

Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit een handschrift afkomstig uit “Stift Elten”

Ook gekend als

“het receptenboek van de burgemeester van Baflo”



becommentarieerd en getranscribeerd door
drs. R. N. Ferro

Uitgave **ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE**
ASG-tijdschrift “TERROIR” - Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen
37^{ste} Jaargang, nummer 2, 2022,
Volgnummer **147**, digitale uitgave nr. 18

Inhoud

Hoofdstuk	I	Baflo en Spengler
I.1		Baflo
Hoofdstuk	II	beschrijving van het handschrift
II.1		Bewaarplaats
II.2		Titels
II.3		Inhoud van het handschrift
II.4		Samenstelling van de katernen het handschrift
II.5		Watermerk
II.6		Signatures en custoden
II.7		Nummering van de folio's 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.12.a		Verbeteringen
II.12.b		Doorgestreepte tekst
II.13		Vermiste bladzijden en lege pagina's
II.13.a		Vermiste bladzijden
II.13.b		Lege pagina's
II.14		Staat
II.15		Leestekens
II.16.a		Overzicht van de recepten naar belangrijkste ingrediënten.
II.16.b		Overzicht van de culinaire recepten naar ingrediënten en bereidingswijzen
II.17		Band.
II.18		Bezitters
II.19		Datering
II.19.b		Datering op grond van het handschrift
II.19.c		Datering van het papier op grond van het watermerk
II.19.d		Datering grond van de inhoud,
II.19.e		Jaartallen in de tekst
II.20.a		Lokalisering
II.20.b		Dialectkaarten van het Meertens instituut
II.20.c		Over het handschrift
II.20.d		Nadere beschouwing
II.20.e		Maria Francisca
II.21.a		Plaatsnamen genoemd in het handschrift
II.22.b		Overzicht van de ingrediënten
II.22.b		De maten en gewichten
Hoofdstuk	III.	De kookrecepten, de tekst van dit handschrift
III.1		Inhoud van de eerste 87 bladzijden van het handschrift
III.2		Wijze van weergeven van de tekst
III.3		De tekst van de kookrecepten
Hoofdstuk	IV	Woordenlijst
Hoofdstuk	V	Literatuurlijst
Hoofdstuk	VI	Lijst van afbeeldingen.

Met dank aan

Hans van Beelen Oldenburg, Corrie Bosch Amsterdam, UB Amsterdam

Hoofdstuk I Baflo en Spengler I.1

Baflo

Tja waar ligt Baflo. Als je in Mariakerke geboren bent weet je niet waar Baflo ligt. Op onderstaande kaart van Blaeuw uit 1635 is het met een pijl aangegeven. Het dorp heet daar Baffelt, het Gronings voor Baflo. Een gestippelde pijl wijst naar Pieterburen, dat plaatsje geniet meer bekendheid vanwege de daar gevestigde zeehondencreche.

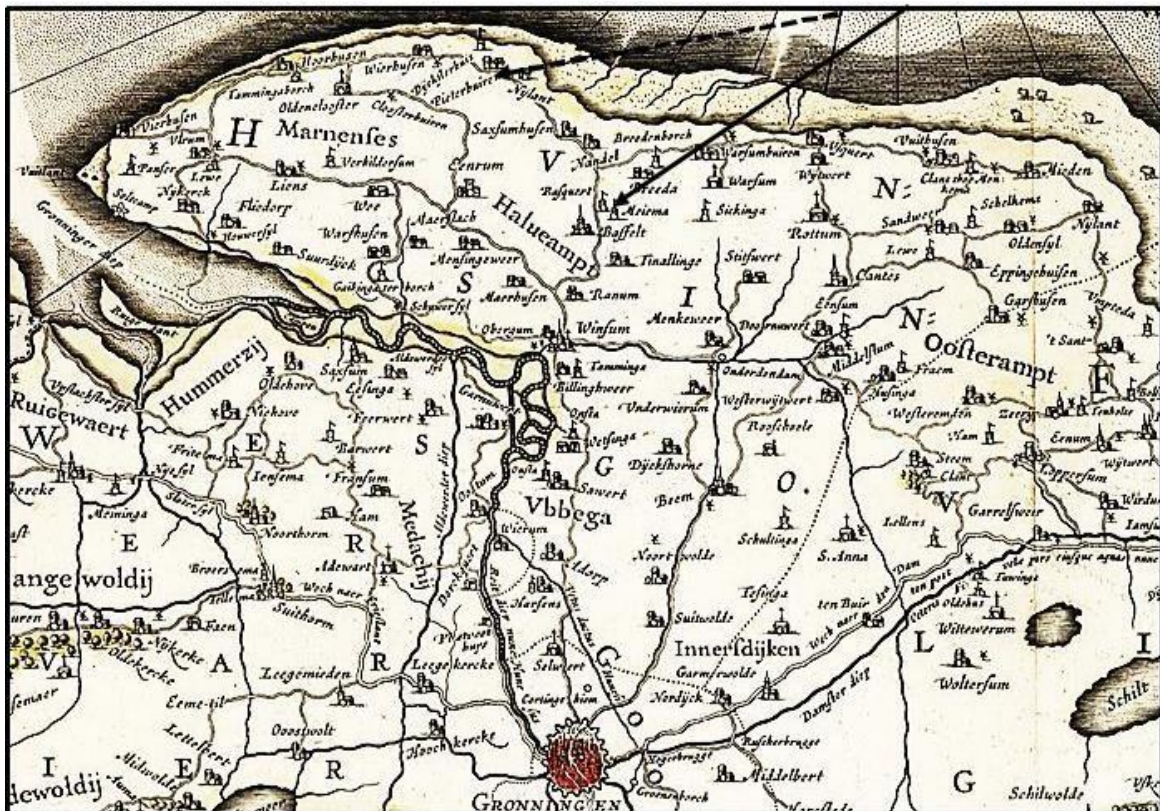
Baflo is een kleine plaats met circa 2000 inwoners, het heeft een bakker en een kruidenier. De bakker heeft Baflo.
een groot aantal Groningse heerlijkheden in de verkoop.

Handtekening van de Burgemeester van Baflo, met de naam 'Spengler' en 'Baflo' duidelijk leesbaar.

Figuur 2 Handtekening van de Burgemeester van

Het dorp is op een heuvel gebouwd. Friezen noemen dat terpen, een woord dat etymologisch verwant is met ons woord dorp. In Groningen wordt dat een wierde genoemd. Het woord wierde is verwant met waard of uiterwaarde, de naam voor de grond die naast een rivier ligt.

Jonkheer Willem Frederik van Spengler was in Baflo van 1910 tot 1946 burgemeester. Deze burgemeester heeft zijn naam voorin het boekje geschreven. Van Spengler werd geboren in Vianen op 1 januari 1878 en is overleden in Baflo, 28 augustus 1958. Hij was getrouwd met Charlotte Amélie van Spengler een familielid. Hun vaders waren broers. Charlotte leefde van 1880 tot 1949.



Figuur 3 Groningse Dominium, Blaeuw 1635 Groninger archief NL-GnGRA_817_2303 38 x 49 cm

Een bezienswaardigheid is zonder twijfel de hervormde kerk in Baflo. Deze kerk dateert van circa 1200 en is daarmee een van de oudste kerken van Groningen.

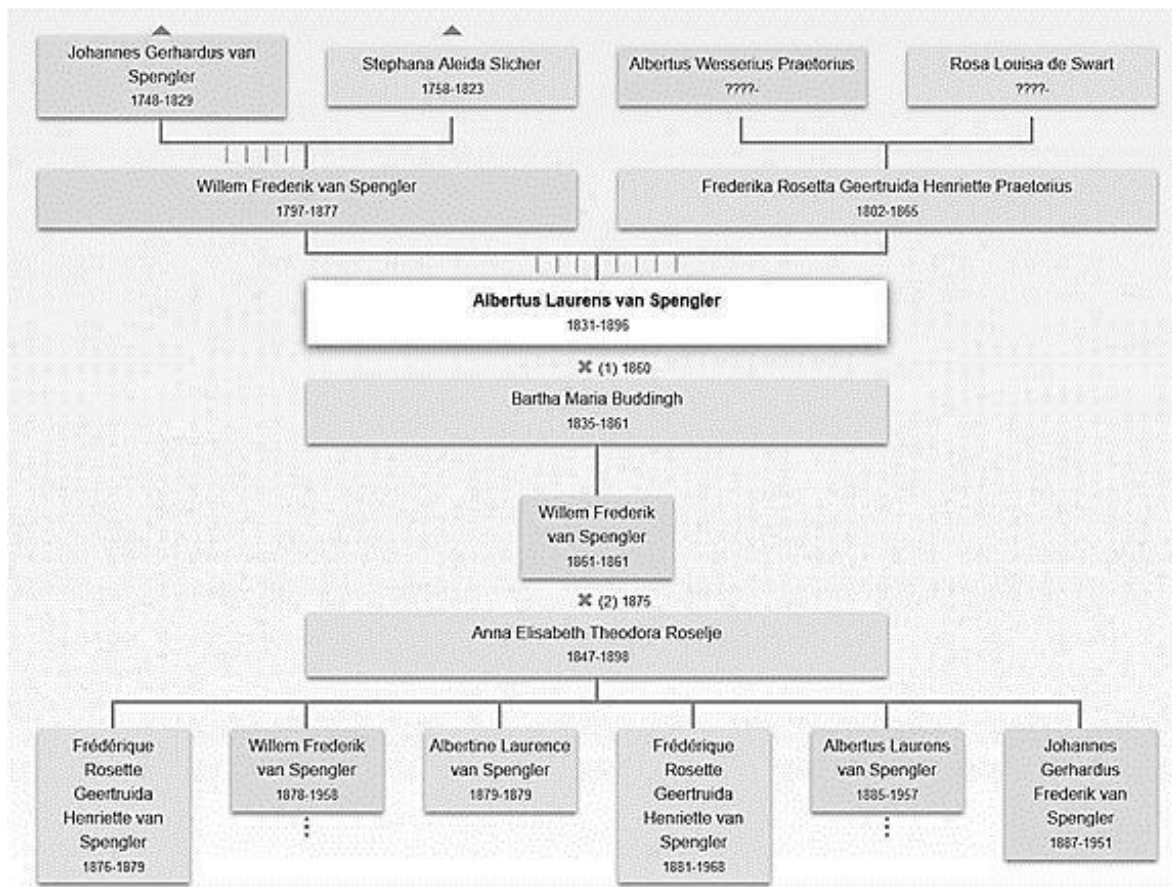
Ga je er van uit dat het handschrift afkomstig is van uit de familie van de burgemeester van Baflo, dan zou het handschrift afkomstig kunnen zijn van Stephana Aleida Slicher.

Zij is gedoopt op 30 april 1758 in Doesburg, en overleden op 15 april 1823 in Gendringen. Beide plaatsen liggen in Gelderland. Ze heeft gewoond op huis Engbergen. Dit huis ligt vlakbij Gendringen, en ongeveer vijf kilometer van Anholt in Duitsland. Het ligt circa 19 kilometer van Elten in Duitsland.

3



Figuur 4 Het Hogeland, Baflo, Kosterkerk Nederlands Hervormde kerk met losstaande toren NL-GnGRA_1173_123_27



Figuur 5 Kwartierstaat onderaan tweede van links Willem Fredrik Spengler burgemeester van Baflo. Boven Tweede van links Stephana Aleida Slicher¹



¹ <https://www.genealogieonline.nl/stamboom-driessen/I73314142.php>

Figuur 6 Detail uit *De rivier de Aa tussen Voorst en Ulft en de in deze rivier uitwaterende strangen en beken*; Het oosten is boven; 0124 Hof van Gelre en Zutphen 2 552 Rijksarchief Arnhem; 33 x 56 cm; [1762]



Figuur 7 O is huize Engbergen P is huize Hardenberg
Hof van Gelre en Zutphen 2552 [1762]

Figuur 8 Huize Engbergen in 2010 getroffen door een 0124 brand. Dahlhaus Bouw heeft renovatie gerealiseerd².

Na dit allemaal uitgezocht te hebben, ontdekte ik dat er waarschijnlijk geen direct verband was tussen Baflo en het receptenboek. Ik had dus een andere titelpagina moeten kiezen die er misschien als volgt uitzag.

Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit een handschrift afkomstig uit Stift Elten

Figuur 9

der
swischen
unter den
gehoerigen
Gelders



Detail uit een kaart
*Geometrische Plaan von
Grentzscheidung
dem Eltenschen, und den
guht Steinward
Laenderijen...*, 1 juli 1754
Archief 0012 Gelderse

Hoofdstuk II beschrijving van het handschrift.

II.1 Bewaarplaats.

Dit handschrift wordt bewaard bij de bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam. Het is afkomstig uit de collectie van de Koninklijke Nederlandse Maatschappij ter Bevordering van de Geneeskunst. (KNMG) Het heeft als signatuurnummer II* E 20.

II.2 Titels

Het boek heeft geen titel. Het eerste recept is: "Om een Calkoen a la dope te maacken."

II.3 Inhoud van het handschrift

² <http://www.dahlhaus.nl/renovatie.php>

Het handschrift bevat medische, huishoudelijke en kookrecepten. Daar ik mij voor de zeventiende eeuwse recepten interesseer, concentreer ik mij vooral op de eerste 87 bladzijden uit dit boek. Globale inhoud van het handschrift is hieronder aangegeven.

alle recepten	tot pagina 87	na pagina 87	totaal
medisch	97	p.m.	
culinair	74	2	76
huishoudelijk	2	p.m.	
totaal	173		

Figuur 10 aantal recepten

culinaire recepten	tot pagina 87	na pagina 87	totaal
voor 1700	73	geen	73
na 1700	1	2	3
totaal	74	2	76

Figuur 11 aantal recepten

II.4

Samenstelling van de katernen het handschrift

Het handschrift bevat 149 pagina's beschreven met recepten. Het bevat circa 194 lege bladzijden. Het handschrift bevat 23 katernen. Ieder katern bevat 16 bladzijden, behalve het eerste katern dat 4 bladzijden bevat.

katern	pagina		pagina
k1	1	tot en met	4
k2	5	tot en met	20
k3	21	tot en met	36
k4	37	tot en met	52
k5	53	tot en met	68
k6	69	tot en met	84
k7	85	tot en met	100
k8	101	tot en met	116
k9	117	tot en met	132
k10	133	tot en met	148
k11	149	tot en met	[164]

Figuur 12 Aantal katernen tot pagina 164 en aantal pagina's per katern

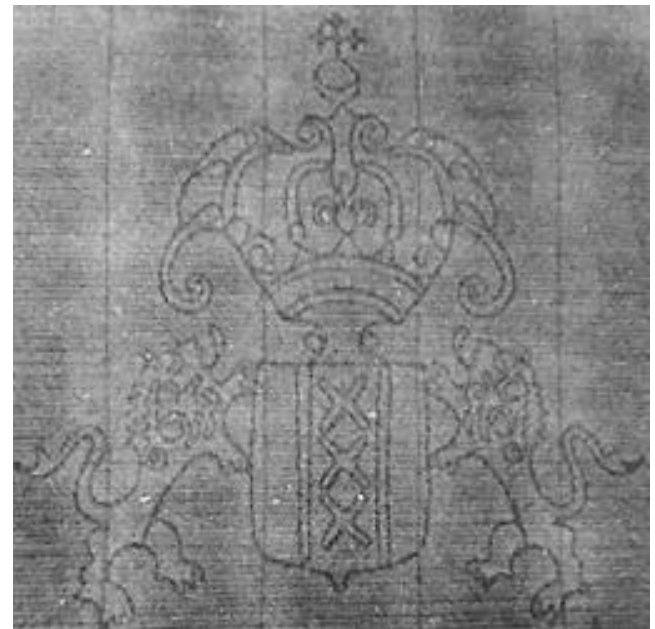
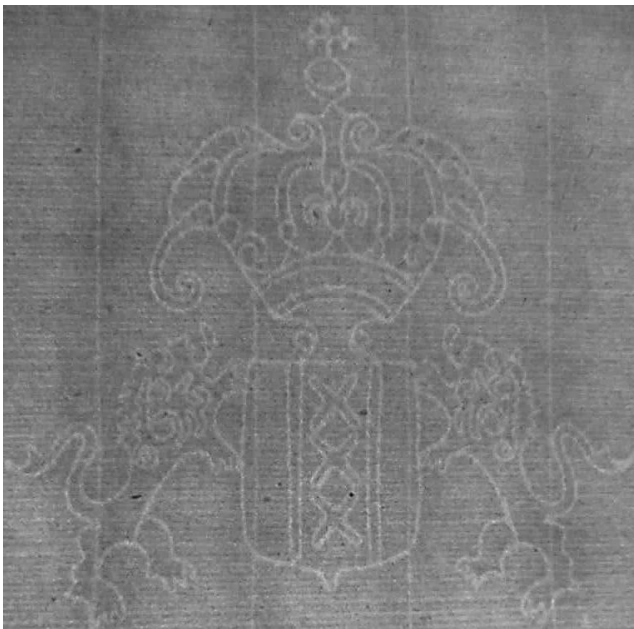
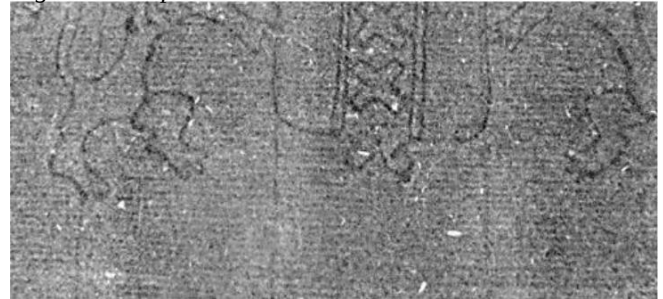
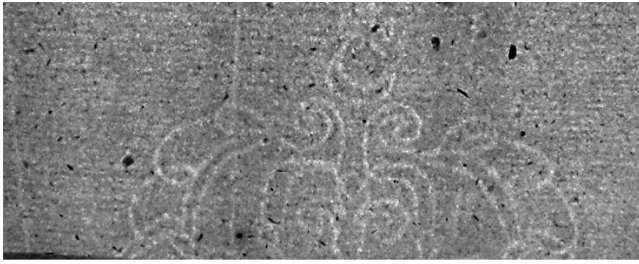
II.5 Watermerk

In het papier van het handschrift komt maar één watermerk voor. Onderstaand watermerk is in dit handschrift te vinden.

Dit specifieke type Wapen van Amsterdam komt aan het eind van de zeventiende eeuw veelvuldig voor. Het is te vinden in "Watermarks 1650-

1700"; sterk vergelijkbare modellen zijn de nummers 134, gedateerd 1695 en 135, gedateerd 1695. Het betreft papier uit de Veluwe.³

³ Dank aan Frans Laurentius, Middelburg



II.6 Signaturen en custoden

Het handschrift bevat geen signaturen en custoden.

II.7 Nummering van de folio's afmetingen van de folio's

De bladzijden zijn doorlopend genummerd van 1 tot en met 149. Hierna stopt de nummering. Afmetingen van de bladzijden zijn 19,6 cm x 15,2 cm.

II.8 Liniëring en afschrijving

De bladzijden zijn ongelinieerd. Mij zijn geen afschriften van deze tekst bekend.

⁴ https://www.researchgate.net/figure/Watermarks-of-Book-one-and-two-aWatermark-I-coat-of-arms-of-Amsterdam-bWatermark_fig4_321026279

II.9 Afkortingen

In de tekst komen onderstaande afkortingen voor.

- het is afgekort tot 't of t
- ende is afgekort tot en
- libum (pond) is afgekort tot lb

De afkortingen zijn in de tekst gehandhaafd.

II.10 Getallen

Het handschrift bevat alleen Arabische cijfers.

II.11 Versieringen.

Het boek bevat geen versieringen.

II.12 Correcties in het kookboek

In de tekst tot en met bladzijde 87 komen geen correcties voor. Op pagina 85 bevindt zich een vlek.

II.12.a Verbeteringen

Tot bladzijde 87 heb ik geen verbeteringen aangetroffen.

II.12.b Doorgestreepte tekst

Op pagina 85 ontleemt een inktvlek het zicht op een deel van de tekst. **Op** pagina 87 doorgestreept stuk tekst

II.13 Vermiste bladzijden en lege pagina's

Het handschrift geeft mij de indruk compleet te zijn.

II.13.a Vermiste bladzijden Er worden geen bladzijden vermist.

II.13.b Lege pagina's

Na bladzijde 149 zijn er circa 193 lege pagina's.

II.14 Staat

Het boek is in een goede en leesbare staat.

II.15 Leestekens

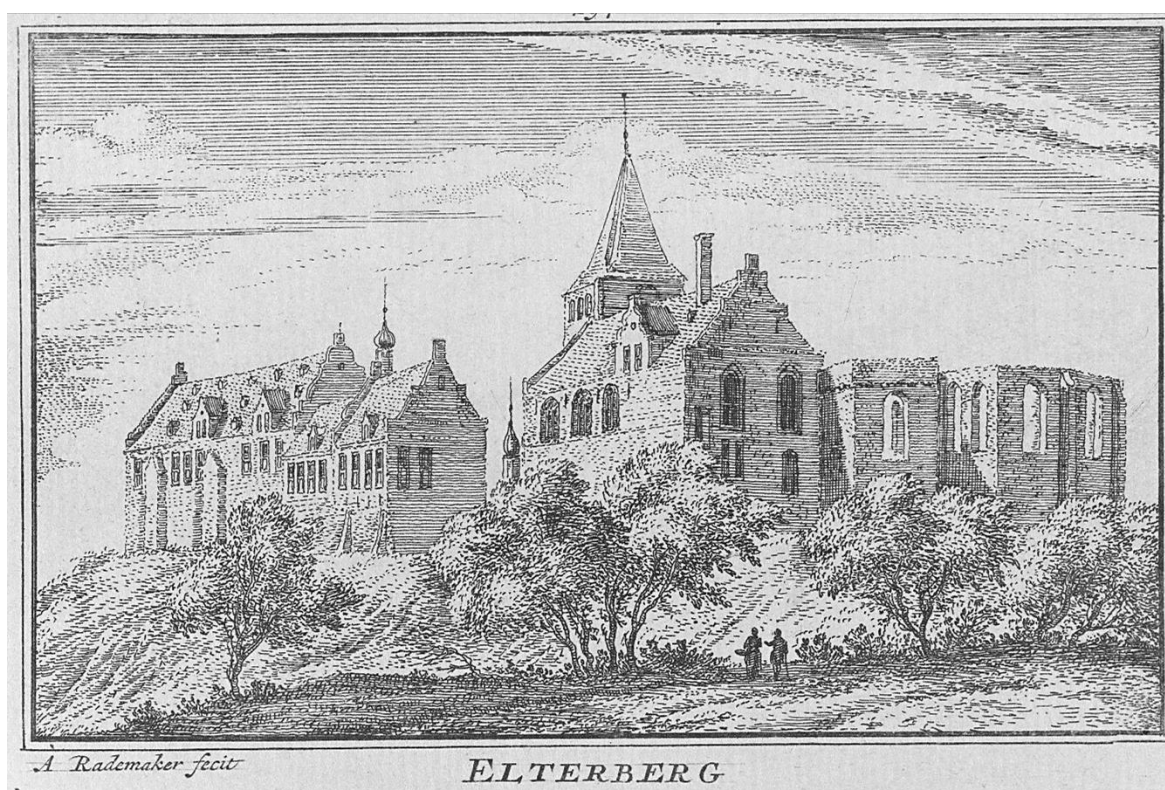
In de tekst komen de volgende leestekens voor een punt “.” en een komma “,”

II.16 Inhoud van het kookboek

In onderstaande tabel is globaal aangegeven wat de inhoud is van de culinaire recepten. Opvallend hoog is het aantal vruchtenrecepten. Dit zijn hoofdzakelijk recepten om te konfijten, deze vormen 32% van het totaal aantal culinaire recepten (76).

nr	wat	aantal
1	vruchten	24
2	gebak	14
3	pap/vla	7
4	vlees	6
5	gevogelte	4
6	bloemen	3
7	groente	3
8	kruiden	3
9	taart	3
10	beschuit	2
11	bot	2
12	vis	2
13	drank	1
14	lekkernij	1
15	zuivel	1
	totaal	76

Figuur 19 overzicht van de recepten naar inhoud



Figuur 20 A.Rademaker Hoog-Elten op de Eltenberg. Op de Vitusabdij en de Sint-Vituskerk, 1727-1733, RMA RP-P-OB-73.647

II.16.a ingrediënten.

Overzicht van de recepten naar belangrijkste

Het fruit is ruim in de meerderheid in vergelijking met de groente. Dit heeft te maken met het relatief hoog aantal konfijt recepten. Opvallend is het ontbreken van abrikozen en perziken in deze lijst. Een mogelijke verklaring is dat de recepten circa 40 jaar ouder zijn, dus dat ze dateren van ongeveer 1640.

Ook is belangrijk dat de recepten uit Noord-Nederland dan wel het aangrenzende deel van Duisland afkomstig zijn. Daar spraken ze Nederlands in die tijd. Aan het begin van de zeventiende eeuw hadden we hier een kleine ijstijd. Druiven konden in Noord Nederland niet groeien. Dan zou het zo kunnen zijn dat perziken en abrikozen hier ook niet floreerde. De citrusvruchten werden geïmporteerd. De druiven worden in dit boek alleen gebruikt om mosterd mee aan te maken. Ze waren kennelijk niet zoet.

	fruit	aantal	%	oude naam
1	kwee	25	21%	queen
2	citroen	23	20%	citron / lamoen
3	kers	11	9%	kers
4	amandel	7	6%	amandel
5	pruim	7	6%	proem pruim
6	sinaasappel	7	6%	orangie (appel)
7	appel	6	5%	appel
8	krent	5	4%	corint(h)
9	peer	5	4%	peer
10	aalbes	4	3%	aelbes / jansbeesen
11	berberis	4	3%	babarisse
12	druif	3	3%	wijndruif
13	kruisbes	3	3%	steckbesen
14	framboos	3	3%	flamboos / hinsbes
15	morel	2	2%	marel
16	casie	1	1%	kasieboom
17	renette	1	1%	renette
		117	100%	

Figuur 21 Fruit aantal keren genoemd

	kruiden	aantal	%	oude naam
1	kaneel	21	22%	caneel
2	roos	8	8%	rosen
3	rozenwater	8	8%	roosewater
4	azijn	7	7%	azijn
5	nootmuskaat	7	7%	moschaeten
6	peper	7	7%	peepeer
7	kruidnagel	5	5%	cruijtnagel
8	galigaan	4	4%	galigaen
9	mosterdzaad	4	4%	mostaersaet
10	peterselie	4	4%	peterseleij
11	anijs	3	3%	anis
12	gember	3	3%	gember
13	koriander	2	2%	caliander
14	laurier	2	2%	laurier
15	romp (muskaat)	2	2%	rompen
16	specerij	2	2%	specerijen
17	jeneverbes	1	1%	genver
18	kervel	1	1%	kervel
19	komkommerkruid	1	1%	boorage
20	melisse	1	1%	melisse
21	mierikswortel	1	1%	mireckx
22	muskus	1	1%	muskus
23	ossentong	1	1%	ossetongen
24	verjus	1	1%	verjus
		97	100%	

Figuur 22 Kruiden aantal keren genoemd

Figuur 23 Groenten aantal

	groente	aantal	%	oude naam
1	artisjok	4	36%	artisiocken
2	komkommer	4	36%	comcommers
3	asperge	2	18%	expersjes
4	wortel	1	9%	wortelen
		11	100%	max

keren genoemd

	drank	aantal	%	oude naam
1	wijn	21	58%	wijn
2	regenwater	5	14%	regenwater
3	brandewijn	2	6%	brandewijn
4	drank	2	6%	dranck
5	ipocras	2	6%	ipocras
6	water	2	6%	waater
7	bier	1	3%	bier
8	rijnwijn	1	3%	rijnewijn
		36	100%	

Figuur 24 Dranken aantal keren genoemd

	hulpstof	aantal	%	oude naam
1	suiker	68	86%	suijcker
2	stroop	3	4%	sijroep
3	broodsuiker	2	3%	brootsuijcker
4	gist	2	3%	gest
5	pekel	2	3%	peckel
6	bolus	1	1%	bolis
7	robohus	1	1%	roobolus
		79	100%	

Figuur 26 Hulpstoffen aantal keren genoemd

	zuivel	aantal	%	oude naam
1	ei	36	58%	eij
2	melk	12	19%	melck
3	dooier	8	13%	doijeren
4	room	4	6%	room
5	kaas	2	3%	kaes
		62	100%	

Figuur 25 zuivel producten aantal keren genoemd

	zetmeel	aantal	%	oude naam
1	meel	11	42%	meel
2	bloem	7	27%	bloem
3	rijst	3	12%	rijs
4	weite	3	12%	weite
5	rogge	1	4%	roggen
6	tarwe	1	4%	tarwe
		26	100%	

Figuur 27 Zetmeel aantal keren genoemd

II.16.b ingrediënten en bereidingswijzen

In onderstaande tabel treft u in de linker kolom de producten aan. In de tekst boen de kolommen is aangegeven wat het belangrijkste ingrediënt is. Het woord mengen in de linker kolom geeft aan dat het hier een koud mengsel betreft. Het woord bot geeft aan dat het om hertshoorn gaat.

Overzicht van de culinaire recepten naar

wat \ van	fruit	tarwe	vogel	groente	specerij	vlees	bloem	graan	hoorn	wijn	room	vis	brood	drank	kruid	melk	totaal
koek	3	2						2							1		8
gebak		7															7
gelei	3		1						2								6
konfijten	6																6
sap	6																6
via / pap	3										2			1			6
inmaken	4						1										5
inleggen	2			2													4
koken			4														4
pastei			1			1						1					3
stoven			1	1								1					3
taart	3																3
water	1				2												3
bakken		1											1				2
drank										2							2
vleeswaar						2											2
conserve							1										1
jam	1																1
kruiden					1												1
mengen	1																1
tablet	1																1
zuivel																1	1
totaal	34	10	7	3	3	3	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	76

Figuur 28 Overzicht van de recepten naar producten en ingrediënten

II.17 Band

Het boek is ingebonden in een zeventiende-eeuwse perkamentenband. De afmetingen van de band zijn 20,4 cm x 15,4 cm.

II.18 Bezitters

Als oudste bekende bezitter is burgemeester Spengler van Baflo. De huidige bezitters

zijn de bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam dan wel de Maatschappij voor Geneeskunst. Dit zijn de enige met zekerheid bekende bezitters.

II.19. Datering

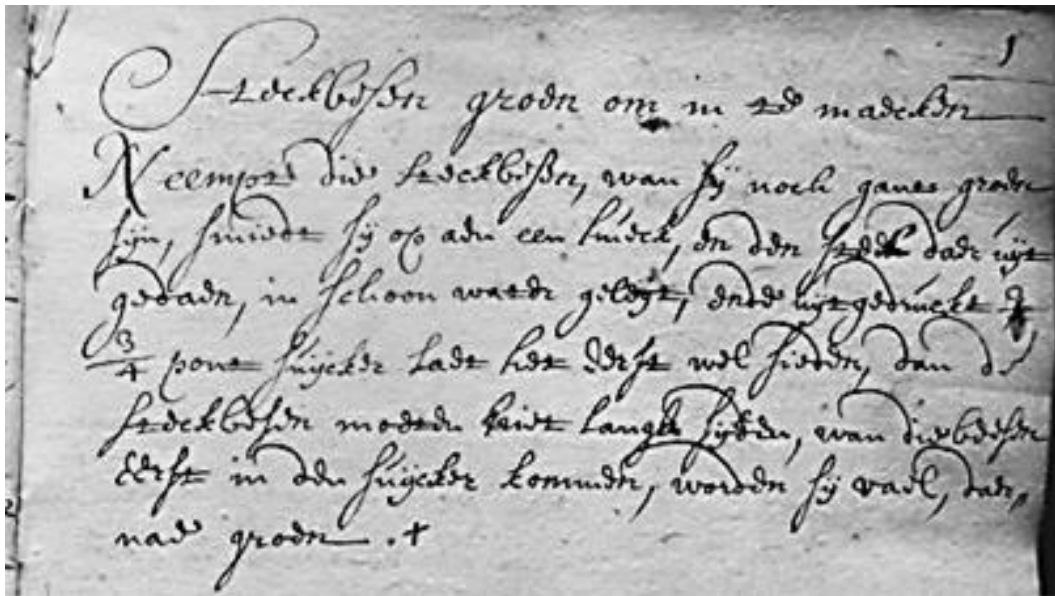
II.19.a Datering op grond van de catalogus van de Universiteitsbibliotheek.

Het signatuurnummer van het handschrift is HS II* E 20.

Receptenboek toebehoord hebbende aan
van Spengler Burgemeester te Baflo,
Bundel 18^e en 19^e eeuwse huishoudelijke
En medicinale recepten 149 + III 4^o blz. In
perkamenten bande. M.G.

Dit is de beschrijving van het handschrift in de catalogus van de Maatschappij voor Geneeskunst. Ik heb kritiek op de beschrijving. Er zou 17^e en 18^e -eeuwse recepten moeten staan in plaats van 18^e en 19^e -eeuwse recepten. Ook zou ik het woord huishoudelijker recepten graag vervangen door huishoudelijke en kookrecepten. Daar veruit de meeste niet-medische recepten kookrecepten zijn.

II.19.b Datering op grond van het handschrift.



Figuur 29 Handschrift van de eerste hand een zeventiende-eeuws handschrift uit de tweede helft van de zeventiende eeuw.

Het handschrift zoals hierboven is afgebeeld, is afkomstig uit de tweede helft van de zeventiende eeuw. NB verderop in het handschrift komen andere meer recentere handschriften voor. Alle handschriften die volgen na pagina zesentachtig zijn achttiende-eeuwse handschriften. Mogelijk is het recept op pagina honderdzesenvoertig de laatste beschreven rond 1800 geschreven.

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

In het papier is maar één watermerk gevonden, zie hoofdstuk II.5. Dit specifieke type Wapen van Amsterdam komt aan het eind van de 17e eeuw veelvuldig voor. Het is te vinden in "Watermarks 1650-1700"; sterk vergelijkbare modellen zijn nummers 134, gedateerd 1695 en 135, gedateerd 1695. Dit watermerk is aangetroffen in papier dat uit 1695 dateert uit.⁵ Een ruime conclusie is dat de tekst dateert uit het laatste kwart van de zeventiende eeuw.

II.19.d Datering grond van de inhoud

Datering op grond van de tekst⁶

In de tekst komen de hieronder genoemde vruchten, kruiden en specerijen voor. Achter ieder item heb ik in het chronologisch woordenboek het jaar vermeld dat ze voor het eerst in de Nederlandse taal verschenen zijn. Sommige woorden komen niet in het Chronologisch Woordenboek⁷ voor. Ik heb dan in enkele gevallen de oudst vermelde datum uit het Woordenboek der Nederlandsche taal (wnt⁸) overgenomen. In andere gevallen de oudste vermelding die ik gevonden heb in de etymologiebank (ety).⁶

⁵ Dank aan de heren Laurentius, Middelburg.

⁶ <http://www.etymologiebank.nl/>

	fruit	oude naam	jaar	bron
13	druif	wijndruif	1100	cwb
6	appel	appel	1146	cwb
3	kers	kers	1240	cwb
9	peer	peer	1240	cwb
4	amandel	amandel	1251	cwb
5	pruim	proem pruim	1377	cwb
11	aalbes	aelbes	1500	cwb
14	morel	marel	1512	cwb
8	krent	corint(h)	1514	cwb
2	citroen	citron	1554	cwb
15	framboos	flamboos	1554	cwb
12	citroen	lamoen	1583	ety
1	kwee	queen	1597	cwb
10	berberis	babarisse	1621	ety
19	renette	renette	1656	cwb
18	sinaasappel	oranieappel	1662	cwb

Figuur 30 Chronologische rij van het verschijnen van de fruitnamen in de Nederlandse taal.

	kruiden	oude naam	jaar	bron
4	peeper	peper	1230	cwb
22	kervel	kervel	1230	cwb
8	peterselie	peterselij	1240	cwb
9	mosterdzaad	mostaersaet	1240	cwb
11	gember	gember	1240	cwb
1	kaneel	caneel	1280	cwb
6	azijn	azijn	1285	cwb
5	nootmuskaat	moschaeten	1287	cwb
16	koriander	caliander	1325	cwb
18	ossetongen	ossetongen	1350	cwb
24	komkommerkruid	boorage	1375	cwb
17	verjus	verjus	1540	cwb
21	melisse	melisse	1546	wnt
13	specerij	specerijen	1548	cwb
10	galigaan	galigaen	1555	wnt
23	jeneverbes	genver	1573	cwb
2	rozenwater	roosewater	1574	cwb
7	kruidnagel	cruijtnagel	1599	cwb
12	anijs	anis	1608	cwb
20	mierikswortel	mireckx	1608	cwb
15	laurier	laurier	1632	wnt

Figuur 31 Chronologische rij van het verschijnen van de kruidennamen in de Nederlandse taal.

Volgens bovenstaande tabellen figuur 25 en figuur 26 zou deze tekst van na het jaar 1662 dateren. Een mogelijke conclusie is dus dat de tekst van de eerste 87 pagina's dateert uit de tweede helft van de zeventiende eeuw. Meer voor de hand liggend gelet op de datering van het watermerk is dat de tekst dateert uit het laatste kwart van de zeventiende eeuw. Mogelijk heft een ouder voorbeeld hieraan ten grondslag gelegen.

II.19.e Jaartallen in de tekst

Er komen in de tekst van het handschrift de volgende jaartallen voor:

- Op pagina 95 treffen we het jaartal 1667 aan. Dit recept maakt de indruk een in achttiende eeuws handschrift overgeschreven oud recept te zijn.
- Op pagina 116 treffen we het jaartal 1712 aan. Het maakt de indruk dat dit jaartal correct de stand van zaken weergeeft. Oftewel dit recept werd inderdaad op die datum opgeschreven. Duidelijk is dat het handschrift na pagina 86 wijzigt en overgaat van een zeventiende-eeuws handschrift op een achttiende -eeuws handschrift.

67 https://www.delpher.nl/https://dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/ soms is het handig voor dit doel gebruik te maken van Delpher.

8 <http://wnt.inl.nl/search/>

II.20.a Lokalisering^{10 11}

Bij uitwerking van dit handschrift trof ik woorden aan die ik speciaal vond. Meestal omdat ze niet in mijn alledaags Nederlands voorkomen. Ook woorden waarvan uitgebreide dialectologische gegevens beschikbaar zijn heb ik opgenomen. Die woorden heb ik in de meest linkse kolom opgenomen.(figuur 32)

	oude naam	naam	Ge	Ov	Gr	Dr	VI Br	B Lim	Z H	N Br	Ut	Antw	Zl	N H	totaal
1	aalbes	aalbes	x	x	x		x	x	x	x		x		x	9
2	kroot	biet	x						x	x	x		x		5
3	krabbe	bol	x	x	x	x									4
4	selbe blader	salie	x	x	x	x									4
5	sint-jansbes	aalbes	x	x			x	x							4
6	spint	inhoudsmaat	x	x	x	x									4
7	wijdruif	druif	x	x			x								3
8	kreus	klokhuis	x	x											2
		totaal	8	7	4	3	3	2	2	2	1	1	1	1	35
		%	23%	20%	11%	9%	9%	6%	6%	6%	3%	3%	3%	3%	100%

Figuur 32 Overzicht van dialectwoorden

In een aantal naslagwerken de dialectkaarten van Meertens instituut¹², het Woordenboek der Nederlandse taal¹³, dialectwoordenboek¹⁴, elektronische Woordenbank van de Nederlandse dialecten (eWND)¹⁵ en Woordenboek van de Vlaamse dialecten¹⁶ heb ik opgezocht waar deze woorden gebruikt werden. Soms kon ook de etymologie bank daarbij een oplossing zijn.¹⁷ Uit bovenstaande tabel is af te leiden dat het boekje waarschijnlijk afkomstig is uit Gelderland of Overijssel.

Opmerking lokalisering

Hierbij dient echter het volgende te worden opgemerkt.

In de tekst is een Duitse invloed waar neembaar te weten:

- pagina 4 “zitwer” in plaats van Gember komt uit het Duits
- pagina 5 “oder” in plaats van of komt ook uit het Duits
- pagina 19 om seleij van Haertshoorn “unce” in plaats van onse

In de tekst komt twee keer voor dat er sprake is van Gelders maten.

- Op pagina 38 treffen we aan “Gelderse pintjes”. • Op pagina 82 vinden we “een kan soete melck gemeeten met Gelderse maet”.

Het lijkt onlogisch dat als je in Gelderland woont bij twee recepten te vermelden dat ze in Gelderse maat zijn. Immers het ligt voor de hand dat dan alle maten en gewichten in de recepten “de Gelderse maat” zijn. Dus komt het uit niet uit Gelderland maar uit Overijssel.....en dan niet te ver weg van Gelderland en in het oosten vanwege de dialecten. Ik zit dan te denken aan plaatsen als Enschede, Goor en Haaksbergen. Ik heb hier echter mijn bedenkingen bij...

¹⁰ Spint is volgens het WNT typisch Gelders-Overijssels. In de database van het Meertens Instituut komt Spint ook elders in Nederland voor.

DRAAIJER; V. SCHOTHORST, Dial. v. d. N.¹¹ Krabbe oliekrabbe, oliekrappe, oliekoek (in Geld., Overijssel, Drenthe, Groningen, N. Mag. v-W. Vel.). . Ned. Taalk. 3, 225;

¹² <https://www.meertens.knaw.nl/kaartenbank/>

¹³ <http://wnt.inl.nl/search/>

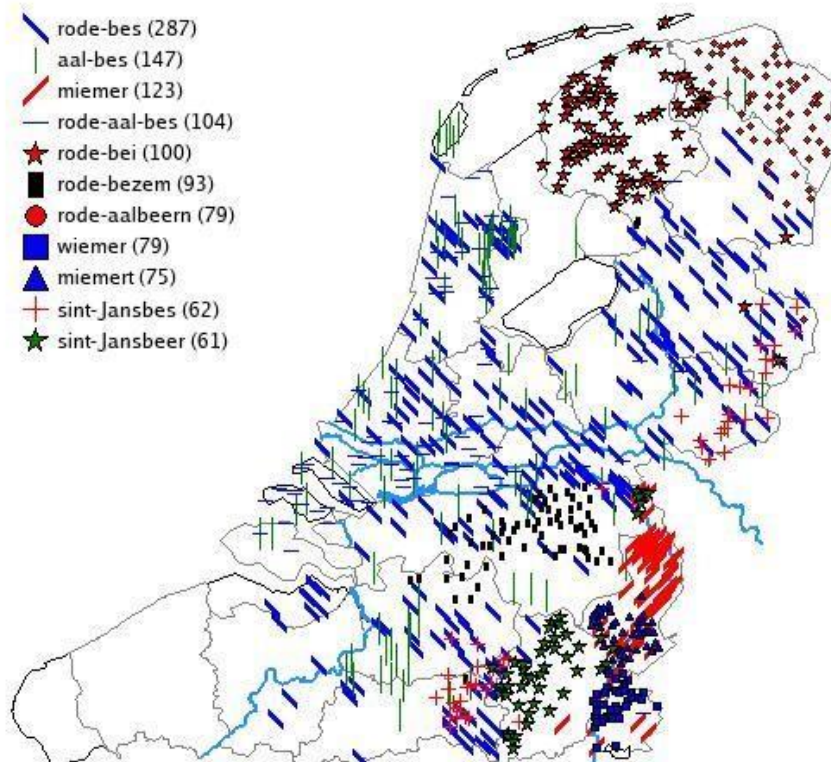
¹⁴ <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler.php>

¹⁵ <http://www.meertens.knaw.nl/ewnd/>

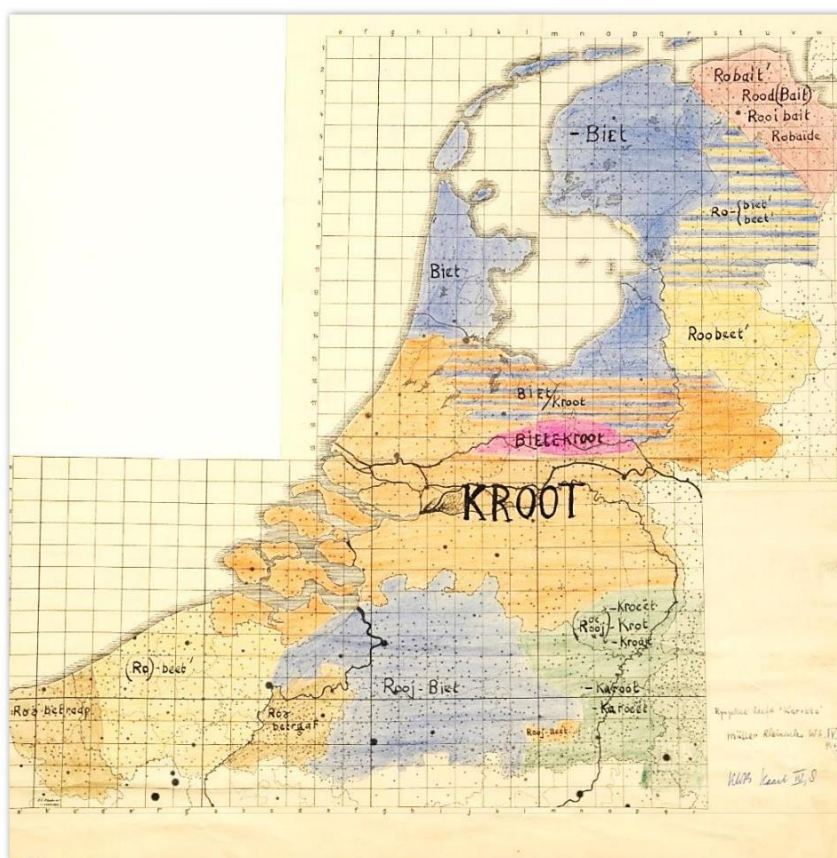
¹⁶ <http://www.wvd.ugent.be/>

¹⁷ <http://www.etymologiebank.nl/>

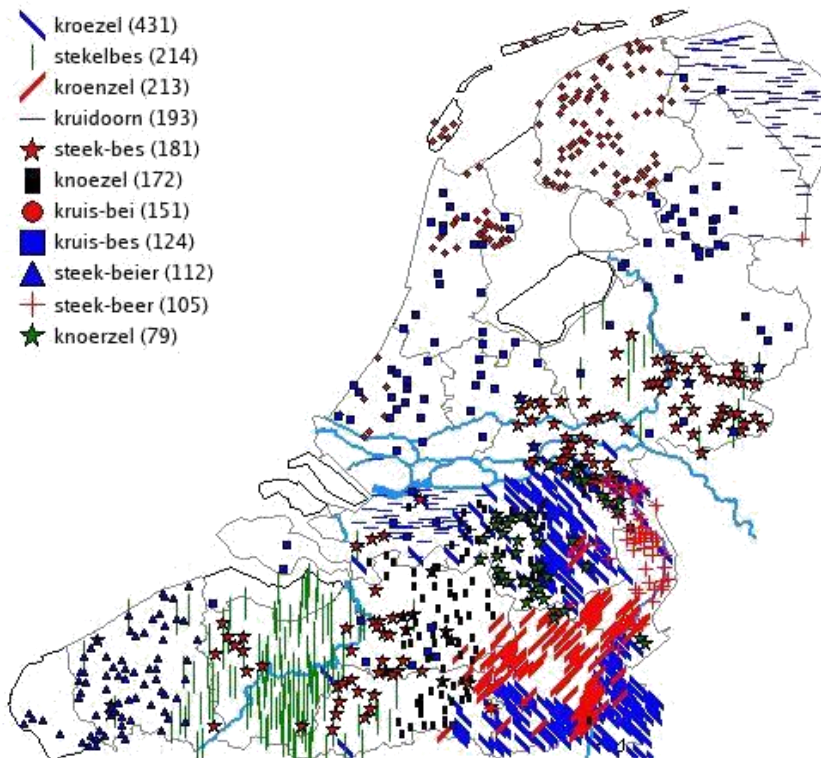
II.20.b Dialectkaarten van het Meertens instituut



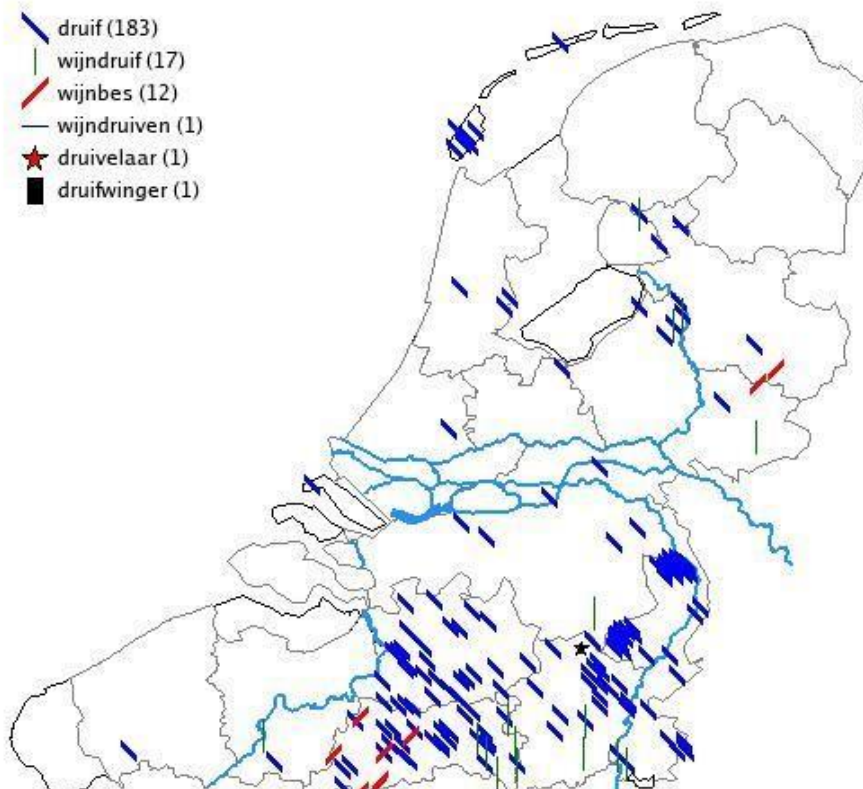
*Figuur 33 aalbes en sint-Jansbes, komen naast elkaar voor in Oost-Overijssel en Oost Gelderland
(Bron kaartenbank Meertensinstituut)*



Figuur 34 Kroot komt voor in de provincies Zuid-Holland, Utrecht, Gelderland, Noord-Brabant en Zeeland (Bron kaartenbank Meertensinstituut)



Figuur 35 Stee-bes komt veel voor in de provincie Gelderland
(Bron kaartenbank Meertensinstituut)



Figuur 36 wijndruif voor komt voor
in Oost-Gelderland
(Bron kaartenbank Meertensinstituut)

II.20.c Over het handschrift

Er komen in dit handschrift 76 recepten voor. 24 van deze 76 recepten zijn recepten met veel suiker. Dat is 32%. Het betreft bereidingen voor conserven, konfijten, jam en dergelijke.

In de zeventiende eeuw was het bereiden van dit soort lekkernijen een hobby van adellijke dames. Andere handschriften met veel konfijtrecepten stammen uit de tweede helft van de zeventiende eeuw en zijn geschreven door adellijke dames.

II.20.d Nadere beschouwing Tja,

en toen bedacht ik iets heel anders....

In het receptenboek komen recepten voor van de vorstin van Manderscheijt. Zoals we vinden op pagina 77 recept 159 Resept voor watersught vande furstjen van manderscheijt en ook pagina 78 recept 161 Recept voor Watersucht... dit recept komt van de furstin van Manderscheijt is de suster van de Abdisinne van Vrede te Elten. Deze vorstin is de zus van de abdis van het klooster te Elten. Elten ligt net over de Duitse grens bij 's Heerenberg. Bij Elten wordt onderscheid gemaakt tussen Nieder of Neder Elten en Hoigh of Hoog Elten. Neder Elten is een dorp. In Hoog Elten is een klooster. Dit is geen gewoon klooster maar een klooster voor adellijke dames. Deze dames waren niet aan een kloostergelofte gebonden, want als ze een ideale huwelijkspartner vonden konden ze het klooster verlaten en trouwen. Het was een soort wachtkamer voor het huwelijk ten behoeve van voor adellijke dames.

Dit klooster zou dan een broedplek voor konfijtrecepten kunnen zijn. Immers ze zijn van adel en het geschrift dateert uit de tweede helft van de zeventiende-eeuw.

Ik neem aan dat het boek dus uit het Stift Elten afkomstig is. Hoe het bij de burgemeester van Baflo terecht gekomen is, is onbekend. Maar één van zijn voorouders woonde in Gendringen en dat was op een steenworp afstand van het klooster.

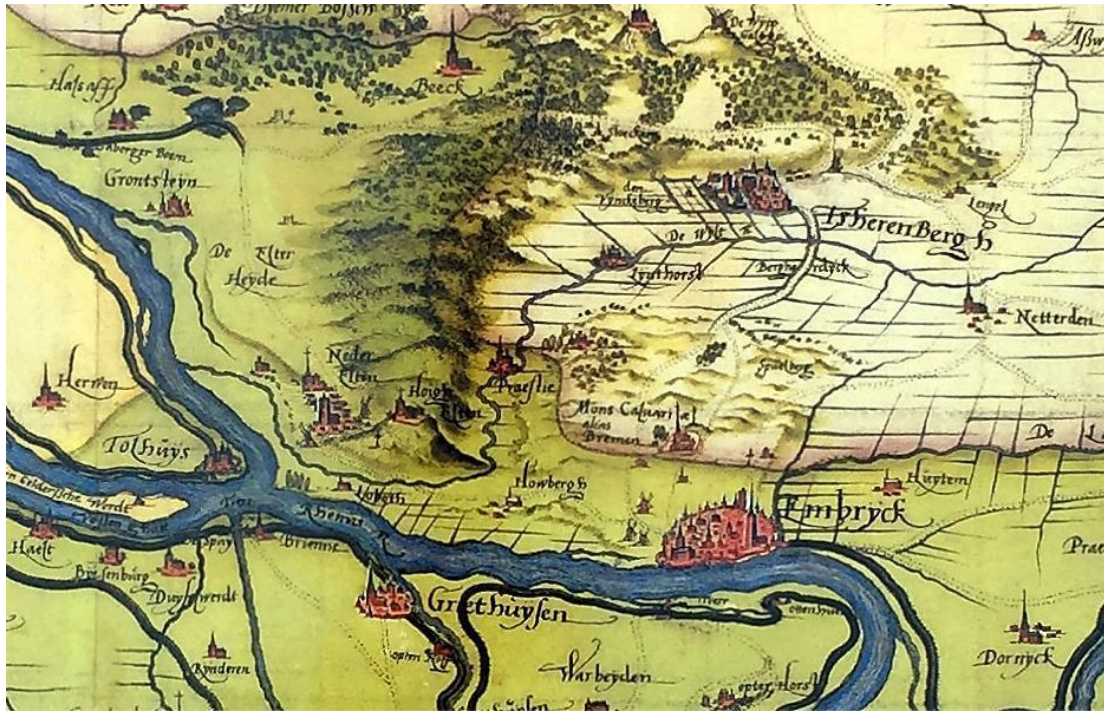
Dit klooster stond bekend onder de naam Stift Elten en is gesticht in het jaar 968. Vanaf het jaar 973 neemt keizer Otto II het stift onder zijn bescherming, en verleent hij immuniteit over alle bezittingen van het stift. Hiermee werd Elten een rijks stift.

II.20.e Maria Francisca

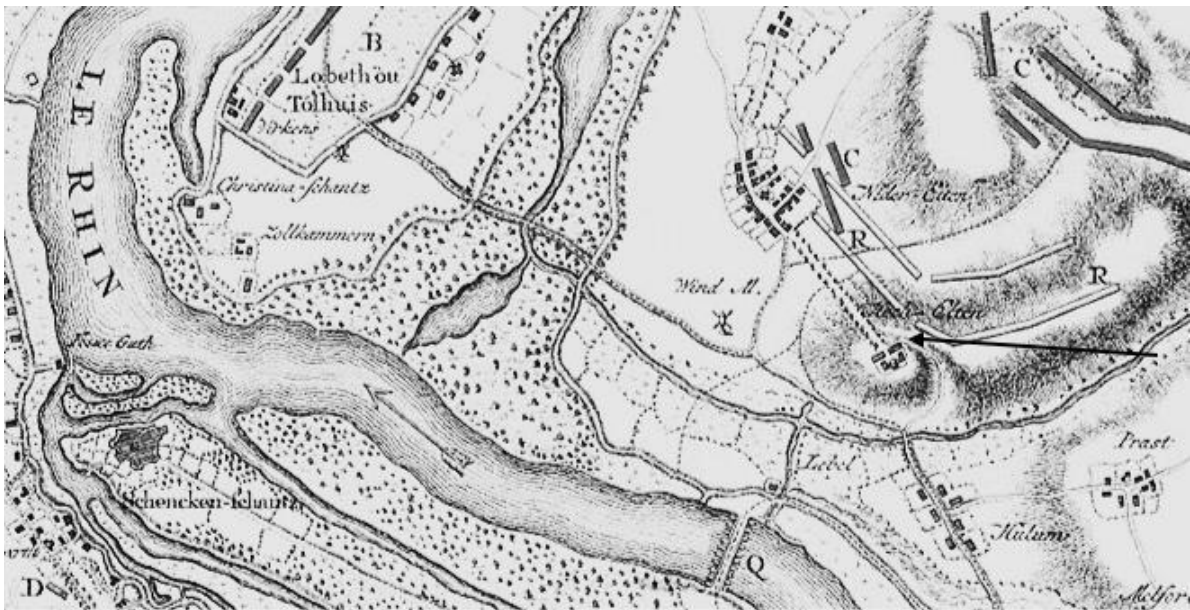
In de tijd dat dit boekje geschreven werd was ene Maria Francisca (I) van Manderscheid-Blankenheim de abdis in dit klooster. Ze was een van de vele familieleden van de familie ManderscheidBlankenheim die in dit klooster abdis werden



Figuur 37 Links op de foto van het grafmonument, een beeld van Maria Francisca van Manderscheidt Blankenheim. Het lijkt een realistisch portret.



Maria Francisca werd op 22 april 1634 geboren. Haar ouders waren Arnold van ManderscheidBlankenheim en Antonia Elisabeth van Manderscheid-Gerolstein. Op 16 februari 1674 werd zij gekozen tot drieëntwintigste abdis van het Stift Elten. Zij werd ook abdis van het Stift Vreden. Haar voorganger Sophia van Salm-Reifferscheidt was op 8 januari 1674 overleden. Zij wordt aangeduid als abdis Maria Francisca I ter onderscheid van abdis Maria Francisca II, een kleindochter van haar broer Salentijn Ernst, die in 1740 aantrad. Abdis Maria Francisca I is overleden op 9 maart 1708 in Vreden. Vreden ligt net over de grens bij Winterswijk. Ze is daar in de stiftkerk begraven. Er is een grafmonument voor haar in de kerk gemaakt die een realistische indruk geeft hoe ze eruit gezien heeft. Het klooster werd op 18 maart 1811 op bevel van Napoleon opgeheven. Dit verklaart waarom er geen negentiende eeuwse tekst in het boek voorkomt.



Figuur 40 detail uit de kaart van de oversteek van de Rijn door de geallieerde legers in de nacht van 1 op 2 juni 1758 bij het Tolhuis te Lobith, Maker: F.W. de Bawr ; J. van Schelij. De pijl wijst naar Hoog-Elten.

II.21.a Plaatsnamen genoemd in het handschrift.

Er komen in de tekst de volgende plaatsnamen voor:

- Pagina 77 en 78 Manderscheijt ligt bij Trier in de Eifel
- Pagina 78 Elten
- Pagina 114 Elburg

II.21.b Persoonsnamen genoemd in dit handschrift

Er komen in de tekst de volgende persoonsnamen voor

- binnenkant kapt Jacob Wäber
- pagina 77 Resept voor watersught vande furstjen van manderscheijt.
- pagina 78 Recept voor Watersucht. Dit recept komt van de furstin van mande[r]scheijt is de suster van de abdisinne van Vrede te Elten.
- pagina 92 dr. Manderik/ul
- pagina 107 dr. Reijnders
- pagina 114 Durgen de Witte
- pagina 116 Professor Almelveen Het gaat hier over Theodorus Janssonius van Almelveen, ook wel Theodoor Jansson, geboren in Mijdrecht op 24 juli 1657 overleden te Amsterdam op 28 juli 1712. Hij was een Nederlands geneesheer.⁷
- pagina 123 Prof. Muijr
- pagina 130 Van de Suurmout
- pagina 141 Plaster van mevrouw Fruijdenberg

II.22.a Overzicht van de ingrediënten

Het fruit is ruim in de meerderheid in vergelijking met de groente. Dit heeft te maken met het relatief hoog aantal konfijtrecepten. Opvallend is het ontbreken van abrikozen en perziken in deze lijst. Een

⁷ https://nl.wikipedia.org/wiki/Theodorus_Janssonius_van_Almelveen

mogelijke verklaring is dat de recepten circa 40 jaar ouder zijn, dat ze dus dateren van ongeveer 1640. Ook is belangrijk dat de recepten uit Noord-Nederland dan wel het aangrenzende deel van Duisland afkomstig zijn. Daar spraken ze Nederlands in die tijd. Aan het begin van de zeventiende eeuw hadden we hier een kleine ijstijd. Druiven konden in Noord Nederland niet groeien. Het zou kunnen zijn dat perziken en abrikozen hier ook niet floreerden. De citrusvruchten werden geïmporteerd. De druiven worden in dit boek alleen gebruikt om mosterd mee aan te maken. Ze waren kennelijk niet zoet.

	fruit	aantal	%	oude naam
1	kwwee	25	21%	queen
2	citroen	23	20%	citron / lamoen
3	kers	11	9%	kers
4	amandel	7	6%	amandel
5	pruim	7	6%	proem pruim
6	sinaasappel	7	6%	orangie (appel)
7	appel	6	5%	appel
8	krent	5	4%	corint(h)
9	peer	5	4%	peer
10	aalbes	4	3%	aelbes / jansbeesen
11	berberis	4	3%	babarisse
12	druif	3	3%	wijndruif
13	kruisbes	3	3%	steckbesen
14	framboos	3	3%	flamboos / hinsbes
15	morel	2	2%	marel
16	casie	1	1%	kasieboom
17	renette	1	1%	renette
		117	100%	

Figuur 41 Fruit aantal keren genoemd NB perzik en abrikoos ontbreken

	kruiden	aantal	%	oude naam
1	kaneel	21	22%	caneel
2	roos	8	8%	rosen
3	rozenwater	8	8%	roosewater
4	azijn	7	7%	azijn
5	nootmuskaat	7	7%	moschaeten
6	peper	7	7%	peeper
7	kruidnagel	5	5%	crujtnagel
8	galigaan	4	4%	galigaen
9	mosterdzaad	4	4%	mostaersaet
10	peterselie	4	4%	peterseliej
11	anijs	3	3%	anis
12	gember	3	3%	gember
13	koriander	2	2%	caliander
14	laurier	2	2%	laurier
15	romp (muskaat)	2	2%	rompen
16	specerij	2	2%	specerijen
17	jeneverbes	1	1%	genver
18	kervel	1	1%	kervel
19	komkommerkruid	1	1%	boorage
20	melisse	1	1%	melisse
21	mierikswortel	1	1%	mireckx
22	muskus	1	1%	muskus
23	ossentong	1	1%	ossetongen
24	verjus	1	1%	verjus
		97	100%	

Figuur 42 Kruiden aantal keren genoemd

Figuur 43 Groente aantal

	drank	aantal	%	oude naam
1	wijn	21	58%	wijn
2	regenwater	5	14%	regenwater
3	brandewijn	2	6%	brandewijn
4	drank	2	6%	dranck
5	ipocras	2	6%	ipocras
6	water	2	6%	waater
7	bier	1	3%	bier
8	rijnwijn	1	3%	rijnsewijn
		36	100%	

	zuivel	aantal	%	oude naam
1	ei	36	58%	eij
2	melk	12	19%	melck
3	doeier	8	13%	doijeren
4	room	4	6%	room
5	kaas	2	3%	kaes
		62	100%	

keren genoemd

	drank	aantal	%	oude naam
1	wijn	21	58%	wijn
2	regenwater	5	14%	regenwater
3	brandewijn	2	6%	brandewijn
4	drank	2	6%	dranck
5	ipocras	2	6%	ipocras
6	water	2	6%	waater
7	bier	1	3%	bier
8	rijnwijn	1	3%	rijnsewijn
		36	100%	

Figuur 44 Drank aantal keren genoemd

	zuivel	aantal	%	oude naam
1	ei	36	58%	eij
2	melk	12	19%	melck
3	dooier	8	13%	doijeren
4	room	4	6%	room
5	kaas	2	3%	kaes
		62	100%	

Figuur 45 Zuivel aantal keren genoemd

	hulpstof	aantal	%	oude naam
1	suiker	68	86%	suijcker
2	stroop	3	4%	sijroep
3	broodsuiker	2	3%	brootsuijcker
4	gist	2	3%	gest
5	pekel	2	3%	peckel
6	bolus	1	1%	bolis
7	robohus	1	1%	roobohus
		79	100%	

Figuur 46 Hulpstoffen aantal keren genoemd

	zetmeel	aantal	%	oude naam
1	meel	11	42%	meel
2	bloem	7	27%	bloem
3	rijst	3	12%	rijs
4	weite	3	12%	weite
5	rogge	1	4%	roggen
6	tarwe	1	4%	tarwe
		26	100%	

Figuur 47 Zetmeel aantal keren genoemd



Figuur 48 Doomer, Gezicht vanuit het zuiden op de Eltenerberg en Hoog Elten, met de Stiftskirche St.Vitus, ca. 1645-1700
Gelders Archief 1551 - 1236

II.22.b De maten en gewichten.

In het handschrift komen de volgende maten en gewichten voor.

	gewicht	aantal	%
1	pont	48	47%
2	loot	24	23%
3	lb	16	16%
4	veerendeel	13	13%
5	onse	2	2%
		103	100%

	maat	aantal	%
1	pint	9	69%
2	biervglas	1	8%
3	spint	1	8%
4	ton	1	8%
5	vat	1	8%
		13	100%

Figuur 49 Gewichten aantal keren genoemd
Figuur 50 Maten aantal keren genoemd

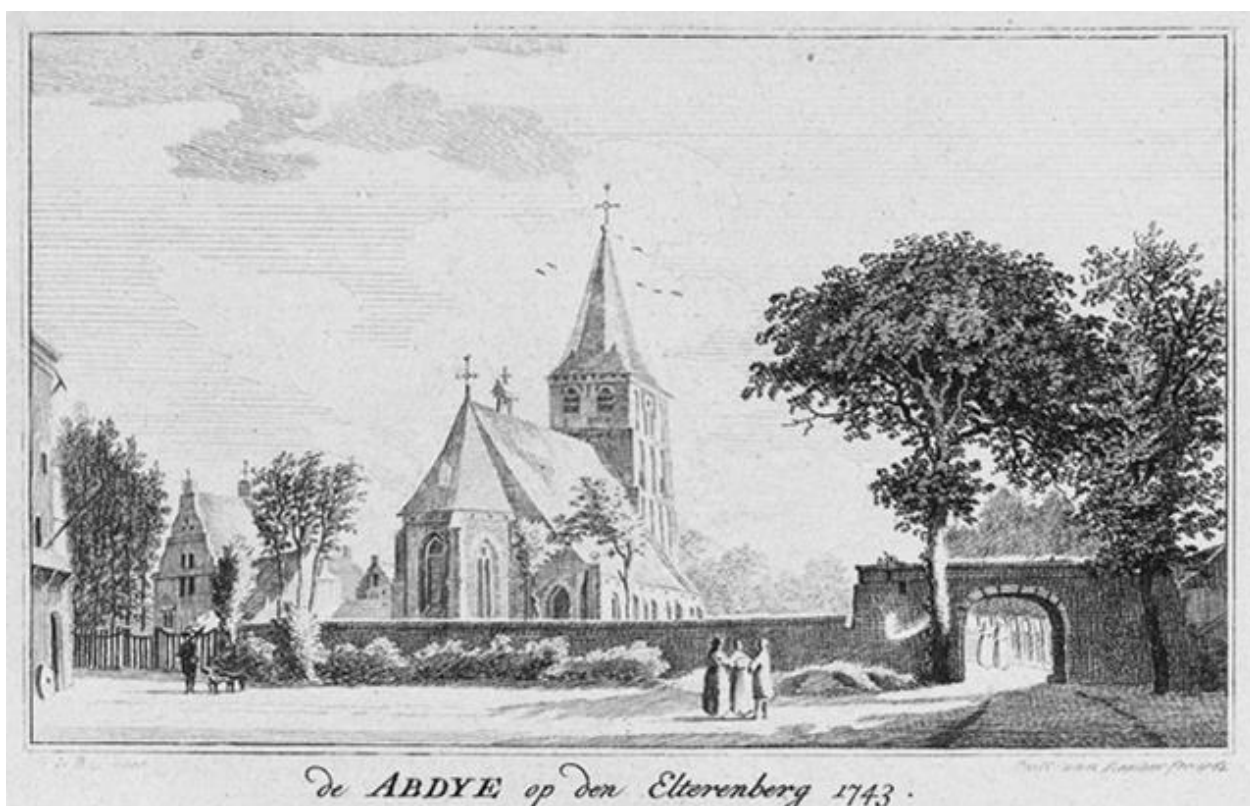
Deze maten hebben geschat ongeveer de volgende metrische waarden .

	gewicht	aantal	gram
1	pont	1	470
2	lb	1	470
3	veerendeel	4	118
4	onse	16	29,4
5	loot	32	14,7

Figuur 51 Metrische waarden van de gewichten

	maat	aantal	liter	opm
1	pint	9	0,08	Heerenberg
2	biervglas	1	0,30	geschat
3	spint	1	9,40	Heerenberg
5	vat	1	22,00	circa
4	ton	1	120,00	onbekend

Figuur 52 Metrische waarden van de inhoudsmaten



Figuur 53 Paulus van Liender naar ontwerptekening van Jan de Beijer, Gezicht op de abdij van Elterenberg, 1743. Noord Hollands Archief inventaris nummer NL-HlmNHA_1477_53009646

Hoofdstuk III. De kookrecepten en de tekst van dit handschrift III.1

Inhoud van de eerste 87 bladzijden van het handschrift

nr	titel	pag	type	nr	betreft
s1	Om een Calkoen a la dope te maacken	s	kook	1	gevogelte
s2	om inkt te maaken die seer goet is	s	huish.		
1	Steckbesen groen om in te maecken	1	kook	2	vruchten
2	Groene Proemen in te maecken	1	kook	3	vruchten
3	Om Marellen saep te maecken	2	kook	4	vruchten
4	Roeije Queden saep	2	kook	5	vruchten
5	Witte Queden saep	2	kook	6	vruchten
6	Om 't gebloedt te reinigen	3	medisch		
7	Een dranck om het gebloedt te reinigen	3	medisch		
8	Steck polver voor de verhoole wijnden	3	medisch		
9	Caneel water te maecken	3	kook	7	kruiden
10	Goude Water te maecken	4	kook	8	kruiden
11	Een goet polver voor de Steen	5	medisch		
12	Hinsbeesen saep te maecken	6	kook	9	vruchten
13	Voor de feber of koers	6	medisch		
14	Voor de Swaere Sieckte	7	medisch		
15	Voor Dolle honde beeten	8	medisch		
16	Een seer goede kunst voor een Vrouw in arbeit toe stercken	8	medisch		
17	Voor Lamigheid inde Leden	8	medisch		
18	Een geprobeerde remedie voor 't schoerboot	9	medisch		
19	Een seer goede Tant poijer	9	medisch		
20	Voor de swarte stijpeltjens op de Neus	10	medisch		
21	Goedt Wassen doecken te maecken	10	medisch		
22	De groene Borstsalf	11	medisch		
23	Om goede Pomade te maecken	12	medisch		
24	Om witte pruijmen groen inte maecken	13	kook	10	vruchten
25	Om kersen heel in te maecken	13	kook	11	vruchten
26	Om Celee van beesen	14	kook	12	vruchten
27	Om Roosen in te leggen, die men in de winter gebruickt	14	kook	13	bloemen
28	Om een Ooghwater	15	medisch		
29	Om extract van Queen te maecken	15	kook	14	vruchten
30	Recept voor de vallende Siecken	16	medisch		
31	Remedie voor het Graveel	16	medisch		
32	Om Quejen in te leggen	17	kook	15	vruchten
33	Om Orangie schelle in te leggen	18	kook	16	vruchten
34	Om saep van Orangie Appelen te maecken	19	kook	17	vruchten
35	om seleij van Haertshoorn	19	kook	18	bot
36	Om Selei van vleet	19	kook	19	vlees
37	Om restorant	20	kook	20	vlees
38	Om te Purgeren	20	medisch		
39	Om Ooghwater te maecken	20	medisch		
40	Om goede Wafelen te baecken	21	kook	21	gebak
41	Om een Citroen Taert te baecken	21	kook	22	taart
42	Voor een quade Maegh	22	medisch		
43	Om Marmelade van Oranjeappel te maecken	22	kook	23	vruchten
44	Om een hoender Pasteij te maecken	22	kook	24	gevogelte
45	Om kervel koeckjes te backen	23	kook	25	gebak

46 Om Poele Vriekazee te maecken	23 kook	26 gevogelte
47 Om een Citroen Vla te maecken	24 kook	27 pap/vla
48 Om een Giers koeckje te baecken	24 kook	28 gebak
49 Om Citroen koeckjes te backen	25 kook	29 gebak
50 Om Mackrons te backen	25 kook	30 gebak
51 Om Mackrons van Citroen te maecken	26 kook	31 gebak
52 Om Weverspolen te backen	26 kook	32 gebak
53 Om een Vlae te backen	27 kook	33 pap/vla
54 Om roode Letters te maecken	27 kook	34 gebak
55 Om 't gebloet te reinigen en een koude verslunde maege	28 medisch	
56 Om 't gebloet te reinigen	28 medisch	
57 Om een gehaeckte soete pasteij te backen	29 kook	35 vlees
58 Om een groote Vrickedel te maecken	29 kook	36 vlees
59 Om een Wijn Vlae te maecken	30 kook	37 pap/vla
60 Om een kerp te stooven	31 kook	38 vis
61 om Wijndruiven Mostert te maecken	31 kook	39 kruiden
62 Om hare locken te doen krullen	32 huish.	
63 Om Engelsche Podding te backen	32 kook	40 pap/vla
64 Om een Marsepeijn te maecken	33 kook	41 lekkernij
65 Een Lecker Schootel gestooft	33 kook	42 vlees
66 Om Spaense pap te maecken	34 kook	43 pap/vla
67 Om een Amandel vlaâ te maecken	34 kook	44 pap/vla
68 Om Paling Pastei te maecken	35 kook	45 vis
69 Om een Vrijdaegs hoen te koocken	35 kook	46 gevogelte
70 Om Queen vlees te maecken	36 kook	47 vruchten
71 Om Benjes te maecken	36 kook	48 gebak
72 Om een Amandel Tart te maecken	37 kook	49 taart
73 Om kersse Water te maecken	37 kook	50 vruchten
74 Om Bisquit te maecken	37 kook	51 beschuit
75 Om Muskus Peeren te confijten	38 kook	52 vruchten
76 Om Citroen Pap te maecken	38 kook	53 pap/vla
77 Suicker Broot te backen	39 kook	54 gebak
78 Om comcommers in te leggen	39 kook	55 groente
79 Om Pommade voor de Handen te Maecken	40 medisch	
80 Om Geele Pomade voor de Lippen	40 medisch	
81 Om Laet Virginael te maecken	41 medisch	
82 Om Babarisse te confiten	41 kook	56 vruchten
83 Om Kerssen te confiten	41 kook	57 vruchten
84 Om witte Queen Vlees te maecken	42 kook	58 vruchten
85 Om Halve Queen te confijten	43 kook	59 vruchten
86 Om Tabletten te maecken sonder vier	43 kook	60 vruchten
87 Om Celee van Aelbeesen	44 kook	61 vruchten
88 Om Aelbeesen te maecken	44 kook	62 vruchten
89 Om Conserff van Roosen	45 kook	63 bloemen
90 Om Pan Broot te maecken	45 kook	64 gebak
91 Om Rijs koeckjes te backen	45 kook	65 gebak

92 Om een Eijer kaes te maecken	46 kook	66 zuivel
93 Om Aertisjokken in te leggen	46 kook	67 bloemen
94 Om Pomade te maecken	48 medisch	
95 Tand Puijer	48 medisch	
96 Voor de Scheurmond	49 medisch	
97 Om Tantvlees te doen wassen voor scheurmond	49 medisch	
98 Voor een quade maagh	49 medisch	
99 Een Keeldrank te maecken	49 medisch	
100 Een goet Hartstercking	50 medisch	
101 Remedie voor het Colieck	50 medisch	
102 Een Recept voor Slackbrandewijn, of voor een Racking	50 medisch	
103 Remedie voor de Cancker als die noch niet riep of geschooten is	52 medisch	
104 Om Witte Ipocras te maecken	52 kook	68 drank
105 Remedie voor het Blauschuijt	53 medisch	
106 Remedie voor een Quade keel	53 medisch	
107 Remedie voor Scheurmond	54 medisch	
108 Remedie voor 't koude Vier	54 medisch	
109 Remedie voor het Water	54 medisch	
110 Voor Colijck	54 medisch	
111 Voor de Tandpijn	55 medisch	
112 Remedie voor de worm die geen salf kan verdragen	55 medisch	
113 Remedie om een goede Wormsalf	55 medisch	
114 Remedie voor de Let in de keel	56 medisch	
115 Remedie voor een quade keel (1)	56 medisch	
116 Remedie voor een quade keel (2)	56 medisch	
117 Remedie voor 't water ofte watersught	57 medisch	
118 Remedie om goede olijkrabbe te backen	57 kook	69 gebak
119 Recept voor Duijselinge in't hooft	57 medisch	
120 Remedie van brandewijn om alle versteifde leede te strieke ofte geswellen	58 medisch	
121 Remedie om koude, waterachtig humeuren af te drijven	59 medisch	
122 Recept van een goede seruijs	59 medisch	
123 Een dranck voor de lopende vaen	60 medisch	
124 Een lieffelijck en geprobeert recept van 't graveel	60 medisch	
125 Plasters te maecken om allerhande quetsure te geneesen, en quade borsten	61 medisch	
126 Remedie voor 't graveel	61 medisch	
127 Voor de koude pis	61 medisch	
128 Remedie tegen de roode loop	62 medisch	
129 Remedie voor de Beruering binnen 24 uijren te gebruijcken	62 medisch	
130 Om de Spraecke weder te krijgen	63 medisch	
131 Voor die een Duijster Gesicht heeft	63 medisch	
132 Remedie voor den Aelt	63 medisch	
133 Remedie tegen de steen seer excellent beproeft en bevonden	64 medisch	
133 Remedie om Aposteunen, Canckers en quade geswellen te verdrijven	64 medisch	
135 Om Aposteunen te doen breecken die inde keele komen	65 medisch	
136 Om haer te doen groeijen een die kael is	65 medisch	
137 Om een tand die seer doet van selfs te doen uijtvalen sonder ijser daer	66 medisch	
138 Lippen die gecloeft sijn van de wintvorsts oft anders te genesen	66 medisch	
139 Om handen die van koude gekloven sijn te genesen	67 medisch	

140 Om de Tandsweer te verdriven	67 medisch	
141 Tegen de Loop des Buicks en Maghe	67 medisch	
142 Een preservatif tegen de Peste tegens alle fenijn en Beete van dolle honden	67 medisch	
143 Remedie voor een quade Borst	68 medisch	
144 Om een salf te maecken als men't lijff door gelegen heeft ende voor brandt	68 medisch	
145 Om een bult en blondigheijt te verdrijven	69 medisch	
146 Om Pomade voor de Lippen	69 medisch	
147 Een kostelijcke breuck salff	70 medisch	
148 Een goet remedie voor Watersucht oft sucking vande vrouw van Mare	71 medisch	
149 Remedie voor het graveel geprobeert bij meer als hondert menschen	71 medisch	
150 Recept voor een quade Mage	72 medisch	
151 Recept voor het Colijck en Graveel	73 medisch	
152 Recept voor de rode loop	74 medisch	
153 Voor de corts een gode mach te maecken	74 medisch	
154 Chelee van Hertshoorn te maecken	74 kook	70 bot
155 Een salf die goet is voor iemand die de [z]eiden door gelegen heeft	75 medisch	
156 Om pille te maecken voor 't graveel	75 medisch	
157 Om Expersjes te stooven	76 kook	71 groente
158 Witte Ipocras te maecken	76 kook	72 groente
159 Resept voor watersught vande furstjen van manderscheijt	77 medisch	
160 Om beschuijt van anis te maecken	77 kook	73 beschuit
161 Recept voor Watersucht	78 medisch	
162 Resept	79 medisch	
163 Recept voor Watersught	81 medisch	
164 Remedie om voor een quade maegh eens te doen braecken	81 medisch	
165 Recept voor 't Podergra te gebruijcken	82 medisch	
166 Om heel schoon swart te verwen	82 medisch	
167 Recept voor 't Water	83 medisch	
168 Recept voor de Pest	83 medisch	
169 Om seer leckere waffelen te backen	84 kook	74 gebak
170 Recept voor de geelesucht	85 medisch	
171 Remedie voor sware verkouthijet ende grooten hoest	85 medisch	
172 Recept (18e eeuw)	85 medisch	
173 Een bittere wijn voor de milt ende voor de magh	86 medisch	
174 Een goet Recept voor de pieren	87 medisch	
175 Recept (18e eeuw)	87 medisch	
18^e goede vleesworsten of sousijsen te maken	110 kook	75 vlees
18^e geraspte taart te maaken C	149 kook	76 taart



Figuur 54 JVR [Jan Vosmaer], *Tis al vant Vercken*, 1620-1660, Rijksmuseum Muiderslot, Muiden NB links saucijzen

III.2 Wijze van weergeven van de tekst

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

Met dien verstande:

- Dat de nummering van de kookrecepten van de transcribent is.
- Dat de interpunctie ongewijzigd is weergegeven.
- Dat “b.o.” betekent “**bet**ekenis **on**zeker”; als er niks is ingevuld achter
- Dat “b.o.” betekent het “**bet**ekenis **on**bekend”.
- Dat de kookrecepten volledig zijn weergegeven
- Dat van de medische recepten alleen de titel is weergegeven tot pagina 87 recept 175
- Dat van de medische recepten na recept 175 niets is weergegeven
- Dat de culinaire recepten op het schutblad zijn weergegeven (1) (18^e eeuw)
- Dat de culinaire recepten na pagina 175 zijn weergegeven (2) (18^e eeuw)

III.3 De tekst van de kookrecepten.

pag. s recept s1 Om een Calkoen a la dope te maacken¹⁹.

De calkoen eerstwel schoon gemaackt,
neemt dan geroockt speck in sout, en
specerijen gewentelt, daar mede gelar[=
deert, en in deselve nog geheele spec
erijen en een loock gedaan, doet dan de

cal[=] koen in een sch oonen linnen
doeck ge
spelt, en in 't waater tot het gaat is laten
koocken, men doet oock wel in 't waater
een darde⁸ part azijn, laurier bladere , en
sout opgedaan zijnde maakt men een
witte of bruine pa= steij sous, of suiCKER
en mostert.

pag. 0 re cept s2 om inkt te maaken die seer goet is



¹⁹ schutblad 18^e eeuw

pagina 1 recept 1 Steckbesen groen om in te maecken

Neemts die steckbesen, wan ²¹ sij noch gants groen sijn,
sniedt sij op aen een hueck²², en den steeck daer uijt
gedaen, in schoon water geleijt, ende uijt gedrukt []
³/₄ pont suiCKER laet het eerst wel sieden, dan de
steckbesen moeten niet langh sijden, wan die beesen

⁸ darde = derde

eerst in den suijcker kommen, worden sij vael, daer=
nae groen.

pagina 1 recept 2 Groene Proemen²³ in te

maecken Neemt een pont suijcker, ende een paer
glasen water, dat de suijcker smelten²⁴ kan, laet 't
sieden tot dat heet dick begint te worden, neemt het
dan van het vuyr dat het een weinigh verslaet,
doet dan de suijcker in twee pannen en de pruijmen
daer in gedaen in ijder pan een pont, laet 't dan
saghis koecken tot dat het velleken rimpelt, neemt
dan de pruimen daer ui jt, en laet het noch
sijeden tot dat 't dijck word, en giedt 't dan over de
pruijmen.

pagina 2 recept 3 Om Marellen²⁵ saep te maecken. Op

een kan marellen saep²⁶ moet gij doen ¼ loet caneel ¼
loot cruijtnagelen, ½ loot galigaen²⁷, ½ vierdel loot
caliander²⁸, te samen kleijn gestoeten²⁹, en inde son
geset om te disteleren. +

pagina 2 recept 4 Roeije Queden saep.

Neemt geschelde queden³⁰, laet sij met een weinigh
water sijeden in een aerde pot, tot datse weck worden,
schuedt se dan met het water in een haren doeck, en
vringt het door, neemt dan een pont saep en 3 verdel
pont³¹ suijcker, laet 't dan koecken tot dat 't begint
dickachtigh te worden, maer want 't half gaer is,
doet men een lepel barberisse³² saep daer in.

21 wan = wanneer, als

22 hueck = hoek, kant

23 proemen = pruimen (Oost-Nederlands)

24 smelten = oplossen

25 marellen = morellen = zure kers

26 saep = sap

27 galigaen = galigaan = cladium mariscus

28 caliander = koriander

29 gestoeten = gestoten

30 queden = kweeperen

31 3 verdel pont = ¾ pond

32 barberisse = zuurbes

pagina 2 recept 5 Witte Queden saep.

Neemt seer goede queden, en witte suijcker ¾ pont, en een
half pont queden, en die gesneden in vier delen doetse in
een aerde pot en laetse koecken, tot datse weck³³ worden,
en dan door een haren doeck gevrongen, laet het

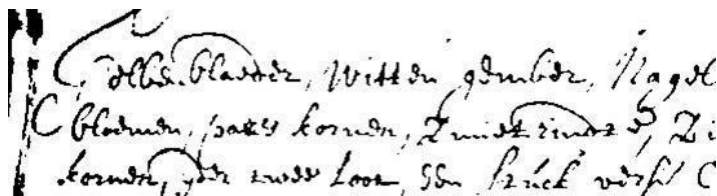
saep met de suijcker sijeden, tot dat het
sigh loest³⁴.

pagina 3 recept 6 Om 't gebloedt te reinigen.

**pagina 3 recept 7 Een dranck om het gebloedt te reinigen pagina
3 recept 8 Steck polver voor de verhoole wijnden**

pagina 3 recept 9 Caneel water te maecken. Neempt
een loot caneel, stoot 't groff, en neemt twee kannen,
ijder van een kan, en nemt vers broen³⁵ water in ider kan,
en een half loot caneel, in de kan wel toegebonden,
laet het een nacht staen in gebrande koelen, naer niet te
heet, wan³⁶ het uijtge= brand is daer uijtgenomen, en
het ander uijt de tweede kan daer oock ingedaen, en dan
de uitgebranden semeet³⁷ weer een weinig water
opgedaen, en een nacht laeten staen, wan men wil, kan
men 't mengen met de 4 kersst wateren, als roosewater,
ossetungen³⁸, boorage³⁹ melisse⁴⁰ water.

pagina 4 recept 10 Goude Water te maecken. Selbe
blaeder⁴¹, witte gember, nagelen, moschaten
bloemen⁴², pares kornen⁴³, zmietrindte⁴⁴, zitwer⁴⁵,
peper= kornen, ijdere twee loot, witte broed suijcker 4
loot, dit altemael grof gestoten, in een glas gedaen,
en anderhalf kan goede oude wijn daerop gedaen, 24
daegen wel toegemaect, en aen een



Figuur 56 tekst van recept 10

33 weck = week

34 loest = loslaat

35 broen = bron

36 wan = wanneer als

37 semeet = b.o. hoeveelheid

38 ossetungen = anchusa officinalis

39 boorage = borago officinalis l

40 melisse = citroenkruid = melissa officinalis l.

41 selbe blaeder = salvia officinalis = selve nb selbe gr. dr. ov. ge.

42 moschaten bloemen = foelie

43 pares kornen = paradijskorrels = aframomum melegueta

44 zmietrindte = Zimtrinde = kaneel

45 zitwer = is duits curcuma zedoaria (christm.) roscoe = maagwortel = zedoarwortel

pagina 5 recept 10 vervolg warme plaets neer

gesett, ende laeten staen, en den wijn dan afgeschud,
en het kruijt gestoeft, 2 dan met de wijn in een half

disteliet pott, gedisteleert die deugden van dit water
sijn dert sijnder leij, het stilt alle smerten en in 't
lieff, sij kommen van warmte oder⁴⁶ kou 2 het
verdrijff de schelle van de oogen, een weinig daer i
ngedaen 3 smorgens een lepell voll ingenomen is
goet voor de lever en long, en alle t ander in binnen
van het lieff, 4 voor pijn in het hooft, daer mede
bestrecken. 5 goet voor de slaghe van de hersenen,
voor het water laijen, voor vergift, voor quade
magen, voor een stinckende mond en aese⁴⁷, voor
pijn inde tanden, voor pijn in het haert.

pagina 5 recept 11 Een goet polver voor de Steen.

pagina 6 recept 12 Hinsbeesen⁴⁸ saep te maecken
Moet men de hinsbeesen door drucken, in een aerde⁴⁹
pot een nacht laeten staen, en boven afgeschut in een
glas dat boven eng⁵⁰ is, in een kan een pond goede
suijcker, inde son geset, alle daghe geschutt, een
week⁵¹ off drij met een weijnigh saep aengevult, dan
daerna als het uijtgesteft⁹ boven afgeschuet, en dan
verwaert⁵³.

pagina 6 recept 13 Voor de feber⁵⁴ of koers.

pagina 7 recept 14 Voor de Swaere Sieckte.

pagina 7 recept 15 Voor Dolle honde beeten.

**pagina 8 recept 16 Een seer goede kunst voor een Vrouw
in arbeit toe stercken, oock voor de nae= geburt
aftedrijven.**

pagina 8 recept 17 Voor Lamigheit inde Leden.

pagina 9 recept 18 Een geprobeerde remedie voor 't schoerboot¹⁰.

pagina 9 recept 19 Een seer goede Tant poijs.

pagina 10 recept 20 Voor de swart e stijpeltjens op de Neus.

pagina 10 recept 21 Goet Wassen doecken te maecken.

pagina 11 recept 22 De groene Borstsalf

⁹ uit gesteft = opgestijfd

⁵³ verwaert = bewaart

⁵⁴ feber = koorts

¹⁰ schoerboot = scheurbuik = ziekte ten gevolge van vitamine c gebrek

46 oder = of (uit het duits)
47 aeseem = adem
48 hinsbeesen = framboezen
49 aerde = aardewerke
50 eng = nauw
51 weck = week

pagina 12 recept 23 Om goede Pomade te maecken.

pagina 13 recept 24 Om witte pruijmen groen inte maecken.

Neempt men tot de 6 pont pruijmen 4 pont suijcker en stoot suijcker en legt dan een laegh pruijmen en dan een laegh suijcker, een komme water, en giet op de onderste laegh suijcker, en set het dan op t vuijr en laetse lustigh koocken, en set se al eens af dat se verslaen⁵⁶ en schuijmtse dan, en als se root worden legt se dan met een lepel om, en alse gaer sijn, neemt dan een voor een, en legt se in een pott, dat daer geen sijroep me⁵⁷ in komt, laet dan de sijrop dick koecken en gietse daer dan op.

pagina 13 recept 25 Om kersen heel in te maecken.

Neemt groote bongaerds⁵⁸ kersen en snijet de halve st eeltjes aff, en neemt dan een tinne kan, en doet die vol kersen, en bindt die dicht toe en in een keetel water een uijrken¹¹ laeten koecken, en dan dat natt uijtgedrueckt, een bierglas vol tot een pont kersen en een pont suijcker. de eerste

¹¹ uijrken = uurtje

Figuur 57 Albert Cuyyp,
Meid met olieballen,



56 verslaen = afkoelen

57 me = mee

58 bongerd = boomgaard

pagina 14 recept 25 vervolg helft suijcker laeten smelten⁶⁰, en de ander helft daer over gestroeijt en heel hart laeten koecken, en 3 a 4 mael laten verslaen⁶¹, tot dat de keern⁶² inde stelen gaer is, dan in de pot gedaen en laetet de sijroep dick koocken, en die daer dan opgegooten Op het selve manier oock heele roode sans⁶³ beesen⁶⁴ die al vande struijck gesneden.

pagina 14 recept 26 Om Celee⁶⁵ van beesen.

Neemt een pont nat van roode beesen, en drij veerdel pont suijcker doet het saemen in een roode copere pan en laet het hart koocken, tot dat het op een telder⁶⁶ drijpt en steijf wordt.

pagina 14 recept 27 Om Roosen in te leggen, die men in de winter gebruickt.

Neemt purper ende andere roose knoppen, en legt die met steeltjes in een aerde keulse pot met laaghe en tussen elcke 6 a 8 rosen, wat wingers⁶⁷ blaer tot soo veel als gij daer wilt hebben, en dan boven

pagina 14 recept 28 vervolg op 5 a 6 wingers blaer,
en dan een booter peckel¹² van sout daer op
gemaect, en een klein gewichtjen daer opgeset, op
datse onder blijven, en als men se wil gebruicken, dan
moet men se savonts van te vooren uijt de peckel
nemen, en droogen die soetjes tussen een doeck off,
en Laet daer dan een drop sterck water boven
invallen, sal smorgens sijn ofse vars van den struijck
geploocken⁶⁹ sijn.

pagina 15 recept 28 Om een Ooghwater.

60 smelten = oplossen

61 verslaen = afkoelen

62 kern = binnenste

63 sans = jans

64 jans beesen = aalbessen

65 celee = gelei

66 telder = teller = bort

67 wingers blaer = druiven bladeren

pagina 15 recept 29 Om extract van Queen⁷⁰ te maecken.

Neemt een kan queen sap, doet dat in een pott en laet
het suicker tot driemael, en soo afgegoten dan in een vles
gedaen, als 't seer klaer is, een pont canarij suiijcker⁷¹ daer op
gedaen, drij viermael daegs lustigh geschut, maer in t schudden
de vles allegang⁷² aesem⁷³ gegeven, een stucktje caneel, een
stuckje galliea⁷⁴??
een cruijtnagel, tot ses wecken lang vrij geschudt en
dan toegedaen. probatum est.

**pagina 16 recept 30 Recept voor de vallende Siecken. pagina
16 recept 31 Remedie voor het Graveel.**

pagina 17 recept 32 Om Quejen⁷⁵ in te leggen.

Neemt de quejen vaers⁷⁶ van den boom, en wist⁷⁷ se
schoon af, en hangt dan een ketel met water over⁷⁸ en als
't koockt smijet daer de quejen in, en laet die op koocken
tot dat de schel baerst, neemt se dan daer uijt en leg se
op een tafel te droogen, en doet dan soo veel schellen en
kreusen⁷⁹ in dat water als gij quejen inmaect ofte
krijgen kont, en laet die dan lustigh koocken, en dan die

¹² booter pekel = zout oplossing waarmee de boter gepekeld werd.

⁶⁹ geploocken = geplukt

quejen in een ton ofte pot geleijs, soo vast als ghij se
kunt vlijen, en giet daer dan dat nat op als het kout
is, en legt daer dan een bodem op datse altijd
onder liggen, anders soudensij bederven, men machtsse
wel ongekoockt inleggen is oock goet.

70 queen = kweeperen

71 canarij suijcker = suiker van de Canarische eilanden

72 allegang = telkens

73 aeseem = adem

74 galliea = galigaan = alpinia galanga l.

75 queen = kweeper

76 vaers = vers

77 wist = wast

78 over = boven het vuur

79 kreusen = klokhuis van een appel of peer. o. a. in Gelderland en Overijsel.

pagina 18 recept 33 Om Orangie⁸⁰ schelle in te leggen.

Neemt Orangie appelen ende doet daer de schel aff, en
terstont in regen water geleghen, en laet se dan drij
dagen en drij nachten in 't water staen weecken, maer moet
alle daege vaerss⁸¹ water op sijn, en dan een ketel met water
overgehangen⁸², en als die op de soeij⁸³ is daer dan de
schellen in gesmeeten, en late koocken tot datse murff sijn, en
dan op drooge doecken kout laeten worden, en tot ijder pont
schellen een pont suijcker, maer moet de sijroep eerst laeten
koocken en schuijmen en dan kout worden eerde schellen daer
in sijn, en dan de schellen wat laete koocken, en dan wed
er afgeset tot 2 ofte

3 mael toe dat het genoch is, en dan de schellen in
een pot gedaen, en de sijroep laeten koocken tot
datse dijck is, en dan daer opgegooten, is seer goet.

pagina 19 recept 34 Om saep van Orangie Appelen te maecken 't welck goet is voor een quade maegh.

Neemt het binnenste uijt de Orangie Appelen, en doet
daer alle de koornen⁸⁴ uijt, en de wijtte vluijs⁸⁵, en
neemt dan 1 pont saep⁸⁶ en dan 1 pont suijcker, en doet
dat saemen in een cooperen pan ofte becken, en laet dat
saemen koocken tot dat het schoon geschuijmt is en laet
het dan koocken tot dat het soo dijck is dat het niet van
den teljeur⁸⁷ loopt, en doet het dan in een pot, is seer goet
voor een quade maegh.

pagina 19 recept 35 om seleij¹³ van Haertshoorn een unce⁸⁹ haertshoorn, 1 glaesje rijnseswijn⁹⁰, 1 glaetsje

¹³ seleij = gelei

water in een nieuw potje dicht toe gestopt en ge=
koockt tot dat 't is als deeg, en dan door gevrongen¹⁴,
en een citron ingedrukt en wat sijcker.

pagina 19 recept 36 Om Selei⁹² van vleet¹⁵.

Een half hoen, een half kalfschenckel, een half pint wijn,
een half pint water, een citro en ingedrukt

80 orangie = sinaasappel

81 vaerss = vers

82 overgehangen = boven het vuur gehangen

83 soeij = kook

84 koornen = korrels

85 vluijse = vliessen

86 saep = sap

87 teljeur = bord

pagina 20 recept 36 vervolg een stuck
caneel, seer lanck en dicht toegekoockt, dan door
gevrongen⁹⁴, en dan eerst de citroen en suijcker
en dan op gedaen.

pagina 20 recept 37 Om restorant⁹⁵ Een out
hoen klein gehaeckt en gewassen, dan in een
kan met een blaes¹⁶ toe gebonden, en seer langh
gekoockt in een ketel met water, en dan door
gevrongen.

pagina 20 recept 38 Om te Purgeren.

pagin a 20 recept 39 Om Ooghwater te maecken.

89 unce = once

90 rijns wijn = rijns wijn of zure wijn

¹⁴ gevrongen = gewrongen

⁹² selei = gelei

¹⁵ vleet = b.o. afvalstukjes

¹⁶ blaes = een tot een levend organisme behorend zakje, dat een vloeistof of een gas bevat.



Figuur 58 detail Jacob Cats, interieur woning aan de bloemgracht in Amsterdam vrouw die wafels bakt ca 1770 GA Amsterdam

pagina 21 recept 40 Om goede Wafelen te baecken

Neemt anderhalff pont tarwe meel, een kan soete melck, acht eijeren, het witte daer van gedaen, een pont gesmolten booter lustigh geklopt en altijd lustigh omgeroert als men se in 't ijser¹⁷ doet, de booter moet daer gheel warm inkomen, en gest nae behooren.

94 gevrongen = uitgewrongen

95 restaurant = restauraat

pagina 21 recept 41 Om een Citroen Taert te baecken.

Neemt drij halve stuijvers wijtte broodt⁹⁸ klein gerift⁹⁹, en 3 citroenen de buijtenste schel daerin gerieft ende het nat daer schoon ingedrukt, en 6 soere¹⁰⁰ appelen daer ingerijfft¹⁰¹, en 4 eijeren, en suijscker en booter na de mondt, en dat samen opgekoockt met een glaswijn, en dan inde korst gedaen, maer geen korst daer boven op. +

pagina 22 recept 42 Voor een quade Maegh.

¹⁷ ijser = wafelijzer

pagina 22 recept 43 Om Marmelade van Oranjeappel¹⁰² te maecken

Neemt pome de renette¹⁰³ ofte vande roomse rabouwen¹⁰⁴ een pont geschelt, en met 3 a 4 lepelen regenwater gekooct tot appelmoes, en dan een pont broot suijcker daer in, neemt dan 4 klooster orangjen appelen rijft de schellen daer in, en het saep door een kamerdoeck¹⁰⁵ daer ingedaen, en dan samen laeten koocken dat het van een tynne telder¹⁰⁶ loopt, dat men het kan sneijden. +

pagina 22 recept 44 Om een hoender Pasteij te

maecken. Neemt een goede korst, en doet die in de pan, en neemt dan 2 a 3 jonge hoenderen, en sneijt die aen stuickjes, en doet daer het vet af, en dan wat=

pagina 23 recept 44 vervolg gehac kt calfvlees tot ballen gemaect, en wat bodems van Artesiocken¹⁰⁷ en wat heele peeper en wat bloem, en lustig booter, en wat gestoote beschuijt, en dat soo door een geleijt, en dan een lepel ofte 8 nat dat lekker is, nu en dan de korst boven op, en als se haest gaer is een sous gemaect van doijsers van eijeren en lamoen¹⁰⁸ sop, en dat boven ingegoten, en dan wat geschut dat het overal loopt, en dan opgedaen.

98 drij halve stuijvers wijtte broodt

99 gerift = geraspt

100soere = zure

101ingerijfft = in geraspt

102appel tussen geschreven

103pome de renette = appelsoort

104roomse rabouwen = appelsoort

105kamerdoeck = kamerijksdoek, zeefdoek afkomstig uit Kamerijk (= Cambrai in Noord Frankrijk) 106 telder = teljoor = bord

107artesiocken = artisjokken

108lamoen = citroen



Figuur 59 [Osias beert], *Stilleven met artisjok*, ca 1610 RMA SK-A-2549

pagina 23 recept 45 Om kervel koeckjes te backen.

Neemt 6 eijeren, en anderhalfe gestoote beschuijten
en gehackte kervel wat veel, en wat gesmolte booter en
wat suijscker, en dat samen gemengt, en baeck [je¹⁸] de
koeckjes dan, en maeck daer een saus over van een
lepel asijn en suijscker en booter.

pagina 23 recept 46 om Poele¹¹⁰ Vriekazee¹⁹ te maecken

Neemt 1 a 2 jonge hoenders het vel afgedaen en klein gehaec
kt, en dan kort gekoockt dat het gaer is, en dan een lepel of 4
van 't nat en doijsers van eijeren, en

pagina 24 recept 46 vervolg

gehackte peterseleij en lamoen sop daer een saus van gemaect,
en daer inde schootel overgegooten.

pagina 24 recept 47 Om een Citroen Vla te maecken

Neemt een mangelen ¹¹² wijn en koockt dat op, en een
popje¹¹³ caneel daer in, ende als dat verslagen¹¹⁴ is, doet
darin 14 doijsers van eijeren, die eerst wel gekloopt,
ofte 9 met witte, en dan suijscker nae de mont¹¹⁵, en de
buijtenste schel van de citroen daer in geraspelt, ende
het sap daer soo veel ingedrukt als het u smaect, en dan

¹⁸ je gaat verscholen onder een vlek

¹¹⁰ poele = poule = kip

¹⁹ vrikazee = frikasee = gerecht van gehakt vlees

laeten dickeren¹¹⁶, in een schootel gedaen, en als 't dan niet dick genoch is, soo laet het op water ofte vir¹¹⁷ nogh staen.

pagina 24 recept 48 Om een Giers²⁰ koeckje te baecken.

Neemt een half pont giers en laet die met water koocken datse gespleeten is, en laet die kout worden met een goet stuck booter daer in, en dan 8 eijeren en suijcker caneel, en wat roosewater en roert dat onder mal=

pagina 25 recept 48 vervolg

kander, ende smeert dan koude booter in de pan, ende stroeijt dan gestoote beschuijt daer in onder en de boven, en laet het gaer baecken.

pagina 25 recept 49 Om Citroen koeckjes te backen

Neemt een pont broot suijcker¹¹⁹ geraespt, en wit van een eij, een citroen schel geraspt, ende het sap daer in gedrukt, dit altesaemen tot deeg gekneet, en dan kleine koeckjes daer van gemaect, ende op een pampier²¹ inde taerte pan¹²¹ geleijt, en wat haestig affgebacken.

pagina 25 recept 50 Om Mackrons te backen.

Neemt een pont gestoote Amandelen, en drij veerendeel pont suijcker, en 2 witte van eijeren en een hal ve citron, en de buijtenste schell daer in gedaen en wat roosw ater.

112mangel = mengel = inhoudsmaat

113popje = klein linnen bundeltje

114verslagen = afgekoeld

115mont = naar de smaak

116dickeren = dik of stevig worden

117vir = vuur

pagina 26 recept 51 Om Mackrons van Citroen te maecken.

Neemt een citroen mue[r]ff¹²² gekooct in ruijm water, en ruijm soo veel fijne suijcker als citroen en de citroen heel kleijn gereeven¹²³, en dat omtrent een half quartier uijrs¹²⁴ gekookt, en altijt geroert, en daer dan koeckjes van gemaect,

²⁰ gierst = kafferikoren = sorghum bicolor

¹¹⁹ brootsuiker = kegelvormig suikerbrok

²¹ pampier = papier

¹²¹ taerte pan = taartpan

en op een planck geleijt, maer daer fijne suiijcker onder gestroeijt, en soo laeten droogen.

pagina 26 recept 52 Om Weverspolen te backen. Neemt een pont weijte meel, 15 eijeren, een weinigh melck pas¹²⁵ 3 a 4 lepels, en dat samen een half uijrken¹²⁶ gekloopt, en dan een vlaeke tijnnen schootel heel vet met booter gesmeert en daer in gedaen, en onder en boven vuur gedaen, maer weijnig want het moet niet koocken, en als het dan stif¹²⁷ is, moet men daer snetjes¹²⁸ af sneijden²², ende in een taert pan lustigh smout¹³⁰ ofte ongesoute booter gesmolten, en daer de spoelen in gaer gekoockt.



Figuur 60 Taartpan met deksel miniatuur (poppenhuisgoed) RMA BK-14656-323

122 mue[r]ff = gaar

123 gereeven =
geraspt

124uijrs = uren

125pas = juist zoo groot als het moet

126uijrken = uurtje

127stif = stijf

²² lezing snuijden of snijden is ook mogelijk

¹³⁰ smout = vet

pagina 27 recept 53 Om een Vlae te backen¹³¹. Neemt een mengen vet van soete room en 14 eieren, en doe daer de halve witte in, en de eieren wel klein geklopt, en soo soet al s men 't wil hebben en de suiijcker en eieren soo lang geklopt, dat de suiijcker gesmolten¹³² is, en dan giet men 't door een teems en dan in een aerde¹³³ pot, en dan op koolen¹³⁴ gestadigh roeren tot het soo heet is, dat men een droppel boven op de hand kan lijden¹³⁵, en dan moet een korst in de taerte pan gereet staen, en staen eerst een weinig op het vuer te droogen, en dan giet men de room daer in, en laet het staen backen tot 't stijff is, maer 't moet niet koocken.

pagina 27 recept 54 Om roode Letters te maecken.

Neemt een pont en 4 loot weijte mel, een lb brood suiijcker, een loot caneel, ½ loot muschaet, een

pagina 28 recept 54 vervolg

vierdel loot gember, 2 loot rooboles¹³⁶, een veerdel¹³⁷ lb booter, 3 eieren, de booter moet gesmolten sijn, een citroen de schel daer in gerieft¹³⁸, en dat soo lang gekneet dat men daer letters van kan leggen, en dan op pap ier met booter gesmeert, inden oven gebacken ofte in een blecke¹³⁹ pan.

pagina 28 recept 55 Om 't gebloet te reinigen en een koude verslunde maege.

pagina 28 recept 56 Om 't gebloet te reinigen.

pagina 29 recept 57 Om een gehaeckte soete pasteij te backen.

Neemt gebraden ofte gekoockt kalfvlees klein gehaeckt, en dan suicker, caneel, booter na dat gij het soet ofte vet wilt hebben, corinthen¹⁴⁰ en wat sucade, en een roomertjen¹⁴¹ met wijn en laet dat dan wat koocken, en maeckt dan de korst als het gekoockt is, en doet daer dan in, en laet het dan voort gaer backen.

131backen = het gaat hier over vlaa dat moet dus vlade zijn

132gesmolten = opgelost

133aerde = aardewerken

134koolen = houts of steenkool

135lijden = verdragen

136roobooles = robolus = kleurstof

137veerdel = een vierde deel

138gerieft = gereven = geraspt

139blecke = ijzere

140corinthen = krenten

141roomertjen = wijnglas

pagina 29 recept 58 Om een groote Vrickedel¹⁴² te maecken

Neemt rouw kalfvlees en wat varsspeck¹⁴³ klein gehaecht, en een gesoute lamoen daer onder gehaecht, en een weinigh gereven witte brood, en wat rompen, en wat peeper, en wat gember, en 2. doijers van eijeren, en een wit, en dat ander wit inde handen, en een weinigh op het hackbort en dan aen een klomp gemaecht, en dan en vlacke

pagina 30 recept 58 vervolg pan op het vuer met een lustigh stuck booter daer in gesmolten, en daer de klomp ingeleijt, en lustigh daer in gebrade op beide seijden, en dan een vaerse citroen daer in, en een weinigh kalfsnat¹⁴⁴ en wat gereven wittebroot, en dan eens lustig opgestoofd, en wel gewaert dat het niet aen en brand, en dan in een schootel gedaen, en wat amandelen ge= pelt, en midden door gesneede, en daer boven in= gestocken.

pagina 30 recept 59 Om een Wijn Vlae te maecken.

Neemt 3 groote ofte 5 k leine beschuijten die kein¹⁴⁵ gestooten, en 7 eijeren, en een vierdelpont suijcker, en qualijck¹⁴⁶ een mengen¹⁴⁷ wijn, en een pintje water, en wat gestooten caneel, en doet het in een schoo tel, en ruert het dat 't kookt en hups dick word, en doet daer dan wat suijcker en caneel op.

pagina 31 recept 60 Om een kerp¹⁴⁸ te stooven.

Maeckt de kerp schoon en laet daer het bloet bij, en neemt dan wat peper en wat rompen¹⁴⁹, en nagelen, en wat lamon sap, en een kleine hoofd loock¹⁵⁰ in het midden en wat gereven¹⁵¹ wittebroot, en stoof het dan, en als 't gaer is, neemt daer dan het loock uijt.

142vrickedel = frikandel

143varsspeck = vers spek = opgerookt spek

144kalfsnat = kalfsbouillon

145kein = klein (1 weggevalen)

146qualijck = b.o. krap niet in WNT

147mengen = mengsel = inhoudsmaat

148kerp = karper

149rompen = slechte kwaliteit nootmuskaat

150loock = knoflook

151gereven = geraspt

pagina 31 recept 61 om Wijndruiven Mostert te maecken

Neemt wijndruiven die niet heel riep¹⁵² zijn, pluckse van de steeltjens schoon af, doet de afgepluckte wijn[=] beesen¹⁵³ in een houten vaetjen, stoetse met een stamper aen stucken ofte kort, neemt dan mostaersaet¹⁵⁴ half wit en half bruin, na dat gij veel druiven nat hebt ende een verdel lb coriander saet, maeck dit te samen met dat druiven nat, gelijk de mostaert ordi= naris¹⁵⁵ gemaeck word, maer hier moet geen asijn in, maer alleen met het druiven nat.

pagina 32 recept 62 Om hare locken te doen krullen.

pagina 32 recept 63 Om Engelsche Podding te backen

Drij veerdel lb calfsvet gesmolten of klein gesneden, en voor 3 stuivers wittebrood de kruijm uijtgerijft¹⁵⁶, en 10 Eijeren, 6 met wijt, drie verdeel pont chorinten¹⁵⁷, 1 loot caneel, 1 nooten muschaet, wat suijcker, een bier glas met wijn, een half glas met water, dit gemengt, en dan een taert pan broot in= driefft¹⁵⁸ en door gestroeijt, en soo gebacken.

pagina 33 recept 64 Om een Marsepeijn te maecken.

Neemt 2 pont gepelde amandelen stoot die geheel klein in een mortier, en ander half lb suijcker daer onder gestooten en wat roosen water als het geheel klein is, soo doet het in een pannetje op 't vuer, koockt en roert het soo lang tot het aen de pan niet meer en kleeft, en formeert 't dan nae U eigen sije= en¹⁵⁹ legt het in een taertepan op wat papier fijne suijcker gestroijt te droogen, neemt dan een weinigh roosewater, of wit van Een Eij klein geklopt met fijne suijcker en strickt¹⁶⁰ de marsepeijn daermede, en laet het weder wat droogen.

¹⁵² riep = rijp ¹⁵³

wijnbeesen = druiven

¹⁵⁴mostaersaet = mosterdzaad

¹⁵⁵ordinaris = gewoonlijk

¹⁵⁶uijtgerijft = geraspt

¹⁵⁷chorinten = krenten

¹⁵⁸indriefft = b.o. in drijft

¹⁵⁹sije= en = b.o. idee of overtuiging (sien = achten)

¹⁶⁰strickt = strijkt

pagina 33 recept 65 Een Lecker Schootel gestooft.

Neemt 6 duiven twee snejen in de borst g edaen en een half uijrtje in asijn gelegd, en een half dosijn balletjens van kalfvlees met peterseleij gehackt, en

te saemen gestooft, en wat kruijt en booter, en op het laest, wat asijn en suijcker.

pagina 34 recept 66 Om Spaense pap te maecken.

Neemt 2 pinte vet van soete room, 6 loot rijs gestoten als meel¹⁶¹, 4 loot suijcker, mengt dat [...] wel onder malkanderen, laet het saemen een uijr op klare¹⁶² koolen koocken, en gestadigh geroert, dat 't niet aenbrandt, neemt dan 3 doijers van eijeren klein gekloopt¹⁶³, en 4 lepels roosewater, mengt dat onder malkanderen, en giet het daer soo siedent in, doet het dan in een schootel, men neemt in plaets van vet van room wel soete melck, maer dan in plaets van 3 eijeren wel 6 a 8 doeijeren.

pagina 34 recept 67 Om een Amandel vlaâ te maecken.

Neemt een half lb gestooten amandelen, en 3 pintjes soete melck, 6 gestooten beschuijten een goet stuck booter, wat roosewater, en een virden¹⁶⁴ deel pondt suijcker, en dat saemen in een arde¹⁶⁵ pot of schootel geroert, dat het dick is of

pagina 35 recept 67 vervolg koockt, maer men moet het gestadigh roeren, en laeten het een weinigh verslaen¹⁶⁶, eer het op tafel komt.

pagina 35 recept 68 Om Paling Pastei te maecken.

Men moet de paling sniden, en een daegh laten hangen, en dan met peper en sout vrieven¹⁶⁷, en nootenmuschaet, en men moet daer wat gehakte peterselie bij doen, en dan inde korst doen, en als hij gaer is, moet men een sous maecken, van wat verjus en wijn en 2 a 3 doeijeren van eijeren.

¹⁶¹ rijs gestote als meel = rijstebloem ¹⁶²

klare = b.o. heldere; wrs. gloeiende kolen

¹⁶³gekloopt = geklopt

¹⁶⁴virden = vierden

¹⁶⁵arde = aardewerke

¹⁶⁶verslaen = afkoelen

¹⁶⁷onduidelijk vrieven = wrijven

pagina 35 recept 69 Om een Vrijdaegs hoen¹⁶⁸ te koocken.

neemt 3 kannen soete melck, en 3 halve stuijvers witte brooden vrij heel out backent, en daer een sneetjen afgesneeden, en dan schoon uijtgehalt en dan de kruijm klein gevreven, en daer dan wat gesmolten

booter en suijcker en caneel en 3 eijeren en corinte¹⁶⁹
en dat ond er malkander met wat roosewater
gemengt en weder in de korst gedaen, decktseltjen¹⁷⁰
daer op gelegd, en de melck moet koocken daer dan
ingeleijt, en laeten het vrij¹⁷¹ drie a vierde half uijren
koocken.

pagina 36 recept 70 Om Queen vlees te maecken.

Neemt 3 lb Queen aen snippers gesneden, en 2 pont
suijcker, een kan regenwater 2 citroenen, met
schelle¹⁷² met all heel klein gesneden, de citroenen een
weinigh, nae dat de queen hardt gekookt hebben,
daerbij gedaen, men moet die in een nieuwe aerde pot
koocken, en altijt met een houte lepel roeren, soo lang
tot dat het als seleij¹⁷³ van een teljeur¹⁷⁴ afgaet.

pagina 36 recept 71 Om Benjes¹⁷⁵ te maecken.

neemt 2 a 3 lb booter en die opgesooden, en daer al
het sout afgeschuijmt, neemt 1 pont weite bloem, en
12 eijeren, 6 witte daarvan, een weinigh soete melck,
en een glaesjen spaense wijn, een weinigh suijcker
en wat caneel, en wat anijssaet onder malcaneren
heel klein gestooten dat altesamen wat dick
geslagen, en dan appelen aen dunnen schiven²³
gesneden en daer ingedoopt, en dan in die booter
gebacken.

pagina 37 recept 72 Om een Amandel Tart te maecken

Neemt 1 pont Amandelen heel klein gestooten met
roosewater, een half lb suijcker, 3 vierendeel gesmolten
booter, en 8 eijeren 4 de witte uijtgedaen en wel te s
amen gemengt.

¹⁶⁸hoen = kip

¹⁶⁹corinte = krent

¹⁷⁰decktseltjen = dekseltje

¹⁷¹vrij = b.o. niet afgesloten

¹⁷²shelle = schil

¹⁷³seleij = gelei

¹⁷⁴teljeur = bord

¹⁷⁵benjes = beignet

pagina 37 recept 73 Om kersse Water te maecken.

Neemt 3 pinte rinsse¹⁷⁷ brandewijn, een pint

²³schive = schijven

roosewater, anderhalf pont brongart²⁴ kerssen sonder de steenen, anderhalf pont brootsuijcker, een loot grof gestoote caneel, 6 aesen²⁵ amber²⁶ klein, dit alles in een vles, daer een darde part van leegh moet sijn, s et de vles daer de son heet is, maer moet wel toegestopt sijn, dan daer geen craght uijt kan, moet de eerste acht daegen wel geschut worden ofte geroert.

pagina 37 recept 74 Om Bisquit te ma ecken. Neemt 4 eijeren van de verste, en doet daer dan een hal f pont suicker in, en slaetse wel onder makander, tot dat het wit word, en mengt

pagina 38 recept 74 vervolg daer dan 9 onse fijne bloem onder, en dat te deeg onder malcander, doet het dan in een vier= kante blecke¹⁸¹ doose, en setse in een oven daer br oot uijtkomt. Soo maeckt oock roode letters maer doet daer 1 loot vande beste roode bolis²⁷ daerbij.

pagina 38 recept 75 Om Muskus Peeren te confijten. Neemt 2 lb suijcker en clarificeert die tot ciroop, en neemt dan 100 peeren schelt die en laet de steltjes¹⁸³ daeraen, geschelt sijnde moet men se strax in het water leggen, want sij anders bruijn uijtslaen, en als de ciroop¹⁸⁴ koockt, doet men de peere daerin en laetse kookken datse wel murw sijn, en doet dan u peeren in de pot, en dan de ciroop noch we er gekoockt dat het bint, en dan op de peeren inde pot

¹⁷⁷ rinsse = zure

pagina 38 recept 76 Om Citroen Pap te maecken Neemt een pint of drie gelderse¹⁸⁵ pintjes wijn, en die eens opgesooden, en als het een wijn ver=

²⁴ brongart = b.o. bongerd = boomgaard in Limburg komt een wilde variant van de zoete kers voor, de boskriek(kers). vroeger werd de kers in vrij grote hoeveelheden ook in noordelijker streken geteeld, onder andere ook in Nederland in de Betuwe.

²⁵ aesen = medische gewichtsmaat 1 pond = 16 ons = 32 lood = 320 engels = 10240 aas aas = 0,048 g

²⁶ amber = stof, die gevonden wordt in het lichaam van de potvis ¹⁸¹ blecke = blikken

²⁷ roode bolis = robolus = kleurstof

¹⁸³ steltjes = steeltjes

¹⁸⁴ ciroop = siroop

slag¹⁸⁶ is, doet daer in 14 doeijeren van eijeren die eerst wel gekloopt, siet hier voor citroens vlaâ

pagina 39 recept 77 Suicker Broot te backen. Een lb en een half vierdel pont bloem meel, een pont suijcker, 8 eijeren klein gekloopt, en dan bij de suijcker gedaen, en dan noch een half uijr gekloopt te weeten het meel, suijker en eijeren, het blicken¹⁸⁷ met booter gestreecken, als het brood uijt de oven komt, dan daer in te backen geset tot dat het root is, als het droogh is gesneeden, en daerna een weinigh inden oven geset, om dat het stif¹⁸⁸ sal worden.

pagina 39 recept 78 Om comcommers in te leggen
Neemt vande kleinste comcommers, en die schoon gewassen, en dan het water schoon of laten druijpen, en dan in een pot een laegh comcommers, en dan wat groove gestoten peper, sout en wat muscha ten bloem en schiven mireckx wortelen¹⁸⁹, en lauweren blaer¹⁹⁰, en dan de asijn, moet men in een roode koopere ketel opsieden en dan soo heet daer op gieten, en dan datelick toe= stoppen, dat de wasem daer in blijft, en dat 9 dagen na den andere afgegote n en opgekooct en toegestopt sijn goet

pagina 40 recept 79 Om Pommade voor de Handen te / Maecken. pagina 40 recept 80 Om Geele Pomade voor de Lippen.

pagina 41 recept 81 Om Laet Virginael te maecken.

¹⁸⁵Gelderse pintjes = Gelderse pinten

¹⁸⁶verslagh = afgekoeld

¹⁸⁷blicken = bakblik

¹⁸⁸stif = stijf

¹⁸⁹mireckx wortelen = mierikswortel

¹⁹⁰lauweren blaer = laurier bladeren

pagina 41 recept 82 Om Babarisse¹⁹¹ te confiten.

Doet de B arbarisse de steeltjes off, en neemt een laeg Barbarisse, en een laeg brootsuijcker¹⁹², en set het dan in een vles ofte glas inde son, maer het moet dicht toe sijn. Op dat fatsoen¹⁹³ sijn oock goet sint Jansbeesen¹⁹⁴, ofte flamboose¹⁹⁵ extrackt doet oock alsoo als wat casie¹⁹⁶ daer bij.

pagina 41 recept 83 Om Kerssen te confiten Neemt 3 pont suijcker koock se tot ciroop, en

suijvertse wel, neemt in plaets van water wat ael=
beese sap om de ciroop te maecken, neemt dan 6 lb

pagina 42 recept 83 vervolg kerssen de steeltjes
daer boven wat afgesneeden de kerssen moeten
vars¹⁹⁷ gepluckt en sonder bladeren sijn, laetse een
uijr lang te saemen soetjes koocken, neemt dan de
kerssen uijt en doetse in een pot, laet die ciroop¹⁹⁸
noch sieden tot se bint, giet die mede op de kerssen
inde pot, sullen goet sijn.

pagina 42 recept 84 Om witte Queen Vlees te maecken

Neemt derde half lb. geschelde Queen, en de kreuse¹⁹⁹
wel uitgedaen, koock die wel meurch in versche kernemelk,
en wast die dan in schoon regenwater af, en dan klein door
een stermin²⁰⁰ gevreven neemt dan 2 lb goede witte
suijcker schoon geclari= ficeert²⁰¹, en dan de Queen daer in
gedaen en te saemen gestadigh geroert, en soo lang
gekoockt als voore
dat het van een tinnen teller afgaet, en dan in doesjes²⁰² of
glaesjes gedaen, in plaets van kernemelck koockt mense
oock wel in schoon regenwater, ongescheelt²⁰³ tot datse
meurf²⁰⁴ worden, en dan de kreuse en schellen afgedaen,
en door stermijn, en voorts als boven.

191 barbarisse = zuurbes

192 brootsuijcker = kegel suiker

193 fatsoen = manier

194 sint jansbeesen = aalbes

195 flamboosen = framboos

196 casie = Er bestaan vele kaneel varianten, maar de belangrijkste zijn de ceylonkaneel en de cassia of kassie. Cassia is wat
branderiger en zoeter dan ceylonkaneel. <https://nl.wikipedia.org/wiki/Kaneel> 197 vars = vers

198 ciroop = siroop

199 kreus = klokhuis dialect

200 stermin = stromijn = vergiet

201 geclarificeert = gezuiverd

202 doesjes = doosjes

203 ongesheelt = ongeschilt

204 murf = gaar

pagina 43 recept 85 Om Halve Queen te confijten.

Neemt 6 lb ongequetse²⁰⁵ Queen schelt die en snijtse
half door, ende kreuse²⁰⁶ schoon uijt, neemt vijfte²⁰⁷
half lb. suiijcker, en maeckt daer ciroop af, en als de
ciroop weder koockt, doet dan de queen daer in laetse
koocken tot het sap begint dick te worden en doetse
dan inde pot, het sap laet dan noch wat sieden, men
steeckt inde Queen wel een nagel, men kan de ciroop

oock wel clarificeeren met sap van ge= raespte queen
in plaets van water, doch eer men de queen daer in
doet, en laet men de ciroop soo hoogh n iet binden als
wel andere confitueren, en soo de queen niet roodt
werden, doet men daer wel een stuckjen

2 a 3 swarte kroot²⁰⁸ bij

pagina 43 recept 86 Om Tabletten²⁰⁹ te maecken sonder vier.

Neemt een citron en druickt het sap daer uijt en de helft
van het geel van de schelle klein ge= sneeden, dan soo veel
suijcker van een broot²¹⁰ klein gestooten, en dan door een seef,
gedaen, en saemen
gemengt tot een dicke pap, en dan wat van die.²¹¹

pagina 44 recept 86 vervolg fijne suiijcker op
een teljeur²¹² gedaen, en daer dan soo wat kleine
beetjes daer op laeten vallen, en soo lang
geschut tot dat sij hardt sijn, en dan op een
planck wat suiijcker gedaen, daerop geleiijt tot
datse droogen.

pagina 44 recept 87 Om Celee²¹³ van Aelbeesen.

Neemt een pont beese sap door gevrongen²¹⁴ en 3
vierdel lb suiijcker, en laet dat hart kookken tot dat
het dick is, dat het op een teller²¹⁵ stijff word, doet
het dan in potten, en daer een papier op is goet.

205 ongequetse = gaaf

206 kreus = klokhuis

207 vijfde = een vijfde

208 swarte kroot = b.o. rode biet

209 tablet = een dunne plak

210 suiijcker van een broot = suikerbroot

211 punt niet correct

212 teljeur = bord

213 celee = gelei

214 gevrongen = gewrongen

215 teller = bord

pagina 44 recept 88 Om Aelbeesen te maecken.

Doet een pont beesen de struijckjes²¹⁶ met 3 a 4 bij
een gebonden, en dan 3 vierdell pont suiijcker op
het vier geset met een beetje water, en soo lang
geschuijmt dat de ciroop claer word, en dan de
beesen daer ingedaen, en eens lustigh daermede
Laten koocken, en dan de beese in een pot gedaen,

pagina 45 recept 88 vervolg en als de ciroop dick genoch is daer op gegoten.

pagina 45 recept 89 Om Conserff van Roosen. Neemt een pont roosen, en 2 pont suijcker, maer snijt de roosen aen de blaeren af, dat daer van het onderste niet in komt, en quetst²¹⁷ die in een mor= tier, en dan de ciroop met een weinigh water gecla= rificeert tot dat sij dick word, en daer de roosen inge= daen, en soo lang laeten koocken dat het te deegh dickt²¹⁸ maer altijd roeren.

pagina 45 recept 90 Om Pan Broot²¹⁹ te maecken.

Neemt witte broot, en daer rontom de korst afgesneden, en in koude soete melck te deegh door Laeten weicken, en dan eijer met suijcker geklopt en daer dat witte broot twee of drijmael inge= wentelt, en dan wel booter inde pan, en daer die in laten backen dat sij root worden.

pagina 45 recept 91 Om Rijs koeckjes te backen.

Neemt heel dicke gekoockte rijs, en wat eijeren en suijcker, en roosewaeter en caneel

pagina 46 recept 91 vervolg En mengt dat onder een, en baeckt daer koekjes van, en doe t dan wat suijker over.

²¹⁶struickjes = trosjes

²¹⁷quetst = maak ze fijn

²¹⁸dickt = dik wordt

²¹⁹pan brood = wentelteefje

pagina 46 recept 92 Om een Eijer kaes te maecken.

Neemt een kan soete melck en 8 Eijeren, en set dat in een aerde pot op het vier, maer klopt de eijeren eerst heel klein eer gij daer de melck op giet, en laet het dan stijl²²⁰ op het vier²²¹ staen tot dat het haest²²² koockt, en neemt dan een roomer met wijn, en doet daer suijcker in, en giet het dan daer in, en laet het dan staen tot dat het runt²²³, en laet daer dan een drop roosewater²²⁴ of 16 opdrupen, en dan in een kopje gedaen, maer dat daer het eerste afgeschept word, is het beste.

pagina 46 recept 93 Om Aertisjokken in te leggen.

Neemt aertesiocken, en doet dan daer de bladeren af

en snijdt dan duen²²⁵ het rou vande steel, en een
stroey breed laet het haer daer aen, en laet die
dan een uijr ofte twee in het water uijttrecken en
koockt die dan soo gaer, dat het

pagina 47 recept 93 vervolg haar daer van
gaet, maer doet daer een goede hand ofte 3 vol sout
daer in, en laet die op een doorslaegh²²⁶ staen tot
s.²²⁷ anderen daegs, en doet het haar dan met een tinne
lepel af, en legt die dan in een keulse pot, soo
vast als gij die kunt vlijen²²⁸, en maeckt dan daer een
sous op vande twee hondert moet men nemen, 4 lb booter,
en laten die in een ijsere pot lustig braeijen, omtrent een
half quartier uijrs²²⁹, en doet daer dan de schuijm van,
en doet daer dan soo veel weijte meel bij, en dan tve
of derdehalfe²³⁰ kan wijn asijn, en vierde halve kan
regenwater, dick af is, als een dicke pap, en laet dat met
een anderen een anderhalf quartier uijrs koocken, maer
daer moet wel 2 a 3 loot grove gestooten peper in, een
lustige hand vol sout ofte 2, het moet altijt geroert
worde n, en dat meel moet op het vir inde booter
worden geroert als in roggen brij, en alles alsoo op het
vier daer in gedaen worden, en dan in een aerde pot
gegoten en omgeroert tot dat het noch hups warm is, en
dan daer opgegoten,

220stijl = zoals gebruikelijk

221vier = vuur

222er staat kaest 223 runt = stremt

224woord gesplitst

225deun = dun

226doorslaegh = vergiet

227s. = des

228vlijen = leggen

229half quartier uijrs = 7½ minuut

230twe of derdehalfe kan = twee of anderhalve kan

pagina 48 recept 93 vervolg

En met een mes o pgelicht dat de sous daer
te deegh opkomt, en laet dan soo veel booter
smelten, dat daer een heele boden²³¹ over de pot
is, daer moeten se goet onder blijven.

**pagina 48 recept 94 Om Pomade te maecken. pagina
48 recept 95 Tand Puijer.**

**pagina 49 recept 9 6 Voor de Scheurmond. pagina 49 recept 97
Om Tantvlees te doen wassen voor scheurmond pagina 49 recept**

98 Voor een quade maagh pagina 49 recept 99 Een Keeldrank te maecken

pagina 50 recept 100 Een goet Hartstercking. pagina 50 recept 101 Remedie voor he t Colieck.

pagina 50 recept 102 Een recept voor Slackbrandewijn, of voor een Racking²⁸ pagina 51 recept 102 Vervolg

pagina 52 recept 103 Remedie voor de Cancker als die noch niet riep of geschooten is.

pagina 52 recept 104 Om Witte Ipocras²⁹ te maecken

Neemt een stoop goede franse wijn, vierde haelf vierendeel²³⁴ witte poejer suijcker, drij loot caneel half gestoten, 1/8 deel loot galiga³⁰, ¼ loot genver²³⁶ half gestoten, set dit samen inde wijn te weecken

pagina 53 recept 104 vervolg en laet het staen ontrent 24 uijren, dan door laeten lecken door een saeck²³⁷, het is goet den caneel moetter uijt bijten.

pagina 53 recept 105 Remedie voor het Blauschuijt. pagina 53 recept 106 Remedie voor een Quade keel

pagina 54 recept 107 Remedie voor Scheurmond.

pagina 54 recept 108 Remedie voor 't koude Vier.

pagina 54 recept 109 Remedie voor het Water.

pagina 54 recept 110 Voor Colijck

pagina 55 recept 111 Voor de Tandpijn. pagina 55 recept 112 Remedie voor de worm die geen salf kan / verdragen. pagina 55 recept 113 Remedie om een goede Wormsalf

²³¹ boden = bodem

pagina 56 recept 114 Remedie voor de Let in de keel.

pagina 56 recept 115 Remedie voor een quade keel. (1)

pagina 56 recept 116 Remedie voor een quade keel. (2)

²⁸ raking = b.o. kramp

²⁹ ipocras = hypocras een naar de griekse arts hypokrates genoemde kruidenwijn.

²³⁴ vierde haelf vierendeel = 1/32 ste pond = ca 15 g

³⁰ galiga = galigaan = Cladium mariscus is : rode verfstof, bereid uit de bladeren en wortels van de kasumba of bixa orellana.

maleis galuga [ook: galleguen]

²³⁶ genver = b.o. genever = jeneverbes

²³⁷ ipocras zak = filter

pagina 57 recept 118 Remedie om goede olijkrabbe³¹ te backen.

neemt weijte meel met room gemengt, en gest datse
stif is en rosijnen ende corinte ende gepelde
amandelen ende appels en succade, en dan den Olij
wel gebraden met broot en appel dat het claer is, en
dan in de locht geset, daer een lepel â 2 asijn in
gegooten, en dan kout laten worden, dan weder
opgebraden met lustigh booter en dan de krabbe
gebraden datse gaer sijn, sijn see r goet.



*Figuur
61*

*Hendrik Numan, Straatverkoopster van olieballen met twee klanten, Haarlem, 1746 –
1788, RMA RP-P-OB-30.163*

pagina 57 recept 119 Recept voor Duijselinge in't hooft

³¹ oliekrabbe, oliekrappe, oliekoek (in Gelderland, Overijssel, Drenthe, Groningen, n. mag. v. ned. taalk. 3, 225; Draaijer; v. Schothorst, dial. v. d. n.-w. vel.), = oliebol

**pagina 58 recept 120 Remedie van brandewijn om alle
versteifde leede te strieke ofte geswellen ende oock
kostelijck om in te nemen²³⁹.**

**pagina 59 recept 121 Remedie om koude, waterachtig
humeuren af te drijven. pagina 59 recept 122
Recept van een goede seruijs²⁴⁰.**

**pagina 60 recept 123 Een dranck voor de lopende vaen²⁴¹ pagina 60
recept 124 Een lieffelijck en geprobeert recept van 't / graveel**

**pagina 61 recept 125 Plasters te maecken om allerhande
quet= sure te geneesen, en quade borsten. pagina
61 recept 126 Remedie voor 't graveel.
pagina 61 recept 127 Voor de koude pis.
pagina 62 recept 128 Remedie tegen de roode loop. pagina
62 recept 129 Remedie voor de Beruering binnen
24 uijren te gebruijcken**

**pagina 63 recept 130 Om de Spraecke weder te krigen. pagina
63 recept 131 Voor die een Duijste r Gesicht heeft.
pagina 63 recept 132 Remedie voor den Aelt.**

**pagina 64 recept 133 Remedie tegen de steen seer
exellent beproeft en bevonden. pagina 64 recept 133
Remedie om Aposteunen, Canckers en quade geswellen
te verdrijven.**

**pagina 65 recept 135 Om Aposteunen te doen breecken die
inde keele komen.
pagina 65 recept 136 Om haer te doen groeijen een die kael is.**

**pagina 66 recept 137 Om een tand die seer doet van selfs
te doen uijtvalen sonder ijser daer aen te stecken.
pagina 66 recept 138 Lippen die gecloeft sijn van de wint=
vorsts oft anders te genesen.**

**pagina 67 recept 139 Om handen die van koude gekloven sijn te genesen.
pagina 67 recept 140 Om de Tandsweer te verdriven.
pagina 67 recept 141 Tegen de Loop des Buicks en Maghe
pagina 67 recept 14 2 Een preservatif tegen de Peste tegens
alle fenijn en Beete van dolle honden.**

**pagina 68 recept 143 Remedie voor een quade Borst.
pagina 68 recept 144 Om een salff te maecken als men't
lijff door gelegen heeft ende voor brandt te**

239intenemen geplitst.

240seruijs = ceruis = loodoxidezalf

241vaen slecht leesbaar

geneesen sonder lickstede.

pagina 69 recept 145 Om een bult en blondigheijt te verdrijven. pagina 69 recept 146 Om Pomade voor de Lippen.

pagina 70 recept 147 Een kostelijcke breuck salff.

pagina 71 recept 148 Een goet remedie voor Watersucht oft sucking vande vrouw van Mare

pagina 71 recept 149 Remedie voor het graveel geprobeert bij meer als hondert menschen maer als een vrouw swanger is en moet men 't haer niet ingeven.

pagina 72 recept 150 Recept voor een quade Mage.

pagina 73 recept 151 Recept voor het Colijck en Graveel.

pagina 74 recept 152 Recept voor de rode loop. pagina 74 recept 153 Voor de corts een gode mach²⁴² te maecken

pagina 74 recept 154 Chelee²⁴³ van Hertshoorn te maecken.

Anderhalf pint olde rijmse wijn, anderhalf pint pompwater, een once hartshoorn, een nieu aerde pot 2 ui jren laeten weicken eer men 't koeckt, en dan gekoeckt tot dat het beint op een tinne taeffelbort geprobeert fijne canari suicker gereven een loot, twee citroenen het nat daer uijt gedrukt door een geroert, door een fijn doecken geseijgt, die Celee oock door den doek geseijgt onder een geroert, en dan in scaeltjes wat gegooten om te stieven, maer daer moet wel caneel in de Celee gecockt sijn.

pagina 75 recept 155 Een salff die goet is voor iemand die de [z]eiden²⁴⁴ door gelegen heeft.

pagina 75 recept 156 Om p ille te maecken voor 't graveel

242mach = b.o. maag

243chelee = gelei

244onduidelijk leesbaar

pagina 76 recept 157 Om Expersjes²⁴⁵ te stoooven.

voor eerst de Expersjes aen stuckjes gebroocken
omtrent als een lit²⁴⁶ van een vinger groot, en dan
schoon gewassen, en met water even opgesooden, tot
datse niet te deegh meur²⁴⁷ zijn, en dan op een door=
slag²⁴⁸ gegooten om 't water te deege daer afteloopen
en dan in een arde pot gedaen met een beetjen vleesnat,
en een handt vol gehackte peterselij, en
3 eijeren onder malkanderen gehaeckt, met een
beetje nootmuschaet en een braef stueck booter
en wat sout, en dan late stoooven, tot dat 't gaer
is, het welcke seer goet smaect.

pagina 76 recept 158 Witte Ipocras te maecken.

Neemt een stoop goede france wijn vierde hallif
vierendeel²⁴⁹ witte poejer suicker, 3 loot caneel
hallif gestooten 1/8 loot galiga²⁵⁰ ¼ loots geimer²⁵¹
t'samen hallijf gestooten, set die saemen in de wijn
te weicken, en laet het staen omtrent 24 uren dan
door een sack laeten lecken, 't sal goetd fijn, den
caneel moet het uijt bijten.

**pagina 77 recept 159 Resept voor watersught vande furstjen
van manderscheijt²⁵².**

pagina 77 recept 160 Om beschuijt van anis te maecken.

Neemt drij p ont weitte²⁵³ meel, een half pont suijcker,
een vierden deel pont booter, een vierdel pont anis saet, 2
eijeren en dan met soete melck warm gemengt heel slap, en
dan als kleine stuickjes gedaen, en in den oven tot
beschuitjes gebacken.

pagina 78 recept 161 Recept voor Watersucht.²⁵⁴

pagina 79 recept 162 Resept

pagina 80 recept 162 vervolg Resept

**pagina 81 recept 163 Recept voor Watersught, pagina 81
recept 164 Remedie om voor een quade maegh eens
te doen braecken.**

²⁴⁵expersjes = asperges

²⁴⁶lit = vingerkootje

²⁴⁷meur = gaar

²⁴⁸doorslagh = vergiet

249 vierde hallif vierendeel = 1/32 pond

250 galiga = galigaen = *Cladium mariscus*

251 geimer = gember = *Zingiber officinale* ²⁵² Manderscheijt = plaats circa 60 km noord oost van Trier. Het betreft hier de gravin van Mnaderscheijt.

253 weitte = tarwe

http://www.berghapedia.nl/index.php/stift_elten ²⁵⁴ dit recept komt van de furstin van manderscheijt [in de Eifel] is de suster van de abdisinne van Vrede te elten.

**pagina 82 recept 165 Recept voor 't Podergra te gebruijcken. pagina
82 recept 166 Om heel schoon swart te verwen**

pagina 83 recept 167 Recept voor 't Water.

pagina 83 recept 168 Recept voor de Pest.



*Figuur 62 Brunswijkse Monogrammist, detail uit Bordeelscène, de wafelbakster ca 1530.
Städel Museum Frankfurt aM.*

pagina 84 recept 169 Om seer lekkere waffelen te backen,

Neemt een kan soete melck gemeeten met Gelderse²⁵⁵ maet daertoe 8 eijeren, ruim een tinne com gesmolte booter, 4 beschuiten een weinigh roosen water, een weinigh sout, de eijeren een weinigh geklopt met de beschuit, en daer in een vierdel spint²⁵⁶ weiten meel als soetjens daer ingeroert, en de

soete melck bloet louw²⁵⁷ gemaet, het meel daer door gestroijt tot dat het onder malkandere ge=menght is, omtrent een derde part van een tinne lepel gest²⁵⁸, het moet een uur of 8 van te vooren sijn gemengt eer men se backt, soo se dan te dick bevonden worden, moet men daer een schuetjen lau regen water door roeren soo als mense backen wil.

pagina 85 recept 170 Recept voor de geelesucht.

pagina 85 recept 171 Remedie voor sware verkouthijet ende grooten hoest.

pagina 85 recept 172 Recept (18^e eeuw)

pagina 86 recept 173 Een bittere wijn voor de milt ende voor de magh.

pagina 87 recept 170 Een goet Recept²⁵⁹ voor de pieren
pagina 87 recept 171 Recept (18^e eeuw)

pagina 110 recept [onb 18^e eeuw] om goede vleesworsten of sousijsen te maken

neemt een half pont sout op twintigh pont
vlees ander half loot peeper drij loot [..]
nooten musschaet en drij loot nagelen
dit geven zeer goede worsten

pagina 149 recept [onb 18^e eeuw] Om geraspte taart te maaken C.

Neemt agt oogjes appelen gereeven, agt eijeren twee met het wit, het sop van vier sitr oenen, en de scaalen gereeven, drie grote beschuijten, een vierendeel lb gestooten amandelen, een goed stuk caneel, 20 tinnen leepels vol gesmolte booter, wat suiker naar smaak.

Dit alles onderreen geroert²⁶⁰, en in een onder korst²⁶¹ gebakken

[Einde]

255 Gelderse kan = inhoudsmaat uit Gelderland

256 spint inhoudsmaat Drenthe, Overijssel, Gelderland

257 bloet lauw = 37 graden Celsius

258 gest = gist

259 het lijkt alsof er een recept staat of gestaan heeft.

260 woorden gesplitst.

261 onder korst = taartbodem



Figuur 63 Willem Joseph Laquy, het wafelhuis, 1775, Rijksmuseum Twente nr. 4116

Hoofdstuk IV Woordenlijst

3 verdel pont = $\frac{3}{4}$ pond

AAA

aerde = aardewerke

aerde =

aardewerken aeseem =

adem

aesen = medische gewichtsmaat 1 pond = 16 ons = 32 lood = 320 engels = 10240 aas aas = 0,048 g allegang
= telkens

amber = stof, die gevonden wordt in het lichaam van de potvis arde

= aardewerke

artesiocken = artisjokken

BBB

backen = het gaat hier over vlaai dat moet dus vlade zijn barbarisse = zuurbes benjes =

beignet blaes = een tot een levend organisme behorend zakje, dat een vloeistof of een

gas bevat. blecke = blikken blecke = ijzere blicken = bakblik

bloet lauw = 37 graden Celsius

boden = bodem bongerd = boomgaard boorage = kokommerkruid = borago officinalis l booter pekel = zout oplossing
waarmee de boter gepekeld werd. broen = bron brongart = b.o. bongerd = boomgaard in Limburg komt een wilde variant
van de zoete kers voor, de boskriek(kers). vroeger werd de kers in vrij grote hoeveelheden ook in noordelijker streken
geteeld, onder andere ook in Nederland in de Betuwe. brootsuijcker = kegel suiker

brootsuiker = kegelvormig suikerbrok

CCC

caliander = koriander canarij suijsucker = suiker van de Canarische eilanden casie = Er bestaan vele kaneel varianten,
maar de belangrijkste zijn de ceylonkaneel of echte kaneel en de cassia of kassie. Cassia is wat branderiger en zoeter dan
ceylonkaneel. celee = gelei chelee = gelei chorinten = krenten ciroop = siroop
corinte = krent

DDD

darde = derde

decktseltjen = dekseltje

deun = dun

dickeren = dik of stevig worden

dickt = dik wordt

doesjes =

doosjes doorslaegh =

vergiet doorslagh =

vergiet

drij halve stuijvers wijtte broodt

EEE

eng = nauw

expersjes = asperges

FFF

fatsoen = manier feber

= koorts flamboosen =

framboos **GGG**

galiga = galigaan = Cladium mariscus is : rode verfstof, bereid uit de bladeren en wortels van de kasumba of bixa
orellana. maleis galuga [ook: galleguen] galiga = galigaen = Cladium mariscus galigaen = galigaan = cladium

mariscus galliea = galigaan = alpinia galanga l. geclarificeert = gezuiverd geimer = gember = Zingiber officinale
gekloopt = geklopt

Gelderse kan = inhoudsmaat uit

Gelderland Gelderse pintjes = pint uit

Gelderland genver = b.o. genever =
jeneverbes geploocken = geplukt
gereeven = geraspt gereven = geraspt
gerieft = gereven = geraspt gerift
= geraspt gesmolten = opgelost gest = gist
gestoeten = gestoten gevrongen =
gewrongen gevrongen = uitgewrongen
gierst = kafferkoren = sorghum bicolor

HHH

half quartier uijrs = 7½
minuut hinsb eesen =
framboozen hoen = kip hueck
= hoek, kant

III ijsen = wafelijzer indriefft = b.o. in drijft ingerijfft = in geraspt ipocras =
hypocras een naar de griekse arts hypokrates genoemde kruid enwijn.
ipocras zak = filter

JJJ

jans beesen = aalbessen

HHH

KKK

kalfsnat = kalfsbouillon
kamerdoeck = kamerijksdoek, zeefdoek afkomstig uit Kamerijk (= Cambrai in Noord
Frankrijk) keim = klein (1 weggevallen) kern = binnenste kerp = karper
klare = b.o. heldere; wrs gloeiende kolen koolen = houts of steenkool
koornen = korrels kreus = klokhuis kreus = klokhuis dialect kreusen =
klokhuis van een appel of peer. o. a. in Gelderland en Overijssel.

LLL lamoen

= citroen
lauweren blaer = laurier bladeren lezing
snuijden of snijden is ook mogelijk lijden
= verdragen lit = vingerkootje
loest = loslaat
loock = knoflook

MMM

mach = b.o. maag
Manderscheijt = plaats circa 60 km noord oost van Trier. Het betreft hier de gravin van Manderscheijt.
mangel = mengel = inhoudsmaat marellen
= morellen = zure kers
me = mee melisse = citroenkruid = melissa
officinalis l.
mengelen = mengel = inhoudsmaat meur
= gaar
mireckx wortelen =
mierikswortel mont = naar de
smaak moschaten bloemen =
foelie mostaersaet = mosterdza
ad mue[r]ff = gaar
murf = gaar

NNN

OOO

oder = of (uit het duits)
oliekrabbe, oliekrappe, oliekoek in Gelderland, Overijssel, Drenthe, Groningen =
oliebol ongequetse = gaaf ongesheelt = ongeschilt orangie = sinaasappel
ordinaris = gewoonlijk ossetungen = anchusa officinalis over = boven het vuur
overgehangen = boven het vuur gehangen

PPP

pampier = papier pan
brood = wentelteefje

parij/pates kornen = paradijskorrels = aframomum
melegueta pas = juist zoo groot als het moet poele = poule
= kip pome de ren ette = appelsoort popje = klein
linnen bundeltje
proemen = pruimen (Oost-Nederlands)

QQQ

qualijck = b.o. krap niet in
wnt queden = kweeperen
queen = kweeperen
quetst = maak ze fijn

RRR

raking = b.o. kramp
restaurant
= restoraat riep =
rijp
rijnsewijn = rijen wijn of zure wijn rijen
gestote als meel = rijstbloem rinsse =
zure rompen = slechte kwaliteit
nootmuskaat rooboolen = robolus =
kleurstof roode bolus = robolus =
kleurstof roomertjen =
wijnglas roomse rabouwen =
appelsoort runt = stremt

SSS

s. = des saep = sap sans = jans schive = schijven schoerboot =
scheurbuik = ziekte ten gevolge van vitamine c gebrek selbe
blaeder = salvia officinalis = selve nb selbe gr. dr. ov. ge. selei
= gelei seleij = gelei semeet = b.o. hoeveelheid seruijs = ceruis =
loodoxidezalf shelle = schil
sijeen = b.o. idee of overtuiging (sien =
achten) sint jansbeesen = aalbes smelten =
oplossen smout = vet snetjes =
sneetjes soeij = kook soere = zure
spint = inhoudsmaat in Drenthe, Overijssel, Gelderland
steltjes = steeltjes
stermin = stromijn = vergiet
stif = stijf stijl = zoals gebruikelijk
strickt = strijkt struickjes = trosjes
suijcker van een broot =
suikerbroot swarte kroot = b.o. rode
biet

TTT

tablet = een dunne
plak taerte pan =
taartpan telder =
teljoor = bord telder =
teller = bort teljeur =
bord teller = bord
twe of derdehalve kan = twee of anderhalve kan

UUU

uijrken = uurtje
uijrs = uren uijtgerijft
= geraspt uit gesteft =
opgestijfd
unce = once

VVV

vaen slecht
leesbaar vaers =
vers vaerss = vers
vars = vers
varsspeck = vers spek = oNgerookt
spek veerdal = een vierde deel
verslaen = afkoelen verslagen =
afgekoeld verslagh = afgekoeld
verwaert = bewaart vier = vuur
vierde haelf vierendeel = 1/32 ste pond = ca 15
g vierde hallif vierendeel = 1/32 pond
vijfte = een vijfde vir = vuur virden = vierden
vleet = b.o. af valstukjes vlijen = leggen
vluijse = vliessen vrickedel
= frikandel
vriekazee = frikasee = gerecht van gehakt vlees
vrieven = wrijven
vrij = b.o. niet afgesloten

WWW

wan = wanneer, als weck =
week weitte = tarwe wijnbeesen
= druiven wingers blaer =
druiven bladeren wist = wast
woord gesplitst

ZZZ

zitwer = is duits curcuma zedoaria (christm.) roscoe = maagwortel = zedoarwortel zmietrindte
= Zimtrinde = kaneel

Hoofdstuk V Literatuurlijst

Mededingen via email

1. Dank aan Dirk Geirnaert, Instituut voor Nederlandse Lexicologie, Leiden
2. Dank aan Frans Laurentius, Kunsthandel Laurentius, Middelburg

Handschriften

3. Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA) Hs GJ 102
4. Antwerpen, Antwerpen Stadsbibliotheek Cock bouck z.p. z.j. Nr 635519
5. Antwerpen, Antwerpen stadsbibliotheek [Brabants kookboek] .z.p. z.j. Nr 13126535
6. Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA), Remedie-boeck, z.p., (1660) ms. XVE31
7. Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, De secreten ms. II 211
8. Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, Handschrift konfijtrecepten ms. 20427
9. Koninklijke bibliotheek van België Handboek Clara van Molle ms II 51
10. Emden Landesmuseum Kook Boeck voor juffer Anna ter Braeck van Opgandt 1656 MS 233
11. Emden Johannes Alasco Bibliotheek, Kookboek z.p., z.j. (ca 1700) (oud Landesmuseum MS 347)
12. Deventer, privé bezit, Kook=Boeck ende Remedie Resource z.p. [Antwerpen] 1757
13. Edingen, Arenberg-archief, handschrift 2, "Confiseur Flamand"
14. Gent, Koninklijke Academie handschrift 15 zie ook Muussers
15. Leeuwarden Tresoar 325 Familie Van Harinxma thoe Slooten 448 Receptenboekjes 17e-19e eeuw
16. Utrecht, Utrechts Archief inv. 1001 nr. 4104, Aantekenboekje van Margareta Wijts
17. Utrecht, Universiteitsbibliotheek , Confeteur Boexcken Amsterdam, 1663, ms. 10B14
18. Waasmunster, Abdij van Rosenberg Medische, culinaire en verfrecepten, ms. 54

Internet bronnen

19. Algemeen nuttig en noodzaaklyk stad- en land-huishoudkundig ..., Amsterdam 1794
https://books.google.nl/books?id=eWVeAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbp_ge_summary_r&c
 ad=0#v=onepage&q&f=false (10 november 2019)
20. Archieven <https://www.archieven.nl/nl/> (10 november 2019)
21. Archieven personen <https://www.archieven.nl/nl/zoeken?mizig=310> (10 november 2019)
22. Babylon 10 translation software <http://translation.babylon.com/spanish/to-dutch/> (7 maart 2017)
23. Battus, Carolus excellenten cock-boeck <http://www.kookhistorie.nl/index.htm> (10 november 2019)

24. Bedenkingen in de keuken, <http://www.hungryfeelings.com/> (7 maart 2017)
25. berghapedia <http://www.berghapedia.nl/index.php/Eltenberg>
26. berghapedia http://www.berghapedia.nl/index.php/Stift_Elten
27. berghapedia <http://www.berghapedia.nl/index.php?title=Bestand:St-vitus-hoch-elten.jpg>
28. berghapedia http://www.berghapedia.nl/index.php?title=Manderscheid-Blankenheim,_Maria_Francisca_I_van
29. Blancmange in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Blancmange> (7 maart 2017)
30. Boedelbank, <http://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/zoekvoorwerp.php> (25 maart 2019)
31. Braet Griet, Edelike spijsse en cock boucken,
https://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/002/162/506/RUG01002162506_2014_0001_AC.pdf (25 maart 2019)
32. Chris van Keulen <http://www.chrisvankeulen.nl/elten.htm>
33. Collectie Nederland <https://www.cultureelerfgoed.nl/onderwerpen/collectie-nederland> (10 november 2019)
34. Coquinaria <http://coquinaria.nl/> (10 november 2019)
35. Cubra
http://www.cubra.nl/specialebijdragen/BrabantCultureel/BC_BL_201505/irma_van_bommel_Lauran_toorians_Bosch.htm
36. Culinaire historie, <http://culinaryhistory.org/dutch.html> (7 maart 2019)
37. Delpher <https://www.delpher.nl/>
38. Dialect woordenboek, <http://www.meertens.knaw.nl/ewnd/> (7 maart 2019)
39. Dialect woordenboek, <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler.php> (7 maart 2019)
40. dialectkaarten <http://www.meertens.knaw.nl/kaartenbank/> (10 november 2019)
41. dialectwoordenboek <http://www.mijnwoordenboek.nl/dialecten/> (10 november 2019)
42. Dictionnaires de Traduction, <http://www.dicovia.com/espice/espece/espesse--nf12e-en-francais-ancien.htm> (7 maart 2019)
43. Dodoens, Rembert Dodoens, Cruydt-Boeck, 1644, <https://www.leesmaar.nl/cruydtboek/> (7 maart 2019)
44. Doursther, H. Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes Bruxelles, 1840,

45. elektronische Woordenbank van de Nederlandse Dialecten <http://www.meertens.knaw.nl/ewnd/> (10 nov. 2019)
46. Etymologiebank, <http://www.etymologiebank.nl/> (7 maart 2019)
47. Fahne, Anton Das fürstliche Stift Elten. Bonn 1850
https://reader.digitalesammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10029779_00005.html
48. Familienaam.be, <https://familienaam.be>
49. Familienamenbank, <https://www.cbgefamilienamen.nl/nfb/> (7 maart 2019)
50. Fruitbomen <http://www.fruitbomen.net/informatie/bloesem/> half april tot half mei (10 november 2019)
51. geldersarchief <https://www.geldersarchief.nl>
52. Genealogie site, <http://geneaknowhow.net/digi/antw-ni.html> (7 maart 2019)
53. Genealogie site, <http://www.genealogieonline.nl/genealogie-peeters-rouneau/119955.php> (7 maart 2019)
54. Genealogische verwijzingen, <http://genealogie.start.be/> (7 maart 2019)
55. Grimm's Wörterbuch, <http://dwb.uni-trier.de/de/> (7 maart 2019)
56. Groningerarchieven <https://www.groningerarchieven.nl/>
57. heerenberg <https://www.google.nl/maps/place/'s-Heerenberg'>
58. Hendrik van Grietje <https://www.hendrikvangrietjen.nl/verstandshuwelijk-hertog-en-abt/>
59. Het Utrechtsarchief <https://hetutrechtsarchief.nl/>
60. Historische kookboeken Historic Cook Books From Roman to the 17th century
http://nvg.org.au/documents/other/historic_cookbooks.pdf (7 maart 2019)
61. Historische recepten, <http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/> (7 maart 2019)
62. https://books.google.nl/books?id=7UNRAAAAYAAJ&hl=nl&source=gbs_book_other_versions
<https://archive.org/details/dictionnaireuniv00douruoft/page/n5> (7 maart 2019)
63. KB <https://www.kb.nl/>
64. Koock Een en nieuwen koock-boeck
http://catalogue.leidenuniv.nl/primolibrary/libweb/action/search.do?vid=UBL_V1 (7 maart 2019)
65. Le dictionnaire, <http://www.le-dictionnaire.com/> (7 maart 2019)

66. Lieveois, Daniel Gentse handschriften met keukenrecepten van de 17de en 18de eeuw
<https://docplayer.nl/59557879-Recepten-van-de-17de-en-18de-eeuw.html> (10 november 2019)
67. Lijst van abdissen elten https://www.wikiwand.com/nl/Lijst_van_abdissen_Stift_Elten
68. Marmelade in Wikipedia [http://nl.wikipedia.org/wiki/Marmelade_\(jam\)](http://nl.wikipedia.org/wiki/Marmelade_(jam)) (7 maart 2019)
69. Marsepein Historisch recept: marsepein uit de 17e eeuw,
<http://www.isgeschiedenis.nl/historischerecepten/historisch-recept-marsepein-uit-de-17e-eeuw> (7 maart 2019)
70. meerstens <http://www.meertens.knaw.nl/mgw/>
71. Meulen R. van Bibliografie der technische kunsten en wetenschappen 1850-1875, Amsterdam 1876
http://www.dbnl.org/tekst/meul014bibl01_01/meul014bibl01_01_0007.php?q=recepten#hl1 (10 november 2019)
72. Museum Rotterdam, <https://museumrotterdam.nl/collectie/zoeken> (7 maart 2019)
73. Nederlandsche apotheek, 's Gravenhage 1826 <https://books.google.nl/books> (10 november 2019)
74. Nederlandse maten en gewichten, <http://www.meertens.knaw.nl/mgw/> (7 maart 2019)
75. Noord-Hollandsarchief <https://noord-hollandsarchief.nl/beelden/beeldbank>
76. Nougat in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Nougat> (7 maart 2019)
77. Oude maten en gewichten, <https://familiegeschiedenis.be/toolsenhulp/oude-maten-en-gewichten> (7 maart 2019)
78. Picarta <https://login.access.authkb.kb.nl/login?url=http://picarta.nl/>
79. Pland, database van het Meertens Instituut, <https://www.meertens.knaw.nl/pland/> (7 maart 2019)
80. Rijksarchief in België, http://arch.arch.be/index.php?lang=nl_BE (7 maart 2019)
81. Rijksarchief in Nederland, <http://www.nationaalarchief.nl/> en <http://www.archieven.nl/nl/> (7 maart 2019)
82. Rijksdienst voor kunsthistorische documentatie <https://rkd.nl/nl/>
83. Rijksmuseum <https://www.rijksmuseum.nl/nl>
84. Scappi en zijn kookboek in Wikipedia, http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Scappi (7 maart 2019)
85. Sijs, Nicoline van der, Chronologisch woordenboek, https://www.dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/ (7 maart 2019)
86. Soortenbank <http://www.soortenbank.nl/index.php>
87. Staring oude maten en gewichten, <https://home.kpn.nl/vanadovv/Staring.html> (7 maart 2019)

88. Stefan's Florilegium, <http://www.florilegium.org/> (7 maart 2019)
89. Turrón in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Turron> (7 maart 2019)
90. Unicat <https://www.unicat.be/>
91. Urk en Elten <https://www.urkeruitgaven.nl/van-keizerlijke-oorsprong/urk-en-de-eltense-rechten>
92. veluwse geslachten <http://www.veluwsegeslachten.nl/cat/vgb0967.pdf>
93. Vlaams woordenboek, <http://www.vlaamswoordenboek.be/> 5 (7 maart 2019)
94. Wetenschap Het Kooek-boeck ofte Familieren Keuken-boeck,
http://www.hetdagelijksboek.be/index.php?p=wetenschap&detail_nr=5 (7 maart 2019)
95. Wiewaswie <https://www.wiewaswie.nl/> (10 november 2019)
96. Wiki kaneel <https://nl.wikipedia.org/wiki/Kaneel>
97. Willebrands <http://www.kookhistorie.nl/>
98. Woordenboek der Nederlandse taal, WNT <http://gtb.inl.nl/search/> (7 maart 2019)
99. Woordenboek van Vlaamse dialecten, <http://www.wvd.ugent.be/> (7 maart 2019)
100. ZVAB <https://www.zvab.com> (10 november 2019)

Gedrukte bronnen

101. anoniem Amsterdamsche bankete-bakker, De Amsterdam 1866
102. anoniem Cooek boeck, Een en nyeuwen; Thantwerpen M.D.ende.LX Facsimilé z.p. z.j
103. anoniem Hand- of taafel-boekjen ; Amsterdam z.j.
104. anoniem Handboekje voor koek- en banketbakkers,; Amsterdam 1849
105. anoniem Hollandsche koek- en banketbakkerij, De; Zaaandam 1900
106. anoniem Keukenmeester, De geoeffende en ervaren; of De verstandige kok, Leiden, 1701
107. anoniem Keuken-Meid, confituurmaakster; De nieuwe welervarene Utrechtsche; Utrecht 1769.reprint 2007
108. anoniem Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam 1761 Reprint Leiden 1965

109. anoniem keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam, 1746
110. anoniem keuken-meyd, De volmaakte Geldersche, Nymegen 1756
111. anoniem Kock, Of Sorghvuldige Huys-houdster De verstandige; Amsterdam 1670 Reprint 1993
112. anoniem Kock, De verstandighe,, oft, Sorgvuldighe huys-houdster, Brussel, 1687
113. anoniem Koek- en banketbakker (De goedkoope). ; Amserdam 1856
114. anoniem Kok, De nieuwerwetze kok, Amsterdam, z.j. [1740]
115. anoniem kook-boek, Het Hollands, of Neederlands, Leiden, 1724
116. anoniem Kookhandschrift, Dit te saamen lustig geklopt kookhandschrift uit 1704;Kalmthout, 2011
117. anoniem Kookkunst, Nieuwe Vaderlandsche; Amsterdam 1797. reprint Antwerpen 19
118. anoniem Boecxken van Cokeryen, Een notabel Brussel z.j. reprint Den Haag 1925 Amsterdam 1994
119. Battus, Carolus Een en seer schoonen ende excellenten cock-boeck In: Wirsung, Ch.: Medecyn Boec. Dordrecht, 1593 en latere drukken ook op <http://www.kookhistorie.nl/index.htm>
120. Blankaart, Stephanus Den Nederlandschen Herbarius, Amsterdam 1698 Reprint Alphen aan de Rijn 1980
121. Bo, Leonard Lodewijk de Kruidwoordenboek, Leliaert 1888
122. Bogtman, W. Het Nederlandsche handschrift in 1600, Haarlem 1973
123. Braekman, W.L. Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck Handschrift nr. 240 B 79843) Antwerpse Stadsbibliotheek. Antwerpen 1995.
124. Braekman, W.L. Een nieuw Zuidnederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw. Brussel 1986
125. Braekman, W.L. Medische en Technische Middelnederlandse Recepten. Gent 1975.
126. Braekman, W.L. Fragment van een zestiende-eeuws, handgeschreven kookboek, volkskunde 2001/2
127. Brenk, Gerrit van den 't Zaamen-spraaken tusschen een mevrouw, banket-bakker en confiteur, Amsterdam 1759
128. Casteau, Lancelot de, Ouverture de cuisine, Liege, 1604
129. Cialona, Ike Scappi, Bartolomeo; Koken voor Kardinalen, Amsterdam, 2015
130. Cockx-Indesteege, Elly en Claudine Lemaire; Een secrete-boeck uit de zeventiende eeuw, Antwerpen 1983
131. Cockx-Indestege, Elly Een en Nyeuwen Cooch Boeck. gedrukt te Antwerpen in 1560. Wiesbaden 1971.

132. Collen, J. V. A. (Compiler) ; 'Het "kock-boeck" van D. Carolum Battum, Antwerpen 1991 Mededelingsblad 9 37.
133. Confiturier, Gebak-Bereider en Keuken-Meester, De orange .; Amsterdam 1752. Herdruk Middelburg z.j.
134. Doursther, Horace Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes, Anvers 1840
135. Ende, Casparus vanden Schat-kamer, der nederduytische en francoysche tale, Rotterdam 1654
136. Falli, A. De hedendaagsche banketbakker Amsterdam 1851
137. Falli, A. Vervolg op: De hedendaagsche banketbakker Amsterdam 1854
138. Ferro drs. R.N. Over konfijtrecepten en andere zoetigheden... Handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek Brussel samen met het Confiteur Boexcken Anno 1663 Deventer 2019
139. R. N. Ferro, Koock Boeck voor Juffer Anna ter Braeck van Opgandt, Deventer, 2018
- 140 . Ferro, drs. R.N. Den cock : den armen ... ende accommoderen door Broeder Michael van Wersbeek, afgeschreven en becommentarieerd door [Deventer] : [R. N. Ferro]
141. Ferro, drs. R.N. Konfijt- en keukenrecepten van Huys te Warmont : receptenboek uit de zeventiende eeuw afkomstig uit het Hertogelijk Archief in Edingen Deventer 2017
142. Ferro, drs. R.N. Cock-Boeck uit het Handboek van Clara van Molle Handschrift II 51 K.B. Brussel In Van Mensen en Dingen 15e jaargang nr. 2 2017 pp 3 t/m 125 24 cm
143. Ferro, drs. R.N. De recepten van Bakkerij Soecker Alkmaar, 1782 Deventer : R.N. Ferro, 2017
144. Ferro, drs. R.N. Brusselse recepten uit Antwerpen : handschrift c:lvd: 13126535 Stadsbibliotheek Antwerpen Terroir. Mededelingsblad en verzamelde opstellen, ISSN 0775-4159 ; 30ste jaargang 2014-2015, nr. 4
145. Ferro, drs. R.N. De recepten van Margareta Wyts (1575/6-1615) : kookkunst uit de tachtigjarige oorlog 2014 Hasselt : Academie voor de Streekgebonden Gastronomie Terroir : mededelingsblad en verzamelde opstellen nr. 1, jg. 30, 2014
- 146 . Ferro, drs. R.N. Suasso's kookrecepten : een Portugees-joods kookboek uit de 18e eeuw ingeleid en van commentaar voorzien [Amsterdam : Amphora] 2002
147. Ferro, drs. R.N. Zestiende-eeuwse kookrecepten uit de Noordelijke Nederlanden : het receptenboek van Anholt en Eerbeek Mededelingsblad en verzamelde opstellen, ISSN 0775-4159 vol. 18 (2000), afl. 69 (jan), pag. 11-24
148. Ferro, drs. R.N. Vlaamse kookboeken Deventer 1997 Begeleidende tekst bij een tentoonstelling in de Stadsbibliotheek te Deventer
149. Ferro, drs. R.N. Oude Vlaamse kookboeken Mededelingsblad en verzamelde opstellen, vol. 14 (1996), afl. 56 (dec), pag. 3-66
- 150 . Ferro, drs. R.N. Koock ende huyshoudt boeck : receptenboek van Hemminga-State te Beesterwaag Antwerpen : Academie voor de Streekgebonden Gastronomie Mededelingsblad en verzamelde opstellen ; jrg. 12 (1994) nr. 47

151. Ferro, drs. R.N. Een verloren gewaand bierrecept herontdekt. De bereidingswijze van de Nijmeegse mol 1994
jaarboek Numaga : gewijd aan heden en verleden van Nijmegen en omgeving vol. 41 (1994), pag. 43-52
- 152 . Ferro, drs. R.N. Een verloren gewaand bier-recept. Bruinbitterbier Mededelingsblad en verzamelde opstellen vol.
11 (1993), afl. 4, pag. 32-40; vol. 12 (1994), afl. 1, pag. 11-13
153. Ferro, drs. R.N. Nederlandse gedrukte kookboeken tot het jaar 1850 In: Voeding, jrg. 41 (1980), nr. 9, 10, 11 en
12; jrg. 42 (1981), nr. 1, 2, 4, 6 en 8.
- 154 . Ferro, drs. R.N. Nederlandse handgeschreven kookboeken tot het jaar 1850 In: Voeding, jrg. 41 (1980), nr. 3, p.
102-111, ill.
155. Gouverneur, H.H.V.; De gids : practisch handboek voor elken bakker Veendam 1892
156. Graaff, B. de; De volmaakte banketbakker Leiden [1874]
157. Hallier, E.H., Flora von Deutschland 1880-1888
158. Heukels, H. Woordenboek der Nederlandsche volksnamen van planten, Amsterdam 1907
159. Janssens, Paul J.J.G., en Siger Zeischka; La noblesse à table, Brussel 2008
160. Jansen-Sieben, R. en van der Molen-Willebrands, M. ; Een notabel boecxken van cokeryen. Amsterdam, 1994
161. Jansen-Sieben, Ria en Johanna Maria van Winter ; De keuken van de late Middeleeuwen, Amsterdam 1998
162. Keermaeker, Frank; Een gekruid verhaal, Duffel 2011
163. Ketcham Wheaton Barbara; De smaak van het verleden, Amsterdam 1988
164. Knoop J.H. De beknopte huishoudlyke hovenier Amsterdam 1762
165. Knoop J.H. Pomologia, dat is Beschryvingen en Afbeeldingen van de beste soorten van Appels en Peeren
Leeuwarden 1758
166. Landwehr, John; Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945, Den Haag 1995.
167. Laurentius, T and Frans Laurentius Watermarks (1650-1700) Found in the Zeeland Archives 't Goy-Houtent, 2008
168. Laurentius, T and Frans Laurentius Watermarks, 1600-1650, found in the Zeeland Archives 't Goy-Houtent, 2007
169. Laurioux, Bruno et Odile Redon; Materiaux pour l'histoire de cadres de vie dans l'europe occidentale (10501250)
Nice, 1984
170. Libro della cucina del sec. XIV; Bologna 1863, reprint 1985
171. Lievois, D., Van mensen en dingen Gent 2012 Jrg. 10 nr. 1, pp. 32-75 Gentse handschriften met keukenrecepten
van de 17de en 18de eeuw
172. Lindemans, J. Een Antwerps receptenboekje van circa 1575-1625. In: Verslagen en Med. van de Koninklijke
Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde, 1960, 401-434.
173. Macras, Domingo Hernandez de; Arte de Cozina, Salamanca, 1607 (Reprint)

174. Magirus, Anthonius; Kooock-boeck ofte Familieren kevken-boeck, Antwerpen, Godtgaf Verhulst, 1663
175. Magirus, Anthonius; Kooockboec oft familieren keuckenboeck, Loven 1612
176. Martino, Maestro: Libro de arte coquinaria (sec. XV). Emilio Faccioli. Vol. 1. Milano 1966, 115-204.
177. Massiallot, François; Nouvelle Instruction pour les Confitures, les liqueurs, et les fruits, z.p. [Paris]1692
178. Masclef, A., Atlas des plantes de France, 1880-1883
179. Mulder, H.; Handboek voor brood-, beschuit- en kleingoedbakkers Amsterdam 1894
180. Muusers, Chrisitanne ;Gent Koninklijke Academie handschrift 15
181. Muusers, Christianne; Het verleden op je bord, Uithoorn 2016
182. Muusers, Christianne; Proef het stilleven Jaarboek, 73 de ghulden roos 73 (2011), pp. 119-137.
183. Noel Chomel, M. ; Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig-, en konst woordenboek, Leyden 1778
184. Nostradamus, Michel; traité des Confitures, Paris 2015
185. Philippa, M. et.al. Etymologisch Woordenboek van het Nederlands, Amsterdam 2009
186. Ockeleij, Jaak; Den volmaecten cocke z.p. [Asse] 1975
187. Onghena, Sofie Blauwbloed en confituur, Alphen aan de Maas 2006
188. Rambault, H.L. De Fransche banketbakker Amsterdam 1881
189. Riley, G. The Dutch table, Portland OR 1994
190. Roeykens, Aug.De geheimen van een keukenprinses uit de Lage Landen van de zeventiende eeuw. Het oude land van Edingen en omliggende. 6 (1978) 129-138, 180-182, 278-283; 7 (1979) 31-33, 99-100.
191. Scheurmans, L.W. Algemeen Vlaamsch Idioticon, Leuven 1865 – 1870
192. Schildermans, Jozef, Hilde Sels en Marleen Willebrands; Lieve schat, wat vind je lekker? Het kookboek van Antonius Magirus (1612), Leuven 2007
193. Serrure, C.A.; Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw, Gent 1872
194. Staring, W.C.H. De binnen- en buitenlandsche maten, gewichten, Schoonhoven 1902.
195. T'Zaamen-spraaken, tusschen een mevrouw, banket-bakker... Amsterdam, 1759
196. Uytven, Raymond van; Smaken verschillen, Leuven, 2010
197. Vanderwalle, Paul; Oude maten, gewichten en muntstelsel in Vlaanderen, Brabant en Limburg.Gent 1984

Hoofdstuk VI Lijst van afbeeldingen

<i>Figuur 1 detail uit Jacob van Es, stilleven met vissen, krabbetjes, vruchten, groca 1635 RKD nr. 0000068053</i>	<i>2</i>
<i>Figuur 2 Handtekening van de Burgemeester van Baflo.</i>	<i>3</i>

Figuur 3 Groninga Dominium, Blaeuw 1635 Groninger archief NL-GnGRA_817_2303 38 x 49 cm	3
Figuur 4 Het Hogeland, Baflo, Kostersgang Nederlands Hervormde kerk de toren NL-GnGRA_1173_123_27	4
Figuur 5 Kwartierstaat onderaan twee de van links Willem Fredrik Spengler burgemeester van Baflo.	4
Figuur 6 Detail uit De rivier de Aa tussen Voorst en Ulft en de in deze rivier uitwaterende strangen 1762.....	5
Figuur 7 O is huize Engbergen P is huize Hardenberg	5
Figuur 8 Huize Engbergen in 2010 getroffen door een brand. Dahlhaus Bouw heeft renovatie gerealiseerd.	5
Figuur 9 Detail uit een kaart Geometrische Plaan von der Grentzscheiding 1754 Gelders Archief 0012 1592	5
Figuur 10 aantal recepten	6
Figuur 11 aantal recepten	6
Figuur 12 Aantal katernen tot pagina 164 en aantal pagina's per katern	6
Figuur 13 Wapen van Amsterdam	7
Figuur 14 Wapen van Amsterdam	7
Figuur 15 Wapen van Amsterdam (negatief)	7
Figuur 16 Wapen van Amsterdam (negatief)	7
Figuur 17 Het wapen van Amsterdam circa 1794.....	7
Figuur 18 Het wapen van Amsterdam circa 1794 (negatief)	7
Figuur 19 overzicht van de recepten naar inhoud.	9
Figuur 20 A.Rademaker Hoog-Elten op de Eltenberg. Op de Vitusabdij en de Sint-Vituskerk, 1727-1733,	9
Figuur 21 Fruit aantal keren genoemd	10
Figuur 22 Kruiden aantal keren genoemd	10
Figuur 23 Groenten aantal keren genoemd	10
Figuur 24 Dranken aantal keren genoemd	11
Figuur 25 Zuivel producten aantal keren genoemd	11
Figuur 26 Hulpstoffen aantal keren genoemd	11
Figuur 27 Zetmeel aantal keren genoemd	11
Figuur 28 Overzicht van de recepten naar producten en ingrediënten	11
Figuur 29 Handschrift van de eerste hand een zeventiende-eeuws handschrift uit de tweede helft	12
Figuur 30 Chronologische rij van het verschijnen van de fruitnamen in de Nederlandse taal.	13
Figuur 31 Chronologische rij van het verschijnen van de kruidennamen in de Nederlandse taal.	13
Figuur 32 Overzicht van dialectwoorden	14
Figuur 33 aalbes en sint -Jansbes, komen naast elkaar voor in Oost-Overijssel en Oost Gelderland	15
Figuur 34 Kroot komt voor in de provincies Zuid-Holland, Utrecht, Gelderland, Noord-Brabant en Zeeland	15
Figuur 35 Stee -bes komt veel voor in de provincie Gelderland	16
Figuur 36 wijndruif voor komt voor in Oost-Gelderland	16
Figuur 37 het grafmonument, een beeld van Maria Francisca van Manderscheidt Blankenheim.....	17
Figuur 38 Een detail uit de kaart van Christiaan sGrooten met Neder en Hoigh Elten erop. 1573	18
Figuur 39 De oude woning van de Abdis. De letters van de muurankers vormen de afkorting voor	18
Figuur 40 detail uit de kaart van de oversteek van de Rijn door de geallieerde legers in de nacht van 1 op 2	19
Figuur 41 Fruit aantal keren genoemd NB perzik en abrikoos ontbreken	20
Figuur 42 Kruiden aantal keren genoemd	20
Figuur 43 Groente aantal keren genoemd	20
Figuur 44 Drank aantal keren genoemd	21
Figuur 45 Zuivel aantal keren genoemd	21
Figuur 46 Hulpstoffen aantal keren genoemd	21
Figuur 47 Zetmeel aantal keren genoemd	21

<i>Figuur 48 Doomer, Gezicht vanuit het zuiden op de Eltenerberg en Hoog Elten, en de Stijfsk irche St.Vitus, ca. 1645-1700</i>	21
<i>Figuur 49 Gewichten aantal ke ren genoemd</i>	22
<i>Figuur 50 Maten aantal keren genoemd</i>	22
<i>Figuur 51 Metriscche waarden van de gewichten</i>	22
<i>Figuur 52 Metriscche waarden van de inhoudsmaten</i>	22
<i>Figuur 53 Paulus van Liender naar ontwerp tekening van Jan de Beijer, Gezicht op de abdij van Elterenbergh, 1743.</i>	22
<i>Figuur 54 JVR [Jan Vosmaer], Tis al vant Vercken, 1620-1660, Rijksmuseum Muiderslot, Muiden NB links saucijzen</i>	27
<i>Figuur 55 detail uit Abraham de Pape Pannenkoekenbakster, ca. 1650 museum Lakenhal Leiden</i>	28
<i>Figuur 56 Albert Cuyp, Meid met oliebolle,</i>	32
<i>Figuur 57 detail Jacob Cats, interieur woning aan de bloemgracht A'dam, vrouw die wafels bakt ca 1770 GA Amsterdam</i>	36
<i>Figuur 58 [Osias beert], Stilleven met artisjok, ca 1610 RMA SK-A-2549</i>	38
<i>Figuur 59 Taartpan met deksel miniatuur (poppenhuisgoed) RMA BK-14656-323</i>	40
<i>Figuur 60 Hendrik Numan, Straatverkoopster van oliebolle met twee klanten, Haarlem, 1746 – 1788,</i>	53
<i>Figuur 61 Brunswijkse Monogrammist, deta il uit Bordeelscène, de wafelbakster ca 1530. Städ el Museum Frankfurt aM. ..</i>	57
<i>Figuur 62 Willem Joseph Laquy, het wafelhuys, 1775, Rijksmuseum Twenthe nr. 4116</i>	59

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

- Den Cock: den armen Cock door Broeder Michael van Wersbeek
- Konfijt- en keukenrecepten van Huys te Warmont
- Cock-Boeck uit het Handboek van Clara van Molle Handschrift II 51 K.B. Brussel
- De recepten van Bakkerij Soecker Alkmaar, 1782
- Brusselse recepten uit Antwerpen: handschrift c: lvd: 13126535 Stadsbibliotheek Antwerpen
- De recepten van Margareta Wyts (1575/6-1615): kookkunst uit de tachtigjarige oorlog
- Suasso's kookrecepten: een Portugees-joods kookboek uit de 18e eeuw
- Zestiende-eeuwse kookrecepten uit de Noordelijke Nederlanden: het receptenboek van Anholt en Eerbeek
- Vlaamse kookboeken
- Oude Vlaamse kookboeken (een bibliografie)
- Kook ende huyshoudt boeck: receptenboek van Hemminga-State te Beetsterzwaag: uit het archief van Harinxma thoe Slooten
- Suikerbakkersrecepten uit de zeventiende-eeuw over konfijten en andere zoetigheden...Handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek Brussel
- Boeck van confituren en gebaxsels XV.E.31 UB Amsterdam

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. Boeken zijn te bestellen via r.ferro@home.nl.

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

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

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

■ Lidmaatschap voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,-

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

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

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



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, R.N. Ferro, Magda Goossens, Fons Nicolay, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers, Viviane Vaes en Guido Zeelmaekers

Koptekeningen: Steven Wilsens

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

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

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

Algemeen correspondentieadres:

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

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

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

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

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

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