



# Konfijt- en Keukenrecepten van het Huys te Warmont

Receptenboek uit de zeventiende eeuw  
afkomstig uit  
het Hertogelijk Archief in Edingen

**door drs R.N. Ferro\***

Deventer/ Edingen 2017

*Uitgave van TERROIR, het driemaandelijks tijdschrift van de Academie voor de  
Streekgebonden Gastronomie april–mei–juni 2018–nr. 2 jg. 33 /volgnummer 131*

**Figuur 1 Juan Van Der Hamen (1596–1631) Schaal met gekonfijte peren, detail uit stilleven met zoetigheid en kristallen glazen, 1622. afm. 52 × 88 cm. Prado Museum, Madrid (kamer 8A P01164)**

\* over de auter: zie achteraan pagina 183

Dank ook aan Robrecht Penders voor het inhoudelijk nalezen van de gezette tekst

---

**ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE**  
**Internationaal Contactplatform & Documentatiecentrum inzake Gastronomie**

**Administratieve zetels ASG:**

***België: VZW (Antwerpen 1981)***

p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)  
 VZW Ondernemingsnummer 422.459.744

[www.asg.be](http://www.asg.be)

**Locatie van het ASG - Studie- en Documentatiecentrum**  
***(Bibliotheek van de Smaak)***

***Nederland: Stichting (Maastricht 2011)***

p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)  
 Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139

[www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)

## **TERROIR**

### **Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen**

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

Deze aflevering is nummer 131 (nummer 2 van jg. 33, 2018)  
 Digitale uitgave nr. 2

**Erkend als wetenschappelijke publicatie**

Registratienummer wettelijk Depot (Koninklijke Bibliotheek van België): BD40.313  
 International Standard Serial Number (ISSN): 0775-4159

**Lid van:**

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



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

® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties  
 volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,  
 worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever.

### Inleiding

Het kookboek verwijst op verschillende manieren naar het “Huys te Warmont” zonder dit echter nadrukkelijk te noemen. Het verwijst op verschillende plekken naar Noord- en Zuid-Nederland. Ook is het een kookboek dat op verschillende manieren laat zien hoe er geconserveerd werd. In deel één geeft aan hoe er met suiker geconserveerd werd. In deel twee vinden we ook recepten voor conserven in het zout en met zuur. In deel twee vinden we allerhande kookrecepten. Aan het einde van het tweede deel vinden we weer recepten voor het conserveren met suiker.

### Voorwoord

Met dank aan Zijne Koninklijke Hoogheid prins Léopold, XIII<sup>e</sup> Hertog van Arenberg.  
Mijn dank is groot, dat Prins Leopold mij gegund heeft met dit kookboek aan de slag te gaan.  
Ik hoop hem met het resultaat niet teleur te stellen.  
«Ma gratitude est grande que le prince Léopold m'a accordé pour aller en cours avec ce livre de cuisine. J'espère de ne pas lui décevoir avec le résultat.»

Met dank aan:

Dank aan de heer G. Lernout, Directeur van het A.C.A. Edingen

Dank aan mevrouw I. Vanden Hove, Wetenschappelijk medewerker A.C.A. Edingen

Dank aan de heer M. Verweij, Koninklijke Bibliotheek Brussel

Dank aan de heer A. Leerintveld, Koninklijke Bibliotheek Den Haag

Dank aan de heer K. van der Hoek, Universiteitsbibliotheek Amsterdam

Dank aan de heren Th. en F. Laurentius, kunsthandel Laurentius, Middelburg

Dank aan mevrouw E. Claessens, Sittard

Dank aan mevrouw C.Th. Bosch, Amsterdam

Dank aan de heer B. Kassenaar, Amsterdam



Figuur 2 Harmen ter Borch, De vijf zintuigen, (de smaak), circa 1650, Rijksmuseum

## Hoofdstuk I. De Inhoud

Inleiding

Voorwoord

Hoofdstuk I. De Inhoud

Hoofdstuk II. Over het handschrift

II.1. Bewaarplaats

II.2. Titel van het handschrift

II.3. Inhoud van het handschrift

II.4. Titels en tekst

II.4.a. Titels van de recepten uit het eerste deel

II.4.b. Titels van de recepten uit het tweede deel

II.4.c. Tekst op de kaft

II.5. Samenstelling van de katernen, vermiste bladzijden en lege pagina's

II.6. Watermerk

II.7. Signaturen en custoden

II.8. Nummering van de folio's en recepten

II.9. Liniëring en afschrijving

II.10. Afkortingen

II.11. Getallen

II.12. Versieringen

II.13. Correcties in het kookboek

II.13.a. Verbeteringen

II.13.b. Doorgestreepte tekst

II.14. Staat

II.15. Leestekens

II.16. Inhoud van het kookboek

II.16.a. Overzicht van de recepten naar ingrediënt en producten

II.16.b. Overzicht van de belangrijkste ingrediënten en producten van twee

II.17. Band

II.18. Bezitters

II.19. Datering

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

II.19.b. Datering van de tekst op grond van de inhoud en taalgebruik

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

II.20. Herkomst

II.20.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk.

II.20.b. Herkomst van de tekst op grond van de inhoud.

II.20.c. Herkomst van de recepten op grond van het taalgebruik

II.20.d. Waar komt dit handschrift vandaan?

II.21. Over Anna Catharina van Renesse en Anne Hendrina van Wassenauer

II.22. Over het klooster van Munsterbilzen

II.23. De inventaris van het "Huys te Warmont"

II.23.a. Spelen

II.23.b. De keukeninventaris

II.23.c. Waarvan de voorwerpen gemaakt waren

II.24. De konfijtrecepten

II.24.a. Amsterdam en Utrecht

II.24.b. Bagdad

II.24.c. Andalusië

II.24.d. Catalonië



|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| II.24.e. | Provence                                       |
| II.25.   | Konfijtrecepten van 1500 tot 1750              |
| II.25.a. | Gedrukte kookboeken                            |
| II.25.b. | Handgeschreven kookboeken                      |
| II.26.   | Schrijver/schrijfster van de recepten          |
| II.27.   | Maten en gewichten                             |
| III.1    | De recepten zoals aangetroffen in het kookboek |
| III.2.   | Woordenlijst van ongebruikelijke woorden       |
| IV       | Literatuur                                     |
| V        | Afbeeldingen                                   |



**Figuur 3** Osias Beert de oudere, drie schalen met lekkernijen en kastanjes met drie glazen op een tafel, z.j. (1580–1623), olieverf op koper, afm. 50 × 67.6 cm (links achter gekonfijt fruit)

## **Hoofdstuk. II. Over het handschrift**

### **II.1. Bewaarplaats**

Het handschrift, de “Confiseur Flamand”, wordt bewaard bij het Arenbergarchief. Dit archief is te vinden in de IJzerstraat 8, B-7850, Edingen in België.

### **II.2. Titel van het handschrift**

Op de rug van het handschrift staat de titel “Confiseur Flamand” Dit betekent de Vlaamse suikerbakker of zo u wil de Vlaamse banketbakker, dan wel de Vlaamse patissier. Het kookboek heeft verder geen titelpagina, het begint met het eerste recept: [1.] “Om natte sucade te maecken.”

### **II.3. Inhoud van het handschrift**

Het handschrift valt in twee stukken uiteen:

Deel één bevat de recepten 1 tot en met 45. Deze recepten zijn te vinden op pagina 1 tot en met 60. De recepten 1 tot en met 45 zijn recepten voor de suikerbakkerij dan wel banketbakkerij

De bladzijden 61 tot en met 64 zijn onbeschreven. Dit zijn dus twee lege bladen.

Deel twee bevat de recepten 46 tot met 120. Deze recepten zijn te vinden op pagina 65 tot en met 119. De recepten 46 tot met 101 zijn kookrecepten De recepten 102 tot en tot en met 120 zijn recepten van de suikerbakkerij.

### **II.4. Titels en tekst**

#### **II.4.a. Titels van de recepten uit het eerste deel**

De volgende titels vormen samen de titels van de recepten uit het eerste deel van het kookboek.

N.B. De dubbele schuine streep “//” geeft een regelovergang aan in de oorspronkelijke tekst.

1. Om natte sucade te maecken
2. Om deze voorseijde droogh te // maecken
3. Om lever beulinck te maecken
4. Om drooghe abricoese te maecken
5. Om salaet drooch te maecken
6. Om te candelisere
7. Om groene amandele te maecken
8. Om alantwortel en calmus vro // maticus drooch te confijten
9. Conserve van roose
10. Witte marmelade van // queden
11. Een ander maniere
12. Noch een andere maniere // heel wit
13. Riemkens van queden // met citroen schellekens (tot hier Roeykens)
14. Witte paste van genoa
15. Witte tablette van queden
16. Roode paste van genoa
17. Roode tablette
18. Pastes van citroenen
19. Geele que - stucken met // groene gelee daer over
20. Drooghe citroenen en // orangien
21. Natte orangien sitroenen // met een sonder het benneste
22. Blomme van oraenge en // citroenen te confijten
23. Droogh occernoten
24. Drooghe pruijme vande- // mast
25. Drooghe persicken
26. Drooghe peeren
27. Nette gheheel citoenen // en orangien anders en // beter als hier voorn

28. Schijfkens van citroenen
29. Tabeletten van citroenen
30. Tabletten van Citroenen // op een ander manier
31. Drooghe kersse ende // aelbesien
32. Drooghe aelbesien weirden // eveneens ghemaect als // de kersse
33. Beschuit van perssen // en ander vruchten
34. Busciet van citroenen // oraengie en berberis
35. Tabletten van alder- // hande fruijt
36. Geleye van citroenen
37. Marmelade van citroenen beter als voorn
38. Alderhande drooghe- // confitueren te candeli // seren
39. Natte abricosen
40. Natte pruijmen // vande mast
41. Tablette van berbarisse
42. Berbarisse in de son // te confijten die heel // schoon is
43. Natte ockernoten
44. Kruijs besien
45. Pour faire de la sirope // de violette

#### **II.4.b. Titels van de recepten uit het tweede deel**

Dit zijn de titels van de recepten die te vinden zijn in het tweede deel van het kookboek.

46. Om framboose wijn te // maecken
47. Pour faire un extract // d'hijpocras tres excellent
48. Om een orani toert te // maecken
49. Om een merch toert // te maecken
50. Om een sitroen toert // te maecken
51. Amandel taert sonder // eijders
52. Pruijm taert
53. Kandeel sonder eijeren
54. Om een citroen pape // te maecken
55. Om een sop te maken
56. Om een goede struijve // te backe
57. Om waffels te backen
58. Een toerte van pruijnirole
59. Om een groove pastij // te maecken
60. Om ghehackte lamoens pastij // te maecken
61. Om een pastej te maecken // van diversche vis als een // olipodrigo
62. Om cleijne rifioelkens // Van merch en eijeren te // maecken
63. Om cleijne taertiens met confituur // te maecken
64. Item om cabellieau te // stoven ofte oock die // heele groote snoecken // en sijn soo heel goet
65. Om ghehackt van vis te // maecken al waer goet toe // sijn carper louwen oft oock // snoecken
66. Item om de rugge van // carper te stoven
67. Om saen te meacken met eijeren // : en oock sonder, en is goet
68. Om een witte pastej van // duijven te maecken
69. Noch een pastej van // duijven op een ander // manier die goet is
70. Instructie aengaende alle pasteijen // soo wel witte als bruijne t'welck // men niet en mach vergeten te doen
71. Om een bruijne pastej te maecken // van calfs oft haemelen // bout
72. Om een bruijne pastej van // vercken vlees te maecken
73. Om een calkoen in een bruijne // corst te leggen en oock oude // patrijsen
74. Om een soete pastej te // maecken
75. Om een halve pastej te // maecken in een witte corst
76. Om een calfs pastej op // sijn engels te maecken
77. Om een witte pastej te // maecken van een ree, die seer // goet is oock op sijn Engels
78. Om vis pasteijen te maecken // van carpers en ander en om // een soete pastej te maecken // van visch die goet is
79. Om een suere pastej van carper // of andere visch te maecken
80. En als men den visch al // heel in den korst wil leggen // doet men aldus
81. Om een witte pastej van // een capuijn te maecken met // een sauce van suijspe
82. Om cleijne suere pasteijskens // van ghecapt vlees te maecken // in copere caskens
83. Om sprietsen te maecken

84. Om biskens te maecken // daer men toe neemt
85. Om een ghereede // schotel te maecken
86. Om goede olipodrige te // maecken
87. Om een goede schotel te // maecken als een cleijnen oli
88. Noch van ghecapt vlees dat men // hassel noemt
89. Om groote snoecken in // adobe te legghen
90. Om salm en andere // visch in adoebe te // leggen
91. Om koeckens van calfs nier // te maecken
92. Om koeckskens te maecken // van de hersenen uijt een // kalfs hooft
93. Om coeckens van ghebra= // den calfs vlees te maecken
94. Een sop van schaeps // voeten
95. Om bremkappers in te soute
96. Om stoelen van art= // hicocken in te leggen
97. Om ansiovien goet te // bewaeren
98. Om penaede te maecken
99. Om com-commers in te // legghen
100. Noteert
101. Om een speen vercken // in te leggen
102. Schijfkens van // citroen
103. Gelee van citroen
104. Natte oraengien en citroenen // met het binnenste
105. Conserve van goudbloemen
106. Tabletten van roosen
107. Om kriecken te confijten
108. Om St Ians besie te maecken
109. Om rurom te maecken
110. Om que stucken te maecken.
111. Om que vlesche te maecken
112. Om sal van quede // te maecken
113. Om barbaris te confijten
114. Geleij van barbaris
115. Om druijven te confijten
116. Om geleij van druijven
117. Om siroop van fiole // te maecken
118. Noch een siroop op een // andere maniere
119. Om groene pruijmkes // te maecken
120. Om botten te maecken

#### **II.4.c. Tekst op de kaft**

De kaft is op de rug beschreven met de tekst “Confiseur Flamand” Overigens is deze tekst, te oordelen naar het handschrift, pas na 1700 hier genoteerd. Op de binnenzijde van de kaft aan het eind van het handschrift treffen we de tekst aan: “naer mijn doot compt dit boeck // aen de freule Anne Handrine // van Wassenaer van Warmont”

#### **II.5. Samenstelling van de katernen, vermiste bladzijden en lege pagina's**

Het boek bevat vijf katernen. De indeling van de katernen en beschreven bladzijden is zoals die hieronder schematisch is weergegeven.

| katern | bladen    | bladzijden | beschreven | leeg | ontbreekt | van | tot en met | recept | tot en met |
|--------|-----------|------------|------------|------|-----------|-----|------------|--------|------------|
| 1      | 13        | 26         | 26         | 0    | 6         | 1r  | 13v        | 1      | 20.6       |
| 2      | 16        | 32         | 32         | 0    | 0         | 14r | 29v        | 20.7   | 43.2       |
| 3      | 6         | 12         | 8          | 4    | 20        | 30r | 36v        | 43.3   | 59         |
| 4      | 16        | 32         | 32         | 0    | 0         | 36r | 51v        | 60     | 99         |
| 5      | 16        | 32         | 17         | 15   | 0         | 52r | 67v        | 99.1   | 120        |
| 6      | ontbreekt |            |            |      |           |     |            |        |            |
| 7      | ontbreekt |            |            |      |           |     |            |        |            |
| 8      | ontbreekt |            |            |      |           |     |            |        |            |
| 9      | ontbreekt |            |            |      |           |     |            |        |            |
| 10     | ontbreekt | misschien  |            |      |           |     |            |        |            |
|        | 67        | 134        | 115        | 19   | 26        |     |            |        |            |

**Figuur 4** Overzicht van het aantal bladzijden per katern en aantal katernen

Totaal bevat het handschrift 67 bladen. (134 bladzijden). De schutbladen aan voor en achterzijde ontbreken. De katernen zitten min of meer los in de band. Na het vijfde katern ontbreken er een aantal katernen, ik schat circa vier á vijf stuks.

De volgende pagina's zijn leeg:

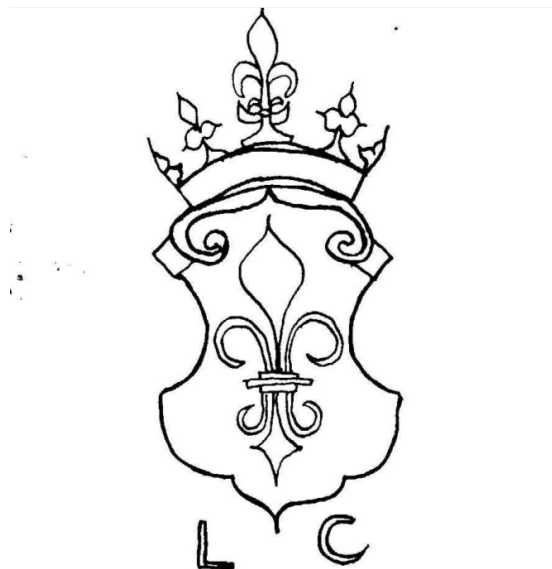
|                           | aantal | van | tot en met | van | tot en met |
|---------------------------|--------|-----|------------|-----|------------|
| lege bladzijden deel één  | 4      | 61  | 64         | 31r | 32v        |
| lege bladzijden deel twee | 15     | 120 | 134        | 60v | 67v        |

**Figuur 5** Lege bladzijden in het handschrift

De volgende pagina's zijn vermist:

Uit het eerste katern ontbreken 6 bladzijden. Uit het derde katern ontbreken 20 bladzijden. Na het vijfde katern ontbreken circa vier á vijf (geschat) katernen.

## II.6. Watermerk



**Figuur 6** Watermerk uit het papier van het handschrift<sup>1</sup>

Het papier van het handschrift bevat een watermerk. In alle bladen van het handschrift komt hetzelfde watermerk voor.

<sup>1</sup> Dank aan de heer Frans Laurentius, Middelburg



Het papier is vervaardigd door Leonard Clausure, een papiermaker uit de Angoumois / Perigord, die actief was voor de Nederlandse markt.

Het betreft een gecroonde Franse lelie in een wapenschild met de letters L C eronder. De dateringen van het papier dat het watermerk bevat variëren van 1651 tot 1667. Het papier laat zich op grond van het watermerk dateren als afkomstig uit de tweede helft van de zeventiende eeuw.

## **II.7. Signaturen en custoden**

Het handschrift bevat geen signaturen of custoden.

## **II.8. Nummering van de folio's en recepten**

De pagina's zijn ongenummerd. De recepten waren ook ongenummerd. Een latere hand uit de twintigste eeuw heeft de recepten met potlood genummerd. Het is vermoedelijk de hand van August Roeykens.

## **II.9. Liniëring en afschrijving**

Het papier is niet gelinieerd. Er zijn behalve het werk van August Roeykens mij geen afschriften van dit boek bekend. Een stuk van het handschrift is gepubliceerd door August Roeykens. Roeykens heeft een begin gemaakt met de tekstuitgave. Hij heeft de recepten van nummer 1 tot en met 13 afgeschreven. Recept 13: is Riemkens van queden // met citroen schellekens. Ook heeft hij deze recepten van commentaar voorzien.

Deze gedeeltelijke uitgaven van het handschrift is te vinden in het oude land van Edingen. August Roeykens<sup>2</sup>.

De geheimen van een keukenprinses uit de Lage Landen van de zeventiende eeuw.

Het oude land van Edingen en omliggende

Deel 6 uit 1978 pagina's 129 tot en met 138, de pagina's 180 tot en met 182, de pagina's 278 tot en met 283;

Deel 7 uit 1979 de pagina's 31 tot en met 33 en de pagina's 99 en 100.

## **II.10. Afkortingen**

Er komen in de handgeschreven tekst de volgende afkortingen voor:

en (bovenstreept) = ende

van (bovenstreept) = van de

voors = voorschreven

## **II.11. Getallen**

Er komen getallen voor in de vorm van Arabische cijfers, Romeinse cijfers en getallen uitgeschreven in letters.

## **II.12. Versieringen**

Het boek bevat geen illustraties.

## **II.13. Correcties in het kookboek**

### **II.13.a. Verbeteringen**

We treffen door elkaar geschreven woorden aan, het betreft hier waarschijnlijk verbeteringen. Deze verbeteringen zijn te vinden op: pagina 10 regel 24, pagina 18 regel 16, pagina 24 regel 20, pagina 25 regel 5, pagina 26 regel 5, pagina 39 regel 16, pagina 89 regel 16 en pagina 117 regel 11.

---

<sup>2</sup> Pater August Roeykens is overleden op 30 mei 1979

**II.13.b. Doorgestreepte tekst**

Doorgestreepte tekst is te vinden op pagina 86 regel 19 daar is “woord” doorgestreept.

**II.14. Staat**

Het boek is in een goede en leesbare staat.

**II.15. Leestekens**

De tekst bevat de volgende leestekens: punt “.” Komma “,” puntkomma “;” en een dubbele punt “:”.

**II.16. Inhoud van het kookboek****II.16.a. Overzicht van de recepten naar ingrediënt en producten**

Overzicht van de belangrijkste ingrediënten en producten van deel één.

| waarvan \ product | droog konfijten | nat konfijten | tablet   | marmelade | beschuit | pasta    | gelei    | onbekend | totaal    |
|-------------------|-----------------|---------------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| citroen           | 1               | 2             | 2        | 1         | 1        | 1        | 1        | 1        | 10        |
| kwee              | 1               | 1             | 2        | 3         |          | 2        |          |          | 9         |
| orange            | 1               | 2             |          |           | 1        |          |          |          | 4         |
| alles             | 2               |               | 1        |           |          |          |          |          | 3         |
| berberis          |                 | 1             | 1        |           | 1        |          |          |          | 3         |
| aalbes            | 2               |               |          |           |          |          |          |          | 2         |
| abrikoos          | 1               | 1             |          |           |          |          |          |          | 2         |
| noot              | 1               | 1             |          |           |          |          |          |          | 2         |
| perzik            | 1               |               |          |           | 1        |          |          |          | 2         |
| pruim             | 1               | 1             |          |           |          |          |          |          | 2         |
| sukade            | 1               | 1             |          |           |          |          |          |          | 2         |
| amandel           | 1               |               |          |           |          |          |          |          | 1         |
| bloem citroen     |                 | 1             |          |           |          |          |          |          | 1         |
| bloem orange      |                 | 1             |          |           |          |          |          |          | 1         |
| bloem rozen       |                 |               |          | 1         |          |          |          |          | 1         |
| bloem viool       |                 | 1             |          |           |          |          |          |          | 1         |
| kers              | 1               |               |          |           |          |          |          |          | 1         |
| kruisbes          |                 | 1             |          |           |          |          |          |          | 1         |
| peer              | 1               |               |          |           |          |          |          |          | 1         |
| sla               | 1               |               |          |           |          |          |          |          | 1         |
| wortel alant      | 1               |               |          |           |          |          |          |          | 1         |
| wortel kalmoes    | 1               |               |          |           |          |          |          |          | 1         |
| <b>totaal</b>     | <b>18</b>       | <b>14</b>     | <b>6</b> | <b>5</b>  | <b>4</b> | <b>3</b> | <b>1</b> | <b>1</b> | <b>52</b> |

**Figuur 7** Overzicht van de producten en ingrediënten van deel één.

**II.16.b. Overzicht van de belangrijkste ingrediënten en producten van twee**

Culinaire recepten naar ingrediënten en producten deze zijn te vinden in deel twee.

| produkt\van | fruit | vlees | vis | vogel | meel | bloem | groente | alles | eieren | kruid | zuivel | totaal |
|-------------|-------|-------|-----|-------|------|-------|---------|-------|--------|-------|--------|--------|
| confituur   | 17    |       |     |       |      | 2     |         |       |        |       |        | 19     |
| pastij      | 1     | 8     | 3   | 3     |      |       |         | 1     |        |       |        | 16     |
| taart       | 6     | 1     |     |       |      |       |         |       |        |       |        | 7      |
| schotel     |       |       |     | 1     | 2    | 1     |         |       |        |       |        | 4      |
| conserve    |       | 1     | 2   |       |      |       |         |       |        |       |        | 3      |
| gebak       |       |       |     |       | 3    |       |         |       |        |       |        | 3      |
| hutsot      |       | 3     |     |       |      |       |         |       |        |       |        | 3      |
| vleeskoek   |       | 3     |     |       |      |       |         |       |        |       |        | 3      |
| wijn        | 1     |       |     |       |      |       |         |       | 1      | 1     |        | 3      |
| gehakt      |       |       | 2   |       |      |       |         |       |        |       |        | 2      |
| korst       |       |       |     | 2     |      |       |         |       |        |       |        | 2      |
| sop         | 1     | 1     |     |       |      |       |         |       |        |       |        | 2      |
| zout        | 1     |       | 1   |       |      |       |         |       |        |       |        | 2      |
| zuur        |       |       |     |       |      |       | 2       |       |        |       |        | 2      |
| pap         | 1     |       |     |       |      |       |         |       |        |       |        | 1      |
| ravioli     |       | 1     |     |       |      |       |         |       |        |       |        | 1      |
| vis         |       |       | 1   |       |      |       |         |       |        |       |        | 1      |
| kaas        |       |       |     |       |      |       |         |       |        |       | 1      | 1      |
| totaal      | 28    | 18    | 9   | 6     | 5    | 3     | 2       | 1     | 1      | 1     | 1      | 75     |

**Figuur 8** Overzicht van de producten en ingrediënten van deel twee.

## **II.17. Band**

Het handschrift is ingebonden in een zeventiende-eeuwse perkamenten band die verstevigd is met karton.

## **II.18. Bezitters**

Huidige bezitter van het handschrift is het Arenbergarchief in Edingen.

Waarschijnlijk waren eens Anna Hendrina van Wassenaer Warmont en daarvoor haar moeder Anna Catharina van Renesse van Elderen in het bezit van dit handschrift.

## **II.19. Datering**

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

In het papier van het handschrift komt een, en slechts een watermerk voor. (Zie II.6.) Dit watermerk is weergegeven in figuur 6. De dateringen van het watermerk variëren van 1651 tot 1667.<sup>3</sup> Het papier laat zich op grond van het watermerk dateren als de tweede helft van de zeventiende eeuw.

### **II.19.b. Datering van de tekst op grond van de inhoud en taalgebruik**

Konfijtrecepten in grotere hoeveelheden (meer dan 3%) treffen we pas aan in handgeschreven kookboeken vanaf 1600. Na 1650 vinden in verhouding nog meer (meer dan 10%) konfijtrecepten.

Voor de datering maak ik gebruik van het “chronologisch woordenboek”.<sup>4</sup>

- Recept 78 pagina 86 luidt “Om vis pasteijen te maecken // van carpers en ander en om // een soete pastey te maecken // van visch die goet is”. Dit recept bevat het woord “pingelen”. Het woord pingel voor pijnboompit verschijnt in voor het eerst in **1608**.<sup>5</sup>
- In het tweede deel komt het woord “kalkoen” voor. Dit woord treffen we voor het eerst aan in kookboeken van **1612**.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Dank aan Frans Laurentius, Middelburg

<sup>4</sup> N. van der Sijs Chronologisch woordenboek [http://dbnl.nl/tekst/sijs002chro01\\_01/](http://dbnl.nl/tekst/sijs002chro01_01/)

<sup>5</sup> N. van der Sijs Chronologisch woordenboek [http://dbnl.nl/tekst/sijs002chro01\\_01/](http://dbnl.nl/tekst/sijs002chro01_01/)

- Swesers te vinden “die gesneden en twee of drie swesers” pagina 77. recept 68. De oudste vermelding van het woord “zwezer” is **1618** <sup>4</sup>.
- Naast swesers komt ook het woord sweserkens voor. Op pagina 84 recept 76. “Om een calfs pastej op sijn engels te maecken.” Oudste vermelding van swesers is 1618. Als “sweserkens” hetzelfde is sueserkens vinden we in een Antwerps Handschrift stadsbibliotheek c:lvd:13126535 (Brabants kookboek) vermeld pagina 5 recept 16 Om noch ander // Neemt sueserkens, oft sopite gesoden ende cleijn gecapt // met veel merchpijpen We vinden hier sueserkens in een handschrift uit **circa 1625**.
- In recept nummer 4 “Om drooghe abricoese te maecken.” De oudste vermelding van het woord “abrikozen” dateert uit **1625**.<sup>4</sup>
- Het woord “asperge” verschijnt voor het eerst in **1643**.<sup>4</sup> Recept 68 pagina 77 bevat het woord asperges op regel 12. Om een witte pastej van duijven te maecken
- Het oudste vermelding voor “olipodriga” dateert uit **1651**. Het komt voor in recept 61 “Om een pastej te maecken // van diversche vis als een // olipodrigo”<sup>6</sup>
- Een lastige is het woord “biscuit” Het is te vinden op pagina 82 recept 74 Om een soete pastej te maecken. “en asijn en suijcker en wat biscuit gestooten ofte geraspt broodt.” Het woord biscuit heeft als oudste vermelding 1704<sup>4</sup>. Echter in het “Brabants kookboek”, z.p., z.j. Stads Bibliotheek Antwerpen nummer 13126535 vinden we op pagina 25r recept 87 “Om te maken cleijn stacken biscuit.” Dit recept wordt gedateerd uit het eerste kwart van de zeventiende eeuw dit is circa **1625**.

In de recepten heb ik geen woorden gevonden die alleen voorkomen in Middelnederlands Woordenboek. Alle woorden dateren dus van na het jaar 1500. Het lijkt de conclusie te rechtvaardigen dat het ruim na 1500 is opgeschreven.

Het woord konfijten is circa 1500 overgenomen uit het Frans. Het Franse woord “confrire” ligt hieraan ten grondslag. Het woord betekent inleggen. Dus niet alleen in zoete, maar ook in het zout en het zuur konfijten bestaat. In deel twee van dit kookboek treffen we inderdaad recepten aan om in het zout en het zuur in te leggen.

Het notabel boecxken van cokeryen circa 1515 markeert de overgang van honing naar suiker wat betreft de konfijt recepten en adviseert om althans een deel van de honing door suiker te vervangen<sup>7</sup>. In circa 1550 treffen we in Gents manuscript 476 tien konfijt recepten aan drie met honing en zeven met suiker. De Nederlandse konfijt recepten die suiker bevatten zijn allen van na circa 1550.

Suiker vervangt honing als conserveermiddel in Nederland tussen het jaar 1500 en 1600. Suiker dringt dan door in de Nederlandse samenleving. De Nederlandse boeken die in ruime mate (meer dan 5%) konfijtrecepten bevatten zijn allen van na 1600. De oudste vermelding van suiker in de boedelbank is 1642<sup>8</sup>.

Op de kaft van dit receptenboek aan het eind van het boek komt de tekst voor “naer mijn doot compt dit boeck aen de freule Anne Handrine van Wassenae van Warmont”.

Anna Hendrina leefde van 1679 tot 1722. Deze tekst is door een andere hand geschreven dan de overige tekst.

Het maken van gekonfijte vruchten was in de 17e eeuw een hobby van adellijke dames. Van koningin Mary de vrouw van stadhouder Willem III is bekend dat ze zelf jams kookte en vruchten konfijtte. Dat zal in de periode tussen 1677 hun huwelijk en 1689 het bestijgen van de Engelse troon geweest zijn. Daartoe was op paleis het Loo een speciaal confituurkeldertje ingericht.

<sup>6</sup> N. van der Sijs Chronologisch woordenboek [http://dbnl.nl/tekst/sijs002chro01\\_01/](http://dbnl.nl/tekst/sijs002chro01_01/)

<sup>7</sup> Notabel boecxken van cokeryen recept 172 tot en met 175

<sup>8</sup> <http://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/>

### II.19.c. Datering van op grond van het handschrift.

Het kookboek laat zich op grond van het handschrift dateren als de tweede helft van de 17<sup>e</sup> eeuw.<sup>9</sup> Het gebruikte handschrift is een handschrift zoals dat voorkomt in de tweede helft van de zeventiende eeuw. Het is dus opgeschreven in de periode tussen 1650 en 1700.

Bovenstaande drie paragrafen wijzen erop dat de tekst uit de tweede helft van de zeventiende eeuw afkomstig is.



Figuur 9 Jan de Beijer, Huis 't Loo, den 10 August 1744

### II.20. Herkomst

#### II.20.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk

Het papier is vervaardigd door Leonard Clausure, een papiermaker uit de Angoumois / Perigord. Papier met dit watermerk was zowel in Noord- als in Zuid-Nederland in gebruik.

#### II.20.b. Herkomst van de tekst op grond van de inhoud

Het eerste gedeelte van de tekst zijn suikerbakkersrecepten. Op grond van het veelvuldige gebruik van de woorden “” droog(h)(e) kast”, lijken ze afkomstig van een professionele suikerbakker. Een droog kast komt niet voor in de inventaris van het “Huys te Warmont” uit 1613. Droogkasten zijn een zeldzaam fenomeen. In de boedelbank<sup>10</sup> van het Meertens Instituut wordt hij maar één keer genoemd in 1843 met als eigenaar de wethouder van Groenlo.<sup>11</sup> Hij staat daar op zolder en wordt kennelijk niet meer gebruikt.

De woorden “drooch kast”, “droogh kast” dan wel “droge kast” komt van recept 6 tot en met recept 38 drieëntwintig keer voor. In het tweede gedeelte komen ook konfijt- en confituur-recepten voor, de woorden drooch kast, droogh kast dan wel droge kast komen geheel niet voor.

<sup>9</sup> Dank aan Ab Leerintveld Koninklijke Bibliotheek te Den Haag.

<sup>10</sup> <http://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/zoekvoorwerp.php>

<sup>11</sup> 543 Inventaris van het kasteel, 1613. 1 katern 2: Depot2 (blauw) - 0 - 153 - 4



Het maken van gekonfijte vruchten was in de 17<sup>e</sup> eeuw een hobby van adellijke dames.<sup>12</sup> Dit lijkt te bevestigen dat het kookboek uit adellijke kringen afkomstig was.

In het klooster van Munsterbilzen waren adellijke dames in voldoende hoeveelheden aanwezig voor het uitwisselen en uitproberen van konfijtrecepten.

Er is echter nog een reden om aan te nemen dat dit eerste deel uit een klooster afkomstig is. Daarop wijzen het veelvuldige gebruik van gebeden als tijdsaanduiding (“pater noster”, “miserere” en “de profundis”)

Ook de overeenkomsten van dit handschrift met dat uit het klooster van Waasmunster doen een klooster herkomst vermoeden. Dit Wase kookhandschrift bevat namelijk ook veel konfijtrecepten.

### **II.20.c. Herkomst van de recepten op grond van het taalgebruik**

De tekst bevat uiteenlopende dialectkenmerken. Deze kenmerken wijzen zowel op Noord-Nederland als op Zuid-Nederland wat betreft de herkomst van de recepten. Dus zowel met Fries als met Frankisch dialect. Er zijn zelfs recepten met heuse Amsterdamse dialect kenmerken.

Het laatste recept van deel één (nummer 45) en het tweede recept van deel twee (nummer 47) zijn in het Frans geschreven. Alle andere recepten zijn in het Nederlands dan wel in het Vlaams geschreven.

### **II.20.d. Waar komt dit handschrift vandaan?**

Thomas Walraven van Wassenaer (1675-1726) was gehuwd (1702) met Margaretha Alexandrina van Lienden (1683-1726). Na de dood van Thomas mag zijn zoon Willem Elbert van Wassenaar (1718-1764) zich in 1731 Heer van Warmond noemen.

Na de dood van Willem Elbert in 1764 heeft hij geen kinderen die van hem erven. Zijn familieleden zijn zijn enige erfgenamen. De familie heeft besloten de nalatenschap te verkopen. De verkoop vond plaats op 17 september 1764 en volgende dagen op het “Huys te Warmont”.<sup>13</sup>

Deze veiling is te vinden in het rechterlijkarchief van Warmond. Dat bevindt zich in het streekarchief van Leiden.<sup>14</sup>

Is er dan een spoor van dit kookboekje terug te vinden. Dit is waarschijnlijk niet het geval. Maar dat is niet zeker. We treffen inderdaad de volgende post aan: “1 Boekje juffr. Berkheij f 4-8-“. De naam juffr. Berkheij treffen we vaker aan bij de kopers. Wat rond surfend op internet blijkt juffr. van Berkheij waarschijnlijk dezelfde te zijn als juffrouw Le Francq van Berkheij. Ik kom haar naam tegen als leverancierster van goederen bij de inrichting van een bejaardenhuis in 1783.<sup>15</sup> Als dit het boekje al is, kan het via de vrije handel overal terecht gekomen zijn. Op een andere plek in de administratie van de veiling komt nog een post voor “mem: boeken De Hr. Scheltinga f 2-/-“.

Opvallend is dat de heer en vrouw van Wassenaar (Jacob Albert en Maria de Cannart d’Hamale) ook tot de bidders behoren.

Opvallende zaken die geveild werden, waren een verkeersbord, speelgoed en poppen en ook een “kaarse vorm”. Verder verdween de gehele inventaris onder de veilinghamer, waaronder schilderijen, serviesgoed, beddengoed en kasten en dat soort huishoudelijke zaken.

<sup>12</sup> Uit de confituurkelder van koningin Mary <https://www.paleishetloo.nl/blog/uit-de-confituurkelder-van-koningin-mary/>

<sup>13</sup> Erfgoed Leiden en Omstreken, Postbus 16113, 2301 GC Leiden

<sup>14</sup> Rechterlijk archief Warmond 43 Boelhuizen 1747 tot 1767

<sup>15</sup> Peter Otgaar Mensenwerk Het Gereformeerde Minne- of Arme Mannen- en Vrouwenhuis. Deel I: 1783-1817 Jaarboek, Dirk van Eek 2001 pp. 61 e.v.

Het “Huys” heeft vervolgens twintig jaar leeg gestaan.

Nadat het weer bewoond werd is er tot vier keer toe een veiling gehouden. Ik heb de volgende catalogi gevonden betreffende Warmond. Het eerste nummer bevat geen vermelding van het handschrift. Het tweede nummer bevat uitsluitend schilderijen. In het derde nummer trof ik dit handschrift niet aan. Het vierde nummer staat niet direct in verband met het “Huys te Warmont”.

1. Catalogue van boeken, naergelaeten by wylen den heere baron Henricus de Wassenaer Warmond, dewelke zullen verkocht worden, op woensdag 25 mey 1791.

Bincken, G.J.

Antwerpen, Bincken 1791



**Figuur 10 anoniem, keuken uit het poppenhuis van Petronella Oortman, ca 1686 – 1710, Rijksmuseum**

2. Catalogue d'une collection choisie de tableaux ... qui ont été la propriété de madame la baronne de Leyden de Warmond, née comtesse de Thom's, dont la vente aura lieu au château de Warmond, près de Leyden en Hollande, par le ministère de monsieur C. Konink, notaire et sous la direction de messieurs P. van der Schley, C.S. Roos, J. De Vries ... et P.C. Huybrechts, mercredi 31 juillet 1816

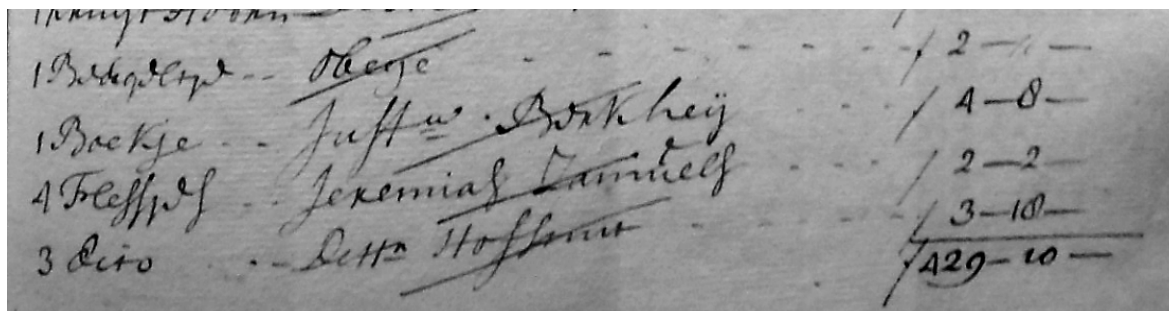
van der Schley, P. --- Roos, C.S. --- de Vries, J. --- et al.

z.p. [Amsterdam] 1816

3. Catalogue de livres et manuscrits sur toutes les parties de l'histoire, de la littérature, des arts et des sciences, provenant en majeure partie de la bibliothèque étendue du château de Warmond, délaissée par M. le comte Léopold Van Limburg Stirum-Warmond, chambellan en service extraordinaire de sa Majesté la reine des Pays-Bas ... vente du 11 au 18 mars 1901 chez MM. Burgersdijk & Niermans, "Templum Salomonis" Leyde  
Van Limburg Stirum-Warmond, Leopold --- Burgersdijk & Niermans [Leyde]  
Publisher: Leyde Burgersdijk & Niermans 1901

4. Catalogue d'une collection importante de livres anciens et modernes, belles lettres, sciences exactes, histoire générale et histoire des Pays-Bas, ..., livres d'heures, beaux arts, ... formant les bibliothèques de M.W.C. Machen de Warmond, et de Paul de Lewedow d'Anvers, dont la

vente aura lieu à la Haye, Salle Kunstkring ... du 20 au 26 avril 1904, sous la direction de  
George Elte, Leyde, Meijer Elte, La Haye  
Elte, George --- e.a. --- Kunstkring [La Haye]  
La Haye - Leyde Meijer & Elte 1904



Figuur 11 Boekje aangekocht door Juffrouw Berkheij.

## II.21. Over Anne Hendrina van Wassenauer Warmont en Anna Catharina van Renesse van Elderen

*"naer mijn doot compt dit boeck  
aen de freule Anne Handrine  
van Wassenauer van Warmont"*

Anna Hendrina werd geboren in 1679 op het "Huys te Warmont". Ze groeide op te Warmond. Voor haar huwelijk bracht ze enige tijd door als kanunikesse in de abdij van Munsterbilzen. In 1703 trouwde ze met Ferdinand Maria Graaf van Berlo. De graaf had de reputatie een weinig tactvolle man te zijn. Ze vestigden zich na hun huwelijk in Warmond op het kasteel.

Waarschijnlijk neemt Anna H. na haar huwelijk met Ferdinand de bestuurlijke taken van haar moeder over. Anna komt te overlijden op 27 februari 1722. Haar man was zeven jaar daarvoor in 1715 al overleden. Het huwelijk was kinderloos.

Anna Hendrina was de dochter van Johan (Jan) van Wassenauer Warmond (1624-1687), die gehuwd was op 13 december 1675 in Warmond met Anna Catharina van Renesse van Elderen (1649-1718). Ze was het enige kind uit dit huwelijk. Het was het derde huwelijk van Jan van Wassenauer.

Jan was in 1649 eerder getrouwd met Isabella Maria van Haestrecht (1633-1656). Uit dit huwelijk werd één kind geboren, Jacoba Maria van Wassenauer (1650-1683). Jan Steen heeft een zeer fraai portret van haar geschilderd met kasteel Lokhorst op de achtergrond. Een familieportretje van Jan, Isabelle en Jacoba, zijn eerste huwelijk, is geschilderd door Arnold van Ravesteyn in 1660.

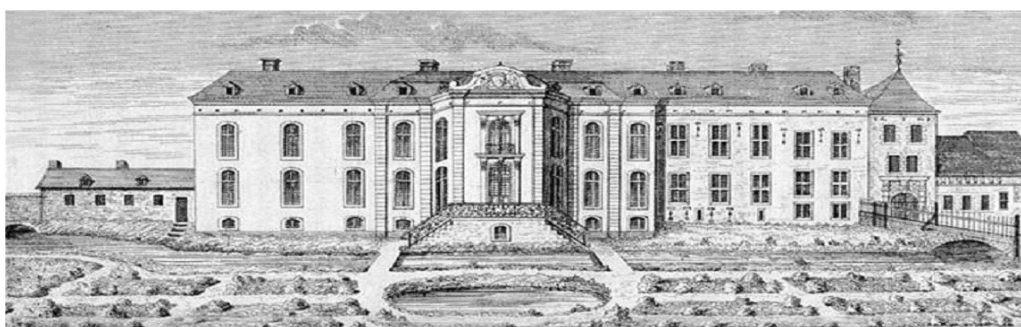
In 1661 hertrouwde Jan met Maria Isabelle van Lier van Immerseel Vrouwe van Loon-op-Zand (1636-1674). Dit huwelijk was kinderloos.



**Figuur 12 Arnold van Ravesteyn, Familieportret van Johan van Wassenaer (1624-1687) en Isabella Maria van Haestrecht (1633-1656) met hun dochter Jacoba Maria van Wassenaer (1654-1683), 1660, R.K.D nr. IB00032980**

Anna Hendrina's moeder was Anna Catharina van Renesse Ze was geboren op kasteel 's Herenelderen in 1649. Het kasteel van 's Herenelderen ligt vlakbij Tongeren in Belgisch Limburg. Haar vader was Georg Frederik Van Renesse van Elderen (1620-1681) en haar moeder was Anna Margaretha von Bocholt (1628-1692) het huwelijk tussen haar ouders werd in 1647 voltrokken.

Ook haar jeugd bracht Anna Catharina op het kasteel 's Herenelderen door. Voor zij trouwde maar wel de huwbare leeftijd had, was zij enige tijd kanunikesse in het klooster van Munsterbilzen. Daar heeft Jan haar ten huwelijk gevraagd.



**Figuur 13 Abdissenhuis van het klooster van Munsterbilzen, 19e eeuw.**

Dat er een relatie bestaat tussen dit receptenboek en het kasteel van 's Herenelderen vinden we in het recept voor spritsen.

#### **p90. r83. Om sprietsen<sup>16</sup> te maecken**

Men sal nemen een half pint soete melck hollantse maet<sup>17</sup>, dat nae dese mate is anderhalf uperken set de melck op het vuer in een ijsere pot en laetet aen de soij eerst comen

Een pint in Amsterdam is 0,9 liter. Een halve pint Hollandse maat in Amsterdam is 0,45 l en in Leiden 0,67 liter. Een Tongerse pint is 0,621 liter een Tongers uperken is dan 0,31 liter en

<sup>16</sup> sprietsen = sprits, koekje.

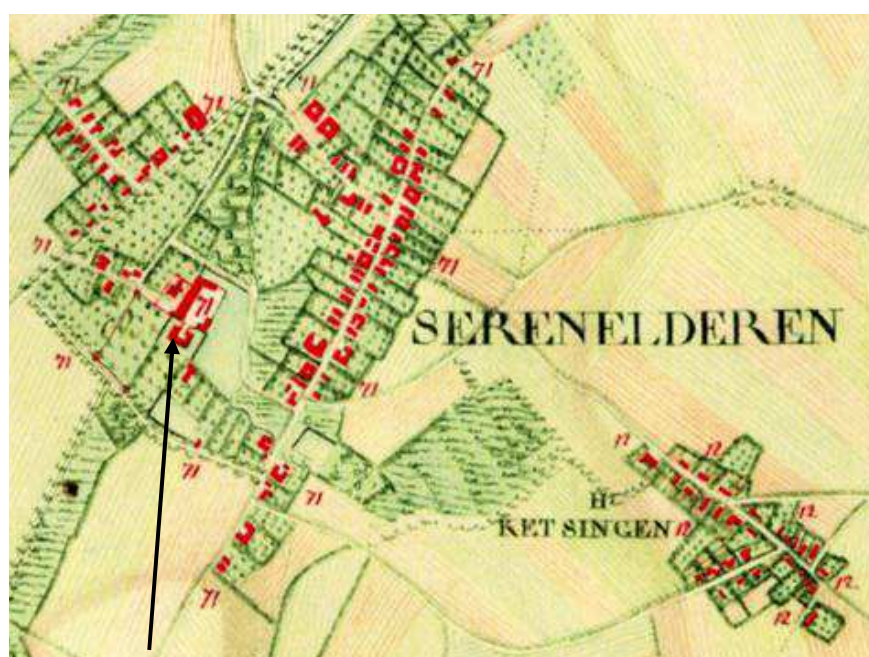
<sup>17</sup> maet = Hollandse maat dit is dus één Hollandse pint.



anderhalf uperken is dus 0,465 liter. Een halve pint in Amsterdam scheelt nauwelijks van anderhalf uperken in Tongeren. Ik zie hier een aanwijzing dat het receptenboek inderdaad uit Tongeren of omgeving afkomstig is.



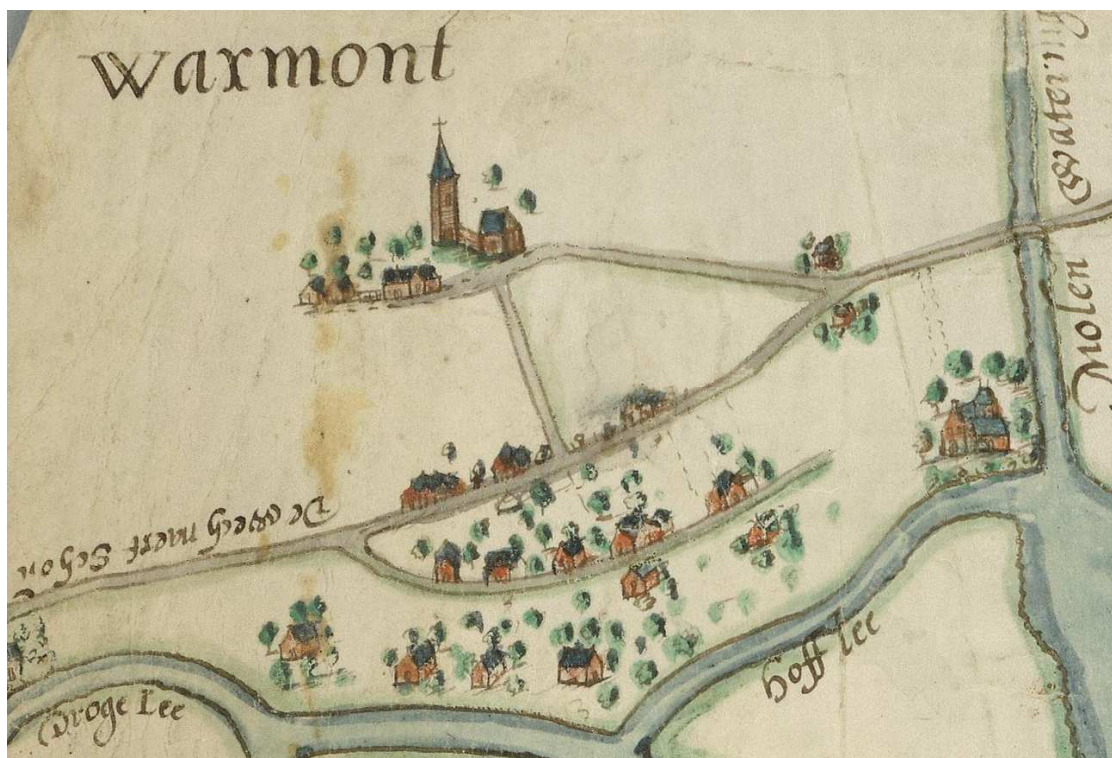
**Figuur 14 Remacle Leloup, Kasteel 's Herenelderen, pentekening, 1735<sup>18</sup>**



**Figuur 15 's Herenelderen op de Ferrariskaart uit de 18e eeuw, de pijl wijst naar het kasteel**

Nadat Anna Carharina getrouwd was met met Johan van Wassenaer van Warmont vestigen ze zich op het “Huys te Warmont”.

Haar eerste rol was op het Huys, die van zorgzame echtgenote. Daarbij past een dergelijk kookboek uitstekend. Pas na Jan zijn dood in 1687 vinden we bestuurlijke stukken die door haar ondertekend zijn.



**Figuur 16** Detail uit de kaart van Jan Pieters Dou 26 augustus 1617 Kaart van zekere landen gelegen onder Warmont en Alkemade, Nationaal Archief, Archiefinventaris 4 inventarisnummer 4183. Het meest rechtse huis is het “Huys te Warmont”

Na de dood van Anna Hendrina in 1722 is er dus geen erfopvolging in dezelfde lijn. Als ze sterft laat ze het huis bij testament na aan Thomas Walraven van Wassenauer Warmond (1678-1726), een ver familielid. Hieronder ziet u de afstamming. Het betreft hier een kleinkind van een broer van haar grootvader.

Thomas Walraven was zoon van Gerard van Wassenauer 1645-1678 en Sophia Bernardina Margaretha van Raesfeld (1649-1681)

Gerard van Wassenauer was zoon van Albrecht van Wassenauer (1599-1657)) en Hester Cornelia de Bruyn van Buytewech (1615- 1644)

Albrecht Van Wassenauer (1599-1657) was zoon van Johan Van Wassenauer Van Duivenvoorde (1547-1610) en Odilia van Valkenaar (1570- 1620)

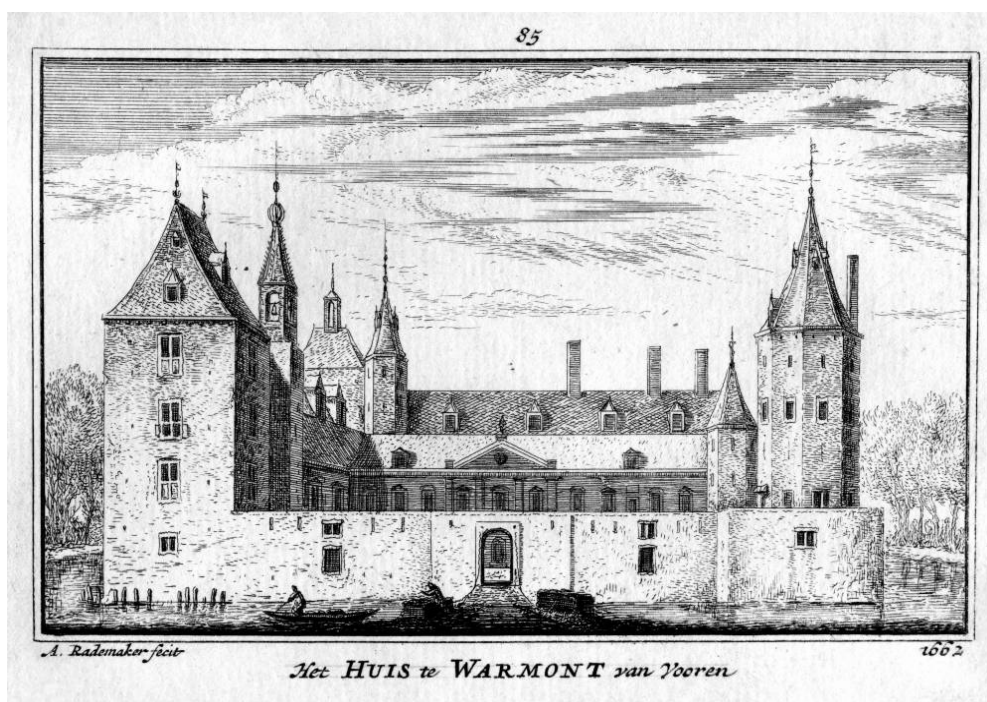
Johan van Wassenauer-Duivenvoorde Heer van Warmond (1547-1610), in 1590 gehuwd met Odilia van Valkenaar (1570-1620). Zij kregen een zoon Jacob Van Wassenauer Warmond geboren (1592-1652).

Jacob van Wassenauer Warmond (1592-1652) in 1619 gehuwd met Jacoba Van Matenesse (ca1595-1626). Zij krijgen een zoon, dit is Johan van Wassenauer Warmond. (1620 - 1687) Jacob hertrouwd hierna nog twee keer.

Johan van Wassenauer Warmond (1620-1687) trouwt in 1649 met Isabella Maria van Haestrecht (1633-1656). Zij krijgen een dochter Jacoba Maria van Wassenauer (1654-1683). Johan van Wassenauer Warmond (1620-1687) trouwt in 1661 met Maria Isabelle van Lier van Immerseel (1636 - 1674). Geen kinderen



Johan van Wassenaar Warmond (1620-1687) in 1675 getrouwd met Anna Catharina van Renesse van Elderen (1649-1718) krijgen een dochter Anna Hendrina Van Wassenaer (1679-1722)



Figuur 17 A. Rademaker, Het “Huys te Warmont” van voren gezien, 1662

Anna Hendrina van Wassenaar-Duivenvoorde Vrouwe van Warmond (1679-1722) getrouwd in 1703 met Ferdinand Maria Graaf van Berlo (1670-1715) Zij laten geen kinderen na. En dan neemt Thomas Walraven het bestuur over...

## II.22. Over het klooster van Munsterbilzen

Beide vrouwen Anna Hendrina van Wassenaer en Anna Catharina van Renesse waren enige tijd stifts dame kanunnikessen van het vrouwenklooster St. Amor van Munsterbilzen. Het klooster van Munsterbilzen zou gesticht zijn door Landrada van Munsterbilzen in 691 na Christus.<sup>19</sup> Het kapelletje dat zij neer heeft gezet zou in 705 door bisschop Lambertus zijn ingewijd. Landrada kreeg gezelschap van gelijkgezinde dames. Dit is het begin van Monasterium Bilzen later werd dit dus Munsterbilzen. Deze oorspronkelijke bouwwerken werden in 881 door de Noormannen verwoest. In het laatst van de 10<sup>e</sup> eeuw werd het klooster herbouwd. Het kreeg de naam Monasterium Sancti Amoris, ter nagedachtenis aan de heilige Amor van Aquitanië.

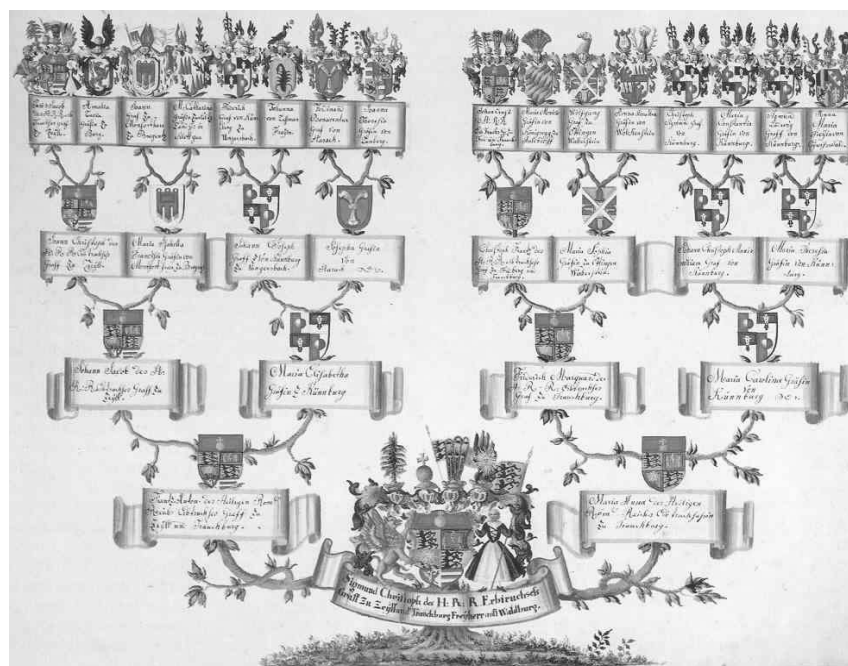
In het derde kwart van de twaalfde eeuw werd het klooster veranderd in een adellijk vrouwenstift<sup>20</sup>. De leiding berustte bij de graaf van Loon, toen Arnold V.

De voorwaarden tot toetreding van de kandidaten, dat ze moesten kunnen aantonen door middel van zestien kwartierstaten dat ze van adellijke afkomst waren.

De dames die aan het wereldlijke kapittel van het klooster verbonden waren heten de kanunnikessen. Deze dames namen iedere dag deel aan het koorbed, maar ze waren niet gebonden aan kloostergelofte. In praktijk fungeerde het als een wachtkamer voor een geschikte, in dit geval adellijke, huwelijkskandidaat.

<sup>19</sup> <http://www.heiligen.net/heiligen/07/08/07-08-0690-landrada.php>

<sup>20</sup> [https://nl.wikipedia.org/wiki/Abdij\\_van\\_Munsterbilzen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Abdij_van_Munsterbilzen)



**Figuur 18 Voorbeeld van een kwartierstaat met zestien kwartieren. (Graaf Waldburg)<sup>21</sup>**

## **II.23. De inventaris van het “Huys te Warmont”**

In 1613 is een uitgebreide inventaris gemaakt van alles wat in het kasteel “Huys te Warmont” aanwezig was. Of deze inventaris ook nog geldig is zo’n zestig jaar later is de vraag. Ook de keuken komt hierin uitgebreid aan de orde. Onder de titel “In die koken” volgt de keukeninventaris.

### **II.23.a. Spelen**

Opvallend is, dat boven aan de inventarislijst een aantal spelen wordt genoemd die in de keuken liggen. Kennelijk werden er na de maaltijd spelletjes gedaan, of ze deden avonds spelletjes bij romantisch kaarslicht. Opvallend is dat op de schilderijen van Louis de Monie te zien is dat er ook in de keuken ge ganzenbord wordt. Dat is globaal honderd jaar later.

De volgende spelletjes worden opgesomd in de inventaris:

2 speel borden van’t gansken

4 fredon bordeken

1 speel berdeken van het herten nes

We treffen aan twee speelborden “van’t gansken” dit is ganzenbord. Verder een bordspel dat fredon genoemd wordt en een ander dat herten nes (hartenaas) heet.

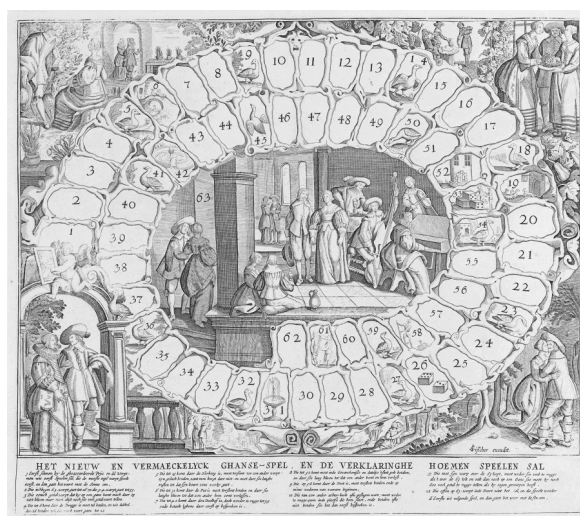
Ganzenbord is heel oud. Deze vermelding uit 1613 is een van de oudste die ik gevonden heb. Een oud ganzenbord is te vinden in het Rijksmuseum. Het dateert uit de periode tussen 1605 en 1652. Het is hieronder afgebeeld. Het is afkomstig van de Amsterdamse drukker en uitgever Claesz Jansz. Visscher. De afmetingen zijn 42 bij 48 centimeter. Het heeft als titel: “Het nieuw en vermaeckelyck ghanse-spel”. Het betreft hier een ganzenbord uit de eerste helft van de zeventiende eeuw.

<sup>21</sup>

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



Figuur 19 Louis de Monie, De ganzenbordspelers, Breda, 1698 Leiden 1771, R.K.D. nr. 196370



Figuur 20 Ganzenbord met spelregels, Claes Jansz. Visscher, 1605-1652, Rijksmuseum<sup>22</sup>

### II.23.b. De keukeninventaris

De inventaris onderscheidt twee keukens, die als “In de koken” en “In het kleijne kokentgien” worden aangeduid.

We denken meteen aan een keuken met een bijkeuken. Maar hier worden waarschijnlijk twee keukens bedoeld één voor dagelijks gebruik en één voor speciale gelegenheden.

Om het overzichtelijk te houden heb ik de inventaris ingedeeld in de volgende categorieën: bestek (20), haard (39), licht (53), meubels (24), pannen (70), servies (76), toebehoren (65), vermaak (8) en divers (3). In het totaal worden er 358 voorwerpen vermeld. Bij het maken van deze indeling is afgeweken van de oorspronkelijke volgorde in de keukeninventaris.

<sup>22</sup>

Rijksmuseum Amsterdam inventaris nummer RP-P-1893-A-18144

In de keuken treffen we kasten, tafels en stoelen aan die allemaal groen geveerd zijn. Er is sprake van een vliegenkast, dit is een kast met gaas om te beschermen tegen de vliegen en een glazenkast, dus een kast om drinkglazen in te plaatsen. De glazen worden echter niet genoemd! Natuurlijk is er van alles om vuur te maken en te verhitten. Lepels en pannen met lange stelen, dit is erg praktisch als je moet koken boven de open haard en je niet te dicht bij het vuur wilt komen. Kennelijk werd er gestookt met turf, want we treffen een turfkist aan.

De rubriek “licht” in de keuken neemt een belangrijke plaats in met totaal drieënvijftig voorwerpen. Het betreft uiteenlopende types van olielampen en kaarsen. In de rubriek toebehoren kunnen we een aantal bijzondere zaken vinden waaruit we kunnen afleiden dat er aan het begin van de zeventiende eeuw oblieën en wafels gebakken werden.

De inventaris van het huis te Warmond in 1613 vindt u hieronder.

| Categorie | Omschrijving          | In de koken | In het kokentgien | Totaal |
|-----------|-----------------------|-------------|-------------------|--------|
| bestek    | lepel                 | 4           |                   | 4      |
| bestek    | druiplepel            | 2           |                   | 2      |
| bestek    | hakmes                | 2           |                   | 2      |
| bestek    | lepel met lange steel | 2           |                   | 2      |
| bestek    | rolstok               |             | 2                 | 2      |
| bestek    | gaffel                | 1           |                   | 1      |
| bestek    | lepel met gaatjes     | 1           |                   | 1      |
| bestek    | lepelhuis             | 1           |                   | 1      |
| bestek    | lepelrek met lepels   |             | 1                 | 1      |
| bestek    | mes                   | 1           |                   | 1      |
| bestek    | rasp                  | 1           |                   | 1      |
| bestek    | vleesvork             | 1           |                   | 1      |
| bestek    | vork                  | 1           |                   | 1      |
| divers    | beddenpan             | 3           |                   | 3      |
| haard     | braadspit             | 9           | 2                 | 11     |
| haard     | rooster               | 5           | 3                 | 8      |
| haard     | aalspit               | 4           |                   | 4      |
| haard     | vuurbus               |             | 3                 | 3      |
| haard     | braadijzer            |             | 2                 | 2      |
| haard     | spit                  | 1           | 1                 | 2      |
| haard     | blaasbalg             |             | 1                 | 1      |
| haard     | braadpin              | 1           |                   | 1      |
| haard     | braadset              |             | 1                 | 1      |
| haard     | hangijzer             |             | 1                 | 1      |
| haard     | kit                   | 1           |                   | 1      |
| haard     | schep                 |             | 1                 | 1      |
| haard     | spaan                 | 1           |                   | 1      |
| haard     | turfkist              | 1           |                   | 1      |
| haard     | vuurwagen             |             | 1                 | 1      |
| licht     | blaker                | 8           | 16                | 24     |
| licht     | kandelaar             | 10          | 4                 | 14     |
| licht     | snuiter               | 10          |                   | 10     |
| licht     | kaarspijp             | 2           |                   | 2      |
| licht     | lantaarn              | 2           |                   | 2      |
| licht     | lamp                  |             | 1                 | 1      |
| meubels   | stoel                 | 13          |                   | 13     |
| meubels   | bank                  | 1           | 1                 | 2      |
| meubels   | kast                  | 1           | 1                 | 2      |
| meubels   | tafel                 | 2           |                   | 2      |

|            |                      |     |     |     |
|------------|----------------------|-----|-----|-----|
| meubels    | glazenkast           | 1   |     | 1   |
| meubels    | pottenbank           |     | 1   | 1   |
| meubels    | vliegenkast          | 1   |     | 1   |
| meubels    | zitbank              | 1   |     | 1   |
| meubels    | zitkist              | 1   |     | 1   |
| pannen     | deksel               | 30  |     | 30  |
| pannen     | ketel                | 9   | 8   | 17  |
| pannen     | braadpan             | 7   | 4   | 11  |
| pannen     | pan                  |     | 4   | 4   |
| pannen     | platte pan met steel |     | 4   | 4   |
| pannen     | platte pan           | 1   | 1   | 2   |
| pannen     | kookketel            |     | 1   | 1   |
| pannen     | vleesketel           |     | 1   | 1   |
| servies    | kan                  | 41  |     | 41  |
| servies    | pot                  |     | 16  | 16  |
| servies    | kannenbord           | 4   |     | 4   |
| servies    | bordenhuis           | 2   |     | 2   |
| servies    | kom                  | 2   |     | 2   |
| servies    | potje                | 2   |     | 2   |
| servies    | schaal               | 2   |     | 2   |
| servies    | bekken               | 1   |     | 1   |
| servies    | hang kogel kan       | 1   |     | 1   |
| servies    | koelvat              | 1   |     | 1   |
| servies    | kop                  | 1   |     | 1   |
| servies    | melkkan              | 1   |     | 1   |
| servies    | wijnkan              | 1   |     | 1   |
| servies    | zoutvat              |     | 1   | 1   |
| toebehoren | oublie-ijzer         |     | 12  | 12  |
| toebehoren | tang                 | 5   | 2   | 7   |
| toebehoren | vijzel               | 3   |     | 3   |
| toebehoren | treeft               |     | 2   | 2   |
| toebehoren | vergiet              | 2   |     | 2   |
| toebehoren | marktemmer           | 1   |     | 1   |
| toebehoren | bus                  | 10  |     | 10  |
| toebehoren | schuimspaan          | 5   | 1   | 6   |
| toebehoren | kompres              | 4   |     | 4   |
| toebehoren | pastei pan           |     | 3   | 3   |
| toebehoren | taartpan             |     | 3   | 3   |
| toebehoren | bierketel            |     | 2   | 2   |
| toebehoren | haalboom             | 1   | 1   | 2   |
| toebehoren | hengel               | 2   |     | 2   |
| toebehoren | pasteiplank          |     | 2   | 2   |
| toebehoren | spritsvorm           |     | 2   | 2   |
| toebehoren | handvat              |     | 1   | 1   |
| toebehoren | wafelijzer           |     | 1   | 1   |
| vermaak    | spel                 | 7   |     | 7   |
| vermaak    | vogelkooien          | 1   |     | 1   |
|            | totaal               | 243 | 115 | 358 |

**Figuur 21 De keukeninventaris uit 1613 geordend naar onderwerp en keuken<sup>23</sup>**

<sup>23</sup>

Huis te Warmond inventaris nummer 543 Inventaris van het kasteel, 1613.



Ook vinden we pasteipannen en taartpannen. Natuurlijk is er een bierketel want ook adellijke mensen kunnen niet leven zonder bier. Bier was gezonder dan water, doordat het wort gekookt werd voor de vergisting was het bier redelijk bacterievrij. Uit het archief valt op te maken dat het kasteel een eigen brouwerij heeft gehad. Er zijn brieven uit de periode 1591 tot 1605 bewaard omdat de brouwerij opgeheven zou moeten worden. Ook uit 1780 zijn er stukken over de brouwerij. Kennelijk is de brouwerij in de zeventiende eeuw voortgezet.<sup>24</sup> In deze inventaris wordt de bierketel dan ook genoemd. Maar je bent in Holland dus kunnen we ook een melkkan vinden.

Om het vlees te bereiden is er een braadspit, rooster, braadjzer en braadpin. En een speciaal spit om de paling gaar te maken een “aalspit”. Pannen met lange stelen waren handig bij het koken boven de openhaard. De kok hoefde dan zelf niet al te dicht bij het vuur te komen.



**Figuur 22 Gesina ter Borch, Boereninterieur, detail een koekenpan met lange steel, (1660 tot 1687) Rijksmuseum (BI-1887-1463-23).**

<sup>24</sup> Huis te Warmond inventaris nummer 552,553 en 554.

### II.23.c. Waarvan de voorwerpen gemaakt waren.

Uit de inventaris is voor een deel van de voorwerpen af te leiden waar de voorwerpen van gemaakt zijn. Een overzicht treft u in onderstaande tabel aan. Van één derde van de voorwerpen is niet te achterhalen uit welk materiaal deze vervaardigd zijn.

| waarvan   | hoeveel | %    |
|-----------|---------|------|
| ijzer     | 36      | 25%  |
| koper     | 29      | 20%  |
| hout      | 18      | 12%  |
| tin       | 7       | 5%   |
| klokspijs | 4       | 3%   |
| geelkoper | 2       | 1%   |
| metaal    | 2       | 1%   |
| onbekend  | 48      | 33%  |
| totaal    | 146     | 100% |

Figuur 23 Materialen van de spullen in de keuken

We zien dat hout maar een klein deel uitmaakt van de gebruikte materialen. Deze inventairs geeft vast geen compleet beeld van de keuken. Je vindt er alleen datgene wat van waarde was. Maar je vindt bijvoorbeeld geen stroo om de pannen mee uit te vegen. Vandaar relatief veel metalen voorwerpen en weinig houten voorwerpen.



Figuur 24 Anoniem, Keukeninterieur, Christus met Emmaüsgangers, Vlaams, 16e eeuw, Musée des Beaux-arts de Lille. NB Boven de haas rechts aan de muur liggen kazen op het schap. Links voor de haard een braadspit met eronder een vetvanger

## II.24. De konfijtrecepten

Het eerste gedeelte bevat hoofdzakelijk recepten voor zoetigheid. Er is één uitzondering, dat is het recept voor lever. Vermoedelijk zijn ze overgenomen uit een ouder origineel. De kopiist heeft kennelijk geselecteerd op recepten voor zoetigheid. Echter hij maakte een uitzondering of een vergissing met het lever recept.

Wat een suikerbakker precies voor taken had is af te leiden uit een aantal geschriften. Nicolas de Bonnefons heeft een boek geschreven : «Le jardinier François, qui enseigne à cultiver les arbres, et berbes potagères ; Avec la manière de conserver les fruits, et faire toutes sortes de confitures, conserves, et massepans. » 5<sup>e</sup> druk Amsterdam, Jean Blaeu, 1654. Het is een boek over de tuinbouw en het onderwijst manieren om het fruit te conserveren, en het maken van alle soorten van jams, conserven en marsepein. Dit gaat dus over oogstverwerking.

François Pierre de La Varenne schreef een drietal boekjes over de keuken “Le Cuisinier François” de Franse kok” eerste druk uit 1651. Ook heeft hij geschreven: “Le Pâtissier François” de Franse banketbakker, voor het eerst verschenen in 1653. Ook verscheen van zijn hand “Le Parfait Confiturier” in 1664<sup>25</sup>, “de volmaakte jamkoker”. Hij schreef deze boeken uiteraard in het Frans. De volmaakte jam koker bevat hier de meeste konfijtrecepten. Een groot aantal daarvan is te vinden in “Het Hollands, of Nederlands kook-boek” uit 1724. De Franse banketbakker bevat ook konfijtrecepten en recepten voor andere zoetigheden, maar daarnaast ook recepten voor biscuit, gebak, ham en talloze vleespasteien. Het verschil tussen een banketbakker en een jamkoker is dat de banketbakker ook vlees verwerkt.

### II.24.a. Amsterdam en Utrecht

Het Nederlands taalgebied is minder rijk aan teksten waarvan we kunnen vaststellen dat ze van een “suikerbakker” of “banketbakker” afkomstig zijn.

Er is een klein handschriftje uit het midden van de zeventiende eeuw. Dit boekje wordt bewaard in de Universiteitsbibliotheek van Utrecht.

Confetueur Boecxken van Anno 1663. Confetueren die heel exart zijn gemaect ende uijtgegeeven door Johannis van den Barge in zijn leeven Suijcker Backer tot Amsterdam. Johannis van den Barge was actief als suikerbakker in Amsterdam in de periode van 1599 tot circa 1630. Hans van den Berg (zoals Johannis ook wel genoemd wordt.) was afkomstig uit Diest in België. Vestigde zich eerst in Antwerpen en later in Amsterdam. Hij woonde in het huis Sevenbergen in de Amsterdamse Warmoesstraat. In de huidige nummering is dat nummer 142. Hij was eerst getrouwd met Elisabeth de Morimont en na haar dood hertrouwde hij, omstreeks 1624, met Maria van Essen. Hij overlijdt op 26 oktober 1633 en wordt in de Oude Kerk in Amsterdam begraven.

Ik neem aan dat we hier een aantal recepten hebben van een suikerbakker uit het begin van de zeventiende eeuw. Het betreffende boekje is door de Utrechtse universiteitsbibliotheek aangekocht van boekhandel van Langenhuijzen in Amsterdam na 1892.<sup>26</sup>

Het boekje telt maar 26 recepten. Die overigens zeer fraai gekalligrafeerd zijn. Uit dit boekje weten we wat voor recepten hij maakte. Een lijstje van zijn recepten ziet er als volgt uit.

1. Om aranie<sup>27</sup> schellen te confijten
2. Om quepeeren root te confijten
3. Om ockernooten<sup>28</sup> te confijten
4. Goede remedie om peeren te confijten

<sup>25</sup> Annie Perrier-Robert, Dictionnaire de la gourmandise, Paris, 2012

<sup>26</sup> Librairie Ancienne C.L. van Langenhuijzen 434 Singel Amsterdam

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

<sup>27</sup> aranie = sinaasappel

<sup>28</sup> ockernooten = walnoten

5. Om gember te confijten op zijn Spaens
6. Om alle groene wortelen te confijten
7. Om aranie schellen te confijten
8. Om drooge sucaaden te confijten
9. Om alle dingen te candeliseeren
10. Om ipocras te maecken die puijck is
11. Om borst suijcker te maaken
12. Om koecken te maken die men canneel koecken heet
13. Om suijcker cruijnaegelen te maaken
14. Om alderhande vruchten en dieren te maaken
15. Om letteren te maaken
16. Om een pont suijcker canneel te maaken
17. Om busschuijt te maaken
18. Op een ander manier om busschuijt te maaken
19. Noch op een ander manier om busschuijt te backen
20. Om rosquilien te maaken
21. Om goede karvel taerten te maaken
22. Om rijs-taart te maaken
23. Om hamburger struijven te backen
24. Om goede wafelen te backen
25. Om goede zousijsen te maecken
26. Om excellente frickedrillen te maaken

Dit lijstje laat zich samenvatten tot volgende tabel.

| wat                          | aantal |
|------------------------------|--------|
| konfijt suikerwerk marsepein | 14     |
| gebak taart koek beschuit    | 8      |
| frikadel saucijzen           | 2      |
| omelet                       | 1      |
| drank                        | 1      |
| totaal                       | 26     |

**Figuur 25** Overzicht van de suikerbakkersproducten naar type

Duidelijk blijkt dat het maken van allerhande suikerwerk en konfijten niet zijn enige activiteit waren. Ook moderne banketbakkers houden zich niet alleen met zoetigheid bezig. Het meest bekende voorbeeld daarvan is het saucijzenbroodje. Hier vinden we frikadel en saucijzen als hartige recepten.

Naast suikerbakkers bestonden er ook jamkokers voor. Het verschil is dat jamkokers zich alleen met zoetigheid bezighielden. Suikerbakkers echter ook met hartige zaken zoals saucijzen. In het handschrift van het “Huys te Warmont” komt in het eerste deel een recept voor lever voor. Waaruit ik de conclusie trek dat de recepten zijn overgenomen van een suikerbakker en niet van een jamkoker.

Suiker is in Nederland een relatief moderne voedingsstof. Hij vindt zijn intocht in Frankrijk in de twaalfde eeuw. Het werd meegenomen door de kruisridders. In de veertiende eeuw was suiker vooral een ziekenkostje. In de zestiende eeuw was suiker alleen voorbehouden aan de zeer rijken. De suiker verschijnt in België en Nederland tussen het jaar 1500 en 1600. Hij komt uit het zuiden, indirect uit de gebieden waar de Arabieren gezeten hebben. Deze hebben op hun beurt deze suikerbereiding en het kweken van suikerriet overgenomen van de

inwoners van India. Naarmate je zuidelijker komt zijn er oudere recepten bekend die gebruik maken van suiker.

Voordat suiker gebruikt werd, maakte men gebruik van andere zoetstoffen waarvan honing de bekendste is. De Romeinen maakten ook gebruik van ingekookte zoete wijn. We kennen onder andere mulsum ingekookte witte wijn, passum ingekookte jonge rode wijn en defritum ingekookte rode wijn. Vaak werd er wat honing voor het in koken aan de wijn toegevoegd<sup>29</sup>. Bij Nostradamus heet het defrutum (recept nummer 4) Producten die vandaag de dag in andere vorm in Italië nog steeds te krijgen zijn onder de namen “vino cotto” gekookte wijn of als het ingekookte druivensap betreft “mosto cotto”.

## **II.24.b. Bagdad**

De oudste ons overgeleverde konfijtrecepten dateren uit de tiende eeuw en zijn afkomstig uit Bagdad. Ze staan beschreven in de “Kitab al-Tabikh” die werd geschreven door Ibn Sayyar al-Warraq. De meeste likkepot recepten zijn medische recepten.

We vinden in dit boek de volgende recepten:

### Hoofdstuk 99

1. Een recept voor suikergoed overgenomen van al Mutasim
2. Een recept voor weelderig doorweekt suikergoed. Meestal gemaakt voor de koningen op reis
3. Droog suikergoed gemaakt van amandelen gekookt op het vuur

### Hoofdstuk 104

1. Recept voor noga uit Harrani
2. Een recept voor noga die droge kandij heet
3. Een recept voor noga gemaakt voor al Mamum als die op weg gaat
4. Een ander noga recept genaamd al Wathiqi
5. Een ander noga recept genaamd als parels
6. Een recept voor een ander soort noga

### Hoofdstuk 125

1. Recept voor rozenbladerensiroop gemaakt met witte kandij suiker
2. Recept voor rozenbladerensiroop gemaakt met honing
3. Een recept voor likkepot voor het verzachten van klachten
4. Een recept voor een vochtige likkepot die de coïtus verhevt. Niet aan vrouwen geven
5. Een recept voor likkepot aanbevolen voor verkoudheid en pijn in het lichaam
6. Een recept voor likkepot een tablet om de stoelgang te beperken
7. Een recept voor een andere likkepot dat de maag verbetert
8. Een recept om gember te conserveren
9. Om Chinese zwarte kerspruim te conserveren
10. Een recept om citroenen te conserveren
11. Een recept om appels te conserveren
12. Een recept om kweeën te conserveren
13. Een recept om wortelen en radijs te conserveren
14. Een recept om dadels (net rijp) te conserveren
15. Een recept om citroenen te conserveren

<sup>29</sup>

<http://www.romeinspompeii.net/receptenuitleg.html>

| wat \ met                   | honing    | suiker   | honing suiker | dadelsiroop | totaal    |
|-----------------------------|-----------|----------|---------------|-------------|-----------|
| kruiden                     | 4         |          |               |             | 4         |
| amandel, walnoot            |           | 1        | 1             |             | 2         |
| citroen                     | 1         | 1        |               |             | 2         |
| gember                      | 1         | 1        |               |             | 2         |
| roos                        | 1         | 1        |               |             | 2         |
| walnoot                     |           | 1        | 1             |             | 2         |
| amandel                     |           | 1        |               |             | 1         |
| amandel pistache            |           | 1        |               |             | 1         |
| appels                      | 1         |          |               |             | 1         |
| dadels                      |           |          |               | 1           | 1         |
| kerspruim                   |           |          |               | 1           | 1         |
| kwee                        | 1         |          |               |             | 1         |
| radijs                      |           |          | 1             |             | 1         |
| sesam                       | 1         |          |               |             | 1         |
| vruchten gedroogde, kruiden | 1         |          |               |             | 1         |
| walnoot kruiden             | 1         |          |               |             | 1         |
| wortel                      |           |          | 1             |             | 1         |
| <b>totaal</b>               | <b>12</b> | <b>7</b> | <b>4</b>      | <b>2</b>    | <b>25</b> |

**Figuur 26** Overzicht van de konfijtrecepten uit “Kitab al-Tabikh” uit het Bagdad van de tiende eeuw

De eerste zeven recepten van hoofdstuk 125 zijn medische recepten. Recept 4 “Een recept voor een vochtige likkepot die de coïtus verhevig. Niet aan vrouwen geven. Werpt enige vraagtekens op. Worden vrouwen er ziek van? Of wordt de vrouwen het genot niet gegund? Hoofdstuk 104 bestaat geheel uit nogarecepten. Recept 8 tot en met 15 van hoofdstuk 125 zijn recepten voor conserven. Die recepten hebben veel weg van de recepten zoals we die in Nederland in de zeventiende eeuw in kookboeken aantreffen.

#### II.24.c. Andalusië

We vinden ook konfijtrecepten en recepten voor andere zoetigheid in andere kookboeken uit de Arabische wereld. Er is een anoniem kookboek uit Andalusië uit de dertiende eeuw dat geschreven is het Arabisch.

De titel luidt: “Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi `asr al-Muwahhidin, limu'allif majhul”. Het kookboek van de Margreb en Andalusië in de tijd van de Almohads” Met Andalusië zijn we terechtgekomen in Zuid Spanje.

Onderstaande recepten zij daaruit overgenomen. Recept 9 is zonder twijfel een medisch recept. Bij de andere recepten vinden ook vaak medische opmerkingen. Hoofdstuk vier behandelt uitsluitend medische recepten. Hoofdstuk eenentwintig gaat over snoep.

Recept 20. Gegoten suiker figuren gaat over suikergoed. Recept 7. Sanbûsak gaat over marsepein figuren. Het lijkt erop dat onze gewoonte om dit soort figuren met Sinterklaas te maken uit Spanje afkomstig is. Per slot van rekening komt de goed Heiligman uit Spanje!

#### Hoofdstuk 3 “jams en geleien”

1. Wortel pasta
2. Groene notenpasta
3. Kweeën pasta
4. Rozen pasta
5. Viooltjes pasta
6. Munt pasta
7. Cactusvijgen pasta
8. Distel<sup>30</sup> pasta
9. Een pasta om de maag te versterken
10. Oranjepasta
11. Karwij pasta

<sup>30</sup> het gaat her waarschijnlijk om de kardoen (Cynara cardunculus) of mogelijk ook echte kruisdistel (Eryngium campestre)



## Hoofdstuk 4 “medische likkepot”

1. Likkepot van munt
2. Likkepot van aloë
3. Likkepot van kruidnagel
4. Likkepot van muskus
5. Likkepot van gember
6. Likkepot van rood sandelhout
7. Likkepot van wit sandelhout

| Aantal      | waarmee |        |        |        |
|-------------|---------|--------|--------|--------|
| waarvan     | honing  | suiker | stroop | totaal |
| aloë        |         | 1      |        | 1      |
| cactusvijg  | 1       |        |        | 1      |
| distel      | 1       |        |        | 1      |
| gember      | 1       |        |        | 1      |
| karwij      | 1       |        |        | 1      |
| kruid       |         | 1      |        | 1      |
| kruiden     | 1       |        |        | 1      |
| kwee        | 1       | 1      |        | 2      |
| munt        | 1       | 1      |        | 2      |
| muskus      |         | 1      |        | 1      |
| orangeschil | 1       |        |        | 1      |
| roos        | 1       |        |        | 1      |
| sandelhout  |         |        | 2      | 2      |
| viooltje    | 1       |        |        | 1      |
| walnoot     | 1       |        |        | 1      |
| wortel      | 1       |        |        | 1      |
| totaal      | 12      | 5      | 2      | 19     |

**Figuur 27** Overzicht van de konfijtrecepten uit “Kitab al tabikh” uit Andalusië dertiende eeuw

## Hoofdstuk 21 “snoep”

1. Gebakken noga gedrenkt in honing
2. Recept voor Mu'aqad van suiker [noga]
3. Mu'aqad van suiker. [amandel noga]
4. Een bereiding bekend als zoet riet. [karamel]
5. Sukkariyya, een suiker gerecht van het voorschrift van Abu 'Ali al-Bagdadi
6. Qâhiriyya wat genoemd wordt Sâbûniyya [marsepein met een suiker laagje]
7. Sanbûsak [marsepein figuren]
8. Een zoetigheid die Ma'qûda genoemd wordt [marsepein snoepjes]
9. Fruit gemaakt van suiker [amandel suiker figuurtjes]
10. Rukhâmiyya, een marmeren gerecht [kruidig suiker amandel snoepje]
11. De bereiding van Fânid [soort toffie]
12. Recept voor Ma'âsim
13. Een zoetigheid uit Syrië [amandel pistache snoep]
14. Fâlûdhaj met honing [honing amandel snoep]
15. Fâlûdhaj met suiker. [amandel snoep]
16. Een zoetigheid van dadels en honing
17. De bereiding van suiker snoep [kruidige snoep]
18. Sukkariyya, een suiker gerecht [noten noga]
19. De bereiding van Juraydât, kleine sprinkhanen<sup>31</sup> [kruidige honing ballen]
20. Gegoten suiker figuren
21. De bereiding van wat bekend staat als Fustuqiyya van suiker [pistache snoepje]

<sup>31</sup> andere vertalingen zijn ook mogelijk, zoals de vrucht van de johannesbroodboom

| Aantal             | waarmee |        |        |
|--------------------|---------|--------|--------|
| wat                | suiker  | honing | totaal |
| amandel            | 7       | 5      | 12     |
| dadel              |         | 1      | 1      |
| ei                 |         | 1      | 1      |
| kruiden            | 1       | 1      | 2      |
| pistache           | 1       |        | 1      |
| pistache amandelen | 1       | 1      | 2      |
| riet               | 1       |        | 1      |
| rozenwater         | 1       |        | 1      |
| totaal             | 12      | 9      | 21     |

**Figuur 28** Overzicht van de snoecepten uit “Kitab al tabikh” uit Andalusië dertiende eeuw

## II.24.d. Catalonië

Uit de veertiende eeuw zijn konfijtrecepten afkomstig uit Catalonië bekend. Ze zijn geschreven in het Catalaans en ze zijn te vinden in de Universiteitsbibliotheek van Barcelona. Hier vindt u een vertaling van de titels van de recepten in modern Nederlands. Vanaf recept 17 staat vermeld dat er met suiker wordt gekonfijt. De recepten daarvoor maken gebruik van honing. Ze markeren de overgang van honing naar suiker. De recepten 1 en 18, 2 en 20, 4 en 21, 5 en 22, 11 en 23, 12 en 24, 13 en 25 en 15 en 26 vormen paren. Het eerste recept werd met honing en het tweede recept werd met suiker bereid. Opvallend bij deze recepten is dat ze vrij sterk afwijken van de Arabische recepten. Deze recepten lijken meer op de recepten zoals we die op “het Huys te Warmont” aantreffen. Zeker de gesuikerde en gekonfijte vruchten lijken hier erg sterk op. De honing neemt in de veertiende eeuw in Catalonië nog een belangrijke plaats in. In het zeventiende-eeuwse Nederland is daar geen spoor meer van te vinden. Wel treffen we marsepein aan, dit is eigenlijk gesuikerde amandelpulp.

1. Om sukade te konfijten
2. Om pompoenen en watermeloen te konfijten [Citrullus lanatus]
3. Om amandelen te konfijten
4. Om sinaasappels of citroenen te konfijten
5. Om hele kweeperen te konfijten
6. Om kweeperenjam te maken of kweeperen vlees
7. Om sukade vruchten te konfijten
8. Om mierikswortel te konfijten of radijs of rammenas
9. Om echte kruisdistel te konfijten
10. Om pastinaken te konfijten
11. Om perziken te konfijten
12. Om appelen te konfijten
13. Om peren te konfijten.
14. Om groene noten te konfijten
15. Om dadels te konfijten
16. Om kersen te konfijten op de wijze van Genua
17. Recept om de moes de siroop en de gesuikerde vruchten te maken
18. Om sukade in suiker te konfijten
19. Om pinjonade te maken
20. Om pompoenen en watermeloen in suiker te konfijten [Citrullus lanatus]
21. Om sinaasappels of citroenen of meloenen in suiker te konfijten
22. Om hele kweeperen te konfijten in suiker
23. Om perziken in suiker te konfijten
24. Om appelen in suiker te konfijten
25. Om peren in suiker te konfijten
26. Om dadels in suiker te konfijten
27. Om aloja te maken [drank van honing water en kruiden]
28. Om marsepein te maken
29. Om groene gember te konfijten
30. Om een parfum te maken

31. Om een pinjonade van honing te maken
32. Om noga van hazelnoten te maken
33. Om schelpjes te maken [marsepein rotsjes uit Valencia]

| wat \ waarmee           | honing | suiker | beide | totaal |
|-------------------------|--------|--------|-------|--------|
| kwee                    | 2      | 1      |       | 3      |
| sukade                  | 2      | 1      |       | 3      |
| appel                   | 1      | 1      |       | 2      |
| dadel                   | 1      | 1      |       | 2      |
| orange en citroen       | 1      | 1      |       | 2      |
| peer                    | 1      | 1      |       | 2      |
| perzik                  | 1      | 1      |       | 2      |
| pinjonade               | 1      | 1      |       | 2      |
| pompoen en watermeloen  | 1      | 1      |       | 2      |
| aloja                   |        | 1      |       | 1      |
| amandel                 | 1      |        |       | 1      |
| gember                  |        | 1      |       | 1      |
| kers                    | 1      |        |       | 1      |
| kruisdistel             | 1      |        |       | 1      |
| marsepein               |        | 1      |       | 1      |
| mierikswortel           | 1      |        |       | 1      |
| moes siroop en vruchten |        | 1      |       | 1      |
| noga                    | 1      |        |       | 1      |
| noot                    | 1      |        |       | 1      |
| pastinaak               | 1      |        |       | 1      |
| schelpjes               |        |        | 1     | 1      |
| totaal                  | 18     | 13     | 1     | 32     |

Figuur 29 Overzicht van de Catalaanse recepten uit de veertiende eeuw

## II.24.e. Provence



Figuur 30 portret van Michel de Nostredame

Uit het midden van de zestiende eeuw zijn ons konfijtrecepten overgeleverd van Nostradamus.<sup>32 33</sup> Nostradamus<sup>34</sup> (eigenlijk Michel de Nostredame) geboren in Saint-Rémy-de-Provence, 23 december 1503<sup>35</sup> overleden in Salon-de-Provence, 2 juli 1566. Hij was een Franse apotheker.<sup>36</sup> Hij was katholiek, een bekeerling met Joodse wortels. Hij heeft recepten uit Romeinse bronnen overgenomen. Het recept voor defrutum is een oud Romeins recept. Ook heeft hij recepten uit Arabische bronnen overgenomen. Het recept voor gemberjam komt uit Mekka. Ook het Spaanse turon, en Italiaanse, amarenes, laten zich in de tekst aanwijzen. Overigens was Nostradamus apotheker. Wat in dit geval doet vermoeden, dat het oorspronkelijk om medische recepten gaat. Mogelijk zijn deze recepten later ook culinair in gebruik genomen.

<sup>32</sup> Nostradamus, Michel, Traite des fardemens et des confitures, z.p. 1555, 1556, 1557

<sup>33</sup> <http://cura.free.fr/dico3/603A-TFC-bib.html>

<sup>34</sup> <https://nl.wikipedia.org/wiki/Nostradamus>

<sup>35</sup> 14 december in de Juliaanse kalender

<sup>36</sup> <http://excerpts.numilog.com/books/9782849520956.pdf>

1. Om citroenschil in suiker te konfijten
2. Om orange in suiker of honing te konfijten
3. Om orange te konfijten
4. Om gekookte wijn te maken defrutum<sup>37</sup>
5. Om gekonfijte noten of andere jam zonder honing en zonder suiker te maken
6. Om gekonfijte groene amandelen te maken
7. Om kleine citroenen en sinaasappels geheel te konfijten
8. Om gekonfijte sla te maken
9. Om de schil van een gourde te konfijten
10. Om jam van guignes<sup>38</sup> of agryotes<sup>39</sup> die de Italianen amarenes<sup>40</sup> noemen
11. Om gelei van guignes<sup>41</sup> die helder is als een rubis<sup>42</sup>
12. Een andere manier om gelei van guignes te maken
13. Om gemberjam te maken van groene gember
14. Om gemberwater te conserveren om hypocras te maken.
15. Om de gekonfijte wortel van hyringus<sup>43</sup> te maken
16. Om kweeperengelei te maken
17. Een andere manier om kweeperengelei te maken
18. Een andere manier om kweeperengelei te maken in rotsen
19. Om kweeper in kwarten te konfijten in een dag
20. Om kweeperen te konfijten in kwarten met gekookte wijn
21. Om cotignac<sup>44</sup> te maken
22. Om kweeperen in kwarten op een andere manier te maken met suiker
23. Om gekonfijte peren te maken
24. Om de gekonfijte schors van ossentong<sup>45</sup> te maken
25. Om mooie kandjsuiker te maken
26. De manier om cassonade<sup>46</sup> helder te maken
27. Om pignonade<sup>47</sup> in rotsen te maken, turon in Spanje
28. Om marsepeintaart te maken
29. Om penytes<sup>48</sup> te maken die wij noemen panys suiker
30. Om een laxerende siroop te maken van rozen
31. Andere manier om een laxerende rozensiroop te maken
32. Enkele raadgevingen

| wat \ waarmee | suiker    | suiker of honing | suiker of wijn of honing | suiker of wijn | totaal    |
|---------------|-----------|------------------|--------------------------|----------------|-----------|
| konfijten     | 5         | 4                | 5                        | 1              | 15        |
| gelij         | 5         | 1                |                          |                | 6         |
| branden       | 1         | 1                |                          |                | 2         |
| jam           | 1         | 1                |                          |                | 2         |
| klaren        | 2         |                  |                          |                | 2         |
| siroop        | 2         |                  |                          |                | 2         |
| mengen        | 1         |                  |                          |                | 1         |
| wijn          |           |                  |                          | 1              | 1         |
| <b>totaal</b> | <b>17</b> | <b>7</b>         | <b>5</b>                 | <b>2</b>       | <b>31</b> |

**Figuur 31 De recepten van Nostradamus naar zoetstof**

- 
- <sup>37</sup> vermoedelijk een oud Romeins recept  
<sup>38</sup> variëteit met kleine rode kersen  
<sup>39</sup> variëteit met zure kersen  
<sup>40</sup> variëteit met zure kersen  
<sup>41</sup> variëteit met kleine donkerrode kersen  
<sup>42</sup> betekenis onzeker vermoedelijk aalbes  
<sup>43</sup> echte kruisdistel = *Eryngium campestre*  
<sup>44</sup> cotignac = codignac = kweeperen gelei  
<sup>45</sup> ossentong = *Anchusa azurea*  
<sup>46</sup> ruwe suiker  
<sup>47</sup> gerecht van pijnboom pitten  
<sup>48</sup> lekkernij op basis van karamel

| wat         | hoe vaak | %    |
|-------------|----------|------|
| kwee        | 8        | 24%  |
| orange      | 5        | 15%  |
| amandel     | 3        | 9%   |
| kers        | 3        | 9%   |
| citroen     | 2        | 6%   |
| noot        | 2        | 6%   |
| rabarber    | 2        | 6%   |
| roos        | 2        | 6%   |
| kalebas     | 1        | 3%   |
| kruisdistel | 1        | 3%   |
| ossetong    | 1        | 3%   |
| peer        | 1        | 3%   |
| pijnboompit | 1        | 3%   |
| sla         | 1        | 3%   |
| totaal      | 33       | 100% |

**Figuur 32 Overzicht van de recepten van Nostradamus naar ingrediënt**

Naast recepten voor gekonfijt fruit vinden we hier ook recepten voor gekonfijte noten. Mengsels van suiker met amandelen worden ook vermeld onder de naam marsepein. Marsepein wordt ook in de tiende eeuw gevonden tussen de konfijtrecepten. Met noga lijkt hetzelfde aan de hand. Ook noga recepten treffen we aan tussen de konfijtrecepten. Recept nummer 27 van Nostradamus is een recept voor tur(r)on. Turrón is Spaans voor noga. In de moderne tijd is noga meestal gemaakt op basis van gebrande suiker en amandelen of hazelnoten. De oorsprong moet gezocht worden in het conserveren van noten in suiker en ooit daarvoor het te conserveren in de honing. Noten in honing is een tot op de dag van vandaag in Nederland bestaand product. Noga krijg je vanzelf als mengsel noten en honing laat aanbranden!

Het zijn juist de in suiker geconserveerde vruchten die in de oudere literatuur medische toepassingen hebben. Vanaf ongeveer 1600 neemt de toepassing als lekkernij toe. De suiker met amandelen en gebrande suiker zijn juist in de oude Arabische kookboeken lekkernijen. Als lekkernijen komen ze ook voor in de kookboeken in West-Europa.

Het gebruik van suiker was in de Arabische wereld eerder bekend dan in Noordwest- Europa. Er vallen twee tendensen te onderscheiden men stapt over op het gebruik van suiker in plaats van honing dit verloopt van het zuiden naar het noorden. De andere tendens is men gaat de gekonfijte producten zien als lekkernij in plaats van geneesmiddel.

Gekonfijte vruchten zijn rijk aan calorieën, aan vitaminen en aan mineralen. Als je uitgaat van een ondervoede bevolking kan dat dus zeker positief gewerkt hebben.

Gekonfijte vruchten is zeker niet het enige voedingsmiddel met een medische achtergrond, hetzelfde geldt voor borstplaat. Ooit als middel voor de zieke borst bedoeld en nu lekkers met Sinterklaas. Drop heeft dezelfde omslag gemaakt van middel tegen de verkoudheid naar snoep.

## **II.25. Konfijtrecepten van 1500 tot 1750**

### **II.25.a. Gedrukte kookboeken**

In Nederland zijn gedrukte kookboeken verschenen vanaf circa 1510. Hieronder treft u een overzicht aan van deze gedrukte kookboeken en het aantal konfijtrecepten dat erin te vinden is. Het kantelpunt ligt ergens tussen 1612 en 1660, dan vinden we sterke toename in het aantal recepten met zoetheid. Opvallend is dat *Ouverture de Cuisine* relatief veel recepten voor zoetheid bevat. Dit boek is in het Frans geschreven. Kennelijk hebben er zuidelijke, Franse kookboeken aan ten grondslag gelegen.



De “Orange confiturier” uit het midden van de achttiende eeuw is voor een derde deel gevuld met recepten voor zoetheid. Voor een gespecialiseerd kookboek is dat weinig. In absolute aantallen springt: “Het Hollands, of Neederlands kook-boek” eruit met 176 recepten. Deze recepten zijn overgenomen uit “Le confiturier François”, er is dus invloed vanuit het zuiden.

| datum | titel                                                     | plaats    | totaal | konfijt | %   |
|-------|-----------------------------------------------------------|-----------|--------|---------|-----|
| 1510  | Een notabel boecxken van cokeryen.                        | Brussel   | 175    | 3       | 2%  |
| 1560  | Eenen nyeuwen coock boeck.                                | Antwerpen | 504    | 6       | 1%  |
| 1593  | Eenen seer schonen ende excellenten Coc-boec.             | Dordrecht | 298    | 6       | 2%  |
| 1604  | Ouverture de cuisine.                                     | Luik      | 141    | 14      | 10% |
| 1612  | Magirus: Kooeboec oft familieren keukenboec .             | leuven    | 170    | 8       | 5%  |
| 1667  | De verstandige kock, of sorgvuldige huys-houdster.        | Amsterdam | 194    | 70      | 36% |
| 1701  | Het Nederlands kook-boek, onderwijsende het bereyden..... | Leiden    | 350    | 1       | 0%  |
| 1724  | Het Hollands, of Neederlands kook-boek.                   | Leiden    | 656    | 176     | 27% |
| 1740  | De nieuwerwetze kok.                                      | Amsterdam | 101    | 16      | 16% |
| 1746  | De volmaakte Hollandsche keuken-meid.                     | Amsterdam | 318    | 38      | 12% |
| 1752  | De orange confiturier, gebak-bereider en keuken-meester.  | Amsterdam | 128    | 39      | 30% |

Figuur 33 Overzicht van het aantal konfijtrecepten per kookboek in de gedrukte literatuur



Figuur 34 Osias Beert, Stilleven met oesters, suikerwerk en glazen op een tafel, 1605-1620, paneel, olieverf, 72,0 x 103,5 cm R.K.D. nr. 0000191337 Links achter de oesters gekonfijte vruchten. NB In de spanendozen werd jam bewaard hier vermoedelijk kweeperen jam



## Dit zijn de gebruikte afkortingen van de geraadpleegde kookboeken.

- |     |              |                                                                              |
|-----|--------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | notboexck    | Een notabel boecxken van cokeryen, Brusel, ca 1510                           |
| 2.  | coockboeck   | Eenen nyeuwen coock boeck, Antwerpen, 1560                                   |
| 3.  | cockboeck    | Eenen seer schoonen ende excelenten Cock-boeck, Dordrecht, 1593              |
| 4.  | kooeboec     | het Kooeboec oft familieren keukenboec, Leuven, 1612                         |
| 5.  | kock         | De verstandighe kock, oft, Sorgvuldighe huys-houdster, Brussel, 1687         |
| 6.  | huyshoud     | J.C. De verstandige huys-houder, Amsterdam, 1660                             |
| 7.  | keukenmee    | De geoeffende en ervaren keuken-meester, of De verstandige kok, Leiden, 1701 |
| 8.  | kook-boek    | Het Hollands, of Neederlands kook-boek, Leiden, 1724                         |
| 9.  | kok          | De nieuwerwetze kok, Amstrdam, z.j. [1740]                                   |
| 10. | keukenmei    | De volmaakte Hollandsche keuken-meid, Amsterdam, 1746                        |
| 11. | zaamenspraak | T'Zaamen-spraaken, tusschen een mevrouw, banket-bakker... , Amsterdam, 1759  |
| 12. | confiturier  | Gerrit van den Brenk, De orange confiturier, Amsterdam, 1752                 |

| gedrukte boeken      | 1510      | 1560       | 1594      | 1612     | 1687   | 1669     | 1701      | 1724      | 1740   | 1743      | 1759     | 1752        |        |     | 1650 - 1700 | 1650 - 1700 |        |     |
|----------------------|-----------|------------|-----------|----------|--------|----------|-----------|-----------|--------|-----------|----------|-------------|--------|-----|-------------|-------------|--------|-----|
| titel                | notboexck | coockboeck | cockboeck | kooeboec | kock   | huyshoud | keukenmee | kook-boek | kok    | keukenmei | zaamensp | confiturier | totaal |     | edingen I   | edingen II  | totaal |     |
| totaal recepten      | 175       | 504        | 298       | 170      | 189    | 38       | 350       | 636       | 101    | 318       | 91       | 128         | 2998   |     | 45          | 75          | 120    |     |
| konfijt recepten     | 4         | 3          | 5         | 8        | 68     | 9        | 1         | 155       | 16     | 38        | 22       | 38          | 367    |     | 44          | 19          | 71     |     |
| percentage           | 2%        | 1%         | 2%        | 5%       | 36%    | 24%      | 0%        | 24%       | 16%    | 12%       | 24%      | 30%         | 12%    |     | 98%         | 25%         | 59%    |     |
| NB                   | honing    | suiker     | suiker    | suiker   | suiker | suiker   | suiker    | suiker    | suiker | suiker    | suiker   | suiker      | suiker |     | suiker      | suiker      |        |     |
| 1 aalbes             |           |            |           | 1        | 6      |          |           | 6         | 2      | 4         | 2        | 7           | 28     | 8%  | 2           | 1           | 3      | 4%  |
| 2 aardbei            |           |            |           |          | 1      |          |           | 1         |        |           |          |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 3 abrikoos           |           |            |           |          | 4      |          |           | 17        |        | 2         | 1        | 3           | 27     | 7%  | 2           |             | 2      | 3%  |
| 4 alantwortel        |           |            | 2         |          | 1      | 1        |           |           |        |           |          |             | 4      | 1%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 5 alles              |           |            |           |          |        |          |           | 5         |        |           |          |             | 5      | 1%  | 3           |             | 3      | 4%  |
| 6 amandel            |           | 1          |           | 1        |        |          | 1         | 19        |        | 1         |          |             | 23     | 6%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 7 anjer              |           |            |           |          |        |          |           | 1         |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 8 appel              |           |            |           |          | 4      | 1        |           | 11        | 1      | 2         |          |             | 19     | 5%  |             |             | 0      | 0%  |
| 9 berberis           |           |            |           |          |        |          |           | 2         |        | 1         |          | 1           | 4      | 1%  | 3           | 2           | 5      | 7%  |
| 10 biet              |           |            |           |          |        |          |           | 1         |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 11 bottel            |           |            |           |          |        |          |           |           |        |           | 1        | 1           | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 12 braam             |           |            |           |          |        |          |           |           |        | 2         | 2        |             | 4      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 13 broodsuiker       |           |            |           |          |        |          |           |           |        |           | 1        |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 14 citroen           |           |            |           |          |        |          |           | 8         |        | 4         |          |             | 12     | 3%  | 10          | 3           | 13     | 18% |
| 15 citroen bloem     |           |            |           |          |        |          |           |           |        |           |          |             |        | 0%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 16 citroen schil     |           |            |           |          |        |          |           |           | 1      |           |          | 1           | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 17 druif             |           |            |           |          | 1      |          |           | 5         | 1      | 1         | 1        | 1           | 10     | 3%  |             | 2           | 2      | 3%  |
| 18 framboos          |           |            |           |          |        |          |           | 6         |        |           |          | 6           | 12     | 3%  |             |             | 0      | 0%  |
| 19 fruit             |           |            | 1         |          | 1      |          |           |           |        |           |          |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 20 gemberwortel      | 1         |            |           |          | 2      |          |           |           |        |           |          |             | 3      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 21 goudsbloem        |           |            |           |          |        |          |           | 2         |        |           |          |             | 2      | 1%  |             | 1           | 1      | 1%  |
| 22 granaatappel      |           |            |           |          |        |          |           | 3         |        |           |          |             | 3      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 23 hazelnoot         |           |            |           |          |        | 1        |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 24 hertshoorn        |           |            |           |          |        |          |           |           |        | 1         |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 25 kalmoeswortel     | 1         |            |           |          |        |          |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 26 kastanje          |           |            |           |          |        |          |           | 3         |        |           |          |             | 3      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 27 kers              |           |            |           |          | 6      |          |           | 11        | 1      | 2         | 1        | 2           | 23     | 6%  | 1           | 1           | 2      | 3%  |
| 28 krik              |           |            | 1         | 1        | 3      |          |           |           |        |           |          |             | 5      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 29 kruisbes          |           |            |           |          | 2      |          |           | 5         |        |           |          |             | 7      | 2%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 30 kwee              | 2         | 2          |           | 1        | 9      |          |           | 9         | 4      | 4         | 4        | 4           | 39     | 11% | 9           | 3           | 12     | 17% |
| 31 lillie            |           |            |           |          |        |          |           | 1         |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 32 limoen            |           |            |           |          | 1      |          |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 33 meloen            |           |            |           |          | 1      | 1        |           |           |        |           |          |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 34 mispel            |           |            |           |          |        | 1        |           | 1         |        |           |          |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 35 moerbe            |           |            |           |          | 1      |          |           | 2         |        | 1         |          | 1           | 5      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 36 morel             |           |            |           |          | 4      | 1        |           |           |        | 1         |          | 1           | 7      | 2%  |             |             | 0      | 0%  |
| 37 nootmuskat        |           |            |           |          | 1      |          |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 38 orange            |           |            |           |          | 2      |          |           | 5         | 2      | 5         | 3        | 3           | 20     | 5%  | 4           | 1           | 5      | 7%  |
| 39 orange bloem      |           |            |           |          |        |          |           | 4         |        |           |          |             | 4      | 1%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 40 orange schil      |           |            |           | 1        | 2      | 1        |           |           | 1      |           | 1        | 2           | 8      | 2%  |             |             | 0      | 0%  |
| 41 peen              |           |            |           |          | 1      |          |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 42 peer              |           |            |           | 1        | 2      |          |           | 6         |        |           | 1        |             | 10     | 3%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 43 perzik            |           |            |           |          | 2      |          |           | 4         |        | 1         |          |             | 7      | 2%  | 2           |             | 2      | 3%  |
| 44 pistache          |           |            |           |          |        |          |           | 3         |        |           |          |             | 3      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 45 pompoen           |           |            | 1         |          |        |          |           | 1         |        |           |          |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 46 pruim             |           |            |           |          | 6      |          |           | 3         | 1      | 2         | 1        | 4           | 17     | 5%  | 2           | 1           | 3      | 4%  |
| 47 roos              |           |            |           | 1        | 3      |          |           | 2         |        |           |          |             | 6      | 2%  | 1           | 1           | 2      | 3%  |
| 48 rozenbottel       |           |            |           |          |        |          |           |           |        | 1         |          |             | 1      | 0%  |             | 1           | 1      | 1%  |
| 49 sla               |           |            |           |          |        |          |           | 1         |        |           |          |             | 1      | 0%  | 1           |             | 1      | 1%  |
| 50 sleepruim         |           |            |           |          |        | 1        |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 51 sukade            |           |            |           |          |        |          |           |           |        |           |          |             |        | 0%  | 2           |             | 2      | 3%  |
| 52 verjus            |           |            |           |          |        |          |           | 1         |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 53 viooltje          |           |            |           |          |        |          |           | 4         |        |           |          |             | 4      | 1%  | 1           | 2           | 3      | 4%  |
| 54 vlierbes          |           |            |           |          |        |          |           |           | 1      | 1         |          |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 55 walnoot           |           |            |           | 1        | 1      | 1        |           | 2         |        | 2         | 2        |             | 9      | 2%  | 2           |             | 2      | 3%  |
| 56 wijn              |           |            |           |          |        |          |           |           | 1      |           | 1        |             | 2      | 1%  |             |             | 0      | 0%  |
| 57 wortel en kruiden |           |            |           |          | 1      |          |           |           |        |           |          |             | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |
| 58 zwarte bes        |           |            |           |          |        |          |           |           |        |           |          | 1           | 1      | 0%  |             |             | 0      | 0%  |

**Figuur 35** Overzicht van de konfijtrecepten in gedrukte kookboekliteratuur van circa 1500 tot circa 1760

### II.25.b. Handgeschreven kookboeken

Hieronder treft u een overzicht aan van de konfijtrecepten die in een aantal handschriften te vinden zijn. U treft eerst een overzicht aan van de geraadpleegde handschriften met de daarbij behorende afkortingen.

1. SBA cockbck Antwerpen Stadsbibliotheek Cock bouck z.p., z.j. nr. 635519
2. RAU wijts Utrechts Archief inv. 1001 nr. 4104 Aantekenboekje van Margareta Wijts
3. SBA cob Antwerpen stadsbibliotheek [Brabants kookboek] z.p., z.j. nr. 13126535
4. UBU barge UB Utrecht Confiteur Boexcken Amsterdam, 1663 ms. 10 B 14
5. KBB secreet Koninklijke Bibliotheek van België De secreten ms. II 211
6. KBB 20427 Koninklijke Bibliotheek van België Handschrift konfijtrecepten ms. 20427
7. UBA confituur UB Amsterdam Remedie-boeck z.p. (1660) ms. XV E 31
8. Waasmunster Waasmunster Abdij van Rosenberg Medische, culinaire en verfrecepten ms. 54
9. PB grelle Kook=Boeck ende Remedie Resource z.p. [Antwerpen] 1757 privé bezit

| handgeschreven boeken |             |             |             |             |               |             |               |             |           |        |     |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|-----------|--------|-----|-------------|-------------|
| datum                 | 1590 - 1600 | 1590 - 1620 | 1600 - 1625 | 1600 - 1650 | 1600 - 1700   | 1625 - 1675 | 1660 - 1700   | 1650 - 1750 | 1750      |        |     | 1650 - 1700 | 1650 - 1700 |
| titel                 | SBA cockbck | RAU wijts   | SBA cob     | UBU barge   | KBB secreet   | KBB 20427   | UBA confituur | waasmunster | PB grelle | totaal |     | edingen I   | edingen II  |
| totaal recepten       | 231         | 65          | 96          | 26          | 135           | 134         | 95            | 201         | 133       | 1116   |     | 45          | 75          |
| konfijt recepten      | 7           | 22          | 33          | 14          | 58            | 74          | 42            | 51          | 12        | 313    |     | 44          | 19          |
| percentage            | 3%          | 34%         | 34%         | 54%         | 43%           | 55%         | 44%           | 25%         | 9%        | 28%    |     | 98%         | 25%         |
| NB                    | suiker      | suiker      | suiker      | suiker      | suiker/honing | suiker      | suiker        | suiker      | suiker    |        |     | suiker      | suiker      |
| 1 aalbes              | 2           | 1           |             |             | 2             | 1           | 1             |             | 5         | 12     | 4%  | 2           | 1           |
| 2 abrikoos            |             | 1           | 1           |             |               | 1           | 1             | 4           | 2         | 10     | 3%  | 2           | 2           |
| 3 alantwortel         |             |             |             |             | 1             | 1           | 1             |             |           | 3      | 1%  | 1           | 1           |
| 4 alles               |             |             |             | 1           | 2             | 2           |               | 1           |           | 6      | 2%  | 3           | 3           |
| 5 alsem               |             |             | 1           |             |               | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 6 amandel             | 1           | 2           |             | 2           | 3             | 4           |               |             |           | 12     | 4%  | 1           | 1           |
| 7 appel               |             |             |             |             | 1             | 1           |               | 1           |           | 3      | 1%  |             |             |
| 8 aubergine           |             |             |             |             | 1             |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 9 berberis            |             | 3           |             |             |               | 3           | 1             |             |           | 7      | 2%  | 3           | 2           |
| 10 bloem              |             |             | 1           |             |               | 2           |               |             |           | 3      | 1%  |             | 5           |
| 11 citroen            |             | 1           |             |             |               | 2           | 2             |             |           | 5      | 2%  | 10          | 3           |
| 12 citroen bloem      |             |             |             |             |               |             |               |             |           |        |     | 1           | 1           |
| 13 citroen schil      |             |             |             |             | 2             | 3           | 2             |             |           | 7      | 2%  |             |             |
| 14 druif              |             |             |             |             | 1             | 2           |               | 1           |           | 4      | 1%  |             | 2           |
| 15 ei                 |             |             |             |             |               | 1           |               | 2           |           | 3      | 1%  |             |             |
| 16 framboos           |             | 1           |             |             |               | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 17 gemberwortel       |             |             |             | 1           | 2             |             |               |             |           | 3      | 1%  |             |             |
| 18 goudsbloem         |             |             | 1           |             |               | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             | 1           |
| 19 hijsop             |             |             | 1           |             |               |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 20 hoeftblad          |             |             |             |             |               |             | 1             |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 21 kakernelle         |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 22 kalebas            |             |             | 1           |             |               |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 23 kalmoeswortel      |             |             |             |             | 1             |             | 1             |             |           | 2      | 1%  | 1           | 1           |
| 24 kaneel             |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 25 kauwoord           |             |             |             |             | 1             |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 26 kers               | 1           | 1           | 4           |             | 1             | 2           | 6             | 2           |           | 17     | 5%  | 1           | 1           |
| 27 kried              |             |             |             |             | 4             | 1           |               |             |           | 5      | 2%  |             |             |
| 28 kruid              |             |             |             | 3           | 1             | 1           |               |             |           | 5      | 2%  |             |             |
| 29 kruidnagel         |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 30 kruisbes           |             | 1           |             |             |               | 1           |               |             |           | 2      | 1%  | 1           | 1           |
| 31 kwee               | 2           | 5           | 6           | 1           | 3             | 11          | 5             | 6           | 1         | 40     | 13% | 9           | 3           |
| 32 marjolein          |             |             |             |             | 1             |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 33 meloen             |             |             |             |             | 3             | 1           |               |             |           | 4      | 1%  |             |             |
| 34 moerbeï            |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 35 nootmuskaat        |             |             |             |             | 1             | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 36 ogentroost         |             |             |             |             | 1             |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 37 orange             |             | 1           |             | 2           |               |             | 3             | 8           | 1         | 15     | 5%  | 4           | 1           |
| 38 orange blad        |             |             |             |             |               |             |               | 1           |           | 1      | 0%  |             |             |
| 39 orange bloem       |             |             | 1           |             |               |             |               | 1           |           | 2      | 1%  | 1           | 1           |
| 40 orange schil       |             |             | 1           |             | 4             | 2           |               | 2           |           | 9      | 3%  |             |             |
| 41 ossentong          |             | 1           |             |             |               | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 42 peer               |             |             |             | 1           | 2             | 3           | 2             | 7           |           | 15     | 5%  | 1           | 1           |
| 43 perzik             |             |             | 4           |             | 2             | 2           | 1             | 2           | 1         | 12     | 4%  | 2           | 2           |
| 44 pijnboompit        |             |             |             |             |               | 1           |               | 1           |           | 2      | 1%  |             |             |
| 45 pioen              |             |             |             |             | 1             |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 46 pistache           |             |             |             |             |               | 2           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 47 pluim-es           |             |             |             |             |               |             |               | 1           |           | 1      | 0%  |             |             |
| 48 pompoen            |             |             |             |             | 2             |             |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 49 pruim              |             |             | 3           |             | 3             |             |               | 2           | 1         | 9      | 3%  | 2           | 1           |
| 50 romp               |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 51 roos               | 1           | 2           | 5           |             | 5             | 4           | 6             | 4           |           | 27     | 9%  | 1           | 1           |
| 52 rozenbottel        |             |             |             |             |               |             |               |             |           |        |     |             | 2           |
| 53 rozemarijn         |             | 1           |             |             | 1             | 1           |               |             |           | 3      | 1%  | 1           | 1           |
| 54 salie              |             |             |             |             | 1             | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |
| 55 schorseneer        |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 56 sla                |             |             |             |             |               | 2           |               |             |           | 2      | 1%  | 1           | 1           |
| 57 sukade             |             |             |             | 1           |               |             |               | 1           |           | 2      | 1%  | 2           | 2           |
| 58 suiker             |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 59 triper             |             |             |             |             |               | 1           |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 60 vijf               |             |             |             |             |               |             | 1             |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 61 viooltje           |             |             |             |             | 2             |             | 4             | 1           |           | 7      | 2%  | 1           | 2           |
| 62 vlier              |             |             |             |             |               |             |               |             | 1         | 1      | 0%  |             |             |
| 63 walnoot            |             | 1           |             | 1           | 2             | 2           | 1             | 2           |           | 9      | 3%  | 2           | 2           |
| 64 wijn               |             |             | 2           |             | 1             |             | 1             |             |           | 4      | 1%  |             |             |
| 65 wortel             |             |             |             | 1           |               |             |               |             |           | 1      | 0%  |             |             |
| 66 zm                 |             |             |             |             |               |             | 3             |             |           | 3      | 1%  |             |             |
| 67 zoethout           |             |             | 1           |             |               | 1           |               |             |           | 2      | 1%  |             |             |

Figuur 36 Overzicht van de konfijtrecepten in handgeschreven kookboeken van circa 1590 tot circa 1750

Van één vrucht komen vaak meer dan één konfijtrecepten voor. Als het aantal recepten per vrucht meer dan 3% van het totaal aantal recepten betreft dan heb ik van die vruchten een apart lijstje gemaakt. Het aantal konfijtrecepten per vrucht die meer dan 3% van het totaal aantal recepten uitmaken zijn: aalbes, abrikoos, amandel, kers, kwee, orange<sup>49</sup>, orangeschil<sup>50</sup>, peer, perzik, pruim, roos en walnoot.

Het leert ons dat konfijten voor 1500 met honing gebeurde in de Lage Landen en dat men vanaf circa 1550 overgaat op suiker. Het konfijten van kruiden kwam in de lage landen ook voor. Waarvan ook voorbeelden te vinden zijn in de oude Arabische literatuur. De Zuid-Europese vruchten zijn in de handschriften slecht vertegenwoordigd. Vijg en pijnboomcit komen allebei maar één keer voor. Kennelijk pasten de makers van de handschriften zich aan, aan de beschikbaarheid van het fruit. Uitzonderingen zijn citroen, sinaasappel en amandelen. Deze vruchten werden kennelijk in voldoende mate geïmporteerd vanuit Zuid-Europa. Het gekonfijte fruit recepten die we vinden hadden voor 1600 en buiten Nederland vaak een medische achtergrond. Later werden ze voor het genot gegeten.

Er is een verschil tussen de handgeschreven en de gedrukte kookboeken wat betreft de gebruikte vruchten. De recepten uit Edingen lijken in dat opzicht meer op de gedrukte boeken. Reden waarom ik veronderstel dat ze uit een gedrukt kookboek zijn overgenomen.

|    | handschriften | Edingen  | boeken   |
|----|---------------|----------|----------|
| 1  | aalbes        | aalbes   | aalbes   |
| 2  | abrikoos      | abrikoos | abrikoos |
| 3  | amandel       |          | amandel  |
| 4  |               |          | appel    |
| 5  |               | berberis |          |
| 6  |               | citroen  | citroen  |
| 7  |               | druif    | druif    |
| 8  |               |          | framboos |
| 9  | kers          | kers     | kers     |
| 10 | kwee          | kwee     | kwee     |
| 11 | orange        |          | orange   |
| 12 | orange schil  |          |          |
| 13 | peer          |          | peer     |
| 14 | perzik        |          |          |
| 15 | pruim         |          | pruim    |
| 16 | roos          |          |          |
| 17 | walnoot       |          |          |
|    | 12            | 7        | 12       |

**Figuur 37 Vruchten waarvan het aantal recepten meer dan 3% van het totaal aantal is**

<sup>49</sup> orange = sinaasappel

<sup>50</sup> orangeschil = sinaasappelschil

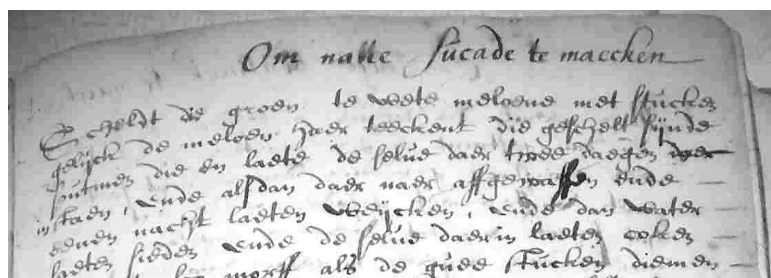


Figuur 38 Volledig ingerichte keukenkast (poppenkeuken) gemaakt in Nederland tussen 1670 en 1700.  
Museum Nummer MISC.26-1978, Museum of Childhood, London

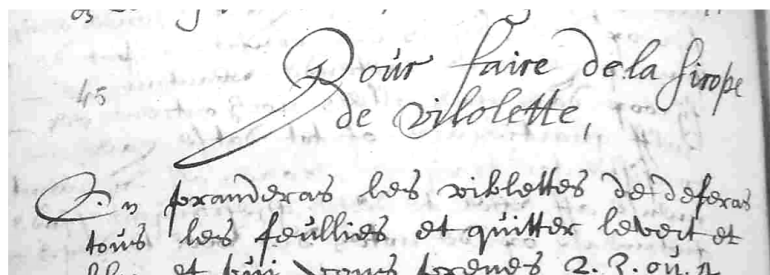
## II.26. Schrijver/schrijfster van de recepten

De schrijfster of schrijver is een onbekend persoon omdat het handschrift niet overeenkomt met dat van de reeds eerdergenoemde personen.

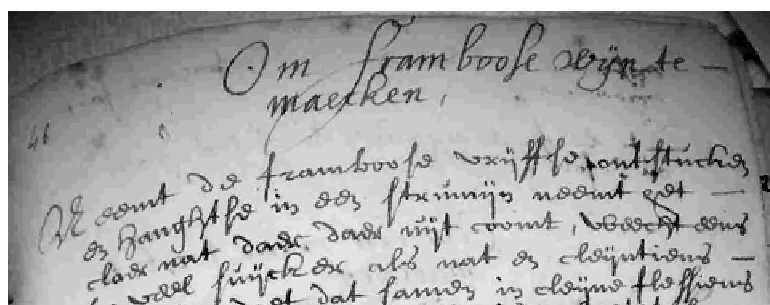
Er vallen de volgende handen te onderscheiden. De hand die alle recepten noteerde is de eerste hand:



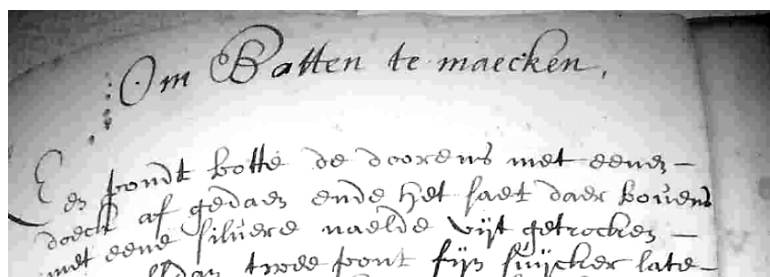
Figuur 39 "Om natte sucade te maecken." recept 1 pagina 1, eerste recept deel één



Figuur 40 “Pour faire de la sirope // de violette.”recept 45 pagina 90, laatste recept deel één

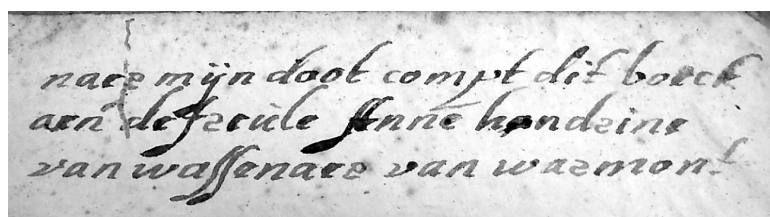


Figuur 41 “Om framboose wijn te // maecken.” recept 46 pagina 65, eerste recept deel twee

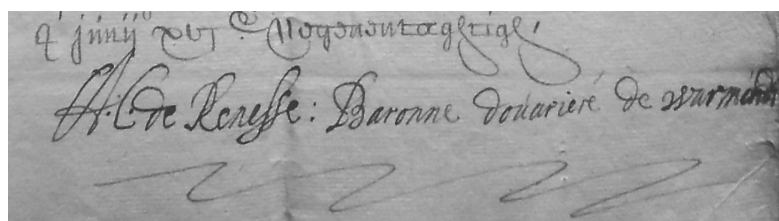


Figuur 42 “Om botten te maecken.” recept 120 pagina 119, laatste recept deel twee

De tweede hand is die van de persoon die op de kaft noteerde :“naer mijn doot compt dit boeck // aen de freule Anne Handrine // van Wassenae van Warmont”



Figuur 43 “naer mijn doot compt dit boeck.” binnenkant van de kaft, einde van het boek



Figuur 44 Het handschrift van Anna Catharina van Renesse uit 1689

De tekst luidt:

“4 junij XVI C ende negenentaghtigh,

A: C: de Renesse: Baronne douariere de warmont”<sup>51</sup>

<sup>51</sup> 725mm Akten van aanstelling van een kerkmeester, door Anna Catharina de Renesse,





Figuur 45 Keuken uit het poppenhuis van Petronella Dunois, anoniem, ca. 1676, Rijksmuseum

## II.27. Maten en gewichten

In het boek komen de volgende maten en gewichten voor:

| gewicht          | deel één | 45   | deel twee | 75  | totaal | 120  |
|------------------|----------|------|-----------|-----|--------|------|
| pond             | 78       | 173% | 43        | 57% | 121    | 101% |
| vierendeel       | 18       | 40%  | 14        | 19% | 32     | 27%  |
| lb               | 0        | 0%   | 6         | 8%  | 6      | 5%   |
| ons              | 1        | 2%   | 4         | 5%  | 5      | 4%   |
|                  | 97       | 216% | 67        | 89% | 164    | 137% |
| maat             |          |      |           |     |        |      |
| kan = 2 uperkens | 10       | 22%  | 6         | 8%  | 16     | 13%  |
| pint             | 3        | 7%   | 5         | 7%  | 8      | 7%   |
| pot              | 0        | 0%   | 6         | 8%  | 6      | 5%   |
| uperken          | 0        | 0%   | 4         | 5%  | 4      | 3%   |
| handvol          | 2        | 4%   | 0         | 0%  | 2      | 2%   |
|                  | 15       | 33%  | 21        | 28% | 36     | 30%  |
| tijd             |          |      |           |     |        |      |
| uur              | 40       | 89%  | 20        | 27% | 60     | 50%  |
| kwartier         | 14       | 31%  | 5         | 7%  | 19     | 16%  |
| miserere         | 7        | 16%  | 0         | 0%  | 7      | 6%   |
| pater noster     | 4        | 9%   | 1         | 1%  | 5      | 4%   |
| de profundis     | 3        | 7%   | 0         | 0%  | 3      | 3%   |
|                  | 68       | 151% | 26        | 35% | 94     | 78%  |

Figuur 46 Overzicht van de maten en gewichten zoals die voorkomen beide delen

Recepten zonder en met maten en gewichten in deel één en deel twee.

| maat en gewicht | deel één | %    | deel twee | %    | totaal | %    |
|-----------------|----------|------|-----------|------|--------|------|
| zonder          | 4        | 9%   | 26        | 35%  | 30     | 25%  |
| met             | 41       | 91%  | 49        | 65%  | 90     | 75%  |
| totaal          | 45       | 100% | 75        | 100% | 120    | 100% |

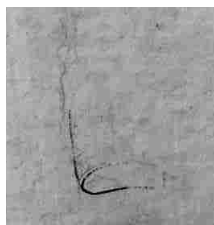
Figuur 47 Aantal recepten met en zonder maten en gewicht

Dat er meer recepten met maten en gewichten voorkomen in deel één dan in deel twee laat zich verklaren uit feit dat het hier om professionele recepten gaat. Verder zijn veel

konfijtrecepten van medische oorsprong. In medische recepten treffen we eerder en vaker maten en gewichten aan dan in kookrecepten. Een groot aantal van de recepten met maten en gewichten in deel twee komt voor rekening van de konfijtrecepten achter in deel twee.

NB.

Een restje van een ex libris bevindt zich nog aan de binnenkant van de kافت van het handschrift. Het is mij niet gelukt dit ex libris nader te identificeren. Bij het regionaal Archief te Leiden was het niet bekend.



**Figuur 48** Restant van een ex libris dat voorin het kookboek geplakt was en eruit gescheurd



**Figuur 49** David Vinckboons, Keukeninterieur, circa 1600 (Mechelen 1576 - Amsterdam 1633)

### III.1 De recepten zoals aangetroffen in het kookboek

Hieronder vindt u de recepten zoals die te vinden zijn in handschrift 2 van het Arenberg Archief in Edingen. Ze staan op pagina 1 tot en met pagina 119. Het betreft 120 recepten. De indeling in twee stukken, deel één en deel twee is gehandhaafd.

De tekst is zo letterlijk mogelijk weergegeven. Met dien verstande dat:

1. De spelling is weergegeven zoals ik hem heb aangetroffen.
2. Hoofdletters in de tekst zijn als kleine letters weergegeven.
3. Er is een hoofdletter geplaatst aan het begin van een titel.
4. Er is een hoofdletter geplaatst aan het begin van het recept.
5. Er is een “/” geplaatst aan het eind van elk recept.
6. Afkortingen zijn opgelost.
7. Opmerkingen van de transcribeur staan tussen rechte haken [].
8. De in de tekst doorgestreepte woorden zijn tussen accolades geplaatst {}.
9. De originele interpunctie is gehandhaafd.
10. “b.o.” zonder toevoeging betekent “betekenis onbekend”.
11. “b.o.” met een woord erachter betekent “de meest waarschijnlijke betekenis”.



**Figuur 50 Jan Woutersz. genaamd Stap, Amsterdam (1599-1663), meisje dat een pannenkoek bakt, (1623 – 1636) afm. 44 x 33 cm R.K.D nr. 0000145719**

**p1.<sup>52</sup> r1. Om natte sucade te maecken**

Scheldt die groen te weten meloene met stucken  
 gelijck de meloen haer teeckent die geschelt sijnde  
 sout men die en laete de selve daer twee daegen daer  
 in staen, ende als-dan daer naer affgewasse ende  
 eenen nacht laeten weijcken, ende dan water  
 laeten sieden ende de selve daer in laeten coken  
 ontrent soo morff als de quee stucken die men  
 confijt ende dan siroop gekockt op consistentie  
 bekant pont tegens pont als de oranie, ende  
 dese voorseijde schellen daer mede laeten koken,  
 als den sierop op behoorte is soo lange dat die  
 wat doortrocken sijn, ende dan daer uijt genomen  
 ende in de pot gepackt ende den sierop voorts laeten  
 sieden dat hij dick blijfft ende dan soo veel maels  
 herdaen dat hij dick blijft./

**p2. r2. Om deze voorseijde droogh te maecken**

Neemt die uijt het siroop en laet die verleken  
 neemt dan water, laet dat op sijn sieden comen  
 wast de vetticheijdt daer in aff, als-dan<sup>53</sup> legt se  
 op de wijmme ende laet se droogen, in de  
 kast gedroocht sijnde treckt die op de selve  
 manier als de oranie maer wel te verstaen  
 dat se van het vier wesende wat eerder  
 uijt den ketel moeten, se moeten dan in de  
 drooch kast voort gestelt sijn op horden tot  
 dat se bequaem wesen./

---

<sup>52</sup> [sucade = de gesuikerde schil van de vrucht van de sukadeboom, *Citrus medica*. NB hier gaat het om meloenen!; scheldt = schild; wijcken = weken; sieden = koken; morff = gaar; quee = kweeper = *Cydonia vulgaris*; gekockt = gekookt; bekant = bijkans = bijna; oranie = sinaasappel = *Citrus aurantium sinensis*; voorstaand = bovenstaand; verleken = uitlekken; sijn sieden comen = aan de kook komen; tussen deze regel en de regel daarboven is een onleesbaar woord geschreven.; wijmme = gevlochten van wilgen tenen; vier = vuur; drooch kast = droog kast of droog kas, kast om voedingsmiddelen te drogen; horde = plat vlechtwerk; bequaem = bevallig, fraai, hier goed]

“koud laten worden, en dan in de droogkast gezet,” p 205 recept 61 uit de Geldersche Keukenmeid.

<sup>53</sup> tussen deze regel en de regel daarboven is een onleesbaar woord geschreven.

**p2.<sup>54</sup> r3. Om lever beulinck te maecken**

Men neemt den leever ongesoden en snijdt hem  
 ende dan gestampt in een mortier en dan door  
 een doorslach gevreven dan neemt soete melck  
 met wittebroodt gesoden, ende nat daer van  
 het speck van dat vercken ingesoden is oock  
 moeten daer eijeren in gedaen worden, vet van de  
 liesen, saut wat peper note en wat foelie  
 dit alles onder malkanderen gemengelt maer  
 de spijsse en moet niet te dick sijn ende wat  
 over de helft gevult ende lansem gesooden./

**p2. r4. Om drooghe abricose te maecken**

Schelt die abricose in twee gesneden die  
 steenen daer uijt, een pont abricose een pont  
 suijker laet dan siroop kleren ende als die op  
 behoorlijcke ofte ommers redelijck dick is  
 de abricose daer in gedaen ende laeten sieden  
 ontrent vijff a sess pater nosters, dat se  
 wat door trocken sijn, dan laet se stoven 3. daeghen  
 in de drooch kast als die dan om sijn is't  
 dat ger meer hebt als een pont, de selve samen  
 bij een gegoten ende dan noch eenen dach  
 laeten stoven ende als-dan te verleecken  
 geset, ende als den siroop daer aff is dan  
 op een malkanderen gepleckt ende op een  
 bleck geleiijt, gepoedert ende alsoo voorts mede  
 gedaen als met andere drooge confitueren./

---

<sup>54</sup> [beulink = een darm, volgestopt met gehakt varkensvleesch; vet van de liesen = niervet; lansem = langzaam; klaren = helder maken; pater nosters = tijd nodig om het "Onze Vader" te bidden circa één minuut dank aan dhr. Albers Basiliëk van de H. Nicolaas, Amsterdam; ger = ge er; bleck = blik]



**p3.<sup>55</sup> r5. Om salaet drooch te maecken**

Neemt geschoote salaij stecken, die heel dun  
 affgeschelt ende die met rijde in een vat geleijt  
 daer dan wat sout over gestroit, ende dan  
 weder een ander lage ende doen als voor  
 met het sout, laet se dan soo eenen nacht liggen  
 den anderen dach gesode soo langh dat se van  
 een spelle vallen ende daer uijt doet se in een  
 pot met stroom-water ende daer laet se  
 in staen tot s'ander daechs, ende dit continueren  
 tot vijff daegen toe 2. mael daechs vers=  
 water sij moeten recht liggen het, toebeken  
 moet soo wijt sijn dat se niet kromp en werden  
 ende naer de vijff daegen doet men die weder  
 in een pot of toebeken daer se recht in liggen  
 ende dan maeckt stercken siroop giet die daer  
 over dat se onder staedt ende moet daer iets  
 over leggen met gewicht dat se onder blijven  
 ende dan moet het siroop affgieten s'morgens  
 ende s'avonts ende jegelijcke reijse herschiede  
 dat het hert is met daer bij te doen alijts  
 een lepel off 4. vier nieuwe siroop ende  
 dit achter volgen tot 6. a. 7. daegen, dan  
 siedt den suiijcker weder op ende giet het  
 daer op laet het wat cout worden ende  
 giet het dan in een seeft te verleken, ende  
 rol se dan op en leght het op de blecken ende  
 poeder se wel dat tot drie daegen toe./

---

<sup>55</sup> [stekken = stokken of stokjes.; rijde = b.o. op rijtjes; spelle = speld; stroom-water = stromend water = rivier- of beekwater; toebeken = b.o. tobbe-ken = een kleine bak of schotel van hout, steen of metaal.; seeft = zeef; verleken = uitlekken; blecken = blikken]

**p4.<sup>56</sup> r6. Om te candelisere**

Is de gedroochde confiture in een pot gepact  
ende daer stercken siroop op gemaect ende  
dan in kussens gewonden ende die twee daege  
wel werm in de drooch-kast geseth, ende  
daer naer den siroop uijtgegoten ende het  
goet daer uijt genomen ende dat op horde  
eenen eenen<sup>57</sup> dach in de kast laeten droogen  
met vier./

**p4. r7. Om groene amandele te maecken**

Neemt groene amandele eer het houdt daer  
in coomt, neemt een becken ofte ketel vol  
water met 5. a. 6. schuppen houdt-assen laet  
die soo lange sieden tot dat die suerte schellen  
daer aff gaen, werp se dan in schoon water  
ende laet se dan sieden tot dat se van eenen  
scherpen steck vallen dan sijn se genoch dan  
in schoon waeter laet se daer eenen nacht in  
staen tot s'morgens neemt dan soo veel ghe=  
kleert suijcker als amandelen in gewicht  
laet dit saemen sieden een quartier urs giet se  
dan in tijlle set se in de stove 4. daege lanck  
de kast moet werm sijn dat het suijcker daer  
wel in can trecken, als-dan naer dese geseijde  
daegen set se te verleken dan neemt waeter

---

<sup>56</sup> candeliseren = vruchten in de (kandij)suiker inleggen, in (kandij)suiker confijten.; drooch-kast = droogkast = droogoven; horde = een, uit met rijs omvlochten staken bestaand, plat vlechtwerk; het houdt daer in comt = ze houtachtig worden dus jonge, groene amandelen nemen; schuppen = scheppen; houdt-assen = as van verbrand hout; suerte = b.o. zwarte; steck = stok; sieden = koken; stove = droogstoof]

<sup>57</sup> overschrijffout tweemaal "eenen"

**p5.<sup>58</sup> r7.1 vervolg**

wast de vetticheijdt daer aff ende legt se  
opte horders ende poeder se den 4. daegen  
op de wijmme./

**p5. r8. Om alantwortel en calamus vro=  
maticus drooch te confijten**

Neemt de wortelen daer van; doch elcx  
apart snijdt se in lange dunne riemkens, en  
legt se dan te droogen in de son op een  
andere waerme plaetse alse wel drooch zijn  
kont gij se bewaeren soo lange men will tot  
dat men se sal confijten,

Als men se confijten will soo maeckt dat ghij  
een ketel met siedent waeter hebt, doet daer  
dan soo veel alantwortel, of calamus in  
dat se geheel ruijm daer in connen sieden, en  
alse een tijt lang gesoden hebben soo proeft se  
wel, en indien se niet meer taeij of hart en  
sijn, soo zijn se genoch, neemt se dan daer uijt  
en werp se stracx wederom in cout water,  
clarificeert als-dan den siroop tot een pont  
suijcker een glas water nemende, dit gedaen  
sijnde giet daer van soo veel in een confituijr=  
pan, dat u dunckt de wortelen, doch sij moeten  
elcx apart geconfijt worden, daer ten naesten  
bij met bedeckt sullen cunnen wesen,  
ende als de sijrope wel aen't koken

---

<sup>58</sup> [opte = op de; horders = horden = gevlochten schappen; wijmme = vlechtwerk; alantwortel = wortel met een bittere smaak van de *Inula helenium*; calamus vromaticus = kalmoes = *Acorus calamus*; met = mee]

**p6.<sup>59</sup> r8.1 vervolg**

en tot consistentie is soo doet de wortelen uijt  
 het kout water eerst wat verleeckt sijnde  
 in de sijrope, indien der dan niet genoch sijrope  
 is moocht ghij daer bij gieten t'geene manguueert  
 daer moet soo veel en niet meer wesen als tot  
 de orangie en citroen schellekens geseecht is,  
 dat is even soo veel dat men met de schuijm=  
 spaen daer wat aff krijgen kan om te sien  
 ofte genoch is, en laet het alsoo sachtien  
 sieden tot dat bekant al de sijrope in de  
 wortelen getrocken ende vercoockt is neemt se dan  
 aff en smijt se alsoo heet sijnde doch sij moeten van  
 een gedaen worden in gepulveriseede canrie=  
 suijcker, rolt se wel daer in op dat de suijcker  
 rondom daer wel aen blijft hangen, en set se  
 dan op horden ontrent een dach in de drooch  
 kast om heel hart te werden./

**p6. r9. Conserve van roose**

Neemt de knoppen van roode enckele roosen  
 die noch geensints open en gaen snijt se aff datter  
 gans geen geel aen en blijft, doet van dese  
 roose een pont in twee kannen sient water  
 in een confituijr-pan en kooch se wel hart  
 tot dat de roosen heel morwf en niet teij en  
 sijn het water meestendeel vercoockt is,  
 dat ontrent in een halff ure geschieden sall,  
 roert se altemet eens op dat se niet aen

---

<sup>59</sup> [verleeckt = uitgelekt; manguueert = mankeert, ontbreekt; geseecht = gezegd; bekant = bijkans; canarie = van de kanarische eilanden; teij= taai]

**p7.<sup>60</sup> r9.1 vervolg**

en brande doet er dan bij sonder die pan aff te nemen dordalff pont gestooten suijsker en laet dat dan te samen noch ontrent een halff ure sieden tot dat het bequaem en niet te dun en is om op te scheppen een weijnich nitri olije ofte een weijnich cochinille geprepareert als hier naer geseijt sal worden, in't laets daer bij doende maeck se schoonder

Als de roose morw sijn in't water neemt men se wel van't vuer en men smelt dan de suijsker in't roode sap, en als't wel gheschuijmt is, doet men de roose blaederen daer bij en dan voorts gecooct als geseijt is.

**p7. r10. Witte marmelade van queden**

Des daechs van te vooren eer ghij de marmelade maecken wilt soo neemt een vierendeel soete amandelen dat is te weten alse gepelt sijn, set se in werm water, laet se op't vuer daer in staen weijcken tot dat se schellen, pelt se dan aff en stoodt se soo cleijn dat men se tusschen de vingeren vrijvende daer gans geen cruijmelen meer in en voelt, doet se dan in een glas giet daer op het sesthiense deel van een kan waeter off even soo veel dat se onder staen, roet het dan met een lepel wel te deghen daer onder

---

<sup>60</sup> [dordalff pont = door de half pont = half pont; nitri olije = olie geperst uit abrikozenpitten; cochinille = rode kleurstof uit bladluis; schoonder = mooier; geseijt = gezegd; marmelade = kweeperenjam; schellen = schillen, pellen; dan = dan; roet = roert]



**p8.<sup>61</sup> r10.1 vervolg**

dat het wel wit is, en laet het alsoo een nacht overstaen gedeckt, des anderen-daechs moet ghij hebben van de grootse quede, vers aff gepluct die ghij vinden kunt, dat se niet alte rijp en sijn maer sij moeten even wel meer geel als groen= achtich wesen vrijfft se met een doeck wel aff, en snijdt se dan in ketel met siedent waeter daer se wel ruijm benefens een in kunnen liggen, laet se wel hart en gestadich koken tot dat men der met de vingers gemackelijck in drucken kan, dat ontrent in quartier-urs of minder geschiedt neemt se dan daer uijt, de ketel op't vuer blijvende, leght se in een eerde schotel of tijll en bedecx se stracx boven met twee of drie doecken en daer dan noch een schotel of teijll over henen, op dat se niet bruijn en weerde, laet se alsoo een halff quartier-urs staen vercoelen, schelt se dan wel dunnekens aff en snijdt dan het geene dat morw daer aff in een ander schotel, en let wel dat ghij niets daer bij doet dat roodtachtich of ardt is en als ghij vier handtvoll ontrent van de selve morwe queden hebt, soo doet de gestooten amandelen van daechs te vooren daer bij en vrijft het alsoo met een lepel te samen door een taeme= lijcke wijde sifte, of stramijn, tot dat het op een lepel voll off ander halff nae daer door is weecht dan hoe veel ghij hebt van t'geene door gevreven is, dat ordinaris al bij 2½ koomt en doet tot elck pont, een pont en een halff= vierdendel fijn gestooten canarie suijcker

---

<sup>61</sup> [benefens = naast elkaar; weerde = worden; ardt = b.o. hard; sifte = zeef; stramijn = vergiet, zeef, of zeefdoek; canarie suijcker = suiker van de Kanarische eilanden]

**p9.<sup>62</sup> r10.2 vervolg**

en de suiCKER daer wel onder gemenght sijnde  
 soo doet het in twee andere schotels of teijlen  
 in elcke ten naesten bij de helft, en clopt het  
 alsoo ten minste den tijt van een ure opte  
 maniere gelijcke men eijeren of stijfsel clopt  
 met een houte lepel, doet dan t'geene in  
 eene teijll is en niet meer in een vlacke roodt  
 kopere confituer-pan maer laedt hem eerst  
 warm wesen, set het op't vuer en roert het  
 gestadich, principael aen de kanten en als  
 het door warm is, sonder nochtans te sieden  
 soo neemt het aff en schept het in gelase teijl=  
 kens ruijm halff voll./

**p9. r11. Een ander maniere**

Men maeckt het wel mede sonder aman=  
 delen, voorts observeert-men evenwel alles  
 wat van d'eerste geseijt is, maer men neemt  
 tot een pont door gevreven queden vijffvieren=  
 deel fijn gestooten canarie suiCKER en slaet men  
 dan te gelijck ten minsten een ure en men  
 confijt oock niet meer te gelijck voorts alles  
 als voorn, maer sij zijn niet soo schoon, en  
 is maer om de minste moeten./

**p9. r12. Noch een andere maniere  
heel wit**


---

<sup>62</sup> [opte = op de; voorn = voornoemd, bovenstaand; schoon = mooi; minste moeten = minste moeite = minste werk]

**p10.<sup>63</sup> r12.1 vervolg**

hier weert alles gedaen wat in de tweede maniere geseijt is, behalven dat uit geslaegen en wert, maer soo ras als de suiijcker daer bij is en onder een gemenght, soo set het te vuer, men roert het gestadich en laet het kooken doch niet te hart alsoo licht aenbrandt, tot dat het bint dat men probeert een weijnich daer van op een teljoir doende, en als men dan bevint dat het een vliesken boven op heeft soo is't genoeg, neemt het dan stracx aff, doet het terstondt in een aerde teijll, doetter bij het wit van een eij, ghij en moocht niet meer te gelijk confijten als in de tweede maniere gheseecht is, en slaet het dan met een houtelepelen tot dat het geel wit en locht wort dat al bekant in een halff ure of 3. quartier urs geschiet, schept het dan in teijltkens, en set het in de drooch-kast niet waermer als ordinaris drooghe confiture voor 4. a. 5. daegen, het sacht daer naer maer blijft geel wit./

**p10. r13. Riemkens van queden  
met citroen schellekens**

Neemt queden niet heel onrijp en meer geel als gruenachtich<sup>64</sup>, soo veel ghij wilt veecht se wel aff, en rasp se dan met schellen met all tot opte klockhuijse toe af, parst het nat dan daer uijt door een stramijn laet het nat alsoo uijtge=

---

<sup>63</sup> [geseijt = gezegd; teljoir = bord; teijll = pot, bak; gheseecht = gezegd; locht = licht; bekant = bijkans; quartier urs = kwartier; ordinaris = gewoonlijk; sacht = het wordt zacht daarna; daer naer = daarna; queden = kweeperen = Cydonia oblonga; opte = op het; parst = perst; stramijn = vergiet, zeefdoek]

<sup>64</sup> twee woorden door elkaar geschreven "gruenachtich".

**p11.<sup>65</sup> r13.1 vervolg**

vronghen een nacht overstaen in, een schoone aerde  
 pot, des andere daechs neemt andere quede die  
 bekant geheel rijp sijn, snijt se in vieren, haelt  
 de klockhuijsen daer uijt, en schelt se wel aff, datter  
 niet van de klockhuijsen of groente aen en blijft  
 dect se dan met eenen doeck dat se soo weijnich  
 als't mogelijck is roodt weerden, en werpt de  
 schellen met de klockhuijsen stracx in een ketel  
 met siedent water wel ruijm, wat langer  
 als een halff ure moeten se daer in koken, dat het  
 nat suerachtich en gom-achtich weert, en  
 de queden smaect: neemt het dan aff en giet  
 het door een dichte sift in een aerde pot, en als  
 het cout is soo neemt een halve kanne van't  
 voorschreven<sup>66</sup> nat, en een halff kan van't geene  
 dat daechs te vooren door gevrongen is, doet  
 het te samen in een confituer-pan en doet er bij  
 eer ghij't op't vuer seth twee versche citroenen  
 met schellen en all in een heele dunne halve  
 schijffkens gesneden, den kerne moeten even wel  
 daer ter degen uijt gehaelt worden: set het  
 dan te samen op't vuer en laet het taemelijck  
 hart kooken tot dat de schijffkens van citroen  
 wel morw en niet meer hart noch taeij en sijn  
 doet er dan bijzonder nochtans de pan van't vuer  
 te nemen, twee pont geclarificeerde sijrope  
 van broodt suiijcker, nemende maer een halff  
 bier-glas water tot een pont suiijcker om te clari=  
 ficeren, men mach wel sess pont sijrope te  
 gelijck maecken dat is ses pont suiijcker, drie

<sup>65</sup> [bekant = bijkans = bijna, nagenoeg; groente = b.o. goene schil; weerden = worden; siedent = kokend; suerachtich = zuurachtig; mogelijk wordt zwartachtig bedoeld; sift = zeef; aerde = aardewerken; kerne = pitten]

<sup>66</sup> afkorting opgelost "voors" is "voorschreven".

**p12.<sup>67</sup> r13.2 vervolg**

gelasen water, en twee witten van eijeren men  
moet in't waeter eer men de suiijcker daer bij doet,  
het wit van een eij doen, het selven met een  
bercken rijsken wel te degen onderen geslagen  
dat het heel hooch op schuijmt dan de suiijcker  
daer in gedaen en op het vuer geseth ende naer  
dat het wel geschuijmt of geclarificeert is  
neemt men het aff en giet het terstont door een  
doeck in een andere pan of pot. Nota dat  
ghij in't eerste niet t'gheele glas met water  
maer alleenlijck een de helft van een bier glas  
of een bier glas soo ghij een kanne water van doen  
hebt als tot de drooghe citroene en oranges daer  
van bij het wit van eij in de panne doet, en  
dat alsoo te saemen met een bercken rijsken doet  
schuijmen gelijk als geseijt is, als sneeuw heel  
hooch op dat als-dan de suiijcker met het resterende  
water op een weijnich naer daer bij doen sonder  
meer te geesselen, set het dan t'samen te vuer  
sonder te roeren, met de schuijmspaen, en als het  
aen de kant van de panne begint te sieden, soo  
giet op die plaetse een lepel of 2. van u. res=  
terende<sup>68</sup> water, dit alsoo continuerende tot dat  
de rest van u waeter verbesicht is, treckt  
dan de schuijm met de schuijmspaen naer een  
eijndt van de pan, en neemt hem wel te degen  
af, stoeckt wel dat de sijrope in't midde  
van de pan als-dan wel hart aen't koken geraeckt  
en als er niet meer schuijm op coomt soo neemt se  
aff, en giet se door als hier boven geseecht is,  
ende dit is de beste ende konstichste middel

---

<sup>67</sup> [bercken = van een berkenboom; rijsken = tak; geseijt = gezegd; sneeuw = slagroom; resterende = overblijvende; geesselen = slaan met takken; verbesicht = gebruikt, verbruikt; stoeckt = stookt; giet se door = doe ze door een zeef; konstichste = kunstichte]

<sup>68</sup> ezing onduidelijk een vlek over terende.

**p13.<sup>69</sup> r13.2 vervolg**

om sijrope in drooge en natte constitueren te deegen te clarificeren

Als het nu alsoo met de schellekens en sijrope eens op gecooct is, soo doe men daer voorts sonder de pan van't vuer te nemen, en dat se wel kooct de queden bij die in riemkens langh en vierkant gesneden moeten weerden gelijk speetkens oft penskens dese snijt men ter wijlen dat de citroen-schellekens kookten en niet eerder om niet roodt te worden en dat van de geschelde queden die in't eerste gedeckt sijn geweest gelijk geseecht is, en van dese riemkens moet men twee pont scherp daer bij doen: laet het dan te samen voorders tae= melijck hart sieden tot dat de sijrope tot consistentie is te weten, alse gelijk als drooch en dicke korte druppelen van de schuijm= spaen affvalt 't welck ordinarijs in anderhalff quartier urs of daer ontrent geschiet ende dat het bint dat men probeert op een taillioir een weijnich daer van daer op leggende, en als't een vliesken op heeft dan is't genocht, dit loopt gemeenelijck al bij de twee uren aen, neemt het dan stracx aff en in een confituer-pot gedaen, als't een weijnich verkoelt is./

**p13. r14. Witte paste van genoa**

Des daechs van te vooren moet ghij de vormen den gheheelen nacht in waeter te weijcken

---

<sup>69</sup> [weerden = worden; speetkens = houten spitjes; penskens = b.o. blokjes, letterlijk kleine pensjes; geseecht = gezegd; scherp = b.o. nauwkeurig; anderhalff quartier urs = circa 22 minuten; aenlopen = duren; paste = deeg, kneedbaar mengsel; genoa = genova = Genua in Italie]



**p14.<sup>70</sup> r14.1 vervolg**

leggen, des anderen daechs vroch koockt men de  
 queden, men vrijff se door met amandelen, ten  
 minsten moeten se een ure met de suiijcker geslaegen  
 werden, allens tot daer toe even eens als van de  
 eerste soorte van marmelade hier voorn ghe=  
 seecht is, dan op een vuer van koolen geset en  
 gestadich geroert en taemelijck hart laeten  
 koken tot dat het bint, dan stracx aff genomen  
 en een weijnich verkoelt sijnde in de vormen  
 gegoten, die eerst wel uijt gevueght moeten  
 sijn, datter geen water in en blijft; sij moeten mede  
 niet met suiijcker bestroeijt werden set se dan  
 in de drooge kast stokende als met ordinaris  
 drooge confiture in de selve doende een pan off  
 test met vuer dat het natuerlijck en niet te  
 werm daer in en sijn en moet gestadich soo veel  
 mogelijck is, op een fatsoen warm ghehouden  
 werden, laet se alsoo een dach en nacht daer in  
 staen, doet se dan daer uijt en kout geworden  
 sijnde, moet ghij met een mes het rondom  
 los maecken, en alsoo de paste daer uijt doen  
 vallen op een blicxken met suiijcker bepoedert,  
 neemt dan een smal en scherp mes en snijdt daer  
 uijt en aff 't geene noodich is, om de figuijren,  
 te deegen te perfectioneren, dat gedaen sijnde  
 poedert se boven op wel met fijne canarie=  
 suiijcker en set se wederom in de drooch-kast  
 en laet se alsoo te minsten twee daegen staen  
 droogen, eer ghij se om keert, om de figuijren  
 niet te bederven, keert se dan om maer het  
 blicxken moet niet gepoedert wesen, laet se

---

<sup>70</sup>

[vroch = vroeg; gheseecht = gezegd; geveught = geveegd er staat geuueght]

**p15.<sup>71</sup> r14.2 vervolg**

mede alsoo ten minsten een dach drooghen dan  
 weer om gekeert op de platte sijde maer niet  
 ghepoedert, en noch alsoo ten minsten eenen dach  
 gedroocht, en dan voorts op een hordeken tot  
 dat se geheel hart en droogh sijn, van't geene  
 over blijft en in de vormen niet en mach  
 maeckt men tabletten./

**p15. r15. Witte tablette van queden**

Sij werden op't selfde fatsoen gemaeckt  
 als de pastes, maer hoeft niet te sieden, en  
 is genoech dat door warm is als de marme=  
 lades men giet se best op blicxkens wel ghe=  
 poedert des anderen daechs op een ongepoedert  
 blicxken omgekeert, en den derden dach  
 kan men se ordinaris op de horden leggen  
 men kan se mede wel maecken op't fatsoen  
 als de tweede marmelade, maer sijn niet  
 soo goet en moeten veel langer drooghen./

**p15. r16. Roode paste van genoa**

De queden moeten even eens gekoockt en  
 door gevreven worden<sup>72</sup> als tot de witte marme=  
 lade, maer sonder amandelen, en weecht tot  
 een pont doorgevreven quede een pont en  
 twee oncen broodt suijcker, mengelt het  
 wel ondereen sonder cloppen, de suijcker wel  
 cleijn gestooten, doet het dan in de panne

---

<sup>71</sup> [hordeken = gevlochten schappen; fatsoen = manier, vorm; ordinaris = gewoonlijk; horden = gevlochten schappen; genoa = genova = Genua in Italie; broodt suijcker = hompen suiker]

<sup>72</sup> lezing onduidelijk "worden" lezing "werden" is ook mogelijk.

**p16.<sup>73</sup> r16.1 vervolg**

en set het op een vuer van twee turff kolen, even eens als de witte pastes, mede geduerich geroert, en als het wel aen't koken is soo doetter bij drie lepelen sap van roode aelbesien die wel rijp sijn, roert het wel ondereen en laet het voorts taemelijck hart sieden tot dat men een wijnich daer van op een telloir geleijt hebbende en koudt geworden sijnde t'selve snijden kan en sich wel van een scheijt, neemt het dan stracx af en alsoo heet in de vormen gedaen gelijk de witte, men leght de vormen dan op een koude plaetse en alse koudt sijn doet men de pastes daer uijt, dat is naer een ure, en de geene die daer noch niet wel uijt vallen en willen, leght me 6. a. 7. uren in de drooch-kast, of een nacht over, en dan moeten se evenwel eerst koudt sijn eer men de pastes daer uijt doet voorders handelt men daer met als met de witte.

Als de witte pastes mede soo lang gekorckt werden als hier van de roode geseecht is, heb ick bevonden dat se mede een ure daer naer daer uijtgaen en beter als de roode, het geene dat uijt de pastes soo wel witte als roode gesneden om de figueren te perfectioneren kan men in een silvere commeken op een kaffour wederom eens op sieden een weijnich suiijcker daer bij doende, en als het genoeg is, in vormen doen, of tabletten daer van maecken, het moet een nacht overstaen in de drooge kast eer ghij het uijt vormen kont krijgen./

---

<sup>73</sup> [turff kolen = tot kool verbrande turf, uit turf verkregen kool.; telloir = bord; naer = na; me = men; daer met = daar mee; met = met; geseecht = gezegd; kaffour = komfoor = toestel of inrichting waarin zich een betrekkelijk zwakke warmtebron bevindt.]

**p17.<sup>74</sup> r17. Roode tablette**

Even eens als de pastes maer hoeven niet  
 soo lange te koken, maer is genoeg dat een  
 vliesken op heeft, en daerom mach men der  
 wel een half lepelken sap van aelbesien  
 meer in doen men maeck se wel roodt met  
 barbaris maer is niet soo goet deucht niet  
 tot pastes./

**p17. r18. Pastes van citroenen**

Werden eveneens gemaect als de mar=  
 melade van citroen neemt suere appelen  
 die vast van spijse sijn, sij mogen wel rijp wesen  
 schelt se snijdt se in viere, en de klockhuijsen  
 daer uijt doet se in een ketel met siedent water  
 en alse morw gekockt sijn, neemt se daer uijt  
 en vrijft se doer een sifte, en weecht van't  
 geene doorgevreven is een pont:, onder=  
 tusschen dat de appelen koken, soo stooft en  
 weecht een pont canarie suijcker doet het  
 in een aerde teijll en neemt als-dan vier  
 rauwe citroenen raspt het geel heel dun  
 sonder d'wit daer aff, en doet dit onder de  
 suijcker, snijdt als-dan de citroenen in viere  
 haelt de kernen daer uijt, en schrap voorts  
 de spijse van de vellen af in't pont suijcker  
 voornoemt, roert het wel onderen

---

<sup>74</sup> [marmelade = kweeperenjam; siedent = kokend; sifte = zeef; stooft = maak fijn; teijll = schaal; onder = in; kernen = pitten]

**p18.<sup>75</sup> r18.1 vervolg**

doet als-dan het pont door gevreven appelen in een confituer-pan die niet seer vlack en is set het op een heedt vuer van koolen en niet van houdt roert het gestadich en als het wel te degen heet is, soo giet de suijsker met de citroenen daer voorders bij, sonder de pan van't vuer te nemen, laet het heel hart koken maer stoockt daer geen houdt onder, dat alte seer vliceert en 't selve meer aen d'eene sijde als d'andere doet koken, roert het gestadich op dat het aen de kanten niet aen en set, want weert terstondt herdt en roodt, laet het gelijck gesecht is, gestadich en hart koken tot dat men een weinich daer van op een telloir geschept hebende, ende koudt geworden moet men t'selve sonder te breken aff<sup>76</sup>schuijnen kan of snijden sonder dat het aen het mes blijft hangen gelijck de pastes van quede, dan stracx van't vuer genomen in de vormen gedaen, en soo rasch als't mogelijk is, dat is naer ontrent een quartiers urs daer uijt gedaen, want dese trecken terstont vochticheijdt en men kan se dan uijt de vorme niet krijgen, voorders moet alles gedaen werden dat van de pastes van genoa geseecht is, maer dese en droogen niet soo rasch.

Men can mede op dese maniere goede en schoonen tabletten van citroenen maecken, om de veranderinge, hoeven niet soo langh te koken als de pastes./

---

<sup>75</sup> [vliceert = b.o. een vlies vormt / flikkert; telloir = bord; quartiers urs = kwartier; quartiers urs = kwartier]

<sup>76</sup> twee woorden door elkaar geschreven "aff".

**p19.<sup>77</sup>r19. Geele que-stucken met  
groene gelee daer over**

Neemt groote queden die noch bekant heel  
groen sijn snijt se in quartieren als hier vooren  
geseecht is van de roode que-stucken, werpt=  
se dan in eenen ruijmen ketel met siedent  
waeter, laet se daer in koken tot dat se tae=  
melijck morw sijn, neemt se dan uijt en legt se  
tusschen twee doecken op dat se niet en ver=  
anderen, neemt dan een pont canarie suijcker  
clarificeert het tot sijrope met het vierendeel  
van een kan water, als de sijrope door gegoten  
is soo set hem wederom in een vlacke con=  
fituer-pan op't vuer, en alse wel aen't  
sieden is soo doet een pont van uwe que=  
stucken daer in, met het ronde naer beneden  
laet het alsoo sachtien sieden tot dat de  
sijrope tot consistentie is keert de stucken  
dan om en laet het noch 2. a. 3. pater nosters  
sieden, wel schuijmende van het beginsel  
aff, en men neemt de pan dan aff, en wel  
geschuijmt sijnde doet de geele stucken sonder  
eenige sijrope in een pot ofte teijltiens, de  
sijrope kan men tot koecken, of ergens anders  
toe gebruijcken.

Macht<sup>78</sup> den gelij van druijven daer over, de  
drujven moeten bijkant rijp sijn doch even=  
wel noch groen, schelt se, en over midden  
gesneden sijnde haelt de kernen daer uijt

---

<sup>77</sup> [bekant = bijkans = bijna; geseecht = gezegd; sieden = koken; pater nosters = tijd nodig om het "Onze Vader" te bidden; macht = maakt, (Duits origineel? of spelfout); bijkant = bijna; over midden = dwars door; kernen = pitten]

<sup>78</sup> macht = maakt, Duits origineel of spelfout voor mackt



**p20.<sup>79</sup> r19.1 vervolg**

weecht daer van een pont, doet se te vuer in  
 een roodt-kopere pan roert se geduerich op=  
 dat se niet aen't sieden en raecken, want soude  
 lijmen en alse rael<sup>80</sup> en wel door heet sijn, giet  
 daer bij een pont gestooten Canarie-suijcker, en  
 laet het dan stracx met de suijcker wel hart  
 koken tot dat het groen is, neemt het dan aff  
 en giet het over de geele quede stucken wel  
 geschuijmt, het moet in't koken geduerich  
 gerort worden,

Men neemt mede wel de sijrope daer de  
 stucken in gesoden sijn, en soo rasch alse daer uijt  
 sijn set men de selve wederom alleen op't vuer  
 daer onder roerende een lepel sap uijt peter=  
 selie geparst, en moet maer even eens met  
 t'selfde op koken, want lijmt seer licht,  
 en daer giet men het op de queden, maer het  
 smaect al te seer naer de peterselie, al hoe=  
 wel het groender is als het ander./

**p20. r20. Drooghe citroenen en  
 orangien**

Voor eerst maeckt men de schoonste ende de  
 gelijcxste appelen, maer geen klooster ofte  
 aigre-douce appelen te krijgen, die men  
 vinde kan, en deselve heel dun sonder wit  
 affgeschelt sijnde, ende het mes dickwils

---

<sup>79</sup> [sieden = koken; lijmen = aan de pan kleven, koeken; [vlek]ael = b.o. rael, mael; gerort = geroerd; daer = b.o. lezing onduidelijk dan rael mael wel; schoonste = mooiste; aigre-douce = zoet-zuur]

<sup>80</sup> lezing onduidelijk een vlek over [?]ael.

**p21.<sup>81</sup> r20.1 vervolg**

affgevaecht op dat niet swart en weerden  
 smijt men se (het mes wel affgevaecht) aen  
 het contraerie eijndt van de steel ofte aen de  
 blom ontrent een derde paert van den appel  
 recht door, en moeten soo rasch als sij ghe=  
 schelt sijn in schoon waeter gesmeten worden  
 dogh de orangie, citroenen, en schellekens  
 elcx apart ende alsoo laet men se twee  
 nachten en een dach staen weijcken, twee  
 ofte drie mael des daechs het water  
 ververschende

De tijt van het weijcken over sijnde  
 doet men se in een ketel met kokent water  
 waer men se soo langh hoe harder hoe beter  
 en wel ruijm in laet sieden, tot dat se  
 taemelijck murw sijn, en de schellen in't  
 bijten niet meer taeij, dat in den tijt van  
 een miserere off weijnich langer ordinaris  
 geschiet, indien men goede en versche appelen  
 heeft de citroenen die noodtsaeckelijck  
 spaensche moeten sijn, alsoo de fransche niet  
 wel murw en willen worden, en mede  
 haestelijck veranderen, hebbende wat  
 langer tijt van doen om haere natuerelijcke  
 hardicheijt, sij moeten soo murw sijn dat men  
 de selve saghtelijck mette vingers hande=  
 lende, over al even gemackelijck de  
 vingers daer [over al]<sup>82</sup> in gaen, ende die  
 alsoo sijn<sup>83</sup> haelt men uijt het kokent water

---

<sup>81</sup> [affgevaecht = afgeveegd; weerden = worden; affgevaecht = afgeveegd; contraerie = andere einde; rasch = snel; miserere = tijdsaanduiding voor een korte tijdsduur, juist zoveel als nodig is om het miserere te zingen J. Vercoullie (1925), Beknopt etymologisch woordenboek der Nederlandsche taal; ordinaris = gewoonlijk]

<sup>82</sup> overschrijffout twee maal "over al"

<sup>83</sup> "sijn" moet mogelijk "sijnde" zijn

**p22.<sup>84</sup> r20.2 vervolg**

met een schuijmspaen<sup>85</sup> en weerpt se soo staende voet in ander koudt water (dat men in dese con=fitueren gestadich geroert hebben moet) en die noch te hart sijn laet men soo lang noch koken tot dat se mede gelijck de ander en murw genoegh sijn de schellekens weerde mede soo lange ghe=soden tot dat niet meer taeij en sijn om te bijten en moeten alsoo citroenen, orangien, en schellekens elcx apart gekockt, en wederom in koudt water gedaen worden,

Als nu de appelen alle uijt het siedent waeter in schoon kout water sijn gedaen, moet men het binnenste, met de vingeren door het gat dat in 't eerste in de blom gescheden is, nettiens daer uijt haelen, en all wederom in ander kout schoon water werpen, de appelen die in dit werck te wijt op bersten, ofte seer dun van schellen sijn, snijt men voorts midden deur tot halve en moet voor al wel geledt werden dat men geen fuaeskens of aderkens van het binnenste daer in aen de schelle laet sitten, en het geene dat van binnen aen het eijnde daer de steel gestaen heeft ordinaris vast blijft met een mes wel net affsnijdt sonder een gat door de schellekens te maecken. En fien men moet den appel alsoo wel van binnen reijnigen dat daer niet en blijft, als de claere enckele schellen, soude anders niet wel droogen willen als-dan maeckt men de eerste sijrope van schoonen poeder maer geen broodt suijcker tot drie pont suijcker een kanne water nemende, ende niet meer sijrope mach men te gelijck maecken: maer men moet in't water (eer men den

---

<sup>84</sup> [gestadich = voortdurend, aanhoudend; weerde = worden; gescheden = letterlijk van een schede voorzien, dus een snee gegeven; faas = dwarsbalk; en fien = naar het frans enfin = afijn = kortom; poeder = poedersuiker]

<sup>85</sup> er staat "schuijm spaen" weergegeven als "schuijmspaen".

**p23.<sup>86</sup> r20.3 vervolg**

suijcker daer bij doet, het wit van een eij doen,  
 en t'selve met een bercken rijsken wel te degen  
 onder een slaen dat het heel hooch op schuijmt  
 dan de suiijcker daer in gedaen en op het vier ghe=  
 sedth<sup>87</sup> en naer dat het wel geschuijmt of geclari=  
 ficeert is, neemt men het aff, en giet het ter=  
 stondt door een doeck in een andere pan of pot  
 Nota dat ghij in't eerst niet geheele kanne  
 waeter, maer alleenlijck een bier glaesken daer  
 van bij het wit van eij in de panne doet, en  
 dat, alsoo te samen bet het bercken rijsken  
 doet schuijmen (gelijck als geseeth is) als  
 sneeuw heel hooch op doet als-dan de suiijcker  
 met het resterende waeter op een halve pint  
 of vierendeel van een kanne naer, daer bij  
 sonder meer te gesselen, set het dan samen te vuer  
 sonder te rueren met de schuijmspaen, en als  
 het aen de kant van de panne begint te sieden  
 soo giet op die plaetse een lepel off twee  
 van u resterende water, dit alsoo continuerende<sup>88</sup>  
 tot dat de halve pint waeter verbesicht is  
 treckt dan de schuijm met de de schuijmspaen  
 naer een eijndt van de panne, en neemt hem  
 wel te degen aff, en stoockt wel dat de sijrope  
 in't midde van de pan als-dan wel hardt aen't  
 koken geraeckt en als er niet meer schuijm  
 op koomt, soo neemt se aff en giet se door  
 als hier boven geseecht is, ende dat is de beste  
 ende constichste middel, om sijrope in drooge  
 en natte confitueren te degen te clarificeren  
 men maeckt naer advenant sijrope naer men  
 appelen en schellekens heeft maer niet meer

---

<sup>86</sup> [bercken = van een berkenboom; rijsken = takje of twijgje; bet = met zie mnl woordenboek bet (II);  
 bercken = van een berkenboom; rijsken = takje of twijgje; gelijck als geseeth = zoals gezegd; sneeuw = geklopte  
 slagroom; gesselen = geselen = slaan met een zweep, hier door te slaan met een berkentak; verbesichen =  
 verbruiken; constichste = kunstigste]

<sup>87</sup> vreemde spelling "ghesedth".

<sup>88</sup> afkorting opgelost "continuerende".

**p24.<sup>89</sup> r20.4 vervolg**

t'seffens als 3. pont suijcker en een kan water  
als geseecht is.

Daer naer doe men van de voorschreven<sup>90</sup> sijrope in  
vlacke confituer-pan van roodt<sup>91</sup> koper niet  
vertint, en als deselve wel te degen aen het  
koken is, leght men daerin 14. of 15. schoon ge=  
maeckte appelen, de halve met het ronde eijnt  
naer beneden, en de heele met het open eijndt,  
soo der te weijnich sijrope in de pan is, kan men  
noch wat daer bij gieten, alsoo de appelen tot  
over de helft van de sijrope bedeckt hooren  
te wesen (dit is van de orangien want 7. ofte  
8. citroenen te gelijk is genoch in de eerste  
sijrope die even wel mede tot over de helft  
in de sijrope moeten liggen :) men mach de  
orangien wel heel hart laeten koken, maer  
de citroenen niet so seer: de pan moet mede  
altemets eens geschudt worden, want seer  
lichtelijck aenbrande, en als-dan heel swart  
weerden, en wel passen op het schuijmen  
alse nu soo lange gekooct hebben dat de  
sijrope tot consistentie is, te weten, als se  
gelijck als droogh, en met dicke korte  
droppelen van de schuijmspaen aff valt  
t'welck ordinarijs in anderhalff quartier urs  
of daer ontrent geschiedt, dan laet men se  
noch een miserere ende profundus kookken  
dan neemt se aff en een pater noster in de  
pan verkoelt hebbende en die noch witte  
plecke hebben een weijnich ondertusschen  
met de sijrope in een confituer pot waer

---

<sup>89</sup> [geseecht = gezegd; voorschreven = bovenstaand; anderhalff quartier urs = ca 22 minuten; miserere = korte tijdsduur; de profundus = een tijdsduur; pater noster = tijd nodig om het "Onze Vader" te bidden ca 1 minuut]

<sup>90</sup> afkorting opgelost "voors" is "voorschreven", "bovenstaand".

<sup>91</sup> lezing onduidelijk woord of vlek.

**p25.<sup>92</sup> r20.5 vervolg**

in men se een nacht over laet staen, of altijt  
ten minsten soo lange tot dat se wel kout sijn  
dat is vier of 5. uren, de citroenen sieden  
wat langer om hier hardicheijt dat is ontrent  
een halff ure bij de schellekens doet men wat  
minder sijrope:, alsoo continueert men tot dat  
alle u appelen en schellekens haer eerste sijrope  
wech hebben, en de confituer pan, moet elcken  
keer wederom schoon gemaect en uijt ge=  
wassen worden,

Om se nu verder droogh te maecken off ghe=  
lijck men seecht te trecken, moet men wederom  
andere sijrope maecken en clarificeren, op  
het selve fatsoen als van de eerste sijrope  
geseedt is, maer men moet tot drie pont  
suijcker qualijck een kan of drie vierde  
paertens van een kanne water nemen, ende  
moet mede geen poeder suijcker maer van den  
alder besten broodt suijcker dat is canarie  
suijcker wesen, die men vienden kan ende  
men mach maer 3. pont suijcker en  $\frac{3}{4}$  van  
en kan waeter te seffens tot sijropen  
maecken,

Van de laetse sijrope dan in de vlacke con=  
fituer-pan doch een weijnich meer gedaen sijnde<sup>93</sup>  
de selve wel hart aen't koken sijnde doet men  
daer wederom 14. oft 15. orangien, of sess  
citroenen (t'welck genoch is de sijrope nae  
advenant weijniger en cleijnder pan, want  
de citroenen light veranderen in, waer men

---

<sup>92</sup> [drie vierde paertens = drievierde deel; en = een; seffens = dadelijk]  
<sup>93</sup> afkorting opgelost "sijnde".

**p26.<sup>94</sup> r20.6 vervolg**

te vooren de eerste sijrope soo veel men kan  
 laet aff leeken, en als-dan mache men de orangien  
 wel hart laeten koken maer de citroenen niet  
 soo seer, soo lange tot dat men de schuijm spaen  
 in de sijrope gesteken en wel aff geslaegen hebben<sup>95</sup>  
 de sijrope die daer noch aen of in de gaeten  
 blijft, door de gaten van de voornoemde  
 schuijmspaen deur blaest, die gelijk als  
 bobbelekens met 10. of 12. gelijk even=  
 eens als schuijm of sneeuw wech vliecht  
 en op de aerde valt sonder datter iets aen de  
 schuijmspaen blijft hangen, daer naer noch  
 een miserere en de profundis gekooct  
 hebbende, neemt se aff, ende men roert  
 de appelen als gints ende weder die  
 op malkanderen leggende en dan al weder  
 om aff haelende en gestadisch met de sijroop  
 met een lepel begietende, principael de  
 geene die noch eenige plecken mochten  
 hebben ende dat soe lange tot dat de sijrope  
 dick en wit begint te worden: als-dan neemt  
 men met sijn tweeen of drieen met een gua=  
 wicheijt de appelen met eenen lepel uijt  
 de pan; sonder eenige sijrope of altijt soo  
 weijnich als't mogelijk is daer aen te laeten  
 en men leght se op een hordeken soo heet  
 als se uijt de pan comen de geheele met  
 het opgesneden eijnde naer beneden gelijk  
 mede de halve en alse alsoo een quartier urs  
 geleghen hebben verleght men se met de  
 handt een weijnich van plaetse, en eerder

<sup>94</sup> [sneeuw = slagroom; miserere = een kort ogenblik de tijd om misrere te zingen; de profundis = een tijdsduur nodig om psalm 130 te zingen; hordeken = schap]

<sup>95</sup> twee woorden door elkaar geschreven “hebt” en “hebben”.



**p27.<sup>96</sup> r20.7 vervolg**

en dient men met de bloote handt daer niet aen te raecken: en naer noch een halff ure legt men se op blicxkens op wit pampier met het open onder, sij werden droogh in een quartier urs, maer de geheele moet men 4. a. 5. daegen daer naer somtijts noch eens ver= leggen: alsoo van binnen soo rasch niet en droogen, Nota, dat de appelen niet wel soo hart met de laetse als met de eerste sijrope mogen koken, anders is het in alles de selffde observantie, sij mogen in de sonne niet te droogen liggen want soude smilten maer moeten altijd op een waerme plaetse gelijck alle andere droogen confitueren ge= conserveert werden, de schellekens hebben dit onderscheijdt dat als men se in de tweede sijrope sal koken men daer soo weijnich van de selve bij moet doen, dat men even daer wat van op de schuijmspaen krijgen kan, willen anders niet drooch werden en men moet soo veel het mogelijk is de eerste sijrope daer van krijgen, de selven in een vergiettest van malkanderen spreij= dende:, en alse geblaesen ende van't vuer genomen sijn, roert men se soo lange met de sijrope in de pan dat se daer in droogh werden dat haest geschiet, om de veran= deringe doet men wel te eersten het binnen= ste uijt de orangien, sonder mede de selve te schellen, maer werden in 6. of 8. stucken over lange gesneden, die men mede droocht

---

<sup>96</sup> [laetse = laatste; smilten = smelten = hier oplossen]

**p28.<sup>97</sup> r20.8 vervolg**

gelijck de appelen of gelijckt de schellekens  
 kan maecken soo men begeert voorts alles  
 wat voorn geseijt weert wel observeren<sup>98</sup>  
 t'welck doende sult ghij de schoonste appelen  
 maeken die men soude kunnen sien./

**p28. r21. Natte orangien sitroenen  
 met een sonder het benneste**

Bij aldien men de voornoemde confituere  
 begeert nat te hebben soo kooct men se mer  
 alleen in de eerste sijroop, wat meerder  
 daer bij doende dat se bekant onder liggen  
 moet mede poeder suijcker wesen, mogen  
 soo hart niet koken doch wat langer als  
 de geene die men droogh wil confijten met  
 het binnenste daer in, werden op dese ma=  
 nieren gemaect sij werden geschelt, ende  
 geweyjckt, als de drooge, maer moeten  
 mer een cleijn snedeken van een halve pinck  
 lanck, ontrent half door de schelle, in de  
 blom hebben, sonder dat men het binnenste  
 mach raecken, sij weerden gekooct even  
 eens als d'ander mer moeten gemeijnlijck  
 al bij de 3. uren sieden de citroenen wat  
 langer eer se te degen murw worden, ende  
 de schellen in't bijten niet meer taeij off hart  
 en is, moeten mede heel hart koken, hoe  
 harder hoe beter gelijck de drooge, sij  
 kookten soo langh om dat het waeter bij

---

<sup>97</sup> [schoonste = mooiste; bennenste = binnenste; mer = maer = bijvorm van maar Zuid Nederlands; bekant = bijkans = bijna]

<sup>98</sup> afkorting opgelost "observeren".

**p29.<sup>99</sup> r21.1 vervolg**

het binnenste niet komen en kan, om soo rasch  
 gaer te maecken se werde mede mer in eene  
 sijrope geconfijt daer se ten eersten als uijt  
 het siedent waeter comen die men ingedaen te  
 te<sup>100</sup> werden sonder dat men se in't cout water doet  
 die sijroop wert gemaect veel off weijnich  
 nae dat men appelen heeft tot vijff orangiens  
 een pont poeder suiijcker en een halff kanne  
 waeter, tot vier citroenen mede een pont  
 poeder suiijcker ende een vierdendeel van een kan  
 waeter, sij weert geclarificeert als voorstaand<sup>101</sup>  
 geseecht is, altijt wat waeter behoudende  
 om in't koken bij te gieten even eens als in de  
 drooge drie pont suiijcker degelijck ende water  
 naevenant dat is tot de orangien 1½ kanne  
 de citroenen ¾ van een kan is genoch, om  
 tot siroop te maecken en men sal mede  
 niet meer als 15. oraengien of 8. citroenen  
 te gelijck ten hoochsten confijten, de sijroop  
 moet mede wel te degen koken (die als men  
 de citroenen confijt moet tot consistentie  
 wesen er men se daer inne doet dat is met  
 drooge ende dicke droppelen van de schuijmspaen  
 valle er men de appelen daer in doet die soo  
 ras als sij uijt het siedent waeter comen  
 eer men se in de sijroop doet, moeten gesneden  
 werden cruijs weechs, in de blomme de  
 langhte van eenen vinger ofte tot het derde paert  
 mer even door de schellen sonder het binnenste  
 te quetsen, op dat de sijroop daer in trecken  
 mach als-dan laet men se taemelijck hart sieden

---

<sup>99</sup> [er = eer; quetsen = beschadigen]

<sup>100</sup> overschrijffout tweemaal "te"

<sup>101</sup> afkorting opgelost "voors" is "voorschreven", "bovenstaand".

**p30.<sup>102</sup> r21.2 vervolg**

(doch de citroenen heel lanck-saem ende ghe=stadich) datte siroop tot consistentie wert dan neemt men de appelen eerst een pater noster gecoelt sijnde uijt de sijroop, ende men laedt de siroop daer nae noch alleen ruijm een miserere ende profundus wel te degen koken, en wel geschuijmt sijnde (daer=men wel op moet passen) giet men se over de appelen in de confituer-pot ende indien se niet te degen onder den sijroop en liggen (dat noodtsaeckelijck wesen moet) kan men daer toe gebruijcken, de sijroop die van de droogh appelen over gebleven is soo wel de eerste siroop als de tweede, maer moet eerst weer eens opgekoockt en geclarificeert worden wel verstaende dat de siroop van droogh orangie bij orangie en van citroenen bij de natte citroenen gedaen weert anders moet men noch siroop daer toe maecken gelijk hier boven geseeght is, Nota

Dat de citroenen seer nauw gaede gesla=gen moeten werden dat se eenpaerich niet hart met de sijroop en koken, want sij seer licht taeij worden welck bemerckt wert, als het deel van de schellen dat het dicht se aen het binnenste van den appel is witter blijft als het resterende of bovenste van de selve, dat men sien kan door het cruijs dat daer in ghesnede is, ende soo dit in een halff quartier-urs nae dat men t'selffde gesien heeft niet wil

---

<sup>102</sup> [pater noster = tijd om het "Onze Vader" te bidden; misrere = een kort ogenblik de tijd om misrere te zingen; de profundus = tijdsduur om de profundis, letterlijk: vanuit de diepten, psalm 130 te zingen ; geseecht = gezegd]

**p31.<sup>103</sup> r21.3 vervolg**

overgaen, dient men de citroenen (eerst een miser=  
 ere vercoelt sijnde uijt siroop te nemen, ende  
 daer nae mach men de siroop alleen tot consistentie  
 verders brengen, die mede het lijme d'oor't  
 hart koken altemets wel onder worpen is,  
 en daerom soo ras men het selffde merckt van't  
 vuer genomen moet werden, dan giet men se  
 over d'appelen. Nota. mede datte citroenen  
 soo lange niet kunnen dueren, de drooge werden  
 bruijn als de orange ende daerom eerder  
 gegeten moeten werden en mach geen franse  
 citroene of aigre doux orangie of clooster  
 appelen gebruijcken tot drooch noch natte, alsoo  
 die niet murw willen werden, en seer het  
 veranderen onderworpen sijn./

**p31. r22. Blomme van oraenge en  
citroenen te confijten**

Maeckt dat ghij sient water in een coopere  
 ketel over het vuer hebt, doet de blommen  
 daer even eens in dat se een galm of twee daer  
 met op koken neemt se dan uijt, en t' waeter  
 wel affgelopen sijnde, doet se in de eerste  
 siroop d'selve ende op't selfe als geseecht is  
 van de drooch appelen, mer nemte blommen  
 daer uijt eer dat de siroop noch te degen tot  
 consistentie is, en als wel cout sijn ende  
 dan de eerste siroop wel affgeleeckt, soo  
 kock se mette tweede alles gelijck d'appelen  
 mer sij moeten geblaesen ende daer naer

---

<sup>103</sup> [altemets = somtijds, somwijlen, van tijd tot tijd, nu en dan; noch = noch; galm = b.o. walm = eventjes;  
 nemte = neemt de]

**p32.<sup>104</sup> r22.1 vervolg**

affgenomen sijnde niet wel soo lange in de panne  
geroert werden met de sijroop, maer daer uijt=  
genomen en op hordekens geleijt soo ras de  
sijroop eenichsints wit en dick begint te  
worden./

**p32. r23. Droogh occernoten : door  
de occernooten die men drooge  
begeert en steeckt men**

Geen citroen schellekens deur gelijck de  
natte, mer alse geschelt zijn koock men se in  
water, alleen, d'welck men cout gelijck met  
note op vuer set in de confituer-pan soo lange  
tot dat men met een spell in de noodt stekende  
d'selve lichtelijck en bekants van selffs daer  
aff valt in't op heffen, dan doet men se strack  
weder om in schoon kout water tot elck pont  
noten moet men een pont suijcker hebben de  
sijroop wort gemaect als van de natte men  
doet se mede op't selffde fatsoen daer in, en  
laet se koken tot dat tot consistentie is, d'welck  
ontrent een halff ure geschieden sal, neemt se  
als-dan aff, doet se in een confituer pot en laet se  
ten minsten een dach stoven staen alsoo mette  
sijroop, als ghij se nu veerder begeert te droogen  
(d'welck op acht daegen niet aen coomt) soo  
neemt se uijt de sijroop, en leght se op een meel  
sift opte verkeerde ofte ronste sij van de  
selffde, 5. of 6. uren te verleken, leght se  
dan op een planckier of blecxken d'welck

<sup>104</sup> [mer = maar (Zuid Nederlands); cout = afkoelt; bekants = bijkans = bijna; consistentie = sterke  
samenhang; veerder = verder; opte = op de]

**p33.<sup>105</sup> r23.1 vervolg**

eerst met fijne broodt suijcker daer over siftē  
 set se dan in de stove of droogh kast in de selfde  
 doende een pan ofte test met vuer dat het  
 natuerlijck en niet te warm daer in sij en moet  
 gestadich soo veel het mogelijck is op een fatsoen  
 warm gehouden werden, keert note des anderen  
 daechs om, poedert se wederom boven op  
 en continueert alsoo tot dat se drooch sijn, dat  
 in drie daegen tijts ordinarij geschiedt./

**p33. r24. Drooghe pruijme vande=  
mast**

De pruijmen moeten noch groen sijn, set  
 van dese pruijmen twee off drie pont met  
 schoon water op het vuer dat niet heel heet  
 is want het water geen sints sieden en  
 mach, maer mach wel heel heedt wesen  
 laet se alsoo staen weijcken tot dat se murw  
 sijn t'wel, bekant sal anderhalff ure sal  
 aenloopen neemt se dan aff doet se uijt de  
 confituerpan in een andere pot mettet selfde  
 heet water, en laet se alsoo een nacht over  
 in de kelder staen set se des anderen daechs met  
 t'selfde water wederom op't vuer te weijcken  
 sonder sieden tot dat se geheel murw sijn,  
 doet se als-dan stracx uijt het water in't kout  
 water (ende dat in de sijroop) (die gemaect  
 en geclarificeert moet werden van schoonen  
 broodt suijcker tot elck pont en goet glas

---

<sup>105</sup> [stove = verwarmingsinstrument met geringe warmte afgifte; murw = gaar; bekant = bijkans = bijna;  
 aenloopen = duren; mettet = met het]

**p34.<sup>106</sup> r24.1 vervolg**

water gebruijckende men mach wel 5. a.6. pont  
 gelijk clarificeren en men neemt tot elck pont  
 suiijcker een pont pruijmen) set se te vuer twee  
 pont ten hoochsten gelijk, en laet se alsoo lang  
 staen koken tot dan den sijroop bekants tot  
 consistentie sij, neemt se dan aff en wel ghe=  
 schuijmt sijnde doet se met den sijroop in een  
 confituer-pot en laet se alsoo 3. daegen staen  
 weijcken in de droogh kast d'selve stokende  
 als van de droogh note geseecht is, daer naer  
 verlieckt sijnde, legh se op een blicxkes wel  
 dicht bij een sonder malkanderen nochtants te  
 raecken, en sonder dat men suiijcker op het  
 blicxken stroijt, maer de pruijmen moeten  
 met heele fijne canarie suiijcker wel te degen  
 bepodert werden met een poeder quast van  
 saijet, en alsoo laet men se een nacht staen  
 droogen in de stooff ofte droogh kast, den  
 anderen daechs wederom bepoedert op  
 d'ander sijde, ende dit alsoo gecontinueert  
 tot dat se drooch sijn, en nae den derden dach  
 lecht men se op hordekens./

**p34. r25. Drooghe persicken**

Neemt persicken met witte steenen (mon=  
 taines<sup>107 108</sup>) maer sij mogen niet wel rijp sijn maer  
 noch groen snijt se overmidden ende de steene  
 daer uijt gedaen sijnde, schelt se heel dunnekens  
 aff gelijk d'abricose, en die gescheelt sijn

<sup>106</sup> [verliekt = uitgelekt; quast = kwast; saijet = halfgekamd wollen garen; hordekens = gevlochten  
 schappen; persicken met witte steenen = montaines = Bergperzik = prunus persica platycarpa = Bergperzikboom  
 = Franse wilde perzik = Prunus persica compressa ; overmidden = dwarsdoor; steene = pitten]

<sup>107</sup> persicken met witte steenen, montaines, bergperzik is Prunus persica platycarpa.

<sup>108</sup> [http://www.tuinsms.nl/tuinonderdelen/planten/Rosaceae/Prunus\\_persica\\_platycarpa/](http://www.tuinsms.nl/tuinonderdelen/planten/Rosaceae/Prunus_persica_platycarpa/).



**p35.<sup>109</sup> 25.1 vervolg**

moet men stracx in schoon koudt water werpen  
 op dat se niet swart en werde, sij moghen even=  
 wel niet lang daer in blijven om niet water=  
 achtich te werden, alsoo gedaen sijnde dat men se  
 in een confituer-pan met siedent water wel  
 ruijm en daer met ruijm een miserere opgecoockt  
 van't vuer genomen sijnde doet men se wederom  
 in schoon kout water, en men laet se daer in  
 tot dat de siroop bekans geclarificeert is,  
 die men maectt van schoonen broodt suiijcker  
 tot elck pont een glas water (men mach wel  
 sess pont gelijck clarificeren als de siroop  
 gemaectt is lecht men de persicken een pater  
 noster op de sift te verleken, en doet ander=  
 halff pont van de selve met even soo veel  
 siroop gelijck in de confituer-pan, de per=  
 sicken met het ronde eijndt naer beneden  
 settet alsoo te vuer en laet het taemelijcke hart  
 sieden tot dat de siroop bekant tot consistentie  
 en de persicken wel murw sijn neemt se dan  
 aff, en wel geschuijmt sijnde doet se in een  
 confituer pot mette stroop en set se alsoo drie  
 daegen in de droogh kast te weijcken, en daer  
 naer verleeckt gepoedert omgekeert en  
 gedroocht gelijck de pruijmen./

**p35. r26. Drooghe peeren**

Neemt suiijcker peeren of andere dierghe=  
 lijcke die niet meelachtich en zijn, laet se  
 noch groen wesen veeght se ter degen met

---

<sup>109</sup> [miserere = een kort ogenblik, de tijd om misrere te zingen; pater noster = tijd nodig om het "Onze Vader" te bidden; sift = zeef; verleken = uitlekken]

**p36.<sup>110</sup> r26.1 vervolg**

een doeck aff, ende stickt als-dan met een punt  
 van een messe een vingerbreedt diep in de blom  
 set se dan in cout water wel ruijm, in een confi=  
 tuer-pan te vuer, laet se ontrent een pater  
 noster op sieden dat se weinich murw  
 worden, smijt se dan wederom stracx in  
 kout water, en schelt se dan met ribbekens  
 van ondere nae boven dat se 8. of 9. kantich  
 werden geschelt sijnde werpt se al wederom  
 in cout water (: en als de sijroop geclarificeert  
 is:) d'selve ende op't selffde fatsoen als totte  
 persicke, soo doet anderhalff pont van de  
 peeren en weijnich opte sift verleckt sijnde  
 en alsoo veel sijroop in de confituer-pan  
 laetet soo lang koken tot dat den sijroop be=  
 kants tot consistentie is de peeren murw  
 zijn schuijm se wel en set se vier daegen te weij=  
 ken in de droogh kast daer nae, stoockt,  
 verleeckt, poedert, en keert se, tot dat se  
 droogh sijn./

**p36. r27. Natte gheheele citroenen  
 en orangien anders en  
 beter als hier voorn**

Sij moeten geschelt en geweiickt werden  
 als voorens geseijt is, maer moeten dick  
 van schellen wesen en alse geschelt sijn snijt  
 men se van boven nae beneden op drie plaetse  
 even wijd van een, ontrent halff de schel  
 alse geweiickt sijn set men se gelijk met  
 koudt water op het vier wel ruijm en  
 laet se alsoo sieden heel hardt dat se wel

---

<sup>110</sup> [stikt = steekt]

**p37.<sup>111</sup> r27.1 vervolg**

murw ende niet meer hart noch taeij en sijn (dat ontrent een ure aen loopt) de geene die murw sijn neemt men uijt het water wel drooch aff geveecht sijnde doe men se in een confituer pot dit alsoo continuerende tot dat se altemael in de pot sijn, en elcke reijs als men de[r] een in leijt stopt men de servet op, op dat se niet swart en weirde van de locht, onder tusschen dat men de citroenen of orangie kockt, moet men de sijroop clarificeren van schoonen broodt suijcker tot elck pondt een bier glas water, en alse wel geschuijmt ende door gegoten is weecht men daer van soo veel men van doen heeft tot vier citroenen off vijff oraengien een pont sijroop en dit dan wederom sonder d'appelen op het vuer geseth en gekooct tot dat se te de dege tot consistentie sij, dan affgenomen en wel geschuijmt en koudt sijnde giet men se op de appelen soo ras men siet datte sijroop bruijnder begint te weerden moetter weder= om anderen toe gemaectt werden indien se bederven willen, doet men daer bij in de sijrope de groote van een occernoot, franschen honigh ende dit sal se conserveren

Naer vier a. 5. dagen moet men de sijrope wederom een weijnich verkoken, en dan daer naer, noch<sup>112</sup> acht daegen noch eens, en gieten se daer alsoo kout is, wederom, op de citroenen./

**p37. r28. Schijfkens van citroenen**


---

<sup>111</sup> [door gegoten = door een zeef gedaan; ras = snel; occernoot = walnoot]

<sup>112</sup> lezing onduidelijk "noch"

**p38.<sup>113</sup> r28.1 vervolg**

Neemt vijff geheele soete appelen, schelt se en snijt se in schijven van een halve vinger breedt dick Item 4. a: 5. citroenen dick van schelle snijt van elck sitroen onderen en boven een schijff of tot op het binnenste, doet dese schijve bijde appelen, schelt dan voorders de citroenen heel dun of sonder wit en doet de schellekens mede bij de appelen, maer leght de citroenen in cout water tot dat ghij se van doen hebt de appelen met de bovensse schijven van de citroenen ende schellekens doet met twee kannen water in een confituer-pan set het te vuer en als de appelen murw sijn en de kracht daer uijt is als mede uijt de schellekens, en het water gumachtig weerd, soo neemt het aff en giet het door, neemt als-dan de citroenen uijt het cout water en snijt se in schijven van een pinck dick, haelt de kerlen daer wel uijt en set se dan met het door gegoten water op't vuer ende laet se daer soo lange in koken tot dat se geheel murw sijn neemt se dan daer uijt sonder eenich water en dect se met een telloir of doeck op dat se niet swart en werde en doet in het water anderhalff pont geclarificeerde siroop van schoonen broodt suijcker met anderhalff glas water gepurificeert, en wel te samen geschuijmt sijnde doet de schijven daer wederom in en laet se alsoo een vierden=deel ure koken haelt se dan weder sonder eenig siroop leght se in teijltkens gelijck het behoort ende siroop voorders tot consistentie gekooct

113

[soete appelen = zoete stoofappel, bijvoorbeeld zoete bloumé; giet het door = doe het door een zeef]

**p39.<sup>114</sup> r28.2 vervolg**

sijnde en wel geschuijmt soo giet se opte schijffkens  
 nae behooren indien der te veel sijroop con men  
 het resterende een weijnich langer sieden en  
 als-dan in een teijltken oft twee doen en dient  
 voor geleije van citroenen./

**p39. r29. Tabeletten van citroenen**

Neemt twee citroenen raspt het geel  
 daer aff sonder eenich wit doet het in een  
 doeckxken en giet daer op eenen lepel citroen  
 sap en vringht het alsoo door dat het nat heel  
 geel weert neemt als-dan drie lepelen  
 vol fijne gestooten canarie suijcker doet se  
 in een silvere kommeken, en doet even soe  
 veel water daerbij dat den suijcker smilt en  
 kan set het op een caffoir met vuer en als  
 de suijcker gesmolten is en<sup>115</sup> dun wert soo  
 doetter noch een lepel of anderhalff suijcker  
 bij laetet alsoo eens op koken tot dat de  
 blaeskens noch een lepel of anderhalff suijcker  
 bij laetet alsoo eens op koken tot dat de  
 blaeskens die van het sieden daer opkomen  
 geheel dick en gelijck als verglast werden  
 ende de suijcker heel dick is, doet als-dan  
 daer bij ruijm eenen halven lepel van het  
 geel nat. dat het de couleur van citroenen  
 crijcht laet het daer even eenen galm of  
 twee met op sieden, neemt het dan aff en  
 roert het gestadich tot dat het koudt en dick  
 begint te worden giet als-dan daer tabeletten  
 van op een wit papier en doet se daer aff  
 alse bekant kout sijn,

---

<sup>114</sup> [con = kan; smilt en = smelten, hier oplossen; caffoir = komfoor uit het picardisch cauffoir]  
<sup>115</sup> twee woorden door elkaar geschreven “en” mogelijk “ende”.

**p40.<sup>116</sup> r29.1 vervolg**

men maeckt se mede wel mette schellekens  
daer in op dese manier, als de suijcker aen het  
koken is doet men geraspte schellekens daerin  
en men laet het daer met daer met<sup>117</sup> een weij=  
nich sieden de schellekens wel daer onder  
roerende, en als het wederom heel dick  
is neemt men het aff en men roert daer een  
weijnich sap onder en dan giet men se op het  
papier,

Sij werde mede wel gemaect van de sche=  
llekens alleen sonder daer nae eenich sap  
daer bij te doen maer de eerste sijn veer de  
schoonste en hebben de rechte couleur van  
citroenen doch lijme seer lichtelijck als men  
het nat een weijnich te lange laet koken,

Men kan daer mede wel, in de plaetse  
van de citroene schellekens, die van oraen=  
gien daer in doen die mede heel fraeij en  
goet van smaeck sijn op dese manier kan=  
men tableten van alderhande fruijt gelijk  
hier vooren geseijt is./

**p40. r30. Tabletten van citroenen  
op een ander manier**

Neemt een halff dosijn citroenen niet  
te dick van schel, laet se twee nachten  
en eenen dach staen weijcken in schoon kout  
water t'selve 2. a 3. mael des daechs  
ververschende, geweijscht sijnde set se in  
kout water wel ruijm op't vuer en laet se

---

<sup>116</sup> [veer = b.o. weer]

<sup>117</sup> overschrijffout twee keer "daer met".

**p41.<sup>118</sup> r30.1 vervolg**

alsoo ongeschelt sijnde koken tot dat se  
murw sijn, de geene die eerst murw sijn  
neemt men daer eerst uijt en wel afgedroocht  
lecht men se tuschen een doeck op dat se niet  
swart en werden ende als er al uijt het water  
en wel affgedrooght sijn snijt men se voorts  
van boven nae onderen in vier stucken  
dan doet men stracx de kerlen daer uijt  
ende de hardicheijt of het pit dat midden  
in de citroen is, daer nae met twee hack=  
messen op een bert, onder een soo cleijn ghe=  
hackt dat men nauwelijck daer geele schelle=  
kens in sien kan (het binnenste ofte sap  
van de citroenen dat men daer in't eerste  
van't koken niet geheel bij om dat het alte=  
vochtich wesen soude, mer als het cleijn  
begint te werden doet men het daer voorders  
bij :) als het wel cleijn gehackt is moet men  
anderhalf pont canarie suijcker tot poeder  
gestooten daer onder mengen in een aerde teijll,  
en met een houte lepel t'selve ondermal=  
kanderen slaen gelijk men [d<sup>119</sup>]e mermarade  
doet den tijt van anderhalff ure en dan giet  
men tabletten op blicxkens die met suijck=  
er bestroijt moeten werden, men maeckt se  
van de groote als de tabletten van queden  
alse op de bleckxkens sijn poedert men se  
boven op gelijk als andere drooge confitueren  
mer in moeten<sup>120</sup> wel 3. a. 4. daegen droogen  
eer se om gekeert mogen werden, en moeten  
oock mer een mael in't eerste als geseecht is

---

<sup>118</sup> [kerlen = pitten; mermarade = marmelade = kweeperenjam]

<sup>119</sup> lezing onduidelijk een vlek over "de".

<sup>120</sup> lezing onduidelijk "moeten"

**p42.<sup>121</sup> r30.2 vervolg**

gepoedert werden en als-dan noch eens op d'ander  
 sijde alse hart genoch sijn om te keeren, de kast  
 gestoockt gelijk met andere drooge confituere  
 off een weijnich heeter./

**p42. r31. Drooghe kersse ende  
 aelbesien**

Neemt een pont broodt suijcker ende een  
 pont poeder suijcker clarificeert hier van  
 siroop met het wit van een eij op't selve  
 fatsoen als totte natte kersse, tot dese siroop  
 moeten twee pont groote niet alte rijp  
 bogers-kerssen wesen, waer van men de helft  
 met steen en stelle sal laeten , en d'ander  
 helft sonder neemt als-dan de helft van uwe  
 siroop en doet een van de voornoemde deele  
 kerssen daer in, en eer ghij het op't vuer set  
 soo laedt de kerssen in de koude siroop een  
 miserere weijcken, d'selve een weijnich  
 met de sijroop begietende, set se dan op't vier  
 laet se eens op koken doch niet soo hart dat se  
 noodt hebben van te bersten schuijmt wel,  
 neemt se dan aff en wat verkoelt sijnde  
 doet se in eenen pot, dit selfde sult ghij doen  
 met d'ander helft sijroop en kerssen, en giet=  
 ten se in eenen pot, bij malkanderen, set se als  
 dan soo werm sijnde, in de drooge kast drie  
 daegen lanck de selve stokende als geseedt  
 is van andere drooge confitueren dat sij

---

<sup>121</sup> [bogers-kerssen = enkele morel kers (Knoop, Beknopte Huishoudelijke Hovenier); noodt hebben te  
 barsten = bijna barsten]



**p43.<sup>122</sup> r31.1 vervolg**

indient, mogelijk is niet geheel koudt en  
 werde, drie gevonckte turff kolen gelijk  
 in de kast is genoch, doet se dan daer uijt  
 en treckt de geene die sonder steen sijn over  
 de steelen van d'ander op dat se soo veel te grooter  
 ende een kersse schijnt te wesen. set se 5. a. 6.  
 uren in de sift te verleken leght se daer nae  
 dicht bij een sonder nochtans malkanderen  
 te raecken op de blecxkens niet bestroeijt  
 poedert se, keert se, gelijk d'andere drooge  
 confitueren en den vierden dach op de hordekens  
 om veerdere geheel drooch te werden, en dan  
 4. en 4. met stelen bij een met groenen  
 draeijkens te samen gebonden, behalve  
 degeene die men gelijk geseecht is over de  
 stelen van d'ander gehaelt, doet men der  
 onder noch wel mede een aen om soo wel  
 te grooter te wesen, mer men moet als-dan  
 2. derde paerten sonder ende mer een derde=  
 paert met steenen en stelen confijten./

**p43. r32. Drooghe aelbesien weirden  
 eveneens ghemaect als  
 de kersse./**

**P43. r33. Beschuit van perssen  
 en ander vruchten**

neemt perssen met witte steenen die  
 noch niet wel rijp en sijn, veecht se met  
 een doeck wel aff dat se in een ketel

---

<sup>122</sup> [turff kolen = verkoolde turf; vierden = vierde; veerdere = verder]

**p44.<sup>123</sup> r33.1 vervolg**

met siedent water wel ruijm, laet se daer  
 soo lange in blijven tot dat se soo murw sijn dat=  
 men mette vingers daer gemaeckelijck in  
 drucken kan, ende degeene die murw  
 sijn sal men soo ras alse uijt de ketel comen  
 met een doeck toe decken op dat se niet swart  
 en worde, als er nu al uijt sijn moet men de  
 schellen ende, steenen daer aff doen, ende de  
 spijs vrijven door een tamelijck wijde sift  
 dit gedaen sijnde neemt men tot een half=  
 pont van de voornoemde door gevreven  
 persen een halff pont canarie suijcker wel  
 fijn gestooten ende de perse mette suijcker  
 onder een in een arde pan ofte teijll ghe=  
 menght sijnde, doet men daer bij het wit  
 van een eij, ende dan alles te samen met  
 eenen lepel ontrent 3. quartier urs wel  
 onder een geclopt, dat het geheel dick ende  
 locht wort als-dan giet men daer van tabe=  
 letten op een blicxken dat wel met fijnen  
 suijcker bestroijt is, mer boven op de  
 tabelette moet men geen suijcker stroijen  
 ende alsoo set men se te droogen in de drooge  
 kast mer moeten harder gestockt worden  
 als men d'ander drooge confituere, men  
 drooch se mede wel in den hoven waer se  
 driemael in moeten, alsoo twee daegen ghe=  
 droocht hebben doet men se alse hart sijn  
 met een mes los van de blecxkens en  
 laet se alsoo voorders droogen in de selve kast  
 bescuit van persen, abricoosen, queden,

---

<sup>123</sup> [arde = aardewerken; gestockt = gestookt; hoven = oven]

**p45.<sup>124</sup> r33.2 vervolg**

appelen, waer men parfum ordinaris in doet en een weijnich cochenille in verguijs gemenght om een fraeije couleur te geven de cochenille moet eerst heel fijn gevreven werden en dan in een lepel veruijs gemengt<sup>125</sup> en alsoo daer bij gedaen geschiet op de selve manieren, maer van kerssen, druijven ael= besien, framboisen, barberisch et cetera<sup>126</sup> natte vruchten, moet men de helft suijsre appelen nemen, deur gevreven als geseecht is, en daer dan het rauwe<sup>127</sup> nat bij gedaen: bij exempel een halff pont suijscker, een vier= dendeel appelen, en een vierdendeel raeuw sap van druijven dit voorders gehandelt als geseijt is./

**p45. r34. Busciet van citroenen  
oraengie en berberis**

Om dat dese vruchten seer suer sijn en daarom niet wel dick en bequaem en willen werden om busciet daar van te maecken, soo neemt een half vierden= deel suer appel door gevreven en ghe= koockt als hier vooren geseijt is in d'ande= re busciete van perse, Item een halff vierdendeel rauw sap van citroenen, barberist, off oraengie, in de busciete van citroenen en oraengie, doet men

---

<sup>124</sup> [cochenille = kleurstof uit een bladluis NB uit Amerika; exempel = voorbeeld; geseijt = gezegd; berberis = berberis vulgaris = zuurbes; perse = perziken]

<sup>125</sup> lezing onduidelijk "gemengt".

<sup>126</sup> afkorting opgelost "etc" is "et cetera".

<sup>127</sup> er staat een streep door "rauwe"

**p46.<sup>128</sup> r34.1 vervolg**

de schellekens geraspt heel dun van twee  
citroenen of oraengien daer bij, hier toe moet  
wesen anderhalff vierdendeel cleijn gestooten  
canarie suijcker en dan met anderhalff wit  
van eij tenminsten drie uren onder mal=  
kanderen geclopt eer het bequaem is om  
te gieten, voorders handelt als d'andere./

**p46. r35. Tabletten van alder=  
hande fruijt**

Neemt abricoosen persen appelen off  
diergelijcke fruijt dat vast van spijs is  
mer moet niet al te rijp wesen en noch  
hartachtich, neemt dan van een van  
al sulcken fruijten soo veel ghij begeert  
en wel affgeveecht sijnde, maeckt dat  
ghij een ketel met siedent waeter ge=  
reedt hebt en werpt se daer in en laet se  
soo lange koken dat se murw sijn en men  
de vinger daer gemackelijck in dout  
neemt se dan uijt legt se onder een  
doeck in en schotel, en alse al uijt het  
siedent water sijn, doet de schellen daer aff  
en t'geene dat murw is doet dat in een tae=  
melijcke wijde sift, en wrijft het alsoo met  
een lepel daer door, en weecht daer nae van de  
door gevreve spijs een pont gelijk gewogen  
sijnde lecht het in de sift een ure drie off

---

<sup>128</sup> [persen = perziken; sift = zeef]

**p47r.<sup>129</sup> 35.1 vervolg**

vier te verleken, als ghij nu daer van tabletten  
 maecken wilt soo neemt een pont schoon broodt  
 suijcker clarificeert daer van siroop met een  
 glaesken water en wit van eij, ende sijroop  
 wel geschuijmt sijnde laet se noch soo langh  
 koken dat se meer als haere consistentie heeft  
 en gelijck als glas van de schuijmspaen aff  
 valt, doet als-dan sonder de pan van't vuer  
 te nemen de door gevreven spijsen en die  
 verleeckt is daer bij (: te weten een pont:)

roert het gestadisch laet het wel hart koken  
 en als het bindt t'welck men op een telloir  
 proberen sall, en dick genoch is soo giet daer  
 van tablette gelijck van queden, op een blicx=  
 ken daer eerst fijnen suijcker op gestroijt moet  
 werden, en als men't van't vuer neemt laet men  
 het een weijnich verkoelen, eer men tabletten  
 daer van giet, boven op't tabelette moet geen  
 suijcker gestroijt werden, en men set se alsoo  
 in de droogh-kast, d'selve harder stokende  
 als mette droogh confituere, en alse bequaem  
 sijn om om te keeren soo laet se eerst wel kout  
 werden eer gij se van de berdekens off blicxkens  
 los maeckt om te keeren, sij moeten des  
 anderen daechs gekeert werden, t'selve  
 continuerende drie daegen lange achtereen  
 en bestroijt se met fijne suijcker daer naer  
 laet men se droogen sonder meer te keeren ofte  
 te bestroijen maer indien ghij tabletten maeckt  
 van kersse druijven berberis off dieergelijcke  
 heel natte vruchten soo neemt suer appelen

<sup>129</sup> [verleken = uit te lekken; verleeckt = uitgelekt; telloir = bord; gelijck van = als; verkoelen = afkoelen; mette = met de]

**p48.<sup>130</sup> r35.2 vervolg**

schelt se en in vieren gesneden ende de klockhuijse  
 daer uijt gehaelt sijnde, doet se in een ketel  
 met siedent waeter, en laet se koken tot se  
 murw sijn, vrijft se dan door de sift als ghe=  
 seijt is, en weecht als-dan daer van een halff  
 pont, neemt dan van een van de voorschreven<sup>131</sup>  
 vruchten stamt se in een marber mortier  
 in dient noodich is om sap te krijgen, en  
 het sap door gevrongen sijnde doet daer van  
 een halff pondt bij het halff pondt appelen  
 en laet het alsoo te saemen te minsten 6. a. 7.  
 uren staen rusten en verleken in een fijn en  
 dichte meel sift mer roert het sap met  
 de appelen eerst in een schotel wel onderen,  
 en ghij daer voorders tabelletten van sult  
 maecken soo neemt een pondt suiCKER  
 (maer totte barbaris moet vijff vierdel wesen  
 om de groote suericheijt) en handelt  
 voorders daer met als voorens gesecht  
 is./

De druijven moeten niet gestamt werden,  
 mer moeten met de vinger aenstucken  
 gevreven werden noch heel groen en hart  
 sijn, men moet mede vijff vierdendeel  
 suiCKER daer toe nemen als totte barbaris./

**p48. r36. Geleije van citroenen**

Neemt twaalf suer appelen se mogen wel  
 rijp sijn en hoe vaster van spijs hoe beter,  
 gelijck als kannitiens appelen, schelt se

---

<sup>130</sup> [sift = zeef; stamt = stamp; marber = marmeren; verleken = uitlekken; mer = maar (Z.Ndl.) vijff vierdel= vijf vierde deel van een pont; met = mee; voorens = bovenstaand; gestamt = getampt]

<sup>131</sup> afkorting opgelost "voorss" is "voorschreven".

**p49.<sup>132</sup> r36.1 vervolg**

snijt se in viere en de klock hijsen daer uijt,  
 set als-dan een confituer-pan met een kan  
 water op't vier en als het begint te koken  
 laet se vrij hardt sieden soo lange tot dat  
 het waeter begint een weijnich te gommen,  
 en de meeste cracht van de appelen wegh is  
 giet het als-dan door een sift off doeck in  
 een pot ondertusschen dat de appelen sieden  
 soo raspt acht citroenen het geel dunnekens  
 aff sonder wit: perst als-dan het sap daer  
 mede uijt op de affgeraspte schellekens,  
 en wringt het als-dan door een doeck op dat  
 het sap geel daer van werde: neemt daer  
 dan toe vijff vierendeel gestooten broodt=  
 suijcker doet het bij het sap, en onder een  
 gemenght sijnde, giet het in de confituerpan  
 met het heete door gegoote water daer de  
 appelen in gekoockt hebben, set het op't  
 vuer en laet taemelijck en niet te hart  
 sieden, op dat het en lijme, en als het  
 geleijt en dick wert, dat wel bekandt  
 anderhalff ure aenloopt, soo neemt het aff,  
 en wat verkoelt en geschuijmt sijnde, schept  
 het in de teijltiens,  
 Nota dat dese geleije nimmermeer soo dick  
 wert dat men hem snijden kan, sij is mede  
 bruijn en ros, maer heel goet van smaeck./

**p49. r37. Marmelade van  
 citroenen beter als voorn<sup>133</sup>**


---

<sup>132</sup> [geleijt = gelegd; bekandt = bijkans = bijna; aenloopt = duurt; teijltiens = kom of bord]  
<sup>133</sup> afkorting opgelost "voorn" is "voornoemd"

**p50.<sup>134</sup> r37.1 vervolg**

Neemt suere appelen die vast van spijsen zijn,  
 sij mogen wel rijp wesen, schelt se, snijdt se in  
 vieren, en de klockhuijsen daer uijt, doet se in  
 een ketel met siedent water, en alse murw  
 gekockt zijn, neemt se daer uijt en vrijft se door  
 een sift, en weecht van't geene door gevreven  
 is een pont: ondertusschen dat de appelen  
 koken soo stooft en weecht een pont canarie  
 suijcker doet het in een aerde teijll en neemt  
 als-dan vier rauve citroenen raspt het  
 geel heel dun sonder't wit daer aff, en doet  
 dit onder de suijcker: snijdt als-dan citroe=  
 nen in vieren haelt de kerne daer uijt en  
 schraapt voorts de spijsen van de velle aff  
 mede in't pont suijcker voornoemt, roert  
 het wel ondereen, doet als-dan het pont  
 door gevreven appelen in een confituer pan  
 die niet seer vlack is, set het op een heet  
 vuur van koolen en niet van hout, roert  
 het gestadich en als het wel te degen  
 heet is, soo giet de suijcker met de citroen  
 daer voorders bij, sonder de pan van't  
 vuur te nemen, laet het heel hart koken  
 maer stooft daer gen houdt onder dat  
 alte seer flickert, en t'selve meer aen  
 d'eene sij als d'andere doet koken, roert  
 het gestadich op dat het aen de kanten niet  
 aen en set, want wert ter stont hart en root  
 laet het gelijck geseecht is gestadich en hart  
 koken, tot dat het bint en men t'selve  
 snijden kan en een vliesken daer op koomt

134

[kerne = pit; gen = geen; flickert = levendig, onrustig of bij afwisseling vlammen]



**p51.<sup>135</sup> r37.2 vervolg**

(dit probeert men een weijnich uijt de pan op de telloir scheppende, en laetende t'selve kout worden.) neemt het dan stracx aff, en wat verkoelt doch heel weijnich, en wel ghe=schuijmt sijnde schept het in teijltiens halff voll.

Nota dat men met sijn twee dient te wesen op dit te maecken, alsoo den eenen geduerich roeren moet en den anderen schuijmen, en pro=beren of het genoch is dat een alleen niet wel te gelijk doen en kan om dat het soo licht aenbrandt, dese marmelade is heel goedt bevonden, men moet mede wel letten dat het rasch genoch affgenomen wert om schoon./

**p51. r38. Alderhande drooghe=  
confitueren te candeli=  
seren**

Neemt een pot van aerde gelijk daer=men gemeenlijck conkommers in leijdt leght daer in alderhande droogh confituere die men kandeliseren kan, gelijk oraengie en citroenen, noten, pruijmen, amandelen, peren, persen, et cetera schickt se daer in soo danich datter kollekens tusschen beide blijven om de sijrope in te loopen, op dat se rontsom dese nie ontfangen kunnen en als de pot

---

<sup>135</sup>

[kollkens = bergpasjes]

**p52.<sup>136</sup> r38.1 vervolg**

alsoo vol gepackt is, set daer boven 3. a. 4. dunnen stocxkens in, die de confitueren die de om leegh kunnen houden als men de sijrope daer op giet. maekt als-dan stercke sijrope met soo weijnich waeter dat de suiijcker daer even in smelten kan, om te weten of se genoch is, soo maectt u. vinger nat in kout water en steeckt hem alsoo in de siedende sijrope, en daer uijt wederom stracx in kout water, en als de sijrope dan ghe=lijck glas van uwe vingeren aff gaet, soo is se genoch giet se dan soo heet sonder verkoelen in de pot op de drooge confituere dat se daer wel onderstaen, en dan een kus=ken dat even soo groot is als de pot boven=wijt is, en daer toe expresselijck gemaectt dient te werden, terstondt daer boven op vast toe gebonden datter geensints de minste locht ofte wasem uijt vliegen en kan, en dan noch twee oude kussens rondom de pot gebonden op dat se te beter warm blijven mach, en dan alsoo twee daegen lanck in de droogh kast, d'selve wel warm en meer als ordinariis stokende, de tweede daege over sijnde doet men de pot open en men laet de sijroop dan schoon daer uijt loopen, en dan neemt men de fruijte daer uijt, daer men somtijts de pot wel om aenstucken breken moet om uijt te krijgen en die op de horde geleyt en eenen dach en en nacht in de kast

---

136

[vingeren = vingers (Vlaams Brabant)]

**p53.<sup>137</sup> r38.2 vervolg**

te droogen geseth de selve stookende als  
ordinaris met andere confituere./

**p53. r39. Natte abricosen**

Laet die abricoosen niet wel soo rijp sijn  
als men se oridnaris uijt de handt eedt, maer  
evenwel niet soo rauw dattet noch eenige  
groenicheijdt aen en is, snijdt se midsen door  
ende de steen met het harde peesken datter selve  
vast houdt daer uijt gedaen sijnde soo schelt se  
heel dun, alle vlieskens en hardicheijt  
daer van snijdende alse geschelt sijn soo  
weecht tot een pont abricosen drie vierden=  
deel canarie suijcker lecht de abricosen in  
een confituer pot met het openste nae  
beneden, en op elcke lage abricose sult ghij  
van uwen suijcker (die heel cleijn ghestoo=  
ten moet sijn) stroijen dat d'abricosen daer  
met bedeckt sijn, dit alsoo continuerende  
tot dat se alle daer in sijn, Nota dat ghij  
eerst hebt het onderste van de pot moet  
bestroijen met suijcker eer ghij d'abricosen  
daer op leght, men moet tot elck pont  
abricosen en suijcker naevenant een diver=  
sche confituer-pot hebben om se in te leggen  
ende daer nae de pot wel gestopt sijnde  
laet men se alsoo een nacht staen weijcken  
des anderen daechs doet een pont abricosen  
met de suijcker gelijk in een vlacke con=  
fituer pan en alsoo op't vuer geseth sijnde

---

<sup>137</sup>

[ordinaris = gewoonlijk; midsen = middendoor]

**p54.<sup>138</sup> r39.1 vervolg**

laet men het in d'eerste eens tamelijck hart  
 op sieden om de principale schuijm daer van  
 te krijghen, mer moet ter stondt het vuer ver=  
 minderen, en voorts seer lancksaem en gesta=  
 dich sieden, de schuijm die daer noch op koomt  
 neemt men aff met een ganse of swaene  
 veer die daer aen blijft hangen, het moet  
 in alles een halff ure sieden als-dan affgenomen  
 en mette voor het resterende schuijm daer  
 van gedaen hebbende doet men se in glase  
 teijltkens of soo men begeert, op dese  
 manier eerst lecht men daer in een halve  
 met het opgesneden ent boven alwaer men  
 dan een kern wel afgeschelt in lecht, en als=  
 dan een ander helft daer over heen met het  
 opgesneden eijndt beneden soo dat het een  
 geheele abricose te samen maeckt de  
 sijroop doet men nae behooren daer voorders  
 bij./

Men kan de kerne daer mede wel uijt,  
 laeten, oock mer halve alleen neffens  
 malkanderen in teijltiens leggen elck  
 een doet daer in sijnen will./

**p54. r40. Natte pruijmen  
vande mast**

Neemt pruijmen vandemast die noch  
 hartachtich sijn, mer even wel blauw  
 ende niet te roodt, veecht se met een servet

---

<sup>138</sup> [ent = eind; kern = pit; pruijmen vandemast = pruimen van damaskus = kwetsen = prunus domestica]

**p55.<sup>139</sup> r40.1 vervolg**

wel te degen aff en neemt als-dan tot vier pont  
 van dese pruijmen 3. pont schoonen broodt  
 suiijcker clarificeert de selve tot sijroop ne=  
 mende tot elck drie vierdendeel suiijcker  
 een glas water, op de selve manier als u  
 hier voorens geleert is, d'selffde geclari=  
 ficeert sijnde en door een doeck gegoten,  
 doet men de pruijmen elck pont apart  
 in een wit aerde schotel ghietende daer  
 op van de voorschreven<sup>140</sup> sijroop dat elck pont  
 pruijmen even veel van de selve krijcht,  
 wentelt se alsoo eens om in de sijroop, en  
 laet se alsoo onbedeckt sijnde een nacht  
 overstaen in de kelder, des anderen daechs  
 eer ghij de pruijmen in de confituer pan  
 doet, soo prickelt se een weijnich op  
 dat se in't confijten te minder bersten, doet se  
 als-dan mette sijroop in de panne, set se te  
 vuer mer laet se niet hart sieden op dat se  
 te minder bersten, kock se alsoo tot dat se  
 genoch zijn en geleiye gemendelijck all  
 anderhalff ure aenloopt schuijmt se met  
 een veerken gelijck de abricosen, men sal se  
 alse van't vuer genomen zijn om in de pot te  
 doen wel te degen schuijmen eer men se daer  
 in doet en in het koken neemt men se alle  
 halff ure eens aff en schuijmen se wel  
 te degen en dan wederom op't vuer geseth,

Indien men will can men om de ver=  
 anderinge de pruijmen in't eerste wel  
 schellen men kan mede wel van de

---

 139

[geen]

140

afkorting opgelost "voorss" is "voorschreven".

**p56.<sup>141</sup> r40.2 vervolg**

groote witte eijer pruijmen nemen mer de  
schellen moeten daer aen blijven, voorders  
wert hier in alles geobserveert als in d'andere./

**p56. r41. Tablette van berbarisse**

Neemt drie lepelen canarisuijcker  
fijn gestooten doet daer even soo veel water  
bij dat de suiijcker even smilten kan, set  
het in een silvere commeken op't vier.  
en als de suiijcker gesmolten is doet er  
noch een lepel of anderhalff suiijcker  
bij om dicker te maecken, en als de blaes=  
kens die door't sieden saer op comen  
trobbel en gelijck als verglast sijn ende  
de suiijcker heel dick is, soo giet sonder  
de kom van't vuer te nemen een lepel  
voll door gevrongen sap van berbaris  
daer bij dan stracx aff genomen en ghe=  
duerich geroert tot dat het bequaem en  
dick genoch is om tablette op een papier  
te gieten, en die dan aff gedaen alse kout  
sijn sij moeten in carnael van couleur sijn./

**p56. r42. Berbarisse in de son  
te confijten die heel  
schoon is**

---

<sup>141</sup> [geobserveert = NB observeren = zorgvuldig en aandachtig beschouwen; carnael = vleeskleurig]

**p57.<sup>142</sup> r42.1 vervolg**

Neemt een pont berberis sonder steenen  
 drie vierdendeel schoonen broodt suijcker  
 wel gesift, doet dit te saemen in een hooch  
 glas op dese manier, onder in't glas eerst  
 een lage suijcker en daer op een lage berbarisse  
 en dat alsoo gecontinueert tot dat alles  
 daer in, is in de berbaris moet men met een  
 spelle gaetkens steken dat het sap daer uijt  
 kan en als men geen berbaris sonder steenen  
 heeft moet men andere nemen ende de  
 steenkens daer uijt doen, dit alsoo gedaen  
 sijnde set men het glas in de heete sonne=  
 schijn tot dat de suijcker gesmolten is  
 en daer moet een een<sup>143</sup> papier met gaetkens  
 gesteken met een spelle boven op het glas  
 gebonden werden./

**p57. r43. Natte ockernoten**

Pluckt de ockernoten in het laest van  
 junij als sij van binnen noch geen schael  
 en hebben dat se mede niet alte cleijn en sijn  
 maer neemt vrij de grootste, schel se over  
 langs met ribbekens af datter niet van de  
 groene balster aen en blijft, noch oock niet  
 soo dick dat men gaetkens daer in siet, maer  
 men moet maecken datte dicke groene  
 bolster daer even aff is en niet en blijft  
 als de witte noodt want het binnenste

---

<sup>142</sup> [steenens = pitten; gesmolten = hier opgelost]

<sup>143</sup> overschrijffout twee keer "een".

**p58.<sup>144</sup> r43.2 vervolg**

van de schelle datter aen blijft wert stracx  
 swart, gelijk als mede de gaetkens, als men se  
 te dick schelt, men moet mede het mes  
 elcke keer affvegen om soo niet te besmilt  
 te maecken, die geschelt sijn werpt men  
 terstont in kout water om wit te blijven  
 en alse nu al geschelt sijn neemt men schelle  
 van versche citroenen (: doch een weijnich  
 wit daer aen latende) d'selve snijdende  
 in lange smalle ribbeken, en moeten  
 mede ten eersten in kout water gestelt  
 werden, als-dan boort men met een houte  
 pinneken d'wers deur elck noodt en  
 men steeckt alsoo een van de citroen schel=  
 lekens daer midden deur, maer in de  
 groote note doet men der twee deur  
 cruijs weechs en men werpt se alsoo  
 wederom in schoon kout water de sijroop  
 wert hier toe geclarificeert, ende ghe=  
 slaegen even eens als geseecht is van de  
 oraengien moet schoonen broodt suiijcker  
 wesen en tot elck pont twee tenne kom=  
 mekens water, d'welck weijnich minder  
 als een pint maeckt, gepurificeert sijnde  
 giet men se al mede door een doeck

Als de sijroop soo lange te verkoelen  
 gestaen heeft dat men de vinger daer in  
 kan houden giet men se in de vlacke con=  
 fituer-pan en als-dan de note daer bij  
 te weten tot elck pont suiijcker, en water

---

<sup>144</sup> [besmilt = morsen, bevuilen; al = allemaal; gheslaegen = geklopt; tenne = tinnen]



**p59.<sup>145</sup> r43.3 vervolg**

naer advenanat tot sijroop gemaect 60.  
 noten en men mach in een groote pan wel 180.  
 noten te gelijk en sijroop nae advenant  
 te weten drie pont suijcker en 1½ kan water,  
 t'seffens confijten men set het dan gelijk  
 te vuer en mogen wel tamelijck hart  
 koken ruijm vijff quartier urs lanck, dan  
 schept men de noten (deselve eerst proevende  
 of se oock noch teij sijn de schellekens die  
 daer in sijn blijven altijd hart) sonder eenige  
 sijroop daer bij in een confituer-pot de  
 pan op het vuer laetende, want men de  
 sijroop daer naer alleen noch ontrent een  
 half quartier urs of tot dat se haer  
 consistentie krijcht, koken als-dan neemt  
 men se aff wel te degen gheschuijmt sijnde  
 giet men se op de noten die wel te degen  
 onder de sijroop moeten liggen./

**p59. r44. Kruijs besien**

Laet de cruijs-besien mede heel groen  
 sijn en onrijp maer de steelkens moeten  
 daer aenblijven en de steenkens laet men  
 mede daer inne, neemt dan te gelijk een  
 pont van dese besien om te confijten doet se  
 in een pan giet daer bij ses lepelen water  
 set het dan op een tamelijck vuer, roert  
 de besien gestadich met een lepel, maer

---

<sup>145</sup> [cruijs-besien = kruisbes = Ribes uva-crispa, NB naamgeving omgeving Nijmegen; steenkens = pitjes]

**p60.<sup>146</sup> r44.1 vervolg**

laet se niet koken voor de suiijcker daer bij  
 is, mer wel heel heet werden gestookten en alse vast  
 sijn, soo doet drie vierdendeel broodt suiijcker  
 daer bij, als de suiijcker daer onder geroert  
 is soo laet se terstondt heel hart koken  
 tot dat se groen sijn laet dan noch een  
 weijnich tijts lansaem daer naer koken  
 tot dat de sijroop geleijt, neemt se dan aff  
 en wel geschuijmt sijnde soo schept se op./

**p60. r45. Pour faire de la sirope  
de violette**

On pranderas les viblettes de deseras  
 tous les feullies et quitter le vert et  
 blan et pui vous prenes 2. 3. ou 4.  
 ponies de violettes et le mettes en un peti  
 pot et vous ij mettes de l'aus de pluie et  
 meste l'eau quoin duseu 24. heure sur  
 de chode sandre et puis vous de quitte  
 tous ensembles du pot et le passe par un  
 linge for clere et pui voirs prere autan  
 de sucre que le jeu que vous aves passe  
 et qui vous le meste en samble au feu  
 et le lesser boullier sij lon qu'il vous  
 samble que vous le voule avoir et pui le  
 couvrier for bien et le mestre en un pot  
 ou un boutielle./

[einde eerste deel]

---

<sup>146</sup>

**p60 r45 Om stroop van viooltjes te maken**

Men zal van de viooltjes nemen alle blaadjes  
 af trekken werpt het groen en  
 het wit weg en vervolgens neemt u 2.3. of 4.  
 handvol viooltjes regenwater en  
 doe het kweewater er boven op en zet  
 het gedurende 24 uur op de hete as en vervolgens  
 haalt u u alles samen uit de pot en doet het door een  
 doek om te klaren en vervolgens neemt u zoveel  
 suiker als het sap dat u gezeefd heeft  
 en u zet het samen op het vuur  
 en laat het koken zo lang als dat u  
 denkt dat u het wilt hebben en vervolgens  
 dek ze goed toe en doe ze in een pot  
 of een fles./

[vier lege pagina's 61 tot en met 64]



**Figuur 51 Osias Beert (I) (1596 – 1623) toegeschreven aan, Stilleven met een wijnglas en een tinnen bord met zoet gebak (gekonfijt fruit), afm. 25,1 x 35,6 cm afbeeldingsnummer R.K.D. 0000191400 PC Duitsland**



[vier lege pagina's 61 tot en met 64]



**Figuur 52 Georg Flegel, Stilleven met (gekonfijt) fruit en suikerwerk, 19.8 x 23.9 cm, Frankfurt am Main, Städel Museum, inv./cat.nr 2046**

[vier lege pagina's 61 tot en met 64]



**Figuur 53 Pieter Gerritsz. van Roestraeten , (1645 – 1700), Een Yixing theepot, chinees porseleinen kopjes en een tazza met suikerwerk op een tafel, olieverf op doek, afm. 46 x 60 cm**



[vier lege pagina's 61 tot en met 64]



**Figuur 54 David de Heem, naar Osias Beert, amandelen, oesters, zoetigheid, kastanjes en wijn op een houten tafel, circa 1605-1630 afm. 46,1 x 68,5 cm.<sup>147</sup> (NB links achter zijn gekonfijte vruchten)**

**[begin tweede gedeelte]**

<sup>147</sup> <https://static1.squarespace.com/static/544e68f7e4b0ddfd0e61e1aa/t/56cb41af62cd946188c3fd87/1456161210168/QR+BEERT.pdf>

**p65.<sup>148</sup> r46. Om framboose wijn te maecken**

Neemt de framboose vrijff se onstucken  
en hangt se in een strumijn neemt het  
claer nat daer<sup>149</sup> daer uijt coomt, weecht eens  
soo veel suijcker als nat en cleijntiens  
gestooten doet dat samen in een cleijne flessiens  
settet op een drooge plaets en laetet soo  
still staen de flesken niet heel voll./

**p65. r47. Pour fuire un extract d'hijpocras<sup>150</sup> tres excellent<sup>151</sup>**

Prenez un demij pot de l'eau de vie le  
meilleur que puissiez trouver quatre onces  
de sucre en pain, deux once de canelle une  
meilleure demij once de gingember deux  
drammes de curda mon il faut reduire poudre  
toutes les espices sus dites, et le mettre  
avec l'eau de vie dans un flacon fort bien  
serre, laijsez le comme cela environ quinze  
jours au soleil au millieur de l'este, ou en  
hijver devant un petit feu quand vous  
voudrez faire de l'hijpocras, vous pren=  
derez une pinte de vin de france, et le  
rende bien doux ovie du sucre et appres  
ij adiours terez dix ou douze goutte du diet

---

<sup>148</sup> [strumijn = vergiet, zeef; hypocras, een naar de griekse gneesheer Hypocrates genoemde kruidenwijn; ovie = b.o. ei of met]

<sup>149</sup> overschijffout twee keer "daer".

<sup>150</sup> Hypocras, een naar de griekse gneesheer Hypocrates genoemde kruidenwijn.

<sup>151</sup> Om een extract te maken // van hypocras erg goed

Neem een halve pot "eau de vie" de  
beste die u kunt vinden vier ons  
brood suiker, twee ons kaneel een  
half ons gember van de beste twee  
drachmes van kardamom tot poeder gemaakt  
alle bovenstaande ingredienten, en mengen  
met "eau de vie" in een fles sterk goed  
vastgezet laat het als dat ongeveer veertien  
dagen in de zon in het beste van het oosten of in de  
winter voor een klein vuur wannneer u  
hypocras wilt maken, zal u nemen  
Een pint franse wijn, en het goed zoet maken  
met suiker ter groote van een ei en daarna  
er aan toevoegen tien of twaalf druppels van het bovenstaande/

**p66.<sup>152</sup> r47. vervolg<sup>153</sup>**

extract, et boirez sw l'hypocras fort  
 excelent  
 et le faut remuer tous les jours deux  
 ou 3. fois./

**p66. r48. Om een orani toert te  
maecken**

De droghe oranie schelle werden eene  
 nacht geweyjckt ende als dan morf gesode  
 ende dan wat laete verleken dat gedaen  
 sijnde raspt die redelijck cleijn onstucken  
 ende roert daer dan bij corinte suijker  
 caneel een lepelken wijn als men het  
 in de pan doet wat boter onder en bovens  
 daer op geleyt begerde om mal serte sijn cont  
 een lochte appel daer in hacken met de  
 orani schelle./

**p66. r49. Om een merch toert  
te maecken**

Als de corste in de panne geleyt is witte  
 broodt geraspt daer in gedaen ende dan een  
 lagh merch gesneden aen schijffkens ende  
 dan wederom wittebroodt midts daer oock  
 mede tusschen als het merch tusschen het  
 broodt compt doijers van herde eijeren corinthe  
 suijcker en pingelen de doijers van eijere  
 moet kleijn gehackt sijn, Nota dat dese tort  
 moet warm gegeten sijn naer dat de panne groot  
 is neem de allens u spijsche./

---

<sup>152</sup> [serte = b.o. mnw saert = teer, zacht; merch = merg]

<sup>153</sup> extract, en drink je hypokras erg goed  
 je moet het elke dag schudden twee of 3. keer./



**p67.<sup>154</sup> r50. Om een sitroen toert  
te maecken**

Neemt wat geraspt broodt naer venant  
u panne wat gestoote amandele het sap van  
vijff citroenen met de gele schellekens  
daer oock in geraspt suijsker ses eijere  
twee witte ende de rest sonder, wat  
boter ende onderroert ende soo in de panne  
laeten backen dese citroen toert maeckt<sup>155</sup> men  
oock op dese maniere men doet er noch broodt  
noch amandelen in maer men raspt de  
citroenen soo veel als men kan wit ende  
geel ende daer allen doijsers van eijere  
in met suijsker ende het sap en wat  
boter is noch beter als de voorhaelde  
maer meoijelijck om uijt de panne te gaen,  
De kervel taert perst me het nat uijt  
in plaats van te hacken anders als  
ordinaris./

**p67. r51. Amandel taert sonder  
eijders**

Neemt ontrent een halff pont amandele  
en drij beschuijten een halff commeken  
soete roomen booter suijsker wat roose=  
water de amandelen met het buschuijt  
kleijn gestooten./

---

<sup>154</sup> [ordinaris = gewoonlijk; eijders = eieren]  
<sup>155</sup> een streep door “maeckt”

**p68.<sup>156</sup> r52. Pruijm taert**

De pruijmen opgwelt ende dan de steenen  
uijt gedaen en dan daer onder geroert suete  
vette room met gesmolte boter en een  
beschuijt gestoten ende suijsker en caneel  
oock gestooten./

**p68. r53. Kandeel sonder  
eijeren**

Rijs en waeter met een, eens op te  
laete sieden dan daer in geroert een  
commeken vet van room met een weijnich  
saveraen om de couleur te geven dit  
same noch eens op sieden, ende ghe=  
stadich geroert./

**p68. r54. Om een citroen pape  
te maecken**

Neemt een commeken wijn ende on=  
trent de helfft soo veel water, het sap  
van twee citroenen het geel daer oock  
van geraspt wat geraspt broodt acht  
doijers van eijeren veel cleijn geclopt wat  
roose water wel suijsker ende roert  
dit samen onder een ende gesode ende  
stadich geroert./

---

<sup>156</sup> [opgwelt = in het water geweekt; steenen = pitten; suete = zoete; saveraen = saffraan]

**p69.<sup>157</sup> r55. Om een sop te maken**

Een halff kan wijn ende oock soo veel  
waters daer in een vierendeel corinten  
ende om drie stuiver spaensche capers  
wat boters ende suiickers ende laete dit  
samen koken ende dan een stuijvers  
witte broodt aen snekens gesneden ende  
geherst ende daer dit voorhaelt nat  
op gegoten

**p69. r56. Om een goede struijve  
te backe**

Twaelff eijeren een commeken saene  
van roome een kruijme van een halve  
stuijvers witte broodt geraspt een lepelken  
terwe blom om ses oort sofferaen en weij=  
nich caneel en suiicker wel te samen onder  
een geclopt ende wel boter in de panne  
gedaen ende over een goet vuer laete backen./

**p69. r57. Om waffels te backen**

Eenen pot soete melck ende een pont ende  
een half terwe meel ander halff commeken  
gesmolten boter ende thien eijeren vijff  
met de witten ende vijff sonder witte

---

<sup>157</sup> [snekens = sneetjes; geherst = geroosterd; struive = struif = eiergebak, omelet; stuiver = 1/20 gulden;  
oort = vierde deel van een stuiver, oort = 2 duiten, geldmaat]

**p70.<sup>158</sup> r57. vervolg**

ende een buschuijtken ende een halff  
 lepelken ghist ende s'avonts te vooren  
 beslaege als men den andere dach will  
 backen./

**p70. r58. Een toerte van pruijniole**

Stooft pruijniole stooft die ende dan vrijfft  
 die ontstucken dan snijt dar wel orani=  
 schellen onder aen riemkes gesnede ende  
 suijcker caneel boter ende dan ondereen  
 geroert het moeten geconfijte schellen  
 wesen./

**p70. r59. Om een groove pastij  
te maecken**

Neemt eenen haes heel morwe gesoden  
 en dan de beenen uijt trecken, men neemt  
 tot eenen hees 2. pont runt vlees hoe  
 vetter hoe beter ende dat oock heel  
 morwe gesoden ende dan samen in den  
 asijn geleijt acht off thien daegen en dan  
 cleijn gehackt onder malkanderen, en  
 dan moet er in doen naegelen en noten en pe=  
 per ende boter dan soo in deegh gedaen en  
 dan ribbe van speck daer tusschen gedaen  
 en wel vast geparst./

---

<sup>158</sup> [pruijniole = prunel = gedroogde ontpitte, gekonfijte pruim; hees = haes = haas]

**p71.<sup>159</sup> r60. Om ghehackte lamoens pastij  
te maecken**

Men neemt vier pont calfs vlees kleijn ghe=  
kapt daer bij een vierdendeel ponts runts vet,  
wat foelie een notemuskaet een lamoen, een  
cleijn weijnich peper 2. eijeren, dit al ondereen  
geruert met sout en boter dit dan in een  
pan geleijt met water vlees nat, maer  
moet niet heel onder het nat leggen, en dan  
daer naer in deegh gedaen als men het in  
geen pan en begeert./

**p71. r61. Om een pastej te maecken  
van diversche vis als een  
olipodrigo**

Men neemt wat eelebot en wat cabilleau  
en wat salm sommige leggen den salm eerst  
wel een nacht in den asijn, men wast desen  
vis wel schoon en men laet se versijgen, en  
dan affgedroocht ende in de corst geleijt,  
ende doetter wat peper en sout op, en wat  
gestooten foelij, en lecht wat boter tusschen  
beijden, doet er bij de stoullen van ertirc=  
hocken, en ballekens van vis gemaect  
die men, boven op leijt en wat dunne  
stuckskens van lamoenen en boter boven  
op en dect dan de pastij toe en laet se  
backen, en om de ballekens van de<sup>160</sup> visch

---

<sup>159</sup> [lamoen = citroen = Citrus Limonum; olipodrigo = spaanse hutspot = uit Spanje afkomstige stoofpot;  
versijgen = uitlekken; ertirchocken = artisjokken]

<sup>160</sup> afkoring opgelost “van” bovenstreept is “van den”.

**p72.<sup>161</sup> r61. vervolg**

te maecken sijn die van een kerper de  
beste, en worden aldus gemaect,

Neemt den carper ofte snoeck en snijdt  
den visch aff en capt die al rauw, en  
doetter dan bij wat note foelie, wat peper  
en wat sout en een weijnich geraspt  
wittebroodt en een eij off meer, naar  
dat men veel gehackt heeft, en aen een kan houden  
en als se gemaect sijn soo neemt wat wijn  
en een goet stuck boter in een pottien, en laet  
dat eens op sieden en doetter dan de ballekens  
in en laeten't dan noch wat stillekens sieden  
tot dat sij bij nae genoch sijn en laet se dan cout  
worden eer ghij se in de pasteij lecht,

Item soo men het gehackt van een karper  
maectt soo neemt de milt en snijdt die in  
cleijne stucxkens en doet dat in de ballekens  
dat is seer fraeij en anders commen se oock  
wel in de pastij leggen in de plaetse van  
svesers, item als de pastij uijt den hoven  
coomt sal men daer de sous over gieten neemt  
vier doijeren van eijeren, en wat wijn, ende  
vergeuijs en wat water en eens opgesoden  
ende dan op de pastij gegoten./

**p72. r62. Om cleijne rifioelkens  
van merch en eijeren te  
maecken**

---

<sup>161</sup> [svesers = zawezerikken; hoven = oven; rifioelkens = uit het Italiaans ravioli = gevulde deegkussentjes]

**p73.<sup>162</sup> r62. vervolg**

men neemt het merch wten schenkel niet  
 van de grootste en daer toe vier doijeren van  
 eijeren eerst hardt gesoden, en dan de selve  
 met het merch wel cleijn onder een gestooten  
 in een mortier, en daer onder gedaen al redelijck  
 veel gestooten, caneel en suiijcker, en dat alles  
 wel onderen gestooten en vermengelt, ende  
 als-dan 't selve in den deech geleijt welcken  
 deech men sal maecken als men't heeft  
 met capuijne vet, of het seffde nat, daer  
 het in gesoden is in de plaetse van boter en  
 anders water ende den deech moet passelijck  
 stijff sijn, en men doet er wel een weijnich  
 suiijcker [b]ij<sup>163</sup>, en als't gerolt is sal men de  
 bovenste sijde wat pricken voor het  
 uijt bersten en dan wat spijs in geleijt, en  
 dan affgespoort men maeckt se heel cleijn  
 ende gemaect sijnde laet men die backen  
 in een toert pan, en dan can men die wel  
 een dach of twee houden, en als men se  
 wilt eten, soo sal men se nemen eenich  
 weijnich goet sop, en doen daer in wat  
 suiijcker en laeten te samen sieden dat het  
 wat gebonden is, en dan aff genomen, en  
 een seffens maer<sup>164</sup> ingeleijt, en eens om=  
 keeren, en dan uijtgenomen en dan terstont  
 moet men daer suiijcker en caneel op stroijen  
 eer dat sij drooch worden en al weer een  
 ander in't nat geleijt, en gedaen als voore,  
 tot dat sij alle samen gedaen sijn, die ghij  
 dan doen wilt en warm gegeten dan sijn sij  
 best, dese worden aldus gepasseert door het nat./

---

<sup>162</sup> [wtē = uit den]

<sup>163</sup> lezing onduidelijk [b]ij eerste letter onduidelijk.

<sup>164</sup> "maer" moet vermoedelijk "daer" zijn

**p74.<sup>165</sup> r63. Om cleijne taertiens met confiture  
te maecken**

Men maeckt de deech met den doijer van  
een eije en gesmolten boter, en meel rede=  
lijck stijff, ende als den deech wt gerolt  
is sal men dat snijden aen hartekens, en  
ruijtens oft alle fatsoenen die men wilt  
ende men snijdt de randen apart met het  
spoorken ende de eene cant, off de gesne=  
den hartiens en ruijtiens vrijve met wil  
van een eije, ende de cante daer apart  
rondom aengeset, ende dan gemaech sijnde  
leijt men daer de onfitueren in, anders  
niet dan in de midden leijt men een cleijn  
beetien boter ende dan set men se in den hove  
ende al de korsten gebacken sijn sijn se  
genoch./

**p74. r64. Item om cabellieau te  
stoven ofte oock die  
heele groote snoecken  
en sijn soo heel goet**

Voor eerst soo neemt een cleijn potten  
doet daer in water en boter, en dat op het  
vier geseth, ende samen laeten sieden  
ontrent een halff ure, en als dan sal men  
den visch doen in een eerde schotel en

---

<sup>165</sup> [spoorken = stok met scherpe ijzeren punt; ure = uren; eerde = aardewerken]



**p75.<sup>166</sup> r64. vervolg**

doet er, dan van't gesoden nat op, en wat peper  
 en folie, en wat geraspte noten en wat sout  
 en vergeuijs redelijck veel dattet wat  
 rinskens is, men moet er soo veel nat op doen,  
 en soo niet genoeg en is sal men daer van't  
 selve nat noch wat op doen, het moet  
 toegedeckt sijn, ende gestooft tot dat de  
 visch morw is, in't stoven wat van een  
 citroen schel gedaen is mede goet./

**p75. r65. Om ghehackt van vis te  
 maecken al waer goet toe  
 sijn carper louwen oft oock  
 snoecken**

Voor eerst soo snijt men den visch van den  
 graete ende dan den selfden visch gesne=  
 den in cleijne viercante stucken alles  
 wel van een gesneden, ende gesneden  
 sijnde sal men daer wat cruijt onder doen,  
 wat noten, foelie, peper en wat sout, en  
 wat onderen geroert met en mes dan  
 sal men het gehackt in den heeten olij ofte  
 boter doen, ende wat geroert metten mes  
 tot dat den vis altesamen van een scheijt  
 en als't een weijnich daer in gebracken is  
 sal men daer in doen wat wijn ende wat  
 van een citroen-schel ende als't daer wat

---

<sup>166</sup> [folie = foelie = huid om de muskaatnoot; vergeuijs = sap van de onrijpe druif; rinskens = zurig; louw = zeelt = tinca tinca; en = een]

**p76.<sup>167</sup> r65. vervolg**

mede gestooft heeft, sal men daer dan noch  
 in doen wat vergeuijs, ofte wat sop  
 van citroene ende als't een weijnich daer  
 mede gestooft heeft, sal men het op rechten,  
 Item een ajuijntien in't midden van't ghe=  
 hackt geseth, als't stoven staet en dan  
 uijt genomen is niet quaedt voor de geur,  
 die niet gern ajuijn en eeten, dit wort in  
 een eerde pan gemaect ofte oock wel  
 in copere./

**p76. r66. Item om de rugge van  
carper te stoven**

Men sal de rugge eerst sieden, ende  
 dan sal men die wat kappen, en men neemt  
 een halven appel en die apart gecapt en  
 een ajuijn oock apart gecapt den ajuijn  
 sal men dan te stoven setten met wat olie  
 ofte boter voor de geene die boter eten,  
 want soo is sij best gestooft,

Item als den ajuijn morw is, dan sal men  
 daer die rugge met den appel beide  
 gecapt onder roeren met een weijnich  
 peper en gestooft folie en sout en 3. of  
 4. lepelen wijn alles onder een geroert  
 sijnde sal men't wat laeten stoven en  
 dan op rechten./

---

 167

[geen]

**p77.<sup>168</sup> r67. Om saen te meacken met eijeren  
: en oock sonder, en is goet**

Neemt 2. potten soete melck en die sal men  
sieden tot dat sij opcoomt, ende dan affgenomen  
en geroert tot dat een weijnich maer verslagen  
is, dan daer in geroert 4. doijeren van eijers  
cleijn geclopt sijnde, dan sal men dat melck voort  
blijven roeren, tot dat sij maer bloet lauw meer  
en is, dan sal men daer onder roeren 2. polle=  
pelen suer botermelck, en als't daer onder ghe=  
roert is, sal men't uijtgieten daer men't in  
wil laeten staen en dan sal men't setten in een  
plaetse daert niet te kout ofte te warm  
en is, en men moet het dan met een doeck  
toe decken: Item men can den saen oock  
maecken sonder eijeren en sij is soo ghemaect<sup>169</sup>  
oock heel goet./

**p77. r68. Om een witte pasteij van  
duijven te maecken**

Men neemt drie off vier duiven hoe jonger  
hoe beter ende de selve op gestijft in siedent  
heet waeter ende daer nae laeten cout  
worden in cout water ende als het deegh  
gemaect is dan legt er de duijven in met  
platte stuckskens speck die gesneden en  
twee of drie swesers en wat haenecammen

---

<sup>168</sup> [saen = zaan, room, dikke melk, geronnen melk, hier platte kaas, kwark  
swesers = zwezerik; haenecammen = cantharel = Cantharellus cibarius, of hier worden mogelijk de kam van een  
haan bedoelt]

<sup>169</sup> lezing onduidelijk "ghemaect" lezing "m" is onduidelijk er lijkt ook een "t" te staan .

**p78. r68. vervolg**

en wat harde doiieren van eijeren cleijn  
 ghecapt ende daer onder over gestroijt met  
 wat heele foelie en wat heele naegelen,  
 en als't dan den tijt is soo doet men daer oock  
 bij asperges ofte stoelen van arthichoecken  
 daer dan boven opgeleedt wat boter en wat  
 sout, en dan toe gedeckt ende gebacken, ende  
 gietende dese naevolgende sauce op  
 die men sal maecken van haemelen nat ende  
 wat wijn ende vergeuijs ende foelij ende  
 als't wat opgecoockt sal hebben, sal men  
 nemen twee doiieren van eijeren, ofte  
 3. cleijn geclopt met een lepel wijnasijn  
 ende dit onder het voorschreven<sup>170</sup> nat geroert ende  
 opgewelt ende geroert ofte het soude  
 schiften ende dan op de pasteij gegooten./<sup>171</sup>

**p78. r69. noch een pasteij van  
 duijven op een ander  
 manier die goet is**

Men neemt de duijven alse schoon ghe=  
 maeckt sijn en men bedeckt de borst met  
 lardeer-speck elck besonder dat sij wel be=  
 deckt sijn, ende dan in een ommeslach van witte  
 deegh geleijt met wat peper, noten, foelie,  
 sout en boter ende dan gebacken, men eedt  
 dese pasteij drooch sonder sauce./

---

<sup>170</sup>      fkorting opgelost “voors” is “voorschreven” of “voorstaand”  
<sup>171</sup>      lijkt een ouder recept te zijn met “ende”

**p79.<sup>172</sup> r70. Instructie aengaende alle pasteijen  
soo wel witte als bruijne t'welck  
men niet en mach vergeten te doen**

Te weten de eerst alse uijt gerolt is wel te pricken op die sijde die buijten comt, eer dat men op het vlees leijdt ende dat belet dat sij niet en bleijeren, Item als de pasteijen in den hoven een weijnich tijts, dat de korst stijff is, sal men niet vergeten een gat boven in te maecken met een dicken priem, want alse geen locht en hebben soudensij bersten, ende alse uijt den hoven comen maecken dat weer toe met deech te weten de bruijne, want de witte worden warm gegeten, want al dat men wil houden en mach geen locht in comen, Item als men de bruijn pasteijen van buijten roodt begeert soo sal men nemen een doijer van een eije en wat van wit en doen daer een weijnich rooden boles onder ende daer dan mede gestreken./

**p79 r71. Om een bruijne pastey te maecken  
van calfs oft haemelen  
bout**

Men sal het vlees wel cloppen als de beenen daer uijt gesneden sijn ende dan besprenckt met asijn op den rooster geleijt en laeten't stijven aen beijde sijden ende dan al warm in den asijn

---

<sup>172</sup> [bleieren = blaaieren = blaken = aanbranden ; boles = kleiaarde; haemel = gekastreert ram]

**p80.<sup>173</sup> r71. vervolg**

geleijt twee ofte drij daegen ende alle daegen om  
gekeert, als dan sal men't larderen het speck  
sal men eerst wentelen in cruijt te weeten men  
neemt naegelen, noten en foelie en wat peper  
en sout alles onder een gemenghelt ende als  
het vlees op den deech leijt sal men daer  
onder en boven oock wat cruijt doen en een  
gesouten lamoen en wat roosemerijn mede  
boven op geleijdt en ook niet quaedt,  
Ende dese pasteijen moeten wel drij uren  
in den hoven staen, ende daer uijt comende  
sal men se aff laeten ende wederom toe stoppen  
met wat deegh op dat sij wederom dicht is  
dit gat sal men aen een sijde maecken wat  
leegh op dat het nat kan affloopen, dan  
sal men dat nat bewaeren tot dat men de sauce  
gaet maecken waar toe men sal nemen rogge  
broodt wel hart en droogh gebraden op den  
rooster ende dan cleijn gestooten en gesift, hier  
sal men dan van nemen soo veel als van noode  
is, en door dat in't nat met wat siroop en  
asijn dese sauce moet lanck sieden tot dat  
allen de raeuwicheijt van broodt vergaen is  
en dan is sij goet ende gesmeij hij moet in't  
eerste wel geroeckt worden dat niet aen  
en brande, als ick van't affgelaeten nat niet  
en hebbe dan neme ick vlees-nat ende daer  
asijn in gedaen met wat cruijt en boter ende  
gemaect als voor<sup>174</sup>, ende als de pastey op,  
gesneden wordt, dan sal men de sauce daer all  
warm over gieten,

<sup>173</sup> [gesmeij = soepel, rekbaar, buigbaar]

<sup>174</sup> afkorting opgelost "voor" is "voorscheven" of "vooren".

**p81.<sup>175</sup> r71. vervolg**

Item de pasteijen van haemelen vlees sijnde  
 corsten best gemaect op sijn vennisons  
 ende calfs pasteijen met een ommeslach, niet  
 te min men doet al nae dattet te pas coomt  
 met alle beijde, Item het calfs vlees tot  
 pasteij heb ick wel gelardeert met wat  
 vet van't nierbedde, men maeckt boven in't  
 vlees hier en daer een gat met een mes ende  
 het vet daer in gesteken ende dit en is soo  
 crachtich niet als met speck gelardeert./

**p81. r72. Om een bruijne pasteij van  
vercken-vlees te maecken**

Men neemt een stuck van de schouder en men  
 snijdt de beenen uijt en het speck boven af  
 op de dickte nae van een halve vinger ende  
 dan sal men't larderen en wentelen het speck  
 in't cruijt te weten noten, foelie, en sout  
 en bij soo verre het speck bequaem is om  
 mede te larderen dat men daer boven aff ghe=  
 sneden heeft soo mach men dat nemen, soo niet  
 ander want de lardons moeten als wat dick  
 wesen, het vlees moet twee daegen in den  
 asijn liggen, dese worden gemaect op sijn  
 venaisons, de venaisonne worden van twee  
 stucken gemaect anders aff gesneden en  
 boven dan iet een ander schel bedeckt ende  
 men leijdt rondom het vlees een boerelt of  
 vrongh van deech ende dan wel gesloten./

<sup>175</sup>

[vennisons = wildpastei; nierbedde = niervet; boerelt = vlecht; vrongh = gedraaid, vlecht]

**p82.<sup>176</sup> r73. Om een calkoen in een bruijne  
corst te leggen en oock oude  
patrijsen**

Men snijdt den hals met de vleugelen ende de pooten af ende dan op den rooster geleyt ende gestijft sijnde larderen en het speck in't cruijt wentelen, maer eer men't lardeert sal men't eerst eenen nacht in den asijn leggen en men doet er in, naegelen, peper, en noten, wat sout en boter boven op geleyt en een gesouten laemoen als men die heeft men leijt de kalc=koenen in een ronde korst ende de patrijsen van gelijcken ende dan een souce daer op gedaen als men die open snijdt./

**p82. r74. Om een soete pasteij te  
maecken**

Men neemt hier toe calfs vlees en half ver=ken of wat meer gesoden ende dan gecooct met runder vet en een gesouten laemoen die wil maer eerst wat geweyckt, doet het dan in een pot en dan daer in geclan-corenten en wat pruijmen en wat gepelde amandelen ofte pingelen caneel en een weijnich gijmber, suijcker nae behooren, en wat wijn met een weijnich bier asijn, en wat vlees nat oft water ende dan sucade boven op geleyt,

---

<sup>176</sup> [geclan = glimmend of gedan = gedaan]



**p83.<sup>177</sup> r74. vervolg**

Item de pruijmen ende corenten sal men eerst op  
swellen eer men die daer onder sal doen alsoo dat  
best is Item als me[n] geen gesoden vlees en heeft  
soo neemt gebraeden vlees, ende als't uijt den  
hoven comt sal men daer noch wat nat in  
doen, dat men sal maecken van wat nat wijn  
en asijn en suijcker en wat biscuit gestooten  
ofte geraspt broodt./

**p83. r75. Om een halve pasteij te  
maecken in een witte corst**

Men snijdt allen het vlees aff en cleijn cappen  
ende als't cleijn is sal men daer noch onder  
cappen een half pont lardeer-speck en daer  
dan bij doen, noten, foelie, nagelen, peper en  
wat sout en men capt er oock een halve lam=  
oen onder en onder dit gehackt sal men onder  
doen vier eijeren twee met wit en 2. sonder  
wit, en een hantvol blom en dat wel met  
de handt onder een gemenght en dan in een  
schotel gedaen als-dan sal men een witten deegh  
maecken die wat stijff is, en dan uitgerolt  
en vierkant gesneden en dan sal men het  
ghehackt vlees met lagen daer op leggen  
als mede gesneden lardeer-speck al met lagen  
of het gelardeert waer als-dan sal men ronde=  
lom het vlees een rolleken van deech leggen  
en dan op het geleijt een weijnich boter en  
een sneken of twee van een verse citroen

---

<sup>177</sup> [hoven = oven; geleijt = gelegd]

**p84.<sup>178</sup> r75. vervolg**

soo men die heeft mach men wel vier nemen  
 en dan soe gedeckt met een eerde scheel en  
 wel gesloten dat niet uijt en loope, dese  
 pastej moet cout gegeten worden en dat  
 met mostert en suijcker want men  
 daer geen sauce op en doet./

**p84. r76. Om een calfs pastej op  
 sijn engels te maecken**

Neemt cleijne stuckskens vlees uijt  
 den bill en niet dicker dan ontrent de  
 dickte van een teerlinge, ende de stucxkens  
 mogen wel stijff drie vinger breedt zijn  
 ende de selve sal men wel cloppen met de  
 rugge van een swaer mes al cruijs-weechs  
 en dan gelardeert, men neemt het speck  
 soo lanck dat men't door het vlees op en  
 neer can door krijgen gelijck dat moet  
 sijn, ende dan, een ure of twee in den asijn  
 geleijt oft ingeval van haest, sal men't  
 een halff ure in waermen asijn leggen  
 dat dan soo veel is al off twee uren in  
 couden asijn had gelegen, als-dan in de corst  
 geleijt, en daer bij gedaen saveijfkens en  
 sweserkens en haenekammekens en een  
 doijer van een hart eije gekaut, wat  
 peper foelie en sout en wat boter, dese  
 pastej en maeckt men niet diep, den rant

---

<sup>178</sup> [teerling = dobbelsteen; cruijs-weechs = kruiswijs; haest= spoed; saveijfkens = saucijsjes; sweserkens = zwezer; gekaut = afgekoeld]

**p85.<sup>179</sup> r76. vervolg**

van den carper is maer een duijm breedt hooch  
 maer moeten redelijck wijt wesen, ontrent  
 de drij vierendeel blom is een fraeije groote  
 van een pasteijken,  
 Item als de pasteij wt de hoven coomt  
 sal men daer de sauce op doen als't open ghe=  
 sneden is die men sal maecken van wat ha=  
 melen nat en vergeuijs, en wat heele foelie,  
 en een gestooten buiscuitken, en een weijnich  
 boter en een paer snekens van een verse  
 citroen sonder de schel./

**p85. r77. Om een witte pasteij te  
 maecken van een ree, die seer  
 goet is oock op sijn engels**

Men neemt een stuck van't vleesch en men  
 clopt het wel ende dan op rooster leggen om  
 te stijven ende dan al warm in den asijn  
 geleijdt 24. uren lanck neemt het dan  
 uijt en snijdt het dan aen cleijne stuckskens  
 ontrent een halve handt grootd en die dan  
 gelardeert en in de corst geleijt met foelie  
 en wat groenen roosemarijn wat ghebroken  
 en wat peper groff gestooten en wat sout  
 en boter, en alse gebacken is sal men daer  
 souce op doen, die men sal maken van vlees  
 nat en vergeuijs wat wij en wat geraspt  
 broodt en een weijnich boter dit samen  
 wel gesoden sijnde sal men daer op doen./

---

<sup>179</sup> [hamel = gecastreerd ram; wij = b.o. wijn]

**p86.<sup>180</sup> r78. Om vis pasteijen te maecken  
van carpers en ander en om  
een soete pasteij te maecken  
van visch die goet is**

Men haelt het ingewant wt de geschra=  
be carpers en wat affgewasschen, sal=  
men die soo heel een nacht in de vergeuijs  
setten, s'anderdaechs sal men die snijden aen  
ronde stucken, oft soo men will men mach't  
wat laeten verleken eer men't in de corst  
leijt, en dan stort men onder in de cop  
wat foelie en note en een weijnich nae=  
gelen, en dan den visch ingeleijt, en daer  
noch ingedaen corenten en een lepel  
suijcker oft wat meer nae goet duncken  
en oock caneel en heel foelie en wat  
van een lamoen, eerst wat geweijscht, is  
best en wel boter boven op, en dan het  
scheel [boven] op gedaen en op een papier  
in den hoven gedaen en alse opgesneden is  
sal men daer noch wat sauce in gieten die  
men eerst sal gemaect hebben van wat  
wijn, wat vergeuijs en wat water en een  
weijnich boter, en dat sal men wat laten  
sieden, men kan den visch oock wel een halven  
dach in den asijn leggen in de plaetse van een  
nacht in de vergeuijs, men doet in dese pasteij  
oock wel wat pingelen die will./

---

<sup>180</sup> [mach't = mag het; pingelen = pijnboompitten]

**p87.<sup>181</sup> r79. Om een suere pastey van carper  
of andere visch te maecken**

Men snijdt allen den visch af en dat niet af  
en wil gelijck het hoofd en den steert, sal men  
in sient water doen en laeten eens op sient  
dan salt voort afgaen, dit alte samen dan  
cleijn gecapt en daer dan ingedaen wat  
foelie, en een weijnich peper maer ommers  
niet te veele en een weijnich naegelen  
en dan wijn genomen en boter en als't siet  
sal men het gehackt daer in doen en dan noch  
eens met het gehackt een welleken off  
twee op sient, als men geen wijn en neemt  
soo neemt vergeuijs en water, dit gehackt<sup>182</sup>  
dan in den deegh geleijt sonder het nat  
ende milt leijt men boven op met wat  
boter en heele foelie, men leijt in de midden  
wel een hart eije te weten den doijer deur  
gesneden en wat osters, die wil ofte wat  
heel carstaines dit wort als gedaen nae  
dat men begeert het nat daer dir gehackt  
in gesoden is, moet men bewaeren tot dat  
de pastey gebacken is, en dan sal men der  
het nat op doen./

**p87. r80. En als men den visch al  
heel in den korst wil leggen  
doet men aldus**

---

<sup>181</sup> [een welleken = even opkoken van; carstaines = kastanjes N.B. Amsterdams dialect]  
<sup>182</sup> er staat "gehcht" dat moet zijn "gehackt"

**p88.<sup>183</sup> r80. vervolg**

men sal hem schoon geschrabt het in=  
 gewant uijthaelen dan met kerven<sup>184</sup> en  
 leght hem een nacht of daer ontrent in den  
 asijn doet onder in de korst wat boter  
 noten en foelie en een weijnich peper en  
 dan boven op weder van gelijcken en wat  
 heele foelie en laemoen of varse citroen  
 heel dunne schijfkens,

Item den visch die men wil gebruijck=  
 ken tot de gehacte pastey mach oock  
 wel een nacht in den vergeuijs staen  
 ofte een ure 3. of 4. in den asijn soo men  
 begeert,

Nota dat alle de visch, als't hier voor  
 anders geschreven, niet in asijn of in  
 vergeuijs mach geseth worden door  
 dien den visch swart wort van het  
 capmesch overmidts de suericheijt./

**p88. r81. Om een witte pastey van  
 een capuijn te maecken met  
 een sauce van suijspe**

Neemt een cappuijn en snijdt de hals  
 met de voeten ende de vleugelen tot  
 het eerste lidth toe aff, en doet dan  
 binnen in't lijff wat boter en wat sout

<sup>183</sup> [overmidts = over het midden = dwars door; capuijn = kapoen = gekastreerde haan]

<sup>184</sup> lezing onduidelijk, een vlek over "kerven".

**p89.<sup>185</sup> r81. vervolg**

en doet in de korst vier of vijf heele naegelen  
 en wat beetkens heele caneel en wat foelie  
 en wat van een gesoute lamoen eerst wat  
 geweyckt en lecht boven op de korst van het  
 hoen oock wat boter en dan toe gedeckt  
 en in den hoven geseth en ontrent 2. uren  
 laeten backen, en maeckt dan een sauce  
 als hier volcht, men neemt wijn en maer  
 een weijnich water en wat foelie, en  
 caneel, en suijcker, en eijeren, de helft  
 met wit en de helft sonder wit en nae  
 dat de pastey groodt is dat men veel sauce  
 moet hebben sal men nemen vier of sess  
 eijeren, en als de pastey wt den hoven  
 comt, sal men se op snijden, en gieten dat<sup>186</sup>  
 vet datter in is wat aff, en dan het voor  
 gemelte suijsen dat eerst gesoden moet  
 sijn daer op gegoten./

**p89. r82. Om cleijne suere pasteijkens  
 van ghecapt vlees te maecken  
 in copere caskens**

Men capt het vlees al rauw met vet en  
 dat heel cleijn gecapt sijnde, sal men daer bij  
 doen een weijnich geraspt broodt en een  
 weijnich peper note en foelie en wat sout.  
 en neemt dan wat goet sop en vergeuijs  
 en als't sal sieden doeter dan het vlees in,  
 en al om geroert dat het niet op een en cleeft

---

<sup>185</sup> [wt = uit; gemelte = gemelde; suijsen = vloeibare spijs of voedende drank]  
<sup>186</sup> twee worden door elkaar geschreven "dat" en "het".

**p90.<sup>187</sup> r82. vervolg**

en als't wat gesoden sal hebben, sal men't wat  
 cout laeten worden en dan in de kastkens ghe=  
 leijt met een weijnich heele foelie en merch  
 ofte boter boven op geleijt en dan gedeckt, en  
 alse uijten hoven coomt sal men hel<sup>188</sup> scheel op  
 lichten en doender wat van dat nat in daer  
 het vlees in gesoden is geweest, nota men  
 mach de scheelen op dese pasteijkens, als=  
 men se maeckt niet vast sluijten als  
 ander pasteijen, om dat sij in castkens sijn  
 en alse uijt den hove comen gaen se van  
 selffs op./

**p90. r83. Om sprietsen te maecken**

Men sal nemen een half pint soete melck  
 hollantse maet, dat nae dese mate is an=  
 derhalf uperken set de melck op het vuer  
 in een ijsere pot en laetet aen de soij eerst  
 comen, en daer dan ingestroijt en half pont  
 fijn blom, en dat met een stijve houtenlepel  
 op het vuer staende wel stijff geroert soo  
 langh tot dattet drooch van den lepel gaet  
 ende als dan daer uijtgenomen en op een  
 bert geleijt en doen daer seven eijeren, en  
 wercken dat met de hant wel onder een  
 hoe drooger hoe beter en dan in de speuijt  
 gedaen en in de boter laeten sieden, nu om  
 te weten wanneer de boter heet genoch is

---

<sup>187</sup> [kastkens = doosje; uijten = uit den; castkens = doosje; sprietsen = sprits, koekje; half pint hollandsche  
 maet = halve Amsterdamse pint = pint 0,45 l, s Herenelderen valt onder het land van Loon een pint = 0,62 l. een  
 uperken is 0, 31 liter anderhalf uperken is 0,47 l; NB "De tabletten kout laten worden, en dan in de droogkast  
 gezet" recept uit de achter Geld. Keukenmeid]

<sup>188</sup> er staat "hel" bedoelt wordt "het"



**p91.<sup>189</sup> r83. vervolg**

om in te backen, sal men daer eerst een beetken van de spijs in doen, en bij soo verre als dat boven compt soo is sij goet genoch om de boter te schuijmen neemt een deel boter en laet die sieden tot dat sij haer scheijt en als-dan ghe=schuijmt, en dan wat still gestaen hebbende sal men se properlijck afgieten om dan in te kunnen backen./

**p91. r84. Om biskens te maecken  
daer men toe neemt**

Jonge duijven oft cleijne kieckskens ofte jonge spreeuwen en swesers, en sausijsen en wat asperges in stucken gesneden, ofte de stoelen van artiechocken en langhe stucxkens gesneden, en neemt dan hamelen nat en laten't daer in stoven wat gecapte peterselie ende als't een halve ure gestooft sal hebben sal men daer bij doen een uperken en een halff soeten room wel te verstaen het vet van de[n] melck, en laeten hen<sup>190</sup> daer dan mede voort stoven een ure of twee tot dat genoch is dit moet in een nieuw eerde potteken gestooft worden, ende als men't oprecht sal men eerst onder in de schootel leggen wat snekens witte broodt en daer dan op gestroijt wat muskus en doijeren van harde eijeren gecapt ende dan alles daer voort op geleijs, dit is te verstaen als men hoenderen neemt dan neemt men geen duijven, elck wort apart genomen./

<sup>189</sup> [biskens = beestjes (Brabants dialect); swesers = zwezerik; uperken = half pint; oprecht = opdient]

<sup>190</sup> er staat "hen" bedoeld wordt "hem".

**p92.<sup>191</sup> r85. Om een ghereede  
schotel te maecken**

Men stroopt de kieckskens het vel aff  
ende de vleugels ende bouten van een  
gesneden ende ontleedt sijnde sieden  
morwe, ende dan in de boter backen  
ende gebacken sijnde sal men nemen  
2. doijeren van eijeren en ontrent 2. lepe=  
len goeden asijn, en dit onder de eijeren  
geroert sijnde sal men't in de pan bij de  
hoenderen doen, en dan samen wat door  
een geschommelt en een weijnich op  
het vier gehouden en in de schotel gedaen./

**p92. r86. Om goede olipodrige te  
maecken**

Aengaende het vlees dat men daer toe  
neemt is van elcx een goed stucxken  
te weten runt vlees, hamel vlees,  
chalffs vlees, speck, een cappun oft een  
hoen, een verckens oor en een voet met  
saucijsen, Item het vlees sal men samen  
overdoen behalven den cappuijn om samen  
te mogen schuijmen en al dat eerst murw is.

---

<sup>191</sup> [olipodrige = Spaanse hutspot; chalffs vlees = kalfsvlees]

**p93.<sup>192</sup> r86. vervolg**

sal men uijtnemen, en als't morwe is behalven  
het runt vlees, dan sal men der den cappuijn  
in doen en laeten sieden tot dat het runt vlees  
genoch is doet er dan bij gele en witte wortelen  
heele raepen, en het vlees datter eerst uijt  
genomen was met de verkens oor ende  
voet die eerst apart gesoden moeten sijn, en  
wat savoijen oock eerst apart gesoden sijn,  
doet er bij heele peeper cardons mede eerst  
gesoden swesers carstainies, diet moet men  
dan samen laeten staen stoven, en het hoen  
met het oor leijt men boven op, en al dat  
het minste can verdroogen men doet hier  
in al dat men will en nae dat t'saijsoen van't  
jaer mede brengt, en als men geen vers speck  
en heeft, mach men wel gesouten nemen  
maer dan mach bij't ander vlees niet  
gesoden worden, maer eerst apart, en van  
gelijcke de saucijsen alse niet vars en sijn  
en als men't te stoven set doet men daer bij,  
Item om alles met beter order op te connen  
rechten soo stooft men de cardons met de swe=  
sers en carstainies apart en wat van het  
selfe nat daer het vlees in gesoden is,  
en men doet daer dan bij wat foelie en een  
weijnich gebroken peper, en als men't op=  
recht leijt men't boven op ende cappuijn van  
gelijcken boven op wat van de rapen, en van de<sup>193</sup>  
peen alles wat opgehoopt berchs gelijck  
staet wel./

<sup>192</sup> [carstainies = kastanjes NB Amsterdams dialect; gelijck = als bergjes = bergsgewijs]  
<sup>193</sup> afkorting opgelost "van" bovenstreept is "van de".

**p94.<sup>194</sup> r87. Om een goede schotel te  
maecken als een cleijnen oli**

Capt een goet pont calfs vlees met vet en doet er bij wat peper, note, foelie, sout, en lat dat properlijck sieden, in een pottéken met water en wat vergeuijs en boter, dit moet al properlijck staen stoven den tijt van 2. of drie uren, en als't op een halve ure nae genoeg gestooft is sal men daer bij doen drie oncen pingelen en laeten't daer een half urken noch met stoven en als men gaet eten soo recht dat vlees in een schotel al plat en lecht er boven op een jonck kiken als't in den tijt is, niet grootd om dat alles cleijn is, en wat hane= kammekens, maeghskens, leverkens, en sweserkens, dit alles eerst op gesoden en geschuijmt en dan laetet verlecken en neemt dan goet haemele sop in een pottéken en set het kiecksken met de mage en camen te stoven en doet er bij wat stoelen van art= hichocken en een goede mergh pijp, en een blaeyken van foelie, en laet daer dan dit oock een goede poos stillekens staen stoven en dan op het gecapt vlees geleijs, men stroijt op den kant van de schotel wat van een hart eij gekapt met peterselie men stroijt op den kant<sup>195</sup>, dit is een heele goede schotel, men doet oock wel wat saffraen in't gecapt vlees om de couleur./

<sup>194</sup> [oli = olipodrige; lat = laat]

<sup>195</sup> overschrijffout tweemaal "men stroijt op den kant".

**p95.<sup>196</sup> r88. Noch van ghecapt vlees dat men  
hassel noemt**

Neemt een pont of daer ontrent calfs-vlees en  
en<sup>197</sup> dat gecapt niet<sup>198</sup> vet en doet er dan in een weijnich  
cruijt wat peper en wat note, foelie en wat  
sout neemt dan wat sop in een pottken en doet er  
het gecapt vlees in, en laetet daer eens in opsieden  
en dan uijtgenomen, en daer weer gekapt en doet er  
dan noch een weijnich cruijt in, neemt dan dit  
gecapt vlees en lecht het in een ronde eerde  
tijll, die men daer nae in eenen schotel op te  
taeffel sal setten als volcht, lecht dan op dit  
vlees wat van een gebroken hoen, wat  
swesers haenecammen, en soo voorts eerst  
opgesoden wat cardons pingelen, carstaines  
wat gesneden en stucxkens merch dit wort  
dan alte samen in een eerde teijll te stoven  
geseth, en als't genoch is, sal men dat nat daer  
het mede gestooft is af gieten en maecken  
een sauce van vergeuijs, wijn en doiieren  
van eijeren, dit sal men eens op laeten sieden  
en dan daer over gieten, en men sal de spijs  
met een mes wat op lichten op dat de  
sauce tot onder toe can comen, dit wort  
met de teijll in een schotel geseth en soo op  
de taeffel./

**p95. r89. Om groote snoecken in  
adoebe te legghen**

---

<sup>196</sup> [hassel = b.o. van een haas of van een hazelaar dan wel van husselen, hoe dan ook een mengsel; adoebe  
= a la dobe]

<sup>197</sup> overschrijffout twee keer "en".

<sup>198</sup> er staat "niet" er moet staan "met".

**p96.<sup>199</sup> r89. vervolg**

men sal den snoeck snijden in ronde  
 stucken en wel schoon wassen, en dan maer  
 recht eens op laeten sieden in water om de  
 slijmicheijt, men sal oock sout in't water  
 doen en soo haest als't eens deur gesoden sal  
 hebben, sal men se uijtnemen en laeten ver=  
 leken en dan gesoden in wijn en het derde  
 paert asijn, oft daer ontrent, en doen daer  
 bij wat note, foelie, en naegelen en gijmber  
 den gijmber en noten wat gestooten en het  
 ander laeten heel, en dit met den wijn laeten  
 sieden en dan den visch daer in doen en laten't  
 dan samen sieden tot dat den visch genoch  
 gesoden is, dan den visch uijtgenomen en  
 laeten cout worden, en is't dat men veel  
 snoeck heeft soo sal men weer wat in dat  
 selffde nat doen en oock weer cout worden  
 en als't cout is in een pot off tonneken  
 gedaen wel gedaen gepackt, en dan het nat  
 daer op gegoten, dat den visch bedeckt is  
 en dan dicht toe gebonden en gestopt datter  
 geen locht in en coomt, en als men hier van  
 will eten, sal men daer met een lepel wat  
 uijtnemen en niet in asemen en weer  
 dicht toe stoppen./

**p96. r90. Om salm en andere  
 visch in adoebe te  
 leggen**

---

 199

[geen]

**p97.<sup>200</sup> r90. vervolg**

Als den salm gesneden is sal men die in  
 cout water leggen en dan uijt nemen en laten  
 verleken ende men salder een weijnich  
 sout op springen ende dan op den rooster braden  
 en met wat boter gedropt, en wat stroij=  
 pijltkens onder den visch op den rooster geleijs  
 doet den visch beter afgaen, en alsoo gebraden  
 is, sal men se in een eerde schotel ofte op een  
 bart leggen, en alse bij nae cout is sal men se  
 in een pot ofte tonneken doen en stroijen op  
 elcke snede een coren sout sess ofte acht en  
 wat van dit nae volgende cruijt, te weten  
 nagelen, en foelie, en wat noten, alles mer  
 een weijnich gebroken dat het groff is, men  
 leijs er oock wel wat roosemerijs en laurier  
 blaeders tusschen beijden die dat begeren,  
 als-dan sal me[n]<sup>201</sup> nemen wat olie van olijsve  
 en dit gebrant is een panne ofte ijsere ketelt=  
 ken, en als't genoegh is sal men't van't vuer  
 setten, ende dan sal men daer asijn onder  
 gieten, en laeten't daer dan noch mede wat  
 sieden, en dan al siedende heet op den visch  
 gieten, men moet soo veel nats hebben dat  
 den visch bedeckt is heeft men veel visch  
 soo moet men ete:

Item tot een pot asijn moet men bij nae een  
 uperken olie hebben,

Item carpers en middelbaere snoecken  
 en andere wit vis cleijn gekerft, alse schoon  
 gemaect is en in allens dan doen als de  
 salm mede in't water geset ende gebraden is oock  
 seer goet./

---

<sup>200</sup> [springen = sprenkelen, strooien; rooster = een ijzeren rek zoals bij een barbecue; bart = bord]  
<sup>201</sup> er staat "me" dat moet zijn "men".

**p98.<sup>202</sup> r91. Om koeckens van calfs nier  
te maecken**

Als het vlees aen het spit leijt en  
genoech gebraden is oft bij naer, dan sal men  
het nier met het vet daer uijt snijden en  
al warm kappen en capt dar onder 4. cleijne  
gestooten biscuitiens en wat gestooten caneel  
en een lepel suijcker en dan in een potteken  
gedaen, en doeter dan bij vijff eijeren 3.  
sonder wit, en 2. met wit en dan onder  
een geclopt, en op geharst broodt geleijt  
soo men will, sommige doender wat peper=  
selie onder<sup>203</sup> heel cleijn gecapt men doet er  
wat suijcker onder<sup>204</sup> als men't in de schotel  
leijdt./

**p98. r92. Om koeckskens te maecken  
van de hersenen uijt een  
kalfs hoofd**

Men neemt de hersenen en doet er bij  
gecapte peterselie en geaspt broodt en een  
weijnich gijmber en twee of 3. eijeren  
naer dat men dun gegeert, want alte  
dun en is niet goet, dit dan begeert,  
want, dit dan gebacken in de pan aen cleijne  
koeckskens./

---

<sup>202</sup> [geen]

<sup>203</sup> er staat “ouder” dat moet zijn “onder” .

<sup>204</sup> er staat “ouder” dat moet zijn “onder”.



**p99.<sup>205</sup> r93. Om coeckskens van ghebra=  
den calfs vlees te maecken**

Men capt het vlees heel cleijn en men doet er in een weijnich suijcker die wil een weijnich wijn en een weijnich roosen water oock eijeren soo veel als van noode is om aen een te doen houden, men mach er oock wel een weijnich geraspt broodt oft gestooten biscuit in doen die wil en alse gebacken sijn<sup>206</sup> sal men daer wat suijcker op raspen./

**p99. r94. Een sop van schaeps  
voeten**

Neemt gesoden schaps-voeten en set die noch wat te sieden in haemelen nat en men maeckt een sop van broodt die men weijckt en gewelijckt sijnde sal men daer op strooden wat keijs en een weijnich peper, en dan de voetkens daer op geleijt en dan weer met keijs bestroijt, en die gerne peper eten oock peper, en dan sal men't met wat boter laeten staen stoven./

**p99. r95. Om bremkappers in te soute**

Soo ras als die gepluckt sijn d'selve ter= stont te doen wannen, met een wan datter

---

<sup>205</sup> [keijs = kaas; bremkapper = bloemknoppen van de brem in het zuur; wannen = koren van kaf zuiveren met de wan; wan = grote, platte, schelpvormige, van tenen gevlochten mand]

<sup>206</sup> lezing onduidelijk een vlek over "sijn".

**p100.<sup>207</sup> r95. vervolg**

al die vuylicheijt uijt is en dan soo een  
 redelijck quantiteit genomen  
 Een handt vol of drie ende dapper ghe=  
 vreven met sout in een scherbort datte  
 kappers sweeten en als dan in het tonneken  
 gedaen en met een boter stamper vast ghe=  
 dout mer niet soo hert dat de kappers  
 quetsen, ende dit soo vervolcht dat den  
 pot oft tonneken vol is en als dan eenen  
 schoonen doeck daer rondelom mede toe  
 gestopt en dan een berdeken en eenen  
 steen daer op en daer op gegoten stercken  
 pekkel ofte wijnasijn is alle beij goet  
 soo alse gesouten sijn moet er op gegoten  
 worden of sij worden swart./

**p100. r96. Om stoelen van art=  
 hicocken in te leggen**

De steel uijt gesneden en in kout water  
 geworpen en dat tot twee off drie reijse  
 vervescht en dan water laeten sieden  
 en daer de arthicocken eens in opge=  
 kockt en dan cout sijnde in een pot ghe=  
 packt en daer stercken pekkel op gegoten  
 en dan boter laeten smilt en dier daer  
 op gegoten dat een bodemken weert

<sup>207</sup>

[scherbort = schaarbord = snijplank; quetsen = stukmaken; stoelen = bloembodem]

**p101.<sup>208</sup> r96. vervolg**

en dan met een eijcken plancxken toe=  
gestopt en rendelom wel dicht besmeert  
met pot-eerde en soo in de kelder geset./

**p101. r97. Om ansiovien goet te  
bewaeren**

Men moet allen den pekel aff gieten  
soo hij rieckt soo nauw als men kan ende als=  
dan een locht pekelken niet veel sout en ses  
of 7. uren ansiovin ontstucken gestooten  
of cleijn gevreven en dit in den pekel en  
laeten't samen een wallich op koken  
en laten't staen tot s'anderen daechs en den  
pekkel daer op gegoten<sup>209</sup> met een plancxken  
toegestopt en een steen daer op men moet  
noodt mette handen daer in gaen en dat se  
wat droogh staen dat is beste./

**p101. r98. Om penaede te maecken**

Tot een schotel een halve stuijvers witte  
broodt de korsten rondelom afgesneden  
dunnekens, en dat laeten sieden in wat water  
een kommeken of ander halff en als het dan  
dick is wat wijn daer bij ende laeten dat  
samen eens op koken en wat suijcker  
en dan een doijer van een eij of twee

---

<sup>208</sup> [rendelom = rondom; ansiovien = ansjovis = *Engraulis encrasicolus* ; locht = licht; wallich = eventjes;  
noodt = nooit; penade = uit het Frans pain, brood (broodschotel)]

<sup>209</sup> "gegoten" tweede g is raar geschreven

**p102.<sup>210</sup> r98. vervolg**

in de schotel cleijn geklopt en daer dese  
 koker natie siedent op gegoten men doet er  
 oock wel wat roose water bij./

**p102. r99. Om com-commers in te  
 legghen**

Neemt de comcommers ende vrijft  
 die met eenen schoonen doeck schoon aff  
 alle de vuijlicheijt leght die in een  
 back ofte scherbort, stroijt daer wel  
 sout tusschen beijde en roert het door  
 malkanderen en laet die soo eenen nacht  
 staen neemt die daer dan uijt en leght se  
 in eenen schoonen pot met laghen tusschen  
 beijde venckel heele foelie, peper  
 peper wortel, in schijfkens gesneden  
 stucken van noten muscaet weenich  
 stucken van gimber en fan soo veel met  
 lagen ingepackt, neemt dan een roodt  
 kopere keteltken met wijn asijn naer  
 advenant uwen pot daer ingesoden een  
 handtvol fraij lanck grasch een quartier=  
 urs gesoden en op de voorschreven com=  
 commers siedent heet op gegoten dicht  
 toe gestopt met eenen doeck, en laten't

---

<sup>210</sup> [koker natie = b.o. kooknat]

**p103.<sup>211</sup> r99.1 vervolg**

staen acht daegen, en dan doen den asijn aff=  
 gegoten ende nieuwt grasch daer in gedaen  
 en wat versen asijn indien het noodich is  
 en laeten't wederom een quartier urs sieden  
 en weder heet daer op gegoten en dicht toe  
 gestopt als vooren en laeten't dan staen  
 veerthien daegen en dan wederom sieden  
 met versch grasch als voore, dan dicht  
 toegestopt met een schalie en gewicht daer  
 op, en als men die uijt haelt met eenen  
 lepel en niet met de handen daer in comen./

**p103. r100. Noteert**

Als ge schoone carpers hebt ofte  
 baerse, soo neemt om die te sieden halff  
 water ende halff wijn en wel gesouten en  
 het water siedt en dat ge den snoeck daer  
 den snoeck als men die siedt soo giedt als  
 in doet een scheutien asijn om blauw te  
 sieden is oock goet voor carpers./

**p103. r101. Om een speen-vercken  
in te leggen**

Steeckt het vercken de keel aff ende het  
 bloedt bewaert ende daer mede bestreken  
 hanght dan over eenen ketel met regen=  
 water laet het comen op den soede en  
 bestroijt het vercken met cleen ghestooten

---

<sup>211</sup> [niet = b.o. nu het; grasch = b.o. gras]

**p104.<sup>212</sup> r101. vervolg**

spiegel hars en dan in het water geste=  
 ken dat over het vuer is geveerst en  
 schoon gemaect en dan in vier quartieren  
 gesneden het hoofd heel eerst daer aff  
 setter dan in schoon cout water een twee off  
 drie uren dan hanght het over t'vuer  
 met schoon water wel schoon geschuijmt  
 met een pint soetemelck dan laeten sieden  
 tot dat het morwe is, en dan uijt genomen  
 en geleedt in cout water en schoon daer in  
 aff gespoelt en dan in eenen schoonen pot  
 geleydt ende dat selfde nat, daer het  
 in heeft gesoden dar over gegoten door  
 een stramijn ofte temes en dan in dat  
 nat gesouten, heelen peper, schijven,  
 citroenen, heele foelie roosemarijn  
 laurier, en laeten het dan soo staen  
 als ghij dat op tafel set neemt  
 het daer uijt en wast het schoon aff  
 een weijnich te vooren als ghij het op  
 taeffel geeft stroijt daer peterselie  
 over./

**p104. r102. Schijfkens van  
citroen**

Neemt vijff soete appelen schelt se en  
 snijt se in schijven item 4. a. 5. citroenen

---

<sup>212</sup> [geveerst = verzeent, op het vuur neergezet]

**p105.<sup>213</sup> r102.1 vervolg**

dick van schellen, snijdt van elcke citroen  
 onder en boven een schijff aff tot op het binnenste  
 doet dese schijven bij de appelen, schelt dan  
 voorders de citroenen heel dun af sonder wit,  
 en doet de schellekens mede bij de appelen, en  
 leght de chitroenen in cout water tot dat  
 ghij se van doen hebt, doet dan de appelen  
 met het ander in twee kanne water te vier  
 en als de appelen murw sijn en de cracht daer  
 uijt is als mede uijt de schellekens ende  
 het water gomachtich weert, soo neemt men't  
 aff en giet het door, neemt dan de citroenen  
 uijt het kout water en snijt se in schijven  
 van een pinck dick, doet de keerlen daer  
 uijt, en set het met het door gegoten water  
 op't vuer, tot dat se heel murw gecoocht  
 sijn, neemt se dan daer uijt sonder eenich  
 water, dect se met een doeck om niet  
 swart te werden, doet dan in het water  
 anderhalff lb geclarificeerde sijrope  
 van broodt-suijcker, met ander halff glas  
 water gepurificeert, en als't wel geschuijmt  
 is soo doet de citroen schijven daer weer  
 in, en laet se alsoo een quartier urs koken  
 haelt se dan weer sonder eenig sijrope daer  
 uijt, legt se in de teijltiens als't behoort  
 ende sijrope wijders tot consistentie ghe=  
 koocht sijnde, soo giet se op de schijffkens  
 indien daer te veel sijrope is kan mei<sup>214</sup> het  
 resterende een weijnich langer sieden./

<sup>213</sup> [weert = wordt; keerlen = pit of kern]

<sup>214</sup> er staat "mei" bedoeld wordt "men".

**p106.<sup>215</sup> r102.2 vervolg**

en als-dan in een tijltie of twee doen  
en dient voor geleije van citroenen./

**p106. r103. Gelee van citroen**

Neemt 12. suere appelen (kannetiens  
appelen best), schelt se, snijt se in vieren en de  
klock huijsen daeruijt, set dan een kan waeter  
in de confituer-pan te vuer doet de appelen  
daer in als't begint te koken, laet se vrij hart  
koken tot dat het water een weijnich begint  
te gommen, en de meeste cracht van de appelen  
wech is, giet het dan door een doeck of seve  
onder tusschen dat de appelen sieden, soo  
raspt acht citroenen het geel dunnekens  
af: perst het sap daer nae mede uijt  
de citroenen op de schellekens, vringt  
het dan door een doeck op dat het sap geel  
daer van weerde, doet in dit sap vijff=  
vierdel gestooten broodt suijcker, giet het  
te samen met het doorgegoten water in de  
confituer-pan, en laet het taemelijck ende niet  
te hart sieden want soude licht lijmen, en  
als het geleijt dat ontrent anderhalff ure  
aenloopt soo neemt het aff en doet het in  
teijltiens,

Dese gelee wert nimmermeer soo dick  
dat men't snijden kan, is mede bruijn en ros  
maer seer goet van smaeck./

---

<sup>215</sup> [kannetiens appel = kannetjes appel = zoete kanappel; aenloopt = duurt; teijltiens = bak of schotel]



**p107.<sup>216</sup> r104. Natte oraengien en citroenen  
met het binnenste**

De oraengien en citroenen moeten gants  
dun afgeschelt werden, geschelt sijnde snijdt  
men een snedeken van ontrent een halve  
pinck lanck en half door de schelle boven in  
de blom, sonder dat men't binnenste mach  
raecken, en men laet se alsoo twee nachten  
en een dach weijcken, twee of drij mael des  
daeghen t'water ververschen.

Alse geweijckt sijn doet men se in een ketel  
met siedent water, en men laet se heel  
hart koken tot dat se murw sijn t'welck  
al bij nae drie uren aenloopt (orangiene  
en citroenen altijd elcx apart) sij moeten  
soo lange koken tot dat de schellen niet  
meer hart noch taeij en sijn in't bijten  
ondertusschen clarificeert men de sijrope naer  
dat men veel of weijnich applelen heeft, tot elcx  
vijff orangien, moet men een pont poeder suijcker  
met een halve kanne water geclarificeert,  
reecken, en tot 4. citroenen mede een lb en  
een vierendeel van een kanne water daer toe  
Men clarificeert drie lb tegelijck dat is  
tot de oraengien  $1\frac{1}{2}$  kan water en tot de citroenen  
 $\frac{3}{4}$  van een kanne men mach mede niet meer  
als 15. oraengien of acht citroenen te gelijck  
confijten

---

<sup>216</sup> [aenloopt = duurt]

**p108.<sup>217</sup> r104. vervolg**

eer ghij de appelen in de sijrope doet moet  
 de selve eerst wel te degen koken(tot de  
 citroenen moet se tot consistentie wesen eer=  
 men se daer in doet) en doo rasch alse uijt  
 het siedent water comen eer men se in de  
 sijrope werpt, moet men se kruijs-weegs door  
 de blom tot het derde paert van de appelen  
 ingesneden werden, dat is even door de schellen  
 sonder het binnenste te quetsen: als-dan  
 laet men se in de sijrope taemelijckhardt  
 sieden (doch de citroenen heel langsaem en  
 gestadich) tot dat de sijrope tot consistentie  
 werdt: neemt de appelen een weijnich  
 vercoelt sijnde uijt de sijrope schickt se  
 in de pot, en laet de sijrope noch5. a. 6.  
 pater nosters alleen koken, en wel geschuijmt  
 sijnde giet men se bij de appelen. Dat de selve  
 daer wel onder liggen t'welck noodt sae=  
 kelijck is.

Nota de citroenen kunnen soo lang niet  
 dueren als de oraengien, want werden gans  
 bruijn al hoewel de smaeck niet en ver=  
 andert.

Men mach geen aigre-doux appelen nemen  
 noch geen andere citroenen als spaensche./

**p108. r105. Conserve van goudt  
bloemen**

Snijdt het groen van de goudt bloemen af,  
 En maeckt dat het saet daer niet bij en

---

<sup>217</sup>

[geen]

**p109.<sup>218</sup> r105. vervolg**

blijve,: meemt dan een lb gout-bloemen  
 set se in een confitueren pan op't vuer met  
 een vierendeel van een kan waeter, roert se  
 tot dat se murw werden, dan afgenomen,  
 stooft se in een merbere mortier: claert dan  
 3. lb suijsker tot consistentie van tabletten,  
 doet de goudts-bloemen daer in, en laet se  
 daer een weijnich in sieden, sij sijn heel schoon./

**p109. r106. Tabletten van roosen**

Knoppen van roode roosen afgesneden sonder  
 datter een geel aenblijft: stamp se in een  
 marbere mortier: hier van een loodt genomen  
 en een loodt sap van diergelijcke ghe=  
 stampde roosen, clarificeert dan een lb broodt  
 suijsker met even soo veel waeter dat de  
 suijsker even daer in smelten kanm en dese  
 sijrope tot consistentie van tabletten ghe=  
 koockt sijnde doet men de gestampde roosen  
 met het sap daer in, en men laet het te  
 saemen taemelijck sieden tot dat het dick  
 genoch is om tabletten daer van te gieten  
 dat op een papier gedaen wert, sij  
 werden afgedaen, alsoo bijkants kout sijn./

**p109. r107. Om kriecken te confijten**

Doet de steenen uijt de kriecken ende  
 dan neemt vijff vierendeel kriecken tegens

---

 218

[geen]

**P110.<sup>219</sup> r107.1 vervolg**

een pont gecleert suijcker maer niet meer  
seffens ende dit gelijck in de pan gedaen  
ende samen met den siroop eens omgeroert  
ende dan op het vuer laete sieden maer niet  
te hart eene mieserere, eer se van het vuer  
gaen daer ingegoten 2. silvere lepelkens  
sap van flamboise dat haere verssicheijt  
bewaren ende soo pont voor pont gekoockt./

**p110. r108. Om St Ians besie te maecken**

Pluckt die van de steelkens ende doet die  
door tot ieleij half widt sap ende half roodt  
oock al muer vijff vierdel seffens gekoockt  
maer heel hart gesode - tot de heele  
als die van ieleij maar de helft moet  
wit sap wesen het sap van flamboise is  
oock goet bij gelijck geseijt is van de  
krieckens./

**p110. r109. Om rurom te maecken**

Van kriecken de steene uijt tot drij pont  
kriecken een pont siroop ende dat hert af  
gekoockt het sap van flamboisen is hier  
oock al goet in van besie soo heele  
al op de selve maniere oock ielij van  
de besie pruijme ende abricoosen moeten  
geschelt wesen maer weert verstaen

---

<sup>219</sup> [stians besie = St Ians besie = aalbes = Ribes rubrum; ieleij = gelei; rurom = roerom = door elkaar; verstaen = begrijpen]

**p111.<sup>220</sup> r109.1 vervolg**

van igelijcx een pont suiijcker seffens met  
de drij pont fruijts soo het u.e. belieft  
te nemen dits altemael ruom./

**p111. r110. Om que stucken te maecken**

Neemt van de schoonste quede ende schelt  
die dunnekens ende als dan laet waeter  
sieden ende doet dese stucken daer in ende  
laet se eens op koken dat de rauicheijt  
daer af is ende dan tussche schoone doecken  
geleijt neemt dan tot een pont stucken  
een half kan nat, half geraspt ende half daer  
de schellen in sijn gesoden ende laet dit sieden  
met vijff vierendeel gecleert suiijcker ende  
het sap van een citroen ende als dit dan  
wel geschuijmt is de stucken ingedaen ende  
laet jet soetiens koken tot dat het bint  
al maer een pont seffens van de stucken  
van't breken te seer maer mochter wel  
meer in't water sieden maer niet in den  
suiijcker./

**p111. r111. Om que vlesche te maecken**

Neemt ander halff kanne ofte drij uper=  
kens nat de helft geraspt nat ende het  
ander daer de klockhuijsens in sijn gesoden  
ende daer toe drie pont geschelde queden

---

<sup>220</sup> [u.e. = uwe edele; schoonste = mooiste; que = kweeper = *Cydonia oblonga*; vlesche = vlees; uperken = half pint, inhoudsmaat (Hertogdom Brabant)]

**p112.<sup>221</sup> r111.1 vervolg**

daer de steene wel uijt zijn gehaelt, ende  
 drie pont geklert suijcker ende dit same  
 op het vuer laete sieden en wel geschuijmt  
 ende als de stucken morf zijn ende dan  
 samen afgesedth, ende die dan door een sift  
 gevreven ende dan samen op het vuer ras  
 af laeten koken ende gestadich geroet men  
 doet daer in met een fijn doecxkens wat  
 kerne van queden om roodt te maecken  
 ende rasser te binden het is goet dat het  
 nat van daechs te vooren door gedaen is, om  
 des quede te maecken moeten de queen rijp  
 zijn of sij en krijgen geen couleur halff  
 october zijn sij goet, hier toe maer marme=  
 lade moet vroeger wesen./

**p112. r112. Om salm van quede  
te maecken**

Men neemt s'avons te voorens asmen=  
 s'anderen daechs confiteur maecken wilt  
 vijff vierendeel geschelde quede aen quar=  
 tieren gesneden dat het clockhuijs daer uijt  
 is ende twee pont putwater ende koken  
 dit samen tot dat de queden weeck genoch  
 zijn om door te vringen ende set dit samen  
 in eene aerde pot ende s'nachts over=  
 laeten staen ende vringen het dan door./

---

<sup>221</sup> [geklert = geklaard(e) = geklaard; wonderlijke spelling; ras = snel; geroet = geroerd; kerne = pitten;  
 queden = kweeperen = Cydonia oblonga; marmelade = kweeperenjam; voorens asmen s'anderen daechs = van te  
 voren als men de volgende dag]

**p113.<sup>222</sup> r112.1 vervolg**

eenen dichten doeck maer soo heel maer soo<sup>223</sup>  
 heel stijff niet, neemt dan stijf een pont  
 van dito door gedaen nat en wel ruijm een vier=  
 den deels ponts geraspt nat dat het bijkant  
 ander halff Nota dit mach wel ruijm ander=  
 halff pont wesen, ende doen dit met een pont  
 canarie suijcker coken tot dat het begint  
 een weijnich gomachtich te worden ende  
 min of meer dick, men moet den suijcker  
 met het nat eer dat men't op het vuer doet  
 wel door een roeren als het nu roodt  
 en dick begint te worden doet men een  
 pont snippers in de sijroop het is beste  
 dat de snippers in de seij in den siroop  
 gedaen werden men moet de snipers  
 dun snijden ende soo groote ende ront  
 als men die van de quede kan krijghen  
 eer dat de snippers in den sijroop sijn mach  
 men den siroop wel hart met eenen vlame  
 op koken maer als die daer in sijn lantsem  
 ende sonder vlam ende dan oock niet  
 geroert met eenen lepel maer de panne  
 omgeschudt sonderlinge in het leste  
 dickwils want sij dan lichtelijck aen  
 de panne gaen sitten soos ij niet roodt  
 werden mach men se decken als het bint  
 is het genoch als met het opschept  
 moet men de stucken wat te degen

---

<sup>222</sup> [seij = keukengereedschap in de vorm van een kom of schaal voorzien van een groot aantal gaten, waardoor etenswaren kunnen uitdruipen of met een stamper o.i.d. worden fijngeperst.]

<sup>223</sup> overschrijffout twee keer “maer soo heel”.

**p114.<sup>224</sup> r112.2 vervolg**

in de dose schicken ende als men het  
 snijdt om het te dienen moet het heel  
 dunne gesneden werde, het is beter in  
 geel koper als in ander dit is soo veel  
 als men seffens cockt./

**p114. r113. Om barbaris te confijten**

Neemt een pont barberise soos se  
 aen de steeltkens sijn sess groote lepels  
 met door gevrongen sap om dit sap  
 te hebben moet men een deel van de steel=  
 kens ende stamt die in eene steene  
 mortier ende dan door een stremijn  
 gevronge daer toe neemt men vijff  
 vierendeel suijcker te wete gestooten  
 broodt suijcker ende geklaert, eerst  
 met dat nat gesmolten ende walle=  
 ken of twee stijff op gesoden ende wel  
 geschuijmt ende dan den voorseijden bar=  
 baris daer in gedaen ende heel hart  
 op gekoockt met eijcken houdt niet  
 meer tot datter den sode twee ofte drij=  
 maels ten hoochsten over gaet dats genoch  
 want sij langer sieden soo werden sij  
 taij en bruijn./

---

 224

[stamt = stamp]



**p115.<sup>225</sup> r114. Geleij van barbaris**

Barabris het sap genomen een pint  
 nat tot een pont suijcker dat oock te  
 samen hart op gekocht tot dat het  
 begint te binden ofte geleije langer  
 niet./

**p115. r115. Om druijven te confijten**

Neemt druijven die men haenepooten  
 noemt ofte anders genoemt spaensche  
 druijven die heel groen ende noch heel  
 hart sijn ende doet de carne uijt vijff  
 vierdel druijven tot een pont suijcker  
 broodt suijcker, vijff cleijn lepelkens  
 put water te wete silvere daer men  
 ordinaris met edt de druijve met dit  
 voor haelt water samen in een confituer=  
 pan gedaen van roodt coper ende op  
 het vuer gestelt ende met eenen schuijm=  
 lepel onder roert dat de druijve heel  
 vael sijn ofte geel ende dan den suijcker  
 daer bij gedaen ende in het in doen van  
 den suijcker gestadich geroert ende hart  
 op gekockt soo lange tot dat de druijve

---

<sup>225</sup> [druifven die men haenepooten = de muskaat van Alexandrië staat ook bekend onder andere namen, waaronder: hanepoot (afrikaans), muscat of alexandria (engels), muscat d'alexandrie, muscat romain (frans), zibibbo (italiaans), moscatel de setúbal (portugees), moscatel gordo blanco, moscatel de alejandría, moscatel de Málaga (spaans).; kernen = pitten; met edt = mee eet; schuijmlepel = schuimspaan]

**p116.<sup>226</sup> r115.1 vervolg**

doorgaens heel groen sijn dan noch een  
 weijnich gecockt tot dat men siet dat den  
 siroop wat dich wert maer niet langere  
 anders werden sij vael, Nota en moeten  
 niet koken maer wel heel heet sijn  
 voor dat den suijcker daer bij is./

**p116. r116. Om geleij van druijven**

Neemt mede de druijven als voor  
 maer sij moeten bijnaest rijp sijn soo dat se  
 en weijnich morw werde dan doet er  
 de schellekens af ende steenkens uijt  
 ende harde harte van binnen neemt  
 een pont ofte ten hoochsten ander halff  
 pont seffens ende die eerst geel  
 laete werden in de roode pan niet roere  
 als de druijve behalve geen water  
 daer bij als het dan vael is suijcker daer  
 bij, tot een pondt suijcker twee pont  
 druijve of op het hoochsten negen vier=  
 dendeel ende dit heel hart gekoockt  
 tot het bint oom schoon te hebben  
 al maer een pont suijcker seffens./

**p116 r117. Om siroop van fiole  
te maecken**


---

<sup>226</sup> [oom = om; seffens = tegelijk; filoe = viooltjes = viola (400 soorten)]

**p117.<sup>227</sup> r117.1 vervolg**

De blome af plucken van de groene  
 cnoppekens ende een gelase cankene genomen  
 lanck werpich ende als dan dit vol  
 van de blome gedaen ende daer bij soo veel  
 regenwater dat se ten naeste bedeckt zijn  
 maer niet ruijm moghe wel wat ghe=  
 packt staen ende die dan toe gedeckt  
 ende sette het in de sonne thien a elff  
 daegen ende dan vringht se door een  
 dun docxkens ende laet dan een pont  
 suijcker come of<sup>228</sup> siede op consistentie  
 van tableten ende als dan daer ingedaen  
 het achtse deel van eene pot van dit  
 voor geseijt sop ende dan noch eens  
 op het vuer gestelt ende op laete  
 comme geschuijmt maer toe sien, dat  
 niet en siet./

**p118. r118. Noch een siroop op een  
andere maniere**

De blommen affgepluckt sijnde van de  
 groene cnoppekens moet men stampen  
 in een marmeren mortier ende het sap  
 uijt persen de tweede reijse hart stampen  
 met een weijnich regen water ende weder<sup>229</sup>  
 uijt persen tot dattet niet seer blauw

---

<sup>227</sup> [come = aan de kook brengen; cnoppekens = knopjes]

<sup>228</sup> lezing onduidelijk “of” .

<sup>229</sup> twee letters door elkaar geschreven “weder” .

**p118.<sup>230</sup> r118.1 vervolg**

meer en siet ende tot een pint van dat  
 nat neemt men vier pont broudt suijcker  
 canarie, klert den selve ende laet hem  
 sieden tot consistentie van het vuer ge=  
 nomen sijnde al roerende ende bij naer  
 cout geworden sijnde moet men het sap  
 daer in gieten ende geduerich roeren op  
 cleijn vier dat het schuijme sonder  
 sieden geschuijmt sijnde sal men het  
 bewaeren ende in de potte doen het is  
 beter in een vertint becken want t'en  
 wil niet veel coper verdraegen./

**p118. r119. Om groene pruijmkens  
te maecken**

De pruijmkens groen ende hart sijnde  
 doet men een pont seffens in een confituer=  
 pan men doet daer soo veel water bij  
 daer se even in koken kunnen heel lanck  
 saem tot dat se vael sijn ende niet en  
 bersten ende doet daer dan bij drij  
 virendeel canari suijcker gestooten ende  
 laet het saemen siede tot dat se groen  
 sijn ende binden./

---

<sup>230</sup> [brout = brood; klert = klaart]

**p119.<sup>231</sup> r120. Om botten te maecken**

Een pondt botte de doorens met eenen  
doeck af gedaen ende het saet daer bovens  
met eene silvere naelde uijt getrocken  
ende als dan twee pont fijn suijcker late  
klaere tot igelijck pont suijcker een  
bier gelaesken water ende desen siroop  
als dan geklaert sijnde wat laete  
verslaen maer de botte moeten eerst  
een op gesoden werden eer se in de  
siroop comen anders sijn se veel te  
taej sij moeten lantsaem koken ende  
ontrent een halff ure eer se aff gaen  
ofte gekoelt sijn daer in gieten het sap  
van een citroen of wat meer tot  
een pont botte schoon gemaectt twee  
pont suijcker men moet er geen meer  
seffens koken dats genoch<sup>232</sup> voor een  
sietsel./

[Einde]



**Figuur 55** Juan van der Hamen y León, gekonfijte vruchten, pruimen en koekjes detail uit Stilleven met Vaas en hond, 1625, Museo del Prado, Madrid

<sup>231</sup> [botten = rozenbottels; doorens = doornen; genoch = genoeg]  
<sup>232</sup> lezing onduidelijk een vlek over “genoch”.

## III.2. Woordenlijst van ongebruikelijke woorden

### AAA

aenloopt = b.o. benadert, duurt  
aerde = aardewerken  
affgevaecht = afgeveegd  
aigre-douce = zoet-zuur  
alantwortel = wortel van de Inula Helenium L.  
alse = als ze  
altemets = nu en dan, soms  
anderhalff quartier urs = 22 minuten  
ansiovien = ansjovis = Engraulis encrasicolus  
arde = aardewerken  
ardt = b.o. hard  
asmen s'anderen daechs = als men de volgende dag

### BBB

bart = bord  
begerde = wenst  
bekants = bijkans = bijna, nagenoeg  
bneffens = naast elkaar  
bennenste = binnenste  
bequaem = bevallig, fraai hier goed  
bercken = van een berkenboom  
bet = met zie mnl woordenboek bet (II)  
bijkant = bijkans = bijna, nagenoeg  
biskens = beestjes  
blecken = blikken  
bleieren = blaaieren = blaken = aanbranden of gloeiende hitte afgeven  
boerelt = vlecht  
bogers-kerssen = morel  
botten = rozenbottels  
brout = brood

### CCC

caffoir = komfoor uit het picardisch cauffoir  
calamus vromaticus = kalmoes = Acorus Calamus L.  
canarie suijcker = suiker van de Kanarische Eilanden  
carnael = vleeskleurig  
carne = kernen = pittten  
carstainies = kastanjes NB Amsterdams dialect  
castkens = kastkens = doosje, kistje  
chalffs vlees = kalfsvlees  
cochinille = rode kleurstof uit bladluizen  
come = aan de kook brengen  
comen = aan de kook laten komen  
con = kan  
consistentie = stevigheid, gebondenheid  
constichste = kunstigste  
contraerie = andere einde  
cout = koud  
cruijs-weechs = kruiswijs

### DDD

de profundis = tot op de bodem of hier een tijdsduur  
dordalff pont = door de half pont = half pond  
drie vierde paertens = drie vierde deel  
drooch-kast = droogkast = droogoven  
druiven die men haenepooten = de muskaat van Alexandrië staat ook bekend onder andere namen, waaronder:  
hanepoot (afrikaans), muscat of alexandria (engels), muscat d'alexandrie, muscat romain (frans), zibibbo

(italiaans), moscatel de setúbal (portugees), moscatel gordo blanco, moscatel de alejandría, moscatel de Málaga (spaans).

### EEE

eerde = aardewerken  
 eijders = eieren  
 en = ende  
 en fien = naar het frans enfin = afijn  
 er = eer  
 ertirchocken = artisjokken  
 exempel = bijvoorbeeld

### FFF

faas = dwarsbalk  
 fatsoen = manier  
 flickert = levendig, onrustig of bij afwisseling vlammen  
 folie = foelie van de nootmuskaat

### GGG

galm = walm = eventjes opkoken  
 geclan/geclau = glimmend  
 geesselen = slaan, hier kloppen  
 gegoten = door een zeef gedaan  
 geherst = geroosterd  
 gekaut = afgekoeld  
 geklert = geklaart = gezuiverd  
 gekockt = gekookt  
 geleiht = gelegd  
 gelijck van = als  
 gemeij = soepel rekbaar, buigbaar  
 gen = geen  
 genoa = genova = Genua in Italie  
 ger = ge er  
 geroet = geroerd  
 gerort = geroerd  
 gescheden = letterlijk van een schede voorzien, dus een snee gegeven  
 geseecht = gezegd  
 geseijt = gezegd  
 gesselen = geselen = slaan met een zweep, hier: door te slaan met een berkentak  
 gestamt = gestampt  
 gestockt = gestookt  
 geveerst = b.o. verzengd, verschroeid  
 geveught = geveegd NB er staat "geuueght"  
 gheseecht = gezegd  
 giet het door = doe het door een zeef  
 grasch = b.o. gras  
 groente = b.o. goene schil

### HHH

haenekammekens = cantarellen  
 haest = spoed  
 hassel = b.o. van een/de haas of van hussel dus gemengd  
 hees = haes = haas  
 het houdt daer in comt = ze houtachtig worden dus jonge, groene amandelen nemen  
 horders = horden = gevlochten schappen  
 houdt-assen = as van verbrand hout  
 hoven = oven

### III

ieleij = gelei

## KKK

kaffour = komfoor = toestel of inrichting waarin zich een betrekkelijk zwakke warmtebron bevindt.  
 kannetjes appel = zoete kanappel  
 kastkens = doosje, kistje  
 keerlen = pit of kern  
 keijs = b.o. kaas  
 kernen = pitten  
 klaren = helder maken, zuiveren nb klaart = zuivert  
 kollekens = niet in wnt = b.o. van Frans colle is bergpas hier kleine dalletjes  
 konstichste = kunstigste

## LLL

laetse = laatste  
 lat = laat  
 locht = licht  
 louwen = zeelt

## MMM

mangueert = mankeert, ontbreekt  
 marber = marmeren  
 marmelade = uit het Portugees marmelo = kweepernjam  
 me = men  
 mer = maar bijvorm van maar (Zuid Nederlands)  
 mermarade = marmelade = kweeperen gelei  
 met = mee  
 met edt = mee eet  
 mettet = met het  
 midsen = middendoor  
 minste moeten = minste moeite = minste werk  
 miserere = tijdsaanduiding voor een zeer korte tijd korte tijdsduur, juist zoveel als nodig is om het miserere te zingen J. Vercoullie (1925), Beknopt etymologisch woordenboek der Nederlandsche taal  
 murw = gaar, zacht

## NNN

naer = na  
 nierbedde = niervet  
 nieuwt = vernieuwt  
 nitri olije = b.o. olie geperst uit abrikozen pitten.  
 noch = beiden niet  
 noodt hebben = dreigen

## OOO

olipodrigo = Spaanse hutspot  
 oom = om  
 oort = vierde deel van een stuiver oort = 2 duiten  
 opgewelt = in het water geweekt  
 oprecht = opdient  
 opte = op de / het  
 ordinaris = gewoonlijk  
 overmidts = door  
 ovie = b.o. ei of met

## PPP

parst = perst  
 Pater Nosters = een gebed hier: tijd nodig om het "Onze Vader" te bidden ca 1 minuut dank aan dhr Albers  
 Basiliek van de H. Nicolaas, Amsterdam  
 penade = uit het Frans pain = brood  
 penskens = b.o. blokjes, letterlijk kleine pensjes  
 persen = perziken



pingelen = pijnboompitten  
 poeder = poedersuiker  
 principale = belangrijkste  
 profundus = tijdsduur (latijn) zie de profundis  
 pruijnole = kleine, fijne soort van, van schil en pit ontdane, gekonfijte, soms ook gedroogde pruim, NB Uit fr.  
 prunelle, dat identiek is met prunelle "wilde pruim, slee"

### QQQ

quartier urs = kwartier  
 quast = kwast  
 que = kweeper = vrucht van de Cydonia oblonga  
 queden = kweeperen = vruchten van de Cydonia oblonga  
 quetsen = stuk gaan

### RRR

ras = snel  
 rasch = snel  
 resterende = overige  
 rijde = rijen  
 rijsken = takje of twijgje  
 rinskens = zurig  
 roet = roert  
 rooden boles = rode bolus = klei die met ijzeroxyde is gekleurd  
 rooster = rooster zoals op een babecue

### SSS

sacht = het wordt zacht daarna  
 saijet = halfgekamd wollen garen  
 saveijfkens = b.o. saucijskens = saucijsen  
 saveraen = saffraan.  
 schellen = schillen, pellen  
 scherp = b.o. nauwkeurig  
 schoonste = mooiste  
 schuimlepel = schuimspaan  
 schuppen = scheppen  
 seeft = zeef  
 seffens = tegelijk  
 seij = keukengereedschap in den vorm van een kom of schaal voorzien van een groot aantal gaten, waardoor etenswaren kunnen uitdruipen of met een stamper e.d. worden fijngeperst  
 serte = b.o. mnw saert = teer, zacht  
 sident = kokend  
 sift = zeef  
 sifte, of stramijn = zeef of vergiet  
 smilten = smelten, hier oplossen  
 sneeuw = geklopte slagroom  
 snekens = sneetjes  
 soete appelen = zoete appelen b.v. zoete bloemee  
 speetkens = houten spitjes  
 spelle = spelt  
 spoorken = stok met scherpe ijzeren punt  
 springen = sprenkelen  
 stamt = stamp  
 steene = pitten  
 stekken = stokken of stokjes.  
 stoeckt = stookt  
 stoelen = bloembodems  
 stoodt = maak fijn  
 stove = droogstoof  
 stramijn = vergiet of zeef  
 stroijpijltkens = brabantse woord voor: stroohalm

stroom-water = stromend water = rivier of beekwater  
 stuiver = 1/20 gulden  
 suerachtich = zuurachtig; mogelijk wordt zwartachtig bedoeld  
 suerte = bedoeld wordt zuurte of zwarte  
 suijpen = vloeibare spijs of voedende drank  
 svesers = swesers = zwezerik = jonge dieren nog sterk ontwikkelde borstklier (glandula thymus)

### TTT

te degen = terdege  
 teerlinge = dobbelsteen  
 teij= taai  
 teijltiens = bakje; Vlaanderen en Brabant meestal voor een rond aarden vat zonder oren, wijd van boven en naar beneden schuin toelopend  
 teljoir, telloir = bord  
 tenne = tinnen  
 tijlle = bak, kom, diepe schotel of kuip van aardewerk, hout of metaal  
 toebeken = b.o. tobbetje = benaming voor een vat, van boven wijder dan van onderen, meestal open en zoo goed als altijd van hout vervaardigd, vaak met twee ooren  
 turff kolen = tot kool verbrande turf, uit turf verkregen kool

### UUU

ue = uwe edele  
 uijten = uit den  
 uperken = half pint inhoudsmaat (Hertogdom Brabant)  
 ure = uur

### VVV

veer = bo weer  
 veerdere = verdere  
 vennisons = venezoen = pastei gevuld met een hutspot van wildbraad  
 verbesicht = verwerkt  
 vergeuijs = sap van de onrijpe druif  
 verkoelen = afkoelen  
 verleken = uitlekken  
 versijgen = uitlekken  
 verstaen = begrijpen  
 vet van de liesen = niervet  
 vierden = na vier dagen  
 vijff viersel= vijf vierde (deel van een pont)  
 vingeren = vingers (NB Brussels)  
 vliceert = b.o. flickert = wisselend of te sterk brand  
 voorens = bovenstaand  
 voorn = voornoemd  
 voorstaand = bovenstaand  
 vroch = vroeg  
 vrongh = gedraaid, vlecht

### WWW

wallich = eventjes  
 wan = grote, platte, schelpvormige, van teenen gevlochten mand met aan de achterzijde een opstaande rand (aan de andere zijde is zij open) en aan weerskanten een handvat, gebruikt om het koren te zuiveren van kaf, strootjes en dergelijke, door het te schudden en op te werpen, zodat het kaf wordt weggeblazen door den wind  
 wannen = schuddend en opwerpend zuiveren van kaf en strootjes  
 weerden = worden  
 weert = wordt  
 welleken = even opkoken van water  
 wij = b.o. wijn  
 wijmme = vlechtwerk van wilgen tenen  
 wt = uit  
 wten = uit den



**Figuur 56** Juan van der Hamen y León, *Stilleven met gekonfijt fruit, gebak en glas*. Bron William B. Jordan: *Juan van der Hamen y León & The Court of Madrid*. Yale University Press, New Haven 2005

## **Hoofdstuk V Literatuur**

### **V.1. Mededelingen via persoonlijk contact**

- 1 Dank voor de mededeling van Michael Verweij, Koninklijke Bibliotheek Brussel

### **V.2. Mededelingen via email**

- 2 Dank voor de mededeling van Klaas van der Hoek, Universiteitsbibliotheek (UvA), Amsterdam.
- 3 Dank voor de mededeling van Ab Leerintveld, Koninklijke Bibliotheek, Den Haag
- 4 Dank voor de mededeling van Dirk Geirnaert, Instituut voor Nederlandse Lexicologie, Leiden
- 5 Dank voor de mededeling van Frans Laurentius, Kunsthandel Laurentius, Middelburg
- 6 Dank voor de mededeling van Edith Claessens, Sittard

### **V.3. Literatuur in Handschrift**

- 7 Antwerpen, Antwerpen Stadsbibliotheek Cock bouck z.p. z.j. Nr 635519
- 8 Antwerpen, Antwerpen stadsbibliotheek [Brabants kookboek] .z.p. z.j. Nr 13126535
- 9 Antwerpen, Felixarchief Doop-, Trouw- en Begraafboeken
- 10 Antwerpen, Felixarchief Begraafboeken van het Begijnhof
- 11 Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA), Remedie-boeck, z.p., (1660) ms. XVE31
- 12 Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, De secreten ms. II 211
- 13 Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, Handschrift konfijtrecepten ms. 20427

- 14 Deventer, privé bezit, Koock=Boeck ende Remedie Resource z.p. [Antwerpen] 1757
- 15 Den Haag, Nationaal Archief, 3.20.87, Wassenaer van Duvenvoorde, van1226-1996.
- 16 Edingen, Arenberg-archief, handschrift 2, “Confiseur Flamand”
- 17 Gent, Koninklijke Academie handschrift 15 zie ook Muussers
- 18 Leiden, Regionaal Archief Leiden Huisarchief van de Heeren van Warmond, 1347-1900 (0512) 543 Inventaris van het kasteel, 1613. Inventaris nr 552 553 554 en 725mm.
- 19 Leiden, Regionaal Archief Leiden, Rechterlijk archief van Warmond 43, Boelhuizen 1749 tot 1767
- 20 Utrecht, Utrechts Archief inv. 1001 nr. 4104, Aantekenboekje van Margareta Wijts
- 21 Utrecht, Universiteitsbibliotheek , Confeteur Boexcken Amsterdam, 1663, ms. 10B14
- 22 Waasmunster, Abdij van Rosenberg Medische, culinaire en verfrecepten, ms. 54

#### **V.4. Internetbronnen**

- 23 Abdij can Munsterbilzen  
[https://nl.wikipedia.org/wiki/Abdij\\_van\\_Munsterbilzen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Abdij_van_Munsterbilzen) (25 maart 2017)
- 24 Babylon 10 The most popular translation software  
<http://translation.babylon.com/spanish/to-dutch/> (7 maart 2017)
- 25 Bedenkingen in de keuken  
<http://www.hungryfeelings.com/> (7 maart 2017)
- 26 Blancmange in Wikipedia  
<http://en.wikipedia.org/wiki/Blancmange> (7 maart 2017)
- 27 Beeldbank archief Tongeren  
<http://www.beeldbanktongeren.be/> (25 maart 2017)
- 28 Boedelbank  
<http://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/zoekvoorwerp.php> (25 maart 2017)
- 29 Braet Griet, Edelike spijs en cock boucken,  
[http://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/002/162/506/RUG01-02162506\\_2014\\_0001\\_AC.pdf](http://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/002/162/506/RUG01-02162506_2014_0001_AC.pdf) (25 maart 2017)
- 30 Culinair ontdekt: Nicolas Appert  
[www.foodlog.nl/artikel/culinair\\_ontdekt\\_nicolas\\_appert/](http://www.foodlog.nl/artikel/culinair_ontdekt_nicolas_appert/) (7 maart 2017)
- 31 Culinair historie  
<http://culinaryhistory.org/dutch.html> (7 maart 2017)
- 32 Deze site biedt u kennis van de Grieken, Romeinen, Shakespeare en andere literaire bronnen van de afgelopen eeuwen omtrent flora en fauna  
<http://www.volkoomen.nl/B/bosweLLIA.htm> (7 maart 2017)
- 33 Dicionario de dicionarios do galego medieval  
[http://sli.uvigo.es/DDGM/ddd\\_pescuda.php?pescuda=almisque&tipo busca=lema](http://sli.uvigo.es/DDGM/ddd_pescuda.php?pescuda=almisque&tipo busca=lema) (7 maart 2017)
- 34 Dictionnaire de Francais Larouss  
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/nombril/54805> (7 maart 2017)

- 35 Dictionnaire de la langue Francaise  
<http://www.lnaute.com/dictionnaire/fr/definition/emplatre/> (7 maart 2017)
- 36 Dictionnaires de Traduction  
<http://www.dicovia.com/espice/espece/espesse--nf12e-en-francais-ancien.htm> (7 maart 2017)
- 37 Etymologie van marsepein  
<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/marsepein> (7 maart 2017)
- 38 Etymologie van teems  
<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/teems> (7 maart 2017)
- 39 Genealogie site  
<http://geneaknowhow.net/digi/antw-ni.html> (7 maart 2017)
- 40 Genealogie site  
<http://www.genealogieonline.nl/genealogie-peeters-rouneau/119955.php> (7 maart 2017)
- 41 Genealogische verwijzingen  
<http://genealogie.start.be/> (7 maart 2017)
- 42 Historische kookboeken Historic Cook Books From Roman to the 17th century  
[http://nvg.org.au/documents/other/historic\\_cookbooks.pdf](http://nvg.org.au/documents/other/historic_cookbooks.pdf) (7 maart 2017)
- 43 Historische recepten  
<http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/> (7 maart 2017)
- 44 Kwartierstaat  
<https://nl.wikipedia.org/wiki/Kwartierstaat> (25 maart 2017)
- 45 Koock Een en nieuwen koock-boeck  
[http://catalogue.leidenuniv.nl/primolibrary/libweb/action/search.do?vid=UBL\\_V1](http://catalogue.leidenuniv.nl/primolibrary/libweb/action/search.do?vid=UBL_V1) (7 maart 2017)
- 46 Landdrada  
<http://www.heiligen.net/heiligen/07/08/07-08-0690-landrada.php> (25 maart 2017)
- 47 Le dictionnaire  
<http://www.le-dictionnaire.com/> (7 maart 2017)
- 48 Manual de mugeres  
<http://larsdatter.com/manual.htm> Click → here to read the original. (7 maart 2017)  
Engelse vertaling  
<http://larsdatter.com/manual.htm> (7 maart 2017)
- 49 Marmelade in Wikipedia  
[http://nl.wikipedia.org/wiki/Marmelade\\_\(jam\)](http://nl.wikipedia.org/wiki/Marmelade_(jam)) (7 maart 2017)
- 50 Marsepein Historisch recept: marsepein uit de 17e eeuw  
<http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/historisch-recept-marsepein-uit-de-17e-eeuw> (7 maart 2017)
- 51 Nederlandse maten en gewichten  
<http://www.meertens.knaw.nl/mgw/> (7 maart 2017)
- 52 Nostradamus,  
<https://nl.wikipedia.org/wiki/Nostradamus> (25 maart 2017)  
<http://excerpts.numilog.com/books/9782849520956.pdf> (25 maart 2017)
- 53 Nougat in Wikipedia  
<http://en.wikipedia.org/wiki/Nougat> (7 maart 2017)

- 54 Orejones relenos  
<http://www.piensaendulce.es/2012/01/orejones-rellenos/> (7 maart 2017)
- 55 Paleis het loo uit de confituurkelder van koningin Mary  
<https://www.paleishetloo.nl/blog/uit-de-confituurkelder-van-koningin-mary/>  
(25 maart 2017)
- 56 Planten database van het Meertens Instituut  
<https://www.meertens.knaw.nl/pland/> (7 maart 2017)
- 57 Postelein in Wikipedia  
<http://nl.wikipedia.org/wiki/Postelein> (7 maart 2017)
- 58 Ravioli in Wikipedia  
<http://nl.wikipedia.org/wiki/Ravioli> (7 maart 2017)
- 59 Rijksarchief in België  
[http://arch.arch.be/index.php?lang=nl\\_BE](http://arch.arch.be/index.php?lang=nl_BE) (7 maart 2017)
- 60 Rijksarchief in Nederland  
<http://www.nationaalarchief.nl/> en <http://www.archieven.nl/nl/> (7 maart 2017)
- 61 Rosquilla in Wikipedia  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Rosquilla> (7 maart 2017)
- 62 Scappi en zijn kookboek in Wikipedia  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo\\_Scappi](http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Scappi) (7 maart 2017)
- 63 Sijs, Nicoline van der, Chronologisch woordenboek,  
[http://www.dbnl.org/tekst/sijs002chro01\\_01/sijs002chro01\\_01\\_0028.php](http://www.dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/sijs002chro01_01_0028.php) (7 maart 2017)
- 64 Stefan's Florilegium  
<http://www.florilegium.org/> (7 maart 2017)
- 65 Turrón in Wikipedia  
<http://en.wikipedia.org/wiki/Turron> (7 maart 2017)
- 66 Wetenschap Het Kooek-boeck ofte Familieren Keuken-boeck  
[http://www.hetdagelijksboek.be/index.php?p=wetenschap&detail\\_nr=5](http://www.hetdagelijksboek.be/index.php?p=wetenschap&detail_nr=5) (7 maart 2017)

## **V.5. Literatuur in gedrukte vorm**

- 67 Adamson, Melita Weiss  
Regional Cuisines of Medieval Europe, New York 2002
- 68 Altamiras, Juan de  
Nuevo arte de cocina Barcelona 1767 Reprint
- 69 Appert, Nicolas  
L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales. Paris, 1810
- 70 Barnes, Donna R. en Peter G. Rose  
Matters of taste. Albany, Syracuse, 2002
- 71 Battus, Carolus (Karel Baten)  
Eenen seer schoonen ende excellenten cock-boeck In: Wirsung, Ch.: Medecyn Boec.  
Dordrecht, 1593 en latere drukken ook op <http://www.kookhistorie.nl/index.htm>
- 72 Blankaart, Stephanus

- 73 Den Nederlandschen Herbarius, Amsterdam 1698 Reprint Alphen aan de Rijn 1980  
Bo, Leonard Lodewijk de  
Kruidwoordenboek, Leliaert 1888
- 74 Boecxken van Cokeryen, Een notabel  
Brussel z.j.(ca 1514) reprint Den Haag 1925 reprint Amsterdam 1994
- 75 Bogtman, W.  
Het Nederlandsche handschrift in 1600, Haarlem 1973
- 76 Braekman, W.L.  
Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck  
Handschrift nr. 240 (B 79843) Antwerpse Stadsbibliotheek. Antwerpen 1995.
- 77 Braekman, W.L.  
Een nieuw Zuidnederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw. Brussel 1986
- 78 Braekman, W.L.  
Medische en Technische Middelnederlandse Recepten. Gent 1975.
- 79 Braekman, W.L.  
Fragment van een zestiende-eeuws, handgeschreven kookboek, volkskunde 2001/2
- 80 Brenk, Gerrit van den, De orange confiturier, Amsterdam, 1752, 1759
- 81 C.,J., De verstandige huys-houder, Amsterdam, 1660
- 82 Casteau, Lancelot de  
Ouverture de cuisine, Liege, 1604
- 83 Cialona, Ike Scappi, Bartolomeo  
Koken voor Kardinalen, Amsterdam, 2015
- 84 Cockx-Indesteege, Elly en Claudine Lemaire  
Een secreet-boeck uit de zeventiende eeuw, Antwerpen 1983
- 85 Cockx-Indestege, Elly  
Eenen Nyeuwen Cooch Boeck. Kookboek samengesteld door Gheeraert Vorselman en gedrukt te  
Antwerpen in 1560. Wiesbaden 1971.
- 86 Collen, J. V. A. (Compiler)  
Het "kock-boeck" van D. Carolum Battum uit de zestiende eeuw, Antwerpen 1991 Mededelingsblad 9  
37.
- 87 Confiturier, Gebak-Bereider en Keuken-Meester, De orange , Amsterdam 1752. Herdruk Middelburg  
z.j.
- 88 Cooch boeck, Eenen nyeuwen  
Thantwerpen M.D.ende.LX Facsimilé z.p. z.j
- 89 Dalby, Andrew  
Tastes of Byzantium, London, New York 2016
- 90 Doursther, Horace  
Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes, Anvers 1840
- 91 Ende, Casparus vanden  
Schat-kamer, der nederduytische en francoysche tale, Rotterdam 1654
- 92 Ferro, R.N.  
Kooch ende huyshoudt Boeck, Berchem 1995

- 93 Ferro, R. N. Nederlandse Handgeschreven kookboeken  
Voeding 41 nr. 3 1980 pp 102 e.v.
- 94 Ferro, R.N.  
Brusselse recepten uit Antwerpen, Terroir 30<sup>ste</sup> jaargang 2017-2015 nr 4
- 95 Flandrin, J. L.  
Le cuisinier françois, Paris 1983
- 96 Granado, Diego  
Libro del arte de cocina, Lerida 1614 Reprint
- 97 Grewe, Rudolf  
Llibre de sent sovi, Barcelona 1979
- 98 Grewe Rudolf  
Llibres de totes maneres de confits, Barcelona 2009
- 99 Gruë, Thomas La  
Le grand dictionnaire françois-flamand, Amsterdam 1694
- 101 Hiene, Peter  
Untersuchungen zur kochkunst in arabusch-isamischen Mittelalter, Wiesbaden 1988
- 102 Heukels, H.  
Woordenboek der Nederlandsche volksnamen van planten, Amsterdam 1907
- 103 Hondius, Petrus  
Petri Hondii Dapes inemptæ, of de Moufe-schans, Leyden 1621 pp 221
- 104 Janssens, Paul J.J.G., en Siger Zeischka  
La noblesse à table, Brussel 2008
- 105 Jansen-Sieben, R. en van der Molen-Willebrands, M.  
Een notabel boecxken van cokeryen. Amsterdam, 1994
- 106 Jansen-Sieben, Ria en Johanna Maria van Winter  
De keuken van de late Middeleeuwen, Amsterdam 1998
- 107 Keermaeker, Frank  
Een gekruid verhaal, Duffel 2011
- 108 Ketcham Wheaton Barbara  
De smaak van het verleden, Amsterdam 1988
- 109 Keukenmeester, De geoeffende en ervaren , of De verstandige kok, Leiden, 1701
- 110 Keuken-Meid, confituurmaakster, en.... De nieuwe welervarene Utrechtsche  
Utrecht 1769.reprint Utrecht 2007
- 111 Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam 1761 Reprint Leiden 1965
- 112 Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam, 1746
- 113 keuken-meyd, De volmaakte Geldersche, Nymegen 1756
- 114 Kock, Of Sorghvuldige Huys-houdster De verstandige  
Amsterdam 1670 Reprint Amsterdam 1993 met een voorwoord van Joop Witteveen



- 115 Kock, De verstandighe,, oft, Sorgvuldighe huys-houdster, Brussel, 1687
- 116 Kok, De nieuwerwetze kok, Amsterdam, z.j. [1740]
- 117 kook-boek, Het Hollands, of Neederlands, Leiden, 1724
- 118 Kookhandschrift, Dit te saamen lustig geklopt : een onbekend kookhandschrift uit 1704 met woordverklaring en nawoord, Kalmthout, 2011
- 119 Kookkunst, Nieuwe Vaderlandsche  
Amsterdam 1797. reprint Antwerpen 1976
- 120 Landwehr, John  
Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945, Den Haag 1995.
- 121 Laurieux, Bruno et Odile Redon  
Materiaux pour l’histoire de cadres de vie dans l’europe occidentale (1050-1250) Nice, 1984
- 122 Libro della cucina del sec. XIV  
Bologna 1863, reprint 1985
- 123 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
- 124 Lindemans, J. Een Antwerps receptenboekje van circa 1575-1625.  
In: Verslagen en Mededelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde, 1960, 401-434.
- 125 Macras, Domingo Hernandez de  
Arte de Cozina, Salamanca, 1607 (Reprint)
- 126 Martino, Maestro: Libro de arte coquinaria (sec. XV).  
Based on: Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo. A cura di Emilio Faccioli. Vol. 1. Milano 1966, 115-204.
- 127 Magirus, Anthonius  
Kooock-boeck ofte Familieren kevken-boeck, Antwerpen, Godtgaf Verhulst, 1663
- 128 Magirus, Anthonius  
Koochoec oft familieren keuckenboeck, Loven 1612
- 129 Massiallot, François  
Nouvelle Instruction pour les Confitures, les liqueurs, et les fruits, z.p. [Paris]1692
- 130 Maranges, Isidra  
La cuina catalana medieval, [Barcelona], 2006
- 131 Maier, Robert  
Liber de coquina, Das Buch der guten Küche, Frankfurt am Main 2005
- 132 Manuel de mugeres  
Salamanca 1995
- 133 Miranda, Amborsio Huici  
Traducccion Española de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre al cocina hispano-magreb, Madrid 1966
- 134 Motiño, Francisco Martinez  
Arte de Cocina, pasteleria, vizcoheria y conservia, Barcelona 1763

- 135 Muusers, Chrisitanne  
Gent Koninklijke Academie handschrift 15
- 136 Muusers, Christianne  
Het verleden op je bord, Uithoorn 2016
- 137 Muusers, Christianne  
Proef het stilleven Jaarboek, 73 de ghulden roos 73 (2011), pp. 119-137.
- 138 Nasrallah, Nawal  
Annals of the caliphs'kitchens Leiden 2010
- 139 Noel Chomel, M.  
Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig-, en konst- en konst woordenboek, Leyden 1778 p 462
- 140 Nola, Ruperto De  
Libro de guisados, manjares y potajes, Valladolid, 2010
- 141 Nostradamus, Michel  
traité des Confitures, Paris 2015
- 142 Nostradamus, Michel  
des Confitures, Paris, 1981
- 143 Nostradamus, Michel, Traite des fardemens et des confitures, z.p. 1555, 1556, 1557
- 144 Ockeleij, Jaak  
Den volmaecten cocke z.p. [Asse] 1975
- 145 Onghena, Sofie  
Blauwbloed en confituur, Alphen aan de Maas 2006
- 146 Otgaar, Peter, Mensenwerk Het Gereformeerde Minne- of Arme Mannen- en Vrouwenhuis. Deel I:  
1783-1817 Jaarboek Dirk van Eek 2001 pp. 61 e.v.
- 147 Perrier-Robert, Anne, Dictionnaire de la gourmandise, Paris, 2012
- 148 Philippa, M. et.al.  
Etymologisch Woordenboek van het Nederlands, Amsterdam 2009
- 149 Riley, G.  
The Dutch table, Portland OR 1994
- 150 Rodinson maxime et al.  
Medieval Arab Cookery London 2001
- 151 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.
- 152 Shephard, Sue  
Pickled, Potted and Canned, London, 2000
- 153 Scheurmans, L.W.  
Algemeen Vlaamsch Idioticon, Leuven 1865 – 1870
- 154 Schildermans, Jozef, Hilde Sels en Marleen Willebrands  
Lieve schat, wat vind je lekker? Het kookboek van Antonius Magirus (1612), Leuven 2007
- 155 Serrure, C.A.  
Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw, Gent 1872

- 156 Staring, W.C.H.  
De binnen- en buitenlandsche maten, gewichten, Schoonhoven 1902.
- 157 Traité de confiture, ou Le nouveau & parfait confiturier  
Amsterdam z.j. [1710]
- 158 Stevin, Simon  
Wisconstighe gedachtenissen. Deel 5: van de ghemengde stoffen, Leiden 1608 pp 62 e.v.
- 159 This, Hervé  
L'analyse de la préparation ancienne des échaudés, Pour la Science N°365 - mars 2008
- 160 T'Zaamen-spraaken, tusschen een mevrouw, banket-bakker... Amsterdam, 1759
- 161 Uytven, Raymond van  
Smaken verschillen, Leuven, 2010
- 162 Vanderwalle, Paul  
Oude maten, gewichten en muntstelsel in Vlaanderen, Brabant en Limburg. Gent 1984
- 163 Verheyden, Dr. A.L.E.  
Vilvoords "Cruyden-boeck"XVIIe – XIXe eeuw, Vilvoorde 1984
- 164 Vlieger-De Wilde, Koen de  
Adellijke Levensstijl, Brussel, 2005
- 165 Vries, M. de et al.  
Woordenboek der Nederlandsche taal, 's-Gravenhage 1956 - 2007
- 166 Vooght, Daniëlle de et al.  
Van Pièce Montée tot Pêche Melba, Brussel 2008
- 167 Wilson, Anne C.  
The Book of Marmalade, Philadelphia 1999
- 168 Winter, Johanna Maria van  
Spices and Comfits, Totnes 2007
- 169 Winter Johanna Maria van  
Suiker in de middeleeuwse keuken  
Jaarboek 'de Oranjeboom' 66 (2013) pp45 ev
- 170 Winter, Johanna Maria van  
Van Soeter Cokene, Haarlem/ Bussum 1976.
- 171 Wirsung, Christoph  
Medecyn boec. Daer inne alle uitwendighe, ende inwendighe parthyen, Dordrecht 1589
- 172 Witkam, J.J. en H.J. Smeets  
Het Huys te Warmont. Zijn geschiedenis en zijn bewoners, Leiden 1963.
- 173 Witteveen, Joop, Bart Cuperus  
Bibliotheca Gastronomica: eten en drinken in Nederland en België, 1474-1960, Amsterdam, 1998



**Figuur 57 Juan van der Hamen y León, Stilleven met turrón(noga), 1622, afm. 58 cm × 97 cm, olieverf op linnen, Cleveland Museum of Art**

## V.6. Lijst van afbeeldingen

Figuur 1 Juan Van Der Hamen (1596–1631) Schaal met geconfijte peren, detail uit stilleven met zoetigheid en kristallen glazen, 1622. afm. 52 × 88 cm. Prado Museum, Madrid (kamer 8A P01164)

Figuur 2 Harmen ter Borch, De vijf zintuigen, (de smaak), circa 1650, Rijksmuseum

Figuur 3 Osias Beert de oudere, drie schalen met lekkernijen en kastanjes met drie glazen op een tafel, z.j. (1580–1623), olieverf op koper, afm. 50 × 67.6 cm (links achter gekonfijt fruit)

Figuur 4 Overzicht van het aantal bladzijden per katern en aantal katernen

Figuur 5 Lege bladzijden in het handschrift

Figuur 6 Watermerk uit het papier van het handschrift

Figuur 7 Overzicht van de producten en ingrediënten van deel één.

Figuur 8 Overzicht van de producten en ingrediënten van deel twee.

Figuur 9 Jan de Beijer, Huis 't Loo, den 10 August 1744.

Figuur 10 anoniem, keuken uit het poppenhuis van Petronella Oortman, ca 1686 – 1710, Rijksmuseum

Figuur 11 Boekje aangekocht door Juffrouw Berkheij.

Figuur 12 Arnold van Ravesteyn, Familieportret van Johan van Wassenaer (1624-1687) en Isabella Maria van Haestrecht (1633-1656) met hun dochter Jacoba Maria van Wassenaer (1654-1683), 1660, R.K.D nr. IB00032980

Figuur 13 Abdissenhuis van het klooster van Munsterbilzen, 19e eeuw.

Figuur 14 Remacle Leloup, Kasteel 's Herenelderen, pentekening, 1735

Figuur 15 's Herenelderen op de Ferrariskaart uit de 18e eeuw, de pijl wijst naar het kasteel

Figuur 16 Detail uit de kaart van Jan Pieters Dou 26 augustus 1617 Kaart van zekere landen gelegen onder Warmont en Alkemade, Nationaal Archief, Archiefinventaris 4 inventarisnummer 4183. Het meest rechtse huis is het “Huys te Warmont”

Figuur 17 A. Rademaker, Het “Huys te Warmont” van voren gezien, 1662

Figuur 18 Voorbeeld van een kwartierstaat met zestien kwartieren. (Graaf Waldburg)

Figuur 19 Louis de Monie, De ganzenbordspelers, Breda, 1698 Leiden 1771, R.K.D. nr. 196370

Figuur 20 Ganzenbord met spelregels, Claes Jansz. Visscher, 1605-1652, Rijksmuseum

Figuur 21 De keukeninventaris uit 1613 geordend naar onderwerp en keuken

Figuur 22 Gesina ter Borch, Boereninterieur, detail een koekenpan met lange steel, (1660 tot 1687) Rijksmuseum (BI-1887-1463-23).

Figuur 23 Materialen van de spullen in de keuken

Figuur 24 Anoniem, Keukeninterieur, Christus met Emmaüsgangers, Vlaams, 16e eeuw, Musée des Beaux-arts de Lille. NB Boven de haas rechts aan de muur liggen kazen op het schap. Links voor de haard een braadspit met eronder een vetvanger

Figuur 25 Overzicht van de suikerbakkersproducten naar type

Figuur 26 Overzicht van de konfijtrecepten uit “Kitab al-Tabikh” uit de Bagdad uit de tiende eeuw

Figuur 27 Overzicht van de konfijtrecepten uit “Kitab al tabikh” uit Andalusië dertiende eeuw

Figuur 28 Overzicht van de snoeprecepten uit “Kitab al tabikh” uit Andalusië dertiende eeuw

Figuur 29 Overzicht van de Catalaanse recepten uit de veertiende eeuw

Figuur 30 portret van Michel de Nostredame

Figuur 31 De recepten van Nostradamus naar zoetstof

Figuur 32 Overzicht van de van de recepten van Nostradamus naar ingrediënt

Figuur 33 Overzicht van het aantal konfijtrecepten per kookboek in de gedrukte literatuur

Figuur 34 Osias Beert, Stilleven met oesters, suikerwerk en glazen op een tafel, 1605-1620, paneel, olieverf, 72,0 x 103,5 cm R.K.D. nr. 0000191337 Links achter de oesters gekonfijte vruchten. NB In de spanendozen werd jam bewaard hier vermoedelijk kweeperen jam

Figuur 35 Overzicht van de konfijtrecepten in gedrukte kookboekliteratuur van circa 1500 tot circa 1760

Figuur 36 Overzicht van de konfijtrecepten in handgeschreven kookboeken van circa 1590 tot circa 1750

Figuur 37 Vruchten waarvan het aantal recepten meer dan 3% van het totaal aantal is

Figuur 38 Volledig ingerichte keukenkast (poppenkeuken) gemaakt in Nederland tussen 1670 en 1700. Museum nr MISC.26-1978, Museum of Childhood, London.

Figuur 39 “Om natte sucade te maecken.” recept 1 pagina 1, eerste recept deel één

Figuur 40 “Pour faire de la sirope // de villette.”recept 45 pagina 90, laatste recept deel één

Figuur 41 “Om framboose wijn te // maecken.” recept 46 pagina 65, eerste recept deel twee

Figuur 42 “Om botten te maecken.” recept 120 pagina 119, laatste recept deel twee

Figuur 43 “naer mijn doot comt dit boeck.” binnenkant van de kaft, einde van het boek

Figuur 44 Het handschrift van Anna Catharina van Renesse uit 1689

Figuur 45 Keuken uit het poppenhuis van Petronella Dunois, anoniem, ca. 1676, Rijksmuseum

Figuur 46 Overzicht van de maten en gewichten zoals die voorkomen beide delen

Figuur 47 Aantal recepten met en zonder maten en gewicht

Figuur 48 Dit is een restant van een ex libris dat voorin het kookboek geplakt was en eruit gescheurd

Figuur 49 David Vinckboons, Keukeninterieur, circa 1600 (Mechelen 1576 - Amsterdam 1633)

Figuur 50 Jan Woutersz. genaamd Stap, Amsterdam (1599-1663), meisje dat een pannenkoek bakt, (1623 – 1636) afm. 44 x 33 cm R.K.D nr. 0000145719

Figuur 51 Osias Beert (I) (1596 – 1623) toegeschreven aan, Stilleven met een wijnglas en een tinnen bord met zoet gebak (gekonfijt fruit), afm. 25,1 x 35,6 cm afbeeldingsnummer R.K.D. 0000191400 PC Duitsland

Figuur 52 Georg Flegel, Stilleven met (gekonfijt) fruit en suikerwerk, 19.8 x 23.9 cm, Frankfurt am Main, Städel Museum, inv./cat.nr 2046

Figuur 53 Pieter Gerritsz. van Roestraeten , (1645 – 1700), Een Yixing theepot, chinees porseleinen kopjes en een tazza met suikerwerk op een tafel, olieverf op doek, afm. 46 x 60 cm

Figuur 54 David de Heem, naar Osias Beert, amandelen, oesters, zoetigheid kastanjes en wijn op een houten tafel, circa 1605-1630 afm. 46,1 x 68,5 cm.

Figuur 55 Juan van der Hamen y León, gekonfijte vruchten, pruimen en koekjes detail uit Stilleven met Vaas en hond, 1625, Museo del Prado, Madrid

Figuur 56 Juan van der Hamen y León, Stilleven met gekonfijt fruit, gebak en glas. Bron William B. Jordan: Juan van der Hamen y León & The Court of Madrid. Yale University Press, New Haven 2005

Figuur 57 Juan van der Hamen y León, Stilleven met turrón(noga), 1622 afm. 58 cm × 97 cm, olieverf op linnen, Cleveland Museum of Art, Cleveland

**Rudolf Nunes Ferro** (Dobby) werd geboren in 1948 te Amsterdam. Studeerde scheikunde aan de universiteit van Amsterdam en informatica aan de Universiteit Twente. Hij was jarenlang verbonden aan een HBO instelling als docent informatica en statistiek. Thans is hij gepensioneerd en woonachtig in Deventer. Hij heeft nu met veel meer tijd voor zijn hobby's: een gepassioneerd amateur kok en ook een culinair, historisch onderzoeker.

Hij was de eerste die hij een bibliografie van Nederlandse en Vlaamse kookboeken publiceerde (Lijst van Zuid-Nederlandse kookboeken geschreven in de Nederlandse taal en gedrukt vóór 1950 - ASG-tijdschrift nr. 56 - 1996). Ook publiceerde hij zestiende eeuwse kookrecepten uit de Noordelijke Nederlanden (Kooock ende Huyshoudt Boeck, receptenboek van Hemminga uit Friesland in de 17de eeuw - ASG-tijdschrift nr. 47 - 1994). De uitgave van een achttiende eeuwse Portugees-Joods kookboek publiceerde hij onder "Suasso's Kookrecepten" die bij Amphorabooks verscheen (2007). Voor de ASG verzorgde hij nog de studie-uitgave "De recepten van Margareta Wijts (1575/6-1615) - Kookkunst uit de tachtigjarige oorlog" (ASG-Terroir uitgave als nr. 1 jg. 30, 2014 - nr. 118) evenals "Brusselse recepten uit Antwerpen - Handschrift c:lvd:13126535 van de Stadsbibliotheek Antwerpen (ASG-Terroir uitgave als nr. 4, jg. 30, 2015 - nr. 121). Zoals bij de andere uitgaven voorzag drs. R.N. Ferro ook deze publicatie van een analytische inleiding en voorzag hij het van commentaar. Het gaat om een 17de-eeuws kookboek, een zeldzaam handschrift omdat kookboeken echte gebruiksboeken waren. Op de website van de Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience staat nu een digitale versie van het boek. Dit werk is van betekenis voor de ASG omdat het ooit in het bezit was van ons voormalig ASG-lid Prof. Dr. Willy L. Braekman (° 4 oktober 1931 Sint-Lievens-Houtem en † 1 februari 2006 Gent) en via de vriendenvereniging door de Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience verworven werd.

Een transcriptie "Cock boeck uit het Handboek van Molle – handschrift II 51 K.B. Brussel" uit ca. 1530 – 1730 verscheen in Van Mensen en Dingen (voorheen Oost-Vlaamse Zanten), jg. 15, nr. 2, 2017

Kontakt: [r.ferro@home.nl](mailto:r.ferro@home.nl)

## De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



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



SKÅL INTERNATIONAL  
International Association of  
Travel and Tourism Professionals



Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon



LEKKERS  
MET STREKEN  
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN  
PROVINCIE ANTWERPEN



(netwerkorganisaties - vervolg)



platform voor rurale ontwikkeling  
in de provincie Antwerpen

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

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

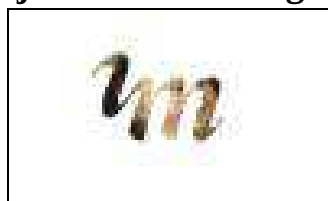
De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:



Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



Het “Museum aan het Vrijthof”  
Maastricht

(Bestuursraad stichting ASG-NL)



**Puur Limburg** - logistiek voor

B.- Limburgse producten

(Beoordelingscommissie)



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



(Onderwijs en Vorming)



Kortesseem

(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit) (ASG strategie)



(Raad van Advies)



(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

**Koffie Verheyen - koffiebranderij & winkel**

August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)



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

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

■ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent U ook lid van *ATLAS* (Association for Tourism and Leisure Education) met belangstelling voor gastronomie en toerisme via werkgroep, congressen en publicaties (zie onze eigen website of bij [www.atlas-euro.org](http://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 € 300,- [hangt af van de erkende categorie].

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

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekomen: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.

### CERTIFICATE



TERROIR ©

### 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](mailto:reyndersclem@skynet.be) )

**Redactie:** Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Grypdonck, Fons Nicolay, Eddie Niesten, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers en Guido Zeelmaekers

**Verantwoordelijke uitgever:** Paul Hendriks

**Ledenadministratie:** Richard Teelen (E-mail: [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be))

#### Algemeen correspondentieadres:

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

**Web-site:** [www.asg.be](http://www.asg.be) / [www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)

**E-mail secretariaat:** [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be)

**ASG-Blogs:** [www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs](http://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