

KOOCBOEC
OFT
FAMILIEREN
KEVKENBOEC.

Bequaem voer alle Zouffromwen / die
hun van keucken-handel oft backen
van Coertkens ende Taertkens wil-
len beftaen.

GEMAECT

Door M. Antonius Magirus:



TOT LOVEN.

By

Io. CHRISTOPH. FLAVIVS.

ANNO 1612.

Met Gratie ende Privilegie.

KOOCBOEC OFT FAMILIEREN KEUKENBOEC

Verantwoording transcriptie

Deze transcriptie is gebaseerd op de eerste druk van het *Kooeboec oft familieren keukenboec*, gedrukt te Leuven in 1612 door Joannes Christophorus Flavius. In octavo, (16), (137), (11) pp. Exemplaar: Koninklijke Bibliotheek van België: III 17.312 A(RP) en MIC LP 260 (microfilm).

Gemakshalve zijn de recepten door ons genummerd. De oorspronkelijke foliëring en paginering staan tussen vierkante haakjes. De afkortingen (abbreviaturen) zijn stilzwijgend opgelost, evenals afkortingen zoals U.L. [ulieden]. Waar nodig is de interpunctie gemoderniseerd, maar de spelling is vrijwel ongewijzigd overgenomen, met dien verstande dat *u* en *v* genormaliseerd zijn, evenals *i* en *j*. Getallen in Romeinse cijfers zijn vervangen door Arabische cijfers. Verder zijn hedendaagse spellingsregels gehanteerd voor het aaneenschrijven van woorden, bijvoorbeeld *daeraf* en *soedat*, en het weglatingsteken in samentrekkingen.

Ook het gebruik van hoofdletters is aangepast aan hedendaags gebruik.

De spatiering in de druk is vaak van dien aard, dat moeilijk uitgemaakt kan worden of woorden al dan niet gesplitst of aaneengeschreven zijn. Met het oog op de niet-gespecialiseerde lezer is hiervoor in de transcriptie een lezersvriendelijk systeem gehanteerd dat filologisch weliswaar ongebruikelijk is, maar dat, naar wij hopen, het vlotte lezen bevordert.

Zo zijn die woorden gesplitst weergegeven die in het Vroegnieuwlands zelfstandig bestaan, bijvoorbeeld *datmen* wordt *dat men*, *doeter* wordt *doet er*. Daarentegen blijven als één woord getranscribeerd, voorbeelden als *doetter*, legse [leg ze], *ghyt* [gij het] en *suldyse* [zult gij ze]. Zetfouten zijn niet verbeterd.

© Copyright 2007, Hilde Sels (transcriptie)

Gecollationeerd door Marleen Willebrands. Deze digitale versie mag worden gebruikt voor wetenschappelijke en non-profitdoeleinden, mits voorzien van bronvermelding. Voor commercieel gebruik is voorafgaande toestemming van Hilde Sels en Marleen Willebrands vereist.

Versie in HTML: raadpleeg www.kookhistorie.nl

Deze versie in PDF-formaat afkomstig van: www.magirus.net

Bij Davidsfonds Uitgeverij te Leuven verscheen in september 2007 de becommentarieerde tekstuitgave van het *Kooeboec* in hedendaags Nederlands door Jozef Schildermans, Hilde Sels en Marleen Willebrands. De titel luidt: *Lieve schat, wat vind je lekker? Het Kooeboec van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken uit de renaissance*. Prijs: € 24,95. ISBN: 978 90 5826 5005.

Inhoud

VAERT WEL.....	8
KOOCBOECK	10
OFTE	10
<i>familieren keukenboeck.</i>	10
1. Hoe dat men artichocken, vlier, Teurcsche boonen, concommers ende andere fruyten moet bewaren oft inlegghen.....	10
2. Hoe men artichocken droocht.	11
3. Hoe men roode oft swarte kriecken sal confyten.	11
4. Hoe men peren confyten sal.	11
5. Hoe men schoone marmelade maeckt.	11
6. Hoe men aelbesigheley maeckt.	11
7. Hoe men aranischellen sal confyten.....	12
8. Hoe men seer goeden verjuys maeken sal.....	12
9. Hoe men groen noten confyten, oft in conserve bewaren sal.....	12
10. Hoe dat men conserve van roosen maeckt.....	12
11. Marsepan rosade seer confortatief.	12
12. Om goede worsten te maken.	13
13. Pottaggie van capuynen oft hamelensop.	13
14. Pottaggie van afval van kiekenen.	13
15. Hoe men suyckereypottaggie maecken sal.	13
16. Andere pottaggie van beet, bornagie ende buglosse.....	13
17. Ander seer goede pottaggie	13
18. Ander pottaggie van cardoenen.	14
19. Hoe men een eyken Lombaerts maeckt.	14
20. Spaensche pap.....	14
21. Pottaggie van ghesouten kampernoellien.	14
22. Pottaggie van eerten en boonen.	14
23. Pottaggie van herte eyeren.....	14
24. Pottaggie van slacken.	14
25. Ordinarisise corentsop.	14
26. Andere soppen van drooghe vruchten.	15
27. Soppen van diverse versche vruchten.....	15
28. Soppem van Muskesperen, ende andere, ooc van appelen ende queden.....	15
29. Een seer sunderlinge sop, geheeten vergulde sop, op syn Italiaens: suppa dorata. 15	
30. Diversche manieren om eyeren in de schale van passe te sieden.....	16
31. Hoe men eyeren int water doppen sal.....	16
32. Hoe men gedopte eyeren goet eten sal.	16
33. Om eyeren in de schotel te koken.....	17
34. Herte eyeren met boter oft olie.	17
35. Om ordinarisise terseyen te backen.	17
36. Eyeren met savie.....	17
37. Een ander goede compositie van eyeren.....	17
38. Terseye, soo ickse gheren ete, van een ey.	17
39. Terseye met groen cruyt.	18

ALDERHANDE SAUCEN, ENDE TEN EERSTEN:	18
40. Witte sauce.	18
41. Groen sauce.	18
42. Roode sauce.	18
43. Een andere ghereede sauce.	18
44. Sauce van appelen.	18
45. Sauce van kriecken.	19
46. Sauce van rosynen ende pruymen.	19
47. Een ander lieffelyck sausken.	19
48. Sauce reale.	19
49. Sauce van queden.	19
50. Sauce van appelen.	19
51. Sauce die goet is, ende hondert jaeren duren mach.	20
52. Om te sieden een calfschooft in water met wat souts.	20
53. Hoe dat men een ossenborst sieden sal.	20
54. Hoe men een calfsborst sieden sal.	20
55. Diverse soorten van vulsels, om alderhande spyse te vullen, die men sieden wilt.	21
56. Hoe men eenen capuyn wel sal sieden.	21
57. Om eenen capuyn, hinne oft kiecken op een ander maniere te sieden.	21
58. Hoe men gansen oft eynden sieden sal.	22
59. Hoe dat men een goede menghelinghe oft Spaenschen huspot maecken sal, int Spaens gheheeten: oglia potrida.	22
60. Hoe men het hoofd van een wilt vercken sieden sal.	23
61. Hoe dat men een calfstonghe braden sal.	23
62. Hoe men eenen herst oft lonse van eenen Oss braden sal, oft eenich ruggestuck.	23
63. Hoe dat men een calfsborst braden sal.	23
64. Hoe dat men hertenvlees braden sal.	23
65. Diversche soorten van vulsels om alle gedierte ende gevogelte te vullen, die men aen den spit braden wilt.	24
66. Om eenen capuyn aen den spit te braden op diverse manieren.	24
67. Hoe dat men jonghe kiekenen braden sal.	25
68. Hoe men duyven braden sal.	25
69. Hoe men tortelduyven ende quackels braden sal.	25
70. Hoe dat men leewerckers, ende merels braden sal.	25
71. Hoe dat men faisanten braden sal.	25
72. Hoe dat men cleyn faisantjens ende jonghe patryskens braden sal.	26
73. Hoe men eenen pauwe braden sal.	26
74. Hoe dat men eenen kalcoenschen haen oft hinne sal braden.	26
75. Hoe men craenen braden sal, ende reygers.	26
76. Van de wilde gansen.	27
77. Hoe dat men wilde eyndten koken sal.	27
78. Hoe men tamme eyndten braden sal.	27
79. Hoe dat men een heel cabretteken, oft jonck geyttien braden sal.	27
HIERNAER VOLGHEN SOMMIGHE MANIEREN OM OP DEN ROOSTER TE BRADEN.	28
80. Hoe men een borststuckken van een kalf op den rooster sal braden.	28
81. Hoe dat men een calfstong op den rooster sal braden.	28
82. Hoe dat men een hamelsborst op den rooster sal braden.	28
83. Hoe dat men den steert van eenen hamel op den rooster braedt.	28

84.	Hoe dat men de lendenen van eenen oss, oft koe stoven sal.	28
85.	Hoe dat men een kalfsborst stoven sal.....	29
86.	Hoe men alle capuynen, ende hinnen stoven sal.	29
87.	Hoe men alle capuynen op een andere maniere sal stoven.....	29
88.	Hoe dat ick eenen kouwen capuyn gheren gestooft etc.	29
89.	Hoe dat men eenen wilden eyndtvoghel stoven sal.	30
90.	Hoe dat men jonghe ganskens in den hoven stoven sal.....	30
[p.78]	30
HIERNAER VOLCHT DE MANIERE VAN FRUYTTEN.....		30
91.	Hoe men een kalfstonghe sal fruytten.	30
92.	Hoe dat men een kalfborst fruyten sal.	30
93.	Hoe men eenen kalfsvoet fruyten sal.....	31
94.	Hoe dat men kalfswesers fruyten sal.	31
95.	Hoe dat men eenen hase sal fruyten.	31
96.	Hoe men eenen capuyn fruyten sal.	31
MANIERE VAN BACKEN.....		31
	In den eersten van alle soorten van taerten ende toerten op syn Nederlandts, Italiaens, Spaens, ende Frans.	31
97.	Hoe dat men gemeynen deech maectt voor pasteyen oft taerten.....	32
98.	Familiare toerte van eenen uwyer.....	32
99.	Toerte van swesers oft sopiën.....	32
100.	Toerte van eenen uwyer.	32
101.	Toerte van kalfsnieren.....	32
102.	Toerte van ooghen, ooren, swesers, ende cloottiens van cabrettiens.....	33
103.	Hoe dat men een specktoert backt.	33
104.	Toerte van campernoellien.....	33
105.	Toerte van tartoeffels.	33
106.	Toerte van bodemen van artichocken, ende cardoenen.	33
107.	Toerte van eerten.....	33
108.	Toerte van appelen.	34
109.	Toerte van meloenen.....	34
110.	Toerte van queden.....	34
111.	Toerte van verse persen, abricoken, ende pruymen.	34
112.	Toerte van kriecken, kersen, aebesien, krakebesien, stekelbesien, oft onrype druymen.	34
113.	Toerte van rapen.	34
114.	Toerte van peren.	35
115.	Toerte van vlees.	35
116.	Toerte van verckensbloet.	35
117.	Toerte van verkensbloet op een ander maniere sonder kese.....	35
118.	Toerte van kalfshersenende swesers.	35
119.	Toerte van 't spier van faisanten.	36
120.	Toerte van spier van faisanten ende diergelycke gevoghelte, op een ander maniere, gheheeten: toerte reale.....	36
121.	Toerte van 't spier, oft borste van eenen capuyn.	36
122.	Toerte sonder deech van eenen couwen capuyn.	36
123.	Toerten reale van spier van duyven.	36
124.	Toerte reale van pinghelen, amandelen, ende andere materien.	37
125.	Een gemeyn witte toerte van wittenbroot.	37
126.	Toerte van room met andere compositien sonder deech.....	37

127.	Toerte van room op een ander maniere.....	37
128.	Toerte sonder deech op een ander maniere.....	37
129.	Toerte van rys, koren, terwe , etc.....	37
130.	Groene toerte.....	38
131.	Toerte reale van andere compositien.	38
132.	Toerte reale van blanmanger.....	38
133.	Toerte van recotten met vlierbloemen ende andere materie.	38
134.	Toerte van nates ende ander materie.....	38
135.	Toerte van recotten, vetten kese, ende sap van appelen.	39
136.	Witte toerte seer exkies.....	39
137.	Toerte van bodemen van artichocken ende cardoenen.	39
138.	Toerte van versche erten ende boonen.....	39
139.	Toerte van ghedroochde erten ende boonen.	39
140.	Toerte van groen cruyden in den somer.....	39
141.	Toerte van cruyden op een ander maniere.	39
142.	Andere gemeyn toerte van cruyden.	40
143.	Toerte van lattouw ende andyvie.	40
144.	Toerte van sparges, ende hoppe.....	40
145.	Toerte van rapen.	40
146.	Toerte van caroten, peen, ende andere.....	40
147.	Toerte van queden.....	40
149.	Toerte van appelen.....	40
150.	Toerte van mispelen.....	41
151.	Toerte van Moscadeldruyven.....	41
152.	Toerte van krieken oft kersen.	41
153.	Toerte van versche oft ghedroochde castagnen.	41
154.	Toerte van aranischellen.....	41
155.	Ander soete toerte.....	41
ALDERHANDE SOORTEN VAN PASTEYEN		42
156.	In den eersten, hoe men pasteyen van kalfsswesers backt.....	42
157.	Pasteyen van oorkens, oochskens ende clootkens van cabrettekens.....	42
158.	Hoe dat men eenen pauw in pastey legghen sal.....	42
159.	Hoe men faisanten, patrijzen, capuynen ende gansen in deech leggen sal. ...	42
160.	Hoe men quackels, lysters, vincken ende diergelijcke in deech leggen sal. ...	43
161.	Room oft melckpasteye.....	43
162.	Hoe men steur braden sal.....	43
163.	Roghe van steur, in tersey ghebacken.....	43
164.	Hoe dat men truyten koken sal.....	43
165.	Ghemeyn maniere om eenen carper te stoven.	43
166.	Eenen carper op een ander maniere ghecoockt.....	44
167.	Hoe men eenen snoeck koken sal.	44
168.	Hoe men eenen snoeck op sijn Frans koken sal.....	44
169.	Hoe men veurschen koken sal.....	44
170.	Hoe men d'oesters koken sal.....	44
Tafel oft register van desen boecke.....		46

[fol.1r]

KOOCBOEC OFT FAMILIEREN KEUKENBOEC

Bequaem voor alle jouffrouwen, die hun van keuckenhandel oft backen van toertkens ende taertkens willen verstaen

Gemaect door M. Antonius Magirus.

TOT LOVEN. By Jo. Christoph. Flavius. ANNO 1612.

Met gratie ende privilegie

[fol.2r]

SEYNDTBRIEF

Aen alle edelvrouwen ende jouffrouwen van dese Nederlanden.

Edele, schoone, beminde mevrouwen, ende jouffrouwen (want in den titel en wil niet dolen) ghelijckerwijs den mensche van alle volcomen filosofhen in twee deelen gemeynelyck wort verscheyden, te weten ziele, ende lichaem, oft volgende hunlieden termynen, forme ende materie, diesgelijckx naer het verhalen van den prince der filosofhen, Aristoteles, heeft syn geneghentheyte ende wellusten in twee deelen verscheyden, als gheestelycke ende werrelycke, oft lichamelijke ghenoechte. Het eerste naer leere der selven is tweederhande, want oft heeft ghemeynschap met het hemelsche wesen, ende is geleghen in Goddelycke contemplation, oft begrijpt alle [fol.2v] oeffeningen des verstants, als wetenschap ende kennisse der naturelycken oorspronck ende alle aerdsche overeencomminghe oft concordantien, ende syn beyde geleghen in ackeringhe des gemoets oft naturelycke dispositie der selven. Het tweede, draeyende naer de lichamelijke gesteltenisse is van grover, ja slechter substantie, ende heeft voor subject alles 'tgene van de opperste wijsheyt tot onderhouwenisse der nature aen den mensche gemeyn met alle onredelycke gedierte gegeven, oft ooc belast is, welck men lichtelyck bemercken can alleen te wesen (om bedeckelyck hiervan te spreken) in den inganc ende uitganc van het voetsel des lichamelijcks onderhouts. Wat belangt het eerste deel, welck in spelinghe oft oeffeninge des gemoets geset, ende meest ons beste deel, de ziele, nakende is, en wil daer niet breeder af verhalen, soo omdat het tot ons voornemen ernstenlijck niet dienende, soo ooc omdat van alle treffelycke schryvers breet ende lanc genoegh gehandelt geweest is. Disgelyckx het tweede aengaende, vreesende, oft ie[fol.3r]manden wallinghe, oft andere wateringe aen te jaghen, sal het soo cort maken als het moghelyck wesen can. Alleenelycken soecke voor ooghen te stellen de gemeyne dwalinge, dewelcke soo verre hedensdaechs alle menschen getrocken schijnt te hebben, dat allen ons voornemen, alle onse neersticheyt, arbeyt nievers toestreckende en is, dan tot kousteren ende festoieren van desen voorschreven inganc ende uitganck. Daer en is niemant soo vere van de naturelycke reden verscheyden, die niet en sal toelaten alle matighe wellusten, soo in d'een als in d'ander; maer ooc ter contrarien niemanden soo verheret in syn uutwendich voornemen, die niet toestaen en sal, dat hoe dat men hem min met dusdanighe becommeringe dagelyck is quellende, hoe dat het weerdigher is voor alle menschen, ja dat meer is aengener ende genoeghelycker; ende dit is de reden welcke my ghebrocht ooc gedwonghen heeft tot het beworpen ende schryven van dit kooeboecxken, opdat met minder moete, met minder beslommeringe, minder tytverlies iegelyc soude [fol.3v] connen vinden eenighe pottagikens, sauskens, sauciskens ende kokettiens naer synen verbrilden sin, lust oft smaeck. Wilt men dan ommers slempen of slampampen, doet het in Godts naeme, maer en verslyt allen uwen costelycken ende onkeerbaren tijdt soo schandelycken niet in het ondersoek der selve. Siet, het staet hier plat, en breckt u hooft daer soo seer niet mede, hier staet in: herteken wat lust u? Ooc moocht my het stuck wel toebetrouwen, want heb het 24 jaren met experientie bevonden 'tgene ulieden door myn cleyn boecxken ben beschrijvende. Wilt het dan in danck nemen, ende doender u profyt mede, het is ulieden al tesamen van herten wel gegont. Recommenderende alleenelyck, dat u mans niet en seght, dat van my compt, opdat niet jaloux en syn, ooc vreefe datse liever van drincken hooren kouten, als van eten, (ic segghe vele van hunlieden) welck my van naturen seer teghenstaet, soodatt altoos hierin met de vroukens hebbe gehouden, die eten geren wel, ende drincken niet qualyck. Ooc verclare by myn waerheyt, dat liever seven[fol.4r]mael vrolyck ende lacker eten soude, als eens my droncken drincken. Eenen Cimmeriaen, Phagesiposian oft

slempmeester, sprekende van de specien van onsen inganc ende uitganc, seyde, dat wensten hem selven drymael op eenen dach te moghen hermaken. Eersten wilden wesen verandert heel in strote oft kele, om te beter te moghen genieten den inganc oft wellust van het drincken; ten anderen wilden wesen heel darm, om te beter te moghen genieten de soeticheyt ende verlos van den uitganc; ende ten lesten wilden wesen heel nature, opdat te beter den soeten crevel syn becomste soude moghen geven. Eenen anderen daerontrent, vraechden waerom dat diesghelyckx niet en wilden wesen heel gehemelte oft tonghe, om te beter de smaken van spysen te incorporeren? Antwoorden, dat eten voor de boeren was, maer drincken voor de edelmans, alsoft segghen wilde, dat dusdanighe rouwe persoonen meer grove spysen van doen hadden tot onderhout van hunnen dagelyckschen arbeyt, dan andere die van subtilder stoffe en van minder [fol.4v] verteren syn. Maer dit slaen ick ten eersten af, ende segge dat wy niet en spreken van vele oft alleenelyck t'eten, maer van lacker, delicaet ende lieffelyck t'eten, soo dan die soude willen segghen dat wy botte slempers waren, ic soude segghen, dat sy beestachtige Cimmerianen waren. Nu welaen, ick wil myn propost cort maken, het can al soo wel te lanc wesen als te cort, hebbe vast gevoelen van ulieden myn reden wel voorstaen sullen, ende clarelyck te kennen geven dat men met ons ingaende dinghen niet en behoort te gecken, welck van niemant beter bevroyt en can worden, dan van degene, die het curieuselyck sullen willen ondersoecken. Koct dan en smoct allegadere, iegelyc om 't beste, iegelyc op syn maniere. Ic sal ondertusschen ligghen luymen, wie van ulieden myn trecken best naervolghen sal, ende daer sal my altemets by te gast laten vinden.

VAERT WEL.

Ulieder al tesamen ootmoedighen dienaer

M. ANTONIUS MAGIRUS

[fol.5r]

Prefatie tot den leser

Vele twisten in diversche familien siet men hunnen oorspronck nemen, oft door der vrouwen onwetenheyt van keuckenhandel, oft ooc der selver onhervarentheyt, raeckende de gemeyne provisie, welck niet alleen twist, maer oock dicmael schade, schande ende ongemack by brengt, soodat door instantie (alhier onder ons geseyt) van sommighe van dese voorgenoemde jouffrouwen dit boecxken heb moeten voortbrengghen, soo om alle tweedrachticheyt, soo seer als het mogelyck is, metten eersten neer te legghen, soo ooc om te moghen eenichsints voldoen alle degene ick myn leven lanck qualijck iet heb connen weygeren.

Men plach hier anders niet te hooren, dan dagelycx man ende vrouw onder malcanderen 't wisten om het koken, tafelieren verlopen van d'een gewest tot d'ander, door de onregeltheyt van de vrouwen, ende botticheyt van de dienstmaerten. Wel is waer, dat nen my licht antwoorden sal, dat jeghelyck den keukenhandel met luttel moete haest begrepen soude hebben, maer dat koken cost [fol.5v] ende dat men hoort, ja moet tere naer nere setten. Gylieden syt verabuseert, dit hebbe ick voor desen wel overpeyst, het en is geen conste koken met groote gereeschap, met groote verquistinge, noch met boter noch met suycker ende cruyt onnuttelick daerin te lappen: maer wel ter contrarien met versparinge, met luttel oncost, met scherpe handt goet, lacker ende wel bequaem te koken, dat is conste, dat is te prijsen, dat is, dat ick ulieden hier leere, ende dat bidde naervolghen wilt. Sommige plegen te seggen, ick wilden wel weten wat men nu soude moghen koken om eens te veranderen? Mijnen man en mach niet meer dien ordinarissen huyscost, om de waerheyt te seggen, men wordt het moede, maer ick en wete niet mat koken. Andere segghen, daer en is geen verdrietelijcker dinghen dan dese visdaghen men weet qualyc wat ter tafelen brenghen: den vis is dier, is ongesont, mynen man en maeckt er geen werck af, ende soo voorts, elck seyt het syn. Siet myn boexken, ende en kneutert niet meer.

Maeckt toertjens, maeckt taertjens, maeckt kokettiens, behelpt u sonder vis, ja oock in occasie sonder vlees; goede pottagerije, maer die wel gemaect, is veel aengener, vele lieffelycker, vele [fol.6r] gesonder dan al dat vlees, dan al dien slymachtigen vis; uwen man isser meer mede te houden, u gasten maeckender meer werckx af. Dit wil ick alleenelyc ulieden waerschouwen, dat men geen taert om een ey moet bederven, dat men elck syn becomste moet geven; dit is het principaelste punt, daer de jonge huyshouwende vroukens hun meest in vergeten, meynen dat het profyt al gelegen is, hierin een broxken boter te sparen, daerin wat min suycker te doen, het

braetvet nauw op te sluyten, ende geven het gebraet drooch op tafel; om een ortjen peper te doen halen, ende daer heden ende morghen mede toe te comen, ende vele dusdanighe, ende seggen dat vele cleyne maecken een groot. Lieve vriendinnekens, het en is daer niet in geleghen: geeft soo geren eenen stuijver als een blancke om een dinghen goet te maken, ende gy spaert eenen dobbelen ducaet, die ulieder man t'achternoen in de herberghe sou gaen verteren; dit is het punt, hier liggen de mosselen, slaet dit profyttien gade, ende en sult niet lutter uitgerecht hebben. De mans en verheugen hun niet met oude koude spijsse, sy mogen ooc segghen al wat sy willen, sy hebben geren wat vers, ic weter bescheet af. Och neen seydtter eene, signor Hans mijnen man is [fol.6v] soo weltevreden met out oft cout vlees, hy eet het liever als vers. Gy slechte sloore, hy maeckt u dat wijs; wilt gy wel doen en gelooft hem niet, ick vinde wel dat den eenen mensche lackerder is als den anderen, maer wete wel dat iegelyc geren wat goets eet. De mans moeten dicwils vele seggen, om hun vroukens niet te vertoornen, want sy syn haest geraeckt. Dit segge ic om beters wil, opdat sien mocht, dat men weet watter dagelycx omgaet. Gylieden cont dit licht verbeteren door mijn boexken, ende dat met cleyne moete, met cleyne costen, met groot profijt. De mans hebben dicwils snachs lutter geslapen, hebben smorgens vroeck te loopen ende te ketsen, soodat snoenens moede ende hongerachtich t'huyscomen, isser niet wat goets gereet, is de keucken niet besorcht soo het behoort, tis al verloren gepepen, sy worden korsel, gram, sy spreken haestich. Waerom wilt gy dit voorkomen, wilt gy hierin versien, overleest dit boexken wel, doet er u profijt mede, gylieden sult sonder twijffel vinden iet dat ulieden aen sal staen; ic en wil niet dat iegelyc alles sal gebruycken wat hierinne staet, alleenelick wat hem goet dunckt: d'een eet geren suet ende dander suer, d'een worstjens, d'ander souciskens, in som[fol.7r]ma men seydt, dat de vrouw wel mach, dat eet den man allendach; neemt u commoditeyt, men gerieft hier iegelyc voor syn gelt, en twijffele niet oft sult myn kokernagikens goet vinden. My dunckt dat hier sien opstaen een onbehanghen ende besmockelt keukenmeyssen al tierende: Wat sou men met dese maniere van koken utrechtten? Daer en is niet soo 't behoort, hier is te vele daer te luttel, in plaetse van olie moet dit boter wesen, den kесе maeckt alle dinghen wallichachtich, ons meester en eedt gheen peper, hy heeft te heete lendenen. Tot die toert is te vele spijsse geordonneert, ons panne en is soo groot niet. Ic hebbe dese daghen tot Sijnkens wel beter worsten geten dan die hierin staen, ende vele diergelycke. In den eersten segghe plat af, dat met geen keukenmeyssens te doen en wil hebben, sy stincken my te seer naer de braetpanne, ende ooc syn soo bot, dat men het hun qualyck in steken kan, ende overpeysen niet, dat dese maniere van schryven maer en dient tot een ordonnantie oft generalen regel om te leeren koken, ende dat men by elckx by ende afdoen mach naer syn beliefte. Ist u te suer, maeckt het soeter, moocht ghy van dien kесе niet, neemt eenen anderen, laettender ooc uut, eet gy liever soete specerije [fol.7v] als heete, ick ben ooc wel te vreden, is u panneken cleyne, stoffeert het met cleyne gereeschap. Ic moet schryven naer de volle becomste, soo ic het gheren verantwoorden soude, gylieden moocht er af ende aendoen naer u goetduncken. Dit schrijve ic naer mynen smaeck, koockt het gy naer den uwen. Is uwen ketel soo groot niet, datter al dit goet samen in kan, neemt maer half soo vele, ist dat de eerste toert niet wel en ryst, maecktse s'anderendaechs noch eens, sal sonder twijffel beter lucken, al doende leert men. Ic hebbe menichmael van myn taertjens oft toertjens ghebacken, met kесе daerby, ende alle syn toebehoorte, ende sommige jouffrouwen voorgeset, ende hebbense wel gemoghen, seyden seer goet waren, ende baden my, soude willen segghen hoe gemaectt waren; als hoorden van kесе kouten, scheen dat sommige spouwen wilden, andere seyden het seer goet was, soodat ic wil segghen, dat het al geleghen is in een sterck begrijp, sinnelycheyt oft apprehensie van de lieden. Ooc seydt het spreekwoord, dat men van de smaecken niet en moet disputeren.

[fol.8r]

APPROBATIO.

Haec CULINARIA, ut que utilitatem quoque suam habent, imprimi possunt ac divendi.

GUILIELMUS FABRICIUS,

Censor.

Met gratie ende privilegie van 't hoof.

Onderteekent

Buschere.

[p.1]

KOOCBOECK

OFTE

familieren keukenboeck.

Aengesien dat men alle dinghen met reghel ende ordre behoort te beginnen, soo sullen wy ooc in dit cleyn boexken eenen schick oft regel houden, ende spreken eerst van de provisien, dan van de pottageryen, van de saucen, daernaer van 't gesoden vlees, van 't gebraden, gestoeft, gefruyt, van alderley gebacken, ooc van wat vis, ende ten lesten van het fruyt oft leste gerecht. In den eersten dan sal een goede menagiere, oft goevernante, met allen avantagien oft voordeel sien te beneerstigen alle provisien van den huuse, elck op synen tydt, ende dat ruym voor een jaer, welcke provisie niet alleenlyck en is gelegen in houdt, bier, wijn ende broot, etc. welcke ghemeyne provisien syn, maer [p.2] ooc in seker particuliere keuken oft tafelprovisie, waermede men dicmael in haesten syn eer mach betreffen, alsser iemanden onverwachts overcompt, daer men nochtans in gehouden is, oft die men wilt tracteren ofte goede cier aendoen. Sommige van dese sal hier verhalen, sommige sal in iegelycx discretie setten, andere sal men nemen naer de plaetse, naer de geleghenthey, naer den eysche oft staet van een iegelycken. Degene die men eenichsints gemeyn mach houden ende overal vindt, syn dese naervolghende. Gerooete Westvaelsche hespen, ende by ghebreke van dien, andere; tongen, saucisen, worsten, beulinghen, steur in adobi, salm gesouten oft gedroocht, anchiovi, oesters op diversche manieren ingeleyt, cappers, olyven, alderhande fruyt dat men inlegghen can, als artichocken, Teurcse boonen, concommers, peen, karoten, vlier, ende soo voorts aen, ooc appelen, peeren, noch alderhande fruyt dat men drooghen mach, so in son als oven, als pruymen, kriecken, artichocken, peren, persen, druyven, noten, amandelen etc. Disghelycx ghemeyne confituren die men in huys maeckt, als marmelade, gheconfyfte kriecken, geconfyfte noten, ende om [p.3] niet te laten verlooren ghaen, de aranischellen, conserve van roosen, ooc sirope offer iemandt siec wirdt. Ander fruyten can men bewaren sonder groot toedoen, als syn druyven, die men alleenlyc ophanckt aen den balck, ende kriecken, die men in de borput hanckt in eenen aerden pot wel dicht toegestopt, ende andere. Met dese provisie sal een voorsichtige menagiere dickwils meer uitrechten, als wel met groot gelt, dat op de mert dagelycx sal laten. De maniere om sommige dinghen in te leggen oft bewaren, die niet openbaer en syn, volgh hiernaer.

1. Hoe dat men artichocken, vlier, Teurcse boonen, concommers ende andere fruyten moet bewaren oft inlegghen.

Dese fruyten sal men een walleken opsieden oft ooc rauw nemen, ende dan in eenen steenen pot legghen, oft by malcanderen, oft elck besondert, ende den boden eersten met sout ende wat heelen peper ende nagelen bestrooden, maer vele meer soudts als peper oft nagelen, ende dan dat soudt met de fruyten decken, ende daer wel asyn overgieten dan wederom [p.4] de fruyten met sout als voor, dan wederom vruchten ende soo voorts, totdat den pot vol is, laetten dan stil staen in den kelder oft elders wel dicht toegestopt, den tyt van vyf oft ses maenden, maer moet wel toesien datter asyns ghenoech op sy, ende dat van den besten die men vinden can. Naer den tyt van vyf oft ses maenden, moocht ghy er af eten, oft voor salaet in 't beginsel van de maeltyt, oft voor sauce met het gebraet, oft ooc voor fruyt in het leste van de tafele. De Teurcse boonen en hoeft men niet vele schoon te maken, alleenlyck mach men het peesken aftrecken, maer en is niet noodich; concommers moeten jonc syn, ende soo oock de artichocken. Maer waert sake dat iemanden te lange gebeet hadde, oft dat vergheten hadde in den tyt de artichocken in te legghen, soo sal mense sieden wat meer als anders, ende trecken de bladeren ende het haer af, ende legghen de bodemen oft stoelen alleen in, ende men machse dan ooc koken op diversche manieren. Den vlier op dese maniere ingeleyt, is seer goet in den winter met het gebraet geten; dient voor cappers, maer heeft eenen sonderlycken ende lieflycken smaeck: moet alleenlycken weten, dat hy moet jonc syn: want (wilverstaende) ick spreke van vlierblom[p.5]men, die noch niet heel open en syn. Den vlier mach men ooc inleggen sonder sieden.

2. Hoe men artichocken droocht.

De artichocken halven was sal men een walleken opsieden, ende dan de bladeren afdoen ende het haer als voor, ende dan sal mense in de heete sonneschyn laeten droogen, totdatse deurre syn, dan sal mense in een doose oft kiste bewaren tot den winter, oft tot den Vasten, ende dan sal mense in wat lauw waters te weyck setten, een half ure, oft een cleyn urken lanc, dan sal mense noch wat sieden, ende dan stoven met boter, hamelensop, oft in den Vasten met boter ende water, ende verjuys, met wat foelie, peper, een cleyn morselken broots etc. is seer delicaet. Ooc mach mense ghebruycken in pasteyen, oft in pottagien; andere stovense met olye op syn Italiaens.

3. Hoe men roode oft swarte kriecken sal confyten.

Maectt u sirope van het beste suycker dat gy vinden cont, ende laet die dicachtich sieden, neemt daer af naer de quantiteyt van de kriecken, datse wel ruym mogen sieden, doetter die kriecken in, ende laetse soo lange op een koolvier sieden totdatse ghenoech syn, behoudende [p.6] altoos soo vele sirope, datse overdeekt moghen blyven ligghen; dit wordt naer discretie gedaen van de quantiteyt.

4. Hoe men peren confyten sal.

Neemmt van de beste peren die niet sapachtich en syn, scheltse ende doorsteektse met een pennemesken, twee oft drymael dweers door ende legtse in schoon water, ende laetse dan eens in schoon water opsieden, dan suldy suycker klaren, daer meer waters toe is als suycker, daerin suldyse wederom sieden, soo langhe, totdatse soo morwe syn, dat als mense met een pinsoen oft priem steekt, daer wederom afvallen, dan laetse staen in dat suyckerwater, totdat het spint, dan laet de peeren wel verleken, ende maectt dat gy sirope genoech hebt om de peren mede te decken, ende siedetse alle daghe tot ses, oft seven daghen lanc, laetende altyts de peeren verleken, ende ghieten de sirope altyts wederom heet op, totdat gy siet de peren wel door geconfyt ende claer syn. Dan suldy de sirope sieden totdat sy wel dick spint aen den vingher, laet de sirope met de peeren wel doorsieden, dan neemt de peeren uut, ende laet de sirope sieden, ende doet er riekende water by, naer u quanti[p.7]teyt, ende laetse daernaer wederom sieden, totdat de sirope van pas dick is, dan doetter de peeren in, ende laet het tsamen eens opsieden, doetse dan in potten oft tonnekens, want sy syn volmaectt tot sucade.

Dit is, om de waerheyt te segghen, wat costelyc, ende vreesse my terstont in den eersten begrypen sult, ende aentyghen, dat myn belofte niet gehouden en hebbe, maer bidde my te willen ontschuldighen. Dit is geschiet ter liefde van sommige jonghe vroukens, die gheren wat quisten, oock als men veel geconfyete peeren soude van doen hebben, costen onghelyck min, in huys gemaectt, dan tot den banketbacker gecocht. Sus meucht ghy alderhande confituren maecten.

5. Hoe men schoone marmelade maectt.

Neemmt queden, scheltse, ende doet de klockhuysen uut, ende de steenen, snyt se in quartieren, neemt van het beste suycker, tot een pont queden een pont suycker oft meer, naer dat ghy die goet begeert, maectt er sirope af die dun sy, laet daer de gheschelde queden in sieden, totdatse wel morwe syn, dan vryftse met pollepelen wel cleyn onstucken, en[p.8]de laetse sieden, totdatse van passe dick is, dat als mense op een tennen telljaar leydt oft ghiet, daer drooch afgaet, gietse dan in doosen.

6. Hoe men aelbesigheley maectt.

Neemmt aelbesien die wel ryp syn, plucktse van de steelkens, ende settse in eenen pot te sieden, op een coolvier, maer siet wel toe, datse niet aen en bernen, passeertse dan door den tempst, ende naer dat gyse soet oft goet wilt hebben, moetter vele van het beste suycker indoen, tot clare sirope gemaectt, maer dickachtich ghesoden, ende roert het dan onderen, ende laet het tesamen sieden, totdat het van passe dick is, dan giet het in glaesen oft doosen.

7. Hoe men aranischellen sal confyten.

Men sal de aranischellen 't wit van binnen wat uutsnyden, ende dan sieden in water totdatse morwe syn, ende twee oft drymael het water veranderen, opdat de bitterheyt verghaen mach, dan doet honich op het vier, ende tot elcke menghel, oft pinte, een roomerken wyns, laet het soo een ure sieden, dat het ghelyck sirope dick sy, siedt dan de schellen daerin, ende doetter by gember, naghelen, canneel, etc. naer beliefte. De schellen moeten wederom eerst wat gedroocht syn, eer mense in den honich siedt.

[p.9]

8. Hoe men seer goeden verjuys maeken sal.

Neemst 10 oft 12 potten nieuwen verjuys, sieden in eenen nieuwen aerden pot, op een coolvier sonder vlamme, ende schuympten wel schoon af, daernaer laetten in den pot cout worden, ende doetter een handtvoul souts in, doetten dan in een glas, oft vaettien, dat niet waterachtich en is, sal goeden verjuys syn, ende blyven, principalycken, als men eenen lepel olie op het glas, oft vaettien doet. Desen verjuys crycht eenen smaeck, oft hy van citroenen gemaect waer, sodat men den selven het geheel jaer door, voor asyn op t'salaet gebruycken mach.

9. Hoe men groen noten confyten, oft in conserve bewaren sal.

Pluckt de noten, eerse schellen crygen die hart syn, steectse twee oft dry mael dweers door met een spelle, ende leghtse in schoon water, 5 oft 6 dagen lanck, alle daghe versch water, dan suldyse in schoon water een wyl tyts laten sieden, ende gietent af, laetense wederom in schoon cout water ligghen, doet dit dry daghen naer malcanderen, den derden dach laetse sieden, totdatse morwe syn, soodatse van een groote spelle vallen, als men die daerin steckt, dan suldy nemen langhe stuxkens [p.10] canneel, dunne gesneden, die steckt dweers door, ooc gember, maect dan sirope die niet seer dick en is, laetse daerin wel hertelyck sieden, laet dan die noten verleken, ende siedt de sirope totdatse wel dick is, ende aen den vingher spint, ende en gietse op de noten niet seer heet metten eersten. Doet dit acht oft neghen daghen, altyts wat heeter daerop gietende; dan steckt in elcke note twee ofte dry nagelen, ende siedtse mette sirope op totdatse van passe dick is. Ist dat u ghelieft, men machder oock riekende water in doen, ende laetent wederom versieden, aldus mach mense bewaren.

10. Hoe dat men conserve van roosen maect.

Neemst versche verlesen roode roosen, daer gheene verslenste bladeren aen en syn, snyt het onderste wit oft herte af, stamptse in eenen mortier, tot een pont roosen twee pont suycker. Soo men daer een weynich vitriololie, alsse ghemaect is, onder mengt, woordt geheel schoon root van verwe. Dus meucht gy alderhande conserven maecten van goubloemen, roosemaryn bloemen, buglosse oft bornagebloemen.

[p.11]

11. Marsepan rosade seer confortatief.

Neemst twee pont van het beste canarisuycker, maect er seer clare sirope af: alsoe wel geclaert ende doorgheleckt is, doetter dan in een vierendeel witte roosen, seer sunderling verlesen, laet dit tsamen, totdat het op het punt is dat het suycker spinne. Doetter dan in anderhalf pont amandelen, wel cleyn gestampt sonder olie te maecten met wat water van aranibloemen, oft roosewater, laetet tsamen sieden, totdat het dick ende drooch genoeg is, gietter dan noch wat riekende waters by, ende laetet wederom versieden, ende alst van passe gesoden is, stroyt een schoon effen bert met wit gesift suycker, ende giet daer de spyse op, ende maectse met een platte handt soo dick, als gy het begeert, ende laetse soo ligghen drooghen eenen nacht oft meer, dan snyt het in viercante stuxkens, soo groot als gy se begeert, ende bestroyt se rontsom met wit ghesift suycker, oft wilt men, men machse in doosen gieten, ghelyck een marmelade.

12. Om goede worsten te maken.

Neemst so vele vet als mager, capt 't magher wel cleyn, daernaer het vet wat grooter, ende tot derthien pont wor[p.12]stenvlees neemt vier loot ende een half peper, ende vier loot ende een half foulie, thien oncen sout, ende coriander naer geliefte.

Dit is hetgene van de provisien te segghen viel; men souder vele andere lieffelycheyt by connen voegen, maer en wil den leser niet overvallen. Laet ons de pottagerye gaen ondersoecken. De pottageryen syn menichderhanden, ende omdatse naer myn goetduncken, het principaelste van de maelyt syn, daer den mensche synen honger aen soeckt te blutsen, ooc de ghesontste, ende van meeste voetsel, hebbe voor my genomen, wat breeder hier af te kouten. Syn tweederhande, vispottagien ende vleespottagien: dat is, sommighe die men op vleesdagen, ende sommige die men op visdagen gebruyken mach, gelyck men sien mach hiernaer volghen. De vleespottagien sullen wy eersten doorloopen.

VLEESPOTTAGIEN.

13. Pottagie van capuynen oft hamelensop.

Neemst ontrent een pint hamelen- oft capuynensop, dat niet te sout en is, settet op een coolvier, om alleenskens te doen sieden, in een coperen panneken, clopt twee doyeren van versche eyeren [p.13] cleyn, met wat van tselve sop, ende als tsop bynaer op seu is, doet er de eyeren in, ende meteenen het sap van een limoen, min oft meer, naer dat men het suer begeert: by faute van limoenen, verjuys. Laet dit altijts roeren totdat het genoeg is, naer discretie, neemt dan een schotel met dunnekens gesnipt broot, ende giet het daerover.

14. Pottagie van afval van kiekenen.

Neemst hanekammekens, cloottiens, poottiens, hoykens, halskens, maechskens, leverkens, capt het wat onder malcanderen, alst eerst wat opgesoden is, doet het dan in eenen pot, ende stooft het met wat sop, wat boter, oft vet, maer luttel, doetter by wat vleescruyt, cleyn gescherft, doetter wat verjuys by, naer goetduncken, in den tyt van druyven, oft stekelbesien, mocht in plaetse van verjuys, d'een oft d'ander gebruycken, ende een weynich foulie daerby, laetet stoove naer discretie, is wonderlycken goet, namelyck savonts, want het verlaeyt niet. Van 'tsout en spreke nievers niet: moet overal naer discretie by gedaen worden.

15. Hoe men suyckereypottagie maecken sal.

Neemst het opperste ende beste van de suyckereye, schoongemaectt synde, siedtse in schoon water, totdatse bycans [p.14] genoeg is. Neemtse dan uut, laetse staen verleken, doetse dan in eenen pot met wat olie en water, oft die wilt in plaetse van olie hamelensop, met wat boter, oft ander sop, doetter by wat peper, saffaraen, ende wat corenten, ende stooftse daarmede. In plaetse van corenten doender sommighe verjuys by, maer door haer bitterheyt is beter met orenten.

16. Andere pottagie van beet, bornagie ende buglosse.

Neemt beete, bornagie, ende buglosse, ende andere cruyden, scherftse cleyn onder malcanderen, doet het tesamen in eenen pot, oft ketel, laet het op het vier staen, het sal vanselfs voechticheyt by brenghen, ende wanneer het niet genoeg en waer, doetter hamelen- oft capuynensop by, ende wilt men ooc wat amandelen cleyn gestooten, wat loock oft ayun isser seer bequaem bygedaen, oft ooc in den tyt jonghe netelen, ende wat onrype druyven, oft stekelbesien, ende wat peper; sommighe eten dit voor lepel pottagie, sommighe laetent meer versieden oft stoven.

[p.15]

17. Ander seer goede pottagie

Neemst alderhande goede cruyden, als eersten uutspruyten, captse, oft scherftse onder malcanderen, sedtse dan op het vier in hamelen- oft capuynensop, met wat boters, gember, ende een cruymken, oft ooc wat gheraspt broot, ende bovenalle vergheet niet wat looc daerinne te doen, cleyntjens medeghesneden, laet het sieden, totdat het u dunckt genoeg te wesen.

18. Ander pottagie van cardoenen.

Neemst cardoenen, maectse wel schoon, sietse een walleken op, laetse verleken, snytse dan in cleyn stuxkens, ende neemst hamelen- oft capuynensop, doetse daerin, met wat merch, verjuys, peper, ende wat gheraspt broot; is seer goet ende confortatief.

VISS, ENDE ANDERE NEUTRALE POTTAGIEN.

19. Hoe men een eyken Lombaerts maect.

Neemst ses doyeren van versche eyeren, cloptse wel cleyn, met wat waters, ende daeronder wat wyns, een [p.16] cleyn roomerken van elckx, doetter dan wat roosewaters by, ende een virendeel van het beste suycker, ende settet so in een schotele op een koffoir met vier, roert het altoos, totdat het beghint dick te worden; ende als ghy merckelycken siet, dat het stolt, dan is het genoech, neemst het dan af, ende dient het ter tafelen.

20. Spaensche pap.

Tot eenen pot melckx, neemst acht doyeren van eyeren, cleyn gheclopt, twee oncen blomme van rys, ses oncen suycker, vant beste, ende alssy ghesoden is, ende in schotelen gerecht, mach mense bestroyen met fyn suycker.

21. Pottaggie van ghesouten kampernoellien.

Sett de campernoellien te weycke, den tyt van acht uren, maer verandert dickmael van schoon water, 't leste water sy lauw, ende proeft, oft sy ontsouten syn, met den vingher. Ontsouten synde snytse in cleyn stuxkens, doetse in eenen pot met olie daerby, naer discretie, van de beste die men vinden can, doetter by een weynich ayuns, cleyn gestooten, oft gehackt, laetse soo stoven van langher hant, met wat peper, canneel ende saffa[p.17]raen, ende als het bynaer volcomentlyc sal ghestooft wesen, doetter een weynich amandelmelck by, ghemengt met wat verjuys, ende een handtsvolleken gedroocht cruyt, met wat corenten, ende laet het dan voorts stoven, dient het dan ter tafelen, met wat suycker, ende canneel daerover.

22. Pottaggie van eerten en boonen.

Neemst versche eerten, ende boonen, doetse uut de hauwen in eenen pot, met wat van de beste olie, ende wat saffaraens daerby, ende soo veel waters, datse twee vingheren meer als bedeckt syn, ende als sy bynaer sullen ghecockt wesen, neemst de helft uut, ende stootse in eenen mortier met wat groen cruyt, ende roert het dan met wat van tselfde sop, ende siedtse dan wederom altemael tsamen, ende dient het soo warm ter tafelen.

23. Pottaggie van herte eyeren.

Neemst eyeren hert gesoden, vier oft ses, naer discretie, snytse in cleyn stuxkens, doetter veel corenten by, ende wat wyns ende waters ende boter, stooft het al tesamen.

24. Pottagie van slacken.

Sult de slacken eerst in lauw water te weyck legghen, ende wel styf ruyssen [p.18] ende wassen, datter gheen sant oft vuylicheyt meer ontrent en sy, ende dan doet mense in een ander potteken, oft ketelken met vers lauw water, soodattse twee vingheren onder het water blyven, soo laet mense sieden lansamelyc, houwende het potteken dichtghestopt, totdat men siet datse al uut de huyskens comen syn: neemstse dan met een vispaen uut het water, ende captse, maer dat tamelyck groot, doetter dan by wat olie, peper, sout, canneel, saffaraen, wat gedroocht cruyt, verjuys ende soppekens van loock gestooten, oft ghebroken, ende laetse voorts sieden in tselfde water, noch ruym een quartier urs, ende dan dient mense met hun sop ter tafelen, ende is wonderlyck exquies.

DIVERSCHE SOORTEN VAN SOPPEN.

25. Ordinarisse corentsop.

Neemst naer discretie half wyn, half water, disghelycx corenten daerby, laetse staen weycken een ure lanck, ende laetse dan een walleken opsieden, neemst [p.19] dan vyf oft ses snekens

oubacken wittenbroot, van eenen dach tevooren ghebacken, ende herstse by het vier, legtse dan in een schotel, ende gietter wat van desen warmen wyn met corenten op, ende strooter wel suycker over, ende als den wyn ingedroncken sal wesen, gietter dan wederom anderen op uut 't potteken, ende weer als voor, bestrootse met suycker, ende canneel; ende ist dat noch indrinckt, doet hetselvede de derde reyse, totdat mense ter tafelen seyndt. Sommighe nemen ooc Spaenschen wyn, maer is voor vele liedens te hittich.

26. Andere soppen van drooghe vruchten.

Neemst ghedroochde pruymen, laetse weycken in lauw water, doet dan de steenen uut, ende doetse in eenen pot half witten wyn, half water, ende daerby suycker, naghelen, noten, ende canneel, onder malcanderen gestooten, ende laet dit wat t'samen staen preutelen, op een ghestadich coolvier, ende teghen dat het ghecockt sal wesen, maect u schotel ghereet met gheherst broot, ende giet het daerover, strooter dan suycker over. Op deselvede maniere maect men ooc soppen van ghedroochde kriecken, vyghen, dayen en andere.

[p.20]

27. Soppen van diverse versche vruchten.

De kriecken oft kersen, swart oft root, doet men eersten de steenen uut, ende opdatse sop soudent maecten, laet mense wat staen stoven met wat wyn, boter, suycker, canneel, sultse soo laeten preutelen, naer discretie. Andere laeten de steenen daerin, ende doense soo in den pot, met de voorseyde ingredienten, ende latense staen, totdatse sieden, dat de kriecken bersten. Dan nemst mense uut den pot, ende men leytsse op snekens wittenbroot gheherst, ende in de boter ghefruyt, met wat van 'tselvede sop daerover. De persen sal men nemen wat hertachtigh, ende niet heel ryp, men salse schoonmaecken, ende snyden in cleyn stuxkens, ende laetense in dat sop van de kriecken wat stooven, met noch wat witten wyn, suycker, canneel, ende naghelen, ende als men sien sal datse ghenoech sullen syn, maer niet te pletteren, dan sal mender oock soppen van maecten als voor. De cleyn pruymen neemt men heel, de groote deelt men, ende wel gewassen synde in warm water, siedt mense een walleken op, met witten wyn, suycker, canneel, ende men dientse disghelycx op broot aen d'een sy[p.21]de gheherst, ende wat in de boter geroost, met allen het sop mede. Op dese selfde maniere can men oock abricokes, ende andere vruchtsoppen toerechten.

28. Soppem van Muskesperen, ende andere, ooc van appelen ende queden.

Neemst Muskespeerkens, oft Minnebruerspeerkens, ende steectse onder het roosken uut, ende siedtse een walleken op in schoon water, daernaer settse te stoven, met wat witten wyn, met suycker, ende wat canneel, ende nagelen, allebeyde heel. Maer de Bargamotten, oft Lyschetten, oft andere, die laet men aen het vier wat braden eerst, ende dan doet men hun de schelle af, soodatse ghecouleurt syn, ende die koockt men heel, oft oock in stucken, ghelyc de voorgaende: men machse ooc laeten een walleken opsieden, naerdatsse gheschelt syn. De weecke appelen, als syn Walsgaerden, ende dierghelycke, die braeyt men oock een weynich, maer de Keyinghen, Poppinghen, ende andere diergelycke, die wat herter syn, die moet men oock, naerdatsse wat gebraden syn wat opsieden, ende als dese vruchten sus ghereet [p.22] sijn, dan sal mense dienen op broot, gelyc de voorgaende.

29. Een seer sunderlinge sop, geheeten vergulde sop, op syn Italiaens: suppa dorata.

Neemst soete amandelen, droochtse wat op een schuppe over 't vier, maer siet wel toe, datse niet en verbranden, ende vryftse dan tusschen eenen grauwen doeck, totdat de verbrande schellen af syn, ende tot elck pont amandelen, neemt 6 oncen blauw rosynen, ende dry oncen ordinarisse kooconsynen, twee oncen mustacciolen, een van canneel, ende een van geconfytte aranischellen, ende als al dit t'samen sal ghestooten syn in eenen mortier, met een pont ende half suycker daerby, tempert dat met sap van soete araniën, ende Malvesey, ende by faute van soete araniën, nemt wat renschen wyn, doetter oock wat verjuys by, passeert dit al tesamen door een stramyn, ende sal ghelyc een gemoeyich papken syn. Als dit soo doorghedaen is, laet het dan eens in eenen ketel wat opsieden, roerende altyts, hebt dan gereet een schotel met cleyn snekens

gheherst broot, ende ghefruyt in olie van soete amande[p.23]len, oft ten minsten olyfolie die seer goet is, ende gietter de sop over. Met dit selfde sop maech men ooc sommige ghebraden visschen over saucen, ende ooc gesoden.

30. Diversche manieren om eyeren in de schale van passe te sieden.

Neempt versche eyeren van dien selven dach geleyt, want die men uut de schale drinckt, moeten altyts verscher syn, als die men in andere maniere verkoockt, ende eer ghyse in den pot, oft ketel doet, om te sieden soo steckter boven een cleyn gaettien in met een spelle, oft priem, ende doetse dan in siedende water, treckt dan terstont den ketel van 't vier, ende deekt hem, tot datter wat uut dat cleyn gaettien compt, ende ist dat het wit datter uutcompt, hert oft gestolt is, syn gesoden. Een ander maniere volghen sommige, ende laeten het ey sieden den tyt van eenen credo, ende dan cloppenser op met den rugghe van een mes, ende ist dat het den eersten slach verdraecht sonder breken, soo is het genoech ghesoden, want niet ghenoech ghesoden synde, soude lichtelycker breken. Noch sal men connen weten, oft ghenoech ghesoden syn, ist dat mense uut neemt, naerdats ontrent eenen credo in siedende water geweest syn, [p.24] ende op een tafel leet, ende proeft te doen drayen, ist datse wel ende gemackelyck drayen, syn sonder twyffel ghenoech; ist niet, moeten noch wat ingeleyt worden. Andere gebruycken dese maniere, ende is oock goet: naerdats het ey den tyt van eenen credo in siedende water heeft gheweest, nement uut, ende nement mette volle handt, ende douwent. Ist saeke dat het soo heet is, dat men het niet verdraghen can, soo ist ghenoech gesoden, ende ist maer van passe warm, is een teecken, dat het niet ghenoech gesoden en is. Om een ey te braden, welcke vele liedens voor gesontste houden, moet men het dicht by 't vier legghen, ende altoos keeren, tot dat het begint te sweeten, ende corts daernaer neemt het af ende sal ghenoech wesen.

31. Hoe men eyeren int water doppen sal.

De maniere van onse landen is, dat men d'eyeren in de boter doppen sal, maer nochtans die dese naevolgende manier gebruycken sal, twyffele niet oft salse uttermaeten goet vinden, soo, omdat het gesonder is, (want de hitticheyt, die men seyt in de eyeren te wesen, door het water [p.25] uutghetrocken wordt) soo, omdat het vele lieffelycker ende aengenamer is. Soo dan om dese maniere naer te volghen, moet men water overhangen in eenen ketel, oft met een panneken opt vier setten, tot dat het in seu is, ende dan nemen eenen yseren lepel, ende breken het vers ey daerin, maer in den lepel moet eersten wat cout water wesen, ende soo doet men het ey met het water tsamen in den ketel, ende men treckt meteenen den ketel van de viere, want anders het ey soude moghen breken door de cracht vant sieden. Het cout water doet men in den lepel, om het wit metten doyer te samen te houden. Naer dat ghy het ey hert oft weeck ghedopt begeert, sulletter vroech, oft spaede uut nemen. Men moet het uut het water nemen, met eenen lepel, die heel is, ende niet met een vispaen, oft gaettienslepel, want men soude altemets bedroghen vallen, soude moghen breken.

32. Hoe men gedopte eyeren goet eten sal.

Als d'eyeren op de maniere als voor gecockt syn, dan sal mense warm ter tafelen dienen, met wat souts, sap van araniën, oft verjuys, ende wat suyc[p.26]kers daerover. Oft ooc snyt cleyn snekens broot, (ick spreke altoos van 't beste wittebroot) laet dat wat roosten in de boter, maecht dan een sausken van verjuys, suycker, ende canneel, ende giet de helft van de sauce over 't broot, ende doet d'eyeren daerop, ende giet de reste van de sauce daer dan over. Andere, laeten 't broot fruyten als voor, ende makender een sauce over van boter, water, suycker ende speceryen, maer eerst bestrooden 't gefruyt broot met wat suyckers, geraspten Parmesaen, oft anderen kесе, en wat canneel, ende doender d'eyeren dan op, ende de sauce daerover, ende stroodender dan wederom wat kесе, suycker, ende canneel over. Men mach d'eyeren ooc doppen in melck van geyten, oft koeden, ende men dientse als voor, met ghefruyt broot onder ende suycker, kесе ende canneel boven. Daer synder, diese in witten wyn doppen, doen dan by den wyn wat suyckers, ende canneel, dienense op broot als voor, ende boven bestroodense met wat suycker, ende canneel.

Men plach aen iemanden te vragen, hoe dat hy syn eyeren liefste adt. Ick wil hier ooc by voegen, hoe ic d'eyeren, die voor my doen koken, alderliefste etc. Ic doense doppen in schoon water,

gelyc voor verhaelt is, ende doense dan drooch uutnemen, en in een schotel leggen, [p.27] ende doender wat verjuys, oft sap van een limoen by, ende wat souts, en suycker, ende neme twee messen, ende snyse hers ende dweers, totdatse heel cleyn syn, doender dan een lutsken canneel, foulie, ende noten by, maer seer weynich, want meer soude het bederven, ende doense my brenghen op een coffoor, ende laetse so half wat stoven, etese dan met lepelen. Proeft het eens om mynent wil, oft het niet seer goet en is.

33. Om eyeren in de schotel te koken.

Neemtp een blecken schotel, silvere oft andere, doet daernaer discretie boter in, ende ooc soo vele eyeren uut de schale, maer dat de boter eerst ghesmolten sy, maer niet te heet, set dat dan op een koffoor, ende dect het met een schele van een toertpanneken, doet daer oock wat viers op, ende als ghy sult sien dat het wit van d'eyren begint te styven, soo strooter suycker, sout, ende canneel over, dientse in deselfde schotel, ende douter sap van aranien over, ende noch wat suyckers.

34. Herte eyeren met boter oft olie.

Laet d'eyeren sieden in eenen ketel, ende als sy bycans hert syn, neemtse uut, ende legtse in cout water, maectse dan schoon ende snytse, oft laetse heel, ende wentelse wel in meel, ende fruytse dan in boter oft olie, ende dientse soo met wat [p.28] suyckers daerover, ende sap van aranien. Oft moochter een ordinarisse sauce van boter, asyn, gember, ende ayun over maecten; is ooc seer goet.

35. Om ordinarisse terseyen te backen.

Neemtp ses eyeren, ende cloptse cleyn met wat souts daerby, ende dry oncen waters, passeertse soo door den tempts, ende maect u tersey naer het gewoonelyck ghebruyck, met wat boters, ende dientse met wat suycker, canneel ende sap van aranien, oft verjuys daerover. Ooc in plaetse van water, mach men nemen melck van amandelen. Dan vreesse dat dese ongewoonelycke maniere de vroukens van Neerlandt niet aen en sal staen, want en gaen niet gheren uut hun spore. Wilt men dese terseyen, pannekoeken oft eyerstruyven groen hebben, soo moet men nemen in plaetse van water, sap van wat spinagie, ende ghestooten beete, ende als mense groen maect, dan stroot mender suycker, ende canneel over. Men mach oock in dese ordinarisse terseyen wat geraspt broot doen, ende in de maent van april, in plaetse van broot, neemt men wat blommen van vlier afghetrocken, ende doetse daerby.

[p.29]

36. Eyeren met savie.

Clopt thien eyeren, ende doetter by een roomerken sap van savi ghestooten, ende spinaggie, doet het dan altsamen door den tempts, ende doetter wat sout, suycker, ende canneel by, hebt dan u pan gereet met gesmolten boter, ende ghiet d'eyeren daerby, ende laet het soo tsamen koken, roerende altoos met eenen lepel; ende als het bycans ghenoech is, doetter dan wat verjuys by, ende dient het terstont op, met wat suycker, ende canneel daerover.

37. Een ander goede compositie van eyeren.

Neemtp thien eyeren, cloptse cleyn, ende hebt ghereet een sausken van boter, sout, water, peper, canneel, saffaraen, ende hierin munte, ende margioleyn, cleyntjens gesneden, oft ghescherft, ghelyck men in de toerten oft soppe doet, ende als dit soppeken wat sal ghesoden hebben met dese cruyden, dan giet men de eyeren daerby, met wat gheraspt broot, ende gheraspten kесе, ende men onderroertse wel metten lepel: ende als d'eyeren gele sien, dan synse genoech, [p.30] ende men dientst soo werm ter tafelen.

38. Terseye, soo ickse gheren ete, van een ey.

Neemtp een ordinarisse panne, ende smilt daer wat boters in, ghelyck men doet, neemt dan een ey, ende breeckt dat in een kommeken, oft schoteltjen, ende cloppet wel cleyn, doetter naer discretie wat sout, suycker ende canneel by, maer weynich, gietet in de panne, ende maect een

terseye van deselfde grootte, al oft 6 eyeren hadt, ende doetse dan soo in de schotele, ende doetter wat sap van aranien op, oft wat verjuys, strooter wat suycker, ende canneel over, ende dientse soo, ende isser vele volckx, soo maeckt er op dese maniere thien, oft twaelf, ende legtse al in een schotele op malcanderen. Syn wonderlyc goet ende lieffelyc om eten.

39. Terseye met groen cruyt.

Neempt naer u beliefte eyeren, ende cloptse cleyn, ende doetter wat sout by, neempt dan munte, margeleyn, pimpinelle, sulker, ende peterseli, scherft het oft stoot het onderen, ende doet dit byeen, ende maeckt er u terseye af, dientse waerm met wat suycker over ghestroot. In den april ende mey doetter wat vlierblommen by, is seer goet.

[p.31]

My dunckt, dat my den appetyt ende hongher lichtelyc vergaen sou, met dese diversche pottagheryen. Het is gheen reden dat wy hierin blyven steken, wy souden ons lichtelyc vercroppen, ende mocht ons qualyck opcomen; wy moeten sien wat sauskens te soecken, om wederom eenen nieuwen hongher, ende lust te verwecken.

ALDERHANDE SAUCEN, ENDE TEN EERSTEN:

40. Witte sauce.

Neempt 6 oncen witte noten, wel gepelt ende schoongemaect, ende vier van versche amandelen, anderhalven ayun, stamp het in eenen mortier onder malcanderen, met ontrent 4 oncen cruymen van wittenbroot, ende wat sop van hamelenvlees, oft andere, ooc vissop. Siet alleen toe, dat het niet te seer gesouten en sy, ende als dit wel cleyn sal ghestooten syn, doetter by een half once gember cleyn gestooten; ende ist dat de noten drooch syn, sultse te weycke setten in schoon water, totdatse wat geswollen syn, ende dat mense mach pellen. Ooc sou goet wesen, dat mender een stuxken van een rape, oft gesloten cool onder stampen, het gheeft eenen geur, maer en is niet van noode.

[p.32]

41. Groen sauce.

Neempt petercelie, soppen van spinaggie, sulker, pimpinelle, munte, stamp het in eenen steenen mortier, onder malcanderen, met wat gheraspt broot daeronder, ende als het gestampt is, doetter een weynich peper ende sout by, naer discretie, ende wat asyn, totdat de sauce van passe dick is; ende ist datse wel gestooten is, hoeft mense niet door te doen, anders doet mense door een stramyn. Men mach er ooc wat sopkens van ranxkens van wyngaert onder stooten.

42. Roode sauce.

Neempt roode druyven, trecktse van den teurse ende wortpse in eenen yseren ketel, breecktse wat, laetse staen sieden by een proper vier van langer handt, de spacie van een ure, doet het dan altermael door, ende tot elck pont sauce doet een half pont fyn suycker, ende doetter wat souts by, ende heelen canneel, laetet dan wederom sieden, by een lancaem vier, schuymende altyt totdat het wel gesoden is, dan sult ghyt bewaren connen in flessen, oft potten.

[p.33]

43. Een andere ghereede sauce.

Stampt suer druyven, ende doetse door, ende in dat sop doet wittenbrootcruymen, totdat allen 't sop inghedroncken is, passeert het dan door den tempst, doetter dan wat suycker, saffaraen, peper, ende sout by, latet dan van langher handt sieden, totdat het wordt ghelyck een sauce. Dit sal men ghebruycken op eenighe lampshoofdekens, oft andere, geroost in de panne, oft sal moghen dienen voor sauce.

44. Sauce van appelen.

Neempt een pont appelen, doetter alleen die kerrenen uut, met het kloekhuys, stampse dan in eenen mortier, met vier oncen ghebraden ayun onder d'asschen, ende vier doyers van eyeren,

ende dry oncen cruymen van wittenbroot, geweyckt in asyn van roosen, ende rooden wyn, ende als het al tesamen wel sal ghestooten syn, doet het dan door den tempst, ende doet het in eenen ketel, met vier oncen sap van araniappelen, ende wat verjuys, oft nieuwen most, ende een half pont suycker daerby, ende laettet sieden, ende dient het warm oft cout ter tafelen, soo 't u belieft, met wat suyc[p.34]ker, ende canneel, daerop gestroot; oock mach men nemen in plaetse van ayun, sopkens van loock ghesoden.

45. Sauce van kriecken.

Neemst vier pont kriecken, alsse noch niet te heel ryp en syn, ende laetse sieden in eenen pot, met een pint verjuys, ende een once gheraspte mostacciolen, ende vier oncen geraspt broot, een weynich souts, een pont suyckers, ende een once tusschen canneel, peper, naghelen, noten. Ende als het sal ghesoden wesen, passeert het door een stramyn, laet het cout worden, ende bewaert het. In plaetse van kriecken, mach men nemen stekelbesien.

46. Sauce van rosynen ende pruymen.

Neemt een pont drooge rosynen, ende een pont drooge pruymen, wel hewassen, ende schoonghemaect, dry pinten wyn, ende dry pinten asyn, ende dry oncen mostacciolen, siedt dit t'samen in eenen pot, ende alst wel gesoden sal syn, doet het door den tempst, doetter dan by een half once ghestooten canneel, een once tusschen peper, naghelen, noten, ende een pont suycker, doet het dan uut in schotelen, ende dese sauce can hem bewaren vele daghen.

[p.35]

47. Een ander lieffelyck sausken.

Neemst vier pont onrype druyven, plucktse van de steelkens, breectse, doetter by een roomerken ouwen verjuys, ende een cruymken wittenbroot : laet het samen sieden, ende passeert het dan door den tempst, laet het cout worden, eer gy't ter tafelen dient.

48. Sauce reale.

Neemt dry pont fyn suycker, een pint asyn van renschen wyn, maer niet daer roosen ontrent syn geweest, ende een uperken, oft half pint witten wyn, ende een weynich heelen canneel, laet het al tesamen sieden in eenen nieuwen verlooden pot, totdat het ghenoech is, laet den pot dicht toe decken, ende om te weten, oft het van passe genoech is, deckt het met een schotele. Ende ist dat het siedt, ende bobbelt, soodat alsmer aenraect, het sieden ende bobbelen niet en vergaet, sal ghenoech gesoden syn, dan dient men het cout ter tafelen. Siet wel toe, datse niet te langh en bobbelt, want hier is vele aen geleghen. Alst nu in 't beginsel vant sieden is, soo mach mender wat naghelen, ende noten by doen, ende in plaetse van pot mach men wel eenen ketel oft panneken nemen, om in te sieden.

[p.36]

49. Sauce van queden.

Raspt de queden, sonder datse schoongemaect syn, soettiens met een ordinarisse raspe, ende dit raspsel salmen door den tempst doen, totdatter niet meer uut en compt, doet dit in een gelasen flesse, ende laet het staen 6 uren lanck, totdat het dicste naer den gront ghesoncken is, neemst dan het claerste af, ende doet het in eenen nieuwen pot, ende voor elc pont sap, acht oncen suyckers, ende twee oncen asyn, oft Spaenschen wyn, laet het dan koken, gelyc het voorgaende.

50. Sauce van appelen.

Neemst d'appelen, rasptse ghelyck geseyt is van de queden, ooc niet schoonghemaect, maect het sap gereet, ende claert het op deselfde maniere, doetter by wat asyn, ende witten wyn, ende tot elck pont, sap acht oncen suyckers, ende laet het koken als voor.

51. Sauce die goet is, ende hondert jaeren duren mach.

Neemst eenen pot nats, van roode aelbesien ghestooten, eenen pot nats van peterceli gestooten, eenen pot wyns, [p.37] eenen halven pot wynasyn, doet daerin een pont suyckers, ende siedt het, totdat het een bryken wordt. Bewaert dit, en is niet te vermuylen.

Tot noch toe hebben wy qualyck eenen bete t'eten ghehadt, alleenelyc ons maghen met quapsighe pottageryen oft saucen vervult. Het is tyt datter ooc wat anders te bat come. Soo dan willen eerst het gesoden hebben voor 't gebraden, volgende onse Neerlantsche costumen, dewelcke prysen, dat men die spyse sal eerstmael genieten, die van minder digestie oft verteren syn, ende hiernaer sullen van 't gebraden spreken. In den eersten:

52. Om te sieden een calshoofd in water met wat souts.

Opdat het hoofd wit blyve, moet men soo haest als 't calf geslaghen is, dat van 't calf afsnyden, en pellen in warm water. Treckt dan de tonghe uut, ende steckt dan met een stocxken door de neusgaten, opdatter alleen de vuylicheyt uut come, dier soude mogen in wesen, windt het dan in eenen witten doeck, soo vast dat het niet en can ontgaen, doet het dan [p.38] in eenen vertenden koperen ketel met cout water, of oock in eenen anderen pot, sonder sout, welck gheschiet om meer te doen suyveren. Ende alst begint te sieden, schuymt het, maer soettiens ende propelyckens, opdat het schuym niet en breeckt oft onderroert. Alst nu wel gheschuymt sal wesen, doetter dan sout by, naer discretie, oft een stuck spex, dat niet gerst en is, ende soo vele totdat het ghenoech sy, om het sop van passe te souten. Ende om te weten oft het van passe gesoden is, moet mender eenen voet van 'tselvede calf by laeten sieden, want als den voet bycans sal ghesoden syn, dan sal het hoofd al ghesoden wesen. Neemst het dan uut het sop, ende doet den doeck af, ende dient het ter tafelen, met wat bernagiblommekens daerover, ende peterceli. Men machet niet lange laten staen, als het uut den doeck is, want soude syn witticheyt verliesen, ende root worden, ende onlieffelyc. Den tyt van de calshoofden begint van april, tot int eynde van julius. Men soude hier eenighe saucen toe maecken, maer vele etent gheren alleenlyck met wat asyn, sout ende peper. Ist dat ment sonder doeck te viere doet, sal vael worden, ende onsienelyck.

[p.39]

53. Hoe dat men een ossenborst sieden sal.

De borste is het hertste dat aen den os is, oft oock aen ander gedierte, ende daerom moet mense met meerder neersticheyt ende langer laten sieden, maer min laten weycken, want van haer selven licht ende sponcieux is. Naer gewassen moet mense overhangen in warm water, ende opdatse onder 't water blyft (want van haer selven, door haer lichticheyt boven dryft), sal mender een coordeken omwinden, ende daeronder eenen suyveren steen, want het moet onder 't water blyven. Andere stucken willen langher weycken, principaelycken degene die bloetachtich syn, willen ooc gewassen syn diversche reysen, in lauwe ende cout water, ende te vier gedaen in cout water, ende heel propelyck sieden, want allenskens hoe dat het water warmer ende warmer wort, hoe dat het bloet meer suyvert. Bovenal draecht sorge, dat int schuymen het schuym niet en breeckt, want het schuym van sy selven is swaer, ende gaet licht onder, ende maeckt het wederom onsuyver.

54. Hoe men een calfsborst sieden sal.

Neemst de borst, ist moghelyck, terstont naerdatt het calf geslagen oft gedoot is, opdat het te witter blyft, ende [p.40] wastse maer eens in cout water, doetse dan te vier, min oft meer als in 't voorgaende capittel verhaelt hebbe. Alsoo haest als genoech ghesoden sal wesen, neemtse uut het sop, want het sop maecktse tay; als ghesoden is, dientse soo ter tafelen. Hier dient men mede eenighe groen sauce als voor verhaelt hebbe, oft eenighe roode sauce van druyven, als voor. Op dese selfde maniere, sal men sieden andere deelen van 't calf, let alleenlyc wel op het schuymen, want dat doetter vele toe. Ende principaelyck de buyckstucken syn sus wonderlyck goet, maer men vultse eersten met wat geraspten kесе, oft in plaetse van dien, wat gheraspt wittenbroot, geclopte eyeren, peper, canneel, saffraen, ende groen cruyt cleyntjens ghescherft. Het

buyckstucxken can men op vele manieren toerechten. Sommige naerdad het gesoden is, snydent in cleyne stuxkens, ende fruytent in boter, met ayun cleyntjens ghescherft. Eenighe doender appelen by, eenighe niet; als mender geen soet by en doet, soo doet mender sap van araniën over, ende wat pepers, oft met andere sauskens, oft met verjuys alleen. Sommighe nemen den buyck ende snyden hem in dry oft vier stucxkens, ende leggense op den rooster naerdad gesoden [p.41] is, ende laten hen wat couleurs van beyde syden cryghen van 't vier, ende dienense dan warm met wat suyckers daerover, ende sap van araniën. Ende naer dese manieren sal men andere stucken van 't calf moghen bereeden, disghelycx hamelenvlees.

55. Diverse soorten van vulsels, om alderhande spyse te vullen, die men sieden wilt.

Eer ic van dese vulsels breeder beginne te spreken, moet alle Neerlantsche jouffrouwen vermanen, datse hun niet en ververen van den kese, die daerinne comt. Want al ist sake, dat het in vele treffelycke huysen gheen manier en is, dat men met kese eenighe cost oft pottageryen bereet, is daerom niettemin van vele ghepresen, ende voor best gehouden. Proeft het maer eens: staet het u niet aen, moocht gy't dan niet, seyndt het my t'huys, ic salt selfs eten. En segt niet, dit is op syn Spaens, dat is op syn Italiaens, ick en macht niet, ick en wil het niet koken. Laet het ooc op syn Indiaens syn, wat vraecht ghy daernaer, als het goet is. Dese vulsels willen soo gemaect syn, met Parmesaen oft kese, dat gheeft hun deu gheur.

[p.42] Neempt ouwen Parmesaen geraspt, ende tot elck pont, een half pont nieuwen Hollanschen kese, niet te seer gesouten, vier oncen noten, gestooten in eenen mortier, dry oncen cruymen van wittenbroot, geweyckt in hamelensop, disghelycx gestooten, vier oncen ossenmerch, gesneden in stucxkens, oft in plaetse van dien, versche boter, vier oncen rosynen, daer de kernen uutgedaen syn, een half once tusschen peper, ende canneel, saffaraen naer discretie, menghel dit ondereen, met acht oft thien eyeren, soodat het noch te dick, noch te dunne sy. Men mach ooc nemen kese, als voor, ende daerby swesers, oft gelyck het andere heeten, sopien van calvers, oft van geettiens ghesoden, ende cleyng gestooten, oft in plaetse van dien, de hersenen van calvers, doen daerby een once van de voorseyde specerye, ende saffaraen, ooc groen cruyt gheclopt met ses eyeren, doet hierby wat stekelbesien, oft onrype druyven in den tyt, mengelt dit met vet sop, is seer goet. De derde maniere is dese: men stampt een pont van de beste amandelen, met een pont recotten, ende een pont suyckers, anderhalf once van de voorseyde specerye, ses oncen ouden kese gheraspt, vier oncen geytenmelck, ses eyeren wel geclopt, dry oncen boters in stucxkens ghesneden, en hier ende daer [p.43] tusschen ghesteken. Ende wilt gy dat dit vulsel wit blyft sien, soo moet mender geen specerey indoen, als wat gember, ende het wit van d'eyeren, met dusdanige soorten van vulsels sal men ooc beulingen maecken, van de dermen van de calveren, syn seer goet.

56. Hoe men eenen capuyn wel sal sieden.

Eenen capuyn om te sieden, moet noch t'oudt noch te jonck wesen, te weten ontrent van een jaer, oft jaer en half, sal onghelyc beter wesen om te sieden, ooc om te braden, als degene die daerover gaen. In den somer moet hy anderhalven dach gedoot wesen, eer men hem coockt, ende soo langhe moet blyven ligghen in syn pluymen, ende met allen syn inghewant, ende in den winter, ten hoogsten vier daghen, pluckt hem dan drooch, oft ooc met wat warm waters, treckt het inghewant uut, ende wast hem van binnen, twee oft dry mael, totdat wel suyver is. Wilt gy hem dan vullen, moocht het doen, met een van de voorschreven menghelingen. Laet hem dan sieden in schoon water, totdat naer discretie genoech is, dient hem dan warm ter tafelen met wat petercelie daerover.

[p.44]

57. Om eenen capuyn, hinne oft kiecken op een ander maniere te sieden.

Wilt gy eenen capuynen, hinne oft kiecken, wat smaekelycker hebben, ende dat het sop onghelyck lieffelycker sy, laet het sieden in eenen aerden pot, met sop van ander hamelenvlees, ende doet daer wat goede borsten by, ende een half once gestooten canneel. Ende als hy ghenoech ghecockt sal wesen, doettet dan in een schotel, ende slaet twee doyeren van eyeren cleyntjens, doetse in dat sop met wat verjuys, ende wat foulie.

Ick vrees seer, datter eenighe jonge jouffrouwe sal syn, oft eenich welhervaren keukenmeyssen, die hierop segghen sal, dat dit eenen capuyn gestooft is, oft ten minsten, dat als men met dit sop wilt koken, dat men hem beter stoven soude. Hierop antwoorde ick, dat ick meyne ende wil segghen, dat desen maer moet gesoden wesen, want dat het stoven noch anders in syn werck gaet, ghelyck ic hiernaer beter betoonen sal.

58. Hoe men gansen oft eynden sieden sal.

Tamme oude gansen, syn byster goet op hunnen tyt, van ontrent Bamis [p.45] tot Kersmis, want dit is hun eyghen saisoen. Soo haest alsse gedoot syn, moet mense pluymen, oft met water, oft sonder, dat is, schouwen oft niet, ende laetense dan ligghen dry daghen, min oft meer, naer dat de plaetse, daer mense bewaert, cout is; moeten soo langh met het inghewant blyven, ende als mense wilt koken, doet men het ingewant uut, ende men snyt de voeten af, vleughelen, ende hals, welck geroof men stoven sal oft koken op andere manieren. De ganse mach men vullen met kese, (ende overal war men gheenene kese en begeert, sal men in plaetse van dien gheraspt broot ende boter nemen) ende de Eynden met haer eygen vet, ordinairisse specerye van peper, canneel, saffaraen. Laetse dan sieden met water ende sout, oft oock met sop van ander vlees. Ghesoden synde, dient mense oft drooch oft met haer eyghen sop, oft met een sauce van ayun ende appelen, oft jet anders daerover. Is ooc seer goet, wanneer mender rys over doet. Sommighe vullense met castagnen, andere met pistacci, ieghelyck naer synen lust. Op dese maniere sal men mogen koken d'eyndtvogels, ende oock swanen, wel verstaende van de tamme; de wilde syn beter ghestooft, naerdats ghesoden hebben met wat sop, boter, spe[p.46]cerye, wat ghedroocht cruyt, ende soo voorts, oft ooc gebraden.

59. Hoe dat men een goede menghelinghe oft Spaenschen huspot maecken sal, int Spaens gheheeten: oglia potrida.

Voor al myn vrindelycke hertekens en stoort u niet, dat ick ulieden desen huspot voor brenghe: want, wat wil ick meer als de waerheyt segghen, het is het beste dat ick ete. Oock ick spreker voor, koockt het, edt het, ghy sult het wel mogen. Wilt ghy en ooc niet maken, laet het staen, ick en ghever niet om, ick en vragher niet naer. Men neemt in den eersten twee pont van het beste speck ghesouten, ende daerby vier pont van het beste speck ongesouten, twee verkenmuylen, twee ooren, ende vier voeten, vier pont wiltverckenvlees, twee pont van de beste saucisen. Dit maeckt men wel schoon naer behoorte, ende men laet het sieden in water, sonder sout, in eenen pot oft ketel, laet dan in een ander vat oft ketel sieden 6 pont ribstuxkens van hamelenvlees met wat water ende sout, ende daerby ses pont van de bilstucken van een [p.47] calf, ses pont goet ossenvlees, twee vette capuynen, oft vette hinnen, twee coppelen vette duyven, laet dit al t'samen sieden, ende soo haest als elc genoech ghesoden sal syn, soo neemt het uut, ende doet het in eenen anderen pot. Siedt dan in dat selfde sop 2 achter quartieren van eenen hase, in stucken ghesneden, twee patrysen, twee faisanten, twee wilde eynden, 20 lysters, 20 merels, 20 quackels, laet dit disgelyckx tesamen sieden, neemt het dan ooc uut, ende ghietet een vleessop by het ander, ende doet het tesamen door, maer moet wel toesien, dat het niet te seer ghesouten en sy. Hebt daernaer gedroochde erten, cicers, witte oft roode, oft van beyde soorten, maer datse eersten geweyckt syn, wat jonghen looc, wel schoongemaect, ander oude ayunen in stucken gesneden, rys gewassen, ende gereynicht, geschelde castagnen, gesode Teurckse boonen, laet dit dan al tesamen sieden met dat gemengelt sop, ende als de cicers, erten ende boonen bynaer ghenoech gesoden syn, doetter dan wat cabuyskoolen by, ende wat sluytcoolen ende rapen, met wat saucisen oft worsten. Laet dit dan wel doorsieden, totdat het een dick sop, oft een dunne pap wort, roert het dan met eenen lepel ondermalcanderen, proeft het elcke reyse opdat [p.48] het van passe ghesouten sy, want hier is vele aen ghelegghen. Doetter by peper ende canneel, hebt dan groote schotelen ghereet, ende doet in elcke schotel van elckx wat, soo van het vlees, te weten in stuxkens ghesneden, als van de vogelen, de groote in quartieren, ende die cleyne heel, ende giet het sop daerover, ende legt dan weer wat in, ende giet dan wederom wat sop, ende soo voorts, totdat u schotel wel vol, ende ghestoffeert is: dectse dan toe, ende laetse ontrent het vier staen, oft altoos in een warm plaetse, ontrent een half ure, ende als mense ter tafelen wilt dienen, soo stroot mender wat suyckers over, ende soete speceryen. In plaetse van capuynen oft hinnen, moocht oock nemen gansen oft eenige andere voghelen. Men mach hier oock by en af doen, soo

men wilt: want vele doender vele andere goede compositien, die niet quaet en syn by, welcke ic al tot ulieder lusten, appetyten ende gheleghentheden laten sal, biddende alleenlyc, my vergeven wilt, soo vele goets by malcanderen geordonneert heb; is meest ghedaen, om de volcomentheyt van het sop te ghenieten. Niettemin en is niet van noode, dat men desen huspot soo groot maeckt: doet het naer ghelegentheyt.

[p.49]

60. Hoe men het hoofd van een wilt vercken sieden sal.

Neemtp het hoofd soo vers alst u mogelyck sal wesen, al waert ooc corts naerdatt het gedoot waer, wast het soo vele als mogelyck sal wesen, doet het dan over 't vier in eenen grooten ketel, soodat het ruym onder 't water leyt, laet het water van langer hant warm worden tot siedenis toe, neemt het dan uut den ketel, ende neemt hem 't vel af, soo seer als mogelyc is, ende maeckt het wel schoon, doet het dan wederon in eenen ketel over 't vier, dat het weer gedeckt sy, ende moet ligghen met den muyl opwaerts. Gy sult het sieden met half water, half wyn, eenen pot asyn daeronder, oft meer, naer dat het hoofd oft ketel groot is, daer sult ghy by doen wel sout en peper, maer wat gestooten, oock wat venckel gedroocht: dat sal het eenen goeden geur maecken. Als het naer discretie gesoden sal wesen, neemt het uut, maer siet toe dat het niet te plat en sy, dient het ter tafelen oft warm oft cout, soo het u te passe comen sal. Men steckt gemeynelyck in den muyl eenen araniappel, ende men steckt ende stroot rondom bloemekens, men eet het met eenighen mostaert oft sauce, ieghe[p.50]lyck naer synen sin. Meer en sal niet verhalen van het sieden van de spyse, mits dat ic wel wete dat men in Neerlant meer werckx mackt van gebraden als van gesoden; het is ongelyck veel gesonder.

61. Hoe dat men een calfstonghe braden sal.

Neemtp de tonghe, soo mense gemeynelyck snyt, ende wastse wel schoon met cout ende warm water, ende laetse wel sieden. Gesoden wesende, nemtp haer 't vel af, dat gy daerover sult vinden, lardeertse dan met speck, ende steectse vol cruynnaghelen. Maer wilt gyse oprecht goet hebben, steckt de cruynnaghelen in het lardeerspeck, opdatse moghen midden in de tonge comen, steectse dan aen den spit, ende laetse braden aen lancksamich vier, dientse dan met stuxkens van limoenen, oft met een gemeyn sauce van wyn, asyn, boter, ende gemeyn soete specerye.

62. Hoe men eenen herst oft lonse van eenen Oss braden sal, oft eenich ruggestuck.

Vele souden segghen, dat het gheen gebruyck en is, dat men dese ruggestucken van eenen Oss braden soude: ick [p.51] ben nochtans van opinie, datse op de naervolgende maniere seer goet syn, ende over sulckx dat icse seer wel mach. Maer moet weten, dat hoe dat het ossenvlees jongher is, hoe dat het ooc beter is om te braden, ende sult wel doen, gheen groote stucken seffens te braden, maer van ontrent vier pont, legtse ooc ontrent vier uren int sout, met wel venckel ende peper wat gestooten, disgelycks ayun wat geclopt. Wilt gy het extraordinaris cort hebben, moet het, eer gy't in't sout legt, wel doen cloppen met eenen stock oft met een groot mes, steect het aen den spit sonder larderen, ende steectker wat roosemaryntacken by, dient het ter tafelen met een sauce van asyn, nieuwen most, ende ordinariisse speceryen.

63. Hoe dat men een calfsborst braden sal.

Vultse met gehackt speck ende groen cruyt, wat ayun oft jonghen loock, eyeren ende speceryen, siedtse een walleken op, neemtse dan uut, ende lardeertse, ende steectse soo aen den spit, met wat taxkens van roosemaryn, laetse braden aen lancksamich vier, drooptse met wat boter ende haer eyghen vet, dientse met sauce oft sonder.

[p.52]

64. Hoe dat men hertenvlees braden sal.

ic en spreke niet breeder van tam vlees, soo omdat het seer gemeyn ende bekent aen een iegelyck is, hoe dat men dat bereet; soo ooc omdat men uut een maniere van braden bynaer allen diergelycken lichtelyc verstaen can. Aengaende het hamelenvlees, gaet op de maniere van 't calfvlees, maer naer myn verstant hoort men dat snoenens gesoden t'eten in 't beginsel van de

maelyt. Het hertenvlees dat men braet op dese wyse, moet jonck wesen van ontrent ses maenden, ende op synen tyt gheten. Desen tyt begint van int lesten van d' oostmaent tot het eynde van december, daeren tusschen ist ooc seer delicaet. Willende dan braden eenighe quartieren, moetse wat laten hanghen naerdat ghedoot syn, ende sal goet syn dat in de lochte wat hanghen, cloptse wat ende maectse schoon met eenen doeck sonder wassen met eenich water, dan leyt mense wat op den rooster, totdatse wat tot hun selven comen, laerdeertse dan met wat ongerst speck wel gewentelt in peper, canneel, noten, nagelen, ende sout, welck lardeersel groot moet wesen, ende dick, ende moet passeren van het een eynd tot het ander d'weers door. Sus bereet synde steeckt [p.53] mense aen den spit, ende men laet elck quartier synen voet aen, men laetse braden by lansamich vier, men drooptse met hun eyghen vet datter af loopt, men dientse warm met een sauce van asyn van roosen, oft anderen, by gebreken van dien, wat suyckers ende speceryen gelyck het lardeersel heeft gehad, ende daeronder het vet, datter af gebraden is. Op dese selfde maniere braet men deynen ende caprioltjens.

65. Diversche soorten van vulsels om alle gedierte ende gevogelte te vullen, die men aen den spit braden wilt.

Neemst vier pont van 't beste speck, ende capt het met een mes wel cleyn, ende daerby twee pont lever van een jonck geyttien, schaepken, calfken oft diergelycke, ooc van capuynen, kiekenen, ende soo voorts aen, doet daerby munte, nagelen, pimpinelle cleyn gecapt, oft ooc heel, ende een half once tusschen naghelen, ende noten gestooten, een half pont tusschen gedroochde pruymen ende rosynen, ende in den somer in plaetse van dien, stekelbesien, oft onrype druyven, [p.54] mengelt dit wel onder malcanderen. Die gheren kесе еет, mach er wat geraspten kесе onder doen, ooc wat loockx ende ayun, in de boter wat gefruyt, ende in cleyn stuxkens gesneden.

Men mach oock nemen vier pont speckx, ende soo vele mager, oft hamelenvlees, ooc verckenvlees, maer alleen het mager, sonder vel, oft senuwen daeronder, ende daerby geroockt vlees wel gewentelt in de specerye, gelyck voren, daerby vier oncen rosynen ende sommige bodemen van artichocken gesneden in stuxkens, oft in plaetse van dien, campernoellien, oft tartuffels cleyn gesneden. Sommighe nemen tot vier pont speckx twee pont swesers van calvers oft geyttiens, gesoden, ende een pont saucicen daerby cleyntjens gehackt, vier oncen suyckers, vier doyeren van eyeren een hantsvol groen cruyts, versche campernoellien, maer datse niet heel ryp en syn, of peren in plaetse van campernoellien geschelt, ende de clockhuysen uutgedaen, ende dan cleyntjens gesneden, ende daerby de voorgenoemde specerye. In plaetse van swesers sal men moghen nemen hersenen van calvers, oft geyttiens, oft ooc verkenen, gesoden. [p.55]

Andere nemen 't speck, ende daerby levers van eenighe dieren gesoden ende gehackt, met een once venckel soet ende drooch, heel, oft gestoten, 6 doyeren van eyere, 4 oncen suyckers, een hantsvol groen cruyt cleyn gesneden, een pont geraspten kесе, anderhalf once van de voorseyde speceryen, wat jonghen loock maer die eerst wat gesoden. Dit syn de bequaemste vulsels, die men tot gebraden goet gebruycken mach.

66. Om eenen capuyn aen den spit te braden op diverse manieren.

Hoe dat den capuyn jongher is, hoe dat beter ende bequamer is om te braden, gelyck een ieghelycken seer wel bekend is, maer niettemin al waer hy wat oudt, men salder noch wech met weten. Men sallen wat langher laten hanghen als den jonghen, ende dat principalyck in den voorst ende in de lochte, want den winter hunnen bequaemsten tyt is. Men sal dan eenen capuyn plucken, ende nemen hem syn ingewant uut, men sal hen vullen oft niet, want is op beyde de manieren goet, dan sal men hem schouwen in warm water, ende daernaer mach men hem lardereren oft niet, want d'een [p.56] eetse geren sus ende d'ander soo, gemynelycken als mense vult, dan en laerdeert mense niet. Steeckt hem dan aen spit, laet hem braden aen een lansaem vier voor 't beginsel, ende als sal beginnen te door braden, geeft hem 't vier wat stercker; is hy niet gelardeert soo moet men te meer droopen, oft men laetter brandende speck op droopen, men dient hem met wat sap van oranjen oft limoenen daerover, ende wat souts.

67. Hoe dat men jonghe kiekenen braden sal.

Een jonck kiecxken is seer goet om braden maer ses weken out. Men salt drooch plucken, oft schouwent, treckent het ingewant uut, ende vullent met gecapt speck, groenen venckel, ende syn leverken, wat doyers van eyeren naer discretie ende ordinariisse speceryen, men laetter het hoofd ende den hals aen, welck my dunckt in groote capuynen oft hinnen onnoodich te wesen, want nievers toe te passe en compt, want luttel synder die het eten, ende belet seer int voorsnyden, men moet onder de openinghe toenayen, opdat het speck ende vulsel niet uut en valle, dan steeckt ment noch eens in siedende water, ende dan lardeert ment oft niet, dan steeckt ment aen den spit lanckx oft d'weers naer [p.57] ieghelyckx belieft. Men laet het braden by heet vier, men dient het met gesneden limoenen daerover oft sap van aranien; men macht oock braden met wat speck daerom.

68. Hoe men duyven braden sal.

De duyven moeten van halve pluym wesen, soo haest als gedoot, moeten gepluckt worden, naerdat in warm water gebroet hebben geweest, men treckt hun het ingewant uut behalven de lever, welck niet vergalt en is, men vultse met het selfste vulsel gelyck de kiekenen, ende als gevult sullen wesen, steeckt mense noch eens in siedende water, ende men steeckt se aen den spit sonder larderen, men laetse braden aen sterck vier, ende men dientse ter tafelen datse niet heel door braden en syn, want syn soo beter dan oftse doorbraden, en dorre waren, met wat sap van aranien ende suycker daerover, oft met andere sauce, soodat ieghelyck belieft.

69. Hoe men tortelduyven ende quackels braden sal.

De tortelduyve is in 't sayson van junius af, tot heel november, en soo haest als gedoot, sal mense plucken sonder broeyen, men salse alleenelyck schou[p.58]wen met het ingewant daerin, steecktse d'weers aen den spit, braetse voor sterck vier, doet den spit ras drayen, opdat hun 't vet niet en ontloopt, dientse warm. Opdat men de jonghe uut d'oude kennen mach, sal men weten dat de jonghe hebben vele swerter vlees ende witter voeten, ende d'oude vele witter vlees ende roode voeten. Op dese selfde maniere braet men de quackelen alsse wel vet syn; het saysoen van de welke begint van half Augustus, ende duert heel October door.

70. Hoe dat men leewerckers, ende merels braden sal.

De leewerckers ende merels hebben hunnen tyt van half september tot het eynde van januarius. Bovenal dese vogels willen vers syn om goet te wesen, men salse drooch plucken, ende laettense met het ingewant, dan sal mense lichtelyck wat affschouwen, men snyt hun gemeynelyck d'uutterste gevricht van de vleugelen af, ende men stecktse soo aen den spit, ende tusschen elcke steeckt men een stuxken speck ende een laurierblat. In plaetse van speck mach men stuxkens van saucisen nemen, men moetse disgelyckx aen heet vier laten braden, dan dient mense met sap van [p.59] oranjen ende wat souts. Sommige nemen hun d'ingewant: ende makender een sauce over naer goetduncken. Op dese maniere sal men koken meest alle soorten van vogheltjens van deser grootte, ende ooc cleynder.

71. Hoe dat men faisanten braden sal.

Den tyt van de faisanten begint van 't beginsel van october, ende duert de heel maent van februarius. Dese voghels naerdat gedoot syn, moet men laten ligghen met de pluymen ende met hun ingewant den tyt van ses daghen in den winter, ende in den somer anderhalven dach, dan pluckt mense drooch, men snyt de vleugels af, ende treckt hun d'ingewant uut, ende men strootter van binnen wat souts, venckel, ende peper. Wilt mense vullen met eenighe van de voorseyde vulsels, dat mach men doen, maer die se heel schoon in 't gesicht begeert ende ooc met eenen lieffelycken smaeke, die moetse eenen clont speckx int lyf steken, ende dien wel gelardeert met naghelen ende venckel, naeyt dan de opening toe, ende snyt de pooten af, oft sommige latenser aen, steckt dan de borste vol naghelen, ende neemt twee stuxken speckx niet dicker als eenen rugghe van een mes, ende soo lanck als den faisant is, wen[p.60]telt die wel in sout en venckel, ende bintse d'een op den rugghe, d'ander op de borst, soodat hy met dit speck bedeckt sy, neemt dan een blat pampier, wel met vet oft boter besmeert, ende bindt er dat om,

ende steectse soo aen den spit, ende laetse braden aen een lansaem vier, gebraden synde, doet het pampier met het speck af, ende dientse ter tafelen met sap van araniën ende wat souts. Men cander ooc eenige sauce over maken, is op allebeyde manieren seer goet. Op dese maniere van den faisant mach men den capuyn oft kiekenen ooc braden, ende ander diergelycke vogels.

72. Hoe dat men cleyn faisantjens ende jonghe patryskens braden sal.

Het saisoen van dese vogels begint van half Julius, ende duert heel september ende van de groote tot heel november. Dese sal men soo haest als doot syn drooch plucken, ende trecken hun d'ingewant uut. Hier laet men de hoofden ende pooten aen, men vultse met wat speck gecapt, versen venckel, met eenighe ander groen cruyden, cleyn gescherft, ende doyers van eyeren, ende gemeyn specerye, d'welc men alleenlyc doet om hun [p.61] mals ende cortekens te houden, want anders en sout mense niet hoeven te vullen, naeyt de opening toe, ende legtse een seer weynich op den rooster, windtse dan in een calfsliesken, oft ooc van eenen hamel, oft ooc gelyc den faisant met speck ende pampier, met wat souts daerover ende naghelen, laetse soo braden aen passelyck vier, dientse dan heel warm van den spit.

73. Hoe men eenen pauwe braden sal.

Den pauwe is goet, een jaer oft twee out, oft gelyck sommighe willen, ouwer. Synen tyt is in den winter, dan is hy bequaemste, van october tot februarius. Als hy gedoot is, laet hem acht daghen ligghen sonder plucken ende sonder het ingewant te lossen, pluckten dan drooch. Men soude hem wel eerst moghen broeyen, maer opdat hy lieffelycken sy, ende het vel niet en berste, doen ic hem drooch plucken. Men laet hem 't hoofd ende voeten, de vleugenen snyt men hem af sommighe laten sommighe achterste pluymen, dan treckt men hem d'ingewant uut, ende men maect hem van binnen schoon met eenen witten doeck, soo seer alst mogelyck is, totdat van al het bloet reyn gesuyvert is, dan neemt men een heet [p.62] yser, dat steect men daerin, ende droocht alleen de voechticheyt dier noch soude moghen in wesen, maer men moet wel toesien, dat het yser nievers aen het vlees en raekt, want men doet dit maer om hem van binnen drooch te maecten, ende eenen gaelschen reuck, die gemeynelyck heeft, te nemen, wilt men hem vullen, dat mach men doen met eenighe van de vulsels, oft men machem wat bestroyen van binnen met wat souts, venckel, peper, nagelen, canneel, ende men doetter dan wat speck in vol nagelen met sopkens van venckel, oft wat saucisen in stuxkens gesneden, dan laet men hem wat opbroeyen, ende men steect hem de borste vol nagelen. Men machem ooc in spec braden, gelyc van den faisant voorseyt is. Men laet hen braden aen lantsaemich vier, men moet wel toesien, dat den hals ende de pluymen aen het hoofd niet en verbranden, soo wint mender gemeynelyc wat om, men dient hen warm oft cout, drooch met sap van araniën, ende wat souts daerover, oft oock met eenighe sauce.

74. Hoe dat men eenen kalcoenschen haen oft hinne sal braden.

[p.63]

Den kalcoet naerdats gedoot is, moet maer vier oft ten hoochste, ses dagen ligghen, in den somer ongepluymt, ende met het ingewant, in den somer niet meer als twee daghen, pluckt hem dan drooch, oft broeyt hem naer dat het te passe comt, breeckt dan de borste gelyc dat behoort, ende wilt ghy hem vullen, moocht het doen met een van de gemeyn vulsels, doet hem dan weder in warm water, latthem dan cout worden, ende lardeert hem met cleyn ende dun gesneden speck, steect tusschenbeyden het speck cruydnagels, laet hem dan braden aen een lantsaemich vier, want vele eer genoech heeft als de pauwe.

75. Hoe men craenen braden sal, ende reyggers.

Den tyt van de craenvogel begint van october, ende eyndt in februarius. Naerdats gedoot is, moet ontrent ses daghen liggen in de pluymen, ende met syn ingewant, daernaer sult gy hem drooch plucken, ende nemen het ingewant uut, ende bereet hem voorts gelyc van den pauw voorseyt is, men dient hem warm, oft cout, soo het te passe comt; is naer myn duncken beter cout. Op dese selfde [p.64] maniere braedt men de reyggers. Sommige bereeden ooc op dese maniere de

oyevaers, maer omdatse gemeynelyck ardiskens ende serpentjens eten, daer syse becomen connen, en heb icse noyt met geruster herten ter tafelen gesonden.

76. Van de wilde gansen.

De wilde gansen naerdats gedoot syn, moeten ten minsten vier daghen ongepluckt ende met hun ingewant blyven ligghen, souden sy eenichsints goet wesen, daernaer pluckt mense drooch, ende doet het ingewant uut, ende men steectse aen spit, min oft meer gelyck van den craen verhaelt is geweest, syn ongelyck beter in den winter als in den somer, want dat is oprecht hunnen tyt. Men vint diverse soorten van dese gansen: daer synder die men heet watergansen, ende andere veltgansen, ende d'een ende dander soorte heeft noch diverse specien, sommige groote, sommige cleyn. Wel is waer, dat men de beste altyts kennen can aen de voeten, die root ende wit syn, ooc syn de veltgansen altoos ongelyck beter, als degene die hun in poelen, oft ontrent de wateren houden; dese hebben gemeynelyck swarte voeten.

[p.65]

77. Hoe dat men wilde eyndten koken sal.

Ick bevinde disgelyckx, datter diversche soorten van eynden syn, maer dat d'alderbeste den bec ende de voeten root hebben, ende syn ooc velteynden, ende syn seer different van d'andere, die aen den watercant wonen. Sy comen niettemin al op eenen tyt, te weten, van october af, tot heel februarius, als het hert vriest, oft ooc heel cout is, dan is diergelycken wild goet bequaenste om t'eten. Men salse gemeynelyck vinden ontrent den watercant, oft ten minsten ontrent eenige poelen. Wilt mense braden, soo moet men volghen de regel, die boven gestelt heb, van de cranen.

78. Hoe men tamme eyndten braden sal.

Als de eyndteken jonck syn, conder d'eerste pluyme oft vere, die noch ghele is, welck in den mey is, dan sal mense braden op deselfde wyse gelyck van de jonghe kiecken verhaelt hebbe, maer als nu beghinnen grooter te worden, ende hebben hunnen tyt van julius tot het eynde van september, dan moet mense soo haest als doot syn, plucken ende het [p.66] ingewant uutnemen, want hebben grooter dermen, ende lever, als ander gevoghelte van dese soorte, oft grootte, ende bederven haest, soodat mense moet terstont koken, ende als men hun 't hooft ende hals afgesneden heeft, ende vleugels, soo moet mense vullen met eenich vulsel, ende dan broeyt mense ende steectse aen den spit sonder lardeersel. Als bynaer genoegh gebraden syn, sal mense wat bestrooden aen den spit ligghende met wat souts, geraspt broot ende venckel, maer ist datse vet genoegh syn, soodatter soo vele vets afbraet, datter genoegh is om wel te droopen, en hoeftse niet te bestrooden. Dan sal mender een sausken over maecken, ende warm ter tafelen seynden. Ist dat het sausken vetachtich is, soo en hoeft mense ooc niet te bestrooden.

79. Hoe dat men een heel cabretteken, oft jonck geyttien braden sal.

Het cabretteken, om heel te braden, moet seer jonck wesen, ende dat noch eerst van de moeder comt, soodat het tot daertoe maer gesoghen en heeft; want alsoo haest als het heeft [p.67] begost t'eten, soo wordt het tayer, ende en is onnaer soo goet van smake niet, wilt ooc in syn saisoen, oft tyt geten syn, welcken begint van januarius, ende duert de heele maent van junius. Wel is nochtans waer, dat mender op sommige plaetsen het heel jaer door vindt. Dusdanich wesende sal men het eerst kelen, ende daernaer met warm water, als dat behoort, naer alle syn becomsten schoonmaecken, ende dan sal men het ingewant lancx een syde uutnemen, oft om beter te doen, sal ment moghen lancx den rugghe openen, ende d'ingewant uutnemen, ende waschent met divers schoon water van buyten, ende van binnen, ende vullent met een vulsel gemaect van speck, ende geroockt vlees, oft hespe, cleyn gehackt, ende daerby syn koreye, lever, ende soo voorts; maer bovenal datse wel gewaschen syn. Hierby sal men doen ordinarisse specerye, gedroochde pruymen, ende kriecken, oft ooc rosynen, geraspten kесе die vers sy, ende niet gesouten, oft niet vele, doyeren van eyeren geclopt, oft ooc, wilt men, het wit mach erby blyven. In den somer in plaetse van gedroochde pruymen, kriecken oft rosynen, neemt men stekelbesien, oft onrype druyven, ende eenige peren heel [p.68] oft in quartier, ende naer

iemants beliefte eenighe andere vruchten daerby, maer datse niet heel ryp en syn. Naerdan op dese maniere genoeg gevult sal wesen, sal men de opening toenaeyen, steecken dan aen den spit, sonder anders meer te broeyen, men moet het aen den spit wat binden, opdat in 't keeren niet en draye, dan laet ment braden aen lancsamich vier, ende soo haest als wat begint te braden, bestryckt het wel met wat speckx, welck alleenelyck geschiet, opdat het soude mals blyven, ende niet verbranden.

HIERNAER VOLGHEN SOMMIGHE MANIEREN OM OP DEN ROOSTER TE BRADEN.

80. Hoe men een borststuckken van een kalf op den rooster sal braden.

Neempt het borststuckken, ende laet het sieden totdat het meer als half genoeg is, laet het dan wederom cout worden, bestroot het dan wel met sout ende venckel, leght het op den rooster met [p.69] een stuccken speck daerop, omdat het mals soude blyven, laet het dan voorts braden totdat het genoeg is, dient het met gefruyten ayun daerover, oft met wat pepers ende sap van oranjen, oft met eenige andere sauce.

81. Hoe dat men een kalfstong op den rooster sal braden.

Als de tonghe gesoden sal wesen, ende het vel afgedaen, gelyck het behoort, ist datse cleyn is, sal mense heel nemen, maer ist datse redelyc groot is, soo sal mense clieven lanckx door, ende wel wentelen in venckel, geraspt broot, ende gestooten sout, legtse soo op den rooster met een stuccken speck daerop, ende keertse diverse reysen, totdatse het couleur genoeg genomen heeft. Dan dient mense met suycker ende sap van oragnen daerover, warm ter tafelen.

82. Hoe dat men een hamelsborst op den rooster sal braden.

Laetse sieden, ende als meer dan half gesoden sal wesen, laet se dan legghen een ure lanc in adobbi van asyn, wat nieuwen wyn, oft in plaetse van dien, eenighen anderen stercken, gelyck Spaenschen [p.70] wyn, met wat loock en peper, neemtse dan uut, ende wenteltse wel in bloeme, ende legtse soo op den rooster, is seer delicaet.

83. Hoe dat men den steert van eenen hamel op den rooster braedt.

Den steert van eenen hamel sal men laten sieden, ende nemen hem dan uut het sop, ende bestrooden hem wel met venckel, geraspt broot ende sout, legghen hem dan op den rooster, ende als men hem ter tafelen dient, maect men een sauce over van asyn van roosen, van suycker ende sap van aragnen. Men moet wel mercken, dat men den steert die men sus braden wilt, van eenen jonghen ende vetten hamel crycht, want anders en soude daer niet wel toe dienen. Gelyck de Neerlantsche jouffrouwen weten, die het dagelycx proeven.

HIERNAER VOLGEN SOMMIGE MANIEREN VAN STOVEN.

84. Hoe dat men de lendenen van eenen oss, oft koe stoven sal.

[p.71]

Om lendenen, oft lendestuckens, van eenen oss, oft koe te stoven, moet men voor al beneerstighen, dat men die van een jonghe beest become, dat is, van ontrent halven wass, ende ooc dat vet sy, ende van ontrent twee daghen geslaghen, min oft meer, naer den tyt van 't jaer. Men neemt hun in den eersten de doncker vellekens af, dier om syn, ende dan opdat heel cort souden wesen, clopt mense met eenen cluppel wel te deghe, ende tusschenbeyden besproet mense met stercken wyn, als Malvesey, oft Spaenschen wyn, ende wat asyn van roosen, oft anderen, die ooc sterck is, ende met eenen bestroot mense met gestooten sout, peper, canneel, gember, noten, naghelen, al tesamen cleyn gestooten, met wat orego, oft venckel, ende dan wederom geslagen, ende wederom bestroot, totdat u dunckt dat het genoeg sal wesen. Laetet dan dry uren liggen in dese specerye, meer oft min, naer dat het stuccken groot, oft cleyn sal wesen, hebt dan speck by der handt, ende snyt het in breede stucken, ende bindt er wat om, met wat roosemaryn, met een koordeken, laet het dan braden aen een lansaem vier, ende wilt men het laten braden totdat het genoeg is, dat mach men doen, ende dient het ter tafelen warm, met

een sauce daer[p.72]over van het vet datter af gebraden is, ende wat wyn, asyn, suycker, canneel daerby, maer als men het stoven wilt, soo moet ment maer half laten braden, ende dan van den spit doen in eenen aerden pot, ende nemen den roosemaryn, ende het speck wech, doetter by het vet, datter soude moghen afghebraden wesen, met wat Malvesey, oft Spaenschen wyn, ende in den tyt wat nieuwen most, oft wat suyckers met wat stercken asyn, ende van deselfde specerye, als hiervoor verhaelt. Men moet het ooc altemets eens omhutsen, totdat het genoeg heeft, dan dient ment ter tafelen warm, met syn eyghen sauce daerover.

85. Hoe dat men een kalfsborst stoven sal.

Neempt het uutterste stucxken van de borste (want dit het beste is) ende vult het met geraspten kесе, geclopt eyeren, peper, canneel, safferaen, ende groen cruyt, doet het soo in eenen aerden pot, met wat gehakt speck, ende snipkens geroockt vlees, oft hespe, ende daerby wat pepers, naghelen, canneel, noten, safferaen ende onrype druyven, ende eenich vleessop dat niet seer gesouten en is, [p.73] soo vele dat het vlees ruym bedeckt sy, ooc in plaetse van sop, water, dect den pot wel vast toe, ende laet hen staen preutelen, anderhalf ure. Dient het dan ter tafelen met het sop, oft sauce, daer het mede gestooft is, daerover. Men soude het ooc moghen stoven met wat pruymen, ende gedroochde krieken, ende ayun eerst gesoden. Op dese selfde maniere sal men moghen toerechten ander systucxkens, oft ribstucxkens, van calvers, oft ooc andere partyen, ende namelyck den voet.

86. Hoe men alle capuynen, ende hinnen stoven sal.

De capuynen, oft hinnen, naerditse gepluckt, ende van alles wel schoongemaect syn, mach mense vullen met eenich vulsel voor verhaelt, daer men het gesoden mede vult, dan sal mense in eenen aerden pot doen, om te stoven, met een pont speckx, cleyntjen in snipkens gesneden, ende een half once heelen canneel, een quart gember, een halve notemoscate, wat safferaens, ende het derdendeel van eenen pot witten wyn, eenen beker ouden verjuys, vier oncen tusschen gedroochde pruymen ende krieken, ende [p.74] ander vier oncen tusschen gemeyn koockrosynen ende corenten, ende soo vele waters daerby, dat den capuyn ruym bedeckt sy, dect dan den pot, oft stoofvat dicht toe, soodatter gheen lochte in en come. Als soo genoeg gestooft heeft, dient hem ter tafelen, met syn eyghen sauce. Ist dat den capuyn niet seer oudt en is, sal op anderhalf ure wel gesoden wesen. Andere sieden den capuyn eerst een walleken op, eer sy hem stoven.

87. Hoe men alle capuynen op een andere maniere sal stoven.

Als den capuyn wel cort gemaect is, al is hy wat oudtachtich, sal maer te beter wesen, men sal hem vullen gelyc oft men hem braden wildt, dan sal men hen doen in eenen pot, oft stoofvat, ende daerby soo vele sop van ander vlees, oft water, dat hy ruym dry vingeren onder 't water blyft; doet daerby een pont worsten, oft saucisen gesneden, ende een half pont corsten van Parmesaen kесе, een half pont stoelen van artichocken, oft cardoenen, wel schoongemaect, ende eerst wat opgesoden in schoon water. Ende als op dese maniere bynaer sal gesoden we[p.75]sen, doetter wat stekelbesien by, oft onrype druyven heel, met wat pepers, canneel, ende safferaen. Als genoeg gestooft sal wesen, dient hen ter tafelen met snemens wittenbroot onder in de schotel, bestroot met geraspten Parmesaen, ende rondtsom den capuyn de bodemen, oft cardoenen, ende de worsten, doet ooc wat sops over het broot, ende seyndt het soo heel warm. In plaetse van artichocken, oft cardoenen, mach men rapen nemen, oft ooc gele peen, ende wat ayun daerby, eersten gesoden oft in d'assen gebraden, maer heel. Wilt men den capuyn niet heel stoven, soo mach men hem ontleden sonder gevult te wesen, ende fruyten eersten in de smalse, boter oft ghehackt speck, ende als soo gefruyt sal wesen, sett hem te stoven met soo vele vleessop, dat hy ruym bedeckt sy, laet hem soo voorts staen stoven, ende een quartier urs eer hy genoeg is, doetter by wat stekelbesien, ende groen cruyt. Wilt ghy het sop wat dickachtich hebben, doetter wat gestooten amandelen by, ooc sult er deselfde specerye by doen, die hiervoor verhaelt syn.

88. Hoe dat ick eenen kouwen capuyn gheren gestooft etc.

[p.76]

Treect den kouwen capuyn van malcanderen, soo cleyn, als men met eeten kan, doetter by water, een roomerken wyns, peper, sout, ende een cruymken broots gemorselt, oft wat geraspt, laet hem soo stoven tusschen twee schotelen, men mach er een weynich van een schelle van oranjen by doen, seer cleyn gesneden, maer luttel, want soude licht te bitter worden, laet hem soo staen stoven, totdat genoeg is, maer moet wel toesien, dat niet te langhe en stooft, want wordt anders tay. Als bynaer genoeg is, doetter sap van oranjen over, oft van limoenen. Sus smaect hy my seer wel, ende my dunckt dat hem een ander ooc soo hoort te meughen.

89. Hoe dat men eenen wilden eyndtvoghel stoven sal.

Naerdad den eyndtvoghel gedoot, gepluckt, ende wel schoongemaect is, snyt men hem het hooft, hals, ende voeten af, ende men leght hem in een stoofvat, met soo vele rooden wyn ende asyn, dat ruym bedeckt sy, daer doet men dan by gesneden speck in stucxkens, peper, canneel, naghelen, noten, gem[p.77]ber gestooten, ende suycker, noch ooc sopkens van savie, ende rosynen. Stopt het wel dicht toe, ende laet hen staen stoven, anderhalf ure lanck, min oft meer, naerdad hy oudt, oft jonck is. Als genoeg is, dient hem warm met syn eyghen sauce daermede gestoofd is, ooc mach men by hem stoven heelen ayun, ende gedroochde pruymen, ende kriecken.

90. Hoe dat men jonghe ganskens in den hoven stoven sal.

Men sal dese jonghe ganskens eerstmael, naerdadse gepluckt, ende gesuyvert syn, vullen met wat groenen loock alleen, doetse dan in eenen pot, oft stoofvat met wat gestooten speckx, stucxkens van hespe, sopkens van loock, ende soo vele waters oft vleessop, datse half overdeekt syn, ende daer dan by wat peper, canneel, naghelen, noten en gember gestoten, setse soo in den hoven; maer men moetse altemets omhuden, ende alsse bynaer genoeg sullen wesen, sal men by doen wat stekelbesien, oft onrype druyven, ende ooc onrype pruymen.

[p.78]

HIERNAER VOLCHT DE MANIERE VAN FRUYTTEN.

91. Hoe men een kalfstonghe sal fruytten.

Als de tonghe gesoden sal wesen, neemt dan de beste helft, welke is van den midden achterwaerts, ende snytse in ronde stucxkens d'weers, fruytse in de panne met smals, oft boter. Gefruyt wesende, ghiet de meeste boter af, ende neemt wat doyeren van eyeren cleyn geclopt, met verjuys, ende cout vleessop, daerby doet suycker, canneel ende safferaen, doet dit al tesamen in de panne by de tongstucxkens, ende laet dit noch t'samen fruyten, maer siet wel toe, dat het vier niet te sterck en sy, ende datter gheen roock in de pan en slae. Men moetse ooc altoos roeren, totdat men siet, dat het wordt gelyc een dick papken, dan sal mense dienen warm, met suycker ende canneel daerover. Wilt mense op een ander maniere, soo sal mense naerdad gefruyt is, in een stoofvat doen met eenich sop, datse ruym bedeckt sy, ende daerby sal men [p.79] doen peper, canneel, safferaen, ende stekelbesien in den tyt, oft onrype druyven, ende groen cruyt gescherft. Dan sal men dit t'samen laten opsieden, ende wat geraspt broots by doen, om het sop te binden, ooc in plaetse van geraspt broot, amandelen cleyn gestooten, oft geclopte eyeren. Dan dient men het warm ter tafelen, met wat canneels daerover.

92. Hoe dat men een kalfborst fruyten sal.

Als de kalfsborst sal gesoden wesen, gevult, oft ydel, dan sal mense uut het sop nemen, ende men salse laten ligghen aen den cant van een paer uren, in wat asyns, most, suycker, loock, wat gestooten, soeten venckel, sout, peper, nagelen, canneel; neemtse dan daer ooc uut, ende laet verleken, ende wenteltse soo heel in bloeme van mele, oft ooc in stucxkens, fruytse dan in smals oft boter, keertse elcke reyse totdatse genoeg is, ende root siet aen beyde syden, dientse warm ter tafelen, met een sauce daerover van hetselfste sop, daerin geleghen heeft.

Men machse ooc fruyten soo haest als mense uut het sop neemt, daerin geso[p.80]den is, sonder in adobbi te leggen, ende dienense soo ter tafelen met eenige sauce daerover, oft alleenelyck met sap van oragnen, oft limoenen, dat u best aenstaet, oft dat gereetste is. Men machse ooc fruyten op de maniere, als voor van de tonghe verhaelt is.

93. Hoe men eenen kalfsvoet fruyten sal.

Naerdats den voet gesoden sal wesen, sal men hem snyden in cleyn stucxkens, ende cloppen eyeren cleyn, ende ghietender die over in de panne, laeten hem soo fruyten in de boter, oft ooc gesmolten speck, ende daerby peper, canneel, safferaen, suycker, verjuys, ende wat cout vleessop, laet dit t'samen in de pan doen, ende soo fruyten op gestadich vier sonder vlamme, ende als bynaer gelyck een papken sal wesen, dient het warm met suycker, ende cannell daerover.

94. Hoe dat men kalfswesers fruyten sal.

De swesers sal men sieden, oft men machse ooc ongesoden nemen, ende [p.81] snydense in stucxkens, oft heel, ende fruytense in de boter, oft speck, neempter toe tot elck pont swesers, een half pont geroockt speck, ende laetter dat medefruyten, dientse dan warm ter tafelen, met sap van oranjen daerover, oft eenighe andere sauce.

95. Hoe dat men eenen hase sal fruyten.

Den hase vilt men, ende beneempt hem het ingewant, dan treckt men hem van een, ende men siedt hem in schoon water, met wat souts daerby, dan neemt men hem daeruit, ende laet hem wat verleken, dan fruyt men hem in smalse, boter oft speck, met cleyn gehackte ayuntjens, oft ooc gestooten, ooc sonder ayun, dan dient men ter tafelen warm met eenighe sauce daerover naer liefte.

96. Hoe men eenen capuyn fruyten sal.

Laet hem eerst sieden, totdat half genoeg gesoden is, met water, ende sout, deylt hem dan in vier deelen, laet hem dan staen acht uren lanc in een rouw sauce, van witten wyn, asyn, suyc[p.82]ker, peper, canneel, naghelen, noten, orego gestooten, ende een weynich looc wat gebroken, nempt hem dan daeruit, ende wentelt hem in bloeme, ende fruyt hem soo in smalse, dient hem dan soo warm, met een sauce daerover, van deselfste compositie, daerin geleghen hadd in adobbi. Men mach ooc eenen capuyn, naerdats soo acht uren in adobbo geleghen heeft, op den rooster braden, sonder dat men in bloeme wentelt. Op een ander maniere sal men hem moghen fruyten, ist dat men hem, naerdats gedoot, gepluckt, ende schoongemaect is, sonder sieden d'weers lancxhenen den rugge doorsnydt, ende dan laet staen, met wel sout daerover, den tyt van twee daghen lanc, ende dan moet men laten sieden, dat half genoeg sy, met water ende sout, ende nemen hem dan uut, ende snyden hem in stucxkens, ende fruyten hem in de boter. Den capuyn moet men fruyten, principalyck in synen tyt, welcken begint van de oostmaent, ende duert tot naer Kerssemis, duert wel langher, maer in desen tyt is hy bequaem om wel te fruyten. Hiermede sal ic uut het fruyten scheyden, want om de waerheyt te segghen, ic etese liever gesoden oft gebraden, ende als het soo niet te passe en compt, laete my met [p.83] het stoven tevreden stellen. Ic en fruyte niet vele, niettemin gylieden moocht uwen sinn doen.

MANIERE VAN BACKEN.

In den eersten van alle soorten van taerten ende toerten op syn Nederlandts, Italiaens, Spaens, ende Frans.

Bemide jouffrouwen, ulieden sal believe te weten, dat myn voornemen in dit boecxkens principalyck geleghen is, in ulieden al tesamen te betoonen dese maniere van toertjens, oft taertjens te backen, ende gelyck hier sien sult, met luttel moete, ende cost, soo seer als het moghelycken is, want sonder cost en can men qualyck eerlycken door dese werelt geraken, gelyck ulieden seer wel bekend is, ic en twyffelder niet aen. Niettemin opdat achter mynen rugge niet en soude geseyt worden, tot mynder groote schande ende achterdeel van eenighe schampachtige mosse dat ic maer eenen taerteter en waer, eenen hannen treedt saecht, eenen hannen kneet aen, eenen hannen den backer, eenen tralikyker; ic heb willen toonen, dat in my wat meer steeckt [p.84] dan in eenen ydelen pekelharinc. Soodat ick ulieden voor ooghen heb gestelt van alle tirelire lieffelycheyt, soo gesoden, als gebraden, gestooft, gefruyt, ende soo

voorts aen, ende leeft vry voorder, sult naer ons backen, noch eenighe slabbernykens vinden, die niet te vermuylen sullen wesen. Maer wilt gy mynen raet volghen, ledt wel op dit backen, want seer gerieffelyck werck is. Isser iemant sieck, backt hem een toert. Is uwen man korsel, backt hem een taert. Op visdaghen weet gy niet wat ter tafelen brenghen, om u volck te tracteren, backt hun een toert. Compt iemant uwen man onverhutst op den noen besoecken, backt hem een taert. Behelpt u metten uwen, in tydt ende in stondt, soo seer alst moghelycken is, dat staet een goede goevnante namelycken toe, dit syn de kokettiens, daer ick my meest in verheughe, dat smaectt dry mylen door de kele. Altoos vlees t'eten is seer ongesont: vele vis t'eten, is noch ergheer: hy slibbert door een menslyf, al oft hy op schricschoenen rede. Die oprecht goet verstant hebben, sullen my lichtelyc verstaen.

[p.85]

Daer sal mogelyck ivers een jouffrouw labgat, oft eenich verduft (vernuft, wil ic segghen) keukenmeyssen comen, ende seggen: Ja 't is wat liefs, dese taerten heb ic lang geconnen, dese toertjens en hebben voorwaer niet vele te bedieden; oft ooc, wie sou desen compost meugen? 't Is al van speck ende kese, dat mender cout; ic hou my aen ons ordinariisse kokettiens. Daer gaet al te vele pepers in, te vele suyckers, te vele wyns, eyeren ende soo voorts. Ick bidde ulieden vrindelyck, verantwoordt my, ende segt, dat sy hier uutnemen dat hun aenstaet, ende dat 'tgene dat sy verworpen, een ander te passe comen sal. Ja men salder syn vingeren noch aen lacken. Niet breeder op dit pas, ic wete wel dat ic met discrete liedens te doen hebbe, die my wel verantwoordten sullen, spyt ooc hun backhuys van degene, die van my quaet willen segghen.

97. Hoe dat men gemeynen deech maectt voor pasteyen oft taerten.

[p.86]

Neemst terwenbloem, een eye, twee oft dry naer de quantiteyt, die ghy maken wilt, een stuck versche boters, wat roosenwater, oft hamelensop, oft in plaetse van dien, ander schoon water, ende wilt ghy, een weynich suycker. Kneedt het onder malcanderen. Men moet weten, dat den deech van de pasteyen harter moet wesen, als dien van de taerten oft toerten.

98. Familiare toerte van eenen uwyer.

Neemst eenen uwyer ende stampst hem, daernaer doetter wat suycker by, canneel, en gember ende wel merchpype, strooter op corenten, ende pinghelen, met roosewater, ende dectt het met deech.

99. Toerte van swesers oft sopiën.

Laet de swesers in schoon water met wat souts opsieden, maer neemst daerof al 'tgene velachtich soude moghen wesen, laetter ooc by sieden wat jonck speck, snyt d'een, ende d'ander in langhe dunne snipkens, hebt dan u toertpan met den deech gereet, wel met boter bestreken, ende bestroot met wat suyckers, ende canneel, doet daer dan in de sweserkens, ende 't speck, ende hier ende daerop vele plaetsen merch, stekelbesien, [p.87] oft onrype druyven, oft correnten. Als mender correnten op doet, soo doet mender wat verjuys by, ende wilt men anders, ooc daerby wat sap van aragnien, stroot daerover suycker, canneel, peper, naghelen, noten. Decktse dan met u scheel, soo het u belieft; oft wilt gyse seer curieux maken, soo moet gy nemen dry dunne deckseltjens van deech, ende legghender die dunnekens op, ende tusschenbeyden moet mense bstrycken met boter.

100. Toerte van eenen uwyer.

Neemst den uwyer, ende stampst hem, doetter daernaer in suycker, canneel, gember, ende wel merchpype, strooter dan op pinghelen, correnten ende roosewater. Deckt het met deech.

101. Toerte van kalfsnieren.

Neemst nieren, met het vet, siedtse wel morwe, captse dan met een cruymken witten broot, ende stootse een luttel in eenen mortier, doetter vyf eyeren by, suycker, ende canneel, roosewater, ende correnten, decttse met deech.

102. Toerte van ooghen, ooren, swesers, ende cloottiens van cabrettiens.

[p.88]

Laet alle dese dinghen t'samen eerst wel sieden, maect er dan aen schoon, gelyck dat behoort, te weten: neemt uit d'ooghen het swart, ende diergelycke, neemt dan wat vet van kalfsnieren, cleyn gecapt, oft ooc van een cabret, oft jonck geyttien, ende daerby suycker, canneel, peper, naghelen, noten, stekelbesien, oft correnten, ende wat speckx cleyn gehackt; becleet met dese compositie uwen bodem, ende doet daer dan het vlees op, ende weer daerop, als onder in den bodem. Neemt dan doyers van eyeren cleyn geclopt met sap van oranjen, verjuys, ende wat vleessop, gieter dan dat ooc over, ende u deksel daerover wat dicachtich met traellien, oft sonder, oft ooc gelyc voor verhaelt is, van dry dunne op malcanderen, wel met boter over al bestreken, laetse soo staen koken totdat genoegh is, dientse dan warm ter tafelen, met wat suycker, ende roosewater daerover.

103. Hoe dat men een specktoert backt.

Neemt jonck speck, laet het wat weycken in lauw water, laet het [p.89] dan sieden in water, ende daernaer cout worden, snyt het dan in dunne snipkens, ende laetse staen weycken in witten wyn met suycker vier uren lanck, nemt dan u toertpan, met uwen bodem, van deech, van een oft van dry bodemen, ende belegt die met wat dunne snipkens van verschen kese, lutter, oft niet gesouten, ende stroot daerover peper, suycker, noten, naghelen, canneel, ende daerby wat munte, ende maggiolayn gescherft, correnten, ende rosynen, de steenen uutgedaen, legt daer dan het speck op, ende daerop wederom als onder, doetter dan wat verjuys by, ende sap van oranjen, dectse als voor, ende dientse soo ter tafelen.

104. Toerte van campernoellien.

Neemt de campernoellien, waschtse wel schoon, laetse dan staen weycken een quartier uren lanck, opdat beter van het sant moghen gesuyvert worden, belegt u panne eersten met wat geraspten kese, ende wat gestooten munte, ende maggiolayn, ende hier ende daer merch, strooter dan over suycker, canneel, peper, nagelen, noten, leght dan de cam[p.90]pernoellien boven op, ende noch dan wederom kese, groen cruyt, specerye, ende merch als vooren, douwtter dan sap van oranjen over ende verjuys, dect het met deech als voren.

105. Toerte van tartoeffels.

Neemt de tartoeffels, waschtse wel schoon, ende kuystse wel van 't sant, laetse sieden in wyn, rechs een walleken op, oft ooc in wat hamelensop, oft laetse wat braden onder d'asschen, totdat half genoegh syn, snydtse en stucxkens, ende wilt ghy, doetter wat swesers by, oft wat campernoellien, wat munte ende maggiolayn gescherft, ende merch, bestroot met peper, canneel, naghelen, noten, suycker, ende sap van oranjen; legt het dan in deech als voren.

106. Toerte van bodemen van artichocken, ende cardoenen.

Neemt d' artichocken in hunnen bequaemsten tyt, laetse sieden in vleessop, oft ooc in water met wat souts, maectse dan schoon, doet de bladeren, ende 't haer af, soodat u niet dan de bodemen en blyft, snytse in langhe stucxkens, ende leghtse [p.91] in deech met deselfde compositie, als voren van de campernoellien verhaelt is, ende disgelyckx ooc de cardoenen.

107. Toerte van eerten.

Neemt jonghe eerten vers gepluckt, ende uut de hauwen gedaen, wilt mense wat laten een walleken opsieden in hamelensop, dat mach men doen, maer ist datse heel jonck syn, is niet van noode, doetter by wat geraspt broot, geraspten kese, munte, maggiolayn, ende petercelie gestooten, oft gescherft, ende hier ende daer wat boters, strooter suycker, ende specerye over als voren, oock wat doyers van eyeren geclopt met verjuys. Wilt men in plaetse van den kese nemen eenich gehackt gesouten vlees, dat mach men doen, maer op visdaghen laet mense in schoon water op sieden, ende men gebruyckt er kese by in plaetse van vlees. Gedroochde eerten moet men eersten te weyck setten, ende dan bereeden als voren. Sommighe latense heel,

sommighe brekense wat, sommighe ooc doense door den tempst.

108. Toerte van appelen.

[p.92]

Schelt eersten d'appelen, oft laetse een weynich aen het vier staen, dat de schellen wat verbranden, snytse in ronde schyven ende laetse wat stoven in een aerden pottoken, met wat versche boter, suycker ende stercken witten wyn, oft beter, Malvesey. Doetter dan suycker noch by, canneel, gember, venckel, anys, ende boter. Op dese maniere maectt men alle sorten van appeloerten, oft taerten, ooc van peren. Men mach er ooc wat corenten by doen.

109. Toerte van meloenen.

Neemst een meloene, die niet heel ryp en is, maectse schoon, te weten, scheltse, snytse open, ende doet de kerenen uut, snytse dan in dunne snipkens, ende laetse van langher hant fruyten in wat boters, roerende altyts met eenen lepel, neemtse dan uut, ende laetse verkouwen, doetse dan door, ende tot elcke twee pont gefruytte meloen, doet ses oncen geraspten kесе, ses oncen rekotten, twee oncen mostacciolen tot poeder geraspt, een once canneel, een loot peper, ses oncen suycker, thien doyeren van eyeren, oft ooc ses met het wit daerby. Leght dit in deech. Op dese ma[p.93]niere maectt men toerten van persen, abricoken, ende pruymen, die niet heel ryp en syn.

110. Toerte van queden.

Neemst de queden, sietse in wyn, oft laetse wat braden, ende scheltse, alsse gesoden syn, ende wel morw gesoden synde, vryft mense met eenen lepel, wel cleyn, alsse gebraden syn snyt mense in ronde schyven, men bestroot den bodem eerst met suycker, canneel, naghelen, de Queden daerop, met wat stooftrosynen, de steenen uutgedaen, wat corenten, ende versche boter, ende wat geraspte mostacciolen, noch wat suycker ende canneel. Als mense doordoet, mach mender twee oft dry eyeren cleyn geclopt by doen, ende wat pinghelen, ende amandelen cleyn gestooten, ende wel merch.

111. Toerte van verse persen, abricoken, ende pruymen.

Neemst de persen niet heel ryp, ende al waerense ooc noch wat groenach[p.94]tich waer maer te beter, maecttse schoon, snytse in stucxkens, oft snipkens, bestroot uwen bodem met peper, noten, canneel, naghelen, suycker, corenten, ende geraspte mostacciolen; maer en verget niet den bodem met boter wel te bestryken. Leght daer de persestucxkens op, ende doet daer wederom boven, gelyck onder, dect het op d'een, oft d'andere maniere. 'Tselfde is van de abricoken ende pruymen.

112. Toerte van kriecken, kersen, aerbesien, krakebesien, stekelbesien, oft onrype druyven.

Neemst de kriecken, oft kersen, datse niet te ryp en syn, doet hun de steenen uut, bestryckt uwen bodem met doyeren van eyeren cleyn geclopt, strooter dan suycker, ende canneel op. Dit doet men, opdat het sap door den bodem niet drincken en soude, ende men laet den bodem in de panne soo bestreken staen, doetter dan de kriecken in met suycker, canneel, boter, geraspte mostacciolen, sommighe doyeren van eyeren daerby om te binden, dect het als voren. Op dese selfte maniere maectt men toerten van aerbesien, stekelbesien, onrype druyven, [p.95] krakebesien ende diergelycke, ende naer dat de vruchte suer, oft soet is, doet mender naer discretie suycker by, meer oft min, naer iegelyckx lust, oft appetyt. Sommige sieden de kriecken een walleken op met wat suyckers, ende boter. Meu maectt dese toerten gemeynelyc met quartier divers van substantie.

113. Toerte van rapen.

Neemst de rapen in hunnen tyt, laetse een weynich onder d'asschen braden, scheltse dan, ende snytse in dunne snipkens, bestryckt ende bestroot uwen bodem als voore, doetter de rapen in met wat doyeren van eyeren, ende wat geraspt broot, merch ende boter daerover, ende specerye,

daernaer wederom rapen, ende wederom eyeren etc. ende specerye. In dese toerte hoort men in plaetse van eyeren, ende geraspt broot, wat geraspten parmesaen te doen, is uuttermaten goet, ooc wel gember daerin, is niet quaet.

114. Toerte van peren.

Laet de peren wel morw fruyten in boter, vryftse dan cleyn met eenen lepel, doetter dry heele eyeren in, [p.96] ende noch dry doyeren van eyeren wel cleyn geclopt, doetter dan wel suycker, ende canneel in, ende wat boters. Leghtse in deech als voren, laet het backen. Dientse ter tafelen warm, met suycker, ende canneel daerover.

115. Toerte van vlees.

Neemtp cout oft ooc warm gebraden vlees (het beste waer van een loenne van een calf) hackt het cleyn, wilt men, men mach er swesers, nieren, oft hersenen, oft iet ander onder cappen, ende principalycken wat munte, ende maggiolayn, oft eenich ander groen cruyt, ende een lutsken gerapsten kese daerby, is niet quaet, ende daerby dry eyeren, suycker, peper, canneel, naghelen, saffaraen, noten, van elckx naer discretie, soo ooc verjuys, ende sap van oragnien, deekt het met deech als voren, ende dientse warm ter tafelen, met suycker, ende roosewater daerover. Op dese maniere mach men diversche vleestoerten backen, ende ooc van verckenvlees, oft ander, ooc in occasie neemt men wel cout gesoden vlees. Op dese maniere toegerecht, ende daer wel correnten by, de welcke [p.97] men disgelyckx, by de voorseyde kalfstoerte doen mach.

116. Toerte van verckensbloet.

Neemtp het bloet, soo haest als het vercken gekeelt is, doet het door een stramyn, opdat van eenige borstelen mach gesuyvert wesen, oft andere vuylichey, roert het altyts, opdat niet en stolle, ende tot alle vier pont bloets neemt anderhalf pont vetten geraspten kese, ende een half pont drooghen kese, ende een once canneel, een half once peper, dry vierendeel van een once tusschen noten, ende naghelen, een half loot gestooten gember, een pont suycker, munte, maggiolayn, ende andere groen cruyden gescherft, oft gestooten, ende een weynich ayuns gefruyt, ende dan cleyn gestooten, een pont merch ghesneden in brocxkens, oft verckensliese, sonder het velleken, oft borseken, ende daerby een uperken melckx, vier doyeren van eyeren cleyn geclopt, vier oncen rosynen, de steenen uitgedaen, laet dit so t'samen in de panne doen, dat het eer wat dunne sy als anders, ende laet het backen met de panne in den hoven, oft ooc op het vier. Men [p.98] mach er een schele over maken oft niet, soodat belieft. Dese compositie in de toertpanne soo gecockt is ooc seer goet, al ist dat sonder deech waer, men dient het warm ter tafelen.

117. Toerte van verckensbloet op een ander maniere sonder kese.

Neemtp vier pont bloets doorgedaen op de maniere hierboven verhaelt, twee pont geyten- oft koenmelck, ende vier eyeren cleyn geclopt, dry oncen bloeme van terwenmeel, munte, maggiolayn, correnten ende een pont suyckers, mengelt dit wel onder malcanderen met speceryen, gelyck de voorgaende, maect de toerte als voor.

118. Toerte van kalfshersenen ende swesers.

De hersenen moeten bovenal vers syn, ende dan gesoden in water, ende sout, ende tot elck anderhalf pont hersenen, neemt men een halfpont swesers gesoden, ende gehackt, ende dry oncen speck, disgelyckx gecapt, doet daer dan [p.99] by een goede handtsvol groen cruyt gescherft, ende vier oncen nieuwen geraspten ende vier oncen ouden geraspten kese, ses eyeren, een roomerken geytten- oft koenmelck, een half once canneel, een half pont suyckers, een half once pepers, vier oncen pinghelen wat geweyckt ende dan wat gestooten, vier oncen correnten, mengelt dit t'samen, ende maect er u toerte af, sal seer exquies wesen. In plaetse van kalfswesers ende hersenen mach men nemen swesers van cabrettekens, ende hersenen van verckens.

119. Toerte van 't spier van faisanten.

Neemst de faisanten half gebraden, neemst daer het spier, ende de borste af, stootse in eenen mortier, sonder vel oft senuwen, ende tot elck pont vlees stampst by vyf oncen massepain, oft vier oncen amandelen, ende een pont fyn suycker, ende anderhalf once mostacciolen, ende ses doyeren van versche rouw eyeren, als dit onder malcanderen gestooten ende gemengt sal wesen, doetter dan by een half once gestooten canneel, een half once tusschen naghelen, ende noten, [p.100] een half loot gember, vier oncen roosenwater, vyf oncen boter, oft in plaetse van boter merch van eenen os, om alles wel mals te maecken, legt dit in deech naer beliefte, laettet backen op lansaem vier, dientse warm met suycker ende roosewater daerover. Op dese maniere maect men toerten van capuynen ende andere groote diergelycke gevoghelte.

120. Toerte van spier van faisanten ende diergelycke gevoghelte, op een ander maniere, gheheeten: toerte reale.

Neemst het spier oft borst van de faisanten half gebraden, oft van ander diergelycke gevoghelte, stootse in eenen mortier, met een pont amandelen, ende een half pont versche verckensliese, oft in plaetse van dien, ossenmerch oft ooc vers vet van eenen capuyn, een half pont pingelen, eerst wat gheweyckt, vier oncen versche dayen, de steenen uutgedaen. Naerdatt dit wel gestooten sal wesen, soodatter niet clontachtich meer in en is, tot meerder versekeringhe passeert het door eenen groven tempst, doet [p.101] ter dan by ses rouw doyeren van eyeren, wat geraspt broot, ende boter, anderhalf pont suycker, dry oncen sap van appelen uutgeperst, een once gestooten canneel, anderhalf once tusschen noten, naghelen, gember, maect hier dan u toerte af, sal seer delicate wesen, moochtse ooc dienen cout oft warm, soo't u belieft, met suycker ende canneel, daerover.

121. Toerte van 't spier, oft borste van eenen capuyn.

Neemst twee groote gemeste capuynen, die wat ghehangen hebben, soodattse wat cort syn, laetse sieden in water ende sout, neemst dan het spier sonder vel, oft senuwen, stoot het in eenen mortier, met een half pont geweyckte pinghelen, ende een pont recotten oft verschen schaepskese, ende vier oncen anderen Hollanschen kese, ses versche eyeren, vier oncen boter: naerdatt dit t'samen wel gestooten sal wesen, doetter by een half pont correnten, wel eerst gewaschen, een pont fyn suycker, dry oncen roosewater, een once canneel, maer wildyse heel wit hebben, doetter [p.102] gember in plaetse van canneel by, maect u toerte als voor, dientse warm ter tafelen, met suycker ende wat roosewater daerover. Dese maniere kan men ooc gebruycken in kiekentoerten, ende diergelycke.

122. Toerte sonder deech van eenen couwen capuyn.

Stampst het beste, als voorseyt is, wel cleyn, met een hantvol amandelen, doetter by suycker, canneel, gember naer discretie, vyf oft ses doyeren van eyeren, ende wat roosewater, ende stryckt de panne met boter, ende doet het dan in de panne sonder deech, laet het koken aen lansaem vier. Dit moochdy niet alleenelyck van capuynen maken, maer ooc van cout hamelen- oft calfvlees gesoden, oft gebraden, ooc van ossenvlees, alst niet te seer gesouten en is.

123. Toerten reale van spier van duyven.

Neemst de borste van dry duyven, half gebraden, doet het vel daerof, ende [p.103] de senuwen uut, soo seer alst moghelyck is, ende daerby de borste van andere dry jonghe duyven half gesoden, ende stampst by malcanderen in eenen mortier, met vier oncen dayen, de steenen uutgedaen, ende acht oncen marsepain, ende vier oncen merch, totdatt het den tempst kan passeren, ende by gevallen geen marsepain spyse by der handt en hebt, neemst in plaetse ses oncen amandelen, gepelt in warm water, doetter ooc noch by vier oncen suycker, noch ses oncen room, oft verschen platten kese; naerdatt dit al tesamen doorgedaen sal wesen, doetter by 10 rouw doyeren van eyeren, ende noch vier oncen fyn suycker, en een once canneel, een half once tusschen naghelen, ende noten, leght het dan in deech, ende maect u scheel naer beliefte, maer is wel al soo goet sonder scheel, met suycker, ende roosewater. Ooc moet men toesien, dat men de spyse niet te dick en leyt, ende latent backen by een lansaem vier. Men dientse cout oft

warm naer beliefte, men mach er ooc wat geraspte mostacciolen by doen, ende als het ooc wel cleyn gestooten is, dan en ist niet van noode, dat men het door doet, ende wilt mense seer goet hebben, soo moet mender wat Malvasey, ende sap van aranien, ende [p.104] meer suyckers in doen.

124. Toerte reale van pinghelen, amandelen, ende andere materien.

Pelt een pont amandelen, die men eerst te weyck heeft geset, den tyt van acht uren in cout water, ende als sy gepelt syn, stampse met een pont pinghelen, die ooc geweyckt hebben ses uren lanc in cout water, ende alsse wel cleyn gestooten syn, doetter dan by twee pont fyn suycker geraspt, oft gestooten, ende anderhalf pont roomkes, die vers is, oft in plaetse anderhalf pont platten kесе van schapenmelck, hierby ses doyeren van eyeren cleyn geclopt, ende vier oncen appelen gestooten heel cleyn, ende een greyntjen muskes, ende een half once gember, een lutsken rosewater, ende vraecht gyder niet naer, oftse wit is oft niet: in plaetse van gember, doetter nagelen in, canneel, ende noten muskaten, legtse in deech, laetse backen als voor.

125. Een gemeyn witte toerte van wittenbroot.

[p.105]

Neempt een pont cruymen van wittenbroot, snyt het in snipkens, ende set het te weycken in eenen pot melckx, ende set den pot by de viere, totdat hy allenskens heet wordt, ende totdat int leste siedt, doetter dan een pont boters by, laet het soo lange lansamelyck sieden, totdat het wat styfachtich wordt, laet het dan in den tempst staen verleken, ende de wey van het melck van selfs doorloopen, daernaer passeert het broot ooc door den tempst. Dotter dan by acht oncen verschen schaepskese cleyn gestooten, ende een pont recotten, anderhalf pont suyckers, een half once gembers, ende wat souts, ooc het wit van twelf eyeren, oft, wilt men, acht met de doyeren, maeckt dan hier u toerte af, hebt gy geen melck by der handt, siedt het broot in vleessop, ende wilt gy de toerte niet wit hebben, doetter ordinariisse specerye by.

126. Toerte van room met andere compositionen sonder deech.

Neemt 15 versche eyeren met dry pont rooms, ende een pont geraspt suycker, een once canneel, een once [p.106] geraspte mostacciolen een half pont correnten, ende wat souts, set dan een panne oft teyl van aerde op 't vier met boter, ende laet de claer boter sieden, doetter dan dese compositie by, laet het staen backen, ende als sien sult dat genoegh gebacken sal wesen, dientse ter tafelen met suycker, ende rosewater daerover, dientse cout oft warm naer beliefte.

127. Toerte van room op een ander maniere.

Neempt room als voor, ende in plaetse van suycker, doetter by snipkens van appelen, oft ooc van queden, ende geraspt broot, maer sult dan wel doen, de appelen eerst wat te laten sieden in heunich, oft nieren Spaenschen wyn. Hierby moet men meer specerye doen, als by de voorgaende. Men machse in deech legghen oft niet naer beliefte.

128. Toerte sonder deech op een ander maniere.

Neempt ses pont melckx, dat wel vers sy, ende daerby vyfentwintich [p.107] eyeren wel cleyn geclopt, doet dit t'samen door, doetter dan wat souts by ende safferaen, en 2 oncen rosewater, anderhalf pont fyn suycker geraspt, neemt dan u toertpan, die hooch van canten sy, met een halfpont boters daerin wel heet, doet daer de compositie in, roertse, opdat het suycker te grondewaerts niet en gae, doetter dan noch een half pont boters by, in stuxkens hier ende daer, ende een once canneel ende ses oncen correnten eersten wat opgesoden in wyn, laet dit staen backen naer discretie, dient het warm ter tafelen: dit mach men in een aerden pan oft vat maecken, oft ooc in de ysere toertpan.

129. Toerte van rys, koren, terwe, etc.

Neempt een pont rys, suyvert het wel, siedthet dan in vetachtich capuynen, oft hamelensop, ende als het gesoden heeft, totdat het wel styf is, neemt het af, ende laet het verleken, soo seer alst moghelyck is, stanpt het dan in eenen mortier, met anderhalf pont verschen schaepskese, ende

met anderhalf pont Parmesaen, oft in plaetse van dien den besten Hollan[p.108]schen kese, anderhalf loot peper ende een once canneel, anderhalf pont suycker, vier oncen boter, opdat te malser sy, ende ses eyeren, maect hiervan u toerte af, als voor. Naer dese maniere mach men andere toerte maecten van dierghelycke materien, wilt men ooc, men mach het rys, naerdatt ghesoden is, doordoan, ende in plaetse van den kese, mach men nemen recotten, ende in plaetse van de andere speceryen, mach men nemen gember alleen, ende wat meer suycker daerby, ende u toerte sal heel wit wesen. Op deselfde maniere maect men toerten van koren, terwe, gerste ende andere.

130. Groene toerte.

Neemst jonghe beete, spinaggie, bernaggie ende buglosse, ende scherftse cleyn, ende waschtse wel schoon in divers water, laetse fruyten, oft stoven met wat boter, neemst dan wat geraspten kese, merch, recotten, peper, canneel, geclopten eyeren, melck, leght het in deech.

131. Toerte reale van andere compositien.

[p.109]

Neemst ses oncen van amandelen, geweyckt acht uren lanck in cout water, maectse schoon, ende ses oncen pingelen disgelyck geweyckt, vier oncen dayen de steenen uut, vier oncen pisteyttiens ooc schoongemaect, dry oncen rosynen, de steentjens uutgedaen, stamp dit altemael t'samen in eenen mortier, met dry oncen cruymen van wittenbroot, geweyckt in geytenmelck, passeert dit altemael t'samen door den tempst, doetter by vyf pont vers melck, ende twee pont gestooten suycker, ende mengelt dit al tesamen, soodat 't gelyc een pappe wordt, doet het al tesamen in eenen ketel, laet het staen op lansaem vier, totdat 't dicker gelyck eenen bry wordt, roert het altyts met eenen houten lepel, doetter noch dan by een once canneel, een half once tusschen naghelen ende noten, vier oncen versche boter, ende twee oncen roosewaters, ende als die soo genoeg gecockt is, neemst den ketel van 't vier, ende doetter by ses doyeren van versche eyeren, ende wat dicken room, oft recotten, maect dan hier u toerte af, op de maniere als voor. Dientse warm oft cout naer u beliefte.

132. Toerte reale van blanmanger.

[p.110]

Neemst twee pont blanmanger gemaect van spier van capuynen, rysbloem, geyttenmelck, oft ander, suycker, ende soo voorts. Ende doetter by het wit van acht eyeren, cleyn geclopt, een half pont suyckers, een halfpont room, een half once gestooten gember, twee oncen roosewater, ende mengelt dit onder malcanderen, ende maect er o toerte af, op de maniere als voorseyt is. Dientse wam, oft cout naer u beliefte. Men mach by dese toerte ooc pinghelen doen, die geweyckt ende gestooten syn. Alle dese voorseyde compositien van de toerte reale, mach men in cleyn toertjens legghen, gelyck de palm van een hant, oft min ende fruytense dan in de boter.

133. Toerte van recotten met vlierbloemen ende andere materie.

Neemst ses oncen pinghelen gestooten in eenen mortier, met twee pont versche recotten van schapen, oft koen, doet daerby het wit van acht eyeren, ende een pont suycker, anderhalf loot witten gember; gestooten synde passeert het t'samen door den tempst, ende doetter dan by dry oncen vlierbloemen, die eerst wat ge[p.111]weyckt hebben in geytten- oft koenmelck, maect dan hier af u toerte. Men dientse cout of warm naer beliefte, wilt gyse wat gecouleurde hebben, doetter by het wit, ende de doyeren van eyeren, ende in plaetse van gember, canneel.

134. Toerte van nates ende ander materie.

Neemst twee pont ende half nates, ende soo vele versse recotten, ende vier oncen vetten geraspten kese, vier oncen geweyckte pinghelen, wat gestooten, anderhalf pont suycker, twee oncen mostacciolen geraspt, een once canneel, een loot tusschen noten ende naghelen, ses versche eyeren, maect hier u toerte af, op de maniere als voorseyt.

135. Toerte van recotten, vetten kесе, ende sap van appelen.

Maect sap van vier pont appelen, passeert het door den tempst, neemt dan anderhalf pont versse recotten van schapenmelck, geweyckt in geytenmelck, dry uren lanck, ende t'samen [p.112] gestooten in eenen mortier met dry oncen pinghelen; ende het wit van ses eyeren cleyn geclopt, een pont suycker, ende anderhalf loot gember, mengelt dit t'samen met het sap van d'appelen, legt dit in deech. In plaetse van sap van appelen mach men sap van queden nemen. Men dientse warm oft cout naer beliefte.

136. Witte toerte seer exkies.

Neemt twee pont verschen schaepskese, stoot hem in eenen mortier, soodat hy wordt gelyc dicken room, oft boter, doetter by twee pont fyn suycker, ende dry oncen roosewater, een pont nates dien selfden dach gemaect, oft ooc soo vele room; daerby het wit van vyfthien eyeren, doet dan dit altemael door, ende daernaer in de pan, maer datse eerstmael wel bestroot sy met bloem, ende bestreken met boter.

137. Toerte van bodemen van artichocken ende cardoenen.

Laet d'artichocken sieden in vleessop, oft in water, met wat souts, neemt [p.113]se dat uut ende maectse schoon, te weten, doet de bladeren altemael daeraff ende ooc 't haer, soodat u niet en blijft als de bodemen, captse cleynachtich, ende laetse wat stoven, oft fruyten in de boter, doetter by merch, boter, ende een weynich geraspt broot, peper, canneel, suycker, munte, margeleyn ghestooten oft gescherft, men mach er ooc campernoellien by doen, want comen in denselfden tyt, maect u toerte als voren. Op deselfde maniere maect men toerten van cardoenen, ende ooc van tartuffels ende andere.

138. Toerte van versche erten ende boonen.

Neemt vier pont erten, met hun schellen oft hauwen, maer heel jonc, laetse sieden totdat half ghenoech syn in eenich vleessop, stampse dan in eenen mortier met schellen met al, doetse dan door een coperen tresseerbecken, neemt dan anderhalf pont van deselfde rouwe erten, stampse ende passeertse disgelijckx; dit doet men alleenelijck, opdat de toerte te groender ende te liefelijcker wesen soude; doetse dan by malcanderen, doet [p.114]ter by een pont recotten, wilt men gheraspten kесе, merch, ende twee oncen mostacciolen gheraspt, anderhalff loot canneel, ende een halff pont boter, een halff once peper, wat rooms, acht doyeren van eyeren, cleyn geclopt. Maect hier dan u toerte aff als voren. Op deselfde maniere maect men toerten van jonghe boonen.

139. Toerte van ghedroochde erten ende boonen.

Naerdad de erten ghesoden syn in eenich vleessop, stampse ende doetse door, ende tot elck pont doorgedaen erten, neemt een halff pont gheraspten Parmesaen, oft Hollantschen kесе, een halff pont recotten, een halff pont melc, oft in plaetse van melck, cout vleessop, een pont suycker, ses doyeren van eyeren, cleyn geclopt, oft dry eyeren met het wit daerby, een halff once canneel, een once mostacciolen gheraspt, een loot peper, een vierendeel boters. Maect u toerte hier aff als voren. Op deselfde maniere maect men toerten van boonen.

[p.115]

140. Toerte van groen cruyden in den somer.

Neemt alle soorten van jonge groen cruyden onder malcanderen, yegelijck naer dat de cruyden geven cracht, scherfste cleyn, ende waschtse wel schoon, laetse dan in een tresseerbecken staen verleken, want men mach het water daer niet uddouwen, souden hun cracht verliesen, neemt daerby een pont gerapten kесе, ende een pont recotten, een once tusschen peper ende canneel, een halff loot tusschen noten ende nagelen, een vierendeel boter, ende ses eyeren. Maect hier u toerte aff als voren.

141. Toerte van cruyden op een ander maniere.

Neemt kervel, beete, oft andere cruyden, naer beliefte, fruytse, oft stooftse wat in de boter,

doetter wat geraspten kese by, ende boter, correnten, wat munte ende margeleyn, cleyn ghescherft, ende eyeren gheclopt, naer u beliefte, peper, canneel, ende suycker, ende wat melcks, van elckx naer discretie ende quantiteyt van de cruyden. Maect hier toerte aff als boven. In plaetse van melck mach men vleessop nemen.

[p.116]

142. Andere gemeyn toerte van cruyden.

Neemt beete, spinagie, munte, margeleyn, scherftse cleyn, waschtse ende laetse verleken, neemt twee pont recotten ende anderhalff pont Hollantschen kese gheraspt, een pont boter, een loot peper, een once canneel, een half loot nagelen, ses eyeren gheclopt, een half pont suycker. Menghelt dit onder malcanderen, ende maect er u toerte aff.

143. Toerte van lattouw ende andyvie.

Neemt het beste, dat is, het witste van de lattouw, laetse wel sieden in water, ende daernaer verleken, captse dan cleyntkens, doetter by wat gheraspten kese, suycker, eyeren, specerije, leght het in deech. Sommige perssen het sop daer alleenlijck uut, ende doender dese andere composition by, ende maecken de toerte.

144. Toerte van sparges, ende hoppe.

Den hoffsparges begint in den aencomenden tyt, den wilden beghint van october, ende duerc den heelen winter, de hoppe heeft men tweemael 't sjaers, [p.117] te weten in 't beghinsel ende int leste van het jaer. Men neemt hier aff het beste, te weten de sokkens, ende men laetse sieden in water, dan laet mense verleken, ende men captse cleyn met wat munte, ende maggeleyn, ende ooc wat petercelie, ende men laetse wat fruyten oft stoven met wat boters ende correnten, maect er u toerte aff als voor.

145. Toerte van rapen.

Laet de rapen braden onder d'asschen, scheltse dan ende captse cleyn, laetse wederom cout worden, doetter by een pont gheraspten kese, wel boter, een pont suycker, anderhalf loot peper, een once ghestooten canneel, acht eyeren, maect u toerte als voren. Ist dat ghy den tyt niet en hebt, om de rapen te braden onder d'asschen, moochtse sieden in vleessop.

146. Toerte van caroten, peen, ende andere.

Wascht de caroten ende schrapse, ende laetse wel sieden in water, neemtse dan uut het water, ende laetse noch wat koken in vleessop, hactse dan [p.118] cleyntkens wet wat munte, ende maggiolayn, neemt daerby tot elcke twee pont karoten, een pont gheraspten kese, daerby wel boter, een once peper, twee oncen mostacciolen, een once canneel, twee oncen geconfyete aranischellen, een pont suycker, thien eyeren. Maect u toert als voren. Soo maect men toerten van wortelen van petercelie ende andere.

147. Toerte van queden.

Laet de queden braden onder de heete aschen, oft ooc opsieden in vleessop, scheltse, maectse schoon naer behoorte, stampse in eenen mortier, ende als nu wel ghestooten syn, fruytse in wat boters, op de maniere als voren verhaelt van de meloentoerte. Maect u toerte met deselfde ingredienten, maer wat min eyeren daerby.

148. Toerte van peren.

Neemt Bargamotten, Lijsbetten, Bagyneperen, oft dierghelycke, scheltse ende snytse in stuxkens, laetse wat stoven met wat boter, oft wijn, met suycker, stampse dan in eenen mortier, [p.119] ende doetter by alle de ingredienten, die men by de meloene doet, maer ooc wat min eyeren. In plaetse dat mense met wijn stooft, mach mense met vleessop stoven.

149. Toerte van appelen.

Laet de appelen wat onder heete asschen braden, doet hun dan de verbrande schellen aff,

maectse schoon naer behoorte, stampse in eenen mortier, met twee oncen mostacciolen, tot elcke twee pont appelen, ende vier oncen gheraspten kese, ende ses oncen recotten, ende als dit al sal gestooten wesen, doetter by ses doyeren van rouw eyeren, ende noch twee met het wit, een loot canneel, een loot tusschen peper, nagelen, ende noten, acht oncen suycker: maect hier u toerte aff. Wilt ghy de appelen niet laten braden, soo moet mense wat laten stoven in de boter, synde eersten in stuxkens gesneden, ooc mach mense stoven met wat witten wijn, suycker, ende roosewater. Dese toerte can te passe comen in alle saisoen, ende men dientse warm oft kout.

150. Toerte van mispelen.

Neemst rijpe mispelen, maectse wel schoon, dat is, steeckt hun onder het roosken uut, ende ooc boven [p.120] het steeltken. Laetse stoven met suycker, wijn, ende boter, doetse dan door, ten besten dat ghy cont, maect er dan u toerte aff, op deselfde maniere, ende met deselfde ingredienten, als boven verhaelt is in de meloentoerte.

151. Toerte van Moscadeldruyven.

Pluckt de besien van den teurs, ende neemt tot elcke twee pont druiven vier oncen cruymkens wittenbroot, laetse wat stoven, eerst in een aerden potteken met ses oncen boter, doetse dan door met acht oncen versche recotten, ende thien doyeren van eyeren, ende als dit t'samen door ghedaen is, doetter dan by vier oncen geraspten kese, anderhalff once gheraspte mostacciolen, ses oncen suycker, een halff once canneel, twee oncen sap van aragnien, oft aranischellen gheconfijt, ende in langhe stuxkens ghesneden, maect u toerte. Men dientse warm oft kout, naer liefste. Op dese maniere maect men toerten van stekelbesien ende van onrijpe druiven.

152. Toerte van krieken oft kersen.

[p.121]

De krieken oft kersen hoort men te nemen, alsse noch niet heel rijp en syn, maer omdat de jouffrouwen van onse landen segghen, datse soo te veel suyckers slicken, soo ist dat wyse ghewoont syn van rijpe ooc te maecten. Men laetse eerst stoven met boter, ende dan doet mense door, ende dan doet mender by wat recotten, boter, eyeren, mostacciolen, peper, canneel, alles naer discretie, sommighe doender ooc kese by. Op dese maniere maect men ooc toerten van aerbesien.

153. Toerte van versche oft ghedroochde castagnen.

In augustus mach men de castagnen vers nemen, ende al en synse niet rijp, dies te beter ist. Laetse sieden in vleessop, oft ooc met water ende sout, scheltse ende doet hun het onderste velleken oock af, stampse in eenen mortier ende doetse dan door, neemt dan tot elcke twee pont castagnen een pont boter, een halff pont melck, een pont magheren, een pont vetten kese, een pont suycker, een half pont recotten, een once canneel, een loot peper, ses doyeren van eyeren rouw, men [p.122] ghelt dit onder malcanderen, leght het in deech.

154. Toerte van aranischellen.

Neemst schellen van versche aragnen, snyt het wit van binnen wat uut, ende snytse in lange dunne stuxkens, gelijs men lange rapen doet, settse eenen nacht te weycke, laetse ontrent een halff ure sieden in schoon water. Belegt uwen bodem met boter, doetter wat aranischellen in, ende daerby suycker, correnten, ende wat boter, dan weer wat schellen, suycker, ende corenten, ende boter, ende soo voorts, totdat het ghenoech is. De schellen van aragnen mach men droogen ende bewaren, tot in den winter, ende als mense van doen heeft, laet mense eenen nacht staen weycken. Ende als men dese toerte in haesten wilt maken, soodat men geen tyt en heeft tot het weycken, dan moet mense twee oft drymael achter malcanderen opsieden in nieuw schoon water. Ic bidde uwer liefden al tesamen, en laet niet dese toerte te versoecken .

155. Ander soete toerte.

[p.123]

Neemst ses oncen soete amandelen ghepelt, vier oncen pinghelen, wat gheweyckt, dry oncen

dayen, de steenen uutghedaen, dry oncen drooghe vijgen, dry oncen kooerosynen, de kerntkens uut, stampt dit al tesamen in eenen mortier, ende doetter ondertusschen wat roosewater by, soodat het worde ghelijck eenen dicken bry, doetter dan by acht doyeren van eyeren, ses oncen suyckers, een once canneel, wel cleyn ghestooten, anderhalff once gheraspte mostacciolen, vier oncen roosewater, menghelt dit al onder malcanderen, maeckt u toerte ghedeckt, oft sonder decksel. Men mach er ooc alle soorten van confituren by doen, ende bovenal datse dun sy, welck oock eenen generalen regel in alle toerten.

ALDERHANDE SOORTEN VAN PASTEYEN

156. In den eersten, hoe men pasteyen van kalfsswesers backt.

Neempt de swesers vers, soo haest als het calf geslagen is, wascht wel schoon met divers schoon water, totdat van allen het bloet, dat gemeynelijc mede brenghen, ghesuyvert syn, snytse dan in grootachtighe stucken, ende bestrootse met wat peper, ende canneel [p.124] naghelen ende noten, neempt dan speck halff magher, halff vet, ende snyt het in stucxkens als terrelingen, ende doet daerby ossenmerch, oft in plaetse van dien, calfsnieren cleyn ghehackt, te weten, het vet van de voorseyde calfsnieren, hebt dan u pastey casse ghereet, van denselfden deech als vooren verhaelt is van de toerten. De grootte sal altoos wesen naer discretie ende naer de quantiteyt van 'tghene daerin te legghen hebt, belegt uwen bodem met merch, oft met het voorseyde ghehackt vet, ende daerby dan wat van het speck, daerop dan de swesers, ende daerop wederom merch ende speck, ende daerover stekelbesien, oft onrijpe druyven, oft correnten, naer den tyt. De swesers mach men eersten een walleken laten op sieden, ende dan snyden als voren. In plaetse van swesers mach men nemen tartuffels, oft campernoellien.

157. Pasteyen van oorkens, oochskens ende clootkens van cabrettekens.

Neempt de oorkens, sietse een walleken op in schoon water, met wat souts, snytse dan in cleyne stucxkens, [p.125] neempt dan de oochskens ende clootkens rouwe, (want van beter verdouwen syn) hacktse wat met wat speck daeronder, doet het t'samen by de oorkens, wet wat ghescherft groen cruyt, ende peper, canneel ende saffraen, gember, nagelen, ende wat noten, mengelt dit onder malcanderen, ende doet het in een casse als voren, laetse backen in den hoven, ende als bycans genoech gebacken sal wesen, sulter by een doen door een openinge, die men boven op het schele laten moet, een sausken van doyeren van eyeren, cleyn gheclopt, met wat verjuys, ende suycker, ende laetse soo voorts backen. Dientse warm ter tafelen.

158. Hoe dat men eenen pauw in pastey legghen sal.

Neempt den pauw naerdats van passe ghedoot is, om cort te wesen, pluckt hem drooch, snydt de vleugelen aff, maer laet het hoofd met de pluymen, treckt het inghewant uut, neempt dan eenen doeck, ende kuyst hem van binnen soo seer alst u mogelyc is, maer drooch sonder water daerontrent te doen: als het meeste ende grofste bloet uut sal sijn, be[p.126]stroot hem van binnen met wat pepers, nagelen, noten, canneel, ende sout, ende opdat heel mals sy, doetter wat specks in, met wat sopkens van soeten venckel. De dien moet men wat opbroyen, maer men moet wel toesien, dat men den hals niet en scheure, snydt dan de pooten aff, ende steeckt de borste vol cruynnagelen, ende diesgelijcks de dien, leghten soo in deech, belegt uwen bodem met dunne snipkens speck, den pauw daerop, ende wederom speck daerover, ende wel specerye, als voren verhaelt, het hoofd brengt men buyten uut, ende men bewint het met pampier, tegen de hitte. Men mach het hoofd ooc affsnyden, ende naerdats de pastey ghebacken is, boven daerop setten, welc nu meest gebruyckt wordt. Op dese maniere mach men alle diergelijcke groote vogels in deech legghen als kalkoeten, groote faisanten, gansen, cranen, etc.

159. Hoe men faisanten, patrijsen, capuynen ende gansen in deech leggen sal.

Naerdats dese vogels van passe ghedoot syn, ende ghepluckt, ende schoongemaect naer behoorte, soo mach mense [p.127] vullen met eenich vulsel, ghelijck oft mense braden wilde, leghtse in de kasse, wilt men, met een sauce reale daerover.

160. Hoe men quackels, lysters, vincken ende diergelijcke in deech leggen sal.

Dese voorseyde ghevoghelten moeten bovenal vers wesen, ende drooch ghepluckt, ende schoonghemaect, den hals ende voeten snydt men aff, men bestrootse met sout, peper, gember, canneel, noten ende nagelen, men leyse in de kasse met dunne stuxkens speck tusschenbeyden, met wat calffvlees cleyn ghehackt, wat correnten, ende kocrosynen, oft versche pruymen, oft krieken, ende als bycans ghenoech gebacken sal wesen, doetter by een sauce van pruymen oft krieken, gheraspte mostacciolen, ende sap van oragnen, oft verjuys, wilt men ooc, men machse laten volbacken sonder dese sauce. Op dese maniere mach men ooc inleggen sneppen, patrysen, tortelduyven, ende dierghelijcke.

161. Room oft melckpasteye.

Neemt een pinte melc, dat heel vers sy, doet daerby vier oncen fijn gheraspt [p.128] suycker, ende vier oncen boters, ende wat roosewaters, ende sout naer discretie, set dit samen in eenen pot op 't vier, hebt dan een ander pinte melcks, met vier oncen bloem van terwenmele ende ses doyeren van eyeren, cleyn gheclopt, oft ooc het wit daerby, menghelt dit onder malcanderen, ende doet het dan by d'eerste pinte, ende roert het, totdat dick ende stijf wordt, neemt het dan aff, ende doet het t'samen door een stramijn, doet het dan in eenen anderen nieuwen pot, met wat meer suycker, ende roosewater, ende wilt men men mach er ooc noch wat rouwe doyeren van eyeren gheclopt by doen. Hebt u kasse ghereet, ende vultse met dese compositie, laetse backen in den hoven, ende dientse warm ter tafelen. Dit is 't gene van de pasteyen int generael te segghen valt. Laet ons nu sien, oft ons niet een vers visken onder allen desen overvloedighen cost smaken soude.

MANIERE OM VISCH TE KOKEN.**162. Hoe men steur braden sal.**

Snydt den steur in stuxkens van de grootte van de helft van een halve stuy[p.129]vers wittenbroot, laetten staen in adobbo twee uren lanc, in een compositie oft sauce van peper, canneel, olye, verjuys, ende wat souts. Steckse dan aen den spit, ende laetse braden, totdat naer discretie ghenoech syn, drooptse met het vet, datter uut braedt. Teghen dat ghebraden syn, hebt ghereet versche jonghe ayuntjens, cleyn ghestooten, ende ghefruyt in de olie, oft boter, ende 't vet dat uut den visch gebraden is, ende wat van deselfde sauce, daert in ghelegen heeft, men dient den visch warm ter tafelen, met dese sauce daerover. Naerdats men den steur op de maniere als voren verhaelt, in adobbo heeft laten liggen, mach men hem wentelen in bloeme, suycker ende canneel, ende soo aen den spit steken, ende dienen hem met sap van oragnen warm ter tafelen. Sus bereet men oock den grooten palinck.

163. Roghe van steur, in tersey ghebacken.

Neemt een halff pont van den roge, stampt hen, doetten door met acht eyeren, cleyn gheclopt, doetter by wat groen cruyt gescherft, peper, canneel, [p.130] sout, ende wat melck oft water, maect u tersey naer u gewoonte, dientse met suycker, canneel, ende sap van aragnen daerover.

164. Hoe dat men truyten koken sal.

De middelbaer truyten syn de beste, men siedtse in wat wijn, asijn, water, sout ende specerye, oft wilt men in wat water alleen met wat souts. Alsse grooter syn, mach mense op dese maniere toe rechten: schoonghemaect synde, het inghewant uut, snyt mense in stuxkens, twee oft dry vingheren dick, men doetse in eenen ketel oft stoofvat, met soo vele witten wijn, dat twee vingheren onder syn, ende sout dat genoech sy, ende men laetse van langher hant sieden, schuymende altoos totdat net blijft, men neemtse dan uut, ende men laetse verkouwen, oft men dientse warm.

165. Ghemeyn maniere om eenen carper te stoven.

Neemt halff wijn, halff water, ende eenen goede clont boter, diemen eerst wat bruyn moet laten worden, ende wat asyn [p.131] wat gheherst wittenbroot ghemorselt, ende t'samen doorghedaen,

ghietter dit op, doetter ooc by wat ayuns, gember, peper, safferaen, naghelen ende suycker, sout naer discretie.

166. Eenen carper op een ander maniere ghecoockt.

Door oorsake dat men hier te lande vele carpers koockt, ende dat het nochtans platten ende slijmactighen visch is, sal noch dese maniere van toerechten verhalen, door de welcke seer gebetert wort, ende lieffelijck om eten. Soo sal men hem dan nemen sonder schrabben, alleenelijck ghecloven, ende d'ingewant uut, ende in stucken ghesneden, ende soo gheleyt in adobbe van asyn, sout, peper, wat ghestooten loock, ende ghedroochden venckel, twee uren lanck, hebt dan u stoofvat ghereet, met wijn ende water siedende, doet uwen carper daerin, ende als hy ghesoden sal wesen, neemt hem propelijck uut, stuxken voor stuxken, opdat niet en breke, ende laet hem verleken, dient hem dan warm ter tafele, met wat suycker, canneel ende groen vleescruyt, oft petercelie daero[p.132]ver, men mach er oock eenighe sauce over maeken.

167. Hoe men eenen snoeck koken sal.

Den snoeck moet bovenal vers wesen, ja levent, wilt men goet eten, ende anders is onghesont, men machen sieden, alleenelijck in schoon water, met wat sout, maer moet levent in den ketel comen soude hy blauw syn, ende het water moet eersten in seu wesen. Andere nemen halff wijn, half water, ist dat passelijck cleyn is, soo laet men hen heel, ende men steeckt het hoofd door den steert, maer ist sake dat grootachtich is, soodat gemackelijc niet heel gelaten en can worden, soo snyt men in stucken, ende men wascht hen wel schoon in divers schoon water, ende men laetten sieden als voren, maer dat eer wat hertelijck sy dan te plat. Sommighe maeckender eenige saucen over, maer my dunckt, dat alleenelijck wilt geten syn met olye, asyn, ende peper. Niettemin ic geve mijn altoos om een beter: andere doender ooc wat pepers by int sieden. Is ooc goet.

[p.133]

168. Hoe men eenen snoeck op sijn Frans koken sal.

Neemt eenen levenden snoec, maer dat niet te groot en sy, suyverthen van het inghewant, sonder schrabben nochtans, snyt hen in stuxkens passelijck cleyn. Hebt dan een stooffvat met witten wijn, suycker ende asyn, te weten, tot elck pont wijn, oft daerontrent, dry oncen suyckers, ende twee asyns, ende sout naer discretie, laet dit opsieden, ende als het wel sterck siedt, doet er uwen snoec in, ende roert het wat, opdat de stucken de sauce wel vatten, doetter dan ooc wat boter by, ende gember, canneel, noten, peper, naghelen, altemael ghestooten, ende de qualiteyt naer discretie, roert dit altemets om, totdat ghy siet dat het wat begint te binden, dient het dan warm ter tafelen.

169. Hoe men veurschen koken sal.

De veurschen hebben hunnen tyt naer den mey, tot october, men edt maer het achterste, moeten eersten acht uren in schoon water gheweyckt hebben. Ja men moet het water dicwils veran[p.134]anderen, om wel te doen, ghelijc een yeghelijck wel bekend is, men wenteltse in bloeme, ende men fruytse in olie, oft boter naer beliefte, men dientse warm met sout ende sap van ragnen.

170. Hoe men d'oesters koken sal.

De oesters woren in veelderhande manieren toegherecht. Vele ende ick onder andere, etese liever rouw opengedaen, ende schoonghemaect, gelijc dat behoort, met sout, peper, ende sap limoenen, oft in plaetse, oragnen. Andere en moghense niet rouw, maer willense ghecoockt hebben, oft in de schelpen ghestooft met wat wijn, boter, peper, sout, ende daernaer wat sap van oragnen daerover. Andere willense op andere manieren, welcke soo seer hier te lande bekend syn, dat het te vergheefs soude wesen meer te verhalen. Alleenelijc wil segghen, hoe my dunckt, alderghesontste syn, want oude lieden hier meest naer sien moeten. Naerdatschoongemaect syn, wenteltse in bloeme, ende fruytse dan in de panne in olie, is seer goet. Item mosselen ende alle dierghelijcke schelperye, is op dese maniere wonderlijc bequaem ghevonden. Men [p.135]

mach er ooc wat peper bydoen, ende als naer de tafele worden ghesonden, wat sap van oragnen . Hiermede sal uut den visch scheyden, want dunckt my te slijmachtich te wesen. vlees maeckt vlees, seydt het oudt spreekwoordt.

HIERNAER VOLCHT DE MANIERE OM 'T FRUYT TE DIENEN.

Wat het fruyt belangt, is wat moetelijck, om daerof wel te connen schryven; want moet naer yegelijcks maniere ende sin, ooc vermeugen wesen, desgelijcks naer de persoonen, die men het voorsetten moet, ende om int cort daervan wat te begrijpen, sal alleenelijck segghen, datmen aldermeest considereren moet, off het mans, off vrouwen, oft dat mans ende vrouwen, oft dat meest mans ende voorts vrouwen, oft meest vrouwen, ende voorts mans sullen wesen, die men dienen sal. Want meest alle vrouwen met soeticheyte, de mans met suer, met sout, met sterck ende met bitter te onderhouden syn. Soo dan wilt men jonghe jouffrouwen off andere vrouwepersoonen naer syn becomste [p.136] tracteren, sult hun int leste voorsetten, naer beliefte, alle soorten van natte succaden, item drooghe, paste van Genua, Spaensche pap, alderhande soete paste, soo in Italien als hier gemaect, marmelade, alderhande gheconfytte vruchten, alderhande suyckerwerck, ende vele diergelijcke, ende hierby, Malvasey, ipocras, oft wijn ghebrant met suycker ende specerye. Oft in tyden van haeste oft noot, een goede limoenade. Maer ist sake het manspersoonen wesen sullen, houdt voor generalen regel, lutter soeticheyte ter tafelen te brengen, want oft het en dient hun niet, oft en maeckender gheen werck aff. Sult dan setten in plaetse van dese lieffelijcheyte: in den eersten goeden Parmesaen, Hollantschen ende Gravisaenschen kесе, olyven, anchioves, radijs, van den stercxsten, wafeltjens wel gecruyt, gedroochden zalm, oesters in adobbi, ooc op eenige maniere versch gecockt, noten, ende amandelen gepelt, met wijn, sout, ende eenige gebacken kerstelingen, krakelingen, oft koeken, rouw vruchten, als appelen, peren, krieken, druyven, persen, pruymen, mispelen, ende diergelijcke, oock appelen oft peren ghebraden, castagnen, pistaccies, in den tyt groenen [p.137] venckel, artichocken, kardoenen, eenighe vruchten groen ingheleyt . Ghestoofde queden oft aen den spit ghebraden, campernoellien, tartoeffels, groen eyerkoecxkens, maer en vergeetter niet wat looc in te doen, wilt ghy datse vele mans gheren eten, Teurcse oft Roomsche boonen ghefruyt, met sap van oragnen daerover. Item jonghe groen vruchten gestooft, als boonen, erten, artichocken. Hierby mach men een goede limoenade presenteren, oft ooc wijn ghebrandt met suycker ende speceryen, want dit eenichsints sommighe mans noch vermeughen. Ist dat het mans ende vrouwen onder een syn, sult van beydts voor setten, ist dat meer op d'een oft d'ander syde u geselschap hangende is, sult daernaer voegen. Soude noch vele hier hebben moghen by voeghen, maer sal t'selfde tot ghenughen van yegelijckx vernuftheyte oft curieusheyte laten, soodat elck een met gheruster herten mach gaen slapen, sonder vreesen, datter yemanden syn maghe van ons banket overladen hebben sal.

FINIS.

[fol.I6r]

Tafel oft register van desen boecke.

Conserven ende confyturen.

Artichocken, vlier, Teurcse boonen, concommers, ende andere fruyten moet bewaren oft inlegghen.	Fol. 3.
Artichocken ghedroocht.	5.
Roode oft swarte kriecken te confyten.	5.
Peren te confyten.	6.
Schoone marmelade te maecken.	7.
Aelbesygeley.	8.
Aranischellen te confyten.	8.
Seer goeden verjuys te maecken.	9.
Groen noten confyten.	9.
Conserve van roosen.	10.
Marsepanrosade seer confortatif.	11.
Goede worsten te maken.	11.

Pottagien.

Van capuynen oft hamelensop.	12.
Van afval van kiekenen.	13.
Suyckereypottagie.	13.
Van beet, bornagie ende buglosse.	14.
Van goede cruyden.	15.
[fol. I6v]	
Van cardoenen.	15.
Eyken Lombaerts.	16.
Spaensche pap.	16.
Van ghesouten campernoellien.	16.
Van erten ende boonen.	17.
Van herte eyeren.	17.
Van slacken.	17.

Diversche soorten van soppen.

Ordinarise corentsop.	18.
Van drooghe vruchten.	19.
Van diversche versche vruchten.	20.
Van Muskespeeren, van appelen ende queden.	21.
Vergulde sop: Ital. suppa d'orata.	22.

Van eyeren

Eyeren in de schale van passe te sieden	23.
Int water te doppen.	24.
Goet ghedopt.	25.
In de schotel te koken.	27.
Met boter oft olie.	27.
Met savie.	29.
Terseyen	28.
[fol.I7r]	
Een ander goede compositie van eyeren.	29.
Terseye van eyeren, seer goet.	30.
Tersey met groen cruyt.	30.

Alderhande saucen.

Witte.	31.
Groen.	32.
Roode.	32.
Van appelen.	33.36.
Van druiven.	33.
Sauce van krieken.	34.
Van rosynen ende pruymen.	34.
Ander lieffelijcke.	35.
Real.	35.
Van queden.	36.
Die seer goet is ende hondert jaren duren mach.	36.

Maniere van alle dinghen te sieden.

Calfshoofd int water te sieden met wat souts.	37.39.
Ossenborst te sieden.	39.
[fol.I7v]	
Vulsels om spijsen te vullen.	41.
Eenen capuyn wel te sieden.	43.
Wel op een ander maniere.	44.
Een gans oft eyndvoghel.	44.
Spaensen huspot, oft oglia potrida.	46.
Een hoofd van wildt vercken te sieden.	49.

Maniere om te braden.

Calfstonghe te braden.	50.
Herst oft lonsen van eenen oss te braden.	56.
Calfsborst te braden.	51.
Hertenvlees te braden.	52.
Diversche soorten van vulsels, om alle gedierte ende ghevoghelte te braden.	53.
Capuyn aen den spit te braden, op diversche manieren.	55.
Jonghe kiekenen te braden.	56.
Duyven.	57.
Tortelduyven ende quackels.	57.
Leewerckers ende merels.	58.
Faisanten.	59.
Cleyn faisantjens en jonghe patrijskens.	60.
Pauwen.	61.
Kalcoenschen haen oft hinne.	62.
[fol.I8r]	
Craenen ende reygers.	63.
Wilde gansen.	64.
Wilde eynden .	65.
Tamme eynden .	65.
Cabretteken oft jonck gyttien heel.	66.
Borststuckskens van een kalf op den rooster .	68.
Kalfstongh.	69.
Hamelsborst.	69.
Steert van eenen hamel.	70.

Stoven.

Lendenen van eenen oss oft koe.	70.
Kalfsborst.	72.
Capuynen ende hinnen.	73.
op een ander maniere.	74.

Capuyn kouw.	75.
Wilde eyndvoghel.	.
Jonghe ganskens in den hoven.	77.

Alderhande manieren van fruyten.

Kalfstongh.	78.
[fol.I8v]	
Kalfsborst.	79.
Kalfsvoet.	80.
Kalfsswesers.	80.
Hasen.	81.
Capuynen.	81.

Maniere van alderhande soorten van toerten te backen.

Alle soorten van toerten ende taerten op sijn Nederlants, Italiaens, Spaens, ende Frans.	f. 83.
Ghemeynen deech voor pasteyen oft taerten.	fol.85.
Toerte van een uuyer.	86.
Swesers oft sopien.	86.
Kalfsnieren.	87.
Ooghen, ooren, swesers, ende clootkens van cabrettekens.	87.
Specktoert.	88.
Campernoellien.	89.
Taertoeffels.	90.
Bodemen van artichocken ende cardoenen.	90.
Erten.	91.
[fol.K1r]	
Appelen.	91.
Meloenen.	92.
Queden.	93.
Persen, abricoken ende pruymen versch.	93.
Kriecken, persen, aerbesien, krakebesien, stekelbesien ende onrijpe druyven.	94.
Rapen.	95.
Peeren.	95.
Vlees.	96.
Verckensbloet.	97.98.
Kalfshersenen ende swesers.	98.
Spier van faisanten.	99.100.
Toerte reale.	100.
Spier oft borste van een capuyn.	101.
Toerte sonder deech van een capuyn.	102.
Spier van duyven.	102.
Van pinghelen, amandelen, etc.	104.
Van wittenbroot.	104.
Van room met andere compositien sonder deech.	105.106.
Rijs, koren, terwe, etc.	111.
Groen toerte.	108.
Toerte reale van blanmanger.	109.
Recotten met vlierbloemen etc.	106.
Nates ende andere materie.	107.
[fol.K1v]	
Recotten, vetten kese, ende sap van appelen.	107.
Witte toerte seer exkies.	112.
Van bodemen van artichocken ende cardoenen.	112.

Versche erten ende boonen.	113.
Ghedroochde erten ende boonen.	114.
Van groen cruyden in den somer.	115.116.
Van lattouw ende andyvie.	116.
Sparges ende hoppe	116.
Rapen.	117.
Caroten, peen, ende andere.	117.
Queden.	118.
Peren.	118.
Appelen.	119.
Mispelen.	119.
Moscadeldruyven.	120.
Kriecken oft persen.	120.
Versche oft ghedroochde castagnen.	121.
Aranischellen.	122.
Alderhande soorten van pasteyen.	
Pasteyen van kalfsswesers.	123.
[fol.K2r]	
Van oorkens, oockskens ende clookkens van cabrettekens.	124.
Eenen pauw.	125.
Faisanten, patrijsen, capuynen ende gansen .	127.
Quackels, lysters, vincken.	127.
Room oft melckpasteye.	127.
Maniere om visch te koken.	
Hoe men steur braden sal.	128.
Roghe van steur in tersey ghebacken.	129.
Hoe dat men truyten koken sal.	130.
Om eenen carper te stoven.	130.
Carper op een ander maniere ghecoockt.	131.
Hoe men eenen snoeck koken sal.	132.
Snoeck op sijn Frans te koken.	133.
Veurschen te koken.	133.
Oesters te koken.	134.
Maniere om fruyt te dienen.	135.

FINIS