

“Het 17e eeuwse Cock Boeck van Clara van Molle”
uit het Antwerpse
Handschrift II 51 K.B. Brussel

door

drs. R.N. Ferro



Een jongetje met een pannenkoek, Christiaan Gillisz. van Couwenbergh, Delft (1640-1650)

Uitgave van TERROIR, het driemaandelijks tijdschrift van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie juli-augustus-september 2018–nr. 3 jg. 33/ nr. 132

*Manuscript op 25-05-2016 ontvangen van auteur R.N. Ferro ter publicatie in het ASG-tijdschrift TERROIR. De transcriptie uit handschrift II 51 K.B. Brussel” van ca. 1530–1730 verscheen inmiddels ook onder “Cock boeck uit het Handboek Clara van Molle” in Van Mensen en Dingen (tot 2002 Oost-Vlaamse Zanten), jrg. 15 (2017) nr. 2, p. 3-125
Over de auteur: zie achteraan pagina 121*

**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

**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

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 132 (nummer 3 van jg. 33, 2018)
Digitale uitgave nr. 3

Erkend als wetenschappelijke publicatie

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

Lid van:

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



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

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

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



Figuur 1. Maaltijd, Michel Carree (1657-1727) papier Oost-Indische inkt.

Hoofdstuk I. Over het “Handboek van Clara van Molle”.

- I.1. Inleiding.
- I.2. Locatie.
- I.3. Datering van het “Handboek van Clara van Molle” op grond van de inhoud.
- I.4. Datering van het “Handboek van Clara van Molle” op grond van het watermerk.
- I.5. Datering van het “Handboek van Clara van Molle” op grond van het handschrift.
- I.6. De schrijfster van de naam Clara van Molle.
- I.7. De vragen die ik mij gesteld heb.

Hoofdstuk II. Beschrijving van het “Cock boeck”.

- II.1. Bewaarplaats.
- II.2. Titel.
- II.3. Inhoud van het “Cock boeck”.
- II.4. Samenstelling van de katernen van het “Cock boeck”.
- II.5. Watermerk.
- II.6. Signaturen en Custoden.
- II.7. Nummering van de folio's.
- II.8. Liniëring en afschrijving.
- II.9. Afkortingen.
- II.10. Getallen.
- II.11. Versieringen.
- II.12. Correcties in het kookboek.
- II.13. Vermiste bladzijden en lege pagina's.
- II.14. Staat.
- II.15. Leestekens.
- II.16. Inhoud van het kookboek.
 - II.16.a. Overzicht van de kookrecepten naar belangrijkste ingrediënten.
 - II.16.b. Overzicht van de kookrecepten naar bereidingswijze.
 - II.16.c. Overzicht van de kookrecepten naar belangrijkste ingrediënten en bereidingswijzen.
- II.17. Band.
- II.18. Bezitters.
- II.19. Verband tussen handschrift en de tekst van het kookboek.
- II.20. Datering.
 - II.20.a. Datering van het papier op grond van het watermerk.
 - II.20.b. Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud.
 - II.20.c. Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift.
 - II.20.d. Datering van de kookrecepten op grond van het taalgebruik.
- II.21. Herkomst.
 - II.21.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk.
 - II.21.b. Herkomst van de kookrecepten op grond van de inhoud.
 - II.21.c. Herkomst van de kookrecepten op grond van het taalgebruik.
 - II.21.d. Herkomst van de receptuur uit andere kookboeken.
 - II.21.e. Herkomst van receptuur met een geografische of taalkundige verwijzing.
 - II.21.f. Herkomst van de maten en gewichten.
- II.22. De schrijver / schrijfster van het handboek.
- II.23. De schrijver / schrijfster van het “Cock boeck”.
- II.24. Ingrediënten van de kookrecepten.

Hoofdstuk III. Overzicht van de recepten.

- III.1. Inhoud van het “Cock boeck”.

Hoofdstuk IV. De kookrecepten, de tekst van het “Cock boeck”.

- IV.1. Wijze van weergeven van de tekst.

IV.2. De recepten zoals aangetroffen op folio 1r tot en met 32v.

Hoofdstuk V. Lijst van vreemde woorden.

Woordenlijst bij het kookboek van “Clara van Molle”.

Hoofdstuk VI. Literatuuroverzicht.

VI.1. Mededelingen via persoonlijk contact.

VI.2. Mededelingen via email.

VI.3. Literatuur in handschrift.

VI.4. Internet bronnen.

VI.5. Literatuur in gedrukte vorm.

Bijlage I.

Bijlage I.1. Inhoud van het “Handboek van Clara van Molle”.

Bijlage I.2. Schrijvers van het “Handboek van Clara van Molle”.

Bijlage I.3. Samenstelling van de katernen van het “Handboek van Clara van Molle”.



Figuur 2. Groentemarkt, Jacob Matham, 1631.

Hoofdstuk I. Over het “Handboek van Clara van Molle”.

I.1. Inleiding.

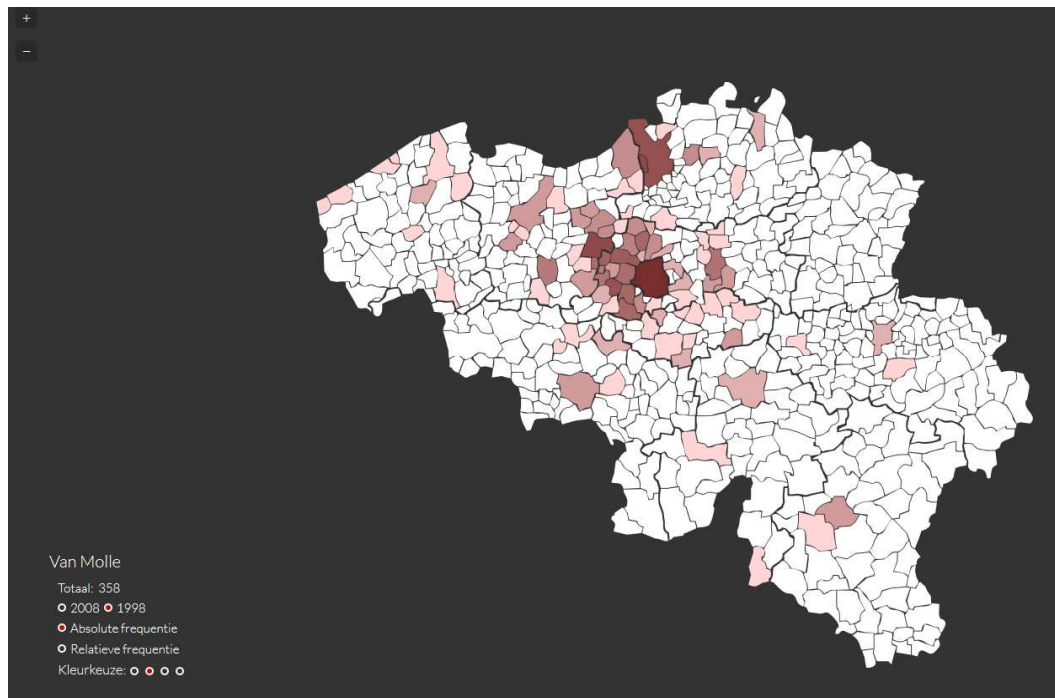
De Koninklijke Bibliotheek in Brussel bewaart sinds 9 april 1870 een handschrift waarin kookrecepten voorkomen. Dit handschrift staat bekend onder de naam “Handboek van Clara van Molle”. In dit handboek is opgenomen een “Cock boeck”. Uit dit Cock boeck is een aantal keren geciteerd.^{1 2 3} Een tekstuitgave van dit Cock boeck bestaat echter niet. Ook komen er in dit handboek recepten voor, voor de bereiding van verschillende soorten van drank. Deze drankrecepten zijn voor het grootste deel van medische aard te vinden. Er komen echter ook culinaire drankrecepten in voor.

Het handschrift werd in 1870 verworven door de Koninklijke Bibliotheek van Brussel op een veiling bij Library Bluff⁴, een Brussels veilinghuis. Ms. II 51 werd op 9 april 1870 ingeschreven in het register van aanwinsten. Ms. II 52 (‘Album amoureux ou livre à chansons’, 17de eeuw, perkament) is uit hetzelfde lot afkomstig (totale prijs: 6 franc 65 centimes). Dit lot had als nummer 284. De eigenaar van voor de veiling zijn onbekend. Het is mij niet gelukt om een exemplaar van de veiling catalogus op te sporen. De enige bekende catalogus van vóór april 1870 kent de genoemde werken niet.

I.2. Locatie.

In dit handboek komt een beschrijving voor van de “Onze Lieve Vrouwe van Antwerpen”. Ook wordt er een recept geciteerd van een inwoner van Antwerpen. “Den dranck van Joos Helmont Geut den schoenmakers dranck gewoont op d’oude coren merckt t’hantwerpen” voor die van binnen gequetst zijn”. Waar uit ik de conclusie getrokken heb dat het handschrift uit Antwerpen of de directe omgeving afkomstig zal zijn.

Een ondersteuning hiervoor vinden we als we kijken naar de geografische spreiding van de naam “van Molle” uit 1998. We zien dan dat de plaatsen waar de naam “van Molle” veel voorkomt, Antwerpen, Brussel en de omgeving van deze twee steden is.



¹ Griet Braet, Edelijke spijse en cock boucken, Masterproef, Gent 2014

² Liliane Plouvier Introduction de la dinde en Europe in Scientiarium Historia 21 (1995) I 13

³ Hilde Sels, Vlaamse kookboeken tot 1800. Belgia2000. Toute l’histoire de Belgique. Décembre 1984, no. 13, pp. 34-42.

⁴ Dank dr. Michiel Verweij Koninklijke Bibliotheek Brussel

Figuur 3. Absolute spreiding van de naam “van Molle” in België in 1998. Hoe donkerder hoe meer “van Molle’s” er woonden⁵.

I.3. Datering van het “Handboek van Clara van Molle” op grond van de inhoud.

Op de rug van de band van het handschrift vinden we de tekst “anno 1600”.

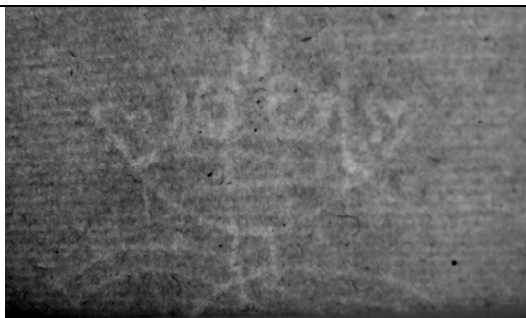
Op folio 82v vinden we de volgende tekst: “Tot godts meerder deel en glorie / remedien van Anneken de duijtsch getoust / op geschreven heden wesende 11 augustus 1714 (N.B. Dit is in zeventiende-eeuws handschrift geschreven) Voor schellen op d’oogen. Hetzelfde handschrift noteerde ook andere medische recepten.

Op folio 55r vinden we stukje tekst: “Een hout van nieuw spanien naer sijn cragt. Dit staet in Dodoneus int 1463 blat van de herbarius.” De tekst op deze pagina vinden voor het eerst in de tweede druk uit 1618. De eerste druk van het Cruydt-Boeck verscheen in 1608. De tweede druk verscheen in 1618 en de derde druk in 1644. In de derde druk dezelfde tekst opgenomen op pagina 1463 als de tweede druk. De tekst ontbreekt in de eerste druk. De conclusie is dat de tekst op folio 55r na 1618 geschreven is.

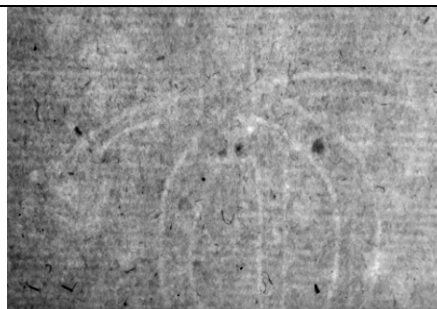
Het handschrift is dus tussen circa 1600 en circa 1730 geschreven.

I.4 Datering van het “Handboek van Clara van Molle” op grond van het watermerk.

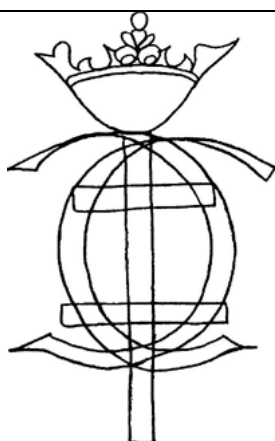
Het watermerk is een gekroond Lotharingskruis met twee spiegelbeeldig geschreven letters “C” erin.



Figuur 4. Watermerk "kroon".



Figuur 5. Watermerk deel van het Lotharingskruis.



Figuur 6. Watermerk gekroond Lotharingskruis.

Deze tekening stelt voor een Lotharingskruis (croix de Lorraine) dat is gekroond en er door het kruis staan twee spiegelbeeldige letters C geschreven.

Datering van het watermerk is niet exact te achterhalen maar het papier is vrijwel zeker afkomstig uit de eerste helft van de 17^e eeuw.⁶

⁵ <http://www.fabriek.be/> trefwoord “van Molle”

⁶ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg

Het papier lijkt van de zelfde locatie te komen als het papier van “Het oude confrérieboek van het apostelengenootschap te Hoegaarden” dat uit de periode van ca 1613 tot ca 1628 stamt. Een soortgelijk verhaal is mogelijk voor het “Handboek van Clara van Molle”. Als herkomst van het papier worden de Vogezen genoemd. Het watermerk was echter zowel in Noord- als in Zuid-Nederland in gebruik.

De datering op grond van het watermerk door de heer Laurentius⁷ komt uit op circa 1615 tot 1635.⁸ Dit is in goede overeenstemming met het confrérieboek.

I.5. Datering van “Het handboek van Clara van Molle” op grond van het handschrift.

Het gebruikte handschrift wijst op het begin van de zeventiende eeuw als moment waarop met schrijven is begonnen.⁹ Naar het gebruikte handschrift te oordelen is het handboek begonnen rond 1600 en is met het schrijven gestopt circa 1730. Er komt geen achttiende-eeuws handschrift in voor.

I.6. Schrijfster van de naam Clara van Molle.

Een vroeg zeventiende-eeuws handschrift noteerde de naam Clara van Molle. Ditzelfde geldt ook voor de teksten die geschreven zijn door Anna van Molle en Maria van (Molle?) die ook in dit handboek voorkomen.

Het is zeer wel mogelijk is dat het handschrift afkomstig is van het begijnhof van Antwerpen. Daar woonde een Clara van Molle van 1605 tot 28 januari 1667¹⁰. Haar naam komt voor in de begraafboeken van het begijnhof van Antwerpen. Het lijkt aannemelijk dat het Handboek van Clara van Molle daar vandaan komt.

Mijn aanvankelijk bezwaar was dat de recepten veel te mondaine en te duur zouden zijn voor een begijnhof. Deze gedachte heb ik laten varen na het lezen over het journaal van het begijnhof. De gerechten in het journaal maken duidelijk dat er destijds op het begijnhof stevig gegeten werd. Het “journael van de infirmerie” laat ons meer daarover weten. Zo weten we dat op 21 oktober 1669¹¹ “calfsborst, hamelenbout, runtvleesch, swesers, worsten, merchpijpen en gekapt vleesch” werd gegeten. Aan de pasteibakker werd 3 gulden 16 en aan de bancquet backer 27 gulden betaald. Verder werd er genuttigd: selder, bloemkolen, artisoeken, kerdoenen, spinazie, salaet, queperen en appelen. Ook at men druiven crabbenen, castelingen en 500 oesters. Ook nog voor drie dagen broot, drie gekookte tongen, limoenen, eieren en blomkorenten.....Wat in totaal 130 gulden 13 stuivers heeft gekost.

Tussen 1645 en 1648 is er sprake van: crakelingen, weggen, marsepijn, spans suijcker, amandelen, bocades, mostsollen, muskes letteren, busquit twee schotelen blamage.....¹²

Franciscus (Frans) van Sterbeeck was rentmeester van het begijnhof tussen 1683 tot 1691. Hij maakte bezwaar tegen de uitbundige eetpartijen van de begijntjes! Te meer dat dit ten koste ging van de liefdadigheid waar de begijnen zich mee bezig hielden.

Veel eerder vinden we een “Maria van Molle” op het begijnhof deze “juffrouw” zoals ze in het begrafenisregister heet, is ingetreden in 1561. Ze is op 25 augustus 1617 op het begijnhof overleden. De periode dat ze er beide woonden heeft kennelijk overlapt, er is meer dan een generatie leeftijdsverschil. De naam van Clara van Molle is ook te vinden in de Antwerpse Kunstinventarissen. Daar heet ze Clara van Molle Nicasius dochter¹³ Het betreft een acte voor een legaat van een schilderij van de heilige Begga afkomstig van de pastoor van het

⁷ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg

⁸ Watermarks 1600-1650 found in the Zeeland Archives" nrs. 243 dated 1624/249 dated 1615/250 dated 1635/254 dated 1622/255 dated 1634/256 dated 1632.

⁹ Dank aan de heer A. Leerintveld Conservator Moderne Handschriften KB Den Haag

¹⁰ Begrafenisregister begijnhof Antwerpen, Felixarchief.

¹¹ Archief van het Begijnhof Antwerpen 91, 58,144, 146, 148, 208

¹² Olyslager, W.A. 750 jaar begijnen te Antwerpen Kapellen, 1990

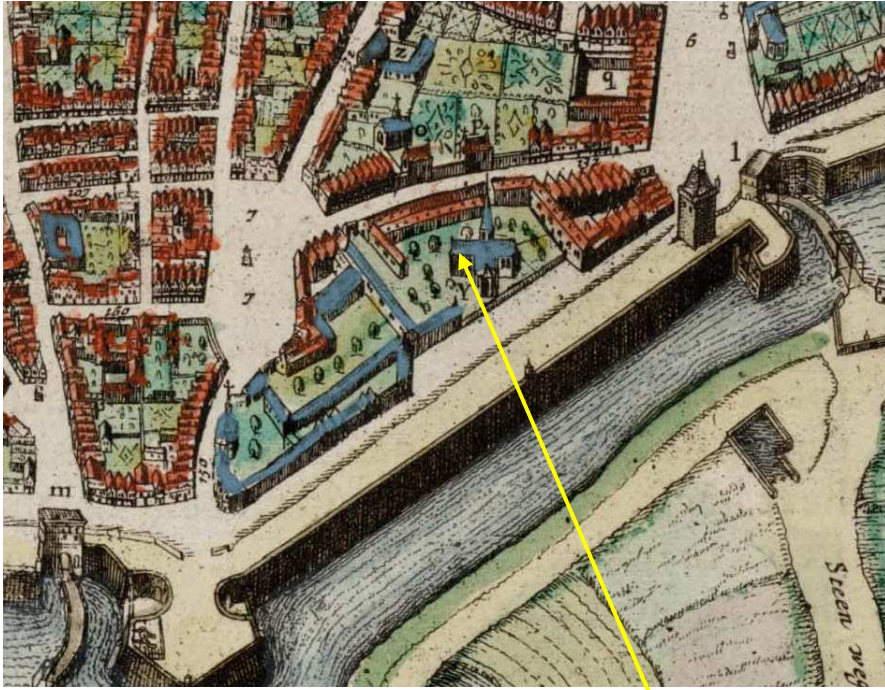
¹³ Duverger, Erik, Volume 5 van Antwerpse kunstinventarissen uit de zeventiende eeuw.

begijnhof. De legatering vindt plaats tussen 1642 en 1649. Nicasius was getrouwd met Elisabeth Vermijlen.¹⁴

Voor de goede orde het handschrift dat de naam “Clara van Molle” noteerde is **niet** hetzelfde handschrift dat de kookrecepten noteerde. Iemand ander dan Clara moet ze dus in het boek genoteerd hebben.

Het begijnhof in Antwerpen lag tussen de Paardenmarkt, de Ossenmarkt en de Roystraat (nu Rodestraat geheten). Bijgaand kaartje uit 1649 geeft een helder beeld.

¹⁴ RAA, OGA Berchem, 29/320 v°.



Figuur 7. Gallis Anvers, Vernacule Antwerpen (Joan Blaeu) De pijl wijst naar het begijnhof.

I.7. De vragen die ik mij gesteld heb.

Ik vroeg mezelf de volgende zaken af voor ik aan dit kookboek begon.

1. Welke kookrecepten zijn in dit boek te vinden.
2. Waar komen deze kookrecepten vandaan.
3. Uit welke tijdsperiode stammen deze kookrecepten.
4. Wie heeft het "Cock boeck" geschreven.
5. Wie was Clara van Molle.
6. Waar zijn deze kookrecepten gebruikt.

Hoofdstuk II. Beschrijving van het “Cock boeck”.

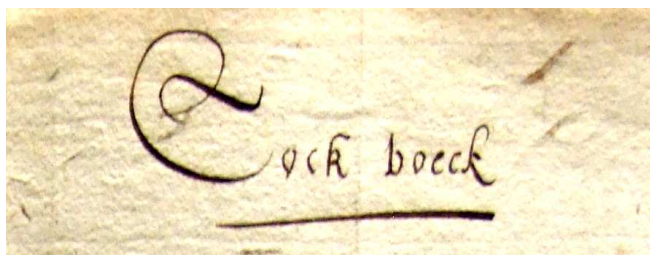
II.1. Bewaarplaats.

Het “Handboek van Clara van Molle” wordt bewaard bij de Koninklijke Bibliotheek in Brussel. Het “Cock boeck” maakt onderdeel uit van het handboek. Het signatuur van het handschrift is II 51.

II.2. Titel.

Het handschrift als geheel heeft de titel “Handboek van Clara van Molle”. Deze titel werd op het schutblad genoteerd in negentiende-eeuws handschrift. Voor het Handboek van Clara van Molle zie Bijlage I.

De titel van het kookboek luidt: ”Cock boeck”. Dit staat vermeld op pagina 107r.



Figuur 8. Titel van het cock boeck.

II.3. Inhoud van het “Cock boeck”.

Het Cock boeck omvat 32 folio's, en 129 ongenummerde recepten. Het kookboek heeft een eigen pagina nummering van 1r tot en met 32v. Het betreft 107r tot en met 138v van het “Handboek van Clara van Molle”.

II.4. Samenstelling van de katernen van het “Cock boeck”.

Het Cock boeck is te vinden in de volgende katernen:

katern nr.	pagina		pagina	missen pagina's	pagina's
9e katern	100r	tot en met	111v	voor 100r 2 bladen eruit	12
10e katern	112r	tot en met	127v	geen	16
11e katern	128r	tot en met	142v	na 138v 1 blad eruit	15

Voor een volledig overzicht van de katernen zie de bijlage I.

II.5. Watermerk.

Het papier van het “Cock boeck” bevat een watermerk. Dit watermerk is een gekroond Lotharingskruis. In dit kruis zijn twee spiegelbeeldige letters C gevlochten. Het is gelijk aan het watermerk in het “Handboek van Clara van Molle”. Zie I.4 Datering van het “Handboek van Clara van Molle” op grond van het watermerk. Het watermerk wordt gedateerd op 1615 tot 1635¹⁵.

II.6. Signaturen en Custoden.

Signaturen en custoden komen in dit kookboek niet voor.

II.7. Nummering van de folio's.

De folio's die de kookrecepten bevatten zijn genummerd, 1r tot en met 32v dit is folio 117r tot en met 138v van het handboek van Clara van Molle.

¹⁵ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg.

II.8. Liniëring en afschrijving.

Er zijn mij geen afschriften van dit handschrift bekend. In het “Cock Bouck” (Stadsbibliotheek Antwerpen) komen een aantal gelijke recepten voor. Welke recepten het betreft vind u in het recept overzicht van het Cock boeck in het hierachter gevoegde overzicht. De vraag is wie die recepten van wie overgeschreven heeft. In mijn opinie zijn zij beide uit een gemeenschappelijke bron overgenomen. De gemeenschappelijke bron is onder meer het boek van Scappi, Opera, Venetia, 1570 of een latere druk. Er komen ook een aantal recepten voor in het receptenboek van kasteel Baarlo in Nederlands Limburg. Er zijn ook recepten te vinden in een Antwerps recepten boekje van ca 1575 – 1625. Dit boekje is afgeschreven door Jan Lindemans.¹⁶

II.9. Afkortingen.

In het kookboek komen de volgende afkortingen voor.
en = ende, & = en, lb = librum = pond, voors = voorschreven

II.10. Getallen.

De volgende vormen van getal notatie komen voor. Er wordt gebruik gemaakt van Romeinse cijfers en Arabische cijfers. Ook zijn er getallen die uitgeschreven zijn in letters.

II.11. Versieringen.

In het “Cock boeck” komen geen versieringen voor.

II.12. Correcties in het kookboek.

Er komt in het kookboek de volgende verbeteringen voor:

Op folio 14r is het woord “steen” doorgehaald en kennelijk vervangen door het woord “cleen”.

Op folio 7v Is de volgende tekst doorgestreept:

“en als se genoech gebacken is strooijter op suijcker, canneel ende roosewater.”

II.13. Vermiste bladzijden en lege pagina's.

Het kookboek “Cock boeck” bevat geen lege pagina's. Er worden van het “Cock boeck” geen pagina's vermist.

II.14. Staat.

Het kookboek bevindt zich in goede en leesbare staat.

II.15. Leestekens.

In het kookboek “Cock boeck” komen de volgende leestekens voor komma “,” en een streep “/” aan het eind van ieder recept.

II.16. Inhoud van het kookboek.

II.16.a. Overzicht van de kookrecepten naar belangrijkste ingrediënten.

Alle recepten zijn geschreven in het Nederlands. De recepten zijn geordend volgens het ingrediënt dat in de tekst het meest voorkomt.

fruit	vlees	zetmeel	groente	zuivel	gevogelte	vis	wijn	kruiden	totaal
32	28	23	16	11	5	5	5	4	129
25%	22%	18%	12%	9%	4%	4%	4%	3%	100%

Figuur 9. Ingrediënten naar voorkomen.

¹⁶ Lindemans, Jan, Een Antwerps receptenboekje van ca 1575-1625

II.16.b. Overzicht van de kookrecepten naar bereidingswijze.

taart	koken	gebak	inmaak	saus	bakken	hutspot	stoven	pap	worst e.d.	drank	
48	10	8	7	7	6	6	6	5	5	3	zie onder
40%	8%	7%	6%	6%	5%	5%	5%	4%	4%	3%	
kaas	vlaai	pastij	worsted	lekkernij	braden	frituur	gebakken	gevuld	sop	verven	totaal
3	3	2	2	2	1	1	1	1	1	1	129
3%	3%	2%	2%	2%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	100%

Figuur 10. Bereidingswijze naar voorkomen.

II.16.c. Overzicht van de kookrecepten naar belangrijkste ingrediënten en bereidingswijzen.

Duidelijk blijkt uit onderstaand overzicht blijkt duidelijk dat 49 van de 129 recepten, recepten zijn om taart te maken, dat is 38% meer dan een derde gedeelte van de recepten. Dit wijst op een Italiaanse invloed te wijzen.

Waar komen de recepten vandaan? Gelet op de concordantietabel zouden er recepten uit “Cock-bouck” in kunnen staan dan wel dat de schijver(ster) van het “Cock-bouck” ze van onderhavig handschrift heeft overgeschreven. Waarschijnlijker is echter dat beide boeken dezelfde bron hebben geraadpleegd. De bron is mijns inziens het boek van Bartolomeo Scappi (circa 1500 – 13 April 1577) *Opera dell'arte del cucinare*. Het boek is herdrukt in de periode van 1570 tot 1643 *Opera dell'arte del cucinare* is gedeeltelijk in het Spaans vertaald onder de titel “Libro de cozina” uitgegeven in 1599, vertaald door Diego Granado Maldonado en in het Nederlandse “Koochboec oft familieren keukenboec” uitgegeven in Leuven 1612¹⁷, geschreven door Antonius Magirus. Echter er liggen ook andere Italiaanse bronnen aan het Cock boek ten grondslag.

Aantal	bewerking						
resultaat	bakken	koken	stoven	mengen	anders	totaal	129=100%
taart	49					49	38%
gerecht	2	4	5	1		12	9%
saus	1	5		3		9	7%
gebak	8					8	6%
hutspot		6	1			7	5%
inmaak		7				7	5%
worst		4			3	7	5%
pap		6				6	5%
koek	5					5	4%
drank	1	2		1		4	3%
gevuld	1	2				3	2%
kaas		1			2	3	2%
vlaai	2	1				3	2%
pastije	2					2	2%
spit		1			1	2	2%
slagroom					1	1	1%
sop		1				1	1%
totaal	71	40	6	5	7	129	100%
129=100%	55%	31%	5%	4%	5%	100%	

NB anders is stremmen (2), stoppen (2), braden (1), kloppen (1), roosteren (1)

Figuur 11. Kruistabel bewerking en resultaat naar voorkomen.

¹⁷ Schildermans J. et.al. Lieve schat wat vind je lekker? Leuven 2007

Aantal ingrediënt	bewerking					totaal	129=100%
	bakken	koken	stoven	mengen	anders		
fruit	19	11		1		31	24%
vlees	11	9	1		4	25	19%
meel	14	8		1		23	18%
zuivel	8	5			3	16	12%
groente	9	3	1	1		14	11%
vis	4		1	1		6	5%
vogels	2		3			5	4%
wijn		4		1		5	4%
kruiden	4					4	3%
totaal	71	40	6	5	7	129	100%
129=100%	55%	31%	5%	4%	5%	100%	

NB anders is stremmen (2), stoppen (2), braden (1), kloppen (1), roosteren (1)

Figuur 12. Kruistabel bewerking en ingrediënt naar voorkomen.

Aantal resultaat	ingrdient									totaal	129=100%
	fruit	vlees	meel	zuivel	groente	vis	wijn	vogel	kruiden		
taart	14	10	3	5	9	2		2	4	49	38%
gerecht	2	1		1	2	2	1	3		12	9%
saus	1		3	2	1	1	1			9	7%
gebak	1		7							8	6%
hutspot		5			2					7	5%
inmaak	7									7	5%
worst	1	5	1							7	5%
pap	2		2	2						6	5%
koek	1		4							5	4%
drank	1						3			4	3%
gevuld	1		2							3	2%
kaas				3						3	2%
vlaai			1	2						3	2%
pastije		1				1				2	2%
spit		2								2	2%
slagroom				1						1	1%
sop		1								1	1%
totaal	31	25	23	16	14	6	5	5	4	129	100%
129=100%	24%	19%	18%	12%	11%	5%	4%	4%	3%	100%	

Figuur 13. Kruistabel ingrediënt en resultaat naar voorkomen.

II.17. Band.

Het “Cock boeck” is even als het “Handboek van Clara van Molle” ingebonden in een zeventiende-eeuwse perkamenten band.

II.18. Bezitters.

Het handschrift werd in 1870 verworven door de Koninklijke Bibliotheek van Brussel op een veiling bij Library Bluff¹⁸, een Brussels veilinghuis. Ms. II 51 werd op 9 april 1870 ingeschreven in het register van aanwinsten. Ms. II 52 (‘Album amoureux ou livre à chansons’, 17de eeuw, perkament) is uit hetzelfde lot afkomstig (totale prijs: 6 franc 65 centimes). Dit lot had als nummer 284. De eigenaren van voor de veiling plaats vond, zijn onbekend. Het is mij niet gelukt om een exemplaar van de veiling catalogus op te sporen. De enige bekende catalogus van voor april 1870 kent de genoemde werken niet.

II.19. Verband tussen handschrift en de tekst van het kookboek.

¹⁸ Dank dr. Michiel Verweij Koninklijke Bibliotheek Brussel

Er is geen duidelijk verband tussen het “Cock boeck” en de rest van het “Handboek van Clara van Molle”. Het enige verband is dat ze in een zelfde handschrift voorkomen.

II.20. Datering.

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

Datering van het watermerk is niet exact te achterhalen maar het papier is vrijwel zeker afkomstig uit de eerste helft van de 17^e eeuw.¹⁹

Het papier lijkt van de zelfde locatie te komen als het papier van “Het oude confrérieboek van het apostelengenootschap te Hoegaarden” dat uit de periode van ca 1613 tot ca 1628 stamt. Een soortgelijk verhaal is mogelijk voor het “Handboek van Clara van Molle”. Als herkomst van het papier worden de Vogezen genoemd. Het watermerk was echter zowel in Noord- als in Zuid-Nederland in gebruik.

De datering op grond van het watermerk door de heer Laurentius²⁰ komt uit op 1615 tot 1635.²¹ Dit is in goede overeenstemming met het confrérieboek.

II.20.b. Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud.

Het eerste recept van het kookboek is overgenomen uit Bartolomeo Scappi (circa 1500-1577) Opera, Venetië, 1570. Het “Cock boeck” dateert dus van na 1570.

II.20.c. Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift.

De kookrecepten zijn op grond van het handschrift te dateren uit het midden van de zeventiende-eeuw.²² Dat is dus tussen 1625 en 1675.²³

II.20.d. Datering van de kookrecepten op grond van het taalgebruik.

Ik heb geen woorden gevonden die alleen voorkomen in het Middelnederlandswoordenboek. Dus is het taalgebruik beperkt tot de woordenschat van na 1500. Het ligt voor de hand te veronderstellen dat het boek dus ruim na 1500 geschreven zou moeten zijn.

“Cock boeck” De spelling “Cock boeck” komt ook voor in 1624 bij het “Cock boeck” van Carolum Battum. Het is de enige druk van het kookboek van Carolum Battum waarbij het in de titelpagina zo gespeld wordt. (Coc boeck 2^e tot en met de 5^e druk, daarna Cooek-boeck)

II.21. Herkomst.

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

Het papier lijkt van de zelfde locatie te komen als het papier van “Het oude confrérieboek van het apostelengenootschap te Hoegaarden²⁴” dat lijkt uit de periode van ca 1613 tot ca 1628 te dateren. Een soortgelijk verhaal is mogelijk voor het handboek van Clara van Molle. Als herkomst van het papier worden de Vogezen genoemd. Papier met dit watermerk was zowel in Noord- als in Zuid-Nederland in gebruik.²⁵

De datering op grond van het watermerk door de heer Laurentius²⁶ komt uit op circa 1615 tot 1635.²⁷ Dit is in goede overeenstemming met het confrérieboek.

¹⁹ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg

²⁰ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg

²¹ Watermarks 1600-1650 found in the Zeeland Archives" nrs. 243 dated 1624/249 dated 1615/250 dated 1635/254 dated 1622/255 dated 1634/256 dated 1632.

²² Dank aan Dr. Ad Leerintveld Conservator Moderne Handschriften KB Den Haag

²³ Dank aan Dr. Michiel Verweij Koninklijke Bibliotheek Brussel

²⁴ Het oude confrérieboek van het apostelengenootschap te Hoegaarden door Inge Callebaut in Verslagen en mededelingen van de Koninklijke Academie voor Nederlandse taal- en letterkunde (nieuwe reeks). Gent 1990

²⁵ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg.

²⁶ Dank aan dhr. Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius Middelburg

²⁷ Watermarks 1600-1650 found in the Zeeland Archives" nrs. 243 dated 1624/249 dated 1615/250 dated 1635/254 dated 1622/255 dated 1634/256 dated 1632.

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

De herkomst van de recepten wijst erop dat ze van Italiaanse oorsprong zijn. Sommige recepten zijn overgenomen uit Bartolomeo Scappi (circa 1500-1577), Opera, Venetia, 1570. Een latere druk is ook mogelijk het boek van Scappi is tot circa 1650 herdrukt. Het veelvuldige gebruik van Tiense kaas doet herkomst naar het zuidoosten van Vlaams België vermoeden. Met name zijn de de provindies Limburg en Vlaams Brabant een reële mogelijkheid.

II.21.c. Herkomst van de kookrecepten op grond van het taalgebruik²⁸

De dialectkenmerken zijn hieronder voor sommige woorden beknopt weergegeven.

	provincie	west	oost	zeeuws	vlaams		noord	belgisch	nederlands	
	trefwoord	vlaanderen	vlaanderen	vlaanderen	brabant	antwerpen	brabant	limburg	limburg	zeeland
1	beet	ja	west							
2	stromijn		ja							ja
3	erwt	ja	west							
4	stekelbes		ja							
5	kervel	ja	ja	ja	ja		ja		ja	ja
6	peterselie					ja		ja		
7	gij	ja	ja		ja	ja	ja			
8	locht						west			oost
9	okkernoot	ja	west				ja			
10	savie				ja	ja				
	aantal	5	7	1	3	3	4	1	1	3

Figuur 14. Voorkomen van woorden in verschillende provincies.

De taal van de recepten is afkomstig uit het westelijk deel van Oost-Vlaanderen meest waarschijnlijk uit de omgeving van Gent.

II.21.d. Herkomst van de receptuur uit andere kookboeken.

De recepten van het handschrift zijn voor een klein deel te herleiden tot het kookboek van Bartolomeo Scappi (circa 1500 - 13 april 1577) Opera dell'arte del cucinare, Venetia, 1570. Een groot deel van de tekst loopt parallel met “Cock Bouck”²⁹ uit de Antwerpse stadsbibliotheek. Het meest waarschijnlijk is: dat “Cock Bouck” en “Cock boeck” uit dezelfde bron(nen) geput hebben.

II.21.e. Herkomst van receptuur met een geografische of taalkundige verwijzing.

De volgende recepten hebben een herkomst verwijzing in zich:

²⁸ PLAND De databank Plantennamen in de Nederlandse Dialecten. <http://www.meertens.knaw.nl/pland/>

²⁹ Braekman, W. L. 1995. Een Antwerps Kookboek voor “Lekkertonghen”. Uitgave van Cock Bouck. Handschrift nr. 240 (B 79834) Antwerpse Stadsbibliotheek. Publicaties SBA/AMVC 46. Antwerp: Stadsbibliotheek, 21.

Ardennen	68	Cleene wafelen geseijt bastoncellij
Italiaans	1	Tourte geheeten herbolate
Italiaans	4	Tourte van beete op de maniere van Genua
Italiaans	12	Taerte van room op zijn genevoissche
Italiaans	84	Sausissen op sijn italiaenssche
Italiaans	88	Sausissen op sijn milanoissche die men heet cervellate
Italiaans	94	Fegateelen
Italiaans	105	Om roffiolkens te maken
Italiaans	114	Om fritali van kaes te maken
Italiaans	117	Roffioelen van spinagie
Spaans	115	Spaenssche pap

Figuur 15. Recepten met een herkomst aanduiding.

Aantal recepten naar bekende herkomst van negen recepten dat is 7% van de recepten laat zich direct vaststellen dat ze een Italiaanse oorsprong hebben. Van een recept Spaanse pap lijkt Spanje de aangewezen plek van herkomst. Bastoncellij zou kunnen wijzen op Bastogne in de Ardennen.

Er is duidelijk een Italiaanse invloed te bespeuren. Er komen geen recepten voor met een naam van degene van wie het recept is overgenomen. Dit wijst erop dat het Cock boeck van voor 1700 dateert daar na die tijd de bronvermelding van een recept gemeengoed geworden is.

II.21.f Herkomst van de maten en gewichten

In het kookgedeelte van het handschrift heb ik onderstaande inhoudsmaten en gewichten aangetroffen. Weergegeven is per inhoudsmaat of gewicht het aantal keren dat ze in de tekst zijn vermeld. De maten en gewichten in het bijzonder “uperken” en “gelte” geven aan dat ze afkomstig te zijn uit het oude hertogdom Brabant. Dit zijn globaal de provincies Antwerpen, Vlaams Brabant, Limburg, Nederlands Limburg en Noord Brabant.

Er komen 48 recepten voor in het “Cock boeck” met inhoudsmaten en, of gewichten erin. Dit is 37% van de recepten. Het woord pot komt in twee betekenissen voor. Enerzijds als inhoudsmaat en anderzijds als kookpot daarvoor is gecorrigeerd.

gewichten			inhoudsmaten		
gewicht	aantal	129 = 100%	maat	aantal	129 = 100%
once	31	24%	uperken	10	8%
pond	25	19%	gelte	9	7%
lb	14	11%	pint	9	7%
vierendeel	9	7%	pot	3	2%
loot	1	1%	croes	2	2%
totaal	80	62%	totaal	33	26%

Figuur 16. Maten en gewichten aantal keren genoemd.

Tussen de bovengenoemde maten en gewichten bestaan de volgende verbanden.

gelte = 2 pot = 4 pinten = 8 upers (uperkens) Antwerpen en Brussel³⁰

pond = 16 ons = 32 lood Antwerpen en Brussel

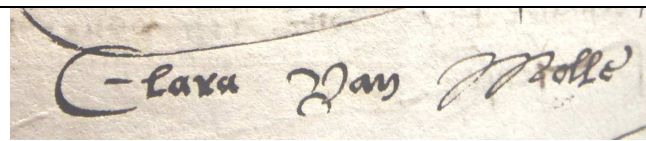
croes = 2,15 pint = 1,4 liter Brussel

II.22. De schrijvers/schrijfsters van het Handboek.

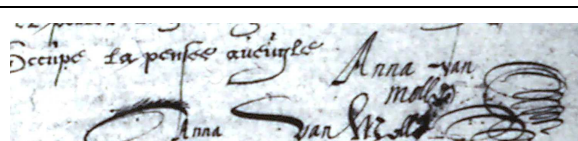
Het handboek wordt toegeschreven aan Clara van Molle. Haar naam staat op het schutblad vermeldt in een negentiende-eeuws handschrift! In het begin van het handboek treffen we

³⁰ Doursther Dictionnaire des poids et mesures Anvers 1840

inderdaad stukken tekst aan die volgens de ondertekening van Clara afkomstig zijn. Naast stukken geschreven en ondertekend door Clara van Molle komen echter ook stukken tekst voor die ondertekend zijn door Anna van Molle of Maria van (Molle?). Het Cock boeck is echter door een andere hand geschreven en niet ondertekend. De relatie met Clara van Molle, dan wel met Anna of Maria is onduidelijk. Uit onderstaande afbeeldingen is te zien dat Anna en Clara een verschillend handschrift hebben.



Figuur 17. Clara van Molle, handschrift.

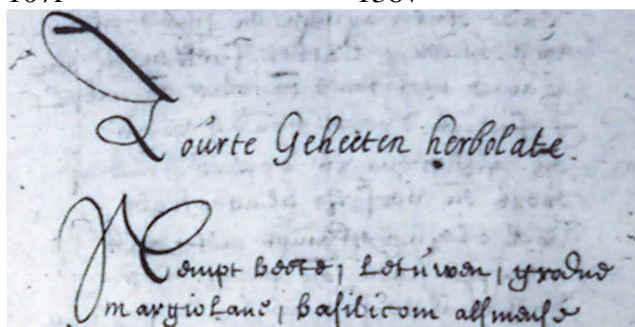


Figuur 18. Anna van Molle, handschrift.

II.23. Schrijvers/schrijfsters van het “Cock boeck”.

Het handschrift dat het “Cock boeck” noteerde, komt echter elders niet voor in het “Handboek van Clara van Molle”. Hieronder treft u een stukje handschrift aan van het “Cock boeck” Het lijkt een handschrift uit het midden van de 17^e eeuw. (1625-1675)

	van	tot
hand 15	107r	138v



Figuur 19. Handschrift van het "Cock boeck".

De schrijver dan wel schrijfster van de recepten is onbekend. Een Gentse ligt voor de hand gelet op het dialect. Het lijkt er echter op dat ze in Antwerpen woonachtig was. Dit vanwege de beschrijving van Onze Lieve Vrouwe van Antwerpen die in dit handboek staat. Dit vindt ondersteuning op grond van de spreiding van de naam “van Molle” met zwaarte punten in Antwerpen en Brussel. Dit overzicht maakt het minder waarschijnlijk dat Clara van Molle een Oost Vlaams dialect gesproken heeft. Het lijkt dan ook aannemelijk dat iemand anders dit “Cock boeck” in haar handboek genoteerd heeft. Het betreft immers ook een ander handschrift.

De maten en gewichten met uperken en gelte geven aan afkomstig te zijn uit het oude Hertogdom Brabant. Het taalgebruik (Vlaanderen) stemt echter niet overeen met de gebruikte maten en gewichten (Brabant). Ook wijst het gebruik van Tiense kaas op Brabantsche herkomst. We kunnen stellen dat een Oost Vlaamse, Brabantse recepten noteerde in het Antwerpse. Mogelijk is het gedaan door een begijntje van hetzelfde begijnhof.

Eenen seer schoonen / ende excelenten

Cock boeck inhoudende alderley wel gheexperimenteerde cock-
gien/ban ghebzaet/geloden/Palpen/Tacten/Tacten/
Blansen/Saussen/Sopen / en hier-gelycke: Soc
biertiche Consequeren ende Spanc-
ken/ etc.

Figuur 20. Titel van het Cock boeck van C. Battum. Eenen schoonen / ende excelenten Cock boeck. (1624)

II.24. Ingrediënten van de kookrecepten

De ingrediënten die in het “Cock boeck” genoemd worden zijn hieronder weergegeven, Het aantal keren dat ze in de tekst voorkomen zijn weergegeven per categorie:

zuivel en ei	aantal	% 129 = 100%
eieren	95	74%
boter	90	70%
kaas	27	21%
dooier	27	21%
room	20	16%
Tiense kaas	14	11%
Parmezaanse kaas	11	9%
Hollandse kaas	1	1%
karnemelk	1	1%
melk	1	1%
toaal	287	222%

Figuur 21. Zuivel en eieren aantal keren genoemd.

vlees	aantal	% 129 = 100%
vlees	39	30%
ram gek.	19	15%
varken	18	14%
kalf	7	5%
lever	7	5%
worst	5	4%
koe	5	4%
spek	5	4%
rund	4	3%
uier	3	2%
bout	2	2%
darm	2	2%
haas	1	1%
ham	1	1%
totaal	118	91%

Figuur 22. Vlees aantal keren genoemd.

gevogelte	aantal	% 129 = 100%
kip	11	9%
duif	3	2%
spreeuw	2	2%
vink	2	2%
gans	1	1%
totaal	19	15%

Figuur 23. Gevogelte aantal keren genoemd.

vis	aantal	% 129 = 100%
tonijn	5	4%
zalm	3	2%
forel	2	2%
karpers	2	2%
oesters	2	2%
ansjovis	1	1%
kabeljauw	1	1%
totaal	16	12%
nb vis	aantal	% 129 = 100%
zoetwater vis	7	5%
zoutwater vis	9	7%
totaal	16	12%

Figuur 24. Vis aantal keren genoemd.

Opvallend zijn het geringe gebruik van vis en de grote hoeveelheid eieren die er genoemd worden.

fruit	aantal	% 129 = 100%
amandel	30	23%
appel	23	18%
krent	14	11%
kers	5	4%
kruisbes	5	4%
aalbes	4	3%
citroen	4	3%
dadels	3	2%
kwee	3	2%
peer	3	2%
bes	2	2%
meloen	2	2%
pijnboompit	2	2%
pruim	2	2%
granaatappel	1	1%
olijf	1	1%
rozijnen	1	1%
walnoot	1	1%
totaal	106	82%

Figuur 25. Fruit aantal keren genoemd.

zetmeel	aantal	% 129 = 100%
brood	41	32%
meel	40	31%
broodje	3	2%
ouwel	2	2%
tarwe	2	2%
kerstbrood	1	1%
rogge	1	1%
totaal	90	70%

Figuur 26. Zetmeel aantal keren genoemd.

drank	aantal	% 129 = 100%
water	52	40%
Malvase wijn	3	2%
wijn van Licante	3	2%
Bastaart wijn	2	2%
bouillon	2	2%
putwater	2	2%
regenwater	1	1%
totaal	65	50%

Figuur 27. Drank aantal keren genoemd.

groente	aantal	% 129 = 100%
raap	7	5%
spinazie	7	5%
ui	6	5%
kastanje	3	2%
sla	3	2%
wortel	3	2%
groente	2	2%
paddestoel	2	2%
totaal	33	26%

Figuur 28. Groente aantal keren genoemd.

In verhouding wordt fruit vaak genoemd en groente zeer weinig. Fruitsoorten die uit zuid Europa afkomstig zijn, zijn de amandel, krent, citroen, dadel, pijnboompit, granaatappel, olijf en rozijnen. Samen zijn ze goed voor 53% van het totale aantal genoemde vruchten.

kruiden	aantal	% 129 = 100%
suiker	126	98%
kaneel	70	54%
rozenwater	58	45%
peper	39	30%
gember	34	26%
kruidnagel	19	15%
foelie	17	13%
saffraan	17	13%
nootmuskaat	14	11%
peterselie	12	9%
azijn	11	9%
rozemarijn	9	7%
basilicum	7	5%
musk	7	5%
rozen	7	5%
venkel	7	5%
marjolein	6	5%
kervel	4	3%
verjus	4	3%
laurier	3	2%
alsem	2	2%
anijs	2	2%
galigaan	2	2%
lakmoes	2	2%
hysop	1	1%
honing	1	1%
koriander	1	1%
salie	1	1%
tijm	1	1%
viooltje	1	1%
totaal	485	376%

Figuur 29. Kruiden aantal keren genoemd.

totaal overzicht	aantal	%1219 = 100%
kruiden	485	40%
zuivel en ei	287	24%
vlees	118	10%
fruit	106	9%
zetmeel	90	7%
drank	65	5%
groente	33	3%
gevogelte	19	2%
vis	16	1%
totaal	1219	100%

Figuur 30. Totaal overzicht.

Er komen in deze recepten erg veel kruiden voor gemiddeld bijna vier verschillende kruiden per recept. Dit is niet ongebruikelijk in de zeventiende-eeuwse kookboeken die ons zijn overgeleverd.



Figuur 31. De Groentenmarkt te Amsterdam, Claes Jansz. Visscher, Amsterdam 1610.

Hoofdstuk III. Overzicht van de kookrecepten in dit boek.

III.1. Inhoud van het “Cock boeck”

Hieronder zijn de titels van de recepten uit het “Cock boeck” weergegeven. Het kookboek heeft een eigen pagina nummering van 1r tot en met 32v. Het betreft 107r tot en met 138v van het handboek van Clara van Molle.

Achter de recepten staat aangegeven waar ik de recepten in andere kookboeken heb aangetroffen. Deze studie is niet uitputtend. Opvallend is van het eerste recept dat het is terug te vinden in het boek van Scappi, Opera, Venetia, 1570.

Er zijn 91 recepten terug te vinden in “Cock bouck”, 32 in het kookboek van kasteel Baarlo³¹ en 18 in receptenboekje dat is afgeschreven door Jan Lindemans.

f ^o	nr	titel	Cockbouck ³²	Baarlo ³³	Lindemans ³⁴
1r		Cock boeck	91	32	18
1r	1	Tourte geheeten herbolate	111	266	
1v	2	Tourte van cruijden	112	267	
1v	3	Tourte van beete		268	
2r	4	Tourte van beete op de maniere van Genua		269	
2r	5	Ander tourte van cruijden			
2v	6	Excellente tourte van cruijden	113	270	
3r	7	Tourte van kervele en de spinagie	114		
3r	8	Tourte van calveren herst	104	271	
3v	9	Tourte van vercken vleesch		272	
4r	10	Ander tourte van vercken vleesch	105	273	
4v	11	Ander tourte van vercken vleesch	116	274	
5r	12	Taerte van room op zijn genevoissche	106		
5v	13	Taerte van appelen	115	275	
5v	14	Taerte van appelen	107		
6r	15	Taerte van appelen meloenen of cauoorden	108	276	
6r	16	Tourte van cauoorden		277	
6v	17	Tourte van cauoorden		278	
7r	18	Ander tourte van versche kaes	110		
7v	19	Ander tourte van versche kaese		279	
7v	20	Tourte van amandels	118	280	1
8r	21	Ander tourte van amandels	119		1
8v	22	Tourte van pruijmen	127	281	3
8v	23	Tourte van deech	128	282	
8v	24	Ander tourte van t'selve			
9r	25	Tourte van eerten	130	283	
9v	26	Tourte van stekelbesien	131	284	4
9v	27	Taerte van dadels	132	285	5
10r	28	Taerte van rapen			
10r	29	Ander tourte van rapen	133	261	
10v	30	Tourte van tonnijn	135		
11r	31	Taerte van merch van ossen beenen	136	262	
11r	32	Taerte van peeren oft appelen	137	263	
11v	33	Taerte van room	138	264	8
12r	34	Tourte van coeijen ouijere	139		

³¹ Dank aan Edith Claasens Sittard

³² Cock Bouck MS. 240 SB Antwerpen ed. Braekman, W.L., 1995 W. L. Braekman Een Antwerps kookboek voor “lecker tonghen”. Stadsdrukkerij Antwerpen, Antwerpen, 1995

³³ Dank aan Edith Claessens. Receptenboek van kasteel de Borcht te Baarlo

³⁴ Lindemans J. “Een Antwerps receptenboekje van ca.1575 - 1625.” In: Koninklijke Vlaamse academie voor taal en letterkunde, 3, (1960), pp. 401-434

12v	35	Tourte van de selve			
12v	36	Tourte van Castaignien	140	265	
13r	37	Tourte van gelue peen	142	258	
13r	38	Tourte van cappoen en smout	143	259	
13v	39	Tourte van deech	120		
14r	40	Cleen leckere taerkens	121		
14v	41	Vleesch tourte	122	260	
15r	42	Tourte van carper	228	246	
15r	43	Tourte van duijven sonder deech		247	
15v	44	Tourte van beete	145		
15v	45	Tourte van beete	146		
16r	46	Tourte van appelen	96		
16r	47	Spektourte			
16v	48	Runt vleesch tourte			
17r	49	Om een tourte groen te maecken			
17r	50	Om sweem te stoven	58		
17r	51	Om merch sop te maecken	57		
17v	52	Om spreeuwen te stoven	59		
17v	53	Om vincken te stoven	60		
17v	54	Om campernoilen te stoven	197		
18r	55	Om een truijte te stoven	195		12
18r	56	Blanc mangier	166		
18v	57	Blancq mangier om te leggen op gesoden cappoen	53		
19r	58	Lettuwen van deech	159		
19r	59	Spaensche pap			16
19v	60	Peveroen	149		
20r	61	Naten	165		
20v	62	Vlaeijen in schotelen	125		
20v	63	Griffioelkens	124		
21r	64	Eijcken lombaert	126		
21r	65	Marsepein	176		41
21v	66	Cleene waffelen	160		
22r	67	Groote wafelen	162		
22r	68	Cleene wafelen geseijt bastoncellij	161		
22r	69	Wafelen van amandels	163		
22r	70	Appelpap	158		
22v	71	Appelen gefret	157		
22v	72	Amandel melck	156		
22v	73	Boter van amandelen	183		
22v	74	Geleije van vleesch	177		
23r	75	Geleije zonder vleesch	178		
23v	76	Suckeriuen	167		
23v	77	Muscardins	168	252	
24r	78	Ander muscardins	169		
24r	79	Amandelaten	170		
24v	80	Stekelbesien pap	171		
24v	81	Room pap	155		
24v	82	Codignat	183		
25r	83	Om sneeuw te maken	180		22
25r	84	Sausissen op sijn italiaenssche	95		
25v	85	Vlajjen van witten kaes			
25v	86	Room kaes	154		
26r	87	Soet besquit	181		39
26r	88	Sausissen op sijn milanoissche die men heet cervellate			
26v	89	Om eenen couck te backen	148	253	

26v	90	Een venesoen pastije	173		
27r	91	Een pasteije van oesters	231		
27r	92	Witte sause die dint tot veel soorten van spijse	54		
27r	93	Sause op calffs lever	55		
27r	94	Fegateelen	56		
27v	95	Om conserve van roosen te maken	184		33
27v	96	Om conserve van aelbesien te maken	185		36
27v	97	Om quecruijt te maken	186		63
27v	98	Om aelbesien te confijten	187		36
28r	99	Om geleije te maken	179		14
28r	100	Om maeijen te maken			
28r	101	Om rolleckens te maken van salm	215		
28r	102	Om krieken te confijten	188		47
28v	103	Om saus te maken met gesoden vleesck	61		
28v	104	Om een gerechte van boonen te maken	222		
28v	105	Om roffiolkens te maken	144		
29r	106	Om vlaeijen te macken			18
29r	107	Om saus van een gebraden gans te maken			
29r	108	Om beulingen te maken			
29v	109	Om lever beulingen te maken			
29v	110	Om witte broot beulingen te maken			
29v	111	Om bloetbeulingen te maken			
29v	112	Om fricadellen te macken			
29v	113	Om saus te maeken over een cabillaus hooft	196		
29v	114	Om fritali van kaes te maken			
30r	115	Spaenssche pap			
30r	116	Oublien	164		
30r	117	Roffioelen van spinagie	147		
30v	118	Saus op eenen gebraden haes			
30v	119	Saus op venesoen	28		
30v	120	Hijpocras			
31r	121	Om clarette te maken			
31r	122	Witten hipocras			
31v	123	Om runts hutspot te coken			
31v	124	Om hamel vleesch te stoven			
32r	125	Om hamelen hutspot met speck te coken			
32r	126	Om hamelen hutspot met eerten te coken			
32v	127	Om hamel vleesch met rapen te coken			
32v	128	Om calffs hutspot te coken			
32v	129	[Zonder titel, hutspot recept]			

Hoofdstuk IV. De kookrecepten, de tekst van dit handschrift.

IV.1. Wijze van weergeven van de tekst.

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

Met dien verstande:

- Dat de hele tekst in kleine letters is weergegeven, behalve de eerste letter van de titel en de eerste letter van het recept.
- Dat aan het eind van ieder recept een “/” styaat.
- Dat, waar mogelijk, de aan elkaar geschreven woorden zijn gesplitst als dat in de 21^e eeuw gebruikelijk is.
- Dat de nummering van de kookrecepten van de transcribent is.
- Dat de interpunctie ongewijzigd is weergegeven.
- Dat “b.o.” betekent “**betekenis onzeker**”; als er niks is ingevuld achter “b.o.” betekent het “**betekenis onbekend**”.

Cock boeck

1

Wierde Geheeten herbolate

Wesupt beete; Lotuwan, yradus
m argiolan; basilicom allmans
vint, een luttel potorcolio ende
tinoni; Stampet altofamen ende
wesupt daer aff Hays. en soete
roon off versfegemdelik; of versfeg
platte kaob, ende 7. off 8. sijer
y obroken, met een luttel blomme
pafferet al den een framyn
en dan dooter Inne quijter en
sammel en permesaen saob
y g ralfont, wesupt dan do pamm
en fruytke met versche boter

Figuur 32. Eerste pagina van het Cock boeck folio 1^r.

IV.2 De recepten zoals aangetroffen of folio 1^r tot en met 32^v.

folio 1^r

Cock boeck

folio 1^r recept 1

Tourte geheeten herbolate

Nempt beete letuwen, groene
margiolane basilicom als men se
vindt een luttel petercelie ende
timoni, stampt al te samen ende
nempt daer aff t'sap ende soete
room oft versche melck ende versche
platte kaes, ende 7 oft 8 eijers
gebroken, met een luttel blomme
passeret al deur een stramijn
ende dan doeter inne suiijcker en
canneel ende parmesaen caes
gegrattert, nempt dan de panne
ende strijcktse met versche boter,
ende stroijter op wat fijne
blomme, in stede van deegh
ende als se bij naer gebacken is doeter
op roosewater, suiijcker ende canneel
ende latense alsoo voorts backen
met cleijn vier onder ende boven/

1 folio 1^r recept 1

[herbolate = kruiden (<http://nerdbury.org/quartolibro/>); beete = biet = beta vulgaris; letuwen = sla = Lactuca sativa; groene margiolanne = groene edel marjolein in tegenstelling tot gedroogde edel marjolein; basilicom = basilicum = koningskruid = Ocimum basilicum; als men se vindt een luttel petercelie = zoek een beetje peterselie; timoni = b.o. tijm, echte tijm = thymus vulgaris; platte kaes = jonge, witte kaas; passeret deur een stramijn = doe het door een zeef; parmesaen caes = parmesaanse kaas; gegrattert = geraspt; stroijter = strooit er; in stede van deegh = in plaats van deeg; bij naer = bijna; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; latense = laten ze; cleijn vier = klein vuur; onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden]

folio 1^v recept 2

Tourte van cruiden

Nempt beete en wat petercelie
ende eenen aijuijn ende snijdet al
wel cleen, laetet fretten in een
panne met boter ende olie en als't
gefret is doetet van de viere
ende als't cout is doeter inne IJ
eijers ende versche platte kaes
wel cleijn gestampt met oock
geraspte kaes ende peper ende
doetet al te samen in deech dat
gemaect sij met warm water,
zout, ende olie ende baktse in de panne
met vier onder en[de] boven
off in den oven soo gij wilt/

2 folio 1^v recept 2

[beete = biet = Beta vulgaris, snijbiet = Beta vulgaris subsp. vulgaris var. vulgaris; petercelie = peterselie = Petroselinum crispum; aijuijn = ajuin of ui = Allium cepa; snijdet = snij het; laetet = laat het; fretten = bakken; doetet = doe het; viere = vuur; doeter = doet er; versche platte kaes = verse jonge kaas, kwark, wrongel; doetet = doe het; baktse = bakt ze]

folio 1^v recept 3

Tourte van beete

Neempt versche blaederen van beete
wel gewasschen ende forboleertse sonder
water, ende als se wel mals sijn
persse tusschen twee tallioren
wel stijf ende dan scherftse
wel cleen ende neemt
versche tiensche kaes ende
stampem cleen ende mengelt hem
met de de cruiden al stampende

3 folio 1^v recept 3

[versche blaederen van beete = verse bladeren van de snijbiet; forboleertse = kookt ze voor (Sieben, Winter); persse = pers ze; tallioren = borden; scherftse = schaaft ze; thienssche kaes = Tiense kaas, Tienen is stad in Vlaams Brabant; stampem = stampt hem; mengelt = mengt]

[NB Om te maken een sorbolet van Hoenderen. Neemt broot ende legget te weycke in mager sop van Hoenderen, ende doeget daer mede door: Dan doet dit in eenen pot, ende latet wel sieden, ende dan doeter in sofferaen, gelopen zucker, gingber, greyn ende nagelen, Kooockb. 70 [1599]. [WNT]
forboleertse froboleeren, frobeleeren (94,148,149,150,151,163,164) :voorkoken, ter voorbereiding op een volgende bewerking. Sieben, Winter)]

folio 2^r recept 3 vervolg
ende dan doeter inne goeden geraspten
kaes, peper, sout ende olie oft
versche boter, ende een oft twee
eijers ende menget al wel t'samen
ende, stellet in deech onder en
boven, ende backse dan in de panne
oft in den oven alsoo gij wilt/

4 folio 2^r recept 3 vervolg

[menget = meng het; stellet = stel het, zet het; onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden; backse = bak ze; doeter = doet er]

folio 2^r recept 4

Tourte van beete op de maniere van genua

Nempt beete ende snijdt die wel cleen
ende doeter inne olie ende goeden geraspten
kaese ende versschen witten thiensse
kaes peper ende wat zout
ende mengelt al t'samen ende legget
op deech dat gemaect zij met
warm water een eij ende fijne blomme
ende leght daer boven witten verssche
thienschien kaes gesneden in breede
dunne stucken ende dan decht
de tourte meten selven deege
ende baktse in den oven oft in de panne
alsoo gij wilt/

5 folio 2^r recept 4

[genua = Genova in Italië = Genua in Italië; beete = biet = beta vulgaris, snijbiet = Beta vulgaris subsp. vulgaris var. vulgaris; witten Thiensse kaes = witte kaas afkomstig uit Tienen in Vlaams Brabant; mengelt = mengt; legget = leg het; decht = maak het dicht; meten = met den; baktse = bakt ze; selven = zelfden]

folio 2^r recept 5

Ander tourte van cruijden

Nempt onder halff pont goeden
geraspten kaes petercelie
margiolaine, basilicom ende

6 folio 2^r recept 5

[halff pont = de helft van een pond , is een gewichtsmaat; petercelie = peterselie = Petroselinum crispum; margiolaine = echte marjolein = Origanum majorana; basilicom = basilicum, koningskruid = Ocimum basilicum]

folio 2^v recept 5 vervolg
bruijn heilige, al wel gespoelt
ende cleen gesneden, dan stampse
metten kaes, dan nempt vier
eijers wel geslagen, peper gestooten
een luttel soffraen ende versche
boter, ende mengelet al wel t'samen
ende dan legget in deech onder ende
boven, ende als se halff gebacken is,
Nempt een eij ende slaet
dat wel, ende doet er inne wat
soffraen, ende strijckt daer mede
de tourte om couleur te geven
ende laetse dan voorts backen
met cleen vier/

7 folio 2^v recept 5 vervolg

[bruijn heilige = gladde Akker- of Tuin-munt = *Mentha arvensis*; gespoelt = afgespoeld met water; stampse = stamp ze; metten = met den = met de; geslagen = geklopt, geslagen; gestooten = fijngemaakt; luttel soffraen = beetje saffraan; mengelet = meng het; legget = leg het; slaet = sla het; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*; cleen vier = klein vuur]

folio 2^v recept 6

Excellente tourte van cruijden

Nempt verssche witte thiensse
kaes, ende stampt hem wel, ende
doet daer inne t'wit van zes eijers
ende drie eijers root ende wit ende
wat suijckers, ende van alle soorten
specerie ende corenten wel
gesuijvert, wat geraspte
parmesaen ende verssche ongesouten
boter oft march pijpen, redelijck,
dan nempt beete spinagie groene
margiolaine ende basilicom ende
snijdet wel cleene ende menget
dan al t'samen ende stellet te

8 folio 2^v recept 6

[excellente tourte van cruijden = prima kruidentaart; witte Thiensse kaes = witte kaas afkomstig uit Tienen in Vlaams Brabant; kaes = kaas; stampt = door een op en neer gaande beweging fijnmaken; drie eijers root ende wit = drie eieren gebruik het geel en het wit; specerie = aromatische stoffen, die in kleine hoeveelheden aan de voeding worden toegevoegd; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; geraspte = geraspt; parmesaen = parmesaanse kaas; march pijpen = mergpijpen; stellet = stel het, zet het; snijdet = snij het; menget = meng het; beete = biet = *Beta vulgaris*, snijbiet = *Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* var. *vulgaris*; spinagie = spinazie = *Spinacia oleracea*; groene margiolaine = groene edel marjolein in tegenstelling tot gedroogde edel marjolein, echte marjolein = *Origanum majorana*; basilicom = basilicum, koningskruid = *Ocimum basilicum*]

folio 3^r recept 6 vervolg
backen, in de panne dan eerst
gestreken sij met versche
boter, ende fijne blomme/
9 folio 3^r recept 6 vervolg
[geen]

folio 3^r recept 7

Tourte van kervele en de spinagie

Nempt kervele ende spinagie ende
snijdt die wel cleene ende dan
nempt zoete melck ende blomme
ende maeckt daeraff een pappken
dat wat dicke zij ende doet daer
inne de cruiden ende vijff oft
zes eijers, ende wat boter ende
menget al wel t'samen ende legget
in deech onder en[de] boven dat
gemaect zij met 2 oft 3 eijers
boter ende water, ende alsse zijn
zal half gebarsten, snijdt de
opperste korste in vier quartieren
ende doeter inne verssche boter
ende stroijter boven suijcker/

10 folio 3^r recept 6 vervolg

[tourte van kervele en de spinagie = taart van kervel en spinazie; kervele = echte kervel = *Anthriscus cerefolium*;
spinagie = spinazie = *Spinacia oleracea*; zoete melck = verse melk; blomme = bloem, meel; menget = meng het;
legget = leg het; alsse = als ze; stroijter = strooit er]

folio 3^r recept 8

Tourte van calveren herst

Nempt de nieren, ende t'smout van eenen
herst, ende laetse sieden in hamelen

11 folio 3^r recept 8

[calveren herst = kalfsrugstuk; nieren = boonvormige organen in het dierlijk lichaam; herst = ribstuk om te
braden; laetse = laat ze; sieden = koken; hamel = besneden ram (= mannelijk schaap) = mannetje van de *Ovis*
aries]

folio 3^v recept 8 vervolg
sop, ende als't wel morwe is
stampet wel cleen, dan nempt
een witten broot ende laetet sieden
In't selve sop wel een ure lanck
dan stampet al t'samen, met
vijff oft zes zoete appelen
gefret in zoete boter, dan
passeret al deur een stramijn
met 6 oft 7 eijers ende roosewater
dan doeter inne suiCKER canneel
geraspte pamesaen, die wilt
mach er inne doen t'wit van [en eij] ende
cappoen, ende in de somer men doeter
Inne t'sap van beete groene
margiolaine petercelie, ende
basilicom men stellet in goen
deech maer men strijckt de panne
met verckens smout ende daer op
wat fijne blomme in stede van deech /

12 folio 3^v recept 8 vervolg

[morwe = gaar; stampet = stamp het; laetet = laat het; sieden = koken; gefret = gebakken; zoete boter = verse boter; zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; passeret = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; geraspte pamesaen = geraspte pamesaanse kaas; [en eij] = ontbreekt in de tekst aanvulling van de transcribent; capoen = gecastreerde haan = Gallus gallus domesticus; beete = biet = beta vulgaris, snijbiet snijbiet = Beta vulgaris subsp. vulgaris var. vulgaris; margiolaine = echte marjolein = Origanum majorana; basilicom = basilicum, koningskruid = Ocimum basilicum; stellet = stel het, zet het; goen = goeden; verckens smout = varkensvet; fijne blomme = fijne bloem, meel; in stede van = in plaats van]

folio 3^v recept 9

Tourte van vercken vleesch

Nempt een pont witte versche
thienschē kaes ende 12 oft 13
witte van eijers wel geslagen
een halff pont suiCKER, een
half once witte gember cleen
gestooten een halff pont

13 folio 3^v recept 9

[thienschē kaes = Tiense kaas, Tienen stad in Vlaams Brabant; geslagen = geslagen, geklopt; halff pont = de helft van een pond, is een gewichtsmaat; half once = half ons = 1/32 pond, is een gewichtsmaat; gember = gember = Zingiber officinale; gestooten = fijnemaakt; vercken vleesch = varkensvlees]

folio 4^r recept 9 vervolg
vercken vleesch van den buijcke
wel cleen gestampt, een halff
pont versche boter, ende alsoe
veele soete melck, als't u goet
dunckt, ende menget al wel
t'samen ende dan zettet in't deegh
onder alleene, ende laetet backen
met cleijn vier

14 folio 4^r recept 9 vervolg

[buijck = buik; halff = half, halve; pont = pond, is een gewichtsmaat; alsoe = al zoo; menget = meng het; zettet = zet het; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan; laetet = laat het; cleijn vier = klein vuur]

folio 4^r recept 10

Ander tourte van vercken vleesch

Nempt vercken vleesch van den buijck
ende laetet zieden in waeter, tot
dattet wel morwe zij ende nempt
vleesch van een eijnde off cappoen
oock wel gesoden ende rapse al
t'samen wel cleene, ende doeter
Inne IIIJ off v eijers wel
geslagen ende gestampt wel
cleene gember soffraen
suijcker ende geraspte parmesaen
menget wel al t'samen, ende dan
legget in dunne deech onder
alleene, ende strijckt de panne
onder met versche boter, ende
al backende strijckse boven
met t'wit van merch pijpen
ende doeter boven op geraspte
parmesaen/

15 folio 4^r recept 10

[vercken = varken; buijck = buik; laetet zieden = laat het koken; dattet = dat het; morwe = gaar; eijnde = einde; cappoen = gecasteerde haan = Gallus gallus domesticus; rapse = rasp ze; geslagen = geslagen, geklopt; gestampt = fijngemaakt; gember = gember = Zingiber officinale; geraspte parmesaen = geraspte parmesaanse kaas; menget = meng het; legget = leg het; backende = terwijl je bakt; strijckse = strijk ze, bestrijk ze; geraspte = geraspt; parmesaen = parmesaanse kaas; doeter = doet er; merch pijpen = mergpijpen]

folio 4^v recept 11

Ander tourte van vercken vleesch

Nempt vercken vleesch van den buijck
ende ziedet tot dattet wel morwe
is, dan cappet wel cleene
ende stampet seer cleene, ende dan
passeret door een stramijn
met IIIJ oft V eijers ende dan doeter
Inne een goeden deel merch vuijt
de pijpen, en[de] geraspt witte broot
ende een goeden deel canneel ende een
luttel gember, soffraen ende
suijcker, ende menget al in een
schotele met wat orange off
roose water, ende warmet op wat
viers, wel roerende dan legget
In zijn deech, in de panne welck
deech gemaectt zij met blomme
met twee doeijeren van eijers
versche boter ende hamelen zop
in stede van water, ende wat
soffraen, ende dat se alzo hert hart
zij als deech van witte broot,
ende deekt dan de tourte metten
selven deech, ende alse gebacken
is, stroijter op suijcker
ende canneel, met wat orange
off roosewater/

16 folio 4^v recept 11

[vercken = varken; buijck = buik; ziedet = kook het; dattet = dat het; morwe = gaar; cappet = kap het, snij het; stampet = stamp het; passeret deur een stramijn = doe het door een zeef; doeter = doet er; merch = merg; merch pijpen = mergpijpen; canneel = kaneel = gemalen bast van de Cinnamomum verum; luttel gember = weinig gember; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = Crocus sativus; suijcker = suiker; orange water = oranjebloesemwater = destillaat gemaakt van sinaasappelbloemblaadjes; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; warmet = warm het (op); viers = van het vuur; orange water = oranjebloesemwater = destillaat van sinaasappelbloemblaadjes; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = Crocus sativus; alzo = zo, dus; metten = met den; selven = zelfden; stroijter = strooit er; roerende = bezig met roeren; legget = leg het]

folio 5^r recept 12

Taerte van room op zijn genevoissche

Nempt een gelte rooms wel zoete
ende XXX doeijeren van eijers, wel
geslagen ende menget t'samen
ende doeter in eenen nieuwen pot
op vier van heete colen, ende
roeret altoos, tot dattet dick
wordt ende passeret deur een
stramijn wel schoone, met de
cruijmen van een witte broot,
dat geweyckt zij in water
ende dan doeter inne geraspte
parmesaen, ende wel geraspt
suijcker, wat soffraen, gember
roosewater, ende wel canneel
dan maect den deech, zeer
dunne ende lechtet in de panne
ende de spijse doen daer inne, maer
dat de panne eerst gestreken
zij met versche boter, ende doetse
backen in den oven, ende als se
bij nae gebacken is, stroijtter
op een goeden deel suijcker ende
canneel/

17 folio 5^r recept 12

[Genevoissche = uit Geneve in Zwitserland of Genua in Italië waarschijnlijk het laatste; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; geslagen = geslagen, geklopt; menget = meng het; doeter = doet er; vier van heete colen = vuur van hete kolen; roeret = roer het; tot dattet = tot dat het; passeret = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; stroijtter = strooit er; doeter = doet er; parmesaen = parmesaanse kaas; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de *Rosa gallica*; lechtet = legt het; doetse = doet ze; geweyckt = geweekt]

folio 5^v recept 13

Taerte van appelen

Neempt zoete appelen gepelt ende
gesneden in cleijne quartierkens
ende fretse in versche boter
ende roosewater, als zij gefret
zijn doeter inne wat venckel
saet, suijcker, ende canneel, ende
leght de spijse in deech gemaect
met boter eijeren, ende warm
water onder en[de] boven/

18 folio 5^v recept 13

[zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; gepelt = gepeld, geschild; canneel = kaneel = gemalen bast van de Cinnamomum verum; fretse = bak ze; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; venckel = venkel = Foeniculum vulgare; saet = zaad; cleijne quartierkens = letterlijk kleine kwarten hier worden kleine stukjes bedoeld]

folio 5^v recept 14

Taerte van appelen

Nempt zoete appelen gepelt ende
gestampt wel cleene, dan fretse
In een panne met versche boter
oft verckens smout, ende alsse
gefret sijn, doeter inne 6 oft
7 eijeren, ende geraspten parmesaen
ende canneel, suijcker rooswater
ende een luttel gember, ende legget
in't deech nijet dan onder, ende
als se halff gebacken is stroijt er
op, suijcker, canneel, ende
roosewater/

19 folio 5^v recept 14

[roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; gepelt = gepeld, geschild; gestampt = fijngemaakt; fretse = bak ze; verckens smout = varkensvet; alsse = als ze; doeter = doet er; parmesaen = parmesaanse kaas; canneel = kaneel = gemalen bast van de Cinnamomum verum; ende = en; een luttel gember = een beetje gember; legget = leg het; stroijt er = strooit er op; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica]

folio 6^r recept 15

Taerte van appelen meloenen of cauorden

Neemst twee ponden witte versche
thienschsche kaes, een pont, zoete appelen
meloenen oft cauorden naer den tijt,
stampse ende fretse met versche boter

XIIIIJ : eijers van de welcke doet de
zes doijeren vuyjt ende zes oncen
suijcker een halff once
canneel, roosewater soffraen
peper, gember, ende giroffel
Nagels, met deech oft fijne blomme
ondere, alsoo gij wilt laetse
backen met cleen vier, ende stroijter
boven suijcker, canneel ende
roosewater/

20 folio 6^r recept 15

[cauorden = pompoen, kalebas; ponden = pond, is een gewichtsmaat; versche = verse; thienschsche kaes = Tiense kaas, Tienen stad in Vlaams Brabant; pont = pond, is een gewichtsmaat; zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; naer den tijt = naar het seizoen; stampse = stamp ze; fretse = bak ze; oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*; peper = zijn de bessen van de peper struik = *Piper nigrum* L.; giroffel = kruidnagel. nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*; nagels = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*; laetse = laat ze; stroijter = strooit er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de *Rosa gallica*; canneel = kaneel = gemalen bast van de *Cinnamomum verum*]

folio 6^r recept 16

Tourte van cauorden

Nemst cauorden gepelt ende wel
gesuijvert van t'saet, ende laetse
zieden in water met ayuijn, ende
als se wel morwe zijn laetet
water vuyjt sijpen, ende nemst

21 folio 6^r recept 16

[cauorden = pompoen, kalebas; gepelt = gepeld, geschild; gesuijvert van t'saet = het zaad er uit gedaan; laetse = laat ze; zieden = koken; ayuijn = ajuin of ui = *Allium cepa*; morwe = gaar; laetet; vuyjt sijpen = uitlekken]

folio 6^v recept 16 vervolg
versche witte thienssche kaes
wel gestampt, ende doeter inne
de cauorden al stampende met
2 oft 3 eijers, ende geraspte kaes
peper zout, ende verssche boter
gesmolten menget al wel
t'samen, ende legget in goeden
deech onder ende boven/

22 folio 6^v recept 16 vervolg

[thienssche kaes = Tiense kaas, Tienen is een stad in Vlaams Brabant; doeter = doet er; cauorden = pompoen, kalebas; stampende = terwijl je stamp; menget = meng het; tsamen = t'samen = te samen; legget = leg het]

folio 6^v recept 17

Tourte van versche kaes

Neempt witte versche thienssche
kaes, ende snijt die in stucken
ende laetse weijcken in put water
een ofte twee uren lanck ende
dan leght se in een witten doeck
ende doet water wel vuijt ende
stampse wel cleene, ende
passeret deur een stramijn
met 6 oft 7 eijers waar aft
ghij d'een helft van de doiieren
vuijt doen sult, ende nempt roosewater,
suijcker ende melck oft room ende
een lepel vol blomme, ende
menget al wel t'samen dan
strijckt de panne met met verssche
boter ende daer op een luttel

23 folio 6^v recept 17

[witte versche Thienssche = witte verse kaas afkomstig uit Tienen in Vlaams Brabant; kaes = kaas; laetse = laat ze; put water = water uit de waterput; lanck = lang; leght se = legt ze; stampse = stamp ze; passeret deur een stramijn = doe het door een zeef; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; blomme = bloem, meel; menget = meng het; strijckt = strijkt erover, bestrijkt]

folio 7^r recept 17 vervolg
blomme, ende als se gebacken
is stroijter op roosewater, zuijcker
ende canneel/

24 folio 7^r recept 17 vervolg

[blomme = bloem, meel; se = ze; stroijter = strooit er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; canneel = kaneel = gemalen bast van de Cinnamomum verum]

folio 7^r recept 18

Ander tourte van versche kaes

Neempt vier ponden verssche thiensse
kaes, ende XVJ eijers, waer aff
ghij van de 6 de doijeren vuijt
doen sult, ende slaetse wel, ende
dan stampet wel t'samen met vier
oncen amandels, VJ oncen suiickers
ende roosewater, ende een halff
croescken putwater, IJ oncen
verssche boter oft verckens smout
ende al t'samen gemengelt, laetet
alsoe rusten een ure, dan strijckt
de panne met versche boter
oft verckens smout, ende blomme
ende laetse wel warm werden
dan doeter de spijsse inne al
roerende, totdat se wat stijff
wert, maer en geraeckt den
gront niet, ende maeckt het
decksel van de panne wel warm
ende dan doetse daer op, ende boven
al draeght sorghe dat se niet en
verbrande/

25 folio 7^r recept 18

[ponden = pond, is een gewichtsmaat; verssche Thiensse kaes = verse kaas uit Tienen in Vlaams Brabant; oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; croescken = inhoudsmaat = 1/120 ton = 1,4 l (Sieben, Winter); put water = water uit de waterput; verckens smout = varkensvet; gemengelt = gemengd; laetet = laat het; doetse = doet ze; niet en = niet]

folio 7^v recept 19

Ander tourte van versche kaese

Nempt verssche thienssche kaes
ende stampten wel, met wat melckx
ende VIII oft X eijers, ende passeret al
deur een stramijn, ende doeter inne
suijcker ende roosenwater ende
doetet in de panne welcke ghij
strijcken sult met verssche
boter, ende blomme, ende als se
half gebacken is, stroijter
op suijcker ende canneel/

26 folio 7^v recept 19

[thienssche kaes = Tiense kaas, Tienen is stad in Vlaams Brabant; stampten = stamp hem; passeret = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; blomme = bloem, meel; stroijter = strooit er]

folio 7^v recept 20

Tourte van amandels

Neempt gepelde amandels ende
stampse wel cleene, ende doeter
Inne 6 oft 7 eijers, wel geslaghen
ende room oft melk, ende wat blomme
[ende alsse genoeg gebacken is strooijter
op suijcker, canneel ende roosewater]
van rijs, roosewater, suijcker ende
canneel, ende strijckt de panne
met verssche boter ende blomme
ende alsse genoeg gebacken is
strijckter op suijcker , canneel
ende roosewater/

27 folio 7^v recept 20

[strooijter = strooit er; stampse = stamp ze; doeter = doet er; strijckter = strijkt er; alsse = als ze; gepelde = gepeld, geschild]

folio 8^r recept 21

Ander tourte van amandels

Nempt amandels gepelt ende
stampse wel cleene, nempt de
cruijmen van een wittebroot ende
temperet in roosewater, ende dan
doet het roosewater, vuijt ende
stampt broot met de amandels
Nempt dan een gelte soete melck
ende maeckt daer aff platte kaes
maer doet de weije wel uijt,
ende IX of X wit van eijers
ende menget al wel t'samen
ende passeret deur een stramijn
ende doeter inne suiCKER, roose=
water, ende een luttel muscus
maeckt deech met eijers verssche
boter ende warm water ende leght
drie of vier bladeren d'een op
d'ander, maer tusschen elck
bladt, moet gij leggen boter,
suiCKER, ende roosewater, dan de
spijse daer op, ende al backende moet
ghij daer op doen IIIJ oft V reijsen
suiCKER ende roosewater/

28 folio 8^r recept 21

[stampse = stamp ze; gepelt = gepeld, geschild; temeperet = leg het in vloeistof te weken; stamp = door een op en neer gaande beweging fijnmaken; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; soete melck = verse melk; platte kaes = jonge, witte kaas; weije = wei = vloeistof die overblijft na het kaasmaken; passeret = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; luttel = weinig; muscus = muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden, 1971); d'een = deen = de een; d'ander = dander = de ander; reijsen = keren; al backende = terwijl je bakt; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica]

folio 8^v recept 22

Tourte van pruijmen

Neempt pruijmen, ende laetse zieden
In roode wijn, ende als se wel morwe
gesoden sijn, zoo passeertse deur
een stramijn met een hantvol
amandels wel cleene gestampt,
ende roosewater, veel suijcker
ende canneel ende met 6 oft 7
eijers, ende menget dan al wel
t'samen, ende legget in deech
onder alleene/

29 folio 8^v recept 22

[pruijmen = pruimen = vruchten van de Prunus domestica; laetse zieden = laat ze koken; morwe = gaar; passeertse = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; hantvol = handvol; amandel = nootje uit de pit van de vruchten van de amandelboom = Prunus dulcis; cleene = kleine; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; menget = meng het; legget = leg het; t'samen = tsamen = te samen; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan]

folio 8^v recept 23

Tourte van deech

Neempt blomme ende maeckter aff
deech, met zout, water, ende olie
wel dunne ende maeckter aff
XV oft X7 bladeren ende tusschen
elck blat doeter versche boter
gesmolten, roosewater, suijcker,
ende canneel veel al, ende laetse
lange backen met cleen vier/
maeckter aff

30 folio 8^v recept 23

[maeckter aff = maak er af; XV oft X7 = vijftien of zeventien; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; laetse = laat ze; cleen vier = klein vuur]

folio 8^v recept 24

Ander tourte van t'selve

nempt blomme ende mackter aff
deech wel dunne met verssche

31 folio 8^v recept 24

[selve = dezelfde; blomme = bloem, meel; maeckter = maakt er]

folio 9^r recept 24 vervolg
boter ende een oft IJ eijers ende maeckt
daer aff thien oft XII bladeren
ende tusschen elck bladt doeter
room, doeijeren van eijeren, suijcker,
canneel, ende roosewater, te weten
een pinte rooms, X doeijeren
van eijeren, een halff pont
suijckers, ende een halff once
canneel, ende laetse lange backen
met cleijn vier/

32 folio 9^r recept 24 vervolg

[IJ = twee; XII = twaalf; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter; pont = pond, is een gewichtsmaat; once = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; laetse = laat ze; cleijn vier = klein vuur]

folio 9^r recept 25

Tourte van eerten

Nempt verssche eerten gepelt ende
laetse zieden, ende alsse genoech
gesoden sijn, passeertse deur een
stramijn, met zes oft seven
eijers, ende dan doeter inne canneel
suijcker, roosewater, gember,
ende veel verssche boter ende
legget in't deech gemaect
met water, boter ende eijers
ende als se gebacken is, stroijter
boven, suijcker ende redelijck
canneel/

33 folio 9^r recept 25

[eerten = erwten; gepelt = gepeld, geschild; laetse = laat ze; zieden = koken; alsse = als ze; passeertse deur een stramijn = doe ze door een zeef; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; gember = gember = Zingiber officinale; legget = leg het; in't = in het; se = ze; stroijter = strooit er; boven = bovenzijde van de taartpan]

folio 9^v recept 26

Tourte van stekelbesien

Nempt stekelbesien, wel rijpe ende
fretse wel in verssche boter
maer laetse wel geheel ende
doeter inne, suijcker, canneel
ende roosewater, ende maeckt
het deech met verssche boter
eijers, ende wat waters,
laetse wel backen, ende
alsse wel gebacken is,
stroijter op suijcker ende canneel/

34 folio 9^v recept 26

[stekelbesien = kruisbes ook wel stekelbes = Ribes uva-crispa; wel rijpe = wel rijp; fretse = bak ze; laetse = laat ze; geheel = geheel; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; laetse = laat ze; stroijter = strooit er; alsse = als ze]

folio 9^v recept 27

Taerte van dadels

Nempt z ponden dadels, ende 2 ponden
blau rosijnen, ende doet de steenkens
wel vuijt, ende steltse te temperen
in roosewater ende malvesee, eenen
nacht lanck, dan stampse wel
cleen ende passeertse deur een
stramijn, ende inne X oft
XII doijeren van eijers ende wel
suijcker, canneel, ende roosewater
maeckt deech wat dunne ende doet
de spijse daer op onder alleene, ende
laetse backen met cleen vier ende
dan nempt witte van 2 eijers
ende slaet die seer lange, ende dan

35 folio 9^v recept 27

[dadels = vruchten van de dadelpalm = Phoenix dactylifera; z ponden = 1/2 pond; blau rosijnen = gedroogde blauwe druiven; steenkens = pitjes; wel vuijt = wel uit; steltse = zet ze, stelt ze; temperen = in vloeistof te weken leggen; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; malvesee = een zoete Griekse wijn oorspronkelijk afkomstig uit Monemvasia, nu voornamelijk geproduceerd in Madeira andere namen zijn malmseys, malvasia, malvoisie, in het middeleeuws Latijn malvasia, malmasia; stampse = stamp ze; cleen = klein; passeertse = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; laetse backen = laat ze bakken; cleen vier = klein vuur; slaet die seer lange = slaat, klopt die zeer lang]

folio 10^r recept 27 vervolg
doeter inne van't saps van limoenen
wit suijcker seer fijn gesift
een luttel musch ende roosewater
ende slaetet al t'samen ende t'sal
werden als sneeu maeckt dan
daer aff eenich werk, op de
taerte off letteren, als se genoech
gebacken is, ende dectse wederomme
met deksel van de panne wel
warm ende t'sal stijff werden/

36 folio 10^r recept 27 vervolg

[doeter = doet er; saps van limoenen = sap van een citroen = Citrus Limonum; gesift = gezeefd; musch = muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden 1971); roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; ende = en; dectse = (be)dekt ze; stijff werden stevig worden; werk = werk; letteren = letters]

folio 10^r recept 28

Taerte van rapen

Nempt rapen wel gepelt ende laetse
zieden, ende alsse wel gesoden zijn
doeter inne verssche thienssche
kaes, passeret al t'samen dan
een stramijn dan doeter inne geraspte
parmesaen ende 6 oft 7 eijers, canneel
suijcker, gember, soffraen ende
roosewater, ende versche boter ende
legget in deech onder alleene ende
stroijter boven zuijcker ende canneel/

37 folio 10^r recept 28

[rapen = knolraap, ook meiraap, meiknolletje, knol of raap genoemd = Brassica rapa subsp. Rapa; gepelt = gepeld, geschild; laetse = laat ze; zieden = koken; alsse = als ze; doeter = doet er; thiensche kaes = Tiense kaas, Tienen stad in Vlaams Brabant; kaes = kaas; passeret = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; parmesaen = parmesaanse kaas; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = Crocus sativus; gember = gember = Zingiber officinale; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; legget = leg het; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan; stroijter = strooit er]

folio 10^r recept 29

Ander tourte van rapen

Nempt rapen wel gepelt ende laetse
zieden dan passeertse deur een
stramijn, met verssche thienssche

38 folio 10^r recept 29

[gepelt = gepeld, geschild; laetse = laat ze; zieden = koken; passeertse deur een stramijn = doe ze door een zeef; verse Thienssche kaes = verse kaas uit Tienen in Vlaams Brabant]

folio 10^v recept 29 vervolg
kaes, ende dan doeter inne
geraspte pamesaen, ende 6 oft
7 eijers, peper ende verssche
boter, ende legget in deech
onder alleene/

39 folio 10^v recept 29 vervolg

[kaes = kaas; geraspte pamesaen = geraspte pamesaanse kaas; legget in deech = leg het in deeg; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan]

folio 10^v recept 30

Tourte van tonnijn

Nempt van de beste tonnijn die ghij
crijghen meucht, ende laetse temperen
In water een dach ende eenen nacht
met een zackxken terwen meel
oft semel, dan snijtse in stuckxkens
dan stelt te sieden, wat azijns
suijcker, ende roosewater, dan doeter
de tonnijn inne ende laetse alzo
zieden een vierendeel van een halff
ure, ende dan leggete in cleen
taerkens, maer leght eerst
op't deech geraspt suijcker
ende canneel, ende dan de tonnijn
ende op de tonnijn leght corenten
ende witte pingels geweyckt
in roosewater, zuijcker ende
canneel, ende dan dectse metten
selven deege, ende doetse backen
in den oven/

40 folio 10^v recept 30

[tonnijn = tonijn = Thunnus thynnus; meucht = mag; laetse = laat ze; temperen = in vloeistof te weken leggen; zackxken = zakje; terwen = tarwe; semel = zemelen; snijtse = snijd ze; stuckxkens = stukjes; stelt = zet; sieden = koken; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; laetse = laat ze; zieden = koken; vierendeel van een halff ure = zeven en een halve minuut; legget = leg het; taerkens = taartjes; cleen = klein; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; pingels = pijnboompitten = vruchtjes van de pinus pinea; geweyckt = geweekt; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; dectse = dek ze af; selven = zelfden; doetse = doet ze]

folio 11^r recept 31

Taerte van merch van ossen beenen

Nempt merch ende breecket in cleene
stuckxkens, ende nempt cruijmen
van een witte broot geweyckt in
vleesch sop, ende doeter inne alsoo
veel eijeren, anders dan de doeijeren
als't u goet dunckt, canneel
suijcker, gember, corenten
ende wat souts, menget al wel
t'samen, ende dan legget in deech
onder en[de] boven, ende als se bijna
gebacken is, doeter op roose
water, zuijcker ende canneel,
ende die wil leght oock van de
selve spijse in deech, in cleen
roffioelkens, welck men moet zieden
in hamelen off cappoenen zop
ende alsse in de schotel gerecht sijn,
men doer op geraspte
parmesaen, canneel, ende wat
smoute van t'selve sop/

41 folio 11^r recept 31

[ossen beenen = beenderen van een os; cleene = kleine; stuckxkens = stukjes; cruijmen = (brood)kruimels; vleesch sop = bouillon; doeter = doet er; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; menget = meng het; legget = leg het; onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden; doeter = doet er; roffioelkens = ravioli = gevulde deegkussentjes; zieden = koken; hamelen = gecastreerd mannelijk schaap = mannetje van de Ovis aries; cappoen = gecastreerde haan = Gallus gallus domesticus; alsse = als ze; smoute = vet; parmesaen = parmesaanse kaas]

folio 11^r recept 32

Taerte van peeren oft appelen

Nempt peeren die zoet sijn de beste
scheltse ende suiijvertse wel van
clockhuijsen, zijjse claer snijtse

42 folio 11^r recept 32

[scheltse = schil ze; suiijvertse = maak ze schoon; zijjse = zijn ze; snijtse = snijd ze]

folio 11^v recept 32 vervolg
in cleene rondeelkens, ende zijne
groot snijtse in dunne cleene
stuckxkens, dan maeckt deech
met blomme IJ doijers van eijeren
verssche boter, ende een luttel
water, dan roltse wel dunne
ende doet in't deech wat soffraens
om couleur te geven, dan doeter
inne de peeren met verssche
boter oft merch in cleene stuckxkens
corenten, canneel, een luttel
gembers, gepoeijert, ende suiijcker
gestampt, ende dan dechtse met
t'selve deech ende doetse in den oven
oft in de panne backen, ende alsse
gebakken is strijktse met boter
ende doeter op canneel ende geraspt
suiijckers, t'selve doet men oock
van appelen maer daer doet men
inne meer venckel saet/

43 folio 11^v recept 32 vervolg

[cleene rondeelkens = kleine rondjes; stuckxken = stukje; dan roltse = dan rolt ze; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*; doeter = doet er; peeren = peren zijn vruchten van de perenboom = *Pyrus communis*; merch = merg; stuckxkens = stukjes; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; dechtse = maak ze dicht; doetse = doet ze; alsse = als ze; strijktse = strijkt ze; doeter = doet er; venckel saet = zaad van de venkel = zaad van de *Foeniculum vulgare*]

folio 11^v recept 33

Taerte van room

Nempt zoete appelen alsoo veel
als't u gelieft, scheeltse ende
suijvertse wel van de clockhuijsen
ende snijtse in dunne stuckxkens
ende fretsche in verssche boter
ende alsse wel morwe sijn

44 folio 11^v recept 33

[zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; gelieft = belieft, bevalt; scheeltse = schil ze; suiijvertse = maak ze schoon; snijtse = snijd ze; stuckxkens = stukjes; fretsche = bak ze; ende = en; alsse = als ze; morwe = gaar]

folio 12^r recept 33 vervolg
passeertse deur een stramijn
ende dan nempt een pinte rooms
die wel zoete zij ende doet
daerinne VIIIJ doijeren van eijers
wel geaslagen, ende doeter oock
inne suijcker ende canneel naer
dat u duncken sal soot genoegh
te zijne, ende laetet alsoo
zieden, ende als't u dunckt genoegh
te zijne, doetet van't viere altoes
wel roerende, ende als't cout is
doeter dan de appelen inne
ende legget in deech onder alleene/

45 folio 12^r recept 33 vervolg

[pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter; laetet = laat het; zieden = koken; genoegh = genoeg; doetet = doe het; viere = vuur; altoes = altijd; roerende = bezig met roeren; doeter = doet er; legget = leg het; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan]

folio 12^r recept 34

Tourte van coeijen ouijere

Nempt coeijen ouijere, die ront sijn
ende niet plat ende laetse zieden
tot dat se wel morwe zijn, dan
captse wel cleen, ende nempt
merch off verssche boter, ende doeter
Inne canneel, zuijcker, een
luttel gembers, ende corenten
mengel al wel t'samen, ende dan
legget in deech/

46 folio 12^r recept 34

[coeijen ouijere = koeienuiers; laetse = laat ze; zieden = koken; morwe = gaar; captse = kapt ze, hakt ze; cleen = klein; merch = merg; doeter = doet er; luttel = weinig; gember = gember = Zingiber officinale; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; mengel = meng; legget = leg het]

folio 12^v recept 35

Tourte van de selve

Nempt coeijen ouijeren wel gesoden
ende snijtse wel cleen, ende dan
stampse wel cleen, ende doeter
inne IJ ofte IJ eijers, geraspte
parmesaen, gember, canneel
ende wat pepers, menget al
wel t'samen ende legget in deech
onder alleene, maer dat de
panne gestreken zij met
boter, ende als se gebacken
is, doetter op geraspte
suijcker/

47 folio 12^v recept 35

[van de selve = van het zelfde; coeijen ouijeren = koeienuiers; snijtse = snijd ze; stampse = stamp ze; parmesaen = parmesaanse kaas; gember = gember = Zingiber officinale; menget = meng het; t'samen = tsamen = te samen; ende = en; legget = leg het; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan; doetter = doet er; geraspte = geraspt]

folio 12^v recept 36

Tourte van castaignien

Nempt castaignien ende laet se
zieden, ende als se wel gesoden
zijn peelt se ende suiijvert se wel
van cleene dunne schellen die der
Inne zijn ende dan stamp se
wel cleen, ende mengelt se met
room, ende wat cruijmen van
wittebroot, geraspt, ende suiijcker
naer discretie, naer dat ghij se
zoet hebben wilt, menget al

48 folio 12^v recept 36

[castaignien = tamme kastanje = vrucht van de Castanea sativa; zieden = koken; peelt = schilt, pelt. nb in het Frans betekent peler "schillen"; suiijvert = reinigt, maak ze schoon; schellen = schillen; stamp = door een op en neer gaande beweging fijnmaken; mengelt = mengt; cruijmen = (brood)krumels; discretie = onderscheidingsvermogen, oordeelkundigheid; menget al = meng het allemaal]

folio 13^r recept 36 vervolg
wel t'samen ende legget in deech
onder alleene, laetse alsoo wat
backen, dan besprencktse met
wat roosewater, strooijter
dan op wat suijckers, en[de] canneel
ende men moet dicwils daer naer
zijn dat se niet en verbrande/

49 folio 13^r recept 36 vervolg

[legget = leg het; t'samen = tsamen = te samen; onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan; laetse = laat ze; besprencktse = besprenkel ze; strooijter = strooit er; dicwils = dikwijls; zijn = zien, na zien, erop letten; niet en = niet]

folio 13^r recept 37

Tourte van gelue peen

Nempt geluwe peen ende laetse
zieden in water off hamelen
zop, ende wat zouts, tot datse
wel morwe sijn, ende dan laet
het water wel vuijtsijpen
ende stampitse wel cleene, ende doeter
Inne VI eijers, canneel, wat
geroffel nagels poijer, ende
veel suijckers, dan leghtse in
deech onder en boven/

50 folio 13^r recept 37

[gelue peen = gele wortel; geluwe = geel; ende = en; laetse = laat ze; zieden in water off hamelen = koken in water of rams bouillon; zop = nat, vocht; datse = dat ze; morwe = gaar; vuijtsijpen = uitlekken; stampitse = stamp ze; doeter = doet er; geroffel nagels poijer = kruidnagel poeder nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzgium aromaticum; leghtse = legt ze; onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden]

folio 13^r recept 38

Tourte van cappoen en smout

Nempt cappoenen vet ende stampet
wel cleene, met cruijmen van
witte broot die getempert zijn
In roosewater, ende als't wel
cleen gestampt is doeter inne
IIIJ oft v eijers, suijcker ende canneel
ende menget al wel t'samen ende legget
In deech/

51 folio 13^r recept 38

[cappoen = gecasteerde haan = Gallus gallus domesticus; smout = vet; cleene = kleine; getempert = geweekt in drank; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; doeter = doet er; menget = meng het; legget = leg het]

folio 13^v recept 39

Tourte van deech

Nempt deech, gemaect met eijers
ende boter, ende rollet wel dunne
in grootte ronde schijven, gelijk men
van ander tourten doet
ende strijcktse met verssche
gesmolten boter, dan stroijter
suijcker op, dan ploijtse in breede
ploijen, ende doeter dan weder op
suijcker, ende boter, ende ploijtse
dan wederomme, leggende altoos
boter ende suijcker tusschen elcke
ploije tot dattet al gebonden is
dan moet men se snijden in lange
smalle sneden, ende rollense d'een
snede bij d'ander reepwijs vast
aen malcanderen, beginnende
d'eerste reep wel cleen in de,
middel der pannen, ende continueren
alsoo tot aen de canten van de panne
ende laetse backen gelijk ander
tourten, ende als se gebacken is
stroijter op zuijcker ende canneel/

52 folio 13^v recept 39

[rollet = rol het; strijcktse = strijkt ze; stroijter = strooit er; ploijtse = plooit ze, vouw ze; dattet = dat het;
continueren = voortzetten; laetse = laat ze]

folio 14^r recept 40

Cleen lekkere taerkens

Nempt een pont amandelen, ende
stampse wel cleen ende al stampende
doeter die wils inne roos oft
orange water, een pont suiickers
onderhalff once canneel ende een
luttel musch, al veel t'samen
gemengelt en[de] maecket gelijk
deech, dan maeckt deech in IJ
oft IIIJ doeijers van eijers, roosewater
een luttel suiicker ende verssche
boter ongesmolten, dan rolt dat deech
wel dunne ende doeter de
spijse inne in cleen taerkens
gelijk cleen vlaeijkens, ende doetse
backen in den oven warm gelijk
als men 't broot daer vuijt doet
ende leghtse op't pampier, om
dat se niet vuijl en worden
dan nempt d'witte van twee
oft drije eijers, ende slaetse wel
zeer lange ende doeter inne
t'sap van IJ oft IIIJ limoenen ende
wat roosewater ende slaetet
soe lange tot dattet wit ende
wat dicke wort ende doeter inne

53 folio 14^r recept 40

[stampse = stamp ze; cleen = klein; doeter = doet er; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; orange water = oranjebloesemwater = destillaat gemaakt van sinaasappelbloemblaadjes; pont = pond, is een gewichtsmaat; once = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; luttel musch = weinig muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden, 1971); gemengelt = gemengd; maecket = maakt het; cleen taerkens = kleine taartjes; cleen vlaeijkens = kleine vlaaitjes; doetse = doet ze; als men 't broot daer vuijt = de broodovens werden voor het bakken met hout gestookt na het bakken van het brood was de oven dus wat afgekoeld; ende = en; slaetse = slaat ze; IIIJ = drie; limoenen = citroen = Citrus Limonum; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; slaetet = slaat het, klopt het; doeter = doet er]

folio 14^v recept 40 vervolg
suijcker wit ende seer fijn gesift
ende wel t'samen geslegen, dan
doet de taertkens vuijt den oven
ende dectse met dat witte ende
doetse dan weder in den oven
ende laetse vel backen tot dat
t'witte stijff werdt ende dan
doetse vuijt den oven/

54 folio 14^v recept 40 vervolg

[gesift = gezeefd; geslegen = geslagen, geklopt; taertkens = taartjes; vuijt = uit; dectse = dek ze af; doetse = doet ze; vel = vel; doetse = doet ze]

folio 14^v recept 41

Vleesch tourte

Nempt VI eijeren ende cloptse wel
ende nempt een hantvol jonck
waermoes, een hantvol kervel
wel cleen gescherft, ende de cruijmen
van een wittebroot, dat geweijscht
zij in goet sop, ende dan wel cleen
gebroken, ende nemen twee stucken
runtvleesch vuijten ongestoofden
hutspot van het vetste ende dat
wel cleen gecapt, ende nemen een
luttel boter, wat geraspte
kaes, wat peper, ende zout
alsoo veele als't u goet dunckt
ende menget al t'samen ende dan
In een tourt panne gedaen met
corsten onder ende boven, ende
locht aff gebacken/

55 folio 14^v recept 41

[VI = zes; cloptse = klopt ze; jonck = jong; waermoes = groente; hantvol = handvol; kervel = echte kervel = Anthriscus cerefolium; gescherft = geschaafd; cleen = klein; corsten = korst van de taart; onder ende boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden; locht = lucht]

folio 15^r recept 42

Tourte van carper

Nempt eenen carper ende treckt
't vel aff ende die graten vuijt
gesneden, ende wel cleen gecapt
ende dan in wijn gesoden ende wat
boters, als't een halff ure gesoden
heeft, dan zulder noch boter inne
doen, corenten, nagel poeijer,
peper, gember, canneel, suiijcker
ende laten dat t'samen wat zieden
ende dan in een tourt panne gedaen
met corsten onder en[de] boven, ende
vier oft vijff doeijeren van eijers
ende wat witte broot geraspt/

56 folio 15^r recept 42

[carper = karper = *Cyprinus carpio*; t vel aff = het vel af; cleen = klein; gesoden = gekookt; zulder = zal dij er = zal je er; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; nagel poeijer = poeder van kruidnagelen. nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzgium aromaticum*; zieden = koken; tourt panne = taartpan; corsten onder ende boven = veel taarten hadden in die tijd zowel een korst onder, de taartbodem, als waren bedekt met een deegkorst; onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden]

folio 15^r recept 43

Tourte van duijven sonder deech

men moet de duijven wel zieden morwe
ende dan elcke duijve in vieren gesneden
ende dan in een tourt panne geleijt
met gesmolten boter, ende dan moet men
memen VI eijren ende doen gefoogel
aff, ende cloppense wel cleen
ende nemen dan een pinte zoeten room
ende gieten dat al t'samen daer over
ende een weijnich zuijcker daer inne
laetet dan al t'samen backen, ende
als't gebacken is, zoo doet men't
vuijt, ende men snijdet in die helft

57 folio 15^r recept 43

[zieden = koken; morwe = gaar; tourt panne = taartpan; geleijt = gelegd; VI = zes; gefoogel = b.o. gevleugel; cloppense = kloppen ze; pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter; laetet = laat het; vuijt = uit]

folio 15^v recept 43 vervolg
doore ende dan met een groot
vischvaen vuijt in een scotel
oft meer, ende suijcker ende
canneel daer op, ende taillioren
daer onder in de schotele
geleijt/

58 folio 15^v recept 43 vervolg

[vischvaen = visvaan = windzak; scotel = schotel; tallioren = borden]

folio 15^v recept 44

Tourte van beete

Nempt een groote hantvol beete
bijkans halff zoo veel kervel
schervet t'samen ende cloppen drie
eijeren daer inne, het derdendeel
van eenen versschen kaes, peper,
zout, eenen ijseren lepel vol boter
het deech gemaect met water
boter ende blomme/

59 folio 15^v recept 44

[hantvol = handvol; beete = biet = beta vulgaris, hier betreft het snijbiet, dit is een soort biet waarvan het loof afgesneden werd en gegeten; bijkans = bijna nagenoeg; kervel = echte kervel = Anthriscus cerefolium; schervet = schaaft het; derdendeel van eenen versschen kaes = moeilijk in te schatten vernoedelijk circa 50 gram; ijseren lepel = ijzeren lepel; blomme = bloem, meel]

folio 15^v recept 45

Tourte van beete

Nempt een tresierbecken vol beete
en die wel stijff vuijtgedouwt
maer eerst wel cleen vuijt de
hant gesneden daer bij gedaen
een halff pont geraspte
kaes, V oft VI eijers, canneel
suijcker, peper, corenten veel
boters/

60 folio 15^v recept 45

[beete = biet = beta vulgaris, hier betreft het snijbiet, dit is een soort biet waarvan het loof afgesneden werd en gegeten; tresierbecken = vergiet; vuijtgedouwt = uit gedouwt; stijff = vast, stevig; cleen = klein; vuijt = uit; pont = pond, is een gewichtsmaat; V = vijf; VI = zes; corenten = krenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland]

folio 16^r recept 46

Tourte van appelen

Nempt een dosijn holeersen ende
captse wel cleen doet doet daer inne
VI doijeren van eijers roosewater
een vierendeel gestoote amandels
een goet deel canneels, gember
rensschen wijn, ende doet al
onder een wel geruert, ende
dan legget in deegh zonder
decksel boven/

61 folio 16^r recept 46

[dosijn = twaalf; holeersen = zoete appels, ook hoolaart genoemd; captse = kapt ze, hakt ze; cleen = klein; VI = zes; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; vierendeel = kwart pond, is een gewichtsmaat; gestoote = fijngemaakt; rensschen wijn = rijnwijn of zure wijn; gember = gember = Zingiber officinale; geruert = geroerd; legget = leg het; decksel = deksel]

folio 16^r recept 47

Specktourte

Nempt een hallf pont speck vet
ende mager, onder een, dat wel
morwe gesoden, ende cleen gecapt
de cruijmen van een wittebroot
ende geweyjckt in't zop daer speck
inne gesoden is, ende dat t'samen
deur een geruert, ende doet
als dan daer inne 7 doijeren van
eijeren ende een vierendeel geraspten
hollantschen kaes, een vierendeel
corenten, een half loot canneels

62 folio 16^r recept 47

[pont = pond, is een gewichtsmaat; onder een = door elkaar; morwe = gaar; gesoden = gekookt; cleen gecapt = klein gekapt; gesoden = gekookt; deur een geruert = door elkaar geroerd; vierendeel = kwart pond, is een gewichtsmaat; hollantschen kaes = hollandse kaas; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; loot = 1/32 pond of 1/2 ons, is een gewichtsmaat]

folio 16^v recept 47 vervolg
suijcker, roosewater, ende een luttel
pepers, ende dat t'samen onder
een geroert ende dat in deech
geleijt zonder decksel, van deegh
met vier onder en boven/

63 folio 16^v recept 47 vervolg

[luttel = weinig; onder = onderkant; onder een geroert = door elkaar geroerd; geleijt = gelegd; zonder decksel van deegh = dus alleen onder deeg en niet er boven op de taart; met vier onder en boven = met vuur onder en boven de taartpan]

folio 16^v recept 48

Runt vleesch tourte

Nempt twee oft drie stucken
runtvleesch gesoden vuijt een
hutspot die niet gestooft
is, die veel cleene gecapt
nempt de cruijmen van een
wittebroot, ende die in zoet
vleesch sop geweiijckt, ende dat
onder een geroert, daerinne
gedaen, 5 oft 6 eijers, corenten
van t'selve vet van den hutspot
off boter, peper ende foillie
ende dat t'samen onder een gedaen
ende geroert, ende in deech geleijt
onder ende boven/

64 folio 16^v recept 48

[gesoden = gekookt; vuijt = uit; hutspot = gerecht van vlees en groente; cleene = kleine; gecapt = gehakt; vleeschsop = bouillon; onder een geroert = door elkaar geroerd; corenten = krenten zijn gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; foillie = foelie; deech = deeg; geleijt = gelegd; onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden]

folio 17^r recept 49

Om een tourte groen te maecken

Nempt VI eijers, een vierendeel
versschen kaes, brekent onder
de eijeren, een uperken room
groen cruijt een hantvol
spinagie daer onder peper,
canneel, suijcker onder met
corsten in stede van kaes
nemen geraspt wittebroot
ende wat roosewater onder
met corsten oft amandelen/

65 folio 17^r recept 49

[VI = zes; vierendeel = kwart pond, is een gewichtsmaat; versschen kaes = verse kaas, waarschijnlijk witte kaas, jonge kaas, kwark; brekent = breek het; eijren = eieren; uperken = inhoudsmaat = een halve pint; groen cruijt = groene groente en/of kruiden; spinagie = spinazie = *Spinacia oleracea*; in stede van = in plaats van; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de *Rosa gallica*; corsten = korst van de taart]

folio 17^r recept 50

Om sweem te stoven

Nempt het sweem ziedet eerst
nempt de castaignen tacxkens
van roosemarijn, laurier bladeren
gember, peper, zout boter ende
hamelen zop ende laetet t'samen
stoven ende wat wijns daer bij
gedaen/

66 folio 17^r recept 50

[sweem = poel- of houtsnip, waterhoen, wulp of eend = hier waarschijnlijk taling; ziedet = kook het; castaignen = tamme kastanje = vrucht van de *Castanea sativa*; tacxkens = takjes; laurier bladeren = lauwrierblad = blad van de lauwrierboom = *Laurus nobilis*; hamelen zop = rams bouillon; laetet = laat het]

folio 17^r recept 51

Om merch sop te maecken

Nempt merch, wijn corenten

67 folio 17^r recept 51

[merch = merg; sop = sap, nats; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland]

folio 17^v recept 48 vervolg
canneel ende suijcker, dat gegoten
op gescherft wittebroot als't
t'samen gesoden is/
68 folio 17^v recept 48 vervolg
[gegoten = voltooid deelwoord van gieten; gescherft = geschaafd]

folio 17^v recept 52

Om spreeuwen te stoven

Nempt vleesch sop groen cruijt
gescherft wat gembers, verjijs
een luttel steckelbesien ende wat
versch speck cleen geteerlinckt
ende dit t'samen met de spreeuwen
gestooft, maer sij moeten eerst
in schoon water gesoden wesen/

69 folio 17^v recept 52

[spreeuwen = spreek = Sturnus vulgaris; vleesch sop = bouillon; groen cruijt = groene groente en/of kruiden;
gescherft = geschaafd; verjijs = sap van de onrijpe druif; luttel = weinig; steckelbesien = kruisbes ook wel
stekelbes = Ribes uva-crispa; geteerlinckt = in dobbelsteentjes; gesoden = gekookt]

folio 17^v recept 53

Om vincken te stoven

Nempt zoet sop oft water, boter
aijjuijn, roosemarijn ende gember
ende laetet t'samen op zieden
daer bij gedaen vincken/

70 folio 17^v recept 53

[vincken = vink = Fringilla coelebs; zoet sop = zoete bouillon, waarvan is niet duidelijk; aijjuijn = ajuin of ui =
Allium cepa; roosemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis; zieden = koken]

folio 17^v recept 54

om campernoilen te stoven

Nempt de campernoillen als se
schoon gemaect sijn ende gewasschen
dan zoo drooge zonder sop in een
schotel op t'vier geset ende
gietent vuijl sop aff, ende
doender vleesch zop, boter

71 folio 17^v recept 54

[campernoillen = paddestoelen; vier = vuur; gietent = giet het; vuijl = vuil; sop = sap, nats; doender = doe er;
vleesch sop = bouillon]

folio 18^r recept 54 vervolg
olie ende peper inne, ende scherven
basilicom, petercelie inne
ende acht er naer wat druijven/

72 folio 18^r recept 54 vervolg

[scherven = schaven; basilicom = basilicum, koningskruid = *Ocimum basilicum*; petercelie = peterselie = *Petroselinum crispum*; acht er naer = let er op; druijven = lezing onzeker]

folio 18^r recept 55

Om een truijte te stoven

Nempt de truijte ende snijt en met
platte sneden, gelijk men den
salm snijt, ende wasschten wel
schoon, leghsten in eenen
stoffpot daer inne gedaen wijn
boter corenten, canneel,
geimber, ende latense alzoe
stoven, als sij bijkans genoeg
gestooft is, daer bij gedaen
eenen doijer van een eij, wel cleen
gebroken, ende suiijcker, een
luttel azijns, ende dan ter tafel

73 folio 18^r recept 55

[truijte = forel = *Salmo trutta fario*; salm = zalm = *Salmo salar*; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; geimber = gember = *Zingiber officinale*; latense = laten ze; bijkans = bijna nagenoeg; luttel = weinig]

folio 18^r recept 56

Blanc mangier

Nempt eenen cappoen, ende pluckt,
die terstont als hij gedoot is
ende laeten zieden, ende als hij wel
gesoden is neemt niet dan
't witte ende pluckt al cleene
gelijck draeijkens stamp dan

74 folio 18^r recept 56

[blanc mangier = blanmanger; cappoen = gecasteerde haan = *Gallus gallus domesticus*; zieden = koken; gesoden = gekookt; pluckt = pluk het; draeijkens = draadjes]

folio 18^v recept 56 vervolg
een goet deel amandels wel
cleen met de cruijmen van een
wittebrood, legget in eenen
nieuwen aerden pot met water
ende veel suiickers, laetet zieden,
een halff ure lanck dan
passeret deur een stramijn
met de amandels ende wat blomme
van rijs ende roosewater, ende stellet
te zieden op t'vier, ende als't begint
te zieden doeter inne dat gepluckte
witte van den cappoen, ende laetet
alsoo zieden tot dattet dicke ende
hard wert, roerende altoos
dattet niet en verbrande ende
als't cout is snijdet in stucken
ende legget in schaelen ende
daer op geraspte zuijcker/

75 folio 18^v recept 56 vervolg

[legget = leg het; nieuwen aerden pot = nieuwe aardenwerken pot; laetet zieden = laat het koken; passeret deur een stramijn = doe het door een zeef; stellet = stel het, zet het; zieden = koken; doeter = doet er; laetet = laat het; dattet = dat het; altoos = altijd; dattet = dat het; niet en = niet; verbrande = verbrand; snijdet = snij het; legget in deech = leg het in deeg]

folio 18^v recept 57

**Blancq mangier om te leggen
op gesoden cappoen**

Nempt witte van wel gesoden
cappoenen, stampt dat zeer
cleene met cruijmen van wittebrood
ende blomme van rijs, een goet
deel amandelen zeer cleene

76 folio 18^v recept 57

[blancq mangier = hier uit het Frans, van oorsprong middeleeuws recept waarvan Arabische herkomst wordt vermoed; cappoen = gecasteerde haan = Gallus gallus domesticus; gesoden = gekookt; cleene = kleine; blomme van rijs = rijstbloem, rijstemeel]

folio 19^r recept 54 vervolg
gestampt passeret al deur
een stramijn, roosewater ende
suijcker, ende laetet alsoe zieden
in water tot dattet u genoeg
dunckt, ende dattet wat dicke
werdt, doetet dan van 't vier
ende gietet in de schotelen op
de gesoden cappoenen, ende
daer op graenkens van grenaet
appelen/

77 folio 19^r recept 54 vervolg

[passeret deur een stramijn = doe het door een zeef; laetet = laat het; zieden = koken; dattet = dat het; genoeg = genoeg; dattet = dat het; doetet = doe het; gietet = giet het; graenkens van grenaet = pitjes van de granaatappel]

folio 19^r recept 58

Lettuwen van deech

Nempt de schoonste ende fijnste
blomme die gij vinden meucht
ende maeckter aff deech met
een eij boter, water, een luttel
soffraens, ende zout dan rollet
wel dunne, maekt daer aff lettuwen
off eenige ander gentillesse ende fretse
in de zoetste olie die gij krijgen meucht
ende laet de olie wel vuijt zijpen
ende dan giet er op gesmolten boter/

78 folio 19^r recept 58

[letuwen = sla = *Lactuca sativa*; vinden meucht = vinden kan; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*; rollet = rol het; gentillesse = klein voorwerpje van suiker dat bij een feestelijk etentje ter taferversiering dient; fretse = bak ze; meucht = mag; zijpen = uitlekken; vuijt = uit]

folio 19^r recept 59

Spaensche pap

Nempt 6 oft 7 doijeren van eijers
blomme van rijs, room oft zoete

79 folio 19^r recept 59

[spaensche pap = spaanse pap; blomme van rijs = rijstbloem, rijstemeel]

folio 19^v recept 59 vervolg
melck, roosewater ende suiijcker
ende maeckt daer aff pap, ende
zettet op t'vier in eene schoonen
ketel, roerende altoos tot
dattet dick werdt, dan recht se
in schaelen ende stroijter op
zuiijcker/

80 folio 19^v recept 59

[zuiijcker = suiijcker = suiker; zettet = zet het; t'vier = het vuur; ketel = ketel; altoos = altijd; dattet = dat het; stroijter = strooit er]

folio 19^v recept 60

Peveroen

Nempt wittebroot oudtbacken
van eenen dach ende snijdt de corsten
aff, snijdt dan de cruijmen in
dunne sneden, ende roostse op den
roostere tot dat se wel geroost
zijn zonder branden, lecht se te
tempereren in rooden wijn van
alicante oft anderen wijn van
hoogen coleure, eenen nacht | dan
't sanderdaechs stampet wel
cleene, ende passeret deur eenen
stramijn met den selve wijn
ende doetet op't vier altoos
roerende, zonder ophouden tot
datter genoeg gesoden is, ende
doeter claere suiijcker sijroop
inne, ende orange sop canneel
groffelnagels, poeijer, ende
noten muscaten, ende laetet

81 folio 19^v recept 60

[peveroen = b.o. naam van een gerecht; ende = en; roostse = rooster ze; roostere = rooster; branden = branden of aanbranden; temperen = in vloeistof te weken leggen; alicante = Alicante in Spanje; hoogen coleure = b.o. sterk gekleurd; stampet = stamp het; cleene = kleine; ende = en; passeret deur eenen stramijn = doe het door een zeef; stramijn = zeef; altoos = altijd; op't vier = op het vuur; datter = dat er; doeter = doet er; claere = helder maken; orange sop = sinaasappelsap; groffelnagels = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; noten muscaten = noten van de muskaatboom = Myristica fragrans; laetet = laat het]

folio 20^r recept 60 vervolg
zieden tot dattet dick weerd
ende dattet niet meer en smake
naer 't broot, dan rechtet in
schotelen, ende steckter op witte
pingelen, gesuijckert off
ongesuijckert zoe gij wilt/

82 folio 20^r recept 60 vervolg

[zieden = koken; dattet = dat het; weerd = wordt; niet en = niet; en niet = niet; rechtet = maak het gereed;
pingelen = pijnboompitten = vruchtjes van de pinus pinea]

folio 20^r recept 61

Naten

Nempt X off XII gelten zoete
melck, ende settet op t'vier in een
schoonen ketel, ende doeter inne
t'witte van vier eijers wel
geslagen, ende laetet lange
zieden, dan doetet van viere ende
legget in XX teelen van aerde
daert coudt is, maer niet in den
wint daer sal opcomen een
velleken, ende als't u dunckt dattet
stijff genoeg is zoe zettet
op een tenne tallioore, ende daer op
suijcker ende roosewater ende
dan weder een velleken ende dan
weder suijcker ende rooswater
also continuerende tot XVIII
oft XX reijsen toe/

83 folio 20^r recept 61

[X = tien; XII = twaalf; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; settet = zet het; t'vier = het vuur; zieden =
koken; doetet = doe het; legget = leg het; teelen = teilen; daert = daar het; miet; velleken = velletje; dattet = dat
het; zettet = zet het; tenne tallioore = tinnen bord; continuerende = voortzettende; XVIII = achttien; XX =
twintig; reijsen = keren]

folio 20^v recept 62

Vlaeijen in schotelen

Nempt om een cleene schotele Iij
doeijeren van eijers, een halff
pinte zoete melckx, een lepel
vol fijne blomme, in de welcke
ghij mengelen sult, canneel
noten muscaten, ende suijcker, ende
dan doetet in de melck al
schoonkens wel roerende, dan
gietet in de schotele, die gij
stellen sult op een drievoet
met vier daer onder, ende dect
de schotele met een decksele
van een tourt panne met vier
daer op, ende laetet alsoo backen
tot dat de vlaeije stijff is
die wilt doeter oock in corenten
maer die moet men daerinne doen
als de vlaeije maer halff gebacken
is, ende als se gebacken is
doeter op canneel ende
suijcker, ende doet off steeckt
daer inne dadels gesneden in
langhe dunne stuckxkens/

84 folio 20^v recept 62

[vlaeije = vlaai; cleene = kleine; pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter; blomme = bloem, meel; mengele = menge; dan doetet = dan doet het; schoonkens = tamelijk schoon; gietet = giet het; stellen = zetten, stellen; vier = vuur; tourt panne = taartpan; vier = vuur; laetet = laat het; doeter = doet er; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; doeter = doet er; dadels = vruchten van de dadelpalm = Phoenix dactylifera; stuckxken = stukje; sieden = koken]

folio 20^v recept 63

Griffioelkens

Nempt gepelde amandelen, noten

85 folio 20^v recept 63

[griffioelkens = b.o. titel van een gerecht nb griffioen is een fabeldier half roofvogel half leeuw, het verband is twijfelachtig WNT; noten = hier vruchten van van de nootmuskaatboom = Myristica fragrans]

folio 21^r recept 60 vervolg
ende soete appelen wel geschelt ende
stampet al wel cleene, ende
doeter inne wat venckel saets
ende canneel, ende leghtse in deech
In cleene roffioelkens, ende fretse
In olie van olijven die zoete is,
ende alsse genoegh gebacken zijn
laetse de olie wel vuijt sijpen
dan leghtse in gesmolten boter oft
honichs ende trecktse wel vuijt, ende
leghtse in een schoon aerden pot
ende sullen zoo goet blijven 9 oft 10 dagen/

86 folio 21^r recept 60 vervolg

[soete appelen = zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; geschelt = gescheld; stampet = stamp het; doeter = doet er; venckel saet = zaad van de venkel = zaad van de Foeniculum vulgare; leghtse = legt ze; cleene roffioelkens = ravioli = kleine gevulde deegkussentjes; fretse = bak ze; alsse = als ze; laetse = laat ze; vuijt sijpen = uitlekken; leghtse = legt ze; honichs = honing; trecktse = trekt ze; vuijt = uit; leghtse = legt ze]

folio 21^r recept 64

Eijcken lombaert

Nempt al soo veel doijeren van
eijeren wel geslagen als lepels
vol witten wijn, canneel, suijcker
ende roosewater, ende laetet
al soo t'samen zieden tot dattet
dick wert, maer t'moet
altoos geroert sijn, zonder
ophouden, oft t'soude verbranden/

87 folio 21^r recept 64

[eijcken lombaert = eiergerecht uit Lombardije middeleeuws van oorsprong; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; laetet = laat het; zieden = koken; dattet = dat het; wert = word; altoos = altijd; ophouden = stoppen]

folio 21^r recept 65

Marsepein

Nempt amandels laetse weijcken
in regenwater, ende dach ende eenen

88 folio 21^r recept 65

[laetse = laat ze; weijcken = weken; regenwater = water uit de regenton]

folio 21^v recept 62 vervolg
nacht dan scheltse ende stampse
zeer cleene, ende om een pont
amandels moet men nemen een
pont zuijckers ende roosewater
ende maecken daeraff deech
ende spreijen dat op auwelkens ende
laetse backen in den oven, oft
in de panne, maer dat die gestreken
zij met olie van zoete amandels
ende als zij halff gebacken is
doet daer op 't witte van eijers
roosewater, ende suijcker wel
cleene gestampt, ende t'samen
wel geslagen, ende strijckt
dat dicwils daerop, ende als't
hardt wert doetet van viere/

89 folio 21^v recept 62 vervolg

[scheltse = schil ze; stampse = stamp ze; cleene = kleine; pont = pond, is een gewichtsmaat; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; spreijen = (uit)spreiden; auwelkens = ouwel, ook wel eetpapier; laetse = laat ze; cleene = kleine; gestampt = fijngemaakt; wert = wordt; doetet van viere = haal het van het vuur]

folio 21^v recept 66

Cleene waffelen

Nempt van de fijnste ende schoonste
blomme, die gij vinden meucht
ende een oft twee eijers, witte
wijn, roosewater, wat warm
water, wat versche boter
veel zuijcker, canneel, ende
luttel, gember, ende dan
backse in cleene ijsers/

90 folio 21^v recept 66

[cleene = kleine; blomme = bloem, meel; meucht = mag; cleene ijsers = klein wafelijzer; backse = bak ze]

folio 22^r recept 67

Groote wafelen

Nempt witte blomme room warm
ende verssche gesmolten boter ende gist van
bier, menget al wel t'samen, tot dat de
blomme wel geincorporeert is, dan doeter
inne X of XII doijeren van eijers die se niet
soo costelijck maken en wilt, doetet wit van de
eijers mede inne, ende niet dan melck, ende
laetet alsoo bij den viere, IIJ of IIIJ uren eer men se
bact op dat se te bat verheffen zoude/

91 folio 22^r recept 67

[blomme = bloem, meel; menget = meng het; blomme = bloem, meel; doeter = doet er; geincorporeert = een nieuw (onder)deel invoegen bij een bestaande verzameling, hier goed er door gemengd; X = tien; XII = twaalf; die se niet soo costelijck maken = die ze niet zo kostbaar maken; doetet = doe het; laetet = laat het; IIJ = drie; IIIJ = vier; bat = goed. nb bat = beter vmnw]

folio 22^r recept 68

Cleene wafelen geseijt bastoncellij

Nempt witte blomme, ende maeckter deegh aff
met warm water, ende veel suijckers ende annijs,
een oft twee eijers ende wat verssche boter, ende dan
rollet in veele cleene rollecken, ende dunne, ende
bactse in een cleen ijser gel[ijck] cleene waeffel=
kens oft oublijen/

92 folio 22^r recept 68

[bastoncellij = b.o. mogelijk Bastogne in de Ardennen, of uit het Italiaans staafjes; annijs = vruchten van de anijsplant = Pimpinella anisum; blomme = bloem, meel; rollet in veele cleene rollecken = rol het in kleine rolletjes; bactse = bakt ze; ijser = wafelijzer]

folio 22^r recept 69

Wafelen van amandels

Nempt gepelde amandelen, ende wel cleen gestampt
ende doeter inne vijff oft VI eijers wat blom
van rijs, roosewater suijcker, ende een luttel
versche boter, ende bactse in ijsers gelijk de
groote wafelen/

93 folio 22^r recept 69

[cleen = klein; gestampt = fijngemaakt; blom van rijs = rijstbloem; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; VI = zes; doeter = doet er; luttel = weinig; bactse = bakt ze]

folio 22^r recept 70

Appelpap

Nempt zoete appelen geschelt ende snijtse
in vierendeelen, laetse wel zieden in witte

94 folio 22^r recept 70

[zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; geschelt = gescheld; snijtse = snijd ze; vierendeel = kwart pond, is een gewichtsmaat; laetse = laat ze; zieden = koken]

folio 22^v recept 70 vervolg

wijn, ende dan passeertse deur een stramijn met roose water twee oft drie eijers, doeter dan inne veel suijcker ende canneel ende een luttel gember, ende wat versche boter ende dan stellet weder op t'vier tot dattet genoeg gesoden is/

95 folio 22^v recept 70 vervolg

[passeertse = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; luttel gember = weinig gember; stellet = stel het, zet het; t'vier tot dattet = het vuur tot dat het; gesoden = gekookt]

folio 22^v recept 71

Appelen gefret

Nempt soete appelen gepelt snijtse in dunne rondeelkens dan maeckt een papken van ijers ende blom, wat dicke, dan wentelt die appelen wel daer inne ende fretse in versche ongesouten boter/

96 folio 22^v recept 71

[gefret = gebakken; soete appelen = zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée; gepelt = gepeld, geschild; snijtse = snijd ze; rondeelkens = rondjes; papken = papje; ijers = eieren; blom = bloem, meel]

folio 22^v recept 72

Amandel melck

Nempt gepelde amandelen ende stampse wel cleene dan nempt cruijmen van een wittebroot ende ziedet in water passeret met de amandelen deur een stramijn, met 't selfste water daer't broot inne gesoden heeft al warm ende maecket alsoo dicke als gij wilt ende dan laetet zieden, ende doeter inne suijcker ende roosewater ende als men't eeten wilt men doeter inne wat geroost wittebroot/

97 folio 22^v recept 72

[ziedet = kook het; passeret deur een stramijn = doe het door een zeef; maecket = maakt het; laetet = laat het; zieden = koken; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; geroost = geroosterd]

folio 22^v recept 73

Boter van amandelen

Nempt amandel melck als hier boven maer dat het dicke zij ende laetet zieden, dan doet in eenen schoonen witten doeck, ende laetet daer deur zijpen eenen nacht ende t'sanderdaechs besiet oft dicke werdt, dan doeter inne suijcker, ende roosewater, ende dan maeckter aff brookens/

98 folio 22^v recept 73

[laetet = laat het; zieden = koken; zijpen = uitlekken; besiet = bekijk; doeter = doet er; brookens = broodjes]

folio 22^v recept 74

Geleije van vleesch

Nempt twee gelten van de besten rijnschen wijn, eenen pot bastaert, een pint malvesee, ende eenen croes stercken azijn, ende doet al in eenen nieuwen schoonen pot, verleijt, dan nempt een verckens hoofd IIIJ voeten

99 folio 22^v recept 74

[geleije van vleesch = gelei van vlees; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; rijnschen wijn = rijnwijn of zure wijn; pot = inhoudsmaat = pot = 2 pinten = ca 1,4 l; bastaert = zoete wijn; pint = inhoudsmaat = circa 0,7 liter;

malvesee = een zoete Griekse wijn oorspronkelijk afkomstig uit Monemvasia; croes = inhoudsmaat = kroes = 2 pinten; stercken azijn = sterke azijn met hoog percentage azijnzuur; verleijt = op een andere plaats gelegd]

folio 23^r recept 74 vervolg

IJ ooren, ende den steert vier hamelen oft calffsvooten
om dat se te stijver zijn zoude ende zietet al met de voorseijde
wijns, altoos schuijmende tot datter geen schuijm meer en
is ende als 't veel gesoden heeft, een ure nempter dicwils
aff een luttel op een tennen tallioor oft saucier, ende
stellet daer 't cout is in de locht, ende als 't vast werden
sal gelijk geleije, doetet van de viere, ende doet
al 't vleesch vuijt, ende dan doet t 'sop in een schotel off
Nieuwe teele, ende laetet alzoergerens eenen nacht daer 't cout
Is, en t 'sanderdaeghs met eenen silveren lepel, nempt al dat
gestelpelt vet datter boven op licht aff alsoe naer als ghij
cont, dan doet weder in eenen andere nieuwen pot ende
doeter inne een goet deel canneels van de besten peper,
luttel noten muscaten, foillie, wat saps van limoenen
redelijck suijckers ende een luttel soffraens, ende dan als 't
gesoden sal hebben omtrent een ure, laetet wat vercoelen,
dan passeret deur een wit laken sackxken, met
wat werck, daer inne, ende als 't al gepasseert is, doetet
in de schotele, ende als 't begint cout te werden doeter
inne gepelde amandelen die geweest hebben eenen dach
ende eenen nacht in cout water, die wilt doeter oock
inne vleesch gesneden in cleene stuckxkens, oft t 'wit
van eene cappoen, ende als 't begint vast te werden
men doeter aen de canten laurier bladeren sommige
die en doender geen soffraen, noten muscaten, noch
foillie inne/

100 folio 23^r recept 74 vervolg

[vier = vuur; hamelen = besneden mannelijk schaap = mannetje van de Ovis aries; zietet = kookt het; altoos = altijd; datter = dat er; geen en = geen; en niet = niet; tennen tallioor = tinnen bord; saucier = sauskom (eigenlijk een sauciere); stellet = stel het, zet het; locht = lucht; geleije = gelei; viere = vuur; vuijt = uit; teele = teil; laetet = laat het; gestelpelt = b.o. gestapeld; datter = dat er; weder = weer; luttel = weinig; noten muscaten = noten van de muskaatboom = Myristica fragrans; saps van limoenen = sap van een citroen = Citrus Limonum; ontrent een ure = ongeveer een uur; laetet = laat het; passeret = doe ze door een zeef; laken sackxken = een zakje vervaardigt van dichtgeweven wollen stof; doetet = doe het; doeter = doet er; stuckxkens = stukjes; cappoen = gecastreerde haan = gecastreerde Gallus gallus domesticus]

folio 23^r recept 75

Geleije zonder vleesch

Nempt eenen pot renschen weijn IIIJ oncen fijn canneels,
wat gebroken, IJ oncen galigaen ende die wilt een luttel
gembers ende IJ ponden suijckers, van cannarie van

101 folio 23^r recept 75

[pot = inhoudsmaat = pot = 2 pinten = ca 1,4 l; renschen wijn = rijnwijn of zure wijn; oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; galigaen = galigaan = Alpinia galanga officinalis; luttel = weinig; gember = gember = Zingiber officinale; ponden = pond, is een gewichtsmaat; suijckers van cannarie = suiker van de canarische eilenden]

folio 23^v recept 75 vervolg

t'witste ende beste, dat men vinden can, gestooten
ende al t'samen geleijt te temperen in de wijn in
een steene canne off een gelas wel twee dagen
lanck, ende dan laetet passeren oft zijpen deur
een witte laken cause of sackxkens, twee reijzen
sommige doender inne 3 oft 4 druppelen melckx
want men seght datse te claerder daer mede
wert, ende al druijpende nempt van de wijn, ende
doetet al opt vier met twee oncen huijsblat ende
deckt wel, ende als't wel al gesmolten is, zoo passeret
deur een schoon doeck, ende dan doettet in de geleije
ende rechtse in schaelen off in cleene schotelen alsoe
gij wilt ende laetse cout werden, ende wilt ghij se
gecleurt hebben, nempt zwerte carotes, ende
zieden metten wijn/

102 folio 23^v recept 75 vervolg

[temperen = in vloeistof te weken leggen; steene canne = stenen kan; gelas = glas; laetet passeren = laat het door
een zeef gaan; zijpen deur = uitlekken door; witte laken = witte dichtgeweven wollen stof; cause = kous, sok;
sackxkens = zakjes; huijsblat = vislijm; passeret = doe ze door een zeef; deur een schoon doeck = door een
schone doek; doettet = doet het; laetse = laat ze; zwerte carotes = zwarte wortelen = daucus carota ssp. sativus
var. atrorubens Alef; metten = met den; zieden = koken]

folio 23^v recept 76

Suckeriven

Nempt een pont suijcker, een uperken roosewaters IIIJ
oncen verssche ongesouten boter, VI eijers fijne blom
alsoo vele alst u goet dunckt, menget al wel t'samen
ende maeckter aff deech, als deech van broodt, dan
maeckt er aff cleene dunne rollekens oft ronde
ringen oft ander gentillesse, ende dan backt se in den
oven, oft in de tourt panne soo gij wilt/

103 folio 23^v recept 76

[suckeriven = b.o.; uperken = inhoudsmaat = een halve pint; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van
bloembladeren van de Rosa gallica; IIIJ = vier; oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; blom = bloem,
meel; alset = als het; maeckter = maakt er; cleene = kleine; rollekens = rolletjes; gentillesse = klein voorwerpje
van suiker dat bij een feestelijken dis ter taferversiering dient; tourt panne = taartpan]

folio 23^v recept 77

Muscardins

Nempt VI oncen canneels, wel fijn gestampt,
een halff once foillie gestampt, een halff once gember
een halff once nagel poeijer, IJ ponden schoon wit
suijckers al wel gestampt IIIJ oncen verssche

104 folio 23^v recept 77

[muscardins = naam van een broodje; VI = zes; oncen = ons; foillie = foelie; half once = ons = 1/32 pond, is een
gewichtsmaat; nagel poeijer = poeder van kruidnagelen, nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom
= Syzgium aromaticum; IJ = twee; ponden = pond, is een gewichtsmaat; IIIJ = vier]

folio 24^r recept 77 vervolg
ongesouten boter VI eijers, een halff dragma musc
een uperken roosewater mengelt al wel t'samen, nempt
dan fijne blomme, mengelt se met alle voorseijde dingen
ende maeckter aff deech, als deech van broodt, maeck=
ter aff cleen brookens lanck oft ront, naer de
formen die daer toe sijn, ende veel geperst sijnde op
de formen leghtse in een tourt panne, ende doetse
dan al soo backen in den oven/

105 folio 24^r recept 77 vervolg

[VI = zes; dragma = medicinaal gewicht van circa 3.9 gram.; musc = muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden, 1971); uperken = inhoudsmaat = een halve pint; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; mengelt = mengt; blomme = bloem, meel; cleen brookens = kleine broodjes; formen = vormen; leghtse = legt ze; tourt panne = taartpan; doetse = doet ze]

folio 24^r recept 78

Ander muscardins

Nempt VI oncen fijn canneel een halff once
foillie een once nagel poeijer, een once gembers
een pont amandels III ponden suijcker al wel cleen
gestampt, musch een draghma een uperken roosewater
menget als wel t' samen, ende met wat fijne blomme,
maeckter aff deech VI doijeren ven eijers, een halff
pont verssche ongesouten boter, menget al wel
t' samen, ende met wat fijne blomme, maeckter aff
deech als deech van broot, dan maeckter aff wat
werck gij wilt, op formen ende backen als boven/

106 folio 24^r recept 78

[muscardins = naam van een broodje; VI = zes; once = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; nagel poeijer = poeder van kruidnagelen nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzgium aromaticum; pont = pond, is een gewichtsmaat; cleen = klein; gestampt = door op en neer gaande beweging fijnmaken; musc = muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden, 1971); draghma = dragma = medicinaal gewicht van circa 3.9 gram; uperken = inhoudsmaat = een halve pint; roosewater = rozenwater = water gedistillerds van bloembladeren van de Rosa gallica; Menget = meng het; Maeckter = maakt er; VI = zes; t'samen = tsamen = te samen; wat werck gij wilt = hoe u het wilt]

folio 24^r recept 79

Amandelaten

Nempt onderhalff lb gepelde amandelen ende alsoo
veel suijckers, een once gember, een luttel muscus
ende al wel t'samen met een uperken roosewaters
IIIJ oncen verssche ongesouten boter, VI eijers
menget al wel t'samen, ende mackter aff deech
met wat fijne blomme als deech van broot ende
maeckter aff cleen brookens oft ander werck
op formen soo gij wilt, dan laetse backen in den
oven in een tourtpanne/

107 folio 24^r recept 79

[amandelaten = b.o. titel van een gerecht; onderhalff = anderhalf; lb = pond, is een gewichtsmaat; once = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; luttel = weinig; muscus = muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden, 1971); uperken = inhoudsmaat = een halve pint; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; IIIJ = vier; once = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; VI = zes; menget = meng het; mackter = maakt er; cleen = klein; brookens = broodjes; laetse = laat ze; tourtpanne = taartpan]

folio 24^v recept 80

Stekelbesien pap

Nempt groene stekelbesien ende laetse zieden in witten wijn oft als zij wel rijpe zijn in water ende dan passeertse deur een stramijn, ende in die zij niet gesoden sijn in wijn passeertse met witten wijn dan doeter inne V oft VI eijers, wel geslagen ende veel suijckers ende canneel ende een luttel gember, dan moet men't weder stollen op't vier, ende laeten't een luttel zieden, altoos veel roerende ende dan rechten't in schaelen ende daer boven suijcker ende canneel ende die wil legget in deech ende maeckter aff taerten/

108 folio 24^v recept 80

[stekelbesien = kruisbes ook wel stekelbes = Ribes uva-crispa; laetse zieden = laat ze koken; passeertse deur een stramijn = doe ze door een zeef; doeter = doet er; V = vijf; VI = zes; geslagen = geslagen, geklopt; luttel = weinig; altoos = altijd; legget = leg het; maeckter = maakt er]

folio 24^v recept 81

Room pap

Nempt een pinte rooms zet die te zieden altoos roerende tot dat zij ziedt ende als sij een luttel gesoden heeft settet op cleen vier altoos roerende, dan moet ghij gereet hebben VII oft VIII doijeren van eijeren, zonder het wits ende wel geslagen, veel suijckers, ende roosewater oft orange water ende doet al dit in den room al ziendende, allenckxkens altoos roerende, zonder ophouden, tot dat zij dicke wert doetet dan van den viere al roerende tot dat de groote hitte deur zij, dan doetse alsoo werm in schaelen ende stroijter op canneel zeer fijn gepoijert/

109 folio 24^v recept 81

[pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter; zieden = koken; altoos = altijd; roerende = bezig met roeren; luttel = weinig; settet = zet het; altoos = altijd; ghij gereet = klaar, voor het grijpen; VII = zeven; VIII = acht; wits = het wit van het ei; ende = en; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; orange water = oranjebloesemwater = destillaat gemaakt van sinaasappelbloemblaadjes; ziendend = kokend; allenckxkens = zo meermalen; altoos = altijd; doetet = doe het; viere = vuur; doetse = doet ze]

folio 24^v recept 82

Codignat

Nempt VI lb queeappelen oft peeren, al geschelt ende wel gesuijvert van clockhuijsen ende wel schoon

110 folio 24^v recept 82

[VI = zes; lb = pond, is een gewichtsmaat; queeappelen = kweeper of kwee = vruchten van de Cydonia oblonga; geschelt = geschild; gesuijvert van clockhuijsen = klokhuizen eruit gedaan]

folio 25^r recept 82 vervolg

gewasschen, ende bij VII lb schoon wit suijckers, welcke
gij rafineren sult, te weten aldus, neemt een gelte schoon
waters, doet daer inne t' witte van drie eijers ende slaet
dan 't water met dat witte met een roeijken tot dattet schuijmt
wel zeer, ende werpt dat schuijm op t'suijcker dan stellet op
t'vier, ende als't gesoden sal hebben ontrent een vierendeel van
een ure, passeret deur eenen schoonen doeck, de vuijlicheijt
sal blijven in den doeck, dan nempt de geschelde appels oft
peeren, ende leghtse in deech helft van de gerafineerde
suijcker, ende laetse alsoo zieden tot dat se wel morwe wer=
den ende dan passeertse deur een stramijn, ende alsse al
gepasseert zijn, laetse weder zieden in d'ander helft van de
gerafineerde suijcker, ende alsoo ziedet tot dattet dick wert
altoos roerende zonder ophouden, met een ronden stock daer toe
gemaect, want anders t'soude verbranden ende sommige
sieden der mede III oft IIIJ stucks swaerte caroten om beter
couleur te geven, ende men doeter [I] oock inne een luttel
musch ende om te weten oft genoeg gesoden is leghter
dicwils wat op een tinne tallioor daer't cout is ende
werdet hert ende wel scheidt van den tinne, doeter van de
viere ende legget terstont in de dooskens off gelasekens
eer dattet cout wert/

111 folio 25^r recept 82 vervolg

[VII = zeven; lb = pond, is een gewichtsmaat; rafineren = zuiveren; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; roeijken = roetje = kleine roe = garde; dattet = dat het; ontrent = omtrent, ongeveer; vierendeel van een halff ure = zeven en een halve minuut; een ure = een uur; passeret deur eenen schoonen doeck = zeef ze door een schone doek; laetse = laat ze; zieden = koken; morwe = gaar; passeertse deur een stramijn = doe ze door een zeef; alsse = als ze; gepasseert = gezeefd; laetse = laat ze; zieden = koken; ziedet = kook het; dattet = dat het; III = drie; IIIJ = vier; swaerte caroten = zwarte wortelen = daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef; musch = muskus (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek, Leiden, 1971); leghter = legt er; tinne tallioor = tinnen bord; werdet = wordt het; viere = vuur]

folio 25^r recept 83

Om sneeuw te maken

Nempt een gelte rooms, ende t' witte van X oft XII eijers
wel stijf geslagen, roosewater ende suijcker, ende slaetet al
wel t'samen tot dattet seer schuijmt ende dit schuijm is den
sneeu leghtse dan in schalen oft op roosemarijns ofte
lauriers boomen off tackxkens/

112 folio 25^r recept 83

[sneeuw = sneeuw, hier opgeklopte room of eiwit; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; slaetet = slaat het, klopt het; dattet = dat het; leghtse = legt ze; roosemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis; lairiers boomen = lauwrierboom = Laurus nobilis]

folio 25^r recept 84

Sausissen op sijn italiaenssche

Nempt X lb vercken vleesch ende hanget ergens
daert cout is tot dattet bijcans begint te rieken

113 folio 25^r recept 84

[X = tien; lb = pond, is een gewichtsmaat; hanget = hangt het; daert = daar het; dattet = dat het; bijcans = bijna, nagenoeg]

folio 25^v recept 84 vervolg

dan doeter uijt ende suijvert wel van de vellekens, senuwen,
ende beenen, ende cappet wel cleene, ende doeder inne VIII
oncen zouts, IJ oncen pepers d'een helft geheel ende
d'ander helff gestampt, IJ oncen venckelsaet gestampt
ende wat corianders dic wil, ende menget al wel t'samen,
dat vult daer mede de darmen welcke wel schoon
gewasschen gesuijvert ende claer zijn/

114 folio 25^v recept 84 vervolg

[cappet = kap het, snij het; cleene = kleine; doeder = doet er; oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat;
gestampt = fijngemaakt; venckel saet = zaad van de venkel = zaad van de Foeniculum vulgare; coriander =
koriander = Coriandrum sativum; dic wil = b.o. die dat wil; dat = b.o. dan; menget = meng het; tsamen = t'samen
= te samen; gesuijvert = schoongemaakt; dat = b.o. dan]

folio 25^v recept 85

Vlaijen van witten kaes

Nempt witten versschen thiensschen kaes, snijdt die
in dunne stuckxkens ende laetse weijcken in zoeten
room ende nempt een kerstelinck breckt die in cleijn
stuckxkens ende laet se oock weijcken in den zelven room
omtrent IJ uren dan passeret al t'samen metten room
deur een stramijn, doeter inne noten muscaten, ende
eijers naer dat gij se groot maken wilt, ende dan leghtse
in deech gelijk men ander vlaeijen doet/

115 folio 25^v recept 85

[thiensch kaes = Tiense kaas, Tienen stad in Vlaams Brabant; stuckxkens = stukjes; laetse = laat ze; weijcken =
weken; kerstelinck = Frans brioche, zacht zoet wittebrood, waarschijnlijk hangt de naam samen met kerstbrood;
breckt = breekt; passeret = doe ze door een zeef; tsamen = t'samen = te samen; metten = met den; stramijn =
zeef; doeter = doet er; noten muscaten = noten van de muskaatboom = Myristica fragrans; leghtse = legt ze;
gelijck = als]

folio 25^v recept 86

Room kaes

Nempt IJ gelten verssche zoete melck alsoet van de
koije compt ende stellet te verwerming in eenen schoonen
ketel tot op den zode, maer en laetse niet zieden, dan
gietse in een schoon aerden teele ende laetse wat
verslaen tot dat se lauw blijft, gelijk als se van de
koije compt, ende dan doeter inne lebbe alsoo veel
als't u goet dunckt ende laetet alsoo in de hoeck van den
heerdt wel gedeckt, tot dattet vast wordt, ende dan
passeret deur een stramijn, ende als de weije vuijt is
passeret deur een fijn camerijcx doeck, met IJ eijeren
van doijeren, ende een pinte zoet room dan doeter inne

116 folio 25^v recept 86

[gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; verssche zoete melck alsoet van de koije = verse zoete melk zoals het
van de koe komt ca 37 graden Celsius; zode = kook; en niet = niet; laetse = laat ze; zieden = koken; gietse = giet
ze; laetse = laat ze; verslaen = (af) koelen (Kiliaan); lebbe = enzym uit de lebmaag van de koe; laetet = laat het;
heerdt = haard; dattet = dat het; passeret = doe ze door een zeef; stramijn = zeef; weije = wei = vloeistof die
overblijft na het kaasmaken; passeret = doe ze door een zeef; camerijcx = van Kamerijk = van Cambrai in Noord
Frankrijk; camerijcx doeck = doek van Kamerijk, naam van een stad in Noord-Frankrijk, van ouds om weefsel
beroemd. In de benaming Kamerijks doek, de naam van een fijn linnen weefsel; eijeren van doijeren = dooiers
van eieren, een overschrijffout; doeter = doet er]

folio 26^r recept 86 vervolg

wat roosewaters ende fijn geraspte zuijcker, ende dan leghtse in de vaetkens daer toe gemaect, in een stuckxken van de selve camerijcx douck, ende laetet zijpen tot dattet wat stijff wordt ende als men se eten wilt dan rechtse in een schale, ende doeter boven op fijn wit suiijker geraspt, ende gieter op wat zoete room/

117 folio 26^r recept 86 vervolg

[roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de Rosa gallica; leghtse = legt ze; vaetkens daer toe gemaect = de bakjes die hiervoor gemaakt zijn, bedoeld worden kaasvormpjes of kaasvergielijjes; stuckxken = stukje; camerijcx douck = zeef doek uit Kamerijk; laetet = laat het; zijpe = uitlekken; dattet = dat het; gieter = giet er]

folio 26^r recept 87

Soet besquit

Nempt een halff pont fijne blomme ende alsoo veele fijn stuckxkens VI eijers, de drie geheel, ende de ander niet dan de doiieren, menget al t'samen met wat anijs ende men moet dit deech wercken wel drie uren lanck, ende dan nempt auwelen leghtse in de panne, ende leght daer op dat deegh welck dunne sijn sal, als pap, ende met de panne laetet alsoo backen in den oven, ende als dat deegh sal dick oft vast worden, dan snijdt dat deegh in langhe oft viercante stuckxkens, alsoo ghij wilt, dan stroijter op suiijker, geraspt ende laetet dan vol backen/

118 folio 26^r recept 87

[pont = pond, is een gewichtsmaat; blomme = bloem, meel; VI = zes; menget = meng het; anijs = vruchten van de anijsplant = Pimpinella anisum; auwelen = ouwel, ook wel eetpapier; leghtse = legt ze; leghtse = legt ze; laetet = laat het; stuckxkens = stukjes; stroijter = strooit er; laetet = laat het]

folio 26^r recept 88

Sausissen op sijn milanoissche die men heet cernellate

Nempt verschen vleesch van hespen ende ander dat men pleegh te nemen om de sausissen ende dattet wel gesuijvert sij van de vellekens, zenuwen, ende beenkens, ende doetet snijden maer niet te cleen ende om XX lb vleesch moet gij nemen XV oncen zouts, II oncen en halff pepers halff gestooten smout van liessche cleen gesneden dan doetet al in een moillie ende wercket zeer/

119 folio 26^r recept 88

[milanoissche = uit Milaan in Italie; cernellate = cervelaat licht gerookte en sterk gekruide vleesworst via het Frans uit het Italiaans; hespen = hammen; dattet = dat het; gesuijvert = schoongemaakt; velleken = velletje; zenuwen = zenuwen; beenkens = beentjes; doetet = doe het; cleen = klein; XX = twintig; lb = pond, is een gewichtsmaat; XV = vijftien; oncen = ons; II = twee; smout van liessche = vet van de lies]

folio 26^v recept 88 vervolg

al soe men 't broot doet, een ure lanck bij de viere
ende decket met een schoon doeck ende houdet warm,
dan vulter de darmen mede, die omgekeert moeten zijn,
ende wel schoon gewasschen ende gesuijvert, van buijten
ende van binnen ende gedrooght, ende als se bicans vol zijn
naeijtse dan toe ende hanghtse in den roock IIJ oft IIIJ dagen
ende daer naer hanghtse elders/

120 folio 26^v recept 88 vervolg

[viere = vuur; decket = dek het toe; houdet = houd het; vulter = vult er; darmen = darmen; bicans = bijna nagenoeg; naeijtse = naait ze; hanghtse = hangt ze; IIJ = drie; IIIJ = vier]

folio 26^v recept 89

Om eenen couck te backen

Nempt een halff quartier blom, ende XII eijers, ende zoo veel
boters als u goet dunckt, ende wat gist ende werckent zoe
onder een ende legget dan op een ront bert ende laetense dan wel
locht opgaen, ende alsse wel opgegaen is, dan suldi die in
een tourt panne leggen ende wel laten backen boven ende
onder vier, ende alsse wel gebacken is snijdt die overmits
ende stekender boter inne/

121 folio 26^v recept 89

[couck = koek; quartier = inhoudsmaat = b.o. = quart = een vierde kroes = 0,35 l (Sieben Winter); VII = zeven; onder een = door elkaar; bert = bord; laetense = laten ze; locht opgaen = rijzen; alsse = als ze; boven ende onder vier = de taartpan biedt de mogelijk om onder en boven kolen aan te brengen, hier aan beide kanten; overmits = middendoor; stekender = steken der]

folio 26^v recept 90

Een venesoen pastije

Nempt rouw vleesch, ende legget in azijn IIJ oft IIIJ
daghen lanck dan geforboleert, wel gelardeert ende nemen
peper, nagel poeijer, zout, ende dan in bruijn deegh geleijt, ende in den
oven gedaen, ende als de pasteije een quartier van een ure
daer inne geweest heeft dan moet men t'locht geven, met
eenen priem ende dan den oven wel dicht toe stoppen ende
geharst roggen broot, ende dan deur gedaen met azijn, ende
vleesch sop, ende daer inne peper, nagel poeijer, zout ende
foillie ende wat roosemarijns/

122 folio 26^v recept 90

[venesoen pastije = wild pasteij; legget = leg het; IIJ = drie; IIIJ = vier; geforboleer = voorgekookt (Sieben Winter); nagel poeijer = poeder van kruidnagelen nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzgium aromaticum; geleijt = gelegd; quartier van een ure = kwartier; t'locht = tlocht = het lucht; eenen priem = een priem; geharst roggen broot = geroosterd roogebroot; vleesch sop = bouillon; foillie = foelie; roosemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis]

folio 27^r recept 91

Een pasteije van oesters

Nempt oesters vuytgedaen, ende houden t'sop wel te rade dattet niet verloren en loope, daer bij gedaen zout, boter foillie, peper verjuijs, oft lamoen, wat edel margiolaine ende roosemarijns, wat olie ende dat t'samen in een corste gedaen, ende dat gebacken in een pasteij pauw/

123 folio 27^r recept 91

[pasteije van oesters = oesterpastei; dattet = dat het; niet verloren en loope = niet verloren gaat; foillie = foelie; peper = zijn de bessen van de peper struik = Piper nigrum L.; verjuijs = sap van de onrijpe druif; lamoen = citroen = Citrus limonum; edel margiolaine = echte marjolein = Origanum majorana; roosemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis; corste = korst van de taart]

folio 27^r recept 92

Witte sause die dint tot veel soorten van spijs

Nempt gepelde noten oft amandelen ende stampt die wel cleen met venckel zaet, oft roesemarijn, zout, peper, ende de cruijmen van wittenbroot getempert in hamelen zop, ende dan stampet al wel t'samen, ende dan doeter inne wat verjuijs, oft een luttel azijns, ende wat hamelen zop/

124 folio 27^r recept 92

[gepelde noten = gepelde noten walnoten of hazelnoten; cleen = klein; venckel zaet = zaad van de venkelplant = zaad van de Foeniculum vulgare; roesemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis; getempert = geweekt in drank; hamelen zop = rams bouillon; stampet = stamp het; doeter = doet er; verjuijs = sap van de onrijpe druif; hamelen zop = rams bouillon]

folio 27^r recept 93

Sause op calffs lever

Nempt wat wijns wat verjuijs wat geraspt broot wat geheel foillie, ende boter, ende dat samen laten zieden tot dattet wel gebonden is/

125 folio 27^r recept 93

[verjuijs = sap van de onrijpe druif; foillie = foelie; zieden = koken; dattet = dat het]

folio 27^r recept 94

Fegateelen

Nempt verckens levere ende snijt die in cleen viercante stuckxkens alzo groot als okernoten ende wentelt die in gestampt venckel zaet ende peper, ende dan dectse elck met verckens net, ende steectse op een cleen spitken, ende tusschen een stuckxken lard ende een laurier blat, men moetse braden voor een cleen vier ende licht gewent, maer niet te veel gebra= den, ende men moetse eeten al warm met sop van orange appelen diet niet geloof die proevet/

126 folio 27^r recept 94

[fegateelen = naam van een gerecht met lever aan het spit geregen. nb uit het Italiaans fegatelli dat betekent levers; stuckxkens = stukjes; okernoten = walnoten = walnoten- of okernotenboom = Juglans regia; wentelt = keert; gestampt = fijngemaakt; venckel zaet = zaad van de venkel = zaad van de Foeniculum vulgare; verckens net = varkensnet is het buikvlies (peritoneum) van het varken; spitken = spitje; stuckxken lard = stukje spek; laurier blat = lauwrierblad = blad van de lauwrierboom = Laurus nobilis; moetse = moet ze; cleen vier = klein vuur; moetse = moet ze; sop van orange appelen = sinaasappelsap]

folio 27^v recept 95

Om conserve van roosen te maken

Nempt een pondt roode roosen knoppen t'wit aff gesneden ende wel cleen gestooten daer toe gedaen IJ lb zuijcker, ende soo onder een gestooten, ende zettent in de sonne te consu=meren, ende roerent alle weke eens oft twee maels omme ende alsoo maech men oock conserve van violetten, roosemarijn blomme ende andere, behalvens de conserve van 't alsem, waer toe men moet nemen tot een lb alssems vier lb suijckers/

127 folio 27^v recept 95

[conserve van roosen = rozenjam; pondt = pond, is een gewichtsmaat; IJ = twee; lb = pond, is een gewichtsmaat; gestooten = fijngemaakt; zettent = zetten het; consumeren = verrotten, verteren; roerent = roeren het; alsem = bijvoet = Artemisia vulgaris, er kan echter ook absint alsem bedoeld zijn]

folio 27^v recept 96

Om conserve van aelbesien te maken

Nempt aelbesien, stootse ende doetse deur een stramijn tot een pot nats van de aelbesien drie lb suijckers ende laeten t'samen zieden, proevet altemet in een saucier oft dick genoeg is gelijk conserve/ aes gelicx maectt men krickcruijt wijn besien, ende men moetet roeren/

128 folio 27^v recept 96

[conserve van aelbesien = aalbessenjam; stootse = stoot ze, maak ze fijn; doetse deur een stramijn = doe het door een zeef; pot nats = pot met vloeistof; lb = pond, is een gewichtsmaat; t'samen = tsamen = te samen; zieden = koken; proevet = proef het; altemet = van tijd tot tijd; saucier = sauskom (eigenlijk sauciere); genoeg = genoeg; aes gelicx = eens gelijks; krickcruijt = kersenjam; wijn besien = druiven; moetet = moet het]

folio 27^v recept 97

Om quecruijt te maken

Nempt queappelen, scheltse, ende doet de kernen vijt, ende zietse in schoon water tot dat se murwe zijn, ende doetse dan deur een gifken ende als't deur gedaen is, doeter suijcker inne ende ziedet tot dattet dick genoeg is, om in een doose te doen ende men moetet van den eersten tot den lesten roeren/

129 folio 27^v recept 97

[quecruijt = kweeperenjam; queappelen = kweepeer of kwee = vruchten van de Cydonia oblonga; kernen = pitten; zietse = kookt ze; murwe = gaar; doetse = doet ze; gifken = sifken = zeef nb er staat gifken. Bedoeld wordt kennelijk sifken, dit is een zeef; doeter = doet er; dattet = dat het; ziedet = kook het; doose = doos van spanen waarin conserven bewaard werd; moetet = moet het]

folio 27^v recept 98

Om aelbesien te confijten

Nempt een lb suijcker een uperken waters, ende het wit van een eij in het water ende dan geclopt met een

130 folio 27^v recept 98

[aelbesien = aalbes of trosbes = Ribes rubrum; lb = pond, is een gewichtsmaat; uperken = inhoudsmaat = een halve pint; geclopt = geklopt, geslagen]

folio 28^r recept 98 vervolg

roeijken zoe lange tot dattet schuijmt, ende dan dat
suijcker daer inne gedaen, ende laetent zieden, ende als't
gesoden heeft dan deur een zifken gegoten ende dan weder
op t'vier geset ende latent soo lange zieden tot dat de sirop
dick genoeg is dan de besien daer inne gedaen, ende wat
laten zieden/ desgelijckx oock kriecken/

131 folio 28^r recept 98 vervolg

[roeijken = roetje = kleine roe = garde; dattet = dat het; laetent zieden = laten het koken; zifken = zeef; vier =
vuur; latent = laten het; besien = bessen; desgelijckx = evenzo, hetzelfde; kriecken = zoete of zure kersen =
Prunus avium of Prunus cerasus]

folio 28^r recept 99

Om geleije te maken

Nempt een pot witten wijn giet in eenen pot, ende doen daer
inne een saulsier halff gepluckt ende huijsblat ende caroten
om te verwen, suijcker, gheelen canneel soo veel datter naer
smaect, ziedent samen/

132 folio 28^r recept 99

[geleije = gelei; saulsier = sauskom; huijsblat = vislijm; caroten = wortelen (Frans carottes); datter = dat er;
ziedent = koken het = kook het]

folio 28^r recept 100

Om maeijen te maken

Nempt een gelte soete melck met boter ende soffraen, ende
als't op die zode is, giet daer inne een pinte botermelckx
ende latet matten ende doeter zuijcker inne ende vrijvet
deur een tresierbecken/

133 folio 28^r recept 100

[maeijen = maden, de door de zeef gewerkte sliertjes vertonen gelijkenis met de kaas sliertjes van een kaas waar
de maden ingezeten hebben; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; soete melck = verse melk; soffraen = de
stamper uit de bloem van de saffraankrokus = Crocus sativus; als't op die zode is = aan de kook is; pinte =
inhoudsmaat = circa 0,7 liter; botermelckx = karnemelk; latet = laat het; matten = stremmen; doeter = doet er;
vrijvet = wrijf het; tresierbecken = vergiet]

folio 28^r recept 101

Om rolleckens te maken van salm

Voor drie schelen drie doijeren van eijeren ende die salm rouw
wel cleen gecapt met vleesch cruijt dan onder die doijeren
geroert vleesch cruijt ende gember, dan rollent met blom
ende nemen water, boter, zout, opgesoden daer dan
inne geleijt/

134 folio 28^r recept 101

[rolleckens = roletjes; salm = zalm = Salmo salar; schelen = b.o. schalen; vleesch cruijt = kruiden die aan het
vlees worden toegevoegd; rollent = rollen het; blom = bloem, meel; geleijt = gelegd]

folio 28^r recept 102

Om kriecken te confijten

Nempt IJ lb en een halff roij kriecken ende IJ lb een
vierendeel min suijsckers van de besten, dan sal men nemen

135 folio 28^r recept 102

[kriecken = zoete of zure kersen = Prunus avium of Prunus cerasus; confijten = in suikerstroop koken; IJ = drie;
lb = pond, is een gewichtsmaat; roij kriecken = rode kersen; IJ = twee; vierendeel = kwart pond, is een
gewichtsmaat]

folio 28^v recept 102 vervolg

een nieuwe vlacke aerde panne, ende daer toe breken
suijcker in vier oft vijff stucken ende snijden de stelen van de
kriecken halff aff ende doen dit t'samen inne panne, ende
zetten op een cleen torff vier ende laetent soo properlijc
zieden tot dattet sop dickachtich weerd/

136 folio 28^v recept 102 vervolg

[vlacke aerde panne = vlakke aardewerken pan; kriecken = zoete of zure kersen = Prunus avium of Prunus cerasus; tsamen = t'samen = te samen; cleen = klein; torff = turf; vier = vuur; laetent = laten het; zieden = koken; dattet = dat het; weerd = wordt]

folio 28^v recept 103

Om saus te maken met gesoden vleesck

Nempt gescherffde petercelie basilicom, sulcker, III
off IIII beete bladeren, zoe veel als't u goet dunckt,
XVIII oft XX amandelen, een cruijm wittebroots ende
leggen t'wittebroot te weijcke in [wijn] azijn, ende dat
t'samen gestooten/

137 folio 28^v recept 103

[vleesck = spelfout voor vleesch; gescherffde = geschaafd; petercelie = peterselie = Petroselinum crispum; basilicom = basilicum, koningskruid = Ocimum basilicum; sulcker = zurkel = zuring mogelijk veldzuring = rumex acetosa : spaanse zuring = rumex scutatus; gestooten = fijngemaakt]

folio 28^v recept 104

Om een gerechte van boonen te maken

Nempt gedroochde boonen, zietse ende doetse deur,
Nempt olie ende aijeun, ende corenten, ende laetet, t'samen
fretten, ende daer bij gedaen zoe veel boonen als't u
goet dunckt, ende dat t'samen gefret, ende soe ter
tafelen gediend/

138 folio 28^v recept 104

[gedroochde boonen = gedroogde bonen; doetse deur = doe het door een zeef; aijeun = ajuin of ui = Allium cepa; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; laetet = laat het; fretten = bakken; gefret = gebakken]

folio 28^v recept 105

Om roffiolkens te maken

Nempt warm water, daer onder een luttel
gesmolten boter ende daer mede deegh maken,
dan nempt een grotte hantvol spinagien een
vierendeel soo veel petercelie schervense wel cleen
ende cloppen een eij oft twee ende doen t'groen daer
onder, doeter dan kaes inne wat foillie, zout
peper, maer meest foillie, ende ziedense in hamelen

139 folio 28^v recept 105

[roffiolken = ravioli = gevulde deegkussentjes; luttel = weinig; grotte hantvol = een grote handvol; schervense = schaafft ze; ziedense = kookt ze; sop = sap, nats]

folio 29^r recept 105 vervolg

sop ende leggende dan in schotelen, ende stroijen der wat
kaes op, wat vets, ende eenen lepel hamelen sop ende
laetent soo stollen zonder kaes daer op te stroijen
dan als men't ter tafelen draecht zul dij't soo laten/

140 folio 29^r recept 105 vervolg

[sop = sap, nats; leggende = leggen ze; stroijen = strooien; hamelen sop = rams bouillon; laetent = laten het]

folio 29^r recept 106

Om vlaeijen te macken

Nempt een pinte room, VIII eijeren eenen tennen lepel
vol meels een luttel zouts ende suijcker zoe veel dat mer
geen blom vuijt en smaect, om die korsten eenen tennen
lepel meer dan halff vol meel, van die VIII eijeren II
oft III nemende zoe dattet dan loopen mach in de pan
datter van spijse van corsten overschiet dat doet in de
vlaije met het wit van een eije in de korsten ende in de
vlaije eenen ijseren lepel vol boters/

141 folio 29^r recept 106

[pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter; tennen = tinnen; meels = van meel, bloem hier met meel; luttel = weinig;
mer = men er; blom = bloem, meel; vuijt = uit; geen en = geen; dattet = dat het; loopen = hier vloeien; datter =
dat er; corsten = korst van de taart; vlaije = vlaai]

folio 29^r recept 107

Om saus van een gebraden gans te maken

Nempt sulcker, basilicom, een luttel
petercelie, witte broot met azijn geweyjckt/

142 folio 29^r recept 107

[sulcker = zurkel = zuring diverse veldzuring = rumex acetosa of spaanse zuring = rumex scutatus; basilicom =
basilicum, koningskruid = Ocimum basilicum; luttel = weinig; petercelie = peterselie = Petroselinum crispum]

folio 29^r recept 108

Om beulingen te maken

Nempt hamelen zop, zout, peper
ende noten/

143 folio 29^r recept 108

[beulingen = worsten; hamelen zop = rams bouillon; noten = hier notenmuskaatvruchten van de muskaatboom =
Myristica fragrans]

folio 29^v recept 109

Om lever beulingen te maken

Nempt lever die rouwe gestooten menckte met warm
vleesch sop, ende doet daerinne peper, naghel poijer,
foillie, wat geraspt wittebroot/

144 folio 29^v recept 109

[beulingen = worsten; rouwe = rauw ongekookt; gestooten = fijngemaakt; menckte = mengt ze; naghel =
kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*; poijer = poeder; foillie = foelie]

folio 29^v recept 110

Om witte broot beulingen te maken

Nempt wittebroot, wercket in cout zoete melck
ende dan deur gedaen, daer bij gedaen eijeren, soffraen
peper, noten zout ende geimber/

145 folio 29^v recept 110

[beulingen = worsten; wercket = werk het; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus
sativus*; geimber = gember = *Zingiber officinale*]

folio 29^v recept 111

Om bloetbeulingen te maken

Nempt bloedt doetet deur, gesoden aiuijn deur
gevreven daer bijgedaen geraspt broot, gedroochde
savie peper, ende nagelen/

146 folio 29^v recept 111

[bloetbeulingen = bloedworst; doetet = doe het; aiuijn = ajuin of ui = *Allium cepa*; gevreven = gewreven;
gedroochde = gedroogde; savie = echte salie = *Salvia officinalis*; nagelen = kruidnagel = zie recept 109]

folio 29^v recept 112

Om fricadellen te macken

Nempt een verckens lever ende verckens liese, die
lever sal men snijden tot langhe sneekens, ende nemen
gestooten venckel, zout ende peper, menget onder
een ende stroijent op de lever, ende telcken een stuckxken
vets, ende rollent in't net, ende stekent aen spit/

147 folio 29^v recept 112

[fricadellen = gehakt (kalfs)vlees, rond of langwerpig van vorm (Sieben Winter); liese = dubbele laag vet in de
buik van mens en dier; sneekens = sneetjes; gestooten = fijngemaakt; venckel = venkel = *Foeniculum vulgare*;
menget onder een = meng het door elkaar; telcken = teiltje; stuckxken = stukje; rollent = rollen het; stekent =
steken het]

folio 29^v recept 113

Om saus te maeken over een cabillaus hooft

Nempt het hooft eerst een wallecken opgesoden ende
laetet cout werden, ende dan gefret in bruijne
boter, nempt appelen aijeun, ende schervet cleen
ende nempt boter ende laetet murwe werden, daer
bij gedaen suiijcker azijn peper ende nagelen/

148 folio 29^v recept 113

[cabillaus hooft = kop van een kabeljauw; wallecken opgesoden = even opkoken; laetet = laat het; gefret in
bruijne = gebakken in bruine; aijeun = ajuin of ui = *Allium cepa*; schervet = schaaft het; laetet = laat het; murwe
= gaar; nagelen = kruidnagel = zie recept 109]

folio 29^v recept 114

Om fritali van kaes te maken

Nempt wat gesoden calff vleesch oft hamelen
vleesch ende snijdet cleen oft gestooten waer,

149 folio 29^v recept 114

[hamel = besneden mannelijk schaap = mannetje van de Ovis aries; snijdet = snij het; cleen = klein; gestooten = fijngemaakt; waer = ware of was]

folio 30^r recept 114 vervolg

wat kaes geraspt, eijeren, zout, peper, nagelen
meer peper dan nagelen, roeret onder een, ende
maken daer een fritali aff/

150 folio 30^r recept 114 vervolg

[nagelen = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*; roeret = roer het;
onder een = door elkaar; fritali = naam van een gerecht, betekenis fritella = beignet of flensje]

folio 30^r recept 115

Spaenssche pap

Nempt een uperken rooms, IIIJ doijeren van eijers
eenen tennen lepel vol terwen blom, zoet gesuijck=
kert ende als't ziet, dan wat roosewater daerinne
gedaen/

151 folio 30^r recept 115

[uperken = een halve pint, dit is een inhoudmaat; rooms = van (de) room; tennen = tinnen; terwen = tarwe; ziet =
kookt; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van de bloembladeren van rozen]

folio 30^r recept 116

Oblijen

Nempt halff water halff wijn ende wat boter, ende
ziet dat t'samen, laetet dan cout werden nempt
eenen halven stuijver meels twee eijeren met wit
van een eij wat roosewater, gember, suijsker, ende
temperet met den voorseijde wijn, ende water, tot
waeffelen dicker geslegen dan dan de wafelen/

152 folio 30^r recept 116

[oblijen = dunne, ronde ijzerkoek, uit tarwemeel met melk, suiker, kaneel, eieren en boter gebakken; ziet =
kookt; tsamen = t'samen = te samen; laetet = laat het; werden = worden; halven stuijver = geldsmaat = 1/40
gulden; meels = van meel; roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de *Rosa
gallica*; gember = gember = *Zingiber officinale*; temeperet = leg het in vloeistof te weken; voorseijde =
bovenstaand; waeffelen = wafelen; geslegen = geslagen, geklopt; dan dan = tweede keer ten onrechte
opgeschreven]

folio 30^r recept 117

Roffioelen van spinagie

Nempt de spinagie zietse morwe ende doutse wel
vuijt ende cleen gecapt IJ eijeren met wit geraspten
kaes, peper foillie ende boter, dit t'samen in den
deegh gedaen, ende in een tourt panne gedaen oft
in water met boter gesoden, ende dan in schotelen
gedaen daer op gestroijt geraspte kaes, oft in
stede van water hamelen sop/

153 folio 30^r recept 117

[roffioelen = ravioli = gevulde deegkussentjes; spinagie = spinazie = *Spinacia oleracea*; zietse = kookt ze; morwe
= gaar; doutse = doet ze; vuijt = uit; cleen = klein; gecapt = gehakt; foillie = foelie; tsamen = t'samen = te samen;
tourtpanne = taartpan; in stede van = in plaats van]

folio 30^v recept 118

Saus op eenen gebraden haes

Nempt boter ende maectse bruijn ende dan daerinne gegoten wijn azijn, oft anderen nempt witte, broot gescherft ende malvesee geweyckt, ende dan deur gedaen ende doent dan in de boter azijn suijcker, peper, ende nagelen ende roeret dan onder een ende laetet gesmeech sieden ende roeret tot dattet genoegh gesoden is/

154 folio 30^v recept 118

[gebraden haes gebraden haas; maectse = maakt ze; daerinne = daar in; wijn azijn = azijn van wijn gemaakt; gescherft = geschaafd; malvesee = een zoete Griekse wijn oorspronkelijk afkomstig uit Monemvasia nu voornamelijk geproduceerd in Madeira. Andere namen zijn malmseys, malvasia, malvoisie. Middeleeuws Latijn malvasia, malmasia; deur gedaen = door een zeef gedaan; doent = doen het; nagele = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; roeret = roer het; laetet = laat het; gesmeech = zacht, vettig, kneedbaar gemaakt, hier tot dat het zacht is; roeret = roer het; dattet = dat het; gesoden = gekookt]

folio 30^v recept 119

Saus op venesoen

Nempt wittebroot geharst ende in wijn geweyckt ende doent deur, daer bij gedaen boter, peper nagelen, suijcker wat dornisco om root te maken ende ziedent op/

155 folio 30^v recept 119

[venesoen = wild pastij; geharst = geroosterd; geweyckt = geweekt; doent = doe het; nagele = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; dornisco = b.o. rode kleurstof, welke precies is niet duidelijk; ziedent = kookend]

folio 30^v recept 120

Hijpocras

Nempt eenen pot wijns van allecanten ende eenen pot wijns van ancherois oft en heb dij geene wijn van allecanten die zeer root is, nempt wijn gasconij, ende ziedet in wat wit wijns wast wel stijff vuijt, oft ziedet met een uperken schoon water ende als[u] uwen tornesol wel gewasschen is, dan gieten in den wijn, ende nempt dan II lb suijckers ende doet daerinne een uperken witten wijn, oft rooden ende gietet dan op t'suijcker als't gesmolten is, maer gij moetet roeren oft t'soude verbranden, dan nempt die meeste helft van den wijn, ende giet dien in den ketel, ende dan nempt

156 folio 30^v recept 120

[hijpocras = kruidenwijn genoemd naar de griekse geneesheer Hypocrates; allecanten = alle kanten; ancherois = b.o. soort wijn; gasconij = titel van een gerecht, tevens naam voor het zuid-westen van Frankrijk; ziedet = kook het; uperken = en halve pint, is een inhoudsmaat; torneso = maurelle of tournesol of lakmoes = Croton tinctorium L.; II = twee; lb = pond, is een gewichtsmaat; uperken = inhoudsmaat = een halve pint; gietet = giet het; gesmolten = gesmolten]

folio 31^r recept 120 vervolg

IJ oncen fijn canneel en een once gember, greijn,
wat foeillie, en[de] nagelen, t'samen gestooten, ghij moet
wel meer canneel nemen, ende oock een clauwe oft meer
galligaen ende stootent cleen, ende al t'samen opzieden metten
wijn, ende suijsker, dan gietet deur eenen hijpocras
sack drie oft vier mael, tot dattet claer loopt, ende
dan als't in den sack is, dan doet den anderen wijn
daer inne oock, ende laetent al t'samen deur loopen ende
houdet warm, ende als't claer is zetten in een steenen
kruijcke ende laetet inne loopen/

157 folio 31^r recept 120 vervolg

[oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; gember = gember = Zingiber officinale; greijn = zaden van de kardemom = zaden van de Elettaria cardamomum; foeillie = foelie; nagele = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; t'samen = tsamen = te samen; gestooten = fijngemaakt; galligaen = galigaan = Alpinia galanga officinalis; stootent = stamp het, maak het fijn; opzieden metten = opkoken met de; hijpocras = kruidenwijn genoemd naar de griekse geneesheer Hypocrates; sack = zak; dattet = dat het; laetent = laat het; houdet = houd het; steenen = stenen, hier aardewerken; kruijcke = kruik; laetet = laat het]

folio 31^r recept 121

Om clarette te maken

Nempt witten wijn ende soffraen in stede
van rooden wijn ende in stede van tornesols
ende al t'selve suijsker en[de] cruijt/

158 folio 31^r recept 121

[soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = Crocus sativus; in stede van = in plaats van; rooden wijn = rode wijn; in stede van tornesols = in plaats van lakmoes]

folio 31^r recept 122

Witten hipocras

Nempt een gelte van den besten claeren wijn, drie oncen
canneel, IJ lb suijskers gember, greijn, een halff once
wat noten, ende foillie t'samen, ende als den wijn ende suijsker
opgesoden sijn, dan gietet metten poeder in eenen witten
nieuwen zack ende als't begint deur te loppen dan soo
giet daerinne een uperken oft wat zoete melckx, ende
dan gietet vier, vijff oft seven mael altijt suijsverlijck
In den sack met een teelken, tot dat al zijn geheel
couleur verloren heeft ende dat al wit is, ende dan zettet
In eenen schoonen steenen kruijcke onder, ende leghter

159 folio 31^r recept 122

[hipocras = kruidenwijn genoemd naar de griekse geneesheer Hypocrates; gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter; claeren = helder maken; oncen = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat; lb = pond, is een gewichtsmaat; gember = gember = Zingiber officinale; greijn = zaden van de kardemom = zaden van de Elettaria cardamomum; half once = half ons = 1/32 pond, is een gewichtsmaat; noten = hier noten muskaat vruchten van de muskaatboom = Myristica fragrans; foillie = foelie; opgesoden = opgekookt; gietet = giet het; daerinne een uperken = daarin een uperken; uperken = halve pint, is een inhoudsmaat; zoete melckx = verse melk; gietet = giet het; suijsverlijck = zuiverlijck = behoedzaam; teelken = teiltje; couleur = kleur; zettet = zet het; steenen kruijcke = stenen kruik; leghter = legt er]

folio 31^v recept 122 vervolg

een schoon doeckxken op dattet daer deur loope
ende dat daerinne niet en stuijve maer gieter
melck heijmelijck inne dattet niemant en ziet
want niet veel lieden dat/

160 folio 31^v recept 122 vervolg

[doeckxken = doekje; dattet = dat het; loope = loopt; stuijve = opstijve(n) = hard wordt; gietet = giet het;
heijmelijck = stiekem; dattet = dat het; en niet = niet; “want niet veel lieden dat” bedoeld wordt waarschijnlijk
“want niet veel sieden dat”]

folio 31^v recept 123

Om runts hutspot te coken

Nempt dat vleesch, ende doetet op tvier in een
aerden pot, schuijmt en schoon ende zouten, dan
Nempt geheel soffraen, ende werpet daer inne
dan nempt witte gember met geheele clauwen
drie oft vier naer datter veel vleesch is schrap
die schellen aff, dan snijt die clauwen lanck
ende wel dunne plat ende werpse daer inne
ende laet dat te gader zieden, tot dattet te gader
gaet op rechten dan slaet in een toele ende
leght dat vleesch in een schotele leght die
clauwen op de stucken van den vleessche op den
cant oft is daer een hoen inne zoo nempt de
clauwen ende leghtse op't hoen, dan nempt wel
petercelie captse wel cleen ende nempt een
aerde panneken met sop ende laet dat zieden ende
dan werpt de petercelie daer inne, ende laet
dat te gader op sieden, ende giet dat daer aff
groen ziet ende rechtet alsoe ter tafelen/

161 folio 31^v recept 123

[runts hutspot = runderhutspot; doetet op tvier = zet het op het vuur; aerden pot = aardewerken pot; schuijmt =
schuimpt, schuim afscheppen; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*;
werpet = gooi het; witte gember = gember = *radix Zingiberis albi*; geheele clauwen = hele wortels; datter = dat
er; die schellen = de schillen; gader zieden = samen koken; dattet = dat het; slaet = sla het; toele = een soort
linnen; hoen = kip; leghtse = legt ze; petercelie = peterselie = *Petroselinum crispum*; captse = kapt ze, hakt ze;
aerde panneken = aardewerken pan; rechtet = maak het gereed]

folio 31^v recept 124

Om hamel vleesch te stoven

Nempt eenen bout ende zieten halff genoech, wel
van pas gesouten ende goet groen cruijt, roet van

162 folio 31^v recept 124

[zieten = ziet hem, kookt hem; halff genoech = de halve kooktijd; roet van ossen = vet van ossen]

folio 32^r recept 124 vervolg

ossen, wat nagel poeder, peper grain, oft foillie
gember, canneel, ende suijcker, ende doeget al bij een
ende vult den bout aleijnskens, doeter in eenen aerden
pot, ende laten dan staen stoven, dan wat wijns oft
verjuijs, ende dienten ter tafelen/

163 folio 32^r recept 124 vervolg

[ossen = os, een gecasteerde stier; nagel poeder = poeder van kruidnagelen, nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzgium aromaticum*; peper = zijn de bessen van de peperstruik = *Piper nigrum* L.; grain = zaden van kardemom = zaden van *Elettaria cardamomum*; foillie = foelie; gember = gember = *Zingiber officinale*; doeget = doe het; aleijnskens = zo meermalen; doeter = doet er; aerden = van aardewerk; pot = inhoudsmaat = pot = 2 pinten = ca 1,4 l; verjuijs = sap van de onrijpe druif; dienten = dient hem = dient hem op]

folio 32^r recept 125

Om hamelen hutspot met speck te coken

Nempt hamelen vleesch, doetet op't vier in eenen
aerden pot ende schuijmet, dan nempt verckenspeck
ende snijdet als teerlinck, ende werpt dat in den pot
dan nempt geroost broot, ende werpt dan in den
wijn, ende doeter deur een stramijn metten sop, ende
specerie ende verslaet dat vleesch ende giet dat sop
metten broode daer op, ende laetet te gader zieden
tot dat begint te binden dan rechtet in schotelen
ende dient ter tafelen/

164 folio 32^r recept 125

[hamelen vleesch = rams vlees van een gecasteerd ram; doetet = doe het; vier = vuur; aerden pot = aardewerken pot; schuijmet = schuim het; snijdet = snij het; teerlinck = dobbelsteen; geroost = geroosterd; stramijn = zeef; metten = met den; specerie = aromatische stoffen die in kleine hoeveelheden aan de voeding worden toegevoegd; verslaet het = koelt het af; metten = met den; laetet = laat het; zieden = koken; rechtet = maak het gereed]

folio 32^r recept 126

Om hamelen hutspot met eerten te coken

Nempt vleesch ende ziedet in schoon water ende
zoetet, dan slaetet vuijt in een teele, dan doet dat
vleesch wederomme in den pot, ende dan doet daer veel
groen cruijt ende margiolane inne, want zij daerin
wel dient, doet daer verssche boter inne, ende
blaest dat vet daer aff met wat zops ende gembers
ende latet te gader stoven tot dat die erweten
genoech zijn, geen suer en dint daer toe/

165 folio 32^r recept 126

[hamelen hutspot met eerten = rams hutspot met erwten; zieder = kook er; zoetet = zoet het, maak het zoet; slaetet = sla het, klop het; groen cruijt = groene groente en/of kruiden; margiolane = echte marjolein = *Origanum majorana*; blaest dat vet daer = vet verwijderen door het weg te blazen; zops = nat, vocht; gember = gember = *Zingiber officinale*; latet = laat het]

folio 32^v recept 127

Om hamel vleesch met rapen te coken

Nempt hamel vleesch ende zietet wel, dan nempt 6 rapen snijtse in stucken, ende zietse wel morwe ende laetse niet lange stoven, want die rapen werden der al geluwe aff daer en hoort anders niet inne ende dint ter tafelen/

166 folio 32^v recept 127

[hamel vleesch met rapen = rams vlees met rapen; zietet = kookt het; rapen = knolraap, ook meiraap, meiknolletje, knol of raap genoemd = Brassica rapa subsp. rapa; zietse wel morwe = kookt ze wel gaar; laetse = laat ze; dint = dient, dien het op; inne = in; geluwe = geel]

folio 32^v recept 128

Om calffs hutspot te coken

Nempt calff vleesch, ende doetet over met wel water ende schuijmet schoon, ende laetet niet lange zieden, gij en verslaeget, maer en nempt niet veel sops, doetet deur een stramijn met bastaert, nempt corenten ende wast wel schoon, ende doet daer inne foillie, gember, een luttel peper, soffraen, ende boter ende laet dat lange stoven tot dat wel gebonden is, dan dint ter tafelen/

167 folio 32^v recept 128

[calffs hutspot = kalfshutspot; doetet = doe het; wel water = bronwater; schuijmet = schuim het; laetet = laat het; zieden = koken; verslaeget = koelt het af; sop = sap, nats; doetet = doe het; stramijn = zeef; bastaert = zoete wijn; corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland; gember = gember = Zingiber officinale; luttel = weinig; peper = zijn de bessen van de peperstruik = Piper nigrum L.; soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = Crocus sativus; dint = dient, dien het op]

folio 32^v recept 129

[zonder titel]

Nempt hutspot van calffs vleesch, schuijmt dien wel schoon nempt versch roet ende cappel wel cleen, oft boter, ende doetse daer inne als't verslagen is, nempt roosemarijn ende hijsope, petercelie, nagelen, ende foillie ende doet daer inne renschen wijn ende laetet daer mede stoven ende dint ter tafelen/

168 folio 32^v recept 129

[hutspot = gerecht van vlees en groente; calffs vleesch = kalfsvlees; roet = vet van runderen of schapen; cappel = kap het, snij het; cleen = klein; doetse = doet ze; verslagen = laten afkoelen; roosemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis; hijsope = Hysop = Hyssopus officinalis; petercelie = peterselie = petroselinum crispum; nagelen = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; foillie = foelie; renschen wijn = rijnwijn of zure wijn; laetet = laat het; dint = dient, dien het op]

[einde]

Enige opmerkingen en verwijzingen.

BASTAARD ↗A. Als naam van eene vroeger zeer gewone soort van zoeten wijn; mnl. bastaert, ook wyn bastaert (VERDAM 1, 593), gevolgd naar ouder-fr. vin bastard (zie LITTRÉ), waarin het woord bastaard dus oorspronkelijk bnw. is. KIL. [1599] vertaalt het met vinum passum, vinum dulce et generosum ex uvis passis et sole siccatis expressum

[<http://www.omnidict.com/pages/Malvisie.html> details over ariola calicella malvasia frizzan mousserende wijn uit Italië afkomstig uit emilia romagna en gemaakt van de malvese druif
<http://www.thefreedictionary.com/malmsey>]

n. malm•sey

A sweet fortified wine originally made in Greece and now produced mainly in Madeira. Also called malvasia, malvoisie.

[Middle English, ultimately from Medieval Latin malvasia, malmasia, alteration of Medieval Greek Monemvasia (Malvasia), a village of southern Greece.]

Een zoete Griekse wijn oorspronkelijk afkomstig uit Monemvasia nu voornamelijk geproduceerd in Madeira andere namen zijn malm•seys, malvasia, malvoisie. Medieval Latin malvasia, malmasia

zw. ww. tr. Roosten, braden, bakken. Van frijt, bij Kil. frictum, cibus frictus. De grond van het ww. is lat. frigere, roosten, fr. frire. Vgl. fruten. De Bo en Kil. geven beide frijten en fruten op. ??

→Roosten, braden, bakken.

↗Ook in den minder gewonen vorm frijcten.

Ghebraden of ghefrijct, Barth. 70

— FRIJTEN —, bedr. zw. ww. Mnl. fruten, friten. Van fr. frit, verl. deelw. van frire.

↗— In een pan in kokend vet bakken.

Samenst. Fruitpan, thans ongebruikelijk ("Twee yseren frytpannen mit yseren stelen", bij SCHOTEL, Oudh.

Uitsp. 44 (a°. 1557); "Daer is een zonderlijcke wijsheyd zoo wel in raedsaemheyd en spaerzaemheyd, als in mildigheyd van noode: om niet te springen uyt de fruyt-panne in het vuyr", DE BRUNE, Bank. 1, 206 [1657]).

Aanvulling bij FRUITEN

Hoofdstuk V Lijst van vreemde woorden

Woordenlijst bij het kookboek van “Clara van Molle”

“b.o.” betekent “betekenis onzeker” indien er niks is ingevuld achter “b.o.” betekent het “betekenis onbekend”.

AAA

acht er naer = let er op
aelbesien = aalbes of trosbes = Ribes rubrum
aerde panneken = aardewerken pan
aerden = van aardewerk
aerden pot = aardewerken pot
aes gelicx = eens gelijks
aijeun = ajuin of ui = Allium cepa
aijjuijn = ajuin of ui = Allium cepa
aiuijn = ajuin of ui = Allium cepa
al backende = terwijl je bakt
aleijnskens = zo meermalen
alicante = Alicante in Spanje
allecanten = alle kanten
allenckxkens = zo meermalen
als men 't broot daer vuijt = de broodovens werden voor het bakken met hout gestookt, na het bakken van het brood was de oven dus wat afgekoeld
als't op die zode is = als het aan de kook is
alsem = bijvoet = Artemisia vulgaris kan echter ook absint alsem bedoeld zijn
alset = als het
alsoe = al zoo
alsse = als ze
altemet = van tijd tot tijd
altoes = altijd
altoos = altijd
alzo = zo, dus
amandelaten = b.o. titel van een gerecht
amandel = nootje uit de pit van de vruchten van de amandelboom = Prunus dulcis
ancherois = b.o. soort wijn
anijs = vruchten van de anijsplant = Pimpinella anisum
annijs = vruchten van de anijsplant = Pimpinella anisum
auwelen = ouwel, ook wel eetpapier
auwelkens = ouwel, ook wel eetpapier
ayuijn = ajuin of ui = Allium cepa

BBB

backende = terwijl je bakt
backse = bak ze
backtse = bakt ze
basilicom = basilicum, koningskruid = Ocimum basilicum
bastaert = zoete wijn
bastoncellij = b.o. mogelijk Bastogne in de Ardennen
bat = goed
beene = been
beenkens = beentjes
beete = biet = beta vulgaris, hier betreft het snijbiet, dit is een biet waarvan het loof afgesneden werd en gegeten
bert = bord
besien = bessen
besiet = bekijk
besprencktse = besprenkel ze
beulingen = worsten
bicans = bijna, nagenoeg
bij naer = bijna
bijcans = bijna, nagenoeg
bijkans = bijna, nagenoeg
blaest dat vet daer = vet verwijderen door het weg te blazen
blanc mangier = blanmanger??

blancq mangier = uit het Frans, van oorsprong middeleeuws recept waarvan Arabische herkomst wordt vermoed
blau rosijnen = gedroogde blauw druiven
bloet beulingen = bloedworst
blom = bloem, meel
blomme = bloem, meel
blomme van rijs = rijstbloem, rijstemeel
botermelckx = karnemelk
boven = bovenzijde van de taartpan
boven = veel taarten hadden in die tijd zowel onder een korst, de bodem, als boven
boven ende onder vier = de taartpan biedt de mogelijk om onder en boven kolen aan te brengen, hier aan beide kanten
branden = branden of aanbranden
breckent = breek het
breckt = breekt
brookens = broodjes
bruijn heilige = gladde Akker- of Tuin-munte = Mentha arvensis
buijck = buik

CCC

cabillaus hoofd = kop van een kabbeljauw
calffs hutspot = kalfshutspot
calffs vleesch = kalfsvlees
calveren herst = kalfs rugstuk
camerijcx = Kamerijk = Cambrai in Noord Frankrijk
camerijcx douck = zeefdoek uit Kamerijk
campernoillen = paddestoelen
canneel = kaneel = bast van de Cinnamomum verum
cappet = kap het, snij het
cappoen = gecastreerde haan = Gallus gallus domesticus
captse = kapt ze, hakt ze
caroten = wortelen (Frans carottes)
carper = karper = cyprinus carpio
castaignen = tamme kastanje = vrucht van de Castanea sativa
cauoorden = pompoen, kalebas
causse = kous, sok
cervellate = cervelaat licht gerookte en sterk gekruide vleesworst via het Frans uit het Italiaans
claeren = helder maken
cleen = klein
cleen brookens = kleine broodjes
cleen gecapt = klein gekapt
cleen taertkens = kleine taartjes
cleen vier = klein vuur
cleen vlaeijkens = kleine vlaaitjes
cleene ijsers = klein wafelijzer
cleene roffioelkens = ravioli = kleine gevulde deegkussentjes
cleene rondeelkens = kleine rondjes
cleene = kleine
cleijn vier = klein vuur
cleijne quartierkens = letterlijk kleine kwarten hier wordt bedoeld kleine stukjes
cloppense = kloppen ze
cloptse = klopt ze
coeijen ouijere = koeienuiers
coeijen ouijeren = koeienuiers
coleur = kleur
confijten = in suikerstroop koken
conserve van aelbesien = aalbessenjam
conserve van roosen = rozenjam
consumeren = verrotten, verteren
continueren = voortzetten
corenten = gedroogde druiven uit Corintië in Griekenland
coriander = koriander = Coriandrum sativum
corste = korst van de taart
corsten onder en boven = zowel onder als boven een taartkorts
couck = koek

croes = inhoudsmaat = kroes = 2 pinten
croescken = inhoudsmaat = 1/120 ton = 1,4 l (Sieben Winter)
cruijmen = (brood)krumels

DDD

d'ander = dander = de ander
d'een = deen = de een
dadels = vruchten van de dadelpalm = Phoenix dactylifera
daerinne = daar in
daert = daar het
dan dan = tweede keer ten onrechte opgeschreven
dan doetet = dan doet het
dan roltse = dan rolt ze
darmen = darmen
datse = dat ze
datter = dat er
dattet = dat het
decht = maak dicht
dechtse = maak ze dicht
decket = dek het toe
decksel = deksel
decktse = (be)dekt ze
decktse = dek ze af
deech = deeg
derdendeel van eenen versschen kaes = moeilijk in te schatten vermoedelijk circa 40 gram
desgelijckx = evenzo, hetzelfde
deur een geruert = door elkaar geroerd
deur een schoon doeck = door een schone doek
deur gedaen = door een zeef gedaan
dicwils = dikwijls
die schellen = de schillen
die se niet soo costelijck maken = die ze niet zo kostbaar maken
dienten = dient hem = dient hem op
dint = dient, dien het op
discretie = onderscheidingsvermogen, oordeelkundigheid
doeckxken = doekje
doeder = doet er
doeget = doe het
doender = doe er
doent = doen het
doeter = doet er
doetet = doe het
doetet op tvier = zet het op het vuur
doetet van viere = haal het van het vuur
doetse = doet ze
doetse deur = doe het door een zeef
doetse deur een stramijn = doe het door een zeef
doetter = doe er
doettet = doe het
doose = doos van spanen waarin conserven bewaard werd
dornisco = b.o.
dosijn = twaalf
doutse = doet ze
draeijkens = draadjes
dragma = dragma: medicinaal gewicht van circa 3.9 gram.
drie eijers root ende wit = drie eieren geel en wit
druijven = lezing onzeker

EEE

edel margiolaine = Echte marjolein = Origanum majorana
een luttel gember = een beetje gember
een ure = een uur
eenen priem = een priem
eerten = erwten

eijcken lombaert = eiergerecht uit Lombardije middeleeuws van oorsprong
eijers = eieren
eijnde = einde
eijren = eieren
en niet = niet
ende = en
excellente tourte van cruiden = prima kruiden taart
fegateelen = naam van een gerecht met lever aan het spit geregen

FFF

fijne blomme = fijne bloem, meel
foeil = foelie
foillie = foelie
forboleertse = kookt ze voor (Sieben, Winter)
formen = vormen
fretsche = bak ze
fretse = bak ze
fretten = bakken
fricadellen = gehakt (kalfs)vlees, rond of langwerpig van vorm (Sieben Winter)
fritali = naam van een gerecht, betekenis fritella = beignet of flensje

GGG

gader zieden = samen koken
galigaen = galigaan = *Alpinia galanga officinalis*
gasconij = titel van een gerecht tevens naam voor het zuid-westen van Frankrijk
gebraden haes = gebraden haas
gecapt = gehakt
geclopt = geklopt, geslagen
gedroochde = gedroogde
gedroochde boonen = gedroogde bonen
geen en = geen
gefoogel = gevogelte
geforboleer = voorgekookt (Sieben Winter)
gefret = gebakken
gegoten = voltooid deelwoord van gieten
gegrattert = geraspt
geharst = geroosterd
geharst roggen broot = geroosterd roggebroom
geheel = geheel, heel
geheele clauwen = hele wortels
geimber = gember = *Zingiber officinale*
gelas = glas
geleije = gelei
geleije van vleesch = gelei van vlees
geleijt = gelegd
gelieft = belieft, bevalt
gelijck = als
gelte = inhoudsmaat = 4 pint = 2,6 liter
gelue peen = gele wortel
geluwe = geel
gember = gember = *Zingiber officinale*
gemengelt = gemengd
Genevoissche = uit Geneve in Zwitserland of Genua in Italië waarschijnlijk de laatste.
genoech = genoeg
gentillesse = klein voorwerpje van suiker dat bij een feestelijken dis ter taferversiering dient
genua = genua in italië = Genua in Italië
gepasseert = gezeefd
gepelde = gepeld, geschild
gepelde noten = gepelde noten walnoten of hazelnoten
gepelt = gepeld, geschild
geraspte = geraspt
geraspte pamesaen = geraspte pamesaanse kaas
geroffel nagels poijer = kruidnagelpoeder, kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzgium aromaticum*

geroost = geroosterd
 geruert = geroerd
 geschelt = geschild
 gescherffde = geschaafde
 gescherft = geschaafd
 gesift = gezeefd
 geslagen = geslagen, geklopt
 geslegen = geslagen, geklopt
 gesmeech = zacht, vetig, kneedbaar gemaakt
 gesmolten = gesmolten
 gesoden = gekookt
 gespoelt = afgespoeld
 gestampt = fijngemaakt
 gestelpelt = b.o. gestapeld
 gestoote = fijngemaakt
 gestooten = fijngemaakt
 gesuijvert = schoongemaakt
 gesuijvert van clockhuijsen = klokhuizen eruit gedaan
 gesuijvert van t'saet = het zaad er uit gedaan
 geteerlinckt = in dobbelsteentjes
 getempert = geweekt in drank
 gevreven = gewreven
 geweyjckt = geweekt
 ghij gereet = klaar, voor het grijpen
 gientent = giet het
 gieter = giet er
 gietet = giet het
 gietse = giet ze
 gifken = sifken = zeef
 giroffel = kruidnagel, kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzgium aromaticum*
 goen = goeden
 graenkens van grenae = pitjes van de granaatappel
 grain = zaden van kardemom = zaden van *Elettaria cardamomum*
 greijn = zaden van de kardemom = zaden van de *Elettaria cardamomum*
 griffioelkens = b.o. titel van een gerecht, nb griffioen is een fabeldier wrs. geen verband
 groen cruijt = groene groente en/of kruiden
 groene margiolaine = groene edel marjolein, i.t.t. gedroogde edel marjolein = *Origanum majorana*
 groffelnagels = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*
 grotte hantvol = grote handvol

HHH

half once = half ons = 1/32 pond, is een gewichtsmaat
 halff = half, halve
 halff genoeg = de halve kooktijd
 halff pont = de helft van een pond, is een gewichtsmaat
 halven stuijver = 1/40 gulden, is een geldmaat
 hamel = besneden mannelijk schaap = mannetje van de *Ovis aries*
 hamel vleesch met rapen = rams vlees van een besneden ram met rapen
 hamelen = besneden mannelijk schaap = mannetje van de *Ovis aries*
 hamelen hutspot met eerten = ramshutspot met erwten
 hamelen sop = ramsbouillon
 hamelen vleesch = ramsvlees = vlees van een gecastreerd ram
 hamelen zop = ramsbouillon
 hanget = hangt het
 hangtse = hangt ze
 hantvol = handvol
 heerdt = haard
 heijmelijck = stiekem
 herbolate = kruiden (<http://nerdbury.org/quartolibro/>)
 herst = ribstuk om te braden
 hespen = hammen
 hijpocras = kruidenwijn genoemd naar de griekse geneesheer Hypocrates
 hijsope = Hysop = *Hyssopus officinalis*
 hipocras = kruidenwijn genoemd naar de griekse geneesheer Hypocrates

hoen = kip
holeersen = zoete appels, ook hoolaart genoemd
hollantschen kaes = hollandse kaas
honichs = honing
hoogen coleure = b.o. sterk gekleurd
houdet = houd het
huijsblat = vislijm
hutspot = gerecht van vlees en groente

III

IIIJ = vier
IIJ = drie
IJ = twee
ijers = eieren
ijser = wafelijzer
ijseren lepel = ijzeren lepel
in stede van = in plaats van
in stede van deegh = in plaats van deeg
in stede van tornesols = in plaats van lakmoes
in't = in het
inne = in

JJJ

jonck = jong

KKK

kaes = kaas
kernen = pitten
kerstelinck = Frans brioche, zacht zoet wittebrood, waarschijnlijk hangt de naam woord samen met kerstbrood
kervel = echte kervel = *Anthriscus cerefolium*
ketel = ketel
kriecken = zoete of zure kersen = *Prunus avium* of *Prunus cerasus*
kriekcruijt = kersenjam
krieken = zoete of zure kersen = *Prunus avium* of *Prunus cerasus*
kruijcke = kruik

LLL

laetense = laten ze
laetent = laten het
laetent zieden = laat het koken
laetet = laat het
laetet passeren = laat het door een zeef gaan
laetet zieden = laat het koken
laetse = laat ze
laetse = laat ze
laetse backen = laat ze bakken
laetse zieden = laat ze koken
laetze = laat ze
lairiers boomen = lauwrierboom = *laurus nobilis*
laken sackxken = een zakje vervaardigt van dichtgeweven wollen stof
lamoen = citroen = *Citrus Limonum*
lanck = lang
latense = laten ze
latent = laten het
latet = laat het
laurier bladeren = lauwrierblad = blad van de lauwrierboom = *Laurus nobilis*
laurier blat = lauwrierblad = blad van de lauwrierboom = *Laurus nobilis*
lb = pond, is een gewichtsmaat
lebbe = enzym uit de lebmaag van de koe
lechet = legt het
leggense = leggen ze
legget = leg het
legget in deech = leg het in deeg
leght se = legt ze

leghter = legt er
leghtse = legt ze
letteren = letters
letuwen = sla = *Lactuca sativa*
liese = dubbele laag ver in de buik van mens en dier
limoenen = citroen = *Citrus Limonum*
locht = lucht
locht opgaen = rijzen
loope = loopt
loopen = hier vloeien
loot = 1/32 pond of 1/2 ons, is een gewichtsmaat
luttel = weinig
luttel gember = weinig gember
luttel musch = weinig muskus (J. de Vries, *Nederlands Etymologisch Woordenboek*, Leiden, 1971)
luttel soffraen = beetje saffraan

MMM

mackter = maakt er
maecket = maakt het
maeckter = maakt er
maeckter aff = maak er af
maeckse = maakt ze
maeijen = maden, de door de zeef gewerkte sliertjes vertonen gelijkenis met de kaas sliertjes van een kaas waar de maden ingezetten hebben
malvesee = een zoete Griekse wijn oorspronkelijk afkomstig uit Monemvasia, nu voornamelijk geproduceerd in Madeira. Andere namen zijn malmseys, malvasia, malvoisie.
march pijpen = mergpijpen
margiolaine = echte marjolein = *Origanum majorana*
matten = stremmen
meels = van meel
menckse = mengt ze
mengel = meng
mengele = menge
mengelet = meng het
mengelt = mengt
menget = meng het
menget al = meng het allemaal
menget onder een = meng het door elkaar
mer = men er
merch pijpen = mergpijpen
merch = merg
met vier onder en boven = met vuur onder en boven
meten = met den
metten = met de
meucht = mag
milanoissche = uit Milaan in Italië
moetet = moet het
moetse = moet ze
morwe = gaar
murwe = gaar
musc = muskus (J. de Vries, *Nederlands Etymologisch Woordenboek*, Leiden, 1971)
muscardsins = naam van een broodje
musch = muskus (J. de Vries, *Nederlands Etymologisch Woordenboek*, Leiden, 1971)
muscus = muskus (J. de Vries, *Nederlands Etymologisch Woordenboek*, Leiden, 1971)

NNN

naeijte = naait ze
naer den tijt = naar het seizoen
nagel poeder = poeder van kruidnagelen nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*
nagel poeijer = poeder van kruidnagelen nb kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*
nagelen = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*
nagels = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*

naghel = kruidnagel = bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*
nieren = boonvormige organen in het dierlijk lichaam
en niet = niet
niet verloren en loope = niet verloren gaan
nieuwen aerden pot = nieuwe aardenwerken pot
noten = hier notenmuskaat = vruchten van de nootmuskaatboom = *Myristica fragrans*
noten muscaten = noten van de nootmuskaatboom = *Myristica fragrans*

OOO

obligen = dunne, ronde ijzerkoek, uit tarwemeel met melk, suiker, kaneel, eieren en boter gebakken
okernoten = walnoten = walnoten- of okkernotenboom = *Juglans regia*
once = ons = 1/16 pond, is een gewichtsmaat
onder = onderkant
onder alleene = alleen onderwarmte bij het bakken in de taartpan
onder een = door elkaar
onder een geroert = door elkaar geroerd
onder en boven = zowel onder als op de taartpan kan vuur gelegd worden
onderhalff = anderhalf
ontrent = omtrent, ongeveer
ontrent een ure = ongeveer een uur
op't vier = op het vuur
opgesoden = opgekookt
ophouden = stoppen
opzieden metten = opkoken met de
orange sop = sinaasappelsap
orange water = oranjebloesemwater = destillaat gemaakt van sinaasappelbloemblaadjes
ossen = os, een gecastreerde stier
ossen beenen = beenderen van een os
overmits = middendoor

PPP

papken = papje
parmesaen = parmesaanse kaas
parmesaen caes = parmesaanse kaas
passeertse = doe ze door een zeef
passeertse deur een stramijn = doe ze door een zeef
passeret = doe ze door een zeef
passeret deur een stramijn = doe het door een zeef
passeret deur eenen schoonen doeck = zeef ze door een chone doek
passeret deur eenen stramijn = doe het door een zeef
pasteije van oesters = oester pastij
peelt = schilt, pelt nb In het Franse woord betekent peler "schillen"
peeren = peren zijn vruchten van de perenboom = *Pyrus communis*
peper = zijn de bessen van de peper struik = *Piper nigrum* L.
persse = pers ze
petercelie = peterselie = *Petroselinum crispum*
peveroen = b.o. titel van een gerecht
pingelen = pijnboompitten = vruchtjes van de pinus pinea
pingels = pijnboompitten = vruchtjes van de pinus pinea
pint = inhoudsmaat = circa 0,7 liter
pinte = inhoudsmaat = circa 0,7 liter
platte kaes = jonge, witte kaas
ploijtse = plooit ze, vouw ze
plucktet = pluk het
poijer = poeder
ponden = pond, is een gewichtsmaat
pondt = pond, is een gewichtsmaat
pont = pond, is een gewichtsmaat
pot nats = pot met vloeistof, water
pot = inhoudsmaat = pot = 2 pinten = ca 1,4 l
proevet = proef het
pruijmen = pruimen = vruchten van de *Prunus domestica*
put water = water uit de waterput

QQQ

quartier = inhoudsmaat = b.o. = quart = een vierde kroes = 0,35 l (SiebenWinter)

quartier van een ure = kwartier

queappelen = kweeper of kwee = vruchten van de *Cydonia oblonga*

quecruijt = kweeperenjam

RRR

rafineren = zuiveren

rapen = knolraap, ook meiraap, meiknolletje, knol of raap genoemd = *Brassica rapa* subsp. *Rapa*

raspse = rasp ze

rechtet = maak het gereed

regenwater = water uit de regenton

reijzen = keren

renschen wijn = rijnwijn of zure wijn

rensschen wijn = rijnwijn of zure wijn

rijnschen wijn = rijnwijn of zure wijn

roeiiken = roetje = kleine roe = garde

roerende = bezig met roeren

roerent = roeren het

roeret = roer het

roesemarijn = Rozemarijn = *Rosmarinus officinalis*

roet = vet van runderen of schapen

roet van ossen = vet van ossen

roffioelen = ravioli = gevulde deegkussentjes

roffioelkens = ravioli = gevulde deegkussentjes

roffiolken = ravioli = gevulde deegkussentjes

roij kriecken = rode kersen

rolleckens = rolletjes

rollekens = rolletjes

rollent = rollen het

rollet = rol het

rollet in veele cleene rolleckens = rol het in kleine rolletjes

rondeelkens = rondjes

rooden wijn = rode wijn

rooms = van (de) room

roosemarijn = rozemarijn = *Rosmarinus officinalis*

roosewater = rozenwater = water gedistilleerd van bloembladeren van de *Rosa gallica*

roostere = rooster

roostse = rooster ze

rouwe = rauw, ongekookt

runts hutspot = runderhutspot

SSS

sack = zak

sackxkens = zakjes

saet = zaad

salm = zalm = *Salmo salar*

saps van limoenen = sap van een citroen = *Citrus Limonum*

saulsier = b.o. een vogel maar welke?

savie = echte salie = *Salvia officinalis*

scheeltse = schil ze

schelen = schillen

schellen = schillen

scheltse = schil ze

scherftse = schaaft ze

scherven = schaven

schervense = schaaft ze

schervet = schaaft het

schoonkens = tamelijk schoon

schuijmet = schuim het

schuijmpt = schuimt, schuim afscheppen

scotel = schotel

se = ze

selve = dezelfde

selven = zelfden
semel = zemelen
settet = zet het
sieden = koken
slaetget = sla het
slaet = sla het
slaet die seer lange = slaat, klopt die zeer lang
slaetet = slaat het, klopt het
slaetse = slaat ze
smout = vet
smout van liessche = vet van de lies
smoute = vet
sneekens = sneetjes
sneeuw = sneeuw, hier opgeklopte room of eiwit
snijdet = snij het
snijtse = snijd ze
soete appelen = zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée
soete melck = verse melk
soffraen = de stamper uit de bloem van de saffraankrokus = *Crocus sativus*
sop = sap, nats
sop van orange appelen = sinaasappelsap
spaensche pap = spaanse pap
specerie = aromatische stoffen die in kleine hoeveelheden aan de voeding worden toegevoegd
spinagie = spinazie = *Spinacia oleracea*
spitken = spitje
spreeuwen = spreeuw = *Sturnus vulgaris*
spreijen = spreiden
stampende = terwijl je stampet
stampet = stamp het
stampse = stamp ze
stampet = door een op en neer gaande beweging fijnmaken
stampten = stampt hem
stamptse = stamp ze
steckelbesien = kruisbes ook wel stekelbes = *Ribes uva-crispa*
steene canne = stenen kan
steenen = stenen, hier aardewerken
steenen kruijcke = stenen kruik
steenkens = pitjes
stekelbesien = kruisbes ook wel stekelbes = *Ribes uva-crispa*
stekender = steken der
stekent = steken het
stellen = zetten, stellen
stellet = stel het, zet het
stelt = zet
steltse = zet ze, stelt ze
stercken azijn = sterke azijn, azijn met hoog percentage azijnzuur
stijff = vast, stevig
stootent = stampet het, maakt het fijn
stootse = stoot ze, maak ze fijn
stramijn = zeef
strijckse = strijk ze, bestrijk ze
strijckter = strijkt erover, bestrijkt
strijckter = strijkt er
strijckse = strijkt ze
stroijen = strooien
stroijt er = strooit er
stroijter = strooit er
strooijter = strooit er
stuckxken = stukje
stuckxken lard = stukje spek
stuijve = hard
suckeriven = b.o. titel van een gerecht
suijcker = suiker
suijckers van cannarie = suiker van de Canarische eilenden

suijverlijck = zuiverlijk = behoedzaam
suijvert = reinigt, maak ze schoon
suijvertse = maak ze schoon
sulcker = zurkel = zuring, diverse soorten, veldzuring = rumex acetosa of spaanse zuring = rumex scutatus
swaerte caroten = zwarte wortelen = daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef
sweem = poel- of houtsnip, waterhoen, wulp of eend = hier waarschijnlijk houtsnip

TTT

t vel aff = het vel af
t'locht = tlocht = het lucht
t'samen = tsamen = te samen
t'vier = het vuur
t'vier tot dattet = het vuur tot dat het
tacxkens = takjes
taerkens = taartjes
taertkens = taartjes
tallioeren = borden
teele = teil
teelen = teilen
teelken = teiltje
teerlinck = dobbelsteen
telcken = teiltje
temeperet = leg het in vloeistof te weken
temperen = in vloeistof te weken leggen
tenne tallioere = tinnen bord
tennen = tinnen
tennen tallioor = tinnen bord
terwen = tarwe
thienschē kaes = Tiense kaas, Tienen is een stad in Vlaams Brabant
timoni = tijm = echte tijm = thymus vulgaris
tinne tallioor = tinnen bord
toele = een soort linnen
tonnijn = tonijn = Thunnus thynnus
torff = turf
torneso = maurelle of tournesol of lakmoes = Croton tinctorium L.
tot dattet = tot dat het
tourt panne = taartpan
tourte van kervele en de spinagie = taart van kervel en spinazie
tourtpanne = taartpan
trecktse = trekt ze
tresierbecken = vergiet
truijte = forel = Salmo trutta fario
tsamen = t'samen = te samen

UUU

uperken = een halve pint, is een inhoudsmaat

VVV

V = vijf
vaetkens daer toe gemaect = bakjes die hiervoor gemaakt zijn, bedoeld worden kaasvormpjes of kaasvergiēties
van de selve = van het zelfde
vel = vel
velleken = velletje
venckel = venkel = Foeniculum vulgare
venckel saet = zaad van de venkel = zaad van de Foeniculum vulgare
venesoen pastije = wild pastij
verbrande = verbrand
vercken = varken
vercken vleesch = varkensvlees
verckens net = varkensnet is het buikvlies (peritoneum) van het varken
verckens smout = varkensvet
verjuijs = sap van de onrijpe druif
verjuijs = sap van de onrijpe druif
verleijt = op een andere plaats gelegd

versche = verse
versche blaederen van beete = verse bladeren van de snijbiet
versche platte kaes = verse jonge kaas, kwark, wrongel
verse Thienssche kaes = verse kaas uit Tienen in Vlaams Brabant
verslaeget = koelt het af
verslaen = (af) koelen
verslaet = koelt het af
verslagen = laten afkoelen
verssche Thiensse kaes = verse kaas uit Tienen in Vlaams Brabant
verssche zoete melck alsoet van de kojje = verse zoete melk zoals het van de koe komt, ca 37 graden Celsius
versschen kaes = verse kaas, waarschijnlijk witte kaas, jonge kaas, kwark
VI = zes
vier = vuur
vier van heete colen = vuur van hete kolen
viere = vuur
vierendeel = kwart pond, is een gewichtsmaat
vierendeel van een halff ure = zeven en een halve minuut
viers = van het vuur
VII = zeven
VIII = acht
vincken = vink = *Fringilla coelebs*
vinden meucht = vinden kan
vindt een luttel petercelie = zoek een beetje peterselie
vischvaen = visvaan = windzak
vlakke aerde panne = vlakke aardewerken pan
vlaije = vlaai
vleesch cruijt = kruiden die aan het vlees worden toegevoegd
vleesch sop = bouillon
vleeschsop = bouillon
vleesck = spelfout voor vleesch
voorseijde = bovenstaand
vrijvet = wrijf het
vuijl = vuil
vuijt = uit
vuijt sijpen = uitlekken
vuijtgedouwt = (er)uit geduwd
vuijtsijpen = uitlekken
vulter = vult er

WWW

waeffelen = wafelen
waer = ware of was
waermoes = groente
wallecken opgesoden = even opkoken
want niet veel lieden dat = b.o. want niet veel sieden dat
warmet = warm het (op)
wat werck gij wilt = hoe u het wilt
weder = weer
weerd = wordt
weijcken = weken
weije = wei = vloeistof die overblijft na het kaasmaken
wel rijpe = wel rijp
wel vuijt = wel uit
wentelt = keert
wercket = werk het
werden = worden
werdet = word het
werk = werk
werpet = gooi het
wert = wordt
wijn azijn = azijn van wijn gemaakt
wijn besien = druiven
wits = het wit van het ei
witte gember = gember = *radix Zingiberis albi*

witte laken = witte dichtgeweven wollen stof
witte Thiensse kaes = witte kaas afkomstig uit Tienen een stad in Vlaams Brabant
witte versche Thienssche = witte verse kaas afkomstig uit Tienen een stad in Vlaams Brabant
witten Thiensse kaes = witte kaas afkomstig uit Tienen een stad in Vlaams Brabant

XXX

XXX = dertig

X = tien

XII = twaalf

XV = vijftien

XV oft X7 = vijftien of zeventien

XVIII = achttien

XX = twintig

ZZZ

z ponden = ½ pond

zackxken = zakje

zenuwen = zenuwen

zettent = zeten het

zettet = zet het

zieden = koken

zieden in water off hamelen zop = koken in water of ramsbouillon

ziedense = kookt ze

ziedent = kookt het

zieder = kook er

ziedet = kook het

ziendend = kokend

ziet = kookt

zieten = ziet hem, kookt hem

zietet = kookt het

zietse = kookt ze

zietse wel morwe = kookt ze wel gaar

zifken = zeef

zijn = zien, nazien

zijnse = zijn ze

zijpen = uitlekken

zijpen deur = uitlekken door

zode = kook

zoete appelen = appelen die bij stoven zoet worden, b.v. zoete bloemée

zoete boter = verse boter

zoete melck = verse melk

zoetet = zoet het, maak het zoet

zonder decksel van deegh = dus alleen onder deeg en niet boven op de taart

zop, zops = nat, vocht

zuijcker = suiker

zulder = zal dij er = zal je er

zwerte carotes = zwarte wortelen = daucus carota ssp. sativus var. atrorubens



Figuur 33. Bak met aardbeien en een glas wijn toegeschrevenaan Osias Beert II rkd Afbeeldingsnummer 0000131066 (Uit de afmetingen van vlinders valt af te leiden dat aardbeien toen veel kleiner waren.)

Hoofdstuk VI. Literatuur overzicht.

VI.1. Mededelingen via persoonlijk contact

1. Dank aan mevrouw E. Claessens, Sittard
2. Dank aan de heer M. Verweij, Koninklijke Bibliotheek Brussel

VI.2. Mededelingen via email

3. Dank aan mevrouw E. Claessens, Sittard
4. Dank aan de heren Th. en F. Laurentius van kunsthandel Laurentius, Middelburg
5. Dank aan de heer A. Leerintveld, Koninklijke Bibliotheek, Den Haag
6. Dank aan de heer M. Verweij, Koninklijke Bibliotheek, Brussel

VI.3. Literatuur in handschrift

7. Antwerpen het Felixarchief #
Doop-, trouw- en begraafboeken
Begraafenisregister begijnhof
8. Amsterdam Universiteits Bibliotheek
Remedie-boeck z.p. z.j. (ca1660) ms XV E 31
9. Beveren Rijksarchief te Beveren, #
Doop-, trouw- en begraafboeken
10. Brugge Rijksarchief Brugge
doop-, trouw- en begraafboeken
11. Brussel Archief van de Stad Brussel #
Doop-, trouw- en begraafboeken
12. Brussel Koninklijke bibliotheek Brussel
Handboek Clara van Molle ms II 51
13. Leuven Rijksarchief te Leuven
Doop-, trouw- en begraafboeken
14. Waasmunster Museum van de abdij van Rosenberg
Medische, culinaire en verfrecepten Waasmunster, 17e en 18e eeuw ms. 54

VI.4. Internetbronnen

15. Diderot, Denis en Jean le Rond d'Alembert (red.),
Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers.
<http://encyclopedie.uchicago.edu/> (29/11/2015)
16. Database Akten West-Vlaanderen.
<http://www.vrijwilligersrab.be/> (14 feb 2014)
17. Stadsarchief Brugge.
<http://preview.brugge.be/stadsarchief-2> (14 feb 2014)
18. culinair historie.
<http://culinaryhistory.org/dutch.html> (14 feb 2014)

19. Culinaire ontdekt: Nicolas Appert.
www.foodlog.nl/artikel/culinair_ontdekt_nicolas_appert/ (14 feb 2014)
20. Dutch cookbooks.
<http://culinaryhistory.org/dutch.html> (29 nov 2015)
21. Familienaam.be
<http://www.fabriek.be>
22. Gloning tekst van Serrure.
<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/serrure.htm> (29 nov 2015)
23. Historische kookboeken Historic Cook Books From Roman to the 17th century.
http://nvg.org.au/documents/other/historic_cookbooks.pdf (14 feb 2014)
24. Historische recepten.
<http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/> (14 feb 2014)
25. Koock Eenen nieuwen koock-boeck.
http://catalogue.leidenuniv.nl/primo_library/libweb/action/search.do?vid=UBL_V1
zoek koock-boeck (14 feb 2014)
26. Marsepein Historisch recept: marsepein uit de 17e eeuw.
<http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/historisch-recept-marsepein-uit-de-17e-eeuw/> (14 feb 2014)
27. Mechelen archief.
Doop-, trouw- en begraafboeken.
<http://www.dewarevrienden.net/DWV/> (14 feb 2014)
28. De Nederlandse maten en gewichten.
<http://www.meertens.knaw.nl/mgw/> (14 feb 2014)
29. Parochieregisters Mechelen.
<http://www.dewarevrienden.net/DWV/> ga naar Mechelen. (29/11/2015)
30. PLAND De databank Plantennamen in de Nederlandse Dialecten. (29/11/2015)
<http://www.meertens.knaw.nl/pland>
31. Rijksarchief in België.
http://arch.arch.be/index.php?lang=nl_BE (14 feb 2014)
32. Rijksarchief in Nederland.
<http://www.nationaalarchief.nl/> en <http://www.archieven.nl/nl/> (14 feb 2014)
33. Scappi en zijn kookboek in Wikipedia.
http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Scappi (14 feb 2014)
34. Vlaamse kookboeken tot 1800.
ww.magirus.net/2007/10/09/vlaamse-kookboeken-1500-1800 (29/11/2015)
35. VVF Databank van de Vlaamse vereniging voor familiekunde.
<http://www.ariadnadatabank.be/> (14 feb 2014)

36. VVF database CAD van de Vlaamse Vereniging voor Familiekunde Merksem (niet online)
37. Wetenschap Het Kooock-boeck ofte Familieren Keuken-boeck
http://www.hetdagelijksboek.be/index.php?p=wetenschap&detail_nr=5 (29/11/2015)

VI.5 Literatuur in gerukte vorm

38. Braet, Griet
Edelike spijsse en cock boucken. Een vergelijkende studie van kookboeken in de Zuidelijke Nederlanden 1450-1650
Gent, 2014 (ook op internet)
39. Battus, Carolus,
'Eene seer excellenten, gheëxpe-rimenteerden nieuwen coc-boeck'.
Bij: Christoph Wirtsung, Medecyn boec.
Dordrecht 1593
40. Battus, Carolus,
Secretboec. Waer in vele diversche secreten, ende heerlicke consten, in veelderleye verscheyden materien [...] te samen ende by een ghe-bracht zijn [...]
Dordrecht 1600
41. Boecxken, Een notabel, van cokeryen
Brussel, Thomas Van der Noot, z.d.
42. Bogtman W.
Het Nederlandsche handschrift in 1600
Haarlem 1973
43. Braekman, W.L.
Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck Handschrift nr. 240 (B 79843) Antwerpse Stadsbibliotheek.
Antwerpen 1995
44. Braekman, W.L.
Een nieuw Zuidnederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw.
Brussel 1986
45. Braekman, W.L.
De Middelnederlandse Recepten in W. De Vreeses Uitgave. In: Versl. en Med. Kon. VI. Acad., Gent 1963, 65-110.
46. Braekman, W.L.
Medische en technische middelnederlandse Recepten.
Gent 1975.
47. Braekman, W.L., 'Een belangrijke middelnederlandse bron voor Vorselmans' Nyeuwen Cooock Boeck (1560)',
in: Volkskunde 87 (1986) 1-24 (editie van ms Gent KANTL 15.1)

48. Braekman, W.L.,
Een nieuw Zuidnederlands kookboek uit de vijftiende eeuw
Brussel 1986
49. Braekman, W. L.
Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen".
Antwerpen 1995.
50. Brenk, Gerrit van den,
T'zaamspraaken tusschen een Mevrouw, Banket-Bakker en Confiturier
Amsterdam 1759.
51. Callebaut, Inge, Het oude confrérieboek van het apostelengenootschap te Hoegaarden
in Verslagen en mededelingen van de Koninklijke Academie voor Nederlandse taal- en
letterkunde (nieuwe reeks). Gent 1990
52. Casteau Lancelot de
Ouverture de cuisine
Liege 1604
<http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/ouv3.htm>
53. Cockx-Indestege, Elly,
Eenen nyeuwen coock boeck.
Antwerpen 1560 Wiesbaden 1971
54. Collen, J.V.A. "Kock-Boeck van D. Carolum Battum uit de zestiende eeuw
Mededelingenblad en verzamelde opstellen 9e jaargang nr 37 december 1991
55. Doursther, Horace
Dictionnaire des poids et mesures
Anvers 1840
56. Duverger, Erik,
Volume 5 van Antwerpse kunstinventarissen uit de zeventiende eeuw. 1642-1649
Brussel, 1991
57. Grondbeginzelen; de volmaakte, der keukenkunde
Amsterdam 1758 (Leiden 1967)
58. Flandrin, Jean-Louis,
L'ordre des mets
Parijs 2002
59. Flandrin, Jean-Louis en Massimo Montanari
Histoire de l'alimentation
Parijs 1996
60. Jansen-Sieben, R. en M. van der Molen-Willebrands,
Een notabel boecxken van cokeryen. Het eerste gedrukte Nederlandstalige,
Amsterdam 1994
61. Jansen-Sieben, Ria en Johanna Maria van Winter,
De keuken van de late Middeleeuwen.

- Amsterdam 1998
62. Keukenmeid, Aanhangzel van de volmaakte Hollandsche
Amsterdam 1752
 63. Keuken- meid, De nieuwe, welervarene Utrechtsche confituurmaakster en huis-
doctores
Utrecht 1771
 64. Keukenmeid, De volmaakte Hollandsche
Amsterdam 1752
 65. Keuken-meyd, De volmaakte Geldersche;
Nijmegen 1756
 66. Kloek, Wouter & Alan Chong
Het Nederlandse stilleven 1550-1720
Zwolle 1999
 67. kock, of sorgh- vuldige huyshoudster; De verstandige
Amsterdam 1667
 68. kook-kunst, Nieuwe vaderlandsche
Amsterdam 1797 (Amsterdam 1976)
 69. Kruyff, Lizet en Judith Baehner
Rijntjes keukengeheimen
Hilversum 2013.
 70. Laurentius, F. Laurentius, T.
Watermarks (1600-1650) Found in the Zeeland Archives
Houten 2007
 71. Laurentius, F. Laurentius, T.
Watermarks (1650-1700) Found in the Zeeland Archives
Houten 2008
 72. Lindemans, J. ,Een Antwerps receptenboekje van ca.1575 - 1625.
In: Koninklijke Vlaamse academie voor taal en letterkunde, 3, (1960), pp. 401-434
 73. Willebrands, M.
De verstandige kok. De rijke keuken van de Gouden Eeuw
Bussum 2006
 74. Mason, Laura,
Sugar-plums and Sherbet.The prehistory of sweets
Blackawton 2004
 75. McGee, Harold,
On Food and Cooking. The science and lore of the kitchen
New York 2004
 76. Muusers, C.A.M., 'Suiker is goed voor je!

Culinaire en medische recepten uit de tiende eeuw',
in: Jaarboek De Ghulden Roos 73 (2013), 21-34

77. Olyslager, W.A.
750 jaar begijnen te Antwerpen
Kapellen, 1990
78. Ortelius, Abraham,
Theatre, oft toonneel des aerdtbodems
Antwerpen 1571
79. Plouvier, Liliane
Introduction de la dinde en europe
Scientiaroim historia 21 (1995)
80. Schildermans J. et.al.
Lieve schat wat vind je lekker?
Leuven 2007
81. Scully, Terence,
La Varenne's Cookery. The French cook; The French pastry chef; The French
confectioner
Blackawton 2006
82. Sels, Hilde, Vlaamse Kookboeken tot 1800
Belgia 2000 Toute l'Histoire de Belgique Décembre 1984 no 13 pp 34 – 42
83. Serrure, C.A.,
Keukenboek, uitgegeven naar een hand- schrift der vijftiende eeuw.
Gent 1872
84. Spanjaard, M.
Een lekkere suster en andere heerlijkheden
Zutphen 2014
85. Verhoeff, J.M.,
De oude Nederlandse maten en gewichten
Amsterdam 1983
86. Vries, J. de,
Nederlands Etymologisch Woordenboek
Leiden 1971
87. Wilson, C. Anne,
The book of marmalade. Its antecedents, its history and its role in the world today..
Blackawton 2010

Lijst van Illustraties

- Figuur 1. Maaltijd, Michel Carree (1657-1727) papier Oost-Indische inkt.
Figuur 2. Groentemarkt, Jacob Matham, 1631.
Figuur 3. Absolute spreiding van de naam "van Molle" in België in 1998. Hoe donkerder hoe meer "van Molle's" er woonden.
Figuur 4. Watermerk "kroon".
Figuur 5. Watermerk "deel van het Lotharingskruis".
Figuur 6. Watermerk gekroond Lotharingskruis.
Figuur 7. Gallis Anvers, Vernacule Antwerpen (Joan Blaeu) De pijl wijst naar het begijnhof.
Figuur 8. Titel van het "Cock boeck".
Figuur 9. Ingrediënten naar voorkomen.
Figuur 10. Bereidingswijze naar voorkomen.
Figuur 11. Kruistabel bewerking en resultaat naar voorkomen.
Figuur 12. Kruistabel bewerking en ingrediënt naar voorkomen.
Figuur 13. Kruistabel ingrediënt en resultaat naar voorkomen
Figuur 14. Voorkomen van woorden in verschillende provincies.
Figuur 15. Recepten met een herkomst aanduiding.
Figuur 16. Maten en gewichten aantal keren genoemd.
Figuur 17. Clara van Molle, handschrift.
Figuur 18. Anna van Molle. handschrift.
Figuur 19. Handschrift van het "Cock boeck"
Figuur 20. Titel van het Cock boeck van Carolum Battum. Eenen schoonen / ende excelenten Cock boeck.
Figuur 21. Zuivel en eieren aantal keren genoemd.
Figuur 22. Vlees aantal keren genoemd.
Figuur 23. Gevogelte aantal keren genoemd.
Figuur 24. Vis aantal keren genoemd.
Figuur 25. Fruit aantal keren genoemd.
Figuur 26. Zetmeel aantal keren genoemd.
Figuur 27. Drank aantal keren genoemd.
Figuur 28. Groente aantal keren genoemd.
Figuur 29. Kruiden aantal keren genoemd.
Figuur 30. Totaal overzicht.
Figuur 31. De Groentenmarkt te Amsterdam, Claes Jansz. Visscher, Amsterdam 1610
Figuur 32. Eerste pagina van het "Cock boeck" folio 1r.
Figuur 33. Bak met aardbeien en een glas wijn toegeschrevenaan Osias Beert II rkd Afbeeldingsnummer 0000131066 (Uit de afmetingen van vlinders valt af te leiden dat aardbeien toen veel kleiner waren.)

Bijlage I.

Bijlage I.1. Inhoud van “het Handboek van Clara van Molle”.

1r tot en met	19r	Franse en Nederlandse religieuze en filosofische teksten
19v		leeg
20v tot en met	30v	tekeningen
31r		o.l.v. van Antwerpen
31v		uitspraken over eten
32r		tekst in het Latijn over Balbus quaestor
32v		leeg
33r		diverse aantekeningen
33v		diverse aantekeningen
34r		recepten voor vuurwerk
34v tot en met	36v	leeg
37r tot en met	50v	medische recepten
51r		leeg
51v tot en met	55v	medische recepten
56r tot en met	68r	leeg
68v tot en met	82r	recepten voor drank zowel medische als culinaire
82v tot en met	83v	medische recepten
84r tot en met	106v	leeg
107r tot en met	138v	Cock boeck ook met eigen foliering 1r tot en met 32v
139r tot en met	143r	leeg
143v tot en met	158v	spreuken

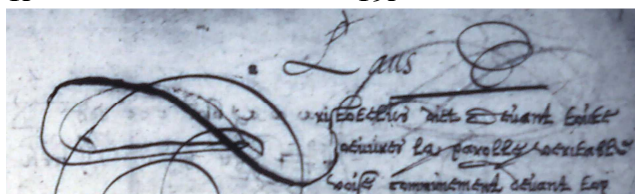
Figuur 34 Overzicht van de inhoud van het Handboek van Clara van Molle

Bijlage I.2. Schrijvers van “het Handboek van Clara van Molle”.

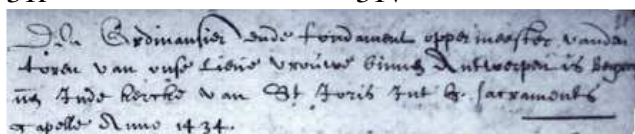
De volgende personen laten zich aanwijzen als schrijvers van de tekst. Clara van Molle, Anna van Molle en Maria van (Molle?). Het handschrift dat het “Cock boeck” noteerde, komt echter elders niet voor in het “Handboek van Clara van Molle”.

Ik heb de volgende handen weten te onderscheiden die te samen het handboek hebben geschreven. Alle handen hebben een zeventiende-eeuws handschrift.

hand 1 van 1r tot 19r



hand 3 31r 31v



hand 4 32r

Petre Platrique.
Balbus quaster, magna numerata pecunia.

hand 5 33r 34r

Wing alle vuyfte, der yonghe
kuyft te vergette is, door de
vrolche minne, wel man vuyft

hand 8 37r 46v

Remedie tegen de Coude inden Winter
Driestet polley water yefwen, die Coude en sal geen
inden winter niet sinnen
Remedio om Gremde geveillen te Genezen.

hand 9 46v 49r

Remedio om de verstopthijt ende verkerde milte.
Nempt diaquiloy, met yomme van ammoniacum ende daer
toe wat mylstrum van moliloto hier van es coerde yon,
maecht, ende op de milte yefwen.

hand 10 49v 40v

En Goede Remedie met de hulpe Godels voor de
Nempt een pint vuyfte wyne ende es vure wille, moed,
gromt, ende es vure wit ontgast & Laet dat te lamen

hand 11 51r 55v

Remedie tegen de befloten vanden
de welcke vrouwen iat kinders bedde som
tyt volder worpen sijn ende is oock goet
voor manpersonen etc.

hand 12 68v 73r

Om te maken eenen wynghe dranc
diemen soude drincken voor wyne
Nempt roogwater datter balt Indis

hand 13 73v 82r

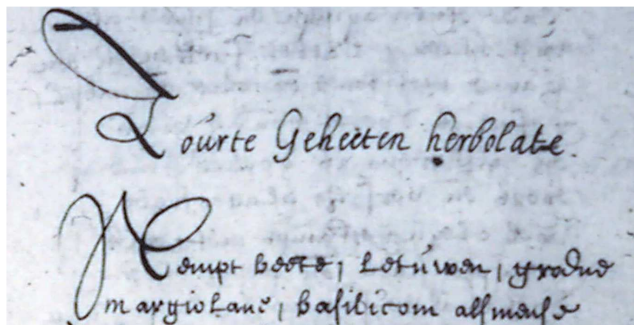
Men moet wel ontsoude, datmen so wel uideblom
men of yelle floets sal veyden als men van Amoud, jallo
de yelle blaenhand affgelycten is binnend ghyt op oand
a. maect u d'overoest maar niet bide goudt v'ant

hand 14 82v 83r

Remedie van Amoulen de d'inghe Beconet
op g'f'etlyc v'ant & b'p'nd II aug'nt'lyc v'ant
voor f'etels of d' oogel
olie van b'it'ze an' d' d'elen men moet f'et d'et
op'et' d' olie van b'it'ze amm'and'lyc is n'empt van o'ant
v'ant d'et in d' o'ant d'et

hand 15 107r 138v

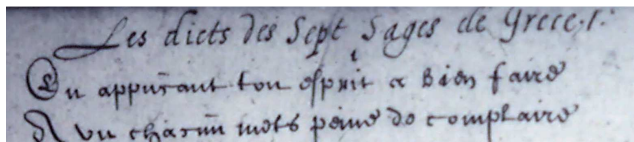
dranken



Cock boeck

hand 16 143v

157v



Bijlage I.3. Samenstelling van de katernen van “het Handboek van Clara van Molle”.

katern	van	tot	onbreekt	grootte katern
schutblad	1r	tot en met 1v		1
1e katern	1r	tot en met 7v		7
2e katern	8r	tot en met 23v		16
3e katern	24r	tot en met 39v		16
4e katern	40r	tot en met 55v		16
5e katern	56r	tot en met 67v		12
6e katern	68r	tot en met 83v		16
7e katern	84r	tot en met 91v		8
8e katern	92r	tot en met 99v	na 99v 4 bladen eruit	8
9e katern	100r	tot en met 111v	voor 100r 2 bladen eruit	12
10e katern	112r	tot en met 127v		16
11e katern	128r	tot en met 142v	na 138v blad eruit	15
12e katern	142r	tot en met 157v		16
13e katern	158r	tot en met 162v		5

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 gepassioneerde 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 eeuws Portugees-Joods kookboek publiceerde hij onder "Suasso's Kookrecepten" die bij Amphorabooks verscheen (2007). Voor de ASG verzorgde hij nog de studie-uitgaven:

- "De recepten van Margareta Wijts (1575/6-1615) - Kookkunst uit de tachtigjarige oorlog" (ASG-Terroir uitgave als nr. 1 jg. 30, 2014 - nr. 118)
- "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 gebruiksbouken 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.
- "Konfijt- en Keukenrecepten van het Huys te Warmont - Receptenboek Confiseur Flamand uit de zeventiende eeuw afkomstig uit het Hertogelijk Archief (Arenbergarchief) in Edingen

De transcriptie "Cock boeck uit het Handboek van Molle – handschrift II 51 K.B. Brussel" uit ca. 1530 – 1730 verscheen eveneens in Van Mensen en Dingen (voorheen Oost-Vlaamse Zanten), jg. 15, nr. 2, 2017

Kontakt: r.ferro@home.nl

De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



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



SKAL INTERNATIONAL
International Association of Travel and Tourism Professionals



Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon



LEKKERS MET STREKEN
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN
PROVINCIE ANTWERPEN

(netwerkorganisaties - vervolg)



platform voor rurale ontwikkeling
in de provincie Antwerpen

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

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

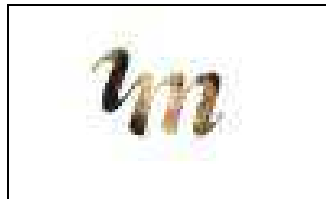
De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:



Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



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



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



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



(Onderwijs en Vorming)



De Wroeter vzw -
Kortesseem
(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit) (ASG strategie)



(Raad van Advies)



(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

Koffie Verheyen - koffiebranderij & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)



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

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

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

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

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

▪ **Bedrijfslidmaatschap voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...:** na erkenning door de ASG als stakeholder die ook het Terroir-label mogen voeren en het logo op de bewegende banner van de website worden gezet: vanaf € 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 bekommen: 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)

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

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Richard Teelen (E-mail: secretariaat@asg.be)

Algemeen correspondentieadres:

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

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

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

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

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

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