

Suikerbakkersrecepten uit de zeventiende-eeuw over konfijten en andere zoetigheden...

Handschrift 20427 van de
Koninklijke Bibliotheek Brussel



samen met het

Confeteur Boexcken

Handschrift GJ 102 van de
Universiteitsbibliotheek van Amsterdam
verzorgd door drs. R. N. Ferro
Deventer 2019

Deze studie wordt gepubliceerd als nummer 3 van Jaargang 34, 2019, volgnummer 136, van **TERROIR** – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen van de ASG
Driemaandelijks tijdschrift juli-augustus-september 2019



Figuur 1 bij de titelprent, detail uit *Hamen y León*, Juan van der, stilleven met mand en dozen met zoetigheid 1622. olieverf Prado P007743 84x 105 cm

Dank aan **Edith Claessens** (Sittard) voor het kritisch doorlezen van het manuscript en de zeer waardevolle opmerkingen.

Dank aan **Corrie Bosch** (Amsterdam) voor het corrigeren van de inleiding.

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE
Archief & Steunpunt (Documentatiecentrum met Bibliotheek van de Smaak) inzake
Gastronomie, Culinair erfgoed en Gastro-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

Locatie van het ASG - Archief- 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 136 (nummer 3 van jg. 34, 2019)

Digitale uitgave nr. 7

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



Figuur 2 Jan van der Straet (1523–1605), De uitvinding van de suikerraffinaderij, Museum Plantin-Moretus, PKOPB 0186 014 gravure¹

¹ https://nl.wikipedia.org/wiki/Bestand:De_uitvinding_van_de_suikerraffinaderij,_anoniem,_Museum_Plantin-Moretus,_PK_OPB_0186_014.jpg

Inhoud

Hoofdstuk I. Over handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek te Brussel

I.1. Inleiding bij “handschrift 20427”

Hoofdstuk II. Beschrijving van “handschrift 20427”

II.1. Bewaarplaats

II.2. Titel

II.3. Inhoud van “handschrift 20427”

II.4. Samenstelling van “handschrift 20427”

II.5. Watermerk

II.6. Signaturen en Custoden

II.7. Nummering van de folio's

II.8 Afmetingen 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 folio's

II.14. Staat

II.15. Leestekens

II.16. Inhoud van het kookboek

II.16.a. Overzicht van de konfijt en jam recepten

II.16.b. Overzicht van de kookrecepten naar ingrediënten en bereidingswijzen

II.16.c. Overzicht van de ingrediënten

II.17. Maten en gewichten

II.18. Band

II.19. Bezitters

II. 20. Namen

II.21. Datering

II.21.a. Datering van het papier op grond van het watermerk

II.21.b. Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud

II.21.c. Datering op grond van het woordgebruik

II.21.d. Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift

II.22. Herkomst

II.22.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk

II.22.b. Herkomst van de kookrecepten op grond van de inhoud

II.22.c. Herkomst van de kookrecepten op grond van het taalgebruik

II.22.d. Gebruik van de recepten

II.23. Over het gebruik van de recepten

II.24. Opmerkingen over bijzondere recepten

Hoofdstuk III. Overzicht van de recepten

III.1. Inhoud Handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek in Brussel

Hoofdstuk IV. De kookrecepten, van het handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek in Brussel

IV.1. Wijze van weergeven van de tekst

IV.2. De recepten zoals aangetroffen op folio 1r tot en met 65r

IV.3. Woordenlijst bij handschrift 20427

Hoofdstuk V. Literatuuroverzicht

V.1. Mededelingen via persoonlijk contact

V.2. Mededelingen via email

V.3. Literatuur in handschrift

V.4. Internetbronnen

V.5. Literatuur in gedrukte vorm

Bijlage I.

Bijlage I.1. Inleiding Confeteur Boexcken

Bijlage I.2. Inhoud Confeteur Boexcken

Bijlage I.3. Woordenlijst Confeteur Boexcken

Bijlage II lijst van afbeeldingen



Figuur 3 De suikerbakker, Der Zucker=Becker, Joh. Amos Comenii, orbus sensualium picti, Noribergae, 1745

Hoofdstuk I. Over handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek te Brussel.

I.1. Inleiding bij “handschrift 20427”.

Van het handschrift is het niet mogelijk om vast te stellen wie de schrijvers zijn geweest. Over de herkomst van het handschrift valt ook bitter weinig te zeggen. Er is niet gedocumenteerd bij Koninklijke Bibliotheek hoe het in het bezit van de bibliotheek gekomen is. Mogelijk is het afkomstig is uit de voormalige stadsbibliotheek van Brussel. Deze stadsbibliotheek is gefuseerd met de Koninklijke Bibliotheek in het jaar 1843. Bij deze fusie zijn de handschriften met de nummers 20001 t/m 20410 door de Bibliothèque de la Ville de Bruxelles overgedragen aan de Koninklijke Bibliotheek in Brussel.²

Onder nummer “Hs. II 7491” wordt bij de Koninklijke Bibliotheek in Brussel een handschrift bewaard met titelbeschrijvingen van deze manuscripten. De titel van handschrift “Hs II 7491” luidt “Liste des Manuscrits provenant de l'ancienne Bibliothèque de la Ville de Bruxelles”. Als je dit vertaalt “Lijst van handschriften afkomstig uit de voormalige Stadsbibliotheek van Brussel”. Gelet op het nummer van dit handschrift 20427 is dat er dus niet bij! Maar later na 1843 zouden er ook nog handschriften overgedragen zijn van de stadsbibliotheek naar de Koninklijke Bibliotheek. Deze handschriften zijn echter niet apart gedocumenteerd. Dit handschrift is circa 1851 ingeschreven in het aanwinsten register. **Conclusie:** Het is niet bekend hoe de Koninklijke Bibliotheek aan handschrift 20427 gekomen is.

Hoofdstuk II. Beschrijving van “handschrift 20427”

II.1. Bewaarplaats

Het handschrift wordt bewaard bij de Koninklijke Bibliotheek van België onder signatuur nummer Hs 20427.

II.2. Titel

Het handschrift heeft geen titel. Het eerste recept is op folio 1r: “Maniere diemen in Italien in Lombardien observeert omme saucissen te maecken, diemen hier heet saucisen de Bologne.”

II.3. Inhoud van “handschrift 20427”

Het handschrift bevat voornamelijk recepten met suiker, daarnaast ook enkele kookrecepten. Ook bevat het handschrift huishoudelijke recepten en twee medische recepten. Figuur 4 geeft een beknopt overzicht van de inhoud van handschrift 20427.

wat	konfijten	consERVE	taart	koken	drank	marmelade	gebak	opleggen	gelei	kandeliseren	mengen	suikerwerk
aantal	28	10	8	7	6	6	5	4	3	3	3	3
%	28%	10%	8%	7%	6%	6%	5%	4%	3%	3%	3%	3%

wat	azijn	bokade	namaken	tablet	drogen	gisten	pap	roken	sap	vleeswaren	zouten	totaal
aantal	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	101
%	2%	2%	2%	2%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	100%

Figuur 4 overzicht van de kookrecepten in handschrift 20427

II.4. Samenstelling van “handschrift 20427”

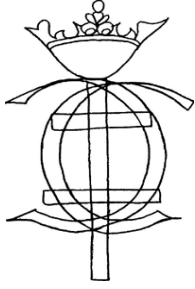
Het boek is opgebouwd uit vier katernen. De grootte van de katernen is door de stevige binding niet vast te stellen. Folio 1 tot en met 3 zijn apart ingevoegd en maken geen deel uit van het oorspronkelijke boekblok. Dit is ook het geval met folio 61 en 63. Deze folio's hebben dan ook een afwijkend papierformaat.

II.5. Watermerk

Er zijn twee verschillende watermerken in dit boek te vinden. Het eerste watermerk bevindt zich in de folio's 1r, 1v, 2r en 2v. Dit zijn bladen die een ander formaat papier hebben dan de rest van het handschrift. Deze bladen zijn kennelijk later aan het handschrift toegevoegd.

² Dank aan Dr. Michel Verweij, KB Brussel

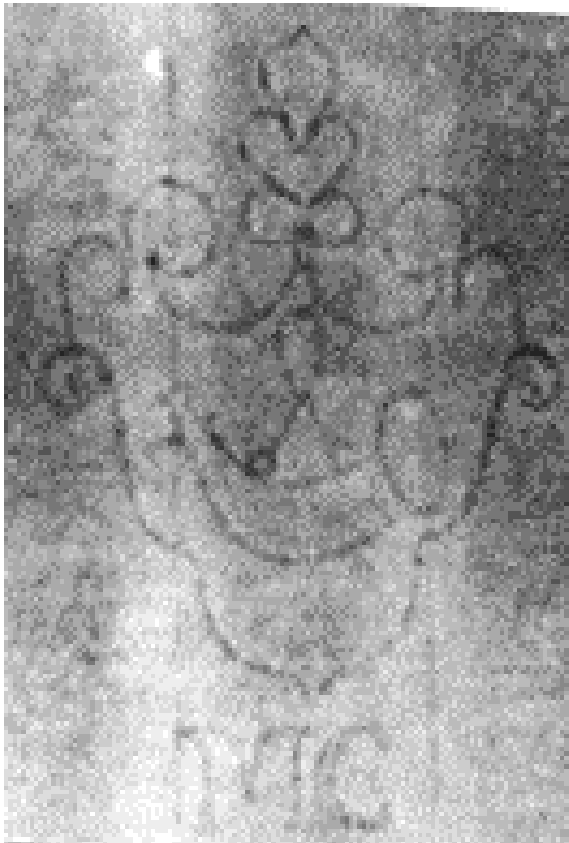
Het papier bevat een watermerk van een gekroond Lotharingskruis. (Zie Figuur 5)



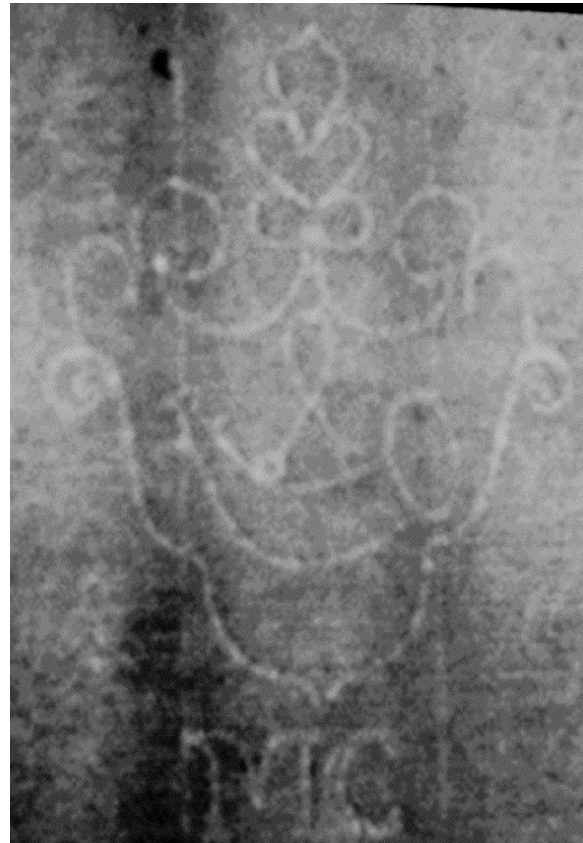
De tekening stelt voor een Lotharingskruis (Croix de Lorraine) dat is gekroond en erdoorheen staan twee spiegelbeeldige letters C geschreven. Dit watermerk stamt uit de periode 1615 – 1635³

Het tweede watermerk treffen we aan in de folio's 4r tot en met 60r. Een afbeelding van dit watermerk treft u aan in Figuur 6 en 7.

Figuur 5 watermerk
gekroond Lotharingskruis



Figuur 6 watermerk folio 4r e.v.



Figuur 7 watermerk folio 4r e.v.

Bij Figuur 6 en 7 watermerk zoals in folio 4r tot en met 60r van dit handschrift is te vinden.

Dit watermerk, met posthoorn in het wapen, is te vinden in Watermarks 1650-1700⁴ onder de nummers 631 en 632. Het betreft papier van de maker Michel Cherou uit Breuty in de Angoumois, gedateerd in 1652. Het is in de periode van rond 1652-53 in gebruik geweest.⁵

Een sterk hierop gelijkend watermerk is te vinden in de "Watermark Database of the Dutch University Institute for Art History". Dit heeft als datum 1632 tot 1635.⁶

II.6. Signaturen en Custoden

Signaturen en custoden ontbreken.

³ Dank aan de heer Laurentius van kunsthandel Laurentius in Middelburg.

⁴ Watermarks 1650-1700 found in the Zeeland Archives door Th. Laurentius, F. Laurentius, Middelburg, 2008

⁵ Dank aan de heer Laurentius van kunsthandel Laurentius in Middelburg.

⁶ De sleutel van het record is IT-GNS-FC 40563; <http://www.wm-portal.net/niki/index.php>

II.7. Nummering van de folio's

De folio's zijn genummerd folio 1 tot en met 65. Naar het handschrift te oordelen is deze foliëring van latere datum. Ik vermoed dat deze nummering uit negentiende eeuw dateert.

II.8 Afmetingen van de folio's

De meeste folio's hebben een afmeting van 185 bij 297 mm. De eerste twee folio's zijn echter groter. Zij meten 201 bij 302 mm, folio 3, 61 en 63 zijn echter kleiner. De afmetingen zijn te vinden in onderstaande tabel (Figuur 8).

afmetingen van de folio's			
		breedte mm	hoogte mm
folio	1	201	302
folio	3	184	142
folio	4 t/m 60	185	297
folio	61	161	214
folio	63	187	152

Figuur 8 overzicht van de afmetingen van de folio's

II.8. Liniëring en afschrijving.

Het papier is ongelinieerd.

Er zijn mij geen afschriften van dit kookboek bekend met uitzondering van de regel "Want datmen van't vercken ende ossenbil vuyt snijdt dat sietmen voor de dienstboden inden ossen huspot". Deze regel is ook te vinden in het kookboek in het archief van Harinxma Thoe Slooten⁷. Het verband tussen deze twee manuscripten is vooralsnog onduidelijk.

II.9. Afkortingen

Er komen in het boek de volgende afkortingen voor:

Folio 1r afkorting opgelost "van" met boven streep = van den
 Folio 57r afkorting opgelost "hetw" = het welke
 Folio 59r afkorting opgelost "w" = welck
 Folio 63r afkorting opgelost "dz" = dat

De afkortingen zijn in de uitgetypte tekst opgelost.

II.10. Getallen

Er komen getallen voor in Arabische cijfers, in Romeinse cijfers en getallen die zijn uitgeschreven in letters.

II.11. Versieringen

Er komen in dit boek drie illustraties voor. Het betreft afbeeldingen van en behorend bij:

Folio 33r recept 62 Om pastille de becke. Afbeelding van een pastille.

Folio 37r recept 69 Om touron te maken. Afbeelding van een stuk noga.

Folio 46r recept 102 Om een serviese te maken van suijker. Afbeelding van een tafel.

II.12. Correcties in het kookboek

De volgender correcties komen in het handschrift voor:

Folio	5r	recept	7	doorgestreept "gieten"
Folio	5r	recept	7	doorgestreept "soo"
Folio	10r	recept	14	doorgestreept "5½"
Folio	11r	recept	16	doorgestreept "hert"

⁷ Rijksarchief Leeuwarden

Folio	13r	recept	18	doorgestreept "visses"
Folio	16r	recept	24	Om confituuren te candeliseren regel 12 en 13 doorgestreept
Folio	28r	recept	45	doorgestreept "fer"
Folio	31r	recept	54	doorgestreept "opt"
Folio	33r	recept	62	doorgestreept "bechou"
Folio	36r	recept	67	doorgestreept "soo sij"
Folio	39r	recept	76	doorgestreept "onder" vervangen door "op"
Folio	40r	recept	79	doorgestreept "Arabi"
Folio	40r	recept	79	doorgestreept "h"
Folio	40r	recept	83	doorgestreept "sap"
Folio	52r	recept	116	doorgestreept "tot sij in det"
Folio	52r	recept	116	doorgestreept "8"
Folio	53r	recept	119	recept 119 is in zijn geheel doorgestreept
Folio	55r	recept	123	doorgestreept "Neept"
Folio	57r	recept	127	doorgestreept "eelen"
Folio	58r	recept	129	doorgestreept "ge"
Folio	59v	recept	133	doorgestreept "sijn"
Folio	59r	recept	133	doorgestreept "op o"
Folio	63r	recept	135	doorgestreept "mu"

II.13. Vermiste bladen en lege folio's

De hieronder genoemde folio's zijn leeg.

2r 2v 3v 4v 5v 6v 7v 8v 9v 10v

11v 12v 13v 14v 15v 16v 17v 18v 19v 20v

21v 22v 23v 24v 25r 25v 26r 26v 27r 27v 28v 29v 30v

31v 32v 33v 34v 35v 36v 37v 38v 39v 40v

41v 42v 43v 44v 45v 46v 47v 48v 49r 49v 50r 50v

51v 52v 53v 54v 55v 56v 57v 58v 59v 60r 60v

61v 62r 62v 63v 64r 64v 65r 65v

In het kort betekent dit dat alle versozijden van het papier zijn blanco zijn, behalve 1v en 59v.

De hierna genoemde bladen zijn aan beide zijden onbeschreven 2 25 26 27 49 50 60 62 64 en 65

Er worden geen folio's vermist.

II.14. Staat

Het boek is in een goede en leesbare staat.

II.15. Leestekens

In de tekst komen de volgende leestekens voor punt, komma, puntkomma en dubbelepunt.

II.16. Inhoud van het kookboek

II.16.a. Overzicht van de konfijt en jam recepten

In onderstaande tabel treft u een overzicht aan van de recepten die worden gemaakt met honing of suiker. Het gaat om zoetigheid dus. Opvallend is dat niet uitsluitend fruit wordt gekookt met suiker maar ook bloemen, ei, groente en kruiden.

Kijken we in de lijst met fruit dan vinden we sinaasappelschil, citroen, amandel, pistache en pijnboompit als niet in België inheemse fruitsoorten. Deze vruchten of de schil zijn echter zonder te bederven redelijk goed te bewaren en te transporteren.

Aantal van wat	wat											
waarvan	konfijten	konserf	jam / gelei	drogen	biscuit	kandeleren	koken	suikerwerk	tablet	namaken	drank/pasta	totaal
kwee	4		7									11
amandel	4											4
roos		3			1							4
berberis	1		1						1			3
citroenschil	2			1								3
bloem (plant)								2				2
citroen			1		1							2
druif	1										1	2
kers	1									1		2
oranjeschil	1			1								2
peer	1		1				1					3
perzik	1						1					2
pistache	2											2
walnoot	2											2
abrikoos										1		1
alantswortel	1											1
alles	1											1
alsem		1										1
appel	1											1
bes	1											1
ei	1											1
framboos	1											1
goudsbloem		1										1
jam						1						1
kakernelle	1											1
kaneel									1			1
kriek	1											1
kruiden											1	1
kruidnagel	1											1
kruisbes	1											1
meloen	1											1
moerbei	1											1
muskaatnoot	1											1
ossentong		1										1
pijnboompit	1											1
rompen						1						1
rozemarijn		1										1
salie		1										1
schorseneer	1											1
tripet				1								1
totaal	35	8	10	3	2	2	2	2	2	2	2	70

Figuur 9 overzicht van de recepten met suiker, duidelijk is dat niet alleen fruit met suiker werd behandeld.

II.16.b. Overzicht van de kookrecepten naar ingrediënten en bereidingswijzen

Van de culinaire recepten zijn konfijten en conserveren veruit de belangrijkste bereidingswijzen. Terwijl fruit veruit het belangrijkste ingrediënt is. De huishoudelijke en medische recepten zijn omschreven met het woord “maken”. Daar ik een precieze omschrijving niet van belang acht.

Aantal van	wat	fruit	groente	bloemen	drank	kruiden	specerij	zuivel	gebak	pap	suikerw	taart	vees	azijn	schillen	alles	boter	suiker	vis	huishoud	medisch	totaal	percent	
hoe	28	2	1	5	1	2	1															37	27%	
confijten	10		4		4						2											23	24%	
maken	10																					18	13%	
conserven									3			3										6	4%	
bakken		5																				5	4%	
innaken																						5	4%	
koken	2									3												5	4%	
taart bakken	3																					5	4%	
zouten	2							2					1						1			4	3%	
suikerwerk	1		2																			3	2%	
brouwen	1													2								2	1%	
candiseren	1						1															2	1%	
drank maken	1					1	1															1	1%	
biscuit	1																					1	1%	
confierfjen	1																					1	1%	
drogen															1							1	1%	
gieten											1											1	1%	
karnen													1									1	1%	
kleuren					1																	1	1%	
mengen																						1	1%	
pasta	1												1									1	1%	
pastilles	1																	1				1	1%	
raffneren																		1				1	1%	
roken																						1	1%	
sap maken																						1	1%	
siroop maken		1																				1	1%	
tablet maken																						1	1%	
totaal	51	8	7	6	6	6	6	3	3	3	3	3	3	2	2	1	1	1	1	1	23	2	135	100%
percent	38%	6%	5%	4%	4%	4%	4%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	17%	1%	100%	100%

Figuur 10 totaal overzicht van de recepten en bereidingswijze NB suikerw = suikerwerk

II.16.c. Overzicht van de ingrediënten.

In onderstaande tabellen treft u het aantal keren aan dat een ingrediënt in het boek wordt genoemd. Wel is hierbij alleen gekeken naar de culinaire recepten.

Daar het boek over jams en konfijten gaat, treft u fruit het meest aan. Neemt niet weg dat er ook enkele groentes, bloemen en kruiden gekonfijt worden. Alantwortel en schorseneer en maar ook roos en goudsbloem werden gekonfijt.

groente	aantal	%
sla	6	21%
wortel	5	17%
hop	4	14%
raap	3	10%
venkel	3	10%
artisjok	1	3%
boon	1	3%
erwt	1	3%
galant	1	3%
komkommer	1	3%
ossentong	1	3%
schorseneer	1	3%
soolwortel	1	3%
totaal	29	100%

Figuur 11 groente aantal keren genoemd

fruit	aantal	%
peer	53	22,6%
appel	35	15,0%
citroen	19	8,1%
kweepeer	18	7,7%
amandel	15	6,4%
bes	15	6,4%
kriek	14	6,0%
perzik	9	3,8%
berberis	7	3,0%
pistache	6	2,6%
sinaasappel	6	2,6%
okkernoot	5	2,1%
pijnboompit	4	1,7%
pruim	4	1,7%
sukade	4	1,7%
moerbeï	3	1,3%
abrikozen	2	0,9%
framboos	2	0,9%
kakernelle	2	0,9%
krent	2	0,9%
meloen	2	0,9%
pipping	2	0,9%
tripet	2	0,9%
hazelnoot	1	0,4%
kruisbes	1	0,4%
vlier	1	0,4%
totaal	234	100,0%

Figuur 12 fruit aantal keren genoemd

kruiden	aantal	%
kaneel	11	15%
kruidnagel	10	14%
azijn	9	13%
peper	6	8%
verjus	6	8%
nootmuskaat	5	7%
alsem	4	6%
gember	4	6%
kapper	3	4%
muskus	2	3%
oregano	2	3%
saffraan	2	3%
salie	2	3%
zoethout	2	3%
annijs	1	1%
lijnzaad	1	1%
petercelie	1	1%
totaal	71	100%

Figuur 13 kruiden aantal keren genoemd

vlees	aantal	%
vlees	12	20%
varken	9	15%
gaar	7	12%
lever	6	10%
ossevlees	6	10%
bilstuk	3	5%
ham	3	5%
saucijs	3	5%
darm	2	3%
merch	2	3%
schaap	2	3%
uier	2	3%
hamel	1	2%
zenuw	1	2%
totaal	59	100%

Figuur 15 vlees aantal keren genoemd

hulpstof	aantal	%
suiker	191	68%
siroop	28	10%
zout	24	9%
gom	12	4%
pekel	10	4%
honing	5	2%
seem	5	2%
papier	2	1%
spons	2	1%
gist	1	0%
totaal	280	100%

Figuur 14 hulpstoffen aantal keren genoemd

drank	aantal	%
water	108	72%
regenwater	12	8%
wijn	9	6%
sap	8	5%
klareit	4	3%
bier	3	2%
rins	3	2%
hypokras	2	1%
wei	1	1%
totaal	150	100%

Figuur 16 drank aantal keren genoemd

II.17. Maten en gewichten

Er komen 106 recepten in voor die maten of gewichten bevatten van de 135 recepten die in dit boek staan. Dit is in circa 80% van de recepten. Dit is voor de zeventiende eeuw een hoog percentage. De konfijtrecepten hebben vaak een medische oorsprong. Deze medische boeken vermelden reeds veel eerder de maten en gewichten dan de culinaire boeken. Waarschijnlijk liggen medische recepten, althans voor een deel, ten grondslag aan de oorsprong van dit boek. Dit is af te leiden uit het feit dat er soms ook medische gewichten worden gebruikt. (b.v. grijn recept 62)

gewichten	aantal	%
lb	151	78%
ons	34	18%
pond	6	3%
dragmen	1	1%
grein	1	1%
totaal	193	100%

Figuur 17 gewichten aantal keren genoemd

maten	aantal	%
pint	20	24%
vat	15	18%
lepel	13	15%
ton	10	12%
kan	9	11%
pot	7	8%
handvol	6	7%
aam	4	5%
totaal	84	100%

Figuur 18 maten aantal keren genoemd

Ervan uitgaande dat dit de maten en gewichten van Brussel betreft dan gelden de volgende verbanden tussen de eenheden.

Brussel	maten in	liter		
gelte	pot	pint	uperkens	
1	2	4	8	gelte
1	2	2	2	van vorige
2,709	1,355	0,677	0,339	liter

Figuur 19 maten van Brussel

Brussel	gewicht in	gram	
pond	ons	lood	
1	16	32	pond
1	16	2	van vorige
468	29,2	14,6	gram

Figuur 20 gewichten van Brussel

medicinaal	gewicht				
pond	ons	drachme	scrupel	grijn	
1	16	128	384	7680	pond
1	16	8	3	20	van vorige
375	31,3	3,9	1,3	0,065	gram

Figuur 21 medicinale gewichten

II.18. Band

Het boek is ingebonden in een negentiende-eeuwse kartonnen band. De afmetingen van de band zijn hoog 30,5 cm en breed 20 cm. Het is de band waarin, bij de verwerving van het handschrift door de bibliotheek, het boek gebonden was. Daar het handschrift circa 1850 door de bibliotheek is verkregen, dateert de band is uit de eerste helft van de negentiende-eeuw.

II.19. Bezitters

De enige bekende bezitter van dit handschrift is de Koninklijke Bibliotheek van België. De schrijvers en bezitters uit de zeventiende eeuw zijn onbekend.

II. 20. Namen

In het boek komen twee namen voor, te weten:

Folio 16r recept 24 “Jan Waters die gietet altos hiet op de confietueren.”

Folio 61r recept 134 “es mij geleert va[n] jouffrou van Mierbeeck den 17 november 1622”

In het manuscript komen twee namen voor te weten de naam van Mierbeeck en de naam Jan Waters. Zoeken we in de namen die te vinden zijn op de website van het Rijksarchief in Brussel en in de namen die te vinden zijn op de website van Geneanet vinden we de naam Waters zeven keer in West-Vlaanderen en drie keer in Vlaams-Brabant (inclusief Brussel) Ook vinden we de naam twee keer in

Antwerpen en ook twee keer in Luik. We beperken ons hierbij tot de periode van het jaar 1600 tot 1700. De naam van Mierbeek vinden we drie keer in Brussel en vier keer in Vlaams-Brabant.

Waters	aantal	%
West Vlaanderen	7	50%
Brussel	2	14%
Antwerpen	2	14%
Luik	2	14%
Vlaams-Brabant	1	7%
Oost Vlaanderen	0	0%
Limburg (B)	0	0%
totaal	14	100%

Figuur 22 voorkomen van de naam Waters tussen 1600 en 1700

Mierbeek	aantal	%
West Vlaanderen	0	0%
Brussel	3	43%
Antwerpen	0	0%
Luik	0	0%
Vlaams-Brabant	4	57%
Oost Vlaanderen	0	0%
Limburg (B)	0	0%
totaal	7	100%

Figuur 23 voorkomen van de naam van Mierbeek tussen 1600 en 1700

Overzicht van het voorkomen van de namen van Mierbeek en Waters in de database van Geneanet en de database van het Rijksarchief in België tussen 1600 en 1700.

Waters en Mierbeek	kans op beide
West Vlaanderen	0%
Brussel	60%
Antwerpen	0%
Luik	0%
Vlaams-Brabant	40%
Oost Vlaanderen	0%
Limburg (B)	0%
totaal	100%

Figuur 24 voorkomen van de namen Waters én van Mierbeek tussen 1600 en 1700

Uit bovenstaande zouden we kunnen afleiden dat Vlaams-Brabant inclusief Brussel en West-Vlaanderen mogelijke herkomstplekken zouden kunnen zijn voor dit manuscript. Bekijken we de kans op beide namen dan scoort Brussel het hoogst maar hoort Vlaams-Brabant ook tot de mogelijkheden. De naam van Mierbeek brengt ons in Vlaams-Brabant of Brussel

II.21. Datering

II.21.a. Datering van het papier op grond van het watermerk

Deze tekening stelt voor een Lotharingskruis (Croix de Lorraine) dat is gekroond en erdoorheen staan twee spiegelbeeldige letters C geschreven. Dit watermerk stamt uit de periode 1615 – 1635⁸

Het watermerk, met posthoorn in het wapen, is te vinden in Watermarks 1650-1700 onder de nummers 631 en 632. Het betreft papier van de maker Michel Cherou uit Breuty in de Angoumois, gedateerd in 1652⁹. Het is in de periode van rond 1652-53 in gebruik geweest.

Samenvattend zijn de eerste drie bladzijden uit de eerste helft van de zeventiende eeuw en de volgende bladzijden uit de tweede helft van de zeventiende eeuw. Aan het eind volgen dan nog twee bladzijden uit de eerste helft van de zeventiende eeuw.

II.21.b. Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud

Konfijtrecepten komen vanaf circa 1500 in de kookboeken voor, aanvankelijk in geringe aantallen en met honing als zoetstof. Later neemt het aantal recepten toe en het gebruik van suiker in plaats van

⁸ Dank aan de heer Laurentius, Middelburg

⁹ Dank aan de heer Laurentius, Middelburg

honing neemt ook toe. Boeken en handschriften met grote aantallen konfijtrecepten vinden we vanaf circa 1650. Reden waarom ik aanneem dat dit boek van na 1650 is.

II.21.c Datering op grond van het woordgebruik

In dit handschrift komen onderstaande woorden voor. Achter het woord de datum waarop ze voor het eerst in de Nederlandse taal zijn aangetroffen. Ik heb gebruik gemaakt van “van der Sijs, Chronologisch woordenboek”. Het woordgebruik wijst erop dat deze recepten dateren van na 1625, vanwege de abrikozen. Het voorkomen van schorseneren wijst er zelfs op dat dit deel van deze tekst van na 1663 is.

groente		oudste datum	recept	recept
salae	sla	1599	7	8
schoorsonera	schorseneer	1663	43	

Figuur 25 meest recente woorden voor groente

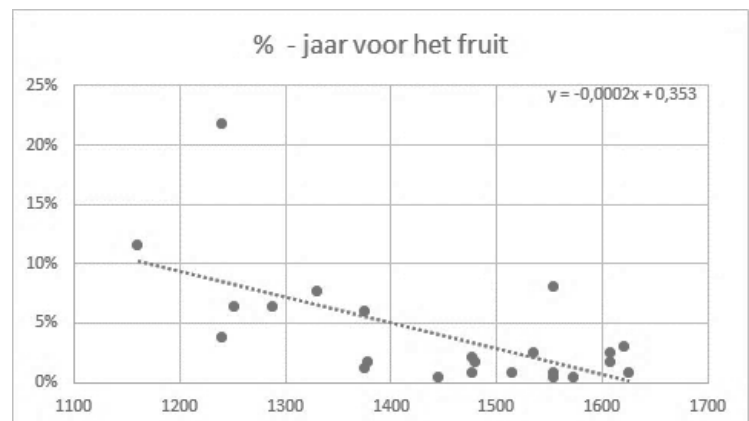
fruit		oudste datum	recept	recept	recept
pistijche	pistache	1608	33	40	
pinghel	pijnboompit	1608	14	32	95
berberis	berberis	1621	40		
aberkosen	abrikoos	1625	41	47	81

Figuur 26 meest recente woorden voor fruit

Het lijkt erop dat er een verband bestaat tussen het aantal keren dat een ingrediënt in de tekst voorkomt en de ouderdom van het ingrediënt in de Nederlandse taal. Dit gegeven is uitgewerkt in onderstaande grafiek waar het “percentage genoemd (%)” is uitgezet tegen “jaar”. Er lijkt een verband tussen beide gegevens te bestaan. Nader onderzoek is gewenst.

fruit	aantal	%	jaar
appel	27	11,5%	1160
perzik	9	3,8%	1240
peer	51	21,8%	1240
amandel	15	6,4%	1251
bes	15	6,4%	1287
kweepeer	18	7,7%	1330
moerbei	3	1,3%	1375
kriek	14	6,0%	1375
pruim	4	1,7%	1377
kruisbes	1	0,4%	1445
okkernoot	5	2,1%	1477
meloen	2	0,9%	1477
sukade	4	1,7%	1480
krent	2	0,9%	1514
sinaasappel	6	2,6%	1534
vlier	1	0,4%	1554
framboos	2	0,9%	1554
citroen	19	8,1%	1554
hazelnoot	1	0,4%	1573
pistache	6	2,6%	1608
pingel	4	1,7%	1608
berberis	7	3,0%	1621
abrikoos	2	0,9%	1625
kakernelle	2	0,9%	onbekend
appel rabolinge	3	1,3%	onbekend
appel wauteringh	5	2,1%	onbekend
peer pompeer	2	0,9%	onbekend
pipping	2	0,9%	onbekend
tripet	2	0,9%	onbekend
totaal	234	100%	1625

Figuur 27 overzicht van “%” tegen jaar

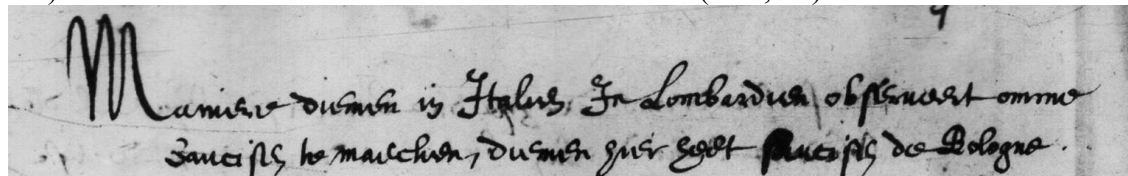


Figuur 28 overzicht van “%” tegen jaar

II.21.d. Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift.

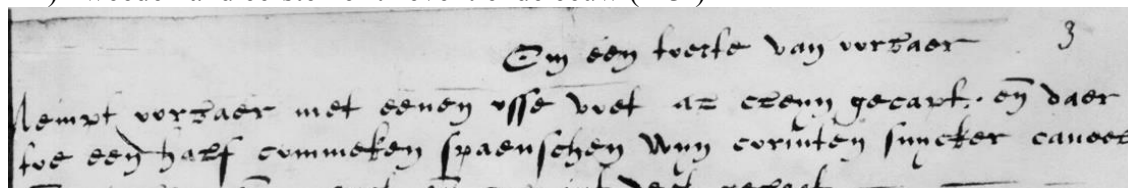
Hieronder een overzicht van de dateringen van de handschriften, die in het kookboek voorkomen. De datum is op grond van het handschrift bepaald. Als een datum in de tekst voorkomt, dan is dat uiteraard vermeld.

H1) Eerste hand tussen eerste helft zeventiende eeuw (f° 1r, 1v)



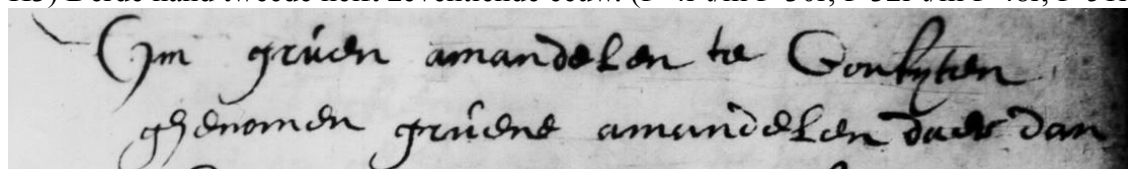
Figuur 29 recept 1 Maniere di uen in Italiën, in Lombardien...

H2) Tweede hand eerste helft zeventiende eeuw (f° 3r)



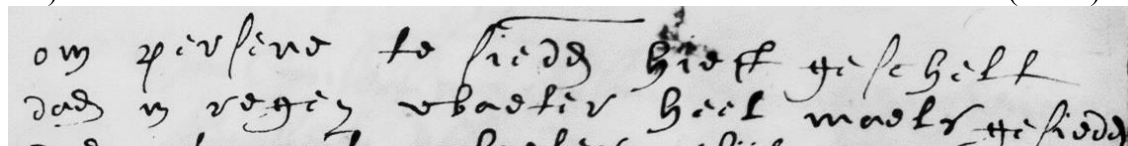
Figuur 30 recept 2 Om een toerte van oorbaer

H3) Derde hand tweede helft zeventiende eeuw. (f° 4r t/m f° 30r, f° 32r t/m f° 48r, f° 51r t/m f° 53r)



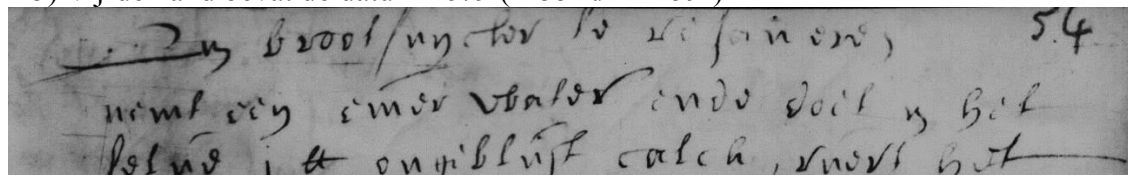
Figuur 31 recept 6 Om gruen amandelen te Confijten

H4) Vierde hand tweede helft zeventiende eeuw doch later dan de derde hand (f° 31r)



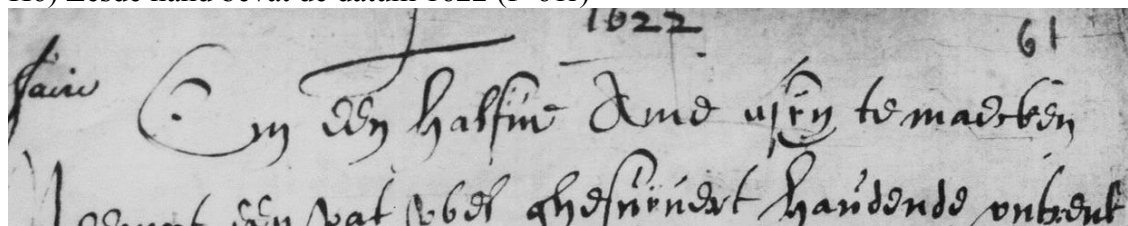
Figuur 32 recept 55 Om persene te sieden

H5) Vijfde hand bevat de datum 1679 (f° 55r t/m f° 59r)



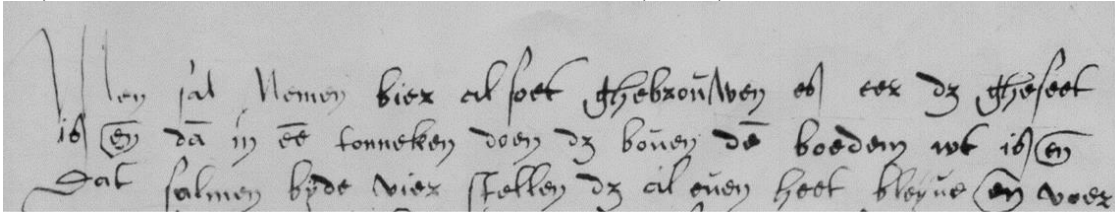
Figuur 33 recept 121 Om brootsuijcker te rafeneren

H6) Zesde hand bevat de datum 1622 (f° 61r)



Figuur 34 recept 134 1622 Om een halfve Ame asijn te maecken

H7) Zevende hand eerste helft zeventiende eeuw (f° 63r)



Figuur 35 recept 135 (Om seer goeden eek te maken.) Men sal nemen bier al soet gebrouwen...

II.22. Herkomst

II.22.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk

Het papier is afkomstig uit de Angoumois, in Frankrijk. Dit ligt circa 100 kilometer ten noordoosten van Bordeaux. Het papier is gemaakt voor de Nederlandse markt.¹⁰

De herkomst van het manuscript op grond van het watermerk is niet vast te stellen

II.22.b. Herkomst van de kookrecepten op grond van de inhoud

Hieronder een opsomming van de recepten die een geografische verwijzing bevatten. Duidelijk is dat er uit Franse en Italiaanse bronnen geput is. Het is waarschijnlijk dat dit indirect gebeurd is. Dat wil zeggen dat de schrijver(s) de recepten uit een ander Nederlands handschrift hebben overgenomen die het op hun beurt weer uit een Franse of Italiaanse bron hebben overgenomen.

Folio r1 recept 1	Maniere diemen in Italien in Lombardien obstrueert omme saucissen te maecken
Folio 9r recept 12	Om appelen te confijten ende pruijmkens de parie
Folio 10r recept 14	Om paste de Genua te maken ende bockaden en mermeladen
Folio 30r recept 52	Om conserf van prouvensche rosen te maken
Folio 30r recept 53	Om conserf van prouvensche rosen te maken
Folio 48r recept 100	Om een eijken lombaeet te maken
Folio 56r recept 116	Om alle confituren drogh te confijten // op de maniere van Parijs

NB parie = Paris = Parijs; Lombaet = Lombart = Lombardije

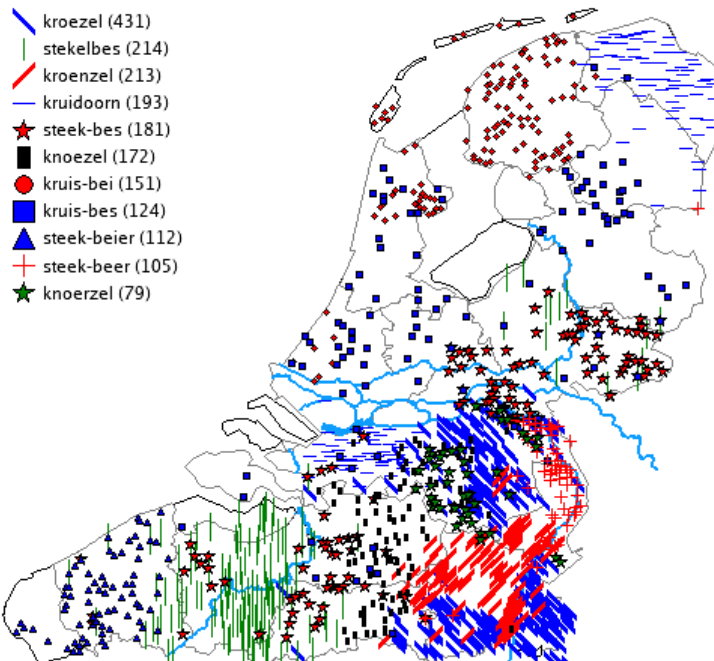
Samenvattend in komen er tweemaal recepten uit Italië te weten Lombardije en Genua. Uit Frankrijk wordt tweemaal Parijs genoemd en tweemaal de Provence.

¹⁰ Dank aan de heren Laurentius, Middelburg

II.22.c. Herkomst van de kookrecepten op grond van het taalgebruik.

De volgende vier woorden te weten stekelbesie, pers, save en wijnbes leveren aanvullende informatie op aangaande de herkomst van het manuscript. Onderstaande kaarten zijn overgenomen uit het archief van het Meertensinstituut¹¹.

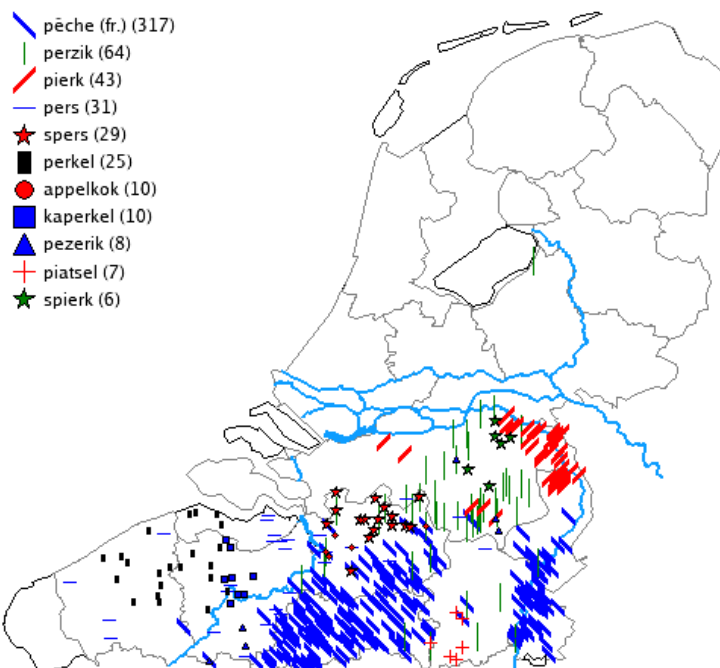
Kruisbes, vrucht



2732 treffers

Figuur 36 dialectwoorden voor stekelbes; kruisbes

Perzikboom, vrucht: perzik

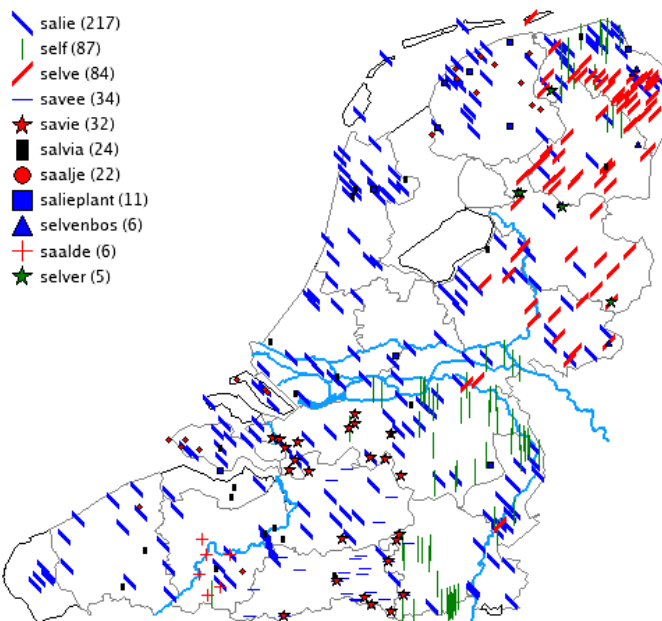


584 treffers

Figuur 37 dialectwoorden voor pers; perzik

¹¹ <http://www.meertens.knaw.nl/kaartenbank/>

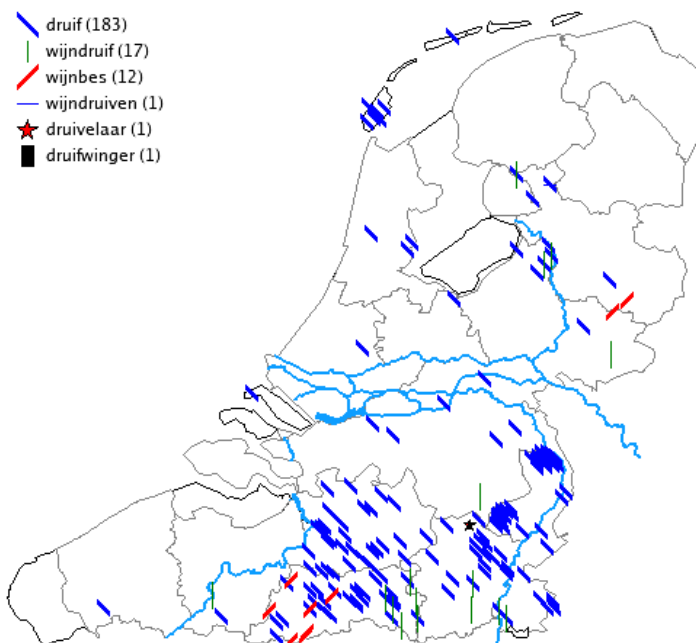
Echte salie



598 treffers

Figuur 38 dialectwoorden voor save; salie

Wijnstok, vrucht: druif



215 treffers

Figuur 39 dialectwoorden voor wijnbes; druif

De resultaten laten zich samenvatten in onderstaande tabel.

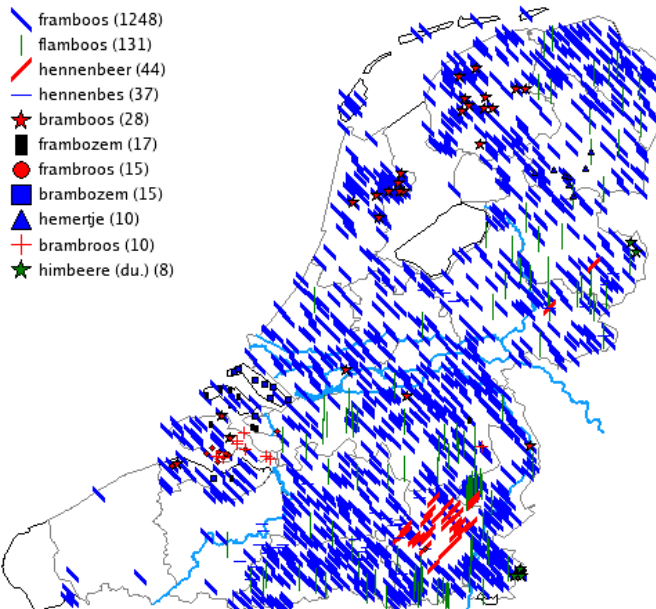
naam	Oost-Vlaanderen	West-Vlaanderen	Vlaams-Brabant	Antwerpen
pers	ja	ja	ja	
save			ja	ja
stekelbes	ja		ja	
wijnbes			ja	
aantal	2	1	4	1

Figuur 40 resultaten tabel van de dialecten

Een bevestiging van de herkomst vinden we bij het taalgebruik, dit is echter niet ondubbelzinnig. Van niet alle woorden bestaat een dialectkaart. Niet alle dialectkaarten zijn zodanig dat je kunt vaststellen waar woorden precies gebruikt zijn. Ook de recepten zijn meestal niet uit één taalkundig omgeving afkomstig. Vaak, ook hier, zijn de recepten uit diverse bronnen bij elkaar gebracht.

Ook binnen een recept treffen we soms verschillende dialecten aan. Dit is bijvoorbeeld het geval op folio 29r recept 50 Om **framboose** te confijten ► Ghenomen de **hinnebesen**.

Framboos, vrucht

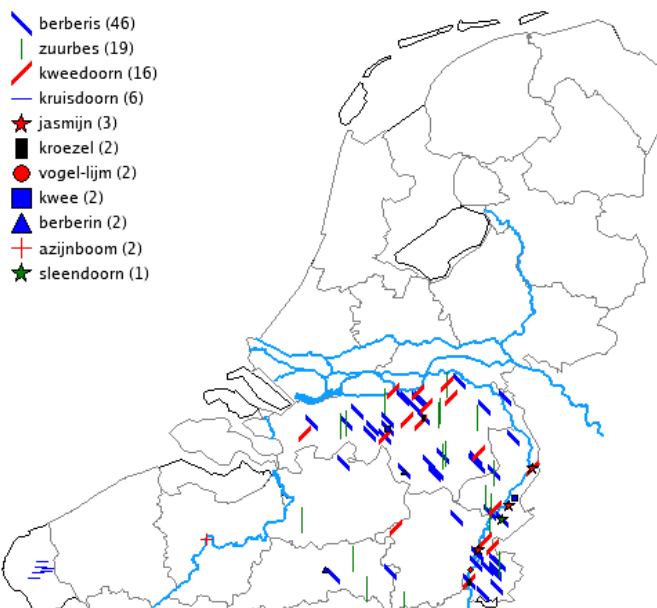


1623 treffers

Figuur 41 Op bovenstaande kaart is, met moeite, te vinden, dat het woord hennenbesen (hinnebesen komt niet voor) in het noordelijk gedeelte van de provincie Vlaams-Brabant wordt gebruikt

Ook twee namen voor zuurbes vinden we op folio 28r r47 “Om **berberisse** te confijten ► Ghenomen de **berberinne**” Deze namen zijn te vinden op de dialectkaart van de database Pland. Hier zijn echter twee waarnemingen vermeld. Het gaat maar om één waarneming berberinnetje/ke uit Veltem-Beisem.

Zuurbes



115 treffers

Figuur 42 Uit de begeleidende de tekst blijkt dat berberine in Vlaams-Brabant gezocht moet worden

II.22.d. Gebruik van de recepten

Hieronder treft u een overzicht aan van de recepten ingedeeld naar categorie. Het betreft de handschriften 20427 van de Koninklijke Bibliotheek in Brussel en GJ 102 van de Universiteitsbibliotheek van de Universiteit van Amsterdam. De recepten van handschrift 20427 zijn zodanig gefilterd dat er alleen culinaire recepten overbleven. Van de 134 recepten blijven er dan na filtering nog 101 recepten over.

Daar handschrift GJ 102 uitsluitend culinaire recepten bevat, is een dergelijke filtering bij dit handschrift niet nodig.

Handschrift GJ 102 is het enige, mij bekende handschrift, wat zeker afkomstig is van een zeventiende-eeuwse suikerbakker. Het Amsterdamse manuscript is afkomstig van Johannes van den Barghe (Hans van den Berg)

Hans van den Berg was suikerbakker in de Amsterdamse Warmoesstraat. Hij was echter geboren in Diest en later ook actief in Antwerpen. Dus lijkt het voor de hand liggend dat het hier behalve Amsterdamse recepten, het ook recepten uit Vlaams-Brabant betreft. Hoewel het Confetueur Boexcken gedateerd is 1663, is de receptuur waarschijnlijk ouder daar Johannes van de Barghe actief was aan het begin van de zeventiende eeuw in Amsterdam. (Zie bijlage I)

Hieronder tref je een overzicht van de recepten ingedeeld in categorieën. Bij iedere categorie is het aantal recepten opgegeven en het percentage van het totale aantal.

Brussel Hs 20427	aantal	%
konfijt, suikerwerk, marsepein	62	61%
gebak, taart, beschuit	13	13%
hartig	10	10%
koken	9	9%
drank	7	7%
totaal	101	100%

Figuur 43 Hs 20427 aantallen per categorie

Amsterdam Hs GJ102	aantal	%
konfijt, suikerwerk, marsepein	14	54%
gebak, taart, beschuit	8	31%
hartig	2	8%
koken	1	4%
drank	1	4%
totaal	26	100%

Figuur 44 Hs GJ 102 aantallen per categorie

De percentages van deze recepten zijn in Figuur 45 bij elkaar geplaatst. Hoewel het verschil tussen de percentages bij “gebak taart beschuit” betrekkelijk groot is, lijken deze grafieken toch sterk op elkaar. Vanwege de gelijkenis van het aantal recepten per categorie is mijn conclusie dat het hier het receptenboek van een suikerbakker betreft.



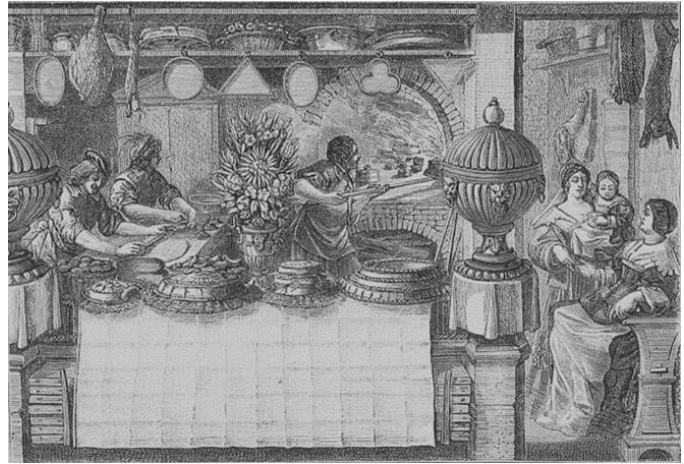
Figuur 45 de verhouding van de culinaire recepten naar type is ongeveer gelijk

Samenvatting. Het boek is geschreven in de zeventiende eeuw. De belangrijkste hand dateert uit de tweede helft van de zeventiende eeuw. Het boek is gebruikt in een suikerbakkerij. Deze suikerbakker is mogelijk afkomstig uit Brussel of uit Vlaams-Brabant.

II.23. Over het gebruik van de recepten

Het zijn onmiskenbaar recepten die in gebruik geweest zijn bij een suikerbakkerij. Daarop wijzen ook de niet culinaire recepten, er staan bijvoorbeeld de recepten in om potten te repareren. Dat was ongetwijfeld een probleem. De potten waarin de gekonfijte vruchten gedaan werden, gingen stuk of werden lek.

Er werden natuurlijk potten en pannen gebruikt om te koken. In Nederland en België zijn mij geen bedrijfsafbeeldingen bekend van een suikerbakkerij uit de zeventiende eeuw. Ook het archief brengt weinig soelaas in deze. Ook buitenlandse afbeeldingen zijn schaars. De enig mij bekende afbeelding is de gravure van Abraham Bosse maar die laat voornamelijk taarten zien en de daarbij horende oven. Er is geen jam en gekonfijt fruit op te vinden.



Figuur 46 Abraham Bosse, Le Pâtissier, 1635, 26x34 cm

Gekookt werd er in de zeventiende eeuw

boven een haardvuur of als men buiten was boven een open vuur. Als brandstof diende hout of turf.

De pan of kookpot met de benodigde ingrediënten werd opgehangen aan een hangijzer boven het vuur.



Figuur 47 titelpagina van "De Verstandighe Kock, ca. 1670

Sommige pannen of kookpotten hadden drie pootjes waarmee ze boven het vuur gezet konden worden.

Een uitvinding van de zeventiende eeuw is het fornuis. Het fornuis wordt als nieuwtje vermeld in de "Verstandighe Kock" dit boekje is voor de eerste keer in 1667 gedrukt. De titelplaat van dit kookboekje maakt duidelijk over welke verwarmingsmogelijkheden men in die tijd beschikte. We zien links het fornuis met een pan erop. Rechts een oven die op dit moment warm gestookt wordt. In het midden zien we een open haard die zo te zien fiks brandt.

Boven de open haard hangt een pan met het hengsel aan een ketting. Voor de haard liggen

twee braadspitten. Onder de braadspitten ligt een vetvanger.

Het kan ook het geval zijn dat er in onze suikerbakkerij gebruikt werd gemaakt van een taartpan. Deze wordt echter in deze tekst niet genoemd. In de zeventiende eeuw verscheen een Engelse versie van de Cuisinier François onder de titel "The French Cook". Het boek verscheen in Londen in 1653.



Figuur 49 titelgravure "the French Cook"



Figuur 48 taartpan

Op deze titelplaat van dit boekje staat taartpan afgebeeld. Links op de plaat in het midden van schouw staat een taartpan. Hij pan heeft driepootjes. Er kan een vuurtje onder branden onder de pan om de taart te kunnen bakken. Hier is alleen het vuur er boven afgebeeld.

Een ander aspect geeft de Encyclopedie van Diderot. Deze maakt duidelijk dat er boven een fornuis gekookt werd, maar dat is in de achttiende eeuw én in Frankrijk. Ik neem aan dat men in België later aan het fornuis begonnen is dan in Frankrijk. Ook laat de encyclopedie zien dat op het fornuis metalen pannen stonden. Het lijkt mij het aannemelijkst dat er in de zeventiende eeuw in Nederland en België met metalen, koperen, pannen gekookt werd die aan een hangijzer boven de openhaard hingen.¹²

De uitdrukkingen “dan overghehanghen” en “bij de vier stelle in den hoek van den eert” doen vermoeden dat er met een open haard gekookt werd. “Dan overghehanghen” wijst erop dat de potten aan het hangijzer opgehangen werden (zie Figuur 50)

De uitdrukkingen “op vier ghesedt soo gheruet”, “op het vier” en “den ras op vier gheset” laten echter wel degelijk mogelijk het ook anders te interpreteren. Ik denk hierbij aan een fornuis of aan een driepoot die over het vuur gezet werd. De driepoot lijkt het aannemelijkst.

Dus blijkt dat net als de afbeelding van de “Verstandighe Kock” onze suikerbakker over meer mogelijkheden beschikte. Kennelijk beschikte de suikerbakker over een openhaard en een oven. Mogelijk ook over een fornuis maar dat is niet zeker.

De oven komt om de hoek kijken als er gedroogd moet worden. Dit betreft recept 22 “den laten drooghen in den houven” en recept 25 “op een wijm ghedrocht in den hooven”. In het eerste recept “24 onsen saudt heel hert inde fruijt panne gedroocht” wordt in een “panne” gedroogd. Er wordt ook gedroogd op een stuk vlechtwerk (wijm).

Een stoof werd ook gebruikt om te drogen. In recept 14 “Om paste de genua” treffen we aan “soo op't stoof laten drooghen”. In recept 11 “Om peren te confijten” vinden we “op vleckens gheledt soo laten drooghen”. Het werd dus op een ijzeren plaat gelegd om te drogen.



Figuur 50 hangijzer (NOM)



Figuur 51 kookketel 18^e eeuw HxD 22x35
inv.nr. 2886 Museum Rotterdam

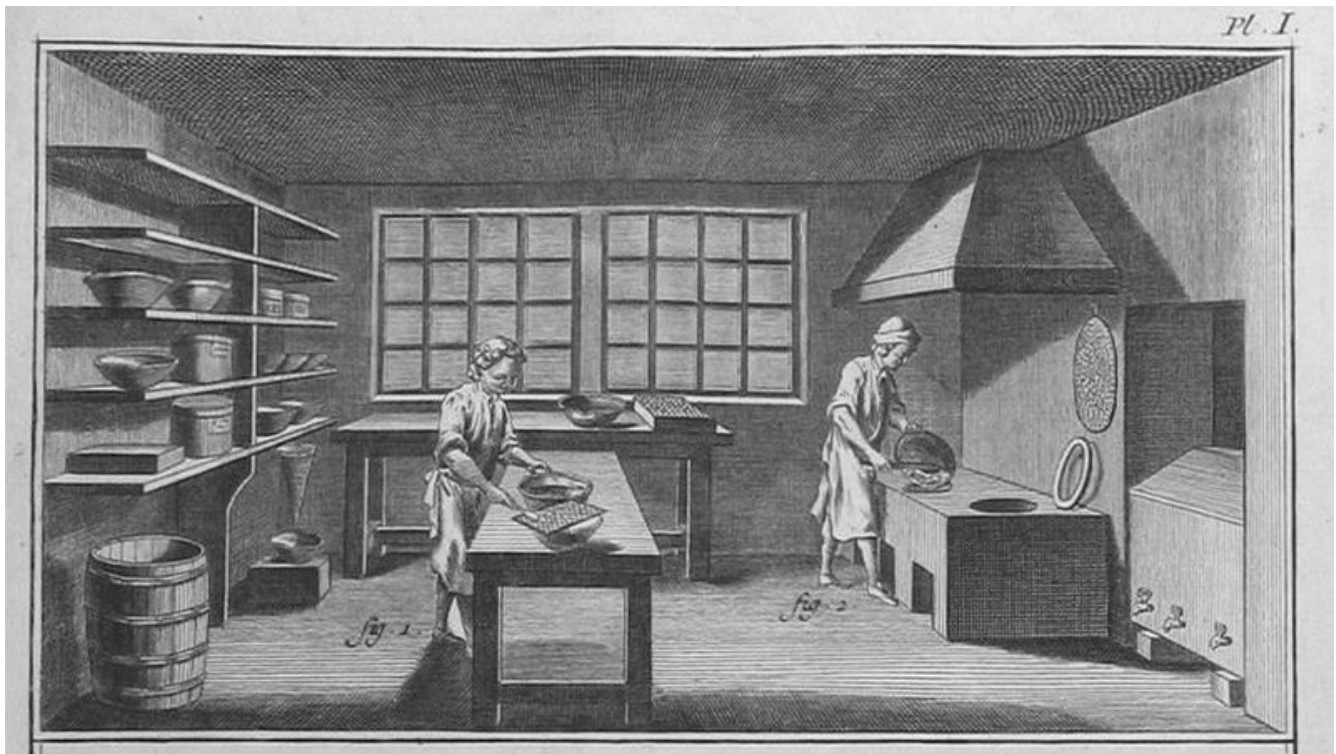


Figuur 52 kookketel 1575-1675 HxBxD 19x40x39
inv.nr. F 4948 Museum Boijmans Rotterdam

Bij Figuur 51 en 52 Twee ketels zoals die gebruikt zouden kunnen zijn bij het konfijten en jam koken.

¹² <https://nl.wikipedia.org/wiki/Haardhaal>

Hieronder treft u het atelier van een confiseur zoals dat getekend is in de achttiende-eeuwse encyclopedie van Diderot. Het Franse woord confiseur heeft in het Nederlands een aantal betekenissen te weten banketbakker, suikerbakker, koekbakker en, of taartenbakker. Waarschijnlijk zelfs alle betekenissen tegelijkertijd. Dit omdat deze bakker zowel suikerbakker als banketbakker was.



Figuur 53 afbeelding uit de encyclopedie van Diderot. Voorstellende de werkplaats van een Confiseur, dit is een suikerbakker, koekbakker, banketbakker en taartenbakker, in Frankrijk circa 1760



Figuur 54 Quiringh Gerritsz van Brekelenkam
Een keuken interieur met een meid die rapen schild,
z.j. Christie's sale 3040, 20-11-2013, 47,7 x 64,7 cm



Figuur 55 Quiringh Gerritsz van Brekelenkam
Interieur met schouw en bedstede, 1648,
Collectie Lakenhal, Leiden

Bij Figuur 54 en 55 Twee afbeeldingen van haarden met een hangijzer waaraan een ketel hangt.

II.24. Opmerkingen over bijzondere recepten

Bij onderstaande recepten vindt u wat extra informatie.

f° 7r r.10 Om crachons te maken

Het maken van “crachons” heeft me beziggehouden. Zonder twijfel is het woord “Crachons” uit het Frans afkomstig. Ik denk dat het hier om de verwerking van afval stukjes gaat. Stukjes fruit die kennelijk door een ander zijn “uitgespuugd”. Ik vermoed dat het met het Frans “cracher” spugen samenhangt. Dit om aan te geven dat het om afval stukjes fruit gaat.

f° 22r r.39 Om fuegueren te gieten

Wat hier figuren genoemd wordt, zou ik suikergoed willen noemen. Sinterklaas wordt er hier echter nergens bijgehaald. Dit geeft aan dat ons suikergoed zeker al zo oud is als de zeventiende eeuw.

f° 28r r.46 Om besekens oversie te confijten

De lampionplant komt volgens verschillende bronnen uit verschillende delen van de wereld. China en Japan worden genoemd. In midden Europa komt de plant verwilderd voor. De bekende lampionnen worden vaak als herfst boeket gebruikt. In deze lampion zit een eetbare bes. De naam: ”jodenkers” heeft er mee te maken dat de lampion lijkt op een hoofddeksel zoals dat door Joden werd gedragen in de late middeleeuwen. Maar de naam “besjes van over zee” wijzen op China of Japan als herkomst gebied.

f° p37r r.69 Om touron te maken

Touron is het Spaanse woord voor noga. Dit recept is kennelijk uit Spanje afkomstig. Turon is al sinds de vijftiende eeuw daar bekend. Er wordt herkomst uit de Arabische wereld verondersteld. Hetzelfde product heeft in andere mediterrane landen heeft een soortgelijke naam in Catalonië *torró* en in Italië *torrone*.

In Catalonië komt in de vijftiende eeuw een dergelijk touron recept voor maar dan met pijnboompitten in plaats van amandelen.¹³ Dit recept heet *pinyonat*. Ik denk dat recept 32 “Om pinghelade te maken” daarmee zou kunnen samenhangen.

f° 39r r.74 Om pekelt te maken van citroenen

Ingezouten citroenen horen tot de specialiteit van de Arabische keuken. Nog heden ten dage vinden we ze in Marokko.¹⁴

f° 39r r.75 Om pekelt van olijven te maken

De olijven komen niet, ook maar dan ook niet bij benadering in België voor.¹⁵ De dichtstbijzijnde plek is te vinden aan de Franse zuid kust. (Zie Figuur 56) Dit recept is kennelijk afkomstig uit Zuid-Europa. Dat doet vermoeden dat ook andere recepten uit die regio afkomstig zijn. Om pekelt te maken van citroenen lijkt me ook niet een recept dat uit onze noordelijke streken afkomstig is.

f° 39r r.76 Om pekelt te maken van ansioven

Dit recept gaat over *ansjovis* in rode wijn. Er wordt in dit recept nergens over zout gerept. Ik vermoed dat de *ansjovissen* al gezouten waren voor ze in de wijn gelegd werden.

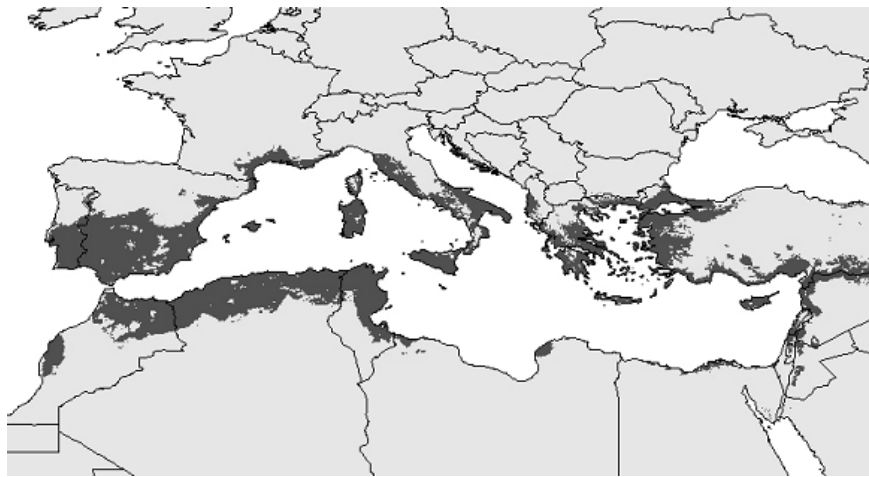
f° 39r r.77 Om ghekerende olie te maken

Het woord “ghekerende” betekent hier gekarnde. Het gaat hier dus om olie, die verkregen is door te karnen. Boter verschijnt in België en Nederland als brokjes in de botermelk. Dit recept is afkomstig uit een warm land. In warme landen zal het botervet vloeibaar zijn en zich als gele olie manifesteren.

13 <https://fr.wikipedia.org/wiki/Nougat>

14 <https://de.wikipedia.org/wiki/Salzzitronen>

15 <https://en.wikipedia.org/wiki/Olive>



Figuur 56 Verspreiding van de olijfbomen in het middellandse zeegebied.¹⁶

f^o 44r r.95 Om paste te maken om de hande te wassen

Dit recept om de handen te wassen is een vreemd recept. Het lijkt meer op amandelspijs dan op zeep.

f^o 45r r.98 Om noten te confijten mischaten

Dit recept om noten te konfijten gaat over muskaatnoten. Nootmuskaat is nogal pittig. Een oneetbaar recept lijkt mij. In die tijd werd nootmuskaat ruimschoots aan de kookrecepten toegevoegd. Dat werd blijkbaar gewaardeerd. Muskaatnoten waren duur, het gaf het recept status.

f^o 45r r.99 Om suijkerpinnen te maken

Vreemd in dit verband is het woord pinnen wat stokjes betekent. Het zou dan om een soort zuurstok gaan. Het resultaat is een soort rondjes die het meest weg hebben van ons hedendaagse pepermuntje. Ik neem aan dat er eerst stokjes gemaakt worden waar vervolgens schijfjes afgesneden worden. Die stokjes hebben kennelijk het recept zijn naam gegeven.

f^o 45r r.100 Om versuis te maken

Om versuijs te maken ► Ghenomen de besen¹⁷ bekans¹⁸ rijp den ghestooten tot de besen al om stucken sijn dan in een kuijp lijten¹⁹ staen ontren²⁰ 24 uren o²¹ de krach uiijt de steelen te hewen²² den ghepert²³ ende in een tonne ghedaen het vadt open ghelaten tot seij niet mier²⁴ en gaet²⁵ dan het vadt vool ghegooten met een lusken²⁶ olen²⁷ op/ H3

Ik neem aan dat met versuijs, “verjus” bedoeld wordt. In oude recepten vind je soms het woord “verjus” vermeld. Verjus wordt dan uitgelegd als het sap van de onrijpe druif. De toepassingen bij het

16 <https://en.wikipedia.org/wiki/Olive>

17 besen = bessen

18 bekans = bijna, nagenoeg

19 lijten = laten

20 ontren = omtrent

21 o = om

22 hewen = in stukjes hakken

23 ghepert = lees: geperst

24 mier = meer

25 gaet = gaat, werkt

26 lusken = lutsken = beetje

27 olen = olie

koken zijn als die van azijn of citroensap. Naspeuring in etymologische woordenboeken²⁸ levert op dat het woord in 1285²⁹ al in Frankrijk bestond.

Als je verjus opzoekt op de website van CNRTL³⁰, dan vind je drie verklaringen.

1. Sap van druiven die niet rijp zijn.
2. Grote druiven die nooit helemaal rijp worden en waarvan verjus gemaakt wordt.
3. Saus gemaakt van het sap van zure planten.

In 1718 vinden we in hetzelfde woordenboek voor verjus, zure druivensoort met lange vruchten en een harde schil.³¹ Zeker is dat deze druivensoort bestaat die verjus genoemd wordt.³² Mogelijk ligt deze druivensoort aan de grondslag van veel verjus recepten zoals we die in de kookboeken tegenkomen.

Dit receptenboek maakt in totaal drie keer gebruik van deze druiven. Daar verjus een lange geschiedenis heeft van tenminste zes eeuwen, heeft dit tot gevolg dat er in de loop der tijd verschillende recepten gegroeid zijn. Een dergelijk effect zien we ook bij andere oude recepten zoals bijvoorbeeld recepten voor een gerecht als pannenkoeken.

De twee onderstaande verjus recepten heb ik overgenomen van Christianne Muusers³³.

Om groen verjuys te maken tsomers.

Neemt de tweedeel sulckerbladeren ende het derdedeel petercelie ende stoot dese tsamen ende dan doet dat met wat wijns ende azijns door eenen stromijn. Ende oft ghi geenen sulcker gecrigen en cont, neemt daer voor wijngaertcrammen.

Om winterverjuys te maken.

Neemt verschen most van onrijpe druyven, ende doet daer in geroost sout, so matelic dat daer na niet en smake, ende dan doeter in een deel onrijpe mispelen.

Het eerste recept is ontleend aan een Nyeuwen Coock Boeck (1560). Het tweede recept is te vinden in het Medecynboec uit 1593 van Carolus Battus.

Duidelijke is dat ons recept anders is, en vermoedelijke van een nog oudere oorsprong. Daar wijst het gebruik van honing als zoetstof op.

Voor het geval je het druivensap wilt drinken staat pal achter het verjus-recept, een recept dat getiteld is "Om te maeken om te drincken". Om het gebrek aan zoetigheid te compenseren wordt er dan honing bij gedaan. Waarschijnlijk ook om de geringe hoeveelheid alcohol te vergroten. Vervolgens laat men het vergisten.

Duidelijk is dat het eerste recept een wijn recept is maar niet om te drinken, want dan was het tweede recept niet nodig geweest. Het eerste recept gaat over een zure vloeistof die als azijn gebruikt werd, die bekend staat onder de naam verjus.

f° 45r r.101 Om te maeken om te drincken ► Ghenomen
de besen rijp de gheperst ende in't
vaet (vat) ghedaen daer den heuinck in ghedaen
naer u goetduncken dan samen soo laten
wercken (gisten) / H3

28 Französisches etymologisches Wörterbuch, dictionnaire étymologique Français, Walther von Wartburg (1922-2002)
29 Waarschijnlijk al bekend in 1058
30 <https://www.cnrtl.fr/etymologie/verjus>
31 <https://www.cnrtl.fr/etymologie/verjus>
32 <http://lescepages.free.fr/verjus.html>
33 <https://coquinaria.nl/verjus/>

Wie verjus nu wil bestellen kan dat op diverse plaatsen in Nederland doen^{34 35 36}

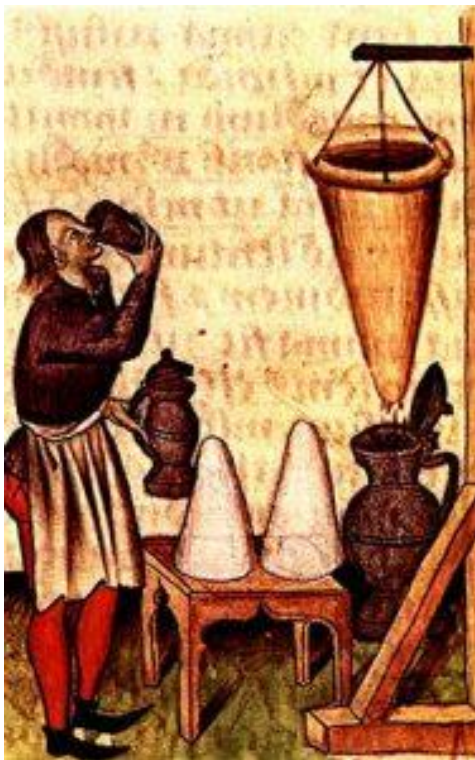
De officiële naam voor de verjus druif is “*Vitis acino majore, ovato è viridi flavescente, Burdigalensis dicta*”. Deze druiven soort heet ook wel verjus, grey of grégeoir in het noorden van Frankrijk. Hij wordt ook wel bordelais et bourderas genoemd.³⁷



Figuur 57 Moderne afbeelding van de Verjus druif.^{38 39}



Figuur 58 boksdorren; *Lycium barbarum*, L. Kops Flora Batava XI. 1853



Figuur 59 baentoet = hipocras-zak = puntige zak voor het zeven van troebele vloeistoffen⁴⁰



Figuur 60 Suikerbakkerswinkel, Zuckerbäckerladen. Kopergravure van Joh. Chr. Weigel, 1709

34 o.a. <http://www.amstelveenweb.com/nieuws-Verjus-is-te-koop-in-wijngaard-De-Amsteltuin&newsid=21400778>

35 o.a. wijngaard "de Varsenerhof" familie Grootens Emslandweg 6 7731 RP Ommen

36 o.a. <https://eetverleden.nl/winkel/product/prepluk-verjus-rose/>

37 [https://fr.wikisource.org/wiki/Cours_d%E2%80%99agriculture_\(Rozier\)/VIGNE](https://fr.wikisource.org/wiki/Cours_d%E2%80%99agriculture_(Rozier)/VIGNE)

38 <http://lescepages.free.fr/verjus.html>

39 <https://www.lachampagneviticole.fr/blog/2019/03/11/lincredable-resurrection-de-la-vigne-des-jesuites/>

40 <https://coquinaria.nl/verjus/>

Hoofdstuk III. Overzicht van de recepten

III.1. Inhoud Handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek in Brussel

NB De dubbele streep “//” geeft een regelovergang aan.

- f° 1r r.1 Maniere diemen in Italien in Lombardien observeert omme // saucissen te maecken, diemen hier heet saucisen de Bologne
- f° 3r r.2 Om een toerte van oorbaer
- f° 3r r.3 Om toerten van rijs te maeken
- f° 3r r.4 Om ander toerten
- f° 3r r.5 Om wafelkens te backe[n]
- f° 4r r.6 Om gruen amandelen te confijten
- f° 5r r.7 Om lautau te confijten
- f° 6r r.8 Om lautau op te legghen in serrop
- f° 7r r.9 Om persen te confijten
- f° 7r r.10 Om crachons te maken
- f° 8r r.11 Om peren te confijten
- f° 9 r.12 Om appelen te confijten ende pruijmken // de parie
- f° 9 r.13 Om gheconterfijtte kricken te maken
- f° 10 r.14 Om paste de genua te maken ende // bockaden en mermeladen
- f° 11r r.15 Om bockaden en mermeladen te maken
- f° 11r r.16 Om rouw bockaden te maken
- f° 12r r.17 Om ghelije te maken
- f° 13r r.18 Om roodt quekruijdt te maken
- f° 13r r.19 Om parade te maken
- f° 14r r.20 Om aronschellen ende critronen te confijten
- f° 14r r.21 Om critroonnade te maken
- f° 15r r.22 Om ciekaden aronschellen critroonen // ende tripet op te drooghen
- f° 15r r.23 Om quartes membrilles te maken
- f° 16r r.24 Om confituuren te candeliseren
- f° 17r r.25 Om noten te candeliseren
- f° 17r r.26 Om blommen op te legghen
- f° 18r r.27 Om suijkerwerck te maken
- f° 18r r.28 Om roodt te maken
- f° 18r r.29 Om het binneste van de roskillen // ende mostasoolen
- f° 19r r.30 Om wut critroonbusquiet te maken
- f° 20r r.31 Om duijeren van eijeren te confijten
- f° 20r r.32 Om pinghelade te maken
- f° 20r r.33 Om pistassade te maken
- f° 20r r.34 Om paste reael te maken
- f° 21r r.35 Om paste van versuijs te maken
- f° 21r r.36 Om mieloonen te confijten
- f° 21r r.37 Om rouw bockaden te maeken van kaker~ // nelle
- f° 21r r.38 Om rodt rosen busquiet te maken
- f° 22r r.39 Om fuegueren te gieten
- f° 23r r.40 Om pistasade te maken
- f° 23r r.41 Om ghelij van berberine
- f° 23r r.42 Om ipokras te maken
- f° 23r r.43 Om schoorsonera te confijten
- f° 24r r.44 Om gheconterfijtte abe[r]kosen te maken te // maken
- f° 28r r.45 Om patten kricken te confijten
- f° 28r r.46 Om besekens oversie te confijten
- f° 29r r.48 Om wijnbesen te confijten
- f° 29r r.49 Om moorbesen te confijten

f ^o 29r r.50	Om framboose te confijten
f ^o 30r r.51	Om conserf van rosen te maken
f ^o 30r r.52	Om conserf van rosen te maken
f ^o 30r r.53	Om conserf van provensche rosen te maken
f ^o 31r r.54	Om peren te sieden
f ^o 31r r.55	Om persene te sieden
f ^o 31r r.56	Om roede boccaden
f ^o 32r r.57	Om conserf van gaublommen te maken
f ^o 32r r.58	Om conserf van alsom te maken
f ^o 32r r.59	Om conserf van boggheloos te maken
f ^o 33r r.60	Om conserf van save
f ^o 33r r.61	Om conserf van rosemeijrijn
f ^o 33r r.62	Om pastille de [bechou] becke te maken
f ^o 34r r.63	Om gaelandtwoortels te confijten
f ^o 34r r.64	Om groffelsnaghels te confijten
f ^o 35r r.65	Om natte ockenoten te confijten
f ^o 35r r.66	Om drughen noten te confijten
f ^o 36r r.67	Om hespen te sauten
f ^o 36r r.68	Om gherockt vlesch te maken
f ^o 37r r.69	Om touron te maken
f ^o 37r r.70	Om rapen op te legghen
f ^o 38r r.71	Om klaret te maken
f ^o 38r r.72	Om kommers op te legghen en // romsche boonen
f ^o 39r r.73	Om blemkappers ende vlierbotten op te // legghen
f ^o 39r r.74	Om pekel te maken van critroonen
f ^o 39r r.75	Om pekel van olijven te maken
f ^o 39r r.76	Om pekel te maken van ansioven
f ^o 39r r.77	Om ghekerende olie te maken
f ^o 39r r.78	Om de geunessche kapper
f ^o 40r r.79	Om inck te maken
f ^o 40r r.80	Om stoelen van hertesoecken op te leggen
f ^o 40r r.81	Om tabelletten van berberine te maken
f ^o 40r r.82	Om tabelletten van cannell oft van // groffelsnaghelen te maken
f ^o 40r r.83	Om gheel kalissesap te maken
f ^o 41r r.84	Om een amandel toert te maken
f ^o 41r r.85	Om een appel en perretoet te maken
f ^o 42r r.86	Om een kricktoet te maken
f ^o 42r r.87	Om een eijertoet te maken
f ^o 42r r.88	Om een eijertoet te maken
f ^o 42r r.89	Om blammanghe te maken
f ^o 43r r.90	Om sprissen te maken
f ^o 43r r.91	Om hofsche pap te maken
f ^o 43r r.92	Om ipokras te maken
f ^o 44r r.93	Om te vergulden op sten
f ^o 44r r.94	Om het graviel te ghenesen
f ^o 44r r.95	Om paste te maken om de hande te wassen
f ^o 44r r.96	Om potten te maken
f ^o 44r r.97	Op een ander manier om potten te maken
f ^o 45r r.98	Om noten te confijten mischaten
f ^o 45r r.99	Om suijkerpinnen te maken
f ^o 45r r.100	Om versuijs te maken
f ^o 45r r.101	Om te maeken om te drincken

f° 46r r.102	Om een serviese te maken van suijker
f° 46r r.103	Om den klaret wit te maken
f° 47r r.104	Om gruen te schielderen
f° 47r r.105	Om swert te schielderen
f° 47r r.106	Om te vernissen
f° 47r r.107	Blauwen tornesol
f° 48r r.108	Om een eijken lombaet te maken
f° 48r r.109	Om cannelwater te maken
f° 48r r.110	Om salf van rosen te maken
f° 51r r.111	Om gheel heijssen te maken
fo51r r.112	Om witte heijssen te maken
f° 51r r.113	Om roock heijssen te maken
f° 52r r.114	Om dicken ceneije te maken
fo52r r.115	Om witte ceneije te maken
f° 52r r.116	Om klijn ceneij te maken
f° 53r r.117	Om vijdt was te maken
f° 53r r.118	Om coleuren van was te maken
f° 53r r.119	[Om wuet onderwerck te maken]
f° 53r r.120	Om ruedt te smelten
f° 54r r.121	Om brootsuijcker te rafeneren
f° 54v r.121	Om brootsuijcker te rafeneren vervolg
f° 55r r.122	Om kricken te confijten
f° 55r r.123	Om citroen en orangeschellen te // confijten
f° 56r r.124	Om alle confituren droegh te confijten // op de manire van Parijs
f° 56r r.125	Om halve queen te confijten
f° 56r r.126	Om geleije van queen te macken
f° 57r r.127	Om roode marmelade te maecken
f° 57r r.128	Om witte marmelade te maecken
f° 58r r.129	Om vasten bescuijt te macken
f° 58r r.130	Om queen het heel jaer deur te bewaren
f° 58r r.131	Om inct te maken
f° 58r r.132	Rooden inct
f° 59r r.133	Om wit was te macken
f° 59v r.133	Om wit was te macken vervolg
f° 61r r.134	1622 Om een halfve ame asijn te maecken
f° 63r r.135	Om seer goeden eek te maken

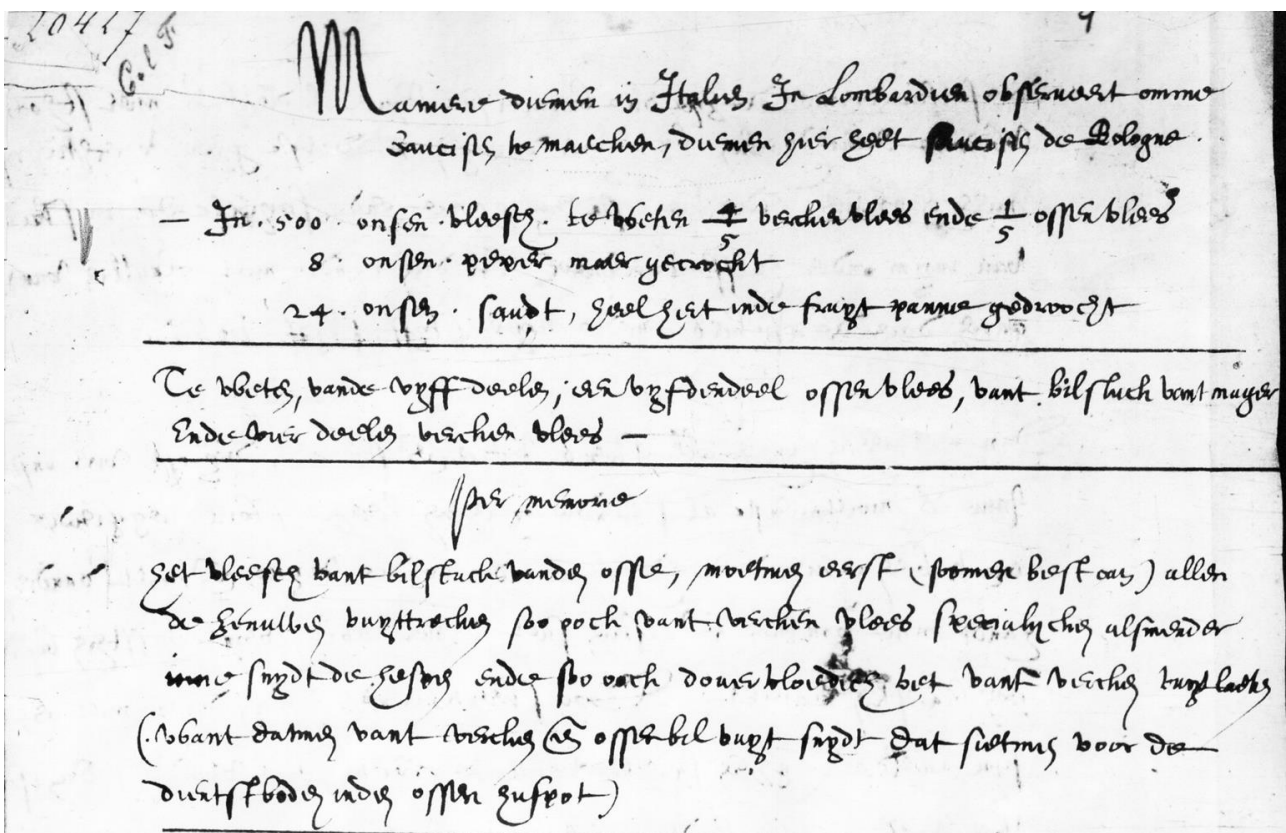
Hoofdstuk IV. De kookrecepten, van handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek in Brussel

IV.1. Wijze van weergeven van de tekst

De tekst is weergegeven zoals die is aangetroffen in het handschrift.

Met dien verstande:

- Dat uitzonderingen in de voetnoten zijn vermeld.
- Dat de titels in de oorspronkelijke tekst vaak niet afzonderlijk zijn weergegeven. Het eind van de titel is weergegeven met een “►”, dit teken komt in het oorspronkelijk manuscript niet voor.
- Dat, waar mogelijk, de aan elkaar geschreven woorden gesplitst zijn als dat in de 21^e eeuw gebruikelijk is.
- Dat de nummering van de kookrecepten van de transcribent is.
- Dat de interpunctie ongewijzigd is weergegeven.
- Dat de afkorting “b.o.” voor een woord betekent “betekenis onzeker”
- Dat als er achter “b.o.” niks is ingevuld het “betekenis onbekend” betekent.
- Dat als “het” is afgekort tot “t” en het aan het voorgaande woord geplakt is, heeft de transcribent een apostrof ingevoegd. Dus vant wordt van't.
- Dat doorgestreepte tekst tussen rechte haken “[]” is weergegeven.
- Dat de dubbelepunten “:” bij de getallen zijn verwijderd.
- Dat de opmerkingen of aanvullingen van de transcribent tussen rechte haken “[]” staan.
- Dat de afkortingen zijn opgelost.
- Dat het eind van het recept is weergegeven door schuine streep “/” gevolgd door een H-nummer.
- NB f^o = folio; p = pagina; r. = recept; H-nummer = het nummer van het handschrift



Figuur 61 eerste folio van handschrift 20427 (bovenste helft)

IV.2. De recepten zoals aangetroffen op folio 1r tot en met 65r.

ƒ^o 1r r.1 Maniere diemen in Italiën in Lombardien observeert omme saucissen te maecten, diemen hier heet saucisen de Bologne►

-In 500 onsen vleesch te weten 4/5 verckenvlees ende 1/5 ossenvlees

8 onsen peper maer gecrockt⁴¹

24 onsen saudt⁴² heel hert inde fruijt panne gedroocht

Te weten, vande vijff deelen; een vijfde deel ossenvlees, van't bilstuck van't mager ende vier deelen vercken vlees

Per memorie

het vleesch van't bilstuck vanden osse, moetmen eerst soomen best⁴³ can allen de zenuwen vuyjtrecken soo oock van't vercken vlees specialijcken als mender inne snijdt de hespen⁴⁴ ende soo oock doervloedich⁴⁵ ⁴⁶ vet van't vercken uuijtaeten (Want datmen van't vercken ende ossenbil vuyjt snijdt dat sietmen voor de dienstboden inden ossen huspot⁴⁷)

het vleesch gesuijvuert van zenuen, dan doetmen't snijen in viercantige teerlingen⁴⁸, gesneen de terlingen, soo moet dan elcken teerlinck⁴⁹, noch in't dweers een snee hebben, vanden⁵⁰ eenen hoek totten anderen - de teerlingen van't vlees moeten wesen vande grootte gelijk de groote teerlingen daermen in't verkeerberdt⁵¹ mede speelt

Als't vlees nu soo ree⁵² is, soo weechtmen vercken vlees eerste; om daer naer soo veel ossen vlees bij te voegen soo boven geseijt daer vier onsen vercken vlees is, daer moet een onse ossenvlees; soo vier ponden een pont ende acht ponden twee pont – om al wel ende plat⁵³ te verstaen. ende zoo den peper ende saudt naer advenant

Het saudt ende peper innegedaen moetmen dan op een scherffberdt⁵⁴ oft an[der] berdt kneen ende duer wercken gelijkmen het deech doet om wittenbroot [te] maecten ende dan soo laeten staen bedeckt met eenen schoonen dreuchdoeck [twee] oft drij daegen

Doen coopen vande grootste neersdarmen⁵⁵ van ossen eenen stuijver oft twee blau[en] de⁵⁶ vaem⁵⁷, ende die omme gekert ende suiijver in laeuwe water doen wassen [..]

41 gecrockt = gekraakt = hier fijngemaakt

42 saudt = zout

43 soomen best can = zo goed mogelijk

44 lezing onduidelijk "hespen"

45 lezing onduidelijk "dover"

46 doervloedich = het teveel aan

47 zie ook Harnxma thoe Slooten, Koock ende huyshoudt boeck, receptenboek van de Hemminga-State te Beesterwaag. Dit boekje bevat dezelfde zin.

48 teerlingen = dobbelstenen

49 teerlinck = dobbelsteen

50 afkorting opgerlost "vanden"

51 verkeerberdt = speelbord

52 ree = gereed, voorbereid

53 plat = duidelijk, helder

54 scherffberdt = scherfbord, hakbord

55 neersdarmen = endeldarm

56 de = per

57 de vaem = per vadem, vadem = ca 1,75 m

f^o 1v r.1 vervolg

De selfve dermen de gije die binnen sal blijven al dickwils met schoon werme dreuch doecken bijt vier dreugen tot dat se gheen voechticheijt meer en gheven ende keeren se dan omme ende snijense dan in stucke[n] van ruijm onder halff vierendeel⁵⁸ en deen eijnde met clauwen⁵⁹ van't garen daer de packers⁶⁰ mede naijen stijff stijff⁶¹ toebinden

Dan met eenen hooren allenskens vullen en ende soo er en drij oft vier onsen inne is moet men se al sittende op eenen leegen stoel leggende op u been eenen dreuchdoeck al in de ronde drijven ende met d'andere handt inne praemen⁶² ende als men siet datter wat wint tusschen beije[n]⁶³ een blaesken maect soo steeck men der in den derm met een fijn naelde (gheen spelke tsau te grooten gat worden) dan soo wel vast gevult bindt men't sa⁶⁴ boven stijff toe

Gemaect wesend, men hancht se in de keucken (oft andere plaetse daermen se maect) voor de schauwe (in de schauwe niet want deur de hitte souden gerst⁶⁵ worden) drij vier oft vijff daegen tot dat men siet dat se dreuch sijn dan omhooch in den wint dat se hert dreuch sijn

Dan laet men se te bewaeren in houdtassen, oft hangt men in een dreughe plaetse daer gheen voechticheijt en compt

Soo observerende specialijck nemende een vercken dat met eekelen⁶⁶ opgevoeijt is; men sal de saucisen soo goet bevinden⁶⁷ als die genen van Bologna Cremona oft Milanen/ H1

58 halff vierendeel = vierendeel 87 cm anderhalf 130 cm Beknopte provinciale, aardryks, staat en natuurkundige beschryving, Amsterdam, z.j.

59 clauwen = vastmaak stukjes, omwindsel

60 packers = inpakkers van koopwaar

61 dittografie "stijff"

62 praemen = pramen = drukken, duwen

63 moeilijk leesbaar "bijen"

64 sa = saen = zaan III = in korten tijd; spoedig; weldra

65 gerst = gheherst = geroosterd

66 eekelen = eikels

67 behunden = behouden

[NB folio 2r en 2v zijn leeg]



Figuur 62 HxBxD 9,8x17,2x13,5 inv.nr. 3758



Figuur 63 HxBxD 12x30,5x25 inv.nr. F 3020



Figuur 64 HxBxD 8,4x28x21,5 inv.nr. F 2141



Figuur 65 HxBxD 7x36,8x31 inv.nr. F 2811

Bij Figuur 62 t/m 65 vergieten uit zeventiende eeuw aanwezig in het "Museum Rotterdam" maten in cm



Figuur 66 HxBxD 5,4x13x9 inv.nr. F 9956



Figuur 67 HxBxD 11x21,5x15,5 inv.nr. F 2644



Figuur 68 HxBxD 14x21x31,5 inv.nr. F 121



Figuur 69 HxBxD 10x12x7,5 inv.nr. F 3568

Bij Figuur 66 t/m 69 kookpotten uit zeventiende eeuw aanwezig in het "Museum Rotterdam" maten in cm

f^o 3r r.2 Om een toerte van oorbaer⁶⁸ ►

Nempt oorbaer met eenen osse voet al cleijn gecapt ende daer toe een half commeken⁶⁹ spaenschen wijn corinten⁷⁰ suiijcker caneel ende gimber ende merch ende zoe⁷¹ in't dech geleet⁷²/ H2

f^o 3r r.3 Om toerten van rijs te maeken ►

Nempt een halfvierendeel⁷³ rijs⁷⁴ ende sieget⁷⁵ in een potteken daer toe nempt een potteken zeene⁷⁶ ende wat suet melck ende een deel boeter⁷⁷ suiijcker en twee doiers van eijers ende een hantvol gestoeten amandelen ende dit altsamen⁷⁸ in't dech geleet/ H2

f^o 3r r.4 Om ander toerten ►

Nempt stekelbesien⁷⁹ ende die gesoeden⁸⁰ in goet sop ende dan deur gedaen ende dan suiijcker boter caneel in gedaen ende zesse⁸¹ doier van den eije ende zoe te stoeven⁸² geset tot dat al dick is ende zoe in't dech geleet/ H2

f^o 3r r.5 Om wafelkens te backe[n] ►

Nempt schoon water ende doeter⁸³ wel suiijcker inne ende nempt fijn blome⁸⁴ ende twee doiers van eijeren en tempert⁸⁵ dit wel tsamen/ H2

[NB folio 3v is leeg]

68 oorbaar = uier (Eenen Nyeuwen Cooek Boeck, Elly Cockx-Indestege (dank aan Edith Cleassens)

69 commeken = kommetje

70 corinten = krenten

71 zoe = zoo

72 geleet = gelegd

73 halfvierendeel = een achtste pond = 0,058 kg

74 rijs = rijst

75 sieget = kook het

76 zeen = zeem = honing

77 boeter = boter

78 altsamen = al te samen

79 stekelbesien = kruisbessen = Ribes uva-crispa

80 gesoeden = gekookt

81 zesse = zes

82 stoeven = stoven

83 doeter = doet er

84 blome = bloem

85 tempert = mengt

f^o 4r r.6 Om gruen amandelen te confijten ►

Ghenomen gruene amandelen⁸⁶ daer dan
 sten⁸⁷ niet inne en is den asscherreij⁸⁸ ghema~
 ckt tot eenen eemer⁸⁹ reghewater 5 schuppe[n]⁹⁰
 asschen⁹¹ inne ghedaen dan alsoo laten
 een ½ uere laten suiiden den de amandelen
 daer inne ghedaen dan soo lanck laten suiiden
 tot het veelleke[n]⁹² hiel⁹³ affe gadt den in't kaudt
 water ghedaen soo schoon ghemackt ende inne
 schoon water ghelet⁹⁴ den noch eens ghesooden⁹⁵
 in reghen water tot seij tiellemael⁹⁶
 pladt⁹⁷ sijn ghesien⁹⁸ met een spel⁹⁹ den in't
 kaudt water ghedaen den suiiker ghekla~
 rificert tot soo 16 lb suiiker den de
 amandelen te verlecken gheset tot een
 tael¹⁰⁰ 7 lepers¹⁰¹ suiiker 20 wurpen¹⁰² aman~
 delen dat soo laten suiiden tot het een driei~
 ten¹⁰³ mackt met den vinder¹⁰⁴ soo in een
 tael¹⁰⁵ ghedaen ende ghestoft¹⁰⁶ alle daghen
 de serrop¹⁰⁷ op ghesooden tot sijn
 consistence den uuijt¹⁰⁸ ghegoten
 soo laten verlecken¹⁰⁹ ende
 op vleckens¹¹⁰ ghelet¹¹¹
 soo laten drooghen/ H3

[NB folio 4v is leeg]

-
- 86 grueene amandelen = groene amandelen
 87 sten = steen = pit
 88 ascherreij = asserij = mengsel van as met water
 89 eemer = emmer
 90 schuppen = scheppen
 91 asschen = as
 92 veelleken = velletje
 93 hiel = heel
 94 ghelet = gelegd
 95 gesooden = gekookt
 96 tiellemael = helemaal
 97 pladt = zacht, week
 98 ghesien = waargenomen door er met een speld of prikker in te prikken
 99 spel = speld, prikker
 100 tael = teil
 101 lepers = lepels
 102 wurp = worp = een aantal stuks
 103 druijten = één derde = tot een derde deel inkoken
 104 vinder = vinger
 105 tael = teil
 106 ghestoft = gestoofd
 107 serrop = siroop
 108 uuijt = uit
 109 verlecken = uitlekken
 110 vleckens(s) = vlekken(s) = een Zuid-Nederlandse wisselvorm van blek = blik dun plaatijzer
 111 gelet = gelegd

f^o 5r r.7 Om lautau¹¹² te confijten ► Ghenomen
 de stecken¹¹³ van de kaersaelae¹¹⁴ die al
 schoon gheschelt totter gheen draeten mer
 aen en sijn soo J¹¹⁵ eergherans¹¹⁶ op een ghelet
 als sij al gheschelt sijn den in een kuijp
 ghelet met laghen sooder een laach oft 2
 ghelet is dan een hans vool saudt overghe~
 gooten ende soo vorsch¹¹⁷ dan soo laten 2 oft 3
 daghen staen dan ghesouden eermese¹¹⁸ in de
 ketel [soo] doe[t] soo moet men eenen water [ge]
 overgieten om het saudt af te [ghieten¹¹⁹]
 spuelen den gesooden tot sij hiel¹²⁰ pladt¹²¹ sij[n]
 ghesien¹²² met een spel den uuijt¹²³ ghenomen
 ende in een kuijp met kaudt water ghedaen
 den suijker gheklarificert¹²⁴ dan ghenomen
 tot 200 stecken¹²⁵ 16 lb suijker den ghesoo~
 den in't middelbaer becken¹²⁶ tot eelck tael¹²⁷
 7 lepers¹²⁸ suijker met alsoo vel as¹²⁹ er kan
 in gaen dan een lusken¹³⁰ laten opkommen
 dan in talen¹³¹ ghedaen ende ghestoft¹³²
 alle daghen de serrop aen op~
 ghesooden tot sij haer con~
 sistence haudt soo
 uuijt ghe[g]ooten¹³³
 ende ghevlocten¹³⁴
 ende laten droo~
 ghen maer
 niet bestrodt¹³⁵/ H3

[NB folio 5v is leeg]

-
- 112 lautau = sla
 113 stecken = takjes, hier de nerven
 114 kaersaelae = kaarsla = b.o. kropsla
 115 J = b.o.
 116 eergherans = ergens
 117 ende soo vorsch = enzovoort
 118 eermese = eer men ze
 119 doorgestreep "ghieten"
 120 hiel = heel
 121 pladt = zacht, week
 122 ghesien = waargenomen door er met een speld of prikker in te prikken
 123 uuijt = uit
 124 geklarificert = helder of zuiver gemaakt
 125 stecken = takjes, hier de nerven
 126 middelbaer becken = middelbaar bekken = open brede bak, niet de grootste niet de kleinste
 127 tael = teil
 128 lepers = lepels
 129 as = als
 130 lusken = lutsken = beetje
 131 talen = teilen
 132 ghestoft = gestoofd
 133 ghegoeten = gegoten
 134 ghevlocten = b.o. op een blik gelegd
 135 bestrodt = bestrooid

f^o 6r r.8 Om lautau¹³⁶ op te legghen in serrop ►

Ghenomen kaersaelae¹³⁷ die gheschelt
 ende ghesauten ende ghesooden ghelijck
 dander den suiiker gheklarificert naer
 venandt¹³⁸ den hoope¹³⁹ tot seij overdeekt
 sijn den de salae met parteyen opghe-
 sooden in het suiiker sij en meughen mae[r]
 een lusken in't suiiker suiiden den in een
 tonneken ghedaen den de serop op het
 leste op ghesooden tot sijn consistence
 dan daer opghegooten den de serope alle
 6 oft 7 daghen eens opghesooden tot
 seij haer consistence haudt den droch
 men se op als men wilt maer sij moet
 eerst in hiet¹⁴⁰ water ligghen ontrent¹⁴¹
 een korttier¹⁴² den suiiker gheklarificert
 naervenandt¹⁴³ den hoope¹⁴⁴ den
 de saelae laten me suiiden
 in't suiiker den ghe-
 daen ghelijck hier
 vooren/ H3

[NB folio 6v is leeg]



Figuur 70 Osias Beert, stilleven met gerechten oesters fruit en wijn. olieverf op doek ca 1620
 NB Rechts spanen dozen met jam

-
- 136 lautau = sla
 137 kaersaelae = kaarsla = b.o. kropsla
 138 naervenandt = in verhouding tot
 139 hoope = hoeveelheid
 140 hiet = heet
 141 ontrent = omtrent
 142 korttier = kwartier
 143 naervenandt = in verhouding tot
 144 hoope = hoeveelheid

f^o 7r r.9 Om persen¹⁴⁵ te confijten ► Ghenomen persen die hiel¹⁴⁶ herdt¹⁴⁷ ende groon¹⁴⁸ sijn die in twe[] ghessneden ende den steen¹⁴⁹ uuijt ghedaen den al dunnekens ghesschelt soo annie¹⁵⁰ in't water ghedaen den ghesooden in reghen water tot seij beginnen pladt¹⁵¹ te woorden dan in een kuijp ghegoeten soo daer eenen nacht laten in staen in't slefte¹⁵² water den suiiker gheklarificert tot 600 persen 25 lb suiiker den te verlecken ghesedt ghenomen tot een tael¹⁵³ 7 lepers¹⁵⁴ suiiker met 90 persen die den laten suijen tot het begint een draeten te maken met den vinder den in een tael ghedaen ende gestoeft¹⁵⁵ alle daghen de serope eens opghesooden tot sij haer consitence haudt den laten ver~ lecken ende 2 seghen¹⁵⁶ een ghepleckt¹⁵⁷ soo laten drooghen ende ewat bestrodt¹⁵⁸/ H3

f^o 7r r.10 Om crachons¹⁵⁹ te maken ► Ghenomen de schellen¹⁶⁰ van persen¹⁶¹ die dick gheschelt sijn die ghesooden in't water ende in't suiiker ghelijck de persen den op vleckens¹⁶² ghe~ ledt alle over een ewat bestrodt/ H3
Is goedt om in den wijn te doen/ H3

[NB folio 7v is leeg]

-
- 145 persen = perziken
 146 hiel = heel
 147 herdt = hard
 148 groon = groen
 149 steen = pit
 150 soo annie = zwaan = dadelijk, meteen
 151 pladt = zacht, week
 152 slefte water = b.o. hetzelfde water
 153 tael = teil
 154 leper = lepel
 155 gestoeft = gestoofd
 156 seghen = tegen
 157 ghepleckt = geplakt, dus twee helften tegen elkaar geplakt
 158 bestrodt = bestrooid
 159 crachons = titel van recept 10 herkomst van het woord is onbekend
 160 schellen = schillen
 161 persen = perziken
 162 vlecken(s) = vlekken(s) = een Zuid-Nederlandse wisselvorm van blek = blik dun plaatijzer

f^o 8r r.11 Om peren te confijten ► Ghenomen
 de peren die niet hiel rijp en sijn die ghe~
 sooden in reghen water tot seij beginnen
 meurch¹⁶³ te woorden maer seij en meughen¹⁶⁴
 niet ras suijden¹⁶⁵ want sij saude klieven¹⁶⁶
 den uiijt ghenomen ende in fissebecke¹⁶⁷
 ghedaen den gheschelt dan soo annie¹⁶⁸ in't
 water ghedaen tot men se in't suijker
 gadt legghen den suijker geklarificert
 tot 500 peren 25 lb suijker den de peren
 te verlecken¹⁶⁹ ghesedt ghenomen tot een
 tael¹⁷⁰ 7 lepers¹⁷¹ suijker 13 wurpen¹⁷² peren
 dat samen laten soden tot het een draeten
 mackt met den vinder den in een tael
 ghedaen ende ghestoft ende alle dae~
 ghen de serrop eens opghesooden tot
 seij haer consiistence haudt dan uiijt
 ghegooten ende laten verlecken soo
 op vleckens¹⁷³ gheledt¹⁷⁴ soo laten drooghen
 ende bestrodt¹⁷⁵ de peren ghenomen
 suijkerperen¹⁷⁶ de moten in den eersten
 ewat mer in suijker suijden seij woorden
 bruijn opstof¹⁷⁷ de rabolinghen¹⁷⁸ die en su~
 ijden niet om stucken maer se konfijten
 ewat ghee[l] de krakeelperen¹⁷⁹ die mooten¹⁸⁰
 in't water ras afghesoden woorden oft
 sij woorden bruijn die konfijt men ladt¹⁸¹ moete get¹⁸²
 jaer romaans rietperen¹⁸³ berghe peren¹⁸⁴
 rosolettekens / H3

[NB folio 8v is leeg]

-
- 163 meurch = gaar, zacht
 164 meughen = mogen
 165 suijden = koken
 166 klieven = in stukken breken, uiteen doen vallen
 167 fissebecke = verseerbecken = vergiet
 168 soo annie = zoon = dadelijk meteen
 169 verlecken = uitlekken
 170 tael = teil
 171 lepers = lepels
 172 wurp = worp = aantal stuks (hier een onbekend aantal)
 173 vlecken(s) = vlekken(s) = een Zuid-Nederlandse wisselvorm van blek = blik dun plaatijzer
 174 gheledt = gelegd
 175 bestrodt = bestrooid
 176 suikerperen = een peren ras
 177 opstof = op stoof = indien gestoofd
 178 rabolinghen = een peren ras
 179 krakeelperen = een peren ras
 180 mooten = moeten
 181 ladt = laat, bedoeld wordt laat in het jaar
 182 get = b.o. gij het
 183 romaans rietperen = perensoort, b.o. Rouaanse rietperen De nieuwe en naauwkeurige Neederlandse Hovenier
 184 berghe peren = bergpeer perensoort ook bekend onder de namen: Roem van Althena, Poire Belge, Verbeterde IJsbout, Bakpeer. <https://sites.google.com/site/tuinventoen/fruit-en-bessen/peer-bakpeer>

f° 9 r.12 Om appelen te confijten ende pruijmkens de parie¹⁸⁵ ►

Ghenomen wauteringhen¹⁸⁶ die in
 twee gessneden dan ghescheldt ende den
 keijssebedt¹⁸⁷ uuijt ghedaen dan soo annie in't
 water ghelet den suiiker gheklarificert
 naer venant dat gheij appelen confijten
 wilt tot een tael 7 lepers¹⁸⁸ suiicker 25 app[e~]
 len die laten suiiden tot seij tot sij¹⁸⁹ doortrocken
 sijn den in een tael¹⁹⁰ ghedaen ende ghesto~
 ft tot sijn consistence den uuijt¹⁹¹ ghegoote[n]
 ende op vlecken¹⁹² ghelet die hiel sijn
 van dander prumken¹⁹³ afghemackt met
 krickenstelen soo laten drooghen ende
 ewat bestroodt/ H3
 De appelen laten mocken¹⁹⁴ den en suiiden sij
 niet om stucken/ H3

f° 9 r.13 Om gheconterfijtte¹⁹⁵ kricken¹⁹⁶ te maken ►

Soo nemt tot een tael¹⁹⁷ 7 lepers¹⁹⁸ suiicker
 25 appels den soo laten suiiden ghelijck de
 appels dan aen ½ pint ½¹⁹⁹ tentuer²⁰⁰ in ghedae[n]
 dan noch een lusken²⁰¹ laten opkommen dan
 gestooft tot sijn consisten²⁰² den uuijt ghe~
 gooten ende laten verlecken soo kricken
 afghemackt ende eenen stel²⁰³ in
 ghestecken²⁰⁴ soo laten droo~
 ghen ende ewat
 bestrodt/ H3

[NB folio 9v is leeg]

-
- 185 pruijmkens de parie = pruimpjes van Parijs = prunes de Paris
 186 wauteringhen naam van een appelsoort ook wouterling, wouteling of woutering
 187 keijssebedt = b.o. klokhuis vergelijk klokhuis = knatselenbeit (Tervurens); klokhuis = knetsebeet
 (Opwijks) <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler.php>
 188 lepers = lepels
 189 dittografie "tot seij"
 190 tael = teil
 191 uuijt = uit
 192 vlecken(s) = vlekken(s) = een Zuid-Nederlandse wisselvorm van blek = blik dun plaatijzer
 193 prumken = pruimpje
 194 mocken = meuken = zacht maken, weken, hier: zachtjes stoven
 195 gheconterfijtte = nagmaakte
 196 kricken = kersen of morellen
 197 tael = teil
 198 leper = lepel
 199 ½ pint ½ = ¼ pint = ca 0,15 l
 200 tentuer = tinctuur
 201 lusken = lutsken = beetje
 202 consisten = consistentie = dichtheid van samenstelling, gebondenheid, stevigheid
 203 stel = steel
 204 ghestecken = gestoken

**f^o 10 r.14 Om paste de genua²⁰⁵ te maken ende
 bockaden²⁰⁶ en mermeladen²⁰⁷ ► De queperen²⁰⁸
 ghenomen die men dach oft twe laten staen
 den ghesooden tot seij beginnen te klieven²⁰⁹
 den gheschelt ende afghessneden tot op
 den keijssebedt²¹⁰ tou²¹¹ den doer eenen fijnen
 grooven sift ghedaen dan wauteringhen²¹²
 oft franschen pippinghen²¹³ gheschelt ende
 ghesooden ende ock door ghedaen tot paste
 ghenomen tot een seu²¹⁴ 7 lb broodtsuijker
 6 [5½²¹⁵] lb queperen 1½ lb appelen het suijcker
 ewat ghestooten dan samen laten suijden ende
 gheruet²¹⁶ maer niet te ras dan woorden sij
 wut²¹⁷ ende doncker dan soo lanck laten
 soijden²¹⁸ tot het is ghelijck een lever soo ras
 in de vurmen²¹⁹ ghedaen als't te hert ghe~
 sooden is den en saudet
 niet uuijt gaen
 de queperen
 niet te rijp
 sijn/ H3
 De paste en moet niet langher
 op vier²²⁰ sijn dan tot sij begint te
 suijden²²¹ den in veurmmen²²² ghedaen
 soo op't stoof²²³ laten drooghen tot
 sij uuijt²²⁴ gaen/ H3**

[NB folio 10v is leeg]

-
- 205 pasta de genua = naam van een Italiaanse lekkernij uit Genua
 206 bockaden = naam van een ronde lekkernij van fruit en suiker in kleine stukjes
 207 mermeladen = marmelade = kweeperenjam
 208 queperen = kweeperen
 209 klieven = in stukken breken, uiteen doen vallen
 210 keijssebedt = b.o. klokhuis vergelijk klokhuis = knatselenbeit (Tervurens); klokhuis = knetsebeit
 (Opwijks) <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler>.
 211 tou = toe
 212 wauteringhen = een appelsoort
 213 franschen pippingen = een appelsoort
 214 seu = een keer koken, kooksel
 215 doorgestrept "5½"
 216 gheruet = geroerd
 217 wut = wit
 218 soijden = koken
 219 vurmen = vormen
 220 vier = vuur
 221 suijden = koken
 222 veurmmen = vormen
 223 stoof = stoof, kachel
 224 uuijt = uit

f^o 11r r.15 Om bockaden²²⁵ en mermeladen²²⁶ te maken ►

De queperen ende de appelen ghesooden
ghelijck de pot²²⁷ paste ghenomen tot een seu²²⁸
7 lb peren 3 lb appelen 6 lb puijersuijcker²²⁹
4 lb broodtsuijcker²³⁰ het puijersuijcker
gheklarificert²³¹ ende hiel hert laten suijen
ghelijck het critroen²³² busquit dan van't
vier ghesedt ende gheruet tot het begint
te grauen dan de dich²³³ daer bij ghedaen
het broodtsuijcker ewat ghestooten dan
ock daer bij ghedaen dan gheruet op het
vir²³⁴ gheruet
tot het is ghelijck een lever dan uuijt
ghedrecht op berders²³⁵ oft in doosen
soo op stof²³⁶ ewat laten drooghen drooghen²³⁷
dan de bockaden ghesneden
ende bestoven²³⁸ / H3

f^o 11r r.16 Om rouw²³⁹ bockaden te maken ►

Ghenomen ghelijck dander bockaden
dan gesooden tot het bekans hert
ghenoech ghesooden is dan daer tentuer²⁴⁰
inne ghedaen tot [...] rodt²⁴¹ [hert²⁴²] ghenoch
is dan laten suiiden tot het
ghenoch is daer ronde
bockaden af gherecht²⁴³
soo laten drooghen
maer niet
bestrodt / H3

[NB folio 11v is leeg]

-
- 225 bockaden = naam van een ronde lekkernij van fruit en suiker in kleine stukjes
226 mermeladen = marmelade = kweeperenjam
227 lezing onduidelijk "pot"
228 seu = een keer koken, kooksel
229 puijersuijcker = poedersuiker
230 brootsuijcker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel
231 gheklarificert = gezuiverd of helder gemaakt
232 critroen = citroen
233 dich = deeg
234 vir = vuur
235 berders = borden
236 op stof = op de stoof
237 dittografie "drooghen"
238 bestoven = hier bestrooid
239 rouw = ongekookt; roou = rood recept 52
240 tentuer = tinctuur
241 rodt = rood
242 doorgestreep "hert"
243 af gerecht = van gemaakt

f^o 12r r.17 Om ghelijc te maken ► Ghenomen 3½ lb queperen die in 7 oft 8 ghesneden daer tou²⁴⁴ ghenom 5 potten²⁴⁵ water dat den samen laten suijden tot het roodt is den uuijt ghegooten in een tael tot het kaudt is den het sap af ghegoeten ende dander gheperst soo onder en ghegooeten dan ghenomen tot elck pint²⁴⁶ ghelijc 1 lb broodtsuijker dat samen laten suijden tot het hiel stijf is ghesien op een taelloer²⁴⁷ dan in de vuerme~ me ghedaen maer daer moet eerst suet water in kommen ghenomen half seem²⁴⁸ ½ sem²⁴⁹ ewat mer water als seem soo in de vuerme ghedaen van den in dander als de seleije²⁵⁰ ghenoch is dan de vuerme uuijtgheswiert²⁵¹ dan de seleije²⁵² daer inne ghedaen soo laten kaudt²⁵³ woorden dan met een spanten²⁵⁴ uuijt ghedaen ende in doosen ghedaen elck naer sijn grootte/ H3

[NB folio 12v is leeg]



Figuur 71 “ende in doosen ghedaen” recept 17 . Juan van der Hamen, dozen met gekonfijt fruit of marsepein. Pot met fruit op siroop detail uit stilleven met zoetigheid en aardewerk 1627, RKD nr. 288239. 84,5 x 112,7 cm

-
- 244 tou = toe
 245 pot = inhoudsmaat = ca 1,2 l Brussel
 246 pint = inhoudsmaat = ca 0,6 l
 247 taelloer = bord
 248 seem = zeem = honing
 249 dittografie “half seem ½ sem”
 250 seleije = gelei
 251 uuijtgheswiert = uitgestort
 252 seleije = gelei
 253 kaudt = koud
 254 spanten = houten spaan

f^o 13r r.18 Om roodt quekruidt te maken ► Ghenomen
 ghenomen²⁵⁵ queperen²⁵⁶ die ewat rijp sijn
 die in 4 ghesneden ende gheschelt ende
 den keijssebedt²⁵⁷ wel uuijdt ghedaen soo mense
 schelt annie²⁵⁸ in't water ghedaen dan ghewo~
 ghen tot 12 lb peren 9 lb suijker tot elck [lb²⁵⁹]
 peren een ½ pint ende een ½ pint ½ water²⁶⁰
 het suijker gheklarificert met soo vel
 water soo het suijker gheklarificert is
 dan de peren daer inne ghedaen soo samen
 laten suiiden tot de peren heel pladt sijn
 ende ewadt roodt sijn dan de peren om²⁶¹
 stucken ghevreven met een mes op't
 [visses²⁶²] vispaen²⁶³ oft te spatel dan gheru[dt]
 met eenen hauten spatel tot het stijf
 ghelijck een lever dan in
 doosen ghedaen
 wuthauten²⁶⁴/ H3

f^o 13r r.19 Om parade²⁶⁵ te maken ► Ghenomen
 pomperen²⁶⁶ die ghesoden tot sij beginnen
 te klieven²⁶⁷ dan gheschelt ende doer
 eenen sift²⁶⁸ ghedaen ghenomen tot 1 lb
 peren 1 lb suijker dan ghesooden ende
 gherudt²⁶⁹ tot het hert is bekans²⁷⁰ ghelijck
 de mermeladen dan in doosen ghedaen
 oft in potten/ H3

[NB folio 13v is leeg]



Figuur 72 pompeer = pondspeer recept 19 (Knoop, tab. VIII; Serrurier II, pag. 334).

-
- 255 dittografie “ghenomen”
 256 queperen = kweeperen
 257 keijssebedt = b.o. klokhuis vergelijk klokhuis = knatselenbeit (Tervurens); klokhuis = knetsebeet (Opwijks) <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler>.
 258 soo annie = zaaan = dadelijk, meteen
 259 doorgestreept “lb”
 260 ½ pint ende een ½ pin ½ = ¾ pint = 0,45 l
 261 om = aan
 262 doorgestreept “visses”
 263 vispaen = schuimspaan
 264 wuthauten = wit houten
 265 parade = perade = perengerecht
 266 pompeer = pondspeer = België pompeer = oude naam voor een grote stoofpeer
 267 klieven = in stukken breken, uiteen doen vallen
 268 sift = zeef
 269 gherudt = geroerd
 270 bekans = bijna, nagenoeg

f^o 14r r.20 Om aronschellen²⁷¹ ende critronen te confijten►

Ghenomen lisbonsche²⁷² appelen²⁷³ die in
 3 gheschneden ende het binneste uuijt ghedaen
 den in't water laten weijken 7 oft 8 daghen
 alle daghen schoon water den ghesooden
 in't water tot sij door een spel²⁷⁴ vallen
 dan in een kuijp ghedaen met kaudt
 water dan suiiker gheklarificert ende
 de appelen te verlecken²⁷⁵ ghesedt dan de
 appelen in't suiiker ghesooden²⁷⁶ in't middel~
 baer becken²⁷⁷ ontren²⁷⁸ een 25 seffen²⁷⁹ ghesoo~
 den dan soo²⁸⁰ lanck laten suoden tot sij door~
 trocken sijn dan in een tonneken ghedaen
 ende soo voors²⁸¹ op het lesten de serop
 opghesooden tot haer consistence dan daer
 opgehooten tot sij overdeekt sijn de
 critoonen die en mooten in't water
 maer nen²⁸² dach oft 2 wijcken/ H3

f^o 14r r.21 Om critroonnade²⁸³ te maken► Ghenomen

de schellen van critroonen die hiel meurch²⁸⁴
 laten suiiden die al klijn ghekapt ghe~
 nomen tot 2 lb citroenen 1 lb queperen
 de queperen die ghesooden ende door eenen
 sieft²⁸⁵ ghedaen daer tou²⁸⁶ ghenomen 3 lb
 suiiker dan laten suiiden ghelijck de
 mermelade dan in doosen ghedaen/ H3

[NB folio 14v is leeg]

-
- 271 aronschellen = sinaasappelschillen
 272 lisbonsche = uit Lissabon,
 273 lisbonsche appelen = De Lissabonse oranjeappelen, , ... behooren tot de zoete
 oranjeappelen, sinaasappel genaamd
 274 spel = speld, prikker
 275 verlecken = uitlekken
 276 gheseuden = gekookt
 277 middelbaer becken = middelbaar bekken = open brede bak, niet de grootste niet de kleinste
 278 ontren = omtrent
 279 seffen = tegelijkertijd, tegelijk, ineens
 280 dan sau = dan zoo
 281 ende soo voors = enzovoort
 282 nen = een, eenen
 283 critroonnade = een benaming voor gekonfijte citroenen
 284 meurch = gaar, zacht
 285 sieft = zeef
 286 tou = toe

f^o 15r r.22 Om ciekaden²⁸⁷ aronschellen²⁸⁸ critroonen

ende tripet²⁸⁹ op te drooghen ▶ Tripet dat
sijn aronschellen klijn ghesneden de
schellen te verlecken ghesedt dan afghe-
wassen in't kaudt water den in't hiet
water den laten drooghen in den houven²⁹⁰
dan suijker gheklarificert ghenomen
middel fijn dan met een lutsken seffens²⁹¹
opghedroght in't middelbaer becken
het suijker soo hert bekans laten suijsen
tot het optreckt²⁹² dan de schellen daer in
ghedaen dan dat soo lanck laten suijsen
tot het optreckt ofte omhoch vlicht²⁹³
den van't vier²⁹⁴ ghesedt ende gherudt²⁹⁵
tot het begient te grauen²⁹⁶
dan uuijt ghelet op een
trollen²⁹⁷ ende alsoo
vorschs/ H3

f^o 15r r.23 Om quartes²⁹⁸ membrilles²⁹⁹ te maken ▶ Ghenomen

quepeeren die in tweun ghesneden die ghe-
schelt ende den keijssebet³⁰⁰ wel uuijt ghedaen
dan in't water ghedaen dan gheweghen tot 4 lb
peren 4 lb suijker 3 pinten water dan het
suijker geklarificert dan de peren daer
inne ghedaen dan laten suijsen tot sij roodt
sijn ende pladt dan de peren uuijt ghenomen
soo in een tonne ghedaen de serop³⁰¹ laten suijsen
den ghelijck een gheleij dan daer over ghe³⁰²/ H3

[NB folio 15v is leeg]

-
- 287 ciekaden = sukade
288 aronschellen = sinaasappelschillen
289 tripet = in kleine stukje gesneden sinaasappelschil
290 houven = oven
291 seffens = tegelijkertijd, gelijktijdig, tegelijk hier: beetje bij beetje
292 optreckt = omhoog komt
293 omhoch vlicht = b.o. snel omhoog komt, vlak voor het overkookt
294 vier = vuur
295 gheruet = geroerd
296 grauen = donker te kleuren
297 trollen = tralie verwant met trul = weefsel of gaas van de bodem van een zeef
298 quartes = vaatje van een kwart ton
299 membrillo = kweepeerpasta
300 keijssebedt = b.o. klokhuis vergelijk klokhuis = knatselenbeit (Tervuren); klokhuis = knetsebeet (Opwijks) <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler.php>
301 serop = siroop
302 ghe = de zin is niet af (b.o. ghegooten of ghedaen)

f^o 16r r.24 Om confituuren te candeliseren³⁰³ ► Soo

nemt alderleij confituuren die ghij can~
deliliseren³⁰⁴ wilt daer meijkens³⁰⁵ af ghemackt
met andere blommen dan ghebonden met
blaugaeren ende vinckeltecken³⁰⁶ den in
eenen ketel ghedaen eerst een wenken³⁰⁷
onder ghedaen dan een boven op ghedaen
met een ghewicht dan suijker gheklarifi~
cert naer datter kan in gaen soo hert dat
het een draten mackt met den vinder dan
het suijker moeder hiet opghegoten worden
[het suijker laten hardt woorden tot mer³⁰⁸ sijnen
vinder³⁰⁹ in hauden kan] dan op s³¹⁰ de confi~
turen ghegooten soo op stoof ghedaen soo
laten 3 oft 4 daghen staen tot sij ghenoch
aenghehauden sijn dan de seroop wel
³¹¹laten uuijt lecken dan met een vlemmeken³¹²
uuijt den ketel ghedaen soo op een tafel uuijt
ghegooten dan vaneen ghedaen dan soo
ghedrocht op een wijm³¹³
op stoof/
Jan Waters die gietet altos hiet
op de confietuuren/ H3

[NB folio 16v is leeg]



Figuur 73 “dan in doosen ghedaen” recept 21 Detail uit het schilderij van Juan van der Hamen stilleven met dozen en zoetigheid, 1622, Museo del Prado, Madrid

-
- 303 Om confituuren te candeliseren dit lijkt een inconsistent recept
304 candeliliseren = candeliseren = in kandij suiker leggen of konfijten
305 meijkens = bosje
306 vinckeltecken = maagdenpalm = *Vinca minor* L.
NB vinkoord Finkoorde : Pâque 1912 : => WVla; vijnkoord : Lievevrouw-Coopman 1950-51 : I241p; vinkoorde :
Pâque 1912 : => WVla, <https://www.meertens.knaw.nl/pland>
307 wenken = maagdenpalm = *Vinca minor* L.
308 mer = men er
309 vinder = vinger (Brussels)
310 s = b.o. stoof, samen, waarschijnlijk een schrijffout
311 aenghehauden = geduurd heeft
312 vlemmeken = waarschijnlijk verwant met vlijm(scherp), een scherp voorwerp, punt van een mes
313 wijm = vlechtwerk van wilgentakken

f^o 17r r.25 Om noten³¹⁴ te candeliseren ► Ghenomen rompen³¹⁵ die in eenen ketel ghedaen soo veel alscher ghe maken wilt dan suiiker ghe~ klarificert tot sij overdeekt sijn het suiiker ghesooden ghelijck de confituren³¹⁶ dan het suiiker overghegoeten soo laten 8 oft 10 daghen op stoof staen dan uuijtghegoeten ende laten verlecken³¹⁷ dan met een vlammen uuijt ghedaen dan vaneen ghedaen dan op een wijm³¹⁸ ghedrocht in den hooven³¹⁹ soo de noten wederon in den ketel ghedaen ende het suiiker wederom op ghesooden ende noch een betten bij ghedaen hhet³²⁰ suiiker als voren ende soo voors tot sij dick dick³²¹ ghenoch sijn het suiiker soo dickwils ghenomen tot het begint vet te woorden/ H3

f^o 17r r.26 Om blommen³²² op te legghen ► Ghenomen alderande³²³ blaren³²⁴ van blommen tot 1 lb blommen 2 lb suiiker laten suijen³²⁵ tot het optreckt dan de blaren daer inne ghedaen dan een lusken³²⁶ laten suijen dan ewat laten kaudt woorden soo met 3 vinderen³²⁷ hupkens³²⁸ ghelet soo laten drooghen om hiel³²⁹ blommen de blommen eerst al magher bestrecken met gomdragant³³⁰ dan in't suiiker ghewintelt dan soo laten drooghen/ H3

[NB folio 17v is leeg]

-
- 314 noten = muskaatnoten
 315 rompen = muskaatnoten van mindere kwaliteit
 316 confituren = jam
 317 verlecken = uitlekken
 318 wijm = vlechtwerk
 319 hooven = oven
 320 hhet = het
 321 dittografie "dick"
 322 blommen = bloemen
 323 alderande = allerhande
 324 blaren = bladeren
 325 suijen = koken
 326 lusken = lutsken = beetje
 327 vinderen = vingers (Brussels)
 328 hupkens = hoopjes
 329 hiel = heel
 330 gom dragant = gom gewonnen uit de wortel van de boksdooorn = *Lycium barbarum*

f^o 18r r.27 Om suijkerwerck te maken ► Ten eersten den goomdragant³³¹ te wijck ghesedt ghenomen tot een ons goom ½ pint rosewater³³² dat soo laten wijck[ijck]en tot het hiel³³³ pladt³³⁴ is den broodtsuijker³³⁵ ghestooten den ewat goom ghe~vreven in den mottier³³⁶ met een wut³³⁷ van een eije de eije eerst gheklopt dan soo een lus~ken suijker seffens³³⁸ in den mottier ghedaen tot het is om te wercken³³⁹/ H3

f^o 18r r.28 Om roodt te maken ► Eerst ghenomen een lusken³⁴⁰ bruijnroodt³⁴¹ dat ghevreven in den mottier³⁴² dan goom³⁴³ ende wut van een eije beij ghedaen dat ewat ghevreven dan fijn suijker bij ghedaen tot het is om te wercken/H3

f^o 18r r.29 Om het binneste van de roskillen^{344 345}
ende mostasoolen³⁴⁶ ► Ghenomen ewat bruijn roodt dat ghevreven in den mortier met met³⁴⁷ ewat goom dragant³⁴⁸ dan daer paste van amandelen³⁴⁹ beij ghedaen met soo vel³⁵⁰ puijersuijker³⁵¹ als er paste is soo onder een ghestooten/ H3

[NB folio 18v is leeg]

331 goomdragant = gom dragant = gom gewonnen uit de wortel van de boksdooorn = gom van de Lycium barbarum

332 rosewater = rozenwater

333 hiel = heel

334 pladt = zacht, week

335 broodtsuijker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel

336 mottier = mortier

337 wut = wit

338 seffens = tegelijkertijd, tegelijk, ineens

339 tot het is om te wercken = tot het gereed is om te verwerken

340 lusken = lutsken = beetje

341 bruijn roodt = bruin-rood Dit is vermoedelijk alkannine. Uit de wortel van de Alkanna tinctoria wordt een roodbruine kleurstof gewonnen. Deze plant, met paarsblauwe buisbloemen, wordt gebruikt als kleurstof.

342 mottier = mortier

343 goom = gom dragant = gom gewonnen uit de wortel van de boksdooorn = gom van de Lycium barbarum

344 roskillen = Spaanse donut

345 20. Om rosquillen te maaken (Uit confeteur boexcken Anno 1663)

Soo neemt een en een halff pont amandelen, pelt die ende stootse met wat roosewaater soo cleijn als ghij cont, dan neemt een pont gestooten fijn suiijker met wat roosewaters, ende kneet dit met de gestooten amandelen te saamen ende maeckter alsoo een deech aff etc.

Nu om den deech te maecken daer gij etc.

ghij de spijsse in rollen sult soo neemt suiijker ende fijn meel van elcx eeven veel, beslaat dit te saamen met een eij off twee met wat gesmolten booter ende laauwe melck, kneet daer dan een deech aff, als nu den deech gemaect is, soo rolt het heel dunnekens om den mascepeijn-deech daer in te becleden ende maeckt dan alsoo u letteren ofte wat u. e. belieft probatum est

346 mostasoolen = vierkante koekjes in de vorm van ravioli.

347 dittografie "met"

348 goom dragant = dragant gom = gom gewonnen uit de wortel van de boksdooorn= gom van de Lycium barbarum

349 paste van amandelen = b.o. gemalen amandelen met olie honing en zout gemengd

<https://www.followfitgirls.com/amandelpasta> ; <https://www.smulweb.nl/recepten/1391084/Notenpasta-amalou>
Hier kan echter ook amandelspijs bedoeld zijn.

350 vel = veel

351 puijersuijker = poedersuiker

f^o 19r r.30 Om wut³⁵² critroonbusquiet te maken ►

Ghenomen 5 oft 6 lb broodtsuijker dat ghe~
 klarificert met alsoo luttel³⁵³ water als men
 kan tot 6 lb suijker 1 pot water van de pap
 ghemackt thewijlent³⁵⁴ dat het suiijdt³⁵⁵ tot 6 lb
 suijker ghenomen 2 witten van een eije dat
 gheklopt dan daer fijn ghestooten suijker bij
 ghedaen tot het is ghelijck een pap soo annie³⁵⁶
 gheklopt tot het suijker ghenoch³⁵⁷ weg is het
 suijker soo hert laten suiijen³⁵⁸ dat het kroockt³⁵⁹
 ghenomen kaudt water daer den vinder³⁶⁰ in
 ghesteken dan ras in't suijker dan weder
 in't water dan ghesien oft het kroockt³⁶¹
 dan van't vier³⁶² ghesedt ende ras³⁶³ gherudt³⁶⁴
 tot dat de seu³⁶⁵ bekans³⁶⁶ vergaen³⁶⁷ is dan de
 pap daer seffens³⁶⁸ inne ghedaen dan soo ras
 gheruet tot het op gadt³⁶⁹ gaeghet³⁷⁰ niet
 op soo ras ewat op't vier ghesedt
 dan laten opkommen dan uuijt ghegoeten
 op pampier³⁷¹ op een tafel dan ewat laten
 kaudt woorden dan omghekiert ende ghes~
 sneden men doet er ock wel critroonen
 dan het gheel afgheraspt dan
 in ghedaen als't suijker
 van't vier komdt/ H3

[NB folio 19v is leeg]

-
- 352 wut = wit
 353 luttel = weinig
 354 thewijlent = terwijl
 355 suiijdt = kookt
 356 soo annie = zoon = dadelijk, meteen
 357 ghenoch = genoeg
 358 suiijen = koken
 359 kroockt = knakt, breekt, fijngemaakt
 360 vinder = vinger (Brussels)
 361 kroockt = knakt, breekt, fijngemaakt
 362 vier = vuur
 363 ras = snel
 364 gherudt = geroerd
 365 seu = een keer koken, kooksel, kook
 366 bekans = bijna, nagenoeg
 367 vergaen = overgegaan, voorbij
 368 seffen = tegelijkertijd, tegelijk, ineens
 369 het op gadt = begint te koken
 370 gaeghet = gaat het
 371 pampier = papier

ƒ 20r r.31 Om duyeren³⁷² van eijeren te confijten ►

ten eersten ghenomen 1 lb oft 2 lb suiijker
 dat sult gheij klaren³⁷³ ende laten sieden tot
 eenen fienael³⁷⁴ draet nemt dan 10 oft 12
 duyeren van eijeren die wel gheklopt
 den met eenen leper³⁷⁵ de eijeren met
 klijn straelten³⁷⁶ laten in't suiijker lopen
 als sij ghekonfijt sijn dan uuijt ghenomen
 ende ievers³⁷⁷ opghelet/ H3

ƒ 20r r.32 Om pinghelade³⁷⁸ te maken ►

Ghenomen 3 ½ lb suiijker 1 lb pinghelen³⁷⁹
 u suiijker moet eerst ewat ghevreven
 woorden eer dat ghij pinghelen in doet
 het wu³⁸⁰ moet wel gheklopt woorden/ H3

ƒ 20r r.33 Om pistassade³⁸¹ te maken ►

Ghenomen 4 lb suiijker 1 lb pistijsse³⁸²
 u suiijker wel ghesuijden sijnde ghij mencket³⁸³
 weel bij nemen ¾ lb cuekaden³⁸⁴ tot het [...]
 lb pistijsse daer moet ock bij wesen het
 sap van pietersille³⁸⁵ om het couleur
 te gheven/ H3

ƒ 20r r.34 Om paste reael te maken³⁸⁶ ►

Ghenomen tot 2 lb suiijker 1 lb amandelen
 als u suiijker ghesooden is den ewat ghevreven
 dan de amandelen inne ghedaen den ras
 op vier gheset totdat de paste begint stijf
 te woorden de peren wel meurch laten
 sieden/ H3

[NB folio 20v is leeg]

372 duyeren = dooiers

373 klaren = helder maken

374 fienael = fijne

375 leper = lepel

376 straelten = straaltje

377 ievers = iewers = ergens

378 pinghelade = gerecht van pijnboom pitten

379 pingelen = pijnboom pitten

380 er staat wu of wa, het is een zelfstandig naamwoord vermoedelijk "wut" = wit of "wat"

381 pistassade = gerecht van pistachenootjes

382 pistijsse = pistache noot

383 menchet = meng het

384 cuekaden = sukade

385 pietersille = peterselie

386 onduidelijk recept. De amandelen moeten gewreven worden. De peren horen hier niet.

p139 r40. Geele Pasta reael te maecken, (UB Amsterdam handschrift XV.E.31)

Neemt 2 lb fijn gestoote amandelen, en 1½ lb fyne
 referade suiijker gesoden en opgeroert als boven, doet
 hier in, als uwe pasta bykans droogh genoegh is gestooten,
 wat saffraen gebrooken met roose water of caneelwater
 en roet het weder op het vier, tot dat uw pasta droogh
 genoegh is, doet er dan wart muskus suiijker in, en doet
 het uijt als de pistasceen hier vooren op de selve manier, ende
 coleurt dan deese morsellen onder de marsepijn, en steekter boven
 op 3 a 4 stuxkens caneel, en legt wat gout op de pasta.

ƒ 21r r.35 Om paste van versuijs te maken ►

Ghenomen eenen sieft³⁸⁷ vol versuijs³⁸⁸ eenen
siefert vol appelen die gheschelt ende
meurch³⁸⁹ ghesooden den versuijs sul dij ock
in't water sieden dan ghenomen tot 1 lb paste³⁹⁰
3/4³⁹¹ lb suiiker de paste moet eerst op he[t] vier
ewat gheruedt³⁹² sijn den het suiiker daer bij
ghedaen den noch ewat [g]heruet den uuijt
gheruet/ H3

ƒ 21r r.36 Om mielonen³⁹³ te confijten ► De mielonen

ghenomen die hert sijn die het binneste
uuijt ghedaen dan gheschelt tot de groonich~
heijt³⁹⁴ af is den daer eenich werck³⁹⁵ opghe~
mactt met sijn vooren boven en krom³⁹⁶ den
in't water hiel merch ghesooden oft sij
sauden in't suiiker kriempen dan in't
suiiker laten door trecken
men ledtse ock wel in't saudt/ H3

ƒ 21r r.37 Om rouw³⁹⁷ bockaden te maeken van kaker~

nelle ► Ghenomen kakernellen³⁹⁸ ende
appelen die besunder³⁹⁹ in't water ghesooden
den door eenen sieft ghevreven den ghenomen
1 lb kakernelle 1 lb appelen daer toe 2 lb
suiiker daer bockaden⁴⁰⁰ oft paste af ghemackt/ H3

ƒ 21r r.38 Om rodt rosen busquiet⁴⁰¹ te maken ►

Het suiiker ghesoden ghelijckt gritron⁴⁰²
busquiet den rosenrodt g⁴⁰³ in de pap
ghedaan/ H3
ghel oft blau moet enck maer in de
pap ghedaen woorden/ H3

[NB folio 21v is leeg]

-
- 387 sieft = zeef
388 versuijs = de naam van een druivenras
389 meurch = gaar, zacht
390 paste = deeg, pasta = hier de bedoelde verjus pasta
391 lezing onduidelijk "3/4"
392 gherudt = geroerd
393 mielonen = meloenen = Cucumis melo
394 groonicheijt = groenigheid aan de buitenkant
395 werck = b.o. versiering
396 den daer eenich werck ophemackt met sijn vooren boven en krom = de voren zijn de richels die in een meloen te vinden zijn,
397 rouw = ongekookt; roou = rood recept 51
398 kakernellen = b.o. kakkenest = benaming voor een klein appeltje (Gezelle)
399 besunder = afzonderlijk, apart
400 bockaden = naam van een ronde lekkernij van fruit en suiker in kleine stukjes
401 busquiet = beschuit
402 griton = citroen
403 losse letter "g" = b.o.

f^o 22r r.39 Om fuegueren⁴⁰⁴ te gieten ► De veurmen⁴⁰⁵
 eerst laten 2 oft 3 uren wijcken dan suijker
 gheklarificert soo vel⁴⁰⁶ als't ghij [van] doen he[bt]
 soo laten suijden⁴⁰⁷ tot het bekans⁴⁰⁸ hert is dan
 een klijn penneken ghenomen daer ewat
 inne ghedaen den soo hert laten suijden
 tot het op treckt den ewat het laten staen
 den ewat gheruet⁴⁰⁹ tot het begient te grau[en]⁴¹⁰
 dan in de veurmen ghedaen de veurmen
 eerst uuijt ghedrocht met een spons
 dat is de consistence vandt⁴¹¹ brodt suijker
 soo in de potten ghedaen onder in den
 podt een betten⁴¹² leij waert⁴¹³ in ghestecken
 tot het suijker ghestoolt⁴¹⁴ is dan het
 leij waert uuijt ghetrocken soo laten de
 serop uuijt lecken soo laten stooven alsoo
 lanck als u goet dunckt om suijker wit
 te maken als't in de potten is dan madt⁴¹⁵
 podteerde⁴¹⁶ ghenomen dat op het suiker
 ghegooten soo laten stooven/ H3

[NB folio 22v is leeg]



Figuur 74 M. van Huysum, Meloen, druiven, een perzik en hazelnoten aquarel ca 1735 RMA RP-T-1953-293

-
- 404 fuegueren = figuren
 405 veurmen = vormen
 406 vel = veel
 407 suijden = koken
 408 bekans = bijna
 409 gheruet = geroerd
 410 grauen = donker worden
 411 vandt = van het
 412 betten = beetje
 413 leij waert = lijnwaad, fijn linnen
 414 ghestoolt = gestold
 415 madt = b.o. maat
 416 podteerde = pottenbakkersklei

f^o 23r r.40 Om pistasade⁴¹⁷ te maken ► Ghe[nom]en 2 lb suijk[er]
 1 lb amandelen $\frac{1}{4}$ lb pistasse⁴¹⁸ $\frac{1}{4}$ lb ciekaden⁴¹⁹
 dat al klijn ghestooten dan gheruedt⁴²⁰ ghe~
 lijck de paste met ewat rosenwater
 dan gherecht⁴²¹ ghelijck tortillekens⁴²² op
 ewelkens⁴²³ dan 2 oft 3 pistijssen opghe~
 stecken soo laten drooghen/ H3

f^o 23r r.41 Om ghelij van berberine⁴²⁴ ► Ghenomen eenen
 erden podt met een lusken⁴²⁵ water met
 ewat besen⁴²⁶ dan op het vier⁴²⁷ gheset tot het
 hiet is dan al eens⁴²⁸ ken meer ende mer
 inne ghedaen ende gheruet soo lanck tot
 sij meurch sijn dan doer eenen sieft ghe~
 daen tot 1 lb besen 2 lb suijker soo samen
 ewat laten suijden dan in de potten ghedan/ H3

f^o 23r r.42 Om ipokras⁴²⁹ te maken ► Ghenomen eenen
 podt wijn $\frac{3}{4}$ lb suijker 1 satijn⁴³⁰ naghelen
 1½ ons cannell ewat peper ghekrockt⁴³¹
 4 lepers⁴³² melck soo laten 4 oft 5 uren staen
 dan doer eenen baentoet⁴³³ ghegooten tot
 heij klee⁴³⁴ is/ H3

f^o 23r r.43 Om schoorsonera⁴³⁵ te confijten ► De woortels
 eerst ghewassen dan ghesooden in't water
 dan gheschelt⁴³⁶ dan in't suijker ghesooden soo
 in de potten ghedaen/ H3

[NB folio 23v is leeg]

-
- 417 pistasade = gerecht van pistache nootjes
 418 pistasse = pistache noot
 419 ciekade = sukade
 420 gheruedt = geroerd
 421 gherecht = opgemaakt
 422 tortillekens = spiraalvormig gewonden voorwerp
 423 awelkens = kleine stukjes ouwel (eetbaar papier)
 424 berberisse = zuurbes = berberis vulgaris
 425 lusken = lutsken = beetje
 426 besen = bessen
 427 vier = vuur
 428 al eens ken = alenskens = bij beetjes
 429 ipokras = naam van een kruidenwijn genoemd naar de Griekse arts Hypokrates
 430 satijn = naam voor een maat van droge waren
 431 ghekrockt = geknakt, gebroken, fijngemaakt, gekneusd
 432 lepers = lepels
 433 baentoet = hypocras-zak = puntige (oorspronkelijk wollen) zak tot het doorzigen van troebele vloeistoffen
 434 klee = helder
 435 schoorsonera = schorseneren
 436 gheschelt = geschild NB er staat "gheschlt"

f^o 24r r.44 Om ghekonterfijtte⁴³⁷ abe[r]kosen⁴³⁸ te maken te maken⁴³⁹ ► Ghenomen ghelijck de appelen die laten suijsen tot sij bekans ghenoch sijn den daer ewat sofferaen⁴⁴⁰ oft ockenet⁴⁴¹ bij ghedaen tot sij gheel ghenoch sijn eerst ghevreven in eenen leper met ewat water soo laten suijsen tot sij ghenoch sijn dan ghestoft ende uuijt ghegooten dan op vrecken⁴⁴² ghelet ghelijck de aberkosen⁴⁴³ soo laten drooghen ende ewat bestrodt/ H3

[NB folio 24v is leeg]



Figuur 75 Floris van Schooten, Marktkoopvrouw met een klant achter een tafel met manden met vruchten en groenten, 1635-1656, 52 x 83 cm, RKD nr 0000212885

-
- 437 ghekonterfijtte = nagmaakte
 438 aberkosen = abrikozen
 439 dittografie "te maken"
 440 sofferaen = saffraan
 441 ockenet = b.o. okkernoot (of oker kleurstof)
 442 vrecken = vlekken = blik
 443 aberkosen = abrikozen

[NB folio 25r en 25v zijn leeg]



Figuur 76 amandel; *Prunus dulcis*



Figuur 77 berberis; zuurbes; *Berberis vulgaris*



Figuur 78 aalbes *Ribes rubrum*



Figuur 79 framboos *Rubus idaeus*

Bij Figuur 76 t/m 79 uit J.H. Knoop, *Fructologia, of beschryving der vrugtbomen en vrugten*, Leeuwarden 1763

[NB folio 26r en 26v zijn leeg]



Figuur 80 walnoot; *Juglans regia*



Figuur 81 moerbeï; *Morus nigra*



Figuur 82 kweeper; *Cydonia oblonga*



Figuur 83 druiven; *Vitis vinifera*

Bij Figuur 80 t/m 83 uit J.H. Knoop, *Fructologia, of beschryving der vrugtbomen en vrugten*, Leeuwarden 1763

[NB folio 27r en 27v zijn leeg]



Figuur 84 holwortel; *Corydalis cava*
Kops Flora Batava dl XVII, 1281



Figuur 85 roussoletten van Reims
Gaucher, praktischen Obstbaumzüchters, 1894



Figuur 86 pistache; *Pistacia vera*
L. Chaumeton, Flore médicale, vol5 t273 (1831)



Figuur 87 pinelli; *Pinus pinea*, Duhamel Monceau,
Traité des arbres vol5 t73 (1812)

Bij Figuur 84 t/m 87 Overzicht van holwortel, Risoletten van Reims, pistache en pijnboompitten.

f^o 28r r.45 Om patten⁴⁴⁴ kricken⁴⁴⁵ te confijten ► Ghenomen
de kricken dan de soppen⁴⁴⁶ afghessneden dan
gheweghen tot 1 lb kricken 1 lb suiiker dan
het suiiker laten suiien tot het optreect
dan de kricken daer inne ghedaen soo lanck
laten suiiden tot het ghelijck een [fer⁴⁴⁷] gheleije
is dan in de potten ghedaen/ H3

f^o 28r r.46 Om besekens⁴⁴⁸ oversie⁴⁴⁹ te confijten ► Ghenomen
de besekens die schon ghemackt dan ghe~
weghen tot 1 lb besen 1 lb suiiker dan het
suiiker laten suiiden tot het optreect dan
de sesen⁴⁵⁰ daer inne ghedaen dan laten suiiden
tot het is ghelijck een gheleije dan in de
R potten ghedaen/ H3

f^o 28r r.47 Om berberisse⁴⁵¹ te confijten ► Ghenomen
de berberinne⁴⁵² schoon ghemackt dan gheweghen
tot 1 lb berberine 1 lb suiiker dat suiiker ghe~
sooden tot het optreect dan de berberinne
daer inne ghedaen dan laten
suiiden tot het is ghelijck
een gheleije dan in de
potten ghedaen/ H3

[NB folio 28v is leeg]

444 patten = b.o. potten dus om te conserveren

445 kricken = kersen of morellen

446 soppen = b.o. toppen

447 doorgestreep "fer"

448 besekens = besjes

449 besekens van oversie = kriecken van over zee = lampionplant = jodenkers = Physalis alkekengi

450 sesen, lees besen = bessen

451 berberisse = berberis = zuurbes = berberis vulgaris

452 berberinne = berberis = zuurbes = berberis vulgaris

f° 29 r.48 Om wijnbesen⁴⁵³ te confijten ► Ghenomen muskadelle⁴⁵⁴ die de stelen af ghedaen dan gheweghen tot 1 lb besen 1 lb suiiker het suiiker ghesooden tot het lb⁴⁵⁵ begint te spinnen⁴⁵⁶ met den vinder⁴⁵⁷ dan de besen daerinne ghedaen soo in talen⁴⁵⁸ ghedaen ende ghestooft tot sijn consistence de serop een oft 2 mael opghesoden soo in de potten ghedaen/ H3

f° 29 r.49 Om moorbesen⁴⁵⁹ te confijten ► Ghenomen moorbesen die gheweghen in een tael⁴⁶⁰ tot een lb besen 1 lb suiiker dan dat suiiker ghesooden tot het lb⁴⁶¹ begint te spinnen met den vinder dan op de moorbesen ghegoeten dan ghestooft⁴⁶² tot sijn consistence de serop 2 oft 3 maels opghesooden dan in potten ghedaen/ H3

f° 29 r.50 Om framboose te confijten ► Ghenomen de hinnebesen⁴⁶³ die gheweghen tot 1 lb besen 1 lb suiiker dat suiiker ghesoijden tot het begint te spinnen met den vinder⁴⁶⁴ dan op de besen ghegoeten ende ghestoft⁴⁶⁵ tot sij haer consistence haudt de cerop⁴⁶⁶ 2 oft 3 mael op ghesooden dan in de potten ghedaen/ H3

[NB folio 29v is leeg]

453 wijnbesen = wijnbessen = druiven
 454 muskadelle = muskaatdruiven
 455 schrijffout "lb"
 456 spinnen = draderig wordt
 457 vinder = vinger (Brussels)
 458 talen = teilen
 459 moorbesen = moerbeien = Morus nigra
 460 tael = teil
 461 schrijffout "lb"
 462 ghestoft = gestoofd
 463 hinnebesen = frambozen
 464 vinder = vinger (Brussels)
 465 lezing onduidelijk "ghestoft" = gestoofd
 466 cerop = siroop

f° 30r r.51 Om conserf van rosen te maken ► Ghenomen roou rosen die schon ghemackt dan gheweghen tot 1lb rosen 3 lb suijker dan de rosen ghe~stooten⁴⁶⁷ met ewat suijker dan het suijker ghesooden tot het optreckt dan de rosen daer onder ghemingelt⁴⁶⁸ dan noch eens oft 2 mael laten opkommen dan ewat laten kaudt laten woorden dan in de potten ghedaen/ H3

f° 30r r.52 Om conserf van rosen te maken ► Ghenomen roou rosen⁴⁶⁹ die schoon ghemackt dan ghe~weghen dan gheruet⁴⁷⁰ in een klijn becken met eenen hauten spatel over een klijn vier⁴⁷¹ met 1 oft 2 lb seffens⁴⁷² met een schutte[n]⁴⁷³ sap van critroonen tot sij door hiet sijn dan de rosen ghestooten met ewat suijker tot 1 lb rosen 3 lb suijker het suijker soo hert laten suijden tot het optreckt dan de rosen daer onder ende een lussken⁴⁷⁴ laten op kommen dan in de potten ghedaen de conserf van roou rosen stopt⁴⁷⁵/ H3

f° 30r r.53 Om conserf van provensche rosen⁴⁷⁶ te maken ► De rosen schoon ghemack ghesooden ende ghestooten ghelijck dander ghenomen tot 1 lb rosen 2 lb suijker dan voorsch⁴⁷⁷ ghelijck dander die conserf die lacschert⁴⁷⁸/ H3

[NB folio 30v is leeg}

467 ghestooten = fijngemaakt met een stamper

468 gheminghelt = gemengd

469 roou rosen = rauwe rozen (of rode rozen)

470 gheruet = geroerd

471 vier = vuur

472 seffens = tegelijkertijd, tegelijk, ineens

473 schutten = scheutje

474 lusken = lutsken = beetje

475 Stopt, betekent hier dus een **niet** laxerend recept

476 provensche rosen = provincie rozen = soort rozen uit de Provence

477 voorsch = voorts, vervolgens

478 lacschert = laxeert

ƒ 31r r.54 Om peren te sieden⁴⁷⁹ ► Hieft⁴⁸⁰ ge stelen⁴⁸¹ met een mes te drij vier staien^{482 483} den in't water geleijt daen gesieden in't regen water den gheschelt en in't water gelijt da[en] droeght in een teijl gelijt ende lec[ie]t⁴⁸⁴ suijcker⁴⁸⁵ over goeten alle daegen de ser[opt]⁴⁸⁶ gecout den eens een oft twee keeren peren laten mede sieden totdat sij h[aer] consistentie haut daen gedroeght/ H4

ƒ 31r r.55 Om persene te sieden ► Hieft geschelt⁴⁸⁷ daen in regenwaeter heel maels gesieden daen in't cout waeter gelijt daen droegh in een teijl gelijt ende leciet suijcker overgegoeten alle daegen de seropt gecout daen eens oft twee keeren de persene laeten meden sieden tot sij haer consistent [...] haut daen gedroeght/ H4

ƒ 31r r.56 Om roede boccaden⁴⁸⁸ ► De queen gesieden in regen water tot sij clieven⁴⁸⁹ daen deur gedaen met gestoeten amandelen tot ider lb 1 lb geclert suijcker⁴⁹⁰ hert gesieden daen de que daerbij gedaen een wat op het vier geset daer corcenille⁴⁹¹ inne gedaen de corcenille gesieden met ende een clijn stucken alun⁴⁹² een alf⁴⁹³ gelas tot een satijn⁴⁹⁴ daer deur een doecken gedaen om quesenille⁴⁹⁵ te prepareren man⁴⁹⁶ in siedende waeter gesmeten een wijnigh sieden⁴⁹⁷, daen de helf aluyn bij gedaen een wijnigh laten [sieden⁴⁹⁸] en de helft is aluyn soo veel wijnsteen⁴⁹⁹ bij gedan/ H4

[NB folio 31v is leeg]

-
- 479 “Recept om peren te sieden” is een onduidelijk recept, met Franse invloeden. Vermoedelijk wordt bedoeld hak uw peren met een mes in 3 of 4 stukken.
- 480 hieft = b.o. mogelijke betekenissen zijn hak, haalt, heft en heeft
- 481 ge stelen = uw stelen gestelen = b.o. gestellen = stellen; zetten; plaatsen NB gestelen = stelen
- 482 staien = b.o. stukken
- 483 hieft ge stelen met een mes te drij vier staien = b.o. hak uw stelen met een mes in drie vier stukken
- 484 leciet = uit het Frans le dite = bovenstaand
- 485 er staat “suijcl”
- 486 siropt = siroop = stroop
- 487 hieft geschelt = gaan we uit van de betekenis hieft = heeft dan staat er heeft geschild. Lijkt op een foute vertaling uit het Frans en bedoeld wordt “zijn geschild”
- 488 borstplaat, tabletten en bokaden het verschil is de vorm. Pharmacia Galencia & chymica Volume 1 bokaden = brokjes; tablet = dunne plak, borstplaat dikke plak. Zie ook Medicina pharmaceutica p 602
- 489 clieven = splijten, kloven
- 490 er staat “suicl”
- 491 corcenille = cochenille = rode kleurstof afkomstig uit de cochenilleluis = *Dactylopius coccus*
- 492 alun = aluin = kaliumaluminiumsulfaat = $KAl(SO_4)_2$
- 493 alf = half
- 494 satijn = benaming van een maat voor droge waren
- 495 quesenille = cochenille = rode kleurstof afkomstig uit de cochenilleluis = *Dactylopius coccus*
- 496 lezing onduidelijk “man”
- 497 lezing onduidelijk “eden”
- 498 slecht leesbaar “sieden”
- 499 wijnsteen = kaliumzout van wijnsteenzuur dat zich afscheidt van de wijn = $C_4H_4K_2O_6$

f^o 32r r.57 Om conserf van gaublommen⁵⁰⁰ te maken ►

Ghenomen gaublommen die schoon ghemackt
 dan gheweghen⁵⁰¹ tot 1 lb blommen 3 lb suiiker
 dan de blommen ghestooten⁵⁰² met ewat suiiker
 dan het suiiker ghesooden⁵⁰³ tot het optreckt
 dan de blommen daer onder ghedaen soo
 ewat laten opkommen⁵⁰⁴ dan in de
 potten ghedaen/ H3

f^o 32r r.58 Om conserf van alsom te maken ► Ghenomen

romschen alsom⁵⁰⁵ die ghestooten met ewat
 suiiker eerst gheweghen⁵⁰⁶ tot 1 lb alsoom
 3 lb suiiker dan het suiiker laten
 suiiden⁵⁰⁷ tot het optreckt dan den alsom
 daer onder gheminghelt⁵⁰⁸ dan een lusken⁵⁰⁹
 laten opkommen⁵¹⁰ dan in de
 potten ghedaen/ H3

f^o 32r r.59 Om conserf van boggheloos⁵¹¹ te maken ►

Ghenomen de blommen die gheweghen⁵¹²
 tot 1 lb blommen 3 lb suiiker dan de blommen
 ghestooten met ewat suiiker dan het suiiker
 ghesooden tot het optreckt dan de blommen
 daer onder gheminghelt⁵¹³ soo
 een lusken⁵¹⁴ laten op~
 kommen soo in de
 potten ghedaen/ H3

[NB folio 32v is leeg]

500 gaublommen = goudbloemen = *Calendula officinalis*

501 gheweghen = gewogen

502 ghestooten = fijngemaakt met een stamper

503 ghesooden = gekookt

504 opkommen = aan de kook laten komen

505 alsom = absint = *Artemisia absinthium*

506 gheweghen = gewogen

507 suiiden = koken

508 gheminghelt = gemengd

509 lusken = lutsken = beetje

510 opkommen = aan de kook laten komen

511 boggheloos = gewone ossentong = *Anchusa officinalis*

512 gheweghen = gewogen

513 gheminghelt = gemengd

514 lusken = lutsken = beetje

ƒ 33r r.60 Om conserf van save⁵¹⁵ ► Ghenomen de blommen van save die gheweghen tot 1 lb blommen 3 lb suiiker dan de blommen ghestooten met ewat suiiker dan het suiiker laten suiiden⁵¹⁶ tot het optreckt dan de blommen daer onder gheminghelt⁵¹⁷ soo laten ewat opkommen dan in de potten ghedaen/
Voor iemand die befachtig is⁵¹⁸/ H3

ƒ 33r r.61 Om conserf van rosemeijrijn⁵¹⁹ ► Ghenomen de blommen van rosemerijn die gheweghen tot 1 lb blommen 3 lb suiiker dan de blommen ghestooten met ewat suiiker dan het suiiker laten suiiden tot het optreckt dan de blommen daer onder gheminghelt⁵²⁰ dan soo laten ewat opkommen dan in de potten ghedaen/ H3

ƒ 33r r.62 Om pastille de [bechou] becke⁵²¹ te maken ► Ghenomen tot een ons suiiker een grijn^{522 523} mus~ kus⁵²⁴ dat opghewerckt met goomdragant⁵²⁵ den goom eerst ghevreven in den mottier⁵²⁶ dan de muskus⁵²⁷ daerbij dan het suiiker dat opghewerckt met ameldonck⁵²⁸ daer 4 canten stuckens⁵²⁹ af ghemackt soo laten drooghen/ H3



Figuur 88 “daer 4 canten stuckens af”
recept 62

[NB folio 33v is leeg]

515 save = salie = *Salvia officinalis*

516 suiiden = koken

517 gheminghelt = gemengd

518 befachtig = b.o. hoesterig NB beffen = keffen, blaffen

519 rosemeijrijn = rozemarijn = *Rosmarinus officinalis*

520 gheminghelt = gemengd

521 pastille de becke = b.o. pillen uit een plek die beek of beke heet b.v. sombeke, morbecke...

NB Frühneuhochdeutsches Wörterbuch pastil, pastillenbecker pastil, Genus (?); aus lat. Pastillum ›Brötchen‹ (Georges 2, 1502). ›Gebäckstück, gebackenes Teilchen‹. Wortbildungen: pastillenbecker

, pastillenbekd

522 doorgestreep “bechou”

medicinaal gewicht					
pond	ons	drachme	scrupel	grijn	
1	16	128	384	7680	aantal
1	16	8	3	20	aantal
375	31,25	3,9	1,3	0,065	gram

523 Medicinaal pond https://nl.wikipedia.org/wiki/Medicinaal_pond

524 grijn = grijn een medicinale gewichtsmaat = 65 milligram, Winkeliers hulp-boekje houdende eene vergelijking...

525 goomdragant = gom dragant = gom uit de wortel van de boksdooorn = gom van de *Lycium Barbarum*

526 mottier = mortier

527 muskus = sterk ruikende afscheiding uit een klier van het muskushert

528 ameldonck = zetmeel, stijfsel

529 4 canten stuckens = vierkanten stukjes

f^o 34r r.63 Om gaelandtwoortels⁵³⁰ te confijten ► Ghenomen

de woortels die schoon ghemaect dan ghesooden
 in't water tot sij tielemael⁵³¹ pladt⁵³² sijn daen
 door eenen sieft⁵³³ ghedaen dan in een becken⁵³⁴
 ghedaen het becken eerst gheweghen dan
 soo half gedroch dan gheweghen⁵³⁵ tot 1 lb
 woortels 3 lb suiiker dat samen ghedrocht soo
 hert ghelijck de paste dan opghewerckt
 met ameldonck⁵³⁶ soo laten drooghen de gha~
 lantwoortels confit⁵³⁷ men ock nadt als
 sij in't water ghesooden sijn dan de meurchte⁵³⁸
 stucken daer uijt ghedaen dan in't suiiker
 ghesooden ghelijck de kricken⁵³⁹
 dan in de potten ghe~
 daen/ H3

f^o 34r r.64 Om groffelsnaghels⁵⁴⁰ te confijten ►

Ghenomen 1 satijn⁵⁴¹ goomdragant⁵⁴² 3 onsen
 ghestooten naghelen⁵⁴³ 3 lb druch puijer~
 suiiker⁵⁴⁴ dat soo onderen ghestooten den
 goom eerst gheweckt dan ghevreven
 in den mortier dan de naghelen [h] dan het
 suiiker daer naghelen afghemackt
 ende opghewerckt met
 ameldonck⁵⁴⁵ dan alsoo
 laten drooghen/ H3

[NB folio 34v is leeg]

-
- 530 gaelandtwoortels = alantwortels = wortels van de Inula helenium
 531 tielemael = helemaal
 532 pladt = zacht, week
 533 sieft = zeef
 534 bekken = open, brede bak
 535 eerst gheweghen dan soo half gedroch dan gheweghen = de bak wordt eerst gewogen om het gewicht van de bak te bepalen, dan wordt vervolgens het geheel gewogen
 536 ameldonck = zetmeel
 537 confit men = confijt men = konfijt men
 538 meurche = gaar, zacht
 539 kricken = kersen of morellen
 540 groffelsnaghels = kruidnagels (vgl. frans clou de girofle)
 541 satijn = benaming van een maat voor droge waren
 542 goomdragant = gom dragant = gom uit de wortel van de boksdooorn = gom van de Lycium Barbarum
 543 naghelen = kruidnagels
 544 druch puijersuiiker = droog poedersuiker
 545 ameldonck = zetmeel, stijfsel

f^o 35r r.65 Om natte ockenoten⁵⁴⁶ te confijten ► Ghenomen
 de noten die half rijp sijn⁵⁴⁷ daer de schelpen
 noch niet inne en sijn die laten 7 oft 8
 daghen wijcken in't water alle daghen schon
 water dan ghesooden in't water tot sij door
 een spel⁵⁴⁸ vallen dan in't kaudt water
 ghedaen daer soo lanck laten in ligghen
 tot sij hiel kaudt sijn dat is om de swertiche[ijt]
 uuijt te trecken dan suijker gheklarificert
 naervenandt⁵⁴⁹ dat ghij noten hebt ghenomen
 ½ heuinck⁵⁵⁰ dan in elck nodt 2 oft 3 na~
 ghelen in ghestecken soo in't suijker
 ghedaen en ewat laten suiiden⁵⁵¹ met een
 betten⁵⁵² cannel soo in de tonneken ghedaen
 oft in eenen pot dan 2 oft 3 daghen daer
 na de serop⁵⁵³ noch eens opghesooden
 ende soo voorsch⁵⁵⁴ tot sij haer con~
 cistence haudt/ H3

f^o 35r r.66 Om drughen noten te confijten ► De
 noten ghenomen ghenomen⁵⁵⁵ ghelijck
 dander ende ghesooden in't water als sij
 kaudt sijn dan de bovenste schulp afgedaen
 dan soo in schoon water ghelet⁵⁵⁶ dan in't
 suijker⁵⁵⁷ ghesooden ende
 ghestoft⁵⁵⁸ ghelij⁵⁵⁹ de
 peren/ H3

[NB folio 35v is leeg]

546 ockenoten = walnoten = Juglans regia
 547 half rijp sijn = groene noten = onrijpe noten
 548 spel = speld, prikker
 549 naervenandt = in verhouding tot
 550 heuinck = honing
 551 suiiden = koken
 552 betten = beetje
 553 serop = siroop
 554 ende soo voorsch = enzovoort
 555 dittografie "ghenomen"
 556 gelet = geleid = gelegd
 557 er stond juiker, er is suijker van gemaakt
 558 gestoft = gestoofd
 559 ghelei = er wordt vermoedelijk gelijk bedoeld

f^o 36r r.67 Om hespen⁵⁶⁰ te sauten ► Ghenomen [soo sij⁵⁶¹] de hespen soo sij versch gheslaghen⁵⁶² sijn die laten 2 oft 3 daghen in den wint hanghen dan in't saudt gheledt⁵⁶³ wel ghesauten dan daer laten 12 oft 14 daghen in ligghen onder tusschen eens omghekiert⁵⁶⁴ dan uuijt ghenomen ende laten 2 oft 3 daghen in den wint hanghen dan in de schau⁵⁶⁵ ghehanghen daer laten 18 oft 20 daghen hanghen dan uuijt ghenomen ende schoonghemackt dan ghestrecken met rapsmadt⁵⁶⁶ den brijn van ghesaute vles⁵⁶⁷ is godt⁵⁶⁸ om hespen te sauten ende om op boter te doon⁵⁶⁹ den brijn erst op ghesooden soo lanck laten suijden tot heij niet mier en schumdt⁵⁷⁰/ H3

f^o 36r r.68 Om gherockt vlesch⁵⁷¹ te maken ► Ghenomen bilstucken⁵⁷² die ghesauten dan daer laten 4 oft 5 daghen in ligghen dan in den wint laten 2 oft 3 daghen hanghen dan in pam~pieren⁵⁷³ ghedaen dan in de schou⁵⁷⁴ ghedaen en daer laten ontrent 3 wecken in hanghen/H3

[NB folio 36v is leeg]

560 hespen = hammen
 561 doorgestreep "soo sij"
 562 gheslaghen = geslacht
 563 gheledt = gelegd
 564 ghekiert = gekeerd
 565 schau = schouw
 566 rapsmadt = raapsmout = raap vet
 567 brijn van ghesaute vles = de pekkel waarmee het vlees gezouten wordt
 568 godt = goed
 569 doon = doen
 570 niet mier en schumdt = niet meer schuimt
 571 vlesch = vlees
 572 bilstucken = vlees van de bil van varken of rund
 573 pampieren = papieren
 574 schou = schouw = schoorsteen

f° p37r r.69 Om touron⁵⁷⁵ te maken ► Ghenomen de amandelen die ghepelt ende ghedrocht dan ghenomen 2 lb wutten hooninck⁵⁷⁶ ende een ½ lb suijker dat soo op een lau vierken⁵⁷⁷ gheruet⁵⁷⁸ hiel ras omdat niet bruijn woorden en saude dat soo lanck gheruet tot het hiel hert [⁵⁷⁹] is dan ghesien⁵⁸⁰ op een mottierken⁵⁸¹ als het krockt⁵⁸² dan de amandelen daer inne ghedaen soo vel als er konnen in gaen soo op vier onder een gheruet dan op auwelkens⁵⁸³ ghegoeten ende gheroolt⁵⁸⁴ dan noch een auwel boven op ghedaen dan daer vier~ canten stuckens af ghemackt/ H3



Figuur 89 “daer viercanten stuckens af ghemaect” recept 69

f° 37r r.70 Om rapen op te legghen ► Ghenomen klijn rapkens⁵⁸⁵ die de stelen ende het gruen af ghessneden dan in een tonneken gheleijt met laghen tot 300 rapen 1½ ons peper 2 ons vinckel ½ ons orego met ewat saudt dat soo met laghen ghelijdt dan ewat rapen daen ewat kruijdt en ewat saudt dan soo laten 14 daghen staen dan over~ deckt met asijn daer een schuijlle⁵⁸⁶ op ghedaen/ H3

[NB folio 37v is leeg]

575 touron = noga (Spaans)
 576 wutten hooninck = witte honing
 577 lau vierken = lauw vuur
 578 gheruet = geroerd
 579 doorgestreept "h"
 580 ghesien = gezeefd
 581 mottierken = kleine mortier
 582 krockt = knakt, breekt, fijn gemaakt
 583 auwelkens = kleine stukjes ouwel (eetbaar papier)
 584 gheroolt = gerold
 585 rapkens = raapjes
 586 schuijlle = scheel = deksel

f^o 38r r.71 Om klaret⁵⁸⁷ te maken ► Ghenomen alsoo veel
 reghenwater als ghij klaret maken wilt
 dan daer soo veel hooninck⁵⁸⁸ inne ghedaen datter
 een eije kan boven op s⁵⁸⁹ drijven tot een aem⁵⁹⁰
 ghenomen 6 onsen cannel⁵⁹¹ 4 ons gimber⁵⁹² dan
 dat soo laten 2 uren suijden⁵⁹³ dan in een kuijp
 ghedaen soo laten hiel kaudt woorden dan het
 klerste⁵⁹⁴ afghenomen dan op een vat ghedaen
 den droesoom laten verlecken door eenen doek⁵⁹⁵ soo
 ock op't vat ghedaen den klaret ghebreuwen⁵⁹⁶
 naer St Jans mis⁵⁹⁷ dan en woort hij soo haest
 niet suer het vat moet soo lanck open staen
 tot hij niet mer en gadt⁵⁹⁸/ H3

**f^o 38r r.72 Om kommers⁵⁹⁹ op te legghen en
 romsche boonen⁶⁰⁰** ► Ghenomen klijn kom~
 merkens die ghesauten soo laten 2 oft
 3 daghen staen ondertusschen eens om~
 ghekert den den⁶⁰¹ brijn⁶⁰² afghegooten ende
 den met peper ghekrockt⁶⁰³ ende oregae⁶⁰⁴
 met gruenen vinckel ende dan over~
 deckdt met asijn/ H3

[NB folio 38v is leeg]

-
- 587 klaret = clareit = soortnaam voor allerlei dranken die van wijn met honing, (later met suiker) en een aftreksel van kruiden gemaakt werd.
- 588 hooninck = honing
- 589 s = b.o. losse letter "s" vermoedelijk een schrijffout
- 590 aem = aam inhoudsmaat = houdende vier ankers = in Brussel ca 130 l
- 591 cannel = kaneel
- 592 gimber = gember
- 593 suijden = koken
- 594 klerste = helderste
- 595 dock = doek
- 596 ghebreuwen = gebrouwen
- 597 st jans mis = 24 juni
- 598 gadt = gist of werkt
- 599 klijn kommerkens = kleine komkommertjes
- 600 romsche bonen = roomse bonen = tuinbonen = *Vicia faba* De tuinboon (*Vicia faba*) wordt ook wel labboon genoemd, zij wordt al zeer lang verbouwd. In het mediterrane gebied werden 8.000 jaar geleden al tuinbonen gegeten. Voor de Romeinen en Grieken was het een belangrijke voedselbron. De zaden zijn dan nog klein, zij werden voor het eerst gevonden in opgravingen in Nazareth, Israel. In 1492 na Chr. wordt de tuinboon genoemd in Europa. Tot dezelfde soort behoren de paardenboon, ook wel veldboon of wierboon genoemd (*Vicia faba* subsp. *Equina*), de duivenboon (*Vicia faba* subsp. *minor*) en de waalse boon (*Vicia faba* subsp. *Major*). Deze worden voor veevoer geteeld.
- 601 den den = dan de
- 602 brijn = zout water
- 603 ghekrockt = geknakt, gebroken, fijn gemaakt, gekneusd
- 604 oregae = wilde marjolein = *Origanum vulgare*

f^o 39r r.73 Om blemkappers^{605 606} ende vlierbotten⁶⁰⁷ op te legghen ► Ghenomen tot 1 pot⁶⁰⁸ cappers 2 hans~vullen saudt⁶⁰⁹ dat soo onderen wel ghevreven dan in klijn secken⁶¹⁰ ghedaen dan dicht in een tonneken ghepackt met een lb bet een bedt boven⁶¹¹ dan daer ewat pekkel van critroonen⁶¹² in ghedaen tot sij overdeekt sijn/ H3

f^o 39r r.74 Om pekkel te maken van critroonen ► Ghenomen poompwater⁶¹³ oft fontaenwater⁶¹⁴ daer soo veel saudt inne ghedaen tot datter een eije kan boven op kan⁶¹⁵ blijven/ H3

f^o 39r r.75 Om pekkel van olijven te maken ► Ghenomen tot 3 pinten⁶¹⁶ brijn⁶¹⁷ 1 pot⁶¹⁸ water den brijn moet soo sterck sijn dat een eije kan boven op blijven/ H3

f^o 39r r.76 Om pekkel te maken van ansioven⁶¹⁹ ► Ghenomen tot ½ pint rooen wijn ghenomen 4 oft 5 ansioven die ghestooten dan onder den wijn ghedaen dan op [onder] de ansioven ghedaen/ H3

f^o 39r r.77 Om ghekerende⁶²⁰ olie te maken ► Eer de olie begint dick te worden soo moet ghij woopen in een kartiel⁶²¹ een hansvool⁶²² saudt⁶²³ soo laten stillen staen/ H3

f^o 39r r.78 Om de geunessche⁶²⁴ kapper⁶²⁵ ► l⁶²⁶ gaete slaen⁶²⁷ als sij beginnen plat⁶²⁸ te worden onder~tusschen versschen asijn gheven ende ewat saudt bij ghedaen/ H3

[NB folio 39v is leeg]

-
- 605 blem = brem = Genista Scoparia groene knoppen van de brem in het zout ingelegd NB leper = lepel
 606 kappers = bloemknoppen in zuur of zout gelegd (vaak van de Caparis spinoza)
 607 botten = knoppen
 608 pot = inhoudsmaat 1,2 l (Brussel)
 609 hansvullen saudt = handvol zout
 610 secken = zakje
 611 een lb bet een bedt boven = een pond vet een laag boven op
 612 gritoonen = citroenen
 613 pomp water = water uit een waterpomp
 614 fontaen water = fontein water = water uit een bron
 615 dittografie "kan"
 616 pint = inhoudsmaat = ca 0,6 l (Brussel)
 617 brijn = zout water
 618 pot = inhoudsmaat = 1,2 l (Brussel)
 619 ansioven = ansjovissen
 620 ghekerende olie = gekarde boter (Het Nederlandsch magazijn, Volume 1; Volume 1836 p 258)
 621 kartiel = karteel = een kwart ton = ca 33 l
 622 hansvool = handvol
 623 saudt = zout
 624 genuessche kapper = b.o. kappertjes op de wijze van Genua
 625 "Om de geunessche kappers", dit recept lijkt op een voorloper van pesto
 626 l onbekend teken, mogelijk 50 op zijn Romeins
 627 l gaete slaen = b.o. slaan op een kuil met 50 stuks
 628 plat = zacht, slap

f^o 40r r.79 Om inck te maken ► Ghenomen tot 14 stoopen⁶²⁹
 reghewater 5 lb [arabi⁶³⁰] goom arabi⁶³¹ 1½ lb
 galnoten⁶³² 4½ lb koperoos⁶³³ de galnoten al klijn
 ghestooten den goom ewat ghekrockt⁶³⁴ dat dan
 samen in een tonnen ghedaen alle
 daghen eens gheruedt⁶³⁵/ H3

f^o 40r r.80 Om stoelen⁶³⁶ van hertesoecken⁶³⁷ op te leggen ►
 Ghenomen de stoelen die laten half
 meurch⁶³⁸ sieden dan in een tonneken oft
 in eenen podt ghedaen daer eenen peckel
 op ghemackt tot sij overdeekt sijn den
 daer ghesmolte boter boven opghedaen
 tot 2 vinderen⁶³⁹ hoch dan en sullen sij niet bedorven⁶⁴⁰/ H3

f^o 40r r.81 Om tabletten van berberine te maken ►
 Ghenomen fijn ghestooten suijker daer
 ewat sap van berberine in ghedaen soo
 luttel als men kan dan ewat laten op~
 kommen⁶⁴¹ oft laten hiet⁶⁴² worden daer den
 tabletten af ghemackt/ H3

**f^o 40r r.82 Om tabletten van cannel oft van
 groffelsnaghelen te maken** ► Ghenomen
 olen⁶⁴³ van cannel oft van naghelen⁶⁴⁴
 den opghewerckt ghelijck die van muskus/ H3

f^o 40r r.83 Om gheel kalissesap⁶⁴⁵ te maken ►
 Ghenomen van versse calisse [sap⁶⁴⁶]hautt⁶⁴⁷
 dat schoon ghekragt den ewat om⁶⁴⁸ stucken
 ghestooten dan soo vel water opghedaen
 tot het overdeekt is den soo laten wijcken
 tot de sueteicheijt⁶⁴⁹ uuyt is dan het⁶⁵⁰/ H3

[NB folio 40v is leeg}

-
- 629 stoopen = stoop is een inhoudsmaat = 2 mengelen = 1/16 anker = ca 2,4 l
 630 doorgestreep "Arabi"
 631 goom arabi = Arabische gom
 632 galnooten = galnoot = nootvormig uitwas aan de bladeren van een eikenboom
 633 koperoos = oude naam voor, o.a. in de lakenververij gebruikte, metaalsulfaten, met name ijzersulfaat,
 634 ghekrockt = geknakt, gebroken, fijngemaakt, gekneusd
 635 geruedt = geroerd
 636 stoelen = bodems
 637 hertesoecken = artisjokken
 638 meurch = gaar, zacht
 639 vinder = vinger (Brussels)
 640 bedorven = bederven
 641 opkomen = aan de kook laten komen
 642 hiet = heet
 643 olen = olie
 644 naghelen = kruidnagels
 645 kalissesap = sap van zoethout (eigenlijk thee)
 646 doorgestreep "sap"
 647 calissehautt = zoethout
 648 om = aan
 649 sueteicheijt = zoetigheid
 650 tekst loopt niet door, tekst verlies

f^o 41r r.84 Om een amandel toert te maken ► Ghenomen

een betten⁶⁵¹ boter met een eije ende ewadt
 blom⁶⁵² dat samen ghemingelt den dander blom
 daar bij ghedaen tot 1 lb tou⁶⁵³ oft naer venant
 dat de toert is met ewat water dat soo onder
 een ghestooten dan uuijtghelrolt⁶⁵⁴ soo grootd
 ghelijck de pannen eerst de pannen bestrecken
 met boter dan noch een decsel bovenop ghemackt
 tot het binneste ghenomen 3 oft 4 eijeren met
 1 lb paste⁶⁵⁵ met een b⁶⁵⁶ cruijm wutte broodt ende
 ewat rosenwater dat samen gheminghelt
 in een tael⁶⁵⁷ dan in de dich⁶⁵⁸ ghedaen met
 ewat sukaden⁶⁵⁹ dan het schel⁶⁶⁰ boven op
 ghedaen ende de kust⁶⁶¹ wel
 bestrecken met boter
 soo ghebacken/ H3

f^o 41r r.85 Om een appel en perretoet⁶⁶² te maken ►

De diech ghelijck dander ghenomen dan
 ghenomen rabolinghe⁶⁶³ oft wauteringhe⁶⁶⁴ tot
 de peren ghenomen eenighe peren die
 appelen oft peren gheschelt dan al
 klijn ghesneden d[a]n ghestooft ineenen
 pot met ewat corenten ende suiker
 ende ewat water s[oo lan]ck laten stooven tot
 sij drooch sijn dan in de dich⁶⁶⁵ ghedaen ende
 ewat cannel over gestrodt dan ghebacken/ H3

[NB folio 41v is leeg]

651 betten = beetje
 652 blom = bloem
 653 tou = toe
 654 uuijtghelrolt = gherolt = gerold
 655 paste = kneedbare vloeistof dan wel deeg
 656 b = b.o. lb = pond of betten = beetje
 657 tael = teil
 658 dich = deeg
 659 sukaden = sukade = benaming voor de gekonfijte groene schil van de onrijpe vrucht van *Citrus medica*
 660 schel = schijf, hier deksel
 661 kust = korst
 662 perretoet = perentaart
 663 rabolinghe = een appel ras
 664 wauteringhe = wauterlinghe = een appel ras
 665 dich = deeg

f^o 42r r.86 Om een kricktoet⁶⁶⁶ te maken ► Ghenomen de dich ghelijck dander dan de cricken daer inne ghedaen sonder stel⁶⁶⁷ oft steen dan daer ewat suijker ende cannel over ghedaen dan soo laten backen/ H3

f^o 42r r.87 Om een eijertoet⁶⁶⁸ te maken ► Ghenomen de dich⁶⁶⁹ ghelijck dander tot het binneste ghenomen 6 ons suijker 9 duijers van eijeren met ewat rosewater dat samen gheminghelt⁶⁷⁰ soo in de dich ghedaen ende ghebacken/ H3

f^o 42r r.88 Om een eijertoet te maken ► Ghenomen de dich ghelijck dander tot het binneste ghenomen $\frac{1}{2}$ pot suet⁶⁷¹ melck 9 eijeren $\frac{1}{2}$ lb coren⁶⁷² dat soo ondereen gheminghelt⁶⁷³ dan in de dich ghedaen ende ghebacken/ H3

f^o 42r r.89 Om blammanghe⁶⁷⁴ te maken ► Ghenomen tot eenen pot melck $\frac{1}{2}$ lb broodtsuijker⁶⁷⁵ 2 ons blom van rijs⁶⁷⁶ lat het⁶⁷⁷ suijker eerst smelten⁶⁷⁸ eer ghij de blom inne doet latet⁶⁷⁹ dan suiijden⁶⁸⁰ tot het begint stijf te woorden dan in de scheotel⁶⁸¹ ghedaen/ H3

[NB folio 42v is leeg]

-
- 666 toet = toert = taart
 667 stel = steel
 668 toet = toert = taart
 669 dich = deeg
 670 gheminghelt = gemengd
 671 suet = zoet = vers
 672 coren = tarwemeel
 673 gheminghelt = gemengd
 674 blammanghe = blanc mangée, gerecht met oorsprong in de Arabische keuken Sedert de middeleeuwen in Europa bekend.
 675 broodtsuijker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel
 676 rijs = rijst
 677 lat het = laat het
 678 smelten = hier: oplossen
 679 latet = laat het
 680 suiijden = koken
 681 scheotel, lees: schootel

f^o 43r r.90 Om sprissen⁶⁸² te maken ► Ghenomen tot eenen pot melck 2 lb tervenblom⁶⁸³ 1 stuijver sofferaan dat op vier ghesedt dan annie⁶⁸⁴ ghe~ruet met eenen hauten spatel [h⁶⁸⁵] tot het hiel dick wordt dan op een tafel ghedaen dan annie gheknedt dan daer de eijeren soo onder gheknedt tot 20 tou⁶⁸⁶ dan ontrent 5 lb booter ghesmolten in eenen pott dan soo de pannen ½ vool ghedaen dan soo laten hiet woorden dan dan⁶⁸⁷ ggeschunt⁶⁸⁸ dan de spijs door een spruijt ghedaen in de pannen al overeen dan soo laten backen ende omghekiert⁶⁸⁹/ H3

f^o 43r r.91 Om hofsche pap⁶⁹⁰ te maken ► Ghenomen tot 1½ pot melck 6 ons blom van rijs 4 eijeren ¼ lb suiiker dat dan bij een ghedaen maer de eijeren eerst gheklopt dan overghe~hanghen⁶⁹¹ ende gheruet tot het beghint te suiiden dan in de schootel ghedaen/ H3

f^o 43r r.92 Om ipokras⁶⁹² te maken ► Ghenomen tot eenen pot⁶⁹³ vindaie⁶⁹⁴ 1 lb suiiker 1 ons cannel ½ satijn⁶⁹⁵ grooffelsnaghels⁶⁹⁶ ½ satijn gimber dat samen wel ghestooten dat soo in den vindaie ghedaen dan 2 oft 3 uren laten staen dan door een sacken van wutten baey⁶⁹⁷ ghegooten 2 oft 3 mael/ H3

[NB folio 43v is leeg]

682 sprissen = spritsen
 683 tervenblom = tarwemeel
 684 soo annie = zwaan = dadelijk, meteen
 685 overschrijffout "h"
 686 tou = toe
 687 dittografie "dan"
 688 ggeschunt = geschuimd
 689 ghekiert = gekeerd
 690 hofsche pap = pap zoals aan het hof gegeten
 691 dan overghehanghen = boven het vuur gehangen
 692 ipokras = naam van een kruidenwijn genoemd naar de Griekse arts Hypokrates
 693 pot = inhoudsmaat = ca 1,2 l Brussel
 694 vindaie = historische wijntype, naar het Franse woord vin, dat wijn betekent
 695 satijn = benaming van een maat voor droge waren
 696 grooffelsnaghels = kruidnagels
 697 baey = grof, op molton gelijkend, flanel

f^o 44r r.93 Om te vergulden op sten⁶⁹⁸ ► Ghenomen tot een ½ pint bruijn bier ¼ lb seem⁶⁹⁹ dat laten ewadt suijden⁷⁰⁰ dan laten kaudt woorden den ghedaen daert ghij hebben wilt dan daer gaudt verf boven op ghedaen dan bekans laten drooghen dan daer fijn gaudt op ghedaen/ H3

f^o 44r r.94 Om het graviel⁷⁰¹ te ghenesen ► Ghenomen ½ lb booter 1 ons bontens soolwoortels⁷⁰² 1 ons gimber⁷⁰³ dat samen ondereen klijn ghestooten dan ghestrecken op de plossen⁷⁰⁴ daer het is 2 oft 3 maels dach/ H3

f^o 44r r.95 Om paste te maken om de hande te wassen ► Ghenomen 1 lb amandelen ½ lb pinghelen⁷⁰⁵ 12 duijers⁷⁰⁶ van een eije 1½ ons natur de balene⁷⁰⁷ ¼ lb fijn broodtsuijker⁷⁰⁸ dat samen al klijn gestooten dan in dosen gedaen/ H3

f^o 44r r.96 Om potten te maken ► Ghenomen 1 ons meni⁷⁰⁹ 1 ons cheruijs⁷¹⁰ daer een pap af ghemackt met leijsaetsmaudt⁷¹¹ daer de potten mede aen ghepleckt dan soo laten hiel droch woorden/ H3

f^o 44r r.97 Op een ander manier om potten te maken ► Ghenomen vijdt was⁷¹² dan de potten oft sten⁷¹³ hiet ghemack dan medt dat was met⁷¹⁴ ghestrecken soo dan aen een ghedaen dan laten kaudt woorden/ H3

[NB folio 44v is leeg]

698 sten = steen = pit
 699 seem = zeem = honing
 700 suijden = koken
 701 graviel = graveel = niersteen
 702 bontens soolwortels = holwortel = Corydalis cava
 703 gimber = gember
 704 plossen = b.o. plaatsen
 705 pinghelen = pijnboompitten = vruchten van de Pinus pinea
 706 duijers = dooiers
 707 natur de balene = b.o. walvis sperma, mogelijk wordt walvistraan bedoeld, olie gekookt uit het vet van de walvis
 708 suijker = suiker
 709 meni = menie = rode verfstof = Fe₃O₄
 710 cheruijs = koolzure loodoxide = 2PbCO₃·Pb(OH)₂
 711 lijnsaetsmaudt = lijnzaadolie
 712 vijdt = wit(te)
 713 sten = steen = pit
 714 met = mee

ƒ 45r r.98 Om noten te confijten mischaten⁷¹⁵ ►

Ghenomen tot 1 lb suijker 1½ noten die fijn
 ghestooten dan ewat bolus⁷¹⁶ ghevreven medt⁷¹⁷
 den goomdragant den de noten met het
 suijker daer onder gheminghelt met ewat
 blom den gheveurmt met ewat ameldonck⁷¹⁸
 soo stillekens laten drooghen/ H3

ƒ 45r r.99 Om suijkerpinnen⁷¹⁹ te maken⁷²⁰ ► U suijker

laten sieden soo hert ghelijck critroon busquit
 den op eenen sten⁷²¹ ghegoeten den sten eerst
 met booter ghestrecken dan opghenomen
 soo haest⁷²² als gheij kunt soo ghetrocken aen eenen
 haeck de handen in den ameldonck⁷²³ ghestecken
 daer rondielkens⁷²⁴ af gemackt
 dan laten drooghen/ H3

ƒ 45r r.100 Om versuijs⁷²⁵ te maken ► Ghenomen de

besen⁷²⁶ bekans⁷²⁷ rijp den ghestooten tot de besen
 al om stucken sijn dan in een kuijp lijten⁷²⁸
 staen ontren⁷²⁹ 24 uren o⁷³⁰ de krach uuijt de
 steelen te hewen⁷³¹ den ghepert⁷³² ende in
 een tonne ghedaen het vadt open ghelaten
 tot seij niet mier⁷³³ en gaet⁷³⁴ dan het vadt
 vool ghegooten met een lusken⁷³⁵ olen⁷³⁶ op/ H3

ƒ 45r r.101 Om te maeken om te drincken ► Ghenomen

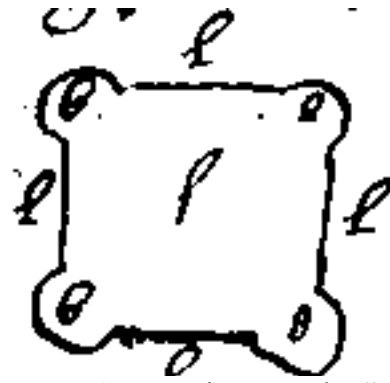
de besen rijp de gheperst ende in't
 vaet⁷³⁷ ghedaen daer den heuninck⁷³⁸ in ghedaen
 naer u goetduncken dan samen soo laten
 wercken⁷³⁹/ H3

[NB folio 45v is leeg]

715	mischaten = nootmuskaat
716	bolus = kleiaarde
717	lezing onduidelijk "medt"
718	ameldonck = zetmeel, stijfsel
719	pinnen = b.o. spinnen
720	werkwijze: maak een lange sliert van suiker en snijdt die in stukjes
721	sten = steen = pit
722	soo haest als = zo snel als
723	ameldonck = zetmeel, stijfsel
724	rondielkens = rondjes
725	versuijs = verjus = zuur druivensap wordt als azijn gebruikt
726	besen = bessen
727	bekans = bijna, nagenoeg
728	lijten = laten
729	ontre = omtrent
730	o = om
731	hewen = in stukjes hakken
732	ghepert = lees: geperst
733	mier = meer
734	gaet = gaat, werkt
735	lusken = lutsken = beetje
736	olen = olie
737	vaet = vat
738	heunninck = honing
739	wercken = hier: gisten

f^o p46r r.102 Om een serviese⁷⁴⁰ te maken van suiiker ►

Eerst ghenomen een beddeken⁷⁴¹ daert ghij't
op laten⁷⁴² wilt den tafel ghemackt met
4 leuwen⁷⁴³ om de tafel op te rusten den
op de tafel 4 kruijdtbussen⁷⁴⁴ in middel
een saudt vadt op 4 schulppen opp
saudtvadt eenen voghel onder den voghel
tantkoters⁷⁴⁵ den verghuelt⁷⁴⁶ ende hiel dun
ghemackt/ H3



Figuur 90 "om serviese te maken"
recept 102

f^o 46r r.103 Om den klaret⁷⁴⁷ wit te maken ►

Ghenomen

ewat huijsenbras⁷⁴⁸ dat laten wijcken in"
reghenwater⁷⁴⁹ dat den gheminghelt⁷⁵⁰
onder't melck ghenomen tot een aem:
1½ ons huijsenbras⁷⁵¹ 1 pot melck het vadt
eerst gheruet⁷⁵² dan het melck op ghegoeten
den noch eens gheruet den het vadt open
ghelaten soo lanck tot het niet mer en
aerbeijt⁷⁵³/ H3

[NB folio 46v is leeg]

Biscuit de Carême.

Faut prendre des Amandes bien battuës,
avec un peu de Gomme adragan, un peu de
laict & un peu de sucre en poudre, delayerez &
battrez bien le tout ensemble, verrez à l'œil
quand il aura assez de corps, puis pour donner
goût à vôtre Maspin, faut qu'il en ayë da-
vantage que le Biscuit de Savoye, notez que
c'est l'Amande seule qui lui donne le corps,
& si vous y mettez trop de sucre en poudre
cela fouteroit au four, la Gomme sert pour le
faire lever, & faut avoir soin de lui bien donner
le feu.

Figuur 91 Recept voor vasten beschuit uit
de la Varenne Le nouveau confiturier p 296 Brussel 1698

-
- 740 serviese = b.o. peper, zout en kruidenstel
741 beddeken = ondergrond
742 laten = maken
743 leuwen = leeuwen
744 kruijdtbussen = bussen om verschillende specerijen in te bewaren
745 tantkoters = tandenstoker
746 vergheult = verguld
747 klaret = clareit = wijn met honig - later met suiker - en een aftreksel van kruiden
748 huijenbras = vislijm
749 reghen water = regenwater
750 gheminghelt = gemengd
751 huijsenbras = vislijm
752 gheruet = geroerd
753 aerbeijt = werkt = hier gist

f^o P47r r.104 Om gruen te schielderen► Ghenomen sponsgroen⁷⁵⁴ cerruijs⁷⁵⁵ schijdtghel⁷⁵⁶ van elcks al even vel⁷⁵⁷ samen ondereen ghevreven met olen lijsaet⁷⁵⁸ op eenen sten/ H3

f^o 47r r.105 Om swert te schielderen► Ghenomen swersel⁷⁵⁹ en keulsche eerde⁷⁶⁰ van elcke al even vel met olen ondereen ghe~vreven/ H3

f^o 47r r. 106 Om te vernissen► Soo nemt tot 6 lb termen~tijn⁷⁶¹ 5 lb olen van termentijn ½ ons mas~tick⁷⁶² die klijn ghestooten den termentijn eerst ghesmolten dan de olen dan den dan den mastick den mastick is om te drooghen/ H3

f^o 47r r.107 Blauwen tornesol⁷⁶³► Daer e[wat] critroen sop oft versuijs⁷⁶⁴ bij ghedaen dat maeckt roet/ H3

[NB folio 47v is leeg]



Figuur 92 Juan van der Hamen, stilleven met dozen en vaten met zoetigheid z.j. ca 1625, Museo de las bellas artes, Madrid 32,5 x 68,5 cm, links vruchten op sap rechts honing

- 754 spons groen = Spaans groen = complex van koper(II)acetaat, koper(II)oxiden en koper(II)carbonaat.
 755 cerruijs = koolzure loodoxide = $Pb_3(CO_3)_2(OH)_2$
 756 schijdtghel = schijtgeel = bruingele kleurstof, De kleurstof wordt onder andere gemaakt uit onrijpe bessen van in het wild voorkomende struiken van het geslacht rhamnus
 757 vel = veel
 758 olen lijsaet = lijnzaadolie
 759 swertsel = roet, m.n. roet dat wordt verkregen door harsrijke houtsoorten (veelal dennenhout) of sterke koolstof houdende gassen bij onvoldoenden luchttoevoer te verbranden. NB zwarte kleurstof
 760 keulse eerde = bruine kleurstof oorspronkelijk gemaakt van gedroogde turf, later ook van bruinkool
 761 tormentijn = terpentijnhars
 762 mastiek = mastiek in klassieke vorm is een stug mengsel, gemaakt van krijtpoeder en lijnolie, NB een hard geworden, harsachtige, stof
 763 tornesol = lakmoes kleurt met zuur rood met base blauw, wordt bereid uit Croton tinctorium L
 764 versuijs = verjus = zuur druivensap wordt als azijn gebruikt sap van de onrijpe druif

f^o 48r r.108 Om een eijken lombae⁷⁶⁵ te maken ▶

Ghenomen 2 duijeren⁷⁶⁶ van eijeren die ewat gherudt⁷⁶⁷ daer 3 leper⁷⁶⁸ water bij ghedaen ende soo vel wijn dan soo gheruet op het vier⁷⁶⁹ tot het dick wardt/ H3

f^o 48r r.109 Om cannelwater te maken ▶ Ghenomen

1½ lb cannel⁷⁷⁰ die ewat ghestooten met 2 potten wijn 1 pint rosenwater dan ghesdistelert⁷⁷¹ totter ghen vochticheijt mer in en is/ H3

f^o 48 r.110 Om salf van rosen te maken ▶ Ghenomen

1 lb schapenruet⁷⁷² 1 lb berghensmer⁷⁷³ dat samen gheschmolten den daer 5 oft 6 mael rosen in ghedaen ende doer⁷⁷⁴ eenen dock gheperst soo laten kaudt woorden dan ghestooten dat is om wiet te woorden/ H3

[NB folio 48v is leeg]



Figuur 93 Het zouten van vlees detail uit Pieter Berueghel, Prudentia, 1542, HxB 214 x 302 mm

-
- 765 eijken lombae = eiken lombart = eieren op de wijze van Lombardije
 766 duijeren = dooiers
 767 gherudt = geroerd
 768 leper = lepel
 769 vier = vuur
 770 cannel = kaneel
 771 ghesdistelert = gedistilleerd
 772 ruet = vet
 773 berghensmer = vet afkomstig van een gecasteerd mannetjesvarken
 774 doer = door

[NB folio 49r en 49v zijn leeg]



Figuur 94 Frans snijders, groente en fruitwinkel z.j. , Alte Pinakothek Inventar-Nr. 4278



Figuur 95 Juan van der Hamen grote fruitschaal met koekjes en zoetigheid, 1621 HxB 67x 100 cm, p.c.

[NB folio 50r en 50v zijn leeg]



Figuur 96 HxBxD 16,7x20,2x16 inv.nr. F 4109



Figuur 97 HxD 22x14 inv.nr. F 439



Figuur 98 HxD 24,4x17,8 Inv.nr. F 9340



Figuur 99 HxBxD 60x45,5x39 inv.nr. A 6620



Figuur 100 HxBxD 24,5x34x26,5 inv.nr. 19952



Figuur 101 HxBxD 17x19x4,3 inv.nr. F 4367

Bij Figuur 96 t/m 101 Voorraadpotten uit de zeventiende eeuw aanwezig in het "Museum Rotterdam"

f^o 51r r.111 ⁷⁷⁵**Om gheel heijssen**⁷⁷⁶ **te maken** ► Eerst de wicken⁷⁷⁷
ghescherft⁷⁷⁸ dan ghenomen 8 lb spigelherst⁷⁷⁹
8 lb rinschen herst⁷⁸⁰ met vuyjl was dat samen
ghessmolten dan de wicken daer doer ghetrock[en]
dan gherolt metter hant dan met vilt⁷⁸¹ was
overgooten ende gheroolt dan bijeen verghet⁷⁸²
4 wicken teghen een dan nuet⁷⁸³ was
overgooten met ewat spigelhert⁷⁸⁴ ende
ewat termentijn/ H3

f^o 51r r.112 Om witte heijssen te maken ► De wicken ghes~
smeden ende door ghetrocken ghelijck de gheel
dan overgooten met audt widt was met ewat
termentijn dan gheroolt ende weijeem⁷⁸⁵ ver~
gheedt dan met nuet was over~
gooten met ewat schapen
ruet⁷⁸⁶ en ewat termentijn/ H3

f^o 51r r.113 Om roock heijssen te maken ► Ghenomen
rinschen herst ende spigelherst van elcke
all even veel dat ghesmolten dan ewat
swerssel bij ghedaen tot se swerdit is
dan de wicken daer in ghest[e]cken
dan gheroolt metter handt/ H3

[NB folio 51v is leeg]

775 NB recepten om kaarsen te maken

776 heijssen = kaarsen

777 wiecken = lonten

778 ghescherft = geschaafd

779 spigelherst = spiegelherst = gele of bruine stof die overblijft bij het distilleren van terpentijn uit pijnboomhars

780 rinschen herst = rijnsche hars = Resina pina = dennenhars (Handleiding bij het gebruik van de tweede uitgave der Pharmacopoea ..., Volume 1 door David Jacob Coster)

781 vilt = wit

782 verghet = vergaard

783 nuet = nieuw

784 spiegelherst = spiegelherst = gele of bruine stof die overblijft bij het distilleren van terpentijn uit pijnboomhars

785 weijeem bedoeld wordt kennelijk bijeen

786 ruet = vet

f° 52r r.114 Om dicken ceneije⁷⁸⁷ te maken ► Soo nemt vijdt was⁷⁸⁸ dat ghesmolten den doorghetrocken door het 4 gadt tot in⁷⁸⁹ het 5 gadt tot sij rondt is dan nuet was ghesmolten met eewat spighel~ herst dan doorghetrocken in het 6 gadt tot in het 17 gadt⁷⁹⁰ tou het garen dick 8 dradt/ H3

f° 52r r.115 Om witte ceneije te maken ► Ghenomen audt wit was ende ewat rinschen herst dat samen ghesmolten dan ewadt⁷⁹¹ kaudt laten woorden dan door ghetrocken in't het 4 gadt tot het 5 ende 6 gadt tot het rondt is dan nuet was ghesmolten met ewat termen-tijn ghenomen andtwerps was dan door~ ghetrocken in't 7 gadt tot in het 17 gadt het garen dick 8 dradt/ H3

f° 52r r.116 Om klijn ceneij te maken ► Ghenomen vijdt was dat gessmolten dan door het klijn gadt ghetrocken en in't 2 gadt tot het rondt is dan nuet was ghesmolten met ewat spighelherst dan door het 3 gadt ende 4 gadt ghetrocken [tot sij in det⁷⁹²] soo dick tot sij medt 6 eellen het onse het ghedren⁷⁹³ dick [8⁷⁹⁴] 4 fijn dradt tot de vytte ceneij ghenomen met dan vijdt was dan ghedaen ghelijck dander/ H3

[NB folio 52v is leeg]

787 ceneije = b.o. verwant zeen en zenuw betekent vermoedelijk touw of koord. Als het aansluit bij de vorige drie recepten dan betekent het lont.

788 vijdt was = witte was

789 er staat met een hoofdletter "In"

790 nuet = nieuw

791 wadt = wat

792 doorgestreep "tot sij in det"

793 ghedren lees gheren = garen

794 doorgestreep "8"

f^o 53r r.117 Om vijdt⁷⁹⁵ was te maken ► Ghenomen 8 lb
was 8 lb spiegelherst 8 lb rinschen herst
1 pindt water dat samen gheschmolten dan in
een kuijp ghegooten die nadt is d⁷⁹⁶ eerst bestrec~
ken met hooninck oft seep het was moet
ewat kaudt sijn eer met⁷⁹⁷ in de kuijp doet/ H3

f^o 53r r.118 Om coleuren van was te maken ► Ghenomen
om groon⁷⁹⁸ was te maken spongroon⁷⁹⁹ ende
ewat spiegelherst ende ewat termentijn⁸⁰⁰
om roodt was vermelion om blau was
blau asschen wit was en gheel was
ghelijck het in de stelen van de blommen
ghemackt van verckensdeustels⁸⁰¹ die in
groon was ghestecken/ H3

f^o 53r r.119 [Om wuet⁸⁰² onderwerck te maken⁸⁰³ ►
Ghenomen 9 lb coudt was 3 lb hamelen
ruet⁸⁰⁴ 2 lb spigelherst dat
samen ghesmoolten/ H3]

f^o 53r r.120 Om ruedt⁸⁰⁵ te smelten ► Het ruet al klijn
ghekapt dan ghesmolten met ewat
water in een becken als er ewat ghesmolten
is dan door eenen sieft⁸⁰⁶ ghedaen op het
lesten gheperst in eenen fijnen sack dan
hiet water over ghegooten om dat het
om dat het⁸⁰⁷ afsmilten saude/ H3

[NB folio 53v is leeg]

795 vijdt = wit(te)
796 d = b.o. dan of ende
797 met = lees: ment = men het
798 groon = groen
799 spongroen = Spaans groen = koper(II)acetaat, koper(II)oxiden en koper(II)carbonaat.
800 termentijn = terpentijn
801 verckensdeustels = varkensdistel = kruisdistel = Eryngium campestre
802 wuet = wit
803 doorgestreep "recept"
804 ruet = vet
805 ruet = vet
806 sieft = zeef
807 dittografie "om dat het"

ƒ^o 54r r.121 Om brootsuijcker te rafeneren⁸⁰⁸ ►

Nemt een emer⁸⁰⁹ water ende doet in het selve 1 lb ongeblust calck⁸¹⁰ ruert het ommen, ende laet het staen ontrent twee dagen, giet het dan heel clae⁸¹¹ af, ende neemt onderhalve stoopt van dit water ofte wat meer ende clarificert daer ne⁸¹² 10 lb suiijcker, als het nu siet, nempt het scuijm af teelemael afgedaen sijnde slaet noch een eij een ofte twee in water slaget dapper, opdat het wel schuijme nemt daen dit scuijm, ende smijt dat op het siedeken⁸¹³ suiijcker, welcke scuijme swertach[tich] geworden sijnde sult, het af nemen, smijt wederom op het siedeken suiijcker, swart geworden sijnde, afnemen, het welck gij soo lanc sult vervolgen, totdat het scuijm wit blijft het welck gij den door den wollen dock sult perssenen ende laten sieden tot consistentie, van het vier gedaen sijnde, giet het in een becken, ende laet het soo staen ontrent⁸¹⁴ een als⁸¹⁵ quartier, dan stroijt daer bovenop een als⁸¹⁶ once fijn brootsuijcker⁸¹⁷ ende een clijn stucken boter, veel minder als de grootten van een halven hasenote ende giet dit soo in de vormen, maer sij moeten nat wesen. dit soo gedaen sijnde roert het suiijcker met een stocken⁸¹⁸, dat sal het macken met oogen⁸¹⁹ ende sult de vormen warm in de stoove dragen, want anders soude het suiijcker smelten 's anderdach treckt het tappeken uijt ende laet het siroop uijt loopen, daer naer doet op het suiijcker leem een weijnig nat gemackt een vinger oft twee dick, dit sal het ziroop doen uijt loopen als dit leem ontrent vier dagen daer op heeft gelegen sult het met een mets⁸²⁰ af doen

808 rafeneren = raffineren = een zuiveringsproces doen ondergaan

809 emer = emmer

810 ongeblust calck = calciumoxide = CaO

811 clae = helder

812 ne = mee

813 siedeken = een keer koken

814 ontrent = omtrent

815 alf = half

816 er staat "als" lees alf = half

817 broot suiijcker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel

818 stocken = stokje

819 dat sal het macken met oogen = dat zal bellen geven

820 mets = mes

f° 54v r.121 vervolg

ende het suijcker uijt de vormen doen ende dus in de stoove⁸²¹ stelen van het scuijm en⁸²² en het siroop dat uijt de vormen komp mackt men het gemeijn siroop af - 1672/ H5



Figuur 102 Wilde Sinaasappel; *Citrus vulgaris*;
T. Nuttall, 1842



Figuur 103 citroen; *Citrus limonum*,
E. Blackwel, 1739



Figuur 104 Cedercitroen; *Citrus medica*
P. Joseph, 1759-1840



Figuur 105 Pommerans; *Citrus aurantium*,
J. Miller 1770

821 stoove = stoof

822 "en" lezing onduidelijk

ƒº 55r r.122 Om kricken⁸²³ te confijten ▶

Nempt 4½ lb suijkcer clarificert⁸²⁴ het selve
laet het suijden tot consintie⁸²⁵ van tabletten
doet daer bij 6 lb kricken de steelen half
af gedaen ende laet het soo samen soetkens
sieden tot dat is gelijc een siroop, de
proeve op een talloir nemende daen
warm in de potten gedaen/ H5

ƒº 55r r.123 Om citroen en orangeschellen te confijten ▶

[Neept⁸²⁶] Nemt orange- ende citroenschellen soo
veel als't u gelieft laet se 3, 4 dagen
in schoon water wijcken alle dagen het water
verranderende, mackt daen een loege⁸²⁷ van
gemijne asschen⁸²⁸ de welcke als sij claer
is giet die over de schellen, laet se 4, 5
uuren daer met wijcken giet daen de looge af
ende spult de schellen af met claer⁸²⁹ water
ende siet se tot dat se meurge⁸³⁰ sijn, maer niet
te plat⁸³¹, giet daen het water af, ende
giet daen kout water over, daernaer⁸³² laten
verlecken⁸³³, ende tassen⁸³⁴ in eenen pot, clarificert⁸³⁵
suijcker, ende siet tot een dick siroept, het
welck lau geworden sijnde giet het over
de schelen⁸³⁶, laet soo eenen dagh staen, dun
geworden sijnde sult het afgieten soo lanc
totdat sijn consistentie⁸³⁷ heeft, doch voor
het laste moogh de schellen een walleken oft 2
met het suiijker laetten opsieden, sommighen
en weijcken de schellen niet, de orange geheel
sijnde raspen het uijtterste geel af, waer
in de bitterheijt gelegen is/ H5

[NB folio 55v is leeg]

-
- 823 kriecken = kersen of morellen
824 clarificert = zuivert
825 consintie van tabletten = de stevigheid van zuurtjes
826 doorgestreep "Neept"
827 loege = loog
828 gemeijne aaschen = gewone as
829 claer = helder
830 meurge = gaar, zacht
831 plat = zacht, week
832 daer naer = daarna
833 verlecken = uitlekken
834 tassen = opslaan
835 lezing onduidelijk "clarificert"
836 schelen = schillen
837 consistentie = dichtheid van samenstelling, gebondenheid, stevigheid

f^o 56r r.124 Om alle confituren droegh te confijten op de manire van Parijs ►

Nemt alle confituren heel doordroncken van suijcker ende die sijne consistentie haut doet dese confiture met sijn siroep op het vier⁸³⁸, maer sult het siroep met wat water dun maecken, om de vettigheijt te benemen, laet se dan een walleken opsieden doet daen de confituer heel heedt op vlekken⁸³⁹ oft rampers⁸⁴⁰ ende laten droegen, ondertusschen wat bestroit/ H5

f^o 56r r.125 Om halve queen te confijten ►

Neemt queen niet teelemael⁸⁴¹ rijp f⁸⁴² maar vers~ mackt die scoon clarificert daen 3 lb suijcker met 3 pinten water doet den daer bij alven⁸⁴³ queen 5 lb ende laet se samen sieden soo lanck, totdat gij de siroep oplicht⁸⁴⁴ van de talloir leght daen in potten/ H5

f^o 56r r.126 Om geleije van queen te macken ►

Neemt de queen gelijc sij sijn snijt se in clijn stuckens mackt van deselve met water lange decoctie⁸⁴⁵ latende deselve langhen tijt sieden, clarificert dan dese decoctie met het wit van een eij, ende tot 12 lb van dese decoctie, nemt 3 lb suijcker doorgegoten sijnde laet het soetens sieden totdat gij de proeve op een talloir hebt giet den heel hert in dosen/ H5

[NB folio 56v is leeg]

838 vier = vuur

839 vlekken(s) = vlekken(s) = een Zuid-Nederlandse wisselvorm van blek = blik dun plaatijzer

840 rampers = b.o. stuk boomschors

841 teelemael = het helemaal

842 betekenis onduidelijk "f"

843 alven = halve

844 licht = afneemt, optilt, oplicht

845 decoctie = afkooksel, aftreksel

ƒº 57r r.127 Om roode marmelade te maecken ▶

Neemt queen versch gepluckt niet teelemael
rijp snijt die in vieren, tot 10 lb queen
6 lb suijcker met 6 pinten water clarificert
doet daer de queen bij ende laet se sieden tot
dat se root is, ende siroop dick is, den sult
gij de queen door een traseerbecken⁸⁴⁶ met
groote gaten door gieten, de queen dus gepasert
sijnde mengelt die met hun siroopt ende
sieden totdat gij de proeve hebt op een talloir
Noteert om bloetroot te macken dat de queen
moet vers afgepluckt wesen maer niet heel
geel, ten tweeden dat gij de queen soo lange
sonder te [eelen⁸⁴⁷] brecken, laet sieden als mogelijk
is, want gebroecken sijnde wort sij doncker~
root als sijn lanc gebroecken siet/ H5

ƒº 57r r.128 Om witte marmelade te maecken ▶

Neemt eenen ketel met soedende⁸⁴⁸ water
doet daer de queepens⁸⁴⁹ heel in, ende laet se
sieden totdat de schelle berste, gesuijden sijnde
schelt se en snijt se in stucken passert se door
eenen groeven sift⁸⁵⁰, deze pulpa⁸⁵¹ sult gij den
doen in een becken ende laten droegen, tot ider
lb van dese pulpa sult gij nemen 1 lb suijcker
hetwelcke⁸⁵² gij sult clarificeren ende laten sieden
tot consistentie van tabletten⁸⁵³, doet daen der
bij pulpa, laet het daen een walleken sieden
doeget⁸⁵⁴ den in doosen ende laten droegen
in de stooven, sommige nemen 1¼ lb suijcker
tot 1 lb pulpa om gedrooght ende een
walleken⁸⁵⁵ laeten opsieden dese marmeladen
valt⁸⁵⁶ witter maer moet langer [de] in de
stoove staen/ H5

[NB folio 57v is leeg]

846 traseerbecken = vergiet
847 doorgestreept "eelen"
848 soedende = kokende
849 queepens = queekens = kweetjes
850 groeven sift = grove zeef = zeef met grote gaten
851 pulpa = pulp = het vlezige deel van een vrucht; vrucht vlees
852 afkorting opgelost "hetw"
853 tabletten = platte, betrekkelijk dunne koek (koekje) van een voedings- of genotmiddel
854 doeget = doe het
855 een wallecken laten opsieden = eventjes laten opkoken
856 valt = wordt, valt witter uit

ƒ 58r r.129 Om vasten bescuijt⁸⁵⁷ te macken ▶

Neemt 6 lb fijn terveblom⁸⁵⁸ 12 ons wit
 poersuijcker⁸⁵⁹ 2 ons colliander⁸⁶⁰ 1 ons annijs
 samen grof gestampt ½ lb boter, kneedt dit
 samen met melck ende gist maeckt daer
 lange brooden van, bucket, snijet,
 [ge⁸⁶¹] maeckt het een wijngig vochtig met
 roosenwater wintelet⁸⁶² in fijn suiijker
 en soo gedroght/ H5

ƒ 58r r.130 Om queen het heel jaer deur te bewaren ▶

Neemt eenen pot vult hetselven met queen
 de welcke niet heel rijp en sijn, giet daer
 over eene koude, eene heele stercke decoctie⁸⁶³
 gemackt van schelen ende clockhuijsen van⁸⁶⁴ queen
 opdat se overdeekt sou wesen legt er een
 bet⁸⁶⁵ op met een gewicht, notert hoe sterck
 dat gij de decoctie mackt hoe smakelijcker
 de queen sullen blijven, ten tweeden als gij die
 wilt gebruijcken dat sij niet lange uijt de
 adobbe mogen wesen, anders worden sij swet⁸⁶⁶/ H5

ƒ 58r r.131 Om inct te maken ▶

Neemt ½ lb gallenoten⁸⁶⁷, ¼ lb gom 3 onse
 coperoex⁸⁶⁸, doet dat in eenen steenen pot
 ende giet daerover eenen 1 stoop siedende
 regenwater roert het om⁸⁶⁹ ende laet
 so sommige dagen in de sonne staen
 somwijlen omroerende/ H5

ƒ 58r r.132 Rooden inct ▶

Neemt ½ pint siedende regenwater doet
 daer in 9 ofte 10 dragmen⁸⁷⁰ gom arabick⁸⁷¹
 gesmolten sijnde, mengelt⁸⁷² daeronder fijn
 gestampt vermilioen⁸⁷³, totdat u het
 couleur aenstaet⁸⁷⁴/ H5

[NB folio 58v is leeg]

857 vasten bescuijt = beschuit die wordt gebakken in de vastentijd (R.K.) zonder eieren en erg knapperig.
 vastentijd, veertigdagen voor Pasen is de periode die begint op Aswoensdag als voorbereiding op het Paasfeest

858 terveblom = tarwebloem

859 poeer = poeder

860 colliander = koriander = *Coriandrum sativum*

861 doorgestrept "ge"

862 wintelet = wentel het

863 decoctie = afkooksel, aftreksel

864 lezing onduidelijk "van"

865 bet = b.o. plank, vgl. Engels bret

866 swet = zwart

867 gallenoten = galnoten = Nootvormig uitwas aan de bladeren van eikenbomen

868 coperoex = koperrood = koper(I)oxide

869 on = om

870 dragmen = drachme = medicinaal gewicht, één achtste van een (medicinaal) ons; 3,91 gram.

871 gom arabick = Arabische gom

872 mengelt = mengt

873 vermilioen = vermiljoen = kwiksulfide = HgS

874 aenstaet = bevalt

f^o 59r r.133 Om wit was te macken►

Smelt hondert pont was met 4 stoopen
water met ons aluijn⁸⁷⁵ ofte meer al waert
tot 1 lb toe naer dat het was vuijl ofte
vet is gesmolten sijnde nemt het scuijm
af met uwe handen, hetwelck gij
gedurigh in't kout water sult steken
ende spruijt⁸⁷⁶ daer in met de hant ½ pint
veruijs⁸⁷⁷, ende van het vier gedaen sijnde
laet het eenen tijdt gedeckt staen het welck⁸⁷⁸
gij den met een lepel stillekens sult
afscheppen ende in een vlicke⁸⁷⁹ vorme
gieten dese vlicke vorme moet een voet
oft meer lanc sijn gemaect op de
wijse van een ronde trog, hebbende onder
5, 6, 7 gaten, de grootten van een mouwe~
spellen⁸⁸⁰ dese vorme moet gehangen worden
boven een ront haut, gemackt als een rolstoc⁸⁸¹
wesende een weijnig langer als de
voermoende⁸⁸² vlicke vormen, door welcken
rolstoec gesteken wort een ijsere speetien⁸⁸³
het w[elcke]⁸⁸⁴ moet rusten op beijde de eijnden
op een cuijpe vol waters, soo dat het haut
als in het water sij, het was in de vormen
gegoten sijnde [op o⁸⁸⁵] moet op dit hout loopen
ende moet gedurig gedraet worden, dit
was sult gij uijt het water nemen
en in eene mande doen, den gront van het
was en sult gij niet roeren, maer laeten
kout worden, als kout is sult de vuijligheijt
uijt steken, dit was sult gij in de sonne
ontrent⁸⁸⁶ 10 dagen lagen⁸⁸⁷ liggen op tafels
met canefas⁸⁸⁸ bekleet hebbende rondtom
boorden somtijts omkeerende het was ende
ende begietende met water

875 aluijn = aluin = kaliumaluminiumsulfaat = $KAl(SO_4)_2$

876 spruijt = spuit

877 veruijs = sap van de onrijpe druif

878 afkorting opgelost "w"

879 vlicke = blikken

880 mouwespellen = vroeger een lijfsieraad, op de mouwen gedragen

881 rolstoc = rol hout = cilindervormige stok, houten rol om het deeg uit te rollen, plat te maken.

882 voornoemde = voornoemde

883 speetien = spitje

884 afkorting opgelost "w"

885 doorgestreept "op o"

886 ontrent = omtrent

887 "lagen" vermoed dat "laten" bedoeld wordt

888 canefas = kanefas = grof uit hennep vervaardigd, linnen.

f^o 59v r.133 vervolg

daer naer sult gij dit noch eens [sijn⁸⁸⁹] smelten⁸⁹⁰
 op de voorgaende maniere met water ende
 aluijn ende laten in de forme als vooren bleec[ken]
 daer naer sult het eens smelten, ende gesmol[ten]
 sijnde sult daer bij doen ½ pint soete melck
 in't ronde met hant besproeiende, ende een
 once gestampte salpeter⁸⁹¹ van't vier
 gedaen sijnde ende teelemael gesoncken, giet
 het in ronde haut⁸⁹² sceutelkens, de welcke
 met water doordroncken⁸⁹³ sijn, hebbende in
 den bodem wat water als sij gestolt sijn
 sult de schijfkens in water leggen, die den
 daer uijt nemende sult die noch 7, 8⁸⁹⁴
 dagen in de sonne⁸⁹⁵ leggen alle dagen omrorende
 en doet het met soon⁸⁹⁶ weer op/ H5



Figuur 106 lampion plant; criecken van over zee; *Physalis alkekengi* uit
 Dodoneus Cruijdeboek deel 3 capitel 86 Bladzijde 476

-
- 889 doorgestrept "sijn"
 890 smelten = hier: oplossen
 891 salpeter = salpeterzure potasch = kaliumnitraat = KNO_3
 892 haut = hout(en)
 893 doordroncken = doordrenkt
 894 7, 8 = 7 á 8
 895 sonne = zon
 896 soon = mooi

[NB folio 60r en 60v zijn leeg]



Figuur 107 Frans Snyders, De fruitstal, 1618. Ca 340 x 210 cm.



Figuur 108 Jan Victors (1620-1676), de fruitverkoopster, olieverf op doek

1622 recette pour faire du vinaigre⁸⁹⁷

f° 61r r.134 1622 Om een halfve ame asijn te maecken ►

Neempt een vat wel ghesuijvert⁸⁹⁸ haudende omtrent
drij vierendeelen⁸⁹⁹ daer toe neemt ongezet⁹⁰⁰ sterck
bier van het beste een halff ame ende neemt
daer toe eenen pot gist ende eenen sueren heeff⁹⁰¹
ende een teele⁹⁰² teruen⁹⁰³ blomme wegende twee pont
ende twee hantvollen hoppe⁹⁰⁴ ende mengelt dit al
wel gebroken tsaemen in eenen ketel ende hanckt
desen ketel boven het vat opdat het aleijnskens
in hetselve vat gae eene ure twee oft drij
daernaer moet men nemen twee potten van den
besten asijn die men can vinden ende dien doen in
zelve vat ende tselve vat wel decken met twee
pampieren ende de schele ende daerenboven met sacken
vastgebonden daer gheen locht⁹⁰⁵ in en⁹⁰⁶ can comen
ende hetselve bij de vier⁹⁰⁷ stelle in den hoeck van
den eert⁹⁰⁸ ses weken lanck sonder tselve te roeren

Naer de ses weken moet men desen asijn claer
aftrecken in een ander vat daer inne doende twee
oft drije costen⁹⁰⁹ gheroost⁹¹⁰ broot te weten van de onderste
kosten nemende oock seker bollekens heeff⁹¹¹ ende twee
potten asijn ende een hantvol hoppe⁹¹² tselve dat wel
stoppende ende leggende in den kelder sal seer goet
wesen om terstont te vercooken es mij geleert va[n]
jouffrou van Mierbeeck⁹¹³ den 17 november 1622/ H6

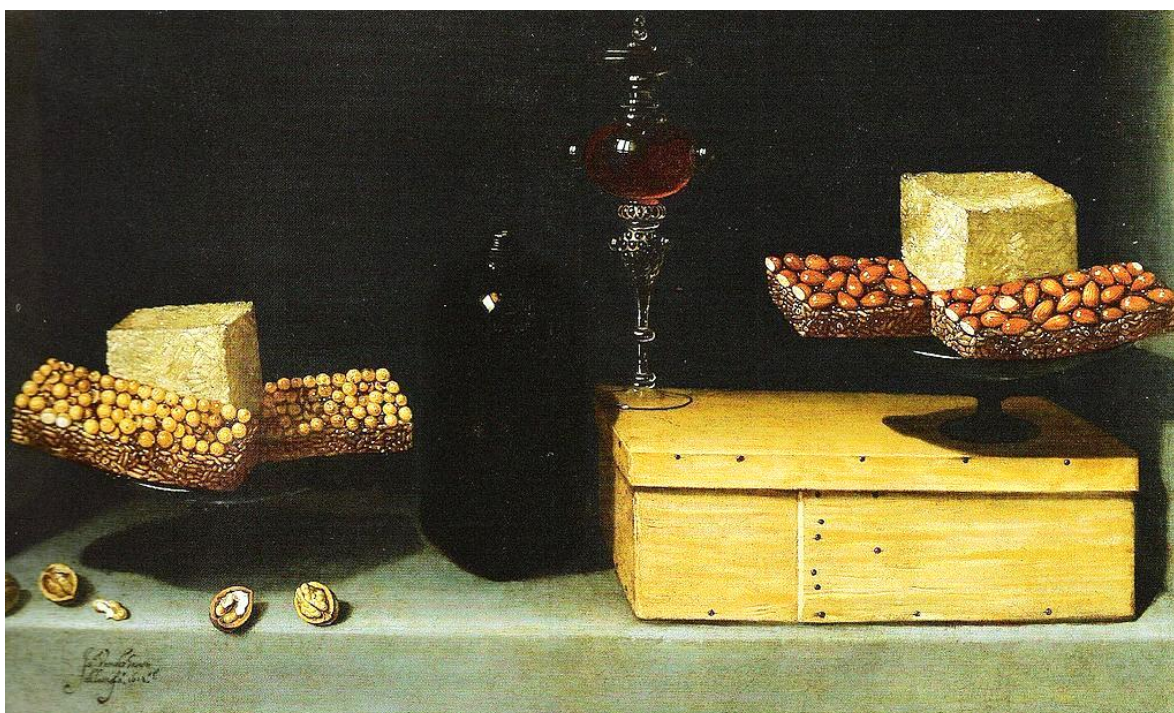
[NB folio 61v is leeg]

897 1622 recette pour faire du vinaigre = 1622 recept voor het maken van azijn
898 ghesuijvert = gezuiverd
899 drie vierendeelen = driekwart ame = ca 100 l
900 ongezet bier = bier waar nog geen gist aan is toegevoegd
901 heeff = gist, bovengist
902 teele = teil
903 terven blomme = tarwebloem
904 hoppe = hop = bloemen van de hopplant = bloemen van de Humulus Lupulus
905 locht = lucht
906 gheen..en = geen
907 vier = vuur
908 eert = heert = haard
909 costen = korsten
910 gheroost = geroosterd
911 heeff = gist, bovengist
912 hoppe = hop = bloemen van de hopplant = bloemen van de Humulus lupulus
913 jouffrou van Mierbeeck, de naam van Mierbeeck komt o.a. in Vlaams Brabant voor

[NB folio 62r en 62v zijn leeg]



Figuur 109 Hamen y León, Juan van der, stilleven met dozen en zoetigheid 1622. Prado P007743 84x 105 cm



Figuur 110 58 Juan van der Hamen stilleven met turon (oftewel noga) 1622

p63r r.135 Om seer goeden eek⁹¹⁴ te maken ►

Men sal nemen bier al soet ghebrouwen es⁹¹⁵ eer dat⁹¹⁶ gheseet is⁹¹⁷ ende dan in een tonneken doen dat⁹¹⁸ boven den boedem uut⁹¹⁹ is ende dat sal men bij de vier⁹²⁰ stellen dat⁹²¹ al even heet blijve ende voer een vierendeel moet men in doen eennen sueren heef⁹²² ende een groote hantvol⁹²³ sout ghebrant⁹²⁴ ende een kumeken⁹²⁵ erten ghebrant een kumeken gest en III oft IIII hantvollen hope⁹²⁶ dit al tesaemen in gedaen ende wel vast toeghestoept dat⁹²⁷ daer geen loecht doer en coemen en dat bij de vier⁹²⁸ gestelt sij[n] een [mu⁹²⁹] maent lanck/ H7

[NB folio 63v is leeg]

[Einde]



Figuur 111 HxBxD 53,2x40,5x34 cm F 5660



Figuur 112 HxD 52,7x31 cm inv.nr F 11293

Bij Figuur 111 en 112 Voorraadpotten uit de zeventiende eeuw, in Boijmans en in “Museum Rotterdam”

-
- 914 eek = azijn
 915 es = is
 916 afkorting opgelost “dz”
 917 eer dat gheseet is = voordat de gist erin gedaan is
 918 afkorting opgelost “dz”
 919 uut = uit
 920 vier = vuur
 921 afkorting opgelost “dz”
 922 eenen sueren heef = een zure bovengist
 923 afkorting opgelost “dz”
 924 afkorting opgelost
 925 kumeken = kommetje
 926 hope = hop = bloemen van de hopplant = bloemen van de *Humulus lupulus*
 927 afkorting opgelost “dz”
 928 vier = vuur
 929 doorgestreep “mu”

IV.3. Woordenlijst bij handschrift 20427

nr	pag	trefwoord
917	61	1622 recette pour faire du vinaigre = 1622 recept voor het maken van azijn
516	33	4 canten stuckens = vierkanten stukjes
913	59v	7, 8 = 7 a 8
A A A A		
425	24	aberkoken = abrikozen
420	24	aberkosen = abrikozen
583	38	aem = aam = inhoudsmaat = vier ankers = in Brussel ca 130 l
284	16	aenghehauden = geduurd heeft
891	58	aenstaet = bevalt
759	46	aerbeijt = werkt = hier gist
213	11	af gerecht = van gemaakt
409	23	al eens ken = alenskens = bij beetjes
297	17	alderande = allerhande
827	54	alf = half
491	32	alsom = absint = Artemisia absinthium
40	3	altsamen = al te samen
893	59	aluijn = aluin = kaliumaluminiumsulfaat = $KAl(SO_4)_2$
478	31	alun = aluin = kaliumaluminiumsulfaat = $KAl(SO_4)_2$
858	56	alven = halven
728	45	ameldonck = zetmeel, stijfsel
615	39	ansioven = ansjovissen
260	15	aronschellen = sinaasappelschillen
93	5	as = als
51	4	ascherreij = asselij = mengsel van as met water
54	4	asschen = as
575	37	auwelkens = kleine stukjes ouwel (eetbaar papier)
404	23	awelkens = kleine stukjes ouwel (eetbaar papier)
B B B B		
657	41	b = b.o. lb = pond of betten = beetje
414	23	baentoet = hipocras-zak = Puntige (oorspronkelijk wollen) zak tot het doorzigen van troebele vloeistoffen
700	43	baey = grof, op molton gelijkend, flanel
747	46	beddeken = ondergrond
637	40	bedorven = bederven
505	33	befachtig = b.o. hoesterig NB beffen = keffen, blaffen
28	1v	behunden = behouden
342	19	bekans = bijna, nagenoeg
522	34	bekken = open, brede bak
639	40	berberinne = berberis = zuurbes = berberis vulgaris
405	23	berberisse = berberis = zuurbes = berberis vulgaris
206	11	berders = borden
151	8	berghe peren = bergpeer peren ras ook onder de namen Roem van Althana, Poire Belge
782	48	berghensmer = vet afkomstig van een gecestreerd mannetjesvarken
431	28	besekens = besjes
432	28	besekens van oversie = krieken van overzee = lampionplant = jodenkers = Physalis alkekengi
731	45	besen = bessen
209	11	bestoven = hier bestrooid
142	8	bestrodt = bestrooid
378	21	besunder = afzonderlijk, apart
882	58	bet = b.o. plank, vgl. Engels bret
857	56	b.o. "f"

652	41	betten = beetje
563	36	bilstucken = vlees van de bil van varken of rund
676	42	blammanghe = blanc mangée, gerecht met oorsprong in de Arabische keuken Sedert de middeleeuwen in het westen bekend
298	17	blaren = bladeren
599	39	blem = brem = <i>Genista scoparia</i> ; groene knoppen van de brem in het zout gelegd
653	41	blom = bloem
46	3	blome = bloem
296	17	blommen = bloemen
379	21	bockaden = naam van een ronde lekkernij van fruit en suiker in kleine stukjes
39	3	boeter = boter
497	32	boggheloos = gewone ossentong = <i>Anchusa officinalis</i>
721	45	bolus = kleiaarde
706	44	bontens soolwortels = holwortel = <i>Corydalis cava</i>
474	31	borstplaat, tabletten en bokaden het verschil is de vorm. (<i>Pharmacia Galencia & chymica</i> Volume 1)
601	39	botten = knoppen
613	39	brijn = zout water
558	36	brijn van ghesaute vles = de pekkel waarmee het vlees gezouten wordt
677	42	broodtsuijker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel
201	11	brootsuijker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel
316	18	bruijn roodt = bruin-rood. Dit is vermoedelijk alkannine dat uit de wortel van de <i>Alkanna tinctoria</i> wordt gewonnen.
380	21	busquiet = beschuit

C CCC

647	40	calissehaut = zoethout
277	16	candeliliseren = candeliseren = in kandij suiker leggen of konfijten
906	59	canefas = kanfas, grof uit hennep vervaardigd, linnen.
779	48	cannel = kaneel
798	52	ceneije = b.o. verwant met zeen en zenuw betekent vermoedelijk touw of koord. Als het aansluit bij de vorige lont
450	29	cerop = siroop
762	47	cerruijs = koolzure loodoxide = $Pb_3(CO_3)_2(OH)_2$
714	44	cheruijs = ceruise = koolzure loodoxide = $2PbCO_3 \cdot Pb(OH)_2$
400	23	ciekade = sukade
259	15	ciekaden = sukade
843	55	claer = helder
838	55	clarificert = zuivert
20	1v	clauwen = stukjes waarmee het wordt vastgemaakt, omwindsel
475	31	clieven = splijten, kloven
877	58	colliander = koriander = <i>Coriandrum sativum</i>
31	3	commeken = kommetje
290	17	confituren = jam
525	34	conft men = confijt men = konfijt men
171	9	consisten = consistencie = dichtheid van samenstelling, gebondenheid, stevigheid
851	55	consistentie = dichtheid van samenstelling, gebondenheid, stevigheid
839	55	consientie van tabletten = de stevigheid van zuurtjes
885	58	coperoex = koperrood = koper(I)oxide
477	31	corcenille = cochenille = rode kleurstof afkomstig uit de cochenilleluis = <i>Dactylopius coccus</i>
674	42	coren = tarwemeel
32	3	corinten = krenten
929	61	costen = korsten
125	7	crachons = titel van recept 10 herkomst van het woord is onbekend
203	11	critroon = citroen
254	14	critroonnade = een benaming voor gekonfijte citroenen
361	20	cuekaden = sukade

D DDD

807	53	d = b.o. dan of ende
846	55	daer naer = daarna
694	43	dan overghehanghen = boven het vuur gehangen
251	14	dan sau = b.o. dan soo
831	54	dat sal het macken met oogen = dat zal bellen geven
16	1	de = per
17	1	de vaem = per vadem = vadem = ca 1,75 m
880	58	decoctie = afkooksel, aftreksel
375	21	den daer eenich werck opghemackt met sijn vooren boven en krom = de voren zijn de strepen die op een meloen te vinden zijn.
594	38	den den = dan de
671	42	dich = deeg
588	38	dock = doek
870	57	doeget = doe het
783	48	doer = door
45	3	doeter = doet er
560	36	doon = doen
912	59v	doordroncken = doordrenkt
6	1	dovervloedich = het teveel aan
887	58	dragmen = drachme = medicinaal gewicht, één achtste van een ons; 3,91 gram.
919	61	drie vierendeelen = driekwart ame of aam inhoudsmaat tussen de 135 tot 160 l
532	34	druch puijersuijker = droog poedersuiker
66	4	drujten = een derde = tot een derde deel inkoken
775	48	duijeren = dooiers
710	44	duijers = dooiers

E EEE

27	1v	eekelen = eikels
935	63	eek = azijn
52	4	eemer = emmer
606	39	een lb bet een bedt boven = b.o. een laag vet er boven op
871	57	een wallecken laten opsieden = eventjes laten opkoken
943	63	eenen sueren heef = een zure bovengist
938	63	eer dat gheseet is = eer dat gezet is = voordat de gist erin gedaan is
80	5	eergherans = ergens
82	5	eermese = eer men ze
523	34	eerst gheweghen dan soo half gedroch dan gheweghen = de bak wordt eerst gewogen om het gewicht
928	61	eert = heert = haard
774	48	eijken lombart = eiken lombart = eieren op de wijze van Lombardije
821	54	emer = emmer
252	14	ende soo voors = enzovoort
544	35	ende soo voorsch = enzovoort
81	5	ende soo vorsch = enzovoort
357	20	er staat wu of wa, het is een afkorting en het is een zelfstandig naamwoord b.o. wut = wit of wat
936	63	es = is

F FFF

351	20	fienael = fijne
510	33	medisch pond = gewichtsmaat = 375 g
134	8	fissebecke = verseerbecken = vergiet
610	39	fontaen water = fontein water = water uit een bron
183	10	franschen pippingen = appel ras
384	22	fuegueren = figuren

G GGG

591	38	gadt = gist of werkt
346	19	gaeghet = gaat het
518	34	gaelandtwoortels = alantwortels = wortels van de Inula helenium
739	45	gaet = gaat, werkt
884	58	gallenoten = galnoot = nootvormig uitwas aan de bladeren van een eikenboom
629	40	galnooten = galnoot = nootvormig uitwas aan de bladeren van een eikenboom
486	32	gaubloemen = goudsbloemen = Calendula officinalis
466	31	ge stelen = b.o. uw stelen NB gestelen = stelen
1	1	gecroekt = gekraakt = hier fijngemaakt
88	5	geklarificert = helder of zuiver gemaakt
34	3	geleet = gelegd
546	35	gelet = gelegd
842	55	gemeijne aaschen = gewone as
620	39	genuessche kapper = b.o. kappers uit Genua of op de wijze van Genua
26	1v	gerst = gheherst = geroosterd
632	40	geruedt = geroerd
42	3	gesoeden = gekookt
58	4	gesooden = gekookt
121	7	gestoeft = gestoofd
548	35	gestoft = gestoofd
149	8	get = b.o. gij het
589	38	ghebreuwen = gebrouwen
164	9	gheconterfijtte = nagmaakte
804	52	ghedren lees gheren = garen
926	61	gheen..en = geen
97	5	ghegoeten = gegoten
616	39	ghekerende olie = gekarde boter (Het Nederlandsch magazijn, Volume 1 Volume 1836 p 258)
555	36	ghekiert = gekeerd
202	11	gheklarificert = gezuiverd of helder gemaakt
419	24	gheconterfijtte = nagmaakte
412	23	ghekroekt = geknakt, gebroken, fijngemaakt, gekneusd
554	36	gheledt = gelegd
549	35	ghelei = er wordt hier vermoedelijk gelijk bedoeld
57	4	ghelet = gelegd
756	46	gheminghelt = gemengd
333	19	ghenoch = genoeg
737	45	ghepert = lees: geperst
123	7	ghepleckt = b.o. geplakt, dus twee helften tegen elkaar geplakt
402	23	gherecht = opgemaakt
576	37	gheroolt = gerold
930	61	gheroost = geroosterd
776	48	gherudt = geroerd
401	23	gheruedt = geroerd
570	37	gheruet = geroerd
417	23	gheschelt = geschild NB er staat "gheschlt"
788	51	ghescherft = geschaafd
691	43	gheschunt = geschuimd
780	48	ghesdistelert = gedistilleerd
247	14	gheseuden = gekookt
572	37	ghesien = gezeefd
86	5	ghesien = waargenomen door er met een speld of prikker in te prikken
553	36	gheslaghen = geslacht
489	32	ghesooden = gekookt
173	9	ghestecken = gestoken
96	5	ghestoft = gestoofd
394	22	ghestoolt = gestold

488	32	ghestooten = fijn gemaakt met een stamper
918	61	ghesuijvert = gezuiverd
98	5	ghvlocten = b.o. op een blik gelegd
498	32	gheweghen = gewogen
707	44	gimber = gember
559	36	godt = goed
888	58	gom arabick = Arabische gom
306	18	gom dragant = gom gewonnen uit de wortel van de boksdooorn = gom van de Lycium barbarum
318	18	goom = gom dragant = gom gewonnen uit de wortel van de boksdooorn = gom van de Lycium barbarum
628	40	goom arabi = Arabische gom
512	33	goomdragant = gom dragant = gom uit de wortel van de boksdooorn = gom van de Lycium barbarum
390	22	grauen = donker te kleuren
705	44	graviel = graveel = niersteen
511	33	grijn = grijn een medicinale gewichtsmaat = 65 milligram (Winkeliers hulp-boekje)
381	21	griton = citroen
866	57	groeven sift = grove zeef = zeef met grote gaten
528	34	groffelsnaghels = kruidnagels (vgl. frans clou de girofle)
699	43	grooffelsnaghels = kruidnagels
809	53	groon = groen
373	21	groonichheijt = groenigheid, groenachtigheid
49	4	gruene amandelen = groene amandelen

H HHH

537	35	half rijp sijn = groene noten = onrijpe noten
19	1v	halff vierendeel = 87 cm anderhalf 130 cm Beknopte provinciale, aardryks, staat en Natuurkundige beschrijving, Amsterdam, z.j.
35	3	halfvierendeel = een achtste pond
603	39	hansvullen saudt = handenvol zout
618	39	hansvool = handvol
911	59v	haut = houten
921	61	heeff = bovengist
786	51	heijssen = kaarsen
113	7	herdt = hard
634	40	hertesoecken = artisjokken
551	36	hespen = hammen
345	19	het op gadt = begint te koken
540	35	heuninck = honing
743	45	heunninck = honing
736	45	hewen = in stukjes hakken
294	17	hhet = het
468	31	hieft ge stelen met een mes te drij vier staien = b.o. hak uw stelen met een mes in drie of vier stukken
465	31	hieft = b.o. mogelijke betekenissen zijn: haalt, heft en heeft
473	31	hieft geschelt = gaan we uit van de betekenis hieft = heeft, dan staat er heeft geschild.
308	18	hiel = heel
447	29	hinnebesen = frambozen
693	43	hofsche pap = pap zoals aan het hof werd gegeten
581	38	hooninck = honing
109	6	hoope = hoeveelheid
293	17	hooven = oven
947	63	hope = hop = bloemen van de hopplant = bloemen van de Humulus lupulus
932	61	hoppe = hop = bloemen van de hopplant = bloemen van de Humulus lupulus
262	15	houven = oven
754	46	huijenbras = husblasc = huis-blas of vislym = vislijm
757	46	huijsenbras = vislijm

302 17 hupkens = hoopjes

I III

354 20 ievers = iewers = ergens

410 23 ipokras = naam van een kruidenwijn genoemd naar de Griekse arts Hypokrates

J JJJ

79 5 J = b.o.

547 35 er stond “juiker” er is suijker van gemaakt

K KKK

102 6 kaersaelae = kaarsla = b.o. kropsla

377 21 kakernellen = b.o. kakkenest = benaming voor een klein appeltje (Gezelle)

645 40 kalissesap = sap van zoethout (eigenlijk thee)

600 39 kappers = bloemknoppen in zuur of zout gelegd (vaak van de *Caparis spinosa*)

617 39 kartiel = karteel = een kwart ton = ca 33 l

224 12 kaudt = koud

272 15 keijssebedt = b.o. klokhuis vergelijk klokhuis = knatselenbeit (Tervurens);

767 47 keulse eerde = bruine kleurstof oorspronkelijk gemaakt van gedroogde turf, later ook van bruinkool

350 20 klaren = helder maken

580 38 klaret = clareit = soortnaam voor allerlei dranken die van wijn met honing, (later met suiker) en een aftreksel van kruiden

415 23 klee = helder

587 38 klerste = helderste

237 13 klieven = in stukken breken, uiteen doen vallen

592 38 klijn kommerkens = kleine komkommertjes

630 40 koperroos = oude naam voor, o.a. in de lakenververij gebruikte, metaalsulfaten, met name ijzersulfaat,

107 6 korttier = kwartier

146 8 krakeelperen = een peren ras

527 34 kricken = kersen of morellen

837 55 kriecken = kersen of morellen

574 37 krockt = knakt, breekt, fijn gemaakt

750 46 kruidtbussen = bussen om verschikkende specerijen in te bewaren

946 63 kumeken = kommetje

662 41 kust = korst

623 39 l gaete slaen = b.o. slaan op een kuil met 50 stuks

L LLL

622 39 l onbekend teken, mogelijk 50 op zijn romeins

463 30 lacschert = laxeert

148 8 ladt = laat, bedoeld wordt laat in het jaar

905 59 lagen” vermoed dat “laten” bedoeld wordt

679 42 lat het = laat het

748 46 laten = maken

681 42 latet = laat het

569 37 lau vierken = lauw vuur

101 6 lautau = sla

470 31 le ciet, leciet = uit het frans le dite = bovenstaand

393 22 leij waart = lijnwaad, fijn linnen

777 48 leper = lepel

413 23 lepers = lepels

749 46 leuwen = leeuwen

859 56 licht = afneemt, optilt, oplicht

715 44 lijnsaetsmaudt = lijnzaadolie

733 45 lijten = laten

243	14	lisbonsche = uit Lissabon,
244	14	lisbonsche appelen = de Lissabonse zoete oranjeappelen = sinaasappelen
925	61	locht = lucht
841	55	loege = loog
382	21	losse letter "g" = b.o.
94	5	lusken = lutsken = beetje
329	19	luttel = weinig

M MMM

725	45	maak een lange sliert van suiker en snijdt die in stukjes
395	22	madt = b.o. maat
769	47	mastiek = mastiek in klassieke vorm is een stug mengsel, gemaakt van krijtpoeder en lijnolie
278	16	meijkens = bosje
271	15	membrillo = kweepeerpasta
360	20	menchet = meng het
889	58	mengelt = mengt
713	44	meni = menie = rode verfstof = Fe ₃ O ₄
281	16	mer = men er
197	11	mermeladen = marmelade = kweeperenjam
808	53	met = lees: ment = men het
718	44	met = mee
832	54	mets = mes
131	8	meughen = mogen
844	55	meurche = gaar, zacht
90	5	middelbaer becken = middelbaar bekken = open brede bak, niet de grootste niet de kleinste
372	21	mieloonen = meloenen
738	45	mier = meer
720	45	mischaten = nootmuskaat
163	9	mocken = meuken = zacht maken, weken, hier: zachtjes stoven
24	1v	moeilijk leesbaar "bijen"
443	29	moorbesen = moerbeien = Morus nigra
147	8	mooten = moeten
321	18	mostasoolen = vierkante koekjes in de vorm van ravioli.
513	33	mottier = mortier
573	37	mottierken = kleine mortier
898	59	mouwespellen = vroeger een lijfsieraad, op de mouwen gedragen
438	29	muskadelle = muskaatdruiven
514	33	muskus = sterk ruikende afscheiding uit een klier van het muskushert

N NNN

539	35	naervenandt = in verhouding tot
644	40	naghelen = kruidnagels
711	44	natur de balene = b.o. walvissperma, mogelijk wordt walvistraan bedoeld, olie gekookt uit het vet van de walvis
824	54	ne = mee
15	1	neersdarmen = endeldarm
253	14	nen = een, eenen
879	58	niet .. en = niet
561	36	niet mier en schumdt = niet meer schuimt
288	17	noten = muskaatnoten
801	52	nuet = nieuw

O OOO

735	45	o = om
423	24	ockenet = b.o. okkernoot (of oker kleurstof)
536	35	ockenoten = walnoten = Juglans regia
642	40	olen = olie

765	47	olen lijsaet = lijnzaadolie
648	40	om = aan
265	15	omhoch vlicht = b.o. snel omhoog komt, begint te koken
886	58	on = om
822	54	ongeblost calck = calciumoxide = CaO
920	61	ongezet bier = bier waar nog geen gist aan is toegevoegd
734	45	ontre = omtrent
249	14	ontren = omtrent
904	59	ontrent = omtrent
30	3	oorbaar = uier (Eenen Nyeuwen Coock Boeck, Elly Cockx-Indestege)
207	11	op stof = op de stoof
496	32	opkommen = aan de kook laten komen
144	8	opstof = op stoof = indien gestoofd
264	15	optreect = omhoog komt
597	38	oregae = wilde marjolein = Origanum vulgare

P PPP

21	1v	packers = inpakkers van koopwaar
347	19	pampier = papier
564	36	pampieren = papieren
235	13	parade = perade = perengerecht
175	10	pasta de genua = naam van een Italiaanse lekkernij
369	21	paste = deeg, pasta = hier de bedoelde verjus pasta
656	41	paste = kneedbare vloeistof dan wel deeg
324	18	paste van amandelen = b.o. gemalen amandelen met olie honing en zout gemengd
508	33	pastille de becke = b.o. pillen uit een plek die beek of beke heet b.v. sombeke, morbecke...
427	28	patten = b.o. potten, dus om te conserveren
608	39	pekel = zout water
663	41	perretoet = perentaart
127	7	persen = perziken
362	20	pietersille = peterselie
356	20	pingelen = pijnboompitten = vruchten van de pinus pinea
355	20	pinghelade = gerecht van pijnboompitten = vruchten van de pinus pinea
709	44	pinghelen = pijnboompitten = vruchten van de pinus pinea
724	45	pinnen = b.o. spinnen
217	12	pint = inhoudsmaat = ca 0,6 l
168	9	pint ½ pint ½ = ¼ pint
231	13	pint ½ pint ende een ½ pint ½ = ¾ pint water
398	23	pistasade = gerecht van pistachenoetjes
358	20	pistassade = gerecht van pistachenoetjes
399	23	pistasse = pistachenoot
359	20	pistijssse = pistachenoot
520	34	pladt = zacht, week
13	1	plat = duidelijk, helder
624	39	plat = zacht, week
708	44	plossen = b.o. plaatsen
396	22	podteerde = pottenbakkersklei
876	58	poeer = poeder
609	39	pomp water = water uit een waterpomp
236	13	pompeer = pondspeer = België pompeer = oude naam voor een grote stoofpeer
216	12	pot = inhoudsmaat = ca 1,2 l (Brussel)
23	1v	praemen = pramen = drukken, duwen
461	30	prouvensche rosen = provincie rozen = rozen uit de Provence
155	9	pruijmkens de parie = pruimpjes van Parijs = prunes de Paris
162	9	prumken = pruimpje
326	18	puijersuijker = poedersuiker
867	57	pulpa = pulp = het vlezige deel van een vrucht; vrucht vlees

Q QQQ

270	15	quartes = vaatje van een kwart ton
865	57	queepens = queekens = kweetjes
228	13	queperen = kweeperen
481	31	quesenille = cochenille = rode kleurstof afkomstig uit de cochenilleluis = <i>Dactylopius coccus</i>

R RRR

145	8	rabolinghe = een peren ras
820	54	rafeneren = raffineren = een zuiveringsproces doen ondergaan
855	56	rampers = b.o. stuk boomschors
577	37	rapkens = raapjes
557	36	rapsmadt = raapsmout = raap vet
339	19	ras = snel
12	1	ree = gereed, voorbereid
755	46	reghen water = regenwater
36	3	rijs = rijst
790	51	rinschen herst = rijnsche hars = resina pina = dennenhars (Handleiding bij het gebruik van de tweede uitgave der Pharmacopoea ..., Volume 1 door David Jacob Coster)
212	11	rodt = rood
899	59	rolstoc = rolhout = cilindervormige stok, houten rol om het deeg uit te rollen, plat te maken.
150	8	romaans rietperen = een peren ras vermoedelijk Rouaanse rietperen
289	17	rompen = muskaatnoten van mindere kwaliteit
593	38	romsche bonen = roomse bonen = tuinbonen = <i>Vicia faba</i>
729	45	rondielkens = rondjes
454	30	roou rosen = rauwe rozen (of rode rozen)
506	33	rosemeijrijn = rozemarijn = <i>Rosmarinus officinalis</i>
307	18	rosewater = rozenwater
319	18	roskillen = Spaanse donut
152	8	rosolettekens = roesselet peren ook roesseleten van Reims een peren ras
376	21	rouw = ongekoekt; roou = rood recept 51
816	53	ruet = vet

S SSS

283	16	s = b.o. losse letter "s" vermoedelijk een schrijffout
25	1v	sa = saen = zaan III = in korten tijd; spoedig; weldra
910	59v	salpeter = salpeterzure potasch = kaliumnitraat = KNO_3
529	34	satijn = benaming van een maat voor droge waren
619	39	saudt = zout
502	33	save = salie = <i>Salvia officinalis</i>
556	36	schau = schouw
661	41	schel = schijf, hier deksel
850	55	schelen = schillen
126	7	schellen = schillen
683	42	scheotel, lees: schotel
14	1	scherffberdt = scherfbord, hakbord
763	47	schijdtghel = schijtgeel = bruingele kleurstof. De kleurstof wordt onder andere gemaakt uit onrijpe bessen van in het wild voorkomende struiken van het geslacht <i>rhamnus</i>
416	23	schoorsonera = schorseneren
565	36	schou = schouw = schoorsteen
578	37	schuijlle = scheel = deksel
53	4	schuppen = scheppen
458	30	schutten = scheutje
915	59v	scoon = mooi
604	39	secken = zakje

703	44	seem = zeem = honing
344	19	seffen = tegelijkertijd, tegelijk, ineens
263	15	seffens = tegelijkertijd, tegelijk, spoedig hier: beetje bij beetje
122	7	seghen = tegen
223	12	seleije = gelei
273	15	serop = siroop
70	4	serrop = siroop
746	46	serviese = b.o. peper, zout en kruidenstel
433	28	sesen, lees besen = bessen
184	10	seu = een keer koken, kooksel
825	54	siedeken = een keer koken
817	53	sieft = zeef
37	3	sieget = kook het
238	13	sift = zeef
472	31	siropt = siroop = stroop
118	7	slefte water = b.o. 't zelfde water
909	59v	smelten = hier: oplossen
864	57	soedende = kokende
422	24	sofferaen = saffraan
188	10	soijden = koken
914	59v	sonne = zon
687	43	soo annie = zaaan = dadelijk, meteen
727	45	soo haest als = zo snel als
3	1	soomen best can = zo goed mogelijk
429	28	soppen = b.o. toppen
225	12	spanten = houten spaan
901	59	speetien = spitje
538	35	spel = speld, prikker
794	51	spiegelherst = spiegelherst = gele of bruine stof die overblijft bij het distilleren van terpentijn
789	51	spieghelherst = spiegelherst = gele of bruine stof die overblijft bij het distilleren van terpentijn
440	29	spinnen = draderig wordt
810	53	spongroen = Spaans groen = complex van koper(II)acetaat, koper(II)oxiden en koper(II)carbonaat.
761	47	spons groen = Spaans groen = complex van koper(II)acetaat, koper(II)oxiden en koper(II)carbonaat.
685	43	sprissen = spritsen
894	59	spruijt = spuit
590	38	st jans mis = 24 juni
467	31	staien = b.o. stukken
89	5	stecken = takjes, hier de nerven
115	7	steen = pit
41	3	stekelbesien = kruisbessen = Ribes uva-crispa
669	42	stel = steel
50	4	sten = steen
830	54	stocken = stokje
633	40	stoelen = bodems
44	3	stoeven = stoven
193	10	stoof = stoof, kachel
626	40	stoopen = stoop is inhoudsmaat = 2 mengen = 1/16 anker = ca 2,7 l
834	54v	stoove = stoof
460	30	stopt dus een niet laxerend recept
353	20	straelten = straaltje
673	42	suet = zoet = vers
649	40	sueteicheijt = zoetigheid
704	44	suijden = koken
331	19	suijdt = kookt
334	19	suijen = koken

712	44	suijker = suiker
143	8	suikerperen = een peren ras
660	41	sukaden = sukade = benaming voor de gekonfijte groene schil van de onrijpe vrucht van Citrus medica
766	47	swertsel = roet, m.n. roet dat wordt verkregen door harsrijke houtsoorten (veelal dennenhout)
883	58	swet = zwart

T TTT

638	40	tabletten = plak
869	57	tabletten = platte, betrekkelijk dunne koek (koekje) van een voedings- of genotmiddel
658	41	tael = teil
218	12	taelloer = bord
442	29	talen = teilen
751	46	tantkoters = tandenstoker
848	55	tassen = opslaan
922	61	teele = teil
856	56	teelemael = het helemaal
9	1	teerlinck = dobbelsteen
8	1	teerlingen = dobbelstenen
47	3	tempert = mengt
211	11	tentuer = tinctuur
811	53	termentijn = terpentijn
875	58	terveblom = tarwebloem
923	61	terven blomme = tarwebloem
686	43	tervenblom = tarwebloem
330	19	thewijlent = terwijn
519	34	tielmael = helemaal
59	4	tiellemael = helemaal
670	42	toet = toert = taart
768	47	tormentijn = terpentijnhars
771	47	tornesol = lakmoes kleurt met zuur rood met base blauw, wordt bereid uit Croton tinctorium L
403	23	tortillekens = spiraalvormig gewonden voorwerp
314	18	tot het is om te wercken = tot het gereed is om te verwerken
689	43	tou = toe
567	37	touron = noga (Spaans)
862	57	traseerbecken = vergiet
261	15	tripet = in kleine stukje gesneden sinaasappelschil
269	15	trollen = tralie verwant met trul = weefsel of gaas van de bodem van een zeef

U UUU

194	10	uuijt = uit
655	41	uuijtghelrolt = gherolt = gerold
222	12	uuijtgheswiert = uitgestort
940	63	uut = uit

V VVV

742	45	vaet = vat
872	57	valt = wordt
391	22	vandt = van het
874	58	vasten bescuijt = beschuit dat wordt gebakken in de vastentijd (R.K.) zonder eieren en erg knapperig
55	4	veelleken = velletje
764	47	vel = veel
812	53	verckensdeustels = varkensdistel = kruisdistel = Eryngium campestre
343	19	vergaen = overgegaan, voorbij
792	51	verghet = vergaard
752	46	vergheult = verguld

895	59	veruijs = sap van de onrijpe druif
11	1	verkeerberdt = speelbord
246	14	verlecken = uitlekken
890	58	vermilioen = vermiljoen = kwiksulfide = HgS
367	21	versuijs = de naam van een druivenras
737	47	versuijs = verjus = zuur druivensap wordt als azijn gebruikt
730	45	versuijs = sap van de verjus druif
385	22	veurmen = vormen
192	10	veurmmen = vormen
927	61	vier = vuur
799	52	vijs = wit(te)
791	51	vijt = wit
279	16	vinckelteken = maagdenpalm = Vinca minor L.
697	43	vindaie = historische wijntype, naar het Franse woord vin, dat wijn betekent
636	40	vinder = vinger (Brussels)
205	11	vir = vuur
233	13	vispaen = schuimspaan
854	56	vlecken(s) = vlekken(s) = een Zuid-Nederlandse wisselvorm van blek = blik dun plaatijzer
285	16	vlemmeken = waarschijnlijk verwant met vlijm(scherp), scherp voorwerp, punt van een mes
562	36	vlesch = vlees
897	59	vlicke = blikken
462	30	voorsch = voorts, vervolgens
424	24	vreken = vlekken = blik
189	10	vrmen = vormen

W WWW

802	52	wadt = wat
182	10	wauteringhen = een appel ras
665	41	wauterringhe = wauterlinghe = een appel ras
795	51	wejeen bedoeld wordt kennelijk bijeen
280	16	wenken = maagdenpalm = Vinca minor L.
374	21	werck = b.o. versiering
744	45	wercken = hier: gisten
787	51	wiecken = lonten
292	17	wijm = vlechtwerk
437	29	wijnbesen = wijnbessen = druiven
484	31	wijnsteen = kaliumzout van wijnsteenzuur dat zich afscheidt van de wijn = C ₄ H ₄ K ₂ O ₆
160	9	wijt = uit
878	58	wintelet = wentel het
813	53	wuet = wit
65	4	wurp = worp = een aantal stuks
328	19	wut = wit
234	13	wuthauten = wit houten
568	37	wutten hooninck = witte honing

X XXX**Y YYY****Z ZZZ**

38	3	zeen = zeem = honing
43	3	zesse = zes
33	3	zoe = zoo

Hoofdstuk V. Literatuuroverzicht

V.1. Mededelingen via persoonlijk contact

1. Dank aan Corrie Bosch, Amsterdam

V.2. Mededelingen via email en snailmail

2. Dank aan Edith Cleassens, Sittard
3. Dank aan Michel Verweij Koninklijke Bibliotheek, Brussel
4. Dank aan Dirk Geirnaert, Instituut voor Nederlandse Lexicologie, Leiden
5. Dank aan Frans Laurentius, Kunsthandel Laurentius, Middelburg

V.3. Literatuur in handschrift

6. Antwerpen, Antwerpen Stadsbibliotheek Cock bouck z.p. z.j. Nr 635519, Antwerpen
7. Antwerpen stadsbibliotheek [Brabants kookboek] ,z.p., z.j. Nr 13126535
8. Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA), Remedie-boeck, z.p., (1660) ms. XVE31
9. Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA) , Confeteur Boexcken, z.p., (1663) GJ 102
10. Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, De secreten ms. II 211
11. Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, Handschrift konfijtrecepten ms. 20427
12. Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, ms. II 7491 catalogus stadsbibliotheek
13. Deventer, privé bezit, Kooock=Boeck ende Remedie Resource z.p. [Antwerpen] 1757
14. Edingen, Arenberg-archief, handschrift 2, “Confiseur Flamand”
15. Gent, Koninklijke Academie handschrift 15 zie ook Muussers
16. Utrecht, Utrechts Archief inv. 1001 nr. 4104, Aantekenboekje van Margareta Wijts
17. Utrecht, Universiteitsbibliotheek , Confeteur Boexcken Amsterdam, 1663 ms. 10 B 14
18. Waasmunster, Abdij van Rosenberg Medische, culinaire en verfrecepten ms. 54

V.4. Internet bronnen

19. Babylon 10 The most popular translation software, <http://translation.babylon.com/spanish/to-dutch/> (7 maart 2019)
20. Bedenkingen in de keuken, <http://www.hungryfeelings.com/> (7 maart 2019)
21. Blancmange in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Blancmange> (7 maart 2019)
22. Boedelbank, <http://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/zoekvoorwerp.php> (25 maart 2019)
23. Braet Griet, Edelijke spijse en cock boucken, https://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/002/162/506/RUG01-002162506_2014_0001_AC.pdf (25 maart 2019)
24. Culinair ontdekt: Nicolas Appert, www.foodlog.nl/artikel/culinair_ontdekt_nicolas_appert/ (7 maart 2019)
25. Culinair historie, <http://culinaryhistory.org/dutch.html> (7 maart 2019)
26. Deze site biedt u kennis van de Grieken, Romeinen, Shakespeare en andere literaire bronnen van de afgelopen eeuwen omtrent flora en fauna, <http://www.volkoomen.nl/B/bosweLLIA.htm> (7 maart 2019)

27. Dialect woordenboek, <http://www.meertens.knaw.nl/ewnd/> (7 maart 2019)
28. Dialect woordenboek, <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler.php> (7 maart 2019)
29. Dictionnaires de Traduction, <http://www.dicovia.com/espice/espece/espesse--nf12e-en-francais-ancien.htm> (7 maart 2019)
30. Dodoens, Rembert Dodoens, Cruydt-Boeck, 1644, <https://www.leesmaar.nl/cruydtboeck/> (7 maart 2019)
31. Doursther, H. Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes Bruxelles, 1840, https://books.google.nl/books?id=7UNRAAAAYAAJ&hl=nl&source=gbs_book_other_versions <https://archive.org/details/dictionnaireuniv00douruoft/page/n5> (7 maart 2019)
32. Etymologie van marsepein, <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/marsepein> (7 maart 2019)
33. Etymologie van teems, <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/teems> (7 maart 2019)
34. Etymologiebank, <http://www.etymologiebank.nl/> (7 maart 2019)
35. Familienaam.be, <http://www.fabriek.be> (7 maart 2019)
36. Familienamenbank, <https://www.cbgfamilienamen.nl/nfb/> (7 maart 2019)
37. Genealogie site, <http://geneaknowhow.net/digi/antw-ni.html> (7 maart 2019)
38. Genealogie site, <http://www.genealogieonline.nl/genealogie-peeters-rouneau/I19955.php> (7 maart 2019)
39. Genealogische verwijzingen, <http://genealogie.start.be/> (7 maart 2019)
40. Grimm's Wörterbuch, <http://dwb.uni-trier.de/de/> (7 maart 2019)
41. Historische kookboeken Historic Cook Books From Roman to the 17th century http://nvg.org.au/documents/other/historic_cookbooks.pdf (7 maart 2019)
42. Historische recepten, <http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/> (7 maart 2019)
43. Koock Eenen nieuwen koock-boeck http://catalogue.leidenuniv.nl/primolibrary/libweb/action/search.do?vid=UBL_V1 (7 maart 2019)
44. Le dictionnaire, <http://www.le-dictionnaire.com/> (7 maart 2019)
45. Manual de mugeses <http://larsdatter.com/manual.htm> Click →here to read the original. (7 maart 2019)
Engelse vertaling <http://larsdatter.com/manual.htm> (7 maart 2019)
46. Marmelade in Wikipedia [http://nl.wikipedia.org/wiki/Marmelade_\(jam\)](http://nl.wikipedia.org/wiki/Marmelade_(jam)) (7 maart 2019)
47. Marsepein Historisch recept: marsepein uit de 17e eeuw, <http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/historisch-recept-marsepein-uit-de-17e-eeuw> (7 maart 2019)
48. Museum Rotterdam, <https://museumrotterdam.nl/collectie/zoeken> (7 maart 2019)
49. Nederlandse maten en gewichten, <http://www.meertens.knaw.nl/mgw/> (7 maart 2019)
50. Nostradamus, <https://nl.wikipedia.org/wiki/Nostradamus> (25 maart 2019)
<http://excerpts.numilog.com/books/9782849520956.pdf> (25 maart 2019)
51. Nougat in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Nougat> (7 maart 2019)
52. Orejones rellenos, <http://www.piensaendulce.es/2012/01/orejones-rellenos/> (7 maart 2019)
53. Oude maten en gewichten, <https://familiegeschiedenis.be/toolsenhulp/oude-maten-en-gewichten> (7 maart 2019)

54. Pland, database van het Meertens Instituut, <https://www.meertens.knaw.nl/pland/> (7 maart 2019)
55. Postelein in Wikipedia, <http://nl.wikipedia.org/wiki/Postelein> (7 maart 2019)
56. Ravioli in Wikipedia, <http://nl.wikipedia.org/wiki/Ravioli> (7 maart 2019)
57. Rijksarchief in België, http://arch.arch.be/index.php?lang=nl_BE (7 maart 2019)
58. Rijksarchief in Nederland, <http://www.nationaalarchief.nl/> en <http://www.archieven.nl/nl/> (7 maart 2019)
59. Rosquilla in Wikipedia, <http://es.wikipedia.org/wiki/Rosquilla> (7 maart 2019)
60. Scappi en zijn kookboek in Wikipedia, http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Scappi (7 maart 2019)
61. Sijs, Nicoline van der, Chronologisch woordenboek, https://www.dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/ (7 maart 2019)
62. Staring oude maten en gewichten, <https://home.kpn.nl/vanadovv/Staring.html> (7 maart 2019)
63. Stefan's Florilegium, <http://www.florilegium.org/> (7 maart 2019)
64. Turrón in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Turron> (7 maart 2019)
65. Wetenschap Het Kooek-boeck ofte Familieren Keuken-boeck, http://www.hetdagelijksboek.be/index.php?p=wetenschap&detail_nr=5 (7 maart 2019)
66. Vlaams woordenboek, <http://www.vlaamswoordenboek.be/> 5 (7 maart 2019)
67. Woordenboek der Nederlandse taal, WNT <http://gtb.inl.nl/search/> (7 maart 2019)
68. Woordenboek van Vlaamse dialecten, <http://www.wvd.ugent.be/> (7 maart 2019)

V.5. Literatuur in gedrukte vorm

69. Adamson, Melita Weiss
Regional Cuisines of Medieval Europe, New York, 2002
70. Altamiras, Juan de
Nuevo arte de cocina Barcelona, 1767 Reprint
71. Appert, Nicolas
L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales. Paris, 1810
72. Barnes, Donna R. en Peter G. Rose
Matters of taste. Albany, Syracuse, 2002
73. Battus, Carolus (Karel Baten)
Eenen seer schoonen ende excellenten cock-boeck In: Wirsung, Ch.: Medecyn Boec. Dordrecht, 1593 en latere drukken ook op <http://www.kookhistorie.nl/index.htm>
74. Blankaart, Stephanus
Den Nederlandschen Herbarius, Amsterdam, 1698 Reprint 1980
75. Bo, Leonard Lodewijk, de Kruidwoordenboek, Leliaert, 1888
76. Boecxken van Cokeryen, Een notabel
Brussel z.j.(ca 1514) reprint, Den Haag 1925 reprint Amsterdam, 1994
77. Bogtman, W.
Het Nederlandsche handschrift in 1600. Haarlem, 1973
78. Braekman, W.L.
Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck

- Handschrift nr. 240 (B 79843) Antwerpse Stadsbibliotheek. Antwerpen, 1995.
79. Braekman, W.L.
Een nieuw Zuid-Nederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw. Brussel, 1986
 80. Braekman, W.L.
Medische en Technische Middelnederlandse Recepten. Gent, 1975.
 81. Braekman, W.L.
Fragment van een zestiende-eeuws, handgeschreven kookboek. volkskunde deel 102/2 p 145-156
 82. Brenk, Gerrit van den, De orange confiturier. Amsterdam, 1752, 1759
 83. J. C., De verstandige huys-houder. Amsterdam, 1660
 84. Casteau, Lancelot de
Ouverture de cuisine. Liège, 1604
 85. Cialona, Ike Scappi, Bartolomeo
Koken voor Kardinalen. Amsterdam, 2015
 86. Cockx-Indesteege, Elly en Claudine Lemaire
Een secreteet-boeck uit de zeventiende eeuw. Antwerpen, 1983
 87. Cockx-Indestege, Elly
Eenen Nyeuwen Coock Boeck. Kookboek samengesteld door Gheeraert Vorselman en gedrukt te Antwerpen in 1560. Wiesbaden, 1971.
 88. Collen, J. V. A. (Compiler)
Het "kock-boeck" van D. Carolum Battum uit de zestiende eeuw, Antwerpen, 1991 ASG-Medelingenblad 9 37.
 89. Confiturier, Gebak-Bereider en Keuken-Meester, De orange , Amsterdam, 1752.
Heerdruk Middelburg z.j.
 90. Coock boeck, Eenen nyeuwen
Thantwerpen M.D.ende.LX Facsimilé z.p. z.j
 91. Dalby, Andrew Tastes of Byzantium, London. New York, 2016
 92. Diderot, M. et D'Alembert
Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Paris, 1751
 93. Doursther, Horace
Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes. Anvers, 1840
 94. Ende, Casparus vanden
Schat-kamer, der nederduytische en francoysche tale. Rotterdam, 1654
 95. Ferro, R.N. Koock ende huyshoudt Boeck.
Berchem, 1995
 96. Ferro, R. N. Nederlandse Handgeschreven kookboeken.
Voeding 41 nr. 3 1980 pp 102 e.v.
 97. Ferro, R.N. Oude Vlaamse kookboeken.
Medelingenblad en verzamelde opstellen, vol. 14 (1996), afl. 56 (dec), pag. 3-66
 98. Ferro, R.N. Brusselse recepten uit Antwerpen.
Terroir 30ste jaargang 2014-2015 nr. 4
 99. Ferro, R.N. De recepten van Bakkerij Soecker. Alkmaar, 1782
Deventer 2017

- 100.Ferro, R.N. Zestiende-eeuwse kookrecepten uit de Noordelijke Nederlanden:
Mededelingenblad en verzamelde opstellen vol. 18 (2000), afl. 69 (jan), pag. 11-24
- 101.Ferro, R.N. Oude Vlaamse kookboeken .
Mededelingenblad en verzamelde opstellen, vol. 14 (1996), afl. 56 (dec), pag. 3-66
- 102.Ferro, R.N, .De recepten van Margareta Wyts (1575/6-1615) : kookkunst uit de tachtigjarige oorlog. Hasselt,
Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, 2014
- 103.Ferro, R.N. Cock-boeck uit Handboek van Clara van Molle
Van mensen en dingen, Jrg. 15 (2017) nr. 2, p. 3-125
- 104.Ferro, R.N. Konfijt- en keukenrecepten van het Huys te Warmont.
Deventer, 2017
- 105.Ferro, R.N. Den armen Cock : Handschrift uit de tweede helft van de 18de eeuw
Deventer, 2018
- 106.Ferro, R.N. Suasso's kookrecepten : een Portugees-joods kookboek uit de 18e eeuw.
[Amsterdam], 2002
- 107.Flandrin, J. L.
Le cuisinier françois. Paris, 1983
- 108.Granado, Diego
Libro del arte de cocina. Lerida, 1614 Reprint
- 109.Grewe, Rudolf
Llibre de sent sovi. Barcelona, 1979
- 110.Grewe Rudolf
Llibres de totes maneres de confits. Barcelona, 2009
- 111.Gruë, Thomas La
Le grand dictionnaire françois-flamand. Amsterdam, 1694
- 112.Hiene, Peter, Untersuchungen zur kochkunst in Arabisch-Islamischen Mittelalter.
Wiesbaden 1988
- 113.Heukels, H Woordenboek der Nederlandsche volksnamen van planten.
Amsterdam, 1907
- 114.Hondius, Petrus
Petri Hondii Dapes inemptæ, of de Moufe-schans. Leyden 1621 pp 221
- 115.Janssens, Paul J.J.G., en Siger Zeischka
La noblesse à table, Brussel, 2008
- 116.Jansen-Sieben, R. en van der Molen-Willebrands, M.
Een notabel boecxken van cokeryen. Amsterdam, 1994
- 117.Jansen-Sieben, Ria en Johanna Maria van Winter
De keuken van de late Middeleeuwen. Amsterdam, 1998
- 118.Jordan W.J.
Juan van der Hamen y León. New Haven, 2005
- 119.Keermaeker, Frank
Een gekruid verhaal. Duffel, 2011
- 120.Ketcham Wheaton Barbara
De smaak van het verleden. Amsterdam, 1988

- 121.Keukenmeester, De geoeffende en ervaren , of De verstandige kok. Leiden, 1701
- 122.Keuken-Meid, confituurmaakster, en.... De nieuwe welervarene Utrechtsche
Utrecht, 1769.reprint Utrecht 2007
- 123.Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam, 1761 Reprint Leiden 1965
- 124.Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam, 1746
- 125.keuken-meyd, De volmaakte Geldersche, Nymegen, 1756
- 126.Kock, Of Sorghvuldige Huys-houdster De verstandige
Amsterdam 1670 Reprint Amsterdam 1993 met een voorwoord van Joop Witteveen
- 127.De verstandighe,, oft, Sorgvuldighe huys-houdster, Brussel, 1687
- 128.Kok, De nieuwerwetze kok, Amsterdam, z.j. [1740]
- 129.kook-boek, Het Hollands, of Neederlands, Leiden, 1724
- 130.Kookhandschrift, Dit te saamen lustig geklopt : een onbekend kookhandschrift uit 1704 met
woordverklaring en nawoord, Kalmthout, 2011
- 131.Kookkunst, Nieuwe Vaderlandsche
Amsterdam, 1797. reprint Antwerpen, 1976
- 132.Landwehr, John
Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945, Den Haag, 1995.
- 133.Laurentius, F. Laurentius, T. Watermarks (1600-1650) Found in the Zeeland Archives
Houten, 2007
- 134.Laurentius, F. Laurentius, T. Watermarks (1650-1700) Found in the Zeeland Archives
Houten, 2008
- 135.Laurieux, Bruno et Odile Redon
Materiaux pour l’histoire de cadres de vie dans l’Europe occidentale (1050-1250) Nice, 1984
- 136.Libro della cucina del sec. XIV
Bologna, 1863, reprint 1985
- 137.Lievois, D., Van mensen en dingen Gent, 2003
Gentse Handschriften met keukenrecepten. pp 32-75
- 138.Lindemans, J. Een Antwerps receptenboekje van circa 1575-1625.
In: Verslagen en Mededelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde, 1960, pp 401-43
- 139.Macras, Domingo Hernandez de
Arte de Cozina, Salamanca, 1607 Reprint
- 140.Maestro Martino: Libro de arte coquinaria (sec. XV).
Based on: Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo. A cura
di Emilio Faccioli. Vol. 1. Milano 1966, 115-204.
- 141.Magirus, Anthonius
Koock-boeck ofte Familieren kevken-boeck, Antwerpen, Godtgaf Verhulst, 1663
- 142.Magirus, Anthonius
Kooeboec oft familieren keuckenboeck, Loven, 1612
- 143.Massiallot, François
Nouvelle Instruction pour les Confitures, les liqueurs, et les fruits, z.p. [Paris],1692

144. Maranges, Isidra
La cuina catalana medieval, [Barcelona], 2006
145. Maier, Robert
Liber de coquina, Das Buch der guten Küche, Frankfurt am Main, 2005
146. Manuel de mugeres
Salamanca, 1995
147. Miranda, Amborsio Huici
Traducccion Española de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre al cocina hispano-magreb, Madrid, 1966
148. Motiño, Francisco Martinez
Arte de Cocina, pasteleria, vizcoheria y conservia, Barcelona, 1763
149. Muusers, Chrisitanne
Gent Koninklijke Academie handschrift 15
150. Muusers, Christianne
Het verleden op je bord, Uithoorn, 2016
151. Muusers, Christianne
Proef het stilleven Jaarboek, 73 de ghulden roos 73 (2011), pp. 119-137.
152. Nasrallah, Nawal Annals of the caliphs' kitchens. Leiden, 2010
153. Noel Chomel, M. Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig-, en konst- en konstwoordenboek. Leyden, 1778
154. Nola, Ruperto De Libro de guisados, manjares y potajes. Valladolid, 2010
155. Nostradamus
traité des Confitures. Paris 2015
156. Nostradamus
des Confitures. Paris, 1981
157. Nostradamus, Michel,
Traite des fardemens et des confitures. z.p. 1555, 1556, 1557
158. Ockeley, Jaak
Den volmaecten cocke, z.p. [Asse], 1975
159. Onghena, Sofie
Blauwbloed en confituur. Alphen aan de Maas, 2006
160. Perrier-Robert, Anne, Dictionnaire de la gourmandise. Paris, 2012
161. Philippa, M. et.al.
Etymologisch Woordenboek van het Nederlands. Amsterdam, 2009
162. Riley, G..
The Dutch table. Portland OR, 1994
163. Rodinson maxime et al. Medieval Arab Cookery London, 2001
164. Roeykens, Aug. De geheimen van een keukenprinses uit de Lage Landen van de zeventiende eeuw. Het oude land van Edingen. 6 (1978) 129-138, 180-182, 278-283; 7 (1979) 31-33, 99-100.
165. Shephard, Sue
Pickled, Potted and Canned. London, 2000

166. Scheurmans, L. W.
Algemeen Vlaamsch Idioticon. Leuven, 1865 – 1870
167. Schildermans, Jozef, Sels, Hilde, Willebrands, Marleen
Lieve schat, wat vind je lekker? Het kookboek van Antonius Magirus (1612), Leuven, 2007
168. Serrure, C.A.
Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw. Gent, 1872
169. Staring, W.C.H.
De binnen- en buitenlandsche maten, gewichten, Schoonhoven. 1902.
170. Traité de confiture, ou Le nouveau & parfait confiturier.
Amsterdam, z.j. [1710]
171. Stevin, Simon
Wisconstighe gedachtenissen. Deel 5: van de ghemengde stoffen. Leiden, 1608 pp 62 e.v.
172. This, Hervé
L'analyse de la préparation ancienne des échaudés, Pour la Science N°365 - mars 2008
173. T'Zaamen-spraaken, tusschen een mevrouw, banket-bakker... Amsterdam, 1759
174. Uytven, Raymond van, Smaken verschillen. Leuven, 2010
175. Vanderwalle, Paul
Oude maten, gewichten en muntstelsel in Vlaanderen, Brabant en Limburg. Gent, 1984
176. Verheyden, Dr. A.L.E.
Vilvoords "Cruyden-boeck" XVIIe – XIXe eeuw. Vilvoorde, 1984
177. Vlieger-De Wilde, Koen, de Adellijke Levensstijl.
Brussel, 2005
178. Vries, M. de et. al.
Woordenboek der Nederlandsche taal, 's-Gravenhage. 1956 – 2007
179. Vooght et al., Daniëlle de et al. Van Pièce Montée tot Pêche Melba. Brussel, 2008
180. Wilson, Anne. C. The Book of Marmalade. Philadelphia, 1999
181. Winkeliers hulp-boekje houdende eene vergelijking... Rotterdam. 1809
182. Winter, Johanna Maria van,
Spices and Comfits. Totnes 2007
183. Winter, Johanna Maria van
Van Soeter Cokene. Haarlem, Bussum 1976.
184. Wirsung, Christoph
Medecyn boec. Daer inne alle uitwendighe, ende inwendighe parthyen. Dordrecht 1589
185. Witteveen, Joop, Bart Cuperus
Bibliotheca Gastronomica: eten en drinken in Nederland en België. 1474-1960, Amsterdam, 1998

Bijlage I

Bijlage I.1. Inleiding Confetueur Boexcken

Een Confetueur Boexcken van Anno 1663⁹³⁰

Een korte beschrijving van het handschrift.

- I.1.a. Het handschrift zonder de tekst.
- I.1.b. Het handschrift met de tekst.
- I.1.c. Datering.
- I.1.d. Geschiedenis van het handschrift.
- I.1.e. Literatuur.
- I.1.f. Overzicht van de inhoud.
- I.1.g. Dialectkenmerken.
- I.1.h. Herkomst van de recepten.
- I.1.i. De schrijfster.

I.1.a. Het handschrift zonder de tekst.

Het handschrift bevat voorin 2 en achterin 9 ongenummerde bladen. De bladen 1r tot en met 52r zijn beschreven. Blad 53r en de ongenummerde bladen zijn onbeschreven. De afmetingen van de bladen zijn 100 bij 150 mm. (HxB) Het handschrift is in een langwerpige formaat. De bladen zijn ongelinieerd en met maximaal 10 regels beschreven. Het handschriftje bestaat uit zeven katernsjes die respectievelijk 2, 2, 6, 12, 12, 12, 8 bladen bevatten. Het totale manuscript telt dus 54 pagina's. Bij de vermelding in de catalogus van Langenhuijzen⁹³¹ in 1892 bevatte het nog 82 pagina's. Er is in de twintigste eeuw een foutieve potlood foliëring in aangebracht waarin de nummers 20 tot en met 29 ontbreken. Ook de pagina's 3r en 3v ontbreken. Papier is van een watermerk voorzien en wel een naar met een zotskap op. Het watermerk lijkt op het watermerk in Churchill⁹³² op bladzijde 354.

Het handschriftje is ingebonden in een zeventiende-eeuwse perkamenten band. De afmetingen van de band zijn 203 mm bij 153 mm. De band is onbeschreven, alleen op de rug komt vaag het getal 31 voor. In de band zitten vier gaatjes, deze gaatjes hebben waarschijnlijk gediend om riempjes vast te maken waarmee het mogelijk was het handschrift dicht te binden.

I.1.b. Het handschrift met de tekst.

Het handschrift is voornamelijk door één hand opgeschreven. Voorin zijn door en laat negentiende-eeuwse schrijver nog enkele aantekeningen gemaakt. De schrijver (of schrijfster) van het eigenlijke keukenboek maakt gebruik van de volgende afkortingen: en = ende ; proba's = probatum est ; voorsz: = voorschreven. Aan het begin van een pagina of een hoofdstuk worden hoofdletters geschreven. Ook de meeste zelfstandige naamwoorden zijn met een hoofdletter geschreven

I.1.c. Datering.

Het gebruikte schrift wijst op het midden van de zeventiende eeuw als periode waarin het handschrift ontstaan is. Dit wordt bevestigd door de datering uit het Utrechtse handschrift dat een vrijwel geheel identieke tekst bevat. Aan het Utrechtse manuscript⁹³³ zijn een tweetal pagina's toegevoegd.

⁹³⁰ Confetueur Boexcken, Handschrift GJ 102 van de Amsterdamse Universiteitsbibliotheek

⁹³¹ Librairie Ancienne C.L. van Langenhuijzen 434 Singel Amsterdam

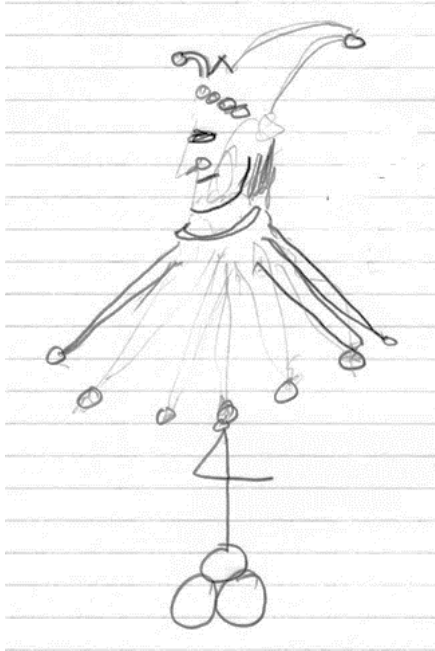
Beaux Arts, Heraldie et Genealogie, Moeurs et Coutume collection de feu m. A.B.J.S. peintre Artiste á Amsterdam 1892

⁹³² 2. W.A. Churchill, Watermarks in Paper: in Holland, France, England, etc. in the XVII and XVIII Centuries and their Interconnection

Nieuwkoop 1965

⁹³³ Confetueur Boexcken

Het Utrechtse boekje begint met het opschrift “Confeteur Boexcken van Anno 1663”⁹³⁴ Daar het Utrechtse handschrift geheel door dezelfde hand is geschreven en het papier met hetzelfde watermerk betreft, is er weinig reden om aan deze datering te twijfelen. Het watermerk is een nar met een zevenpuntige zotskap op. De zevenpuntige zotskap komt voor vanaf 1651 tot circa 1700 in allerlei varianten.⁹³⁵



Figuur 113 afbeelding van het watermerk,
nar met zevenpuntige zotskap.

I.1.d. Geschiedenis van het handschrift.

Het handschrift werd door aankoop in januari 1965 verworven door de Amsterdamse Universiteitsbibliotheek. Van wie het handschrift werd verworven is niet gedocumenteerd.

Op de kaft komt een sticker voor van “Librarie Ancienne C.L. van Langehuijzen”. Inderdaad heb ik in catalogus nummer 39 van de firma van Langehuijzen het document terug kunnen vinden. Het staat in: Librarie Ancienne C.L. van Langehuijzen 434 Singel Amsterdam.

Beaux-arts , Heraldique et Genealogie, Moeurs et coutume collection de feu M. A.B.J.S peintre-artiste á Amsterdam. Amsterdam 1892.

In bovenstaande catalogus staat onder nummer 806 vermeld:

“806 Cuisine (Anna Roemer Visschers?) Keukenboek van ongeveer het midden der XVIIe eeuw, bevattende 26 voorschriften tot het vervaardigen van confituren, taarten enz. met register 82 blz. breed 4o perkament band 30,- .

Dit uiterst fraai handschrift van dien tijd heeft bij vergelijking met het schrift van Anna Roemer Visscher zoveel overeenkomst, dat wij gelooven het aan hare hand te mogen toeschrijven. Hoe het zij de fraaie uitvoering de aardige inhoud en de uitmuntende toestand waarin het zich bevindt, met brede randen, in de oorspronkelijke band, maken het tot een merkwaardig handschrift.”

Mijn pogingen om het monogram A.J.B.S op te lossen zijn zonder resultaat gebleven.

In de kantlijn is hier het volgende bij aangetekend 1559b kl. Kamer b,-

⁹³⁴ Confeteur Boexcken

[Amsterdam], 1663 dw. octavo
52 blz 2 blz register UBU 10 B 14

⁹³⁵ Met dank aan de heer Laurentius, Middelburg

Aan de binnenkant van de kaft komt ook de naam Alb. Thijm voor. Waarschijnlijk was dit boekje eens het bezit van J.A. Alberdink Thijm. Het werkje wordt echter niet genoemd bij de veiling van zijn nalatenschap bij F. Muller & Co in 1890.

Mogelijk heeft het deel uitgemaakt van een aantal niet nader gespecificeerde kavel met kalligrafische werken.

Waarschijnlijk heeft Langehuijzen het handschriftje op de veiling bij Muller & Co gekocht want kort daarop verschijnt het in zijn catalogus.

I.1.e. literatuur.

Mij is geen literatuur over het handschrift bekend.

I.1.f. Overzicht van de inhoud.

De recepten met nummer 1 tot en met 9 zijn recepten om te konfijten en te kandelizeren. Kandelizeren betekent van een laagje suiker voorzien. Er is één recept voor het bereiden van drank, dit is recept nummer 10. De recepten 11 tot met 16 betreffen zoete lekkernijen. Gebak vinden we in de recepten nummer 17 tot en met 24. De recepten met nummers 25 en 26 zijn vleesrecepten.

I.1.g. Dialectkenmerken.

Het boekje geschreven is geschreven in het Hollands. Er is een geringe zuidelijke invloed waarneembaar, maar dit is niet ongebruikelijk in die tijd. Herkomst van de schrijver uit de huidige Randstad is waarschijnlijk. Gezien de inleiding bij de recepten zou ik in de eerste plaats aan Amsterdam denken.

I.1.h. Herkomst van de recepten

Een handschrift met vrijwel identieke tekst wordt in de Utrechtse universiteitsbibliotheek⁹³⁶ bewaard. Het trof mij toen bleek dat dit Utrechtse manuscript van dezelfde hand was en in geheel dezelfde stijl geschreven. Het exemplaar uit Utrecht heeft echter twee titelpagina's extra.

De tekst van deze pagina's luidt:

- 1r Confeteur Boexcken
van Anno 1663
- 2r Confeteuren die heel expart sijn
gemaect ende uijtgegeeven
door
Johannis van den Barghe in sijn
leeven Suijcker Backer
tot Amsterdam

Hiermee is de herkomst van de recepten achterhaald. Het zijn recepten uit de suikerbakkerij.

Waarschijnlijk zijn zij overgeschreven van een ouder origineel, dat eens in het bezit van Johannis van de Barghe geweest is.

Hans van de Berg, dit is Johannis van de Barge, was afkomstig uit Diest in België. Hij is via Antwerpen naar Amsterdam gekomen. In Amsterdam woonde hij in het huis Sevenbergen in de Amsterdamse Warmoesstraat. In de huidige telling is dat nummer 142. Het is aannemelijk dat hij daar zijn beroep als suikerbakker heeft uitgeoefend. Nadat zij eerste vrouw Elisabeth de Morimont overleden is gaat hij op 31 mei 1624 in ondertrouw met Maria van Essen. Hans woont dan op de Nieuwmarkt. Hij wordt op 26 oktober 1633 begraven in de Oude Kerk.

⁹³⁶ Confeteur Boexcken

[Amsterdam], 1663 dw. octavo

52 blz 2 blz register UB Utrecht 10 B 14

I.1.i. De schrijver/schrijfster.

Langehuyzen schrijft het boekje toe aan Anna Roemers Visscher. Vergelijking van de handschriften konden mij niet overtuigen. Het blijft mogelijk dat ze een speciaal kalligrafeerhandschrift had. Het Utrechtse exemplaar is in 1663 geschreven. Daar Anna Roemers Visscher leefde van 1583 tot 1654 kan het receptenbundeltje niet van haar hand zijn.

Mijn pogingen op de schrijver of schrijfster op te sporen hebben gefaald. Duidelijk is dat Anna Roemers Visser onmogelijk de schrijfster kan zijn.

Er is mij het volgende gebleken:

In museum de Waag in Deventer wordt een boekje bewaard dat geheel in dezelfde stijl is uitgevoerd en vermoedelijk door dezelfde persoon geschreven is. Het boekje bevat veeartsenijkundige recepten.

“Diverse recepten voor de genesingen der paerden enz.” “Secrete Medecijne voor Paerden seer expart” 108 bij 178 mm, 126 bladzijden met register 6 bladzijden. (signatuur kk 3)

Ook geheel op dezelfde manier is het receptenboekje van de Nederlandsche Maatschappij voor Geneeskunde vervaardigd⁹³⁷. “Medecijn-boeck Van Anno 1680”. (signatuur II E 76)

Wel is dit laatste boekje door een ander persoon geschreven dan de eerdergenoemde boekjes.

Het bestaan van deze boekjes laat zich verklaren doordat ze beroepsmatig, eventueel in opdracht, vervaardigd zouden zijn. Het Medecijn-boeck zou dan door een collega of leerling gemaakt kunnen zijn.

Mogelijk is uit dezelfde school afkomstig het Sevenste Boeck Pharmacia Chemica van de Koninklijke Bibliotheek Brussel (signatuur 4214).

Vooralsnog rekent dit exemplaar in tweevoud af met de gedachte dat het vermenigvuldigen van handgeschreven boeken in de zeventiende-eeuw door de uitvinding van de boekdrukkunst geheel verdwenen zou zijn.



Figuur 114 Nieuwsblad voor den boekhandel jrg 59, 1892, no 28, 05-04-1892

⁹³⁷ R.N. Ferro

Nederlandse Handgeschreven kookboek tot het jaar 1850
In Voeding 41 no 3 1980 pp 102 e.v.

Bijlage I.2. Inhoud Confeteur Boexcken.

De tekst van dit stukje handschrift, is overgenomen uit de Utrechtse kopie:

- 1r **Confeteur Boexcken**
 van Anno 1663
- 2r **Confeteuren die heel expart sijn**
 gemaect ende uijtgegeeven
 door
 Johannis van den Barghe in sijn
 leeven Suijcker Backer
 tot Amsterdam

De tekst van dit stuk handschrift, overgenomen uit de Amsterdamse kopie:

Confetuer Boexcken

- [1r] **Register**
1. Om aranie schellen te confijten
 2. Om quepeeren root te confijten
 3. Om ockernooten te confijten
 4. Goede remedie om peeren te confijten
 5. Om gember te confijten op zijn Spaens
 6. Om alle groene wortelen te confijten
 7. Om aranie schellen te confijten
 8. Om drooge sucaaden te confijten
 9. Om alle dingen te candeliseeren
- [1v]
10. Om ipocras te maecken die puijck is
 11. Om borst suiijker te maaken
 12. Om koecken te maken die men canneel koecken heet
 13. Om suiijker cruijnaegelen te maaken
 14. Om alderhande vruchten en dieren te maaken
 15. Om letteren te maaken
 16. Om een pont suiijker canneel te maaken
 17. Om busschuijt te maaken
 18. Op een ander manier om busschuijt te maaken
- [2r]
19. Noch op een ander manier om busschuijt te backen
 20. Om rosquilien te maaken
 21. Om goede karvel taerten te maaken
 22. Om rijs-taart te maaken
 23. Om Hamburger struijven te backen
 24. Om goede wafelen te backen
 25. Om goede zousijsen te maecken
 26. Om excellente frickedrillen te maaken

- [4r] **1.**
Om aranie schellen te confijten
 Voor eerste neemt d'aranie schellen
 ende setse 5 ofte 6 daagen in peeckel
- [4v] daer naer setse 5 ofte 6 daaghen
 in peeckel dan setse in schoon
 waater die de souticheijt weder
 wt trecht, maer ghij moetse
 twee ofte 3 mael daeghs schoon
 waater geeven op dat haer
 souticheijt ende meest bitterheijt
 te eer vergaen soude, sietse
 dan in schoon reegenwaater
 tot datse aen een spel niet
- [5r] en blijven hanghen soo sijnse murff
 genoech. Laetse schoon verlecken,
 dan neemt sierope die men van
 suiijcker geklaert heeft, ende
 doetse warm daer op, ende laetse
 soo eenige daagen staen, giet dan
 de sierope aff midts sij
 vochtich is geworden ende men
 laetse, weder stijff inne sieden
 ende gietse cout sijnde weder op
- [5v] dit doet men tot dat vol reet is,
 het welck men siet aen de sierope
 die dick sal blijven, die sierope
 mach niet meer als d' eerste reijse
 daer warm op gegooten worden
 anders soude de vrucht taij worden
 ende niet cort-brekich blijven
 probatum est
- [6r] in de maniere van aranien
 schellen te confijten worden
 meest alle confectien geconfijnt,
 het sij peeren, persen, latouwe
 ende alle andere vruchten
- [6v] **2.**
Om quepeeren te confijten
 Soo al men die quepeeren voor eerst

- [7r] schellen ende daer naer door booren tot dat de correlties reijn daer wt sijn, dan moet men strackx selvige in 't waater werpen, daer naer die schellen wat op gesooden tot dat het waater wat coleur heeft, dan moet men het door een sift gieten ende men moet de schellen daer reijn wt doen, daer naer soo neemt men een en een half pont bresilie sap
- [7v] van het hout waer toe men neemt te saamen tot 12 pont waters met een loot boras daer in, ende daer toe neemt men 9 pont queen, dat moet men dan soo lange sieden tot dat wat dick ofte gebonden is, te weeten wel 3 uren lanck ofte oock wel langher naer dat men veel waters daer ingedaen heeft, als dan soo
- [8r] doet men daer toe twee en een halff pont suijckers waer meede dat men dat laet sieden tot dat heel gebonden is, ende dan daer opgedaen probatum est.

3.

Om ockernooten te confijten.

- [8v] Neemt groene nooten eer dat sij schellen hebben, laetse 8 daagen in vars waater te weecke liggen, ende dan met schoon waater eens opgesooden ende in elcke noote 3 ofte 4 gaaten gestoocken ende daer foelie ende naagelen in gesteecken, daer dan suijcker opgegooten gelijk tot andere confetueren probatum est
- [9r] **4.**
Goede remedie om peeren te confijten
Soo schelt men de peeren ende men laetse sieden tot dat sij
- [9v] moruwachtich sijn dan giet ment in een treseer ende laetse verlecken, ende dan giet men het suijcker daer bloet laauw op, ende voorts op de selve maniere als anderen hier vooren verhaelt is probatum est

- [10r] **5.**
Om gember te confijten op sijn Spaens
 Voor eerst sult ghij den gember
 neemen ende sult hem een weijnich
 schellen om dat het des te beeter
 hem soude deur wercken.
 geschelt sijnde, sult ghij neemen
- [10v] een tonneken often eerden pot, waer in ghij
 den gember leggen sult, maer ghij moet
 eerst een laage sandt leggen ende dan
 een laage gember ende dan weer sant
 ghij moetse wel met sant decken
 want den gember en mach niet
 droogh leggen en dan sult ghij
 daer waater op gieten tot dat
 hij geheel overdeekt sij, ghij sult
- [11r] hem alle daags twee ofte drie mael
 verwaateren tot drie daagen toe
 dan sult ghijse wt het sandt neemen
 ende in warm waater leggen tot
 twee daagen toe, ende dan sult
 ghij hem wt het sandt neemen
 ende in warm waater leggen tot
 twee daagen toe, des moet ghij
 hem alle daage twee-mael ver-
 wateren ende wel nauw toe-
- [11v] stoppen, dit gedaen sijnde, sult
 ghij nemen tot elck pont gember
 een halff pont weet assche, die
 sult ghij in een keetel doen met
 soo veel waater daer ghij uwen
 gember mede overdecken meucht
 dan ghij moet de looge een cleijn
 halff ure laeten sieden, ende
 dan moet ghij het selve laeten
 staen tot dat het wat coel sij
- [12r] als het nu coel geworden is, suldy
 het voornoemde op den gember
 gieten ende wel toe stoppen ende
 alsoo laeten staen twee daagen
 ende twee nachten, dan moet
 ghij wederomme warm waater
 neemen, ende die weet assche
 looge wel schoon aff waschen,
 ende dan weer in warm waater

[12v] geset maer wel nauwe toe gestopt
drie daagen lanck, ofte dat u dunckt
dat den reuck ende smaeck van de
looge vergaen is, maer ghij moetse
alle daaghs twee-mael verwaateren,
dit aldus gedaen sijnde, suldy den
gember neemen ende doen hem in
een tonneken daer ghij hem
wilt laeten in blijven, ende dan

[13r] suldy neemen tot elck pondt
gember twee pont suijcker
maer den suijcker eerst
gesmolten in soo veel waater
dat ghij uwen gember daer
meede over decken meucht
ende alsoo 8 ofte 10 daaghen
laeten staen, dan aff gegooten
ende het suijcker gecort

[13v] tot twee ofte drie mmael toe, off
soo dickwils als de suijcker
waaterachtich siet, maer in 't leste
moet den suijcker geclaart weesen.

[14r] **6.**
Om alle groene wortelen te confijten
Ghij moetse voor eerst schoon
schellen, geschelt sijnde
sult gijse drie ofte vier daaghen

[14v] in het waater leggen, ende alle
daage verwaateren, ende dan in
waater morwe gesooden, ende
met een schuijmspaen uutgenomen
ende in een treseer geleijt om
te verlecken als het nu coel is,
dan gesmolten suijcker daer-
op gegooten, ende 3 ofte 4 daagen

[15r] versooden tot datse genoch
door getrocken is. probatum est.

7.
Om arange schellen te confijten

[15v] Leghtse in schoon waater te weecke
acht ofte 10 daagen lanck, ende
verwaaterse alle daage eens,
sietse dan in reijn waater
soo langhe tot dat sij soo
morwe sijn dat sij van den

[16r] andren breecken als ghij daer
aan treckt dan scheidtse uut, ende
laetse verlecken ende coel worden
siet dan u suijcker tot datse
begint draat te krijgen, giet
het dan op de schellen maer
ghij moet u suijcker 3 ofte
4 mael versieden tot dat het
't selvige niet meer waterachtigh is
probatum est

[16v] **8.**
Om drooghe sucaaden te confijten
Neemtse ende wastse met

[17r] warm waater heel schoon, eens
offte twee-mael, laetse dan
drooge verlecken, ende siet dan
u suijcker een harden draat,
werpt dan u sucaaden in het
suijcker, ende laet dan u suijcker
hart sieden, ende neemtse dan
met eenen uut ende laetse verlecken
probatum est

[17v] **9.**
Om alle dingen te candeliseeren
maer het moet eerst geconfijt weesen
Ghij moetse eerst uut de sieroop

[18r] neemen ende wel droogen dan in
een teijle geleijt op een stoove
staende met vier ende alsoo
laaten droogen om datter den
candijs te beeter aen vatten soude
drooge sijnde moet ghijer den
suijcker wat vercoelt op gieten
ende alsoo geset 4 daagen lanck
probatum est

[18v] **10.**
Om ypocras te maecken die puijck is
Tot eenen stoop Fransche witte wijn
[19r]
neemtmen een once canneel een
halff vierendeel gomme, een loot
nagelen, een weijnich foelie,
drie vierendeel pont suijcker,
dit t' saamen te weecke gestelt
twee uijren lanck, ende dan ge-
hangen om te verlecken, ende
soo dickwils deur gegooten

tot dat het claer genoch is - probatum est

[19v] **11.**

Om borst suiijcker te maaken

Soo neemt goede masquebaaden

[20r] soo veel als goet dunckt, ende siet die wel hart, dan roert daer inne wat gestooten nooten musschaaten, en gestooten orange schellen, die gedroocht syn oock wat annijs gestooten ende met een deel gestooten gember, tot dattet u starck genoch dunckt te sijn, laete dan wat coelen tot

[20v] dat het begint laauw te werden, gietet dan op een blaawe steen met wat olie gestreecken 't is goet probatum est

12.

Om koecken te maaken die men canneel koecken heet

[21r] Neemt 4 pont hoonich, 2 pont sieroop, dit onder den andren gemenght, ende laetet een weijnigh op het vier staen tot dat het begint aende canten op te sieden, neemt dan aff, ende doeter inne een once gestooten boolis een once gember, een onse nooten musschaaten, twee oncen canneel, een vierendeel poiijer suiijcker

[21v] ende roert het soo lange tot dat ghij uwen vinger daer inne houden cont, ende maeckt dan op een tafel een ront sirckel van 7 pont tarwenmeel, giet daer u voorschreeven substantie inne, ende maeckt alsoo een deech daer aff, ende voorts koecken, die dunnachtich sijn, men moet den ooven niet te heet laeten worden, want sij sijn strackx genoch etc.

[22r] genoch al sijn, sij in het handelen weeck sij worden wel hart als sij cout syn probatum est.

13.

Om suiijcker cruijnaegelen te maecken.

- [22v] Neemt 4 loot van de beste gestooten ende gesiften cruijnaegelen, ende twee loot gestooten ende gesiften gember ende een halff loot gomme dragants in roose-waater geweeckt Nu om het couleur te geeven, soo neemt eenen goeden eetlepel vol gestooten ende gesiften bosiolen, menght dit in 't stooten wel onder
- [23r] een met soo veel gestooten ende gesiften fijn suiijcker tot dat het soo drooge is gelijk een deech tot dat ghij 't handelen cont ende dan snijdt van den deech stuckxkens ende rolt daer langhe ronde nootekens aff, ende snijdt daer stuckxkens van soo groot ende soo cleijn als ghij u naagelen
- [23v] maecken wilt, fatsoeneert die stuckxkens dan met u vingeren, snijter boven een cruijsken in, maar ghij moeder al ras mee toe gaen ofte anders wort den deech te drooge, ende off den deech te drooge wiert soo doet als vooren met den canneel deech, als ghij nu u
- [24r] naagelkens gemaect hebt soo leghtse op pampier ende laetse op eenen stove droogen, dan is 't gericht, ghij contse bewaaren een gantsch jaer lanck, soo verre ghij die op een drooghe plaetse houdt probatum est
- [24v] **14.**
Om alderhande vruchten en dieren te maecken van suiijcker
 Soo neemt fijn suiijcker stoot dat ende
- [25r] sifftet, ende stoot dit suiijcker ofte kneedet met wit van den eij tot dat het werde gelijk deech, dan strijckt den vormen van de vruchten ofte van de dieren met olie van witte amandele wel dunnekens, dan vult de vormen met het gekneede suiijcker, ende parst de vormen te saamen, aldus meucht ghij alle dinghen maecken

[25v] soo veele ghij de vormen hebt droochtse dan op een stoove ende varfftse dan alsoo nae u eijgen sin probatum est.

15.

Om letteren te maecken

[26r] Soo neemt een pont suijcker drie vierendeel meels, een weijnigh gesmolten booter, 2 loot canneels een loot gember, een loot nooten musschaaten ende wat gestooten ende gesifften bolis om het couleur te geeven, Nu indien ghijse delicaat hebben wilt soo en neemt geen meel daer toe

[26v] dan alleen specerijen maer meest canneel, ende voorts alle specerijen naer adenant ende maeckt daer dan een deech aff ende letteren naer U beliefte probatum est.

[27r] **16.**

Om een pondt suijcker caneel te maecken

Neemt 4 loot gestooten ende gesifte van de beste canneel, ende twee loot gestooten ende

[27v] gesiften gember, ende een halff loot gommi dragants, in roosewaater geweeckt, ende dit deur een doeck gevrongen, nu om het couleur te geeven soo neemt eenen eetlepel vol roode bolis wel cleijn gestooten ende gesift, dit dan altesaamen in eenen mortier gestooten met soo veel fijn

[28r] suijcker oock gestooten ende gesifft tot dat het drooch is gelijk een deech, dan den deech gerolt soo dunnekens als ghij cont ende daer sneeden aff gesneeden soo groot als ghij de pijpen maecken wilt, dan moet ghij ronde stockxkens hebben die wel effen sijn,

[28v] wentelt die dan in fijn gesift
 suijcker, rolt het dan om een
 stockxken een sneken van
 den voorschreeven deech, ende als
 ghij om u stockkens een
 sneeken van den voorschreven
 gerolt hebt soo laetse in een
 ooven droogen tot dat sij hart
 sijn, ende dan de stockxkens uut

[29r] gebrooken dan ist gericht, ghij moet
 met den canneel te maecken wel
 ras mee toe gaan, ofte anders wort
 den deech te drooghe, ende oft het
 gebeurde dat den deech in 't handelen
 te drooge wiert soo doet hem in den
 mortier ende stootse weer wel
 dicht, hij sal wel vochtigh werden

[29v] **17.**
Om busschuijt te maecken
 Soo neemt 12 eijeren 6 metten

[30r] witte ende 6 sonder witte, dit gedaen
 sijnde soo roert de eijeren wel onder
 een, doet er dan inne drie vierendeel
 suijcker wel cleijn gestooten, ende
 clopt dit weer wel onder een, doeter
 dan bij een pont fijn rijse-meel ende
 clopt dat weer wel onder een,
 ende doet er in 't cloppen wat
 roosewaater met annijs saat inne,

[30v] als nu de spijsse wel onder een geclopt
 is soo bestrijckt u blecken pannekens
 met gesmolten booter, ende giet dan
 van u. l. voorschreeven spijsse in het blecken
 panneken tot dat het halff vol is
 ende dan in een backers ooven gedaen
 daer het witte broot eerst uut-
 genomen is, laetet daer inne soo
 langhe staen tot dat het begint

[31r] heet te worden laetet dan coelen,
 dan lange sneeden daer van gesneeden
 maer laetse eerst drooghen

18.
Op een ander maniere om busschuijt te maaken

- [31v] Voor eerst soo neemt 6 eijeren
clopt die wel onder een doeter
dan in een vierendeel pont tarwen
meel, ende cloppet weer wel
onder een, dan neemt een halff
pondt gestooten fijn suijsker
ende cloppet weer wel lange
onder een met wat annijs
saat, ende als de spijs dan
wel onder een geclopt is, soo
- [32r] giet de spijs in een viercante blecken
pannekens ende baktse als vooren probatum est

19.

Noch op en ander maniere om busschuijt te backen

- [32v] Neemt 27 varsche eijeren, slaat die in
een becken wel dicht onder een geclopt,
dan doeter bij drie pont schoon wit
bloem met drie pont wittebroot
suijsker dat wel cleijn gestooten is,
ofte meer naer dat ghij 't delicaat
hebben wilt, ende slaat dit dan
weer wel tesaamen, ende in 't
cloppen soo doeter wat annijs
- [33r] ende roose-waater inne, als het
nu wel geclopt is, soo baktse als
vooren probatum est

20.

Om rosquilien te maaken

- [33v] Soo neemt een en een halff pont
amandelen, pelt die ende stootse
met wat roosewaater soo cleijn
als ghij cont, dan neemt een pont
gestooten fijn suijsker met wat
roosewaters, ende kneet dit met
de gestooten amandelen te saamen
ende maeckter alsoo een deech aff etc.

Nu om den deech te maecken daar
gij etc.

[34r] ghij de spijsse in rollen sult
 soo neemt suijsker ende fijn
 meel van elcx eeven veel, beslaat
 dit te saamen met een eij off twee
 met wat gesmolten booter ende
 laauwe melck, kneet daer dan
 een deech aff, als nu den deech
 gemaect is, soo rolt het heel
 dunnekens om den mascepeijn-deech

[34v] daer in te beleden ende maeckt
 dan alsoo u letteren ofte wat
 u. e. belieft probatum est

21.

Om goede karvel taerten te maaken

[35r] Soo neemt die karvel hoe jongher
 hoe beeter, ende scherffse wel
 cleijn, ende doet daer wat geraspt
 witte broot bij en twee ofte 3 eijeren
 nae dat ghijse groot begeert, en
 doet daer ook wel booter bij, wat
 nooten wat gember, kanneel
 corenten ende suijsker, ende
 maeckt daer een taerte aff
 probatum est

[35v] **22.**

Noch om een rijs taert te maaken

Neemt wat rijs, siet die wel

[36r] morwe in halff wijn ende waater
 en als sij wel gesooden is
 so doet daer wel booter ende cruijt
 bij, te weeten wat nooten, canneel,
 gember, corenten ende wel suijsker
 ende maeckt alsoo een taerte
 hier van probatum est

[36v] **23.**

Om Hamburger struijven te backen

Soo neemt veel meel nae dat

[37r] ghij er veel begeert te maecken
 ene menght dat met waater
 en eijeren, suijsker met wat
 saffraen en maecktse ende
 baktse dan na u sin

[37v] **24.**

Memorie om goede waefelen te backen

Neemt een pint melck laet die op

[38r]

sieden, ende laetse dan wederom
cout worden, dan neemt voor
een halve stuijver busschuijt
en stoot die wel cleijn, siffitse
dan door een cleijn siffien dan
neemt de helfft van de voorschre-
ven melck en menght die busschuijt
daer in, laetet daer een quartier
uijrs meede weecken, dan neemt voor

[38v] drie stuijver blom en acht eijeren
met het wit, maer doet het vogeles
daer uut, neemt dan een cleijn leepeltien
gist, en menght dat met den ander
helfft van het melck, maer men
moet het meel allenghskens daer
in roeren, dan moet ghij 't al te saamen
bij een roeren, en hoe sij langher staen

[39r] hoe sij beeter sijn, nu teghen dat
ghijse gaet backen zoo doeter
eenen pont offte daer omtrent
booter wel heet gesmolten in,
ende gaetse dan backen, men
moet oock die eijeren wel
cleijn cloppen eer mense daer
bij doet probatum est

[39v] **25.**

Om goede zousiesen de boloijen te maecken

Neem 16 pont runtvlees cleijn

[40r] gesneeden, twee pont van het hartste
speck dat ghij krijgen cont, ook in
langhe stucken gesneeden, ende
dat bij het vlees gemenght men
moet die senewen en die vellen
van het vleijs snijden, neemt
dan 8 oncen zout, 3 oncen onge
brooken peper, een loot nooten
musschaten, een loot foelie,

[40v] ende dat saamen met het vleijs
wel door kneet, neemt dan van
de grootste osse darmen die wel
reijn gemaect, dan die voorschreeven
spijse daer in gevult, en wel vast
gedouwen, ende maect de zousijsen
zoo langh als ghij wilt, ende alsoo
8 daagen in den roock gehangen,
deese sijn seer goet om raauw te

[41r] eeten maer men moetse in dunne
sneekens snijden probatum est.

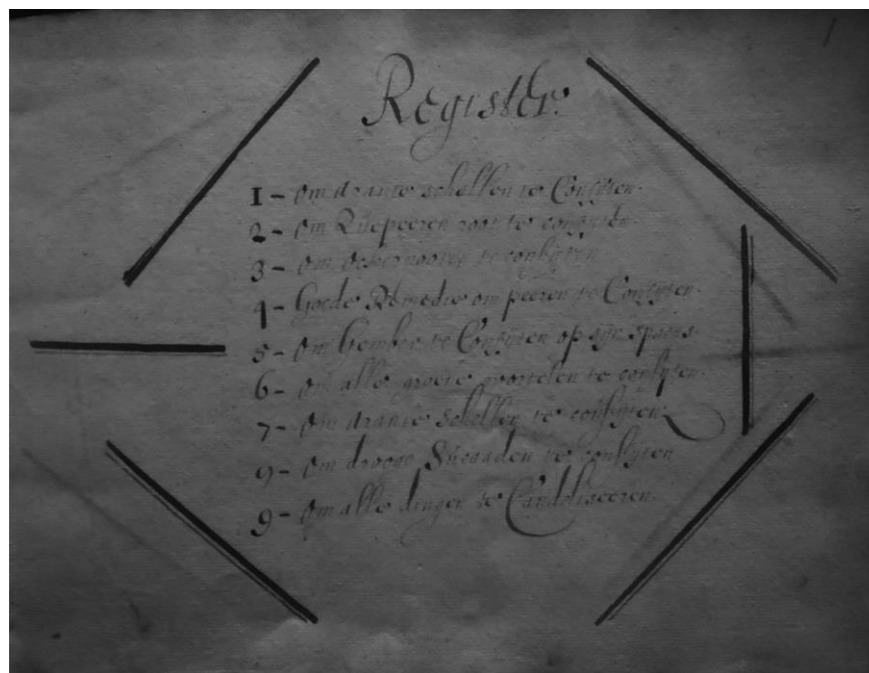
26.

Om excellente frickedrillen te maecken.

[41v] Soo neemt twee pont calffsvleijs
een en een vierdeel pont speck,
maer meest vleijs, een beetien
nier bedde een gesouten
lammoen ende wat gember
wat roosemareijn, wat nooten
wat foelie wat sout
een lutsken saffraan, een eij

[42r] ofte twee ende wat geraspt witte broot
dit t' saamen gestooft in wat haamelen
sop met wat booters. probatum est

FINIS



Figuur 115 eerste pagina van handschrift GJ 102
Universiteitsbibliotheek van de Universiteit van Amsterdam

Bijlage I.3. Woordenlijst bij het “Confetueur Boexcken”

Verduidelijking van enige woorden.

A A A A

advenant = naar verhouding
allenghskens = langzaam aan
aranie = sinaasappel (orange)

B B B B

becken = ondiepe kom
beetten = beetje
blauwe steen = leisteen
blecken = metalen, blikken
bloet laauw = circa 37 graden C
boloijen = van Bologna in Italië
boolis = vettige kleiaarde, toen veel als medicijn gebruikt
boras = borax, natriumboraat
bosiolem = een kleurstof
bresiliesap = sap van Brasilia hout (een rode kleurstof), Lignum brasilium

C C C C

candeliseren = van een suikerlaagje voorzien
corenten = krenten genoemd naar hun herkomst Korinthe in Griekenland
correlties = harde stukjes
couleur = kleur

D D D D

delicaat = lekker

E E E E

eerden = aardewerken

F F F F

finis = einde

G G G G

gantsch = geheel
gesmolten = opgelost
gesiften = gezeefd
gist = gist
gomme dragante = gomhars (fr. Gomme adragant)

H H H H

hamelen sop = bouillon van vlees van een gecasteerd ram
halve stuijver = hoeveelheid die men voor een halve stuiver kon kopen (20 stuivers = 1 gulden)

I I I I

ipocras = gekruide wijn genoemd naar Hippocrates

K K K K

karvel = kervel

L L L L

latouwe = sla

leepeltien = lepeltje

loog = oplossing van witte as in water

loot = een tweeëndertigste deel van een pond = 15,4 gram

M M M M

mascepijn = marsepein

masquebaden = soort suiker

meucht = mag

moest = meest

murff = gaar, zacht

N N N N

nier bedde = niervet

niet en = niet

O O O O

once = een zestiende ons = 30,8 gram

P P P P

pampier = papier

peeckel = zout water

persen = perziken genoemd naar Perzië het herkomst land

pint = inhoudsmaat = 0,65 liter

pont = gewichtsmaat = 470 gram

probatum est = is beproefd, is bewezen

Bijlage II lijst van afbeeldingen.

Figuur 1 bij de titelprent, detail uit Hamen y León, Juan van der, stilleven met mand en dozen met zoetigheid 1622. olieverf Prado P007743 84x 105 cm	2
Figuur 2 Jan van der Straet (1523–1605), De uitvinding van de suikerraffinaderij, Museum Plantin-Moretus, PKOPB 0186 014 gravure	3
Figuur 3 De suikerbakker, Der Zucker=Becker, Joh. Amos Comenii, orbus sensualium picti, Noribergae, 1745 ..	6
Figuur 4 overzicht van de kookrecepten in handschrift 20427	7
Figuur 5 watermerk	8
Figuur 6 watermerk folio 4r e.v.	8
Figuur 7 watermerk folio 4r e.v.	8
Figuur 8 overzicht van de afmetingen van de folio's	9
Figuur 9 overzicht van de recepten met suiker, duidelijk is dat niet alleen fruit met suiker werd behandeld.	11
Figuur 10 totaal overzicht van de recepten en bereidingswijze NB suikerw = suikerwerk	12
Figuur 11 groente aantal keren genoemd	13
Figuur 12 fruit aantal keren genoemd	13
Figuur 13 kruiden aantal keren genoemd	14
Figuur 14 hulpstoffen aantal keren genoemd	14
Figuur 15 vlees aantal keren genoemd	14
Figuur 16 drank aantal keren genoemd	14
Figuur 17 gewichten aantal keren genoemd	15
Figuur 18 maten aantal keren genoemd	15
Figuur 19 maten van Brussel	15
Figuur 20 gewichten van Brussel	15
Figuur 21 medicinale gewichten	15
Figuur 22 voorkomen van de naam Waters	16
Figuur 23 voorkomen van de naam van Mierbeeck tussen 1600 en 1700	16
Figuur 24 voorkomen van de namen Waters én van Mierbeeck	16
Figuur 25 meest recente woorden voor groente	17
Figuur 26 meest recente woorden voor fruit	17
Figuur 27 overzicht van “%” tegen jaar	17
Figuur 28 overzicht van “%” tegen jaar	17
Figuur 29 recept 1 Maniere diemen in Italië, in Lombardien	18
Figuur 30 recept 2 Om een toerte van oorbaer	18
Figuur 31 recept 6 Om gruen amandelen te Confijten	18
Figuur 32 recept 55 Om persene te sieden	18
Figuur 33 recept 121 Om brootsuijcker te rafeneren	18
Figuur 34 recept 134 1622 Om een halfve Ame asijn te maecken	18
Figuur 35 recept 135 (Om seer goeden eek te maken.) Men sal nemen bier al soet gebrouwen	19
Figuur 36 dialectwoorden voor stekelbes; kruisbes	20
Figuur 37 dialectwoorden voor pers; perzik	20
Figuur 38 dialectwoorden voor save; salie	21
Figuur 39 dialectwoorden voor wijnbes; druif	21
Figuur 40 resultaten tabel van de dialecten	21
Figuur 41 Op bovenstaande kaart is, met moeite, te vinden, dat het woord hennebesen (hinnebesen komt niet voor) in het noordelijk gedeelte van de provincie Vlaams-Brabant wordt gebruikt	22
Figuur 42 Uit de begeleidende de tekst blijkt dat berberine in Vlaams-Brabant gezocht moet worden	22
Figuur 43 Hs 20427 aantallen per categorie	23
Figuur 44 Hs GJ 102 aantallen per categorie	23
Figuur 45 de verhouding van de culinaire recepten naar type is ongeveer gelijk	23
Figuur 46 Abraham Bosse, Le Pâtissier, 1635, 26x34 cm	24
Figuur 47 titelpagina van “De Verstandighe Kock, ca. 1670	24
Figuur 48 taartpan	24
Figuur 49 titel gravure “the French Cook”	24

Figuur 50 hangijzer (NOM).....	25
Figuur 51 kookketel 18 ^e eeuw HxD 22x35.....	25
Figuur 52 kookketel 1575-1675 HxBxD 19x40x39 inv.nr. F 4948 Museum Boijmans Rotterdam.....	25
Figuur 53 afbeelding uit de encyclopedie van Diderot. Voorstellende de werkplaats van een Confiseur, dit is een suikerbakker, koekbakker, banketbakker en taartenbakker, in Frankrijk circa 1760.....	26
Figuur 54 Quiringh Gerritsz van Brekelenkam Een keuken interieur met een meid die rapen schild, z.j. Christie's sale 3040, 20-11-2013, 47,7 x 64,7 cm	26
Figuur 55 Quiringh Gerritsz van Brekelenkam Interieur met schouw en bedstede, 1648,.....	26
Figuur 56 Verspreiding van de olijfbomen in het middellandse zeegebied.	28
Figuur 57 Moderne afbeelding van de Verjus druif.	30
Figuur 58 boksdooorn; <i>Lycium barbarum</i> , L. Kops	30
Figuur 59 baentoet = hipocras-zak = puntige zak.....	30
Figuur 60 Suikerbakkerswinkel, Zuckerbäckerladen. Kopergravure van Joh. Chr. Weigel, 1709	30
Figuur 61 eerste pagina van handschrift 20427 (bovenste helft).....	34
Figuur 62 HxBxD 9,8x17,2x13,5 inv.nr. 3758.....	37
Figuur 63 HxBxD 12x30,5x25 inv.nr. F 3020.....	37
Figuur 64 HxBxD 8,4x28x21,5 inv.nr. F 2141.....	37
Figuur 65 HxBxD 7x36,8x31 inv.nr. F 2811.....	37
Figuur 66 HxBxD 5,4x13x9 inv.nr. F 9956.....	37
Figuur 67 HxBxD 11x21,5x15,5 inv.nr. F 2644.....	37
Figuur 68 HxBxD 14x21x31,5 inv.nr. F 121.....	37
Figuur 69 HxBxD 10x12x7,5 inv.nr. F 3568.....	37
Figuur 70 Osias Beert, stilleven met gerechten oesters fruit en wijn. olieverf op doek ca 1620.....	41
Figuur 71 "ende in doosen ghedaen" recept 17 . Juan van der Hamen, dozen met gekonfijt fruit of marsepein. Pot met fruit op siroop detail uit stilleven met zoetigheid en aardewerk 1627, RKD nr. 288239. 84,5 x 112,7 cm.....	47
Figuur 72 pompeer = pondspeer recept 19 (Knoop, tab. VIII; Serrurier II, pag. 334).	48
Figuur 73 "dan in doosen ghedaen" recept 21 Detail uit het schilderij van Juan van der Hamen stilleven met dozen en zoetigheid, 1622, Museo del Prado, Madrid	51
Figuur 74 M. van Huysum, Meloen, druiven, een perzik en hazelnoten aquarel ca 1735 RMA RP-T-1953-293 .	57
Figuur 75 Floris van Schooten, Marktkoopvrouw met een klant achter een tafel met manden met vruchten en groenten, 1635-1656, 52 x 83 cm, RKD nr 0000212885	59
Figuur 76 amandel; <i>Prunus dulcis</i>	60
Figuur 77 berberis; zuurbes; <i>Berberis vulgaris</i>	60
Figuur 78 aalbes <i>Ribes rubrum</i>	60
Figuur 79 framboos <i>Rubus idaeus</i>	60
Figuur 80 walnoot; <i>Juglans regia</i>	61
Figuur 81 moerbeï; <i>Morus nigra</i>	61
Figuur 82 kweepeer; <i>Cydonia oblonga</i>	61
Figuur 83 druiven; <i>Vitis vinifera</i>	61
Figuur 84 holwortel; <i>Corydalis cava</i>	62
Figuur 85 rousoletten van Reims.....	62
Figuur 86 pistache; <i>Pistacia vera</i>	62
Figuur 87 pinelli; <i>Pinus pinea</i> , Duhamel Monceau, <i>Traité des arbres</i> vol5 t73 (1812)	62
Figuur 88 "daer 4 canten stuckens af"	68
Figuur 89 "daer viercanten stuckens	72
Figuur 90 "om serviese te maken"	81
Figuur 91 Recept voor vasten beschuit uit	81
Figuur 92 Juan van der Hamen, stilleven met dozen en vaten met zoetigheid z.j. ca 1625,	82
Figuur 93 Het zouten van vlees detail uit Pieter Berueghel, Prudentia, 1542, HxB 214 x 302 mm.....	83
Figuur 94 Frans snijders, groente en fruitwinkel z.j. , Alte Pinakothek Inventar-Nr. 4278.....	84
Figuur 95 Juan van der Hamen grote fruitschaal met koekjes en zoetigheid, 1621 HxB 67x 100 cm, p.c.	84
Figuur 96 HxBxD 16,7x20,2x16 inv.nr. F 4109.....	85
Figuur 97 HxD 22x14 inv.nr. F 439	85
Figuur 98 HxD 24,4x17,8 Inv.nr. F 9340.....	85

Figuur 99 HxBxD 60x45,5x39 inv.nr. A 6620.....	85
Figuur 100 HxBxD 24,5x34x26,5 inv.nr. 19952	85
Figuur 101 HxBxD 17x19x4,3 inv.nr. F 4367.....	85
Figuur 102 Wilde Sinaasappel; Citrus vulgaris;.....	90
Figuur 103 citroen; Citrus limonum,	90
Figuur 104 Cedercitroen; Citrus medica	90
Figuur 105 Pommerans; Citrus Aurentium,.....	90
Figuur 106 lampion plant; criecken van over zee; Physalis alkekengi uit.....	96
Figuur 107 Frans Snyders, De fruitstal, 1618. Ca 340 x 210 cm.....	97
Figuur 108 Jan Victors (1620-1676), de fruitverkoopster, olieverf op doek	97
Figuur 109 Hamen y León, Juan van der, stilleven met dozen en zoetigheid 1622. Prado P007743 84x 105 cm .	99
Figuur 110 58 Juan van der Hamen stilleven met turon (oftewel noga) 1622.....	99
Figuur 111 HxBxD 53,2x40,5x34 cm F 5660	100
Figuur 112 HxD 52,7x31 cm inv.nr F 11293	100
Figuur 113 afbeelding van het watermerk,	122
Figuur 114 Nieuwsblad voor den boekhandel jrg 59, 1892, no 28, 05-04-1892	124
Figuur 115 eerste pagina van handschrift GJ 102 Universiteitsbibliotheek van Amsterdam	138
Figuur 116 Senzora fabrieken te Deventer. Tegeltabelau van "de suyckerbacker 1750"	143



Figuur 116 Senzora fabrieken te Deventer. Tegeltabelau van "de suyckerbacker 1750"⁹³⁸

In “Den Armen Cock der Eerweerdige Paters Capucienen” (Uitgave van TERROIR, het driemaandelijks tijdschrift van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie oktober-november-december 2018–nr. 4 jg. 33/ nr. 133) publiceerden we op pag. 107 reeds een uitgebreide voorstelling van **Drs. Rudolf Nunes Ferro**(Dobby).

In de geest van deze transcriptie publiceerde R.N. Ferro eerder verscheidene hertalingen van oude kookboeken. Hieronder treft u een niet uitputtende opsomming aan van zijn publicaties:

- 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. Voor contact: r.ferro@home.nl

De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



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



SKAL INTERNATIONAL International Association of Travel and Tourism Professionals



Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon



LEKKERS MET STREKEN
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN
PROVINCIE ANTWERPEN

(netwerkorganisaties - vervolg)



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 - Centrum voor Culinair Erfgoed 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: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.



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, Eddie Niesten, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers en Guido Zeelmaekers

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Lene Caris (E-mail: secretariaat@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”]

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