

INHOUD van de hertaling van het Excellente kookboek (gecorrigeerd)

1	Gevulde eieren	183	41	Bruine taart	190
2	Blancmanger in de vastentijd	183	42	Crèmefrite	190
3	Blancmanger[saus bij geroosterde kapoen]	183	43	Rastoengerecht	191
4	Saus bij gekookte kapoen	184	44	Lekkere taart	191
5	Blancmanger op de Spaanse manier	184	45	Melkvlade	191
6	Pap, room of crème van Moerbeke	184	46	Appelvlade	191
7	Dietse pap	184	47	Kweevlade	192
8	Vlierbloesempap	184	48	Bijzondere vlade	192
9	Bijzondere pap	185	49	Gekookte kweeën	192
10	Amandelpap	185	50	Kweeën in soppe met merg (II)	192
11	Hoerenscheetjes	185	51	Peren in hipocras	192
12	Gekloven nonnen	185	52	Damastpruimen bereiden	192
13	Mergpap	185	53	Peren van Germolles	193
14	Spaanse soppe	185		<i>53a [Stoofperen rood]</i>	193
15	Krenten bereiden	185		<i>53b [Stoofperen geel] Op een andere manier</i>	193
16	Kweeën in soppe met merg (I)	186	54	Volks appelgerecht	193
17	Wijnsoppe	186		<i>54a [Appelmoes]</i>	193
18	Wijnkoeken	186		<i>54b Appelmoes in de vastentijd</i>	193
19	Uiensoppe	186		<i>54c [Een ander gerecht in de vastentijd]</i>	193
20	Kweeënpastei	186	55	Gingebbras	193
21	Kapoen- en kippenpastei op de winterse en de zomerse manier	186	56	Flensjes of gekronkelde struiven	193
	<i>21a [Kapoenpastei op de winterse manier]</i>	186	57	Amandelboter in en buiten de vastentijd	194
	<i>21b [Kapoenpastei op de zomerse manier]</i>	187	58	Hetzelfde op een andere manier	194
	<i>21c [Kippenpastei]</i>	187	59	Gekleurde Lombardische eieren voor het banket	194
22	Venezoenpastei	187	60	Lombardische eieren in de vastentijd	194
	<i>22a [Venezoenpastei versie 1]</i>	187	61	Slurpertjes	194
	<i>22b [Venezoenpastei versie 2]</i>	187	62	Kooksel dat men kan opdienen in plaats van gebak	194
23	Erg lekkere pastei	187	63	Dikke wafels die men opensnijdt	195
24	Pastei van een achterbout in deeg, op de Spaanse manier	188		<i>63a [Dikke wafels die men opensnijdt]</i>	195
				<i>63b [Wafels] die men niet opensnijdt</i>	195
25	Hoge pastei in de vastentijd	188	64	[Wafels] Op een andere manier	195
26	Wit deeg voor een pastei	188	65	Nog een recept voor dikke wafels	195
	<i>26a [wit deeg voor een pastei]</i>	188	66	Dunne wafels of oublies	195
	<i>26b [ander wit deeg voor een pastei]</i>	188	67	Rond banket of putwafels	195
27	Rastoenen of roffioelen	188	68	Plattekaas	195
28	Bourbons gerecht	188	69	Karnemelkse kaas	195
29	Amandeltaart	189	70	Crème bouillie of zaan	196
30	Kaastaart	189	71	Kriekmoes	196
31	Bourbonse taart	189	72	Kruisbessenmoes	196
32	Doornikse taart	189	73	Saucijsjes	196
33	Taart badrée	189	74	Lever- en bloedbeulingen	196
34	Kerveltaart	190		<i>74a [Leverbeuling]</i>	196
35	Kweeëntaart in een schotel	190		<i>74b [Bloedbeuling]</i>	196
36	Bijzondere taart	190	75	Rolletjes of balletjes van vlees	196
	<i>36a [Met kwee]</i>	190	76	Vlees van oude dieren mals maken	197
	<i>36b [Voor zieken]</i>	190	77	Trimolette bij patrijs	197
37	Dadeltaart	190	78	Saus bij geroosterde of gekookte patrijs	197
38	Amandeltaart op de Engelse manier	190	79	Gesmoorde kapoen met pomeransschillen	197
39	Predikheren- of jacobijnentaart	190	80	Kapoen met pomerans	198
40	Jacobijnentaart in de vastentijd	190	81	Saus bij kalfsvlees of kip	198
			82	Camelinesaus bij allerlei pasteien van kip en vlees	198

83	Kapoen roosteren op de juiste manier	198	121b <i>Lampreien roosteren</i>	205
84	Kapoen met blancmanger[saus]	198	121c <i>Op een andere manier [lampreien koken]</i>	205
85	Geroosterde kapoen op de Spaanse manier	198	122 Gestoofde kop van zalm	205
86	Gestoofde kapoen	198	122a <i>[Gestoofde kop van zalm]</i>	205
	86a <i>[Gestoofde kapoen]</i>	198	122b <i>Anders</i>	206
	86b <i>[Gestoofde kapoen, anders]</i>	199	123 Saus bij gekookte brasem	206
87	Gekookte kapoen met blancmanger[saus]	199	124 Saus bij geroosterde brasem	206
88	Bartangesaus bij gekookte kapoen	199	125 Saus bij kabeljauw	206
89	Saus bij gekookte kip	199	126 Gekookte kabeljauwkoppen	206
90	Saus bij geroosterde kippen	199	127 Gehakt van vis met eieren	206
91	Bruwet fulleet	199	128 Potagie van karper	206
92	Warme saus bij tong of in een pastei	199	129 Gestoofde karper	207
93	Saupiquet bij konijn	199	129a <i>[Gestoofde karper]</i>	207
94	Most bij geroosterde kip	200	129b <i>[Gestoofde karper] op een andere manier</i>	207
95	Camelinesaus bij allerlei gebraad	200	130 Saus bij geroosterde karper	207
96	Saus bij gekookt konijn	200	131 Saus bij gekookte karper	207
97	Saus bij haas	200	132 Hutspot van steur	207
98	Saupiquet bij geroosterd konijn	200	133 Saus bij geroosterde snoek	207
99	Saus d'orpin bij geroosterde kapoen	200	133a <i>[Saus bij geroosterde snoek]</i>	207
100	Most om over geroosterde kip te gieten	200	133b <i>[Saus] op een andere manier</i>	207
101	Saus van pomerans bij gestoofde peren	200	134 Saus bij gekookte snoek	207
	101a <i>[De saus]</i>	200	135 Snoek op de Dietse manier	208
	101b <i>[De peren]</i>	201	135a <i>[Snoek op de Dietse manier]</i>	208
102	Eieren half wit, half paars maken	201	135b <i>[Andere saus]</i>	208
103	Ossenpoten bereiden	201	136 Saus bij alle geroosterde vis	208
104	Saus bij vlees	201	137 Gekookte snoek op de Spaanse manier	208
105	Gestoofde ossenpoten	201	138 Gestoofde snoek	208
106	[Geroosterde] varkenspoten	201	139 Eieren een half jaar goed houden	208
107	Saus bij allerlei vlees	201	140 Zachtgekookte eieren	208
108	Saus bij haas	201	141 Karper levend over land dragen	208
	108a <i>[Saus bij haas met waterkers]</i>	201	142 Patrijzen en houtsnippen bereiden en deze	209
	108b <i>[Saus bij gebraad]</i>	202	142a <i>[Patrijzen]</i>	209
109	Groene saus bij gekookte vis of geroosterd vlees	202	142b <i>[Snippen]</i>	209
110	Saus bij een varkenshutspot	202	143 Een speenvarken doden en daarna bereiden	209
111	Gekookt speenvarken, ook genoemd 'leversaal'	202	143a <i>[Het varken doden]</i>	209
112	Saus, vulsel of pikante saus bij geroosterd speenvarken	202	143b <i>[Het varken vullen]</i>	209
			143c <i>Rode saus bij dit gebraad</i>	210
113	113 Saus bij zult van varken, klein of groot	202	144 Bruine saus over de andere helft van hetzelfde gebraad	210
	113a <i>[Saus bij zult van varken]</i>	202	145 Saus over geroosterde haas, konijn, kalfsribstuk, braadstuk of rundvlees	210
	113b <i>[Saus] op een andere manier</i>	203	146 Haas bereiden	210
	113c <i>[Saus] op nog een andere manier, om warm op te dienen</i>	203	147 Peper[saus] bij geroosterde haas, konijn of ander vlees	210
114	Komijnsaus bij speenvarken	203	148 Nog een peper[saus] bij alle soorten wildbraad, haas of zwaan	210
115	Galentijn bij paling en andere gerechten	203	149 Peper[saus] bij vers geroosterd rundvlees	211
	115a <i>[Galentijn bij paling]</i>	203	151 Saus bij geroosterde konijnen of eenden	211
	115b <i>Echte galentijn</i>	204	151 Saus bij jonge konijnen	211
116	Galentijn bij kapoen, speenvarken, varkenspoten of -oren	204	152 Zeer goede saus bij jonge en volwassen konijnen op Engelse wijze	211
117	Gekookte kreeft of krab	204	153 Heerlijke gestoofde eend met groene kruiden	211
118	Saus bij mosselen	204	154 Erg lekker gestoofde eend of watersnip	212
119	Rode poon	204	155 Pikante saus bij geroosterde eend of watersnip	212
120	Grondels met hun kookvocht	205		
121	Gekookte of geroosterde prikken en lampreien	205		
	121a <i>[Prikken roosteren]</i>	205		

Saus of ragout bij geroosterde eend of watersnip	212	188 Hutspot van steur	220
157 Hutspot stoven van venezoen	213	<i>188a [Hutspot van steur]</i>	220
158 Hutspot van varkensvlees, gestoofd als venezoen	213	<i>188b [Zwarte pepersaus van steur]</i>	221
159 Geroosterd ribstuk van een wild zwijn	213	189 Een stuk zalm, gestoofd met pomeransschillen	221
160 Geroosterde gevulde gans, met sauzen erbij	213	190 Hutspot van de kop [van een zalm]	221
<i>160a [Vulling]</i>	213	191 Zalmpastei in een schotel	221
<i>160b Saus bij geroosterde gans</i>	213	192 Ronde zalmpasteitjes	222
<i>160c Een andere saus</i>	213	193 Blauw gekookte snoek en karper	222
<i>160d Nog een andere saus</i>	214	<i>193a [Blauw gekookte snoek]</i>	222
161 Saus bij geroosterd schouderstuk	214	<i>193b [Blauw gekookte karper]</i>	222
<i>161a [Saus bij geroosterd schouderstuk]</i>	214	<i>193c [Karper zoals snoek bereid]</i>	222
<i>161b [Saus bij geroosterde achterbout]</i>	214	194 Gelei op snoek	222
162 Gestoofde hutspot van allerlei [vlees]	214	195 Gestoofde karper	223
163 Keulse hutspot	214	<i>195a [Gestoofde karper]</i>	223
164 Vlees van hamel, gekookt op Engelse wijze	215	<i>195b [Gestoofde karper] op een andere manier</i>	223
165 Gestoofde hamelbout	215	<i>195c Nog een andere manier om karper op de graat te stoven</i>	223
<i>165a [Gevulde lamsbout stoven]</i>	215	196 Geroosterde paling	223
<i>165b [Anders]</i>	215	197 Gestoofde paling	223
<i>165c [Nog anders]</i>	215	<i>197a [Gestoofde paling]</i>	223
166 Gestoofde kalfsborst	215	<i>197b [Gestoofde paling] op een andere manier met gele saus</i>	223
167 Vulling voor kip, duif of kalfsborst, tussen vel en vlees	216	198 Groene saus voor schol of [andere] vis	224
168 Gestoofde kalfsschenkel of hele kapoen op de Engelse manier. Goed voor zieken	216	199 Saus bij geroosterde zalm en elft	224
<i>168a [Gestoofde kalfsschenkel]</i>	216	200 Saus op geroosterde vis	224
<i>168b [Gestoofde kapoen]</i>	216	201 Potpastei van pekelharing	224
169 Gestoofde kipjes en duifjes met spek	216	202 Blancmanger bij geroosterde vis	225
170 Gestoofde varkenspoten	216	203 Tassei met spiering	225
171 Gestoofde kalfs- en schapenpoten	216	204 Engelse kruidkoek	225
<i>171a [Gestoofde kalfspoten]</i>	216	205 Gestoofde spinazie	225
<i>171b [Gestoofde schapenpoten]</i>	217	206 Timmermanstassei	225
172 Saus bij ossenpoot die op het rooster is gebraden	217	207 Tassei met kruisbessen	225
173 Gestoofde ossentong	217	208 Kassaart van eieren	226
174 Gestoofde kalfslever	217	209 Rijst op Antwerpse wijze	226
175 Geroosterde kalfslever	217	210 Pap van rijstebloem	226
176 Kleine gerechtjes voor de eerste gang of bij het gebrad	217	211 Spaanse pap	226
177 Mergsopjes	218	<i>211a [Spaanse pap]</i>	226
178 Deuse Geertjes van kalfsvlees	218	<i>211b Of [op] andere[manier]</i>	226
179 Beuling van gehakt vlees of lever	218	212 Wijnpap	226
180 Kalfsrolletjes	218	213 Wijnsoppe	226
181 Potpastei van een os in de slachttijd	218	214 In wijn gepocheerde eieren	227
182 Vleesballen, kleine beulingen of roffioelen	219	215 Een Lombardisch eitje	227
183 Bloedbeulingen, leverbeulingen, witte beulingen en gortbeulingen	219	216 Een gerechtje van kersen, krieken of pruimen	227
<i>183a [Bloedbeuling]</i>	219	217 Gestoofde mispels	227
<i>183b Zo maakt u lever-, gort- en witte broodbeulingen</i>	219	<i>218a [Gestoofde kweeën]</i>	227
<i>183c Nu verder om witte broodbeulingen te maken</i>	204	<i>218b [Gestoofde louwtjesperen]</i>	227
<i>183d Gortbeulingen</i>	204	<i>218c [Gestoofde kweeën of louwtjesperen] op een andere manier</i>	227
184 Worst maken	204	219 Blancmanger	228
185 Gekookte steur	204	<i>219a [Blancmanger]</i>	228
186 Gekookte kreeft en krab	204	<i>219b [Blancmanger als pastei]</i>	228
187 Geroosterde steur	205	220 Schotelvlade	228
		221 Verse karnemelkse kaas	228
		222 Verse kaas van melk	229

222a [Verse kaas]	229	264 Een gerecht uit Bourbonnais	233
222b [Verse kaas van melk] op een andere manier	229	265 Saus bij kapoen of hamelbout	234
223 Struiven	229	266 Gestoofde kapoen of kip	234
224 Droge koek, gebakken in een taartpan	229	267 Kip, gestoofd met kropsla	234
225 Appeltaart op Waalse wijze	229	268 Kip of kapoen, gestoofd op Waalse wijze	235
226 Uitstekende taart van korstdeeg	229	269 Saus bij gekookte soepkip of kapoen	235
227 Kaastoert	230	270 Gestoofde bloemkool	235
228 Appeltaart	230	271 Gestoofde savooiekool	235
229 Kippenpastei op Waalse wijze	230	272 Blancmanger of witte saus bij gekookte kapoen	235
230 Pastei van lamsbout	231	273 Iets goeds voor als men niet veel in huis heeft	235
231 Kwartelpastei	231	274 Gebraden vlees voor een zieke	236
232 Pastei van jong konijn	231	275 Karperpastei	236
233 Franse pastei	231	276 Karper, gestoofd met zijn bloed	236
234 Zalmpastei	231	277 Saus bij gekookte snoek	236
235 Kapoenpastei	231	278 Kapoenpastei op Spaanse wijze	236
236 Kweeperentaart	231	278a [De pastei]	236
237 Karperpastei met graten	231	278b Voor de saus	236
238 Amandeltaart	231	279 Goede pastei als er geen venezoen is	237
239 Koude barbeelpastei	231	279a [Rundvleespastei als venezoenpastei]	237
240 Spaanse pastei	231	279b Dit is om de saus te maken	237
241 Pastei van lamprei	232	280 Gebakken hamelbout op Lombardische wijze	237
242 Fijne taart	232	281 Taart die men in het Spaans 'marsepein' noemt	237
243 Heilbotpastei	232	282 Het clarificeren van suiker en maken van siroop	238
244 Kleine pasteitjes voor de vistijd	232	283 Rode krieken, gekonfijt met de schil	238
245 Warme steurpastei	232	384 [Nat] gekonfijte alantwortel	239
246 Ganzenpastei	232	285 Droog gekonfijte alantwortel	239
247 Pastei Rogier	232	286 Amandelboter	239
248 Pastei van tong	232	287 Sukade van allerlei vruchten, ook van gepekeld citroenen	239
249 Kongeraalpastei	232	288 Tournesol	240
250 Krieken- of aalbessentaartje	232	289 Sukade	240
251 Kornoeljepastei	232	290 Uitstekende hipocras	240
252 Kruisbessen-, aardbeien- of bosbessentaartje	232	291 Een geurzakje voor het linnen	241
253 Kwartelpastei	232	292 Een gerstepapje voor zieken	241
254 Lamsboutpastei [I]	233	293 Kweeën een jaar goed houden	241
255 Karperpastei met saus	233	294 Kweeën en druiven een jaar goed houden	241
256 Flaso	233	295 Een drankje voor zieken dat de darmen op gang brengt en de ledematen versterkt	241
257 Warme konijnenpastei	233	296 Een drankje voor zieke mensen die lang gelegen hebben en wie geen enkele drank smaakt	241
258 Pastei van de tong en poten van een koe	233	297 Een drankje voor zieken voor wie het wijndrankje te sterk is	242
259 Lamsboutpastei [II]	233	298 Drank voor zieken met een gemene hoest bij wie het slijm vastzit	242
260 Mergtaart	233		
261 Appelvlade	233		
261a [Appelvlade]	233		
261b [Appelvlade] op een andere manier	233		
262 Warme snoekpastei	233		
263 Een duivenpastaasje	233		