het deeg met een rondjen uit, tot stukjens zo groot als een teekopjen; steek verder in 't midden van ieder zulk een rondjen den appelsteeker, ter halven dikte; besmeerze dan van boven met eieren, en bakze in de taartenpan: zy moeten zeer heet gebakken worden; gaar zynde doet men het middenste 'er uit, en legt in de plaats daarvan een geconfyte apri-coos, of een bramboos, naar uw goedvinden.

SYROOP-KOEKJENS.

Deezen maakt men van een pond grutte meel, waarin 4 eieren gedaan worden; men beslaat het met water en melk, maar vooral niet te dun; doe 'er dan een stukjen gist in, en laat het ryzen: gerezen zynde meng 'er een half kommetjen syroop onder, benevens een vierendeel ponds wel gewasfchen corenten, en een weinig zout; andermaal gerezen zynde, bak dan van dit beslag, kock-

jens in boter, in de koekepan, en gy zult een zeer smaaklyk gebak hebben.

HALVE MAANTJENS.

Maak fyn deeg, rol hetzelfde wat dun uit, en leg 'er appelen op, welken in deezer voege gestoofd moeten worden: men snydze in dunne schyffjens, doet deezen in een caserol, met een glas rhynschen wyn, wat oranje-snipppers, en fyn gesneden succaden, benevens wat kaneel en suiker, laatze dus gaar stoooven: koud geworden zynde legt men de schyffjens op het deeg bovengemeld, naar maate uw blik maantjen groot is; het deeg weder over de appelen heen, steekze met het maantjen uit, besmeerze met eiëren, en laatze in een taartenpan, wat heet, bakken.

KERVELKOEKJENS.

Neem een pond meel, maar het moet vooral tarwe weezen; besla dit met zoetemelk, 8 of 9 eiëren, een weinig suiker, en zout naar genoegen, voords genoegzaam gesmolte boter en gist, veel kervel die alvorens wel gewaschen, gezuiverd, en fyn gehakt moet weezen; laat het beslag vervolgens ryzen, en bak de koekjens, in boter, in de koekepan.

KOEKJENS VAN GEELE WORTELEN.

Als de wortelen gaar gekookt zyn, stampt menze fyn, en roert 'er 8 doiren van eiëren door, wat suiker, een citroen op suiker afgewreven, wat kaneel, het wit der voornoemde eiëren, na't zelve alvorens dik geslagen te hebben: bekleed vervolgens de vormtjens met een fyne korst, doe het beslag voornoemd 'er in, en laat het langzaam gaar bakken.

SPAANSCH E KOEKJENS.

Neem 8 lood meel, een half pond amandelpars, 8 eiëren, wat kaneel, en gestampte nootenmuscaat, 12 lood corenten, snippers en succaden, naar genoegen en onder elkander fyn gesneden; voords een half kommetjen boter, twee lepels gist, suiker naar den smaak, en vervolgens nog zo veel meel, tot het mengsel een genoegzaam dik beslag wordt; leg het dan aan koekjens in een taartenpan, en laat het gaar bakken.

AMANDELBROODJENS.

Hiertoe neemt men het volgende mengsel

- 12 lood meel,
- 12 — candy suiker,
- 8 — fyn gesneden e amandelen,
- 3 — oranje - snippers,
- 3 — succaden,

6 eiëren zonder 't wit, en
3 — met het wit,

Dit alles tot een deeg gemengd zynde, maakt men 'er broodjens van, en laat deezē in een zacht gestookten oven gaar worden.

NONNEKOEKJENS.

Neem een half pond gestoten amandelen, 6 à 8 eiëren, een half kommetjen gesmolten boter, een wittebrood zonder de korst, en 't welk in zoetemelk geweekt, maar vervolgens weder styf uitgeknepen, en fyn gekruimeld is; dit alles wel door elkander geroerd zynde, doet men 'er nog onder een citroen op suiker gewreven, benevens wat caneel; van dit deeg maakt men koekjens, en laat dezelve in een pan gaar bakken.

SPIEGEL-KOEK.

Smelt op een tin bord wat boter, sla 'er voords, op het vuur, eiëren, naar goedvinden, in; laat het wit van dezelyen stollen; maar de doiren moeten vooral heel en week blijven — op hetzelfde bord brengt men vervolgens deeze soort van gebak op tafel.

POFFERTJENS.

Om deezē aangenaam te bakken, neemt men een half pond gruttemeel, een half pond tarwemeel, drie eiëren, een pintjen

zoetemelk, een lepel gist met wat suiker gemengd; besla dit alles zamen, en laat het ryzen; wèl gerezen zynde bakt men 'er poffertjens van — men eet dezelve met witte suiker 'er over.

SPEKSTRUIF.

Snyd' uw spek aan dunne reepjens, deezenvervolgens aan kleine stukjens, en braad dezelve eens op: neem dan de kruim van een halven stuiver wittebrood, laat het in zoete room weeken, wryft het dan fyn, en slaat 'er 8 eiëren, 4 met, en 4 zonder het wit door, roer 'er verder onder 4 lepels meel, wat suiker, en een half kommetjen room: bak voords dit beslag, met het spek bovengemeld 'er in, even als pannenkoeken, zo zult gy een ongemeen aangename struif hebben.

STREVELS.

Om deezen te bereiden neemt men 3 lepels banketmeel, 3 eiëren, een halve lepel broodsuiker, klop dit een geruimen tyd onder elkander, met twee teekopjens boter; laat vervolgens dit beslag door een trechter in kookenden boter loopen, in de figuur van krulletjens, en daarin gaar bakken.

WAFELN.

Het beslag hiertoe wordt best bereid van

2 pond tarwemeel, met 8 eiëren, ruim een pond gesmolten boter, een mengen melk, wat suiker, en gist zo veel genoeg is; besla dit alles wèl door elkander en laat het ryzen: gerezen zynde doet men 'er nog in, een bierglas regenwater, doch dit moet vooral koud weezen: alvorens men aan het bakken gaat, moet het yzer op 't vuur heet geworden, en daarna met boter besmeerd zyn — de wafelen moeten vervolgens heet gebakken worden.

FRANSCHÉ WAFELÉN, OF CABLETTEN.

Neem 3 vierendeel ponds meel, een half pond broodsuiker, en een stukjen boter zo groot als een ei; besla dit zamen met water, zo veel dat men drie douzyn wafelen van het beslag kan bakken; na 'er genoegzaam gist in gedaan te hebben, laat men het ryzen, en bakt de wafelen verder in maniere als boven.

NB. Als de wafelen uit het yzer komen, moet menze op den kant zetten, zo zullen zy hard blyven.

HOLZÉ-KOEKJENS.

Neem geroosterd wittebrood, in vierkante stukjens gesneden; voords witten of rhynschen wyn, een weinig geconfyte gember, en suiker naar goedvinden; klop dit alles terdege onder elkander; leg verder het geroosterd brood voornoemd in een

schotel, en doe 'er met een lepel den wyn, in maniere als boven toebereid, over; laat het staan tot de wyn in het brood is ingetrokken; leg deeze stukjens voords in boter in een koekepan, en laatze gaar worden; maar men moetze, onder het bakken, éénmaal omkeeren.

COLOMBYNEN-KOEK.

Doe in een casserol 20 doiren van eiëren, 2 pond fyne broodsuiker, roer dit 6 minuten lang door elkander; sla voords het wit van de eiëren voornoemd, dik, rasp 'er twee citroenen in, roer het luchtig door de eiëren en suiker voornoemd: meng vervolgens 5 vierendeel ponds tarwemeel, onder al het voorgaande; besmeer uw vorm met boter, doe het beslag 'er in, en laat het voords langzaam gaar bakken.

PANNEKOEKEN.

Besla 2 pond gruttemeel, met 6 eiëren, en warm water met melk; doe 'er een stukjen gist in, zout naar genoegen en laat het ryzen; bak 'er voords in een koekepan met boter, koeken van, naar gewoonte.

SPEK-PANNEKOEKEN.

Neem half grutte en half tarwe meel, besla het zo als boven geleerd is; snyd dan uw spek heel dun, zo breed en lang

als een duim; fruit dit eerst in de pan een weinig op, doe 'er het beslag overheen, en laat het gaar bakken.

DUNNE PANNEKOEKEN.

Sla 8 eiëren in één en een half pond tarwemeel, meng dit beslag voords met melk en water; doch het moet niet te dik gemaakt worden; roer 'er zout onder, en bak 'er dunne koeken van, die gy zult bevinden zeer smaaklyk te weezen.

APPELKOEKJENS.

Neem een pond tarwemeel, sla 'er 8 eiëren in, roer 'er voords door een pintjen zoetemelk, een lepel suiker, benevens een stukjen gist; klop dit alles nogmaals terdege onder elkander; laat het een uur ryzen; snyd eene genoegzaame hoeveelheid appelen tot schyfjens, wentel deezen in het voorgemelde beslag, en laatze in heeten boter of reuzel gaar bakken.

OLYKOEKEN.

Neem 2 pond tarwemeel, sla 'er 8 eiëren door, en een pintjen zoetemelk; roer 'er voords onder een pond rozynen daar de pitten schoon uit gedaan zyn; een vierendeel ponds corenten, wat oranje snippers en succaden, (deezen echter kan men 'er ook uitlaaten, of 'er zeer weinig van nee-

men;) doe 'er verder een stukjen gist by, met suiker fyn gemaakt; roer alles wel terdege onder elkander, en laat het ryzen; gerezen zynde, neemt men 2 lepels en formeer daarmede de olykoeken; (de lepels moeten in de kokende oly telkens heet gemaakt worden, anders blyft het beslag 'er aanzitten,) laat vervolgens de koeken in de kokende oly bruin bakken — De gemelde oly moet alvorens dus bereid worden.

Neem 2 mengelen oly, en laat dezelve in een yzeren pot langzaam uitbranden, waartoe men 'er een stuk roggenbrood inwerpt: laat de oly voords kooken tot 'er geen schuim meer op kome; zet verder de dus uitgekookte oly in de open lucht, en giet 'er een glas koud water in, waardoor al de olyachtige smaak wordt weggenomen, en alsdan is zy goed om 'er in te bakken.

KETELKOEK.

Om deeze te bereiden neemt men 2 pond tarwen- en 1 pond grutte meel, sla 'er 12 eieren in, en meng het voords met warm water en melk, doch vooral niet te dun; doe 'er voords by een half pond gesmolte boter, genoegzaam gist, een half pond rozynen, ook zo veel corenten en genoegzaam zout; werk alles terdege door elkander en laat het ryzen — kook verder eene toereikende hoeveelheid vleeschnat, dat niet te laf moet wezen, en laat het boven bereide

beslag, in schoone doeken gedaan, daarin gaar kookten.

Men eet deeze koeken met geweldige boter; sommigen eeten 'er ook een rhynschen-wyn-faus by.

OBLIE.

Neem een half pond meel, een half pond suiker, 2 eiëren, 2 bierglazen water, wat gesmolte boter, gestampte kaneel, een scheutjen beste fransche brandewyn; maar het water, de suiker en de boter, moeten eerst onder elkander gekookt wezen, evenwel niet te heet onder het beslag gedaan worden; het beslag moet ook niet te dik zyn — als voords het oblie-zyer heet gemaakt, en met boter besmeerd is, bakt men, doch op geen al te heet vuur; als de oblie uit het yzer komt, rolt menze op naar gewoonte.

Anders.

In de plaats van het bovenstaande beslag, kan men neemen een vierendeel pons meel, een half glas franschen wyn, één ei, een half glas water, een weinig gember, een vierendeel pons boter, gelyk veel suiker, en een weinig gestampte kaneel: handel verder zo als boven geleerd is.

Nog anders.

Neem een pond meel, een lood kaneel, 2 eijeren, een half pond suiker, en een pintjen melk, besla dit wél door elkander, en bak verder weder als vooren.

SMEERBOLLEN.

Hiertoe neemt men 2 pond meel, en 8 eijeren, meng dit met warme melk; doe 'er dan in wat gesmolten boter, (deezen echter kan men 'er ook uitlaaten;) besla heb verder in maniere als olykoeken; doe 'er dan in drie vierdendeel ponsd rozynen, een half pond corenten, wat oranje-snipppers en succaden, (de beide laatste ingrediënten kan men 'er ondertusschen ook weder uitlaaten,) verder een weinig zout en suiker: roer 'er vervolgens onder een appel aan kleine stukjens gesneden, eindelyk eene genoegzaame hoeveelheid gist, laat het dus ryzen; kook dan eene toereikende hoeveelheid ganzenvet, en bak daarin de bollen, zo groot als olykoeken.

RUBAAN.

Neem een half pond tarwemeel, een half pond suiker, 3 à 4 doiren van eijeren, werk dit terdege styf onder elkander; rol het dan uit, en maak 'er figuren van van allerlei soort, zo als gy verkiest: kook voords eene toereikende hoeveelheid boter, schuim de

zelve schoon af, doe de bovengemelde figuren daarin en laatze gaar worden; zy moeten vooral niet bruin maar geel weezen, en onder het bakken éénmaal omgekeerd worden.

KANNOLUNCES.

Neem boter-deeg dat niet al te fyn is; rol het uit, en snyd het aan lange strooken, van twee vingeren breed; leg op deeze strooken, in 't midden derzelve, zo lang de strook is, bramboezen; rol de strook dan op, en laat dezelve in heeten boter gaar bakken, zo als ander soort van boter-gebak gedaan wordt — geschoteld zynde raspt men 'er suiker over.

ROOSGEBAK.

Dit maakt men van een half pond best tarwemeel, het wit van 3 eiëren, wat melk, een vierendeel ponds suiker, klop dit alles wel terdege onder elkander, tot een beslag, zo dik als dat het welk men tot dunne pannekoeken gebruikt; doe dit in de roos, die alvorens in kookende boter heet gemaakt moet worden; laat het beslag dan in denzelfden boter gaar worden, maar vooral moet dit gebak geel van kleur weezen.

Anders.

Neem een half pond tarwemeel, 5 eiëren en wat melk, besla dit zamen, in maniere als boven geleerd is; doe 'er dan in een

vierden ponds suiker, en wat gestampte kaneel; klop het wel dóór, en bak het als boven gezegd is.

RUSTON.

Hiertoe neemt men vyf vierendeel ponds bloem van tarwemeel, een half kopjen warm gemaakte zoetemelk, 10 eieren, de helft met, en de helft zonder 't wit, 4 gestoten beschuiten, een lood kaneel, wat suiker, een kommetjen gesmolten boter, een stukjen gist, dit alles naar behooren beslagen zynde, laat men het een wyle tyds ryzen, en bakt het dan in een taartenpan, zo heeft men een zeer aangenaam gebak.

ROODE LETTERS.

Neem 2 pond bloem van tarwemeel, gelijke veel fyne broodsuiker, een half pond gesmolte boter, een lood kaneel, een half lood kruidnagelen, die fyn gestampt zyn; 4 eieren, een weinig gist en gestampte ro-bolis; dit alles kneedt men terdege door één, en maakt 'er als dan allerlei letters van, waartoe de vormen voorhanden zyn: deezē laat men gaar bakken — van het gezegde beslag krygt men 4 en een half pond letters.

CHAMPIONS.

Besla een half pond bloem van tarwemeel,

met 5 eieren en wat zoetemelk, even gelyk men schelpen bestaat; doe 'er vervolgens in suiker naar genoegen, en een weinig zout: laat de champions - vorm in kookenden boter heet worden, giet dan met een lepel het beslag 'er overheen, en laat het in gemelden boter gaar worden, doch het moet niet te bruin worden.

Aanrechtende strooit men 'er wat suiker over.

TOERTE MENNE VULLIËN.

Neem een pond bloem van tarwemeel, een pond boter, en wat water, werk dit alles behoorelyk door elkander, rol het vervolgens driemaal uit, het telkens opvouwend even als een serviet gewoonlyk gedaan wordt; als het de laatste keer uitgerold is, snydt men 'er een rond blad van ter grootte van een gewoon tin tafelbord; leg daar een rand van een vingerbreed rondsom op; doe 'er van binnen bramboozen in, en laat het gaar bakken: zulke opene taarten maakt men 4 of 5, maar telkens een vingerbreed kleiner, en op ieder ook onderscheidene confituuren; de bovenste moet niet grooter wezen dan een groote koffy-kop, en op hetzelfde legt men drie halve apricosen; alle deeze opene taarten nu gebakken zynde, legt menze op elkander, en raspt 'er suiker overheen, zo heeft men een aangenaam en sierlyk gebak.

Anders.

De bladen als boven gesneden zynde, snydt men 'er met een mes een rand aan, doch wel zorgende dat de snede niet te diep gaat: laatze voords gaar bakken, en neem het middenste 'er uit, leg 'er dan de confituuren in, en handel 'er verder mede in maniere als boven.

G E B A K K E N G R O O T E N O O T E N .

Neem de halve vormen, gemaakt van fatsoen als groote nooten, beleg dezelve met fyne korst, doe 'er dan confituuren in, leg 'er twee op elkander, bindze toe, en bakze in een taartepan, van boven en onder met vuur; zy moeten vooral zeer heet gebakken worden.

K A N O N N E T J E N S .

Neem boterdeeg, rol het uit, doe 'er geconfyte brambozen in, rolt ze dan op, en maakze van grootte als een kleine vinger, ook zo dik, laatze voords in heete boter gaar worden.

A U M E L E T T E N .

Hiertoe neemt men 24 eiëren, 6 lepels bloem van tarwemeel, besla een en ander, met zoetemelk, wel terdege onder elkan-

laatze voords in boter gaar worden: men moetze onder het bakken éénmaal omkeeren.

EIËRGEBAK VOOR DE ROOMSCHGEZINDEN, OP VASTENDAGEN.

Men klopt de eiëren met wat zoetemelk, en een weinig zout 'er onder, ook wat gekruimeld tarwebrood; dit mengfel moet in boter gaar gebakken worden: aanrechtende stroot men, des verkiezende, suiker en kaneel 'er overheen.

Anders.

Neem een half pond klein gestampde gepelde amandelen, deelt deezen in drie deelen. het eerste gedeelte laat men wit, en maakt 'er met suiker, gestampde kaneel en geraspt brood, een deeg van; rolt dit tot dunne blaadjens; het tweede deel maakt men geel, met saffraan, doe 'er suiker en kaneel in, en maak 'er langwerpige ronde bolletjes van, wind deeze in de eerste blaadjens: van het derde deel maakt men een amandelmelk, daar men kaneel en suiker in doet; als de bolletjes voornoemd gebakken zyn, giet men de melk daar over.

SUIKERKOEKJENS.

Neem een pond bloem van tarwemeel, 13 eiëren, een half pond fyne suiker, een half pond boter, wat room, en spaanschen wyn,

of kanarie-sek, benevens wat water, klop dit alles wel onder één, en strooi 'er nog zo veel meel in, tot 'er een behoorelyk deeg van wordt, zo als men gewoonlyk tot kaakjens gebruikt: het bakken in deezen geschiedt op een vet papier of op een yzeren plaat.

RONDE SUIKERBROODJENS.

Roer drie vierendeel ponds doiren van eiëren, onder het wit van dezelfde eiëren, na dit alvorens heel styf is geslagen; roer hier onder vervolgens een pond suiker, voords een pond bloem van tarwemeel, sla alles wel door elkander, tot het geheel gelijk is; giet het beslag dan door een' trechter op papier tot ronde koekjens, (sommigen verkiezen de figuren langwerpig te maaken,) dit is een zeer aangenaam gebak.

KRAKELINGEN.

Neemt van de beste gezifte bloem van meel, een half pond, en doet daar een half pond suiker by, met een half vierendeel boter, en een lepel vol gestoote corianderzaad, met 2 doiren van eiëren, en 2 lepels room; kneed dit te zamen tot een taai deeg, rol het tot krakelingen en bak het dan op geboterd papier in den oven: gaar genoeg zynde, bestryktze met een geklopt ei, laatze in den oven droogen en dan koud worden.

Anders.

Neem een pond gepelde amandelen, met een half pond fyn gestoten broodsuiker, laat een hand vol gom tragant weeken, neem voords het wit van een ei, klop het te zamen tot schuim, en doe 'er by wat corianderzaad, een halve lepel vol anyszaad, kneed alles wel onder elkander, en maak van het deeg krakelingen zoo groot als gy die hebben wilt: neem dan een papier en maak het vet met amandelolij; leg uwe krakelingen daarop, en bakze in den oven.

KANEELWAFELTJES.

Neem een pond best bloem van tarwemeel, een half pond gesmolte boter, 2 lood kaneel, een half vierendeel pons suiker, en 6 eiëren, kneed dat te zamen wel door, en maak daar bolletjens van: in het wafelyzer gebakken zynde, heeft men eene aangename lekkerny.

Anders.

Neem 8 pond bloem van tarwemeel, 2 en een half pond gesmolte boter, 2 pond tyne suiker, 4 lood gestoten kaneel, één lood gember, voor 2 stuivers saffraan, een glas spaansche wyn, en 2 eiëren; dit alles wel doorgekneed zynde, en in het wafelyzer gaar geworden zynde, is mede een aangenaam gebak.

P E T D E G U T A I N .

Laat een pintjen melk kooken, en roer al kookende, daarin een half pond tarwemeel; dit gedaan zynde laat men de melk koud worden; fla 'er dan 6 eiëren met het wit in, roer verder het een en ander nog eens wël degelyk door elkander; neem voords geklaarde boter of reuzel, laat de zelve kooken, en doe 'er dan het beslag bovengemeld, met een klein lepeltjen te gelyk in; de koekjens geduurig omkeerende.

B O T E R K O E K J E N S .

Neem een pond tarwemeel, een pond corenten, 8 lood amandelen, aan reepjens gesneden; 4 lood succaden, aan dobbelsteentjens gesneden; verder 4 eiëren, een weinig warme zoetemelk, ten einde een beslag te maaken even als voor een zuster gebruikt wordt; doe by dit beslag verder 2 lepels gist; laat het dan één of twee uren ryzen, en laat de koekjens vervolgens in ongezouten boter bakken, in maniere als olykoeken.

W E S P E N - N E S T E N .

Maak een goed taartendeeg, meng 'er rozynen en corenten onder, als mede wat gestoten caneel, en suiker, rol dit alles in het voornoemde taartendeeg op, snyd het

dan aan stukjens, zo groot als een lid van een vinger; zet deezen op zyn' kant in een taarten-pan, en laatze langzaam gaar bakken.

NONNEKOEKJENS.

Neem één of twee tarwebrooden, naar maate gy veel of weinig koekjens wilt bakken; doe 'er de korst af, en laat het kruim in zoetemelk weeken, pers het dan weder styf uit; doe 'er 8 eiëren in, een half kommetjen gesmolte boter, wat gestampde caneel, en suiker naar den smaak; dit alles, met wat gist, terdege onderéén geroerd zynde, moet het ryzen; gerezen zynde, doet men het beslag in den taarten-pan, die met boter besmeerd moet weezen, en laat het gaar bakken.

VLIERSTRUIF.

Neem vlier, als zy nog in 't bloejen is, laat 'er de steelen een halve vinger lang daaraan; maak voords een beslag in gevolge dit recept:

een half pond tarwemeel,
genoegzaam room,
4 à 5 eiëren,
een weinig zout.

Dit wel dooréén geslagen zynde, wentelt men de vliertakken in hetzelfde, en laatze in kokende boter, die schoon afgeschuimd

is, gaar bakken — deze struif is niet alleen aangenaam voor de tong, maar ook zeer gezond.

MARSEPEIN.

Stoot een pond amandelen zeer klein, doe 'er by drie vierendeel ponds broodsuiker, deze echter moet mede zeer fyn gestampt weezen, mengt dit met een lepeltjen roozenwater onderéén; laat het voords op een maatig vuur dóór warm worden, maar blyf het bestendig roeren, tot het aan den kant begint optewellen; kneed het voords tot een deeg, en formeer 'er met de handen zulke figuren van als gy verkiest te hebben; zet deze figuren voords op papieren, onder een taartenpan-deksel te bakken, doch van onderen moeten zy geen vuur hebben: gaar zynde verglaast menze met roozenwater, dik van suiker gemengd, en het welk men met een veer over de figuren strykt; dus bestreken zynde moet men andermaal braaf vuur op het dekzel doen, en haastig laten bakken.

De marsepein moet niet eer van de papieren gedaan worden, voor dat zy koud geworden is.

KUISCHE ZUSTERKOEK.

Neem een pintjen room, klop 'er 4 eieren in, benevens wat suiker, nootenmuscaat en zout: snyd vervolgens voor één stuiver

wittebrood, dat vooral oudbakken moet weezen, in dunne sneedjens; legt deezen op een schotel, giet 'er de bereide room overheen, en baktze dan in boter, in een pan; bestrooize voords met gekookte rozen: dit is een zeer smaaklyke lekkerny.

RIGNETTEN OF GESPOTEN GEBAK.

Neem ruim 6 handen vol tarwemeel, befla dit met schaars anderhalf pintjen zoetemelk, doe 'er voords een half vierendeel ponds boter in, met 3 lood suiker, deeze echter niet voor dat het deeg reeds dik geslagen is: doe 'er vervolgens by 13 eiëren, 6 met en 7 zonder het wit: (zo men ze 'er twee aan twee doormengt zal 't gemaklyker geschieden:) dit deeg nu van behoorelyke dikte zynde, doet men het in een spuit, en spuit het in kookend heete gesmolten boter, want de rignetten moeten schielyk gaar zyn: aanrechtende raspt men 'er broodsuiker over.

Anders.

Roer op het vuur onder een half pintjen kokende melk, een half pond banket meel, roer het zo lang tot dat het zo styf is, als styve water en bry; werk 'er dan 10 eiëren onder, de helft met en de andere helft zonder wit, benevens een weinig brandewyn: laat het een weinig staan, en bak vervolgens in maniere als boven.

DUITSCH E AMANDELKOEKJENS.

Voor deezen is 't volgende het beste recept:

Een half pond banketmeel.

Een half pond amandelpars.

Een half vierendeel pond corenten.

6 eiëren, de helft met, en de helft zonder wit.

4 lepels room.

1 lood caneel.

Een halve nootenmuscaat.

10 lepels boter.

Een halve groene succade-schil, klein gesneden.

Wat citroen op suiker afgewreven.

Een weinig gist.

Dit alles klopt men naar behooren onder elkander, en bakt het in kleine blikken vormen.

KONINGINNE BESCHUIT.

Neem 2 oncen meel, een pond fyne witte suiker, 12 eiëren, doch 3 doiren van dezelven houdt men 'er uit, om 'er vervolgens de beschuit mede geel te maaken; doe 'er voords nog by wat anys, en coriander zaad, dit tot een deeg gekneet zynde, kneed men 'er nog een weinig zuurdeeg, en bak 'er in een oven of taarten pan, en in daartoe voorhande zynde vormtjens, beschuitjens van — zy moeten langzaam bakken.

Neemt een pond fyn gestampde amandelen, een half pond suiker, die zeer fyn gestampt is, doe dit in een confituur-pan, laat de suiker in water smelten, en dit deeg kookten tot dat de suiker begint te lymen; neemt het dan van 't vuur af, doch men moet het gestadig roeren, het onderste boven keeren, en het deeg zo droog laten worden dat het van zelve van de pan loslaat, dan is het droog genoeg; wanneer het niet aan de pan blyft zitten, moet men het niet meer op het vuur zetten; strooi dan poedersuiker op een effen plank of tafel, daar gy uw deeg op te droogen legt, ook raspt men 'er nog wat broodsuiker overheen; maakt dan van dit deeg kleine langwerpige broodjens of andere langwerpige figuren, zo naar believen: indien het deeg niet lenig genoeg is, geeft men het eenige stooten in een marmeren mortier, en men doet 'er wat eiwit by, ook kan men 'er oranje- of citroen-schil fyn gesneden onder of op doen: men maakt 'er als te vooren kleine broodjens van: klopt dan het wit van een ei, en wentelt uw deeg daarin, laat het aflecken; wentel het dan in geraspt broodsuiker, raspt verder suiker op schoon papier en leg het deeg daarop, om harten van te maaken, en zet het in de oven te bakken, doch de oven moet niet te koud noch te heet zyn.

LIMGEN-KOEKJENS.

Neem een half pond broodfuiker, rasp 'er een citroen op af, stamp het dan fyn, druk 'er uw citroen in uit, doe 'er het wit van een ei by dat styf geklopt is: maak van dit mengfel kleine balletjens, en legze op papieren in een taartenpan, bakze met een weinig vuur onder en boven — deeze koekjens zyn zeer fmaaklyk.

MACRONNEN.

Doe by een halt pond gefloten amandelen, een pond fyne witte fuiker, het wit van 4 eiëren, kneed dit wel door elkander, met zo veel oranje-water dat het deeg wat ledig wordt, ten dien einde stampt men het terdege in een mortier: ftrooit fuiker op papier, en maak 'er van uw deeg macronnen op; rasp 'er voords broodfuiker over, en zetze in een oven te bakken: als deeze niet te warm is, kan men de macronnen daarin koud laten worden; doch anders niet, dewyl ze alsdan te bruin zouden worden.

TOVERKOEK.

Neem 2 kop boekwyten meel, 15 eiëren, de helft met, en de helft zonder wit, een pintjen zoetemelk, die heel warm is, een kannetjen gefmolten boter, een à twee lepels fuiker, en twee lepels gist: dit zamen beflagen, en na 't beflaan ten eerften in een

220 GEBAK OM BY 'T EETEN

taartenpan te bakken gezet zynde, zal men een aangenaam gebak hebben.

SUIKER-BESCHUIT.

Neem een half pond best bloem van tarwemeel, een half pond suiker, 4 eiëren; dit alles wël door elkander geklopt zynde, doet men 'er wat heel fyn gestampte corianderzaad en anyszaad by, maak van dit deeg beschuitjens, en laat die in een oven gaar bakken.

MASTRICHTSCHE WAFELTJENS.

Neem een pond bloem van tarwemeel, drie vierendeel ponds suiker, 2 doiren van eiëren, 2 lood gestoten caneel, een pintjen zoete room, 2 citroenenschillen klein gesneden, sla dit alles terdege zamen onder één; bak het beslag verder in een klein wafelyzertjen; als de wafeltjens daar uit komen, buigt menze een weinig krom, en laatze hard worden, even als caneelwafeltjens.

HYLIKMAAKER.

Roer onder 4 en een half pond bloem van tarwemeel, een half vierendeel ponds kruidnagelen, notenmuscaat en caneel alles fyn gestoten: roer 'er verder nog onder een half pond succaden, fyn gesneden, een half pond gedroogde oranje-snippen, voor 2 duiten gedroogde potasch, die fyn gesto-

stoten is — kook vervolgens 2 en een half pond bruine suiker, en een en een half pond honig, schuim dezelve schoon af, en doeze, met slechts een weinigje te gelyk, onder het vorige mengzel; maak het deeg vervolgens met den rolstok plat, en leg het op platen die met zemelen bestrooid zyn: zet deeze platen in den oven en laat het gebak gaar worden.

GATEAU CHARBON.

Neem 8 of 10 dunne pannekoeken, die volkomen gaar gebakken moeten weezen; besmeer voords een vorm met boter, leg daar een pannekoek in, en op deezengerookt vleesch, benevens fyn gewrevene oude kaas, daarop weder een pannekoek, en op deezen ook weder vleesch en kaas als boven, hier mede houdt men aan tot den laatsten pannekoek toe: neem voords een beslag, gelyk dat waarvan men een aumelet maakt, en doe hetzelfde over den bovensten pannekoek met rookvleesch en kaas heen; laat dit alles dus in den oven gaar bakken; gaar zynde keert men de gateau op een schotel om, en doet 'er een roomsaus overheen — dit is een zeer aangenaam eeten.



DRIE - EN - TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

Handelende over het inleggen en confyten van Fruiten.

GECONFYTE QUEËN.

Als de queën met een fchoonen doek afgewreven zyn, legt menze in een' ketel met kokend water, zo lang tot zy week zyn; laatze dan koud worden, snydze door, doe 'er de klokhuizen uit en fchilze; doe dan zo veel geklaarde fuiker als gy queën hebt in een koperen ketel, doe 'er de queën in, kookze langzaam en wel een uur lang, zo zullen zy van zelve rood worden; week genoeg zynde, neemt menze uit den ketel, en laatze op een vergiet fchoon afloopen; legze dan in de daartoe gefchikte potten, doe de fyroop 'er overheen, laatze dan koud worden, en bindt de pot met een blaas toe, zo kunnen de queën zeer goed blyven.

GECONFYTE APRICOZEN.

De apricozen snydt men midden door, doet 'er de fteenen uit en de fchil of het vel 'er netjes af; laatze voords in geklaarde fuiker in een koperen bekken langzaam kooken, voor 't minst een half uur lang; laatze den ftaam

tot den derden dag, dan kookt men dezelve weder op, en schuimt ze ter dege af; leg de apricozen voords op een vergiettest, en laatze afloopen — vervolgens de suikertot een gewoone fyroop gekookt zijnde, legt men de apricozen in potten en doet er de fyroop over heen — dus behandeld zynde kan men de apricozen wel twee jaaren lang goed houden.

Anders.

De apricozen, zo als ze zijn, door midden gesneden zynde doet men er het vel af, de steenen er uit, en dan laat men dezelven in gekookte suiker opkooken; van het vuur genomen zynde laat menze 8 dagen lang staan; dan laat men ze door een vergiettest afloopen, en legt ze voords verder in potten — kook de suikertot een dikke fyroop, laat die koud worden, en giet hem als dan over de apricozen, leg een papier in brandewyn er over heen, en bindt het met een dubbeld papier toe.

Nog anders, als MOES.

Neem zeer rype apricozen, doe er de schil af en de steenen er uit, kookze dan in suiker geheel stuk, daarna kookt menze weder op, met byvoeginge van nog zo veel suiker als men oordeelt dat noodig is om ze zoet genoeg te doen weezen — doe dit moes ver-

volgens in potten, die wél toegebonden moeten worden zo kan het langen tyd goed blyven.

APRICOZEN IN BRANDEWYN.

Hiertoe verkiest men apricozen die nog hard zyn, men legtze 2 à 3 uuren lang in laauw water, daarna in gekookte suiker, waarin men ze nog 3 dagen laat staan; voords laat men ze op 't vuur warm worden, neemt ze uit de suiker, en kookt deezen tot een fyroop; meng onder die fyroop, half zo veel brandewyn als gy fyroop hebt, doe de apricozen in fleschen met de pitten derzelven er by, doe er verder het mengsel van brandewyn en suiker op, en bindt de fleschen met een blaas toe, zo kan deeze lekkerny langen tyd goed blyven.

Anders.

Steek de apricozen met een baknaald door, laatze dan in koud water zwellen, en voords met geklaarde suiker in een koperen ketel doorkooken, ten minsten wel een half uur lang: laatze verder van het vuur af drie dagen staan, doe ze voords in fleschen, met besten brandewyn er op, en bind deezen met een blaas toe.

NB. Op dezelfde wyze worden PERSIKEN ingelegd; doch deezen moeten niet langer dan een quartier uurs kooken.

MORELLEN IN BRANDEWYN.

Snyd van de morellen de halve steeltjens af, prik er voords met een baknaald in, doe ze alsdan in flesfchen, met byvoeginge van wat nagelen en caneel: roer verder wat brandewyn en suiker onder elkander, giet dat op de morellen tot dezelve onder liggen — de flesfchen moeten voords als naar gewoonte met blaazen dicht gemaakt worden.

MORELLEN IN ZUUR.

Snyd weder de steelen van de morellen half af, en doet ze als vooren met wat nagelen en caneel in flesfchen, laat voords de azyn zo veel gij noodig hebt met wat suiker koken, giet dezelve als dan op de morellen, en bindt ze weder met een blaas toe, zo zullen ze lang goed blyven.

BARRARISSEN IN ZUUR

Deezen moeten altoorens in azyn gekookt worden; doe er vervolgens wat suiker, nagelen en caneel by, en doe ze verder naar gewoonte in flesfchen; als men deezen dan, gelyk gemeenlyk geschiedt, met blaazen dicht maakt, kunnen zy ten minsten wel drie jaaren bewaard worden.

ROOZENBOTTELS IN ZUUR.

Na de uitbottingen uit de bottels gedaan zyn, wascht men ze af, en laatze in water opkookken, voords op een vergiettest afloopen; legze vervolgens in gekookte azyn met wat peper en nagelen; verder doet menze in flesschen die men naar gewoonte met blaazen dicht maakt.

HOE MEN SUIKER KLAART.

Neem een suikerbrood van 9 ponden, zet hetzelfde met 2 mengelen water, en ook, verkiest men het, met wat eiwit, dat altoorens tot schuim is geslagen, zachtken te kookken, doe telkens als er schuim op komt dezelve er af, zo zal de suiker naar genoegen geklaard weezen.

GECONFYTE KERSSEN.

Om deezen te bereiden neemt men 4 pond beste kerssen, doet de steenen er uit, en laatze voords met 3 pond suiker een half uur kookken, schuim ze telkens af, en laatze alsdan tot des anderen daags staan, kookze dan nogmaals op, doe ze voords in flesschen en bindt deezen vervolgens naar behooren toe.

NB. De MORELLEN worden op dezelfde wyze geconfyt, doch deezen zet men in het bekken een nacht op den oven, en kooktze daarna den volgenden dag op: voords han-

delt men er mede als van de kersfen gezegd is.

GECONFYTE BRAMBOOZEN.

Neem een mandjen goede versche bramboozen, doe er de pitten uit; laat voords zo veel suiker als gy brambozen hebt in een ketel koken, ruim 8 minuten lang, doe dan de bramboozen in den kookenden suiker, en laat een en ander nogmaals 8 minuten koken, vooral wel degelyk op het schuimen passende — dus lang gekookt hebbende laat men ze een geheelen nacht over in den ketel staan, schepze dan in potten, leg er een papier in brandewyn nat gemaakt op, en bind de potten toe, zo zullen de bramboozen zeer goed blyven.

BRAMBOOZEN-GELÉE.

Om deezen te maaken moeten de bramboozen door een zeef gewreven worden, kookze vervolgens met 3 pond suiker, even als van de beziën soup gezegd is.

BEZIËN-GELÉE.

Na de beziën uitgewrongen zyn, laat men het sap nog eens door een zeef loopen; neem voords op 3 potten soup, anderhalf pond broodsuiker, laat dit zamen zo lang koken tot het dik genoeg is, wèl op het schuimen passende; giet dan het gekookte in de potten,

zo hebt gy eene aangenaame en gezonde gelée.

Zo men veele potten heeft, giet men de kookende gelée aan plaatjens — indien men anders de potten, als boven gevuld zynde, omkeert, kan men ook van de massa die er uit komt, met een dun mes plaatjens snyden.

GECONFYTE ROOZEBOTTELS.

Neem 150 bottels, doe ze in een' zak, en schud ze ter dege door, dat 'er de wol afkome; doe 'er voords de pitjens uit, en wasch ze dan in regenwater af; laat vervolgens 2 en een half pond suiker, met een pintjen water in een koperen bekken smelten, doe daar uw bottels in, en laatze een quartier uurs kooken, doch zeer langzaam, weder zorgvuldig op het schuimen passende; dus lang gekookt hebbende, laat men ze staan tot den eerst volgenden dag, laatze als dan met nog een half pond suiker andermaal, en ruim 5 minuten lang, kooken, doe ze verder in potten, en giet er de fyroop op.

GECONFYTE GROENE PRUIMEN.

Snyd de steeltjes half af, prik de pruimen met een naald, doe ze dan in water, in een koperen bekke heet geworden zijnde, en laatze dus een nacht staan — neem voor 150 pruimen, 3 pond suiker, laat dezelve

eerst 5 minuten kookten, doe 'er dan de pruimen in, en laat deezen nog een vierendeel uurs ter deeg kookten; gekookt zynde moeten ze tot den anderen dag staan; kooktze alsdan weder op, vooral wél op het schuimen passende: laatze dus koud worden; doe ze in potten met de fyroop 'er op; leg 'er voords papieren in brandewyn nat gemaakt over, en bindt de potten toe, zo kunnenze lang goed blyven.

AUGURKJENS.

Als men deezen zal inleggen, moeten ze eerst wél schoon in regenwater afgewaschen worden, dan in een vergiet gedaan; afgedropen zynde, laat menze twee nachten in bierazyn staan, met een hand of twee vol zout, meer of min, naar maate gy veel of weinig augurkjens hebt; doeze in potten of fleschen, met byvoeginge van wat gekneusde peper, mierik-wortel, vinkel en laurierbladen, doe 'er voords azyn op die in een bekken of casferol van rood koper gekookt is; als ze dus toegericht zyn, laat menze 8 dagen staan, giet 'er na dien tyd de azyn weder af, kook dezelve voor de tweede maal, en gietze dan, als zy nog kookt, weder op de augurkjens, zo dat dezelve ter dege onderliggen: als ze dan met een blaas 'er over wél toegebonden zyn, kunnenze wel 8 jaaren goed blyven.

Anders.

De augurkjens wederom gewasfchen en afgedropen zynde, doet men in een fchoone drooge pot een hand vol zout, voords een paar laurierbladen, eenige fchyfjens peperwortel, wat vinkel en heele peper, verder een paar handen vol augurkjens; hierna weder de voornoemde kruiën, en dan weder zo veele augurkjens als vooren; dit vervolgt men op die wyze tot de laafte augurkjens toe, het zout boven alles niet vergeetende: kook vervolgens goede wyn-azyn in een koperen ketel, laat denzelven een weinig beflaan, giet hem dan op de augurkjens, en bind de pot met een blaas toe: laatze dus 8 dagen flaan; kook na dien tyd de azyn weder op, en giet hem, koud geworden zynde, andermaal op de augurkjens: de pot verder weder wel ter dege toegebonden, en in een koelen kelder gezet zynde, zullen de augurkjens wel twee jaaren goed kunnen blyven.

GECONFYTE BARBARISSEN.

Neem zo veele ponden broodfuiker, als gy ponden barbariften hebt; laat voords de fuiker afzonderlyk met wat water tot een fyroop kooken, telkens naar vereifch fchuimende, giet de fyroop vervolgens nog kookende over de barbariften, en laat dezelve dus twee dagen flaan; giet 'er dan de fyroop af, en kook dezelve andermaal op, doe 'er

voords de barbarisfen in, en laat een en ander nog wat doorkooken; fchep vervolgens de barbarisfen op een vergiettest, en laat 'er de fyroop fchoon afloopen; kook verder die fyroop zeer dik, doe de barbarisfen in een pot, giet 'er de dikke fyroop over, en bind naar gewoonte een blaas over de pot.

BARBARISSEN-KOEKJENS.

Doe de fteenen uit de barbarisfen, en fampze vervolgens in een mortier heel fyn; wring het geftampte door een digten doek, dat 'er al het fap uit komt; laat dit nat tot een vierde part verkooken, doe 'er dan broodfuiker in, zo veel gy oordeelt genoeg te weezen, laat dit te zamen dik kooken, fchep het dan op papieren tot ronde koekjens; laat deezen koud worden, en bewaarze op eene drooge plaats.

GEANTILISEERDE ROOZENBOT- TELS.

Om deezen te maaken neemt men bottels die geconfyt zyn, laatze een halven dag op een vergiettest liggen, zo datze ter dege afgelopen zyn; wentelze dan in heel fyne broodfuiker, dat ze door en door wit zyn, zetze vervolgens in een warmen oven, op dat ze droog werden, dan zyn ze goed.

EXTRACT VAN BRAMBOOZEN.

Neem een pond bramboozen sap, twintig lood suiker, tien kruidnagelen, een half lood kaneel, zet dat alles in de zon te disteleeren; maar houd een flesch apart om optevullen; laat het vervolgens staan tot het gereed is; doch de flesch moet niet toegedaan worden, zo lang het disteleert.

SECONFYTE ROODE AALBEZIËN AAN TROSSEN.

Laat een half pond broodsuiker met een weinig regenwater koken, tot het een dikke syroop is geworden, men moet vooral wèl op het schuimen passen; als de suiker kookt doet men de trossen beziën daarin; en laat het nog een half uur koken; de trossen er weder uitgenomen zynde, laat men de syroop nog een halfuur koken, dan de trossen er andermaal in gedaan zynde, laat men ze ook andermaal nog een half uur koken, en een en ander doet men ten derden maa-
le; schep de trossen daarna op een vergiet en laatze droog afloopen, laat intusschen de syroop nog zo lang koken als gy oordeelt dat genoeg is; eindelyk de trossen in potjens, en de syroop er op gedaan zynde, bindt men de potjens met blaazen toe, als wanneer zy lang goed kunnen blyven.

GECONFYTE NOOTEN.

Prik de nooten welken gy wilt confyten met een baknaald, steekze kruiswyze door, zet ze voords 6 à 7 dagen in water, driemaal daags ververschende, kook ze vervolgens driemaal op, mede telkens in versch water; laatstlyk neemt men ze uit het water, en steekt 'er eenige kruidnagelen in; neem dan op ieder pond nooten, een pond broodsuiker, die eerst geklaard moet weezen, doe 'er voords de nooten in, en laatze kookten tot dat de fyroop begint te kleeven: leg daarna de nooten in potjens, en giet de fyroop, na dezelve alvorens nog een weinig gekooktheeft, 'er overheen, en bind de potjens toe als naar gewoonte.

INGELEGEN MOERBEZIËN.

Neem een pond sap van moerbeziën, doe 'er een pond suiker by, en laat het zamen kookten, telkens schuimende als 'er zig eenige schuim op vertoont; op deeze wyze eene goede fyroop bekomen hebbende, doet men er de geheele moerbeziën in, en laatze kookten; als gy denkt dat zy goed zyn, neem ze dan uit de fyroop en leg ze in potjens, giet 'er voords ook de fyroop over heen, na dat dezelve nog eerst eens doorgekookt heeft; leg 'er verder een papier, dat in brandewyn geweekt is, op, bind 'er naar gewoonte een blaas over heen, zo kunt gy ze lang bewaaren.

BEZIËN-SOUP.

Neem roode aalbeziën, doe ze van de steelen, druk ze dan in stukken, en wring ze vervolgens door een' doek; laat ze voords tien dagen lang in een pot staan, gietze daarna zachtjes af, dat het dik in de pot blyve; doe de soup in flesfchen, en zet deezen in de zon te disteleeren; als de soup uit de flesfchen begint te gisten, giet men 'er een weinig gesmolten boter op, en stopt de flesfchen met een kurk toe, zo kan men ze tot den winter bewaaren.

INGELEGEN CITROENSCHILLEN.

Doe het vleesch en 't wit uit de citroenen, snyd de schillen voords aan vierdeparten, en zet deezen drie dagen te weeken, doch zy moeten alle dagen ververscht worden; kookze vervolgens in regenwater, tot datze murw beginnen te worden, schepze dan op een schoon serviet, waarop ze moeten blyven liggen tot ze droog zyn: kook vervolgens geklaarde suiker, doe de citroenschillen voornoemd daarin, en laat ze kooken zo veel genoeg is: schep de schillen voords in een pot, laat de suiker nog wat kooken, tot een bekwaamen fyroop, en giet deezen vervolgens op de schillen.

NB. Op dezelfde manier behandelt men ook de ORANJESCHILLEN, en ORANJESNIPPERS.

EXTRACT VAN YPOCRAS.

Om deezen zeer smaaklyk te hebben ; neemt men 4 lood kaneel, 4 lood gaiega, een half lood nagelen, 1 lood peper, en 1 lood gember; stoot dit alles zamen fyn, doe 'er voords anderhalf halfjen brandewyn op, en laat het dus 12 dagen lang in de zon disteleeren, het dagelyks viermaal omschuddende : van dit gedisteleerde vocht doet men twee lepels vol in een kan wyn, met byvoeginge van zo veel suiker als men wil, dat is naar men de ypocras meer of minder zoet begeert te hebben.



I N H O U D.

EERSTE HOOFDSTUK.

Handelende over het maaken van veel-
hande Soupen.

<i>Soup van kalfsvleesch.</i>	<i>Bladz.</i> 1.
<i>Blanke rystsoup zonder groente.</i>	2.
<i>Vermesel-soup, met groente.</i>	—
— zonder groente.	3.
<i>Soup van gepelde garst.</i>	—
— <i>à la reine.</i>	—
— om in de vasten gegeten te worden.	4.
<i>Melk-soup.</i>	—
<i>Kervel-soup. (Warmoes genaamd.)</i>	5.
<i>Blanke koolsoup.</i>	—
<i>Blanke soup van groene erwten.</i>	6.
<i>Pasty-soup.</i>	—
<i>Eene andere soup</i>	7.
<i>Soup van geele erwten.</i>	8.
<i>Zuuring-soup.</i>	9.
<i>Blanke soup.</i>	—
<i>Linzen soup.</i>	10.
<i>Wie voor soup of Ragout.</i>	—
<i>Bruine rystsoup.</i>	11.
— soup van sago gemaakt.	—
— van Raapen.	12.
— van geele wortelen.	—
— van kool.	—
<i>Bruine uien-soup.</i>	13.
<i>Soup van kreeften.</i>	—
	<i>Kreef-</i>

<i>Kreeften soup met groente.</i>	Bladz. 14
<i>Soup van witteboonen.</i>	—
<i>Noedel-soup.</i>	15

TWEDE HOOFDSTUK.

Het bereiden van rundvleesch, op veelerele wyzen, en van allerleie stukken.

<i>Ribstuk.</i>	Bladz. 16.
<i>Rosbief.</i>	—
<i>Ossehorst.</i>	—
<i>Osse rollade.</i>	17.
<i>Om een bruine ragout te maaken.</i>	18.
<i>Ossefchyf.</i>	—
<i>Bœuf à la mode.</i>	19.
<i>Osselapjens.</i>	—
<i>Ossehaas.</i>	—
<i>Versche Ossetong.</i>	20.
<i>Hoe bresje gemaakt wordt.</i>	—
<i>Andere manier om een ossetong toetebereiden.</i>	20 en 21.
<i>Osseverhemelte.</i>	21.
<i>Zwezerikken.</i>	22.
<i>Uiërs.</i>	22 en 23.

DERDE HOOFDSTUK.

Verscheide wyzen om kalfsvleesch te bereiden.

<i>Kalfskop.</i>	Bladz. 24.
<i>— Op de wyze als schildpad.</i>	25
<i>Anders om hem blank te maaken.</i>	—

<i>Kalfstong.</i>	Bladz. 25 en 26.
<i>Kalfszwezerikken.</i>	27.
— à la brese.	—
<i>Kalfsborst.</i>	28.
<i>Kalfschyf.</i>	29 en 30.
<i>Kalfs-Friandoe.</i>	30 en 31.
<i>Kalfs-villet.</i>	31.
<i>Keulsche Frikadellen.</i>	32.
<i>Kalfslapjens, gestoofd.</i>	—
<i>Kalfsrib, hoe te rooken.</i>	—
<i>Kalfs-rollade.</i>	33.
<i>Kalfs-Poulet.</i>	33 en 34.
<i>Ragou van kalfsvleesch,</i>	34.
<i>Kalfs coteletten.</i>	—
— — — — — <i>gestoofd.</i>	35.
<i>Coteletten, in papieren gebraden.</i>	—
<i>Andere manier van stoooven.</i>	35 en 36.
<i>Kalfs-Frikadellen.</i>	36.
— — — — — <i>aan 't spit.</i>	37.
<i>Kalfslever.</i>	37 en 38.

VIERDE HOOFDSTUK.

Handelende over de onderscheidene wyzen, waarop Schaapenvleesch toe bereid wordt.

<i>Schaapenkop.</i>	Bladz. 39 en 40.
<i>Schaapentongen.</i>	40.
— — — — — <i>op den rooster gebraden.</i>	41.
<i>Schaapen-ooren.</i>	—
<i>De ballen van een' ram.</i>	41 en 42.
<i>De staart van een' hamel.</i>	42.

<i>Lamsbout</i> , gekookt.	Bladz. 42.
<i>Anders à la bresé.</i>	43.
<i>Lams carré.</i>	44.
<i>Lamsbout</i> , met chalotten bereid.	—
— met gebraden aardappelen.	—
<i>Cotteletten</i> , gebraden.	45.
— gestoofd.	—
<i>Lams-villet.</i>	46.
<i>Haché</i> van gebraden Lamsvleesch.	46.
<i>Schapenvleesch</i> , in maniere als wildbraad.	—
<i>Lams- of schapen-lever.</i>	47.

V Y F D E H O O F D S T U K.

Inhoudende het bereiden van alles wat men
van een tam varken, versch kan ge-
bruiken.

<i>Varkenskop.</i>	Bladz. 48.
<i>Varkenstong.</i>	49.
<i>Varkensooren.</i>	—
<i>Varkenspooten.</i>	50.
— à la bresé.	—
<i>Fricasé</i> van varkensvleesch.	—
<i>Ham</i> , à la bragourie	51.
<i>Haché</i> van varkensvleesch.	—
<i>Rollen</i> van varkensvleesch met vogelen.	51 en 52.
<i>Varkens carbonnaden.</i>	52 en 53.
<i>Speenvarken.</i>	53.
<i>Varkenskop.</i>	—

ZESDE HOOFDSTUK.

Het toebereiden van Herten, Rheeën,
Haazen en Konynen, als mede van
wilde Varkens.

<i>Hertenvleesch.</i>	Bladz. 55.
<i>Wild verken.</i>	—
<i>Rheebout.</i>	—
<i>Staartstuk van een hert of rhee.</i>	56.
<i>Rollade van een rhee of hert.</i>	—
<i>Haché van rheevleesch.</i>	57.
<i>— van hertenvleesch.</i>	—
<i>Fricasfé van een rhee.</i>	—
<i>Andere wys om wild te stooven.</i>	58.
<i>Haazen-peper.</i>	58.
<i>Geforcerde haas.</i>	59.
<i>Een jonge haas, op den rooster gebraden.</i>	—
<i>— — — — — gestoofd.</i>	60.
<i>Een konyn, op den rooster gebraden.</i>	—
<i>Konyn als haazen-peper.</i>	61.
<i>Een konyn, gestoofd.</i>	—
<i>— — — — — als geklopt kalfsvleesch.</i>	—

ZEVENDE HOOFDSTUK.

Het bereiden van allerlei Gevogelte,
à la royale.

<i>Kalkoen.</i>	Bladz. 63 en 64.
<i>Geforceerde kalkoen,</i>	64.
<i>Gevulde kalkoen.</i>	65.
<i>Gans, met castanjes gevuld.</i>	66.

<i>Ganzen-fricasé, van den afval.</i>	Bladz. 67.
<i>Hoender-ragou.</i>	—
<i>Hoender fricasé.</i>	68.
<i> Jonge kiekens, heel, met pietercelie-saus.</i>	
enz.	69 en 70.
<i>Hoenders, met een kreeften saus.</i>	71 en 72.
<i>Kiekens met oesters.</i>	72.
<i>Geforceerde hoenders.</i>	73.
<i>Kiekens, op den rooster gebraden.</i>	—
— <i>in papieren.</i>	74.
<i>Duiven coupat.</i>	—
— <i>met komkommers.</i>	75.
— <i>fricasé.</i>	—
— <i>à la crapadille.</i>	—
<i>Geforceerde duiven.</i>	76.
<i>Wilde gans.</i>	77.
<i>Haché van gebraden Ganzenvleesch.</i>	78.
<i>Eendvogels.</i>	—
<i>Gecanariede eendvogels.</i>	79.
<i>Capoenen.</i>	—

A G T S T E H O O F D S T U K .

Hoe men allerlei gevogelte à la daube toe-
richt, als mede hoe men gelée daartoe
maakt.

<i>Kalkoen à la daube.</i>	Bladz. 80.
<i>Om gelée te maaken.</i>	—
<i>Gelée van hertsboorn.</i>	81.
<i>Kalkoen in gelée.</i>	—
<i>Kapoen in gelée.</i>	82.
<i>Korper à la daube.</i>	—
<i>Ham-glacé.</i>	83.

<i>Speenvarken in sult.</i>	Bladz. 83.
<i>Hoe allerlei gevogelte lang te bewaaren.</i>	—
<i>Kalfs rollade in gelée.</i>	84.
<i>Wilden varkenskop, om denzelven jaaren lang te kunnen bewaaren.</i>	85.

NEGENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het braaden van allerlei foorten van tam en wild vleesch en gevogelte, als mede over het toebereiden van eenige sausen.

<i>Rundvleesch, aan 't spit.</i>	Bladz. 86.
<i>Rosbief, op de wyze der Engelschen.</i>	87.
<i>Kalfsrib, aan 't spit.</i>	—
<i>Kalfschijf, gebraden.</i>	88.
<i>Schaapenbout, gebraden.</i>	89.
<i>Versche ham, gebraden.</i>	—
<i>Gebraden speenvarken.</i>	90.
<i>Een jong wild varken gebraden.</i>	—
<i>Ham, lende stuk, enz. in een pan of bakoven gebraden.</i>	—
<i>Gebraden jtaart- of ander stuk van een hert of rhee.</i>	91 en 92.
<i>Een haas, konijn, enz. aan 't spit.</i>	—
<i>————— in de pan.</i>	—
<i>Patryzen, aan het spit.</i>	92.
<i>Gans, aan 't spit.</i>	93.
<i>Gebraden snippen en Kempbaanen.</i>	94.
<i>Lysters en kraamsvogels.</i>	—
<i>Bliworen.</i>	—
<i>Quartels, ook wachtels, genaamd.</i>	95.
<i>Pinken aan 't spit.</i>	—

<i>Korhoen , met weder aangezetten kop en staart.</i>	Bladz. 96.
<i>Tamme en wilde eendvogels , in de pangebraden.</i>	97.
<i>Leeuwrikken , aan 't spit gebraden.</i>	—
<i>Kalkoen aan 't spit.</i>	98.
<i>Kapoenen.</i>	99.
<i> Jonge kalkoenen.</i>	—
<i>Ooilam , geheel aan 't spit.</i>	—
<i>Ooilams - boutjen en staartstuk.</i>	100.
<i>Duiven , aan 't spit.</i>	—
<i>Mostaart - saus.</i>	—
<i>Mierik - saus.</i>	101.
<i>Ajuin - saus.</i>	—
<i>Saus om by een wilden varkenskop gegeten te worden.</i>	—
<i>Roomsaus.</i>	102.
<i>Saus van rbynſchen wyn.</i>	—
<i>Barbariſſen - saus.</i>	—
<i>Saus van kappers.</i>	—
<i>Anchoviſ - saus.</i>	103.
<i>Haché - saus.</i>	103.

TIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het maaken van verſcheide paſtyen , met zachte en harde korſten , als mede het maaken van veelerhande poddingen , en het bereiden van ſauſen , die by de paſtyen gegeten worden.

<i>Paſty van Rundvleesch.</i>	Bladz. 104.
<i>— — — osſenhaas.</i>	105.

Pasty van een kalfschyfen en van een rol- lade.	Bladz.	105.
———— lamsbout.		107.
———— van herten of rheënvleesch.		—
Verkenspasty.		108.
———— kalkoen en hoenders.		—
———— Duiven, snippen, kraanvogels, enz.		109.
Fransche pasty.		110.
Pastyen met allerlei zachte, dat is murwe korsten, in pannen en in schotels.		111.
Esu kieken - pasty.		—
Toert van hoenders.		112.
Schotel - pasty van hoenders.	112 en	113.
Duiven - toert.		113.
Vleesch - pasty.		114.
Stokvisch - pasty,		115.
Paling - pasty.		—
Garnaalen - pasty.		116.
Pasty van oesters.		—
Coteletten - toert.		117.
Toert van lamstongen.		118.
Pasty van kreeften.		—
Engelsche podding.		119.
Italiaansche podding.		120.
Podding à la reine.		—
Room - podding.		121.
Sago - podding.		—
Podding van ryst.		122.
Podding van aardappelen.		123.
Podding van wortelen.		—
Kastanje podding.		124.
Podding van witteboonen.		125.
———— meel.		—

<i>Gateau charbon.</i>	Bladz. 126.
— <i>de mareine.</i>	—
<i>Amueletten van spinagie.</i>	127.
<i>Oploop van parmesens.</i>	—
— <i>vermesel sago, makronnen, en meel.</i>	128.
<i>Blanc manché.</i>	—
<i>Schoremanché.</i>	129.
<i>Styffla.</i>	—
<i>Chinasappel schil.</i>	—
<i>Beziën-gelée, in een vorm.</i>	130.
<i>Citroen-vla.</i>	—
<i>Beziën-vla.</i>	131.
<i>Vla van bitterkoekjens.</i>	—
<i>Gelée van queeën, in een vorm.</i>	—
<i>Papiton van lamscotteletten.</i>	132.
— <i>lams- of schaapen-tongen.</i>	133.
— <i>Duiven.</i>	—
— <i>Tallingen.</i>	—
<i>Eiër-kaas.</i>	134.
<i>Amandel-kaas.</i>	—
<i>Roomkaasjens.</i>	135.

ELFDE HOOFDSTUK.

Handelende over het stooven, en verder
anders gereed maaken van allerlei
fruiten.

<i>Compot van appelen.</i>	Bladz. 136 en 137.
<i>Compot van pippelingdoren.</i>	137.
<i>Pippelingdoren, gestoofd.</i>	138.
<i>Halve appeltjens, van bellefleuren of pippe- lingdoren.</i>	—
<i>Appelpent.</i>	—

<i>Compot van persiken.</i>	Bladz. 39.
<i>Compot van abricoozen.</i>	—
<i>Karsfen, gestoofd.</i>	—
<i>Morellen.</i>	—
<i>Kruisbeziën.</i>	140.
<i>Aalbeziën.</i>	—
<i>Peeren, gestoofd.</i>	—
<i>Queepeeren, gestoofd.</i>	141.
<i>Kenetten, gestoofd, of tot een compot be- reid.</i>	—
<i>Canteloup.</i>	142 en 143.
<i>Conserf van vlierbeziën.</i>	—
<i>Appel-pasty,</i>	143.

TWAALFDE HOOFDSTUK.

Handelende over het zouten en rooken van
versch vleesch, het maaken van worst,
lever- en bloed-beuling.

<i>Vet smelten.</i>	Bladz. 146.
<i>Rolpens.</i>	147.
<i>Hoofdkaas.</i>	148.
<i>Gebakken rolpens.</i>	149.
<i>Leverbeuling.</i>	—
<i>Bloedbeuling.</i>	150.
<i>Sausysen de belogne.</i>	150 en 151.
<i>Spekworst.</i>	152.
<i>Brabandsche worst.</i>	—
<i>Witte worst.</i>	153.
<i>Sausysen van een haas.</i>	154.
<i>Osse-worst.</i>	—
<i>Varkens worst.</i>	155.
<i>Ossen hoofd-vleesch.</i>	—

Varrens- hoofdvleesch en van een kalfskop.

Bladz. 156.

Witte worst, die ongemeen delicaat is. —

DE RTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het stooven van allerlei Groenten, als mede hoe men dezelve afkookt, en tot salade maakt.

<i>Pastelyn.</i>	Bladz. 158.
<i>Zuuring met kalfsoogen.</i>	—
<i>Selderie.</i>	159.
<i>Schorfeneelen.</i>	—
<i>Aspergies, gestoofd.</i>	160.
<i>Slier- aspergie.</i>	—
<i>Spenagie.</i>	161.
<i>Andyvie.</i>	—
<i>Lof van Andyvie.</i>	—
<i>Raapen- steelen.</i>	162.
<i>Witten raapen, gestoofd.</i>	—
<i>Lange raapen.</i>	162 en 163.
<i>Geele raapen.</i>	163.
<i>Aardappelen, gestoofd.</i>	—
<i>Paardebloemen.</i>	—
<i>Kroppen, gestoofd.</i>	164.
<i>Witte kool.</i>	164.
<i>Savojen kool.</i>	164 en 165.
<i>Bloemkool.</i>	166.
<i>Rode kool.</i>	167.
<i>Boerenkool.</i>	—
<i>Spruitjens.</i>	—
<i>Geele wortelen.</i>	168.
— <i>Als buspot — met aardappelen.</i>	168 en 166.

<i>Witte wortelen.</i>	Bladz. 169.
<i>Snyboonen.</i>	170.
<i>Ingelegen snyboonen.</i>	—
<i>Zuurkool.</i>	—
<i>Hop.</i>	171.
<i>Aspergieboonen.</i>	171 en 172.
<i>Ingelegen aspergieboonen.</i>	172.
<i>Artichokken.</i>	—
<i>Versche Champions.</i>	—
<i>Gefarceerde Kroppen.</i>	173.
<i>Amersfoorder raapen.</i>	—
<i>Peulen.</i>	174.
<i>Dop-erwtten.</i>	—
<i>Copucyners.</i>	—
<i>Gestooftde aardappelen.</i>	175.
<i>Gebraden aardappelen.</i>	—
<i>Ingelegen steelmoes.</i>	—
<i>Gedroogde boonen.</i>	176.
<i>Boeren, of, groote boonen met de schil.</i>	—
<i>Olipodrigo, of geldersche huspot.</i>	177.

VEERTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het stooven en braaden
van allerlei soorten van Boomvruchten.

<i>Zoete appelen.</i>	Bladz. 178.
<i>Paradys appelen.</i>	178.
<i>Bellefleur, hoe te braaden.</i>	179.
<i>Pippelingdoren.</i>	—
<i>Appelpent.</i>	—
<i>Renetten.</i>	180.
<i>Peeren.</i>	180 en 181.
<i>Queën, gestooft.</i>	181 en 182.

<i>Queën met corenten.</i>	Bladz. 182.
<i>Pruimen.</i>	—
<i>Witte pruimen, gestoofd.</i>	183.
<i>Groote queën, gestoofd.</i>	—
<i>Sint jans beziën, of, roode aalbeziën.</i>	—
<i>Kruisbeziën.</i>	184.
<i>Karsfen.</i>	—
<i>Roozen-bottels.</i>	185.
<i>Macroni.</i>	—
<i>Gefarceerde komkommers.</i>	186.
————— <i>peeren.</i>	—
————— <i>appelen.</i>	—
<i>Appelen, hoe te bakken.</i>	187.
<i>Gebakken peeren.</i>	—
<i>Fontjus.</i>	—
<i>Masferons.</i>	—

VYFTIENDE HOOFDSTUK.

Her toebereiden van allerlei Saladen.

<i>Salade van witte kool.</i>	Bladz. 189.
————— <i>roode kool.</i>	189 en 190.
————— <i>Boerenkool.</i>	190.
————— <i>Knollen.</i>	—
————— <i>Suiker-wortelen.</i>	191.
————— <i> Jonge snyboonen.</i>	—
<i>Salade von selderiewortel.</i>	191.
<i>Kropsalade.</i>	192.
<i>Salade van andyvie.</i>	—
<i>Latou, of hofsalade.</i>	—
<i>Veldsalade.</i>	193.
<i>Melsalade.</i>	—
<i>Salade van rammenas.</i>	—

<i>Komkommer-salade.</i>	Bladz. 194.
<i>Salade van waterkers.</i>	—
<i>Dunfel.</i>	—
<i>Kleine vet.</i>	195.
<i>Salade van appelen — peeren.</i>	—
<i>Haring-salade.</i>	—
<i>Salade van aardappelen.</i>	196.
<i>Fransche salade.</i>	—

ZESTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het inleggen van allerlei
Groenten, en hoe sommigen derzelven
gedroogd worden.

<i>Zuurkool.</i>	Bladz. 198.
<i>Snyboonen.</i>	199.
<i>Aspergieboonen.</i>	200.
<i>Snyboonen, omze zuur te gebruiken.</i>	—
<i>Andyvie.</i>	201.
<i>Ingelegen kroppen.</i>	202.
<i>Savooikool.</i>	—
<i>Porcelein.</i>	203.
<i>Aspergies.</i>	—
<i>Ingelegen hof.</i>	—
<i>Ingelegen steelmoes.</i>	204.
<i>Boerenboonen.</i>	204 en 205.
<i>Ingelegen erwten.</i>	205.
<i>Ingelegen kruisbeziën.</i>	206.
<i>Gestooftde ingelegen kruisbeziën.</i>	—
<i>Ingelegen aalbeziën.</i>	—
<i>Ingelegen queën.</i>	207.
<i>Komkommers om by ragou te gebruiken.</i>	—
<i>Pekel-komkommers.</i>	208.

<i>Ingelegen artichokken.</i>	Bladz. 209.
<i>Sleden.</i>	—
<i>Ingelegen barbarisfen.</i>	210.

ZEVENTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het droogen van eenige
Groenten, en hoe men dezelve ver-
volgens stooft.

<i>Gedroogde Boerenboonen.</i>	Bladz. 211.
<i>Gedroogde boerenboonen, gestoofd.</i>	—
<i>Gedroogde snyboonen.</i>	212.
— <i>gestoofd.</i>	—
— <i>heeren, of suikerboontjens.</i>	213.
— <i>aspergies.</i>	—
— <i>artichokken.</i>	214.
— <i>komkommers.</i>	—
— <i>roozenbottels.</i>	215.
— <i>gestoofd.</i>	—
— <i>Pruimen.</i>	—
— <i>Karsfen.</i>	216.
— <i>Appelen.</i>	—

AGTTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over het gereed maaken van
eenige Grutten.

<i>Gort.</i>	Bladz. 217.
<i>Lammertjes pap.</i>	—
<i>Kyst en bry.</i>	—
<i>Drooge ryst.</i>	218.
<i>Gierste bry.</i>	—

<i>Kluisjens.</i>	Bladz. 219.
<i>Knoedels.</i>	220.
<i>Witte boonen.</i>	221.
<i>Gedroogde groeneruten.</i>	—
<i>Appelprol.</i>	—
<i>Broodsoup.</i>	222.

NEGENTIENDE HOOFDSTUK.

Handelende over de onderscheidene wyzen
 waarop riviervisch wordt toeberaid,
 als mede het bereiden der fausen,
 welken by dezelve worden
 gegeten.

<i>Watervisch.</i>	Bladz. 223.
<i>Sausbaars.</i>	224.
<i>Gestoofde baars.</i>	—
<i>Gebakken baars.</i>	225.
<i>Snoek.</i>	—
<i>Eier saus.</i>	226.
<i>Snoek, gekookt als schelvisch.</i>	227.
<i>Mostaart saus.</i>	—
<i>Snoek, gestoofd.</i>	227 en 228
<i>Haché van snoek.</i>	229.
<i>Gefarceerde snoek.</i>	230.
<i>Kapper saus.</i>	—
<i>Gefarceerde snoek, met een fyne korst.</i>	231.
<i>Snoek, op den rooster gebraden.</i>	—
<i>Coteletten van visch.</i>	232.
<i>Schotel pasty.</i>	233.
<i>Snoek, aan 't spit gebraden.</i>	—
<i>Anchovis saus.</i>	234.
<i>Karper, gekookt.</i>	—
	<i>Kar-</i>

Karper blaauw gekookt.	Bladz. 235.
Gestoofde karper.	—
Karper, wit gestoofd.	236.
— op den rooster, of aan 't spit.	237.
Rooden wyn-saus.	—
Gefarceerde karper.	238.
Paling, blaauw gekookt.	—
Lep-aal.	—
Fricassé van Paling.	239.
Gestoofde paling,	240.
Paling, op den rooster gebraden.	—
— in gelé.	240 en 241.
— zonder graad, op den rooster gebraden.	241.
Gemargineerde paling.	242.
Brasem.	—
— gebakken.	243.
Voren.	—
— gebakken.	—
Grundels, gekookt.	—
— gebakken.	244.
Forellen, gekookt.	—
Pietercelie-saus.	—
Zalm.	245.
— gebraden.	—
Zalmstaart, gekookt.	246.
— op den rooster gebraden.	—
Kikvorschen.	247.
Krakollen.	—
Kreeften.	249.

TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

Het bereiden van allerlei soorten van
zee-visch, als mede van de sausen,
welken by dezelve worden ge-
bruikt.

<i>Kabeljauw.</i>	Bladz. 251.
<i>Kabeljauwstaart, gestoofd.</i>	252.
<i>Schelvisch.</i>	—
— <i>gestoofd.</i>	253.
— <i>op den rooster gebraden.</i>	—
<i>Tongen.</i>	354.
— <i>gebakken.</i>	—
<i>Bot.</i>	—
— <i>gebakken.</i>	255.
<i>Schol, gekookt.</i>	—
<i>Zuuring-saus.</i>	256.
<i>Schol, gebakken.</i>	—
<i>Tarbot, gekookt.</i>	—
— <i>gestoofd.</i>	257.
<i>Rog.</i>	—
<i>Heildot.</i>	—
<i>Steur.</i>	258.
<i>Ingelegen steur.</i>	—
<i>Spiering.</i>	259.
— <i>gebakken.</i>	—
<i>Schildpad.</i>	260.
<i>Oessers, gestoofd.</i>	260.
— <i>gebraden.</i>	—
— <i>gebakken,</i>	261.
<i>Mosselen.</i>	—
<i>Gestoofde Mosselen.</i>	—

<i>Stokvisch.</i>	Bladz. 262.
<i>Gestoofde stokvisch.</i>	—
<i>Laberdaan.</i>	—
<i>Harin.g.</i>	293.

EEN-EN-TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

Handelende over het maaken van allerlei gebak.

<i>Botergebak.</i>	Bladz. 269.
<i>Villilée.</i>	—
<i>Amandel-taart.</i>	265.
<i>Pruimen-taart.</i>	—
<i>Karsen-taart.</i>	266.
<i>Brambozen-taart.</i>	—
<i>Abricozen-taart.</i>	—
<i>Kleine citroen-taartjens.</i>	267.
<i>Een groote citroen-taart.</i>	—
<i>Amandel-Tulleband.</i>	—
<i>Kleine kadrieljens.</i>	268.
<i>Bisquit-tulband.</i>	269.
<i>Een lelie van Cadrielje.</i>	—
————— <i>Bisquit.</i>	—
<i>Tulband van moscovisch brood.</i>	—
<i>Een lelie van moscovisch brood.</i>	270.
<i>Engelsche podding die gebakken wordt.</i>	—
<i>Boter spritzen.</i>	271.
<i>Sneeuwballen.</i>	271.
<i>Appelkoekjens.</i>	—
<i>Schelpen.</i>	273.
<i>Soezen.</i>	—
<i>Droppelkoekjens.</i>	—

<i>Weeverspoelen.</i>	Bladz. 274.
<i>Besees.</i>	—
<i>Hoe de room daartoe gereed gemaakt</i>	—
<i>wordt.</i>	275.
<i>Moscovische kaakjens.</i>	—
<i>Edelmogende koekjens.</i>	276.
<i>Engelsche koekjens.</i>	277.
<i>Fooden koekjens.</i>	—
<i>Amerensjens.</i>	278.
<i>Sausysen.</i>	—
<i>Roozen-koekjens.</i>	—
<i>Tulband van engelsch brood, ter zwaarte</i>	—
<i>van twee ponden.</i>	279.
<i>Amandelpars.</i>	—

TWEE - EN - TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

Handelende over 't maaken van gebak om
by 't eeten te gebruiken.

<i>Vleesch-pastyen.</i>	Bladz. 280.
<i>Zweezerikken-pasty.</i>	—
<i>Pastytjens van kalfshersfens.</i>	281.
————— <i>oesters.</i>	—
————— <i>garnaalen.</i>	—
————— <i>van varkensvleesch,</i>	282.
<i>Sausysenbroodjens.</i>	—
<i>Kleine pastytjens van loendervleesch.</i>	283.
————— <i>kalfsvleesch.</i>	—
<i>Cotteletten in deeg.</i>	285.
<i>Roomtaartjens.</i>	284.
<i>Een groote roomtaart.</i>	—
<i>Rysttaartjens.</i>	285.

	Bladz. 286.
<i>Appeltaart.</i>	—
<i>Kleine appeltaartjens.</i>	—
—— <i>Beziën - taartjens.</i>	287.
—— <i>Kersfen - taartjens.</i>	288.
<i>Appeltaart.</i>	—
<i>Peerentaart.</i>	289.
<i>Gierste - taart.</i>	—
<i>Makronnen - taart.</i>	290.
<i>Taart van oranje - appelen.</i>	291.
<i>Amandel - taart.</i>	292.
<i>Merg taart.</i>	—
<i>Taart van groote nooten.</i>	293.
<i>Tulleband van zusterdeeg.</i>	—
<i>Kaakjens.</i>	294.
<i>Wentelteefjens.</i>	—
<i>Evenveeltjens.</i>	295.
<i>Uitsteekfeltjens.</i>	—
<i>Syroop - koekjens.</i>	296.
<i>Halve maantjens.</i>	—
<i>Kervelkoekjens.</i>	297.
<i>Koekjens van geele wortelen.</i>	—
<i>Spaansche koekjens.</i>	—
<i>Amandelbroodjens.</i>	298.
<i>Nonnekoekjens.</i>	—
<i>Spiegel - koek.</i>	—
<i>Poffertjens.</i>	299.
<i>Spekstruif.</i>	—
<i>Strevels.</i>	—
<i>Wafelen.</i>	—
<i>Fransche wafelen, of cabletten.</i>	300
<i>Hoezé - koekjens.</i>	—
<i>Colombynen - koek.</i>	301.
<i>Pannekoeken.</i>	—

<i>Spek-pannekoeken.</i>	Bladz. 301.
<i>Dunne Pannekoeken.</i>	302
<i>Appelkoekjens.</i>	—
<i>Olykoeken.</i>	—
<i>Ketelkoek.</i>	303.
<i>Oblie.</i>	304.
<i>Smeerbollen.</i>	305.
<i>Rubaan.</i>	—
<i>Kannolunges.</i>	306.
<i>Roosgebak.</i>	—
<i>Rusten</i>	307.
<i>Rode letters.</i>	—
<i>Champions.</i>	—
<i>Toerte mene vulliën.</i>	308.
<i>Gebakken groote nooten.</i>	309.
<i>Kanonnetjens.</i>	—
<i>Aumelotten.</i>	—
<i>Eiergebak door de roomschgezinden, op vastendagen.</i>	310.
<i>Suikerkoekjens.</i>	—
<i>Ronde Suikerbroodjens.</i>	311.
<i>Krakelingen.</i>	—
<i>Kaneelwafeltjes.</i>	312.
<i>Pet de gutain.</i>	313.
<i>Boterkoekjens.</i>	—
<i>Wespen - nesten.</i>	—
<i>Nonnekoekjens.</i>	314.
<i>Vlierstruif.</i>	—
<i>Marsepein.</i>	315.
<i>Kuifche zusterkoek.</i>	—
<i>Rignetten of gespoten gebak.</i>	316.
<i>Duitsche amandelkoekjens.</i>	317.
<i>Koninginne beschuit.</i>	317.

<i>Koninglyke marssepein.</i>	Bladz. 318.
<i>Limoen - koekjens.</i>	319.
<i>Macronnen.</i>	—
<i>Toverkoek.</i>	—
<i>Suiker - beschuit.</i>	320.
<i>Mastrichtsche wafeltjens.</i>	—
<i>Hylikmaaker.</i>	—
<i>Gateau charbon.</i>	321.

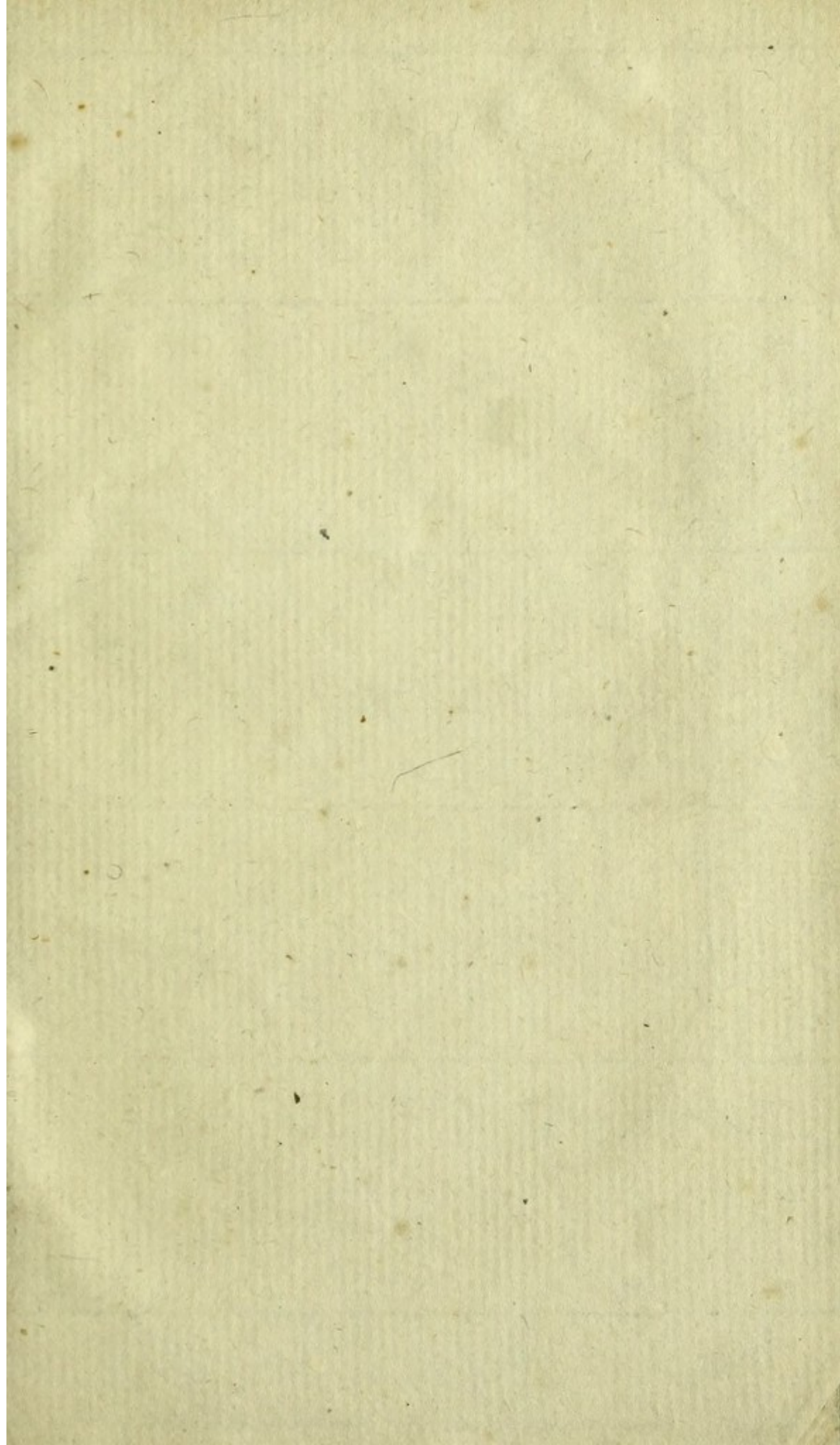
DRIE-EN-TWINTIGSTE HOOFDSTUK.

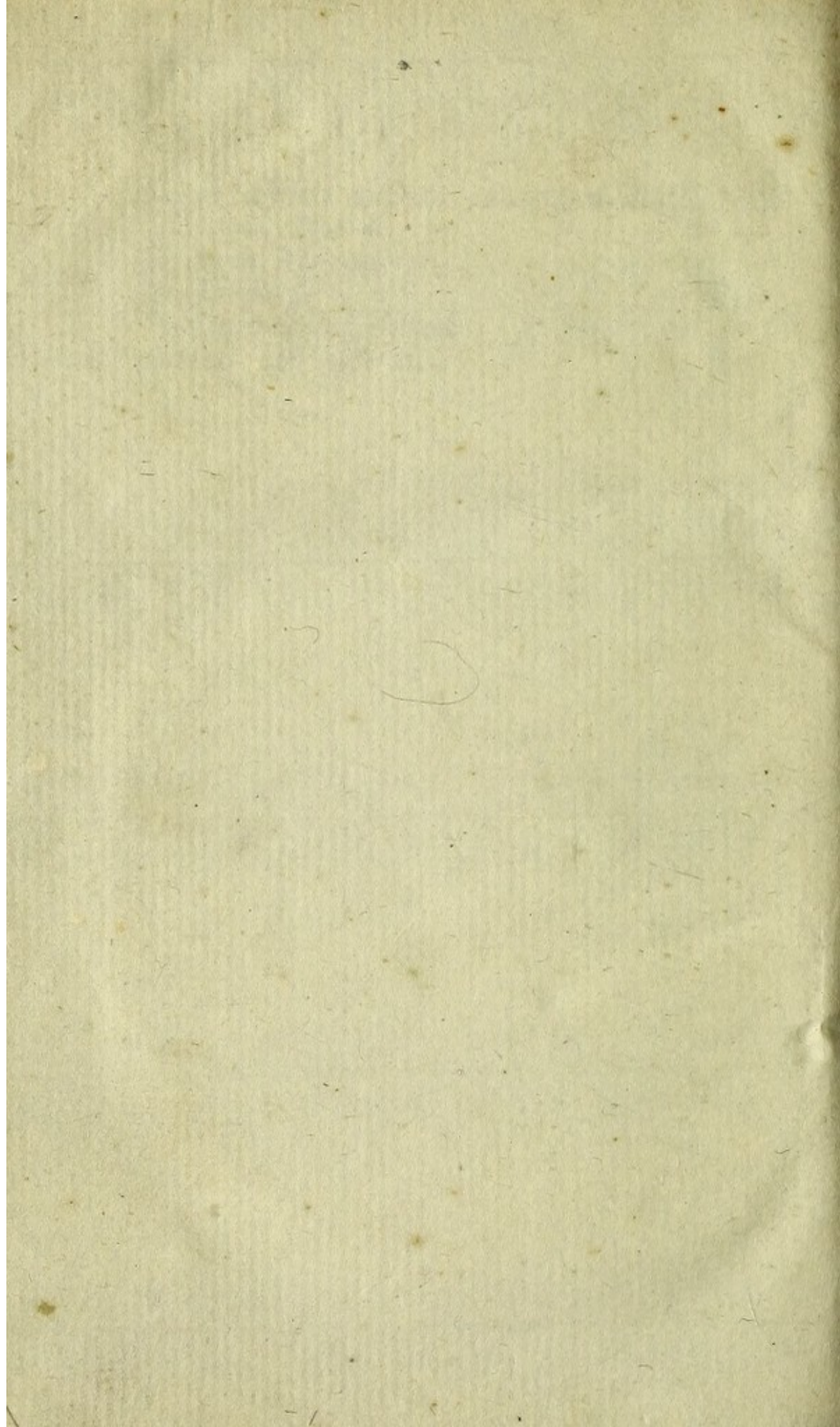
Handelende over het inleggen en confyten
van Fruiten.

<i>Geconfyte queën.</i>	Bladz. 322.
— — — <i>Apricozen.</i>	—
<i>Apricozen in brandewyn.</i>	324.
<i>Morellen in brandewyn.</i>	325.
— — — <i>Zuur.</i>	—
<i>Barbarissen in zuur.</i>	—
<i>Roozenbottels in zuur.</i>	326.
<i>Hoe men suiker klaart.</i>	—
<i>Geconfyte Kerssen.</i>	—
— — — <i>Bramboozen.</i>	327.
<i>Bramboozen gelée.</i>	—
<i>Beziën - gelée.</i>	—
<i>Geconfyte roozebottels.</i>	328.
— — — <i>Groene pruimen.</i>	—
<i>Augurkjens.</i>	329.
<i>Geconfyte barbarissen.</i>	330.
<i>Barbarissen koekjens.</i>	331.
<i>Gecantiliseerde roozenbottels.</i>	—
<i>Extract van Bramboozen.</i>	332.

<i>Geconfyte roode aalbeziën aan trosfen.</i>	Bladz. 333
———— <i>Nooten</i>	—
<i>Ingelegen Moerbeziën.</i>	—
<i>Beziën soup.</i>	334.
<i>Ingelegen citroenschillen.</i>	—
<i>Extract van ypocras.</i>	335.







23/10/35

soo

