

SPIEGELBOEK.

Daer inne alle wtwendighe / ende
inwendighe Parthyen des menschen Lichaems / met
alle hare Sieckten ende ghebreken van den Hoofde af tot de Voeten toe / be-
grypen zyn / ende daer inne oock gheleert wert / hoe datmen alle de selue (met Gods hulpe)
door menichder lepe Remedien / helpen ende cureren sal. Seer bequaem ende ghetref-
flich / niet alleene voor Medicijns / Chirurgijns / Aptekeren / en Woede-hou-
wen / maar ooc vooy alle andere gemeyne Lippen. Welct gelych(hier
te voeren) Nederlantsche sprake / nopt wigeaenen is.

Door den Hooch-gheleerden, ende seer eruaren D. C H R I S T O-
PHORVM WIRTSVNG, wi der beroemster, ouster, ende nieuer Doctoren Schriften
ende wt sijn langhe experientie (oulanx door den Druck) in de Hoochduyt-
sche Sprake wtgeheuen, ende ny wt de selue, in onse gemey-
ne Nederlantsche Tale, Overgheset.

Door D. Carolum Battum, Medicijn ordi-
naris der Stadt Dordrecht.

De tweede Editie.



Hier is oock byghebocht / eenen seer excellenter / ghe-
experimenteerden nieuwen Coc-boeck / die nopt hier
te vozen / in Druck en is gheweest.

Tot DORDRECHT,
Ghedrukt by Jan Canin / woonende in de
Wijn-strate / in Jaer / 1593.

Met Priuilegie voor 12. Jaren.

Genen seer schodden/ende excellenter

Coc-boeck / inhoudende alderleve wel gheperimenteerde cokagien/ban ghebrædt/ gheloden / Vastepen / Taerten / Coerten / Blaepen / Haussen / Dopen/ende diergelijcke : Doch diuersche Conspicte / ren ende Branten/etc.

Om Eperen te vullen.

Nemt heede Eperen/pelese/ende cloostse in den midden/ en neemt de dooperen wt/ neemt dan groen crupt/ te weten/ Groosmarijn/ Margelen/ en diergelijcke/ neeme da eenen pot waters/ en latet op de seude commien/doeter dan v Crupt in/ en latet een walleken/oste twee op sielen/ neemt dan het crupt weder wt het water/ en doeter in cene Doortier/ en doeter de herde Eperen bp/ stampet te samen wel clepin/ en doeter van bp/ Supcker/ Cannel/ Foeplie/ Spneber/ gepoedert/ en roxes wel onder een/ als dan so vollet hol van den witte der Eperen niet desen crupde/ elch half Ep besonderv/ alsdan soo neempt een panne met Boter/ laetsel hrypn wierden/ en legt de halue gebolde Eperen daer in/ met het crupt tegen de panne/ en laetsel so roosten/ghy moechste oock wel om keeren/ en als v dunkt datse genoeghijnen/ so dienstet ter tafelen/ ende stroopter Supcker op.

Om blau Mangier inde Vasten te maken.

Nemt bloeme van Rijg/ en soetemelk/ siedet te samen/ en doeter Supcker en Goosewater in so veel als v belieft/ wildp ghy moechter oock Eperen in doen/ enbe dienst in schotel.

Om blau Mangier te maken.

Nemt gepelde Amandelen/ stampse wel clepne/ met wat crupmen van Wittebroot/ ende doeter van door eenen streyn/ met wat Witau/ oste Rijnschewyn/ settet dan opt vper/ en doeter Supcker bp/ na dat ghyt soet begeert/ en ooc wat witte Spneber gepoedert/ wildp/ latet siede tot battet dicke wert/ en doeter van ouer eenen gheschieden Capoen/ en stroopter sanguin crigie op/ ende dienst ter tafelen.

Een sause op eenen gesoden Capoen.

Sedet de Capoen in Dussepot-sop/stoof dan v Amandelen wel clepne/ en neempt crupmen van het witte Broodt/ setse te weischt in d' t sop/ en doeter Supcker bp/ witte Spneber gepoedert en witte Wijn/ oft geest Supcker wildp/ doet dit tsamen met de Amandelen door eenen streyn/ en latet sieden so veel als v dunkt/ en doeter van op den gesoden Capoen/ ende dienstet ter tafelen.

Om te maken blau Mangier des Spaigne.

Nemt een oude Rijme/oste Capoen/ en setse haluen/ neempt dan den spier daer wt/ en

pluken wel clepin/ neemt dan soetemelk/ en setse eerst/ en doeter bloem van Rijg in/ met het plucessel/ en latet tsamen siede/ en asspan so doeter wel Supcker in/ en latet tsamen staen constre/ die net dan in schotel.

Om paposte Saen/ost Crepm vatt

Moerhelse inden Wintet te malien.

Nemt een vperken soete Room/ doeter tweedoyeran van Eperen wel clepni geclopt in/ achterhaluen lepel terwe blomme/ en so veel Supckers als v belieft/ doet dit tsamen door eenen streymen/ en doeter van wat Goosewater bp/ settet dan opt vper en latet eens op siede/ en doeter dan in schotel en dienst ter tafelen.

Om duptsche Pap te maken.

Nemt eenen pot soete Room/ of Soetemelk/ Maer de Room is best/ en settet opt vper tot dat hy warm is/ neemt dan eenen lepel of twee vol wt/ en doet hier bp een hauevol tarwe blomme/ en acht oft negen Eperen met den witte wel clepni geclopt/ en voertse bp de blomme/ en doeter tsamen door eenen streymen/ neemt dan een luttel tressens in eenen lep/ en doertet dan inden heeten room die opt vper staet/ so hier wat so daer wat/ en latet een luttel stijnen/ recht oft brocken ware/ dan neemt cenen lepel vol van de selue spijse/ ende giet wat rontsom de cant al sachtgens/ lichtet da wat sachtgens/ kontouij/ bande/ cant/ maer en roert niet om/ en latet sog staen tot dattet wat stijf is/ en stroopter een weynich Souts in/ oft ouer/ doeter bee/ Supckers bp oste ouer/ nemet dan vper/ stroopter en stroopter tot werden/ doeter dan sachtgens in een schotel ende dienst.

Om Ulver-pap te maken.

Nemt Soetemelk en Ulverblommen/ setse een weynich op/ en laetsel dan door eenen streymen loope/ maer so seet smakende na de blomme als v belieft/ doeter dan tarwen blomme in/ na dat ghyt dicke begeert/ latet so tsamen siede/ en roert wel ghyt wildp/ ghy meuchter wel Supcker ende Crupt bp doen.

Om een sonderlinge Pap te maken.

Nemt eenen pot soeten Room/ ses dooperen van Eperen/ eenen croes Goosewater/ ses lepelten tarwen blomme/ en Supckers gendech/ siedet da tsamen/ maer en latet niet aen branden/ alst dieke genoegh is/ so rechtet in schotel/ en dienst op/ wildp ghy meuchter doch Cannel bp doen.

Om Amandelpap te maken.

Nemt gepelde Amandelen/ stootse wel clepni/ en doeter door eenen streymen/ met wat Soetemelk/ en neempt dyp oft vier lepelkens bloeme/ oft so heel als v belieft/ tempert de blomme met Soetemelk/ en doeter van ooc door de streymen bp het ander/ en doet wel Supcker bp/ latet siede tot dat het dik gendech is/ maer roert wel ende rechtet dan in schotel op.

Getenen Nieuwen

Om Hoeren-dreectens te maken.

Neemt geharst Wittebroot/Wijn/Eperen/Gengeber en Supcker/mengellet wel onder een/ende haet hier coectenkens af inde panne met Boter/en schabter Supcker op en dienstel op.

Om geclouen Nonnen te maken.

Neemt herde Eperen/ende doet de doperē wt in eenē Mortier/ doeter dan by gebrazen Appelen/Canneel ende Supcker/strooet tamenē wel en doet dese spijse inden witte vande Eperen/ende haet hier inden witte vande Eperen/ende haet inden huijn Boter/stroopter van Cannael ende Supcker ouer/en dienstel ter tafelen.

Om March-pap te maken.

Neemt een pinte Doetemele/Bijnsche wijn/twee lepelens gepeur of gesmolten March/esi doet hier geraspt Wittebroot by/ende wel Broestsupcker/laet dit tamenen by lauchhept van tyde staen sieden op cole/tot dat het niet te dicke of te dunne en sy/ende rechtet dan op.

Om een spaensche Soppe te maken.

Neemt Wittebroot/snijt de coestē af/ en snijdet in ronde sneeden/ roost v broot van wel in een een panne met Boter/neemt da het broot brooch tot depanne/ en doet by de selue Boter inde pannē/eenen croes rijnschen of rooden Wijn/ en een schotel vol Criecken/de steenen wtghedaen/sietse wel mooywe inde panne/ alsse nu mooywe zyn/ so doeter Supcker-dapen/Canneelpoeder en wat Gengeverpoeder by/ latet tamenen een walleken op sieden/gietet dan ouer v broot/ende maker soet ende so sterck als ghy wilt/ende dienstel op.

Om Corinteli te bereyden.

Neemt Corinteli/Wijn en Supcker/en heele Magelen/laet dit tamenen in een schoon potteken op colen staen confijten/tot dat v dunct dat het genoech is/ende dienstel van op/of settet weg.

Om Queden in soppen/ met March te bereyden.

Neemt de Queden/schelte en doet het cloch-hups wt/doeter March/Corinten/Supcker/ en rijnschen Wijn by/latet so stouen tot dat het ghe-noech is/harst dan snedekens Wittebroots/ legt die onder inde schotel/gietet v sop ouer/ en settet de Queden op/dienstel dan also ter tafelen/wildp/ghy neuchter och Cannael/ende Gengeber by doen/ oock neuchter dy de Queden met den eersten kleyn snijden/ende alsoo stouen/ende op v broode doen.

Om Wijn-soppe te maken.

Neemt Wittebroot/snijt de coestē af/ en snijdet in ronde sneeden/ bradet dan op de rooster sonder der verbranden/botert v geharst broot dan wel/ en stroopt op elcke lage wel supcker/Canneel ende Gengeber/wildp/doet da v schotel vol Bastaerts of anderen goeden Wijn/latet so inde schotel staen sieden op colen tot dat v dunct battet genoech is/ende werdet te drooge/ so doeter meer Wijns in/ stroopter Supcker en Cannael op/ en dienstel also ter tafelen.

Om Wijncoeken te maken.

Neemt dyp Eperē met het witte/ en dyp sonder het witte/clopt die wel onder een/ende doeter by dyp of vier lepelens rijnschen Wijn/ende geraspt Wittebroot ende supcker/so veel als v belieft/ooc wat gesmolte Boter/ende temperet wel onder een/maet laet de Boter wat huijn werde

in een panne/ neemt dan een lepel vol tseffens en legte hier en daer inde panne en bact er coectenkens af/ gelijck alsmen de Deusegeerkens haect/ende stroopter dan op t gene dat v belieft/ende dienstel dan op.

Om een Wijnp-soppe te maken.

Neemt Wijnp/snijt die in schijuen/ende roost hem in Olpe met de coestē vanden broodē/ als dit nu wat gesode heeft so doeter wat Azijns by/ wat Byers/wat supckers/ende wat Gengeverpoeder/laet dit te samien sieden tot dat het begint dicht te werden/ende alsdan inde schotel ghedaen ende gegeten.

Om Quedepastepen te maken.

Schelt de Quedeappelen of Peeren/ en suje de clochupsen wt/laet de Peeren of Appelen heel/ende neemt March/supcker/Canneel/wat Gengeber/ende wel Corinten/mengellet tamenē/sietse inde Peere/ende setse so heel in sijn Deech/doeter Boter by/ende strooyp ouer de Peeren inde Passteppe Corinten/Canneel/supcker ende wat Gengeber/ legt dan het scheel daer op ende laetse van voorts backen inden Ouen ofste panne/ tot dat se genoech is. Men neemt tot seg Peeren eenen lepel vol Cannels/vier once supckers/ en het march van eenen Schenkel/ost March-pype/ende als dit tamenen een vre in het Deech gebachten heeft/ so doeter eenen croes Wijns inne/ en latet noch een vre backen.

Om een Capoen-pastepe te maken/ op de wintersche maniere/ende ooc op de somersche/ en ooc Criecken-pastepen.

Neemt v deech en formeret na den Capoen/croort den Capoen so het behoort/ende legten in v Deech/ neemt dan gecapt Speck/ende versche Boter/so vele als ghy wilt/ende ooc doperē van Eperen/pypynen van Damast/Dapen in lange stuckeind gesneden/ en ghebraden Castanien/een once Gengeverpoeder met Cannaelpoeder onder den anderen/ende laet dit tamenen haect/na dat hy out is: Ende als ghy den Capoen inde somer backen wilt/so berpet hem als vozen/ en legt hem int Deech/ neemt dan gecapt Speck/versche Boter/goeden Wijn/ende van pas gesouten/met een once Gengeverpoeder/dit tamenen wat gesoden/ende dan by des Capoen ghedaen: Latet voorts backen so het behoort: Ende neemt op het laetste wat Vertuys/ en doet het inde Passteppe/ en latet dan noch een weynich backen/ende dan ist genoech. Op dese voorst.manieren/meucht ghy ooc de Criecken-pastepen maken/gelyct vanden Capoen geseyt is.

Om Venisoen-pastepen te maken.

Neemt en snijt v Venisoen so het behoort/of so ghyt begheert/ende en frobbeseret/ost broepet met seer/dan legget eenen nacht in Wijnazijn/ en alsdaer laghet wel/ende stoffret met Gengeber ende Peperpoeder/ en voorts met goet fijncruct/ende legget al int deech/ en bact voort de Passteppe so het behoort.

Item/neemt tot ee Passteppe dyp pont vleesch/ een half loot Peper/een loot Gengeber/ een half loot Kompen/ende een vierendeel loot Magelen/ en een pont Gozijnen/ een weynich Saffraens/ende ech weynich Azijng.

Om een seer goede Passteppe te maken.

Neemt eenen huyper van een koepel/ en eenen Ossenvoet/ende een tonge van eenen Osse/sietse wel

wel moeke ende capte van t'samen wel doepie/ en neeme daer wel merch toe/ oste cont ghp geen merch trijgen/ so neet Ossen-roet van het Pierbedde/ en wel Corintē/ en anderhalf loot Caneel poeder/ een loot Gengeber-poeder/ ee vierenderel loot Foelie-poeder/ en so veel Suycker/ als v goet dunck/ ende weynich Souts/ dit al t'samen gemengt onder een/ ende legget inde pastape/ en latet backen tot dat v tauct dat dat ghenoech is/ maer v Pastepe moet wel wet zgh.

Om een Bouz-pastape int deegh/ op de spaensche maniere te maken.

Neemt eenen Hamelen Bouz/sijdet vleesch al af vanden beene/ latet been al geheel/ capte het vleesch wel cleyn met hooft vanden Osse/ neemt dan zo. doperen van Eperen/ ende een luttel sijn groen crupts seer cleyn gheschoruen/ Gengeber/ Caneel/ Foelie/ Nagelen/ en Soffraen/ t'samen al gepoedert 3. loot/ en mengt al te samen met het gecapt vleesch/neemt dan een nette vā en schaep/ en legget een half vze in warm water/ en maectit hrypn deegh tot v Pastepe/ en legter dan het nette van het schaep inne/doet dan v gecapte gemengde spijse in het net/ en legter het betti in den midden in/ende slae dan het net daer rontom/ ende doeter het scheel dan dicht op/ ende late backen rupm twee vzen.

Om een hooge Pastepe in den Vasten te maken.

Neemt bloppen van Cabbeliaus/ maectse schoon/ en sierse moeke/ capte daer wel cleyn met een stuk ghesoden Salin/ ende doeter dan inne/ Gengeber/ Caneel/ Saffraen/ Corintē/ en Wijnschen Wijn/ van elcr so vele als v goet dunck/ en doeter dan in wit deegh/ ende latet backen soot behoort.

Om wst deegh tot Pastepen te maken.

Neemt bloemen en twee Eperen/ ongesmolten Boter/ en alst bleef dach is/ neet van Waerpvet in stede van Boter/ en wat wat water/ ende werct dat t'samen tot deegh/ en Formere so ghy wilt. Nu voordes om de Pastepe-coesten te maken so neet bloemen ongesmolte boter met cont water/ en daer deegh af gemaect/ en als ghy Taerte daer af male wilt/ so legt u Taerte op schoon wit pampier/ en dan van brypten en van binnen met gesmolten Boter gespreken/ ende neemt dan u spijse al gemaect zynde/ in eenen pot/ oft somen wil/ en legge dan inden Ouen/ in deegh/stroopter op/ Suycker/ Caneel/ ende Boter/ ende latet so backen.

Om Rastoenen te backen/ of Rossiole.

Neemt geraspt wittebroot/ wat Souts/ en wat gisten/ Boter/ en wat Saffraens/ en wercht u Rastoenen/ ende doetsen op bestreken wit pampier inden Ouen/ ende laesce backen.

Om borbonopische spijse te maken.

Neemt eenen Pot Soetemelk/ en doeter boter in/ en bloeme/ en 12. doperen van Eperen cleyn geclopt/ en laet dit t'samen sieden/ ende alst ghenoech is/ latet cont werden/ en doeter Suycker in/ende onderderet wel/ende dienet/stroopter op wat ghy wilt.

Om een Amandel-taerte te maken.

Neemt tot een gisdelbaet schotel/vijf vleenderel ponts gheschede Amandelen/ en stoote so cleyn als ghy mercht/ ende doeter by achtoste tegen Appelen/ oock cleyn gestooken/ roert ende

staempt die onder he Amandelen/ doeter dan huyver/ oste vijf oncen Corluten/ Suppler/ Caneel/ Gengeber/ Greyn/ ende Foelie/ na twē mont ende corret wel onder de gestooten Amandelen/ enige Appelen/ legget dan in sijn deegh/ ende latet so backen/ ende te wijle dat men de Amandelen staamt/ ist dat sy te drooghe werden/ so doeter altemet een Lepel wyngs in.

Om een Caes-taerte te maken.

Neemt versche Boomcaeliens/ ende doepereen van Eperen/ met Bloeme/ ende wat Boter/ ende hic te samen cheyne ghestaamt/ ende legghet dan int deegh.

Om een borbonopise Taerte te maken.

Neemt tot een middelbaer schotel een pinte soeten Room/ vter doeperen van Eperen/ cleyn geclopt/ met eenen erdes Roomwater/ ende doeter so veel bloeme hy als v goet dunck/ om de spijse redelick dicht te hebben/ ende latet so staen sieden by colen/ en röderet wel dat ter net en verbande/ en alst dus ghesoden is met den Room/ so doeter wel Suycker ih/ en latet noch wat sieden tot dat u dunct dattet ghenoech is/ en latet dan wat coelē exde doeger in u deegh/ latet backen/ en als ghyse op dient/ so stroopter Caneel/ ende Suycker op het scheel veldp.

Om te maken een Taerte diemen noet Wijnspijpe-Taerte.

Neemt Appelē cleyn gecapt/ ende doeter hy doperen van Eperen/ Caneel ende Suycker/ so veel vgoet dunck/ ende gesmolten Boter mengt dit onder een/ ende legghet in u deegh/ endelatet backen.

Om te maken een Taerte Diadre.

Neemt vijfsheten/ oste sestien appelen/ ende maectter goede Palmepe af/ die wel moeke is/ en neemt hier toe een pinte soeten Room/ ende acht of thien Eperen/ nietten witte wel cleyn geclopt/ osterdoyer van Eperen/ ende geen witte wel cleyn geclopt/ dit salmen wel onder een roeren/ of dooz eenen streinheit doen alst cont is/ ende doet het dan in v deegh/ ende latet backen/ en wildp ghy mocht docti spicerie/ ende Suycker daer hy doen/ soot v goet dunck.

Om te maken een Kervel-Taerte.

Neemt verschenen Rees/ ende ee grote handbol Kervel cleyn geshoruen/ oock een weynich op gesoden/ het water wat wtgebouwen/ ende dan vijf/ of ses Eperen nietten witte cleyn gelopt/ en met den Cafe/ ende Kervel wel onder ee geroert/ en dan in v deegh gelegt/ en legt daer wel Boter regtromme in/ en laesce so backen/ en als ghyse op doet/ so strecter Boter in.

Om een Que-taerte in een Schotel te maken.

Neemt de Queden/ scheltse/ ende quartierse siete wel moeke in schoon water/ doet het water wel tot de Queden/ alg sp midwe zyn/ of men machse wel in Wijn sieden/ dit ghedaen zynde/ neemt dan Wijn/ vst Suycker/ en wie van Eperen cleyn geclopt/ laet dit t'samen wel sieden/ en de schupmet schoogn/ ende alst wel clae is/ doeter hy v Queden/ wildp ghy mocht docti eenighe Apeterien by doen/ ende latet dan t'samen noch wat sieden/ ende als v dunck dat genoech is/ doeger in v schotel/ ende stroopter soot v beliest/ oft ongestroopt/ ende dienet ter Tafelen.

Eenen nieuwien

Om een sonderlinge Taerte te backen.

Neemt 6. of 7. Eperen of Peere moywe gesoden/in schoon water/oft moywe ghebraden/neemt het moywe/ en bier vinen gepelde Amandelen/versche wrongel/vier onc.ee handvol kroijnen de steenen wtgedaen/ en dit t'same wel cleyn gestoote/ en maket dan soet met supcker en Caneel en ander crupt/na dat v goet dunct/ende 6. of 7. doperen van Eperen/4.on. versche Boter mengelt dit onder een/ en legget in deegh; maar als ghy dese Taerte maken wilt/ voorz liecke lieben/so nest in stede banden wrongel/ het vleesch van een gesoden Patrijs/of kieken/smydet/ende stampet wel cleyn/ende doet soot voorsc. is.

Om te maken Taerten van Daepen.

Neemt de Daepen maectse schoo ende snijste in cleyne stukken/ en doet daer by Merch/wel supcker/ende Caneel/ende wat Gengeber wil/dp/ende legt dit in deegh.

Om een Amandel-taerte te maken/op de Engelsche maniere.

Neemt Amandelen/doet de schellen af/ende Stoot die wel cleyn met Rooswater/ en veel supcker/stampet wel anderhalf vre lanc/legget dan in zijn deegh sonder scheel/de canten ghedaect/ende latek backen tot dat genoegh is/ spaert geen supcker/ende stroopter op dat v belieft.

Om Preeck-Heeren/oste Jacopijne-Taerten te maken.

Neemt Merch van Ossen/supcker/ende Caneel/capt dit wel onder een met wat Gengeber/ende doeter dan by Corinten/ende Rooswater/ghy moechter by doen/ dat v be liefst/ en legt dese spijse in seer fijn deegh/ endt decket met fijn deeg seer dunne gemaeckt/ende laetse so backen/ende dientse wern ter Tafelen/ende stroopter Supcker/ende Caneel op.

Om een Jacopijne-taerte te maken in de Vasten.

Neemt Salm/ en Palinch wel moywe gesoden/ en dan de Graten wel wtgedaen/ en in een Mortier den Disch wel cleyn gestoote/ en doeter dan by Caneel/supcker/Gengeber/ en Corinten/ met wat Boter/ en dit in zijn deeg gedect gebacken/ en alsse genoegh is/ so stroopter supcker/ende Caneel op/ende dienet wern ter tafelen.

Om een bruynt Taerte te maken.

Neemt appelen/ stampse in eenen Mortier met versche Boter/ en doeter dan by bruynt supcker/Caneel/ en Gengeber/maect dan daer af een Taerte/ en legt daer in 10. of 12. doperen van trouwe Eperen/ dekter ende backet alsoo/ende dienet wern/ende stroopter Caneel/Gengeber/ en supcker op/ende als ghy ghene bruynt supcker en hebt/soo roost v appelen inde bruynt Boter/ende dan gestampt ende met wit supcker gemaeckt/ so zijn de Taerten oock ten besten.

Om Crumpetite te maken.

Neempt eenen pot soeken Broen/ en een half pont Boter/ en laet dit t'samen sieden in een panne of ketel/neemt dan twaelf doperen van Eperen cleyn gheclopt/ende dooz eenen stromijn ghebaeden/den Room moet staen op het vper/ en niet hangen/ende giet dan de doperen allen slink in den Room/maer alsmynt giet/so moet een roete/ en wacht dat niet aen en brande/ neempt dan de crumpie van een wittebroot/cleyn geraapt/ende

schudt wel t'seffens daer in/ en doeter wel onder ee/ en latet t'seffens noch een vierdeel vre sieden/ en als de spijse gebondē is/ so doeter ooc supcker in/ en latet noch een wepnich sieden/gietet dan in een schotel/ en latet staen coelē/ en dan in v deegh gedaen/ voortga latet backen/ maar het moet wel wet van Boter zijn/ende wet in gedient werden/ stroopter dan supcker op/ van dese spijse moecht ghy alle manieren van Taerten malici/mē mach daer ooc alle soorten mede bullen die men in den Quen backt/als Leeuwen/ Dolphijns/ en meer andere/ soot u geliefst. In deser maniere moecht ghy Crumpetite maken van soete melck/in stede van Room te weten tot eenen pot soete melck/ee pont Boter/anders ist alleleengs.

Om rastoen spijse te maken.

Neemt Eperen/ende een wepnich Gist/ende cloppet t'same wel cleyn/wermt wat soetemelck en doet die daer in/met wat gesmolten Boter/ en doet dan bloeme daer in/temperet wel te samen/ dat van passe dict is/alsmynt gieten wilt/dattet wel loope.

Om een soete Taerte te maken.

Neemt witte Case/ en breekt hem wel cleyn met een luttel Rooswater/ en bier Eperen cleyn gheclopt met wat bloeme/ ende een goet deel versche Boter/ende neemt Spinage/oste ionc warmoes wel cleyn geschorzen/ oste gestampt/ende wat Peper-poeder wilt ghy/ende mengelt dit al t'samen onder een/ maect dan v deegh scer fijn/ende maket viercantich/ ende doeter v spijse in/ende slaet het toe viercantich/ ende latet backen.

Om een Melck-Vlade te maken.

Neempt tot eenen pot Melckis eenen lepel bloemen/ en wel 20. Eperen cleyn gheclopt/ende latet t'samen sieden een vierdeel van een vre/ doeter dan by een luttel Boter/ gude ee wepnich Souts/ende Supcker/ na dat ghy soet begeert/ende dan irde Coppen gedaen/ende laten backen/ dit moecht ghy dict in een schotel maken.

Om appel-Vladen te maken.

Neemt Guldelingen/scheltse/ende snijste in stukken/ende doetsse in eenen pot met wat Wijns ende Boter/ende laetse so staen snoozen/ wrijfse wel cleyn ontrhee/ ende doeter dan by half so veel gheraspē wittebrood/ als ghy appelen hebt/ende vijf doperen van Eperē/Gengeber/ en supcker/mengelt dit al te samen onder een/ dit is tot twee schotelen/ bestryckt v schotelen met Boter ende doeter dan v spijse in/ende set v schotels op Coolvper/ende latet backen tot dattet so stijf/ dattet vande canten lichtet/ stroopter dan Supcker/ende Caneel op/ende dienet ter tafelen.

Om een Quede Vlade te maken.

Neemt drp/oste bier Queden/siefs wel moywe in water/ende neemt dan Room/ Eperen/ en wat bladem/ende menghelet onder een/wilt ghy so moechdper Supcker/ende crupt by doen/ende maect hier een Vlaep af/in een schotel/oste Cop/ende latet backen.

Om een sonderlinghe Vlade te maken.

Neekst vret encen gepelde Amandelen/ vser oncen Rijs/een vre gesoden in soetemelck/ stampet dit t'samen wel cleyn met ech wepnich Rooswater/s/ doeter dan by seuen oste acht Eperen cleyn gheclopt/doeghet t'samen door eenen Stromijn/ende

ende mengt dan daer onder soetē Roomē so vele als v̄ goet dunct/ ende supckeret so soet als ḡp begheert / maect dit t̄samen werm in eenen pot/ dan doeter in vier oncen versche Boter / set dit dan t̄samen in een schotel op Cooibper/ onder en bouen ende latet bache/ ende stropter dan opd at ḡp begeert/ ende dienet.

Om Queden te reedēt ouer Tafel.

Neemt 12. Queden/ ende sijntse midden door doet de kernē wt in een fijn doerxken/ en doetse met de ghescheldē Queden in eenen pot/ en laetse sieden in Wijn/doeter een pont Supckeret by/of min/na dat ḡp dat goet vint/ ende een wepnich Saffraens/ om te verduen/ als de Peeren moebe zijn/ende het sop dijk ghenoech is/ so rechtet op in schotelen.

Om Queden te reeden in soppēn met

Mercy.

Neemt v̄ Queden/scheltse/ en doet het Coc-hups wt/ en steect daer dan metch/ en Cozinten m/ en stoofse moebe in Rijnschen wijn/ en supcker/ ende sijndt snekens wittebroot in v̄ schotelkens/ende set daer v̄ Peere op/ ende gieter v̄ sop ouer/ende dienet ter Tafelen.

Om Peeren in Ipoeras te reedēt.

Neemt Peeren/scheltse/ en sijntse onder wat af/om te eten/laeter de stelen aen/ende steect in v̄ Peeren/Pagelen/ en stoofse in rooden Wijn/ende doeter Foeie/supcker/ en Caneel in/ laetse stouē tot dat se genoech zijn/ende is den wijn niet root genoech/ o doeter Caroten/ oft tornisal by/est ist dat ḡpse geel begeert/ so doeter wilden wijn/ en Saffraen in/ en voorts als bozen/ ooc Peeren in Boter gebrazen/ in eenen pot/ alsse genoech zijn/ so stroopter op supcker/ Caneel/ ende een wepnich Gengeber: Dese Peeren moetmen ooc heel met de stelen neyen.

Om Prūpmen van Damast te reedēt.

Neemt v̄ Prūpmen ende sijntse in Wijn/ende doeter dan by wel supcker/ en Caneel/ en laetse so stouen tot dat se genoech zijn.

Om te maken Peeren van Geerinol.

Neemt vande beste b̄act-peeren/ laet de stelen daer aen/ en bewinse met werck/ op dat se on verband blijuen/ en b̄actse dan in heete colen/ en scheltse dan/ en maecter c̄fause ouer met rooden wijn/supcker/ en gesantte Amandelen/ dat te passe dijk sp̄/ en ist te bleech/ so verweet met Tornisal/maer makiet soet genoech/ en het moet soo dijk zijn/ dat het op de Peeren blijft liggen/ ende legt daer op lanch bancket-supcker/ en dan ghesdient. Noch op een ander maniere de Peeren geschelt/ende de stelen daer aen gelaten/ en gesoden in witten wijn/ tot dat se moebe zijn/ neemt dan de Wijn/daer de Peeren in gesodē zijn/ende doeter wel Supcker lime/ende wat Amelodinch ende wat Saffraen/laet dit t̄samen op siedē/ tot dat dijk is/ esti gietet dan op de Peeren/ het moet so dijk zijn/ dat op de Peeren blijft hange/ maer wacht wel dattet niet en clontere.

Om Dorpsche spijse van Appelen te maken.

Neemt v̄ Appelen/stamptse wel cleyn/ ende doeter by Boter/Caneel/ en supcker/ laet dit t̄samē stouen/ en dienet dan: Wildp/ḡp moebe opt laetste doek doverē van Eperen by doen/ om appel-moebe in de Vasten/scheltse/ en capte wel cleyn/ doeter by Caneel/supcker/ doverē van

Eperen/ghesmolten Boter/ en Gengeber/ dit al t̄samen in deegh gelept/ en latet baken/ende dan/ supcker daer op gestropt. Oock appelē geschelt en in wijn en Boter/moebe gesoden/ en met dyf oft vier doverē van Eperen door gedaen/ ende doeter wel supcker/ ende Caneel/ en wat Gengeber in/ende stropter Caneel op.

Om Gimbraes te maken:

Neemt 2. of 3. loot pot-supckers/ en tot elck loot supcker/ 1. loot Gengeber/tot elck loot Gengeber/ ee derdendeel loots Saffraens/ maer laet den supcker eerst weec werden opt wper met een luttel wijns/ en als den supcker wel gesmolte is/ neemt dan een goet deel geraspte Koec/ ende doek het by den gesmolte supcker/ niet den Saffraen/ en Gengeber/ menget wel onder den anderen/ en latet so langhe opt wper staen/ tot dat beghint te droogen/doet het dan in v̄ busen.

Om Kerspen/oft gecronkelde Struppen te maken.

Neemt bijf/ of ses Eperen/cloptse wel cleyn/ doeter wat bloeme in/maer niet vele/ op dat dunne genoech loope/neemt dan een Vanne/ niet heet soete Boter/ende latet daer in loopen/door een Crechterken/soot behoozt.

Om Amandel-Boter te maken/in den Vasten/of huypten den Vasten.

Neemt anderhalf pont Amandelen/ stoot die met eenen pot/ of stoep waters/ en doet het dooy eenen stromijn/gelyc Amandelmelch/ doet dan de melc in eenē schoone pot/ en latet op siedē/ doeter in/een vierendeel van eenē crues Verjyps/ latet stil staen tout werden sonder roerent/ alſt tout is/ so doertet in eenē sach/ ofte stromijn/ende hoe den sach pdelder is/ hoe de boter drooger is/ en beter/ en laetet hangen druppen/ eenē nacht ende dach/ tot dat de wepe wel wt is/ doet dan het dicke wt den sach/ende doertet supcker in/na dat ḡp soet begeert/ esti maecter dan af Lelien/ oft een stuck Boters/ so ḡp begeert.

Tselue op een ander maniere.

Neemt een pont Amandelen/ de bolsters af gedaen/stamptse wel cleyn/ so cleyn dat ḡp tnscheren de bryngerei ges roudwicheyt en voelt/doet dan daer by een Vperke Roomē/ wat Kooswater/dattet daer na finalie/ en so veel supckers tot dat soet genoech is/ laet sieden tot dat dijk ghe-noech is/maer roeret wel dat niet en brande/giet dat in ee schotel/ en roeret wel/ dattet niet en brāde/ esti cloppet wel stedich tot dat cout is/ legget in een schotel/gelyc een pondē Boter/ Als de Boter aldus gemaect is/ so legt hier/ en daer inde Boter kernē van Granaten/ende dientse. En alſt inde Fiolettentijt is/ so legt hier en daer Fiolettebladerē/ in stede van de Granaethernē: neemt dan coc blau Fiolettebladeren/ ende siedet die in half Kooswater/ en half Buttwater/ neemt dan van dit gesoden water/ en siedet v̄ gestooten Amandelen daer in/ in stede van Room/ en volmaect v̄ botere/ als boze/ende dientse ter tafelen.

Om een Epken Lombaerts te maken voor Banquet/dat geuerwet is.

Neemt een pinte Rijnschen wijn/ ende wat bresche Boter/ en wat supcker/ ende Kooswater wylt ḡp/ laet dit t̄samen op sieden/ende neemt vier en twintich doverē van Eperen cleyn ghesclopt/ende doer gedaen/ so ḡp wylt/ ende latet dan loopen inden wijn/ latet sieden tot dat dijk

Eeten nieuwheit

ghenoech is/dy colen/madr roeret tot dat dicke genoeg is/ legget dan in een schotel/aen lanch-werpige stukken beneffens den anderen/stropter van supcher op. Dese Eperē Lombaerts/nachmen by verschepden coleuren inde schotel leggen diec Sosfraē geel/niet Cognol root/ēn spinactig groen gemaect/maer ghp moetet verschepden make/ooc moecht ghp niemē doperen vā Eperen wijnshen wijn bpcang so vele/ende wel supcher/laet dit sieden op colē tot dat die is/dienet dan.

Om Eperen Lombaerts in de Vassen te maken.

Neemt Amandelē/stamte wel cleyn met de bolsterg/doetse dan heel dick door een Stromijn met half rynsch wijn/ēn half Bastaert/ēn als ghyt de leste repse dooz doet/dat valt veel dunder dan het eerste/daer sult ghy wat Rijjs in doen/ēn siedet wat/stampet dan cleyn/ēn doet dooz/ēn doet het dan by de Amandelen/ende doeter wat trupmen van witte broot in/ēn wringet dan t'samen dooz/ēn doeter by wat Sosfraens/ēn rede-lic Supcher/ later dan t'samen sieden tot battet dich genoeg is/ende dienet dan ter tafelen.

Om slupberken s te maken.

Neemt Merch cleyn gecapt/ēn doet daer by Cozinten/Caneel en supcher/ēn ist dat ghy wile wat Gengeber/ēn twee of dy doperen van Eperē cleyn geclopt/nieugt dit onder ee/ende legt v spijse in sijn dregh/ēn maect het fatsoen/ghelyck appel Kossioeliens/setse dan inden Ouen/laetse backen/ēn dicutse werm ter tafelen.

Cocage te dienen in stede van Geback.

Neemt 15. doperen van Eperē cleyn geclopt/doetse dooz eenen stromijn /met een pinte soeten wijn/ēn doeter dan by twee eef-lepelten bloeme/ doet dan in een pot ec half pont wtgekneede boter/ēn smelt die/doet dan dese spijse inde pot/met de Boter/ēn roeret wel dat niet en ronne/maer en raect den pot niet/ēn alst geronnen is/ so doet het dooz eenen stromijn/doet het dan in schotelē/ende stropter op dat ghy wile.

Om dicke Wafelen te backen die men cliest.

Neemt ses Eperen/een wepnich giste/werm hper/versche Boter/ēn bloeme/ tempert dit wel onder een/ēn maecter hert deegh af/ende legt het deegh in eenen schoonen dooz t'yper/tot dat begint te rijsen/of te gaen/bacse dan/of clieste/ēn gieter gesmolte Boter op/ēn dientse. Diemē niet en cliest/niēt ses Eperen met het witte/ende fesse sonder wit/eenen lepel Ghisten/cloptse wel cleyn/ēn neemt eenen haluen croes werm blerg/ende de helst merx boter van bier/t'samen gesmolten/ēn wel supcher en bloeme/ende temperet sa dicke dat den lepel daer in ouer epnde staer/ēnde settet van verre by t'yper tot dat rijsen mach/ēn bacse dan/ende smelt boter met supcher heet gemaect/ende gicte ouer de Wafelen.

Op een ander maniere.

Neemt acht doperen van Eperē/twee Eperen met het wit/ēn eenen lepel ghisten/ēn cloptse t'samen wel cleyn/ende doet hier by eenē pot soet werm melcks/een half pont gesmolten Boter/ēn schoon bloeme/ende miengt t'samen dattet sp gelijck een dunne pap/ende settet by t'yper/ende alst begint te gaen/ so moecht ghy gaen backen/ende doeter Boter ouer/wildp.

Noch om dicke Wafelen te backen.

Neemt tot elcke Wafele een Epe/ende wat Giste/clopte wel cleyn/ende tot twaelf Wafelen/ een pont ghesmolten boter/ende wat warm waters ende bloeme/ēn dit t'samen gemengt/so dicke/vatter den Lepel in ouer epnde staer/ende by t'yper geset/ot dat rijst/ende dan gebachten/ende boter ende Supcher daer ouer gedaen.

Om dunne Wafelen te maken/oft Oblyen.

Neemt lau water/ghesmolten Boter/ broot Supcher/entre wat meel supcher/ en witte bloeme/ende t'samen gemengt/ende gebachten.

Om ronde bancket/ofs put Wafelkens te backen.

Neemt doperen van Eperen/seer wepnich gisten/ēn seer wepnich lau waters/wat Gengeber/Potten/ Foelie/schoon bloeme/ēn schoon gelaerde Boter/dit te samen ghetempert/so dicke dat een wepnich dicker sp dan stupuen/getemperd/ende latet een wepnich gaen/ende backet/ende dienet/ in dese spijse moet oock een wepnich Koosewater zyn.

Om platte Reese te maken.

Neemt soetemelk/ende sielse/neemtse van af/ende lacte lauwerden/doet daer in een lepel vol boter mielt/ende roert dit baer in/ende settet daert warmachtich staet/ende alst wel stijf gheronnen is/soo doet het in eenen doek/ende latet hangen druppen/tot dat de weyde wel wt is/da neemt het dicke/ende soeten room/twe doperen van Eperen/ende Supcher/ tot dat v dunct van passe te zyn/ēn doet het dan inde Case-tepliens/ende dan in v schotelen/ende doeter Room op/ēn dienet.

Om eenen Botermelk Case te maken.

Neemt dicke Botermelk/ende hanget in eenen doekl/dat de wepe wel wt lelie/neemt dan hee dicke/ende soeten Room/doperen van Eperē ende Supcher/mengt wel onder een/ende settet dan in v Case tepliens/ende boter vā in v schotel/ende doeter Room ouer.

Om Crempyboellp/ of Hanen te maken.

Neemt soetemelk/ende sielse wel/hoe lauer gesoden/hoe dicker Hanen/laetse dan coelen tot datse blost-lau is/ neemt dan supzen betten Room/ēn doet die vuer in/onderroeret wel t'samen/ende doeget dan dooz eenen stromijn/om de effenhept wille/doet dit in eenen aerde pot/daer men anders niet in en doet/set hem daert wermē is/ende dect hem met een russen/ende latet so staet eenen nacht/tot dat welgheronnen is/ēn onderroeret dan wel/ēn dienet ter tafelen/in stede van den Room moecht ghy oock Hanen nemen/ende tot fesse ofte seuen potten melcks/moecht ghy wel een Eperken/ ofte wat min Room/ ofte Hanen nemt/ wilt ghy/so moecht ghy oock doperē van Eperen in sieden.

Om Crieck-moes te maken.

Neemt Criecken/ende doet de steenen wt/ende doeter by wat dicken rooden Wijn/oft wat anderen Wijn/ ofte niet dan hen selfs sop/ende doeter by wat Boter/ Supcher/ende wat Gengeber/ende Caseel/ist dat v belieft/ende vser/oft vijf doperen van Eperen/nae dat ghy heel hebt/ende latet wel op sieden/ende doeter dan dooz een stromijn/dan moecht ghy weder wat op sieden/ende doeter van eerstmael het Supcher/ende het Crupet in.

Om stekkebespen moes te maken.

Neemt de stekkebespe/sietse moeue in schoon water/of wat Wijns/of in haer selfs sop/en alsse moeue zijn/so doetse door een stromijn/en doeter wat Boter bp/Gengeber/Caneel/wel Supcker/ en twee of dyp Eperen/latet tsamen opsielen/ en als ghpt op recht stroeker Silpcker op.

Nota.

Al datmen door een stromijn doet/moetmen heet door doen.

Om Satislykens te maken.

Neemt versch Verschienbleesch/va de Hammie oft Hespyn/dat niet te vet en is/cappet cleyn/en doeter dan Sdut/Peperpoeder/en Wenckelzaerd/ in/menghelet dan onder den anderten/ende vollet dan inde Darmen/ende hangtse dan te droggen/ inden rooch.

Om Leuer en Bloetbeulinge te maken.

Neemt wittebroot met Soetemelc/ses Eperen/Foeplie/Peper/Magelen/Gengeber/en hys temiscaten/menghelet tsamen met de gestampie doogedaen Leuer/ en voilet dan inde Darmen met de lieue/maer vollet niet te styf/ op datse niet wt en loopen. Bloetbeulingen maectmen ooc als so/maer sp moeten meest na de Foeplie smaken/ en neemt ooc Aijpn cleyn gecapt/ en sruyt die in de boter/en doet die oot by het bloedt/ en wel bet daer in/maeckte als vozen.

Om rollekens of clootgens van vleeg te maken.

Neemt Verschienbleesch vande Hammie ofte Hespyn/siedet wel moeue/doet dan het vleesch est wt en stampet wel cleyn in eenen Mortier/en doet haer in vier of vijf doperen van rau Eperen/doet daer bp Caneel/Gengeber/wat Magelpoeder/het meeste Galigae/wat Saffraen/ en supcker/dit al tsamen onder een gemengt/ en maeckt hier clootgens af/gelyk doppden van Eperen/neemt dan witten Wijn/en crubben van Wittebroot daer in gedaen/en tsame opt vper geset/latet weepchen/en doeter bp Galigaen/Gengeber/Caneel/wat Saffraen/ en Supcker/doeter dan tsamen door eenen stromijn dat van passe dic is/en latet tsamen op tsamen opsielen/doeter daer de clootgens in ende lacte nede wat opsielen/ende dienre dan voort warm te Tafelen/vijf of ses in een schotel.

Om oot Vleesch moeue te maken.

Neemt oot vleesch/oft een oude Vume/ of een oud volgel/ strijkt hem met Looe/ en doet het dan inden pot/ en het sal also moeue werden als een kiecken: Maer wilt ghyst seer haest moeue hebben/so doet oock inden pot een stuck stael/oft gelas/ en neemt eenen natten doeck/en stort den pot dichte toe ende latet so sieden.

Om trinoletten op Patrijsen te maken.

Neemt de Patrijsen/inactse schoon/en doet het ingewant wt/waschtse schoon/neemt da een handvol heelen Peper/doet dit inde Patrijs/ en doeter of spetet gat dan weder toe/en neemt een half pinte rijnschen Wijn/ en voorts schoon water/siet de Patrijs inden pot ouer hyl/ en stopt den pot dichte toe/ dat de locht niet wt en blizege/ en als moeue is/ so dienre ter tafelen niet het sop daer het ingesode is/het sop is seit goet gedronen/kei/het conforerteert de Maghe/het Hooste en alle de Ledent.

Om een sausse op eenen gebraden of gesoden Patrijs temaken.

Neemt wittebroot geweycht in Azijn/en dan door eenen stromijn gedaen/doeter dan Gengeber bp/Caneel/Supcker/een weynich Peper en wat Wijn/wat Saffraen om bewete maken/of Cornisal wildy/siedet tsamen/doeter dan op den Patrijs/ende dienet.

Nota.

Item/ alle Saussen dieme door den stromijn doet/metmen heet door steken/ om te beter door te gaen.

Om eenen Capoen te smoren met Arangeschellen.

Neemt den Capoen/braet he bpcans morwe/trect hem dan vande spit/en neemt Arangeschellen in quartiere gesneden/sietse in water moeue/neemt dan rijnschen Wijn in eenen schoonen pot/ en doet de Aranschellen daer in/ en Supcker toe dattet soet genoech is/doet dan de Capoen daer bp/latec tsamen stoue/tot dattet genoech is/doet van den Capoen inde schotel/ en giet de schellen met het sop daer ouer/stroopter Caneel op/ende dienet ter tafelen.

Om eenen Capoen te reeden met Arangeappelen.

Neemt dyp of vier appels van Arange/schelle/se/snijtse in schijuen/ en neemt het vet vande Capoen/cappet cleyn/en steket met de appelen in de Capoen/ende en isser geen vet/ so neemt boter in stede van vet/ laet hem braden en dydoopt he wel/ als hys wt gebrade is/ so neemt de boter (daer hy mede gedroopt is) en doet die in een schotel/ doet daer bp cenen halued croe/Bastaert/of Maluespe/ en doet daer bp het sop van vijf of ses appelen van Arangen/latet tsamen heet werden/snijt dan oppē van wittebroot in een schoel/ en ontsledet alwen Capoen daer op/giet v sop daer ouer/ende dienet so ter tafelen.

Om een spyppen tot Calks-vleesch/ ofte Hoedere te maken.

Neemt doperen van herde Eperē/ende stootse wel cleyn met Wittebroot/doeter door eenen stromijn met rijnschen Wijn/ en doeter supcker met Gengeber bp/en wildy so doeter wat Saffraen bp/latet tsamen siedē/en als uwe Hoenderē moeue ghesoden zijn/so gietet dit sop op/ende dienet ter tafelen.

Om te maken een sausse camolijne/die iwen tot vele Pastepen va Hoenderen en gebraden vleesch dient.

Neemt gesneden Wittebroot/ geharst op eenen rooster sonder branden/ weyciet dan in warme Wijn niet Cornisal/doeter dan tsamen door eenen stromijn/doeter dan Supcker in/Caneel/en latet tsamen op sieden/dattet wat dikkachichsp/en gietet dan op v spyse/ende dienet ter tafelen.

Hoemre eenen Capoen / op zijn rechte braden sal.

Neemt de Capoen/maect hem wel schoon/en neemt die remmelen van Kuntvleesch gesneden/gelyc Pastepenbleesch/ en neemt March/Gengeber/Caneel/Rozijnen/en wat Saffraen/ en strect dit santeen inden Capoen/ laet dit wel braden dydoopt hem wel/en neemt Wijn en wat water/Gengeber/Caneel/en het vet wt der pannē/ laet dit tsanten wel sieden/ en gietet dan op den Capoen/ende dienet ter tafelen.

Eenen nieuwden

Om eenen Capoen met blan Mangier te maken.

Neemt den Capoen/siet hem in Huissepot sop wel wit/ en moeke/ neemt dan gepelde Amandelen/stootse wel cleyn/ neemt vant witte broot/ en wepeket int sop daer den Capoen inghesoden is/ doet hier hy witten Geugeber/ en rynschē Wijn/ doet het tsamen door de stromijn/ niet de gestoeten Amandelen/ latet dan tsamen sieden/ en gietet dan op den Capoen/ ende dienet ter tafelen.

Om eenen Capoen te braden op het Spaensche.

Neemt ee half pont Rijzijne/ en so veel versch Speck als h beliefst/ ende so veel Loocr als ghy wilt/cappet ooc met het Speck wel cleyn/ men gelet dan met de Rijzynnen/ en steket tsamen inde Capoen/ steekt den Capoen dan aan den spits/ ende droopt hem wel met boter/ ende dienet ter tafelen.

Om eenen Capoen op te stouen.

Neemt den Capoen/siet hem moeke/ en ver slaat hem da/doet wittebroot in zijn sop/ en stouter wat Amandelen bp/ doetet dan tsamen door eenen stromijn/ en doeter dan goede Wijn bp/vier of vijf doperen van Eperen cleyn geclopt/ Geugeber/ Canneel/ Supcker en March/ laet dit tsamen niet dei; Capoen op stouen/ en dienet dan ter tafelen. Oock meucht ghy crupmen van Wittebroot nemē in tselue sop/Wijn/ Veriuys/ versche Boter/ Foepie/ Geugeber/ laet hier den Capoen mede op stouen/ en dient hem dan: Oock meucht ghy hier Calfs-vleesch/ Losse Damelen huissepot mede stouen.

Om eenen ghesoden Capoen te maken met blan mangier.

Neemt den Capoen/siet hem in Hamelck sop moeke/ neemt dan Amandelen/stootse wel cleyn/ en neemt crupme van het schoonste Wittebroot/ en wepeket int sop vanden Capoen/ neemt witte geschelden Geugeber/ en witten Wijn/ doetet tsamen door eenen stromijn/ latet op sieden/ en doetet dan op den ghesoden Capoen/ ende dienet hem ter tafelen.

Om te maken een sausse bartange / op eenen gesoden Capoen.

Neemt vier ducen Amandelen/ gepelt en cleyn gestooten met crupmen van Wittebroot/ neemt dan het sop van ses oft seuen Arangeppelen/ en met de Amandelen/ met witten Wijn door eenen stromijn ghedaen/ ende doet daer Supcker in/ laet dit op sieden/ gietet dan op den warmen ghesoden Capoen/stroopter Pypgels ouer/ ende dienet. Dit alles is oock tot een Hoen goet.

Om sausse te maken tot gesoden Hoenderen.

Neemt doperen van Eperē hert gesoden/ legtse met Wittebroot te wepeket in rynschē Wijn/ en doet hier supcker bp en Veriuys/ en weynich Arijna/ en wat Saffraen/ doet het tsamen door eenen stromijn/ en latet daan tsamen op sieden/ gietet dan op warme gesoden Hoenderen/ en dienet ter tafelen/ neemt tot elck Hoen vijf doperen.

Om sausse te maken tot ghebraden Hoenderen.

Neemt Rijzijne/ stampse cleyn/ doetse door eer eenen stromijn met witten Wijn/ oft Pitau/ ende

neemt oock Amandelen/ doetse doordoor eenen stro myn met Pitau cleyn gestampt/ maer ghy moet meer Rijzynnen hebben dan Amandelen/ het moet ooc dijkachetich doorgedaē zijn/ doet hier Canneel en Supcker bp/ so veel alſt v belieft/ latet tsamen sieden tot datet dicke wert/ gietet dan op de gebraeden Hoenderen/ ende dienet.

Om Byet fuloet te maken.

Neemt Hoenderen of Calfs-vleesch tot huisse pot in/ we gesoden/ verslaget/ neemt dan Wittebroot/ doat en niet swart gehadē op den rooster/ en legget te wepeket int selue sop/ doet het door en doetet dan hy vleesch/ en doeter dan ooc hy wat Wijns/ Geugeber/ Grepn/ en wat Saffraen/ latet tsame wat stouen/ opt laetste wat Veriuys/ en als ghy oprechten wilt/ so scherft wat Peter selje/ doetse inden pot/ rechtse op en dienet.

Een sausse te maken saude / om op een Tonge te doen, ooc wel in een Pastepe.

Neemt een gesode Offentonge/ steect daer Pagenen in/ fryste dan niet te seer inde boter/ neemt Wittebroot/ harstet brypn op eenen rooster/ legghet te wepeket in roode Wijn/ met Arijn/ en doe ter dan bp gemaect spijspoeder/ en doetet tsame door eenen stromijn/ en latet in een pannelic sieden/ gietet op de gerooste Tonge/ en dienet.

Om een sausse te maken ppct / tot Conijnen.

Neemt root gheharst Wittebroot/ wepeket in rooden Wijn/ met wat Arijns/ doetet door eenen stromijn/ en doeter dan bp wel supcker/ gemaect spijspoeder/ boter wt der pannen/ en latet tsamen sieden/ gietet dan op een ghebraden Conijn/ ende dienet.

Most te maken op gebraeden Hoenderen.

Neemt rooden Wijn/ maect hem peersch met Tornisol/ en doeter bp wat Arijn/ en doeter in geharst Wittebroot/ latet wepeken/ en doetet tsame door eenen stromijn/ doeter dan bp Canneel/ supcker/ Geugeber/ en latet tsamen sieden/ gietet daer ghy op begeert/ ende dienet.

Om sausse Camelier tot alle gebraet te maken.

Neemt rodden Wijn/ maect hem peersch niet Tornisol/ en doeter bp wat Arijn/ en doeter in geharst Wittebroot/ latet wepeken/ en doetet tsame door eenen stromijn/ doeter dan bp Canneel/ supcker/ Geugeber/ en latet tsamen sieden/ gietet daer ghy op begeert/ ende dienet.

Een sausse tot gesoden Conijnen te maken.

Neemt gepelde Amandelen/stootse wel cleyn met crupiken van Wittebroot/ ende doetet door eenen stromijn mit Witte Wijn/ doeter dan bp Geugeber/ Foepie en wat Nagelpoeder/ laet dit tsame op sieden/ en gietet dan oure moeke gesoden Conijnen in stukken gebroken/ ende dienet.

Een sausse op eenen Hale te maken.

Neemt de Hale/ cleeft hem/ en braet hem half ghenoeg op ewen rooster/ en neemt hem dan af/ breekt hem in stukken/ set hem te stouen in Huissepot-sop/ tot dat hy moeke is/ neemt dan geharst Wittebroot/ ende wepeket in Hamelen sop/ doetet dan door eenen stromijn mit Witte Wijn/ en wat Arijns/ ende doeter dan bp Geugeber/ Canneel/ Foep-

Foeplie/met wat Nagelpoeder/ en latet samen opsielen met braepbet wt der pannen/ en neemt den hase da wt het sop (daer hy in gesroost is) en doet hem in in ee schotel/doet dit sop op/ en dient hem ter tafelen.

Om sausse picquet te maken/ op gebraeden Conijnen.

Neemt geharst wittebroot/ epepket in Wijnsop/ en wryngt tsamen door eenen stromijn/ met rooden Wijn/doeter van supcker hy/Caneel/Gengeber/Foeplie/ en wat Nagelpoeder/ laet dit tsamen opsielen/ en roost da wat knupns in Boter/ doetee hy het ander/ latet dan tsamen sieden tot dattet dicke wert/ doet dan op de gebraaden Conijnen/ en se dienet.

Om sausse Dorpsijne te maken/ op een gebraaden Capoen.

Neemt rooden Wijn/ verwet hem met Tijfisol/ en doeter wat Aijns hy/ legter geharst wittebroot in te wepecke/ en doeter dan by Caneel/Supcker/Gengeber/ en een weynich Galigaen/ laet dit tsamen opsielen/ en doeter int sieden hy/March in stukken gesneden/gelyck eenen haluen/vinger lanc/ en eenen vinger dick/ laet dit hanie een poosken sieden/gietet dan op eenen gebraaden Capoen/ en latet daer een weynich op coelen/ en stropter dan ouer geconfijt Catuzzaet/dienet ter tafel/ op dattet niet en smelte/ in dese sausse doet men ooc sop van Arangeappelen.

Om Most te maken om ouer gebraaden Hoenders te gieten.

Neemt roode Geuerbespen/ en doet die door eenen stromijn/doet daer dooperen van Eperē hy/cleyn geclopt/ en supcker na dat gyt soet begeert/ siet dit te samen gelycme/ een Epkenlombarts/ siet/ende doet dan ouer gebraade Hoenders/oste men rechtet oor/ gelycmen een Epkenlombarts doet.

Om sausse van Arangeappelen te maken tot gestoofde Peeren.

Neemt versche schellen van Arangeappelen/ maer niet te veel/ het soude anders te bitter zyn/ ende sietse moeke in rynschken Wijn met crupine van wittebroot/ wryngt dan door eenen stromijn/ en neemt dan de geschelde Arangeappelen/suytse/ in ronde schijuen/ en doetse hy dit doorgedae sop/ in eenen pot en wel supcker/ latet te samen sieden/ tot dattet begint te binden/ dit rechtem in schotelskens/oog doertment ouer gestoofde Peeren/ aldus gestoost/ Neemt eenen geloopen pot/ en laet daer boter in heet werden tot dattse siede/ ende set daer dan geschelde Peeren in/laetse daer in stoue/ tot datse ghenoech zyn/ laet de skelen daer den/ en de Peeren moet ouerdeet zyn van de boter/ als die genoech zyn/ neemt se wt de boter/ setse in een schotel/ende gietet dese voorsc. sausse/ en dienst ter tafel.

Om Eperē d' een helseit wit en d' ander helseit peers te maken.

Neemt Eperē/ en blaest de Eperē wt de schale/ ten/ volst de helseit mit Supckerepe/ latet daer coel werden/ volst dan voorts de schale mit gesadesde Supckerepe/ latet tout werden/ ple de schale af/ ende dient de Eperē.

Om Ossenboten te bereyden.

Neemt de Voeten/ sietse wel moeke/ en suytse van ouermits en legte eenen dach ofs twee inde

Aijns/ en braeytse dan op eenen rooster/doeter daer/ azijn supcher/Caneel/ en wat Gengeber daer hy/ en laet dit tsamen opsielen/ legter de herten dan in/ en latet tsamen stouen tot dattet sop wat gebonden sp/ licheet dan op/ en stropter wat Gengeber dier.

Om sausse te maken/ om op vleesch te dicielen.

Neemt Hamelensop/ een weynich Saffraeng/Gengeber/poeder/Boter en Veriups/ laet dit tsamen opsielen/ doet cruyinen van Wittebroot in dooperen van Eperē/ cloppse wel onder een ende roertse dan int sop/ latet tsamen steden tot dattet genoech is/ en doet op vleesch/oste in schotelens/ ende dienet.

Om Ossenboten te stouen.

Neemt de voeten alsse/ moeke ghesoden zyn/ doetse ontwee ende doetse dan in eenen pot/ doeter by versch sop/wat boter/Veriups/wat Wijnazijn/ en supcher/dattet niet te soet en sp/Gengeber/Caxinen/Laurierbladeren/ laet dit tsamen soetelic staen stouen/ dattet niet te dick of te dunne en hy/ alst genoech is/ rechtet op ende stropter Caneel ouer.

Om Verckens-Voeten te reeden.

Neemt de voeten en braetse op eenen rooster alsse ghesoden zyn/doetse dan in eenen pot/ en doeter Wijn hy/Supcker/Gengeber/ ende een weynich Saffraens/ met geschelde Arangeappelē in ronde schijuen gesnede/ wat boter wildy/ laet dit tsamen sachtgens stouen/ dattet niet te lan oft te cort en sp/rechtet dan op ende dienet.

Om sausse te maken tot heel vleesch.

Neemt geharst wittebroot met Hamelensop en wat Aijns/doet door eenen stromijn/ neemt cleyn gesneden Sprich mit Aijns/ met goet gheschorzen groen crupt/ sietse tsamen ruyd/ doet ouer v vleesch/ende diepel.

Om sausse ouer eenen Hase te maken.

Neemt Kerscript(niet doorgedaen) alsuene eerst maect/wryngt met Wijn door eenen stromijn niet een weynich Aijns/ en doeter supcker/ Caneel/ende Hageden hy/ en wat bet wt der pannen wilde/ende latet siede tot dattet wat dicht is/ gietet dan op en dienet. Ooc neemt geharst wittebroot met Wijn door gedaen/doeter dan supcker/ hy/Hageden/Gengeber/ of wat Peper/Wat bet wt der pannen wilt ghy/ laet dit tsamen siede tot dattet genoech is/ en gietet dan ouer het gebraed/ ende dienet/dit dienmen tot vele gebraet.

Gedene sausse ouer ghesoden of gebraede n Disch/oft vleesch.

Neemt crupine van roggenbroot/ in goedent Aijns ghesoden/latet tout wreden/ende doet dan tsamen door eenen stromijn/doeter Boter/Gengeber/ en een weynich souts/ en latet tsamen opsielen/ gietet dan ouer de spijse daer gyt op begeert/ neemt dan het sop van groen gestampt Koren/ of Sulcher/ en gietet daer hy so bele na dat gyt groet begeert/ende dienet. Ooc meucht ghy dese sausse in Slauekerkens settent.

Om sausse te maken op eenen Verckens-Vissespot.

Neemt rau Verckens-vleesch/ bladet wel swart op eenen rooster/ en doet dan af/ snijden in stukken soog groot als het v belieft/ ende neemt van Vleeschsop/of schoon water/ en doet daer hy

Eetien Nieuwen

Azijn/wat Sout/rooden Wijn/Peper/Canneel/Pagelen/latet tsamen op sieden/doeter dan v gebradel vleesch in/ende latet tsame stouen tot dat het genoech is/ende dieret.

Om een gesoden Speenvercken te coeden.

Neemt een Speenvercken/siedet in half Wijn en half water/ende redelike wel Foeylie/latet tsamen sieden tot dat het genoech is/neemt dan den Vercken wt den sope en legghet in een schotel/ en doeter het warm sop in/acht of nege doyeren van Eperen cleyn gecloopt/ en twee of dryp Wittebrooden cleyn gesneden/doet het tsamen door eenne strohijn/ en doeter dan by Gengeber/Saffraen/ en weynich Wijnazijns/latet tsamen op siede en latet daerout werden/gietet dan quer het vercken/ende dienet cout.

Om een sausse/vossel/ ofte pekel te maken/ tot een gebraden Speenvercken.

Neemt Appelen/schelste en stoofste cleyn in eenen Mortier/ en doetse in een pot met Boter/doeter Coquene bp/Gengeber/Canneel/Foeylie/wat Pagelen/Surker/ende Saffraen/stampt gepelde Amandelen wel cleyn/ en doet se ooc inde pot bp als het ander/latet daant samen sieden tot dat y dunc dattet ghenoech is/doeter dan in een schotel/ en legter dan het gebraden Vercken boue op/tis heel of half of gheraert/ also ses v belseft/ende dreift/ maer legget niet de swaerde op waerts.

Om sausse te maken op een Sult van Vercken/ t/cleyn op groote.

Neemt de sulste van het Vercken/so cleyn gesneden als v belieft/siedet in/wie ende latet cout werden/neemt witten Wijn en Verlicps/ en legt daer cruycke vant witte Wittebroot in te weye/ke/stampt gepelde Amandelen wel cleyn/ en doest het tsamen door een stromijn/doeter Wit supcker by/latet tsamen op sieden/ en doeter dan cout op de voldde Sult/ende dienet.

En ander maniere. Neemt witten Wijn/ dryp of vler doyere van herde Eperē daer in root geharst Wittebroot en Verlicps/doet dit tsameid door een stromijn doeter supcker en Saffraen bp/ met dit tsamen op sieden en cout werden/ en op de coude Sult gedaen/ende so gedient.

Doeg op een ander maniere om heet te dieren. Neemt rodt geharst Wittebroot/weyp歇 in versch hantsop/ witten Wijn en Verlicps doeter tsamen dooz reuen stromijn/doeter dan by Gengeber/Poten of Foeylie/Supcker/Saffraen/ en wat Pagelen/latet tsamen op siede/so heet gegoren/daer heet gheschen gesoden Sult/ende so gedient.

Om een Combe/of sausse op een speekergewicht te maken.

Neemt het Speenvercken/so cleyn gehouws alst v belieft/siedet ind/wie in water est wat soure alst mojwe is/soo doeter wt het sop en latet cout werden/ dan neemt witten Wijn en Wepisch Azijns/legt daer in te weylke cruycken bat Wittebroot en doyeren van herde Eperē/doet het dan door een stromijn/doeter daa bp Gengeber/Saffraen/Supcker/ en seer weypich Comijn om een cleyn sufaetken te heb hen/latet dit tsamen op sieden en cout werden/ en dan cout ouer den coarden Sult gegoten ende gedient.

Om Galentijn te maken/tot Palinch/ende ander spyse.

Neemt den biesen Palinch die ghy trijghen cont/schout hem int water het sijn wel af/doet de blinnen af/claest hem dan open/ en trekt de graten wt/ en snijt hem in dryp of vier stukken/ volle stuc de visch syde bumpt/bindet so niet een dract/neemt dan rooden Wijn/die gevarst is met rognisol/ doeter Hupsenblas in om te binden/ en siedet den Palinch daer in/ tot dat hy genoech is/doet den Paline dan wt/ haet he droogen harstet wittelooot dan root op eenne rooster/ en legget te weylke inden Wijn daer den Palincingesode is/doeter wane door eenen stromijn doeter bp/Gengeber/Canneel/Foeylie of Potē/Pagelen en Gallygen van eley euken hele/ en een luttel Greyn/ en heel supckers/ latet tsamen sieden tot dattet bint/ neemt dan vanden vperc/ en slaeles so heet dooz eenen stromijn/gietse dan op den Palinch/ en als ghy hem diegt/ legt een stuc in een schotel/ doeter wel salisse op/ en stroopter ha dit poeder wel diek op/ en dienet/ maer maect dattet na den Galigaen smaect. Om recht Galentijn/dryp potte rynschen Wijn/Galigaen/Greyn/boemusaten/ van elre een vierendael loois/ een loot Gengeber/vier dincē sijn Supcker/ een half loot Saffraen/ en dryp loot Hupsenblas/ latet dit tsamen siede tot dattet bint/ en daer heet dooslaen/ en so op de spyse gedaen.

Om Galentijn te maken op teneu Capoen oft Speenvercken/voeten/ of Ooren van Verckens.

Neemt den Capoen/Vercken/voeten/of Ooren van Vercken/ en siedet in water half ghenoech/ doeter dan genen pot rynschen Wijn bp/ende wat Hupsenblas/ maer schept eerst het veschooon af/ en verwet met rognisol/doeter wat Wijnazijn bp/ en Gengeber/Greyn/ en ander Specerie/ wildp/ en latet voort siede tot dattet genoech is/ neemt dan het vleesch wt/ en gietet naa twee of drymael dooz den sach/latet sop minch eer ghyt door giet/ bin clae te wese/gietet heet dooz/ en tlaets dat gyt dooz giet sg latet cout werden/ en dienet daa.

Om Crekten oft Crabben te reeden.

Neemt tweede water/ en een deel Wijnazijn/souse wel/sietse een vre lancet/ en het moet eerst siede/ernemt daer in werpt/ dienste da drooge.

Om een sausse tot Mosselen te maken.

Neemt/ en siet de Mosselen alst behoozt/ ende neemt Boter/Verjups/twee of dryp doyeren van Eperē cleyn gecloopten Gengeber/latet dit tsame sieden en recht hem in sautefliers/ en dienst op de Mosselen ter tafelen/Wildp ghy meuchter oor wat van tselue sop bp doen/ daer de Mosselen ingesoden zyn/ ghy meuch het dor ouer de Mosselen gietest Wildp.

Om Zee-haen te bereyden.

Neemt den Zeehaen/sout hem van pas/siedet hem ha pas/ en doet hem dan bumpt water/ laet hem cour werden/ en verwart hem in een pane met boter/doeter dan Azijn bp/ en Mostaert/ roostet tsame in ruymp nat/maer laet het niet rog werden/dienst daa/dit is seer goet/stroopter Gengeber ouer.

Om Grondelen met den sope te reedē.

Neemt rynschen Wijn/wat waters ende wat Souts/wat Gengeber/versche Boter/ stoofst de Grondelen hier in/ alse ghenoech zyn/ so doeter wat groen geschorue Vleeschcruyt bp/latet eens op sieden/daer na harst Wittebroot/legget onder inde schotel/ende recht de Grondelen met het sop op/ende dienet.

**Om Pricken en Lamprepen te reiden/
ghesoden of ghebraden.**

Neemt de Pricken ende bzaepse aen een spit half genoech/rectse dan af/ en doertse in rooden Wijn te wperc/ en setse tot datse genooch zyn/ legt se dan wt/laetse dzoogen/ende harst Wittebroot/ dat het root sp/daer na legghet te weperke inden seluen Wijn/daer de Pricken in gesoden zyn/ en doeter by Caneel/Gengeber/Maghelen/Foelie/Galigaen/ en Supcker/ den smaet moet na den Galigaen zyn/ vdeghet tsaamen door eenen stro myn/latec op sieden/ en ghietet dan heet over de heete Pricken/ende dienet: Voorde om Lamprepen te hadden/ en te reiden/ legtse in een seple met Wastaert/ en laetse die in drincken datse wel dicht is/ neemt dan een Dinsoen/ en prickelese in de Ooren/ende al het lyp door/ dat het bloet inde Wastaert come/street dan de Lamprepe aen een spit al geheel/ghelyck een Slanghe/ doet in den Wijn Caneel/Gengeber/ en wat Boters/ ende laet dit tsaamen op sieden/ende dzoopet de Lamprepe hier mede/ tot datse genooch gebraeden is/ daer na legtse in een schotel/ende doeter het selue sop ouer/daerse mede gedzoopt is/ en dienste ter Tasel. Noch op een ander maniere/drinckt de Lamprepe eerst in eenen pot rijnschen Wijn/ daer bzaepse in schoon water/ en streektse met eenen priem in de een Oore/ dat het sweet/ of bloet inde Wijn loope/suijtse dan in stukken/soutse/ en laet se dzooghen op eenen Hooster opt wper/doet dan de stukken inde Wijn daerse in gedoopt is/ en doet daer by Maghelen/Gengeber/Caneel/Corinten/Boter en Supcker/laet tsaamen sieden/ tot datse genooch is/rechket dan op/ en dienste ter Tasel: De Pricken en laet niet drincken/maer maecke se schoon/ bereptse ghelyc dese leste Lamprepe be rept wert/ende dienste.

**Om een Hoofd van eenen Salm te sto
uen/of te snoozen.**

Neemt het Hoofd/ en houwt gelyc Hutsport/ siedet wel/ en verslatet/ doeter Jan by Corinten/Gengeber/Rossemarijn/Wijn/ en wat Azijns/ laet tsaamet stouen tot dat her genooch is/ rech ket dan op/ende dienet. Noch/of stoof het recht slecht/ met wat Gegeverpoeder/ en opt leste wat groen geschorzen Pepercelij/ en als ghys wlaet so doeter wat Azijns in/ recht hem op/ende dient hem ter Tasel.

**Een Sausse op gesoden Brasem
temaken.**

Neemt Wittebroot/ weperket in rijnsche wijn met wat Azijns/ en dooperen van harde Eperen/ doegt dooz een stromijn/doeter by Comijn/Ge geber/na den Comijn moet den smaet zyn/ late tsaamen op sieden/ en gietet ouer den gesoden Brasem/ en dienet op/maer den Brasem moet gepelt zyn eersten hem inde schotel doet/ ghelyckmen de Baersen pelt.

**Een Sausse te maken ouer eenen ghe
braden Brassem.**

Neemt root geharst Wittebroot/ weperket in rooden Wijn/doeter dan by Coerten/Caneel/Gengeber/ en wat Boters/laet dit tsaamensiede/ ende gietet dan ouer den gebraeden Brassem/ en dient hem.

Een Sausse te maken tot Cabeliau.

Neemt root ghelharst wittebroot/ weperket in rooden Wijn/doeter Supcker/Caneel/ en Ge geber in/ en siedet in eenen aerde pot/ settet daer in

wech/ende besicht daer af als ghys wilt op uwen Visch.

Om Koppen van Cabeliau te coken.

Neemt de Koppen/maectse schoon/ en siedt se moxwe/doertse dan wt/ en suijtse gelyc penskens/ scherft dan Alwyn clepn/doet het in een potteken met boter/ of ghebrande olie/ en laetten daer inne moxwe sieden/doeter dan u gesneden Koppen in/ doeter wat Azijns en Grepnpoeder by/ latec al soethens stouen/rechket dan op/ en stropter Ge geber op.

**Om Carpse te maken van Vis/ of met
den Eperen te roeren.**

Neemt verschen Zee-visch/ siet hem/ en capt hem wel clepn/ende frachten in witte Boter/ niet brupn/ neemt dan gheclopte Eperen/doeter wat Bossraens/ en wat Gengeber in/ende roeret tsaam onder de Visch in de Panne/ende dienet ter Tasel.

Om pottagie van Carper te maken.

Neemt den Carper/suijt hem so ghys wilt/ en frapt Alwyn in Boter/ doet die inden pot met de Boter/ en doeter by Wijn/Soudt/ en Azijn/ ghys moechter oec wel Speceris by doen/laet de Carper stouen tot dat hy genooch is/ ende dienst hem niet lanck sop.

Om eenen Carper te stouen.

Neemt eenen Carper/doet hem op/ en laet hem wat in zyn bloet staen/ doet hem dan te wperc in rijnschen Wijn/mer wat Boter/Magelen/Peper/ en Aote-mucaten/laet dit stoue/ set dan te weperke een Wittebroot brupn geharst/ passeret dooz een stromijn/ en doet het dan inden pot by den Carper/ en latec tsaamet stoue/ tot dat het genooch is/ende dienet van. Een ander maniere/ neemt den Carper/ende eliet hem/ doet de galle wt/ en laet hem al zijn Ingewant/laet hem dock in zijn bloet/ende neemt eenen aerden pot/die plat inde bodem is/legt op den bodem Lauweriers bladeren/ ende legt dan een lage Carper met de schobben onderwiers/ neemt dan twee witte Alwyns clepn gesoden/ en moxwe gesoden inde Boter/ en dan by den Carper gedaen thien of twalf Grofsels Magelen/wepinch gebroken/ Potpoeder en Gegeverpoeder/twee Croesen Biers/eenen Croes Wijns/eenen haluen Croes Azijns/doet dit al te samen inden pot by den Carper/ en stopt den pot dicht toe/ende latec so staen stouen op clepn cool wper/ tot dat hy genooch is/ende dienst hem.

Sausse op eenen gebraeden Carper.

Neemt geharst Wittebroot/ weperket in roode Wijn/doet het dan dooz een stromijn/doeter by Boter/Gengeber/Magelen/Grepn/Saffraen/ en wat Azijns/laet dit tsaam op sieden/ende gietet warm ouer den gebraeden Carper/ende diet hem ter Tasel.

Sausse op eenen gesoden Carper.

Neemt rijnschen Wijn/Boter/Gengeber/Caneel/Saffraen/ende Supcker/dit op gesoden/ en so warm ouer den gesoden Carper gegoten/ende gedient.

Om Hutsport van Steur te maken.

Neemt den Steur/ siedt hem een half ure in rooden Wijn/ende Azijn/verslaet hem dan/ en sec hem te stouen int selue sop met wat Gengeber/ Foelie/ en Magelen/scherft dan wat groen Wekel/ Haute/Roosmarijn/ende Gyspe/ende wat ver-

Cenen nieuweli

versche Boter/latet samen stouent tot dat het genoegh is/dan rechtet ende dienet.

Sause op gebraden Snoecken.

Neemt geharst Wittebroot/weyciet in roode Wijn/doeget dooz eenen stromijn/doeter da wat boters Gengeber/Caneel/ en Supcker by/laert samen op sieden/gietet ouer de gebraden Snoec/ dienet hem warm. Op een ander maniere: neemt ghepelde Amandelen/stootse clepis/ende doeget dooz eenen stromijn niet Verlyps/doeter da by/Gengeber en Supcker/siedet samen op/dienet warm op den warmen gebraden Snoeck.

Sause op eenen geloden Snoeck.

Neemt den Snoeck/siet hem in schoon water/pelt hem/neemt dan gepelde Amandelen/stootse clepi/ende neemt crumpen van Wittebroot/ geweylekt in rhynschen Wijn/daer na/doet het met de Amandelen door eenen stromijn/ende supcker/ist dat het v belieft/ soo doeter Gengeber in/ en latec samen op sieden/daer haet doeter op den gepelden warmen Snoeck/ende dienet.

Cenen Snoeck te sieden op duptsch.

Neemt den Snoeck/doet hem leuendich op/laet het hoofd heel/ende wascht hem schoon/legt hem ter stont in Wijn/azijn/of anderem stercken Azijn/hangt eenen ketel water ouer het vper wel ghefouten/laet hem inde sode romen/doeter dan ter stont den Snoeck niet den Azijn in/laet hem sterck sieden/ende schijnt hem schoon/ en doet hem dan heet sonder sop in een schotel/ende diet hem heet/siet Azijn ende Gengeber in Haucierkens tot sause. Of wilt ghys so moecht hy ander sausse maken/neemt Wijn/Supcker/Caneel/Gengeber/ en Sossergen/latet samen op sieden/ en settet in Haucierkens/of gietet op den Snoeck/dienet ter Tafel.

Sausse tot allen gebraden Visch.

Neemt eenen Appel cleyn ghesneden/doet die in een panneken met Boter/Wijn/Corinten/Supcker/Gengeber/ende Caneel/laet dit alte samen wel sieden/ende so op den gebraden Visch gedaen.

Cenen Snoec te sieden opt Spaenschi.

Neemt Lamoenen in schijuen gesneden/doet die in een potgen met Wijn/water/Boter/Gengeber/Sosseren/ en Nagelen/laet dit samen stonen tot dat het ghenoegh is/doet het dan in een schotel/ en legter den gesoden Snoeck in/ en diet hem heet ter Tafel.

Om eenen Snoeck te stouen.

Neemt den Snoeck/sijt hem in stukken/wascher hem schoon/ en stroopter wat souts ouer/neemt twee of dyp Alijnpen in schijuen gesneden/ende siedtse eerst in schoon water/ en doeter han wien Snoeck inne/daer na doeter eenen groote lepel vol perepe van Erweten inne/dat is dicke Eerten/of doorzedaen Eerten/dunne gemaect gelijk sop/Verlyps/versche Boter/heelen Peper/ en Foelie/Gengeber-poeder/oste heel/laet samen stouen tot dat het genoegh is/dienet da op/maket sop so lauch als ghys begeert.

Om Eperen wel een half Jaer goet te behouden.

Neemt versche Eperen/ en setse metten scherpen om hooch/in schoon Lijnwaet/ende decste met schoon Lijnwaet/so sullense versch en goet blijuen.

Om Eperen inde schalen te sieden dat se niet hert en werden.

Als de Eperen inden ketel of Pot ouer tþper wat geweest zijn/datse haest heet zijn/so neet een lepel/ercoert onder de Eperen/laetse so sieden/men segt datse niet hert en werden.

Om eenen Carpfer over Lant te dragen dat hy leuendich blijue.

Neemt een crumpie roggen broot/ en legtse in rhynschen Wijn/steect hem die flat in den muplende haecht hem also waer ghyls sonder steruen.

Om Pertrijsen en Sneppen te bereyden/ende om te kennen.

Allmen Pertrijsen braden wilt/men wast de Pertrijsen niet/als Angewant wt getrockt is/ dan men steekt se so bloeyachtich aen den Spit/maer zynse niet versch so moecht ghysse waschhe/ als de Pertrijsen swartachtige beekens hebbē/cā geelachtige pooten/so zynse jongh. De Sneppen haerpten met den dreck/ende alse brycant half gebraden zyn/so legt geharst Wittebroot in de Panne onder de Sneppen/ en laeter den dreck op druppēn/ en alse ghenoegh zyn/ dan legtmen dit broot inde schotel/ en legte r de Sneppen boven op/ende dienst.

Om een Braet-vercken te doodden/ en voorts te bereyden.

Neemt de twee achterste beenē vant Vercken/ als ghys vodder/tusschen d'beenē/ en den mupl neet in d'haal/ en steekt so de kele af/ en latec wel bloeden/legghet dan voort vper dattet niet couc en werde/ tot dat v water heet genoegh is om te schoawen/alsdan steekt den steert eerst inden ketel/naer gaet het hars af/so steekt Vercken heel in den ketel/maer wacht dat het water niet te heet en is/of het velsoude wel mede af gaen/ende alse schoon geshouwt is/ suijdet dan inden midden open/ende doeg. Angewant regt wt/ende waschhe schoon/ende bullet niet groene Peterreli/ Nagelen/Tymus/Basilicum/ en Rosemarijn/laet dit Crupde een walleken op sieden in schoon water/of in warm water weyciet/stootet dan wel clepi in een Martier/met twee herde Eperen/ en een goede schijue Boters/als clepi gefooften is/doet er by nagels/peper/supcker/ en Corzten/menget onder es met het crupt/ en bullet int Vercken/ en steekt aen den spit/latec wel brade/ droopet wel met boter/ en met tghene datter af drupt/ghy moet de ooren/steert en herten al aek Vercken laten/de hoochte voeten moeten aenden halx in steiken/het steertken op den rugge tusschen het velletken/ de twee achterste voeten steect dooz een/gelyck een Hase/men vult de Braet-vercken aldus so lange als het crupt gtoen is/maer inde winter/so neemt gedrocht crupt en poederet/ en doeter/ gepoedert Foelie/Peper/ en Nagelen by/ en wryuet daer mede van binnen het Vercken/ en bullet dan niet gepelde Castaengen/ en steekt so aen den spit/ende alse wat ghebraden heeft/ so steect int Vercken vele heel Nagelen/ende latec voorts braden. Een roode sausse tot het selue gebraet: Neemt swart geharst Wittebroot/weyciet in rhynschen Wijn/ende een weynich Azjins/doeget dan dooz eenen stromijn/ en doeter by Caneel/Gengeber/Supcker/ en het wt de Panne/ en Caroeten/het nierz wt ghebaen/ laet samen sieden/tot dat het gebondē is/ alsdan gietet ouer het ghebraet/ of rechtet op in clepne schotelkens by het ghebraet/ende dienst: Dese sausse doet noch ouer

ouer een gebreden Gans of Entbogel.
Noch een hrypne Sausse ouer tselue ge-
braet van daander syde.

Neemt hrypne Boter en bet wt der Panne/la-
tet wel heet werden met wat Azijns/Peper/Ma-
gelpoeder/ende Supcker/latet tamen sieden/en
cloppt wel/tot dat het gebonden is/doegt dan
ouer het gebraet.

Een Sausse ouer eenen gebraedē Hase/
Conijn/Caſſe-ribbe/Harſt/oſte Kuit-
bleesch.

Neemt een schijne Boterg/eenē haluen Bro-
mer Azijn/eene Koomer Wijn/Peper/Magelpoe-
der/en Supcker/latet dit tamen sieden tot dat het
bindt/doegt dan ouer tgebraet/ende dienet.

Om eenen Hase te teedelt.

Als ghy den Hase het vel af ghedaen hebt/ ist
dat hy versch is/bestrijkt hem van bixten met
zijn Leuer/ende later dat wat in droogen/maer
is hy niet versch/so en dorſt ghy hem niet bestrij-
ken/en als hy versch het vel af gedaen is/so mo-
get ghy hem wel terstout aen den spit steken/als
hy binnen schoon gewassen is/en droopt de Hase
eerst wel met Azijn/en later den Azijn wel inne
drooghen/om cort te zijn/daer na giet den Azijn
weder wt de panne/ en droopt hem voorts met
boter/om dat hy te malser soude zyn/ghy moech-
ter oock Woersten/of Castaengten in steken/ende
latense mede braeden/ aldus moechdy oock Ca-
nijnen braeden/maer die en moechdy niet bestrij-
ken mef deli vloede/want sp moet wit braeden/
ende als ghy eenigen Hase/Conijn/of eenich and
bleesch houden wilt/ so moet het ghebroep tyn/
te weten/ ghy moet wel een half vre sieden in
schoon water/ende schoor schijnen/ en leggent
dan in den Azijn/ende alſt gehroepd ende coul is/
dan moecht ghy Larveren/Bleesch dat niet ge-
heel versch en is/moechdy ooc bypepen in water
ende wat Azijnis.

Een Peper te maken op een gebraeden
Hase/Conijn/of ander bleesch.

Neemt vier of vijf sieden swart geherst rogg-
gen/of terke hooft/en weycket in Bastaert/daer
na doet het dooy eenen stroijn/ende doeter wel
Peper/en Magelpoeder in/latet dit tamen sieden
tot dat het dicke ghenoech is/en dorſt het dan ope-
gebraet: In dit Peper stoelen ooc eenē Hase/
maer men breekt hem in stukken/dit Peper doet-
men oock ouer knutbleesch.

Noch een Peper tot alle Wilchraet/
Hase/of Swane.

Neemt swart geharst roggengroot/weycket
in Bastaert/of ryngchen Wijn/ende wat Azijns/
doet het dan dooy eenen stromijn/doeter by Ca-
neel/Peper/Magelen/Foelie/of Poten al repoe-
der/Dooffraen/en wel Supcker/latet dit tamen
sieden/tot dat het dicke ghenoech is/koker wel/
ende doet het op daer ghy begeert.

Om Peper te maken op versch
gebraeden knutbleesch.

Neemt geharst Wittebroot/ende weycket in
mager Bleesoop/passeret dan dooy eenen stromijn
met weynich Azijns/doeter van wat Saffraen/
en Peperpoeder by/et latet tamen dicke sieden/
daer naer ghetet ouer v Ghebraet/ghy mocht
oock wel wat Supckers hy doen /ist dat v be-
liest.

Een Sausse te maken tot ghebraden
Conijnen/of Entbogels.

Neemt geherst Wittebroot/legget te weycke
in roode Wijn/daer na passeret door en stromijn
dat het lanc van sope is/doeter daer by Gengeber
et Caneel-poeder/en latet sieden tot dat het dicke
is/en wilt ghy/sd doeter by bet wt der Panne/of
Boter/ende Peper ende Magelpoeder/om hrypne
te maken.

Een saussete maken tot Lamprasen.

Neet Wijn/Gengeber/Cozinten/en Daffraen/
en so ghyt begeert/wat wt de Panne/of Bo-
ter/ gepelde Amandelen in cleyn stukkens ghe-
sneed/dit tamen gesoden / tot dat v dunckt dat
het ghenoech is/ ende daer by wat lanckachtich
van sope/dit ouer het Ghebraet gedaen/ ende so
giedent.

Een seer goede sausse te maken tot
Lamprasen en Conijnen/op de En-
ghelsche maniere.

Neemt Verings/Boter et Supcker / tot dat
het soet ghenoech is/latet tamen wat sieden in ee
schotel/op een Cosfood/doeter dan by vier of vijf
lypkens sop van gestooten Sulker/ dat met ee
trypne roggen broots gestooten is/doeter oock
wat Gengeber by/later dan noch wat sieden/ en
neemt alsdan vier of vijf suelken Wittebroodt/
ongeharsche/legge inde schotel int sop/ en stropter
wel Caneelpoeder op/ en latet noch een weynich
sieden/en legget dan het Ghebraet op/maer maect
dat het altijt wat lanckachtich van sope sp/ende
dient/ter Tafel.

Om eenen Entbogel seer excellent met
den Crayde te stouen.

Neemt den Vogel als het Inghewant wt is/
en gewasset is/siet hem daer na in schoon water met
wat sout/schoon gheschijmt ten haluen/ daer
na verlaet hem/ en driet in eenen schoonen Pot
van den seluen sope /of Hauteien sop sonder vet/
met een goet schijne boter/ende vuller inde Vo-
geleenen Aipun/Beetrcely/Doosmarijn/ Page-
len/en Crayus/al cleyn gescherft/ en wat Spec-
cleyn gesneed/ doet dit tamen icden Doghel/et
giet inden Vogel vor wat Azijns/et legt hem daer
int sop alſt siedt/ daer na doet in een fijn doerckje
Gengeber/Peper/Foelie/en Magelen/bindet toe/
en werpet inden pot/ latet dan tamen stoue tot
dat het ghenoech is/Wilbyt soet hebben/ so doet
wat Supckers in sop/ en als ghy hem oprecht/
so legt de Specrie al heel inde Schotel/ op den
Vogel /sijnt den Gengeber in ronde schijfkens/
et legt hem op de rant van de Schotel/ ende driet
hem ter Tafel/ het Sweni moechdy oock dus
stauen/ende als ghy Boter neemt/ so en behoeft
ghy geen Specie te nemen.

Om eenen Entbogel oft Sweem seer
excellent te stouen.

Neemt den Vogel schoon gemaect eti gewas-
sen/siet hem met wat Sonta ten haluen/ wel
geschijmt/als hy genderh gesode is/ so verlaet
hem/ ende neemt wat van den seluen sope sonder
het doet/met een goede schijne boters/ en wel Pe-
perpoeder/eenen Aipun of twee gesneeden in con-
de schijuen/daer na neet gedrochte bleeschcript/
te wete/Crayus/Doosmarijn/Margeleyne/et
Basilicum/bindet dit in een doerckjen/ende doet
het in den Pot/latet te samen sieden/ tot dat den
Aipun ghenoech is/daer na legget den Vogel in/
ende latet stauen/ tot dat het hy na ghenoech is/
dan

Eenen Nieuwent

dā doeter by wat Azijs/ en Supcker so soet alſt v goetdunct/ en latet tamen noch wat stouen/ dan recht den Vogel op/ en stroeyter Caneel poeder/ of Nagelpoeder op/ en dient hem ter Tafel/ men stecliter oock Nagelen in.

Een Sause ofte Pekel tot ghebraden Entvogels ofte Sween.

Neemt twee of dyp Appels cleyn gecept/ ofte ghesneden/ en neemt daer toe van het vet wt der Pannen/ en Gengeber/ of Peper/ en wel Supcker en wat Azijs/ laet dit tamen sieden/ tot dattet genoech is/ daer na doet het vpt gebraet/ en dienet ter Tafelen.

Om Sause of Peper te maken op ge- braden Entvogels oft Sween.

Neemt Hamelen sop/ en twee Azijsnen/ siedet tamen dat de cracht in het sop is vande Azijsn/ dan weryt de Azijsn wt/ en harſt witbroot roottachich/ en legget te weycche in Rijnschen Wijn/ passeret door eenen Stromijn/ met het sop ende den Wijn/ ende een Weynich Azijs/ doeter dan Peper ende Nagelpoeder bp/ en latet tamen sieden/ tot dattet genoech is/ inger daer moet soo veel Supckers by zijn/ tot dat v dunckt dattet soet genoech is/ en ist dat ghijt gecoleurt begeert so doeter Sosraen/ oft Cornisol in/ ofte sierter ic stuck Caroten in/ het merch wt gedaen/ gietet da vpt gebraet/ ende dienet aen.

Eenen Huspot te stouen van Venesoe.

Mensal den Huspot sieden als ander vleesch/ en neemt half Vastaert/ en half vande sope daer het Venisoen in gesoden is/ en doeter wel Nagel poeder en Corinten/ bp/ laet dit tamen niet het gesodeh Venisoen stouen/ tot dattet genoech is/ dienet dan ter Tafelen.

Om Venesoen Huspot te stouen van Vercken vleesch.

Neemt versch Verckensprack vant dunste van den Buyc/soutet/ schijpmet gelijt ander vleesch/ Latet sieden tot dattet genoech is/ neet dan geharſt roggen broot/ en legghet te weycche in Vastaert/ passeret door eenen Stromijn/ dan doeter Peper/ Nagelpoeder/ en wat rijnschen Wijn bp/ en latet tamen stouen met het vleesch/ tot dattet genoech is/ dienet dan ter Tafelen.

Om te braden een Harſt van een Wilt Vercken.

Neemt de Harſt/ en broeft hem in half water en Azijs/ en laet hem dan conter werden/ braept hem dan/ ende harſt witbroot wel bruyn/ legget te weycche in rijnschen Wijn/ en Azijs/ en passeret van tamen door eenen Stromijn/ doeter van Peper/ Nagelpoeder/ Saffraen en wat Supcker/ bp/ maer maliet niet te soet/ wat het moet renzen/ en doeter bp wat Ladeerspeck cleyn ghesneden/ latet tamen sieden tot dat v dunckt dat het genoech is/ rechtet dan op in cleyn schotelkens/ en dienet ter Tafel.

Om een Gans te braden gebult/ ende Sauſſen daer toe te maken.

Neemt tot het vulsel Petercelp/ Tymus/ Bresilicum/ Mageleyn/ Broosmarijn/ wat edel Saup/ endescherft dit grof/ ende eenen Azijsn ofte twee ghesneden in vijf oft ses stukken/ of Lgocht wildp/ ist dat ghijt begeert/ ghy en dorſter geere/ Looch ofte gheenien Azijsn in doen/ ende vullet in de Gans/ ende steket gat toe/ steechtse aen den Spit/ ende laetse braepen/ alſſe ten haluen ghe-

braede/ ghy so indecht ghy daer heele Nagelen in steken/ hier ende daer: Of wilt ghy ghy moecht de Gang vullen niet edel Vleescruyt/ Riupn/ en Appelen.

Doots om een Sause tot de gebraden Gang te maken/ neemt braept wt der Pannen/ en doeter Azijs by/ en Peper/ Magelein/ Foclie/ endes wat Caneels/ al ghepoedert/ wat Supcker/ laet dit tamen sieden tot dat het ghenoech is/ en alſt ghebraet inde schotel lept/ so gietet daer ouer/ en dienet ter Tafelen:

Een ander Sause: Neemt een hant volleken Biesloock/ en hant volleken Petercelij/ en stoets tamen/ ende doulvet sop door eenen Stromijn/ doet het sop in een Pannetken/ doeter bp wat vete wt der Pannen/ ende wel Gengeber poeder/ laet dit tamen wel sieden/ ende als ghijt oprechtert wilt/ so doeter wat Azijsn in/ ende onderroert wel/ ende gietet ouer de Gang/ of settet in cleyn schotelkens/ ende dienet/ den Azijsn en mach niet medesieden/ op dat de Sause niet baelen werde.

Noch een ander Sause: Neemt een Crupine Wittebroot/ endes legtse te weycche in Room van Soetenelck/ neemt wat edel Sauue/ stoot die wel cleyn/ ende neemt dyp of vier herde Peperen/ stoot die wel cleyn bp de Sauue/ en doeter van de gheweysche Crupine Wittebroots dock bp/ en stoet tamen wel cleyn/ wijnt dan door eenen Stromijn met den Room/ daer na doet het in ee Pannetken/ ende doeter wat vete wt der Pannen bp/ ende Gengeber poeder/ en wat Supcker/ ende roert wel onder een/ ende latet tamen sieden na v goetduncken/ ende als de Gang genoech is/ so legtse in een Schotel/ ende doeter dit sop op/ en dienet ter Tafel.

Een Sause op een ghebraden Schouwer.

Neemt vant vete wt der Pannen/ ende doet het in een Pannetken/ ende doeter bp Vlier-Azijsn/ ende wel Peper poeder/ ende wat Supcker/ en laet dit tamen op sieden/ ende gietet alſdan ouer het Gebræt: Indat ghij een achter Schouwer ghebraden hebt/ ende begherdt van het Gebræt wat te Hacken/ so doeget in ha sopher dat wt het Gebræt gheloopen is/ op de Tafel/ in de selue Schotel/ ende doeter wat Vlier-Azijsn bp/ en wat Noten gepoedert/ en stelleit so op een Caſſooz niet vper/ ende latet also tamen sieden/ ende het is gereet/ ende seer goed.

Om eenen Huspot te stouen van als.

Neemt eenen Capurn/ Hamelen vlees/ Kuntvleesch/ ende Verckensvleesch/ van elcx so vele als v goet dunckt/ een Sweenlien of Entvogel: De Doeter/ Gozen/ ende de Steere vant Varklien/ ende dock Woersten/ dit al tamen in eenen Pot te vphere gedaen/ van pas gesouten/ ende schoon geschijmt/ wel mochte gesoden/ dan verslaet hem/ ende set hem lanchachtich van sope te stouen/ met Gengewerde Peper poeder/ en doeter bp Sauopische Coolen/ die eerst mochte gesode zijn/ laet dit al tamen stouen in eenen pot/ en alſt genoech gestoofst is/ rechtet op/ ende dienet ter Tafelen.

Om eenen Keulſchen Huspot te stouen.

Neemt Kuntvleesch/ vanit besté dat aen deſſe Osse is/ te weten van de Leſe/ Riebe/ ofte copte Ribbe/ ende een stukken van de Mups/ en doct hem ouer vper/ van pas gesouten en geschijmt/ ende als hy siedet/ so doeter twee of dyp gheheele Azijsn,

Rijpnen in ende een busselien ghebroochde Wilstocken/ende neemt twee of dyp clauwen Gengever/dyp of vier bladeren Foeplie/ende een hant vol heelen Peper/bint dit tsmē in een sijn doercken/werpt oock inden pot ende latet tsamen sieden tot dat te genoegh is/ verlaet hem dan ende werpt den rijpyn wech/ende set hem met het selue sop te stouen in eenen schoonen pot/doeter het doerckien met het heel crupt/ende de Wilstocken ooc by inden pot/latet tsamen sieden tot dat het genoegh is/recht dan den bussepot op/essen inde schotel ghelept/werpt de Wilstocken wech/ende neemt het crupme het doerckien/ en stroopt den Peper heel ouer het vleesch/ legt de Foeplie hier en daer heel ouer het vleesch/ en op de canten vande schotel/ooc den heele Gengever in schijfkens gesneden op het vleesch/ en op de canten vande schotel gelept/ en dienet ter taselen/het is greeet ende excellent.

Om Hamelenbleesch te siedē op de Engelsche maniere.

Neemt eenē Hamelenbont/doet hem te wypre/sout hem van pas en schijpmnt hem schoon/ en neemt groen Eel-bleeschrup/ wel Peterselie en wat Boernage/wat Peper en stampet tsmē wel cleyn/clopt twee of dyp Eperē met het gestampte crupt/doet daer wat Gengeverbōeder hy/en laet dit wat op sieden int selue sop/daer het vleesch in gesoden is/ende legt dan het vleesch in een schotel/giet het sop daer ouer ende dienet voortz ter taselen.

Om eenen Hamelenbont te stouen.

Neemt den Hamelenbont/volt hem tusschen bel en vleesch/ghy moet onder aenden dunne lap beginnen en so voortz opwaerts/het volsel moet zyn/jonge Peterselie/Chymus/Eelmargeleyn/wel cleyn gestooten/stoeter een hert Ep onder en een goede schijne Boter/doeter dan by supcker/Gengeverbōeder/wat Cannelpoeder/ en Coxiten of dat ghy begeert/ en volle sqinden bout/doet hem daē te wypre niet wat sijns/ en schijpmnt hem schoon/laet hem siedē tot dat hy mochte is/neemt dan wat vanden claecken sope en verdaerden bout ingesoden is/ en wat Veriups/Magelē/Peper/Gengever/Canneelpoeder/Prupmen en Coxinten/ende Lamoenen wildp/laet dit tsamen wel stouen/tot dat de Prupmenen de Lamoenen hycang genoegh zyn/doeter dan den bout hy/laet voortz stouen tot dat het genoegh is/ en dienet dan. Is dat ghy den bout heel wit stouen wilt met de Prupmen en crupt/ so laet Peper en Magelen daer wt/siet de Prupmen alleen in wat van het selue sop/doeter ouer inde schotel/als de bout gestoof is/ghy meucht den bout ooc stouen met heel crupt/te weten met Foeplie of Noten/Gengever/Canneel/Peper/Lymoenen en wat supckers/ en stoet hem so tot perfectie/daē en meucht ghy hem niet vollen met groen crupt/ om geheel wit te stouē/als ghy hem hryp stoest/so meucht ghy oock wel Wastaert daer in doen.

Om een Calfs-boest te stouen.

Neemt Eel-bleeschrup/ en veel Peterselie/stoet wel cleyn/met een oft twee herde Eperē/doeter dan wel hy Boter/onghesmolten/Gengeverbōeder/Coxinten/Supcker en vollet tsamen tusschen bel en vleesch/siet dan de Boter in schoon water met wat soutz (schoon gheschijmt) wel mochte/daer na verlaet se en sette te stouen intselue sop/met wat Veriups of Wijn/Boter en heele Foeplie/latet tsamen stouen tot dat het genoegh is/rechtet dan op ende dienet.

Nota.

Als ghy niet Lymoenē stout wilt/legt die altijd ghesneden eerst wat te wepcke in schoon waer/om de meeste souticheye wat wt te trekken.

Om volsel te maeken / tot Kieckenens Duyuen of Calfs-boest/ tusschen bel ende vleesch.

Neemt een goet deel Peterselie/ en voort Eel-bleeschrup/ stoet wel cleyn/ neenat dan twee Eperē cleyn geceipt en roert die met boter ouer lyppe/doeter dan by het gestampte crupt/ en ooc een crupmiken Wittebroot/stampet dan tsamen wel cleyn/nemet wt en doeter wat Gengeverbōeder/Canneelpoeder/ en wat Supckers hy/ende vollet dan voortz daer ghyt in begeert/ dit is tot veel Kiecken.

Om Calfs-schenkel / oft eenē Capoen heel te stouen/op de Engelsche maniere. Goet voor siecken.

Neemt de Schenkel/doet hem te wypre niet schoon water ende wypich soutz/schijpmnt hem schoon/esi als hy wat gesoden heeft/so doeter een crupme Wittebroot by/laet se mede sieden/ en als hy hycang wel gesoden is/soo doeter eenen croek rynschen Wijn by/ of dyp of vier lepelē Veriups en een gestooten Note-mustate/ en wat gehrooken Foeplie/ met dyp of vier heel bladeren Foeplie/ wat Saffraens/ en laet dit tsamen sieden/tot dat het ghenoegh is/rechtet den Siecken op/het versterkt de Leden/het supert en opent de nature/Maer het moet lanch vā sope zyn/ en men mach daer oock Gengherpoeder in doen/ die wil. Op dese maniere meucht ghy oock eenen Capoen greeet maken/ maar ghy moet niet den Capoen een Pierstuckhen Hamelenbleesch siedē/ en als ghy de Specerie in doet/so moet ghyt doen gelijc inde Calfs-schenkel: Ghy meuchtter oock Coxinten by doen. Gesonde mogent oock wel.

Om Hoenderkens / en Duyfekens met Speck te stouen.

Neemt groen Eel-bleeschrup/ met Speck cleyn geceipt/doet daer by Gengever/ Magelē/ en wat Peperpoeder/ stecket binnen in den Bypck/ niet tusschen bel en vleesch/ en lardeert se met Speck en sette te stouen met water/ met Boter ende met Speck/in lange stucckens gesneden/ ende doeter Specerie in/ latet stouen op cleyn wpter tot dat te ghenoegh is: Maer eer ghy het oprecht/ so doeter wat Wijns/ ofste wat Azjins in ende latet so wat op sieden/ende rechtet dan op ende dienet ter taselen.

Om Verckens voeten te stouen.

Neemt gesoden Verckens-voeten/ en neemt rijschen Wijn/Boter en wat Azjins/ Gengever/Canneelpoeder/Supcker en wat Saffraen/ laet dit tsamen op sieden/ en leghter dan de voeten in/laet dit tsamen stouen/tot dat te genoegh is/ende dienet ter taselen. Aldus meucht hy ooc Calfs en Schaeps-voeten stouen/ ghy meucht ooc Hamelen sop nemen in stede van Wijn.

Om Calfs/ende Schaeps-voeten te stouen.

Neemt gesoden Calfs-voeten ende brecchetse in dyp ofste vier in stucckens/ ofste laet se heel/ende neempt Hamelen sop niet wat Veriups/ende Boter/ende Gengeverbōeder/ laet dit altsamen op

op sieden/legter dan de Voeten in/en latet tsame stouen/tot dattet bycans genoech is/ neemt dan groen geschorzen Eel-vleeschcrupt/doe het by de Voeten en hutzet daer mede en latet een walleke op sieden ongedect/ op dat het Crupt niet vael en werde/ en begeerdpt gheel so doeter Saffraen in/rechttet op en dienet ter tafelen. Nu voorts/om de Schaepe voeten te stouen/Neemt hamelé sop/ en Verjups/ Boter/ Spiebeypoeder/ en Cozinten/laet dit tsamen op sieden en legter dan de gesoden Schaepevoeten in/ laetse bycans genoech stouen/doeter dan wat Supcker en Saffraen in/latet voorts stouen tot dattet genoech is/rechttet dan op en dienet. Aldus niecht ghy oock Vercken voeten en Calfs voeten stouen.

¶ Om sop te maken/ op eenen gebrade Ossenvoet op den rooster,

Neemt Boter/Wijn/en wat Supcker/Peper/Hagelpoeder en wat Saffraen/laet dit tsamen sieden tot dattet gebonden is/giet dat ouer den Voet/ en stroopter Spiebeypoeder op ende dienet/of begeerdpt het sop niet bruyt/so laet wapelen Peper wt/ende neemt in stede Spiebeypoeder.

¶ Om een Ossen-tonge te stouen.

Neemt een gesouten Ossen-tonge/sietse wat moerwachttich of wat meer dan ten halue/neemt dan de Tonge wt de potlaeche cou werde/haelter da achter dat aen de hals gestaen heeft wt/ en vollet gat met March/Cozinten/Supcker/Canneel/en strect inde Tonge Crupnagels/ en neemt eenen nieuwē pot/doet daer Bastaert in/of Rijnschen Wijn en Supcker/Cozinten/Canneelpoeder en wat Spiebeypoeder/ en Waren in langhe stukken gesnedē/ laet dit tsamen op sieden en legter de Tonge dan in en latet kame stouen tot dat het genoech is/rechttet dan op/en stroopter da op dat ghy wilt/en dienet ter tafelen/begeerdpt het so doeter Boter in.

¶ Om een Calfs-leuer te stouen.

Neemt groen Eel-vleeschcrupt/maer meest Peterselie/scheruet wel clepn/ghy meuchter oock een wapnich Aliwyn onder scherue/en doeter Spiebeypoeder/ wat Boter/ wat Sojt/ en Cozinten bp/en neemt gestootē volsel/ gelijcmē tot de Kielings/brypē oft Calfsvoist neemt/ende neemt een mes/strect een gat of twee inde Leuer/ en strect daer het volsel in/wijst de Leuer dan in een Calfs-net en doetse in eenen schoone pot met water en Boter/ met wat Douts ofte Hamelen sop met Boter/laetse so siede tot dattet bycans genoech is/doeter dan wat Verjups/ oft Rijnschen wijn in/ en latet samen sieden tot dattet genoech is/en dienet ter tafelen/ wilde ghy meuchter oock in de pot Cozinten en Saffraen doen/ende latent van oock daer mede sieden int serste.

¶ Om een Calfs-leuer te braden.

Neemt groen Eel-vleeschcrupt/meest Peterselie/ende maecter een volsel af/ gelijckmen tot Calfs-bochten maect en doeter Cozinten bp/wilp/neemt een mes strect gate inde Leuer en strect daer v volsel in/wijtse dan in een Calfs-net/ oft Lambs-net/ oft Verchiengs-net/ strect dgn v Leuer aenden spit/bindtse niet vast aenden spitte datse niet af en valle/en drooptse wel met Boter/ende Canneel poeder/ strect inde Leuer Crupnagels/ alsse nu ghenoech is/ so dienit ter tafelen/ist dat ghy een sop op wilt maken/ so neemt het vett wt de pannen/ en wat Bastaerts/ oft Rijnsche wijn/ met Supcker/met Canneel poeder/ een wapnich

Hagelpoeder / en wat Rijnsche wijn/laet dit tsamen sieden tot dat het ghebonden is/ gietet dan ouer tgebraet.

¶ Om cleyn gerechtens te makē/ om met den eersten op de tafel te settē/oste by het gebract.

Neemt Wittebroot/sijdet in ronde siedē/en strect in elcke snede Crupaghelen/soo vele als u goet duinc/legget so op den rooster/ harstet ends legget dan inde panne van t'gebraet/ latet weyciken gelijckmen het broot onder de Sneppen laet weyciken/ als ghy nu ter tafelen set/ so stroopter Cannel/ en Gengeberpoeder op/ settet in cleyn schotelkes/wilp ghy moechter een sausse op maek van Wijn/Supcker/Canneel/Gengeber poeder/ of Peper ende Hagelpoeder.

¶ Om sopkens van March te maken.

Neemt Rijnsche wijn en March wtter Wijpen gedaen/sieden tsamen/alsv in een poosten gesoden heeft/so doeter in Supcker/Cozinten/Canneel poeder/wat Gengeber en wat Hagelpoeder/ ende laet dit tsamen sieden tot dattet genoech is/ neemt dan cleyn siedekens geharst Wittebroot/ en legghet in cleyn schotelkens/ giet dit sop daer ouer/ en stroopter Cannel/oste Gengeber poeder op/en dienit ter tafelen by het gebract.

¶ Om deusegeerkens van Calfsvleesch te maken.

Neemt Calfs/ of Hamelenbleesch/ cou ghebraden of ghesoden/ende cappet so cleyn als strof/ slact in een potteken of tegel wijf of ses Eperē/ na dat ghy wel begeert/ende ist dat ghy wt/ soo doeter een wapnich Saffraen in/ met een wapnich koolswater/ Foerlie Cannel poeder/ Maghypoeder/ Supcker/ en Cozinten/roert dit wel onder de Eperē met het gecapt bleesch/dattet so dicke sy gecampert/ gelijct Deusegeerkens/ende neemt da schoon clae Wraep-vet(heddp) of versche Boter in elke panne/ maect die wel heet ende bact daer in dyp of vier coekliens seffens/ gelijcken de Deusegeerkens backt/leghter dyp of vier in een schotel/stroopter wel Supcker en Canneel poeder op/en dienitse ter tafelen.

¶ Om eenē beulinc van gecapt Bleesch of Leift te maken.

Neemt ghesoden Calfsvleesch of Hamelenbleesch/ende ooc wat gesoden Calfsleuer/cappet wel clepn onder een met wat gesoden/ of ongesoden Calfs/ of Hamelvet/ende capt of scherft Eel-vleeschcrupt/wel clepn/ en daet het onder het gecapt bleesch/doeter by Cozinten/ Supcker/ Peper/ of Gengeberpoeder en Maghypoeder/ men gelet tsame wel onder een/ende neemt een Calfs-net/brept dese gecapte spijse daer op wel dicke en rollet dan so tsamen in een dat het sy gelijc eenen dichen Beulinch/ en als de spijse piingerolt is/ so laet het niet noch eens of twa maelis om gaen/ sonder syjse/ond dattet te bastet zijn soude/ ende priemt den Beulinch aen beyde syden toe gelijck eenen Beulinch/ bindt hem dan aen den spit niet vast of op ander gebraet/ en laet hem braden tot dat hy genoech is/dienet van ter tafelen niet ander gebraet.

¶ Om rollekens van Calfs-vleesch te maken.

Neemt Calfsvleesch ray/daert wagerste aen de Bil is/en het vleeschachttichste is/ laet v ronde oft langhe sieden sijden wel twee handen hiet/ ront/ of lanchachttich est/wel eenen vynger dicke/ capt

zapt die op deen spde wel dat niet door ers gaet/ neemt dan Calfs roet/ of ander vet/ en edel groē Vleeschcrupt/cappet tamen wel cleyn/doer daer daer by wat Souts/Gengeber/of Peperpoeder/ en wat Cozinten/ neemt dan van dit gecapt vullen/ vollet in elck stukken besonder op de gecapt spde binnen waerts/rolt daer na elc stukken besonder in een Calfs netken/ en bincke met hant als een houten spitsken/treee en twee /samen/ laet se wel anderhalf vle braden voort/peper/ en dzooptse met Boter/leghete van in een schotel/ en dienste/ ghy moechtse oech op vander gebraet binden/ of ghy moechtse docht in eenen pot snooren.

Om inden slachtijt van den Osse/ Pot/ pasteyte te maken.

Neemt dyp pont vleesch van den Wil van den Osse/ en dyp vierendeel roet/ cappet wel cleyn elc besonder/doer het gecapt vet in een teplken/ ende het gecapt vleesch in eenen pot met water/soutet van passe/ schupmet schoon/ende latet sieden tot dat het niet meer in schupmt/doeter dan het gecapt vet by/latet so tamen sieden/ en comter dan schupm op/so schupmet af/ maer als den pot begint te siede so set hem voort typer/ en als v dunct dat het genooch gesoden is/ giet dan so heel sopas af/ tot dat v dunct dat ghy genooch hebt om te stouen/gierter dan by inden pot een vperken Basaert en proeft oft soet genooch is/ so het niet soet ghenooch en is/ so doeter meer by/ doeter dan by Cozinten/Gengeberpoeder/Magelpoeder/ ende wel Foelie/Osse Notenpoeder/ende voortg so vele Prupinen van Duyast/ als v goetdunck/laet dit tafraen seer coet in stouen/ maer roeret dichtmaels daeret niet aen en brande/ en als genooch is/ so decket toe/ ende settet wech/ maer niet indē velder/ of het soude te haest wt staen/ de sommige laten de Prupinen wt/oni dat het vande Prupmen soa haest wt slact/ ende alse van de Potpasteyte wat wilten verwarmē/ so neemt wat Prupmen/ ende dootse in een pamek/iget Hamelen sop/stedtse misse daer in/ giet dan het sop af/ en doeter wat coride Potpasteyte op de Prupmen/ en warinet so g samen/ende rechret op/ende dienet/ men bewaert dese Potpasteyt/ so lange alsje goet blijft.

Om te maken Vleeschballen Beulincx hens/oste Roffelkeng.

Neemt Lardeer speck/ siert indōwe/ cappet seer cleyn/ en doeter by geraspt Wittebroot/Eieren na dat v goet dunck/groen edel Crupt/ Cozinten/Supclier/Peper/of Gengeberpoeder/een lutsken Wijn/menghet al tamen/doer dese spyse in sijn deech/ en maliet fatsoen gelijckloekers/ spozet af/ ende batse in wit gepringeit Hamelē ver. Item/rolt dese spyse in sijn deech/ ghelyck ballen/ of roltse in sijn deech ghelyck beulincxheng/ neemt dan dyp of vier dopers van Epers/ cloptse cleyn/rolt dese dyp soorten van deech dat hit/ en batse/ of stoptse in schoon gesmolten vet/dientse danter tasfel en stroper Supclier en Cannel op/ die geen Lardeer speck en heeft/mach nemen gecapt vleesch/ ghesoden of ghebraden/met Spyck gecapt.

Om Bloetbeulingen/ Leuerbeulingen/ witte Beulingen/ende Goetheulingen/ te maken.

Neemt het bloet/ alst heet wt het Vercke cat/ ende onderroeret wel/ende wrijuet onstuckt met de handen/ tot dat het bloedt cout is/ of anders/ soude het bloet ronnen/ als ghy v spyse gaet mis-

ke/so langt v bloet/met warm sop/ daer de voetkens in gesoden zijn/ ende doeter in geraspt wittebroot/wie wile/ die nemt goet in stede van wittebroot/maer broot is best/doeter by Peperpoeder/Magelpoeder/Sauze/ende Sout/ maer doet de Poederdaer in eer ghy het broot in doet/megel wel onder een/ en latet staen dpen/wel dyp oft dier wien lanc/ so loopen de Beulighen te min wt/esi als ghyse gaet vullen/ doeter dan eerst het bet by/ende ghy/ en moecht de dermen maer wat meer dan half vol doen/ende spetense dan toe/latet water inde seude comen/ eer ghyse in doet/ en latse dan een half vre sieden/ ghy moet dichtmael na sien in den ketel/ op dat ghyer met een plem den wine wt steect/ als ghyse wt den ketel treckt/ so steectse in eenen Cener water/s/om datse repn souden zyn/daer na leghete op stoo/ ende laetse cout werden/ aldus moecht ghy doen met Leuer/Goet/ en Wittebroot/Beulighen/maer de Leuer stampetrou/ ende wrijfse dooz een metalen Treseerbecken/ ende als niet dooz gaet en wilde/ so neemt alemet eenen lepel Wern Woetsopas/ende wrijuet soo dooz/ ende als ghy v spyse maecht/ so lengt v Leuer oock met warm Woetsop/ende doeter da by/Peper/ Rootpoeder/ en de Sout/ende menghet wel/doeter dan oock geraspt wittebroot by/ende menget wel/ latet dan staen/ Ende doeter v bet in als bouen.

Al voort/s om Wittebroots Beulinge te maken/breert v broot/ ende settet in Soetenelck Es wepeke/als ghy v spyse gaet maken/breert dan v broot wel cleyn/ en doeter by Peperpoed/Sassfrasen/ende Sout/ menghet wel onder een/ en als ghyse gaet vullen/doeter v bet in/ als bozen.

Om Goetheulingen te maken/ neeme warme Hamel sop/daer v Gdyt in/ ende doeter by Gengeber/Foelijpoeder/esi Sout/ menget wel/ als ghyse gaet vullen/doeter v bet in/ als bozen/ maer v bet dat ghy in al de Beulinge doet/ moet wel de Clieren wt ghedaen zyn/van de Darmen nieten ooc de Clieren af getrocken werden/ostre anders souden de Beulingen wt loopen/die wilsmacher oock wel Wijn in doen.

Om Worsten te maken.

Neemt Verckenbleesch/cappet wel cleyn/ en doeter van in/Peperpoeder/Sauze/Bompeit/ of Rootpoeder/ menghet dese Poederen wel onder dit gecapt vleesch/soutse dan wel/ ende menghet met den Hölte oock wel onder een/ ende ist dat ghyt begreert/ so moecht ghy wat heel Maghelet daer in steken/ vullen vleesch daarin v Garneit/ ende maectse sog lanc als ghy begheert/maer v Garneit inderen li lau water liggen/ als ghyse vult.

Om Steur te sieden.

Neemt water en Azijn/wel Sout/ en groenen Venkel/siedet hier mede/ende dypet tet Tasfel/ alst genooch is/ende legter groeneen Venkel op/ set Azijn in Gauteirkeng op de Tasfel.

Om Cresten ende Crabben te sieden.

Neemt water/Azijn/Sout/ ende wel Peperpoeder/latet tamen inde seude comen/doeter da de leuende Cresten int/ ende latse siedet tot datse genadech zyn/daer na dienste/ de sommige nemt rooden Wijn/ in plartse van water/Azijn/enda Sout/maer voort al soon let het Water eerst wel sieden.

Eneu Nieuwen

Om Steur te braden.

Neemt den Steur/ende strectet aen den spit ende als hy wel ghebraden heeft/so strecter wel Crupnaghelen in/en droopt he met Boter/supcker/Caneel/ofst met Boter/Caneel/en Bassaert/het sopken daer op moet zyn/Boter/wijn/supcker Caneel/Gengeber/dit tamen gesoden/en op den gebraeden Steur gegoten/en so opgedient/dit selue moecht ghy ooc op gesoden Steur doen.

Om Huspot van Steur te maken.

Neemt den steert vande Steur/sijt hem in ronde stukken/ neet dan den derm vande steur en schropen open/schabt/ en wast hem schoon/sijt hem dan in lange stukken/ eenen vinger lanc/ en twee vinger breet/doet den derm te virete met water/Sout/ en Boter/ en schijpt hem/ en laet hem bycang twee wen sieden/doeter dan den Steur hy inden seluen pot/ en laet he tamen noch sieden/ ontrent een vire/ dan verslaet hem ghely anderden Huspot/ en blaest al het vette sop af/ en set hem daer nede te stouen/doeter by Peper/Pagelen/Foelie/Gengeber/al gepoedert/Boter ende Cozinthen/ latet soo t'samen stouen/tot dat hy genoech is/ende dient hem ter tafelen. Wildp ghy moecht op desen Huspot/ oock swart peper maken/ Neemt swart gebraeden Roggenbroot/ en weycchet in sajischghu Wijn/doet het dan t'samen door eenen stromyn/doeter by Supcker/Caneel/Gengeber/Foelie/Pagelen/Peper al gepoedert/laet dit t'samen op sieden/ legter dan den Huspot in/ende latet stouen/tot dat genoech is/daer nae recht hem op/ende dient. Roert hem dicke mael dat hy niet en brande: Wildp/ghy moecht hier doch een handvol geschorven grggen vleeschcrupt hy doen op/laetste/ghy moecht ooc Bassaert nemmen in stede van wijnchen wijn/so en behoeft ghy geen Supcker.

Om een stuk Salm te stouen/vjet vangeleschellen.

Neemt gedroochde Vangeleschellen/ en siet se in schoon water/een weynich het bitter af/ sijtse in cleyn stukken/ en doete in eessen schoouen aarden pot/doeter by Wijn/Boter/Gengeber/Caneel/ en laet dit t'samen in seude comen/ legter een schoon gewassenen dijk stuk Salm in/ende laet soo supuerlick t'samen staen stouen/tot dat genoech is/dient dan ter Tafelen/maer keert de Salm altemet om inden pot/ghy moechter oock hy doen inden pot/sop van Vangeleschellen/latet stouen/als ghy op dient/stroper Caneel op.

Om Salm Huspot te maken van het Hooft.

Neemt het Hooft vanden Salm/ en houwt ontwee tpc Huspot/ en waschteschoon/neet dan reuen schooneu pot/doeter Wijn/Azijn/Boter/ en een weynich giwyn/cleyn gesneden/maer recht om eenen geut te hebben/laet dit t'samen sieden/ tot dat den Auyph moeachtich is/doeter dan noch by/wat Pagel/Peper/Foelie/grpoedert/ en wat supcker/laet dit t'samen noch een walleken sieden/doeter vandien Salm by/ en laet t'samen stouen/ tot dat bycang genoech is/doeter dan ee weynich Soffraeng by/ende latet voorts stouen tot dat genoech is/rechte pp/ende dient.

Om een Salm Pastel in een schotel te maken.

Neemt Salm/sijt hem in duitse sneiken/ neemt dan nich Salm/ende cap die wel cleyn niet Alwyn/ende eer groen Crupt/doeter dan by/

Supcker/Caneel/Gengeber/Soyt/Boter/Corint/ende wat wijn/menger wel onder een/ en weynet en keert de suikens Salms wel daer in/ neant dan een schotel met Boter/Wijn/ende wat Veriups/ende Supcker/laet dit t'samen op sieden/legter den Salm in/ en deckt hem met een ander schotel toe/ en settet so op een Cafooz/ met vyer/latet soo staen stouen/tot dat ghenoech is/ dan dientse.

Om ronde Salm-pastekens te maken.

Neemt Salm/ende geschelde Laukis/pezen/ende cappet t'samen wel cleyn/ en doeter dan by blauw Sospren/Corint/Supcker/Gengeber/ wat Souts/wat Soffracin/ende Evere/ meniget t'samen wel onder een/maect seer sijn deeg/ende maecter ronde Pastekens af/doet dese spijse daer by/ende spojet v/desels frane/ende backse inden Quent/of in u toert-paune/maer leger pampier onder als ghyspe bact/dientse dan: Alse ghenoech zyn/wilt ghy/so moecht ghy in de spijse oock een weynich Boter doen.

Om eenen Snoeck/ende Carper/ blauwe sieden.

Hempt den Snoeck/doet hem/ende snijdet hooft rom af/latende visch daer aen soo vele als ghy begheert/ clieft den Snoeck voort/oock den steert/ dat ghy twee stukken hebt daer steert aen is/met de rest/maect so veel stukken als ghy begeert/wast hem dan schoon/doet hem in ee Tople/ende doeter Azijn op/ende doet v water dan te vire/wel ghesouten/als het siet/so doet uwen Snoeck daer in/ende hout hem so sieden/tot dat de seude in Ketel wt wil/ tot dat hy genoech is/ set dan het Hoofd heel ouer eynde midden in de schotel/ende legt de ander stukken routoni/ende strect de Wilte/ of Dartien den Snoec int Bathups/ en brengt hem so dzoorh/ en heet ter Tafelen/ende sei Gengeber poeder ist/ vangeleschellen daer by/wildp/ghy moecht boter/Azijn/ en Gengeber t'samen gesiden daer ouer gieten/ en so dient. Aldus moecht ghy oock eenen Carper coeken/maer ghy moet het hooft van den Carper oock clieuen/gelyck het lyf. Dan ghy moecht ooc een/ of twee heel Auypen in de Ketel mede laten sieden/Oock heel Crupt in een doekken gebondē te weten Gengeber/Foelie/Peper/ende als ghy heft al heet op dient/so legt den Gengeber in platte stukken gesneden/hier/ende daert op de schotel/ende visch. Ooc de heel Foelie/ende stropt den heelen Peper ouer den Visch/oste Carper/dient hem soo heet ter tafelen. Oste ghy moecht hem gereet maken/gelyck den Snoeck: Sonninghe sieden den Snoec in half wijnchen wijn/ en half water/om dat hy heel blauw sieden soude. Maer den Snoeck/ofst Carper moet heel leuende op gebaen zyn/hy en soude ander ghet blauw zyn.

Om een Geleis op eenen Snoeck te maken.

Neemt eenen schoonen Snoeck van verwe/ doot he leuende/ om dat hy wel blauw sieden soude/ doeter vodrig mede als vodrig/ en set hem droge in ee schotel/neemt dan 2. onl. hysenblaz schoor/ gewassen/cleyn stukken gesneden/ende siedet den hysenblaz in een pinte Augschewijn/ tot dat hy gesuert is/daer na gieten so doozt eenen stromyn/doeter el dan in een potje/ doeter by wel Gengeber poeder/ende wat Foeliepoeder/ende latet t'samen ontrent een half vierendeel van een vire sieden/ende doeter dan in/wat Azijna/ en Supcker/ende oock wat goeden Soffraen/laet

set dan tamen noch een walleken op siede/ ende wilde v Gelep supuer ende claeer hebben/ solacte eens so heet door eenen Apocras sack loope in een schotel/ en set het Hoest van den Snoec daer in ouer eynde/ ende de ander stukke rontom/ ende legt hier/ende daer inde Gelep/ gherelde Amandelen/ende later so staen styuen/ dan ist gereet om te dienen alst styf is/ maer maecke dat v Gelep tens sinake.

Om eenen Carper te stouen.

Neemt den Carper/ snijt hem in ronde suekens/ en wast hem schoon/ neemt dan halswijn/ ende half water/Boter/Sout/Gengheber/ende Peper poeder/ ende stoof hem daer inne tot dat hy ghenoech is: dient hem dan ter tafelen/maer doet de schobben eerst af/ of die wil/ die laetse ae. Op een ander maniere: Neemt den Carper/ende doet hem de schobben af/ cleeft hem dan/ snijt elc stuk in vijsch stukken/ende wast hem schoon/ neet da half wijn/half water/ende wat Boter/ ist dat ghyt begheert/ en laet den Carper hier in stouen half genoech/ neemt da roggen-bzoot/ en harstet wel brypn/ende legget te weycie in half wijn/ en half water/doet het dan doo/ eenen Stromijn/ende doet het dan byden Carper/ en doet oock daer hy wat Souts/Gengheber-poeder/ en Supcker/ later so tamen stouen tot dat genoech is/ dienet dan: Maer int tamen/siet wel toe dat v sop niet te dicke/ oft te dum en sr. Noch een ander maniere om einen Carper op de geraente te stouen. Neemt den Carper/ en doet de schobben af/ doet dan oock het vel af/tract dan oock den vish van de geaten/maer laet het geraente/ en het Hoest daer aen al heel blijuen/ende capt den vish/ met eenen Rijpn wel cleyn/ ooc met Peterceli/doet et tamen in eenen pot/ met half wijn/ en half water/Boter/wat Souts/Gengheber/Peperpoeder/Corinten/Supcker/ende laet dit tamen stouen/tot dat genoech is/ maer wacht dat niet te dum van sope en sp. Ende laet het heel geraente daer het Hoest aen is/ doek al heel sieden in eenen ketel met wat water/tot dat genoec is/ maer dat niet in stukken en siede/dan legge heel geraente in een schotel/ende legter den gestoof den Visch/ oft spyse rontom op de geraente/ende dienet ter tafelen.

Om Palinck te braden.

Neemt den Palinck/ende maect hem schoon en snijt hem in so groote stukken/ als gpen begeert en strect hem dan aen het spit/ en strectt tusschen de stukken/groen cruypt/ te weten Peterceli/Lauwers bladeren/Cymus/ en Roosemarijn/dzoppen dan wel niet wijn/boter/ en azijn. En als hy genoec gebraeden is/ so doet dan int sop Gengheber/ende Peper/sietet tamen op/ghietet dan op den gebraaden Palinck/ en dienet ter Tafelen.

Om Palinck te koken.

Neemt den Palinck/ als hy schijn gewassen is/ snijt hem so groot alst v belieft/ neet dan wat water/wat Wijn/Boter/Gengheber/of Peper en Rijpn in schijf heng gesneden/ laet dit tamen op sieden/doeter dan den Palinck by/ en wat Souts/ Laet dit tamen stollen/tot dat genoec is/ dan scherft cleyn groen Celcruypt/ meest Peterceli/ en doeter in den pot by den Palinck/ ende later een walleken mede op sieden/ rechtet op/ ende dienet ter Tafelen. Op een ander maniere met gheel sop. Neemt schoon water/wat Veruppo/wat Souts/Boter/ende Gengheber. Laet dit tamen op sieden/ doeter den Palinck in/ ende laet

hem stouen tot dat hy bycaus genoec is/neeme dan een cruypt witterroot gheweycie in Azijn/ doetse door eenen Stromijn/ende doet het dan by den Palinck/ooc wat Soffraens/ende later tamen stouen tot dat ghenoec is/ rechtet dan op/ ende dient.

Om een groen Sause te maken tot Pladys/ostre visch.

Neemt groen Sulcher/ cleyn gestooten/lege dat een cruypt Rogghewroot in wat Azijn te weycie/doetet dan by den Sulcher/in den Mortier metten Azijn/ende stootet noch wat tamen/ dan douwet sop door eenen Stromijn/ende giet eerst ouer den ghesoden Bot/ oste Pladys/ ghesmolten Boter/ giet dan dit groen doorghebrouf sop oock daer ouer/ so bliuet best groen / en dien met ter Tafelen.

Om Sause te maken / tot gebraeden Salm/ende Elst.

Neemt den Salm/oste Elst als hy brabet/ ende dzoopt hem wel met Boter/neemt geschelds Rangoappelen/snijse in ronde schijfkens/ ende doetse in een potteken. Oste bout niet dan het sop wt de Appelen/ doeter by Wijn/ Supcker/ Gengheber-poeder/wat Soffraen ende wat Boter ist dat v belieft/ daer nae late tamen op sie den/ende ghetet dan ouer den gebraaden Salm/ oste Elst/ende dienet.

Om Sause te maken op eenen gebraeden Visch.

Neemt Pruynen eude doet de steenen wt/ ende stampet wel cleyn in eenen Mortier/ met wat Rogghewroot/ doetet dan door eenen Stromijn met Rijnschen Wijn/doeter dan by/ Supcker/ende Gengheber Poeder/ later so tamen op sieden/gietet dan ouer den gebraaden Visch/ende dien hem ter Tafelen/ oste ghy mocht Wa staert nemen in stede van Rijnschen Wijn/ ende Supcker.

Om Pospastey van Pekelharinc te maken.

Neemt Pekelharinc/ende crekt alle de gratten wt/capt van den Visch cleyn/ ende siet de ge capten Harinc in schoon water de souticheyt wt/ neemt van den Harinc wt den water/ en neemt Wijn/ende wat Azijn/ende Boter/ende later op sieden/doeter dan den Harinc in/ende doet daer hy Corinten/ Pruynen/ Supcker/ Maghel ende Peper-poeder/ende later tamen stouen tot dat genoec is/rechteet dan in schotel/ende dienet ter Tafelen.

Om blan mengier op gebraaden Visch te maken.

Neemt gelyde Almandelen/ een cruypt wit hlood/ende doet wat Gengheberpoeder daer hy stampet tamen wel cleyn/ ende wrijvet tamen door eenen Stromijn met warm water/doeter dan wel Supcker in/ende late tamen sieden tot dat dicke ghenoec is/doeter dan in een schotel/late een weynich coelci/ende leghet den Visch inne/ende stropter guer Gengheber/of Caneel-poeder/ende dienet.

Om een Tazep van Spierinck te batken.

Neemt schoon gewassen Spierinck/laet hem maect een walleken/vijf of ses op sieden/met een weynich Souts/schijp in hem schoon/neemt hem wt/ende losten als dan/ heel van de Graten/ Bij trecis

Eenen nieuwel

trectse wt dat den Spierinch so heel blijue / alst mogelick is/ Laet den Wisch wel verleken/melst dan de Boter in v panne/ ende legt v Spierinch daer inne/ en laet hem daer een weynich in rooste giet dan daer ouer/vijf oft sesse Eperen cleyn gloppt/ende laet v Tasep so van langer hant,baken/datse niet aen brande/ghp en moecht seniet om keeren/dan als sy genoegh ghebacken is/soo legt v schotel boue op de panne/ en keert v Tasep also dat de Wijf onder come/stropt dan ouer v Tasep/Supckier/ende Gegeber/ende dientse.

Om eenen Engelschen Cruptcoect te backen.

Neemt Appelbaen/ende Spinage/ stampse wel cleyn/dout dan het sap door eenen stroopje/ende slater so veel Eperen by als v goet dunckt/Supckier/Foelie/of Hootpoeder/ende bact hem dan in hupn Boter/ende stropter Caneel ende Supckier op.

Om Spinagie te stonen.

Neemt Spinagie/ ende sietsje morwe/ dout dan t'water schoon wt/neemt dan gescheldt appelen/ capte wel cleyn met de Spinagie/ setse te samene stonen met wijn/ende een weynich Veriups/Supckier/Gegeber/ende Boter/laet dit samene stonen tot dat ghenoegh is/ rechttet dan in schotelieng/ en stropter Gegeber ouer/diente se dan dese spijse/ghp moecht oock ronde Taertkens backen/ ofte ronde Coekkens in de Boter gestrupt.

Om een Timmermans Tasep te backen.

Neemt Appelen of Peerden gescheldt/sijtsje in cleyne ronde schijf liens/ en laetsje morwe inde Boter sieden/clopt dan v Eperen cleyn/doet dan v morwe appelen mette Boter inde gerlopte Eperen/doet daer by Supckier/ende Caneel-poeder/doet dan weder een weynich Boter in de Panne ende laetsje werm werden/ daer naer giet v Eperen/met al datter in is inde panne met de Boter ende bacter ein Tasep af/ stropter dan Supckier ouer/ende dientse ter Tafelen/ men machse niet keeren inpe panne.

Om een Tasep van Stekelbespen te backen.

Neemt versche Boter/ ende sinclse in een panne/ doeter dan soo vele stekelbespen in/ datse bycaus twee vyngeren hooch liggen/ende laetsje met de Boter een weynich sieden/tot datse maer recht hen couleur verloren hebben/clopt dan wel cleyn/7.8. ofte 9. Eperen met wat Gegeber/ en wat Roosewaters/gietet tsamen ouer de bespen/ende later so ouer een Coolvper backen/ dat niet en brande Als de Tasep genoegh gebacken is/ so laetsje properlich wt de panne in de schotel ryzen datse niet en helle/dan stropter Supckier/ ende Caneel op/ende dientse.

Om Cassaerts van Eperen te maken.

Neemt dyp/ ofte vier Eperen/ wel cleyn gheclopt/doeter dan by/ Supckier/ende Caneelpoeder/bact dan de Cassaerts/of coerkens/ so dunne als strupuen in gesmolten Boter/ stropte daer Caneel op/ende dientse.

Om Rijs te maken/ ofte te sieden op de Antwerpse maniere.

Neemt v melck/ ende doeter wat Boter in/ ofsonder Boter/ende later in seude kommen/dat het melck op come/neemt dan den Rijs in werm

water schoon gewassen/ende laetsje wat staen in werm water/ende doet hem in siedende melck/ en latet so sieden te samen/maer roeret altemet ees/ dat niet en brande/doeter dan alst half gesode is/ Soffraen in/ende supckier/ ende latet voort siede tot dat genoegh is/rechttet dan in schotelieng/ en stropter Caneel/ende supckier op/ende dientse/ tot een pont Rijs/neemt vier potten melck/ende een half pont supckiers.

Om eenen Pap van bloem/ van rijs te maken.

Neemt eenen pot soeten Goom/ twee onceir bloem van Rijs/de dopers van derhien Eperen ende een luttel Roosewater/ tempert dit wel te samen/doeter so veel supckier in/als v goet dunckt/ laet dit tsamen sieden tot dat ghenoegh is/ maer roeret wel datse niet en branden/dan rechtse op/ende stropter Caneel-poeder op/ ist dat ghyt begeert.

Om spaensche Pap te maken.

Neemt dyp Eperen/ het ghebochelt wtghedaen/ende clopte cleyn/met dyp eet-lepelkes terwen bloeme/ende dyp pinten soetemelckes/ en ontrent een half lepelken Roosewater/ende wel supckier/ Neemt wel onder een/ende sietsje soot behoort/rechtse dan in v schotelieng/ alsse coue is/stropter Graaet-kernen op/ende dientse/ ofc stropter Caneelpoeder op/soot v belieft. Ost anders/neemt tot een pinte soetemelckes een ozken bloem/wat Roosewater/ wel supckier/ twee ofte dyp dopers van Eperen/ tsamen getempert/ende gesoden/ende gerecht als voren.

Om Wijn-pap te maken.

Neemt dyp dopers van Eperen/ een pinte Kijnschen Wijn/een half blanck terwen bloeme/ wel supckier/ende Caneel/ ende getempert/ gelijc spaensche pap/pock gesoden gerecht/ ghestropt/ gedient.

Om een Wijnsop te maken.

Neemt een Doperken Kijnschen Wijn/wat Boter/wat Gegeber-poeder/wel supckier/ laet dit tsamen een weynich sieden in een schoon poteken/harst dan vier of vijf suinkens wittebroots/ legte in een schotel/gakter dan dit ouer/ en setec so heet op Tafel/ende ist dat ghy wilt/ so legt op elck suinkens broot/ oock eenen haluen gebzaden appel/het Clochhuyf/ende schellen af gedaen/ en stropter Caneel op.

Om Eperen in Wijn te doppen.

Neemt een Doperken Kijnschen Wijn in een Iseren panne ende latet siede/ en dopt daer Eperen in/so vele alst v belieft/ gelijcmen de Eperen int water dopt/neemt dan so vele suinkens geharst/ ofte ongeharst wittebroot/ als ghy Eperen hebt/ ende neemt de Eperen met een schijnspaen wt den wijn/ alsse gesoden zyn/ende legte op elc suinkens broot/ een Ep/ doet dan by den Wijn/ een schijne Boter/supckier/Caneel/ ende laet dit tsamen op sieden/ gietet ouer de Eperen/inde schotel/stropter Caneel ouer/ende dientse.

Om een Eperken Lombaerts te maken

Neet twee dopers van Epers/ clopte cleyn met 6. ofte 7. eet-lepelkens rijnschen Wijn/ en ontrent een half lepelken Roosewater/ supckier so veel als ghy wilt/ laet so op colen staen sieden/ tot dat v dicht ghenoegh is/ maer roeret wel dat niet en brande/ en wilt ghy een Eperken Lombaert/ terceren malke/ so moet ghyt dichter late werden/ ende

ende als ghyopt dient/ stroopter Caneel ouer.
Om gerechcken van Kersen/Krieken/
oste Pruymen te maken.

Neemt Pruymen/Kersen/of Kriekē/doet de
steruen wt/ en doetse in eenen schoone pot/wrijfse
met een schoone Haut/oste lepel wel ontstuckē/
wrijfse dan door een piste ofte stromijn/legt dan
truymen van wittebroot te wēcke in wat soete
melck/ neemt vier oste vijf doperen van Eperen
cleyn geclopt/ en wrijfse met het broot si melck
door eenen stromijn/ nemet daer na al te samen/
met de ander doorgedaen spijse/ en doetet in eenē
pot/latet tsamē sieden tot dattet bint/ rechteet da
op in schotelē/ stroopter supcker en Caneel ouer/
ende dientse.

Om Mispelen te stouen.

Neemt de Mispelen/sujt de truyne af/ doetse
dan in een pottelē/ en doeter Wijn by/ Boter/
supcker/Caneel/ en verwt met Tonisol/ of Ca
rotē/ en latet tsamen snoeden tot dattet genoech
is/ setse dan in schotelē/ stroopter Caneel ouer/
ende dientse.

Om Laukens-peeren/oste Quepeeren seer excellent te stouen.

Neemt Queden/scheltse/ en sujtse in thien of
twaelf stukken/doetse in een schoon pottekē/ en
doeter by Wijn/wel Supcker/een stukchen Can
neel of twee/Carotē schoon geschabt/het march
wt gesnedē/ doetet Samen ouer/ by/maer de
Peeren/moeten altyt ouerdeet zijn van den Wijn/
laet dit tsamen wel sterc siedē/gelyc Calfgvleesch
ongedect/ maer het en mach niet propelyc siedē/
of het sop waerdorzen/ en en soude inde scho
tel niet staē gelyc Gelepe/ alsse genoech zijn/rech
tet op/ en dientse. En de Laukens-peeren moet
ghy ooc aldus stouen/maer ghy moetse heel late
ende setse met de steelslangs recht/ oure eynde inde
schotel/ en diestse. Het sop moet ghy eerst inde scho
tel gieten/ ende de Peeren daer op/ ghy meucht v
Queden oock heel oft half laken.

Op een ander maniere. Neemt v geschelde
Quede heel/doet het clochups wt/voller gat met
Tonisol/ en een stuccker/Ossennarmach daer op/
en strect dyf of vier Craynagelen inde Peeren/of
laet de Nagelen wt/int v belieft/neemt van rijn
schen Wijn/of rooden Wijn/wel Supcker/heelen
Caneel/geschabde Carotē/het march wt ghe
daen/of Tonisol/latet dant samen op sieden/ set
ter de Queden/oste Laukens-peeren al heel inde
sende/ende latet tsamen stouē tot dattet genoech
is/ set dan de Peere heel in de schotel/giet het sop
daer ouer/ en stroopter Caneelpoeder op/ en dient
se: ghy meucht ooc wel boter nemen in stede van
March.

Om blan Hangier te maken.

Neemt bloem van Rijs/soeken kooil/ en wat
Goosewater/doetet dan tsamē door eenen schoo
nen doek/oste seruette/neemt gerasjt Supcker/
doetet daer by/doetet in eenen schoonen ketel/ en
siedet tsamen tot dattet wel dicke is/ neemt dan
Hameleneroet/smelte/ en latet door een keeser
becken loopen/ of stromijn in cont water/ neemt
dan het wet wt het water/ en doetet inde blannā
gier/ roeret en latet tsamen sieden tot dattet ghe
noech is/ maer roeret wel dattet niet en brande/
doet dan d' een helsē in een schotel/ en latet coele/
en dientse/ en doet by dan daer helsē wat Hassraen/
getemperd niet Goosewater/dese spijse meucht gp

snijden/ en makender af dat v belieft/ ghy meucht
ter oock Pastepen af maken in seer sijn deegh/ en
rollet soo dunne als papier/ in dunne deels/ be
strijctse op deen syde bennenwaert met soete ghe
smolten boter/of gesmolten Soet/ en de ander sp
de bestrop die met bloeeme/maect v Pastepe met
vijf hoecken/voltse maer half vol/ en legter oock
een dun deesel op/ en steket met een mes vol gate/
setse in den Ouen op papier/ maer den Ouen en
mach niet te heet zyn/ ghy meuchter ooc roffioe
len af backen.

Om een Vlap in een schotel te backen.

Neemt sea of seuen Eperē cleyn geclopt/maer
het gebogelt moet eerst repn wt gedaen zyn/ ghy
meuchter oock een lepelken bloemen onder tem
peren/een pinte Soetemelck en wel supcker/tem
peret tsamē wel/ en doetet dan in een schoon scha
tel/ decket met een ander schotel toe/ en setse so op
eenen trest op thper/ latet dan so staen sieden tot
dattet stijf is/gelyc een ander Vlaep/ en te wyle
hat de selue bact/ so legt een pseren scheel int byer/
dattet wel gloepent is/ en als de Vlaep ghenoech
is/ so hout dit pser heel vast by de blaep tot datse
bleust/maer en dectser niet mede/ of sp soude wa
teren/dan stroopter Caneel ende Supcker op/ en
dientse.

Om eenen platten Keese van Boter melck te maken.

Neemt so veel Botermelct als v goet dunet/
maer het moet versch/dick en goet zyn/ al ist wat
amper/daer en leyt niet aē/ en hangt des daechs
te bozen als ghy den anderen dach maken wilt/
in schoon seruette/ oft ammelaken te verleken al
de weyde wt/ bindt basiden de melck toe/ ende
hangt de seruett aē eenen nagel te verleken/ en alse
wel drooghe is/neemt dan tot het dick van eenen
stoep melck twaelf dopers van Eperen wel cleyn
geclopt/wel Supcker/ en wat Goosewater/ ende
temperet onder een/ doetet dan by de drooge melc
die ghy wt de seruette neemt/ temperet wel onder
een/ legger dan met eenē lepel in een schotel op ee
nen hoep/gelyc een platte Keese/ en gieter room
diter/ en dienet/ ghy meucht de Eperen wt laten/
wilt ghy/ ghy meucht oock wel sijn doekkens in
schoon water wt gedout in kase-teplkengs/ of ka
se-hordkengs leggen/ende leggen daer de getem
perde Botermelck in/ latent daer wat in verlekē/
leggent wt de doekkeng inde schotelē/ en gieten/
der den Room ouer/ende dienet.

Om een platte Keese van Soetemelck te maken.

Neemt eenen pot Soetemelck/ set hem van
het byer/of hangt hem ouer thper/ en latet bloet
lau werden/ doetet dan in so veel stukse als in
eenen haluen vrygherhoet gaen soude/ settet dan
hant byer en onderroeret wel tsamen/ en stoppet
wel dichte toe/ latet so staen runne vant byer/ en
alst wel geronne is/ so gietet in een kase-teem
ken/ en latet so verlekē tot dat de wortel wel wt is/
gietet dan in een schotel/doetet Room ouer/ende
oock supcker die wil/ende dienet.

Op een ander maniere. Neemt eenen pot
Soetemelck/doetet een weynich runsel tyme/ on
derroeret al cont/ende settet so in eenē pot toe ge
deet tot tsanderdaechs/ legtet dan op een Keese
teemken een sijn doekkē/ in schoon water wt ge
dout/giet den Keese daer in/laet hē so heel drooge
staen wt bleken/ en tempert twee dopers vā Epe
re heel dunnekengs/ met Room en supcker/cloppet

met den droogen wtgeleecten kase heel essem / en
rechtes so tamen in schoteliens/ende dienet.

Om stropuen te backen.

Neemt ses Eperē cleyne geclopt/ met een weynich
gist/doeter dan bycans een pinte soetenelcx
heet ghemaect by / temperter noch bycans een
panneken gesmolte boter by/claer af/ den grout-
sop en schuppi wtgelaten/temperter dan de bloē
by/ sp moet so dicht zijn dat de spijse inde pan loo-
gen mach/ setse dan byde wypere en laetse staen rij-
sen/met een schotel gedect/ en alsse geresen oft ge-
heuen zijn/meucht ghyse gaen backē/ als nu gaet
backē/ is van v spijse te dic/so duntse met de melc
die ghy bewaert hebt.

Om eenen droogen Coeck te backen/in een Toert-paen.

Neemt tot een cleyne copere roostpanne vier
Eperen cleyne geclopt/ met een weynich gist/ende
wel dyf tamen lepeien vol heete gesmolten boter/
mengelet wel onder een/temperter da so veel tar-
wen blomen by/dattet so dic sp als spijse tot put-
wafelen te backen/doet dan inde panne een weynich
gesmolten boter/ legt dese spijse daer in ghe-
spijpte/ so wijt als de panne is/ en set een pserē dec-
sel daer op/ set dan de panne op eenen treest of roo-
ster/legter onder en bouē op wper/latet lancsaem
staen backē/heft het scheel dicmael af/op dat gpt
niet en verblupstert/ en alst genoegh gebacken is/
so clieuet in twee/oft in dypen/ en doeter gesmolte
boter tusshen/dan is het gereet te eten/ ende die-
net dan.

Om taerten van Appelen te maken/op de walsche maniere.

Neemt Appelen geschelt/ en snijtse in quartie-
ren/ sietse wel moewe / in rijnschen Wijn/boter/
supcker/Gengeber/Cozenten/als het tsameit/wel
moewe gesoden is/roerter dan twee doperen van
Eperen in/legt v spijse in sijn deegh/ en bactse als
bouen/ende het is gereet.

Om een excelente Taerte te backen vā seer coet deegh.

Neemt sijne tarwen blommen in een schotel/
en doeter ee rau Epy in/ ongeclopt/ of is de taerte
groot/so neemt noch een rauwen doper daer by/
en bactse wel inde/oft met de bloeme ontstuckē/
neemt dan een wperke waters/depyle dat in dype/
neemt het een deel/ende doeter in een commetien/
doet daer in eenen clompe boters/so groot of wat
meer als een half Epy / set dit op een Cafoor met
vier/ en latet tsamen so warm werden/ dat de bo-
ter daer maer recht in en smelte/maect da voortg
v deegh daer mede/ wercket deegh wel te samen/
neemt dan de een helft van v deegh/ en houtse in
gelijcke warmte int commetien/ en rolt de ander
helft seer dunnekeng wt/ en bouwt dan in vierē/
stropt wat bloemen in v Toertpanne/ of stropt
boter onder inde panne/ die niet gewent te rijden
en is/in stede vande bloemen/ende legt dit deegh
inde panne/esi ontfouwt so inde panne/op dat v
deegh niet en bakte/ en laet het deegh ouer de gan-
ten vande panne hangen/tot dat ghy het scheel
op legt/spoet dan tsamen af/rolt terstont het an-
der deegh/seer dunne wt/ en spoet keperwys/ of
sulcke satsoen als ghy begeert/bouwt da in vies-
ren/ende latet lochtgens ligghen/ tot dat ghy v
Taerte gebolt hebt/sijt dan v Appelen of Peere
in cleyne schijfliens/ende doertse in een schotel/ en

stropt wel supcker op/met wat Caneel/onder
roeret wel metter hant/ legt da dese spijse op uwē
boden inde panne en volste so dicht als ghy wilt/
steecter hier en daer dan een clompe boters in/
datter wel ee half vierendel, boters tsameit als
is/legter daer gespoet scheel op/ en ontfouwt
alle spijstingh dattet niet en bakte/ spoet deegh da
aan de canten tegen de panne af/maer doulwt het
deegh eerst met den wypers/ en malcanderen/ en
neemt een quispelken/ overstrykt v Taerte met
gesmolte boter/dect v panne/ en setse op weynich
wper/ maer legt bouen op het scheel noch so vele
wpers als onder/ en besierse dicmaels datse niet
en bakte/ en alsse bycans gebacken is/ so verschut
se al te met datse onder niet aen en hande: Alsse
gebacken is/so stropter Supcker/ en wat Caneel
ouer/ ende dientse: Van dit deegh meucht dy alle
Taerten/Pastepen en Toerten backen. En om
een excelente.

Case-toerte.

So neet en maect v deegh gelijc vā de voorste
Appeltaerte gheseyt is/maect v spijse aldus: neet
bycans eenen haluen goeden verschen tictschē
Case/ en schelt hem rountom / dan breect hem wel
cleyne in een wperken goeden soetenkoom/ en doet
ster oock by wyp doperen van rau Eperen tsamen
cleyne gehzoeken/ doeter dan oock by twee heete le-
pelkens vande beste olie van Olyuen/ en bycans
een half pont gesmolten boter/ en een goede hant
vol Corinten/ en wel Peperpoeder en mengelet
metter hant al tsamen mette Case wel onder een/
het en mach maer eenen goedem geur na het Pe-
per hebben/ ukeint dan Spenage/ en scherft die
cleynder/ of also cleyne oft ghyper potage af maken
wout/ en doulwt het sop tusshē v handē wt/ doc-
ter so bele af inde voorste/ ghemengde Case-spijse/
tot dat v dunct dattet dicke genoegh is/ en men-
get wel onder een/ leght dan v spijse in v deegh en
inde panne/decte als vorē/ en bestrijctse met een
quispelken niet Sli van Olyuen opt scheel/ ende
lacte lancsaem bakte/ datse niet en bakte/ of dat
se niet en siede datse bobbele of het soude al mat-
ten werden besierdicmaelp/ en alsse gebacken is/
dientse ter tafelen.

Om een Appeltaerte te maken.

Maket deegh als voorste, is/ capt v Appelen
cleyne/ oft bycans cleyne/doertse dan in een schotel
ende stropt wel Supcker/ ende Caneelpoeder
op/met wat Gengeber en wat Kooselwater/ me-
ngelet wel tsamen onder de appelen/ legt dese spijse
in v deegh en in v panne/steect hier en daer in tus-
schen v spijse een stukke versche boter/ legt v ge-
spoet scheel daer op als bozen/ en backet als een
Spenage-taerte/ alsse nu genoegh ghebacken is/
stropter Supcker en Caneel ouer: Ghy meucht
doe Venkelzaet en Coxinten in dese taerte doen/
ende do Appelen in quartier sijden/ende dientse
dan voortg.

Om een kiecken Pasteye te maken/ op de walsche maniere.

Neemt een half quartier vloinen/ doet daer
twee Eperē in/cleyne geclopt/ neemt voort boter/
water/weynich Safracins/ maect warm / ende
maect voortg deegh mede/ of ten cortstē/ maect
v deegh sijn gelijc voorste/ tot de sijn Taerte/ neet
dan vier kiecken/maectse schoon/clopt alle de
beenen ontstucken/waschtse schoon/neemt dan
enen schoonen doech/ en dwochtse wel af/ neemt
Nagelen/Peper/Saepite/twee Poten/wat Sa-
fraeng/

fraens/Supcker/Sout/menget dese poedre alle onder een/ en wrijst de Kieckenien daer mede/ en de rest stropt inde Pastepe by de Kieckenien/doeter noch by een pont Pypme/een pont Rioyne/vier oncen Cozinten/een goet deel boters/doeter al te samen by de Kieckenien inde Pastepe/doeter het scheel op en lacte backe tot datse hycans genoch is/necmit da twee dovers van Eperē cleyn geloopt/ende doeter rijischen Wijn by Veriups/Supcker/Canneel/ en maect hier een suppen af/ en doeter inde Pastepe/ onderroert b Pastepe met het suppen/dertse dan weder toe en lacte backen/ tot datse ghemoesch is/ ende dienste warm ter seluen.

Hoe datmen een quartier ba een Lam-melen-pastepe maken sal.

Neemt Pypmen/Lynoenen/Gengeber/sout/ en wat Roets gecapt/met wat Specr/Supcker/ende wat Boter/ghelaest/ oft gelengt met Veriups.

Hoe datmen een Quackelpasteppken maken sal.

Neemt Gengeber/sout/Supcker/March/ ge- laest met Veriups.

Om een Lampraes-pastepe te maken.

Neemt Gengeber/Sout/Speck/Supcker/ en March/gelaest met Room/ oft met doveren van den Epe/met Hoosewater.

Om een Pastepe op het Franscops te maken.

Neemt Gengeber/Sout/wat Specr/Pypmen/ en wat stekkespen/Supcker/boter/ gelaest met Veriups.

Om een Salm-pastepe te maken.

Neemt Gengeber/Peper/Pagelen/Foelie en wat Supcker/Cozinten ende Boter.

Om een Capoen-pastepe te maken.

Neemt Gengeber/Sout en wat gecapt speck/March/Supcker/ende Boter/ endo als het half gebachen is/gicter dan wat waters in/ende daer naer doveren van Eperē cleyn geloopt met Hoosewater.

Om Queperen-taerten te maken:

Neemt de Queperē/sietse moxwe/doeter dan dooz/ende doeter Cannel by/Supcker/cude wat Gengeberg/wat heel March/ende Pypgels/met wat ghesmolten Boter/ende een Epyken cleyn geloopt/boltse dan/ende sp moet opgherechzijn en ghedeckt.

Om een Carper-pastepe met de graten te maken.

Neemt Peper/Gryn/Gengeber/Pagelen/Foelie/Lynoenen/Cozinten/ en Poternusca- ten/Sout/Boter.

Om een Amandeltaerte te maken.

Neemt gepelde Amandelen cleyn gestoote/ en doeter doveren van Eperē in/wat Melix/wat Hoosewater/Supcker ende boter.

Om een Barbeel-pastepe cont te make.

Neemt Peper/Pagelen/Gengeber/sout/en wat boter.

Om een spaensche Pastepe te maken.

Neemt Hamelerbleesch/latet moywe sieden en dan cleyn gecapt/March met Cannel/Gengeber/Veriups/sout/ende wat Boter.

Om een Lamprep-pastepe te maken:

Neemt Peper/Pagelen/Gengeber/Cozinten/Supcker/ende Boter/ghelaest met Veriups oft Wijn.

Om een sijn Taerte te maken.

Neemt negen Eperē met den witte/oft beer-thien Eperē/ en een pinte soetemelc/ latet tamen sieden/ en alst gesoden is/ doeter wel supcker en Hoosewater in.

Om een Belbot pastepe te maken.

Neemt Gengeber/Pagelen/Foelie/Peper/Sout/boter.

Om cleyn Pasteppkens in den Dichtijc te maken.

Neemt Palinck/et Salin/of Kerpers/laetse sieden/captse dan cleyn/ en doet al de graten wt/Cozinten/Gengeber/Paghelen/Foelie/Boter/Sout/Veriups/ en Poyope die behout.

Om een warm Steur-pastepe te make.

Neemt Gengeber/Cozinten/Peper/Pagelen/Foelie/Sout/Boter/ en maect een sausse gelijk op warm Venesoen.

Om een Ganzen-pastepe te maken:

Neemt Peper/Sout/Pagelen/Foelie/Gengeber/Aiupn/boter/ghelaest met Veriups/of wat anders in wt deegh.

Om een Pastepe Rogier te maken:

Neemt Capoenen/oste Conijnen/ met wat Calfs-bleesch/ en wat Verchens-bleech/ als ghy anders niet crijgen en cont/ tamen ghecapt met Roetende March: Neemt Gengeber/Canneel/Supcker/Sout/ende heel March daer bouē op/ maect geen Cozinten.

Om een Tongen-pastepe te maken:

Neemt Speck/Roet/ en wat Hoosemarijns/ tamen gecapt/Sout/Gengeber/wat Pagelen/Boter/Veriups/ende wat March diet belieft.

Om een Commerael-pastepe te maken:

Neemt Peper/Gengeber/Pagelen/Foelie/Supcker/Sout ende Boter.

Om een Criecken ofte Nelbespentaertken te maken.

Neemt Cannel/Gengeber/Supcker/et wat bloemen/ en alsse ghebacken is/ stropt Cannel ende supcker op.

Om een Cornoepolie-pastepe te maken:

Neemt Gengeber/bloemen/Canneel/boter/ende deegh dat goet is.

Eenen nieuwen

Om een stekelbesh/ aerbesh/ ofte crakebesh taertkente maken.

Neemt Gegeber/Supcker/ ende wat blommen/ende alse gebacken is/stroptet Cannel/ en Supcker op.

Om een Quackel-pastepe te maken.

Neemt Gegeber/Prupmen/ Cozinten/Canneel/Sout/Supcker/ en March diet begeert/ofst boter/gelaest niet Veriups.

Om een Sigot-pastepe te maken.

Neemt Peper/Nagelé/Foeplie/Noté/Gegeber/heele Nagelen/Cozinten/Prupmē/Daepē/Laurierbladerē/Kroosmarijn in wit deegh grof ghecapt/ ofte soo het v belieft / ghelaest niet Veriups.

Om een Carper-pastepe met sausse te maken.

Neemt Gegeber/Nagelen/Foeplie of Noten/Cozinten/Supcker/Boter/ en Sout/ en alse half gebacken is/ giet dese sausse daer in/gemaect niet Wynazijn/ en geharst broot.

Om Flaso te maken.

Maect goet deegh van doperen van Eperen wat gift/ en Boter/ maect deegh wel sachte/ als wat gegaen is/steket inden Ouen/ als gebacken is/synget niet inckens/ ende doeter wel supcker/ Cannel ende boter op.

Om warm Conijn-pastepe te maken.

Neemt Gegeber/Kroosmarijn/Laurierbladerē/gecapt Supcker/Lynoenen/boter/ gelaest niet Veriups.

Om een Tonge en Koevoeten-pastepe te maken.

Captse wel cleyn met Roet en March/ ende neemt Cozinten/Canneel/Gegeber/ supcker en Sout/Veriups/ en Boter/ gelaest niet Wyn/ofst Veriups.

Om een Sigot-pastepe te maken.

Neemt roet/Spech/Kroosmarijn/Laurierbladerē/getapt en inden bbden gelept/ende het vleesch daer op/Dan Gegeber/Peper/Nagelé/Lynoenen/Sout/Supcker/ Cozinten/Boter/ als hy bycans ghenoech is/ daer dan Veriups in gegoten/ofst in wit deegh.

Om March-taerte te maken.

Neemt March/Cozinten/Gegeber/Canneel/Supcker/ en wat bloemen/ en als ghebacken is/ Supcker daer op.

Om Appelblaep te maken.

Neemt eenen ketel appelen/andekhaluk Pepercoet/twe posten waterg/Gegeber/Peper/Canneel/Nagelen/ en so menigen pot Melch als ghet in doet/ so doeter so dicmaels heerthij Eperen in/en so menigen pot waterg/ so vele poten/ Suppde/ende Eperen.

Op den ander maniere. Neemt Appelé/sietse ket Pepercoet/ en alse morwe zijn/neemt Peper en Nagelen/Foeplie/Gegeber/Suppde/Supcker/veel Eperenende Boter.

Om een warme Snoek-pastepe te maken.

Neemt Kroosmarijn/Laurierbladerē/Sout Gegeber/Boter/Corinte/wat supcker/ gelaest niet Veriups/of gestoffert/ gelijc eenen Capoen met Prupmen ende Lanoenen/

Om een Dypue-pastepekken te maken.

Neemt huet/Wijnbospkens/Gegeber/ supcker/Sout/Boter/gelaest Veriups/of gestoffert met doperen van Eperen/ met Krooswater ende March.

Om een borbonopse spijs te maken.

Neemt bladen/Saffraen/ en 24. Epen in den stoop/ende een half pont Boters.

Om sop tot eenen Capoen ofte Hamelen bout te maken.

Neemt de bochte of Capoen/doets te vphere met schoon water/ en wat Souts/schijntse schoon/ ende alse half ghenooch gesoden is/ so voelacse ende legt een crupinken wittebroot te weylke int selue sop/doeter door eenen stromijn/ ende doeter dan by het ander sop/ ende doeter wat Veriups bp/met wat Gegeberpoeder/ wat Saffraens/ ende eenen tack Kroosmarijn/ legh hier de Botste in ofte Capoen/ ende latet alsoo voorts te staouen tot dattet ghenooch is/met een lanch sop/rechter op ende diener ter tafelen/ stroptet Gegeberpoeder op.

Hoe datmen eenen Capoen of Kiecken stouen sal:

Neemt half banden seluen sop daer den Capoen wel moeve in gesoden is/ ende half Wijn/ een goede schijne Boter/ Gegeberpoeder/ ende heel Foeplie/ legh hier den Capoen in/ende laet hem samen siedet tot dattet ghenooch is/ recht hem da op/ ende stroptet Gegeberpoeder ouer/ wildp tsop geel hebben/so doeter Saffraen in/ en wildp soet hebben/so doeter Supcker bp/wildp tsop ghebonden hebben/ so legt een crupin wittebroot te weylke int selue sop daer den Capoen ingesoden is/ende doeter door eenen stromijn/latet oec met den anderer stouen/ of wildp hyn hebben/so doeter Cannelpoeder ende Nagelhypoeder in.

Om een Kiecken te stouen niet Latouwe.

Neeme half banden seluen sop daer het Kiecken wel moeve ingesoden is/ende wat rynschen Wijn/ oft neemt alte inael banden seluen sode es/ wat Veriups/ al na dat ghelyt hebt/ niet een goede schijne Boters/met Gegeberpoeder/ende heel Foeplie/laet dit inde seude comen/ en legter dan het Kiecken in/ ende latet dan stouen tot dattet bycans gendeth is/siedet de Latouwe wel moeve/ende gietse da in een treseerbecke/ en doulwt water wel stijf wt/wildp ghelyt meuchese op entelico/ wat in stukken snijden/ ofte laetse heel/ende doeter by het Kiecken/laetser so een wrynich mede stoue/oy dat de Latouwe niet baelen werdet/ en als ghelyt oprecht/ so stroptet Gegeberpoeder op.

Om een Kiecke of Capoen op de wal sche maniere te stouen.

Als het kiecken schoon gewassen is/ se bullet niet Pruymen/Bospynen/ en een stukken Pepercoec/doet dit ouer tijper met schoon water/ souete van pas/schijpmet schoon/ en latet sieden/tot dat genoech is/ verlatet dan/ neert wat vanden sop/wat veta/ en een goede schijue Boters/ doet het in eenen pot/ en doeter by/ Peper/Gengeber/ Nagelen/ Soelie/ al gepoedert/van elce wat/ ende legghet kiecken hier in/ en latet daer in snooren tot dat het genoech is/ maer indt het bulsel alrijt int kiecken/rechtes op/ ende stroptet op dat ghy wilt/daer na dient.

Dit sop is op een gesoden Hinnel of Capupn.

Eer wijle dat de Hinnel/of Capupn siedet/soo neemt Hamelen sop/ doet daer in een bierendeel Coxinten/ Foelie/ende wat Peper/half gebrokke/ en wel Supcker/ laet dit tsamen in een potteken alleene sieden/ en als v dunct dat genoech is/ so neemt eenen dooper van een Ep/ ende cloppet wel cleynet Veriups/ende wat Hamelen sop/ doet het by de Caroten/ en neemt een half pont Pruymen/ si tse alleen in een pannetken met water/ en als de Pruymen genoech ghesoden zijn/ so gierte dooy een treeserbecke/ en laet het water wel reyn we verlesten/neempt dan een Wittebroot/ snijdt daer soppen af/ legtse in een schotel/ ende legt de Hinnel of Capupn al heet wt den pot/ op de soppē in de schotel/giet dan v Sausse/ ende de Pruymen daer op/ende stroptet Caneelpoeder/ende Supcker op.

Om blom Coolen te stouen.

Neemt Hamelen sop dat wel claeer is/ en Hamelen vet/of boter/ist dgt ghy gheen vet en hebt/ en als dit op siedet/ so sijnt v Coolen in so groote stukken als ghy wilde/ ende doestse inden pot met het Hamelen sop/ en Gegeberpoeder/ en laetse so stouen ongedeckt/ om dat se wt blijuen soude/ alse genoech zijn/ so rechtes int schotel/ en stroptet Gegeberpoeder op.

Om Sauopsche Coolen te stouen.

Neempt van de bestre Sauopsche Coolenghelsken/ alse schoon ghewassen zijn/ soo drukket water wel wt/ en trecht van het gekloeden op/ende steecter march in/ en wel Coxinten/ en wat Gengeberpoeder/ slipte van weder toe/ het beste dat ghy con/ leghtse dan in eenen pot met Hamelen sop/ en doeger Gengeberpoeder in/ laetse so staen stouen tot dat se genoech zijn/ rechtes op/ en dienter Tasel.

Om blannengier/ of wit sop van een gesoden Capupn te maken.

Siedet den Capupn moeve in rhynsche Wijn/ of in Veriups en schoon water/sonder stouen/ en neemt dan een pont Amandelen/doet de bolsters af/ en stoot se wel cleyn/ dat se zijn gelijc een papke/ doeter dan by wat terwen bloeme/ en wijniet da tsamen door eenen stromijn/met rhynschen Wijn/ doet het dan in een potteken/ en doeter by Supcker/Gengeberpoeder/een weynich Souc/ende wat Roosewater/ ist dat ghyt hegeert/ latet tsamen een weynich siede/ maer het moet dicke zijn/ en neemt dan den Capupn al siedende heet wt de pot/ en legt hem so heet inde schotel/gietet het sop al heet op/ende dient heyl also heet op.

Dit is om wat goets te maken/alsmen niet vele teten en heeft.

Neemt een Wittebroot van een oetken/raspe/ al te mael/ neempt daer toe ses dopers van Epe/ en eenen haluen groener Rooswater/wel Supcker/ tot dat v dunct dat soet genoech is/ roert dit in de Boter/ghelyckamen eperen roert/ maer ghy moet het herder laten werden/ doet het dan in ee schotel/ en stroptet Supcker en Caneel ouer / dit eetmen met den lepel.

Om wat van gebraden vleesch te maken voor cenen Siecken.

Neemt tout ghebraden Hamelen vleesch/Hacket met den messe/gelycement met vlier Azijn eet/ of gelycmen ee salaat van gesoutē vleesch maect/ Dit gehact vleesch in een schotel gedraen/ en daer by wat gesoden Cappers/wat Boters/ende wat Veriups/ en een weynich Gengheberpoeder/laet dit tsamen op een Casoor wat sieden/ en geuet de siecken dan teten/wildijt wat soet hebben/ so doeter wat supckers by/ hier mocht ghy ooc Alupn by doen/ en stouent so/ doch vooy gesonde lieben/ alse niet vele teten en hebben.

Om Carper Pastep te maken.

Neempt eenen Carper/doet de schubben reyn af/doet het Ingewant wt/ snijt het hoofd af/ende doet de binneste graet wt/ wascht den Carper schoon/ en capt hem so rou/wel cleyn/ neemt dan wat Wijns/ en Veriups/ en een luttel schoon water/ doet dit in eenen pot samen te stouen/ en doe ter by Nagelpoeder/ Potpoeder/ Gengheberpoed/ en supcker/ laet dit wel coet stouen/ rechtes dan op/ het is gereet.

Om eenen Carper te stouen metten bloede.

Neemt half Wijn/halftwater/ en Boter/ laet dit tsamen sieden/doeter dan den Carper in/ Gengeberpoeder/ en Nagelpoeder/ laet dit tsame stouen/ tot dat genoech is/ maket so coet en lanc als ghy wilt/ende dient.

Om Sauisse ouer een gesoden Snoeck.

Neemt gesmolten boter/ en een Wittebroot in dese boter hert gheroost/ neemt dan Wijn/ en een luttel Azijn/ wat heelen Peper/ Gengeber/ gesneiden in ronde stukken/ en supcker tot dat v dunct dat soet gendech is/ laet dat tsamen sieden tot dat genoech is/ gietet dan ouer den Snoeck ende rechtes op.

Om een Capupn Pastep te maken op Spaensche.

Neemt eenen rouwen Capupn sonder siede/ snijt hem in cleyn stukken/ en legt hem in v Pastep/ neempt dan Gengeberpoeder/ Caneelpoeder een weynich Foelie/ supcker/ en een weynich sout en weynich van Ossen in plaepte van Boter/ leght dan dat daer bouen in met stukken/ ende eert weynich Coxinten wissel/ ende decktse dan tos met een spaensche deksel/ of pet anders/ daer nae latet wel backien. Om de sauisse te maken: neekt Roosewater/ende een weynich soeten Wijn/twee dopers van Eperen/ daer na ghy vele makē wilt ende wat supckers/ laet dat tsamen op siede tot dat het wat bint/ gietet alsdan in v Pastepketis/ ende laetse daer medeen weynich in den Quen staen

Eenen nieuwien

staen/raspter dan wat Supckers op/ en dien tse.
Dese Sausse mochtyn maken op coude Capup-
nen en Velthoenderen/ neemt maer soeten Wijn/
Rooswater/ ende Supcker.

**Om een goede Venesoen Pastepe te ma-
ken/ alijer geen Venesoen te crygen en is.**

Neemt haantvleesch wt der Willen/ of Ham-
len vleesch/ ende cappet al rou wel cleyn/ doeter
dan by wat Souts/ Gengheberpoeder/ Peper-
poeder/ Nagelen/ Noten/ en Foelie/ al gepoedert/
van elcr euen vele/menget wel onder een met het
gecapte vleesch/ legt v geacpt vleesch met laghen
op een bert/ so groot als ghy v Pastepe hebben
wilt/ en tusschen elcke lage legt Ladeerspeck ge-
sneeden in lange dunne stucckens/ gelijcken Ve-
nesoen Ladeert/ voorts legt tusschen elcke laghe
vleesch lanckx deure/ so lanc als v Pastepe is/ en
legt voorts so vele laghen/tot dat v dunckt dat v
Pastepe groot genoech is/ daer na/wint dit vlees
wel sachtelic in eenen schoonen Lynen doek/ op
dat het niet van een en gaet/ of legt eerst den doec
op het bert/ daer na doet in eenen Ketel haantsop/
oft Hamelen sop/ dat niet sout en sp/ en doet daer
wel Azijn in/ endelatet op sieden/ doeter van den
doek met het ghccapte vleesch in/ om te styuen/
maer en latet maer een walleken op sieden/ of an-
ders/ het Spech soude te seer smelte/ als ghy ges-
sop en hebt/ so neemt water en Azijn/ doet het da-
wt/ ende latet couc werden/ ende legget in hupn
deech/ maer stropt under ende bouen het vleesch
wat crupt/ dan ist volmaect. Wit selue mocht
ghy van eenen Hamelen Boudt doen/ maer ghy
moet het vleesch weder aen de beenderg dounen/
datter weder schijnt eenen Hamelen bout te zyn.

Dit is om de Sausse te maken. Neemt ou-
backen Wittebroot/ en snyder in ronde schijuen/
so vele als v dunckt dat ghy genoech hebt/ latet
hupn hersten/ tot dat de corsten verbranden/ dan
werpet in couc water/ so sullen de verbrande cor-
sten af gaen/ neemt dan rooden Wijn/ en eesdels
Azijn/ en laet het geharst broot daer in staen wepc
hen by den vperc/ maer tel mach niet sieden/ het
soude ander g te papachich werden/ doet het da
tsamen dooz eenen stromijn/ en doeter het Sap
wt de Pastepe bp/ maer moet warm wt gegoten
werden/ dan het moet ghy af doen/ so nauwe
als ghy cont/ ende roret wel onder ek/ sonder het
vet/ want het moet couc gegeten zyn/ proeft dan/
ost genoech gecrapht is/ en doeter wat Supckers
in om de groote suerheyt te verdrijuen/ doets
dan in eenen pot/ en laet op sieden/ maer wachte
datse niet te dic/ en werde/ ende gietet dan weder-
om in v Pastepe/ met eenen Trechter/ tot dat v
dunckt dat het genoech is/ laetse daer mede staen
backen/ en die dientse.

**Om eenen Hamelen Bout te backen op
syn Lombaerts.**

Neemt den Hamelen bout/ capt het vleesch en
het roet als voere/ maer niet drooge Mageleynne/
Roosmarijn/ Gengheber/ Noten/ Peper/ Foelie/
en Nagelen/ al gepoedert/ en wat heele Nagelen/
van elcr so vele als v goet dunck/ Corinten/ Pipp-
men/ Verups/ soeten Wijn/ wat Supckers/ en
een weynich Souts/ doet dan v vleesch inde Pa-
stepe van syn deech/ en stropt vane v gennet
roet op/ met wat Lauwers bladeren/ en lactse so-
backen/ het bringt syn Sausse mede als voeren/
dientse warm.

**Om Taerten te maken/ diemien in het
Spanisch noemt Marcepeyn.**

Neemt een pont Amandelen schoon ghepelt/
in lau water/ ende droochtse dan af/ stampetse da-
in eenen Moztier seer cleyn/ ghelyck als oft se ge-
malen waren/ ende doeter int stampen altemets
een weynich Rooswaters bp/ op datse niet toe
Olie en werden/ neemt dan sijn Canarij Sup-
cker/ cleyn gesstoeten/doet daer een weynich Roos-
waters bp/ dat v Supcker recht gesmolten/ oste
nat is/ ende doeter dan voorts uwe ghestoeten
Amandelen bp/ overet wel onder een/ ende doet
het tsainen in een Ketel Panne/ en latet een weyn-
ich backen/ maer ghy moetet akijt roeren/ dat
het niet aen en brande/ neemt dan groote Hostpels/
bp int ronde/ ende een int midden/ neemt dan v
spouse wt de Panne/ ende legge op de Hostpels/ en
maechtse plat/ ende ront/ ghelyck alg een Taerte/
wildp/ ghy mocht nemeneen wit van den Eye/
ende wat Rooswaters/ ende cloppent onder een/
daer na neemt een drooge quispel/ ende bestrijcke
v Marcepeyn daer mede/ maer ick soude lieuer
Supcker ende Rooswater nemen/ ende doent
ghelyck de nauolgheende Marcepeyn/ ende settent
dan in eenen coelen Ouen/ ende latent staen droo-
ghen/ tot dat het bouen glinstert/ trechtheit dan wt
den Ouen/ ende stroopter musquet ouer/ stechter
lanck Supcker in/ ende Roosmarijn tacckens/
stosseertse sofraep als ghy wile/ ende dienste cout
ter Tasel.

Nota.

Neemt tot dyp bierende Amandelen/ segt on-
sijn Supcker/ ende de Amandelen moetmen een
weynich stoeten/ de Supckerbackers doen oock
een weynich schoon bloeme int Amandeldeech/
als zyt bp een wercken.

**Om Supcker te clarificeren/ ende tot
Sproepe te maken.**

Tot een pont/ oftanderhalf pont Supcker/
neemt het wit van een Eper/ ende een pinte water/
of daer ontrent/ loopt dit water/ ende wit van den
Eper ondek een hattet bp caust niet da schupm
en is/ met rijp wt denen bessera/ gemaect ghelyck
een roede/ het rijp beuen wat ghelyck af gesneden/
ende als dit aldus tsamen gheclopt is/ so doeter
het Supcker in/ en latet tsamen een weynich op
sieden/ ghetet dan dooz eren stromijn/ die niet
vol en is/ ende wacht vatter niet troubel dooz er
loope/ siedet dan v Sproepe voorts tot perfectie/
als v Sproepe begint te hessen in den Ketel/ so
mocht ghy die gade staen/ Neempt een Saucier
met eenen tennen lepel/ ende schept daer dicmael
eenen lepel vol int Saucierken/ wt den Ketel/ en
latet daer in couc werden/ ende besiet/ oft dickt ge-
noech is/ ende alst dicht genoech is/ so looptse gh-
elyck dichte olie/ alsse coucachtich is/ ende als ghy
neemt twey/dyp/bier/of vijf pont Supckers/ so
neemt het wit van twey Eperen/ ende wel eenen
pot Putwaters/ of daer ontrent/ en doet voorts/
soot voegt is..

Tot alle Confitueren mochtyn wel nemet ge-
resen Canarij/ sonder eppesfelicte verhalen/ sijn
Canarij Supcker.

**Om rode Krieket niet de schellen te
Confijten.**

Neemt haant bestre Supcker datter is/ en cla-
rificeret dat de Sproepe gantsch claer is/ en alsse
bp caust ghesoden is/ worter dan de Krieket
in/ ende laetser een cleyn weynich mede sieden/
tot datse ghenoech hebben/ ende laetse alsoo couc
werden/ daer na doets in een schoon Gelag/ ende
stopte

stoppe vast tot ende setse wech.

Tot alle Conseruen neemt noch eeng soo veel sijn Canarijsuycker/ als Crupt/Bloeme/ of Woortelen/ te weten tot een half pont Bloeme/Crupt/ of Woortelen/ een pont Suyckers/ maer daer isser sommige die libberachtich zijn/paer en neet men maer gelijcke gewichte toe/ te weten/ so veel Suyckers/ als anders.

Om Alantwoortel te Confijten.

Neemt Alantwoortelen/ alsoo sp versch wt vee Aerden comen/ vaste/ schrappte schoon/ en smijtse so groot en cleyn als ghy gebeert/ siedtse dan mocht/ gelijcken lange kappen siede soude/ die se dan wt/ ende laetse ligghen verleken/ tot dat v dunct dat het genoech is/ maect dan v Seroppe tot perfectie/ ende alse dich genoech is/ so werpt den Alantwoortel in/ ende laet hem mede siede/ tot dat de vochtichept weder versoden is/ schijp met schoon/ later staen coel werden/ doet het dan in eenen pot/ ende settet daer ghy wilt.

Om Alantwoortel drooge te Confijten.

Siedet eerst v Woortelen/ laetse dan wel een haluen dach/ of eenen nacht verleken/ oft tot dat ghy niet datse ghenoech verleckt zijn/ neemt dan goet wit Canarij Suycker/ ende stootet rot poeder/ neemt dan so veel schoon water/ en menghet v Suycker daer mede/ tot dat door nat sp/ voert ghelyck een dicke pap/ en laet v Suycker sieden/ tot dat het water versoden is/ alst Suycker begint gen de panne te backen/ so ist water versoden/ daer werpt v Woortelen in/ laetse noch wat met den Suycker sieden/ tot dat de vochtichept van de Woortels versoden is/ maer ghy moet alijt voert ouer vper/ en vant vper/ tot dat het Suycker al hert aan de Woortelen gebakken is/ dan ist perfect/ Dit en mocht ghy in garen ketel maken/ maer in een Panne/ ketelwys gemaect niet cenen lagen steel/ om heest vant vper te neimen/ en wedde daer op te sorten.

Om Arzandel boter te maken:

Neemt eenen stoep soete melcx/ en maeckten heet tot op de seu/ voeter dan een pinte Botermelcx in/ ende nemet ter stont af/ daer na neemt eenen schoone doer/ ghetre haet dooy/ wzingt met den doek de wepe schoon wt/ slapt de mattē wel cleyn in een Mortier/ nemet dan tant beste Canarij Suycker/ raspet/ ende doerter so vele bp/ als v goet dunct/ ende neemt een half pont ongesouten Boter/ ongesmolten/ om een oorkien Roese waters/ dces het al tsamen in den Mortier/ stampet wel onder een/ ende rechtet dan in schotellek/ het is soot behoozt.

Nota.

Alle Confituerē hoozt ghy te reedē in Ketels/ of Ketel Pannen.

Om vā alle Frutagien Sucras te maken/ooc van Lamoenen/die inde Pekel gelegen hebben.

Dwe Fructagien die ghy Confituen wilt/ die moet ghy souten in een tonneken/ en latene alsoo 14. dagen of dyp Weken liggen/ latent dan vijf of ses dagen wepcken/ ende versoppen alle dage ees/ siedet dan in schoon water/ maer nietre plat/ en alse genoech zijn/ so doetse ter stont int cout water/ tot datse cout ghenoech zijn/ ende laetse da liggen verleken eenen haluen dach/ tot dat v dunct datse genoech verleckt zy/ doetse dan in een Ton-

neken/ ofste gheleverschen pot/ ende clarificeert v Suycker met wit van den Eye/ maer ghy moet van het sijntre Canarij Suycker neimen/ en laet v Syrope stysfachtich siede/ gietse da op v Fructagien/ ende deckte dan dichte toe/ laetse so vier of vijf dagen staen/ isse dan weder dun gewordē/ so hersietse dan noch eens/ ghy mocht de Syrope hersieden/ soo dikmaels alsse waterachtich werdt/ laetse dan so staen dyp/ vier/ of vijf maenden op drooghe plaerten/ tot dat de Syrope wel dooy trocken is/ alsse also een wijle tyts ghesackt heeft/ ter tyt toe dat v dunct datse genoech dooy trocken is/ so legt dan v Fructagien wt de Syrope te verleken/ neemt warm water/ en neemt elck stuk besonder/ ende waschter de Syrope af/ droochtse dan/ of laetse liggen droocht wertē soot v best dunct/ daer na siedet v Syrope heel stijf/ dat het Suycker begint wit te werden/ streechter dan elck stuk besonder in van v Fructagien/ en trechtse ter stont weder wt/ legghet dan so op een horde/ elck stuk bysonder/ laet also ligghen styf werden/ ende alst hert ende stijf genoech is/ so legget daer ghyt hebben wist: aldus mocht ghy ooc maken Mirabilianē/ ende Lamoenen die ghy wt de pekel neemt/ maer die en moechdyp niet souten/ dan als ghyse wt de pekel neet/ so legtse te wepcke dyp of vier dagen lanc/ en hersoppe alle daghe/ tot dan voorts als bouen: De Note Muscatens/ Confitmen doe als bouen verhaelt staet.

Om Cornis sol te maken.

Neemt oue Lywact/ en neemt sop van Woerbespen/ ende steket Lywact daer in/ latet dan in de Sonne droogen/ ende steket so tot dyp of vier repsen in/ latet dan soelcke repse droogen/ tot dat v dunct datroot genoech is: Aldus mocht ghyt maken van de root: Woo, n/ of rode Colleblomen/ die int Corzen wassen/ ende dit houtme ooc voor t beste/ alsnient wt der Sonnen drocht/ so hordet best zijn colour.

Om Suycket te maken:

Neemt Pompoenen en Calwoerden/ scheltse/ en sijntse in/ groote stukken als ghy wilt/ soutse/ ende laetse so liggen toe gedeckt/ dyp weken/ of veertien dagen in een Tonneken/ of geleverschen pot/ serie alsdan te wepcke in schoon cout water/ vijf/ of sessen daggen lanc/ ghefiste alle dage tweemaels/ versch schoon water/ ende siedtse dan in clae water/ alsse ghesoden zyn/ so doetse ter stont in cout water/ laetse daer in conde werden/ ende legtse dan te verleken/ onttreit echien halue dach/ of tot datse ghenoech zyn/ neemt dan sijn schoon Canarij Suycker/ poederet/ ende neemt dan wat schoon water/ en maect van het Suycker een dic kappchen/ dat het Suycker recht door nat sp/ also v Suycker begint te sieden/ so doerter v Pompoeren/ ofste v Calwoerden in/ ende laetse alsoo in v Suycker wel een half vrye sieden/ ofste tot dat v dunct dat het hert ghenoech is/ neemt dan een horde/ legt elc stucrken bysonder daer op/ en later so ligghen stijuen/ of cout werden/ alsdan ist ghereet/ ende legghet voorts soo drooch wech in een Tonneken.

Om Apocras te maken die excellent is.

Neemt dyp potten rijnschen Wijn/ twee onces Caarels/ 2. drag. Gengever/ Galigaen/ langhen Peper/ ende Grossels/ Naghelen/ van elchr een dragma/ een half pont sijn schoon Canarij Suycker/ dit moet al te samen ten haluen ghebroken zyn/

Eenen nieuwen Coc-boeck.

Zijn/eli settel esamen in den Wijn te wepcke/ een dach of eenen nacht/ gietet dan esamen in eenen Vpocras-sack/ en later so diemael dooz loope tot dat v dunche dat clae ghentoech is/wilt ghp den Vpocras root hebben/ so neemt Cornisol/ en laet dat in een canniken met rynschen Wijn wepcke/ bouwt daer dan hys of bier mael in wt/ tot dat het root geusecht is/doet het dan hys den anderen Wijn/ ende later esamen wepcken/ doet dan als bouen/ her is perfect.

Om wat rieckens te maken datmen in Lyjnwaet legt.

Neemt rode koosken/ en broochtse/ eli alsse ge broocht zijn/ so wryfse wel cleyn/ en doeter ha gelypoeder/ Caneelpoeder/ eli Rose Muscaetpoeder in/ doet het al esamen in een saccken/ ende legget daer ghp wile.

Om een garsten Papken te maken voor siecke Lupden.

Neemt een leppelien of twee garsten meel/ tem peret ghelyckamen ander garsten Pap temperet/ met half Bier/ ende half Wijn/ of die den Wijn te sterk is/ die neemt Bier alleen/ ende temperet so dicke/ of so dun als ghyt begeert/ daer na doeter een weynich Boters in/ en so veel Supckers alst v belieft/ laet dit esamen recht op sieden/ ofte wadt hebbent dat het lacreert/ so doeter het Supcker in alst gesoden is/ wildy ghp mocht Veriuys nemen/ in sieve van Wijn.

Om Queden een Jaer goet te houden.

Neemt u Queden versch geplikt van de Bod/ en neemt een cleyn tonneke/ doet daer wat vides sem vall rodden Wijn in/ legt dan een lage Druiven/ en dan weder driessem daer op/ eli tot elcke laghe moet ghy soo doen/ maer hooch al moet het Tonnelien wel dicht ghestopt zijn/ ende moet op den hest staen.

Om Queden ende Druiven een Jaer goet te houden.

Neemt schoone Doutasschen ghesliff/ eli lege u Queden of Druiven met lage/ en stipte tusshē elcke laghe de Doutasschen wel dicke/ so behoudt menselangen tyt goet.

Om een Suppen te maken voor Siecken/ dat de nature opent/ en de Le- den versterkt.

Neemt eenen dooper van et Ep/ cleyn geclogt/ eli daer toe een Canniken wanen Damelet sop/ geschept in de sode/ so het niet het bleesch staet en siedt/ doet daer den geclopten doeper in al tiderde/ doeter dan hy wat Poten en Foslie/ en wistde ghy/ so doeter noch wat Hassraens hy/ best nae/

doete by wat geraspt Wittebroot/ en laet dit de Siecken so warm eten: Dit machmen ooc Drouwen int Kinderbedde geuen.

Om wat drinckens te maken voor siecke Liezen/die lange gelegen hebbent/ en geenen Dranck en smaerte.

Neemt een versch suppet doyp van een Ep/ eli legt hem wat in schoon Huywater/ dat de hperic pept wt trecke/ doet van den doper in eenen siluetten Croes/ en clopt hem wel cleyn/ doet de Croes voortswol Wijns/ met een weynich cout gesode Huywater/ en wat Supckers/ geuet dan de Siecken te drincken.

Om een Suppen voor Siecken te ma- ken/ die de Wijnsuppens te crachtich zyn.

Neemt een suppet versch doyp van een Ep/ legt hem wat in schoon versch Huywater/ om de vierichepdt wt te crecken/ doet van den doper in eenen schoonen pot/ en clopte cleyn met Veriuys en eenen Roome rynschen Wijn/ ende wat cout Huywater/ op Caneel ghesoden/ later esamen een walcken op sieden/ en rechte dā op/ doeter peerk Supcker/ of ander Supcket in/ na dat den Siecken verdragen mach/ en dienet: Dominge nemē niet van Veriuys/ en water tot den doper/ ende werpendet een pypken Caneels in/ die geen Caneel water en hebbent/ endesiedent also.

Enen Dranck voor Siecken te maken die eenen quaden hoeft hebbent/ ende gheen Fluymen lossen enconnen.

Neemt eenen pot Riegalwaters/ ende een half pypken rynschen Wijn/ Azijn/ ende drp' operkess suppeten witten Maerden-houish/ daer naer/ laet dit al esamen sieden/ en schupmet schoon af/ ende siedt het so langhe/ in eenen schoonen nieuwwen Aerden Pot/ ter tyt toe/ dat het niet meer ein schupmt/ nemet dan van het vper/ ende laet ge heel clae door eenen stroehijn loopen/ daer naer/ settet in eken schoonen steenen pot wel dicht tos ghedeckt/ ende laet den Siecken hier af des moghens nuchteren een Roomekerke lau gemideckt/ in drincken/ ende twey wren daer opvassen/ des mochte doen/ dit doet de taepe Fluyms lossen/ ende is diewils ge proheert.

Eynde des Coc-boeckx.