

Koock Boeck
Voor
Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt
Anno 1656 : Den : 27 Julius
door
drs. R.N. Ferro



Fig: Toegangsdeur tot de Borg in Opgandt (Upgant)

Een Gronings-Emdens kookboek

Deventer 2020

*Deze studie wordt gepubliceerd als nummer 2 van Jaargang 35, 2020, volgnummer 139,
van TERROIR – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen van de ASG
Driemaandelijks tijdschrift april-mei-juni 2020*



Dit boekje kwam tot stand met de medewerking van:
dank aan Johannes Berg, Emden
dank aan drs. Edith Claessens, Sittard
dank aan drs. René Gerritsen, Universiteit Nijmegen
dank aan dr. Anette Kanzenbach, Landesmuseum
Emden dank aan dr. Frans Laurentius, Middelburg dank
aan Bernd en Sigrid Ulferts, Upgant
dank aan dr. Rolf Uphoff, Stadtarchiv Emden
dank aan dr. Malte Weuste, Amsterdam

NB1 Het “Koock Boeck Voor Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt” maakt deel uit van het bezit van “1820 die KUNST” ook bekend als “Gesellschaft für bildende Kunst und vaterländische Altertümer” te Emden

NB2 Colofon van het tijdschrift op pag. 103 e.v.



Figuur 2 Gerard Wigmana (1673–1741), Burgemeester Saco van Aitzema van Dokkum en zijn vrouw bieden tsaar Peter de Grote een maaltijd aan, Dokkum, 1697

Inhoud

Hoofdstuk I. Over het Kooock Boeck van Anna ter

Braeck I.1. Inleiding

I.1.1 Over Opgandt (Ugant) en de borg

I.1.2 Over Anna ter Braeck en de families ter Braeck en van

Berchem I.1.3 Waarom Anno 1656 Den 27 Julius.

Hoofdstuk II. Beschrijving van het “Kooock Boeck”

II.1. Bewaarplaats

II.2. Titel

II.3. Inhoud van het “Kooock Boeck”

II.4. Samenstelling van de katernen van het “Kooock

Boeck” II.5. Watermerk

II.6. Signaturen en Custoden

II.7. Nummering van de folio's

II.8. Liniëring en afschrijving

II.9. Afkortingen

II.10. Getallen

II.11. Versieringen

II.12. Correcties in het kookboek

II.13. Vermiste bladzijden en lege pagina's

II.14. Staat

II.15. Leestekens

II.16. Inhoud van het kookboek

II.16.a. Overzicht van de kookrecepten op basis van de producten

II.16.b. Overzicht van de kookrecepten op basis van de belangrijkste ingrediënten en bereidingswijzen

II.17. Band

II.18. Bezitters

II.19. Datering

II.19.a. Datering van het papier op grond van het watermerk

II.19.b. Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud

II.19.c Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift

II.20. De maten en gewichten

II.21. De auteur van het “Kooock Boeck”

II.22. Ingrediënten van de kookrecepten

II.23. Herkomst van de recepten

II.23.a. Herkomst naar plaats

II.23.b. Zijn er recepten uit andere kookboeken II.24.

Indeling van de recepten naar type ingrediënt.

Hoofdstuk III. Overzicht van de recepten

III.1. Inhoud van het “Kooock Boeck”

Hoofdstuk IV. De kookrecepten, de tekst van het “Kooock

Boeck” IV.1. Wijze van weergeven van de tekst

IV.2. De tekst zoals aangetroffen op folio 1r tot en met 46r

Hoofdstuk V. Verklarende woordenlijst bij het kookboek van “Anna ter Braeck”

Hoofdstuk VI. Literatuuroverzicht

VI.1. Mededelingen via persoonlijk contact

VI.2. Mededelingen via email

VI.3. Literatuur in handschrift

VI.4. Internet bronnen

VI.5. Literatuur in gedrukte vorm

VI.6. Lijst van afbeeldingen



Figuur 3 Anoniem, De Friesche maaltijd. Een Friese feestmaaltijd op een schoorsteenstuk afkomstig van de Tjaarda State, 1634. Fries Museum Leeuwarden.



Figuur 4 Een nonnevot hiervan komen twee recepten in dit boekje voor. Ze gelden als een Zuid-Limburgse specialiteit maar komen ook in Duitsland voor.

Hoofdstuk I. Over het Kook Boeck van Anna ter Braeck

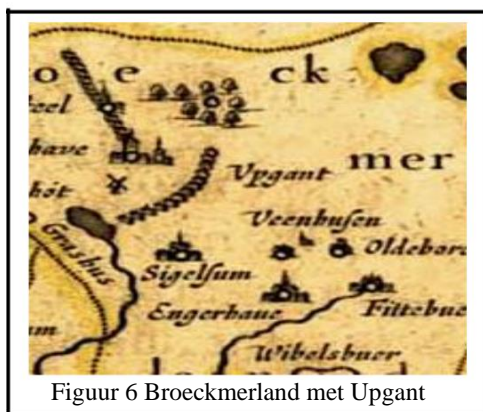
I.1. Inleiding

Het bestuderen van een kookboekje uit de zeventiende eeuw is een spannende onderneming. Vooral als het een Noord-Nederlands kookboek betreft, Noord-Nederlandse kookboeken zijn namelijk zeldzaam in die periode. Wat het nog bijzonderder maakt is dat dit boekje afkomstig is uit Noordwest-Duitsland. Daar werd in de zeventiende eeuw Nederlands gesproken.

I.1.1 Over Opgandt (Uggant) en de borg



Figuur 5 Detail uit de kaart van Ubbo Emmius Typus Frisiae Orientalis ca 1600

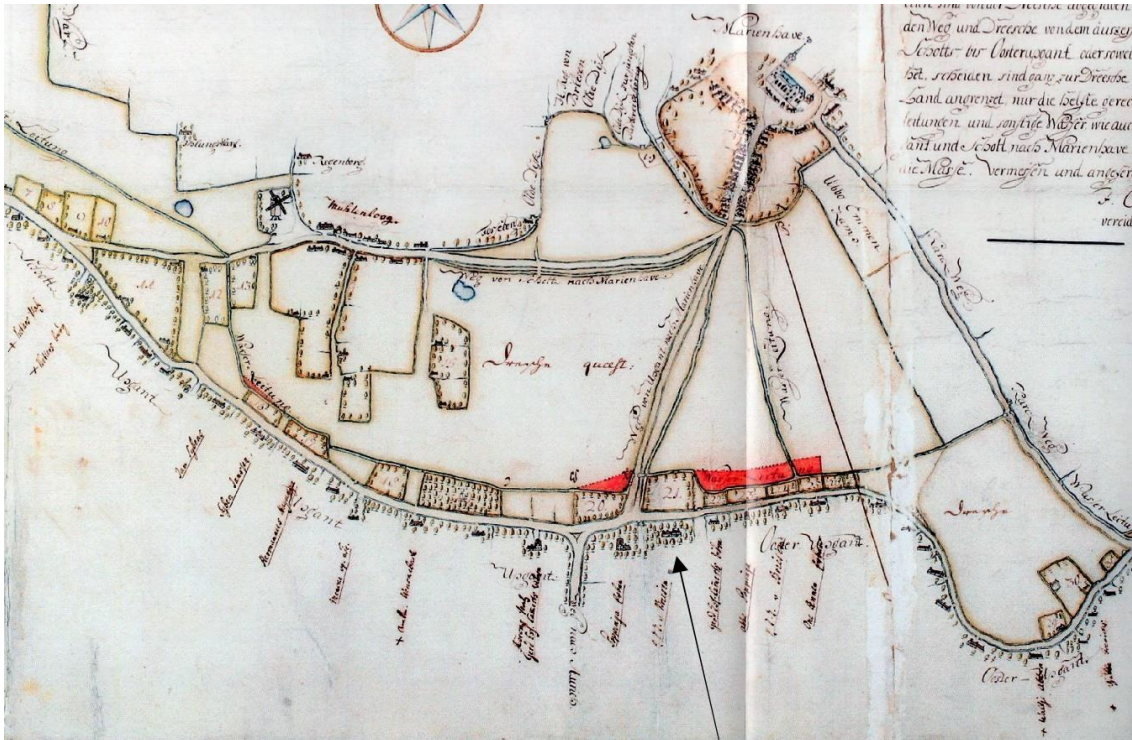


Figuur 6 Broeckmerland met Uggant

In het Oost-Friese Uggant (Opgandt) staat een borg. Uggant ligt 20 kilometer te noorden van Emden en 18 kilometer te Westen van Aurich Deze borg is het oudste stenen huis van Noord-Duitsland. Het huis dateert uit de dertiende eeuw. Deze Borg was oorspronkelijk rechthoekig van vorm. Het kookboekje waarvan u hier de tekst aantreft, is in deze borg in gebruik geweest.

In de zestiende eeuw bewoonden Wiard Ennen van Opgant en Hissa Meckena van Groothusen de borg. Zij waren de ouders van Foelke die werd geboren in 1542 en is overleden op 14 maart 1602.

Hieronder is een kaart weergegeven. (Figuur 7) Op deze kaart treft u een overzicht aan van het dorp Uggant zoals het er aan het eind van de achttiende eeuw uitgezien heeft. Zo een tweehonderd jaar eerder zullen er minder huizen hebben gestaan, maar globaal is het dorp onveranderd gebleven. De naastbij gelegen dorpen Scott (gedeeltelijk) en Marienhaf treft u ook op deze kaart aan. Scott begint helemaal links op de kaart. Waar de kerk staat is Marienhaf. De pijl wijst naar de plek waar de borg (nog steeds) staat.



Figuur 7 Het dorp Uppant in 1772 Detail uit de kaart “De tussen Marienhofe, Uppant en Scott gelegen Dreesche” (kaart van J.C. Kettwig, 1772) De pijl wijst naar de Borg



Figuur 8 Zicht op de nieuwe vleugel van de Borg



Figuur 9 Zicht op het oudste gedeelte van de Borg



Figuur 10 Kerk te Marienhafte gezien vanaf de noordkant voor 1819¹



¹ [https://de.wikipedia.org/wiki/Marienkirche_\(Marienhafte\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Marienkirche_(Marienhafte))

I.1.2 Over Anna ter Braeck en de families ter Braeck en van Berchem

Anna ter Braeck werd geboren op 2 december 1632 in Upgant (Opgandt), een dorpje in het uiterste noordwesten van Duitsland. In de zeventiende eeuw heette het dorpje ook wel Opgandt. Nu staat het op de kaart als Upgant-Schott. Het ligt vlak bij Marienhafē (Marienhafē) op een afstand van circa twee kilometer. Het dorpje ligt 70 km van de huidige Duits-Nederlandse grens. Het ligt in de deelstaat Nedersaksen en valt in de Landkreis Aurich (Aurik). Het maakt deel uit van de gemeente Brookmerland.

In de noordwesthoek van Duitsland werd in de zeventiende eeuw Nederlands gesproken. Vandaar dat de dorpen en steden twee namen hebben één in het Duits en één in het Nederlands. Tussen haakjes treft u de Nederlandse naam aan. Het zal u dan ook niet verbazen dat uit deze streek een Nederlands kookboekje is overgeleverd.

Anna werd in 1632 op de burcht (borg) geboren in Upgant en is overleden in het buurhuis in 1666. Het buurhuis was toen het huis van Uhlbet Ockelen. Op onderstaand detail uit de kaart van Upgant uit 1772 getekend door C. Kettwig vindt u rechts het geboortehuis en links het sterfhuis.

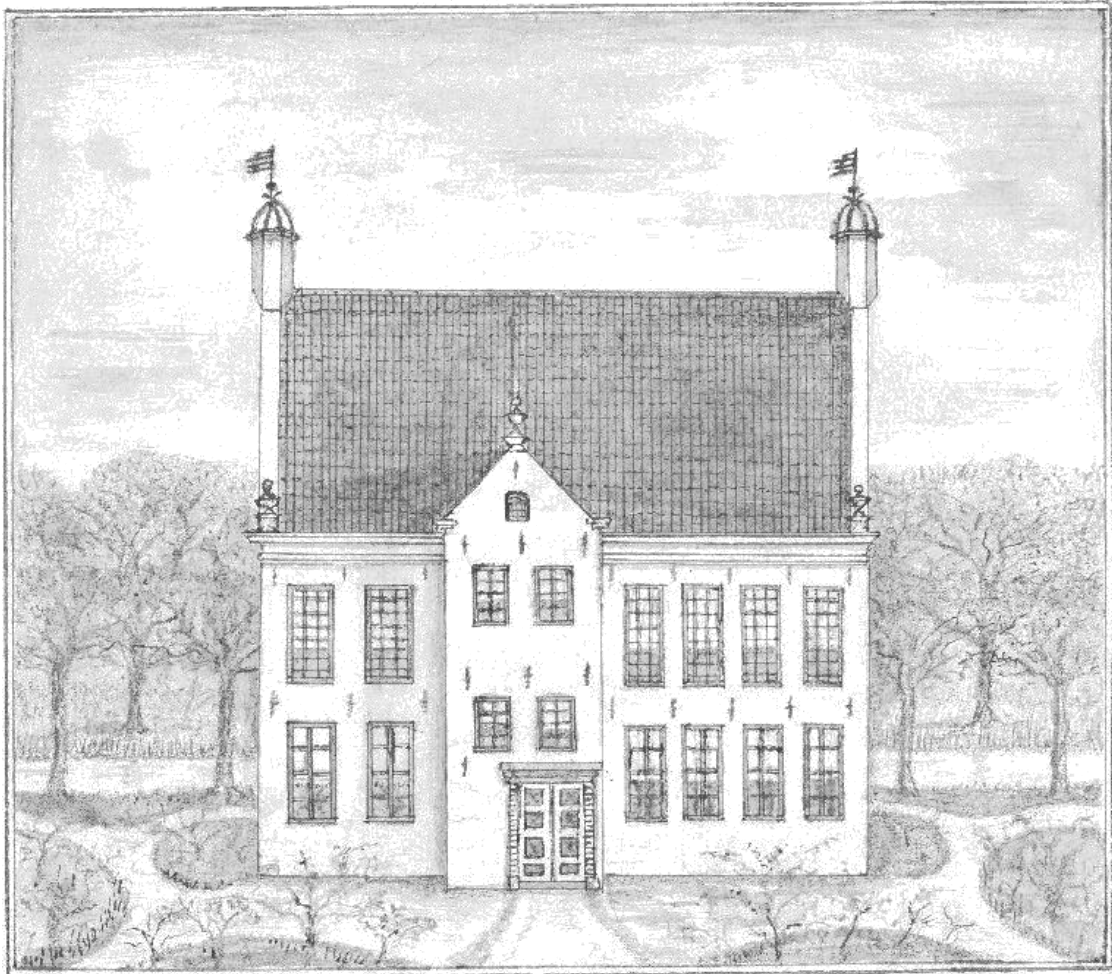


Figuur 11 Detail uit de kaart van de Dreesche tussen Marienhafē en Upgant. Landesarchiv Aurich. Het rechter huis is de borg in Upgant. Het linker huis is het huis van Uhlbet Ockelen. Kettwig, 1772.

Anne werd geboren als dochter van Herman (Hermannus) ter Braeck (Geboren in 1574 in Upgant en overleden op 10 april 1643 in Upgant) en Dirkje (Theodora) van Berchem (geboren in 1600 in Emden en overleden op 28 maart 1641 in Upgant). Herman en Dirkje trouwden op 1 november 1631 in Marienhafē.

Hermann en Dirkje kregen samen vijf kinderen waarvan vier de huwbare leeftijd bereikten. Anna (1632-1666) was de eerstgeborene. Anna is nimmer getrouwd. Ze had feitelijk een broer en twee zussen. Dat waren Eberhard (1633-1697), Pholita (Foelke) (1636-1663), Hans Hektor jong overleden en Theodora (1641-1694).

Hermann was eerder getrouwd geweest op 27 januari 1611 met Susanna Hayken von Bollinghusen. Uit dit huwelijk werd een dochter geboren Susanna ter Braeck. Ze werd geboren tussen 1611 en 1614 en is overleden in 1636, Anne had dus ook deze halfzus. Deze halfzus overleed toen Anna vier jaar oud was.



Figuur 12 S. van Zijl, “De Braak” te Obergum, circa 1856 (RAG) (archief NL-GbGRA-1536-3938)

De vader van Herman was Evert ter Braeck. Evert werd geboren in 1546 en overleed op 29 mei 1592. Hij werd geboren in de provincie Groningen op een kleine borg die de naam de Braak (de Brake) droeg. Deze borg was gelegen tussen Onderdendam en Obergum.

Evert of zijn vader Hinricus zouden sympathieën hebben gehad voor het protestantisme. Vandaar dat het vertrek van Evert naar Upgant als vlucht gezien wordt.

Emden was sinds 1544 een protestantse stad². Emden was een vluchthaven voor Brabanders en Vlamingen die om hun geloof werden vervolgd³. Mogelijk mede door het opnemen van zoveel vluchtelingen was Emden aan eind van de zestiende eeuw een welvarende stad geworden.

De kerk in Marienhafte is een Evangelisch Lutherse kerk. In 1527 vond de reformatie⁴ plaats in Marienhafte. Ik neem aan dat deze omwenteling toen ook in Upgant heeft plaatsgevonden. Het is duidelijk dat Evert naar een protestantse omgeving is gegaan.

De laatste bewoner van de Brake was Mello Sichterman. Deze Sichterman overleed op 7 augustus 1856 op huize de Brake. In zijn testament had hij bepaald dat de borg moest worden afgebroken. Er bestaat alleen nog een afbeelding van dit huis van voor de afbraak.

² [https://nl.wikipedia.org/wiki/Emden_\(Nedersaksen\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Emden_(Nedersaksen))

³ [https://nl.wikipedia.org/wiki/Emden_\(Nedersaksen\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Emden_(Nedersaksen))

⁴ [http://www.wikiwand.com/de/Marienkirche_\(Marienhafte\)](http://www.wikiwand.com/de/Marienkirche_(Marienhafte))



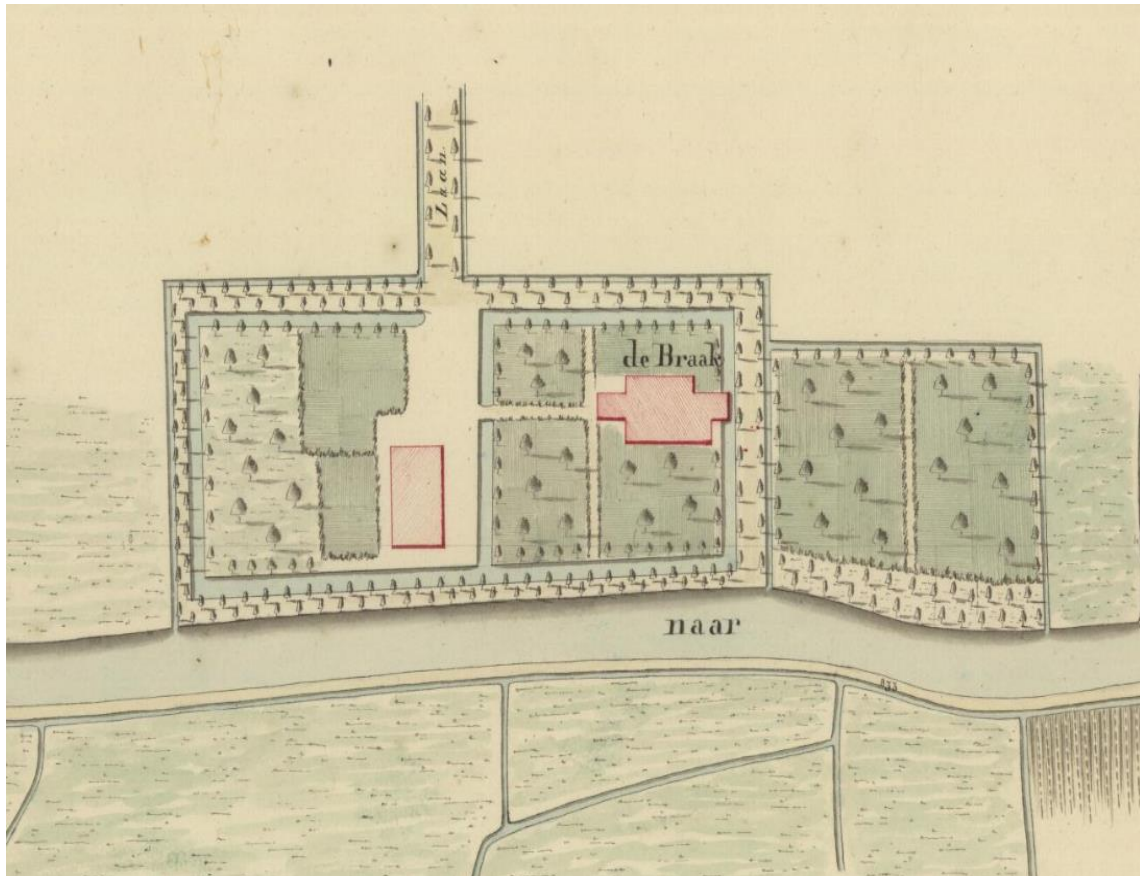
Figuur 13 C. van Poel, Kaart van het westelijk gedeelte van het Hunsingo Quartier, 1818 (RAG)

Evert ter Braeck was getrouwd met Foelke Widena van Uppant. Foelke werd geboren in 1542 en is overleden in 1601. Beide gebeurtenissen vonden plaats in Uppant. Het huwelijk vond circa 1565 plaats in Marienhafte. Foelke was erfgename van de burcht in Uppant.



Figuur 14 Portretten van Foelke Widena en Evert ter Braeck⁵

⁵ Verblijfplaats onbekend



Figuur 15 W. van Rees, Kaart van een gedeelte van de trekweg langs het kanaal van Onderdendam met “de Braak” er op. 1827, NL-GnGRA-817-2563.4 RAG

Als Evert overlijdt neemt zijn oudste zoon Enno het bestuur over de borg over. Dat blijkt uit de aangifte van “Viehregister ambt Aurich” in 1598.

In het “Viehregister” treffen we de volgende tekst aan, waarvan ik hieronder de vertaling geef.

“Enno thor Bracke: 5 paarden 0 veulens 15 koeien 2 ossen 11 kalveren 1 jaar 5 kalveren 2 jaar”

Later vestigt Enno zich in Groothusen. Hij leeft van 25 juli 1575 tot en met 24 april 1641. Hij trouwt met Dedden van Bollinghusen en krijgt zeven kinderen. Na haar dood hertrouwt hij met Helena Wilckens en krijgt nog een zoon.

Na Enno zijn dood wordt hij in de kerk in Groothusen begraven. Herman wordt, na het vertrek van broer Enno, burchtheer van de borg in Upgant. Hermans wortels liggen in Groningen.

Waar komt haar moeder Dirkje van Berchem vandaan?⁶ Dirkje was de dochter van Jan Hektor van Berchem. Jan Hektor wordt geboren in Bazel circa 1561. Jan Hektor verlaat Bazel na 1581 en vestigt zich in Emden. Hij trouwde Anna Nunninkhof die werd geboren in Emden.

⁶<http://www.ranst-berchem.org/accueil>



Figuur 16 Portret van Enno ter Braeck
(Osterburg Groothusen)



Figuur 17 De grafsteen van Enno ter Braeck met de tekst: Den 21 Aprilis 1641 is in den Heeren Godt Salich Entslapen De Eedele end Eerentfesten Heerschap Enno Thor Braeck Van Opganth to Groothusem Erfgeseten⁷

Jan Hektor was het negende kind van Jochem van Berchem en Clara van Brugge. Clara van Brugge was een schuilnaam. Ze heette eigenlijk Clara Joris en was de dochter van David Joris. David Joris was de leider van een sekte van wederdopers.



Figuur 18 Jochem van Berchem⁸



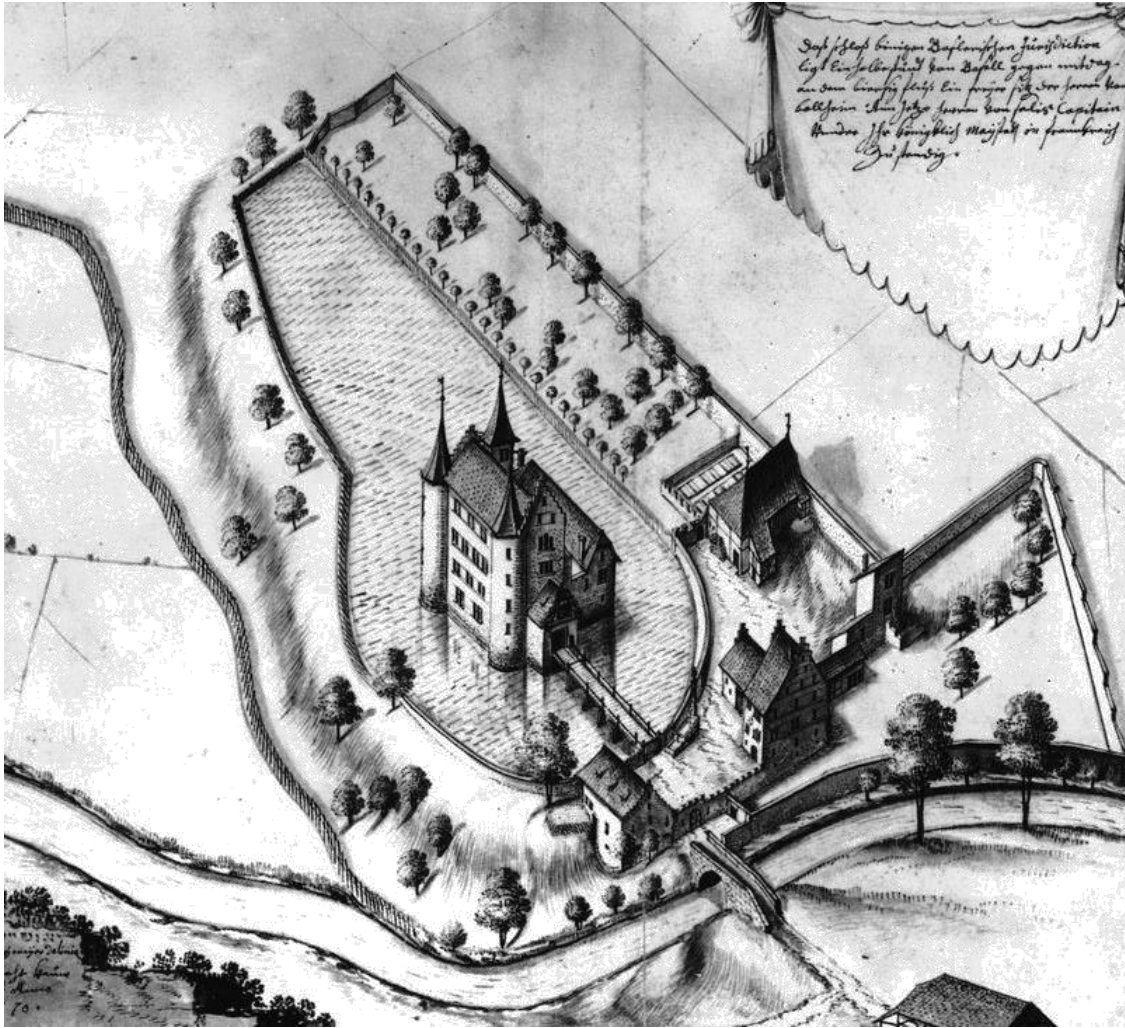
Figuur 19 Le Roy, Prætorium de Berchem, Amsterdam, 1678

Jochem van Berchem⁹ (zoon van Jan) geboren circa 1520 en overleden in 1574 op het kasteel van Binningen bij Bazel. Joachim was heer van Schilde. Hij was ook aanhanger van de sekte van David Joris. Jochim werd op 25 augustus 1544 burger van Bazel. Na het overlijden van Jochem vestigt Clara Joris alias Clara van Brugge zich in 1581 met haar kinderen in Emden. Zij trouwt daar met de Emdense arts Bernhard Kirchen.

⁷ Grafsteen uit de kerk van Groothusen

⁸ <https://www.genealogieonline.nl/genealogie-folkerts-van-heesen/I500313.php>

⁹ <https://www.genealogieonline.nl/genealogie-folkerts-van-heesen/I500416.php>



Figuur 20 Albrecht Kauw, Het slot van Binningen getekend in vogelperspectief, circa 1670

Jochems vader kwam uit Antwerpen en de omgeving van Antwerpen. Berchem lag toen buiten de stad vlakbij Antwerpen.

Samenvattend kan gezegd worden dat haar vader Herman dus uit Upgant komt. Haar moeder komt uit Emden, een stad waar veel gevluchte Vlamingen en Brabanders terecht gekomen waren. Haar grootvader van vaderszijde is van geboorte Groninger. De wortels van haar moeder liggen in Zwitserland en nog langer terug in Berchem en Antwerpen. De ouders van Anna waren afkomstig uit gevluchte protestantse families.

I.1.3 Waarom Anno 1656 Den 27 Julius.

Hans Wiswe heeft aangegeven dat Anne is geboren op 2 december 1632. Ze heeft het boekje dus niet voor haar verjaardag gekregen. De naamdag van Sint Anne is echter op 27 juli.

Trekken we een parallel met het Sinterklaasfeest dan is de naamdag van Sint-Nicolaas op 6 december maar de cadeaus worden gegeven op 5 december. Naar analogie vermoed ik dat bij de naamdagviering de cadeaus op de vooravond gegeven werden. Hier werden ze dus op 26 juli gegeven. Blijft het opmerkelijk dat in een gereformeerde omgeving de naamdagen van heiligen werden gevierd. Sint Anna is overigens de grootmoeder van Jezus.





Figuur 21 Floris Gerritsz. van Schooten (1595 – 1656) Keukenmeid bereidt vis aan een tafel met daarop een ham, diverse groenten en kookgerei, (RKD nr. 0000140381)



Figuur 22 Melchior d' Hondecoeter, Hoenderhof, (1651 – 1695) RMA (Rkd nr. 0000351115)



Figuur 23 Melchior d' Hondecoeter Dode haan hangend aan een spijker, c. 1670, MH (Rkd nr. 1000312118)

Hoofdstuk II. Beschrijving van het “Kooock Boeck”

II.1. Bewaarplaats

Het handschrift wordt bewaard in het archief van het Ostfriesisches Landesmuseum in Emden. Het ligt in het archief in Borssum (Emden).

II.2. Titel

Op de buitenzijde van de kaft staat geschreven:

“Kook Boeck voor Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt 233 HS 233”

Op de titelpagina van het handschrift staat:

“Kooock Boeck voor Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt Anno 1656: Den : 27 Julius”

Hierbij staat een stempel van het Gesellschaft für bildende Kunst und Vaterländische Altertümer te Emden

II.3. Inhoud van het “Kooock Boeck”

Het kookboek bevat honderd kookrecepten en zeventien medische recepten.

II.4. Samenstelling van de katernen van het “Kooock Boeck”

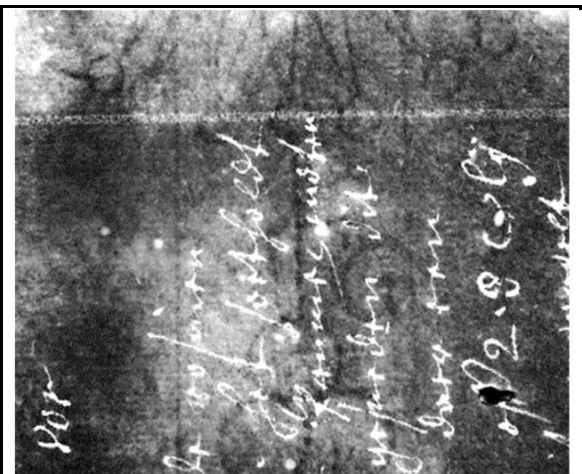
Het kookboek bestaat uit één katern van 12 bladen. Dit betekent, dat het boek 48 bladzijden bevat. Deze bladzijden hebben een afmeting van 15,6 x 20,7 cm. Er is één los velletje ingevoegd wat aan beide zijden beschreven is.

II.5. Watermerk

Er komt in het boekje slechts één watermerk voor. Dit watermerk is slechts fragmentarisch vast te stellen. Het betreft een Zotskap, zeven-puntig met monogram MG. Dit watermerk was door heel in gebruik Nederland in de periode tussen 1653 en 1671. Het papier is in Frankrijk gemaakt voor de Nederlandse markt¹⁰. De zevenpuntige zotskap komt voor vanaf 1651 tot circa 1700 in allerlei varianten.

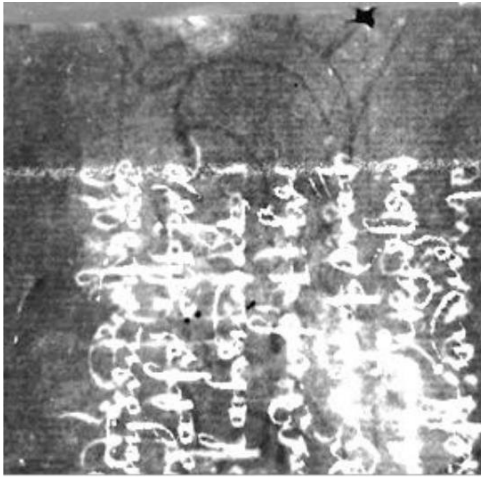


Figuur 24 deel van de zevenpuntig zotskap

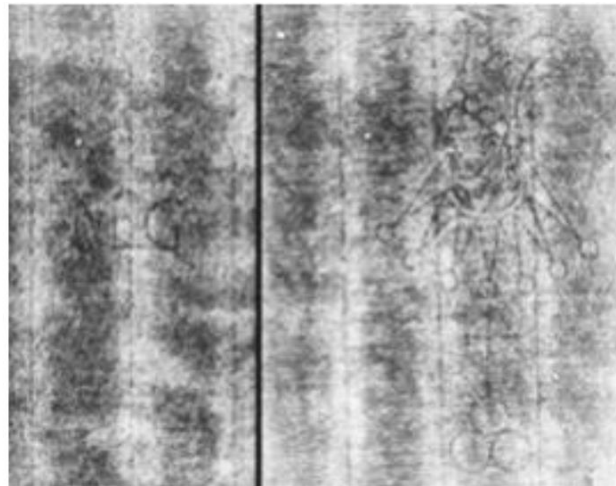


Figuur 25 staaf met drie ballen

¹⁰Dank aan dr Frans Laurentius Middelburg



Figuur 26 deel van het gezicht



Figuur 27 Zo moet het aan elkaar er uit zien.¹¹

II.6. Signaturen en Custoden

Signaturen komen niet voor. Custoden, bladwachers, komen alleen voor als een recept onvolledig is aan het einde van de pagina en op de volgende pagina verder gaat.

II.7. Nummering van de folio's

De bladen bevatten resten van een oude foliëring. Deze foliëring is verdwenen doordat het blad is afgesneden. De bladzijde zijn genummerd in een hand van circa 1900. Ze zijn genummerd in Arabische cijfers. De titelpagina is niet in de nummering meegenomen. Evenmin de versozijde, deze is ook niet in de nummering meegenomen. De twee lege bladzijde na pagina 37 zijn ongenummerd. Het inlegvel met het recept om azijn te maken is daarentegen wel in de nummering meegenomen.

II.8. Liniëring en afschrijving

Een zeer klein deel van de tekst is afgeschreven door Hans Wiswe in “Die Mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung” in Niederdeutsches Jahrbuch 1967, nr. 90, pagina's 46 tot en met 62.

II.9. Afkortingen

t: = te

II.10. Getallen

Getallen zijn uitgeschreven in letters of in Arabische cijfers.

II.11. Versieringen

Het handschrift bevat geen versieringen.

II.12. Correcties in het kookboek

In het kookboek komen de volgende correcties voor:

Pagina 12 regel 26 “water” doorgestreept vervangen door “vier”.

Pagina 20 regel 9 en regel 10 “en so langhe gem=” “enget met een weijnich geste” is doorgestreept.

Pagina 27 regel 12 “gesneden” is doorgestreept en is vervangen door “gehackt”.

Pagina 38 regel 19 “dat dar een” is doorgestreept.

Pagina 39 regel 29 “water” is doorgestreept.

¹¹Frans Laurentius, Clement de Jonghe (ca.1624-1677) Kunstverkoper in de Gouden Eeuw, Utrecht, 2010

Pagina 41 regel 13 “sten” is doorgestreept.
Pagina 45 regel 1 regel 3 hoek van het papier gescheurd
Pagina 45 regel 21 “gem” is weggescheurd en “dan” is doorgestreept.

Door het afsnijden van de pagina's is de oorspronkelijke foliering goeddeels verloren gegaan.
Noch leesbaar is de foliering:

Pagina 5 “folio 3”
Pagina 9 ”folio 5”
Pagina 37 “folio 18”
Pagina 39 “folio 19”

Door afsnijden van de pagina's

Pagina 42 een stuk van de letters van de onderste regel is verdwenen.

Door overplakken zijn bladwachers verdwenen.

Pagina 1 bladwachter op een lusje na verdwenen (ook door afsnijden)
Pagina 6 bladwachter gedeeltelijk verdwenen
Pagina 11 bladwachter “met” is niet in overeenstemming met pagina 12 “noch”
Pagina 35 bladwachter “ge” is overgeplakt

Door overplakken zijn stukken tekst verdwenen

Pagina 1 rechter rand letters verdwenen
Pagina 2 bovenaan ontbreekt een regel
Pagina 4 linker rand letters verdwenen
Pagina 4 onderaan ontbreekt een regel
Pagina 43 bovenaan ontbreekt een regel
Pagina 43 onderaan ontbreekt een regel
Pagina 43 rechter rand van de pagina ontbreken letters

Waterschade

Pagina 5 onderaan onduidelijk woord
Pagina 6 onderaan ontbreekt een woord
Pagina 15 onderaan ontbreekt een woord
Pagina 17 onderaan ontbreekt een woord
Pagina 24 rechts onder onduidelijk
Pagina 40 om groote walsche nooten: zevende regel onduidelijk

De meeste tekst is echter teruggevonden door met een lamp door de bladzijde heen te schijnen.

II.13. Vermiste bladzijden en lege pagina's

Er worden geen bladzijden vermist uit dit kookboek.

Vanaf pagina 2r zijn de pagina's genummerd. Dus pagina 2r is pagina 1 en pagina 2v is pagina 2 enzovoort.

Na de titelpagina (1r) volgt een lege pagina (1v).

Pagina 32 (17v) is leeg.

Na pagina 37 volgen er twee lege bladzijden. Deze lege bladzijden zijn niet genummerd. Dit zijn dus pagina 21r en 21v. Het inlegvel is dan niet meegeteld.

Het enige verschil met de beschrijving van Hans Wiswe is dat de losse pagina met het azijn recept op een andere plek in het boek gelegd is. Wiswe meldt het inlegvel tussen folio 13v en 14r (pagina 26 en 27) Nu is het inlegvel te vinden tussen pagina 28 en 31. (dus folio 14v 15r)

II.14. Staat

De tekst is goed leesbaar. De eerste hand is duidelijker dan de tweede hand. Het papier bevat vlekken die tijdens het koken zijn ontstaan. Ook vertonen de laatste pagina's tekenen van waterschade. Vanaf pagina 32 heeft dat duidelijk invloed op de leesbaarheid.

In het kookboek komen vier pagina's voor de gedeeltelijk niet te lezen zijn. Dit zijn pagina 1, pagina 2, pagina 4 en pagina 43. Over de tekst op deze pagina's zijn strookjes geplakt om het papier te verstevigen. Na met een lamp door het papier heen te schijnen is nog wel een deel van de tekst toch te lezen.

II.15. Leestekens

In de tekst komen de volgende leestekens voor:

Punt “.” en komma “,” en dubbelepunt “:”

II.16. Inhoud van het kookboek

II.16.a. Overzicht van de kookrecepten op basis van de producten Hieronder treft u het aantal recepten per categorie aan.

wat	totaal
vlees	20
gebak	19
gevogelte	18
medisch	17
vis	12
sop	8
confijten	6
saus	5
pap ed	3
brood	2
conserven	2
wild	2
azijn	1
beschuit	1
groente	1
totaal	117

Figuur 28 Categorieën kookrecepten met de aantallen recepten

II.16.b. Overzicht van de kookrecepten op basis van de belangrijkste ingrediënten en bereidingswijzen

In onderstaande tabel ontbreken de medische recepten en het recept voor azijnbereiding.

wat \ bewerking	koken	bakken	conserveren	konfijten	mengen	faciliteren	versappen	stoven	roosteren	smoren	Eindtotaal
gebak	5	15			2						22
vlees	7	1	10		1						19
gevogelte	15									1	16
vis	6	1				2		2	1		12
saus	7										7
fruit				4			2				6
sop	5										5
zetmeel	4										4
bloem				2							2
wild	2										2
algemeen				1							1
gember				1							1
groente			1								1
zuivel					1						1
Eindtotaal	51	17	11	8	4	2	2	2	1	1	99

Figuur 29 Ingrediënten met de wijze van bewerking

II.17. Band

Het Koock Boeck is niet ingebonden maar in een negentiende-eeuwse omslag gelegd.

II.18. Bezitters

Het boekje is al die tijd op de borg gebleven. Na de dood van Anna ter Braeck (1632-1666) is het boekje in het bezit geweest van de hierna genoemde personen.

Eberhard ter Braeck (1633-1697), gehuwd met Clara van Steenhusen (ca 1640 – 1672)

Bodewin ter Braeck (1670-1728), gehuwd met Catharina Sophia von Hane (1666-1742)

Jodocus Christian von Briesen (1699–1759), gehuwd met Ailke Justine ter Braeck (1705–)

Heinrich Rudolph von Briesen (1737–1790), gehuwd met Anna Katharina von Wicht (1733– 1804)

Jodokus Christian Fogter von Briesen (1759–1841), gehuwd met Elisabeth Juliane Maria Deteleff (1777-)

Justine Maurice von Briesen(1807–1859), gehuwd met Harmannus van Senden (1805–1861)

Na Hermannus van Senden's dood in 1861, schenken de erfgenamen, een aantal zaken, waaronder schilderijen, in 1864 aan het Landesmuseum in Emden. Naar ik vermoed hoort daar ook dit kookboek bij.

NB De huidige verblijfplaats is het archief van het Landesmuseum in Emden. (Magazijn in Borssum)

II.19. Datering

II.19.a. Datering van het papier op grond van het watermerk

Papier met dit watermerk was in gebruik in de periode van 1653 tot en met 1671.¹²

II.19.b. Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud

Het manuscript laat zich eenvoudig dateren aan de hand van de titelpagina “Anno 1656” Ik neem aan dat reeds voor 1656 begonnen is met schrijven. Echter gelet op de dateringen van het watermerk, zal men niet lang daarvoor begonnen zijn met schrijven.

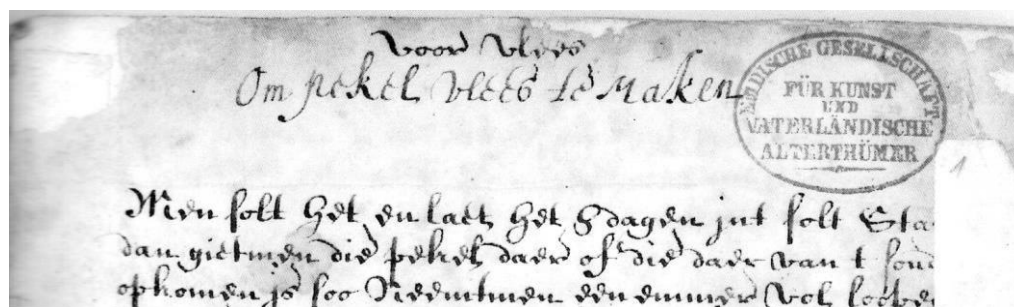
II.19.c Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift

De gebruikte handschriften vallen in vier categorieën in te delen:

Hand A schreef in de Nederlandse taal en dateert uit midden van de zeventiende eeuw.

Hand B schreef in een Emdens dialect en dateert uit de tweede helft van de zeventiende eeuw. Hand C schreef in het Hoogduits dat dateert uit de achttiende-eeuw.¹³

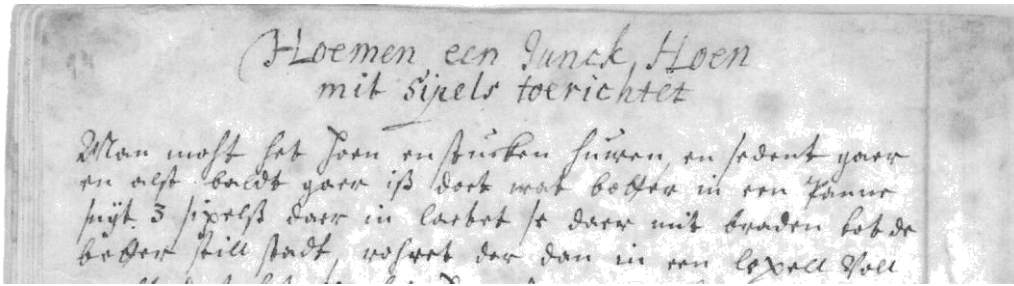
Hand D schreef in een Emdens dialect in het laatst van de zeventiende-eeuw.



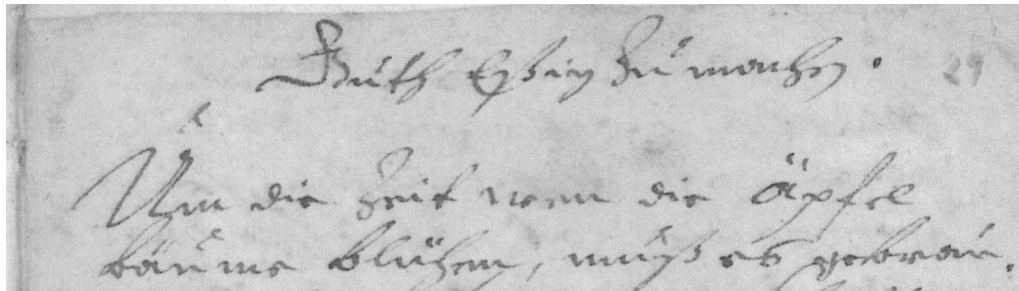
Figuur 30 Hand A Latijns schrift uit het midden van de zeventiende eeuw pagina 1 recept 1

¹²Dank aan de heer Laurentius, Kunsthandel Laurentius, Middelburg

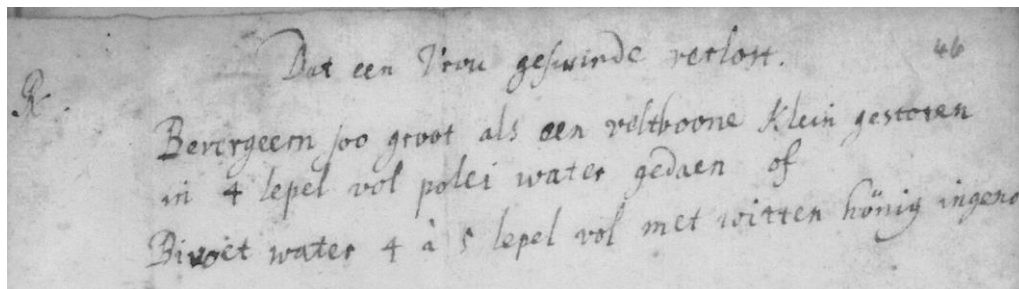
¹³Hans Wiswe, Niederdeutsches Jahrbuch, 1967



Figuur 31 Hand B Duits schrift uit de tweede helft van de zeventiende-eeuw pagina 14 recept 31



Figuur 32 Hand C Duits kurrent schrift uit de achttiende-eeuw pagina 29 recept 77



Figuur 33 Hand D Latijns schrift uit de achttiende-eeuw pagina 46 recept 117

Overzicht van de verschillende recepten ingedeeld naar de verschillende handen.

wat	Hand A	Hand B	Hand C	Hand D	Eindtotaal
vlees	13	7			20
gebak	17	2			19
gevogelte	16	2			18
medisch		16		1	17
vis	12				12
sop	7	1			8
confijten	1	5			6
saus	5				5
pap ed	3				3
brood	1	1			2
conserve	2				2
wild	2				2
azijn			1		1
beschuit		1			1
inleggen	1				1
Eindtotaal	80	35	1	1	117
%	68%	30%	1%	1%	100%

Figuur 34 Kookrecepten naar onderwerp en naar hand

II.20. De maten en gewichten

In het boekje komen de volgende maten en gewichten voor.¹⁴

	gewicht genoemd		
1	pond	33	32%
2	lood	30	29%
3	oord	15	15%
4	vierendeel	12	12%
5	lb.	11	11%
6	graan	1	1%
		102	100%

Figuur 35 Aantal keren dat de gewichten in de tekst voorkomen

	inhoud genoemd		
1	kroes	10	32%
2	kwart	8	26%
3	kop	6	19%
4	pot	3	10%
5	mingel	1	3%
6	lepel	2	6%
7	handvol	1	3%
		31	100%

Figuur 36 Aantal keren dat de maten in de tekst voorkomen

De metrische waarden van de maten en gewichten treft u hieronder aan¹⁵:

Gewichten

		1	32
plaats	gewicht	pond	loot
Aurich	pond	497	15,5
Emden	pond huisgewicht	497	15,5
Emden	pond waaggewicht	526	16,4
Norden	pond	526	16,4

Figuur 37 Metrische waarden van de gewichten in grammen.

Maten

Aurich last = 14 tonnen = 56 werp = 2352 krues = 3122 l							
last	ton	werp	krues				
1	14	56	2240	aantal			
3122	223,0	55,8	1,4 l				
Emden last = 15 tonnen = 30 sack = 60 werp = 120 schepel = 2160 krues = 3239 l							
last	ton	zak	werp	schepel	krues		
1	15	30	60	120	2160	aantal	
2866	191,1	95,5	47,8	23,9	1,3 l		
Norden last = 14 tonnen = 56 werp = 2240 krues = 2973 l							
last	ton	werp	krues				
1	14	56	2240	aantal			
2973	212,4	53,1	1,3 l				

Figuur 38 Onderverdeling van een last naar plaats

Geld

rijksdaalder	gulden	stuiver	sijffart	witte	
54	20	1	0,5	0,1	stuivers

Figuur 39 Onderverdeling van rijksdaalder en gulden

¹⁴NB lb. = libra = pond

¹⁵Nieman F.A. Vollständiges Handbuch der Münzen, Masse und Gewichte aller Länder der Erde ...Quedlinbuer Leipzig 1830

II.21. De auteur van het “Kooock Boeck”

De schrijver of schrijfster van het kookboek is onbekend. Waarschijnlijk is het geschreven door (een van) haar ouders. Het was in die tijd niet ongebruikelijk dat ouders die rol hadden. Het zou dan gaan om Herman ter Braeck en Dirkje van Berchem. Dit is niet met zekerheid vast te stellen. Wel lijkt het waarschijnlijk dat de Vlaamse en Brabantse recepten in dat geval van haar moeder afkomstig zijn. Dit omdat ze Vlaamse voorvaders heeft gehad en omdat ze uit Emden kwam een stad waar veel gevluchte Vlamingen en Brabanders zich hadden gevestigd. Hans Wiswe baseert zich bij zijn oordeel, dat de vader de schrijver van het kookboek is op grafologische argumenten. Deze argumenten komen bij mij weinig overtuigend over.



Figuur 40 Hendrik Martensz. Sorgh, Keukeninterieur met een visverkoper, (1609-1670), Manchester A. G.

II.22. Ingrediënten van de kookrecepten

Opvallend zijn de geringe hoeveelheid vis die we in het boekje aantreffen. De meeste vis is bovendien zoetwatervis. Upgant ligt niet ver van de zee. Dus zou je meer zeevis verwachten. Zalm zwom in die tijd zonder twijfel de Eems op waardoor hij in de omgeving van Emden makkelijk beschikbaar was.

Opvallend hoog is aantal keren dat “hoen”, dit is kip, genoemd wordt. Kennelijk hielden ze van kip. De grote hoeveelheid eieren waren in die tijd gewoon.

jaar	omgeving	omschrijving	riviervis	zeevis	riviervis	zeevis	%visrec	totaal
1550	Vlaanderen	gents ms 476	24	2	92%	8%	10%	267
1600	Leiden	Marghreta Weijs	0	0	0%	0%	0%	65
1625	Antwerpen	Anne le Bourgeois	1	1	50%	50%	2%	99
1650	Antwerpen	Clara van Molle	1	2	33%	67%	2%	129
1656	Oost Friesland	Anna ter Braeck	7	4	64%	36%	11%	99
1675	Zuid Holland	Huijs te Warmont	8	3	73%	27%	9%	120
1675	Friesland	Harinxma thoe Slooten	3	2	60%	40%	6%	79
1750	Limburg	Armen Cock	17	18	49%	51%	23%	154
1775	West Vlaanderen	Volmaecten Cocke	47	36	57%	43%	15%	558

Figuur 41 Overzicht van een aantal handschriften met het aantal visrecepten.

Het meeste genoemde fruit blijkt uit Zuid-Europa te komen. Wel betreft het hier fruit dat goed te conserveren is, zoals krenten, amandelen en citroen.

	vlees genoemd		
1	vlees	19	17%
2	bloed	18	16%
3	varken	15	13%
4	spek	12	10%
5	kalf	11	10%
6	worst	11	10%
7	lever	7	6%
8	schaap	5	4%
9	rund	4	3%
10	tong	4	3%
11	ham	3	3%
12	os	2	2%
13	saucijs	2	2%
14	lam	1	1%
15	merg	1	1%
		115	100%

Figuur 42 Vlees

	vis genoemd		
1	karper	11	35%
2	zalm	5	16%
3	kreeft	3	10%
4	steur	3	10%
5	kabeljauw	2	6%
6	vis	2	6%
7	braadvis	1	3%
8	krab	1	3%
9	mossel	1	3%
10	oester	1	3%
11	schelp	1	3%
		31	100%

Figuur 43 Vis

	gevogelte genoemd		
1	hoen	51	66%
2	duiven	9	12%
3	hoender	5	6%
4	gans	4	5%
5	eenden	3	4%
6	kalkoen	2	3%
7	kapoen	1	1%
8	hanen	1	1%
9	kieken	1	1%
		77	100%

Figuur 44 Gevogelte

	wild genoemd		
1	haas	10	48%
2	konijn	5	24%
3	wildbraad	4	19%
4	reebout	2	10%
		21	100%

Figuur 45 Wild



Figuur 46 Gesina ter Borch, Vrolijk gezelschap in de buitenlucht, 1658, RMA Er staan veel druiven op tafel.

fruit genoemd			
1 krent	15	21%	
2 amandel	9	13%	
3 citroen	8	11%	
4 aalbes	6	8%	
5 appel	6	8%	
6 kweepeer	5	7%	
7 noot	4	6%	
8 pruim	4	6%	
9 kers	3	4%	
10 vlierbes	2	3%	
11 sinaasappelschil	2	3%	
12 rozijn	2	3%	
13 bes	1	1%	
14 meloen	1	1%	
15 sinaasappel	1	1%	
16 peer	1	1%	
17 sukade	1	1%	
	71	100%	

Figuur 47 Fruit

groente genoemd			
1 andijvie	3	18%	
2 wortel	3	18%	
3 sla	2	12%	
4 ui	2	12%	
5 zuring	2	12%	
6 augurk	1	6%	
7 komkommer	1	6%	
8 kool	1	6%	
9 sla	1	6%	
10 tuinboon	1	6%	
	17	100%	

Figuur 48 Groente

smaakmakers genoemd			
1	suiker	74	39%
2	zout	43	23%
3	edik	30	16%
4	pekel	18	10%
5	zoet	7	4%
6	azijn	4	2%
7	honing	3	2%
8	siroop	3	2%
9	zuur	3	2%
10	kandij	2	1%
11	verjus	1	1%
		188	100%

Figuur 49 Smaakmakers

vocht genoemd			
1	water	74	42%
2	wijn	50	29%
3	melk	19	10%
4	sop	12	7%
5	sap	5	3%
6	bier	4	2%
7	brandewijn	3	2%
8	most	3	2%
9	sekt	3	2%
10	mede	1	1%
11	regenwater	1	1%
12	rijnwijn	1	1%
		175	100%

Figuur 51 Vocht

kruiden en specerijen genoemd			
1	kaneel	32	17%
2	kruidnagel	31	16%
3	gember	29	15%
4	peper	29	15%
5	rozenwater	15	8%
6	saffraan	13	7%
7	muskaat	12	6%
8	kardemom	4	2%
9	kervel	3	2%
10	komijn	3	2%
11	peterselie	3	2%
12	dille	2	1%
14	laos	2	1%
13	roos	2	1%
15	zoethout	2	1%
16	arijs	1	1%
17	bijvoet	1	1%
18	gezegende distel	1	1%
19	kamille	1	1%
20	karwij	1	1%
25	komkommerzaad	1	1%
21	lakmoes	1	1%
22	maanzaad	1	1%
26	meloenzaad	1	1%
23	salie	1	1%
24	sandelhout	1	1%
		193	100%

Figuur 50 Kruiden en specerijen

eiwit genoemd			
1	eieren	53	62%
2	dooiers	33	38%
		86	100%

Figuur 52 Eiwit

totaal			
1	kruiden en specerijen	193	28%
2	vlees	115	17%
3	eiwit	86	13%
4	gevogelte	77	11%
5	smaakmakers	74	11%
6	fruit	71	10%
7	vis	31	5%
8	wild	21	3%
9	groente	17	2%
		685	100%

Figuur 53 Totaal



II.23. Herkomst van de recepten

II.23.a. Herkomst naar plaats

Sommige recepten in dit boekje geven mij de stellige indruk afkomstig te zijn uit Vlaanderen of Brabant.

Er zijn twee Nederlandstalige kookboeken uit de zeventiende eeuw uit de omgeving van Emden bekend. In beide kookboeken zijn Vlaamse en Brabantse recepten terug te vinden.

Bij het kookboek van Anna ter Braeck valt te denken valt aan recepten zoals:

Recept 52. Om **cassaers** van eijeren te maken. Cassaers is ook wel kassaart of ook kassaat dit is een soort van pannenkoek in Noord-Nederland onbekend.¹⁶

Recept 57. Om **nunfurten** te backen. Dit recept heeft de naam van oorsprong uit Sittard te komen maar komt voor in heel Zuid-Limburg.¹⁷ Het gebak is al zeer oud, in 1676 werd het al aangeboden aan de Franse bevelhebbers die de stad Sittard wilden innemen.¹⁸

Recept 83. Hoe men een karper sal koken op de **Brabantsche** manier.

Recept 84. Om een karper te koken op de **Mastrechter** manier is duidelijk dat ze naar het oude Hertogdom Brabant verwijzen.

In de Johannes a Lasco Bibliotheek wordt een Nederlandstalig kookboek bewaard zonder plaats zonder jaar (ca 1690, oud Landesmuseum Emden MS 347) Bij dit kookboek denk ik aan de volgende recepten:

Recept 22. Om geleij van **stekelbesie** te maken. Het woord stekelbesie komt voor in de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant. (Zie figuur 54)

Recept 84 Om **hespen** te roocken dat sij heel cort en excellent zijn. Het woord hesp is Zuid-Nederlands voor ham. De grens van het ham/hesp of heps gebied volgt ongeveer de landsgrens van België en Nederland. (Zie figuur 55)

Recept 134 Om wafelen te backen gelijk juffr **Ranst** die maeckt. Ranst is de naam van een plaats gelegen vijftien kilometer ten oosten van Antwerpen

Recept 135 hoeft geen nadere toelichting. Recept om wafelen te maken heel excellent, en beter als de voorgaende, gelijk men die in **Vlaanderen** maeckt.

De Zuid-Nederlandse invloed laat zich het eenvoudigst verklaren door de stroom vluchtelingen van Brabanders en Vlamingen in de zestiende eeuw. Een ander verklaring is mogelijk dat Dirkje (Theodora) van Berchem de bron zou zijn van deze recepten. Zij stamt immers uit een van oorsprong Antwerpse familie. Dirkje kwam uit Emden en daar vestigden zich ook de vluchtelingen uit de Zuidelijke-Nederlanden. Het lijkt erop dat zij aan de wieg van dit kookboek heeft gestaan.

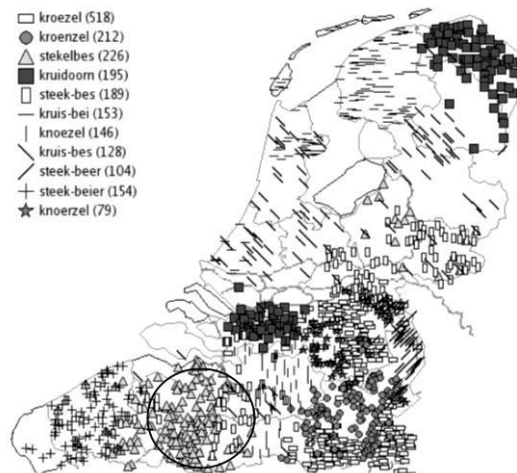
¹⁶WNT

¹⁷Nonnefort: hetzelfde als -veest; naam van een lekkernij (zie beneden). De spelling met f wijkt af van den zuiveren vorm nonnevort; de vorm nonnefortsje, die soms ook wordt opgegeven, zou doen denken dat bij ons de naam uit het Duitsch komt (-furz). NB Limburgs dialect heeft een sterke Duitse invloed. Het woord komt niet voor in Grimm Wörterbuch.

Muizekeutels, ... Nonnefortjes, of ontbijtjes Van Amandels, J. ZOET, Digtk. W. 361.

Hier ... verkoopt (men) ... zeer smaakelyke Nonne-forten, Kodd. Opschr. 1, 115.

¹⁸<https://nl.wikipedia.org/wiki/Nonnevot>



Figuur 54 Benamingen voor kruisbes (Meertens instituut)



Figuur 55 Ham hesp en schinken (Meertens Instituut)

II.23.b. Zijn er recepten uit andere kookboeken

Op zoek naar de herkomst van de recepten ben ik gaan vergelijken met andere kookboeken. Ik heb voor de volgende kookboeken gekozen als vergelijkingsmateriaal.

1. Leeuwarden Tresoar 325 Familie Van Harinxma thoe Slooten 448 Receptenboekjes 17e-19e eeuw
2. Brussel Koninklijke bibliotheek van België Handboek Clara van Molle ms II 51
3. Utrecht Utrechts Archief 1001 Huis Amerongen 4104 Aantekenboekje van Margareta Wijts
4. Antwerpen Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience Record Identificatie c:lvd:13126535 <http://anet.ua.ac.be/record/opacehc/c:lvd:13126535/N2> Titel [Brabants kookboek]

Opvallend is dat er eigenlijk geen enkel recept in deze vier kookboeken letterlijk is terug te vinden. De recepten die er ongeveer op lijken tonen de meeste verwantschap met het receptenboek van Harinxma thoe Slooten.

Nadien heb ik een aantal recepten proberen te vinden op internet. Ik heb een aantal recepten gevonden met een gelijke titel, maar geen recepten met een gelijke tekst. Bijvoorbeeld: “Om een hoen met suringh te stoven” treffen we ook aan in “De verstandighe kok”. De tekst van beide recepten is echter totaal verschillend.

Op de valreep ontdekte ik dat er recepten zijn overgenomen uit “eenen seer schoonen ende excellenten Coc-boeck” De eerste druk verscheen in Dordrecht in 1593. De laatste druk is verschenen in Amsterdam de zevende uitgave in 1628. Ik heb gebruik gemaakt van de vierde druk gedrukt in Dordrecht bij P. Verhagen and A. Canin in 1605.

pag	rec	ter Braeck	pag	rec	Battus
21	53	Wijn koeken te maken	iv	18	Wijn-coecken temaken.
21	54	Om sluijberkens te maken	iiiv	60	Om sluyberkens te maken.
21	55	Om geklooven nonnen te maken	iv	12	Gecloven Nonnen te maken.
28	76	Een sause over een gebrade hase	viv	143	Een Sause over eenen gebraden Hase, Conijn, Calfs-ribbe...
31	78	Om te maken een sause camolijne tot veel pasteyn...	ivr	81	Om te maken een sause camolijne diemen tot vele pasteyjen...
31	79	Om sause ofte pekels tot gebraden entvogels	viir	153	Sause of pekels tot ghebraden Ent-vogels oft zweem.
31	80	Om sop te maken op een gebraden osse voet op de rooster	viir	170	Sop op ghebraden ossenvoet op den rooster.
33	81	Om een carper over landt te dragen dat hij levendich blijft	vir	139	Om eenen Carper over Lant te draghen, dat hij levendich blijve.
33	82	Om een carper te stoven met het bloet	ivv	272	Carper te stoven met den bloede.

Figuur 56 Overzicht van de recepten overgenomen uit Coc-boeck, er is wel een afwijkende spelling!

Eenen seer schoonen ende excelenten Coc-
boeck/ inhoudende alderley wel geexperimenteerde coha-
gien/ van ghebzact/ ghesoden/ Pa steyen/ Cae rten/ toerten/ Vlaei-
jen/ Daullen/ Doppen/ ende dier- gelijche : Doch dierelche
Confecturen ende Dyancken/ etc.

Figuur 57 Titel van Cocboek Dordrecht 1624.

II.24. Indeling van de recepten naar type ingrediënt.

De indeling in de recepten naar type is overigens betrekkelijk willekeurig. Voor de hand liggende indeling is om de gerechten in te delen naar het voornaamste ingrediënt. Dat voornaamste ingrediënt is niet altijd vast te stellen. Maar indelingen naar wanneer het gerecht gegeten werd komen ook voor. Dus volgens de logica ontbijt lunch en diner is ook denkbaar. Hier voldoet een dergelijke indeling niet omdat niet van alle recepten bekend is wanneer ze gegeten werden. Bedenk bij konfijt recepten dat niet is na te gaan of het fruit of de suiker het belangrijkste ingrediënt is.

Systematisch overzicht van de recepten:

(NB // geeft een regelovergang aan)

Conserven en konfijten (8)

- 26 70. Om suckerde gengber // te macken
- 39 95. Om conserve van roosen // te maken
- 39 96. Noch wat anders [conserve van roosen]
- 40 97. Om de siropen te maken // dar men alle dingen mit // konfitet
- 40 98. Om groote walsche nooten // te confiten
- 41 99. Om aelebesen te confiten
- 41 100. Hoe men queperen // konfitet
- 41 101. Hoe men orangschillen // konfitet

Drank (2)

- 38 94. Om mandel melck // te maken
- 42 102. Om sap van fleder te // maken

Gebak (21)

- 17 40. Om dubbelt beschuijt te // macken
- 17 41. Hoe men macroensen // macket
- 18 42. Hoe men snee ballen backet
- 18 43. Hoe men appel schijven // backe
- 18 44. Hoe men nunfurten backet
- 18 45. Om roosen koeken te backen
- 19 46. Om engelse snitsen te // backen
- 19 47. Hoe men krakelingen // backet
- 19 49. Wafelen te mengen
- 20 50. Om waefelen te backen op // een ander manier
- 20 51. Om struijven te mengen en backen
- 20 52. Om cassaers van eijeren te maken
- 21 53. Wijn koeken te // maken
- 21 55. Geklooven nonnen te // maken
- 22 57. Om nunfurten te backen
- 22 58. Om flaet vaan roode aalberen // sap te maken
- 24 62. Een pannekoeck.

- 24 64. Om meusen koeken te // backen
 25 68. Om sucker broodt te maken
 26 69. Hoe men rode sucker letteren // sal macken
 26 71. Om gengber beschuit // te macken

Gevogelte (19)

duif

- 7 15. Hoe men duijven vult tussken // vel ende vlees
 8 16. Om een sause over gevulde // duijfies te maken

eend

- 31 79. Om sause ofte pekkel tot // gebraden entvogels

gans

- 5 12. Hoe men ganse wilt braet // maket

hoen

- 8 17. Hoe men een oude haen in een tinnen // pan seket in plaets van een cappoen
 8 18. Hoe men een hoen met geel // nat koket
 9 19. Hoe men een hoen met een // lamoen koket
 9 20. Hoe men een kout hoen weer / op wermdt
 9 21. Hoe men een hoen of een koude brae // sal toerichten met aelberen
 10 22. Hoe men een hoen met // peper wortel siedet
 10 23. Hoe men een hoen met wijn sop // koket
 10 24. Hoe men een hoen met // andijvi koket
 11 25. Hoe men een hoen met // suringh toe richtet
 11 26. Hoe men een hoen met rijs of met // pelde garste toe richtet
 13 30. Om een frickase van hoender // te maken
 14 31. Hoe men een jonck hoen // mit sipels toerichtet
 14 32. Hoe men een hoen mit // laddick torichtet
 31 78. Om te maken een sause camolijne tot // veel pasteyn van hoenderen gebraden

// kalkoen

- 11 27. Om een kalkoense hoen in de // pan te setten

Groente (1)

- 27 73. Om agoorkens in te setten

Kruiden (2)

- 29 77. Om essig zu machen

Pap en pudding (3)

- 22 56. Om snee moes te maken
 23 59. Om gemale rijs te maken
 60 60. Om engelse podding of te engelse // poffet [te] maken

Sop (6)

- 23 61. Een corinten sop
 24 63. Om wijn sop te maken
 24 65. Drooge kirsens sop te // maken
 25 66. Cardemum sop te // maken
 25 67. Om karvel sop te maken
 31 80. Om sop te maken op een gebraden // osse voet op de rooster

Vis (12)

kabeljauw

35 87. Hoe men kabbelau sal houden // dat se vars blijft en niet roodt bij // die graet

karper

33 81. Om een carper over landt te dragen // dat hij levendich blijft

33 82. Om een carper te stoven met // het bloet

33 83. Hoe men een karper sal koken op // de Brabantsche manier

34 84. Om een karper te koken op de // Mastrechter

manier schelpdieren

19 48. Om kreeften te backen

36 90. Om oesters of mosselen te // stoven

36 91. Hoe men kreeften of // krabben sut

steur

35 88. Hoe men een gesoden stoer // toe richtet

36 89. Om voorgaende op de rooster // te braden

zalm

34 85. Om versche salm te // koken

35 86. Hoe men een varse salm // moet sieden

Vlees (22)

divers

15 35. Hoe men frickedillen macket

27 72. Om olijpodrigo te maken

kalf

12 28. Om een pastaj in een // kop te maken

13 29. Om een taerte te maken van // gebraden calfs vlees

15 34. Hoe men een kalver hudtspot // to richtet

16 37. Hoe men een kalfes lefer // to richtet

17 39. Hoe men een march tarte // to richtet

21 54. Om sluijberkens te maken

2 3. Om sulten in te setten

rund

1 1. Om pekel vlees te maken

1 2. Om pekel op vlees worsten // te maken van een os

14 33. Hoe man een runder hudtspot toerichtit // op de duts mannir

schaap

15 36. Hoe men een stuck schapen // fles to richtet

varkens

2 4. Om swijne int solt te setten // als mede schincken ende speck vlees

3 5. Om sulte speck te maken

3 6. Hoe men een swijne hoofd sal // toe richten als men se in de // sulte setten wil

3 7. Om sweijne met worsten // te maken

4 8. Om lever worsten te maken // van een swijn

4 9. Om swijne bloet worsten // te maken

5 10. Hoe men een ongesouten // schinke toericht ge= // lijck een rebout

5 11. Hoe men een swijne hutspot koket // op wiltbraets manier

16 38. Hoe men sausisen macket

Wild (5)

haas

6 14. Hoe men het voorenste van // een haes koket

28 74. Om een sause over een gebrade // hase te maken

- 28 75. Noch een sause over een gebraden // hase te maken
28 76. Een sause over een gebrade hase // conijn calfs ribbe harst ofte // runtvlees
konijn
6 13. Hoe men een konijn wilt braet // op swart maket

Medisch (17)

- 37 92. Een goden rosolus to // macken
38 93. Om schoon gorgel watter vor // een quade hals
42 103. Een ogen water
42 104. Een retsept vor dat feber
42 105. Een radt wener en mensch // in de lop is
43 106. Een rath voor een [lope] // mage
43 107. Om een vercooling op de tonge // te maaken als een // mensen seck is
43 108. Hoe men een kraft eij // macket
43 109. Een radt voor den sten
44 110. Een conserve om te purgieren
44 111. Een hele gode radt von de // brant
44 112. Een schliek potijen ver een qwade host
45 113. Voor een opdrachticheij[t] aangesicht
45 114. Een purgier pulverijen
45 115. Vor die rose
45 116. Een radt vor het colick
46 117. Dat een vrou geswinde verloss



Hoofdstuk III. Overzicht van de recepten

III.1. Inhoud van het “Koock Boeck” (NB // geeft een regelovergang aan)

Pagina	Nr.	Titel
1	1.	Om pekkel vlees te maken
1	2.	Om pekkel op vlees worsten // te maken van een os
2	3.	Om sulten in te setten
2	4.	Om swijne int solt te setten // als mede schincken ende speck
3	5.	Om sulte speck te maken
3	6.	Hoe men een swijne hoofd sal // toe richten als men se in de // sulte setten wil
3	7.	Om sweijne met worsten // te maken
4	8.	Om lever worsten te maken // van een swijn
4	9.	Om swijne bloet worsten // te maken
5	10.	Hoe men een ongesouten // schinke toericht ge= // lijck een rebout
5	11.	Hoe men een swijne hutspot koket // op wiltbraets manier
5	12.	Hoe men ganse wilt braet // maket
6	13.	Hoe men een konijn wilt braet // op swart maket
6	14.	Hoe men het voorenste van // een haes koket
7	15.	Hoe men duijven vult tussken // vel ende vlees
8	16.	Om een sause over gevulde // duijfies te maken
8	17.	Hoe men een oude haen in een tinnen // pan seket in plaets van een cappoen
8	18.	Hoe men een hoen met geel // nat koket
9	19.	Hoe men een hoen met een // lamoen koket
9	20.	Hoe men een kout hoen weer / op wermdt
9	21.	Hoe men een hoen of een koude brae // sal toerichten met aelberen
10	22.	Hoe men een hoen met // peper wortel siedet
10	23.	Hoe men een hoen met wijn sop // koket
10	24.	Hoe men een hoen met // andijvi koket
11	25.	Hoe men een hoen met // suringh toe richtet
11	26.	Hoe men een hoen met rijs of met // pelde garste toe richtet
11	27.	Om een kalkoense hoen in de // pan te setten
12	28.	Om een pastaij in een // kop te maken
13	29.	Om een taerte te maken van // gebraden calfs vlees
13	30.	Om een frickase van hoender // te maken
14	31.	Hoe men een jonck hoen // mit sipels toerichtet
14	32.	Hoe men een hoen mit // laddick torichtet
14	33.	Hoe man een runder hudtspot toerichtit // op de duts mannir
15	34.	Hoe men een kalver hudtspot // to richtet
15	35.	Hoe men frickedillen macket
15	36.	Hoe men een stuck schapen // fles to richtet
16	37.	Hoe men een kalfes lefer // to richtet
16	38.	Hoe men sausisen macket
17	39.	Hoe men een march tarte // to richtet
17	40.	Om dubbelt beschuijt te // macken
17	41.	Hoe men macroensen // macket
18	42.	Hoe men snee ballen backet
18	43.	Hoe men appel schijven // backe
18	44.	Hoe men nunfurten backet
18	45.	Om roosen koeken te backen
19	46.	Om engelse snitsen te // backen
19	47.	Hoe men krakelingen // backet

- 19 48. Om kreeften te backen
19 49. Wafelen te mengen
20 50. Om waefelen te backen op // een ander manier
20 51. Om struijven te mengen en backen
20 52. Om cassaers van eijeren te maken
21 53. Wijn koeken te // maken
21 54. Om sluijberkens te maken
21 55. Geklooven nonnen te // maken
22 56. Om snee moes te maken
22 57. Om nunfurten te backen
22 58. Om flaet vaan roode aalberen // sap te maken
23 59. Om gemale rijs te maken
23 60. Om engelse podding of te engelse // poffet [te] maken
23 61. Een corinten sop
24 62. Een pannekoeck.
24 63. Om wijn sop te maken
24 64. Om meusen koeken te // backen
24 65. Drooge kirsens sop te // maken
25 66. Cardemum sop te // maken
25 67. Om karvel sop te maken
25 68. Om sucker broodt te maken
26 69. Hoe men rode sucker letteren // sal macken
26 70. Om suckerde gengber // te macken
26 71. Om gengber beschuit // te macken
27 72. Om olijpodrigo te maken
27 73. Om agoorkens in te setten
28 74. Om een sause over een gebrade // hase te maken
28 75. Noch een sause over een gebraden // hase te maken
28 76. Een sause over een gebrade hase // conijn calfs ribbe harst ofte // runtvlees
29 77. Om essig zu machen invoegvel
30 77. [Vervolg] invoegvel
31 78. Om te maken een sause camolijne tot // veel pasteyn van hoenderen gebraden // vlees dient
31 79. Om sause ofte pekeltot // gebraden entvogels
31 80. Om sop te maken op een gebraden // osse voet op de rooster
32 Leeg
33 81. Om een carper over landt te dragen // dat hij levendich blijft
33 82. Om een carper te stoven met // het bloet
33 83. Hoe men een karper sal koken op // de Brabantsche manier
34 84. Om een karper te koken op de // Mastrechter manier
34 85. Om versche salm te // koken
35 86. Hoe men een varse salm // moet sieden
35 87. Hoe men kabbelau sal houden // dat se vars blijft en niet roodt bij // die graet wert
35 88. Hoe men een gesoden stoer // toe richtet
36 89. Om voorgaende op de rooster // te braden
36 90. Om oesters of mosselen te // stoven
36 91. Hoe men kreeften of // krabben sut
37 92. Een goden rosolus to // macken
38 93. Om schoon gorgel watter vor // een quade hals
38 94. Om mandel meck // te maken
39 95. Om conserve van roosen // te maken

- 39 96. Noch wat anders
 40 97. Om de siropen te maken // dar men alle dingen mit // konfitet
 40 98. Om groote walsche nooten // te confiten
 41 99. Om aelesen te confiten
 41 100. Hoe men queperen // konfitet
 41 101. Hoe men orangschillen // konfitet
 42 102. Om sap van fleder te // maken
 42 103. Een ogen water
 42 104. Een retsept vor dat feber
 42 105. Een radt wener en mensch // in de lop is
 43 106. Een rath voor een [lope] // mage
 43 107. Om een vercooling op de tonge // te maaken als een // menssen seck is
 43 108. Hoe men een kraft eij // macket
 43 109. Een radt voor den sten
 44 110. Een conserve om te purgieren
 44 111. Een hele gode radt von de // brant
 44 112. Een schliek potijen ver een qwade host
 45 113. Voor een opdrachticheij[t] aangesicht
 45 114. Een purgier pulverijen
 45 115. Vor die rose
 45 116. Een radt vor het colick
 46 117. Dat een vrou geswinde verloss



Figuur 58 Jan van Kessel (I), Stilleven met vlees, drinkerei en pannenkoeken, 1640 - 1670

Hoofdstuk IV. De kookrecepten, de tekst van het “Kooock Boeck”

IV.1. Wijze van weergeven van de tekst

De tekst is zo letterlijk mogelijk weergegeven met dien verstande dat:

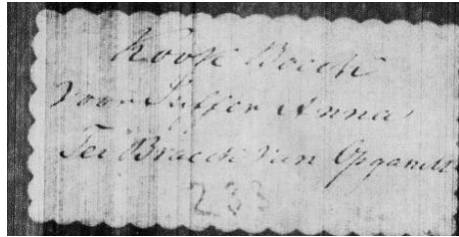
1. er geen hoofdletters zijn overgenomen uit de tekst.
2. er hoofdletters zijn geplaatst aan het begin van de titel en aan het begin van het recept.
3. de interpunctie uit de oorspronkelijke tekst is overgenomen.
4. de : bij de getallen zijn verwijderd.
5. de nummering van de recepten is toegevoegd door de transcribent.
6. de afkorting “b.o.” voor een woord betekent “betekenis onzeker”
7. als er achter “b.o.” niks is ingevuld, betekent het “betekenis onbekend”.
8. de opmerkingen of aanvullingen van de transcribent tussen “[]” staan.
9. [...] betekent er ontbreekt een stukje tekst.
10. de afkortingen zijn opgelost.
11. bij recept 77 “Om essig zu machen” zijn alle hoofdletters uit de oorspronkelijke tekst behouden.



Figuur 59 Barent Fabritius, Interieur met een opengesplakt varken op de leer, 1665, olieverf op doek

IV.2. De tekst zoals aangetroffen op folio 1r tot en met 46r

Hieronder treft u de tekst aan zoals ik die heb aangetroffen in het handschrift.



Figuur 60 Etiket op de kaft van het Kook Boeck

Op de kaft (negentiende-eeuws handschrift):

Kook Boeck

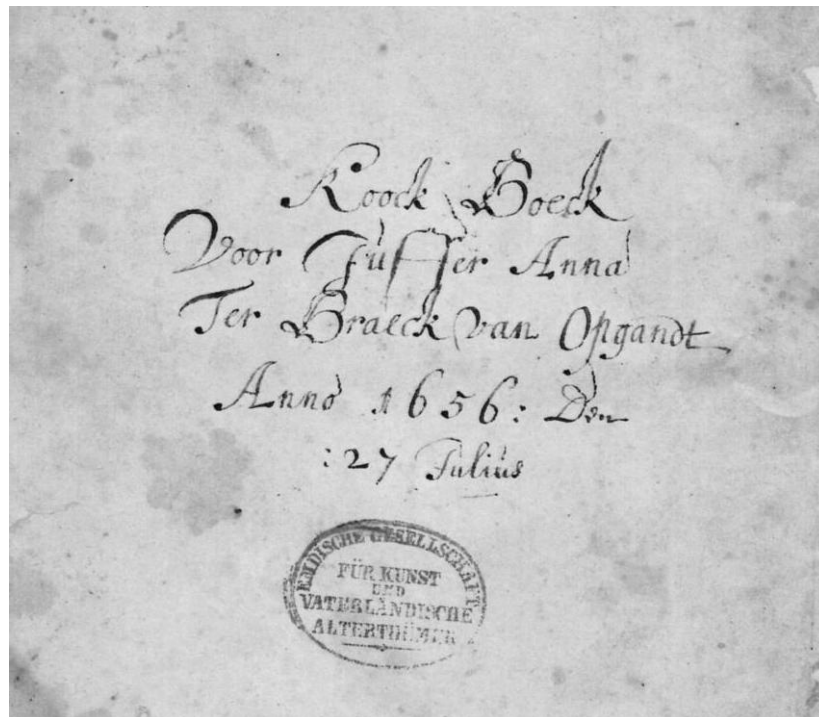
Voor Juffer Anna

Ter Braeck van Opgandt

233

[Onderaan de pagina]

Hs 233



Figuur 61 Afbeelding van de titelpagina van het Kook Boeck

ongenummerd

[1r]

Op de titelpagina:

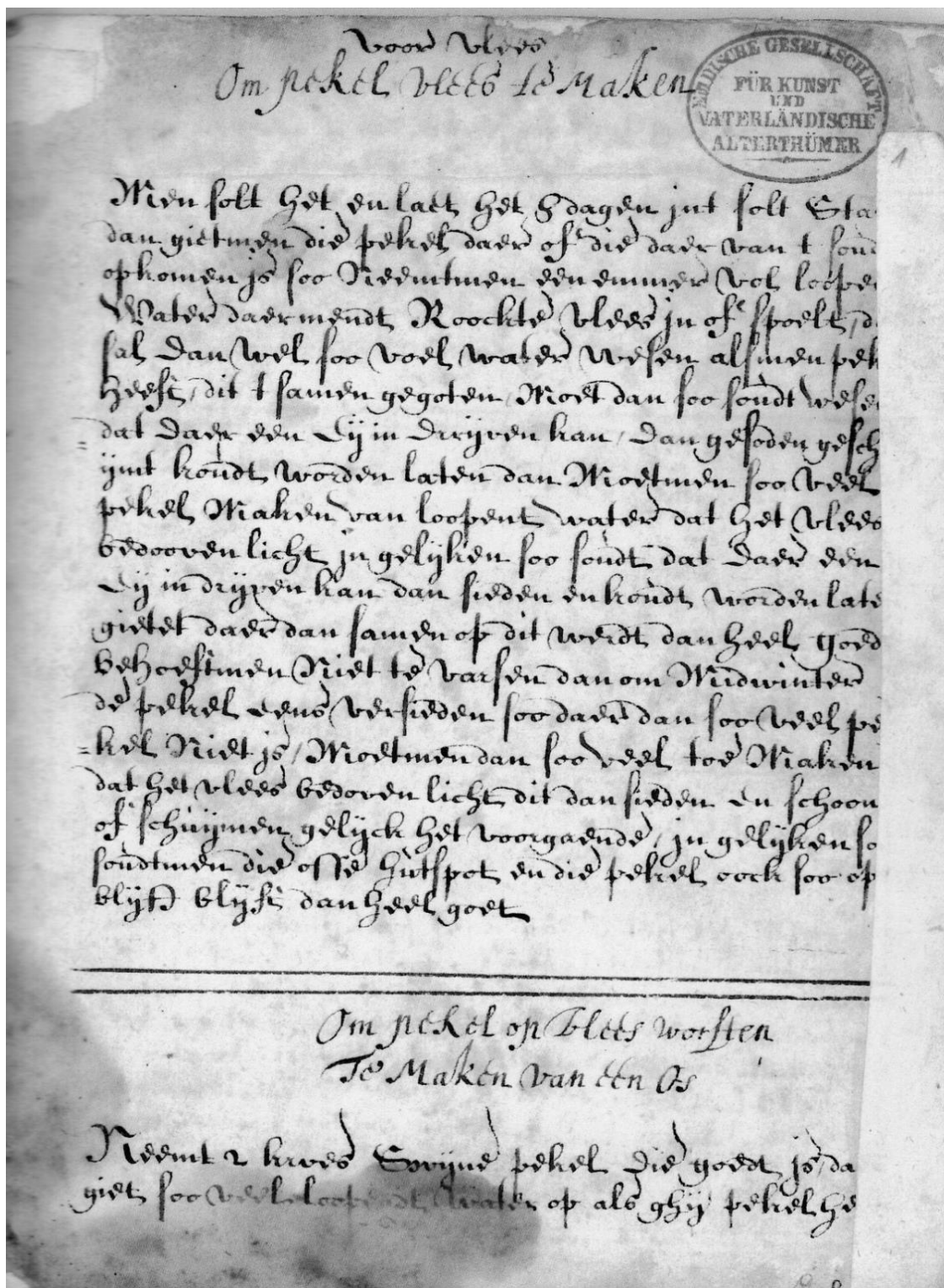
Kook Boeck

Voor

Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt

Anno 1656 Den 27 Julius¹⁹

¹⁹ getalspunten “: “ weggelaten



Figuur 62 Eerste pagina met recepten van het handschrift. Ter versterking van het papier is rechts een strook papier over de rechterraand geplakt. Dit papier valt gedeeltelijk over de tekst.

Voor Vlees

p 1 r 1 Om pekel vlees te maken

[2r]

Men solt²⁰ het en laet het 8 dagen int solt staen] dan gietmen die pekel daer of die daer van t soudt opkomen is soo neemt men een emmer vol loopt water daer mendt roockte vlees in of spoelt, dat sal dan wel soo voel water wesen als men pekel heeft, dit t samen gegoten moet dan soo soudt wesen dat daer een eij in dreijven kan dan gesoden gesch= ijmt koudt worden laten dan moetmen soo veel pekel maken van loopt water dat het vlees bedooven licht in gelijken soo soudt dat daer een eij in drijven kan dan sieden en koudt worden laten gietet daer dan samen op dit werdt dan heel goed behoefmen niet te varsen²¹ dan om midwinter de pekel eens versieden²² soo daer dan soo veel pe= kel niet is, moetmen dan soo veel toe maken dat het vlees bedoven licht dit dan sieden en schoon of schuijmen gelijk het voorgaende, in gelijken soo soudtmen die osse hutspot en die pekel oock soo op blijfd²³ blijft²⁴ dan heel goet

p 1 r 2 Om pekel op vlees worsten te maken van een os

Neemt 2 kroes²⁵ swijne²⁶ pekel die goedt is daer giet soo veel loopt water²⁷ op als ghij pekel hebt

[..]²⁸

²⁰ solt = zout

²¹ varsen = verversen

²² versieden = verkoken

²³ blijfd = blijft

²⁴ blijft = blijft

²⁵ kroes = inhoudsmaat = 1,4 l Emden

²⁶ swijne = varkens

²⁷ loopt water = bronwater, stromend water

²⁸ bladwachter is afgeplakt

p 2 r 2 [vervolg]

[2v]

[..] dan noch wel soo soudt dat daer een eij in
drijven kan dan isse goet maect verdan²⁹ pekel
van loopt water soo soudt dat daer een eij
in drijven kan een soo veel dat u borsten kennen bedo=
ven³⁰ liggen dan gesoden samen schoon geschuijmt en
koudt worden laten dan op de borsten gegooten blijve
heel ghij kendt se dan wel te midwinter is des te beter

p 2 r 3 Om sulte in te setten³¹

Neemt wijn edick³² daer dan loopendt water toe
dat dat het lijck wel braef suur is meer wijn edick
als water daer dan wat soudt op dat men proeven
kan dat het effen brack³³ is niet al te soudt

vlees

**p 2 r 4 Om swijne vlees int solt³⁴ te setten
als mede schincken ende speck**

Men moedt het 8 dagen int soldt staen laten dan neemt
men loopt water en spoelt het soudt daer schoon in
of idan³⁵ soo nimtmen van dat water soo veel loopendt
water als men pekel heeft giet dat toe
de pekel dan voordan³⁶ soo veel loopendt water
dat het vlees bedooven³⁷ licht en soo soudt gemaect
dat daer een eij in³⁸ drijven kan dat dan t samen geso=
den schoon geschuijmt en koudt worden laten dan daer
op gegoten

²⁹ verdan = voordan = voortaan = vervolgens

³⁰ bedoven = bedekt = onder het nat staat

³¹ om sulten in te setten = om in het zout te zetten

³² wijn edick = wijnazijn

³³ brak = licht gezouten

³⁴ solt = zout

³⁵ idan = idem

³⁶ voordan = vervolgens

³⁷ bedooven = bedekt, onder staat

³⁸ eijin = ei in

**p 3 r 5 om sulte speck
te maken**

[3r]

Neemt de stucken speck en soltse³⁹ wel in hoecken
en hornen⁴⁰ wel voorsien met soldt dan laet het een
etmael int soldt staen dan neemt en laet het een
half uur sieden voor al schoon geschuijmt dan op ge=
wonden en daer schoon voorsigen⁴¹ laten hen tot⁴² dege
kolt⁴³ is dan in een pot dichte gevlijt nemdt dan suer
huij⁴⁴ en maeck het soo soldt dat daer een vars eij in
drijven kan dat daer dan opgegoten dat het bedoven is
laet het daer 8 dagen in staen dan ist goet om te⁴⁵ eten

**p 3 r 6 Hoe men een swijne⁴⁶ hoeft sal
toe richten als mense inde
sulte setten wil**

Neemt de sware⁴⁷ van het buijck speck en sietet hoofd
soo gaer dat van die buncken⁴⁸ valt en doetet⁴⁹ dan in
een schotel of een balie en neemdt alle buncken⁵⁰ en al
dat niet goetd is daer uijt stroijdt dan endelcke zijd
wat nagelen vant hoofd wat soudts en peper dit
gestooten druckt dan vast te samen soo heet als ghij
kondt doet daer daer⁵¹ dan die heete sware van het
buijck speck om, bespelt het dan vast in een doeck als
hoofd vlees dit maer bij de rulle⁵² ingesettet daer
telkes een stuck afgesneden soo groot alst u belieft

**p 3 r 7 Om sweijne met worsten
te maken**

Neemt wat nagelen⁵³ wat muskaten⁵⁴ 1 loot
comijn een weinich peper en wat soudt dit
behoordt tot swijne met⁵⁵ worsten

³⁹ soltse = zout ze

⁴⁰ hornen = inhammen

⁴¹ voorsigen = uitlekken

⁴² tot = ter

⁴³ kolt = koud

⁴⁴ huij = wei

⁴⁵ t: = te

⁴⁶ swijne = varkens nb lezing swijns is ook mogelijk

⁴⁷ sware = zwoerd

⁴⁸ bunck = bonk = bot

⁴⁹ doetet = doet het

⁵⁰ buncken = bonk of bonken = Fries: been, bot, knook of Nederlands: bonk, klomp of brok

⁵¹ dittografie "daer"

⁵² rulle = knuppel, houtenklos, deegroller

⁵³ nagelen = kruidnagelen = bloemknoppen van de kruidnagelboom *Syzygium aromaticum*

⁵⁴ muskaten = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*

⁵⁵ swijne met worsten = varkensmetworst

**p 4 r 8 Om lever worsten te maken
van een swijn**

[3v]

Nemdt de lever van een swijn rauw en doet die in een klajjn vaetjen klopse klajjn dat se soo kordt⁵⁶ is als men de aderen daer uijt neemt dat de lever soo dunne is als bloet dan nimtmen het buijck speck met de krans⁵⁷ ende de tonge middelrift⁵⁸ en harte siet het een half uur daer dan wat solt bij smeten alst sut alst dan soo lange sooden heft soo windt het op en treck de tonge het vel of en de krans oock snijdt het mager onder van het speck en doet het bij de krans dit met een ander klajjn gehackt nemt dan het buijck speck en snijde de swaerde⁵⁹ daer of ende snijde het speck in stucken als groote dobbel stenen ander half vierendel pons garsten gorte⁶⁰ dit des savons in water opgesoden datse soo dick wordt als potje gort⁶¹ dan de nacht dijen⁶² laten als men de worsten sander daegs menget 2½ loot nagelen 2½ loot muskaten, 2½ loot peper dit menckt altesamen in de lever en stop daer worsten van dit boven geschreven behoort alle tot de lever worsten van een swijn neemt een waijnich solt

**p 4 r 9 Om swijne bloet worsten
te maken**

Men moet de krans⁶³ vant swijn het vel of trecken eermen se snijdt dan nimtmen van pluck⁶⁴ vet soo veel datmen daer toe genoeg heeft dat vet vant buijck speck sut is goet vlot vet in die bloet worsten dan soo veel meel als men daer toe mengen wil, dan nimtmen gemeenlijck soo 2 loot pepers na dat ghij meugt hebt

⁵⁶kort = in kleine stukjes

⁵⁷krans = buikvlies met het vet

⁵⁸middelrift = middenrif

⁵⁹swaerde = zwoerd

⁶⁰garsten gorte = gort gemaakt van gerst

⁶¹potje gort = wijze om gort te bereiden NB gort is gepelde gerst

⁶²dijen = dik worden, uitzetten, zwellen.

⁶³krans = het buikvlies met het vet

⁶⁴pluck vet = vet dat van de darmen en ingewanden van een geslacht dier afgetrokken wordt.

**p 5 r 10 Hoe men een ongesouten
schinke⁶⁵ toericht ge=
lijck een reboudt**

[4r]

Neemt een kleene schinke en treckt daer rou het vel of dan in een natte wijn etighe⁶⁶ doeck gelecht wel 8⁶⁷ dagen langh daer moet op gelet zijn dat die doeck altijts nat is dan daer uijt genomen en met heeck⁶⁸ nagelen be= steken en die hack omgebuijget en op gemaectt gelijk een reboudt⁶⁹ dan na die went gebrocht mach in die went wel een weijnigh gesouten worden dan als mense op die tafel brengt brengt mense drooge daer op niet daer onder die daer bij geval een sause wil onder hebben maect= se aldus

**p 5 r 11 Hoemen een swijne hutspot koket
op wiltbraets manier**

Wasket de hutspot wel schoon doetse dan in een nieuwe groote pot gietse bedoven met water en solse⁷⁰ wat en laetse dan sieden totse half gaer is, roert dan daer op wat bloet vant swijn of van een schaep wat etich⁷¹ wat veel peper gengber en nagelen, en roet het soo lange bet⁷² het weer koket laet het dan soo lange sieden bet het gaer is neemt dan het veet⁷³ daer boven of en doet in elke pot soo veel als u dunckt tot een mael genoegh te hebbe doet dan daer wat nat met op en wat vet daer over heen gegoten dat het bedoven licht dit kan wel een moije tijt duren man kan daer wel soet op doen als men het weer warm maectt

**p 5 r 12 Hoe men ganse wilt braet
maket**

Wasket het dege⁷⁴ schoon die stuckjes tot wilbraet doet het dan en een nieuwe pot gietse⁷⁵ bedoven mit water

laetse

⁶⁵schinke = ham

⁶⁶wijn etighe = wijnazijn

⁶⁷getalpunten zijn niet meegenomen

⁶⁸heeck nagelen = spijker NB heknagel, soort spijker Woordenboek van de Brabantse dialecten II-2 Door A. A. Weijnen, P. H. Vos

⁶⁹reboudt = reebout

⁷⁰sol = solt = zout

⁷¹etich = azijn

⁷²bet = tot

⁷³veet = vet

⁷⁴dege = degelijk, ter dege

⁷⁵bet = tot

p 6 r 12 [vervolg]

[4v]

Laetse half gaer sieden schuijmtse schoon neemt dan
het vet daer schoon of laeter oock wat solt in besieden⁷⁶
ne= emt wat bloet van die gans of van een schaep dan wat
edick⁷⁷ wat peper wat veel gembuer en nagelen roert
dat samen roert het in die pot daer die kroese in is hen
toe soo lange bet het gaer forcket⁷⁸ laet het dan samen
koken bet het gaer is neemt dan nieuwe potjes doet in
etck⁷⁹ soo veel als u dunckt tot een mael genoeg te hebbe
doet daer wat nat met op en wat vet daer over hen⁸⁰ dat
het bedoven is die daer dan wat soet op begeert kan het
wel doen als men het weer warm maect dit kan wel
en moije tijt duren

**p 6 r 13 Hoemen een konijn wilt braet
op swart maket**

Men moet dat konijn in hutspot stucken snijden en doen
dan in een nieuwe pot bedoven van water na dat se olt⁸¹
is, moet se sieden daer bij een weijnich solts en laten dat
dan half gaer daer mit sieden en neemt dan 3 of 4 le=⁸²
pels bloets vant conijn of van een schaep neemt wat veel
etich⁸³ wat veel peper wat gembuer en nagelen roeret die
kruiden en t bloet te samen eerst in die edich roeret dan
te samen tot wiltbraet in hen toe
het sut⁸⁴ weer laet het wat lange sieden dat het
dick wort omt bloet vant conijn te krijgen snijt
ment op en wasket⁸⁵ het met wijn edich uijt daer men
bloet mede verlenget⁸⁶

**p 6 r 14 Hoe men het voorenste van
een haes koket**

Men moet het in hutspot stucken snijden en doen het in
een nieuwe pot bedoven met water ook weijnigh sout

la[et]

⁷⁶besieden = mee koken

⁷⁷edick = azijn

⁷⁸forcket = werken met vork Hier: om te roosteren

⁷⁹etck = b.o. edik

⁸⁰hen = heen

⁸¹olt = oud

⁸²getalspunten “:” weggelaten

⁸³etich = edick = azijn

⁸⁴sut = kookt

⁸⁵wasket = wast

⁸⁶verlenget = b.o. verlengt hier: aanlengen met wijnazijn

p 7 r 14 [vervolg]

[5r]

laet het daer half gaer met sieden gietet dat
water⁸⁷ daer omtrent half op en roeren dan wat
bloet van die hase of van een lam neemt wat veel
wijn edick wat veel gestooten peper wat gembuer
en nagelen wat veel soet een kleen stuckjen botter
en roeren deze kruijen ent bloet samen eerst in de edick
roeret tsamen tot wiltbraet in hen toe het weer
sut, laet het dan soo lange koken bet het gaer is en
het nat even dick is, men wasket⁸⁸ de hase wel met
wat wijn edick uijt daer ment bloet wel wat meer
verlen= get⁸⁹

**p 7 r 15 Hoemen duijven vult tussken
vel ende vlees**

Men nimdt wat botters in een potjen en laetet smelten
daer dan ingedan gehacte petercelie wat corinten⁹⁰ een
weijnich gembuers dat in die botter een op sieden laten
neemt dan die botter vant vuer laet die een weijnich
verslaen⁹¹ neemt dan en eij kort gekloppet dat daer in
gedaen het moet niet schift⁹² wesen/: want als de
botter een waijnich verslagen⁹³ is soo kan het niet schi=
ften de duijfjens dan tusschen vel en vlees gevult)
alsmen wil kan mense van binnen oock wel vullen)
dit is goet tot drie duijven wilmen toe meer hebben
toe meer hebben⁹⁴ soo moetmen meer in roeren, dan
die duijven met wat schoon water en een stuckjen
botter in een pot of pan sieden laten bet⁹⁵ het half gaer
is dan dan een weijnich souts daer bij gedaen en
voordan gaer smooeren laten als men een ander sausjen
wil hebben als daer de duijven in gesmoort sijn soo
maeck het aldus

⁸⁷ wt = uit

⁸⁸ wasket = was het

⁸⁹ verlenget = verdun het

⁹⁰ corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera 'Korinthiaka

⁹¹ verslaen = afkoelen

⁹² schift = geschift

⁹³ verslagen = afgekoeld

⁹⁴ dittografie "toe meer hebben"

⁹⁵ bet = tot

**p 8 r 16 Om een sause over gevulde
duifjes⁹⁶ te maken**

[5v]

Neemt half wijn edick⁹⁷ en half franse wijn doet daer
in een goet stuck botter en wat van en wat van⁹⁸ die botter
daer toe daer die duiven mede gesmoort sijn dan wat veel
nagelen veel suijker roeret⁹⁹ hen¹⁰⁰ tot sut¹⁰¹ dan menght
het sick hups¹⁰² op dese manier kanmen oock een braetvis
vul= len en toemaken gelijk¹⁰³ die duiven/

**p 8 r 17 Hoemen een oude haen in een tinnen
pan settet in plaets van een cappoen¹⁰⁴**

Men moet hem eerst die borst in stucken breken als ghij die
kloppen wil soo lecht een droogeldoek¹⁰⁵ op die borst en klopter
met een houten hamer op dan in de pan gedaen meer wijn
als water soo veel dat de pan niet al half vul¹⁰⁶ is daer in geda=
en stoten muskaten¹⁰⁷ bloemen¹⁰⁸ stooten muskaten¹⁰⁹ nagelen
meest peper een goet stuck botter wat soudt als het gaer is het is
gelijke veel of ment koudt of warm gebruijckt men
kan daer wel wat lamoenen¹¹⁰ in ronde dalers¹¹¹ op
snijden gelijk men een ingesetten pastaj doet

**p 8 r 18 Hoemen een hoen met geel
nat koket**

Men moet een hoen soo lange sieden dat het gaer is in
reijn¹¹² water en nemen dan een nieuwe pot en doen daer in
een half kroes franse wijn en dan een weijnich nat daer
toe gedaen daer het hoen ingesoden is, dan daer al
voort me in de wijn voor ½ stuijver safferaen een
weijnich gestooten kaneel heele bloemen suijker
1 pont amandelen ¼ pont corinten end 4 dooren eij
die kort geklopt dat samen geroeret bet het voor de
soo¹¹³ is dan overt hoen in de botte¹¹⁴ schottel gegoten het
moet voor al niet keesen¹¹⁵

⁹⁶duifjes = duifjes = Columba livia

⁹⁷wijn edick = wijnazijn

⁹⁸dittografie "en wat van"

⁹⁹roeret = roer het

¹⁰⁰hen = heen

¹⁰¹sut = kookt

¹⁰²hups = goed, lekker

¹⁰³gelijck = als, zoals

¹⁰⁴cappoen = kapoen = gecastreerde haen = gecastreerd mannetje van de soort Gallus gallus

¹⁰⁵droogeldoek = droogdoek = handdoek (zie drogen I)

¹⁰⁶vul = vol

¹⁰⁷stoten = fijngemaakt

¹⁰⁸muskaten bloemen = foelie van de nootmuskaat

¹⁰⁹muskaten = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de Myristica fragrans

¹¹⁰lamoen = citroen = vrucht van de Citrus limon

¹¹¹dalers = een muntstuk Hier: met de betekenis in plakjes

¹¹²reijn = schoon

¹¹³voor de soo = op het punt te gaan koken

¹¹⁴botte = b.o. stoof (zie betten WNT)

¹¹⁵keesen = proeven, smaken maar Käsen (Duits) = stremmen (Grimm) hier in deze betekenis

**p 9 r 19 Hoemen een hoen met een
lamoen koket**

[6r]

Eerst moet ghij het hoen sieden, neemt wat corinten siet die rondt, wat gepelde amandelen die in vierendels gesneden wat suijcker wat gestooten bloemen wat gestooten gemgbers een weijnich heele bloemen¹¹⁶, een gesouten lamoen¹¹⁷ die eerst eens op gesoden om datse pas van soudt wort snijdt die in daelders neemt dan een nieuwe smoor pot doet daer wat wijn in en wat vant nat daer het hoen in gesoden, doet daer een stuck botter in, daer al t ander me¹¹⁸ in daert hoen ingeleght en te samen op gesmoort die het nat wat geel hebben wil kan daer 2 dooren van eijeren in doen soo verstreckt¹¹⁹ het u oock voor een hoentjen met geel nat

**p 9 r 20 Hoemen een kout hoen weer
op wermdt**

Men snijdt het in stucken en nimdt dan half wijn half edick¹²⁰ na datmen nat op het hoen hebben wil een stuckjen botter wat nagelen dat wat ruijm maer niet al te bitter daer mit hups¹²¹ op smooeren laten geeft een hups bruijn nat wat suijcker en het hoen daer in en mit het altesamen hups op smoren laten

**p 9 r 21 Hoe men een hoen of een koude
brae sal toerichten met aelberen**

Het hoen twelck kout is, of bra in fraije groote stucken gesneden met de buncke¹²² en in een diepe panne gedaen, en daer een weijnich wijn of water een stuck botter dat samen gekoket¹²³ bet het vlees door heet is neemt dan een ander nieuwe pot en doet daer in wat wijn wat suijcker een stuckjen botter en dan of gepluckte roo aelberen doen die daer in en moij deel gestooten caneel dat samen effen op gekoket dan het hoen of het brae in een schottel geleght dan dat sopjen daer over ge= goten maectt een goet gerichte

¹¹⁶bloemen = foelie van de nootmuskaat

¹¹⁷lamoen = citroen = vrucht van de Citrus limon

¹¹⁸me = mee

¹¹⁹verstreckt = dient

¹²⁰edick = azijn

¹²¹hups = goed, lekker

¹²²buncke = botten (Fries)

¹²³gefrotten = gewreven

**p 10 r 22 Hoemen een hoen met
peper wortel¹²⁴ siedet**

[6v]

Siet het hoen gaer neemt dan een quaerte pot, doet daer in wat edick meest wijn een goet stuck botter dat heet worde laten maer moet niet sieden daer de gereven¹²⁵ peper wortel¹²⁶ met in een weijnich oudt gereven wittebroodt dat samen in het nat geroert daer hups suiiker ingedaen hen toe het hups smaect, set hen dan op koolen en roerdt het soo lan =ge hen toe het hups heet is het moet niet sieden dan mencht het sich hups en overt hoen gegoten geeft een goet gerichte

**p 10 r 23 Hoemen een hoen met wijn sop
koket**

Siet het hoen gaer, neemt dan een nieuwe pot, soo groot als ghij nat op het¹²⁷ hoen hebben wil, doet daer soo veel wijn in alst u gelieft daer wat botter in gedaen wat suiiker een weijnich gembeers, dat samen heet worden laten maer niet sieden, neemt dan geroestert wittebroot lecht het in de schott= el daer het¹²⁸ hoen opgeleght en die heete wijn daer dan over heen gegoten, daer wat gestoten caneel over gestroijt dit geeft een goet wijn sop onder een hoen

**p 10 r 24 Hoemen een hoen met
andijvi koket**

Het¹²⁹ hoen gesoden haest gaer, die andijvi gesneden twederlaj de buijtenste bladen daer een quartier uur eer in dan gengber dun gesneden wat muskaten bloemen¹³⁰ kort gesneden dat must een quartier uur met het hoen op sieden wat botter in een oors potjen¹³¹ smelten laten alsment dan wil in die schottel doen nemen dan wat van het nat in een copjen gieten dan in de botter gietent dan om ende weer om soo lange het menght is

¹²⁴peper wortel = mierikswortel = *Armoracia rusticana*

¹²⁵gereven = geraspt

¹²⁶peper wortel = mierikswortel = *Armoracia rusticana*

¹²⁷t: = het

¹²⁸t: = het

¹²⁹t: = het

¹³⁰muskaten bloemen = foelie van de nootmuskaat

¹³¹oors potjen = b.o. een potje dat een oord 0,35 l kan bevatten

**p 11 r 25 Hoemen een hoen met
suringh toerichttet**

[7r]

Neemt anderhalf oort havergorte¹³² die schoon gewaschen¹³³
daer dan soo veel water op als daer men ruijm een hoen
in sieden kan de havergorte moet eerst gesooden sijn eer ment
hoen daer in doet, dan doorgeslagen¹³⁴, ent hoen in het nat
gesoden bet¹³⁵ het haest gaer is met een weijnich souts daer op
dan daer een moij deel heele suringh bij gedaen met een stuckjen
botters en wat gestooten gengbers een weijnich zoets dan
met een ander hups door gekoket dan tsamen met nat alles
in de schottel gedaen en dan met lepelen gegeten

**p 11 r 26 Hoemen een hoen met rijs of met
pelde garste toe richttet**

Doet een hoen in een schoone pot ruijm bedoven van nat
en een weijnich souts daer bij dan wel schoon geschuijmt als
het hoen half gaer is daer bij gedaen voor een stuijver rijs
of peldegarste en dan voor een ½ stuijver heele bloemen voor
½ stuijver gengber die geschrapet en in shijfjes gesneden dan t
samen sieden laten bet het gaer is dan te¹³⁶ samen sieden
laten bet het gaer is¹³⁷ dan nimitmen oock soo wel een la=
moen¹³⁸ daer of niet tis al lijcke goedt dan t samen inde
schot= tel gedaen maeckt een goet gerichte

**p 11 r 27 Om een kalkoense hoen¹³⁹ inde
pan te setten**

Neemt 2 gestooten muskaten¹⁴⁰ en wat peper en wat
nagelen¹⁴¹ en wat solt dan de borst daer wel met gewreven
dan neemt gans¹⁴² wijn of half water een wijn edick¹⁴³ niet¹⁴⁴
soo veel dat hoen bedoven¹⁴⁵ licht en laet het daer met siede bet
het haest gaer is dan neemt een solte¹⁴⁶ citroen en snijdtse
in schrijven¹⁴⁷ en leghtse in warm water dat het soudt daer
uijt treckt dan lechtse over al op de borst en laet het daer

met¹⁴⁸

¹³² gort = gepelde gerst (*Hordeum vulgare*) hier betreft het gepelde haver (*Avena sativa*)

¹³³ gewaschen = gewassen

¹³⁴ doorgeslagen = door een zeef gedaan

¹³⁵ bet = tot

¹³⁶ t: = te

¹³⁷ dittografie "dan t: samen siede[n] laten bet het gaer is"

¹³⁸ limoen = citroen = vrucht van de *Citrus limon*

¹³⁹ kalkoense hoen = kalkoen = *Meleagris gallopavo*

¹⁴⁰ muskaten = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*

¹⁴¹ nagelen = kruidnagelen = bloemknoppen van de kruidnagelboom *Syzygium aromaticum*

¹⁴² gans = geheel

¹⁴³ wijn edick = wijnazijn

¹⁴⁴ niet = b.o. net

¹⁴⁵ bedoven = onder het nat staat

¹⁴⁶ solte = gezouten

¹⁴⁷ lezing onzeker er staat "schrijven" er wordt "schijven" bedoeld.

¹⁴⁸ bladwachter "met" correspondeert niet met het eerste woord op de volgende bladzijde "noch"

p 12 r 27 [vervolg] [7v] noch wat sieden soo het alte vet is soo giet dat vet boven of en doet daer een weijnich botter in dit setmen werm op te tafel een sause op t voorgeschreven kalkoense hoen te maken neemt rogen broot geroostert en gerievet¹⁴⁹ doet daer toe edick wat veel nagen muskaet een weinich peper wat sucker een stuck botter dat te samen op gesooden dat het een effen brij wort dan werm daer over gegoten dat het daer me bekoldet¹⁵⁰)als ghij de= se sause daer op maket dan moet het hoen deur en deur gelar= deert worden met speck het speck moet in peper en solt omgekeert worden)een runtvlees of een stuckjen kalfs vlees of een olt hoen dat macktmen effen soo, maer het hoen neemtmen de darde part edick en het ander water ghij meught dat altesamen wel een dach of 4 in edick setten eer¹⁵¹ ghij t koket)behalven de hoenderen niet)als de sause daer over maket soo moetment koudt gebruijken

p 12 r 28 Om een pastaij in een kop te maken

Neemt een pondt kalfs vlees dat gaer is dan moet men nemen 4 eijer cardemum¹⁵² een weijnich bloeme caneel nagelen ende gesmolten botter daer in hacket dit met een ander cleen menchter¹⁵³ dan daer onder een half vierendel¹⁵⁴ corinten¹⁵⁵ wat stuckjes van een solte lamoen¹⁵⁶ die uijt gevarst is dan 5 daelders van een gesolten lamoen gesneden laet smolten botter inde kop om loopen bet het stult¹⁵⁷ legget dan een stuck liemoen¹⁵⁸ op den bodem de ander t rondom de kop doet dat gebackete vlees daer dan in set een pot met water op het vier te sieden set de de kop daer op bet het gaer is op de kop moetmen een iseren deksel leggen en vier daer boven op als het inde schottel gedaen is soo giet daer wat heete wijn en suiiker over

¹⁴⁹ gerievet = geraspt

¹⁵⁰ bekoldet = afkoelt

¹⁵¹ getalspunten “: “ weggelaten

¹⁵² cardemum = kardemom = Elettaria cardamomum

¹⁵³ mencht = mengt

¹⁵⁴ vierendel = kwart pond

¹⁵⁵ corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera 'Korinthiaka

¹⁵⁶ lamoen = limoen = citroen = vrucht van de Citrus limon

¹⁵⁷ stult = stolt

¹⁵⁸ liemoen = citroen = vrucht van de Citrus limon

**p 13 r 29 Om een taerte te maken van
gebraden calfs vlees**

[8r]

Men maect de korste moij dick neemt vant fijnste meel en vele botter ongesmolten dat maect een korte korste maer een eij maeck daer een korst of neemt het gebraden vlaijs¹⁵⁹ ende snijt het kort doet daer dan krinten bij wat wijn wat gestooten gengber wat sucker wat botter ongesmolten een gesouten lamoene die moet eerst gevarst wesen set die in kleene dop stenen¹⁶⁰ menget die daer mede manck¹⁶¹ daet dan te samen in het dicht en back daer een vlaijs taerte of

**p 13 r 30 Om frickase van hoender
te maken**

Neemt twe jonge hoender houdt¹⁶² die in stucken tusken de leden doetse in een vertinde pot die dichte sluijt neemt dan een half kroes water met een half pont botter settet dit te samen opt vuer een roeret dit door een ander dattet effen wert doet het dan op het hoen en daer bij een vierendel van een oransen¹⁶³ schil heel klaijn ge= sneden en vijtien a siestien heele nagelen¹⁶⁴ laet de hoenderen hier met gaer koken alse gaer ben= nen soo neemt een oort verjues¹⁶⁵ en 5 doren van aijeren een vierendel pont cappers¹⁶⁶ dat te samen opt vuer geset en dan soo langh gereuet¹⁶⁷ dat dick wert, en dan opt hoen geroert en op de tafel geset

¹⁵⁹vlaijs = vlees

¹⁶⁰dopstenen = dobbelstenen

¹⁶¹manck = b.o. mengsel

¹⁶²houdt = hakt

¹⁶³oransen = sinaasappels = Citrus sinensis mogelijk wordt hier de bittere sinaasappel bedoeld Citrus aurantium

¹⁶⁴nagelen = kruidnagelen = bloemknoppen van de kruidnagelboom Syzygium aromaticum

¹⁶⁵versues = verjus = sap van de onrijpe druif

¹⁶⁶cappers = kappers = bloemknoppen van de Capparis spinosa

¹⁶⁷gereuet = geroerd

**p 14 r 31 Hoemen een junck hoen
mit sipels¹⁶⁸ toerichttet**

[8v]

Man most het hoen en stucken huwen¹⁶⁹ en sedent gaer
en alst baidt¹⁷⁰ gaer iss doet wat botter in een panne snijt
3 sipelss¹⁷¹ daer in laetet se daer mit braden bet de botter
still stadt, rohret dar dan in een lepell voll mell¹⁷² doet
het op het hoen dan wort het nadt wat dickachtig, een
weinnig gestoten peper en latent daer ver¹⁷³ dan mit gaer
seden, opt lest een weinnig safferan

**p 14 r 32 Hoe men een hoen mit
laddick¹⁷⁴ torichttet**

Nempt vor een stuver havergorte en sedet dee gaer
wat lanck van nadt en laet se dan stan dat se sinck=
ket¹⁷⁵ gietet dan dat nadt daer off en doet daer in één
stucke botter wat gestoten blomen¹⁷⁶ een weinnig peper
en laet het hoen daer in gaer sieden, alst halff gaer
iss nempt dan de beste kropladdick¹⁷⁷ het binste en
doet de daer op en laet dan ver dan¹⁷⁸ gaer sieden

**p 14 r 33 Hoemen een runder hudtspot
toerichtit op de duts mannir**

Siedet de hudtsspot eerst gaer dan nempt vant nadt een
winnig en doet dat in een pan snijdt een sipell¹⁷⁹ off 3
in ronde dallerss¹⁸⁰ en laetse int nadt gaer
sieden dan een goet stuck botter een schottijen¹⁸¹ etick¹⁸²
een weinning sucker en peper dar de hutsspot dan
in gelecht en to samen op gesmoret bet het
nadt dick wort

¹⁶⁸ sipels = uien = knol van de Allium cepa L.

¹⁶⁹ baidt = bijt

¹⁷⁰ huwen = houwen, hakken

¹⁷¹ sipels = uien = knol van de Allium cepa L.

¹⁷² mell = meel

¹⁷³ ver dan = voordan = voortaan = vervolgens

¹⁷⁴ laddick = sla of zuring = Lactuca sativa L. of Rumex acetosella L.

¹⁷⁵ sinket = zinkt het = naar beneden zakt

¹⁷⁶ blomen = foelie van de nootmuskaat, huid om de muskaatnoot

¹⁷⁷ kropladdick = kropsla

¹⁷⁸ ver dan = voordan = voortaan = vervolgens

¹⁷⁹ sipell = ui

¹⁸⁰ dallerss = schijfjes

¹⁸¹ schottijen = scheutje

¹⁸² etick = azijn

**p 15 r 34 Hoemen een kalver hudtzpot
to richtet**

[9r]

Ladt de hudtzpot halff gaer sieden en nempt dan fet speck en wat gedrogede selve en hackent mit een onder klein en donent dan daer op en laetent vor dan gaer sieden

p 15 r 35 Hoemen frickedillen macket

Nempt 2 pond kalffvlijss vant marerst¹⁸³ en 1 pond schwienfless hacket dat te samen klein klopt 2 eijer roret de daer dör mit wat corinten¹⁸⁴ een stuckgen botter met vell gestoten nagelen en mussschate menget dit well under een en macket hijr 6 frieck=dillen off nempt het net van een kalff en snijdt in 6 stücken macket so van fatsun¹⁸⁵ als een eij maer een weinnig groter alss gij gen net hebt so doet se in een dock en dan in een pan gedan so voll watter dar op dat se bedoven binen een winnig soldt laet se een uhr dar mit kocken, doet de doeck dar dan off en maecket een sause van wat etick en wat wien wat vell¹⁸⁶ gestoten nagelen¹⁸⁷ morschaten wat sucker en stücke botter laet dit to samen brun braden men moet de frickedellen daer in legen

**p 15 r 36 Hoemen een stuck schapen
fles to richtet**

Siedet het gaer en doet het dan op een doerslaech¹⁸⁸ en nempt dan een möeij dell van nadt doet dar in water [...] een stücke botter wat gengvar¹⁸⁹ helle en laet to samen op sieden bestecket de boldt¹⁹⁰ mit nagelen en laet se dar in, men eet dat nadt well mit lepelss

¹⁸³ marerst = Fries maars = achterwerk waarschijnlijk dus biefstuk NB marerst = magerst is ook mogelijk

¹⁸⁴ corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera 'Korinthiaka

¹⁸⁵ fatsun = vorm

¹⁸⁶ vell = wel

¹⁸⁷ nagelen = kruidnagels = bloemknoppen van de kruidnagelboom Syzygium aromaticum

¹⁸⁸ doerslag = vergiet

¹⁸⁹ gengvar = gember

¹⁹⁰ boldt = b.o. het bolle gedeelte

**p 16 r 37 Hoemen een kalfes lefer
to richtet**

[9v]

Siedet de lever gaer en rivet¹⁹¹ se dan klein en
nemen dan een ferendell pondt¹⁹² corinten¹⁹³ 2 off
3 eijer een weinnig gerivet¹⁹⁴ wittebrodt wat
gesmolten botter en gestoten cannell dit dor een
ander een gemeget en in een kalfes net¹⁹⁵ geneijet
noch een dock dar uhm dan ant spidt gebraden off in
de pan alst u belefft

p 16 r 38 Hoemen sausisen macket

Nempt het dunne geweide¹⁹⁶ van een schwin¹⁹⁷
en dat fettste met dat mit win¹⁹⁸ en blomen¹⁹⁹ en
nagelen kardemom²⁰⁰ peper dit tesamen gemeget
en latent stan bet den anderen dach dan gestop=
et en eennen dach²⁰¹ in den rock²⁰² gehangen



Figuur 63 Osias Beert, Stilleven met gebraden kip, ham, glaswerk, olijven en brood, 1602-1623

-
- 191 rivet = rasp het
192 ferndeel pondt = kwart pond = circa 130 g
193 corinten = krenten = gedroogde vrucht van de *Vitis vinifera* 'Korinthiaka
194 gerivet = geraspt
195 kalfes net = kalfsnet = het buikvlies van een kalf
196 geweide = ingewand
197 schwin = zwijn, varken
198 win = wijn
199 blomen = bloem, meel
200 kardemom = kardemom = *Elettaria cardamomum*
201 eenuch dach = een dag
202 rock = rook

**p 17 r 39 Hoemen een march tarte
to richtet**

[10r]

Hacket dat march²⁰³ klein en doet daer to wat gestoten
tweijback²⁰⁴ wat voll²⁰⁵ cannell 3 eijer ¼ libra corinten²⁰⁶
wat sucker vor 2 stuver rosenwatter een stuck botter doet dit
tosamen in den deech

**p 17 r 40 Om dubbelt beschuijt te
macken²⁰⁷**

Neempt 8 loodt gestoten amandelen ¾ poont sucker de
amandelen moet men mit een ½ libra sucker in de
morter doen en stooten het onder malkander dan in een
pont gedaen en laeten het soetijes op een klein vijf
drogen dan om trent²⁰⁸ een witte van een eij ende
roren dat daer mede onder en dan wer in de mortier
gedaen en stooten de brodtsucker voor dan dar onder
mit een weinnig witte van eij dat dar overrich iss tert
een masele²⁰⁹ gestooten en dan moet men se uijt rollen
soo dick alss een rijxdaller²¹⁰ en drucken
se mit 2 doose²¹¹ littiess²¹² te samen maer het bovenste
moet een weinig kleinder wesen als het onderste
en leggen se op mal kander²¹³ en backen se op een plate
de met amijlum²¹⁴ bestroijt is mit een klein vijrtien²¹⁵

**p 17 r 41 Hoemen macroensen²¹⁶
macket**

Neempt 1 libra gepelde amandelen 1 poondt klein
gestoten brodtsucker mit rosenwatter te samen gestooten
den gedroget en dar 2 witte van eijren onder gedan daer
op oblat²¹⁷ geleit en gebacken onder een panne, in
[plate]²¹⁸ van obelaten kan men ock well papier
nemen maer het moet mit sucker bestroijet wessen

²⁰³ march = merg

²⁰⁴ zweijback = beschuit

²⁰⁵ voll = veel

²⁰⁶ corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera 'Korinthiaka

²⁰⁷ In een andere hand is daar marzipan bij geschreven

²⁰⁸ "omtrent" lezing onzeker

²⁰⁹ "masele" = lezing onzeker mogelijk wilde marjolein = origanum vulgare.

²¹⁰ rijxdaller = rijksdaalder

²¹¹ doose = vermoedelijk deele

²¹² "littiess" = lezing onzeker b.o. klein, gering, weinig mogelijk hier dekseltje

²¹³ kander = b.o. kandij

²¹⁴ amylum = zetmeel

²¹⁵ vijrtien = vuurtje

²¹⁶ macroensen = makron = zeer klein koekje van meelbloem en suiker, op papier of auwol vastgebakken

²¹⁷ oblat = auwol

²¹⁸ plate lezing onzeker = plaatse

Vant gebak

P 18 r 42 Hoe men snee ballen bucket [10v]

Men moet nemen een oordt²¹⁹ room of melck daer in voor ½ stuijver roosenwater wat minder botter als een groote noot en laten dat even opsieden dan mengen daer fijn weijten meel in soo hiet en soo dick alsment schrijven kan doet het dan uijt de pot in een comme en slaen daer al na gerade²²⁰ 7 of 8 eijren in bij²²¹ na paren tefens men moet se met het mengsel kort kloppen en mengen dan soo lange bet het weer taj wordt, neemt dan een halve lepel vul dan in wel ofgeklaerde²²² botter gebacken alsoe sick²²³ selfs om keeren sijne best laet die botter niet bruijn worden hier kan men wel 2 schottelen vul van backen²²⁴

p 18 r 43 Hoe men appel schijven bucket

Neemt een oordt²²⁵ room of melck die lau warm en mengen daer in fijn meel, een silveren lepel vul gest wat corinten annijs safferaen een weijnich smulden²²⁶ botter, en wat roosenwater een beetje soet, mencht het wat dick, laet het dan op gaen²²⁷ en keeren de appels daer in om dan in ofgeklaerde botter gebacket daer behooren noch 4. eijer en een weijnich schoon caneel

p 18 r 44 Hoemen nunfurten²²⁸ bucket

Lau warm melck daer een weijnich roosenwater in caneel safferaen meel suiiker aijeren gestooten tweback²²⁹ ende een weijnich botter dat door een ander gemencht ende in ofgeklaerde botter gebacket

p 18 r 45 Om roosen koeken te backen²³⁰

Men moet nemen een weijnich melck vier lepel vol meel, ende 3 eijer und stippen die roosen daer in baktse dan in ofge=²³¹ klaerde botter

²¹⁹ oordt = inhoudsmaat = oord = het vierde deel van een kan, stoop of kroes dit is cica 0,35 liter

²²⁰ gerade = spoedig, snel

²²¹ getalspunten “: “ weggelaten

²²² ofgeklaerde = geklaarde boter

²²³ sick = zich

²²⁴ getalspunten “: “ weggelaten

²²⁵ oordt = inhoudsmaat = oord = het vierde deel van een kan, stoop of kroes dit is cica 0,35 liter

²²⁶ smulden = smelten

²²⁷ opgaan = rijssen

²²⁸ nunfurten lijkt een Zuid-Limburgs gerecht te zijn, komt ook in Duitsland voor = nonnenvot

²²⁹ tweback = beschuit

²³⁰ Er bestaat ook een dergelijk recept voor vlierbloesem

²³¹ getalspunten “: “ weggelaten

p 19 r 46 Om Engelse snitsen te backen

[11r]

Het eij drie vier dat ghij daer toe neemt, klopt dat kleen dan wat room genomen en fijn weijten²³² meel menght dat samen soo dick als pannekoeken deegh, doe dat in een taerte pan, dan onder en boven vuur dat het een weijnich bestolt²³³ neemt het daer dan weer uijt en snijt het in dunne riemen niet gans door en dan in ofgeklaerde botter gebacket dat het niet bruijn wordt

p 19 r 47 Hoemen krakelingen bucket

Neemt fijn weijten²³⁴ meel in een diepe schottel maeckt int midden van het meel een dobbe²³⁵ doet daer in een lepel vul of tve room een stuckjen bidders wat meer als in een snee balle een eij drie of vier eerst gekloppet dan wat heele hof camijn²³⁶ wat gestooten nagelen wat suiCKER mengen dat door een ander bet het taj deeg wordt en rullen²³⁷ daer als slangen van of oock wel krakelingen in varse botter gebacken en lustich op sieden laten

p 19 r 48 Om kreeften te backen

Neemt een oordt²³⁸ room daer in gemencht van het alder fijnste meel daer toe gedaen acht aijer²³⁹ met wat suiCKER een weijnich gestooten caneel wat roosenwater met een weijnich gesmolten botter dat samen gemenght oock een weijnich safferaen dat iser eerst inde botter heet worden laten is best

p 19 r 49 Wafelen te mengen

Neemt anderhalf croes²⁴⁰ melck dot vierdhalf pont meel doet toe elck pondt meel 3 eijer voor een oortjen²⁴¹ gest daer men poffen mede bucket neemt die savens als ghij se smorgens backen wilt giet daer dan water op en roert het om, laet het staen tot smor= gens gietet daer dan weer of deze gest giet daeromtrent al in tot het meel ruijm een half oort gesmolten botter eer ghij

het

²³² weijten = tarwe

²³³ bestolt = hard wordt

²³⁴ weijten = tarwe

²³⁵ dobbe = gegraven kom, waarin water of zoiets staat.

²³⁶ camijn = komijn = vrucht van de Cuminum cyminum

²³⁷ rullen = rollen

²³⁸ oordt = inhoudsmaat = oord = het vierde deel van een kan, stoop of kroes dit is cica 0,35 liter

²³⁹ aijer = eieren

²⁴⁰ croes = kroes = inhoudsmaat = circa 1,3 of 1,4 l

²⁴¹ oortjen = munt = 2 duiten

p 20 r 49 [vervolg]

het mencht²⁴² dan wat coude melck op die gestooten tweeback²⁴³ [11v]
mencht het daer me laet het een laet het een²⁴⁴ weijnich dijen²⁴⁵
laet dan d:dander melck relijck lau warm worden mencht²⁴⁶ daer
het meel al na een ander in dat hen moij stevich wort
laet het dan rijsen blijft daer wat melck over als gijse
back doet het daer in of²⁴⁷ het mengsel al te dick was

**p 20 r 50 Om waefelen te backen op
een ander manier**

Neemdt eerst een goet pont meel daer toe soe veel melck als noodich
is ende daer ingeslagen 7 eijer met een ½ pondt gesm= olten botter de
melck most gesooden worden [en soo langhe gem= enget met een
weijnich geste²⁴⁸] en soo lange staen bet²⁴⁹ de melck melck²⁵⁰
warm bleve als dan ingemenget met weijnich geste
en dan in een ketel met warm water geset bet soo lange
dat het opganh²⁵¹ is het iser most eerst vet gesmeert
worden en wederom als ghij het hen set

p 20 r 51 Om struijven te mengen en backen

Men neemt vier aijeren²⁵² 5 of 6 lepel melck of room een²⁵³
weijnich safferaen en wat suijker fijn weijten²⁵⁴ meel dat door
een ander gemenget tot dat het stijf wort en dan met een
mangel²⁵⁵ stock rolt soo dun alsment krijgen kan dan bij stuckjes
afgesneden mit een rolleken kruijs gemaect en dan in ofge=
klaerde botter gebacket die moet dan inde pan opkoken) dit
voorgaende deech is oock goet om kroepels²⁵⁶ van te maken

p 20 r 52 Om casssaers²⁵⁷ van eijeren te maken

Neemt 3 of 4, eijeren wel clajjn geklopt doet daer bij
suijker²⁵⁸ en caneel poeder backt dan de casssaers of de
koekxkens soo dun als struijven in gesmolten botter stroijdt
daer dan caneel op en dientse

²⁴² mencht = mengt

²⁴³ tweeback = beschuit

²⁴⁴ dittografie "laet het een"

²⁴⁵ dijen = rijzen, letterlijk uitdijen

²⁴⁶ mencht = mengt

²⁴⁷ of = als

²⁴⁸ doorgestreept

²⁴⁹ bet = tot

²⁵⁰ dittografie "melck"

²⁵¹ opganh er is = dat het begint te rijzen

²⁵² aijeren = eieren

²⁵³ getalspunten "": "weggelaten

²⁵⁴ weijten = tarwe

²⁵⁵ mangel = draaiende houten cilinder

²⁵⁶ kroepel = b.o. flensje hangt mogelijk samen met het Frans crêpe dan: pannenkoek of onder korst NB Fries kroepel = krielhen

²⁵⁷ casssaers = kassaat = kassaart = naam van zeker gebak, een soort van pannenkoek of eierkoek met spek.

²⁵⁸ getalspunten "": "weggelaten

**p 21 r 53 Wijn koeken te
maken**

[12r]

Neemdt 3 eijer met het witte ende 3 sonder het witte
klopt die wel onder een en doeter en dan bij 3 of 4 lepels vol²⁵⁹
rijnsche wijn²⁶⁰ ende geraspt witte broot ende²⁶¹ suiiker soo
veel alst u belieft oock wat gesmolten botter ende temperet²⁶²
het wel onder een maer laet de botter wat bruijn werden
in een panne neemt dan na een lepel vol teffens ende
leght se hier en daer in de panne ende backter koeckxens
of dient se op

p 21 r 54 Om sluijberkens te maken

Merch neemt clajjn gekapt²⁶³ en doet daer bij corinten²⁶⁴
caneel en suiiker en ist dat ghij wilt wat genbuer en twe
of 3 doren van eijer clajjn geklopt en mencht²⁶⁵ dit
onder²⁶⁶ een en leght u spijsse in fijn deegh en maeckt het
fatsoen²⁶⁷ gelijk appel rofioelkens setse dan in de oven
laetse back= en dientse ter tafelen

**p 21 r 55 Om geklooven nonnen te
maken**

Neent²⁶⁸ harde eijer doet de dooren²⁶⁹ uijt in een mortier²⁷⁰
doeter dan bij gebrade appelen caneel en suiiker stootet samen en
doet dese spijsse inde witte van die eijeren backt het in bruijne
botter stroijter dan caneel en suiiker over en dient het ter
tafelen

²⁵⁹ getalspunten “: “ weggelaten

²⁶⁰ rijnsche wijn = zure wijn = rijnwijn

²⁶¹ end: = ende

²⁶² temperet = meng het

²⁶³ gekapt = gehakt

²⁶⁴ corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera 'Korinthiaka

²⁶⁵ mencht = mengt

²⁶⁶ getalspunten “: “ weggelaten

²⁶⁷ fatsoen = vorm

²⁶⁸ neent = neemt

²⁶⁹ dooren = dooiers

²⁷⁰ mortier = vijzel met stamper

p 22 r 56 Om snee²⁷¹ moes te maken [12v]

Neemt het witte van 5 eijer kloptse clajjn doet daer toe een oort²⁷² soete room en wat sucker en wat roosenwater [d]an een stockjen daer onder een cruijsjen aengemaect dat [i]n beide handen genomen om en weerom daer in gedraijt soo [g]lau als men kan dat schuijm met een lepel daer of genomen [d]at dan weer geklopt en of genomen soo lange dat het al [t]ot schuijm is en op gebraden wittebroot in dobbelsteenen en corinten²⁷³ daer onder dan de schuijm daer op gedaen en ter tafelen gebrocht dat moet soo vars gemaect worden als gijt bruijken wil

p 22 r 57 Om nunfurten²⁷⁴ te backen

Neemt 4 eijer voor 2 stuijver wittebroot gerievet wat²⁷⁵ roosenwater en wat caneel water en wat suiiker en dan melck soo veel als noodich is die moet lau warm maectt worden en dit te samen gemencht wat dickachtich en dan coeckxens daer van gebacken in ofgeklaerde botter warm sucker en caneel daer over gestroijt dit sijnde rechten

p 22 r 58 Om flaet²⁷⁶ van roode aalberen sap te maken

Nemt soo veel aelberen²⁷⁷ dat daer een oort²⁷⁸ nat uijt komt nemt dan 4 eijer kort geklopt soo veel suiiker als nodich is roert dat dan te samen datse dan als ander vlaet²⁷⁹ also stijf is stroijter dan suiiker en caneel op dientse dan op

²⁷¹ snee = sneeuw

²⁷² oordt = inhoudsmaat = oord = het vierde deel van een kan, stoop of kroes dit is circa 0,35 liter

²⁷³ corinten = krenten = gedroogde vrucht van de *Vitis vinifera* 'Korinthiaka

²⁷⁴ nunfurten = nonnefort = pet de nonne = nonnevot

²⁷⁵ getalspunten “: “ weggelaten

²⁷⁶ flaet = vlaet = vlaai, gebakken koek

²⁷⁷ aelberen = aalbessen = vruchten van de *Ribes rubrum* L.

²⁷⁸ oordt = inhoudsmaat = oord = het vierde deel van een kan, stoop of kroes dit is circa 0,35 liter

²⁷⁹ vlaet = vlaai, gebakken koek

p 23 r 59 Om gemale rijs te maken

[14r]

Neemt ruijm een kroes²⁸⁰ melck, een ½ pont gemale rijs
neemt wat vande kolde melck menght daer dan de gemale rijs
in dat het moijslecht²⁸¹ wordt, daer voor een stuijver
roosen water in met wat sucker dan laet de ander melck
sieden laetse een weijnich verslaen roert dan stevich het
mengsel daer in set se dan op kolen en laetse daer op sie
den moet al stevich roert werden dat het niet an set of
anbrandt hen toe het soo dick is dat daer een lepel in over
ent staen kan maeck dan de vurms²⁸² eerst nat doet dan
daer in en laeter kolt in werden dientet dat ter tafelen
met wijn en sucker of soete room het moet in een
niewe pot gekooct werden als men hier wat meerder
suijcker en room in doet soo kan men daer oock
spaense pap van maken

**p 23 r 60 Om engelse podding of te engelse
poffet maken**²⁸³

Een quartier²⁸⁴ seck²⁸⁵ die moet eerst kooken ende 6. doren
van eijeren met een plancke²⁸⁶ room een stuck gerijft witte
broot een weijnich suiijker dit te samen wel door een gemen=
get eende²⁸⁷ dan inde siedende seck gedaen niet roerende
maar een weijnich sieden laten maer niet lange dan daer
suiijker ende caneel over gestroijt)dientet ter tafelen

p 23 r 61 Een corinten sop

Nemdt corinten²⁸⁸ soo veel ghij hebben wilt daer toe eens
soo veel wijn als water, suiijker caneel een weijnich botter
neemt dan wittebroodt en braedt het in botter alst gebraden
is snijdt het in worpelen²⁸⁹ wandt de sop gaer genoeg is
soo giet het op de worpelen ende stroijter suiijker en caneel
op

²⁸⁰kroes = inhoudsmaat NB 1 kroes = 2 mengel = ca 1,4 l

²⁸¹slecht = vlak, effen, glad

²⁸²vurms = vormen

²⁸³zin loopt niet, er wordt bedoeld: Om engelse podding ofte engelse poffet te maken. NB poffet = poffert

²⁸⁴quartier = een vierdedeel van inhoudsmaat

²⁸⁵seck = sek = wijn uit gedroogde druiven geperst

²⁸⁶plancke room = b.o. plancke heb ik nergens aangetroffen. Plancke hangt samen met plengen, dus een scheutje

²⁸⁷eende = ende = en

²⁸⁸corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera 'Korinthiaka

²⁸⁹worpelen = dobbelstenen

p 24 r 62 Een pannekoeck

[14v]

Neemdt 2 gereven²⁹⁰ loosens²⁹¹ brooden 6 eijeren een weijnich room een weijnich roosenwater een weijnich caneel een weijenich smolten botter welcke gorten²⁹² maken een pannekoeck daer van en dan heete wijn en suijcker en caneel daer op alse gaer is settet op de tafel

p 24 r 63 Om wijn sop te maken

Neemt een oort water daer toe een quaerte wijn ende 3 eijeren kloptse kleen²⁹³ doetse in de wijn ende weijnich²⁹⁴ safferaen wat suijcker en een stuckjen botter soo ghij wilt een weijnich roosenwater en caneel daer op en roeret tot dat het voor de sood²⁹⁵ comt snijdt worpelen²⁹⁶ van loose²⁹⁷ broot en doet die inde schottel ende giet de sap daer over dientet ter tafelen

p 24 r 64 Om meusen²⁹⁸ koeken te backen

Neemdt 8 eijer voor 2 stuijvers stooten bloemen 3 lepel vul smolten botter 2 lepel vol sucker een weijnich safferaen soo veel meel als genoeg / als een struijven²⁹⁹ deech is, rullet³⁰⁰ met een rulhoudt³⁰¹ en in ofklaerde botter gebacket

p 24 r 65 Drooge kirsens³⁰² sop te maken

Neemdt 2/4 wijn ende 1/4 water 1/2 libra kirsens setse een paer stunden³⁰³ te vooren int water en giet dan dat water daer weder af daer na giet dan wijn ende water daer op laetse gaer sieden dan daer toe nagelkens caneel roosen water botter ende suijcker na believen ende op gebraden wittebroot in wurpelen gesneden gegoten

²⁹⁰ gereven = geraspt

²⁹¹ loosens = oud, ongebruikt

²⁹² gorten = b.o. ingrediënten (NB gaat om wentelteefjes)

²⁹³ kleen = klein

²⁹⁴ getalspunten “: “ weggelaten

²⁹⁵ sood = kook

²⁹⁶ worpelen = dobbelstenen

²⁹⁷ loose = oud, ongebruikt

²⁹⁸ meusen = muizen

²⁹⁹ struiven = bedoeld wordt deeg als voor struiven

³⁰⁰ rullet = rol het

³⁰¹ rulhoudt = rolhout = rolstok

³⁰² kirsens = kirsens = vrucht van de *Cerasus avium*

³⁰³ stunden = uren NB Duits

p 25 r 66 Cardemum³⁰⁴ sop te maken

[15r]

Neemt een mingel³⁰⁵ wijn een oordt water laedt het voor de soo komen, dan neemdt 4 loodt gestooten rijs 2 deuren van eijers roer dat met een weijnich water of een weijnich wijn dunne³⁰⁶ doet daer toe een weijnich roosen water /³⁰⁷ cardemum soo veel dat ment daer uijt proeven kan soo veel suiiker dat het goet en soet genoeg is, een stuck botter een weijnich safferaen doet diet te samen daer in en laet het sieden en roert het soo lange het³⁰⁸ gaer is, als ghij geen stooten rijs hebt soo neemdt gestoten tweeback of fijn gerijft³⁰⁹ wittebroot stroijt daer dan sucker en caneel over

p 25 r 67 Karvel³¹⁰ sop te maken

Neemdt karvel en hacket die klaijn laet het water op sieden roerter een gestooten³¹¹ tweeback³¹² in doet die karvel daer dan in laet het een quartier uurs sieden alst gaer is³¹³ laet het weijnich verslaen³¹⁴ klopt 2 eijeren kleen³¹⁵ en roerdt die daer in, neemt dan wittebroodt of tweeback³¹⁶ doet dat in een schottel en giet de sop daer op alst noch sut³¹⁷ soo doet daer een goet stuck botter in

p 25 r 68 Om sucker broodt te maken³¹⁸

Neemt een pondt vande beste witste poer³¹⁹ sucker een pondt vande beste bloemen³²⁰ uijt het meel en 10³²¹ eijeren die wegen oock een pondt dit een uur onder een ander gekloppet en dan in twee blicken trommen³²² ge= daen de trommen die moeten eerst met botter rond om gesmeert werden en dan inde backers oven gebacken snijdt het dan bij stucken of en lecht het op een plate te drooge daer weijnich vier onder is alst droog is soo moet het aen beijde sijde ofgeschrappt worden

³⁰⁴ cardemum = kardemom = Elettaria cardamomum

³⁰⁵ mingel = inhoudsmaat NB 1 mengel = 2 pint

³⁰⁶ dunne = dun

³⁰⁷ / functie van de streep is onduidelijk

³⁰⁸ "het" moet mogelijk "bet" zijn

³⁰⁹ gerijft = geraspt

³¹⁰ karvel = kervel = Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm.

³¹¹ gestooten = fijngemaakte

³¹² tweeback = beschuit

³¹³ "is" is er tussen geschreven

³¹⁴ verslaen = laten afkoelen

³¹⁵ kleen = klein

³¹⁶ tweeback = beschuit

³¹⁷ sut = kookt

³¹⁸ lijkt een Friesch recept

³¹⁹ poer = poeder

³²⁰ bloemen = meel, bloem

³²¹ getalspunten "": "weggelaten

³²² trommen = trommels

p 26 r 69 Hoe men rode sucker letteren

[15v]

sal macken

Nempt $1\frac{1}{4}$ pondt van finste³²³ mell³²⁴ $\frac{3}{4}$ pondt
sucker $\frac{1}{4}$ loedt gengber³²⁵ $\frac{1}{4}$ loots cannell $\frac{3}{4}$ loots
roboless³²⁶ 2 eijeren dit to samen gemenget³²⁷ en
mit wat warmen bijr³²⁸ en wat botter dit to samen in
een mortier gestoten tot het een bequaem³²⁹
deech wort macket hier letteren van

p 26 r 70 Om suckerde gengber

te macken

Nempt 1 pond³³⁰ broodtsucker gestoten en gesiefft
4 loodt³³¹ gestoten gengver $\frac{1}{8}$ looetss gestoten
gellercker³³² altesamen hell³³³ fin gestoten, gij mot dar so
voll gellercker to doen dat de cloer van gengber³³⁴
kricht ende een deeg dar van gemacket en dan van
fatsun³³⁵ gelick klaven³³⁶ genguer³³⁷ en dan in
en backerss k[a]ven³³⁸ gedrocht³³⁹

p 26 r 71 Om gengber beschuit

te macken

Nempt $\frac{3}{4}$ pondt sucker 5 doren van eijren $\frac{1}{2}$ loot
stoten³⁴⁰ genguer³⁴¹ 3 loodt gesmolten botter 1 pondt
goet mell³⁴² 2 nossen musskets³⁴³ een aess sijvet³⁴⁴
ende macket hir een bequame deegh aff alssmen
soet letteren macket dech³⁴⁵ so het net weck³⁴⁶ genoch
mocht wesen, so doet een weinnig rossen watter
daer to en macket dan beschuitiss hir van³⁴⁷

³²³finste = fijnste

³²⁴mell = meel

³²⁵gengber = gember = wortel van de Zingiber officinale

³²⁶roboless = robolus = rode kleurstof (De hedendaagsche banketbakker, Amsterdam, 1851)

³²⁷gemenget = gemengd

³²⁸bijr = bier

³²⁹bequaem = handzaam, bruikbaar

³³⁰pondt = pond gewichtsmaat = 497 g

³³¹loodt = lood gewichtsmaat = $\frac{1}{32}$ pond = circa 15 g

³³²gellercker = b.o. gele oker

³³³hell = heel

³³⁴gengber = gember = wortel van de Zingiber officinale

³³⁵fatsun = fatsoen = vorm

³³⁶klaven = klauwen naam voor de wortel

³³⁷gengver = gember = wortel van de Zingiber officinale

³³⁸kaven = b.o. frans cave = kelder NB er staat "k ven"

³³⁹gedrocht = gedroogd

³⁴⁰stoten = fijngemaakte

³⁴¹genguer = gember = wortel van de Zingiber officinale

³⁴²mell = meel

³⁴³nossen musskats = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de Myristica fragrans

³⁴⁴sevet = civet = een soort sterk ruikende muscus

³⁴⁵dech = deeg

³⁴⁶weck = week

³⁴⁷"van" lezing onzeker

p 27 r 72 Om olijpodrigo te maken

[16r]

Een stuck runtvlees uijt het been daer de march buncke
sit de march buncke door gehouwen dat het march daer uijt
sieden kan oock soo een stuck kalfs vlees, een stuckjen scha=
pen vlees, een stuckjen vars swijne vlees, een out hoen
dat door gekloovet, een jong kiecken, een ent vogel, een
teelinck³⁴⁸, sausijsjes die in kettingen gebonden frickedillen
met een hart eij van binen, een duijve, die daer dan meer in
begeert kan daer van alles meer in doen dit moet men gaer
sieden als dit te samen gesoden is soo legtment in een schottel
en snijt dan een stuckjen vet daer dat in gesoden is en
wat pietercelie met een ander gehackt [gesneden³⁴⁹] dan daer
over gestroijt met wat stooten³⁵⁰ bloemen³⁵¹ de frickedillen
most= en³⁵² door gesneden wesen en rondom aen de kante legt

p 27 r 73 Om agoorkens in te setten

Vlijdtse³⁵³ dicht in een pot en wastse in loopt water schoon of
lechtse dan op een deur slach³⁵⁴ laetse schoon voorsijgen³⁵⁵
alse dan inde pot gevlijt sijn maeckter pekel op van loope[nt]
water soo soudt dat daer een eij in drijven kan giet dat daer op
en daer soo veel op datter gene van bloot leght laetse daer
achtdagen mee staen gietse dan om op een deurslach schoontjes
voosigen laten vlijdtse in de pot stroijt op
ider lage wat gestooten peper die even gekneust is, wat
gestooten naglen wat gestooten bloemen een heele
nagel of twe een heele bloem, op ider lach³⁵⁶ een stuccke
dil, vlijt alsoo na gerade³⁵⁷, giet er dan wat van de
suerste³⁵⁸ idick³⁵⁹ op datse bedoven³⁶⁰ zijn, laet se daer
wat in staen soo sijn se goet

³⁴⁸tealink = taling = wintertaling = Anas crecca (meest voorkomende)

³⁴⁹doorgestreept

³⁵⁰stooten = fijnemaakt

³⁵¹stooten bloemen = gemalen foelie van de nootmuskaat

³⁵²mosten = moesten

³⁵³vlijdt = leg

³⁵⁴deurslach = vergiet

³⁵⁵voorsijgen = uitlekken

³⁵⁶lach = laag

³⁵⁷gerade = snel, direkt

³⁵⁸suerste = zwaarste

³⁵⁹idick = edick = azijn (spelling vreemd)

³⁶⁰bedoven = bedekt, onder het nat staat

Van Sausen

p 28 r 74 Om een sause over een gebrade hase te maken [16v]

Houdt het bloet van die hase een half sneegjen³⁶¹ roggen
broodt gebraen dat claijn gereven³⁶² een weijnich rumpen³⁶³
weijnich nagelen weijnich peper doch nagelen alder meest een
schootjen³⁶⁴ edick en t: ander wijn³⁶⁵ een lepel vul of twee
vant braet vet van de hase, een weinich suijkers dat samen op
gesooden bet³⁶⁶ het drul³⁶⁷ wort

p 28 r 75 Noch een sause over een gebraden hase te maken

Men moet braden het afterste³⁶⁸ van een haes een³⁶⁹
roosteren dan wat wittebroot en nemen dan een schoone pot
en doen daer een weijnich wijns wat gestooten caneel wat
suijker laet dat samen op koken en leggen dan het wittebroodt
onder de schottel in dobbel stenem³⁷⁰ gesneden ende hase
daer op en gieten de sause daer over

p 28 r 76 Een sause over een gebrade hase conijn calfs ribbe harst ofte runtvlees

Neemt een schijve botters een halve roemer³⁷¹ asijn,
een roemer wijn peper nagel poeder ende suiijker laet dit
sa= men sieden tot dat het bindt doetet dan overt
gebraet dientet³⁷²

³⁶¹ sneegjen = sneetje

³⁶² gereven = gewreven, geraspt

³⁶³ rumpen = slecht soort muskaatnoten

³⁶⁴ schootjen = scheutje

³⁶⁵ t: ander = ook een scheute

³⁶⁶ bet = tot

³⁶⁷ drul = stevig

³⁶⁸ afterste = achterste

³⁶⁹ "een" moet "en" zijn

³⁷⁰ "stenem" moet "stenen" zijn

³⁷¹ roemer = wijnglas

³⁷² dientet = dien het op

P 29 r 77 Guth Eßig zu machen ^{373 374 375 376}

^{377 378} Um die Zeit wenn die Äpfel[-] bäume
blühen, muß es gebrau-
et werden, von einem scheffel³⁷⁹
Maltz, welches hiesiger maaß
auff 16 Kannen gerechnet wird,
werden 16 biß 17 Kannen Eßig
gebrauet, und muß das Maltz³⁸⁰
12 stunde[n] vorher, ehe es soll
gebrauet werden, gantz dick³⁸¹
eingemischet werden, Alß[-]
den³⁸² muß man erstlich einen
Keßel voll waßer Kochen
und in ein geschirr gießen,
wann dieses geschehen, so wird
die Mesche³⁸³ in den Keßel
gethan, und so viel kalt waßer
dazu gethan, daß man es eben
umbrühren kan[n], damit es nicht
anbrennet, wenn es den³⁸⁴ recht,
doch nicht all zu lange, durchge-
kocht ist, so wird es in eine
mit stroh gestreüete Bühden³⁸⁵
gegoßen wie Bier³⁸⁶, und nach
einer Halben Vierthel stunde
wird es abgezapfet, und
muß man, ehe dieses alles ab-
gelauffen, von dem vorhero ge-
gekochten Waßer, nach der

³⁷³ dank aan drs Rene Gerritsen van de Universiteit Nijmegen

³⁷⁴ azijn werd gemaakt door eerst bier te brouwen en dat vervolgens te laten verzuren

³⁷⁵ appelbomen bloeien van circa half april tot half mei

³⁷⁶ Guth Eßig zu machen = goede azijn te maken

³⁷⁷ <http://www.fruitbomen.net/informatie/bloesem/> half april tot half mei

³⁷⁸ deze pagina is geschreven in Duits Kurrentschrift

³⁷⁹ Scheffel = schepel = graanmaat circa 45 liter

³⁸⁰ Maltz = malt

³⁸¹ dick er werd voor het brouwen een beslag gemaakt, hier een dik, dus taai beslag

³⁸² den = dann

³⁸³ Mesche = die Meische of der Meisch: „NB Nederlands = maisch(e) = Beslag van gemalen, gistend mout. das geschrotene und angebrühte malz beim bier- und brantweinbrennen:

meesch, maisch, meisch, meusch, das mit kochendem wasser wol umgerührte bier- oder brantweinmalz, woraus das bier gebrauen oder der brantwein gebrannt wird.“

Deutsches Wörterbuch (DWB), Bd. 12, Sp. 1945;

<http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=meisch>

[http://www.woerterbuchnetz.de/DWB? lemma=meische](http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=meische)

³⁸⁴ den = dann

³⁸⁵ Bühden = Bütte NB Nederlands ton, vat, met een nederduitse “d” in plaats van een hoogduitse “t”

³⁸⁶ Blijkbaar werd stro gebruikt als filter, zie

<https://books.google.nl/books?id=BCpeAAAACAAJ&dq=bier>

%20brauen%20stroh&hl=nl&pg=PA171#v=onepage&q=bier%20brauen%20stroh&f=false

Het gebruik van stro als filter was in die tijd ook in Nederland normaal zie ook:

W. van Lis Brouwkunde, Rotterdam 1745 <http://bolkschbierbrouwersgilde.nl/wiki/Brouwkunde>

p 30 r 77 [vervolg]

quantität des genommenen
Maltzes, nach obiger Maaße
allgemählig nachgießen, biß
man so viel Hat, alß viel Mal
man dazu genommen, ferr...
wird die abgelauffene Werth³⁸⁷
wieder in den Keßel gethan,
und wird auf jede Tonne Werth
(helt hier 72. Maaß) eine klei-
ne handvoll Saltz gegeben, und d[ann]
wieder hübsch durchgekocht.
Wen[n] dieses geschehen, so wird es
in ein Geschirr gethan, wo es ka[lt]
in werden soll, und wen³⁸⁸
es de[nn?]³⁸⁹ noch guth Milchwarm³⁹⁰ so
wir[d] es gestellet wie Bier, und lest man es
Braff gehen, darnach
wird es in das Geschirr gethan
worin es bleiben soll, mit Ges[t]³⁹¹
und allem wie es da ist, den³⁹²
lest man es 24. stunde³⁹³
stehen bis der Gest gefallen, und den³⁹⁴
wird eine handvoll Rocken Me[hl]
ein handvoll geschrotten Maltz
und eine handvoll Hopfen darin
gestreüet, wenn zuvor etzliche³⁹⁵ Sc[...]³⁹⁶
he dornen³⁹⁷ wurzeln darin ge-
than sind. auff den 8. tag hernach
wird es wieder also bestreüet
und dan wieder auf den 8. tag,
damit aber wird es feste zugekle-
bet daß keine krafft heraus gehen k[ann]
Nach 2. oder 3. Monath kann man es
anzapfen. Es wird ohne hopfen ge-
brauet.

387 Wert: hetgene dat gebrouwen is, of: het gebrouwen bier. Zie DWB Bd. 29, Sp. 469;
<http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=wert> NB Nederlands "wort"

388 wen = wenn

389 de[nn] = dann

390 Milchwarm = bloedlauw = 37 graden celsius

391 Ges[t] = het (gistende) schuim, bovengist

392 den = denn = dann

393 stunde = stunden NB Nederlands uren

394 denn = dann

395 etzliche = irgendwelche = enkele of enkelen

396 Sc[...] lezing onzeker

397 dornen NB lezing dorren is ook mogelijk, het gaat hier om wortels die bij het drogen op de eest vrijkomen

p31 r 78 Om te maken een sause camolijne³⁹⁸ tot [17r]
veel pasteijn van hoenderen gebraden
vlees dient

Neemt gesneden wittebrood geharst³⁹⁹ op een rooster sonder branden weijckt dan in warme wijn tornisol⁴⁰⁰ doetet sam= en door een stromijn⁴⁰¹ doeter dan suiiker en caneel op en latet daer met op sieden dat het wat dickachtich zij: gietet dan op de spijsse en dient het ter tafelen

p 31 r 79 Om sause ofte pekkel tot
gebraden entvogels⁴⁰²

Neemt 2 a 3 aijeren⁴⁰³ claijn gekapt ofte gesneden en neemt daer toe van het vet uijt de pannen, en genbuer⁴⁰⁴ of peper wel suiiker en wat asijn laet dit samen sieden tot dattet genoegh is daer na doet het opt gebraet en dientet ter tafelen

p 31 r 80 Om sop te maken op een gebraden
osse voet op de rooster

Neemt botter asijn en wat suiikers peper nagel poeder⁴⁰⁵ en wat safferaen laet dit samen sieden tot dat het gebon= den is gietet dan over de voet ende⁴⁰⁶ stroijter genbuer poeder⁴⁰⁷ op en dient het op begeerdij⁴⁰⁸ t sop niet bruijn soo laet na= gelen en peper daer uijt en neemt in stede⁴⁰⁹ genbuer= poeder⁴¹⁰

³⁹⁸ camoline = saus met komijn

³⁹⁹ geharst = geroosterd

⁴⁰⁰ tornisol = lakmoes = bloemen van de lakmoesplant = bloemen van de Chrozophora tinctoria

⁴⁰¹ stromijn = zeef

⁴⁰² entvogel = eend = Anas platyrhynchos

⁴⁰³ aijeren = eieren

⁴⁰⁴ genbuer = gember = wortel van de Zingiber officinale

⁴⁰⁵ nagelpoeder = kruidnagelpoeder

⁴⁰⁶ end: = ende

⁴⁰⁷ genbuerpoeder = gemberpoeder

⁴⁰⁸ dij = jij

⁴⁰⁹ instede = in plaats

⁴¹⁰ genbuerpoeder = gemberpoeder



Figuur 64 Joachim Beuckelaer, Keukentafel met Christus te Emmaus, circa 1560 – 1565



Figuur 65 Sebastiaan Vrancx, Allegorie van de Winter, 1608 In dit schilderij laat Vrancx winter activiteiten zien sneeuwballen gooien en schaatsen, maar ook toont hij winterkost zoals wafels, pannenkoeken, peen, kool, rapen en een duivenkater.

Van Vis

p 33 r 81 Om een carper over landt te dragen [18r] **dat hij levindich blijft**

Neemt een cruijme roggen broot en legtse in rinsche⁴¹¹
wijn steeck hem die nat in de muijl en draecht alsoo waer
ghij wilt sonder sterven

p 33 r 82 Om een carper te stoven met **het bloet**

Neemt half water en botter laet dit samen sieden doeter
dan de carper in genbuer en nagelen laet dit samen
stoven tot dat het genoeg is maket soo kort en soo lang
als ghij wilt en dientet

p 33 r 83 Hoe men een karper sal koken op **de Brabantsche manier**

Men moet de karper schoon schubben en snijdense bij de
rug op levendich, en latense staen in haer eijgen bloet
een weijnich en brengense dan voort bijt vuer in rinse⁴¹² of
spaense wijn met wat botter nagelen⁴¹³ peper muskaeten⁴¹⁴
laetet met een ander koken neemdt dan een wittebroot
ende bradet het bruijn laet het weijnich [koken⁴¹⁵] weijnich
weeken⁴¹⁶ doet het door een seve⁴¹⁷ en giet het bij die karper
laet het dan met een ander sieden bet⁴¹⁸ het genoeg
is dan door een ander gemenght

⁴¹¹ rinschen wijn = zure wijn, rijnwijn

⁴¹² rinse = zure

⁴¹³ nagelen = kruidnagelen = bloemknoppen van de kruidnagelboom *Syzygium aromaticum*

⁴¹⁴ muskaeten = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*

⁴¹⁵ "koken" is doorgestreept

⁴¹⁶ "weeken" lezing onzeker

⁴¹⁷ seve = zeef

⁴¹⁸ bet = tot

**p 34 r 84 Om een karper te koken op de
Mastrichte manier**

[18v]

Men nimt die karper en schubbetse schoon en waskense⁴¹⁹
met water schoon of dan soo bij de rugge op spolden ende
nemen de dicke darm daer uijt en laten het ander daer
in nemen dan wat edick⁴²⁰ en wasken daer de karper
schoon mit uijt bewaert het bloet en het ander inge=
wajjde⁴²¹ dan die karper heel gespoldet en in 3 of 4 stuc=⁴²²
ken elke helfte gesneden nae sij groot is laetse dan op
sieden gelijkmen gadden⁴²³ doet met een weijnich soudt
dant nat daer na bij ofgegooten het bloet met het inge=
waeijde met een stuckjen botter wat suiiker wat etigs⁴²⁴
wat heele bloemen wat gestooten muskaten wat
gestooten genbuer wat nagelen dit samen tot het nat
en de karper ingedaen int keteltjen daer het ingesoden
is dan t samen een half uur laeten lustich opsieden
men moet sien dat het nat hups⁴²⁵ dick wort dientet
ter tafelen

**p 34 r 85 Om versche salm te
koken**

Alst water siet soo salmen die salm daer in doen en
laten hem sieden een groot half uur tot dat hij drijft
en een hant vol sout opt water, dan op gewonnen⁴²⁶
in een schottel daer vant selve nat op gegoten dat het
bedoven is, daer in kout geworden

⁴¹⁹ wasken = wassen

⁴²⁰ edick = azijn

⁴²¹ ingenaijde = dichtgenaaide

⁴²² getalspunten “: “ weggelaten

⁴²³ gadde = wijting = Merlangius merlangus

⁴²⁴ etigs = azijn

⁴²⁵ hups = hupsch = goed, lekker

⁴²⁶ op gewonnen = b.o. hier: kennelijk opgediend, getoond

**p 35 r 86 Hoemen een varse⁴²⁷ salm
moet sieden**

[19r]

Men moet de salm in even maten stucken snijden
niet te dick en niet te dun legtse een uur of twee in
put water⁴²⁸ dan wat put water overt vier gehangen
dat gesouten wel geschuijmt laet het sachjes sieden dan
die salm daer in gedaen laetse oock sachjes sieden een
half uur langh als ghijt: dan inde schuttel doet stroijt daer
dan wat pietercelie over en stipt het in edick soo ghij
wat overhoudet laetet maer inde schotel liggen tot
die ander dach dit is het beste

**p 35 r 87 Hoe men kabbelau sal houden
dat se vars blijft en niet roodt bij
die graet wert**

Snijdet de kabbeljou in stucken als ghij gewoon sijn doetse
in een schoone pot doet daer op soo veel pekkel half soo
veel als ander pekkel datse daer in bedoven⁴²⁹ wesen kan
ghij moetse daer wat vast in doen ghij behoeft de vis
niet veel te wasken⁴³⁰ eer ghijse inde pekkel doet

**p 35 r 88 Hoemen een gesoden stoer⁴³¹
toe richtet**

Snijdt de stuer aen kleene hutspots stuckjes doetse dan in
een pot met een weijnich soudts en wat water daer bij laet
het daer een weijnich met⁴³² sieden dan giet het water
daer of doeter dan op wat water wat wijn edick⁴³³
tesamen⁴³⁴, soo veel edick en water als ghij tot calver
hutspot macket⁴³⁵ die gesmoort wort neemt dan wat

ge

⁴²⁷ varse = verse

⁴²⁸ put water = water uit een waterput

⁴²⁹ bedoven = bedekt, onder het nat staat

⁴³⁰ wasken = wassen

⁴³¹ stoer = steur = Acipenser sturio

⁴³² met = mee

⁴³³ edick = azijn

⁴³⁴ t:samen = tesamen

⁴³⁵ macket = maak het

p 36 r 88 [vervolg]

[19v]

gerijfde⁴³⁶ koecken wat safferaen een weijnich gestoten
peper wat ronde rasijsen⁴³⁷ roert dat samen daer op tot
dat het siet⁴³⁸ het mach wel wat lange sieden dan
behoeft ghij het⁴³⁹ niet langer te roeren

**p 36 r 89 Om voorgaende op de rooster
te braden**

Als ghij een maetjen steur hebt soudt⁴⁴⁰ het een uur
of twee te vooren eer ghijt gebruijckt, wasket⁴⁴¹ het
schoon weer of legt het dan op een rooster en laet het wat
langsaem door braden neemt een potjen laet daer die bott=
er bruijn met worden of sieden giet de steur daer altemet
mede datse niet verbrandt als ghijse inde schottel lecht
gieter daer de botter met de camijn⁴⁴² over hen⁴⁴³ wildij
een sap van een lamoen⁴⁴⁴ inde botter drucken is heel goet

**p 36 r 90 Om oesters of mosselen te
stoven**

Doetse uijt de schulpen⁴⁴⁵ in een diep achtige schottel
dan daer op gedaen wat franse wijn wat veel peper een
goet stuck botter een weijnich rijft⁴⁴⁶ witte broot dit te
samen op kolen gestooft tuscken twee schottels opt leste
kent ghij daer oock wel wat sap van cijtroenen op doen
men moetse niet alte lange stooven laten of sij werden taj

⁴³⁶gerijfde = geraspte

⁴³⁷rasijsen = rozijnen = gedroogde druif = vrucht van de Vitis vinifera

⁴³⁸siet = kookt

⁴³⁹t: = het

⁴⁴⁰soudt het = zout het

⁴⁴¹wasket = was het

⁴⁴²camijn = komijn = vrucht van de Cuminum cyminum

⁴⁴³hen = heen

⁴⁴⁴lamoen = citroen = vrucht van de Citrus limon

⁴⁴⁵schulpen = schelpen

⁴⁴⁶rijft = geraspt

**p 37 r 91 Hoe men kreeften of
krabben sut**

[20r]

Neemt half water en half dun bier⁴⁴⁷ laet dit samen
op sieden doeter dan in wat veel souts wat peper smijt daer
dan die crabben of creeften in laetse daer lustich mede
op sieden bet⁴⁴⁸ het over sut⁴⁴⁹ soo gau alsment krijgen
kan aen de soo / dan stiptmense in peper en edick⁴⁵⁰ als
mense op die tafel brencht

O⁴⁵¹



Figuur 66 Hendrick Maertensz. Sorgh, Keukeninterieur met Christus te Emmaus, 1649

⁴⁴⁷ dun bier = na bier, bier met een laag alcohol gehalte

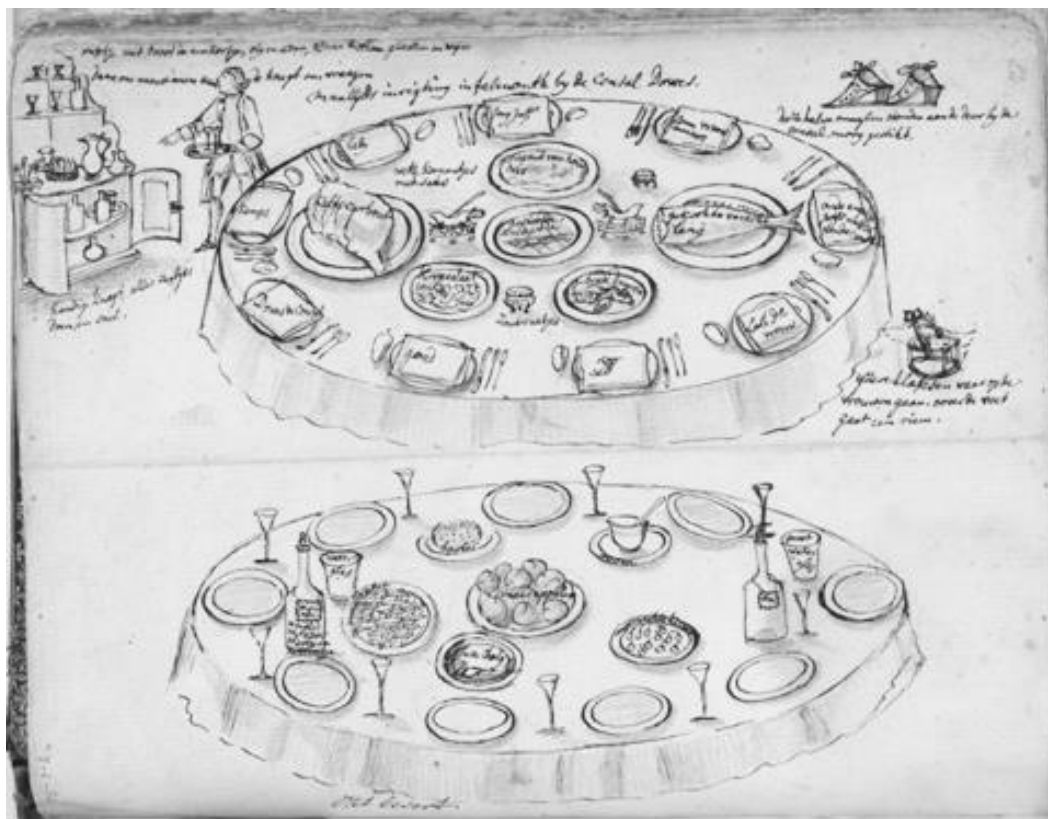
⁴⁴⁸ bet = tot

⁴⁴⁹ sut = kookt

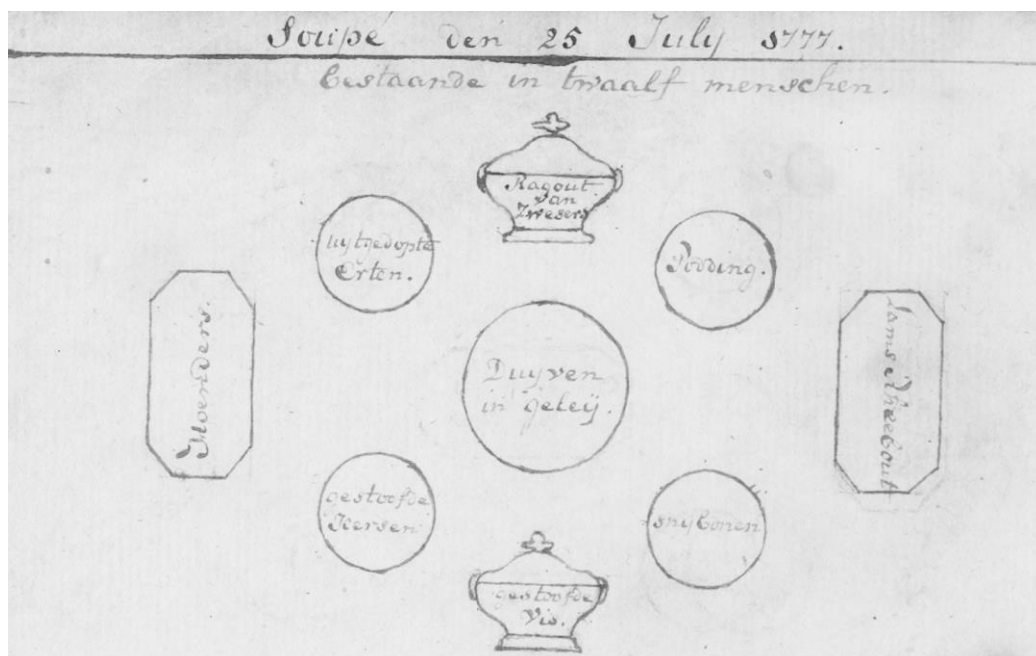
⁴⁵⁰ edick = azijn

⁴⁵¹ een losse letter “O” de betekenis is onduidelijk, vermoedelijk begin van een recept “Om”

Voorbeelden van een tafelschikkingen uit de achttiende eeuw.



Figuur 67 Jan Brandes, Tafelschikking en maaltijd tijdens diner te Falmouth, 1778 RMA (NG-1985-7-2)



Figuur 68 Soupé den 25 julij 1777 (KZGW 5095)
ragout van zwersers

- | | |
|------------------|------------------|
| uitgedopte erten | podding |
| hoenders | duijven in gelij |
| gestoofde kersen | lams rheeboot |
| gestoofde vis | snijbonen |

Een yden Resolutio
 maceen
 van Cannel Blagden Balango $\frac{1}{2}$ loodt
 Pleres anconlici letigians galeng diamorei dulcis
 Van schepf 3 ggrin. Zinspudie $\frac{3}{4}$ lb. Brandwein
 2 Ruymer quante oder 4 lb. exdocten gewichte
 Dit in een glase gedom laetet 2 dagen dan te
 worden den vortet set in den last weder 3 dagen
 dan dat set klare wort dan getet set schijnt off
 woffandic ter een puerer oder min off mer se hell
 gij wilt

Een Schoon Gorgel water vor
 een awate Hals
 Stompt 4 loodt Kammer 4 loodt vande rosinen
 1 loodt exdocten 3 loodt schepf. set schepf
 macht gekloet en gemacht worden en de Kammer
 de Houten ist en de vanden kuis den gepoden set
 gieden in 2 Roestpotten te lange dat dars van
 Van ~~schepf~~ diep van een dings off 2. 9. 1. gij
 elibail dan in gedren ald $\frac{1}{2}$ isse dan mit gepoort
 se gij koren van bollen en de salse salt macht
 van klappen Van Misplagging salve en loest de dan
 sig in loodt se man spillo legen bot set weg isse
 maken set de set gorgel water van handball
 vanden loodt gij mogen set set well dan dinstent
 alle magen van loodt salt off 4 isse set set
 vordocht

Figuur 69 pagina 38 van het kookboek

**p 38 r 92 Een goden rosolus to
macken**

[22r]

[Gen]gvar⁴⁵² cannel⁴⁵³ nagelen galange⁴⁵⁴ S⁴⁵⁵ 1/8 loodt
pleres ansonlici⁴⁵⁶ letifians galenij⁴⁵⁷ diamorei dulcis⁴⁵⁸
van elkess S 3 grain pursucker⁴⁵⁹ 3/8 libra brandewin
2 bremer quarte⁴⁶⁰ oder 4 libra aptecker gewichte⁴⁶¹
dit in een glass gedaen lattet 2 dagen stan to wecken
dan roeret het um den laet weder 3 dagen stan dat het
klaer wert dan getet⁴⁶² het sotijerst⁴⁶³ off⁴⁶⁴
rotsandel⁴⁶⁵ vor een stuver⁴⁶⁶ oder min off mer so voll
gij wilt

**p 38 r 93 Om schoon gorgel watter vor
een qwade hals**

Nempt 4 loodt prumen 4 loodt ronde rosinen
6 loodt gepelde gerste 3 loodt soetholdt. Het soetholdt
modt geklopt en gesneden werden en de prumen moten
de stenen uht en de rouinen luiss⁴⁶⁷ dor gesneden dit
gesöden in 2 kroeswatter so lang dat daer een
van [dat dar een] blift dar een drup off 2.3⁴⁶⁸ olij
firtil⁴⁶⁹ dar in gedaen all ½ uhr dar mit gegorgelt
so gij knoren van butten an de hals hebt macket
plaster van musslagijnij salve en lecht de dar
op en laedt se maer stille legen bet het weg ist gij moten
ock in het gorgellwatter een handtvoll roderosen
beseeden⁴⁷⁰ latten gij mogen hijr ock well van drincken
all morgen een lepell voll 3 off 4 iss hell goet vor
de schorbock⁴⁷¹

⁴⁵²“gengvar” lezing onzeker gengvar = gember

⁴⁵³cannel = kaneel

⁴⁵⁴galange = laos = Alpinia galanga

⁴⁵⁵S = b.o. van ieder

⁴⁵⁶pleres ansonlici = (dia)pliris archontici

⁴⁵⁷latifians galeng = Laetificans Galeni = poeder van Galenus

⁴⁵⁸diamorei dulcis = zoete moerbeienjam

⁴⁵⁹pursuker = poeder suiker of pure dus gezuiverde suiker

⁴⁶⁰bremer quart = 40 parijsse kubiekeduim = 0,793 liter

⁴⁶¹1 pond apotheker gewicht = 0,358 gram (Vollrath Hoffman, De aarde en haar bewoners, Amsterdam 1839)

⁴⁶²getet = giet het

⁴⁶³tijerst = dunst

⁴⁶⁴“off” lezing onzeker

⁴⁶⁵ros sandel = sandelhout = Santalum album

⁴⁶⁶stuver = stuiver

⁴⁶⁷rouinen luiss = b.o. rode luis hiermee wordt het vruchtvlees bedoeld

⁴⁶⁸lezing onzeker

⁴⁶⁹firtil = vitriool = zwavelzuur

⁴⁷⁰beseeden = met kokend water begieten, broeien (MNW)

⁴⁷¹schorbock = scheurbuik NB lezing chorbock is ook mogelijk

**p 39 r 94 Om mandel melck
te maken**

[22v]

Neemt een vierendel pondts gepelde garst⁴⁷² doet daer op 3 oort of een kroes schoon water en laet het soo lange sieden dat se gaer is doet daer door een doeck dan daer bij gedaen 2. loot roosen water dan een vierendel of een ½ vierendel mandelen⁴⁷³ die in een stenen mortier gesta= mpt en een weijnich manekoppen saet⁴⁷⁴ soo de persoon geen rust heeft diet gebruiken sal doet dat nat van de gepelde garst bij de mandelen en wrincht het te samen stijf door een doeck dat daer dan bij een paer loot sieroop van liemoenen⁴⁷⁵, soo wat verkoelent sal wesen soo stamp daer wat saet van comcommers en mieloenen bij de mandelen en oock wel wat water van andivij of carmendickten⁴⁷⁶ daer toe en het kan daer oock wel uijt blijven

**p 39 r 95 Om conserfe van roosen
te maken**

Neemt 1 libra sucker die geklaert⁴⁷⁷ is en koocktse soo hardt als een glas datse knapt neemt dan ¾ kleen gestooten roosen met een ½ libra gestooten suijcker daer onder gestampt met een weijnich lamoen⁴⁷⁸ sop 8 loot⁴⁷⁹ wat roosen water⁴⁸⁰ en dat te samen inde harde gekoockte sucker bet⁴⁸¹ dat het koldt⁴⁸² wordt en dan in potten gedaen het moeten van roo roosen⁴⁸³ wesen de knoppen en dan of gesneen soo veer het wit is

p 39 r 96 Noch wat anders

Neemt 4 loot roosen [water⁴⁸⁴] 12 loot suijcker het moet broot suijcker⁴⁸⁵ wesen stamp dit soo lang onder een dattet⁴⁸⁶ heel klajjn is en dan in potten gedaen

⁴⁷² gepelde garst = gort

⁴⁷³ mandelen = amandelen

⁴⁷⁴ manekoppen saet = maanzaad = zaad van de papver somnifarum

⁴⁷⁵ liemoenen = citroenen = vrucht van de Citrus limon

⁴⁷⁶ carmendickten = gezegende distel = Cnicus benedictus L.

⁴⁷⁷ geklaert = hier het vet van de melkbestanddelen scheiden

⁴⁷⁸ lamoen sop = citroensap

⁴⁷⁹ getalspunten “: “ weggelaten

⁴⁸⁰ roosen water = rozenwater

⁴⁸¹ bet = tot

⁴⁸² koldt = koud

⁴⁸³ roo roosen = rode rozen

⁴⁸⁴ water doorgestreept

⁴⁸⁵ broot suijcker = suiker in de vorm van een kegel

⁴⁸⁶ dattet = dat het

**p 40 r 97 Om de siroopen te macken
dar men alle dingen mit
konfitet**

[23r]

Nempt een kop mit schon⁴⁸⁷ watter en doet 2
witte van eijeren dar in en wrivet het mit een
kan wassker so lange dat dar schum op kumpt
setet de sucker dan opt fur⁴⁸⁸ bet⁴⁸⁹ se kocket dat dan
de schum van de eijren in de sode van de sucker
laetet⁴⁹⁰ tosamen wer op sieden, en getet⁴⁹¹ dan dor
een stermijn⁴⁹² setet⁴⁹³ wer opt fur laet so lange
seeden dat so dick iss dat het tussgen de fingernen
kleeft, dan doet daer in wat gij confiten wilt
alss gij de sucker erst opt fur setet so moet gij
to een pondt sucker een ½ kroess watter doen
als gijt op karssen off op ander dingen gaten
hebt so salt licht over een dach off 3 wat
donder⁴⁹⁴ wesen, gitet daer wer off en seedet
wer van neijen gij moet het esrt⁴⁹⁵ een weinnig
verschlan⁴⁹⁶ laten er het war op gaten wort

**p 40 r 98 Om groote walsche nooten⁴⁹⁷
te confiten**

Nempt 40 stuccke hie in⁴⁹⁸ gaties gestecken⁴⁹⁹ en in schon
regen watter gelecht 6 dagen lanck ende all dagen
vervarssket⁵⁰⁰, en dan laedt se op sieden so dat sie so
weck⁵⁰¹ sin dat men dar vochlick⁵⁰² mit een nalde doer
heen stecken kan alss dan twe stuckijes kaneell en 2
stuckies⁵⁰³ sukade daer in gestecken en boven een
nagell⁵⁰⁴ neemt dan een lb sucker en kocket de alst behordt
alss dan op de noten gegoten in een poot⁵⁰⁵

⁴⁸⁷ schon = schoon

⁴⁸⁸ fur = vuur

⁴⁸⁹ bet = tot

⁴⁹⁰ laetet = laat het

⁴⁹¹ gitet = giet het

⁴⁹² stermijn = zeef

⁴⁹³ setet = zet het

⁴⁹⁴ donder = b.o. dunner

⁴⁹⁵ esrt = erst

⁴⁹⁶ verschlan = afkoelen

⁴⁹⁷ walsche noten = Waalse noten = walnoten = Juglans regia L.

⁴⁹⁸ hie in = hierin

⁴⁹⁹ gestecken = gestoken

⁵⁰⁰ vervarssket = verfers het

⁵⁰¹ weck = week = zacht

⁵⁰² vochlich = voeglijk = gemakkelijk

⁵⁰³ Stuckies = stukjes

⁵⁰⁴ nagell = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom Syzygium aromaticum

⁵⁰⁵ poot = pot

Vande Confituren

p 41 r 99 Om aelebesen⁵⁰⁶ te confiten [23v]

Neemt een pondt sap van de aelberen⁵⁰⁷ en $\frac{3}{4}$ libra puer
suijker en dat gelijk gekoket⁵⁰⁸ soetjes⁵⁰⁹ op een kleen
vuertje en dan schuijm reijn⁵¹⁰ afgenomen latet⁵¹¹ kooken
bet het soo dick is als een brij of gestolt bloet, en dan doet het
in witte apotekers pot, alst kolt is dichte toe gebonden
dan kan het wel een
jaer of twee duren

p 41 r 100 Hoemen queperen⁵¹² konfitet

Man mot de queperen schillen en sniden se in 4 dellens⁵¹³ en
leggen se een uhr off 2 int watter [sten⁵¹⁴] nempt dan pur⁵¹⁵
sucker en sededt⁵¹⁶ de⁵¹⁷ schumet se schon off en latten dan
de queperen dar in gar⁵¹⁸ seden, en dout⁵¹⁹ dan in een
poot⁵²⁰ en wrivent dan wat klein dan ist goedt to⁵²¹ 6 peren
moet gij well een $\frac{1}{2}$ pondt sucker heben

p 41 r 101 Hoemen orangschillen confitet

Ladt⁵²² se acht dagen in rein⁵²³ watter ligen maer alle
dagen rein⁵²⁴ watter geven laet se dan in een schon watter
so lange siden dat se mör⁵²⁵ binen⁵²⁶ nempt tegen een
pondt schillen⁵²⁷ 2 pondt sucker doot se den in een
poodt⁵²⁸ en gitet⁵²⁹ de sirop dar over

⁵⁰⁶ aelebesen = aalbessen = Ribes rubrum

⁵⁰⁷ aelberen = aalbessen = Ribes rubrum

⁵⁰⁸ gekoket = gekookt

⁵⁰⁹ soetjes = zachtjes

⁵¹⁰ reijn = rein = gezuiverd

⁵¹¹ latet = laat het

⁵¹² queperen = kweeperen = Cydonia vulgaris Pers.

⁵¹³ dallers = daalders = Hier met de betekenis: plakjes

⁵¹⁴ sten doorgestreept

⁵¹⁵ pur sucker = poeder suiker of pure dus gezuiverde suiker

⁵¹⁶ sededt = kookt het

⁵¹⁷ er staat "de" er moet "en" of "ze" staan

⁵¹⁸ gar = gaar

⁵¹⁹ dout = doe het

⁵²⁰ poodt = pot

⁵²¹ to = tot

⁵²² ladt = laat NB er kan ook laet staan

⁵²³ rein = schoon

⁵²⁴ new = nieuw

⁵²⁵ mör = gaar

⁵²⁶ binen = zijn

⁵²⁷ "schillen" lezing onzeker

⁵²⁸ poodt = pot

⁵²⁹ gitet = giet het

p 42 r 102 Om sap van fleder⁵³⁰ te

[24r]

macken

Nempt de beijen⁵³¹ alss se hell⁵³² riep⁵³³ binen en knestse⁵³⁴
hell klein en wringt dor een dichte neij⁵³⁵ dock cocket het in
een stenen pot tot het so dick iss dat het van een
tinen⁵³⁶ bort net lopen kan alst halff verkocket iss
so doet op een kroess nadt een ½ ferendell
pursucker⁵³⁷ so wort hast dick op het leste wat
genver⁵³⁸ dit in een erden pott gedaen en dicht to
gedeucket kan het hell se[..] duren

p 42 r 103 Een ogen water

Nempt vor een ortien⁵³⁹ rossenwatter en ock so voll⁵⁴⁰
fleder watter en weinnig eussijia⁵⁴¹ prepererdt dan dor een
ander gehutzselt en mit een fercken⁵⁴² in de hocken van de
ogen gestrecken

p 42 r 104 Een retsept voor dat feber⁵⁴³

Nempt dat fell uht de honder mages⁵⁴⁴ en stootet
klein en nempt dar so vell gengver en morschat
to⁵⁴⁵ dat daer een lepell voll iss en nempt dat een
uhr to voren mit soete win en lecht ijuw⁵⁴⁶ daer
mit to schwetten⁵⁴⁷ gij modt het 3 mahll
achterfolgen⁵⁴⁸ dan wort men se qwit⁵⁴⁹

**p 42 r 105 Een radt wener en mensch
in de lop is**

Nempt 30 grote noten di foll en goet binen doet
se uht en stootse klein en setse opt fur in een kroess
melck dat se cocket garet⁵⁵⁰ de noten dar dan in
alss off gij pap cocket en wringt dan dor een doeck
drinckt se vars daer van alss gij willt

⁵³⁰fleder = vlier

⁵³¹bijen = bessen

⁵³²hell = heel

⁵³³riep = rijp

⁵³⁴knest = kneust

⁵³⁵nej = nieuw

⁵³⁶tinen = tinnen

⁵³⁷pursucker = poedersuiker of pure dus gezuiverde suiker

⁵³⁸genver = gember = wortel van de Zingiber officinale

⁵³⁹ortien = oortje = muntstukje = 2 duiten = ¼ stuiver

⁵⁴⁰vell = veel

⁵⁴¹eussijien = azijn (spelling vreemd)

⁵⁴²fercken = veertje

⁵⁴³feber = koorts

⁵⁴⁴honder mages = hoendermaag

⁵⁴⁵morschat = nootmuskaat

⁵⁴⁶ijuw = u

⁵⁴⁷schwetten = zweten

⁵⁴⁸achterfolgen = herhalen

⁵⁴⁹qwit = kwijt

⁵⁵⁰garet = laat ze gaar worden

p 43 r 106 Een rath voor een [lope]

[24v]

mage

Nempt to een ½ libra witt höninch 2 loodt galg[aa]n⁵⁵¹
2 loodt witte gengver⁵⁵² well klein gestoten de hön[inch]⁵⁵³
mot erst geschumet⁵⁵⁴ worden en dan daer in geroert
dat het net⁵⁵⁵ klutrich⁵⁵⁶ wort gebrucket
morgenss en avent maer matich

p 43 r 107 Om een vercolling op de

tonge te macken als een

mensch seck is

Nempt helle korelen⁵⁵⁷ van qweperen doet se in een
klein dockien klopt se een weinnig mit een hamer
lecht se den in wat rosenwatter tewecken⁵⁵⁸ doet dat
op de secken⁵⁵⁹ tonge het sall voll foll furricheit⁵⁶⁰
af trecken

p 43 r 108 Hoemen een kraft eij

macket

Nempt een dor⁵⁶¹ van een eij en een weinnig canne[l]⁵⁶²
watter en wat rossenwatter⁵⁶³ roret biet⁵⁶⁴ to same opt fu[r]⁵⁶⁵
so lange dat het dick begunnt te worden dit iss hell goet
vor eenseecke⁵⁶⁶

p 43 r 109 Een radt vor den sten⁵⁶⁷

Een lepell voll brandewien⁵⁶⁸ een lepell voll bom[olij]
⁵⁶⁹ een busse⁵⁷⁰ gret⁵⁷¹ safferan dit alle morgen
gebrucket [..] wort

⁵⁵¹ galgaen = galigaan = Cladium mariscus

⁵⁵² gengber = gember

⁵⁵³ hön = lezing onzeker b.o. honing

⁵⁵⁴ geschumet = geschuimd

⁵⁵⁵ net = niet

⁵⁵⁶ klutrich = kluitierig, klonterig

⁵⁵⁷ korrelen = geringe hoeveelheid, brokje, beetje, mogelijk zijn hier kweepeerpitten bedoeld

⁵⁵⁸ wecken = weken

⁵⁵⁹ secken = zieke

⁵⁶⁰ furrigheit = vurigheid

⁵⁶¹ dor = dooier

⁵⁶² cannel = kaneel

⁵⁶³ rossenwatter = rozenwater

⁵⁶⁴ biet = bet = goed of samentrekking van bij het

⁵⁶⁵ fur = vuur

⁵⁶⁶ eenseecke = een zieke

⁵⁶⁷ sten = stem

⁵⁶⁸ brandewin = brandewijn

⁵⁶⁹ bome[.] = b.o. bomöli

⁵⁷⁰ busse = b.o. bosje [slecht leesbaar]

⁵⁷¹ gret = b.o. [slecht leesbaar]

p 44 r 110 Een conserve om te purgieren⁵⁷²

[25r]

Nempt ½ libra prumen en sedet de effen op nempt
[d]en stenen daer uht roret daer dan een loodt
[..]⁵⁷³ puder mit 2 loodt sucker kandij in rode mot
het wessen⁵⁷⁴ dan een weinnig van het nadt dar
de prumen in gekocket sin dit tosamen dor een
ander gemenget en so lange kocken laten dat het
een conserve wort dar dan avent en morgen van
gebruijcket so grodt alss een notmorschadt⁵⁷⁵

**p 44 r 111 Een hele gode radt van de
brant**

Nempt gellwass en bomölij van elkese all effen
vell set het tosamen op het fur alss het wass begint
te smelten so roret het dor een ander dan wort het
dick alse een salve⁵⁷⁶ smerdt het op oldt linen en
lecht het op de brandt alle quateruhrss⁵⁷⁷ off all
halve qwarter⁵⁷⁸ na dat de brandt iss watt friskess dat
treckt de brandt uht alst uht getrocken iss dan laedt de
plaster dar maer langer op liegen dan saldt in
een dach off 3 genesen dat men daer net anderss be
hofft to te doen

**p 44 r 112 Een schlick potijen vor
een qwade host⁵⁷⁹**

Nempt 2 loodt rode sucker kandij en een ½ ortz rossijne
voll putwatter en ladt dit tosamen op de helfte seeden
en schlicket⁵⁸⁰ dar so vack alst u beleft ist hell goedt

⁵⁷² purgieren = zuiveren

⁵⁷³ [...] onleesbaar woord

⁵⁷⁴ wessen = b.o. weken

⁵⁷⁵ notmorschadt = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de Myristica fragrans

⁵⁷⁶ sellee = gelei

⁵⁷⁷ quateruhrss = kwartieruurs = een kwartier

⁵⁷⁸ qwarte lezing onzeker

⁵⁷⁹ een schlieck potijen vor een quade host = een likke potje voor een kwade hoest (likkepot = electuarium)

⁵⁸⁰ schlicket = lik het

p 45 r 113 Voor opdrachticheijt [vant]

[25v]

aengesicht

Neemt een handt vol uijt gelesen gerste⁵⁸¹ e[.]⁵⁸²
vierendel corinten⁵⁸³ een half loot caneel 3 loot
sucker een handt vol rode roosen anderhalf kroes put
water dit te samen een stonde⁵⁸⁴ sacht gesooden,
alteme[t] alst u gelieft daer dan eens van gedroncken

p 45 r 114 Een purgier pulverijen

Nempt jolappa⁵⁸⁵ wortell 2 schrupell⁵⁸⁶ cor cremor
tartarij⁵⁸⁷ een schrupell menget het onder een ander
en nempt dess morgenss het in mit een weinnig
sa⁵⁸⁸ bijr

p 45 r 115 Vor die rose

Kamill hoffkomijn⁵⁸⁹ elkess een handtvoll dit klein
gestoten in witt honnich gemenget warm gemacket undt
tusschen 2 doecken uhm de platze gelecht dart iss, sall in
corter tiet helpen

p 45 r116 Een radt vor het colick

Nempt brande wien en regenwater en rossenwatter pur=
sucker⁵⁹⁰ van elkess een ½ ohrt dit under een ander
[gem]enget en alle morgen daer [dan]⁵⁹¹ so voll van
ge= droncken alss in een vost van een romer

⁵⁸¹“gerste” lezing onzeker

⁵⁸²blad beschadigd [een]

⁵⁸³corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera “Korinthiaka”

⁵⁸⁴stonde = stunde = uur

⁵⁸⁵jolappa = Mirabilis jalapa of Wonder van Peru

⁵⁸⁶schrupell = scrupel (0,98 g) is een medicinaal gewicht, 1/3 drachme (3,91 g)

⁵⁸⁷cor crémor tartarij = wijnsteenzuur

⁵⁸⁸sa = b.o. kwaliteit van het bier

⁵⁸⁹hoffkomijn = karwij

⁵⁹⁰lezing onzeker

⁵⁹¹dan is doorgestreept

p 46 r 117 Dat een vrou geswinde verloss⁵⁹²

[26r]

R⁵⁹³

Bevergeem⁵⁹⁴ soo groot als een veltboone klein
gestoten in 4 lepel vol polei⁵⁹⁵ water gedaen of
bivoet water 4 a 5 lepel vol met een witten hönig
ingeno men.⁵⁹⁶

R

Tot de nageboorte
bremie⁵⁹⁷ met een lepel vol 3 a 4 caneel water
of spaense wijn ingenomen

R

Tot de naegeboorte
4 snooks kiewen⁵⁹⁸ gedroogt en gestooten in 3 a
4 lepel vol spaense wijn ingenomen

R

Voor stuijpen of termijnen van die kinderen
Neemt van die enckelde peonnien⁵⁹⁹ die [schoon]⁶⁰⁰
worte[n] na dat se schoon afgewasschen en in coraltjes⁶⁰¹
geschneden, en om den hals en handen gedaen

R

Een ander
3 druppen mans bloet in een lepel vol vrouwen
meclk gedaen, en het kint ingegeven

⁵⁹² Handschrift van de achttiende eeuw latijns schrift

⁵⁹³ R = recept

⁵⁹⁴ bevergem = b.o. bevergeil

⁵⁹⁵ polei = polei = Mentha pulegium = plant met een muntsmaak

⁵⁹⁶ bivoet = bijvoet = Artemisia vulgaris L.

⁵⁹⁷ bremie = b.o. averuit = Artemisia campestris subsp. campestris

⁵⁹⁸ snoucks kiewen = kiewen van een snoek

⁵⁹⁹ peonnien = b.o. penen, wortelen

⁶⁰⁰ schoon is doorgestreept

⁶⁰¹ coraltjes = korreltjes



Figuur 70 Pieter Cornelisz van Slingeland, 1640-1691, Detail, Een dame die pannenkoeken bakt.



Figuur 71 David Rijckaert II, 1586-1642, Stilleven met citroen en een kapoen, Antwerpen, na 1607

Hoofdstuk V. Verklarende woordenlijst bij het kookboek van “Anna ter Braeck”

AAA

achterfolgen = herhalen
aelberen = aalbessen = vruchten van de Ribes rubrum L.
aelberen = aalbessen = vruchten van de Ribes rubrum L.
aelebesen = aalbessen = vvruchten van de Ribes rubrum
afterste = achterste
aijer = eieren
aijeren = eieren
amylum = zetmeel

BBB

baidt = bijt
bedooven = bedekt, onder het nat staat
bedove = bedekt, onder het nat staat
bedoven = bedekt, onder het nat staat
bekoldet = afkoelt
bequaem = handzaam, bruikbaar
beseeden = met kokend water begieten, broeien (MNW)
besieden = mee koken
bestolt = hard wordt
bet = tot
bevergem = b.o. bevergeil
biet = bet = goed of samentrekking van bij het
bijen = bessen
bijr = bier
binen = zijn
bivoet = bijvoet = Artemisia vulgaris L.
blijfd = blijft
blijft = blijft
bloemen = foelie van de nootmuskaat
bloemen = meel, bloem
blomen = foelie van de nootmuskaat, huid om de muskaatnoot
blomen = meel, bloem
bome[.] = b.o. bomöli
botte = b.o. stoof (zie betten WNT)
brak = licht gezouten
brandewin = brandewijn
bremer quart = 40 parijsse kubiekeduim = 0,793 liter
bremie = b.o. averuit = Artemisia campestris subsp.
campestris broot suijcker = suiker in de vorm van een kegel
bunck = bonk = bot
buncke = bonk of bonken = Fries: been, bot, knook of Nederlands: bonk, klomp of brok
buncken = bonk of bonken = Fries: been, bot, knook of Nederlands: bonk, klomp of brok
busse = slecht leesbaar bosje

CCC

camijn = komijn = vrucht van de Cuminum cyminum
camoline = saus met komijn
cannel = kaneel
cappers = kappers = bloemknoppen van de Capparis spinosa
cappoen = kapoen = gecasteerde haan = gecasteerd mannetje van de soort Gallus gallus
cardemum = kardemom = Elettaria cardamomum carmendickten = gezegende distel =
Cnicus benedictus L.
cassaers = kassaat = kassaart = naam van zeker gebak, een soort van pannenkoek of eierkoek met spek.
cor crémor tatarij = wijnsteenzuur
coraltjes = korreltjes
corinten = krenten = gedroogde vrucht van de Vitis vinifera
'Korinthiaka croes = kroes = inhoudsmaat = circa 0,3 l

DDD

dalers = een muntstuk Hier: met de betekenis in plakjes
dallers = daalders = Hier: met de betekenis van plakjes
dank aan drs Rene Gerritsen van de Universiteit Nijmegen
dattet = dat het
dech = deeg
dege = degelijk, ter dege
deurslach = vergiet
diamorei dulcis = zoete moerbeienjam
dientet = dien het op
dij = jij
dijen = rijzen, letterlijk uitdijen
dobbe = gegraven kom, waarin water of zoiets staat.
dock = doek
doerslag = vergiet
doetet = doet het
donder = b.o. dunner
dooren = dooiers
doorgeslagen = door een zeef gedaan
doorgestreept
doose = vermoedelijk deele
dopstenen = dobbelstenen
dor = dooier
dout = doe het
droogeldoek = droogdoek = handdoek (zie drogen I)
drul = stevig
duifjes = duifjes = Columba livia
dun bier = na bier, bier met een laag alcohol gehalte
dunne = dun

EEE

edick = azijn
een schlieck potijen vor een quade host = een likke potje voor een kwade hoest (likkepot = electuarium)
eende = ende = en
eenseecke = een zieke
eenuch dach = een dag
eijin = ei in
end: = ende
entvogel = eend = Anas platyrhynchos
esrt = erst
etck = b.o. edik
etich = edick = azijn
etigs = azijn
etzliche = irgendwelche = enkele of enkelen
eussijen = azijn (spelling vreemd)

FFF

fatsoen = vorm
fatsun = fatsoen = vorm
fatsun = vorm
feber = koorts
fercken = veertje
ferndeel pondt = kwart pond = circa 130 g
finste = fijnste
firtil = vitriool = zwavelzuur
flaet = vlaet = vlaai, gebakken koek
fleder = vlier
forcket = werken met vork Hier: om te roosteren
fur = vuur
furrigheid = vurigheid

GGG

gadde = wijting = Merlangius merlangus
galange = laos = Alpinia galanga
galgaen = galigaan = Cladium mariscus
gans = geheel
gar = gaar
garet = laat ze gaar worden
garsten gorte = gort gemaakt van gerst
gedrocht = gedroogd
gefrotten = gewreven
geharst = geroosterd
gekapt = gehakt
geklaert = hier het vet van de melkbestanddelen scheiden
gekoket = gekookt
gelijck = als, zoals
gellercker = b.o. gele oker
gemenget = gemengd
genbuer = gember = wortel van de Zingiber officinale
genbuerpoeder = gemberpoeder
gengber = gember
gengber = gember = wortel van de Zingiber officinale
genguer = gember = wortel van de Zingiber officinale
gengver = gember = wortel van de Zingiber officinale
genver = gember = wortel van de Zingiber officinale
gepelde garst = gort
gerade = snel, direkt, spoedig
gereuet = geroerd
gereven = geraspt
gerieviet = geraspt
gerijfde = geraspte
gerijft = geraspt
gerivet = geraspt
geschumet = geschuimd
gestecken = gestoken
gestooten = fijngemaakte
getet = giet het
gewasken = gewassen
geweide = ingewand
gitet = giet het
gort = gepelde gerst (Hordeum vulgare) hier betreft het gepelde haver (Avena sativa)
gorten = b.o. ingrediënten (NB gaat om wentelteefjes)
gret = b.o. slecht leesbaar
Guth Eßig zu machen = goede azijn te maken

HHH

heeck nagelen = spijker NB heknagel, soort spijker
hell = heel
hen = heen
hie in = hierin
hoffkomijn = karwij
honder mages = hoendermaag
hornen = inhammen
houdt = hakt
huij = wei
hups = goed, lekker
huwen = houwen, hakken

III

idan = idem
ijuw = u
ingenaijde = dichtgenaaide
insteede = in plaats

JJJ

jolappa = *Mirabilis jalapa* of Wonder van Peru

KKK

kalfes net = kalfsnet = het buikvlies van een kalf

kalkoense hoen = kalkoen = *Meleagris gallopavo*

kander = b.o. kandij

kardemom = kardemom = *Elettaria cardamomum*

karvel = kervel = *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm.

kaven = b.o. frans cave = kelder

keesen = proeven, smaken of keeten = verwarmen maar ier Käsen (Duits) = stremmen (Grimm)

kirsen = kersen = vrucht van de *Cerasus avium*

klaven = klauwen naam voor de wortel

kleen = klein

klutrich = kluitertig, klontertig

knest = kneust

koldt = koud

kolt = koud

korrelen = geringe hoeveelheid, brokje, beetje, mogelijk zijn hier kweepeerpitten bedoeld

kort = in kleine stukjes

krans = het buikvlies met het vet

croepel = b.o. flensje hangt mogelijk samen met het Frans crêpe Dan: pannenkoek of onder korst NB Fries

croepel = krielhen

kroes = inhoudsmaat = 1,4 l

kropladdick = kropsla

LLL

lach = laag

laddick = sla of zuring = *Lactuca sativa* L. of *Rumex acetosella* L.

ladt = laat NB er kan ook laet staan

laetet = laat het

lamoen = citroen = vrucht van de *Citrus limon*

lamoen = citroen = vrucht van de *Citrus limon*

lamoen sop = citroensap

latet = laat het

latifians galeng = *Laetificans Galeni* = poeder van Galenus

liemoen = citroen = vrucht van de *Citrus limon* limoen =

citroen = vrucht van de *Citrus limon*

littiess = lezing onzeker b.o. klein, gering, weinig mogelijk hier

dekseltje loodt = lood gewichtsmaat = 1/32 pond = circa 15 g loopt

water = bronwater, stromend water

loose = ongebruikt, oud

loosen = ongebruikt, oud

MMM

macket = maak het

macroensen = makron = zeer klein koekje van meelbloem en suiker, op papier/auwol vastgebakken

manck = b.o. mengsel

mandelen = amandelen

manekoppen saet = maanzaad = zaad van de papver

somnifarum mangel = draaiende houten cilinder march = merg

marerst = Fries maars = achterwerk waarschijnlijk biefstuk NB marerst = magerst is ook

mogelijk masele = lezing onzeker mogelijk wilde marjolein = *origanum vulgare*. me = mee

mell = meel

mencht = mengt

met = mee

meusen = muizen

middelrift = middenrif

mingel = inhoudsmaat NB 1 mengel = 2 pint

mör = gaar
morschat = nootmuskaat
mortier = vijzel met stamper
mosten = moesten
muskaeten = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*
muskaten = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*
muskaten bloemen = foelie van de nootmuskaat

NNN

nagelen = kruidnagelen = bloemknoppen van de kruidnagelboom *Syzygium aromaticum*
nagelen = kruidnagels = bloemknoppen van de kruidnagelboom *Syzygium aromaticum*
nagell = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom *Syzygium aromaticum*
nagelpoeder = kruidnagelpoeder
neent = neemt
nej = nieuw
net = niet
new = nieuw
niet = b.o. net
nossen musskats = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*
notmorschadt = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de *Myristica fragrans*
nunfurten = nonnefort = pet de nonne = nonnevoet

OOO

oblet = auwol
of = als
off lezing onzeker
ofgeklaerde = geklaarde boter
olt = oud
om sulten in te setten = om in het zout te zetten
ontbreekt een regel, aanvulling van de transcribent tussen de rechte
haken oordt = inhoudsmaat = 1/4 kroes = 0,35 l
oors potjen = b.o. een potje dat een oord 0,35 l kan
bevatten oort = inhoudsmaat = 1/4 kroes = 0,35 l oortjen =
munt = 2 duiten
op gewonnen = b.o. hier: kennelijk opgediend, getoond
opgaan = rijssen
opgangh er is = dat het begint te rijzen
oransen = sinaasappels = *Citrus sinensis* mogelijk wordt hier de bittere bedoeld *Citrus aurantium*
ortien = oortje = muntstukje = 2 duiten = ¼ stuiver

PPP

pennien = b.o. penen, wortelen
peper wortel = mierikswortel = *Armoracia rusticana*
plancke room = b.o. plancke heb ik nergens aangetroffen. Plancke hangt samen met plengen, dus een
scheutje pleres ansonlici = (dia)pliris archontici
pluck vet = vet dat van de darmen en ingewanden van een geslacht dier afgetrokken wordt.
poer = poeder
polei = polei = *Mentha pulegium* = plant met een muntsmaak
pond 1 pond apotheker gewicht = 0,358 gram (Vollrath Hoffman, *De aarde en haar bewoners*, Amsterdam 1839)
pondt = pond, gewichtsmaat = 497 g
poodt = pot
potje gort = wijze om gort te bereiden NB gort is gepelde
gerst pur sucker = poeder suiker of pure dus gezuiverde suiker
purgieren = zuiveren
pursucker = poedersuiker of pure dus gezuiverde suiker
pursuker = poeder suiker of pure dus gezuiverde suiker
put water = water uit een waterput

QQQ

quartier = een vierdedeel van inhoudsmaat
queperen = kweeperen = *Cydonia vulgaris Pers.*
querteruhrss = kwartieruurs = een kwartier

qwit = kwijt

RRR

R = recept

rasijnen = rozijnen = gedroogde druif = vrucht van de *Vitis vinifera*

reboudt = reebout

reijn = schoon

rein = schoon

rest van de regel ontbreekt

riep = rijp

rijft = geraspt

rijnsche wijn = zure wijn = rijnwijn

rijxdaller = rijksdaalder

rinschen wijn = zure wijn, rijnwijn

rinse = zure

rivet = rasp het

roboless = robolus = rode kleurstof (De hedendaagsche banketbakker, Amsterdam, 1851)

rock = rook

roemer = wijnglas

roeret = roer het

roo roosen = rode rozen

roosen water = rozenwater

ros sandel = sandelhout = *Santalum album*

rossenwatter = rozenwater

rouinen luiss = b.o. rode luis wordt het vruchtvlees

bedoeld rulhoudt = rolhout = rolstok

rulle = knuppel, houtenklos, deegroller

rullen = rollen

rullet = rol het

rumpen = slecht soort muskaatnoten

SSS

S = van ieder

sa = b.o. kwaliteit van het bier

Sc lezing onzeker scrupel

scheffel = schepel = graanmaat = ca 45 liter

schift = geschrift

schinke = ham

schlicket = lik het

schon = schoon

shootjen = scheutje

schorbock = scheurbuik NB lezing chorbock is ook

mogelijk schottjen = scheutje

schruppell = scrupel (0,98 g) is een medicinaal gewicht, 1/3 drachme (3,91 g)

schulpen = schelpen

schwetten = zweten

schwin = zwijn, varken

seck = sek = wijn uit gedroogde druiven geperst

secken = zieke

sededt = kookt het

sellee = gelei

setet = zet het

seve = zeef

sevet = civet = een soort sterk ruikende muscus

sick = zich

siet = kookt

sinket = zinkt het = naar beneden zakt

sipels = ui = knol van de *Allium cepa* L.

slecht = vlak, effen, glad

smulten = smelten

snee = sneeuw

sneegjen = sneetje

snoucks kiewen = kiewen van een snoek
soetjes = zachtjes
sol = solt = zout
solt = zout
solte = gezouten
soltse = zout ze
sood = kook
soudt het = zout het
sten = stem
sten doorgestreept
stermijn = zeef
stoer = steur = Acipenser sturio
stonde = stunde = uur
stooten = fijnemaakt
stooten bloemen = gemalen foelie van de nootmuskaat
stoten = fijnemaakte
stromijn = zeef
struiven = bedoeld wordt deeg als voor struiven
stuckies lezing onzeker
stult = stolt
stunden = uren NB Duits
stuver = stuiver
suerste = zwaarste
sut = kookt
swaerde = zwoerd
sware = zwoerd
swijne = varkens
swijne = varkens nb lezing swijns is ook mogelijk
swijne met worsten = varkensmetworst

TTT

t: = het
t: = te
t: ander = ook een scheute
t:samen = tesamen
teelink = taling = wintertaling = Anas crecca (meest voorkomende) temperet = meng het
tijenst = dunst
tinen = tinnen
to = tot
tornisol = lakmoes = bloemen van de lakmoesplant = bloemen van de Chrozophora
tinctoria tot = ter
trommen = trommels
tweback = beschuit
tweback = beschuit
tweback = beschuit

UUU

VVV

varse = verse
varsen = verversen
veet = vet
vell = veel
vell = wel
ver = verder
ver dan = voordan = voortaan = vervolgens
verdan = voordan = voortaan = vervolgens
verlengt = b.o. verlengt hier: aanlengen met wijnazijn
verlengt = verdun het
verschlan = afkoelen
versieden = verkoken

verslaen = afkoelen
verslagen = afgekoeld
verstreckt = dient
versues = verjus = sap van de onrijpe druif
vervarssket = ververs het
vierendel = kwart pond
vlaet = vlaai, gebakken koek
vlaijs = vlees
vlijdt = leg
vochlich = voeglijk = gemakkelijk
voll = veel
voor de soo = op het punt te gaan koken
voordan = vervolgens
voorsigen = uitlekken
voorsijgen = uitlekken
vul = vol
vurms = vormen

WWW

walsche noten = Waalse noten = walnoten = Juglans regia L.
wasken = wassen
wasket = was het
water doorgestreept
weck = week = zacht
wecken = weken
weeken lezing onzeker
weijten = tarwe
Wert = wort
wessen = b.o. weken
wijn edick = wijnazijn
wijn etighe = wijnazijn
win = wijn
worpelen = dobbelstenen
wt = uit

XXX

YYY

ZZZ

zweijback = beschuit

Hoofdstuk VI. Literatuuroverzicht

VI.1. Mededelingen via persoonlijk contact

Dank aan Johannes Berg, Emden

Dank aan Sigrid en Bernd Ulferts, Upgant

Dank aan Malte Weuste, Amsterdam

VI.2. Mededelingen via email

Dank aan mevrouw drs. Edith Claessens, Sittard

Dank aan de heer drs. René Gerritsen, Nijmegen Universiteit

Dank aan mevrouw dr. Anette Kanzenbach, Emden Landesmuseum

Dank aan de heer Laurentius, Kunsthandel Laurentius, Middelburg

Dank aan de heer dr. Rolf Uphoff, Emden Stadtarchiv

VI.3. Literatuur in handschrift

Antwerpen Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience Record Identificatie

c:lvd:13126535 <http://anet.ua.ac.be/record/opacehc/c:lvd:13126535/N2> Titel [Brabants kookboek] Aurich Landschapsbibliotheek, Kochbuch für Johanne Kempe, Pewsum Mai

1839 Brussel Koninklijke bibliotheek van België Handboek Clara van Molle ms II 51

Emden Landesmuseum Kook Boeck voor juffer Anna ter Braeck van Opgandt 1656 MS 233

Emden Johannes Alasco Bibliotheek, Kookboek z.p., z.j. (ca 1700) (oud Landesmuseum Emden MS

347) Groninger Archieven 623 Menkema Borg 1613 Kookboek 18^e en 19^e eeuw

Leeuwarden Tresoar 325 Familie Van Harinxma thoe Slooten 448 Receptenboekjes 17e-19e

eeuw Utrecht Utrechts Archief 1001 Huis Amerongen 4104 Aantekenboekje van Margareta Wijts

VI.4. Internet bronnen

Borg en Upgant

https://de.wikipedia.org/wiki/Ulferts_Bürg

https://nl.wikipedia.org/wiki/Burg_Upgant

<http://www.nordwestreisemagazin.de/architektur/ulferts-burg.htm>

<https://www.routeyou.com/de-de/location/toppoi/48124201/erfolgreichste-orte-rund-ulferts-borg>

http://www.wikiwand.com/nl/Burg_Upgant

http://www.flurnamen-ostfriesland.de/sitemap/detail/Upgant-Schott/Ulferts+B%F6rg_058172

<http://www.archiv-heinze.de/nachbarerdoerfer/collinghorst/steinhaus/steinhaus.html>

http://www.ostfriesischelandschaft.de/fileadmin/user_upload/BIBLIOTHEK/HOO/HOO_UpgantSchott.pdf

[https://de.wikipedia.org/wiki/Marienkirche_\(Marienhafe\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Marienkirche_(Marienhafe))

<http://www.fruitbomen.net/informatie/bloesem/> half april tot half mei

<https://www.genealogieonline.nl/genealogie-folkerts-van-heesen/I500313.php>

Database

<http://www.meertens.knaw.nl/pland/>

<https://gedbas.genealogy.net/person/database>

<http://www.meertens.knaw.nl/kaartenbank/>

Kalender

<http://www.abrahamsara.nl/eeuwig-durende-kalender.htm>

Keuken

https://nl.wikipedia.org/wiki/Lijst_van_Groninger_streekproducten_en_gerechten

<http://www.lekker-frysk.nl/index.htm>

https://de.wikipedia.org/wiki/Ostfriesische_Küche

<http://coquinaria.nl/gekloven-nonnen/>

<http://coquinaria.nl/sluberkens/>

<https://nl.wikipedia.org/wiki/Nonnevot>

<http://www.bakkerijwiki.nl/index.php?t=4&h=79&s=326>

Reformatie

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Emden_\(Nedersaksen\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Emden_(Nedersaksen))

[http://www.wikiwand.com/de/Marienkirche_\(Marienhafe\)](http://www.wikiwand.com/de/Marienkirche_(Marienhafe))

Woordenboek

<http://www.wurdboek.nl/v2/index.php>
<http://www.platt-wb.de/hoch-platt/?term=>
<http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=wert>
<http://gtb.inl.nl/search/>
<http://dwb.uni-trier.de/de/>
<http://www.mijnwoordenboek.nl/dialecten/>
<http://www.meertens.knaw.nl/ewnd/>

VI.5. Literatuur in gedrukte vorm

De hedendaagsche banketbakker
Amsterdam, 1851

Neuestes Ostfriesisches Kochbuch
Bremen 1818

Kulturschatzinsel Bauernhof erhalten : Hofanlage Ulferts in Upgant-Schott; Beispiel eines Ostfriesischen Bauernhauses
In: Heimatkunde und Heimatgeschichte. - [Aurich], 1997, 1

Battus, Carolus
Eenen seer schoonen ende excellenten coc-boeck
Dordrecht, 1605

Bents, Harm
"Ulferts Börg" in der Ortschaft Upgant-Schott / von Harm Bents
Anmerkung: Folge 11 der Serie: Flurnamen in Ostfriesland In: Unser Ostfriesland. - Leer : Ostfriesenzeitung, 2015, 17

Bents, Harm et. al.
Das Steinhaus - die Burg in Upgant /
In: Ostfriesland-Magazin. – Norden, 2010, 2, S. 46-51

Bents Harm et al
Chronik de gemeente Upgant-Schott mit Sieglsum
Upgant-Schott 2009

Baumann, Andreas
"Register der im Amte Aurich befindlichen Häuser 1769 : [Für Marienhafe, Siegelsum, Upgant]" /
In: Quellen und Forschungen zur ostfriesischen Familien- und Wappenkunde. - Aurich : 1969, S. 29-31

Donderwinkel, Hans
Gronings eten,
Groningen 2012

Edenhuizen, Friedrich
Geschichte der Upganter Bauernhöfe teil II
In: Quellen und Forschungen zur ostfriesischen Familien- und Wappenkunde. – Aurich 2011 heft 1 S 18 e.v.

Edenhuizen, Friedrich
Geschichte der Upganter Bauernhöfe teil III
In: Quellen und Forschungen zur ostfriesischen Familien- und Wappenkunde. – Aurich 2011 heft 3 S 16-30

Ferro, R.N.
De recepten van Margareta Wyts (1575/6-1615)
Academie voor streekgebonden gastronomie, 2014. - 72 p. : ill. ; 19 cm. - Met noten.
In: Terroir, mededelingsblad en verzamelde opstellen 30(2014)1

Ferro, R.N.
Koock ende huyshoudt boeck : receptenboek van Hemminga-State te Beesterwaag
Antwerpen : Academie voor de Streekgebonden Gastronomie 1995
In Mededelingsblad en verzamelde opstellen jrg. 12 (1994) nr. 47 [versch. 1995]

Ferro, R.N.
Brusselse recepten uit Antwerpen : handschrift c:lvd:13126535, Stadsbibliotheek Antwerpen
Hasselt : Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, 2015

Ferro, R.N.
“Cock boeck” uit het “Handboek van Clara van Molle” Handschrift II 51 K.B.
Brussel Van mensen en dingen 15^e jaargang nr apr – jun 2017

Haan, Jouke de
Nye petiele
Ljouwert 1993.

Haar, Annelene von der
Das Kochbuch aus Ostfriesland. 160 S.
Münster 2007

Hippen, Nikolaus, Veronika Nölle:
Landschaftskochbuch Ostfriesland: Von leckeren Gartenfrüchten, allerlei Getier
und Oldenburg 2013

Holtmanns, Johannes
Genealogieen ostfriesischer Familien: I. Die ausgestorbene Familie ter Braeck
Jahrbuch der Gesellschaft für Bildende Kunst und Vaterländische Altertümer zu Emden. - Aurich : Verl.
Ostfries. Landschaft - Bd. 7.1886, 1, Seite 152-169 Forts. in Bd. 8,1.1888

Laan, K ter
Nieuw Groninger Woordenboek
Groningen, 2001

Laurentius, Frans
Clement de Jonghe (ca.1624-1677) Kunstverkoper in de Gouden Eeuw
Utrecht 2010

Klövers, Hanne
Ostfriesland kocht: Van Pottjekiekers un Pottjeslikkers
Norden 2004

Kloosterman, S.
De Fryske Petiele en wat der op en yn leit
Boalsert 1938

Knoop J.H.
De beknopte huishoudlyke hovenier
Amsterdam 1762

Knoop J.H.
Pomologia, dat is Beschryvingen en Afbeeldingen van de beste soorten van Appels en
Peeren Leeuwarden 1758

Kramer, Karin
Ostfriesische Küche im Wandel der Jahreszeiten : Altbewährtes und Neubegerhtes
Weener (Ems), 2006

Krüger, Eduard
Übersicht der heutigen plattdeutschen Sprache
Emden, 1843

Pühl, Eberhard
Alte Backsteinhäuser in Ostfriesland und im Jeverland
Oldenburg 2007.

Ramm, Isa
Adlerklauen, Pferdebeine oder Hahnenfüße? : Heraldik und Genealogie der Familie ter Braeck zu Upgant
In: Unser Ostfriesland. - Leer : Ostfriesenzeitung. 2001, 13

Ramm, Isa
Vor 400 Jahren in Emden als Flüchtlinge : genealogisches Rätsel um die Familien Wilcken, ter Braeck(e) und Mensuma gelöst? In: Unser Ostfriesland. - Leer : Ostfriesenzeitung. - 1995, 23

Rotte, P.G.
Limburgse nonnevotten
Bakkerswereld 53e jg. no. 23, 28 januari 1993

Seidel, Brigitta
Das Kochbuch der Madame C.
Nordfriesisches Kochbuch von Madame Catharina Paysen, Diedersbüll 1770 Tetenbüll, 2007

Spitzer, Christa
Grossmutter's Friesische Landküche: 71 traditionelle Rezepte neu entdeckt
Neustad, 2005

Stienstra, J.J. (inleiding)
Culinaria der Groninger Borgen
[z.p.], Begemann Fine Arts 2004

Tonndorf, Ejnar
Das Steinhaus von Upgant-Schott : eine Darstellung anhand der Baugeschichte
In: Ostfriesland : Zeitschrift für Kultur, Wirtschaft und Verkehr. Leer, Ostfr : Rautenberg, 1985, 3

Uphoff, Bernhard
Ostfriesische Maße und Gewichte
Aurich, 1973

Westing, Bernhardine, Wangerooger Küche
Unveränd. Nachdr. der 2. verb. u. verm. Aufl. [der Ausg. Oldenburg, Schulze],
1857 Leer : Schuster, 1988. 1849 Erstauflage (2. Auflage 1857)

Willms, W. J.
Zur Geschichte der früheren adligen und herrschaftlichen Familien zu Upgant
In: Ostfriesisches Monatsblatt für provinzielle Interessen. - Emden: Haynel, Bd. 3.1875, S. 307-310

Wiswe, Hans
Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung
In Jahrbuch des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung Jahrgang 1967 nr 90 S 46-62

Wiswe, Hans, Eva Hepp
Kulturgeschichte der Kochkunst
München 1970

Zierikhoven, Catharina van
Volkoomen Neerlandsch kookkundig woordenboek voorgesteld in de Friesche keukenmeid en verstandige
huishoudster
Leeuwarden 1772

VI.6. Lijst van afbeeldingen

Figuur 1 Toegangsdeur tot de Borg in Opgandt (Upgant)	2
Figuur 2 Gerard Wigmana (1673–1741), Burgemeester Saco van Aitzema van Dokkum en zijn vrouw bieden tsaar Peter de Grote een maaltijd aan, Dokkum, 1697	2
Figuur 3 Anoniem, De Friesche maaltijd. Een Friese feestmaaltijd op een schoorsteenstuk afkomstig van de Tjaarda State, 1634. Fries Museum Leeuwarden.....	4
Figuur 4 Een nonnevot hiervan komen twee recepten in dit boekje voor. Ze gelden als een Zuid-Limburgse specialiteit maar komen ook in Duitsland voor.	4
Figuur 5 Detail uit de kaart van Ubbo Emmius Typus Frisiae Orientalis ca 1600	5
Figuur 6 Broeckmerland met Upgant	5
Figuur 7 Het dorp Upgant in 1772 Detail uit de kaart “De tussen Marienhafe, Upgant en Scott gelegen Dreesche “(kaart van J.C. Kettwig,1772) De pijl wijst naar de Borg	6
Figuur 8 Zicht op de nieuwe vleugel van de Borg	6
Figuur 9 Zicht op het oudste gedeelte van de Borg	7
Figuur 10 Kerk te Marienhafe gezien vanaf de noordkant voor 1819	7
Figuur 11 Detail uit de kaart van de Dreesche tussen Marienhafe en Upgant. Landesarchiv Aurich. Het rechter huis is de borg in Upgant. Het linker huis is het huis van Uhlbet Ockelen. Kettwig, 1772.....	8
Figuur 12 S. van Zijl, “De Braak” te Obergum, circa 1856 (RAG) (archieff NL-GbGRA-1536-3938).....	9
Figuur 13 C. van Poel, Kaart van het westelijk gedeelte van het Hunsingo Qwartier, 1818 (RAG)	10
Figuur 14 Portretten van Foelke Widena en Evert ter Braeck (Landesmuseum Emden)	10
Figuur 15 W. van Rees, Kaart van een gedeelte van de trekweg langs het kanaal van Onderdendam met “de Braak” er op. `1827, NL-GnGRA-817-2563.4 RAG.....	11
Figuur 16 Portret van Enno ter Braeck	12
Figuur 17 De grafsteen van Enno ter Braeck met de tekst:	12
Figuur 18 Jochem van Berchem	12
Figuur 19 Le Roy, Pretorium de Berchem, Amsterdam, 1678.....	12
Figuur 20 Albrecht Kauw, Het slot van Binningen getekend in vogelperspectief, circa 1670	13
Figuur 21 Floris Gerritsz. van Schooten (1595 – 1656) Keukenmeid bereidt vis aan een tafel met daarop een ham, diverse groenten en kookgerei, (RKD nr. 0000140381)	14
Figuur 22 Melchior d' Hondecoeter, Hoenderhof, (1651 – 1695) RMA (Rkd nr. 0000351115)	14
Figuur 23 Melchior d' Hondecoeter Dode haan hangend aan een spijker, c. 1670, MH (Rkd nr. 1000312118) ..	14
Figuur 24 deel van de zevenpuntig zotskap	15
Figuur 25 staaf met drie ballen	15
Figuur 26 deel van het gezicht.....	16
Figuur 27 Zo moet het aan elkaar er uit zien.	16
Figuur 28 Categorieën kookrecepten met de aantallen recepten	18
Figuur 29 Ingrediënten met de wijze van bewerking.....	18
Figuur 30 Hand A Latijns schrift uit het midden van de zeventiende eeuw pagina 1 recept 1	19
Figuur 31 Hand B Duits schrift uit de tweede helft van de zeventiende-eeuw pagina 14 recept 31	20
Figuur 32 Hand C Duits kurrent schrift uit de achttiende-eeuw pagina 29 recept 77	20
Figuur 33 Hand D Latijns schrift uit de achttiende-eeuw pagina 46 recept 117	20
Figuur 34 Kookrecepten naar onderwerp en naar hand	20
Figuur 35 Aantal keren dat de gewichten in de tekst voorkomen.....	21
Figuur 36 Aantal keren dat de maten in de tekst voorkomen	21
Figuur 37 Metrische waarden van de gewichten in grammen.	21
Figuur 38 Onderverdeling van een last naar plaats.....	21
Figuur 39 Onderverdeling van rijksdaalder en gulden.....	21
Figuur 40 Hendrik Martensz. Sorgh, Keukeninterieur met een visverkoper, (1609-1670), Manchester A. G.	22
Figuur 41 Overzicht van een aantal handschriften met het aantal visrecepten.	23
Figuur 42 Vlees	23
Figuur 43 Vis.....	23
Figuur 44 Gevogelte	23
Figuur 45 Wild	23
Figuur 46 Gesina ter Borch, Vrolijk gezelschap in de buitenlucht, 1658, RMA Er staan veel druiven op tafel. ..	24
Figuur 47 Fruit.....	24
Figuur 48 Groente.....	24
Figuur 49 Smaakmakers	25
Figuur 50 Kruiden en specerijen.....	25
Figuur 51 Vocht.....	25
Figuur 52 Eiwit.....	25

Figuur 53 Totaal	25
Figuur 54 Benamingen voor kruisbes	27
Figuur 55 Ham hesp en schinken.....	27
Figuur 56 Overzicht van de recepten overgenomen uit Coc-boeck, er is wel een afwijkende spelling!	27
Figuur 57 Titel van Cocboeck Dordrecht 1624.	28
Figuur 58 Jan van Kessel (I), Stilleven met vlees, drinkgerei en pannenkoeken, 1640 - 1670.....	34
Figuur 59 Barent Fabritius, Interieur met een opengespalpt varken op de leer, 1665, olieverf op doek	35
Figuur 60 Etiket op de kaft van het Kook Boeck.....	36
Figuur 61 Afbeelding van de titelpagina van het Kook Boeck	36
Figuur 62 Eerste pagina met recepten van het handschrift. Ter versterking van het papier is rechts een strook papier over de rechterraand geplakt. Dit papier valt gedeeltelijk over de tekst	37
Figuur 63 Osias Beert, Stilleven met gebraden kip, ham, glaswerk, olijven en brood, 1602-1623	53
Figuur 64 Joachim Beuckelaer, Keukentafreel met Christus te Emmaus, circa 1560 – 1565	69
Figuur 65 Sebastiaan Vrancx, Allegorie van de Winter, 1608 In dit schilderij laat Vrancx winter activiteiten zien sneeuwballen gooien en schaatsen, maar ook toont hij winterkost zoals wafels, pannenkoeken, peen, kool, rapen en een duivenkater.	69
Figuur 66 Hendrick Maertensz. Sorgh, Keukeninterieur met Christus te Emmaus, 1649	74
Figuur 67 Jan Brandes, Tafelschikking en maaltijd tijdens diner te Falmouth, 1778 RMA (NG-1985-7-2).....	75
Figuur 68 Soupé den 25 julij 1777 (KZGW 5095)	75
Figuur 69 pagina 38 van het kookboek.....	76
Figuur 70 Pieter Cornelisz van Slingeland, 1640-1691, Detail, Een dame die pannenkoeken bakt.	86
Figuur 71 David Rijckaert II, 1586-1642, Stilleven met citroen en een kapoen, Antwerpen, na 1607	86
Figuur 72 Jan Steen, Gebed voor de maaltijd, 1660, paneel olieverf	100
Figuur 73 Hendrick Martensz. Sorgh, De grote Markt in Rotterdam, gezien vanaf de Wijde Marktsteeg, 1654 Museum Boijmans	101
Figuur 74 Hendrick Martensz. Sorgh, Gezicht op een vismarktde, tussen 1650 en 1670, RMA.....	101



Figuur 72 Jan Steen, Gebed voor de maaltijd, 1660, paneel olieverf



Figuur 73 Hendrick Martensz. Sorgh, De grote Markt in Rotterdam, gezien vanaf de Wijde Marktsteeg, 1654 Museum Boijmans



Figuur 74 Hendrick Martensz. Sorgh, Gezicht op een vismarkte, tussen 1650 en 1670, RMA

Drs R.N. Ferro publiceerde eerder verscheidene transcripties van oude kookboeken. Hieronder treft u een niet uitputtende opsomming aan van zijn publicaties.

- Den Cock: den armen Cock door Broeder Michael van Wersbeek
- Konfijt- en keukenrecepten van Huys te Warmont
- Cock-Boeck uit het Handboek van Clara van Molle Handschrift II 51 K.B. Brussel
- De recepten van Bakkerij Soecker Alkmaar, 1782
- Brusselse recepten uit Antwerpen: handschrift c: lvd: 13126535 Stadsbibliotheek Antwerpen
- De recepten van Margareta Wyts (1575/6-1615) : kookkunst uit de tachtigjarige oorlog
- Suasso's kookrecepten: een Portugees-joods kookboek uit de 18e eeuw
- Zestiende-eeuwse kookrecepten uit de Noordelijke Nederlanden: het receptenboek van Anholt en Eerbeek
- Vlaamse kookboeken
- Oude Vlaamse kookboeken (een bibliografie)
- Koock ende huyshoudt boeck: receptenboek van Hemminga-State te Beetsterzwaag: uit het archief van Harinxma thoe Slooten

Het hoeft geen betoog dat Ferro gefascineerd is door oude kookboeken. Eens studeerde hij scheikunde aan de Universiteit van Amsterdam. Later was hij docent wiskunde en informatica aan de Saxion Hogeschool in Enschede. Nu geeft hij veel energie aan het bestuderen van oude (liefst handgeschreven) kookboeken.

NB contact met de schrijver:
r.ferro@home.nl

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE vzw
Archief & Studiecentrum inzake Gastronomie en Toerisme

Administratieve zetels ASG:

België: VZW (Antwerpen 1981)

p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)

VZW Ondernemingsnummer 422.459.744

www.asg.be

Hier tevens de locatie van het ASG – SDC (Studie- en Documentatiecentrum)
(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux

Nederland: Stichting (Maastricht 2011)

p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)

Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139

www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

Periodiek van de ASG voor streekgebonden gastronomie, streekgastronomie, gastro-geografie, gastronomiegeschiedenis, culinair erfgoed, culinair toerisme, gastro-toerisme en smaakcultuur

Deze aflevering is nummer 139 (nummer 2 van jg. 35, 2020)

Digitale uitgave nr.10

Erkend als wetenschappelijke publicatie

Registratienummer wettelijk Depot (Koninklijke Bibliotheek van België): BD40.313

International Standard Serial Number (ISSN): 0775-4159

Lid van:

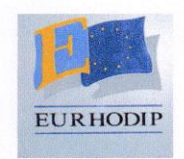
- **VEWA (Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs)**
- **WE MEDIA – fusie van The Ppress en UPP (Unie van de Uitgevers van de Periodieke Pers) / REPROBEL**
- **VJV (Vlaamse Journalisten Vereniging)**
- **BFTP - Belgian Federation of Tourist Press**



©Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteurs en met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie

® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen. Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever

De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



Périgueux / Dijon



Bruxelles



ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education) – Special Interest Group "Gastronomy and Tourism Research"



SKÅL INTERNATIONAL
International Association of
Travel and Tourism Professionals





Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon

(netwerkgroeperingen - vervolg)



LEKKERS
MET STREKEN
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN
PROVINCIE ANTWERPEN



Het beste van bij ons®
www.streekproductenwestvlaanderen.be



streekproducten
vlaams-brabant
www.strafestreek.be



platform voor rurale ontwikkeling
in de provincie Antwerpen



- *Vlaamse Streekproducten vzw
- *IVOS – Interlimburgs Volkskundig Samenwerkingsverband
- *Limburgs Volkskundig Genootschap vzw
- *Société des Amis de Jean-Louis FLANDRIN - Paris
- *Fondation Auguste Escoffier – Villeneuve-Loubet Village

(organisaties die bij vergetelheid niet vermeld zijn, gelieve te melden – met dank)



De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:



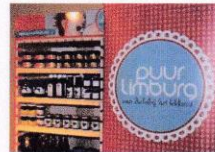
Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



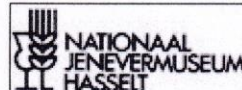
Het "Museum aan het Vrijthof"
Maastricht
(Bestuursraad stichting ASG-NL)



Puur Limburg - logistiek voor
B.- Limburgse producten
(Beoordelingscommissie)



Bruggeman – Gent: producent en
distributeur sterke dranken
(Taalcommissie)



(Onderwijs en Vorming)



De Wroeter vzw -
Kortesseem
(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit) (ASG strategie)



(Raad van Advies)



(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

Koffie Verheyen - koffiebranderij & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)
Koffie Verheyen Limburg
Bremstraat 13, 3670 Meeuwen (Gruitrode)
Koffie KEDA - Peerderbaan 56, 3960 Bree



De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw, ook gekend als ASG – Archief en Studiecentrum voor Gastronomie is een studiegenootschap van vrijwillige idealisten dat vooral *multidisciplinair* (waar geografie, cultuur, erfgoed en toerisme elkaar ontmoeten) werkt ten overstaande van de horeca, promotie-initiatieven, hotelscholen, toeristische instellingen, bedrijven, e.a..

Sinds het ontstaan van de organisatie op 9 september 1981 wordt werk gemaakt om ons traditioneel culinaire erfgoed niet alleen te bewaren, te inventariseren, te beschrijven en weer te geven in een correcte Nederlandse culinaire taal en maar ook (zoals in de naamgeving “streekgebonden” wordt aangegeven) steun te geven aan de nieuwe culinaire initiatieven die, op basis van streek- en specialiteitsproducten uit de omgeving, streven naar een vernieuwende en modern-evoluerende gastronomie als o.m. bij creatie van nieuwe specialiteiten, food pairing, slow food, fast food, de “cuisine du marché”, green gastronomy, tourism gastronomy, ... Ook dat is culinair erfgoed.

▪ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent U ook lid van *ATLAS* (Association for Tourism and Leisure Education) met belangstelling voor gastronomie en toerisme via werkgroep, congressen en publicaties (zie onze eigen website of bij www.atlas-euro.org).

▪ **Lidmaatschap voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,-**

Dit is inclusief de vrije toegang voor alle leerlingen/tewerkgestelden/... aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak.

▪ **Bedrijfslidmaatschap voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...:** na erkenning door de ASG als stakeholder die ook het Terroir-label mogen voeren en het logo op de bewegende banner van de website worden gezet: vanaf € 280,- [hangt af van de erkende categorie].

voor België en Nederland op KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekomen: zie website.



UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159

Eindredacteur: Clem Reynders (E-mail: reyndersclem@skynet.be)

Redactie: Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Gryndonck, Fons Nicolay, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers, Viviane Vaes en Guido Zeelmaekers

Koptekeningen: Steven Wilsens

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Eddy Goorts (E-mail: ledenadministratie@asg.be)

Financiële Administratie: Mark Leppens (E-mail: administrateur@asg.be)

Algemeen correspondentieadres:

ASG: p/a Stadsarchief, Rederijkersstraat 42. 3500 Hasselt (B) [tevens de locatie van het ASG-Studie- en Documentatiecentrum met de “Bibliotheek van de Smaak” - studiecentrum@asg.be]

Web-site: www.asg.be / www.streekgastronomie.nl

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

ASG-Blogs: www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs

ASG-Facebook: /ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie

ASG-Nieuwsbrief (naar belangstellenden): verschenen nummers op de ASG-website