

Cocboeck by Carolus Battus

Version 29 December 2020

Marleen Willebrands and Christianne Muusers

[Battus.nl/en/downloads](https://battus.nl/en/downloads)

Contents

P1 Titel.....	5
P1ka – recipe 1/5.....	5
P1kb – recipe 6/10	6
P2ka – recipe 11/18.....	8
P2kb – recipe 19/23	11
P3ka – recipe 24/29.....	13
P3kb – recipe 30/35	15
P4ka – recipe 36/42.....	17
P4kb – recipe 43/48	20
P5ka – recipe 49/54.....	22
P5kb – recipe 55/59	24
P6ka – recipe 60/65.....	26
P6kb – recipe 66/71	29
P7ka – recipe 72/77.....	31
P7kb – recipe 78/83	33
P8ka – recipe 84/90.....	36
P8kb – recipe 91/97	38
P9ka – recipe 98/103.....	40
P9kb – recipe 104/110	42
P10ka – recipe 111/115.....	44
P10kb – recipe 116/120	47
P11ka – recipe 121/125.....	49
P11kb – recipe 126/132	51
P12ka – recipe 133/139.....	54
P12kb – recipe 140/143	56
P13ka – recipe 144/149.....	58
P13kb – recipe 150/154	60
P14ka – recipe 155/160.....	63
P14kb – recipe 161/163	65
P15ka – recipe 164/166.....	67
P15kb – recipe 167/171	70
P16ka – recipe 172/175.....	72
P16kb – recipe 176/180	74
P17 ka – recipe 181/183.....	77

P17kb – recipe 184/186	79
P18ka – recipe 187/191.....	81
P18kb – recipe 192/194	83
P19ka – recipe 195/197.....	86
P19kb – recipe 198/203	88
P20ka – recipe 204/209.....	90
P20kb – recipe 210/215	92
P21ka – recipe 216/219.....	95
P21kb – recipe 220/222	97
P22ka – recipe 223/226.....	99
P22kb – recipe 227/229	101
P23ka – recipe 230/238.....	104
P23kb – recipe 239/251	106
P24ka – recipe 252/261.....	108
P24kb – recipe 262/268	110
P25ka – recipe 269/272.....	112
P25kb – recipe 273/278	114
P26ka – recipe 279/281.....	117
P26kb – recipe 282/283	119
P27ka – recipe 284/287.....	121
P27kb – recipe 288/290	123
P28ka – recipe 291/295.....	126
P28kb – recipe 296/298	128

P1 Title

Eenen seer schonen, ende excellenten

Coc-boeck, inhoudende alderleye wel gheexperimenteerde cokagien, van ghebraedt, ghesoden, Pasteyen, Taerten, Toerten, Vlaeyen, Saussen, Sopen, ende diergelijcke : Oock diuersche Confeyturen ende Drancken, etc.

5

P1ca – recipe 1/5

[1] **Om Eyeren te vollen.**

N Eemt herde Eyeren, peltse, ende clooftse in den midden, *ende* neemt de doyeren wt, neemt dan groen cruyt, te weten, Roosemarijn, Margeleyn, *ende* diergelijcke, neemt dan eenen pot waters, *ende* latet op de seude commen, doeter dan v cruyt in, *ende* latet een walleken, ofte twee opsieden, neemt dan het cruyt weder wt het water, *ende* doetet in eenen Mortier, *ende* doeter de herde Eyeren by, stampet te samen wel cleyn, *ende* doeter dan by, Suycker, Caneel, Foeylie, Gyneber, gepoedert, *ende* roeret wel onder een, alsdan so vollet hol van den witte der Eyeren met desen cruyde, elck half Ey besonder, alsdan soo neemt een panne met Boter, laetse bruyn werden, *ende* legt de halue gevolve Eyeren daer in, met het cruyt tegen de panne, *ende* laetse so roosten, ghy moechtse oock wel om keeren, *ende* als v dunckt datse genoegh zijn, so dientse ter tafelen, ende strooyter Suycker op.

5

10

15

20

25

[2] **Om blau Mangier inde Vasten te maken.**

N Eemt bloeme van Rijs, *ende* soetemelck, siedet
te samen, *ende* doeter Suycker *ende* Roosewater
in so veel alst v belieft, wildy ghy moechter oock
Eyeren in doen, *ende* dienet in schotelen.

30

[3] **Om blau Mangier te maken.**

N Eemt gepelde Amandelen, stampse wel cley-
ne, met wat cruymen van Wittebroot, *ende*
doetet dan door eenen stremijn met wat Pitau,
35 ofte Rijnsche wijn, settet dan opt vyer, *ende* doeter
Suycker by, na dat ghyt soet begeert, *ende* ooc wat
witten Gyneber gepoedert, wildy, latet sieden tot
dattet dicke wert, *ende* doetet dan ouer eenen ghe-
braden Capoen, *ende* strooyter sanguyn trigie op,
40 *ende* dienet ter tafelen.

[4] **Een sause op eenen gesoden Ca-
poen.**

S Iedet den capoen in Hussepot-sop, stoot dan
45 u Amandelen wel cleyne, *ende* neemt cruymen
van het witste brood, setse te weycke in dit sop,
ende doeter Suycker by, witte Gyneber gepoedert
ende witte Wijn, oft geen Suycker wildy, doet dit
tsamen met de Amandelen door eenen stremijn,
50 *ende* latet sieden so veel als u goet dunckt, *ende* doetet
dan op den gesoden Capoen, *ende* dienten ter ta-
felen.

[5] **Om te maken blau Mangier de-
spaigne.**

N Eemt een oude Hinne, ofte Capoen, *ende* sietse
ten haluen, neemt dan den spier daer wt, *ende*

P1cb – recipe 6/10

plucten wel cleyn, neemt dan soetemelck, *ende* sietse
eerst, *ende* doeter bloem van Rijs in, met het pluc-
sel, *ende* latet tsamen sieden, *ende* alsdan so doeter wel
Suycker in, *ende* latet tsamen staen confyten, die-
5 net dan in schotelen.

[6] **Om pap ofte Saen, oft Creym van
Moerbeke inden Winter te maken.**

N Eemt een vperken soeten room, doeter twee
10 doyeren van Eyeren wel cleyn geclopt in, an-
derhaluen lepel terwen blomme, *ende* so veel Suyc-
kers alst u belieft, doet dit tsamen door eenen stre-
mijn, *ende* doeter dan wat Roosewaters by, settet
dan opt vyer *ende* latet eens op sieden, *ende* doetet dan
15 in schotelen *ende* dienet ter tafelen.

[7] **Om duytsche Pap te maken.**

N Eemt eenen pot soeten Room, of Soetemelc,
maer *den* Room is best, *ende* settet opt vyer tot
20 dat hy warm is, neemter dan eenen lepel of twee vol
wt, *ende* doet hier by een hantvol tarwen blom-
me, *ende* acht oft negen Eyeren met den witte wel
cleyn geclopt, *ende* roertse by de blomme, *ende* doetet
tsamen door eenen stremijn, neemt dan een luttel
25 tseffens in eenen lepel, *ende* doetet dan inden heeten
room die opt vyer staet, so hier wat so daer wat,
ende latet een luttel stijven, recht oft brocken waren,
dan neemt eenen lepel vol van de selue spijse, *ende*
giet wat rontsom *den* cant al sachtgens, lichtet dan
30 wat sachtgens rontom van *den* cant, maer en roe-
ret niet om, *ende* latet soo staen tot dattet wat stijf
is, *ende* strooyter een weynich Souts in, oft ouer,
doeter veel Suyckers by ofte ouer, nemet dan van
den vyere, *ende* latet cout werden, doetet dan sach-

35 tgens in een schotel ende dienet.

[8] **Om Ulyer-pap te maken.**

N Eemt Soetemelck *ende* Vlyerblommen, sietse
een weynich op, *ende* laetse dan door eenen stre-
40 mijn *loopen*, maket so seer smakende na de blom-
me alst u belieft, doeter dan tarwen blomme in,
na dat ghyt dicke begeert, latet so tsamen *sieden*,
ende roeret wel om, wildy, ghy meuchter wel Suyc-
ker en de Cruyt by doen.

45

[9] **Om een sonderlinge Pap te maken.**

N Eemt eenen pot soeten Room, ses *doyeren* van
Eyeren, eenen croes Roosewater, ses lepelen
tarwen blomme, *ende* suyckers genoeg, *siedet dan*
50 *tsamen*, maer en latet niet aen branden, alst dic-
ke genoeg is, so rechtet in *schotelen*, *ende* dienet op,
wildy ghy meuchter oock Canneel by doen.

[10] **Om Amandelpap te maken.**

55 N Eemt gepelde Amandelen, stootse wel cleyn,
ende doetse door eenen stremijn, met wat Soe-
temelck, *ende* neemt dry oft vier lepelkens bloeme,
oft so veel alst u belieft, tempert de blomme met
Soetemelck, *ende* doetet dan ooc door *den* stromijn
60 by het ander, *ende* doet wel Suycker by, latet *sieden*
tot dat het dick genoeg is, maer roeret wel *ende*
rechtet dan in *schotelen* op.

[P2ca – recipe 11/18](#)

[11] **Om Hoeren-dreetkens te maken.**

Neemt geharst Wittebroot, Wijn, Eyeren,

Gengeber *ende* suycker, mengelet wel onder een,
5 ende bact hier coecxkens af inde panne met Bo-
ter, *ende* schrabter Suycker op *ende* dientse op.

[12] **Om geclouen Nonnen te maken.**

10 Neemt herde Eyeren, ende doet de doyeren wt
in eenen Mortier, doeter dan by gebraden Appe-
len, Canneel ende Suycker, stootet tsamen wel *ende*
doet dese spijsse inden witte vande Eyeren, ende
bucket inde bruyn Boter, strooyter dan Canneel
ende Suycker ouer, *ende* dienet ter tafelen.

15

[13] **Om March-pap te maken.**

20 Neemt een pint Soetemelc, Rijnschen wijn,
twee lepelen gepeur of gesmolten March, *ende* doet
hier geraspt Wittebroot by, ende wel Brootsuyc-
ker, laet dit tsamen by lanckheyt van tijde staen
sieden op colen, tot dat het niet te dicke of te dun-
ne en sy, ende rechtet dan op.

[14] **Om een spaensche Soppe te maken.**

25 Neemt Wittebroot, snijdt de corsten af, *ende* snij-
det in ronde sneden, roost u broot dan wel in een
een panne met Boter, neemt dan het broot drooch
wt de panne, *ende* doet by de selue Boter inde pan-
ne, eenen croes rijnschen of rooden Wijn, *ende* een
30 schotel vol Criecken, de steenen wtghedaen, sietse
wel morwe inde panne, alsse nu morwe zijn, soo
doeter Suycker-dayen, Canneelpoeder *ende* wat
Gengeberpoeder by, latet tsamen een walleken
opsieden, gietet dan ouer u broot, ende maket so
35 soet ende so sterck als ghy wilt, ende dienet op.

[15] **Om Corinten te bereyden.**

Neemt Corinten, Wijn *ende* Suycker, *ende* heele
Nagelen, laet dit tsamen in een schoon pottken
40 op colen staen confijten, tot dat u dunckt dat het
genoech is, *ende* dienet dan op, of settet wech.

[16] **Om Queden in soppen, met March te
45 bereyden.**

Neemt de Queden, scheltse *ende* doet het clock-
huys wt, doeter March, Corinten, Suycker, *ende*
rijnschen Wijn by, latet so stouen tot dat het ghe-
noech is, harst dan snedekens Wittebroots, legt
50 die onder inde schotel, gieter u sop over, *ende* setter
de Queden op, dientse dan also ter tafelen, wildy,
ghy meuchter oock Canneel, *ende* Gengeber by
doen, oock meuchdy de Queden met den eersten
cleyn snijden, *ende* alsoo stouen, *ende* op u broodt
55 doen.

[17] **Een Wijn-soppe te maken.**

Neemt Wittebroot, snijdt de corsten af, *ende* snij-
det in ronde sneden, bradet dan op den rooster son-
60 der verbranden, botert u geharst broot dan wel,
ende stroyt op elcke lage wel suycker, Canneel *ende*
Gengeber, wildy, doet dan u schotel vol Bastaerts
of anderen goeden Wijn, latet so inde schotel staen
sieden op colen tot dat u dunct dattet genoech is,
65 *ende* werdet te drooge, so doeter meer Wijns in,
strooyter Suycker *ende* Canneel op, *ende* dienet also
ter tafelen.

[18] **Om Wijn-coecken te maken.**

70 Neemt dry eyeren met het witte, *ende* dry son-
der het witte, clopt die wel onder een, *ende* doeter

by dry of vier lepelkens rijnschen Wijn, ende ge-
raspt Wittebroot ende suycker, soo veel alst u be-
lieft, ooc wat gesmolten Boter, ende temperet wel
75 onder een, maer laet de Boter wat bruyn werden

[P2cb – recipe 19/23](#)

in een panne, neemt dan een lepel vol tseffens *ende*
legtse hier *ende* daer inde panne ende bacter coecxkens
af, gelijk als men de Deusegeerkens backt, ende
strooyter dan op t'gene dat u belieft, ende dientse
5 dan op.

[19] **Om een Ajuyn-soppe te maken.**

Neemt Ajuyn, snijdt die in schijuen, ende roost
hem in Olye met de corsten vanden brooden, als
10 dit nu wat gesoden heeft so doeter wat Azijns by,
wat Byers, wat suyckers, ende wat Gengeber-
poeder, laet dit te samen sieden tot dat het begint
dick te werden, ende alsdan inde schotel ghedaen
ende gegeten.

15

[20] **Om Quedepasteyen te maken.**

Schelt de Quedeappelen of Peeren, *ende* snijdt
de clochuysen wt, laet de Peeren of Appelen heel,
ende neemt March, suycker, Canneel, wat Gen-
20 geber, ende wel Corinten, mengellet tsamen, steket
inde Peeren, ende setse so heel in fijn Deech, doeter
Boter by, ende strooyt ouer de Peeren inde Pa-
steye Corinten, Canneel, suycker ende wat Gen-
geber, legt dan het scheel daer op ende laetse dan
25 voorts backen inden Ouen ofte panne, tot datse
genoech is. Men neemt tot ses peeren eenen lepel
vol Canneels, vier oncen suyckers, *ende* het march

van eenen Schenckel, oft March-pijpe, ende als
dit tsamen een ure in het Deech gebacken heeft,
30 soo doeter eenen croes Wijns inne, *ende* latet noch
een ure backen.

[21] **Om een Capoen-pasteye te maken, op
de wintersche maniere, ende ooc op de so-
35 mersche, *ende* ooc Criecken-pa-
steyen.**

[21a] Neemt u deech *ende* formeret na den capoen,
crooct den Capoen so het behoort, ende legten in
u Deech, neemt dan gecapt Speck ende versche
40 Boter, so vele als ghy wilt, ende ooc doyeren van
Eyeren, pruymen van Damast, daeyen in lange
stucxkens gesneden, *ende* ghebraden Castanien, een
once Gengeberpoeder met Canneelpoeder onder
den anderen, ende laet dit tsamen staen backen, na
45 dat hy out is: [21b] Ende als ghy den Capoen inden so-
mer backen wilt, so bereyt hem als voren, *ende* legt
hem int Deech, neemt dan gecapt Speck, versche
boter, goeden Wijn, ende van pas gesouten, met
een once Gengeberpoeder, dit tsamen wat ghe-
50 soden, ende dan by der Capoen ghedaen: Latet
voorts backen so het behoort: Ende neemt op het
laetste wat Veriuys, *ende* doet het inde Pasteye, *ende*
latet dan noch een weynich backen, ende dan ist
genoech. [21c] Op dese voorsc. manieren, meucht ghy
55 ooc de Criecken-pasteyen maken, gelijct vanden
capoen geseyt is.

[22] **Om Venisoen-pasteyen te maken.**

Neemt *ende* snijt u Venisoen so het behoort, of
60 so ghyt begheert, ende en frobbeseret, oft broeyet
niet seer, dan legget eenen nacht in Wijnazijn, *ende*

alsdan larderet wel, ende stofferet met Gengeber
ende Peperpoeder, *ende* voorts met goet fijn cruyt,
ende legget al int deech, *ende* bact voort de Pasteye
65 so het behoort.

Item, neemt tot *een* Pasteye dry pont vleesch,
een half loot Peper, een loot Gengeber, een half
loot Rompen, ende een vierendeel loot Nagelen,
ende een pont Rozijnen, een weynich Saffraens,
70 ende een weynich Azijns.

[23] **Om een seer goede Pasteye te maken.**

Neemt eenen huyer van een koeye, *ende* eenen
Ossenvoet, ende een tonge van eenen Osse, sietse
75

[P3ca – recipe 24/29](#)

wel morwe, ende captse dan t'samen wel cleyne,
ende neemt daer wel merch toe, ofte cont ghy geen
merch krijgen, so *neemt* ossen-roet van het Nier-
bedde, *ende* wel Corinten, *ende* anderhalf loot Caneel
5 poeder, een loot Gengeber-poeder, een vierendeel
loot Foelie-poeder, *ende* soo veel Suyckers, als u
goet dunckt, ende weynich Souts: dit al t'samen
gemengt onder een, ende legget inde pasteye, *ende*
latet backen tot dat u dunct dattet ghenoech is,
10 maer u Pasteye moet wel vet zijn.

[24] **Om een Bout-pasteye int deegh, op de
spaensche maniere te maken.**

Neemt eenen Hamelen Bout, snijdet vleesch
15 al af vanden beene, latet been al geheel, capt het
vleesch wel cleyn met Roet vanden Osse, neemt
dan 30. doyeren van Eyeren, ende een luttel fijn
groen cruyts seer cleyn gheschoruen, Gengeber,

Caneel, Foelie, Nagelen, *ende* Soffraen, tsamen al
20 gepoedert 3. loot, *ende* menget al te samen met het
gecapt vleesch, neemt dan een nette *van een* schaep,
ende legget een half ure in warm water, *ende* maect
bruyen deegh tot u Pastie, *ende* legter dan het nette
van het schaep inne, doet dan u gecapte gemeng-
25 de spijsse in het net, *ende* legter het been in den mid-
den in, *ende* slaet dan het net daer rontom, *ende*
doeter het scheel dan dicht op, *ende* latet backen
ruym twee uren.

30 [25] **Om een hooge Pasteye in den Vasten
te maken.**

Neemt Koppen van Cabbeliaus, maectse
schoon, *ende* sietse morwe, captse dan wel cleyn met
een stuck ghesoden Salm, *ende* doeter dan inne,
35 Gengeber, Caneel, Saffraen, Corinten, *ende* Rijn-
schen Wijn, van elcx so vele als u goet dunct, *ende*
doetet dan in wit deegh, *ende* latet backen soot
behoort.

40 [26] **Om wit deegh tot Pasteyen te maken.**

Neemt bloemen *ende* twee eyeren, ongesmol-
ten Boter, *ende* alst vlees dach is, neemt dan Braey-
vet in stede van Boter, *ende* wat putwater, *ende*
werct dat tsamen tot deegh, *ende* formeret soo ghy
45 wilt. Nu voorts om de Pastey-corsten te maken
so neemt bloemen ongesmolten boter met cout wa-
ter, *ende* daer deegh af gemaect, *ende* als ghy Taer-
ten daer af maken wilt, so legt u Taerten op schoon
wit pampier, *ende* dan van buyten *ende* van binnen
50 met gesmolten Boter gestreken, *ende* neemt dan
u spijsse, al gemaect zijnde, in eenen pot, oft somen
wil, *ende* legtse dan inden Ouen, in deeg, strooyter

op, Suycker, Caneel, ende Boter, ende latet soo
backen.

55

[27] **Om Rastoenen te backen, of Roffiolen.**

Neemt geraspt wittebroot, wat souts, *ende*
wat gisten, Boter *ende* wat Saffraens, *ende* werckt
u Rastoenen, ende doetse op bestreken wit pam-
60 pier inden Ouen, ende laetse backen.

[28] **Om borbonoysche spijsse te maken.**

Neempt eenen Pot Soetemelcks, *ende* doeter
boter in, *ende* bloeme, ende 12. doyeren van Eyeren
65 cleyn geclopt, *ende* laet dit tsamen sieden, ende alst
ghenoech is, latet cout werden, *ende* doeter Suyc-
ker in, ende onderroeret wel, ende dienet, stroyter
op wat ghy wilt.

70 [29] **Om een Amandel-taerte te maken.**

Neempt tot een middelbaer schotel, vijf vie-
rendeel ponts gheschelde Amandelen, *ende* stootse
so cleyn als ghy meucht, ende doeter by acht ofte
negen Appelen, oock cleyn gestooten, roert ende

75

[P3cb – recipe 30/35](#)

stampt die onder de Amandelen, doeter dan by
vier, ofte vijf oncen Corinten, Suycker, Caneel,
Gengeber, Greyne, ende Foelie, na uwen mont,
ende roeret wel onder de gestooten Amandelen,
5 ende Appelen, legget dan in fijn deegh, ende latet
soo backen, ende te wijle dat men de Amandelen
stamt, ist dat sy te drooghe werden, so doeter al-
temet een Lepel wijns in.

10 [30] **Om een Caes-taerte te maken.**

Neemt versche Roomcaeskens, ende doeyeren van Eyeren, met Bloeme, ende wat Boter, ende dit te samen cleyne ghestamt, ende legghet dan int deegh.

15

[31] **Om een borbonnoyse Taerte te maken.**

Neemt tot een middelbaer schotel een pinte soeten Room, vier doeyeren van Eyeren cleyn geclopt, met eenen croes Roosewater, ende doeter so veel bloeme by als u goet dunckt, om de spijse redelick dick te hebben, ende latet so staen sieden op colen, *ende* roeret wel dattet niet en verbrande, en alst dus ghesoden is met den Room, so doeter
20 wel Suycker in, *ende* latet noch wat sieden tot dat u dunct dattet genoeg is, *ende* latet dan wat coelen ende doeget in u deegh, latet backen, *ende* als ghyse op dient, so stroyter Canneel, ende Suycker op het scheel wildy.

30

[32] **Om te maken een Taerte diemen noemt Dornijpe-Taerte.**

Neemt Appelen cleyn gecapt, ende doeter by doeyeren van Eyeren, Caneel ende Suycker, soo
35 veel u goet dunct, ende gesmolten Boter menget dit onder een, ende legghet in u deegh, ende latet backen.

[33] **Om te maken een Taerte Viadre.**

40 Neemt vijfthien, ofte seshien appelen, ende maecter goede Palmeye af, die wel morwe is, *ende* neemt hier toe een pinte Soeten room, ende acht of thien Eyeren, metten witte wel cleyn geclopt,

ofte elf doyeren van Eyeren, ende geen witte wel
45 cleyn gheclopt, dit salmen wel onder een roeren,
of door eenen stremijn doen alst cout is, ende doet
het dan in u deegh, ende laetet backen, ende wildy
ghy moecht oock specerie, ende Suycker daer by
doen, soot u goet dunct.

50

[34] **Om te maken een keruel-Taerte.**

Neemt verschen Kees, ende een groote hand-
vol Keruel cleyn geschoruen, ooc een weynich op
gesoden, het water wat wtghedouwen, *ende* dan
55 vijf, of ses Eyeren metten witte cleyn ge[c]lopt, *ende*
met den Case, ende Keruel wel onder een geroert,
ende dan in u deegh gelegd, *ende* legt daer wel boter
rontomme in ende laetse so backen ende als ghyse op
doet, so steecter Boter in.

60

[35] **Om een Que-taerte in een Schotel
te maken.**

Neemt de Queden, scheltse ende quartiertse
sietse wel morwe in schoon water, doet het wa-
65 ter wel wt de Queden, als sy morwe zijn, of men
machse wel in Wijn sieden, dit ghedaen zijnde,
neemt dan Wijn, wit Suycker, *ende* wit van eye-
ren cleyn geclopt, laet dit tsamen wel sieden, en-
de schuymet schoon, ende alst wel claer is, doetet
70 by u Queden, wildy, ghy moechter oock eenighe
Specerien by doen, ende latet dan tsamen noch
wat sieden, ende als u dunct dat genoeg is, doe-
get in u schotelen, ende stofferet soot u belieft, oft
ongestoffeert, ende dienet ter Tafelen.

75

P4ca – recipe 36/42

[36] **Om een sonderlinge Taerte te backen.**

Neemt 6. of 7. Queappelen of Peeren morwe gesoden, in schoon water, oft morwe ghebraden, neemt het morwe, *ende* vier oncen gepelde amandelen, versche wrongel, vier onc. een handvol Rozijnen de steenen wtgedaen, *ende* dit tsamen wel cleyn gestooten, *ende* maket dan soet met suycker *ende* Caneel *ende* ander cruyt, na dat u goet dunct, *ende* 6 of 7 doyeren van Eyeren, 4 on. versche Boter mengelt dit onder een, *ende* legget in deegh: maer als ghy dese Taerte maken wilt, voor siecke lieden, so *neemt* in stede vanden wrongel, het vleesch van een gesoden Patrijs, of Kieken, snijdet, *ende* stampet wel cleyn, *ende* doet soot voorsc. is.

15

[37] **Om te maken Taerten van Daeyen.**

Neemt de Daeyen, maectse schoon *ende* snijtse in cleyne stucxkens, *ende* doet daer by Merch, wel suycker *ende* Canneel, *ende* wat Gynggeber wily, *ende* legt dit in deegh.

20

[38] **Om een Amandel-taerte te maken, op de Engelsche maniere.**

Neemt Amandelen, doet de schellen af, *ende* stoot die wel cleyn met Rooswater, *ende* veel suyckers, stampet wel anderhalf ure lanc, legget dan in zijn deegh sonder scheel, de canten ghedraeyt, *ende* latet backen tot dat genoeg is, spaert geen suycker *ende* stroyter op dat u belieft.

30

[39] **Om Preeck-heeren, ofte Jacopijne-Taerten te maken.**

Neemt Merch van Ossen, suycker, *ende* Canneel, capt dit wel onder een met wat Gengeber,

35 ende doeter dan by Corinten, ende Roosewater,
ghy moechter by doen, dat u belieft, *ende* legt dese
spijse in seer fijn deegh, ende decket met fijn deeg
seer dunne gemaect, ende laetse so backen, ende
dientse werm ter Tafelen, *ende* stroyter Suycker,
40 ende Caneel op.

[40] **Om een Jacopijne-taerte te maken in
de Vasten.**

Neemt Salm, *ende* Palinck wel morwe geso-
45 den, *ende* dan de Graten wel wtgedaen, *ende* in eenen
Mortier den Visch wel cleyn gestooten, *ende* doeter
dan by Caneel, suycker, Gengeber, *ende* Corinten,
met wat Boter, *ende* dit in zijn deeg gedect gebac-
ken, *ende* alsse genoeg is, so stroyter suycker, ende
50 Caneel op ende dienet werm ter tafelen.

[41] **Om een bruyn Taerte te maken.**

Neemt appelen, stampse in eenen mortier
met versche Boter, ende doeter dan by bruyn suyc-
55 ker, Caneel, *ende* Gengeber, maect dan daer af een
Taerte, *ende* legt daer in 10 of 12. doyers van rou-
we Eyeren, decket ende bucket alsoo, ende dienet
werm, ende strooyter Canneel, Gengheber, ende
suycker op, ende als ghy gheen bruyn suycker en
60 hebt, soo roost u appelen inde bruyn Boter, ende
dan gestampt ende met wit suycker gemaect, so
zijn de Taerten oock ten besten.

[42] **Om Crymefrite te maken.**

65 Neemt eenen pot soeten Room, *ende* een half
pont boter *ende* laet dit tsamen sieden in een pan-
ne of ketel, neemt dan twaelf doyeren van Eye-
ren cleyn geclopt, ende door eenen stromijn ghe-

70 daen, den room moet staen op het vyer, *ende* niet
hangen, *ende* giet dan de doyeren allenskens in
den Room, maer alsment giet, so moet een¹ roeren,
ende wacht dat niet aen en brande, neemt dan de
cruyme van een wittebroot, cleyn geraspt, *ende*

P4cb – recipe 43/48

schuddet tseffens daer in, *ende* roeret wel onder een
ende latet tseffens noch een vierendeel ure sieden,
ende als de spijse gebonden is, so doeter ooc suycker
in, *ende* latet noch een weynich sieden, gietet dan in
5 een schotel, *ende* latet staen coelen, *ende* dan in u deegh
gedaen, voorts latet backen, maer het moet wel
vet van Boter zijn, *ende* werm gedient werden,
strooyter dan suycker op, van dese spijse moecht
gy alle manieren van Taerten maken, *men* mach
10 daer ooc alle formen mede vullen die *men* in den
Ouen backt, als Leeuwen, Dolphijns, *ende* meer
andere, soot u gelieft. In dese manieren moecht
ghy Crymefrite maken van soete melck, in stede
van Room, te weten tot eenen pot soete melck, een
15 pont Boter, anders ist alleleens.

[43] **Om rastoen spijse te maken.**

Neemt Eyeren, *ende* een weynich Gist, *ende*
cloppet t'samen wel cleyn, wermt wat soetemelcx
20 *ende* doet die daer in, met wat gesmolten Boter, *ende*
doet dan bloeme daer in, temperet wel te samen,
dat van passe dick is, alsment gieten wilt, dattet
wel loope.

25 [44] **Om een soete Taerte te maken.**

¹ Typographical error for 'men'.

Neemt witten Case, *ende* breect hem wel cleyn
met een luttel Roosewater, *ende* vier Eyeren cleyn
geclopt met wat bloeme, *ende* een goet deel ver-
sche Boter, *ende* neemt Spinage, ofte ionc war-
30 moes wel cleyn geschorven, ofte gestampt, *ende*
wat Peper-poeder wilt ghy, *ende* mengelt dit al
tsamen onder een, maeckt dan u deegh seer fijn,
ende maket viercantich, *ende* doeter u spijsen in,
ende slaet het toe viercantich, *ende* latet backen.

35

[45] **Om een Melck-Vlade te maken.**

Neemtp tot eenen pot Melcks eenen lepel
Bloemen, *ende* wel 20. Eyeren cleyn gheclopt, *ende*
latet tsamen sieden een vierendeel van een ure,
40 doeter dan by een luttel Boter, *ende* een weynich
Souts, *ende* Suycker, na dat ghyt soet begeert,
ende dan inde Coppen gedaen, *ende* laten backen,
dit moecht ghy oock in een schotel maken.

45 [46] **Om appel-Vladen te maken.**

Neemt Guldelingen, scheltse, *ende* snijtse in
Stucken, *ende* doetse in eenen pot met wat Wijns,
ende Boter, *ende* laetse so staen smooeren, wrijft-
se wel cleyn ontwee, *ende* doeter dan by half soo
50 veel gheraspt wittebroot, als ghy appelen hebt,
ende vijf doyeren van Eyeren, Gengeber, *ende* suyc-
ker, mengelt dit al te samen onder een, dit is tot
twee schotelen, bestrijckt u schotelen met Boter
ende doeter dan u spijsen in, *ende* set u schotelen op
55 Coolvyer, *ende* latet backen tot dattet so stijf is,
dattet vande canten lichtet, stroyter dan Suyc-
ker, *ende* Canneel op, *ende* dienet ter tafelen.

[47] **Om een Quede Vlade te maken.**

60 Neemt dry, ofte vier Queden, sietse wel mor-
we in water, ende neemt dan Room, Eyeren, *ende*
wat bloeme, ende menghelet onder een, wilt ghy
so moechdyer Suycker, ende cruyt by doen, ende
maect hier een Vlaey af, in een schotel, ofte Cop,
65 ende latet backen.

[48] **Om een sonderlinghe Vlade te
 maken.**

 Neemt vier oncen gepelde Amandelen, vier
70 oncen Rijs, een ure gesoden in soetemelc, stamt
dit tsamen wel cleyn met een weynich Roosewa-
ters, doeter dan by seuen ofte acht Eyeren cleyn
gheclopt, doeghet tsamen door eenen stromijn,

[P5ca – recipe 49/54](#)

 ende menght dan daeronder soeten room, so ve-
le als u goet dunct, ende suyckeret so soet als gy
begheert, maect dit tsamen werm in eenen pot,
dan doeter in vier oncen versche Boter, set dit
5 dan tsamen in een schotel op Coolvyer, onder *ende*
boven ende latet backen, ende stroyter dan op dat
ghy begeert, ende dienet.

[49] **Om Queden te reeden ouer Tafel.**

10 Neemt 12. Queden, ende snijtse midden door
doet de kernen wt in een fijn doecxken, *ende* doetse
met de gheschelde Queden in eenen pot, *ende* laetse
sieden in Wijn, doeter een pont Suyckers by, of
min, na dat ghy dat goet vint, ende een weynich
15 Saffraens, om te verwen, als de Peeren morwe
zijn, ende het sop dick ghenoech is, so rechtet op
in schotelen.

[50] **Om Queden te reeden in soppen met**

20

Merch.

Neemt u Queden, scheltse *ende* doet het Cloc-
huys wt, *ende* steect daer dan merch, *ende* Corinten
in, *ende* stoofse morwe in Rijnschen wijn, *ende* suyc-
ker, *ende* snijdt nekens wittebroot in u schotel-
25 kens, *ende* set daer u *Peeren* op, *ende* gieter u sop
ouer, *ende* dienet ter Tafelen.

[51] **Om Peeren in Ipocras te reeden.**

[51a] Neemt *Peeren*, scheltse *ende* snijtse onder wat
30 af, om t'eten, laeter de stelen aen, *ende* steect in u
Peeren, Nagelen, *ende* stoo[f]tse in rooden Wijn, *ende*
doeter Foelie, suycker *ende* Caneel in, laetse stoven
tot datse genoegch zijn, *ende* is den wijn niet root
genoech, so doeter Caroten, oft tornisol by, *ende* ist
35 dat ghyse geel begeert, so doeter witten wijn, *ende*
Soffraen in, *ende* voorts als voren, [51b] ooc *Peeren* in
Boter gebraden, in eenen pot, alsse genoegch zijn,
so strooyter op suycker, Canneel, *ende* een wey-
nich Gengebers: Dese *Peeren* moetmen ooc heel
40 met de stelen nemen.

[52] **Om Pruymen van Damast te reeden.**

Neemt u *Pruymen* *ende* sietse in Wijn, *ende*
doeter dan by wel suycker, *ende* Caneel, *ende* laetse
45 so stouen tot datse genoegch zijn.

[53] **Om te maken Peeren van Geerinol.**

[53a] Neemt van de beste braet-peeren, laet de ste-
len daer aen, *ende* bewintse met werck, op datse on-
50 verbrant blijuen, *ende* braeytse dan in heete colen,
ende scheltse dan, *ende* maecter een sause ouer met roo-

den wijn, suycker, ende gestamte Amandelen, dat te
passe dick sy, ende ist te bleeck, so verwet met Tor-
nisol, maer maket soet genoegh, ende het moet soo
55 dick zijn, dat het op de Peeren blijft liggen, ende
legt daer op lanck bancket-suycker, ende dan ghe-
dient. [53b] Noch op een ander maniere, de peeren
geschelt, ende de stelen daer aen gelaten, ende geso-
den in witten wijn, tot datse morwe zijn, neemt
60 dan de Wijn, daer de Peeren in gesoden zijn, ende
doeter wel Suycker inne, ende wat Ameldonck
ende wat Soffraen, laet dit tsamen op sieden, tot
dat dick is, ende gietet dan op de Peeren, het moet
so dick zijn, dat op de Peeren blijft hangen, maer
65 wacht wel dattet niet en clontere.

[54] **Om Dorpsche spijsse van Appelen te
maken.**

Neemt u Appelen, stampse wel cleyn, ende
70 doeter by Boter, Caneel, ende suycker, laet dit tsa-
men stouen, ende dienet dan: Wildy, ghy moechter
opt laetste oock doyers van Eyeren by doen, om
appel-moes in de Vasten, scheltse, ende captse wel
cleyne, doeter by Canneel, suycker, doyeren van

75

[P5cb – recipe 55/59](#)

Eyeren, ghesmolten Boter, ende Gengeber, dit al
tsamen in deegh geleyt, ende latet backen, ende dan,
suycker daer op gestroyt. Oock appelen geschelt
ende in wijn ende Boter, morwe gesoden, ende met dry
5 oft vier doyeren van Eyeren door gedaen, ende
doeter wel suycker, ende Caneel, ende wat Genge-
ber in, ende stroyter Caneel op.

[55] **Om Gimbraes te maken.**

10 Neemt 2. of 3. loot pot-suyckers, *ende* tot elck
loot suycker, 1. loot Gengeber, tot elck loot Gen-
geber, *een* derdendeel loots Soffraens, maer laet
den suycker eerst weec werden opt vyer met een
luttel wijns, *ende* als den suycker wel gesmolten is,
15 neemt dan een goet deel geraspte Koec, *ende* doet
het by den gesmolten suycker, met den Saffraen,
ende Gengeber, menget wel onder den anderen, *ende*
latet so langhe op vyer staen, totdat beghint te
droogen, doet het dan in u bussen.

20

[56] **Om Kerspen, oft gecronckelde Struy-
ven te maken.**

 Neemt vijf, of ses Eyeren, cloptse wel cleyn,
doeter wat bloeme in, maer niet vele, op dat dun
25 ne genoeg loope, neemt dan een Panne, met hee
te soete Boter, *ende* latet daer in loopen, door een
Trechterken, soot behoort.

[57] **Om Amandel-Boter te maken, in den
Vasten, of buyten den Vasten.**

30 Neemt anderhalf pont Amandelen, stoot die
met eenen pot, of stoop waters, *ende* doet het door
eenen stromijn, gelijc Amandelmelck, doet dan de
melc in eenen schoonen pot, *ende* latet opsieden, doeter
35 in, een vierendeel van eenen croes Verjuys, latet
stil staen cout werden sonder roeren, alst cout is,
so doetet in eenen sack, ofte Stromijn, *ende* hoe den
sack ydelder is, hoe de boter drooger is, *ende* beter,
ende laetet hangen druppen, eenen nacht *ende* dach,
40 tot dat de weye wel wt is, doet dan het dicke wt
den sack, *ende* doeter suycker in, na dat ghyt soet
begeert, *ende* maecter dan af Lelien, oft een stuck

Boters, so ghyt begeert.

45 [58] **Tselue op een ander maniere.**

Neemt een pont Amandelen, de bolsters af
gedaen, stampse wel cleyn, so cleyn dat ghy tus-
schen de vyngeren geen rouwicheyt en voelt, doet dan
daer by een Vperken Rooms, wat Roosewa-
50 ter, dattet daer na smake, *ende* so veel suyckers tot
dat soet genoeg is, latet sieden tot dat dick ghe-
noech is, maer roeret wel dat niet en brande, gie
tet dan in een schotel, *ende* roeret wel, dattet niet en
brande, *ende* cloppet wel stedich tot dat cout is, leg-
55 get in een schotel, gelijk een ponden Boter, Als
de Boter aldus gemaect is, so legt hier, *ende* daer
inde Boter kernen van Granaten, *ende* dientse.
Ende alst inde fioletten tijt is, so legt hier, *ende* daer
Fiolettebladeren, in stede van de Granaetkernen:
60 neemt dan ooc blau fioletbladeren, *ende* siedet
die in half Roosewater, *ende* half Putwater, neemt
dan van dit gesoden water, *ende* siedet u gestooten
Amandelen daer in, in stede van Room, *ende* vol-
maect u botere, als vore, *ende* dientse ter tafelen.

65

[59] **Om een Eyken Lombaerts te maken
voor Bancket, dat geuerwet is.**

Neemt een pinte Rijnschen wijn, *ende* wat
versche Boter, *ende* wat suycker, *ende* Rooswater
70 wilt ghy, laet dit tsamen op sieden, *ende* neemt
vier en twintich doyeren van Eyeren cleyn ghe-
clopt, *ende* door ghedaen, so ghy wilt, *ende* latet
dan loopen inden wijn, latet sieden totdat dicke

P6ca – recipe 60/65

ghenoech is, op colen, maer roeret tot dat dicke
genoech is, legget dan in een schotel, aen lanck-
werpige stucken benefens den anderen, stroyter
dan suycker op: Dese Eyeren Lombaerts, mach-
5 men by verscheyden coleuren inde schotel leggen
met soffraen geel, met Tornisol root, *ende* spinaet-
ci groen gemaect, maer ghy moetet verscheyden
maken, ooc moecht ghy nemen doyeren van Eyeren
Rijnschen wijn bycans so vele ende wel suycker,
10 laet dit sieden op colen tot dat dic is, dienet dan.

[60] **Om Eyeren Lombaerts in de Vasten
te maken.**

Neemt Amandelen, stamtse wel cleyn met de
15 bolsters, doetse dan heel dick door een Stromijn
met half rijnschen wijn, *ende* half Bastaert, *ende* als
ghyt de leste reyse door doet, dat valt veel dunder
dan het eerste, daer sult ghy wat Rijs in doen, *ende*
siedet wat, stampet dan cleyn, *ende* doetet door, *ende*
20 doet het dan by de Amandelen, ende doeter wat
cruymen van wittebroot in, *ende* wringet dan tsa-
men door, *ende* doeter by wat Soffraens, *ende* rede-
lic Suycker, latet dan t'samen sieden tot dattet
dich² genoech is, ende dienet dan ter tafelen.

25

[61] **Om sluyberkens te maken.**

Neemt Merch cleyn gecapt, *ende* doet daer by
Corinten, Caneel *ende* suycker, *ende* ist dat ghy wilt
wat Gengeber, *ende* twee of dry doyeren van Eye-
30 ren cleyn geclopt, mengelt dit onder een, ende legt u
spijse in fijn deegh, *ende* maect het fatsoen, ghelijck
appel Roffioelkens, setse dan inden Ouen, laetse

² Typographical error for 'dick'.

backen, *ende* dientse werm ter tafelen.

35 [62] **Cocage te dienen in stede van Geback.**

Neemt 15. doyeren van Eyeren cleyn geclopt,
doetse door eenen stromijn, met een pinte soeten
wijn, *ende* doeter dan by twee eet-lepelen bloemen,
doet dan in een pot een half pont wtgekneede bo-
40 ter, *ende* smelt die, doet dan dese spijse inden pot, met
de Boter, *ende* roeret wel dat niet en ronne, maer
en raect den pot niet, *ende* alst geronnen is, so doet
het door eenen stromijn, doet het dan in schotelen,
ende stroyter op dat ghy wilt.

45

[63] **Om dicke Wafelen te backen die
men clieft.**

[63a] Neemt ses Eyeren, een weynich giste, werm
byer, versche Boter, *ende* bloeme, tempert dit wel
50 onder een, *ende* maecter hert deegh af, *ende* legt het
deegh in eenen schoonen doec voor tvyer, tot dat
begint te rijzen, of te gaen, bactse dan, of clieftse,
ende gieter gesmolten Boter op, *ende* dientse.[63b]Diemen
niet en clieft, *neemt* ses Eyeren met het witte, *ende*
55 sesse sonder wit, eenen lepel Ghisten, cloptse wel
cleyn, *ende* neemt eenen haluen croes werm biers,
ende de helft meer boter dan bier, tsamen gesmol-
ten, *ende* wel suycker *ende* bloemen, *ende* temperet so
dicke dat den lepel daer in ouer eynde stae, *ende*
60 settet van verre by tvyer tot dat rijzen mach, *ende*
bactse dan, *ende* smelt boter met suycker heet ge-
maect, *ende* gietse over de Wafelen.

[64] **Op een ander maniere.**

65 Neemt acht doyeren van Eyeren, twee Eye-
ren met het wit, *ende* eenen lepel ghisten, *ende* cloptse

tsamen wel cleyn, ende doet hier by eenen pot soet
werme melcks, een half pont gesmolten Boter,
ende schoon bloeme, ende menget tsamen dattet sy
70 gelijk een dunne pap, ende settet by tvyer, ende
alst begint te gaen, so moecht ghy gaen backen,
ende doeter Boter ouer, wildy.

[65] **Noch om dicke Wafelen te backen.**

75

[P6cb – recipe 66/71](#)

Neemt tot elcke Wafele een Eye, ende wat
Giste, clopt wel cleyn, ende tot twaelf Wafelen,
een pont ghesmolten boter, ende wat warm wa-
ters ende bloeme, *ende* dit tsamen gemengt, so dic-
5 ke, datter den Lepel in over eynde stae, ende by
tvyer geset, tot dat rijst, ende dan gebacken, ende
boter ende Suycker daer ouer gedaen.

[66] **Om dunne wafelen te maken, oft**

10

Oblyen.

Neemt lau water, ghesmolten Boter, broot
Suycker, ende wat meel suycker, *ende* witte bloe-
me, ende tsamen gemengt, ende gebacken.

15 [67] **Om ronde bancket, of put Wafelkens
te backen.**

Neemst doyeren van Eyeren, seer weynich
gisten, *ende* seer weynich lau waters, wat Genge-
ber, Noten, Foelie, schoon bloeme, *ende* schoon ge-
20 claerde Boter, dit te samen ghetempert, so dicke
dat een weynich dicker sy dan struyen, getem-
pert, ende latet een weynich gaen, ende backet,
ende dienet, in dese spijsse moet oock een weynich

Roosewater zijn.

25

[68] **Om platte Keese te maken.**

Neemt soetemelck, ende sietse, neemtse dan
af ende laetse lau werden, doet daer in een lepel
vol boter melc, ende roert dit daer in, ende settet
30 daert warmachtich staet, ende alst wel stijf ghe-
ronnen is, soo doet het in eenen doeck, ende latet
hangen druppen, tot dat de weyde wel wt is, dan
neemt het dicke, ende soeten room, twee doyeren
van Eyeren, ende Suycker, tot dat u dunct van
35 passe te zijn, *ende* doet het dan inde Case-teylkens,
ende dan in u schotelen, ende doeter Room op, *ende*
dient.

[69] **Om een Botermelc Case te maken.**

40 Neemt dicke Botermelc, ende hanget in ee-
nen doeck, dat de weye wel wt leke, neemt dan
het dicke, ende soeten Room, doyeren van Eyeren
ende Suycker, menget wel onder een, ende settet
dan in u Case teylkens, ende doeget dan in u scho-
45 tel, ende doeter Room ouer.

[70] **Om Cremyboelly, of Sanen te maken.**

Neemt soetemelck, ende sietse wel, hoe lan-
ger gesoden, hoe dicker Sanen, laetse dan coelen
50 tot datse bloet-lau is, neemt dan suyren vetten
Room, *ende* doet die daer in, onderroeret wel tsa-
men, ende doeget dan door eenen stromijn, om de
effenheyt wille, doet dit in eenen aerden pot, daer
men anders niet in en doet, set hem daert werme
55 is, ende dect hem met een cussen, ende latet so staen
eenen nacht, tot dat wel gheronnen is, *ende* onder-
roeret dan wel, *ende* dient ter tafelen, in stede van

den room moecht ghy oock Sanen nemen, ende
tot sesse ofte sevun potten melcks, moecht gy wel
60 een Vperken ofte wat min Room, ofte Sanen
nemen, wilt ghy, so moechdyer oock doyeren van
Eyeren in sieden.

[71] **Om Crieck-moes te maken.**

65 Neempt Criecken, ende doet de steenen wt,
ende doeter by wat dicken rooden Wijn, oft wat
anderen Wijn, ofte niet dan hen selfs sop, ende
doeter by wat Boter, Suycker, ende wat Gen-
geber, ende Caneel, ist dat u belieft, ende vier, oft
70 vijf doyeren van Eyeren, nae dat ghy veel hebt,
ende latet wel op sieden, ende doetet dan door een
stromijn. Dan moecht ghyt weder wat op sieden,
ende doeter dan eerstmael het Suycker, ende het
Cruyt in.

[P7ca – recipe 72/77](#)

[72] **Om stekebesyen moes te maken.**

Neemt de stekebesyen, sietse morwe in schoon
water of wat Wijns, of in haer selfs sop, *ende* alsse
morwe zijn, so doetse door een stromijn, *ende* doeter
5 wat Boter by, Gengeber, Caneel, wel Suycker,
ende twee of dry Eyeren, latet tsamen opsieden, *ende*
als ghyt op recht strooyter Suycker op.

Nota.

Al datmen door een stromijn doet, moetmen
10 heet door doen.

[73] **Om Sausijskens te maken.**

Neemt versch Verckenvleesch, *van* de Hammen
oft Hespren, dat niet te vet, en is, cappel cleyn, *ende*

- 15 doeter dan Sout, Peperpoeder, *ende* Venckelzaedt
in, mengelet dan onder den anderen, *ende* vollet
dan inde Darmen, *ende* hangtse dan te droogen
inden roock.
- 20 [74] **Om Leuer *ende* Bloetbeulingen te maken.**
[74a] Neemt wittebroot met Soetemelc, ses eye-
ren, Foeylie, Peper, Nagelen, Gengeber, *ende* No-
temuscaten, menghelet tsamen met de gestampte
doorgedaen Leuer, *ende* vollet dan inde Darmen
25 met de liese, maer vollet niet te stijf, op datse niet
wt en loopen. [74b] Bloetbeulingen maectmen ooc al
so, maer sy moeten meest na de Foeylie smaken,
ende neemt ooc Aiuyn cleyn gecapt, *ende* fruyt die in
de boter, *ende* doet die ooc by het bloedt, *ende* wel vet
30 daer in, maectse als voren.

[75] **Om rollekens oft clootgens van vlees
te maken.**

- Neemt Verckensvleesch vande Hammen ofte
35 Hesperen, siedet wel morwe, doet dan het vleesch *ende*
vet wt *ende* stampet wel cleyn in eenen Mortier, *ende*
doet daer in vier of vijf doyeren van rau Eyeren,
doet daer by Canneel, Gengeber, wat Nagelpoe-
der, het meeste Galigaen, wat Saffraens, *ende* suyc-
40 ker, dit al tsamen onder een gemengt, *ende* maect
hier clootgens af, ghelijck doyeren van Eyeren,
neemt dan witten Wijn, *ende* cruymen van Witte-
broot daer in gedaen, *ende* tsamen opt vyer geset, la-
tet weycken, *ende* doeter by Galigaen, Gengeber,
45 Canneel, wat Saffraen, *ende* Suycker, doetet dan
tsamen door eenen stromijn dat van passe dic is,
ende latet tsamen op tsamen opsieden, doeter dan de
clootgens in *ende* laetse mede wat opsieden, *ende*

dientse dan voorts warm ter Tafelen, vijf of ses
50 in een schotel.

[76] **Om out Vleesch morwe te maken.**

Neemt out vleesch, oft een oude Hinne, of eenen
ouden volgel, strijckt hem met Looc, *ende* doet het
55 dan inden pot, *ende* het sal also morwe werden als
een Kiecken: Maer wilt ghyt seer haest morwe
hebben, so doet oock inden pot een stuck stael, oft
gelas, *ende* neemt eenen natten doeck, *ende* stopt den
pot dichte toe *ende* latet so sieden.

60

[77] **Om trinoletten op Patrijsen te maken.**

Neemt de Patrijsen, maectse schoon, *ende* doet
het ingewant wt, waschtse schoon, neemt dan een
handtvool heelen Peper, doet die inde Patrijs, *ende*
65 doetet of spetet gat dan weder toe, *ende* neemt een
half pinte rijnschen Wijn, *ende* voorts schoon wa-
ter, siet den Patrijs in den pot ouer tvyer, *ende* stopt
den pot dichte toe, dat de locht niet wt en vliege,
ende alst morwe is, so dienet ter tafelen met het sop
70 daer het ingesoden is, het sop is seer goet gedronc-
ken, het conforteert de Maghe, het Hooft *ende* alle
de Leden.

[P7cb – recipe 78/83](#)

[78] **Om een sausse op eenen gebraden of gesoden Patrijs te maken.**

Neemt wittebroot geweyckt in Azijn, *ende* dan
door eenen stromijn gedaen, doeter dan Genge-
5 ber by, Canneel, Suycker, een weynich Peper *ende*
wat Wijn, wat Saffraen om verwe te maken, of
Tornisol wildy, siedet tsamen, doetet dan op den

[81] **Om een suypen tot Calfs-vleesch, ofte
Hoederen te maken.**

45 Neemt doyeren van herde eyeren, ende stootse
wel cleyn met wittebroot, doetet door eenen stro-
mijn met rijnschen Wijn, *ende* doeter suycker met
Gengeber by, ende wildy so doeter wat Saffraens
by, latet tsamen *sieden*, *ende* als uwe Hoederen mor-
50 we ghesoden zijn, so gieter dit sop op, ende dienet
ter tafelen.

[82] **Om te maken een sausse camolijne, die
men tot vele Pasteyen van Hoederen *ende*
55 gebraden vleesch dient.**

 Neemt gesneden wittebroot, geharst op eenen
rooster sonder branden, weycket dan in warme
Wijn met Tornisol, doetet dan tsamen door eenen
stromijn, doeter dan Suycker in, Canneel, *ende* la-
60 tet tsamen op *sieden*, dattet wat dickachtich sy, *ende*
gietet dan op u spijse, ende dienet ter tafelen.

[83] **Hoemen eenen Capoen, op zijn rechte
braden sal.**

65 Neemt den Capoen, maect hem wel schoon, *ende*
neemt die remmelen van Runtvleesch gesneden,
gelijc Pasteyenvleesch, *ende* neemt March, Genge-
ber, Canneel, Rozijnen *ende* wat Saffraen, *ende* steect
dit tsamen inden Capoen, laet dit wel braden
70 droopt hem wel, *ende* neemt Wijn *ende* wat water,
Gengeber, Caneel, *ende* het vet wt der pannen, laet
dit tsamen wel *sieden*, *ende* gietet dan op den Ca-
poen, ende dienet ter tafelen.

P8ca – recipe 84/90

[84] **Om eenen Capoen met blau Mangier
te maken.**

Neemt den Capoen, siet hem in Hussepotsop
wel wit, *ende* morwe, neemt dan gepelde Amande-
5 len, stootse wel cleyn, neemt vant witste broot, *ende*
weycket int sop daer den Capoen inghesoden is,
doet hier by witten Gengeber, *ende* rijnschen Wijn,
doet het tsamen door den stromijn, met de gestoo-
ten Amandelen, latet dan tsamen sieden, *ende* gietet
10 dan op den Capoen, *ende* dienet ter tafelen.

[85] **Om eenen Capoen te braden op het
Spaensche.**

Neemt een half pont Rozijnen, *ende* so veel versch
15 Speck alst u belieft, *ende* so veel Loox als ghy
wilt, cappet ooc met het Speck wel cleyn, men-
gelet dan met de Rozijnen, *ende* steket tsamen inden
Capoen, steeckt den Capoen dan aen den spitte,
ende droopt hem wel met boter, *ende* dienet ter
20 tafelen.

[86] **Om eenen Capoen op te stouen.**

Neemt den Capoen, siet hem morwe *ende* ver-
slaet hem dan, doet wittebroot in zijn sop, *ende* stoo-
25 ter wat Amandelen by, doetet dan tsamen door
eenen stromijn, *ende* doeter dan goeden Wijn by, vier
of vijf doyeren van Eyeren cleyn geclopt, Gen-
geber, Canneel, Suycker *ende* March, laet dit tsa-
men met den Capoen op stouen, *ende* dienet dan ter
30 tafelen. Oock meucht ghy cruymen van Witte-
broot nemen in tselue sop, Wijn, Veriuys, versche
Boter, Foeylie, Gengeber, laet hier den Capoen

mede op stouen, *ende* dient hem dan: Oock meucht
ghy hier Calfs-vleesch, ofte Hamelen hussepot
35 mede stouen.

[87] **Om eenen ghesoden Capoen te maken
met blau mangier.**

Neemt den Capoen, siet hem in Hamelen sop
40 morwe, neemt dan Amandelen, stootse wel cleyne,
ende neemt cruymen van het schoonste Wittebroot,
ende weycket int sop vanden Capoen, neemt witten
geschelden Gengeber, *ende* witten Wijn, doetet tsa-
men door eenen stromijn, latet op sieden *ende* doetet
45 dan op den ghesoden Capoen *ende* dient hem ter
tafelen.

[88] **Om te maken een sausse bartange, op
eenen gesoden Capoen.**

50 Neemt vier oncen Amandelen, gepelt *ende* cleyn
gestooten met cruymen van Wittebroot, neemt
dan het sop van ses oft seuen Arangeappelen, *ende*
met de Amandelen, met witten Wijn door eenen
stromijn ghedaen, *ende* doet daer Suycker in,
55 laet dit opsieden, gietet dan op den warmen ghe-
soden Capoen, strooyter Pyngels ouer, *ende* die-
net. Dit alles is oock tot een Hoen goet.

[89] **Om sausse te maken tot gesoden Hoen-
deren.**

60 Neemt doyers van Eyeren hert gesoden, legtse
met wittebroot te weycke in rijnschen Wijn, *ende*
doet hier suycker by *ende* Veriuys, een weynich A-
zijns, *ende* wat Saffraen, doet het tsamen door ee-
65 nen stromijn, *ende* latet dan tsamen op sieden, gietet
dan op warme gesoden Hoenderen, *ende* dienet ter

tafelen, neemt tot elck Hoen vijf doyeren.

[90] **Om sausse te maken tot ghebraden**

70 **Hoenderen.**

Neemt Rozijnen, stampse cleyn, doetse door eenen stromijn met witten Wijn, oft Pitau, ende

[P8cb – recipe 91/97](#)

neemt oock Amandelen, doetse ooc door eenen stromijn met Pitau cleyn gestampt, maer ghy moet meer Rozijnen hebben dan Amandelen, het moet ooc dickachtich doorgedaen zijn, doet hier Caneel
5 *ende* Suycker by, so veel alst u belieft, latet tsamen sieden tot dattet dicke wert, gietet dan op de gebraden Hoenderen, ende dienet.

[91] **Om Bruet fuleet te maken.**

10 Neemt Hoenderen of Calfs-vleesch tot hussopot morwe gesoden, verslaget, neemt dan wittebroot, root *ende* niet swart gebraden op den rooster, ende legget te weycke int selue sop, doet het door *ende* doetet dan by tvleesch, *ende* doeter dan ooc by wat
15 Wijns, Gengeber, Greyn, *ende* wat Saffraens, latet tsamen wat stouen; opt laetste wat Veriuys, *ende* als ghyt oprechten wilt, so scherft wat Peterselie, doetse in den pot, rechtse op *ende* dienet.

20 [92] **Een sausse te maken saude, om op een Tonge te doen, ooc wel in een Pasteye.**

Neemt een gesoden Ossentonge, steect daer Nagelen in, frijtse dan niet te seer inde boter, neemt Wittebroot, harstet bruyn op eenen rooster, legghet te weycke in rooden Wijn, met Azijn, *ende* doe-

25

ter dan by gemaecte spijspoeder, *ende* doetet tsamen
door eenen stromijn, ende latet in een panneken *sieden*,
gietet op de gerooste Tonge, *ende* dienet.

30 [93] **Om een sausse te maken pycet, tot Conijnen.**

Neemt root gheharst wittebroot, weycket in
rooden Wijn met wat Azijns, doetet door eenen
stromijn, ende doeter dan by wel suycker, gemaect
35 spijspoeder, boter wt der pannen, *ende* latet tsamen
sieden, gietet dan op een ghebraden Conijn, ende
dientet.

[94] **Most te maken op gebraden Hoenderen.**

40 Neemt rooden Wijn, maect hem peersch met
tornisol, *ende* doet daer in geharst wittebroot, latet
weycken, doetet dan door eenen stromijn, doeter
dan by suycker *ende* Gengeber, laet dit tsamen op
sieden, gietet dan op gebraden Hoenderen, *ende* stroy-
45 ter wit hart-suycker op, *ende* dientet ter tafelen.

[95] **Om sausse Camelier tot alle gebraet te maken.**

Neemt rooden Wijn, maect hem peersch met
50 Tornisol, *ende* doeter by wat Azijn, *ende* doeter in ge-
harst wittebroot, latet weycken, *ende* doetet tsamen
door eenen stromijn, doeter dan by Canneel, suyc-
ker, Gengeber, *ende* latet tsamen *sieden*, gietet daer
ghyt op begeert, ende dienet.

55

[96] **Een sausse tot gesoden Conijnen te maken.**

Neemt gepelde amandelen, stootse wel cleyn met
cruymen van wittebroot, ende doetet door eenen

60 stromijn met witten wijn, doeter dan by Genge-
ber, Foeylie *ende* wat Nagelpoeder, laet dit tsamen
op sieden, *ende* gietet dan ouer morwe gesoden Co-
nijnen in stucken gebroken, *ende* dienet.

65 [97] **Een sausse op eenen Hase te maken.**

Neemt den Hase, clieft hem, *ende* braet hem half
ghenoech op eenen rooster, *ende* neemt hem dan af,
breeckt hem in stucken, set hem te stouen in husse-
pot-sop, tot dat hy morwe is, neemt dan geharst
70 wittebroot, *ende* weycket in Hamelensop, doetet
dan door eenen stromijn met witten Wijn, *ende* wat
Azijs, *ende* doeter dan by Gengeber, Caneel,

[P9ca – recipe 98/103](#)

Foeylie, met wat Nagelpoeder, *ende* latet samen
opsieden met braeyvet wt der pannen, *ende* neemt
den hase *dan* wt het sop (daer hy in gestooft is) *ende*
doet hem in in een schotel, doet dit sop op, *ende* dient
5 hem ter tafelen.

[98] **Om sausse picquet te maken op gebraden Conijnen.**

Neemt geharst wittebroot, weycket in Husse-
10 pot-sop, *ende* wrijngt tsamen door eenen stromijn,
met rooden Wijn, doeter dan suycker by, Caneel,
Gengeber, Foeylie, *ende* wat Nagelpoeder, laet dit
tsamen opsieden, *ende* roost *dan* wat Aiuyns in Bo-
ter, doetet by het ander, latet *dan* tsamen sieden
15 tot dattet dicke wert, doetet *dan* op de gebraden
Conijnen, *ende* dienet.

[99] **Om sausse Dorfpijne te maken, op een**

gebraden Capoen.

20 Neemt rooden Wijn, verwet hem met Tor-
nisol, *ende* doeter wat Azijns by, legter geharst wit
tebroot in te weycke, *ende* doeter dan by Canneel,
Suycker, Gengeber, *ende* een weynich Galigaen,
laet dit tsamen opsieden, *ende* doeter int sieden by,
25 March in stucken gesneden, gelijk eenen haluen
vynger lanc, *ende* eenen vynger dick, laet dit tsamen
een poosken sieden, gietet dan op eenen gebraden
Capoen, *ende* latet daer een weynich op coelen,
ende stroyter dan over geconfijjt Caruizaet, dienet ter
30 tafelen, op dattet niet en smelte, in dese sausse doet
men ooc sop van Arangeappelen.

[100] **Om Most te maken om ouer gebraden**

Hoederen te gieten.

35 Neemt roode Geuerbesyen, *ende* doet die door
eenen stromijn, doet daer doyeren van Eyeren by,
cleyn geclopt, *ende* suycker na dat gyt soet begeert,
siet dit te samen gelijcmen een Eykenlombaerts
siet, *ende* doetet dan ouer gebraden Hoenders, ofte
40 men rechtet ooc gelijcmen een Eyken lombaerts
doet.

[101] **Om sausse van Arangeappelen te ma-**

ken tot gestoofde Peeren.

45 [101a] Neemt versche schellen van Arangeappelen,
maer niet te veel, het soude anders te bitter zijn,
ende sietse morwe in rijnschen Wijn met cruymen
van wittebroot, wrijvet dan door eenen stromijn,
ende neemt dan de geschelde Arangeappelen, snijtse
50 in ronde schijuen, *ende* doetse by dit doorgedaen sop
in eenen pot *ende* wel suycker, latet te samen sieden
tot dattet begint te binden: dit rechtmen in scho-

telkens, [101b] ooc doetment ouer gestoofde Peeren, al-
dus gestooft: Neemt eenen gelooyden pot, *ende* laet
55 daer boter in heet werden tot datse siede, *ende* set
daer dan geschelde Peeren in, laetse daer in stouen
tot datse ghenoech zijn, laet de stelen daer aen, *ende*
de Peeren moeten ouerdect zijn vande boter, als
die genoech zijn, neemtse wt de boter, setse in een
60 schotel, *ende* gieter dese voorsc. sausse, *ende* dientse
ter tafel.

[102] **Om Eyeren d'een helft wit *ende* d'ander
helft peers te maken.**

65 Neemt Eyeren, *ende* blaest de Eyers wt de scha-
len, voltse de helft met Suyckereye, latet *dan* cout
worden, volt dan voorts de schalen met gefaiesde
Suyckereye, latet cout werden, pelt de schalen af,
ende dient de Eyeren.

70

[103] **Om ossenvoeten te bereyden.**

Neemt de Voeten, sietse wel morwe, *ende* snijstse
dan overmits *ende* legtse eenen dach ofte twee inden

[P9cb – recipe 104/110](#)

Azijn, *ende* braeytse dan op eenen rooster, doeter dan
boter, azijn suycker, Canneel, *ende* wat Gengeber
daer by, *ende* laet dit tsamen opsieden, legter de voe-
ten dan in, *ende* latet tsamen stouen tot dattet sop
5 wat gebonden sy, lichtet dan op, *ende* stroyter wat
Gengeber ouer.

[104] **Een sausse te maken, om op vleesch te
dienen.**

10 Neemt Hamelensop, een weynich Saffraens,

Gengeberpoeder, Boter *ende* Veriuys, laet dit tsa-
men opsieden, doet cruymen van Wittebroot in
doyeren van Eyeren, cloptse wel onder een *ende*
roertse dan int sop, latet tsamen sieden tot dattet
15 genoeg is, *ende* doetet op vleesch, ofte in schotelen,
ende dienet.

[105] **Om ossenvoeten te stouen.**

Neemt de voeten alsse morwe ghesoden zijn,
20 doetse ontwee *ende* doetse in eenen pot, doeter by
versch sop, wat boter, Veriuys, wat Wijnazijns
ende suycker, dattet niet te soet en sy, Gengeber, Co
rinten, Laurierbladeren, laet dit tsamen soetelic
staen stouen, dattet niet te dick of te dunne en sy,
25 alst genoeg is, rechtet op *ende* stroyter Canneel
ouer.

[106] **Om Verckens-voeten te reeden.**

Neemt de voeten *ende* braetse op eenen rooster
30 alsse gesoden zijn, doetse dan in eenen pot, *ende* doe-
ter Wijn by, Suycker, Gengeber, *ende* een wey-
nich Saffraens, met geschelde Arangeappelen in
ronde schijuen gesneden, wat boter wildy, laet dit
tsamen sachtgens stouen, dattet niet te lan oft te
35 cort en sy, rechtet dan op *ende* dienet.

[107] **Om sausse te maken tot veel vleesch.**

Neemt geharst wittebroot met Hamelensop
ende wat Azijns, doetet door eenen stromijn, neemt
40 cleyn gesneden Speck met Aiuyn, met goet ghe-
schoruen groen cruyt, siedet tsamen *ende* doetet
ouer u vleesch, *ende* dienet.

[108] **Om sausse ouer eenen Hase te maken.**

45 Neemt kerscruyt (niet doorgedaen). alsment
eerst maect, wrijuet met Wijn door eenen stromijn
met een weynich Azijns, ende doeter suycker, Ca-
neel ende Nagelen by, *ende* wat vet wt der pannen
wildy, ende latet sieden tot dattet wat dick is, gie-
50 tet dan op *ende* dienet. Ooc neemt geharst witte-
broot met Wijn door gedaen, doeter dan suycker
by, Naghelen, Gengeber, of wat Peper, wat vet
wt der pannen wilt ghy, laet dit tsamen sieden
tot dattet genoeg is, *ende* gietet dan ouer het gebraet,
55 ende dienet, dit dientmen tot vele gebraet.

[109] **Groene sausse ouer ghesoden of gebra-
den visch, oft vleesch.**

60 Neemt cruymen van roggenbroot, in goeden
Azijn gesoden, latet cout werden, ende doetet dan
tsamen door eenen stromijn, doeter Boter, Gen-
geber, *ende* een weynich souts, *ende* latet tsamen opsie-
den, gietet dan ouer de spijs daer gyt op begeert,
65 neemt dan het sop van groen gestampt Coren, of
sulcker, *ende* gietet daer by so vele na dat gyt groen
begeert, ende dienet. Ooc meucht ghy dese sausse
in Saucierkens setten.

70 [110] **Om sausse te maken op eenen Verckens
Hussepot.**

 Neemt rau Verckens-vleesch, bradet wel
swart op eenen rooster, *ende* doetet dan af, snijdet
in stucken soo groot als het u belijft, ende neemt
75 dan Vleeschsop, of schoon water, *ende* doet daer by

Azijn, wat Sout, rooden Wijn, Peper, Canneel,
Nagelen, latet tsamen op sieden, doeter dan u ge-
braden vleesch in, ende latet tsamen stouen tot dat
het genoeg is, ende dienet.

5

[111] **Om een gesoden Speenvercken te co-
ken, of men heetet Leversael.**

Neemt een Speenvercken, siedet in half Wijn
ende half water, ende redelicke wel Foeylie, latet
10 tsamen sieden tot dat het genoeg is, neemt dan
u Vercken wt den sope *ende* legghet in een schotel,
ende doeter het warm sop in, acht of negen doyeren
van Eyeren cleyn geclopt, *ende* twee of dry witte-
brooden cleyn gesneden, doet het tsamen door ee-
15 nen stromijn, *ende* doeter dan by Gengeber, Saffraen
ende weynich Wijnazijns, latet tsamen op sieden *ende*
latet dan cout werden, gietet dan ouer het ver-
cken, ende dienet cout.

20 [112] **Om een sausse, volsel ofte pekkel te ma-
ken, tot een gebraden Speenvercken.**

Neempt Appelen, scheltse *ende* stootse cleyn in
eenen Mortier, *ende* doetse in eenen pot met Boter,
doeter Corinten by, Gengeber, Canneel, Foeylie,
25 wat Nagelen, Suycker, ende Saffraen, stamp
gepelde Amandelen wel cleyn, *ende* doetse ooc in den
pot by alle het ander, latet dan tsamen sieden tot
dat u dunct dattet ghenoech is, doetet dan in een
schotel, ende legter dan het gebraden Vercken bouen
30 op, tsy heel of half, of ghecaert, also het u belieft,
ende dienet, maer legget met den swaerde op-
waerts.

[113] **Om sausse te maken op een Sult van**

35 **Verckens, cleyn of groot.**

[113a] Neemt de sulte van het Vercken, so cleyn gesneden alst u belieft, siedet morwe ende latet cout werden, neemt witten Wijn *ende* Veriuys, *ende* legt daer cruymen vant witste Wittebroot in te weycke, stampt gepelde Amandelen wel cleyn, *ende* doet 40 het tsamen door een stromijn, doeter wit suycker by, latet tsamen op sieden, *ende* doetet dan cout op de coude Sult, ende dient.

[113b] Een ander maniere. Neemt witten Wijn, 45 dry of vier doyeren van herde Eyeren daer in, root geharst wittebroot *ende* Veriuys, doet dit tsamen door eenen stremijn, doeter suycker *ende* saffraen by, laet dit tsamen opsieden *ende* cout werden, *ende* op de coude Sult gedaen, ende so gedient.

[113c] Noch op een ander maniere om heet te dienen. Neemt root geharst wittebroot, weycket in versch Runtsop, witten Wijn *ende* Veriuys doetet tsamen door eenen stromijn, doeter dan by Gengeber, Noten of Foeylie, Suycker, Saffraen, *ende* 55 wat Nagelen, latet tsamen opsieden, so heet gegoten ouer den heeten versch gesoden Sult, ende so gedient.

[114] **Om een Combe, of sausse op een speen-
60 Vercken te maken.**

Neemt het Speenvercken, so cleyn gehouwen alst u belieft, siedet morwe in water *ende* wat sout, alst morwe is, soo doetet wt het sop *ende* latet cout werden, dan neemt witten Wijn *ende* weynich A- 65 zijns, legt daer in te weycke cruymen van witte broot ende doyeren van herde Eyeren, doet het dan door eenen stromijn, doeter dan by Gengeber, Saffraen, Suycker, *ende* seer weynich Comijn om een

cleyn smaecxken te hebben, laet dit tsamen opsie-
70 den *ende* cout werden, ende dan cout ouer den couden
Sult gegoten ende gedient.

[115] **Om Galentijn te maken, tot Palinck,
ende ander spijs.**

P10cb – recipe 116/120

[115a] Neemt den dicsten palinck die ghy krijghen
cont, schout hem int water het slijm wel af, doet
de vlimmen af, clieft hem dan open, *ende* treckt de
graten wt, *ende* snijt hem in dry of vier stucken, rolt
5 elck stuc de visch-syde buyten, bindet so met eenen
draet, neemt dan rooden Wijn, die gevarft is met
tornisol, doeter Huysenblas in om te binden, *ende*
siedet den Palinck daer in, tot dat hy genoeg is,
doet den Palinc dan wt, laet *hem* droogen, harstet
10 wittebroot dan root op eenen rooster, *ende* legget te
weycke inden Wijn daer den Palinc ingesoden is,
doetet tsamen door eenen stromijn, doeter by Gen-
geber, Canneel, Foeylie of Noten, Nagelen *ende* Ga-
ligaen, van elcx euen vele, ende een luttel Greyn, *ende*
15 veel suyckers, latet tsamen sieden tot dattet bint,
neemtse dan vanden vyere, *ende* slaetse so heet door
eenen stromijn, gietse dan op den Palinck, *ende* als
ghy hem dient, legt een stuc in een schotel, doeter
wel sausse op, *ende* strooyter van dit poeder wel dick
20 op, *ende* dienet, maer maect dattet na den Galigaen
smaect. [115b] Om recht galentijn, dry potten rijnschen
Wijn, Galigaen, Greyn, Notenmuscaten, van elx
een vierendeel loots, een loot Gengeber, vier oncen
fijn Suycker, een half loot Saffraen, *ende* dry loot
25 Huysenblas, laet dit tsamen sieden tot dattet bint,

ende dan heet doorslaen, ende so op de spijse gedaen.

[116] **Om Galentijn te maken op eenen Capoen oft Speenvercken, voeten of Ooren van Verckens.**

30

Neemt den Capoen, Vercken, voeten of Ooren vant Vercken, *ende* siedet in water half ghenoech, doeter dan eenen pot rijnschen Wijn by, ende wat Huysenblas, maer scheidt eerst het vet schoon af, *ende* verwet met tornisol, doeter wat Wijnazijn by *ende* Gengeber, Greyn, *ende* ander Specerie, wildy, *ende* latet voort *sieden* tot dattet genoech is, neemt dan het vleesch wt *ende* gietet nat twee of drymael door den sack, latet sop *sincken* eer ghyt door giet, *ende* om claer te wesen, gietet heet door, *ende* tlaetste dat gyt door giet, so latet cout werden, *ende* dienet dan.

35

40

[117] **Om Creften oft Crabben te reeden.**

Neemt tweedeel water, ende een deel Wijnazijn, *soutse* wel, sietse een ure lanck, *ende* het moet eerst *sieden*, eer mense daer in werpt, dientse dan drooge.

45

[118] **Om een sausse tot Mosselen te maken.**

Neemt, *ende* siet de Mosselen alst behoort, *ende* neemt Boter, Verjuys, twee of dry doyeren van Eyeren cleyn geclopt, *ende* Gengeber, laet dit tsamen *sieden* *ende* recht hem in saucierkens, *ende* dienet by de Mosselen ter tafelen: Wildy, ghy meuchter ooc wat van tselue sop by doen, daer de Mosselen *ingesoden* zijn, ghy meuch het ooc ouer de Mosselen gieten weldy.

50

55

[119] **Om Zee-haen te bereyden.**

Neemt den Zeehaen, sout hem van pas, siedet

60 hem *van pas*, *ende* doet hem dan buyten water, laet
hem cout werden, *ende* verwarmt hem in een pan-
ne met boter, doeter dan Azijn by, *ende* Mostaert,
roostet tsamen in ruym nat, maer laet het niet ros
worden, dienet dan: dit is seer goet, stroyter Gen-
65 geber ouer.

[120] **Om Grondelen met den sope te reeden.**

Neemt rijnschen Wijn, wat waters ende wat
Souts, wat Gengeber, versche Boter, stooft de
70 Grondelen hier in, alsse ghenoech zijn, so doeter
wat groen geschoruen Vleeschcruyt by, latet eens
opsieden, daer na harst Wittebroot, legget onder
inde schotel, ende recht de Grondelen met het sop
op, ende dienet.

[P11ca – recipe 121/125](#)

[121] **Om Pricken *ende* Lampreyen te reeden,
ghesoden of ghebraden.**

[121a] Neemt de Pricken, ende braeytse aen een spit
half genoech, trectse dan af, *ende* doetse in rooden
5 Wijn te vyere, *ende* setse tot datse genoech zijn, legt
se dan wt, laetse droogen, ende harst Wittebroot
dat het root sy, daer na legghet te weycke inden
seluen Wijn, daer de Pricken in gesoden zijn, *ende*
doeter by Caneel, Gengeber, Naghelen, Foelie,
10 Galigaen, *ende* Suycker, den smaec moet na den
Galigaen zijn, doeghet tsamen door eenen stro-
mijn, latet op sieden, *ende* ghietet dan heet ouer de
heete Pricken, ende dienet: [121b]Voordts om Lam-
preyen te braden, *ende* te reeden, legtse in een teyle
15 met Bastaert, ende laetse die in drincken datse wel
dick is, neemt dan een Pinsoen, *ende* prickeltse in

de ooren, ende al het lijf door, dat het bloet inden
Bastaert come, steect dan de Lampreye aen een
spit al geheel, ghelijck een Slanghe, doet in den
20 wijn Caneel, Gengheber, *ende* wat Boters, ende
laet dit tsamen op sieden, ende droopet de Lam-
preye hier mede, tot datse genoegh gebraden is,
daer na legtse in een schotel, ende doeter het selue
sop ouer, daerse mede gedroopt is, *ende* dientse ter
25 tafel.[121c] Noch op een ander maniere, drinckt de
Lampreye eerst in eenen pot rijnschen Wijn, dan
broeytse in schoon water, *ende* steecktse met eenen
priem in de een Oore, dat het sweet, of bloet inden
Wijn loope, snijtse dan in stucken, soutse, *ende* laet-
30 se drooghen op eenen Rooster opt vyer, doet dan
de stucken inden Wijn daerse in gedoot is, *ende* doet
daer by Naghelen, Gengeber, Caneel, Corinten,
Boter *ende* Suycker, latet tsamen sieden, tot datse
genoegh is, rechtet dan op, *ende* dienet ter Tafelen:
35 De Pricken en laet niet drincken, maer maeckt-
se schoon, bereytse gelijc dese leste Lampreye be-
reyt wert, ende dientse.

[122] **Om een Hooft van eenen Salm te sto-**
40 **ven, of te smooren.**

Neemt het Hooft, *ende* houwet gelijc Hutspot,
siedet wel, *ende* verslatet, doeter dan by Corinten,
Gengeber, Roosemarijn, Wijn, *ende* wat Azijns,
latet tsamen stouen tot dat het genoegh is, rech-
45 tet dan op, ende dienet. Noch, of stooft het recht
slecht, met wat Gengeberpoeder, *ende* opt leste wat
groen geschoruen Petercelij, *ende* als ghyt wt slaet
so doeter wat Azijns in, recht hem op, ende dient
hem ter Tafel.

50

[123] **Een Sausse op gesoden Brasem
te maken.**

Neemt Wittebroot, weycket in rijnschen wijn
met wat Azijns, *ende* doyeren van harde Eyeren,
55 doet door een stromijn, doeter by Comijn, *Gen*
geber, na den Comijn moet den smaec zijn, latet
tsamen op sieden, *ende* gietet ouer den gesoden Bra-
sem, *ende* dienet op, maer den Brasem moet gepelt
zijn eermen hem inde schotel doet, gelijkmen de
60 Baersen pelt.

[124] **Een Sausse te maken ouer eenen ghe-
braden Braessem.**

Neemt root geharst Wittebroot, weycket in
65 rooden Wijn, doeter dan by Corenten, Caneel,
Gengeber, *ende* wat Boters, laet dit tsamen sieden,
ende gietet dan ouer den gebraden Braessem, *ende*
dient hem.

70 [125] **Een Sausse te maken tot Cabeliau.**

Neemt root gheharst Wittebroot, weycket in
rooden Wijn, doeter Suycker, Caneel, *ende* Genge-
ber in, *ende* siedet in eenen aerden pot, settet daer in

[P11cb – recipe 126/132](#)

wech, *ende* besicht daer af als ghy wilt op uwen
visch.

[126] **Om Koppen van Cabeliau te coken.**

5 Neemt de Koppen, maectse schoon, *ende* siedtse
morwe, doetse dan wt, *ende* snijtse gelijk penskens,
scherft dan Aiuyn cleyn, doet het in een pottteken
met boter, of ghebrande olie, *ende* laetten daer inne

10 morwe sieden, doeter dan u gesneden Koppen in,
doeter wat Azijns *ende* Greynpoeder by, latet al
soetkens stouen, rechtet dan op, *ende* stroyter Gen
geber op.

15 [127] **Om Carpie te maken van Vis, of met
den Eyeren te roeren.**

Neemt verschen Zee-visch, siet hem, *ende* capt
hem wel cleyn, *ende* frytten in witte Boter, niet
bruyn, neemt dan gheclopte Eyeren, doeter wat
Soffraens, *ende* wat Gengeber in, *ende* roeret tsa-
20 men onder *den* visch in de Panne, *ende* dienet ter
Tafel.

[128] **Om pottagie van Carper te maken.**

Neemt den Carper, snijft hem so ghy wilt, *ende*
25 fryt Aiuyn in Boter, doet die inden pot met de
Boter, *ende* doeter by Wijn, Soudt, *ende* Azijn, ghy
moechter ooc wel Specerie by doen, laet *den* Car-
per stouen tot dat hy genoeg is, *ende* dient hem
met lanck sop.

30

[129] **Om eenen Carper te stouen.**

[129a] Neemt eenen Carper, doet hem op, *ende* laet hem
wat in zijn bloet staen, doet hem dan te vyere in
rijnschen Wijn, met wat Boter, Nagelen, Peper,
35 *ende* Note-muscaten, laet dit stouen, set dan te weyc-
ke een wittebroot bruyn geherst, passeret door een
stromijn, *ende* doet het dan inden pot by den Car-
per, *ende* latet tsamen stouen, tot dat het genoeg is,
ende dienet dan.[129b] Een ander maniere, neemt
40 den Carper, *ende* clieft hem, doet de galle wt, *ende*
laet hem al zijn Ingewant, laet hem oock in zijn
bloet, *ende* neemt eenen aerden pot, die plat inden

bodem is, legt op den bodem Lauweriers blade
ren, ende legt dan een lage Carper met de schob-
45 ben onderwaerts, neemt dan twee witte Aiuynen
cleyn gesneden, *ende* morwe gesoden inde Boter, *ende*
dan by den Carper gedaen thien of twalf Grof-
fels Nagelen, weynich gebroken, Notpoeder *ende*
Peperpoeder, twee Croesen Biers, eenen Croes
50 Wijns, eenen haluen croes Azijns, doet dit al te
samen inden pot by den Carper, *ende* stopt den pot
dicht toe, ende latet so staen stouen op cleyn cool-
vyer, tot dat hy genoeg is, ende dient hem.

55 [130] **Sausse op eenen gebraden Carper.**

Neemt geharst wittebroot, weycket in rooden
Wijn, doet het dan door eenen stromijn, doeter by
Boter, Gengeber, Nagelen, Greyn, Saffraen, *ende*
wat Azijns, laet dit tsamen op sieden, ende gietet
60 warm ouer den gebraden Carper, ende dient hem
ter Tafel.

[131] **Sausse op eenen gesoden Carper.**

Neemt rijnschen Wijn, Boter, Gengeber, Ca
65 neel, Saffraen, ende Suycker, dit op gesoden, *ende*
so warm ouer den gesoden Carper gegoten, ende
gredient.

[132] **Om Hutspot van Steur te maken.**

70 Neempt den steur, siedt hem een half ure in
rooden Wijn ende Azijn, verslaet hem dan, *ende* set
hem te stouen int selue sop met wat Gengheber,
Foelie, *ende* Nagelen, scherft dan wat groen Venc-
kel, Sauie, Roosemarijn, ende Ysope, ende wat

75

P12ca – recipe 133/139

versche Boter, latet samen stouen tot dat het ge-
noech is, dan rechtet ende dienet.

[133] **Sause op gebraden Snoecken.**

- 5 [133a] Neemt geharst Wittebroot, weycket in rooden
Wijn, doeget door eenen stromijn, doeter *dan* wat
boters Gengeber, Caneel, *ende* Suycker by, laetet
samen op sieden, gietet ouer *den* gebraden Snoec,
dient hem warm. [133b] Op een ander maniere: Neemt
10 ghepelde Amandelen, stootse cleyn, ende doetse
door eenen stromijn met Veriuys, doeter *dan* by,
Gengeber *ende* Suycker, siedet tsamen op, dienet
warm op den warmen gebraden Snoeck.

15 [134] **Sause op eenen gesoden Snoeck.**

- Neemt den Snoec, siet hem in schoon water,
pelt hem, neemt dan gepelde Amandelen, stootse
cleyn, ende neemt cruymen van Wittebroot, ge-
weyckt in rijnschen Wijn, daer na, doet het met
20 de Amandelen door eenen stromijn, ende suycke-
ret, ist dat het u belieft, soo doeter Gengeber in,
ende latet samen op sieden, daer naer doetet op den
gepelden warmen Snoeck, ende dienet.

25 [135] **Eenen Snoeck te sieden op duytsch.**

- Neemt den Snoeck, doet hem leuendich op,
laet het Hoofd heel, ende wascht hem schoon, legt
hem terstont in Wijn-azijn, of anderen stercken
Azijn, hangt eenen ketel waters ouer het vyer
30 wel ghesouten, laet hem inde sode comen, doeter
dan terstont den Snoeck met den Azijn in, laet
hem sterck sieden, ende schuymt hem schoon, *ende*

doet hem dan heet sonder sop in een schotel, ende
dient hem heet, set Azijn ende Gengeber in Sau-
35 cierkens tot sause. Of wilt ghy so moechdy an-
der sausse maken, neemt Wijn, Suycker, Caneel,
Gengeber, *ende* Soffraen, latet samen op *sieden*, *ende*
settet in Saucierkens, of gietet op den Snoeck,
dient ter Tafel.

40

[136] **Sausse tot allen gebraden Visch.**

Neemt eenen Appel cleyn ghesneden, doet die
in een panneken met Boter, Wijn, Corinten,
Suycker, Gengeber, ende Caneel, laet dit al
45 tesamen wel *sieden*, ende so op den gebraden Visch
gedaen.

[137] **Eenen Snoec te *sieden* opt Spaensch.**

Neemt Lamoenen in schijuen gesneden, doet
50 die in een potgen met wijn, water, Boter, Gen-
geber, Soffraen, *ende* Nagelen, laet dit samen *sto-*
ven tot dat het ghenoech is, doet het dan in een
schotel, *ende* legter den gesoden Snoeck in, *ende* dient
hem heet ter Tafel.

55

[138] **Om eenen Snoeck te stouen.**

Neemt den Snoec, snijt hem in stucken, was-
schet hem schoon, *ende* strooyter wat souts ouer,
neemt twee of dry Aiuynen in schijue gesneden,
60 *ende* siedtse eerst in schoon water, *ende* doeter dan
uwen snoeck inne, daer na doeter eenen *grooten*
lepel vol pereye van erweten inne, dat is dicke
Erten, of doorgedaen Erten, dunne gemaect ge-
lijck sop, Veriuys, versche Boter, heelen Peper,
65 *ende* Foelie, Gengeber-poeder, ofte heel, laetet sa-
men stouen tot dat het genoech is, dient *dan* op,

maket sop so lanck als ghy begeert.

70 [139] **Om Eyeren wel een half Jaer goet te
behouden.**

Neemt versche Eyeren, *ende* setse metten scherpen om hooch, in schoon Lijnwaet, *ende* dectse met schoon Lijnwaet, so sullense versch *ende* goet blijven.

[P12cb – recipe 140/143](#)

[140] **Om Eyeren inde schalen te sieden datse niet hert en werden.**

5 Als de Eyeren inden Ketel of pot ouer tvyer wat geweest zijn, datse haest heet zijn, so neemt eenen lepel, *ende* roert onder de Eyeren, laetse so sieden, men segt datse niet hert en werden.

[141] **Om eenen Carper ouer lant te dragen,
dat hy leuendich blijue.**

10 Neemt een cruyme roggen broot, *ende* legtse in rijnschen Wijn, steect hem die nat in den muyl, *ende* draecht hem also waer ghy wilt sonder steruen.

15 [142] **Om Pertrijsen *ende* Sneppen te bereyden, *ende* om te kennen.**

[142a] Als men Pertrijsen braden wilt, men wast de Pertrijsen niet, alst Ingewant wt getrocken is, dan men steectse so bloeyachtich aen den Spit, 20 maer zijns niet versch so moecht ghyse wasschen, als de Pertrijsen swartachtige becckens hebben, *ende* geelachtige pooten, so zijns jonck. [142b] De Snepen braeytmen met den dreck, *ende* alsse bycanst

half gebraden zijn, so legt geharst Wittebroot in
25 de Panne onder de Sneppen, *ende* laeter den dreck
op druypen, *ende* alsse ghenoech zijn, dan legtmen
dit broot inde schotel, *ende* legter de Sneppen bo-
ven op, *ende* dientse.

30 [143] **Om een Braet-vercken te dooden, *ende*
voorts te bereyden.**

[143a] Neemt de twee achterste *beenen* vant Vercken,
als ghyt doodet, tusschen u beenen, *ende* den muyl
neemt in u hant, *ende* steket so de kele, af *ende* latet wel
35 bloeden, legghet dan voort vyer dattet niet te cout
en werde, tot dat u water heet genoech is om te
schouwen, alsdan steect den steert eerst inden ke-
tel, *ende* gaet het hayr af, soo steket Vercken heel in
den Ketel, maer wacht dat het water niet te heet
40 en is, of het vel soude wel mede af gaen, *ende* alst
schoon geschouwt is, snijdet dan inden midden
open, *ende* doet Ingewant reyn wt, *ende* was-
schet schoon, *ende* vullet met groene Petercelie,
Nagelen, Tymus, Basilicum, *ende* Roosemarijn,
45 laet dit Cruydt een walleken op sieden in schoon
water, of in warm water weycken, stootet dan
wel cleyn in eenen Mortier, met twee herde Eye-
ren, *ende* een goede schijue Boters, alst cleyn gestoo-
ten is, doeter by nagelen, peper, suycker, *ende* Coren-
50 ten, menget onder een met het cruyt, *ende* vullet int
Vercken, *ende* steket aen den spit, latet wel braden,
droopet wel met boter, *ende* met tghene datter af
druyt, ghy moet de ooren, steert *ende* voeten al aent
Vercken laten, de voorste voeten moeten aenden
55 hals in steken, het steertken op den rugge tusschen
het velleken, de twee achterste voeten steect door
een gelijk een Hase, men vult de Braet-verckens

aldus so lange als het cruyt groen is: maer inden
winter, so neemt gedroocht cruyt *ende* poederet, *ende*
60 doeter gepoedert Foelie, Peper *ende* Nagelen by,
ende wrijuet daermede van binnen het Vercken,
ende vullet dan met gepelde Castaengen, *ende* steket
so aen den spit, *ende* alst wat ghebraden heeft, so
steeckt int Vercken vele heel Nagelen, *ende* latet
65 voorts braden. [143b] Een roode sausse tot het selue
gebraet: Neemt swart geherst Wittebroot, weyc
ket in rijnschen Wijn, *ende* een weynich Azijns,
doeget dan door eenen stromijn, *ende* doeter by Ca-
neel, Gengeber, Suycker, *ende* vet wt de Panne,
70 *ende* Caroten, het merch wtghedaen, latet samen
sieden, tot dat het gebonden is, alsdan gietet ouer
het ghebraet, of rechtet op in cleyne schotelkens
by het gebraet, *ende* dienet: Dese sausse doet oock

[P13ca – recipe 144/149](#)

ouer een gebraden Gans of Entvogel.

[144] **Noch een bruyne Sause ouer tselue ge-
braet van dander syde.**

Neemt bruyn Boter, *ende* vet wt der Panne, la-
tet wel heet werden met wat Azijns, Peper, Na-
5 gelpoeder, *ende* Suycker, latet tsamen sieden, *ende*
cloppet wel, tot dat het gebonden is, doeget dan
ouer het gebraet.

[145] **Een Sause ouer eenen gebraden Hase,
10 Conijn, Calfs-ribbe, Harst, ofte Runt-
vleesch.**

Neemt een schijue Boters, eenen haluen Roo-

mer Azijn, eenen Roomer Wijn, Peper, Nagelpoe³
der, *ende* Suycker, laet dit samen sieden tot dat het
15 bindt, doeget dan ouer tgebraet, *ende* dienet.

[146] **Om eenen Hase te reeden.**

Als ghy den Hase het vel af ghedaen hebt, ist
dat hy versch is, bestrijckt hem van buyten met
20 zijn Leuer, *ende* later dat wat in droogen, maer
is hy niet versch, so en dorst ghy *hem* niet bestrijc-
ken, *ende* als hy versch het vel af gedaen is, so mo-
get ghy hem wel terstont aen den spit steken, als
hy binnen schoon gewassen is, *ende* droopt den Ha-
25 se eerst wel met Azijn, *ende* later den Azijn wel inne
drooghen, om cort te zijn, daer na giet den Azijn
weder wt de panne, *ende* droopt hem voorts met
boter, om dat hy te malser soude zijn, ghy moech
ter oock Worsten, of Castaengien in steken, *ende*
30 latense mede braden, aldus moechdy oock Co-
nijnen braden, maer die en moechdy niet bestrijc-
ken met den bloede, want sy moeten wit braden,
ende als ghy eenigen Hase, Conijn, of eenich *ander*
vleesch houden wilt, so moet het ghebroeyt zijn,
35 te weten, ghy moetet wel een half vre sieden in
schoon water, *ende* schoon schuymen, *ende* leggent
dan in den Azijn, *ende* alst gebroeyt *ende* cout is,
dan moecht ghyt Lardenen: Vleesch dat niet ge-
heel versch en is, moechdy ooc broeyen in water
40 *ende* wat Azijns.

[147] **Een Peper te maken op een gebraden
Hase, Conijn, of ander vleesch.**

Neemt vier of vijf sneden swart geherst rog-

³ Tilde missing.

45 gen, of terwen broot, *ende* weycket in Bastaert, daer
na doet het door eenen stromijn, ende doeter wel
Peper, *ende* Nagelpoeder in, laet dit tsamen sieden
tot dat het dick ghenoech is, *ende* doet het dan opt
50 maer men breect hem in stucken: dit Peper doet-
men oock ouer Runtvleesch.

[148] **Noch een Peper tot alle Wiltbraet,
Hase, of Swane.**

55 Neemt swart geharst roggen broot, weycket
in Bastaert, of rijnschen Wijn, ende wat Azijns,
doet het dan door eenen stromijn, doeter by Ca-
neel, Peper, Nagelen, Foelie, of Noten al gepoe-
dert, Soffraen, *ende* wel Suycker, laet dit tsamen
60 sieden, tot dat het dicke ghenoech is, roeret wel,
ende doet het op daer ghyt begeert.

[149] **Om Peper te maken op versch
gebraden Runtvleesch.**

65 Neemt geharst Wittebroot, ende weycket in
mager Vleessop, passeret dan door eenen stromijn
met weynich Azijns, doeter dan wat Saffraen,
ende Peperpoeder by, *ende* latet tsamen dicke sieden,
daer naer ghietet ouer v Ghebraet, ghy mochter
70 oock wel wat Suyckers by doen, ist dat v be-
lieft.

[P13cb – recipe 150/154](#)

[150] **Een Sausse te maken tot ghebraden
Conijnen, of Entvogels.**

Neemt geherst Wittebroot, legget te weycke⁴

⁴ Tilde missing?

in rooden Wijn, daer na passeret door een stromijn
5 dat het lanc van sope is, doeter *dan* by Gengeber
ende Caneel-poeder, *ende* latet sieden tot dat het dick
is, *ende* wilt ghy, so doeter by vet wt der Panne, of
Boter, ende Peper ende Nagelpoeder, om bruyn
te maken.

10

[151] **Een sausse te maken tot Lamprasen.**

Neemt Wijn, Gengeber, Corinten, *ende* Saffraen,
ende so ghyt begeert, wat vet wt de Panne, of Bo-
ter, gepelde Amandelen in cleyn stucxkens ghe-
15 sneden, dit tsamen gesoden, tot dat v dunckt dat
het ghenoech is, ende daer by wat lanckachtich
van sope, dit ouer het Ghebraet gedaen, ende so
gredient.

20 [152] **Een seer goede sausse te maken tot
Lamprasen *ende* Conijnen, op de En-
ghelsche maniere.**

Neemt Veriuys, Boter *ende* Suycker, tot dat
het soet genoech is, latet tsamen wat sieden in een
25 schotel, op een Coffoor, doeter *dan* by vier of vijf
lepelkens sop van gestooten Sulcker dat met een
cruyme roggen broots gestooten is, doeter oock
wat Gengeber by, latet *dan* noch wat sieden, *ende*
neemt alsdan vier of vijf snekens Wittebroodt,
30 ongeharst, legtse inde schotel int sop, *ende* stroyter
wel Caneelpoeder op, *ende* latet noch een weynich
sieden, *ende* legter *dan* het Gebraet op, maer maect
dat het altijd wat lanckachtich van sope sy, ende
dient ter Tafel.

35

[153] **Om eenen Entvoghel seer excellent met
den Cruyden te stouen.**

Neemt den Vogel als het Inghewant wt is,
ende gewassen is, siet hem dan in schoon water met
40 wat souts, schoon gheschuymt ten haluen, daer
na verslaet hem, ende doet in eenen schoonen Pot
van den seluen sope, of Hamelen sop sonder vet,
met een goede schijue Boter, ende vullet inden Vo-
45 gel eenen Aiuyn, Petercely, Roosemarijn, Nage-
len, ende Tymus, al cleyn gescherft, ende wat specx
cleyn gesneden, doet dit tsamen inden Voghel, ende
giet inden Voghel ooc wat Azijns, ende legt hem dan
int sop alst siedt, daer na doet in een fijn doecxken
Gengeber, Peper, Foelie, ende Nagelen, bindet toe,
50 ende werpet inden pot, latet dan tsamen stouen tot
dat het ghenoech is: Wildyt soet hebben, so doet
wat Suyckers int sop, ende als ghy hem oprecht,
so legt de Specerie al heel inde Schotel, op den
Vogel, snijdt den Gengeber in ronde schijfkens,
55 ende legt hem op de cant van de Schotel, ende dient
hem ter Tafel, het Sweem moechdy oock dus
stouen, ende als ghy Boter neemt, so en behoeft
ghy geen Speck te nemen.

60 [154] **Om eenen Entvoghel oft Sweem seer
excellent te stouen.**

Neemt den Vogel schoon gemaect ende gewas-
schen, siet hem met wat Souts ten haluen, wel
geschuymt, als hy genoech gesoden is, so verslaet
65 hem, ende neemt wat van den seluen sope sonder
het vet, met een goede schijue boters, ende wel Pe-
perpoeder, eenen Aiuyn of twee gesneden in ron-
de schijuen, daer na neemt gedroocht vleescruyt,
te weten, Tymus, Roosemarijn, Margeleyne, ende

70 Basilicum, bindt dit in een doecxken, ende doet
het in den Pot, latet te samen sieden, tot dat den
Aiuyn ghenoech is, daer na legter den Vogel in,
ende latet stouen, tot dat het by na ghenoech is,

[P14ca – recipe 155/160](#)

dan doeter by wat Azijns, *ende* Suycker so soet alst
v goetdunckt, *ende* latet tsamen noch wat stouen,
dan recht den Vogel op, *ende* stroeyter Caneel poe⁵
der, of Nagelpoeder op, *ende* dient hem ter Tafel,
5 men steeckter oock Nagelen in.

[155] **Een Sause ofte Pekel, tot ghebraden
Entvogels ofte Sweem.**

Neemt twee of dry Appels cleyn gecapt, ofte
10 ghesneden, *ende* neemt daer toe van het vet wt der
Panne, *ende* Gengeber, of Peper, *ende* wel Suycker
ende wat Azijns, laet dit tsamen sieden, tot dattet ge-
noech is, daer na doet het opt gebraet, *ende* dienet
ter Tafelen.

15

[156] **Om Sause of Peper te maken op ge-
braden Entvogels oft Sweem.**

Neemt Hamelen sop, *ende* twee Ajuynen, siedet
tsamen dat de cracht in het sop is vanden Ajuyn,
20 dan werpt den Ajuyn wt, *ende* harst witbroot root-
achtich, *ende* legget te weycke⁶ in Rijnschen Wijn,
passeret door eenen Stromijn, met het sop *ende*
den Wijn, *ende* een weynich Azijns, doeter dan
Peper *ende* Nagelpoeder by, *ende* latet tsamen sie-
25 den, tot dattet ghenoech is, maer daer moet soo

⁵ Hyphen is missing.

⁶ Tilde missing?

veel Suyckers by zijn, tot dat v dunckt dattet
soet genoeg is, *ende* ist dat ghyt gecoleurt begeert
so doeter Soffraen, oft Tornisol in, ofte sieter een
stuck Caroten in, het merch wt gedaen, gietet dan
30 opt gebraet, ende dienet aen.

[157] **Eenen Huspot te stouen van Venesoen.**

Men sal den huspot sieden als ander vleesch,
ende neemt half Bastaert, *ende* half vanden sope daer
35 het Venisoen in gesoden is, *ende* doeter wel Nagel
poeder *ende* Corinten by, laet dit samen met het
gesoden Venisoen stouen, tot dattet genoeg is,
dient dan ter Tafelen.

40 [158] **Om Venesoen Huspot te stouen van
Vercken vleesch.**

Neemt versch Verckenspeck vant dunste *van*
den Buyc, soutet, schuymet gelijk ander vleesch:
Latet sieden tot dattet genoeg is, *neemt* dan ge-
45 harst roggen broot, *ende* legghet te weycke⁷ in Ba-
staert, passeret door eenen Stromijn, dan doeter
Peper, Nagelpoeder, *ende* wat rijnschen Wijn by,
ende latet tsamen stouen met het vleesch, tot dattet
genough is, dient dan ter Tafelen.

50

[159] **Om te braden eenen Harst van een
Wilt Vercken.**

Neemt den Harst, *ende* broeyt hem in half water
ende Azijn, *ende* laet hem dan cout werden, braeyt *hem*
55 dan, *ende* harst wittebroot wel bruyn, legget te
weycke in rijnschen Wijn, *ende* Azijn, *ende* passeret
dan tsamen door een Stromijn, doeter dan Pe-

⁷ Again no tilde in 'te weycke'. Maybe this is a fixed expression.

per, Nagelpoeder, Saffraen *ende* wat Suyckers
by, maer maket niet te soet, *want* het moet rensen
60 *ende* doeter by wat Lardeerspeck cleyn ghesneden,
laet samen sieden tot dat v dunckt dat het ghe-
noech is, rechtet dan op in cleyn schotelkens, *ende*
dient ter Tafel.

65 [160] **Om een Gans te braden gevult, ende
Saussen daer toe te maken.**

[160a] Neemt tot het vulsel Petercely, Tymus, Bre⁸
silicum, Mageleyn, Roosemarijn, wat edel Sa-
uy, ende scherft dit grof, ende eenen Ajuyn ofte
70 twee ghesneden in vijf of ses stucken, of Loock
wildy, ist dat ghijt begheert, ghy en dorster geen
Loock ofte gheenen Aiuyn in doen, ende vullet
in de Gans, ende steket gat toe, steecktse aen den
Spit, ende laetse braeyen, alsse ten haluen ghe-

75

[P14cb – recipe 161/163](#)

braden is, so moecht ghy daer heele Naghelen in
steken, hier ende daer: Of wilt ghy, ghy moecht
de Gans vullen met edel Vleescruyt, Aiuyn, *ende*
Appelen.

5 [160b] Voorts om een Sause tot de gebraden Gans
te maken, so neemt braeyvet wt der Pannen, *ende*
doeter Azijn by, *ende* Peper, Nagelen, Foelie, ende
wat Caneels, al ghepoedert, wat Suycker, laet
dit tsamen sieden tot dat het ghenoech is, *ende* als
10 tgebraet inde schotel leyt, so gietet daer ouer, *ende*
dient ter Tafelen.

[160c] Een ander Sause: Neempt een hantvolleken
Bieslook, een hantvolleken Petercelij, *ende* stoot-

⁸ Hyphen is missing.

se tsamen, ende douwet sop door eenen stromijn,
15 doet het sop in een Panneken, doeter by wat vet
wt der Pannen, ende wel Gengeberpoeder, laet
dit tsamen wel sieden, ende als ghijt oprechten
wilt, soo doeter wat Azijns in, ende onderroeret
wel, ende gietet ouer de Gans, of settet in cleyn
20 schotelkens, ende dienet, den Azijn en mach niet
mede sieden, op dat de Sause niet vael en werde.
[160d] Noch een ander Sause: Neempt een Cruyme
Wittebroot, ende legtse te weycke in Room van
Soetemelck, neemt wat edel Sauie, stoot die wel
25 cleyn, ende neemt dry of vier herde Eyeren, stoot
die wel cleyn by de Sauie, *ende* doeter dan de ghe-
weyckte cruym Wittebroots oock by, *ende* stootet
tsamen wel cleyn, wrijuet dan door eenen Stro-
mijn met den Room, daer na doet het in een Pan-
30 neken, ende doeter wat vets wt der Pannen by,
ende Gengeber poeder, *ende* wat Suyckers, ende
roeret wel onder een, ende latet tsamen sieden na
v goet duncken, ende als de Gans genoeg is, so
legtse in een Schotel, ende doeter dit sop op, *ende*
35 dientse ter Tafel.

[161] **Een Sause op een ghebraden**

Schouwer.

Neemt vant vet wt der Pannen, ende doet
40 het in een Panneken, ende doeter by Vlier-azijn,
ende wel Peper poeder, ende wat Suyckers, *ende*
laet dit tsamen op sieden, ende gietet alsdan ouer
het Gebraet: Ist dat ghy een achter Schouwer
ghebraden hebt, ende begheerdy van het Ghe-
45 braet wat te hacken, so doeget in het sopken dat
wt het Gebraet gheloopen is, op de Tafel, in de
selue Schotel, ende doeter wat Vlier-Azijns by,

ende wat Noten gepoedert, *ende* stellet so op een Ca-
foor met vyer, ende latet also tsamen sieden, ende
50 het is gereet ende seer goet.

[162] **Om eenen Huspot te stouen**
 van als.

 Neemt eenen Capuyn, Hamelen vlees, Runt-
55 vleesch, ende Verckensvleesch, van elcx so vele als
v goet dunckt, een Sweemken of Entvogel: De
Voeten, Ooren, ende de Steert vant Varcken,
ende oock Worsten, dit al samen in eenen Pot te
vyere gedaen, van pas gesouten, ende schoon ge-
60 schuymt, wel morwe gesoden, dan verslaet hem,
ende set hem lanckachtich van sope te stouen,
met Gengeber, ende Peperpoeder, *ende* doeter by
Sauoysche Coolen, die eerst morwe gesoden zijn,
laet dit al tsamen stouen in eenen pot, *ende* alst ge-
65 noech gestooft is, rechtet op, ende dienet ter Ta-
felen.

[163] **Om eenen Keulschen Huspot**
 te stouen.

70 Neemt Runtvleesch, vant beste dat aen den
Osse is, te weten van de Loose, Ribbe, ofte corte
Ribbe, ende een stucxken van de Muys, *ende* doet
hem ouer tvyer, van pas gesouten *ende* geschuymt,
ende als hy siedet, so doeter twee of dry gheheele

[P15ca – recipe 164/166](#)

Aiuynen in, ende een busselken ghedroochde Dil-
stocken, ende neemt twee of dry clauwen Genge-
ber, dry of vier bladeren Foeylie, ende een hant-
vol heelen Peper, bint dit tsamen in een fijn doecx-

5 ken, werpet oock inden pot ende latet tsamen sie-
den tot dattet genoeg is, verslaet hem dan ende
werpt den Ajuyn wech, ende set hem met het sel-
ue sop te stouen in eenen schoonen pot, doeter het
doecxken met het heel cruyt, ende de Dilstocken
10 ooc by inden pot, latet tsamen stouen tot dat het
genuech is, recht dan den Hussepot op, effen inde
schotel gheleyt, werpt de Dilstocken wech, ende
neemt het cruyt wt het doecxken, *ende* strooyt den
Peper heel ouer het vleesch, legt de Foelye hier
15 *ende* daer heel op het vleesch, *ende* op de canten vande scho-
tel geleyt, *ende* dienet ter tafelen, het is gereet ende
excellent.

[164] **Om Hamelenvleesch te sieden op de En-
20 gelsche maniere.**

Neemt eenen Hamelenbout, doet hem te vye-
re, sout hem van pas *ende* schuymt hem schoon, *ende*
neemt groen Eel-vleeschcruyt, wel Peterselie *ende*
wat Bornage, wat Poreye *ende* stampet tsamen wel
25 cleyn, clopt twee of dry Eyeren met het gestampte
cruyt, doet daer wat Gengeberpoeder by, *ende* laet
dit wat op sieden int selue sop, daer het vleesch in
ghesoden is, ende legt dan het vleesch in een scho-
tel, giet het sop daer ouer *ende* dienet voorts ter
30 tafelen.

[165] **Om eenen Hamelenbout te stouen.**

[165a] Neemt den Hamelenbout, volt hem tusschen
vel *ende* vleesch, ghy moet onder aenden dunnen lap
35 beginnen *ende* so voorts opwaerts, het volsel moet
zijn, jonge Peterselie, Thymus, Eelmargeleyn,
wel cleyn gestooten, stooter een hert Ey onder *ende*
een goede schijue Boters, doeter dan by suycker,

Gengeberpoeder, wat Canneelpoeder, *ende* Co-
 40 riten⁹ of dat ghy begeert, *ende* vollet so inden bout,
 doet hem *dan* te vyere met wat souts, *ende* schuymt
 hem schoon, laet hem *sieden* tot dat hy morwe is,
 neemt *dan* wat vanden claersten sope *ende* vet daer
 den bout ingesoden is, *ende* wat Veriuys, Nagelen,
 45 Peper, Gengeber, Canneelpoeder, Pruymen *ende*
 Corinten, *ende* Lamoenen wildy, laet dit tsamen
 wel stouen, tot dat de Pruymen *ende* de Lamoenen
 bycans genoegh zijn, doeter *dan* den bout by, la-
 tet voorts stouen tot dat het genoegh is, *ende* dienet
 50 *dan*. [165b] Ist dat ghy den bout heel wit stouen wilt
 met de Pruymen *ende* cruyt, so laet Peper *ende* Na-
 gelen daer wt, siet de Pruymen alleen in wat van
 het selue sop, doetse ouer inde schotel, als den bout
 gestooft is, [165c] ghy meucht den bout ooc stouen met
 55 heet¹⁰ cruyt te weten met Foeylie of Noten, Gen-
 geber, Canneel, Peper, Lymoenen *ende* wat suyc-
 kers, *ende* stooft hem so tot perfectie, *dan* en meucht
 ghy hem niet vollen met groen cruyt, om geheel
 wit te stouen; als ghy hem bruyn stooft, so meucht
 60 ghy oock wel Bastaert daer in doen.

[166] **Om een Calfs-borst te stouen.**

Neemt Eel-vleeschcruyt, *ende* veel Peterselie,
 stootet wel cleyn, met een oft twee herde Eyeren,
 65 doeter *dan* wel by Boter, onghesmolten, Genge-
 berpoeder, Corinten, Suycker *ende* vollet tsamen
 tusschen vel *ende* vleesch, siet *dan* de Borst in schoon
 water met wat souts (schoon gheschuymt) wel
 morwe, daer na verslaetse *ende* set te stouen int sel-

⁹ Tilde is missing, it should read 'corinten'.

¹⁰ *heet*: typographical error for 'heel' ?

70 ue sop, met wat Veriuys of Wijn, Boter *ende* heele
Foeylie, latet tsamen stouen tot dat het genoech
is, rechtet dan op *ende* dienet.

P15cb – recipe 167/171

Nota.

Als ghy met Lymoenen stouen wilt, legt die al-
tijt ghesneden eerst wat te weycke in schoon wa-
ter, om de meeste soutichyt wat wt te trecken.

5

[167] **Om volsel te maecken, tot Kieckenen,
Duyuen of Calfs-borst, tusschen vel
ende vleesch.**

Neemt een goet deel Peterselie, *ende* voort Eel-
10 vleeschcruyt, stootet wel cleyne, neemt dan twee
Eyeren cleyne geclopt *ende* roert die met boter ouer
t'vyer, doetse dan by het gestampte cruyt, *ende* ooc
een cruymken Wittebroot, stampet dan tsamen
wel cleyne, nemet wt *ende* doeter wat Gengeberpoe¹¹
15 der, Canneelpoeder, *ende* wat Suyckers by, *ende*
vollet dan voorts daer ghyt in begeert, dit is tot
veel kieckenen.

[168] **Om Calfs-schenckel, oft eenen Capoen
20 heel te stouen, op de Engelsche maniere.
Goet voor siecken.**

[168a] Neemt den Schenckel, doet hem te vyere met
schoon water *ende* weynich souts, schuymt hem
schoon, *ende* als hy wat gesoden heeft, so doeter een
25 cruyme Wittebroot by, laetse mede sieden, *ende* als
hy bycans wel gesoden is, soo doeter eenen croes
rijnschen Wijn by, of dry of vier lepelen Veriuys

¹¹ Hyphen is missing.

ende een gestooten Note-muscate, *ende* wat gebroken
Foeylie, met dry of vier heel bladeren Foeylie,
30 wat Saffraens, *ende* laet dit tsamen sieden, tot dat
het ghenoech is, rechtet den Siecken op, het ver-
sterckt de Leden, het suyuert *ende* opent de nature:
Maer het moet lanck *van sope* zijn, *ende* men mach
daer oock Gengerpoeder in doen, die wil. [168b] Op
35 dese maniere meucht ghy oock eenen Capoen ge-
reet maken, maer ghy moet met den Capoen een
Nierstucxken Hamelenvleesch sieden, *ende* als ghyer
de Specerie in doet, so moet ghyt doen gelijk inden
Calfs-schenckel: Ghy meuchter oock Corinten
40 by doen. Gesonde mogent oock wel.

[169] **Om Hoenderkens, *ende* Duyfkens met
Speck te stouen.**

Neemt groen Eel-vleeschcruyt, met Speck
45 cleyn gecapt, doet daer by Gengeber, Nagelen, *ende*
wat Peperpoeder, steket binnen in den Buyck,
niet tusschen vel *ende* vleesch, *ende* lardeertse met Spec
ende setse te stouen met water, met Boter *ende* met
Speck, in lange stucxkens gesneden, *ende* doeter
50 Specerie in, latet stouen op cleyn vyer tot dattet
ghenoech is: Maer eer ghy het oprecht, so doeter
wat Wijns, ofte wat Azijns in *ende* latet so wat
opsieden, *ende* rechtet dan op *ende* dienet ter ta-
felen.

55

[170] **Om Verckens voeten te stouen.**

Neemt gesoden Verckens-voeten, *ende* neemt
rijnschen Wijn, Boter *ende* wat Azijn, Gengeber,
Canneelpoeder, Suycker *ende* wat Saffraen, laet
60 dit tsamen op sieden, *ende* legter dan de voeten in,
laet dit tsamen stouen, tot dattet genoech is, *ende*

dienet ter tafelen. Aldus meuchdy ooc Calfs *ende*
Schaeps-voeten stouen, ghy meucht ooc Hame-
len sop nemen in stede van Wijn.

65

[171] **Om Cafs¹² ende Schaepsvoeten te
stouen.**

[171a] Neemt gesoden Calfs-voeten ende breecktse
in dry ofte vier stucken, ofte laetse heel, ende

70 neemt Hamelen sop met wat Veriuys, ende
Boter, ende Gengeberpoeder, laet dit altsamen

[P16ca – recipe 172/175](#)

op sieden, legter dan de Voeten in, *ende* latet tsamen
stouen, tot dattet bycans genoeg is, neemt dan
groen geschoruen Eel-vleeschcruyt, doe het by de
Voeten *ende* hutset daer mede *ende* latet een walleken

5 opsieden ongedect, op dat het Cruyt niet vael en
werde, *ende* begerdyt gheel so doeter Saffraen in,
rechtet op *ende* dienet ter tafelen. [171b] Nv voorts om

de Schaeps voeten te stouen: Neemt hamelen sop,
ende Verjuys, Boter, Gyneberpoeder, *ende* Corin-
10 ten, laet dit tsamen op sieden *ende* legter dan de ge-
soden schaepsvoeten in, laetse bycans genoeg
stouen, doeter dan wat Suycker *ende* Saffraen in,
latet voorts stouen tot dattet genoeg is, rechtet
dan op *ende* dienet. Aldus meucht ghy oock Ver-
15 ckens voeten *ende* Calfs voeten stouen.

[172] **§ Om sop te maken, op eenen gebraden
Ossenvoet op den Rooster.¹³**

Nemt Boter, Azijn, *ende* wat Suyckers, Pe-

¹² *Cafs*: Typographical error for 'Calfs'.

¹³ The recipes 172/180 on page 16 have section marks in front of the recipe titles. These are not used on the other pages of the cookbook.

20 per, Nagelpoeder *ende* wat Saffraen, laet dit tsa-
men sieden tot dattet gebonden is, gietet *dan* ouer
den Voet, *ende* strooyter Gyneberpoeder op *ende*
dietet, of begeerdy het sop niet bruyn, so laet Na-
gel *ende* Peper wt, *ende* neemt in stede Ghyneber-
25 poeder.

[173] § Om een Ossen-tonge te stouen.

Neemt een gesouten Ossen-tonge, sietse wat
morweachtich of wat meer dan ten haluen, neemt
30 dan de Tonge wt den pot:laetse cout werden, hael-
ter *dan* achter dat aen den hals gestaen heeft wt, *ende*
vollet gat met March, Corinten, Suycker, Can-
neel, *ende* steect inde Tonge Cruynagelen, *ende* neemt
eenen nieuwen pot, doet daer Bastaert in, of Rijn-
35 schen Wijn *ende* Suycker, Corinten, Canneelpoe-
der *ende* wat Gyneberpoeder, *ende* Dayen in langhe
stukken gesneden, laet dit tsamen op sieden *ende* leg-
ter de Tonge *dan* in *ende* latet tsamen stouen tot dat
het genoeg is, rechtet *dan* op *ende* strooyter *dan* op
40 dat ghy wilt, *ende* dietet ter tafelen, begeerdyt vet
so doeter Boeter in.

[174] § Om een Calfs-leuer te stouen.

Neemt groen Eel-vleeschcruyt, maer meest
45 Peterselie, scheruet wel cleyn, ghy meuchter oock
een weynich Aiuyn onder scheruen, *ende* doeter Gy-
neber oft Peper-poeder, wat Boter, wat Sout,
ende Corinten by, *ende* neemt gestooten volsel, gelijcmen
tot de Kiekens, duyuen oft Calfsborst neemt, *ende*
50 neemt een mes, steect een gat of twee inde Leuer,
ende steect daer het volsel in, wrijft¹⁴ de Leuer *dan* in

¹⁴ *wrijft*: typographical error for 'wint', see recipe 175.

een Calfs-net *ende* doetse in eenen schoonen pot met
water *ende* Boter, met wat Souts ofte Hamelen
sop met Boter, laetse so sieden tot datse bycans ge-
55 noech is, doeter dan wat Veriuys oft Rijnschen
wijn in, *ende* latet samen sieden tot dattet genoeg
is, *ende* dienet ter tafelen, wildy ghy meuchter ooc
inde pot Corinten *ende* Saffraen doen, *ende* latent
dan oock daer mede sieden int eerste.

60

[175] § **Om een Calfs-leuer te braden.**

Neemt groen Eel-vleeschcruyt, meest Peter-
selie, *ende* maeckter een volsel af, gelijkmen tot
Calfs-borsten maect *ende* doeter Corinten by wil-
65 dy, neemt een mes steect *gaten* inde Leuer *ende* steect
daer v volsel in, wintse dan ineen Calfs-net, oft
Lams-net, of Verckens-net, steect dan v Leuer
aenden spit, bindtse met bast aen den spitte datse
niet af en valle, *ende* drooptse wel met Boter, *ende*
70 Canneel poeder, steect inde Leuer Cruynagels,
alssse nv ghenoech is, so dientse ter tafelen, ist dat
ghyer een sop op wilt maken, so neemt het vet wt
de pannen, *ende* wat Bastaerts, oft Rijnschen wijn,
met Suycker, met Canneel poeder, een weynich

75

[P16cb – recipe 176/180](#)

Nagelpoeder, *ende* wat Azijns wildy, laet dit tsa-
men sieden tot dat het ghebonden is, gietet dan
ouer tgebraet.

5 [176] § **Om cleyn gerechtkens te maken, om
met den eersten op de tafel te setten, ofte
by het gebraet**

Neemt Wittebroot, snijdet in ronde sneden *ende*

steect in elcke snede Cruynaghelen, soo vele als v
10 goet dunct, legget so op den rooster, harstet ende
legget dan inde panne van t'gebraet, latet weyc-
ken gelijkmen het broot onder de Sneppen laet
weycken, als ghyt nv ter tafelen set, so strooyter
Canneel, ende Gengeberpoeder op, settet in cleyn
15 schotelkens, wildy ghy moechter een sausse op ma¹⁵
ken van Wijn, Suycker, Canneel, Gengeber poe-
der, of Peper ende Nagelpoeder.

[177] §¹⁶ **Om sopkens van March te maken.**

20 Neemt Rijnschen wijn *ende* March wtter Pij-
pen gedaen, siedet tsamen, alst nv een poosken ge-
soden heeft, so doeter in Suycker, Corinten, Can-
neel poeder, wat Gengeber *ende* wat Nagelpoeder,
ende laet dit tsamen sieden tot dattet genoeg is,
25 neemt dan cleyn snedekens geharst Wittebroot,
ende legghet in cleyn schotelkens, giet dit sop daer
ouer, *ende* strooyter Canneel, oft Gengeber poeder
op, *ende* dienet ter tafelen by het gebraet.

30 [178] § **Om deusegeerkens van Calfsvleesch
te maken.**

Neemt Calfs, of Hamelenvleesch, cout ghe-
braden of ghesoden, ende cappel so cleyn als stof,
slaet in een potteken of teyle vijf of ses Eyeren, na
35 dat ghyer vele begeert ende ist dat ghy wilt, soo
doeter een weynich Saffraens in, met een wey-
nich Roosewater, Foeylie Canneel poeder, Na-
ghelpoeder, Suycker, *ende* Corinten, roert dit wel
onder de Eyeren met het gecapt vleesch, dattet so

¹⁵ Hyphen is missing.

¹⁶ This recipe and 180 show a different section mark.

40 dicke sy getempert, gelijk Deusegeerkens, ende
neemt *dan* schoon claer Braey-vet (hebdyt) of ver-
sche Boter in een panne, maect die wel heet ende
bact daer in dry of vier coecxkens seffens, gelijc-
men de Deusegeerkens backt, leghter dry of vier
45 in een schotel, strooyter wel Suycker *ende* Canneel
poeder op, *ende* dientse ter tafelen.

[179] § **Om eenen beulinc van gecapt Vleesch
of Leuer te maken.**

50 Neemt ghesoden Calfsvleesch of Hamelen-
vleesch, ende ooc wat gesoden Calfsleuer, cappet
wel cleyn onder een met wat gesoden, of ongeso-
den Calfs of Hamelvet, ende capt of scherft Eel-
vleeschcruyt wel cleyn, *ende* doet het onder het ge-
55 capt vleesch, doeter by Corinten, Suycker, Pe-
per of Gengeberpoeder *ende* Naghelpoeder, men-
gelet tsamen wel onder een, ende neemt een Calfs-
net, breyt dese gecapte spijse daer op wel dicke *ende*
rollet dan so tsamen in een dat het sy gelijc eenen
60 dicken Beulinck, *ende* als de spijse al ingerolt is, so
laet het Net noch eens of tweemaels om gaen,
sonder spijse, om dattet te vaster zijn soude, ende
priemt den Beulinck aen beyde syden toe gelijk
eenen Beulinck, bindt hem dan aen den spit met
65 bast of op ander gebraet, *ende* laet hem braden tot
dat hy genoegh is, dienet dan ter tafelen met an-
der gebraet.

[180] § **Om rollekens van Calfsvleesch te
70 maken.**

Neemt Calfsvleesch rau, daert magerste aen
den Bil is, *ende* het vleeschachtichste is, laet v ronde
oft langhe sneden snijden wel twee handen breed,

ront, of lanckachtich *ende* wel eenen vynger dicke,

P17ca – recipe 181/183

capt die op deen syde wel dat niet door en gaet,
neemt dan Calfs roet, of ander vet, *ende* edel groen
Vleeschcruyt, cappel tsamen wel cleyn, doet dan
daer by wat Souts, Gengeber, of Peperpoeder,
5 *ende* wat Corinten, neemt dan van dit gecapt vul-
sel, rollet in elck stucxken besonder op de gecapte
syde binnen waerts, rolt daer na elc stucxken be-
sonder in een Calfs netken, *ende* bintse met bast aen
een houten spitken, twee *ende* twee, tsamen, laetse
10 wel anderhalf vre braden voort vyer, *ende* drooptse
met Boter, leghtse dan in een schotel, *ende* dientse,
ghy moechtse oock in eenen pot smooren.

[181] **Om inden slachtijt van den Osse, Pot-
15 pasteye te maken.**

Neemt dry pont vleesch van den Bil van den
Osse, *ende* dry vierendeel roet, cappel wel cleyn elc
besonder, doet het gecapt vet in een teylken, *ende*
het gecapt vleesch in eenen pot met water, soutet
20 van passe, schuyt schoon *ende* latet sieden tot
dat het niet meer en schuyt, doeter dan het ghe-
capt vet by, latet so tsamen sieden, *ende* comter dan
schuyt op, so schuyt af, maer als den pot be-
gint te sieden so set hem voor tvyer, *ende* als v dunct
25 dat het genoeg gesoden is, giet dan so veel sops
af, tot dat v dunckt dat ghy genoeg hebt om te
stouen, gieter dan by inden pot een vpercken Ba-
staert *ende* proeft oft soet genoeg is, so het niet soet
30 Corenten, Gengeberpoeder, Nagelpoeder, *ende*

wel Foelie, ofte Notenpoeder, ende voorts so vele Pruymen van Damast, als v goetdunckt, laet dit tsamen seer cort in stouen, maer roeret dickmaels dattet niet aen en brande, *ende* alst genoeg is, so decket toe, ende settet wech, maer niet inden
35 Kelder, of het soude te haest wt slaen, de sommige laten de Pruymen wt, om dat het vande Pruymen soo haest wt slaet, ende alsse van de Potpasteye wat willen verwarmen, so neemt wat Pruy
40 men, ende doetse in een panneken met Hamelen sop, siedtse morwe daer in, giet dan het sop af, *ende* doeter wat coude Potpasteye by de Pruymen, *ende* warmet so tsamen, ende rechtet op, ende dienet, men bewaert dese Potpastey, so lange alsse goet
45 blijft.

[182] **Om te maken Vleeschballen Beulincxkens, ofte Roffelkens.**

[182a] Neemt Lardeerspeck, siedet morwe, cappel
50 seer cleyn, *ende* doeter by geraspt Wittebroot, Eyeren na dat v goet dunckt, groen edel Cruyt, Corinten, Suycker, Peper, of Gengeberpoeder, een lutsken Wijn, menghet al tsamen, doet dese spijse in fijn deech, *ende* maket fatsoen gelijk Roffioelkens,
55 sporet af, ende bactse in wit gepurgeert Hamelen vet. Item, rolt dese spijse in fijn deech, ghelijck ballen, of roltse in fijn deech gelijk beulincxkens, neemt dan dry of vier doyers van Eyers, cloptse cleyn, rolt dese dry soorten van deech daer in, *ende*
60 bactse, of frytse in schoon gesmolten vet, dientse dan ter tafel, *ende* stroyter suycker *ende* Caneel op, die geen Lardeerspeck en heeft, mach nemen gecapt vleesch, ghesoden of ghebraden, met Speck gecapt.

65

[183] **Om Bloetbeulingen, Leuerbeulingen,
witte Beulingen, ende Gortbeulingen
te maken.**

[183a] Neemt het bloet, alst heet wt het *Vercken comt*,
70 ende onderroeret wel, ende wrijuet onstucken met
de Handen, tot dat het bloedt cout is, of anders,
soude het bloet ronnen, als ghy v spijse gaet ma-

[P17cb – recipe 184/186](#)

ken, so langt v bloet, met warm sop, daer de voet-
kens in gesoden zijn, ende doeter in geraspt wit-
tebroot, die wilt, die neme gort in stede van wit-
tebroot, maer broot is best, doeter by Peperpoe-
5 der, Nagelpoeder, Sauie, ende Sout, maer doet
de Poeders daer in eer ghy het broot in doet, *men-*
get wel onder een, *ende* latet staen dyen, wel dry oft
vier vren lanck, so loopen de Beulinghen te min
wt, *ende* als ghyse gaet vullen, doeter dan eerst het
10 vet by, ende ghy en moecht de dermen maer wat
meer dan half vol doen, ende spetense dan toe, la-
tet water inde seude comen, eer ghyse in doet, *ende*
laetse dan een half vre sieden, ghy moeder dick-
mael na sien in den Ketel, op dat ghyer met *eenen*
15 priem den wint wt steect, als ghyse wt den Ketel
treckt, so steectse in *eenen* Eemer waters, om dat-
se reyn souden zijn, daer na leghtse op stroo, ende
laetse cout werden, [183b] aldus moecht ghy doen met
Leuer, Gort, *ende* Wittebroot-Beulinghen, maer
20 de Leuer stampt rou, ende wrijftse door een me-
talen Treseerbecken, ende alst niet door gaen en
wildt, so neemt altemet *eenen* lepel werm Voet-
sops, ende wrijuet soo door, ende als ghy v spijse

maect, so lengt v Leuer oock met warm Voet-
25 sop, ende doeter *dan* by, Peper, Nootpoeder, ende
Sout, ende menget wel, doeter dan oock geraspt
wittebroot by, ende menget wel, latet dan staen,
ende doeter v vet in als bouen.

[183c]Nu voorts om wittebroods Beulingen te ma-
30 ken, breect v broot, ende settet in Soetemelck te
weycke, als ghy v spijse gaet maken, breeckt dan
v broot wel cleyn, *ende* doeter by Peperpoeder, Saf-
raen, ende Sout, menghet wel onder een, *ende* als
ghyse gaet vullen, doeter v het vet in, als voren.

35 [183d] Om Gortbeulingen te maken, neemt warm
Hamel sop, doet daer v Gort in, ende doeter by
Gengeber, Foelijpoeder, *ende* Sout, menget wel,
als ghyse gaet vullen, doeter v vet in, als voren,
maer v vet dat ghy in al de Beulingen doet, moet
40 wel de Clieren wt ghedaen zijn, van de Darmen
moeten ooc de Clieren af getrocken werden, ofte
anders souden de Beulingen wt loopen, die wil,
macher oock wel Aiuyn in doen.

45 [184] **Om Worsten te maken.**

Neemt Verckensvleesch, cappet wel cleyn, *ende*
doeter dan in, Peperpoeder, Sauie, Rompen, of
Nootpoeder, menghet dese Poederen wel onder
dit gecapt vleesch, soutse dan wel, ende menghet
50 met den Soute oock wel onder een, ende ist dat
ghyt begeert, so moecht ghy wat heel Naghelen
daer in steken, vullet vleesch dan in v Darmen,
ende maectse soo lanck als ghy begheert, maer v
Darmen moeten in lau water liggen, als ghijse
55 vult.

[185] **Om Steur te sieden.**

Neemt water *ende* Azijn, wel Sout, *ende* groenen
Venckel, siedet hier mede, ende dienet ter Tafel,
60 alst genoeg is, ende legter groenen Venckel op,
set Azijn in Saucierkens op de Tafel.

[186] **Om Creften ende Crabben
te sieden.**

65 Neemt water, Azijn, Sout, ende wel Peper-
poeder, latet tsamen inde seude comen, doeter *dan*
de leuende Creften in, ende laetse sieden tot datse
genoeg zijn, daer na dientse, de sommige nemen
rooden Wijn, in plaetse van water, Azijn, ende
70 Sout, maer voor al soo met¹⁷ het Water eerst wel
sieden.

P18ca – recipe 187/191

[187] **Om Steur te braden.**

Neemt den Steur, ende steecten aenden spit
ende als hy wel ghebraden heeft, so steeckter wel
Cruynaghelen in, *ende* droopt *hem* met Boter, suyc-
5 ker, Caneel, oft met Boter, Caneel, *ende* Bastaert,
het sopken daer op moet zijn, Boter, wijn, suyc-
ker Caneel, Gengeber, dit tsamen gesoden, *ende* op
den gebraden Steur gegoten, *ende* so opgedient, dit
selue moecht ghy ooc op gesoden Steur doen.

10

[188] **Om huspot van Steur te maken.**

[188a] Neemt den steert vanden Steur, snijt hem in
ronde stucxkens, *neemt* dan den derm vanden steur
ende schropten open, schrabt, *ende* wast hem schoon,
15 snijt hem dan in lange stucxkens, eenen vingher
lanck, *ende* twee vinger breed, doet den derm te vie-

¹⁷ Typographical error for 'moet'.

re met water, Sout, *ende* Boter, *ende* schuymt hem,
ende laet hem bycans twee vren sieden, doeter dan
den Steur by inden seluen pot, *ende* laet hem tsamen
20 noch sieden, ontrent een vre, dan verslaet hem ge
lijk anderen Huspot, *ende* blaest al het vetse sop af,
ende set hem daer mede te stouen, doeter by Peper,
Nagelen, Foelie, Gengeber, al gepoedert, Boter
ende Corinten, latet soo t'samen stouen, tot dat
25 hy genoeg is, *ende* dient hem ter tafelen. [188b] Wildy
ghy moecht op desen Huspot, oock swart peper
maken: Neemt swart gebraden Roggenbroot, *ende*¹⁸
weycket in Rijnschen Wijn, doet het dan tsamen
door eenen stromijn, doeter by Suycker, Caneel,
30 Gengeber, Foelie, Nagelen, Peper al gepoedert,
laet dit t'samen op sieden, legter dan den Huspot
in, *ende* latet stouen tot dat genoeg is, daer nae
recht hem op, *ende* dienet. Roert hem dickmael
dat hy niet en brande : Wildy, ghy moecht hier
35 oock een handvol geschoruen groen vleeschcruyt
by doen op t'laetste, ghy moecht ooc Bastaert ne-
men in stede van Rijnschen wijn, so en behoeft ghy
geen Suycker.

40 [189] **Om een stuck Salm te stouen met
Arangeschellen.**

Neemt gedroochde Arangeschellen, *ende* sietse
in schoon water, een weynich het bitter af, snijt-
se in cleyen stucxkens, *ende* doetse in eenen schoonen
45 aerden pot, doeter op, Wijn, Boter, Gengeber,
Caneel, *ende* laet dit tsamen in seude comen, legter
een schoon gewasschen dick stuck Salm in, *ende*
latet soo suyuerlick t'samen staen stouen, tot dat

¹⁸ Difficult to read because of wormhole.

genoech is, dienet dan ter Tafelen: maer keert den
50 Salm altemet om inden pot, ghy moechter oock
by doen inden pot, sop van Arangeappelen, latet
stouen, als ghyt op dient, stroyter Caneel op.

[190] **Om Salm Huspot te maken van het**
55 **Hooft.**

Neemt het Hooft vanden Salm, *ende* houwet
ontwee tot Huspot, *ende* wasschet schoon, *neemt* dan
eenen schoonen pot, doeter Wijn, Azijn, Boter,
ende een weynich aiuyn, cleyn gesneden, maer recht
60 om eenen geur te hebben, laet dit tsamen sieden,
tot dat den Aiuyne morweachtich is, doeter dan
noch by, wat Nagel, Peper, Foelie, gepoedert, *ende*
wat suycker, laet dit tsamen noch een walleken
sieden, doeter dan den Salm by, *ende* latet tsamen
65 stouen, tot dat bycans genoech is, doeter dan een
weynich Soffraens by, *ende* latet voorts staen
tot dat genoech is, rechtet op, *ende* dienet.

[191] **Om een Salm Pastey in een scho-**
70 **tel te maken.**

Neemst Salm, snijdt hem in dunne sneken,
neemst dan noch Salm, *ende* capt die wel cleyn
met Aiuyne, *ende* eel groen Cruyt, doeter dan by

[P18cb – recipe 192/194](#)

Suycker, Caneel, Gengeber, Sout, Boter, Co¹⁹
rinten, *ende* wat wijn, menget wel onder een, *ende*
weyndet *ende* keeret de snekens Salms wel daer
in, *neemt* dan een schotel met Boter, Wijn, *ende*
5 wat Veriuys, *ende* Suycker, laet dit tsamen op

¹⁹ Hyphen is missing.

sieden, legter den Salm in, *ende* dect hem met een ander schotel toe, *ende* settet so op een Cafoor, met vyer, latet soo staen stouen, tot dat ghenoech is, dan dientse.

10

[192] **Om ronde Salm-pasteykens te maken.**

Neempt Salm, ende geschelde Laukens peeren, ende cappel tsamen wel cleyn, *ende* doeter dan by blau Rosynen, Corinten, Suycker, Gengeber, wat Souts, wat Soffraen, ende Eyeren, menget tsamen wel onder een, maect seer fijn deeg, ende maecter ronde Pasteykens af, doet dese spijse daer by, ende sporet v decsels fraey, ende baktse inden Ouen, oft in v toert-panne, maer legter pampier onder als ghyse bact, dientse dan : Alse ghenoech zijn, wilt ghy, soe moecht ghy in de spijse oock een weynich Boter doen.

25 [193] **Om eenen Snoeck, ende Carper, blau te sieden.**

[193a] Neempt den Snoeck, doot hem, ende snijdet hooft ront af, latende visch daer aen soo vele als ghy begheert, clieft den Snoeck voort, oock den steert, dat ghy twee stucken hebt daer steert aen is, met de reste, maect so veel stucken als ghy begheert, wast hem dan schoon, doet hem in een Teyle, ende doeter Azijn op, ende doet v water dan te viere, wel ghesouten, als het siet, soo doet uwen Snoeck daer in, ende hout hem so sieden, tot dat de seude ten Ketel wt wil, tot dat hy genoech is, set dan het Hooft heel ouer eynde midden in de schotel, ende legt de ander stucken rontom, ende steect de Milte of Darmen den Snoec int Bac-

40 huys, *ende* brengt hem so drooch, *ende* heet ter Tafelen, *ende* set Gengeber poeder in Sausierkens daer by, wildy ghy moecht boter, Azijn, *ende* Gyneber tsamen gesoden daer ouer gieten, *ende* so dienen. [193b] Aldus moecht ghy oock eenen Carper co-

45 ken, maer ghy moet het hoofd van den Carper oock cliuen gelijk het lijf : Dan ghy moecht ooc een, of twee heel Aiuynen in den Ketel mede laten sieden : Oock heel Cruyt in een doecxken gebonden te weten Gengeber, Foelie, Peper, *ende* als ghy

50 hem al heet op dient, so legt den Gengeber in platte stucken gesneden, hier, *ende* daer op de schotel, *ende* visch. Ooc de heel foelie, *ende* stroyt den heelen Peper ouer den Visch, ofte Carper, dient hem soo heet ter tafelen. [193c] Ofte ghy moecht hem

55 gereet maken, gelijk den Snoeck : Sommighe sieden den Snoec in half Rijnschen wijn, *ende* half water, om dat hy heel blau sieden soude. Maer den Snoeck, oft Carper moet heel leuende op ge daen zijn, hy en soude anders niet blau zijn.

60

[194] **Om een Geley op eenen Snoeck te maken.**

Neemt eenen schoonen Snoeck van verwe, doot hem leuende, om dat hy wel blau sien soude,

65 doeter voorts mede als voren, *ende* set hem drooge in een schotel, neemt dan 2 .onc. huysenblas schoon gewasschen, *ende* in cleyn stucxkens gesneden, *ende* siedet den huysenblas in een pinte Rijnschen wijn, tot dat hy gesmolten is, daer na gietet so door eenen stromijn, doetet dan in een pottoken, doeter

70 by wel Gengeberpoeder, *ende* wat Foelipoeder, *ende* latet t'samen ontrent een half vierendeel van een vre sieden, *ende* doeter dan in, wat Azijns, *ende*

Suycker, ende oock wat goeden Soffraen, lae-

P19ca – recipe 195/197

tet dan tsamen noch een walleken op *sieden*, ende
wildy v Geley suyuer ende claer hebben, so laet-
se eens so heet door eenen Ipocras sack *loopen* in
een schotel, *ende* set het Hooft van den Snoec daer
5 in ouer eynde, ende de ander stucken rontom, ende
legt hier, ende daer inde Geley, ghepelde Aman-
delen, ende latet so staen stijuen, dan ist gereet om
te dienen alst stijf is, maer maect dat v Geley
rens smake.

10

[195] **Om eenen Carper te stouen.**

[195a] Neemt den Carper, snijt hem in ronde sne-
kens, *ende* wast hem schoon, neemt dan half wijn,
ende half water, Boter, Sout, Gengeber, ende
15 Peper poeder, ende stooft hem daer inne tot dat
hy ghenoech is : dient hem dan ter tafelen, maer
doet de schobben eerst af, of die wil, die laetse *aen*.
[195b] Op een ander maniere: Neemt den Carper, ende
doet hem de schobben af, clieft hem dan, snijt elc
20 stuck in vijf stucken, ende wast hem schoon, neemt
dan half wijn, half water, ende wat Boter, ist dat
ghijt begheert, *ende* laet den Carper hier in stouen
half genoech, neemt *dan* roggen-broot, *ende* harstet
wel bruyn, ende legget te weycke in half wijn, *ende*
25 half water, doet het dan door eenen stromijn, en-
de doet het dan byden Carper, *ende* doet oock daer
by wat Souts, Gengeber-poeder, *ende* Suycker,
latet so tsamen stouen tot dat genoech is, dienet
dan : Maer int stouen, siet wel toe dat v sop niet
30 te dicke, oft te dun en sy. [195c] Noch een ander ma-

nier om eenen Carper op de geraemte te stouen.
Neemt den Carper, *ende* doet de schobben af, doet
dan oock het vel af, trect dan oock den visch van
de graten, maer laet het geraemte, *ende* het Hoof
35 daer aen al heel blijuen, *ende* capt den visch, met
eenen Aiuyn wel cleyn, ooc met Peterceli, doetet
tsamen in eenen pot, met half wijn, *ende* half water,
Boter, wat Souts, Gengeber, Peperpoeder, Co-
rinten, Suycker, *ende* laet dit tsamen stouen, tot
40 dat genoeg is, maer wacht dat niet te dun van
sope en sy. *Ende* laet het heel geraemte daer het
hoof aen is, oock al heel sieden in eenen Ketel
met wat water tot dat genoeg is, maer dat niet
in stucken en siede, dan legget heel gheraemte in
45 een schotel, *ende* legter den gestoofden Visch, oft
spijse rontom op de geraemte, *ende* dienet ter ta-
felen.

[196] **Om Palinck te braden.**

50 Neemt den Palinck, *ende* maect hem schoon
ende snijt hem in so groote stucken, als gyen begeert
ende steect hem dan aen het spit, *ende* steeckt tusschen
de stucken, groen cruyt, te weten Peterceli, Lau-
wers bladeren, Tymus, *ende* Roosemarijn, droop-
55 ten dan wel met wijn, boter, *ende* azijn. *Ende* als hy
genoech gebraden is, so doet dan int sop Genge-
ber, *ende* Peper, siedet tsamen op, ghietet dan op
den gebraden Palinck, *ende* dienet ter Tafelen.

60 [197] **Om Palinck te stouen.**

[197a] Neemt den Palinc, als hy schoon gewassen
is, snijt hem so groot alst v belieft, *neemt* dan wat
water, wat Azijn, Boter, Gengeber, of Peper *ende*
Aiuyn in schijfkens gesneden, laet dit tsamen op

65 sieden, doeter dan den Palinc by, *ende* wat Souts,
Laet dit tsamen stouen, tot dat genoeg is, dan
scherft cleyn groen Eelcruyt, meest Peterceli, *ende*
doetet in den pot by den Palinck, ende latet een
walleken mede op sieden, rechtet op, ende dienet
70 ter Tafelen. [197b] Op een ander maniere met gheel
sop. Neempt schoon water, wat Veriuys, wat
Souts, Boter, ende Gengheber. Laet dit tsa-
men op sieden, doeter den Palinck in, ende laet

[P19cb – recipe 198/203](#)

hem stouen tot dat hy bycans genoeg is, neemt
dan een cruym wittebroot gheweyckt in Azijn,
doetse door eenen Stromijn, ende doet het dan by
den Palinck, ooc wat Soffraens, ende latet tsa-
5 men stouen tot dat ghenoech is, rechtet dan op,
ende dientt²⁰.

[198] **Om een groen Sause te maken tot
Pladijs, ofte visch.**

10 Neemt groen Sulcker, cleyn gestooten, legt
dan een cruym Rogghebroodt in wat Azijns te
weycke, doetet dan by den Sulcker, in den Mor-
tier metten Azijn, ende stootet noch wat tsamen,
dan douwet tsop door eenen Stromijn, ende giet
15 eerst ouer den ghesoden Bot, ofte Pladijs, ghe-
smolten Boter, giet dan dit groen doorghedout
sop oock daer ouer, so blijuet best groen, *ende* die-
net ter Tafelen.

20 [199] **Om Sause te maken, tot gebraden
Salm, ende Elft.**

²⁰ Typographical error for ‘dietet’.

Neempt den Salm, ofte Elft als hy bradet,
ende droopt hem wel met Boter, neemt geschelde
Arangeappelen, snijtse in ronde schijfkens, ende
25 doetse in een potteken. Ofte dout niet dan het
sop wt de Appelen, doeter by Wijn, Suycker,
Gengeber-poeder, wat Soffraen ende wat Bo-
ter ist dat v belieft, daer nae latet tsamen op sie-
den, ende ghietet dan ouer den ghebraden Salm,
30 ofte Elft, ende dienet.

[200] **Om Sause te maken op eenen gebraden Visch.**

Neempt Pruymen eude²¹ doet de steenen wt,
35 ende stampse wel cleyn in eenen Mortier, met
wat Roggenbroot, doetet dan door eenen Stro-
mijn met Rijnschen Wijn, doeter dan by, Suy-
cker, ende Gengheber Poeder, latet so tsamen op
sieden, gietet dan ouer den ghebraden Visch, en-
40 de dient hem ter Tafelen, ofte ghy moecht Ba-
staert nemen in stede van Rijnschen Wijn, ende
Suycker.

[201] **Om Potpastei van Pekelharinck
45 te maken.**

Neemt Pekelharinc, ende treckt alle de grat-
en wt, capt dan den Visch cleyn, ende siet de ge-
captten Harinc in schoon water de souticheyt wt,
neemt dan den Harinck wt den water, *ende* neemt
50 Wijn, ende wat Azijns, ende Boter, ende latet op
sieden, doeter dan den Harinck in, ende doet daer
by Corinten, Pruymen, Suycker, Naghel ende
Peper-poeder, ende latet tesamen stouen tot dat

²¹ Typographical error for 'ende'.

55 genoech is, rechtet dan in schotelkens, ende dienet
ter tafelen.

[202] **Om blau mengier op gebraden Visch
te maken.**

60 Neemt gepelde Amandelen, een cruym wit
broot, ende doet wat Gengeberpoeder daer by,
stampet tsamen wel cleyn, ende wrijuet tsamen
door eenen stromijn met warm water, doeter dan
wel Suycker in, ende latet tsamen sieden tot dat
dicke ghenoech is, doetet dan in een schotel, latet
65 een weynich coelen, ende leghter den Visch inne,
ende stroyter ouer Gengeber, of Caneel-poeder,
ende dienet.

70 [203] **Om een Tazey van Spierinck te
backen.**

Neemt schoon gewassen Spierinck, laet
hem maer een walleken, vijf of ses op sieden, met
een weynich Souts, schuymt hem schoon, neemt
hem wt, ende losten als dan heel van de Graten,

[P20ca – recipe 204/209](#)

trectse wt dat den Spierinck soo heel blijue, alst
mogelick is, Laet den Visch wel verleken, smelt
dan de Boter in v panne, ende legt v Spierinck
daer inne, *ende* laet hem daer een weynich in roosten
5 giet dan daer ouer, vijf oft sesse Eyeren cleyn ge-
clopt, ende laet v Tasey so van langer hant bac-
ken, datse niet aen en brande, ghy en moechtse niet
om keeren, dan als sy genoech ghebacken is, soo
legt v schotel bouen op de panne, *ende* keert v Tay-
10 sey also dat de Vis onder come, stroyt dan ouer v

Tasey, Suycker, ende Gengeber, ende dientse.

[204] **Om eenen Engelschen Cruytcoeck
te backen.**

15 Neemt Reynvaen, ende Spinage, stampse
wel cleyn, dout dan het sap door eenen stromijn,
ende slater so veel Eyeren by als v goet dunckt,
Suycker, Foelie, of Nootpoeder, ende bact hem
dan in bruyn Boter, ende stroyter Canneel ende
20 Suycker op.

[205] **Om Spinagie te stouen.**

Neemt Spinagie, ende sietse morwe, dout
dan t'water schoon wt, neemt dan geschelde ap-
25 pelen, captse wel cleyn met de Spinagie, setse te
samen te stouen met wijn, ende een weynich Ver-
iuys, Suycker, Gengheber, ende Boter, laet dit
tsamen stouen tot dat ghenoech is, rechtet dan
in schotelkens, *ende* stroyter Gengeber ouer, dient-
30 se dan dese spijse, ghy moecht oock ronde Taert-
kens backen, ofte ronde Coecxkens in de Boter
gefruyt.

[206] **Om een Timmermans Tasey
te backen.**

35 Neemt Appelen of Peeren geschelt, snijtse in
cleyne ronde schijfkens, ende laetse morwe inde
Boter sieden, clopt dan v Eyeren cleyn, doet dan
v morwe appelen mette Boter inde geclopte Eye-
40 ren, doet daer by Suycker, ende Caneel-poeder,
doet dan weder een weynich Boter in de Panne
ende laetse werm werden, daer naer giet v Eye-
ren, met al datter in is inde panne met de Boter
ende bacter een tasey af, stroyter dan Suycker

45 ouer, ende dientse ter Tafelen, men machse niet
keeren inde panne.

[207] **Om een Tasey van Stekelbesyen te
backen.**

50 Neempt versche Boter, ende smeltse in een
panne, doeter dan soo vele stekelbesyen in, datse
bycans twee vyngeren hooch liggen, ende laetse
met de Boter een weynich sieden, tot datse maer
recht hen couleur verloren hebben, clopt dan wel
55 cleyn, 7.8. ofte 9. Eyeren met wat Gengeber, ende
wat Roosewaters, gietet tsamen ouer de besyen,
ende latet so ouer een Coolvyer backen, dat niet
en brande : Als de Tasey genoegh gebacken is, so
laetse properlick wt de panne in de schotel rijsen
60 datse niet en breke, dan stroyter Suycker, ende
Caneel op, ende dientse.

[208] **Om Cassaerts van Eyeren te maken.**

Neemt dry, ofte vier Eyeren, wel cleyn ghe-
65 clopt, doeter dan by, Suycker, ende Caneelpoe-
der, bact dan de Cassaerts, of coecxkens, so dun-
ne als struyen in gesmolten Boter, stroyter dan
Caneel op, ende dientse.

70 [209] **Om Rijs te maken, ofte te sieden op de
Antwerpse maniere.**

Neemt v melck, ende doeter wat Boter in,
of sonder Boter, ende latet in seude commen, dat
het melck op come, neemt dan den Rijs in werm

[P20cb – recipe 210/215](#)

water schoon gewassen, ende laeten wat staen in

werm water, ende doet hem in siedende melck, *ende*
latet so sieden te samen, maer roeret al temet *eens*,
dat niet en brande, doeter dan alst half gesoden is,
5 Soffraen in, ende suycker, ende latet voort sieden
tot dat genoech is, rechtet dan in schotelkens, *ende*
stroyter Caneel, ende suycker op, ende dienet, tot
een pont Rijs, neemt vier potten melcx, ende een
half pont suyckers.

10

[210] **Om eenen pap van bloem, van rijs te maken.**

Neemt eenen pot soeten Room, twee oncen
bloem van Rijs, de doyers van derthien Eyeren
ende een luttel Roosewater, tempert dit wel te
15 samen, doeter so veel suycker in, als v goet dunct,
laet dit tsamen sieden tot dat ghenoech is, maer
roertse wel datse niet en branden, dan recht se op,
ende stroyter Caneel-poeder op, ist dat ghyt be-
geert.

20

[211] **Om spaensche Pap te maken.**

Neemt dry Eyeren, het ghevochelt wtghe-
daen, ende cloptse cleyn, met dry eet-lepelkens ter-
wen bloeme, ende dry pinten soetemelcks, *ende on-*
25 trent een half Roomerken Roosewater, ende wel
suycker, temperet wel onder een, ende sietse soot
behoort, rechtse dan in v schotelkens, alsse cout
is, stroyter Granaet-kernen op, ende dientse, oft
stroyter Caneelpoeder op, soot v belieft. Oft an-
30 ders, neemt tot een pinte soetemelcks een ortken
bloem, wat Roosewater, wel suycker, twee ofte
dry doyers van Eyeren, tsamen getempert, ende
gesoden, ende gerecht als voren.

35 [212] **Om Wijn-pap te maken.**

Neempt dry doyersen van Eyeren, een pinte
Rijnschen Wijn, een half blanck terwen bloeme
wel suycker, ende Caneel, ende getempert, gelijc
spaensche pap, oock gesoden gerecht, ghestroyt,
40 gredient.

[213] **Om een wijnsop te maken.**

Neemt een Vperken Rijnschen Wijn, wat
Boter, wat Gengeber-poeder, wel suycker, laet
45 dit tsamen een weynich sieden in een schoon pot-
teken, harst dan vier of vijf snekens wittebrood,
legtse in een schotel, gieter dan dit ouer, *ende* settet
so heet op Tafel, ende ist dat ghy wilt, so legt op
elck stucxken broot, oock eenen haluen gebraden
50 appel, het Clockhuys ende schellen af gedaen, *ende*
stroyter Caneel op.

[214] **Om Eyeren in Wijn te doppen**

Neemt een Vperken Rijnschen Wijn in een
55 Iseren panne ende latet sieden, *ende* dopt daer Eye-
ren in, so vele alst v belieft, gelijcmen de Eyeren
int water dopt, *neemt* dan so vele snekens geharst,
ofte ongeharst wittebroot, als ghy Eyeren hebt,
ende neemt de Eyeren met een schuymspaen wt
60 den wijn, alsse gesoden zijn, ende legtse op elc sne-
kens broots een Ey, doet dan by den Wijn, een
schijue Boter, suycker, Caneel, ende laet dit tsa-
men op sieden, gietet ouer de Eyeren, inde scho-
tel, stroyter Caneel ouer, ende dientse.

65

[215] **Om een Eyken Lombaerts te maken**

Neemt twee doyers van Eyers, cloptse cleyn
met 6. ofte 7. eet lepelkens rijnschen Wijn, *ende* on-
trent een half lepelken Roosewater, suycker soo

70 veel als ghy wilt, latet soo op colen staen sieden,
totdat v dick ghenoech is, maer roeret wel dat
niet en brande, *ende* wilt ghy een Eyken Lombaerts
ter eeren maken, so moet ghyt dicker laten werden,

[P21ca – recipe 216/219](#)

ende als ghyt opt dient, strooyter Caneel ouer.

[216] **Om gerechtken van Kersen, Kriecken,
ofte Pruymen te maken.**

5 Neemt Pruymen, Kersen, of Kriecken, doet de
steen wt, *ende* doetse in eenen schoonen pot, wrijft-
se met een schoone hant, ofte lepel wel ontstucken,
wrijftse dan door een sifte ofte stromijn, legt dan
cruymen van wittebroot te weycke in wat soete-
10 melck, neemt vier ofte vijf doyeren van Eyeren
cleyn geclopt, *ende* wrijftse met het broot *ende* melck
door eenen stromijn, nemet daer na al te samen,
met de ander doorgedaen spijsse, *ende* doetet in eenen
pot, latet tsamen sieden tot dattet bint, rechtet dan
15 op in schotelen, stroyter suycker *ende* Caneel ouer,
ende dienet.

[217] **Om Mispelen te stouen.**

Neemt de Mispelen, snijt de cruyne af, doetse
20 dan in een potteken, ende doeter Wijn by, Boter,
suycker, Caneel, *ende* verwet met Tornisol, of Ca-
roten, *ende* latet tsamen smoren tot dattet genoech
is, setse dan in schotelen ende stroyter Caneel ouer,
ende dientse.

25

[218] **Om Laukens-peeren, ofte Quepeeren
seer excellent te stouen.**

[218a] Neemt Queden, scheltse, *ende* snijtse in thien oft
30 twaelf stucken, doet se in een schoon potteken, *ende*
doeter by Wijn, wel Suycker, een stuckxen Can-
neel oft twee, Caroten schoon geschrabt, het march
wt gesneden, doetet tsamen ouer t'vyer, maer de
Peeren moeten altijd ouerdect zijn van den wijn,
laet dit tsamen wel sterc sieden, gelijc Calfsvleesch
35 ongedect, maer het en mach niet propelijc sieden,
oft het sop waer bedoruen, *ende* en soude inde scho-
tel niet staen gelijc Geleye, alsse genoegh zijn, rech-
tet op, *ende* dienet. [218b] *Ende* de Laukens-peeren moet
ghy ooc aldus stouen, maer ghy moetse heel laten,
40 *ende* setse met de steelkens recht ouer eynde inde
schotel, *ende* dientse. Het sop moet ghy eerst inde scho-
tel gieten, *ende* de Peeren daer op, ghy meucht v
Queden oock heel oft half laten.
[218c] Op een ander maniere. Neemt v geschelde
45 Queden heel, doet het clochuys wt, vollet gat met
Corinten, *ende* een stucxken Ossenmarch daer op,
ende steect dry of vier Cruynagelen inde peeren, of
laet de Nagelen wt, int²² v belieft, neemt dan rijns-
schen Wijn, of rooden Wijn, wel Suycker, heelen
50 Canneel, geschrabde Caroten, het march wtghe-
daen, oft tornosol, latet dan tsamen opsieden, set-
ter de Queden, ofte Laukens-peeren al heel inde
seude, *ende* latet tsamen stouen tot dattet genoegh
is, set dan de peeren heel inde schotel, giet het sop
55 daer ouer, *ende* stroyter Caneelpoeder op, en dient-
se : ghy meucht ooc wel boter nemen in stede van
March.

²² Typographical error for 'alst'

[219] **Om blan²³ Mangier te maken.**

60 Neemt bloem van Rijs, soeten Room, *ende* wat
Roosewater, doetet dan tsamen door eenen schoo-
nen doeck, ofte seruette, neemt geraspt Suycker,
doetet daer by, doetet in eenen schoonen Ketel, *ende*
siedet tsamen tot dattet wel dicke is, neemt dan
65 Hamelenroet, smeltet, *ende* latet door een treseer-
becken loopen, of stromijn in cout water, neemt
dan het vet wt het water, *ende* doetet inde blanman-
gier, roeret *ende* latet tsamen sieden tot dattet ghe-
noech is, maer roeret wel dattet niet en brande,
70 doet dan d'een helft in een schotel, *ende* latet coelen,
ende dienet : *ende* doet by dander helft wat Saffraen,
getempert met Roosewater : dese spijse meucht gy

[P21cb – recipe 220/222](#)

snijden, *ende* makender af dat v belieft, ghy meuch-
ter oock Pasteyen af maken in seer fijn deegh, *ende*
rollet soo dunne als papier, in dunne decsels, be-
strijctse op deen syde bennenwaert met soete ghe-
5 smolten boter, of gesmolten Roet, *ende* de ander sy-
de bestroyt die met bloemen, maect v Pasteye met
vijf hoeken, voltse maer half vol, *ende* legter oock
een dun decsel op, *ende* steket met een mes vol gaten,
setse in den Ouen op papier, maer den Ouen en
10 mach niet te heet zijn, ghy meuchter ooc roffioe-
len af backen.

[220] **Om een Vlay in een schotel te backen.**

15 Neemt ses of seuen Eyeren cleyn geclopt, maer
het gevogelt moet eerst reyn wt gedaen zijn, ghy
meuchter oock een lepelken bloemen onder tem-

²³ *blan*: Typographical error for 'blau'? In line 67 it also reads 'blan'.

peren, een pinte Soetemelck *ende* wel suycker, temperet *tsamen* wel, *ende* doetet dan in een schoon scho²⁴ tel, decket met een ander schotel toe, *ende* setse so op
20 eenen treft op tvyer, latet dan so staen sieden tot dattet stijf is, gelijk een ander Vlaey, *ende* te wijle dat de selue bact, so legt een yseren scheel int vyer, dattet wel gloeyent is, *ende* als de Vlaey genoeg is, so hout dit yser heel vast by de vlaey tot datse
25 bleust, maer en dectser niet mede, of sy soude waten, dan strooyter Caneel *ende* Suycker op, *ende* dientse.

[221] **Om een platten Keese van Boter-
30 melck te maken.**

Neemt so veel Botermelcx als v goet dunct, maer het moet versch, dick *ende* goet zijn, al ist wat amper, daer en leyt niet *aen*, *ende* hanget des daechs te voren als ghyt den anderen dach maken wilt,
35 in schoon seruette, oft ammelaken te verleken al de weyde wt, bindet vast *aen* de melck toe, *ende* hangt de seruet *aen* eenen nagel te verleken, *ende* alst wel drooghe is, neemt dan tot het dick van eenen stoop melck twaelf doyers van Eyeren wel cleyn
40 geclopt, wel Suycker, *ende* wat Roosewater, *ende* temperet onder een, doetet dan by de drooge melc die ghy wt de seruette neemt, temperet wel onder een, legget dan met eenen lepel in een schotel op eenen hoep gelijk een platte Keese, *ende* gieter room
45 ouer, *ende* dienet, ghy meucht de Eyeren wt laten, wilt ghy, ghy meucht oock wel fijn doecxkens in schoon water wtgedout in kase-teylkens, of kase-hordekens leggen, *ende* leggen daer de getem-

²⁴ Hyphen is missing.

perde Botermelck in, latent daer wat in verleken,
50 leggent wt de doecxkens inde schotelen, *ende* gieten-
der den Room ouer, *ende* dienet.

[222] **Om platte Keese van Soetemelck
te maken.**

55 [222a] Neemt eenen pot Soetemelck, set hem van
het vyer, of hangt hem ouer tvyer, *ende* latet bloet-
lau werden, doeter dan in so veel Runsels als in
eenen haluen vyngherhoet gaen soude, settet dan
vant vyer *ende* onderroeret wel tsamen, *ende* stoppet
60 wel dichte toe, latet so staen runnen vant vyer, *ende*
alst wel geronnen is, so gietet in een Kasen-teems-
ken, *ende* latet so verleken tot dat de weye wel wt is,
gietet dan in een schotel, doeter Room ouer, *ende*
oock suycker die wil, *ende* dienet.
65 [222b] Op een ander manniere. Neemt eenen pot
Soetemelcx, doeter een weynich runsel inne, on-
derroeret al cout, *ende* settet so in eenen pot toe ge-
dect tot tsanderdaechs, legtet dan op een Keese-
teemsken een fijn doecxken, in schoon water wtge
70 dout, giet den Keese daer in, laet hem so heel drooge
staen wt *verleken*, *ende* tempert twee doyers van Eye
ren heel dunnekens, met Room *ende* suycker, cloppet

[P22ca – recipe 223/226](#)

met den droogen wtgelecten Kase heel effen, *ende*
rechtet so tsamen in schotelkens, *ende* dienet.

[223] **Om struyen te backen.**

5 Neemt ses Eyeren geclopt, met een wey-
nich gist, doeter dan bycans een pinte soetemelcx
heet ghemaect by, temperter noch bycans een

panneken gesmolten boter by, claer af, den gront-
sop *ende* schuym wtgelaten, temperter dan de bloem
10 by, sy moet so dick zijn dat de spijsse inde pan loo-
pen mach, setse dan byden vyere, *ende* laetse staen rij-
sen, met een schotel gedect, *ende* alsse geresen oft ge-
heuen zijn, meucht ghyse gaen backen, als nv gaet
backen, is dan v spijsse te dic, so duntse met de melc
15 die ghy bewaert hebt.

[224] **Om eenen droogen Coeck te backen, in
een Toert-pan**

Neemt tot een cleyn koperen roostpanne vier
20 Eyeren cleyn geclopt, met een weynich gist, *ende*
wel dry tennen lepelen vol heete gesmolten boter,
mengelet wel onder een, temperter *dan* so veel tar-
wen blomen by, dattet so dic sy als spijsse tot put-
wafelen te backen, doet dan inde panne een wey-
25 nich gesmolten boter, legt dese spijsse daer in ghe-
spreyt, so wijt als de panne is, *ende* set een yseren dec-
sel daer op, set dan de panne op eenen treft of roo-
ster, legter onder *ende* bouen op vyer, latet lancaem
staen backen, heft het scheel dicmael af, op dat gyt
30 niet en verbluystert, *ende* alst genoeg gebacken is,
so clieuet in twee, oft in dryen, *ende* doeter gesmolten
boter tusschen, dan is het gereet te eten, *ende* die-
net dan.

35 [225] **Om taerten van Appelen te maken, op
de Walsche maniere.**

Neemt Appelen geschelt, *ende* snijtse in quartie-
ren, sietse wel morwe, in rijnschen Wijn, boter,
suycker, Gengeber, Corenten, als het tsamen wel
40 morwe gesoden is, roerter dan twee doyeren van
Eyeren in, legt v spijsse in fijn deegh, *ende* bactse als

bouen, ende het is gereet.

[226] **Om een excelente Taerte te backen van
45 seer cort deegh.**

Neemt fijne tarwen blommen in een schotel,
ende doeter een rau Ey in, ongeclopt, of is de taerte
groot, so neemt noch eenen rauwen doyer daer by,
ende breetse²⁵ wel inde, oft met de bloeme ontstucken,
50 neemt dan een vperken waters, deylt dat in dryen,
neemt het een deel, ende doetet in een commeken,
doet daer in eenen clomp boters, so groot of wat
meer als een half Ey, set dit op een Cafoor met
vier, ende latet tsamen so warm werden, dat de bo-
55 ter daer maer recht in en smelte, maect dan voorts
v deegh daer mede, wercket deegh wel te same,
neemt dan de een helft van v deegh, ende houtse in
gelijke warmte int commeken, ende rolt de ander
helft seer dunnekens wt, ende vouwet dan in vieren,
60 stroyt wat bloemen in v Toertpanne, oft stroyt
boter onder inde panne, die niet gewent te rijden
en is, in stede vande bloemen, ende legt dit deegh
inde panne, ende ontfouwet so inde panne, op dat v
deech niet en breke, ende laet het deegh ouer de can-
65 ten vande panne hangen, tot dat ghyer het scheel
op legt, sporet dan tsamen af, rolt terstont het an-
der deegh, seer dunne wt, ende sporet keperwijs, oft
sulcke fatsoen als ghy begeert, vouwet dan in vier-
70 ren, ende latet lochtgens ligghen, tot dat ghy v
Taerte gevolt hebt, snijt dan v Appelen of Peeren
in cleyne schijfkens, ende doetse in een schotel, ende

[P22cb – recipe 227/229](#)

²⁵ Typographical error for ‘breetse’

stroyter wel suycker op, met wat Canneel, onder
roeret wel metter hant, legt *dan* dese spijsse op uwen
bodem inde panne *ende* voltse so dick als ghy wilt,
steecter hier *ende* daer dan een clompken boters in,
5 datter wel een half vierendeel boters tsamen in als
is, legter dan v gespoort scheel op, *ende* ontfouwet
alleynskens dattet niet en breke, sporet deegh *dan*
aen de canten tegen de panne af, maer douwt het
deegh eerst met den vynger aen malcanderen, *ende*
10 neemt een quispelken, ouerstrijckt v Taerte met
gesmolten boter, dect v panne, *ende* setse op weynich
vyers, maer legt bouen op het scheel noch so vele
vyers als onder, *ende* besietse dickmaels datse niet
en brande, *ende* alsse bycans gebacken is so verschut
15 se al te met datse onder niet aen en brande : Alsse
gebacken is, so stroyter Suycker, ende wat Caneel
ouer, ende dientse : Van dit deegh meuchdy alle
taerten, pasteyen *ende* Toerten backen. Ende om
een excellente²⁶.

20

[227] **Case-Toerte.**

So neemt *ende* maect v deegh gelijk van de voorscreuen
Appeltaerte gheseyt is, maect v spijsse aldus : neemt
bycans eenen haluen goeden verschen tientschen
25 Case, *ende* schelt hem rontom, dan breect hem wel
cleyn in een vperken goeden soeten Room, *ende* doe-
ter oock by vijf doyeren van rau Eyeren tsamen
cleyn gebroken, doeter dan oock by twee heete le-
pelkens vande beste olie van Olyuen, *ende* bycanst
30 een half pont gesmolten boter, *ende* een goede hant-
vol Corinten, *ende* wel Peperpoeder *ende* menghelet
metter hant al tsamen metten Case wel onder een,

²⁶ This phrase belongs to the title of the next recipe.

het en mach maer een goeden geur na het Pe-
per hebben, neemt dan Spenage, *ende* scherft die
35 cleyder, of also cleyn oft ghyer potage af maken
wout, *ende* douwt het sop tusschen v handen wt, doe-
ter so vele af inde voorscreuen ghemengde Case-spijse,
tot dat v dunckt dattet dicke genoeg is, *ende* men-
get wel onder een, legt dan v spijsen in v deech *ende*
40 inde panne, dectse als voren, *ende* bestrijctse met een
quispelken met olie van Olyuen opt scheel, *ende*
laetse lancsaem backen datse niet en brande, of dat
se niet en siede datse bobbele of het soude al mat-
ten werden besietse dicmaels, *ende* alsse gebacken is,
45 dientse ter tafelen.

[228] **Om een Appeltaerte te maken.**

Maket deegh als voorscreuen is, capt v Appelen
cleyn, oft bycans cleyn, doetse dan in een schotel,
50 *ende* stroyter wel Suycker, *ende* Canneelpoeder
op, met wat Gengeber *ende* wat Roosewater, men-
gelet wel tsamen onder de appelen, legt dese spijsen
in v deech *ende* in v panne, steect hier *ende* daer in tus-
schen v spijsen een stucxken versche boter, legt v ge-
55 spoort scheel daer op als voren, *ende* backet als een
Spenage-taerte, alsse nv genoeg ghebacken is,
stroyter Suycker *ende* Canneel ouer : Ghy meucht
ooc Venckelzaet *ende* Corinten in dese taerte doen,
ende de Appelen in quartier snijden, *ende* dient-
60 se dan voorts.

[229] **Om een kiecken Pasteye te maken, op
de walsche maniere.**

Neemt een half quartier bloemen, doet daer
65 twee Eyeren in, cleyn geclopt, neemt voort boter,
water, weynich Saffraens, maket warm, *ende*

maecter voorts deegh mede, of ten corsten, maect
v deegh fijn gelijc voorscreuen tot de fijn Taerte, neemt
dan vier Kieckenen, maectse schoon, clopt alle de
70 beenen ontstucken, wascht se schoon, neemt dan
eenen schoonen doeck, *ende* droochtse wel af, neemt
Nagelen, Peper, Foeylie, twee Noten, wat Saf-

[P23ca – recipe 230/238](#)

fraens, Suycker, Sout, menget dese poederen alle
onder een, *ende* wrijft de kieckenen daer mede, *ende*
de reste stroyt inde pasteye by de Kieckenen, doe-
ter noch by een pont Pruymen, een pont Rozijnen,
5 vier oncen Corinten, een goet deel boters, doetet
al te samen by de Kieckenen inde Pasteye, doeter
het scheel op *ende* laetse backen tot datse bycans ge-
noech is, neemt dan twee doyers van Eyeren cleyn
geloopt, *ende* doeter rijnschen Wijn by, Veriuyts,
10 Suycker, Canneel, *ende* maect hier een suypen af,
ende doetet inde Pasteye, onderroert v Pastey met
het suypen, dectse dan weder toe *ende* laetse backen,
tot datse ghenoech is, *ende* dientse warm ter ta-
felen.

15

[230] **Hoe datmen een quartier van een Lam-
meken-pastey maken sal.**

Neemt Pruymen, Lymoenen, Gengeber, sout,
ende wat Roets gecapt, met wat Specx, Suycker,
20 *ende* wat Boters, ghelaeft, oft gelencht met Ver-
juys.

[231] **Hoe datmen een Quackelpasteyken
maken sal.**

25 Neemt Gengeber, sout, suycker, March, ge-

laeft met Veriuys.

[232] **Om een Lampraes-pastey te maken.**

30 Neemt gengeber, Sout, Speck, Suycker, *ende*
March, gelaeft met Room, oft met doyeren van
den Eye, met Roosewater.

[233] **Om een pastey op het Franscoys te
maken.**

35 Neemt Gengeber, Sout, wat Speck, Pruy-
men, *ende* wat stekelbesyen, Suycker, boter, gelaeft
met Veriuys.

[234] **Om een Salm-pastey te maken.**

40 Neemt Gengeber, Peper, Nagelen, Foelie *ende*
wat Suycker, Corinten *ende* Boter.

[235] **Om een Capoen-pastey te maken.**

45 Neemt Gengeber, Sout *ende* wat gecapt speck,
March, Suycker, *ende* Boter, *ende* als het half
gebacken is, gieter dan wat waters in, *ende* daer
naer doyeren van Eyeren cleyn geclopt met Roo-
sewater.

50 [236] **Om Quepeeren-taerten te maken.**

Neemt de Quepeeren, sietse morwe, doetse dan
door, *ende* doeter Cannel by, Suycker, *ende* wat
Gengebers, wat heel March, *ende* Pyngels, met
wat ghesmolten Boter, *ende* een Eyken cleyn ge-
55 clopt, voltse dan, *ende* sy moet opgherecht zijn *ende*
ghedeckt.

[237] **Om een Carper-pastey met de graten
te maken.**

60 Neemt peper, Greyn, Gengeber, Nagelen,
Foeylie, Lymoenen, Corinten, *ende* Notenmusca-
ten, Sout, Boter.

[238] **Om een Amandeltaerte te maken.**

65 Neemt gepelde Amandelen cleyn gestooten, *ende*
doeter doyeren van Eyeren in, wat Melcx, wat
Roosewater, suycker *ende* boter.

[P23cb – recipe 239/251](#)

[239] **Om een Barbeel-pastey cout te maken.**

 Neemt Peper, Nagelen, Gengeber, sout, *ende*
wat boter.

5 [240] **Om een spaensche Pasteye te maken.**

 Neemt Hamelenvleesch, latet morwe sieden
ende dan cleyn gecapt, March met Canneel, Gen-
geber, Veriuys, sout, *ende* wat Boter.

10 [241] **Om een Lamprey-pastey te maken.**

 Neemt Peper, Nagelen, Gengeber, Corinten,
Suycker, *ende* Boter, ghelaeft met Veriuys oft
Wijn.

15 [242] **Om een fijn Taerte te maken.**

 Neemt negen Eyeren met den witte, oft veer-
thien Eyeren, *ende* een pinte soetemelc, latet tsamen
sieden, *ende* alst gesoden is, doeter wel suycker *ende*
Roosewater in.

20

[243] **Om een Eelbot pastey te maken.**

 Neemt Gengeber, Nagelen, Foeylie, Peper,
Sout, boter.

25 [244] **Om cleyn Pasteykens in den Vischtijt
te maken.**

Neemt Palinck, *ende* Salm, of Kerpers, laetse
sieden, captse dan cleyn, *ende* doet al de graten wt,
Corinten, Gengeber, Naghelen, Foeylie, Boter,
30 Sout, Veriuys, en Poreye die behout.

[245] **Om een warm Steur-pastey te maken.**

Neemt Gengeber, Corinten, Peper, Nage-
len, Foeylie, Sout, Boter, *ende* maeckt een sausse
35 gelijk op warm Venesoen.

[246] **Om een Gansen-pastey te maken.**

Neemt Peper, Sout, Nagelen, Foeylie, Gen-
geber, Aiuyn, boter, gelaeft met Veriuys, of wat
40 anders in wit deegh.

[247] **Om een Pasteye Rogier te maken.**

Neempt Capoenen, ofte Conijnen, met wat
Calfs-vleesch, *ende* wat Verckens-vleesch, als ghy
45 anders niet krijgen en cont, tsamen ghecapt met
Roet *ende* March : Neemt Gengeber, Canneel,
Suycker, Sout, *ende* heel March daer bouen op,
maer geen Corinten.

50 [248] **Om een Tongen-pastey te naken.**

Neemt Speck, Roet, *ende* wat Roosemarijns,
tsamen gecapt, Sout, Gengeber, wat Nagelen,
Boter, Veriuys, *ende* wat March diet belieft.

55 [249] **Om een Commerael-pastey te maken.**

Neemt Peper, Gengeber, Nagelen, Foeylie,
suycker, Sout *ende* Boter.

60 [250] **Om een Criecken ofte Aelbesyentaerten te maken.**
Neemt Canneel, Gengeber, suycker, *ende* wat bloemen, *ende* alsse ghebacken is, stroyter Canneel ende suycker op.

65 [251] **Om een Cornoeylie-pastey te maken.**
Neemt Gengeber, bloemen, Canneel, boter, ende deegh dat goet is.

[P24ca – recipe 252/261](#)

[252] **Om een stekebesy, aertbesy, ofte crakebesy-taertken te maken.**
Neemt Gengeber, Suycker, ende wat bloemen, ende alsse gebacken is, stroyter Canneel, *ende*
5 Suycker op.

[253] **Om een Quackel-pasteye te maken.**
Neemt Gengeber, Pruymen, Corinten, Canneel, Sout, Suycker, *ende* March diet begeert, oft
10 boter, gelaeft met Veriuys.

[254] **Om een Sigot-pasteye te maken.**
Neemt Peper, Nagelen, Foeylie, Noten, Gengeber, heele Nagelen, Corinten, Pruymen, Daeyen,
15 Laurierbladeren, Roosemarijn in wit deegh grof ghecapt, ofte soo het v belieft, ghelaeft met Verjuys.

[255] **Om een Carper-pasteye met sausse te maken.**
20 Neemt Gengeber, Nagelen, Foeylie of No-

ten, Corinten, Suycker, Boter, *ende* Sout, *ende* alsse
half gebacken is, giet dese sausse daer in, gemaect
met Wijnazijn, *ende*²⁷ geharst broot.

25

[256] **Om Flaso te maken.**

Maect goet deegh van doyeren van Eyeren
wat gist, *ende* boter, maket deegh wel sachte, alst
wat gegaen is, steket inden Ouen, alst gebacken

30

is, snijdet met snekens, *ende* doeter wel suycker,
Canneel *ende* boter op.

[257] **Een warm Conijn-pasteye te maken.**

Neemt Gengeber, Roosemarijn, Laurierbla-
deren, gecapt Suycker, Lymoenen, boter, gelaeft
met Veriuys.

35

[258] **Om een Tonge *ende* koevoeten-pasteye
te maken.**

40

Captse wel cleyn met Roet *ende* March, *ende*
neemt Corinten, Canneel, Gengeber, suycker *ende*
Sout, Veriuys, *ende* Boter, gelaeft met Wijn, oft
Veriuys.

45

[259] **Om een Sigot-pasteye te maken.**

Neemt roet, Speck, Roosemarijn, Laurier-
bladeren, gecapt *ende* inden bodem geleyt, *ende* het
vleesch daer op, Dan Gengeber, Peper, Nagelen,
Lymoenen, Sout, Suycker, Corinten, Boter,

50

als hy bycans ghenoech is, daer dan Veriuys in
gegoten, oft in wit deegh.

[260] **Een March-taerte te maken.**

²⁷ Tilde very vague (on facts). In the 1601 edition ‘ende’ is printed in full.

Neemt March, Corinten, Gengeber, Caneel,
55 Suycker, *ende* wat bloemen, *ende* alst ghebacken is,
Suycker daer op.

[261] **Een Appelvlaeye te maken.**

[261a] Neemt eenen Ketel appelen, anderhalve Pe-
60 percoec, twee potten waters, Gengeber, Peper,
Canneel, Nagelen, *ende* so menigen pot Melcx als
gyer in doet, so doeter so dicmaels veerthien Eye-
ren in, *ende* so menigen pot waters, so vele Noten,
Syrope, *ende* Eyeren.

65 [261b] Op een ander maniere. Neemt Appelen, sietse
met Pepercoec, *ende* alsse morwe zijn, neemt Peper
en²⁸ Nagelen, Foeylie, Gengeber, Syrope, Suyc-
ker, veel Eyeren *ende* Boter.

[P24cb – recipe 262/268](#)

[262] **Om een warme Snoeck-pasteye te
maken.**

Neemt Roosemarijn, Laurierbladeren, Sout,
Gengeber, Boter, Corinten, wat suycker, gelaeft
5 met Veriuys, of gestoffeert, gelijk eenen Capoen
met Pruymen *ende* Lamoenen.

[263] **Om een Duyue pasteyken te maken.**

Neemt spec, Wijnbesykens, Gengeber, suyc-
10 ker, Sout, Boter, gelaeft Veriuys, of gestoffeert
met doyeren van Eyeren, met Roosewater *ende*
March.

[264] **Om een borbonoyse spijsse te maken.**

15 Neemt bloemen, Saffraen, *ende* 24. Eyeren in

²⁸ Tilde missing. Also missing in the 1601 edition.

den stoop, ende een half pont Boters.

[265] **Om sop tot eenen Capoen ofte Hame-
len bout te maken**

20 Neemt de borste of Capoen, doetse te vyere met
schoon water, *ende* wat Souts, schuymtse schoon,
ende alsse half ghenoech ghesoden is, so verslaetse
ende legt een cruymken wittebroot te weycke int
selue sop, doetet door eenen stromijn, ende doetet
25 dan by het ander sop, ende doeter wat Veriuys
by, met wat Gengeberpoeder, wat Saffraens,
ende eenen tack Roosenmarijn, leght hier de Bor-
ste in ofte Capoen, ende latet alsoo voorts te sa-²⁹
30 rechtet op ende dienet ter tafelen, stroyter Gen-
geberpoeder op.

[266] **Hoe datmen eenen Capoen of Kiecken
stouen sal.**

35 Neemt half vanden seluen sop daer den Ca-
poen wel morwe in gesoden is, ende half Wijn,
een goede schijue Boter, Gengeberpoeder, ende
heel Foeylie, leght hier den Capoen in, ende laet
hem tsamen sieden tot dattet ghenoech is, recht
40 hem *dan* op, ende stroyter Gengeberpoeder ouer,
wildyt tsop geel hebben, so doeter Saffraen in, *ende*
wildyt soet hebben, so doet er Suycker by, wildy
tsop ghebonden hebben, so legt een cruym witte-
broots te weycke int selue sop daer den Capoen
45 ingesoden is, ende doetet door eenen stromijn, la-
tet ooc met den anderen stouen, of wildyt bruyn
hebben, soo doeter Canneelpoeder ende Naghel-

²⁹ Missing on the next line: 'men'

poeder in.

50 [267] **Om een Kiecken te stouen met Lattouwe.**

Neemt half vanden seluen sop daer het Kiecken wel morwe ingesoden is, ende wat rijnschen Wijn, oft neemt al te mael vanden seluen sope *ende*
55 wat Veriuys, al na dat ghyt hebt, met een goede schijue Boters, met Gengeberpoeder, ende heele Foeylie, laet dit inde seude comen, *ende* legter dan het Kiecken in, ende latet dan stouen tot dattet bycans genoeg is, siedet de Lattouwe wel mor-
60 we, ende gietse *dan* in een treseerbecken, *ende* douwet water wel stijf wt, wildy ghy meuchtse op een te- lioor wat in stucken snijden, ofte laetse heel, ende doetse by het Kiecken, laetser so een weynich mede stouen, op dat de Lattouwe niet vael en werde,
65 *ende* als ghyse oprecht, soo stroyter Gengeberpoeder op.

[268] **Om een Kiecken oft Capoen op de walsche manier te stouen.**

[P25ca – recipe 269/272](#)

Als het Kiecken schoon gewassen is, so vullet met Pruymen, Rosynen, *ende* een stucxken Pepercoec, doet dit ouer tvyer met schoon water, sou-
5 tet van pas, schuymet schoon, *ende* latet sieden, tot dat genoeg is, verslatet dan, neemt wat vanden sop, wat vets, *ende* een goede schijue Boters, doet het in eenen pot, *ende* doeter by, Peper, Gengeber, Nagelen, Foelie, al gepoedert, van elcx wat, ende legghet Kiecken hier in, *ende* latet daer in smooren

10 tot dat het genoeg is, maer laet het vulsel altijd
int kiecken, rechtet op, ende stroyter op dat ghy
wilt, daer na dienet.

[269] **Dit sop is op een gesoden Hinne of**

15 **Capuyn.**

Ter wijle dat de Hinne, of Capuyn siedet, soo
neemt Hamelen sop, doet daer in een vierendeel
Corinten, Foelie, ende wat Peper, half gebroken,
ende wel Suycker, laet dit tsamen in een potteken
20 alleene sieden, ende als v dunckt dat genoeg is, so
neemt eenen doyer van een Ey, ende cloppet wel
cleyn met Veriuys, ende wat Hamelen sop, doet
het by de Caroten, ende neemt een half pont Pruy-
men, sietse alleen in een panneken met water, ende
25 als de Pruymen genoeg ghesoden zijn, so gietse
door een treseerbecken, ende laet het water wel reyn
wt verleken, neemt dan een Wittebroot, snijdt
daer soppen af, legtse in een schotel, ende legt de
Hinne of Capuyn al heet wt den pot, op de soppen
30 in de schotel, giet dan v Sausse, ende de Pruymen
daer op, ende stroyter Caneelpoeder, ende Suyc-
ker op.

[270] **Om blom Coolen te stouen.**

35 Neemt Hamelen sop dat wel claer is, ende Ha-
melen vet, of boter, ist dat ghy gheen vet en hebt,
ende als dit op siedet, so snijdt v Coolen in so grooten
stukken als ghy wildt, ende doetse inden pot met
het Hamelen sop, ende Gengheberpoeder, ende laetse
40 so stouen ongedeckt, om dat se wit blijuen soudent,
alsse genoeg zijn, so rechtse inde schotel, ende stroy-
ter Gengeberpoeder op.

[271] **Om Sauoysche Coolen te stouen.**

45 Neempt van de beste Sauoysche Coolen ghesloten, alsse schoon gewasschen zijn, soo drucket water wel wt, *ende* treckt dan het gesloten op, ende steecter march in, *ende* wel Corinten, *ende* wat Gengeberpoeder, sluytse dan weder toe, het beste dat
50 ghy cont, leghtse dan in eenen pot met Hamelen sop, *ende* doeter Gengeberpoeder in, laetse so staen stouen tot datse genoegh zijn, rechtse op, *ende* dientse ter Tafel.

55 [272] **Om blannengier, of wit sop van eenen gesoden Capuyn te maken.**

Siedet den Capuyn morwe in rijnsche Wijn, of in Veriuys *ende* schoon water, sonder stouen, *ende* neemt dan een pont Amandelen, doet de bolsters
60 af, *ende* stootse wel cleyn, datse zijn gelijc een papken, doeter dan by wat terwen bloeme, *ende* wrijuet dan tsamen door eenen stromijn, met rijnschen Wijn, doet het dan in een pottcken, *ende* doeter by Suycker, Gengeberpoeder, een weynich Souts, *ende*
65 wat Roosewaters, ist dat ghyt begeert, latet tsamen een weynich sieden, maer het moet dicke zijn, *ende* neemt dan den Capuyn al siedende heet wt den pot, *ende* legt hem so heet inde schotel, gieter het sop al heet op, *ende* dient also heet op.

70

[P25cb – recipe 273/278](#)

[273] **Dit is om wat goets te maken alsmen niet vele teten en heeft.**

Neemt een Wittebroot van een ortken, raspet al te mael, neemt daer toe ses doyers van Eye,
5 *ende* eenen haluen Roomer Rooswater, wel Suyc-

ker, tot dat v dunct dat soet genoeg is, roert dit
in de Boter, ghelijckmen eyeren roert, maer ghy
moet het herder laten werden, doet het dan in een
schotel, *ende* stroyter Suycker *ende* Caneel ouer, dit
10 eetmen met den lepel.

[274] **Om wat van gebraden vleesch te ma-
ken voor eenen Siecken.**

Neemt cout ghebraden Hamelen vleesch, hac-
15 ket met de messe, gelijckment met vlier Azijn eet,
of gelijckmen een salaet van gesouten vleesch maect :
Dit gehact vleesch in een schotel gedaen, *ende* daer
by wat gesoden Cappers, wat Boters, *ende* wat
Veriuyts, *ende* een weynich Gengeberpoeder, laet
20 dit tsamen op een Cafoor wat sieden, *ende* geuet den
siecken dan teten, wildijt wat soet hebben, so doe-
ter wat suyckers by, hier moecht ghy ooc Aiuyn
by doen, *ende* stouent so, oock voor gesonde lieden,
alsse niet vele teten en hebben.

25

[275] **Een Carper Pastey te maken.**

Neemst eenen Carper, doet de schubben reyn
af, doet het Ingewant wt, snijdt het hoofd af, *ende*
doet de binnenste graet wt, wascht den Carper
30 schoon, *ende* capt hem so rou, wel cleyn, neemt dan
wat Wijns, *ende* Veriuyts, *ende* een luttel schoon wa-
ters, doet dit in eenen pot samen te stouen, *ende* doe³⁰
ter by Nagelpoeder, Notpoeder, Gengeberpoeder,
ende suycker, laet dit wel cort stouen, rechtet dan op, het is
35 gereet.

[276] **Om eenen Carper te stouen**

³⁰ Hyphen is missing.

metten bloede.

40 Neemt half Wijn, half water, *ende* Boter, laet
dit tsamen sieden, doeter dan den Carper in, Gen-
geberpoeder, *ende* Nagelpoeder, laet dit tsamen sto-
uen, tot dat genoeg is, maket so cort *ende* lanc als
ghy wilt, *ende* dienet.

45 [277] **Een Sausse ouer een gesoden Snoeck.**

Neemt gesmolten boter, *ende* een wittebroot in
dese boter hert geroost, neemt dan Wijn, *ende* een
luttel Azijn, wat heelen Peper, Gengeber gesne-
den in ronde stucxkens, en suycker tot dat v dunct
50 dat soet genoeg is, laet dit tsamen sieden tot dat
genough is, gietet dan ouer den Snoec *ende* rech-
tet op.

[278] **Om een Capuyn Pasteye te maken
55 opt Spaensche.**

[278a] Neemt eenen rouwen Capuyn sonder sieden,
Snijt hem in cleyn stucxkens, *ende* legt hem in v Pa-
steye, neemt dan Gengeberpoeder, Caneelpoeder
een weynich Foelie, suycker, *ende* een weynich sout
60 *ende* merch van Ossen in plaetse van Boter, leght
dan dat daer bouen in met stucxkens, *ende* een
weynich Corinten wildy, *ende* dectse dan toe
met een spaensch decksel, of yet anders, daer nae
latet wel backen. [278b] Om de sausse te maken : neemt
65 Roosewater, *ende* een weynich soeten Wijn, twee
doyers van Eyeren, daer na ghy vele maken wilt
ende wat suyckers, laet dat tesamen op sieden tot
dat het wat bint, gietet alsdan in v Pasteykens,
ende laetse daer mede een weynich in den Ouen

P26ca – recipe 279/281

staen, raspter dan wat Suyckers op, *ende* dientse.

Dese Sausse moechdy maken op coude Capuy-
nen *ende* Velthoenderen, neemt maer soeten Wijn,
Rooswater, *ende* Suycker.

5

[279] **Om een goede Venesoen Pastey te ma-
ken, alsser geen Venesoen te krijgen en is.**

Neemt Runtvleesch wt der Billen, of Hame-
len vleesch, *ende* cappet al rou wel cleyn, doeter
10 dan by wat Souts, Gengheberpoeder, Peper-
poeder, Nagelen, Noten, *ende* Foelie, al gepoedert,
van elcx euen vele, menget wel onder een met het
gecapt vleesch, legt v gecapt vleesch met laghen
op een bert, so groot als ghy v Pasteye hebben
15 wilt, *ende* tusschen elcke lage legt Ladeerspeck ge-
smeden in lange dunne stucxkens, gelijcmen Ve-
nesoen Ladeert, voorts legt tusschen elcke laghe
vleesch lanckx deure, so lanc als v Pasteye is, *ende*
legt voorts so vele laghen, tot dat v dunckt dat v
20 Pastey groot genoeg is, daer na, wint dit vlees
wel sachtelic in eenen schoonen Lynen doeck, op
dat het niet van een en gaet, of legt eerst den doec
op het bert, daer na doet in eenen Ketel Runtsop,
oft Hamelen sop, dat niet sout en sy, *ende* doet daer
25 wel Azijn in, *ende* latet op sieden, doeter dan den
doeck met het ghecapte vleesch in, om te stijuen,
maer en latet maer een walleken op sieden, of an³¹
ders, het Speck soude te seer smelten, als ghy geen
sop en hebt, so neemt water *ende* Azijn, doet het dan
30 wt, *ende* latet cout werden, *ende* legget in bruyn
deech, maer stroyt onder *ende* bouen het vleesch

³¹ Hyphen is missing.

wat cruyts, dan ist volmaeckt. Dit selue moecht
ghy van eenen Hamelen Boudt doen, maer ghy
moet het vleesch weder aen de beenders douwen,
35 dattet weder schijnt eenen Hamelen bout te zijn.
[279b] Dit is om de Sausse te maken. Neemt out-
backen Wittebroot, *ende* snijdet in ronde schijuen,
so vele als v dunckt dat ghy genoegch hebt, latet
bruyn hersten, tot dat de corsten verbranden, dan
40 werpet in cout water, so sullen de verbrande cor-
sten af gaen, neemt dan rooden Wijn, *ende eensdeels*
Azijn, *ende* laet het geharst broot daer in staen weyc³²
ken by den vyere, maer ten mach niet sieden, het
soude anders te papachtich werden, doet het dan
45 tsamen door eenen stromijn, *ende* doeter het Sap
wt de Pasteye by, maer moet warm wt gegoten
worden, dan het vet moet ghy af doen, so nauwe
als ghy cont, *ende* roeret wel onder een, sonder het
vet, want het moet cout gegeten zijn, proeft dan,
50 oft genoegch gecruyt is, *ende* doeter wat Suyckers
in om de groote suericheydt te verdrijuen, doetse
dan in eenen pot, *ende* laetse op sieden, maer wacht
datse niet te dic en werde, *ende* gietet dan weder-
om in v Pasteye, met eenen Trechter, tot dat v
55 dunckt dat het genoegch is, laetse daer mede staen
backen, *ende* dientse.

[280] **Om eenen Hamelen Bout te backen op
zijn Lombaerts.**

60 Neemt den Hamelen bout, capt het vleesch *ende*
het roet als voren, maer met drooge Mageleyne,
Rosemarijn, Gengeber, Noten, Peper, Foelie,

³² Hyphen is missing.

ende Nagelen, al gepoedert, *ende* wat heele Nagelen,
van elcx so vele als v goet dunct, Corinten, Pruy³³
65 men, Veriuys, soeten Wijn, wat Suyckers, *ende*
een weynich Souts, doet dan v vleesch inde Pa-
steye van fijn deech, *ende* stroyter van v gemenget
roet op, met wat Lauwers bladeren, *ende* laetse so
backen, het brengt zijn Sausse mede als voren,
70 dientse warm.

[281] **Om Taerten te maken, diemen in het
Spaensch noemt Marcepeyn.**

[P26cb – recipe 282/283](#)

Neemt een pont Amandelen schoon gepelt,
in lau water, *ende* droochtse dan af, stampse dan
in eenen Mortier seer cleyn, ghelijck als oftse ge-
malen waren, *ende* doeter int stampen altemets
5 een Weynich Roosewaters by, op datse niet tot
Olie en werden, neemt dan fijn Canarij Suyc-
ker, cleyn gestooten, doet daer een weynich Roos-
waters by, dat v Suycker recht gesmolten, ofte
nat is, *ende* doeter dan voorts uwe ghestooten
10 Amandelen by, roeret wel onder een, *ende* doet
het tsamen in een Ketel Panne, *ende* latet een wey-
nich backen, maer ghy moetet altijt roeren, dat
het niet aen en brande, neemt dan groote Hostyen,
dry int ronde, *ende* een int midden, neemt dan v
15 spijse wt de Panne, *ende* legtse op de Hostijen, *ende*
maectse plat, *ende* ront, gelijck als een Taerte,
wildy, ghy moecht nemen een wit van den Eye,
ende wat Roosewaters, *ende* cloppent onder een,
daer na neemt een drooge quispel, *ende* bestrijckt

³³ Hyphen is missing.

20 v Marcepeyn daer mede, maer ick soude lieuer
Suycker ende Roosewater nemen, ende doent
gelijck de nauolghende Marsepeyn, ende settent
dan in eenen coelen Ouen, ende latent staen droo-
ghen, totdat het bouen glinstert, trecktse dan wt
25 den Ouen, ende strooyter musquet ouer, steecter
lanck Suycker in, ende Roosemarijn tacxkens,
stoffeertse so fraey als ghy wilt, ende dientse cout
ter Tafel.

30 Nota

Neemt tot dry vierendeel Amandelen, ses *once*
fijn Suycker, ende de Amandelen moetmen een
weynich stooten, de Suyckerbackers doen oock
een weynich schoon bloeme int Amandeldeeck,
35 als zijt by een wercken.

[282] **Om Suycker te clarificeren, ende tot
Syrope te maken.**

Tot een pont, ofte ander half pont Suycker,
40 neemt het wit van een Ey, ende een pinte water,
of daer ontrent, clopt dit water, ende wit van den
Ey wel onder een dattet by canst niet dan schuym
en is, met rijs wt eenen bessem, gemaect gelijck
een roede, het rijs bouen wat gelijck is af gesneden,
45 ende als dit aldus tsamen gheclopt is, so doeter
het Suycker in, *ende* latet tsamen een weynich op
sieden, ghietet dan door eenen stromijn, die niet
ydell en is, ende wacht dattet niet troubel door en
loope, siedet dan v Syrope voorts tot perfectie,
50 als v Syrope begint te heffenen in den Ketel, soo
moecht ghy die gade slaen, Neempt een Saucier
met eenen tennen lepel, ende schept daer dicmael
eenen lepel vol int Saucierken, wt den Ketel, *ende*

latet daer in cout werden, ende besiet oft dick ge-
55 noech is, ende alst dicke genoeg is, so looptse ge-
lijck dicke olie, alsse coutachtich is, ende als ghy
neemt twee, dry, vier, of vijf pont Suyckers, soo
neemt het wit van twee Eyeren, ende wel eenen
pot Putwaters, of daer ontrent, *ende* doet voorts,
60 soort voorseyt is.

Tot alle Confituren moechdy wel nemen ge-
resen Canarij, sonder eppresselic³⁴ te verhalen, fijn
Canarij Suycker.

65

[283] **Om roode Kriecken met de schellen te
Confijten.**

Neemt vant beste Suycker datter is, *ende* cla-
rificeret dat de Syrope gantsch claer is, *ende* alsse
70 by canst ghesoden is, wortpter dan de Kriecken
in, ende laetser een cleyn³⁵ weynich mede sieden,
tot datse ghenoech hebben, ende laetse alsoo cout
worden, daer na doetse in een schoon Gelas, ende

[P27ca – recipe 284/287](#)

stoptse vast toe, ende setse wech.

Tot alle Conseruen neemt noch eens soo veel
fijn Canarijsuycker, als Cruyt, Bloemen, of Wor-
telen, te weten tot een half pont Bloemen, Cruyt,
5 of Wortelen, een pont Suyckers, maer daer is-
ser sommige die slibberachtig zijn, daer en neemt-
men maer gelijcke gewichte toe, te weten, so veel
Suyckers, als anders.

³⁴ Typographical error for *expresselic*.

³⁵ Maybe an indication of time is missing.

10 [284] **Om Alantwortel te Confijten.**

Neemt alantwortelen, alsoo sy versch wt der
Aerden comen, wastse, schrabtse schoon *ende* snijt-
se so groot *ende* cleyn als ghyse begeert, siedtse dan
morwe, gelijcmen lange Rapen *sieden* soude, gietse
15 dan wt, *ende* laetse ligghen verleken, tot dat v
dunckt dat het genoeg is, maect dan v Serope
tot perfectie, *ende* alsse dick genoeg is, so werp-
ter den Alantwortel in, *ende* laet hem mede *sieden*,
tot dat de vochticheyt weder versoden is, schuy-
20 met schoon, latet staen coel werden, doet het dan
in eenen pot, *ende* settet daer ghy wilt.

[285] **Om Alantwortel drooge te Confijten.**

Siedet eerst v Wortelen, laetse dan wel eenen
25 haluen dach, of eenen nacht verleken, ofte tot dat
ghy siet datse ghenoech verleeckt zijn, neemt dan
goet wit Canarij Suycker, *ende* stootet tot poe-
der, neemt dan so veel schoon water, *ende* menghet
v Suycker daer mede, tot dat door nat sy, roeret
30 ghelijck een dicke pap, *ende* laet v Suycker *sieden*,
tot dat het water versoden is, alst Suycker begint
aen de panne te backen, so ist water versoden, dan
werpter v Wortelen in, laetse noch wat met den
Suycker *sieden*, tot dat de vochticheydt van de
35 Wortels versoden is, maer ghy moet altijd roeren
ouer tvyer, *ende* vant vyer, tot dat het Suycker al
hert aen de Wortelen gebacken is, dan ist perfect:
Dit en moecht ghy in geenen Ketel maken, maer
in een panne, Ketelwijs gemaect met eenen lan-
40 gen steel, om heest vant vyer te nemen, *ende* weder
daer op te setten.

[286] **Om Amandel boter te maken.**

Neemt eenen stoop soete melcx, *ende* maeckten
45 heet tot op de seu, doeter dan een pinte Boter-
melcx in, ende nemet terstont af, daer na neemt
eenen schoonen doec, gietet daer door, wringt met
den doeck de weye schoon wt, slayt de matten wel
cleyn in eenen Mortier, neemt dan vant beste Ca-
50 narij Suycker, raspet, ende doeter so vele by, als
v goet dunct, ende neemt een half pont ongesou-
ten Boter, ongesmolten, om een oortken Roose-
waters, doet het al tsamen in den Mortier, *stam*³⁶
pet wel onder een, ende rechtet dan in schotelkens
55 het is soot behoort.

Nota

Alle Confitueren hoort ghy te reeden in Ketels,
of Ketel Pannen.

60

[287] **Om van alle Frutagien Succaet te ma-
ken, ooc van Lamoenen, die inde Pekel
gelegen hebben.**

Vwe Fruytagien die ghy Confijten wilt, die
65 moet ghy souten in een tonneken, *ende* latent alsoo
14. dagen of dry Weken liggen, latent dan vijf of
ses dagen weycken, ende versopent alle dage eens,
siedet dan in schoon water, maer niet te plat, *ende*
alsse genoegch zijn, so doetse terstont int cout wa-
70 ter, tot datse cout genoegch zijn, ende laetse dan lig-
gen verleken eenen haluen dach, tot dat v dunct
datse genoegch verleect zijn, doetse dan in een Ton-

[P27cb – recipe 288/290](#)

neken, ofte gheleyerschen pot, ende clarificeert v

³⁶ Hyphen is missing.

Suycker met wit van den Eye, maer ghy moet
van het fijnste Canarij Suycker nemen, *ende* laet
v Syrope stijfachtich *sieden*, gietse dan op v Fruy-
5 tagien, ende dectse dan dichte toe, laetse so vier
of vijf dagen staen, isse dan weder dun geworden,
so hersietse dan noch eens, ghy moecht de Syro-
pe hersieden, soo dickmaels alsse waterachtich
werdt, laetse dan so staen dry, vier of vijf maen-
10 den op drooghe plaetsen, tot dat de Syrope wel
doortrocken is, alsse also een wijle tijts ghestaen
heeft, ter tijt toe dat v dunckt datse genoeg door-
trocken is, so legt dan v Fruytagien wt de Sy-
rope te verleken, neemt warm water, *ende* neemt
15 elck stuck besonder, ende waschter de Syrope af,
droochtse dan, of laetse liggen drooch werden soot
v best dunckt, daer na siedet v Syrope heel stijf,
dat het Suycker begint wit te werden, steecker
dan elck stuck besonder in van v Fruytagien, *ende*
20 trecktse terstont weder wt, legghet dan so op een
horde, elck stuck bysonder, latet also ligghen stijf
werden, ende alst hert ende stijf genoeg is, so leg
get daer ghyt hebben wilt : aldus moecht ghy ooc
maken Mirabilanen, ende Lamoenen die ghy wt
25 de pekkel neemt, maer die en moechdy niet souten,
dan als ghyse wt de pekkel *neemt*, so legtse te weyc-
ke dry of vier dagen lanc, *ende* hersopse alle daghe,
doet dan voorts als bouen : De Note Muscaten,
Confijtmnen ooc als bouen verhaelt staet.

30

[288] **Om Tornisol te maken.**

Neemt out Lywaet, *ende* neemt sop van Moer³⁷
besyen, ende steket Lywaet daer in, latet dan in

³⁷ Hyphen is missing.

de Sonne drooghen, ende steket so tot dry of vier
35 reysen in, latet dan so elcke reyse droogen, tot dat
v dunct dat root genoeg is : Aldus moecht ghijt
maken van de roode Roosen, of roode Collebloe-
men, die int Coren wassen, ende dit houtmen ooc
voor tbeste, alsment wt der Sonnen droocht, soo
40 houdet best zijn colour.

[289] **Om Suycaet te maken.**

Neemt Pompoenen *ende* Cawoerden, scheltse,
ende snijtse in so groote stucken als ghy wilt, sout-
45 se, ende laetse so liggen toe gedeckt, dry weken, of
veerthien dagen in een Tonneken, of geleyerschen
pot, setse alsdan te weycke in schoon cout water,
vijf of sesse dagen lanck, gheeftse alle dage twee-
maels versch schoon water, ende siedtse dan in
50 claer water, alsse ghesoden zijn, so doetse terstont
in cout water, laetse daer in coutt werden, ende
legtse dan te verleken, ontrent eenen haluen dach,
of tot datse ghenoech zijn, neemt dan fijn schoon
Canarij Suycker, poederet, ende neemt dan wat
55 schoon water, *ende* maect van het Suycker een dic
Papken, dat het Suycker recht door nat sy, als
v Suycker begint te sieden, so doeter v Pompoe-
nen, ofte v Cawoerden in, ende laetse alsoo in v
Suycker wel een half vre sieden, ofte tot dat v
60 dunckt dat het hert ghenoech is, neemt dan een
horde, legt elc stucxken bysonder daer op, *ende* latet
so ligghen stijuen, of cout werden, alsdan ist ghe-
reet, ende legghet voorts soo drooch wech in een
Tonneken.

65

[290] **Om Ypocras te maken die ex-
cellent is.**

Neemt dry potten rijnschen Wijn, twee oncen
Caneels, 2. drag. Gengeber, Galigaen, langhen
70 Peper, ende Groffels-Naghelen, van elckx een
dragma, een half pont fijn schoon Canarij Suyc-
ker, dit moet al te samen ten haluen ghebroken

[P28ca – recipe 291/295](#)

zijn, *ende* settet tsamen in den Wijn te weycke, eenen
dach of eenen nacht, gietet dan tsamen in eenen
Ypocras-sack, *ende* latet so dicmael door loopen tot
dat v dunckt dat claer ghenoech is, wilt ghy den
5 Ypocras root hebben, so neemt Tornisol, *ende* laet
dat in een canneken met rijnschen Wijn weycken,
douwet daer dan dry of vier mael in wt, tot dat
het root genoech is, doet het dan by den anderen
Wijn, *ende* latet tsamen weycken, doet dan als
10 bouen, het is perfect.

[291] **Om wat rieckens te maken datmen
int Lijnwaet legt.**

Neemt roode roosen, *ende* droochtse, *ende* alsse ge³⁸
15 droocht zijn, so wrijftse wel cleyn, *ende* doeter Na-
gelpoeder, Caneelpoeder, *ende* Note Muscaetpoe-
der in, doet het al tsamen in een sacxken, *ende* leg-
get daer ghy wilt.

20 [292] **Om een garsten Papken te maken
voor siecke Luyden.**

Neemt een lepelken of twe garsten meel, tem³⁹
peret ghelijckmen ander garsten pap tempert,
met half Bier, *ende* half Wijn, of die den Wijn te

³⁸ Hyphen is missing.

³⁹ Hyphen is missing.

25 sterc is, die neemt Bier alleen, ende temperet so
dicke, of so dun als ghyt begeert, daer na doeter
een weynich Boters in, *ende* so veel Suyckers alst
v belieft, laet dit tsamen recht op sieden, ofte wil-
dyt hebben dat het lacxeert, so doeter het Suyc-
30 ker in alst gesoden is, wildy ghy moecht Veriuys
nemen, in stede van Wijn.

[293] **Om Queden een Jaer goet te houden.**

Neemt v Queden versch gepluct van *den Boom*,
35 *ende* neemt een cleyn tonneken, doet daer wat droes-
sem van rooden Wijn in, legt dan een lage Que-
den, *ende* dan weder droessem daer op, *ende* tot elcke
laghe moet ghy soo doen, maer voor al moet het
Tonneken wel dicht gestopt zijn, ende moet op
40 een bert staen.

[294] **Om Queden ende Druyuen een Jaer
goet te houden.**

Neemt schoone Houtasschen ghesift, *ende* legt v
45 Queden of Druyven met lagen, *ende* stroeyt tusschen
elcke laghe de Houtasschen wel dicke, so behout-
mense langen tijt goet.

[295] **Om een Suypen te maken voor Siec-
50 ken, dat de nature opent, *ende* de Le-
den versterckt.**

Neemt eenen doyer van een Ey, cleyn geclopt,
ende daer toe een Commeken warm Hamelen sop,
geschept in de sode, so het met het vleesch staet en
55 siedt, doet daer den geclopten doeyer in al roeren-
de, doeter dan by wat Noten *ende* Foelie, *ende* wildt
ghy, so doeter oock wat Saffraens by, daer nae,

P28cb – recipe 296/298

doeter by wat geraspt Wittebroot, *ende* laet dit den
Siecken so warm eten : Dit machmen ooc Vrou
wen int Kinderbedde geuen.⁴⁰

5 [296] **Om wat drinckens te maken voor siec-
ke Lieden, die lange gelegen hebben, *ende*
geenen Dranck en smaect.**

Neemt een versch suyuer doyr van een Ey, *ende*
legt hem wat in schoon Putwater, dat de vyeric⁴¹
10 heyt wt treckt, doet dan den doyer in eenen silue-
ren Croes, *ende* clopt hem wel cleyn, doet den Croes
voorts vol Wijns, met een weynich cout gesoden
Putwater, *ende* wat Suyckers, geuet dan den Siec⁴²
ken te drincken.

15

[297] **Om een Suypen voor Siecken te ma-
ken, die de Wijnsuypens te crachtich zijn.**

Neemt een suyuer versch doyer van een Ey,
20 legt hem wat in schoon versch Putwater, om de
viericheydt wt te trecken, doet dan den doyer in
eenen schoonen pot, *ende* clopten cleyn met Veriuys
ende eenen Roomer rijnschen Wijn, *ende* wat cout
Putwater, op Caneel gesoden, latet tsamen een
25 walleken op sieden, *ende* rechtet dan op, doeter peerl
Suycker, of ander Suycker in, na dat den Siec-
ken verdragen mach, *ende* dienet : Sommige nemen
niet dan Veriuys, *ende* water tot den doyer, *ende*
werpender een pijpken Caneels in, die geen Ca-
30 neel water en hebben, *ende* sient also.

⁴⁰ Hyphen is missing.

⁴¹ Hyphen is missing.

⁴² Hyphen is missing.

