

Den Armen Cock der Eerweerdige Paters Capucienen

Den armen Cock der Eerweerdige Paters Capucienen leerende hoe men sal cooken volgens de armoede van onsen staet en conditie als ook volgens de rijcke en machtige weldoenders de welke somtijts comen maeltijden te geven aen de Eerwaarde Paters Capucienen, ende dan wel te passe comt dat men oock eenigsints de spijsen can kooken ende accommoderen

Handschrift uit de tweede helft van de 18^e eeuw
geschreven tussen 10 augustus 1763 en 20 november 1781

Door
Broeder Michael van Wersbeek, geboren Joannes Baptista Beullens
op 20 april 1727 in Weersbeek

Afgeschreven en becommentarieerd door
Drs. R.N. Ferro, Deventer



Uitgave van TERROIR, het driemaandelijks tijdschrift van de Academie voor de
Streekgebonden Gastronomie oktober-november-december 2018–nr. 4 jg. 33/ nr. 133



Figuur 1 Walter Dendy Sadler (1854–1923), **Vrijdag**, schilderij, olieverf op canvas, 1882

De titel “vrijdag” refereert eraan dat er vrijdags vis gegeten diende te worden. Om preciezer te zijn was de bedoeling dat er op vrijdag minder luxueus gegeten werd. Dus eieren of kaas konden ook. Of zelfs werd er één dag alleen maar geen vlees gegeten. Vandaag de dag kan vis zelfs luxueuzer zijn dan vlees. Het Tweede Vaticaans Concilie (1962-1965) maakte een eind aan dergelijke eetvoorschriften. Om vis te eten moest je vooral op vrijdag bij de viswinkel zijn dat gold ook voor niet katholieken dan was er immers een verse aanvoer van vis.

*Manuscript ontvangen van auteur R.N. Ferro ter publicatie in het ASG-tijdschrift TERROIR.
Over de auteur: zie achteraan pagina 107 // Bijlage II “Het Capucienenklooster te Hasselt (B)”
is van Jacques Collen*

**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 133 (nummer 4 van jg. 33, 2018)

Digitale uitgave nr. 4

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 auteur(s) en

met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie

® De auteur heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties

volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,

worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever.



Figuur 2 Kapucijner monnik door Pieter Paul Rubens



Figuur 3 Dracht van de Kapucijnen

Inleiding

Dit boekje is zonder twijfel een van de fraaiste handgeschreven kookboeken die ik onder ogen heb gekregen. Jammer dat het incompleet en jammer dat het niet af is.

Dit receptenboekje is geschreven in een Kapucijnenklooster. De recepten zijn dan ook gebruikt in verscheidene Kapucijnenkloosters, te weten: Aarschot, Maastricht, Leuven, Hasselt, Kortrijk en Brussel.

Voorwoord

Leuk zo'n Kapucijnenkookboek, echte kloosterkost zou je denken. Maar nee hoor, hier werd stevig én lekker gegeten. Dan is het geen echte kapucijnenkost dus. Maar kennelijk hoorden deze maaltijden wel bij het Kapucijnenbestaan. Omstreden waren deze maaltijden wel, op de uitbundige Charitatemaltijden zijn dan ook verboden van kracht geweest. Of dit soort maaltijden daarom dan ook niet meer gehouden werden dat kan je je afvragen. Maar misschien gebeurde het dan minder openlijk en werden dit soort maaltijden in het geheim gehouden. Een van de redenen dat dit kookboekje in de vergetelheid geraakt is, zou ermee te maken kunnen hebben dat dergelijke maaltijden verboden werden.

Samenvatting

Het receptenboekje is geschreven in het Kapucijnenklooster te Aarschot, door Michael van Wersbeek in de tweede helft van de achttiende eeuw. Het geschriftje heeft als bedoeling om te kunnen worden gebruikt bij het aanrichten van "geschenkmaaltijden". Het geeft dan ook recepten voor de luxe keuken en zeker niet voor de dagelijkse kost van de Kapucijnen. Mogelijk is het boekje als leerboek geschreven. Het boekje is niet af. Opvallend is het ontbreken van jam en andere recepten voor zoete conserven. Wat verder opvalt is het ontbreken van medische recepten. We treffen er relatief veel recepten in aan voor de bereiding van vis.

Inhoud

Inleiding

Voorwoord

Samenvatting

Hoofdstuk I. Beschrijving van het handschrift

I.1. Bewaarplaats

I.2. Titel

I.3. Inhoud van het handschrift

I.4. Samenstelling van de katernen

I.5. Watermerk

I.6. Signaturen en custoden

I.7. Nummering van de folio's

I.8. Liniëring en afschrijving

I.9. Afkortingen

I.10. Getallen

I.11. Versieringen

I.11.1. Er komen de volgende illustraties in het handschrift voor

I.11.2. Afbeeldingen van de tafelschikkingen van de maaltijden die gehouden zijn in...

I.11.3. Versieringen in de tekst

I.12. Correcties en ontbrekende tekst

I.12.a. Doorgestreepte tekst

I.12.b. Vermiste bladzijden

I.12.c. Vermiste tekst

I.12.d. Lege pagina's

I.13. Staat

I.14. Leestekens

- I.15. Inhoud
 - I.15.a. Overzicht van de recepten uit dit boek in alfabetische volgorde.
 - I.15.b. Overzicht van de recepten naar type en taal
 - I.15.c. Overzicht van de culinaire recepten naar categorie van de belangrijkste ingrediënten
- I.16. Band
- I.17. Bezitters
- I.18. Datering
 - I.18.a. Datering van het papier op grond van het watermerk
 - I.18.b. Datering van de recepten op grond van de inhoud van het handschrift
 - I.18.c. Datering van de recepten op grond van het handschrift
- I.19. Herkomst
 - I.19.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk
 - I.19.b. Herkomst van de tekst op grond van de inhoud
 - I.19.c. Herkomst van de recepten op grond van de inhoud
- I.20. De schrijver
 - I.20.a. Opsporen van de schrijver
 - I.20.b. Schrijver van de tekst
 - I.20.c. Andere handschriften van Michael van Wersbeek
- I.21. Maten en gewichten.
- I.22. Ingrediënten van de kookrecepten

Hoofdstuk II. Herkomst van de recepten

- II.1. Herkomst van de receptuur
- II.2. Vergelijking met de recepten van Le Grelle
- II.3. Zou het zo zijn toegegaan bij onze Kapucijnen in Maastricht?

Hoofdstuk III. De recepten en de tekst van dit handschrift

- III.1. De wijze van weergeven
- III.2. De tekst van het handschrift

Hoofdstuk IV. Lijst van vreemde woorden

Hoofdstuk V. Literatuur

- V.1. Mededelingen via persoonlijk contact
- V.2. Mededelingen via email
- V.3. Literatuur in handschrift
- V.4. Internetbronnen
- V.5. Literatuur in gedrukte vorm
- V.6. Lijst van afbeeldingen

Bijlage I. Iets over de Kapucijnenkloosters.

Bijlage II. Het Capucienenklooster te Hasselt (B)

Hoofdstuk I. Beschrijving van het handschrift

I.1. Bewaarplaats

Dit handschrift wordt bewaard bij de Koninklijk Bibliotheek van België te Brussel. Het heeft signatuurnummer II 5927.

I.2. Titel

Het handschrift heeft geen titel. De titelpagina van dit handschrift ontbreekt. Het handschrift kan worden aangeduid met de titel "Den Armen Cock".

I.3. Inhoud van het handschrift

Hieronder is schematisch weergegeven, wat er in dit boekje te vinden is

folio	inhoud	recepten	%
1r 1v	[Uitgescheurde pagina]	-	-
2r	Tekening Tervueren	-	-
2v	Korte Vermaninge	-	-
3v	Den cock	-	-
3v 4r	Van de soussen te maecken	12	8%
4v 5r	Charitate Cortrijk	-	-
5v	Van de eijeren	4	3%
6r	Van de backkerije der thaerten, waeffelen etc	8	5%
6v 7r	Van de pap, vlaeijen, suipens etc	16	10%
7v	Tabletten van vleesch	1	1%
7v 8r	Charitate Maestricht	-	-
8v 9r	Tekening Loven	-	-
9v 10r	Van de potaserijen ende moes cruijden te kooken ende te acomoderen	11	7%
10v 11r	Van de potaserijen ende moes ofte hoff cruiden	14	9%
11v 12r	Tekening Antwerpen	-	-
12v	Van het vleesch te coocken	-	-
12v 13r	Eerst van het Rendts-Vleesch	10	6%
13v 14r	Van het Vleesch der calveren	7	5%
14r	[Slachtafval]	5	3%
14v 15r	Tekening Brussele	-	-
15v	Van het calfs vleesch	8	5%
16r	Van het haemelen vleesch te accomoderen	6	4%
16v	Van de haesen ende coneijnen te accomoderen	6	4%
17r 17v	Van de kieckens, duyven, quackels, sneppen, vincken, crammels, patrijzen etc	9	6%
17v 18r	Charitate Maestricht	-	-
18v 19r	Charitate Brussele	-	-
19v	Van het verckens ofte swijne vleesch	2	1%
20r	Van den zee visch	5	3%
20v 21r	Tekening Diest	-	-
21v 22r	Van den zee visch	13	8%
22v 23r	Charitate Loven	-	-
23v 24r	Van den revier oft vijvers visch	17	11%
24v 25r	Charitate Maestricht	-	-
25v 26r	Charitate Maestricht	-	-
26v 27r	Charitate Brussele	-	-
Einde	Totaal aantal recepten	154	100%

Figuur 4 Wat treffen we aan in dit kookboekje en op welke pagina's.

I.4. **Samenstelling van de katernen**

Afmetingen van de pagina's zijn 9 x 15 cm en de katernen bevatten 24 bladzijden in 12^o.

I.5. **Watermerk**

Het papier van het handschrift heeft het "pro patria" watermerk.

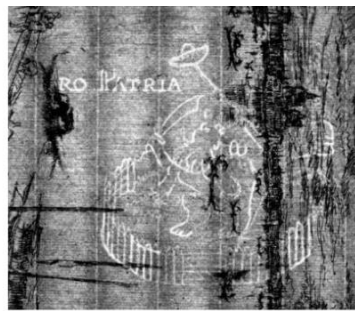


Figuur 5 Detail van het watermerk zoals het in dit handschrift voorkomt.

Hierboven is een stukje van het watermerk afgebeeld. Het lijkt sterk op onderstaand watermerk. Dergelijke "pro patria" watermerken zijn bekend vanaf het begin van de achttiende eeuw.¹



Figuur 6 Detail van een erop gelijkend watermerk, Amsterdam, 1828



Figuur 7 Het gehele watermerk

Het watermerk van figuur 7 lijkt sterk op bovenste watermerk van figuur 5, maar is niet exact gelijk aan het watermerk van dit handschrift.

I.6. **Signaturen en Custoden**

Signaturen en custoden komen niet in dit handschrift voor.

I.7. **Nummering van de folio's**

Het handschrift kent een potloodfoliëring uit begin twintigste eeuw (geschat). De foliëring is aangebracht voor pagina 1^f en 1^v uit het handschrift verwijderd werden.

I.8. **Liniëring en afschrijving**

Er zijn mij geen afschriften van dit handschrift bekend.

I.9. **Afkortingen**

Er komen in het handschrift de volgende afkortingen voor, bij het uittypen van de tekst zijn deze stilzwijgend opgelost.

Br. = broeder

H. = heilige

HH. = heiligen

Eerw. = eerwaarde

¹ <https://nga.gov.au/Conservation/Watermarks/details/ProPatria.cfm>

EE:PP: = eerwaarde paters
 en = ende
 & = ende
 voors = voorschreven of voorzegt
 s. = sint
 st. = sint
 prof. = professor

I.10. **Getallen**

Er komen in dit handschrift Arabische cijfers voor en getallen die zijn uitgeschreven in letters.

I.11. **Versieringen**

I.11.1. Er komen de volgende illustraties in het handschrift voor:

1.	Afbeelding van het dorp Tervueren	2r
2.	Afbeelding van de stad Loven	8v 9r
3.	Afbeelding van de stad Antwerpen	11v 12r
4.	Afbeelding van de stad Brussele	14v 15r
5.	Afbeelding van de stad Diest	20v 21r

Figuur 8 Afbeeldingen die in dit boekje voorkomen.

I.11.2. Afbeeldingen van de tafelschikkingen van de maaltijden die gehouden zijn in Brussel, Kortrijk, Leuven en Maastricht. Alle maaltijden omvatten drie gangen. Elke gang is schematisch op een bladzijde getekend.

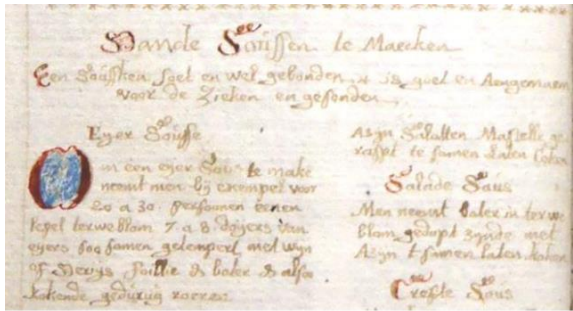
Afbeeldingen van maaltijden vinden op onderstaande pagina's.

1.	Tot Cortrijk	1763	4v 5r
2.	Tot Maastricht	1758	7v 8r
3.	Tot Maastricht	1754	18r 19v
4.	Tot Brussele	1755	18v 19r
5.	Tot Loven	1753	22v 23r
6.	Tot Maastricht	1757	24v 25r
7.	Tot Maastricht	1757	25v 26r
8.	Tot Brussele	1755	26v 27r

Figuur 9 Tekeningen van maaltijd opstellingen die in dit boekje voorkomen.

I.11.3. Versieringen in de tekst

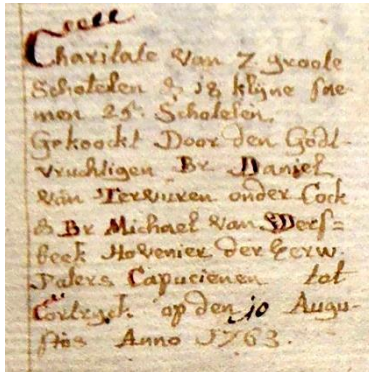
De tekst is versierd met initialen, in het begin van het boekje zijn het gekleurde initialen. Met inkt gekleurde hoofdletters vinden vanaf folio 1r tot folio 15v. Ongekleurde maar wel versierde hoofdletters vinden vanaf folio 15v tot het einde van het manuscript dit is folio 26v.



Figuur 10 Rood/blauw gekleurde letter op folio 3v



Figuur 11 Roodgekleurde letters op folio 12v



Figuur 12 Versierde maar niet gekleurde hoofdletters op folio 4v.

I.12. Correcties en ontbrekende tekst

Er komen de volgende correcties in het handschrift voor.

I.12.a. Doorgestreepte tekst

Er komen geen doorgestreepte passages voor. Wel is er tekst uitval door vlekken. Dit zijn inktvlekken, maar ook vlekken van etensresten die in het handschrift achtergebleven zijn. Er zijn vlekken met tekstuitval te vinden op pagina 8r, 22r, 23v en 27r.

I.12.b. Vermiste bladzijden

De titelpagina is uitgesneden. Dit is folio 1r en 1v.

I.12.c. Vermiste tekst

In recept voor Oosters soppe recept 31 folio 6v missen twee woorden.

I.12.d. Lege pagina's

Aan het eind van de tekst zijn folio 27v en volgende pagina's allemaal leeg. Dit zijn circa 50 lege pagina's.

I.13. Staat

Het boekje is in goede en leesbare staat.

I.14. Leestekens

Voorkomende leestekens zijn punt “.” Komma “,” dubbele punt “:” en afbreekstreep “=”.

I.15. Inhoud

I.15.a Overzicht van de recepten uit dit boek in alfabetische volgorde.

Naam van het recept	folio	nr.
Aberdaen	20r	121
Aerd appelen oft pattaters	11r	65
Aladobben visch	24r 24v	154
Alia	13r	76
Amandel taert	6r	22
Amoleth	15v	96
Anchovie sous	4r	12
Appel oft auijn cock	5v	14
Appel taert	6r	19
Appelen, peire of quepeiren	10v	54
Asperges	9v	43
Auijn	10v	55
Auijn vleesch	13r	73
Beastkens taert van visch	24r	151
Beestkens taert van calfsvleesch, kiekens, duijven etc.	15v	94
Beestkens taert van kieckkens, van sneppen patrijzen duijven, quackelen etc.	17v	116
Berpen beusen snocken	23v	143
Bier suijsen	6v	28
Blom koolen	9v	47
Bout alisies ofte Bout Roijal of buff almode	12v	71
Bout roijal van hamelen vleesch	16r	101
Bruelingen vercken	19v	119
Bruin hamelen vlees stoooverije	16r	98
Cabelia penskens	21v	127
Cabelia	21v	125
Calcoenen, gansen kiekens endtvogels gepodereert ende blouw afgesoden	17r	112
Calfs ofte versche rens tongen	15v	93
Calfs sneden in jaleij	13v	78
Caremenijen van hamelen vleesch te stoooven	16r	102
Carmenije sous	3v	4
Carmenijen van rent vleesch	12v	68
Carpers te stoooven	23v	138
Commels ende andere wit visch	24r	148
Conings broodt	15v	91
Craekant	7r	39
Crammels vogels sneppen ende meirlen	17r	113
Crefte sous	3v	6
Creften ofte maes creften	22r	135
Crem taert	6r	23
Drooge erweten soppe	7r	38
Duijvels sous	4r	11
Eelboth	21v	128
Eijer carper	5v	13
Eijer penskens	5v	15
Eijer sausse	3v	1
Eijer vlaeij	6v	25
Eijeren opt water doppen	5v	16
Eijndt vogels, vincken, ganse etc. saus	4r	10
Everswijn	14r	84
Frellen ende thrueten	24r	147
Frickedellen te maken	13v	81

Frickedellen van visch	24r	150
Frickese van schaeps calfs cop	14r	86
Gebraedt hamelen bout	16r	100
Gebraedt van kiekens duijven, sneppen vincken quackkels patrijzen gansen	17r	110
Gebraet van rent vleesch	13r	74
Geheckte hase pastij of conijne	16v	104
Geil wortel taert	6r	21
Gepelde roomsche boonen	11r	61
Gerolde oft gevaesde calfs sneden	13v	79
Gerolden palingh	23v	141
Gesnipperde roomsche boonen	11r	60
Geuwen brijsemen maenvisch	23v	144
Gevulde ofte gevaesde borst van calfs vleesch	14r	83
Gezouten rents vleesch	13r	72
Groen gepelde erweten	10v	58
Groene erwete sop	7r	35
Haeringhe	20r	124
Haese peper	16v	103
Haesen gebraet ende conijnen	16v	106
Hamel bout of schaerken	16r	99
Hamelen hutsepot	16r	97
Hase broodt hase soircissen ofte hase huijbecockken	16v	108
Hasen ofte conijnen in jaleijen	16v	107
Hilsepot Brusselschen hutsepot	12v	67
Hoillie	11r	66
Hoofd vleesch van ossen cop	13r	75
Hopp-kisten te stooven	9v	42
Huijbe cockken	14r	82
Hutsepot oft witte stoovery van	13v	77
Jaleij van visch te maken	24r	153
Kervel soppe	7r	37
Kieckens duijven etc. wit te stoven	17r	109
Kiekens alapo	17r	114
Labboone of walle wanten	10v	59
Lagras duijven ofte kiekens	17r	111
Leveren der calveren	14r	88
Levers vettekens	21v	126
Louwen visch	24r	146
Maes creften zoppe	7r	33
Meij visch	23v	145
Mosselen	22r	133
Mossels soppe	7r	32
Mostart sous	3v	2
Oosters	22r	134
Oosters soppe	6v	31
Otthers	23v	142
Paeling braden	23v	140
Paeling stooven	23v	139
Paling oft Mossels sous	3v	7
Pasteijen sous	4r	8
Pasteijen van kiekens sneppen duijven quackelen patrijzen vincken etc.	17v	117
Pastij Ander maniere van pastij	16v	105
Patrijs soppe	6v	30
Pladijs ende roch	21v	131
Poorij ofte paret	10v	56
Porseleijn	10v	57

Princesse boonen	11r	62
Quackels sonder hoof	12v	70
Raep coolen	10r	50
Raep steel moes	11r	64
Raepen	11r	63
Rago van rent vleesch	12v	69
Rents tongen ook rents vleesch	15v	92
Rijs pap	6v	26
Rijs soppe	7r	34
Rob du sainbar	17r	115
Roode coolen	10r	52
Roodt beet wortelen	9v	45
Rouwen hasse	13v	80
Salade saus	3v	5
Salm visch	20r	122
Savoijen ende spruijten ofte groenkoolen	10r	48
Schaeps oft calfs cop	14r	85
Schaeps oft ossenlapkens	15v	89
Schel-visch	21v	130
Schorsseneel wortelen	9v	46
Seldri ende schorsenele sop	7r	36
Sipiten en nieren	15v	90
Soete melck pap	6v	27
Speel becken	19v	118
Spenagie ende andijvie ofte seldrie	10r	49
Spierlingen	22r	136
Spijse voor rasijne, coffetuer, apricose kriecke ofte appel taert	6r	18
Stekebesen ofte wijndrijve	6r	20
Steur visch	20r	123
Stock visch	20r	120
Stranton ofte patatters	7r 7v	40
Sulcker of peetersil sous	3v	3
T ingewant van calveren koijen schaepen	14r	87
Tabletten van vleesch	7v	41
Their-both	21v	129
Tongen ende botten	21v	132
Visch pasteijen	24r	152
Vleesch jaleij	15v	95
Vleesch taert, mergh etc.	6r	24
Waeffelen te backen	6r	17
Water sode	24r	149
Watersode saus	4r	9
Wijn suijsen	6v	29
Wit visch	22r	137
Witte coolen	10r	51
Wortelen en pestenaken	10v	53
Zuijckerij ofte zuijcker wortelen	9v	44

Figuur 13 Overzicht van de recepten

I.15.b. Overzicht van de recepten naar type en taal

Alle recepten zijn kookrecepten en in de Nederlandse taal geschreven. De 154 recepten zijn kookrecepten voor het bereiden van spijzen. Er komt één recept in voor, voor het conserveren van vlees in de vorm van bouillonblokjes.

Het recept voor bouillonblokjes is veel ouder dan het moment waarop Liebig met zijn blokjes op de markt kwam. Liebig zal het toch niet van de Kapucijnen geleerd hebben?

I.15.c. Overzicht van de culinaire recepten naar categorie van de belangrijkste ingrediënten

type recept	aantal	%
vlees	39	25%
vis	35	23%
groente	25	16%
pap vlaijen	16	10%
wild gevogelte	15	10%
saus	12	8%
gebak	8	5%
eieren	4	3%
	154	100%

Figuur 14 Overzicht van de recepten naar ingrediënt

I.16. Band

Het boekje is ingebonden in een perkamenten band uit de achttiende eeuw.

I.17. Bezitters

Het kookboekje is in het bezit van de Koninklijke bibliotheek van België te Brussel en het wordt bewaard onder signatuurnummer II 5927.

Het werd door aankoop verworven op de veiling van 4 tot 5 juli 1922 te Antwerpen.

Het is te vinden in:

Catalogue de vente de livres, du 4 á 5 juillet 1922

Alb. De Tavernier Anvers 5 juillet 1922 waar het verkocht werd als lot

400 Op pagina 18 treffen we lot 400 aan met de volgende tekst. NB.

De tekst geeft aan dat het een zestiende-eeuws kookboek betreft. (“curieux **manuscrit** du XVI^e siecle”) dit is in onjuist! Dit moet de achttiende eeuw zijn.

400	Gastronomie. recueil de recettes de cuisine, rédigées partie en prose, partie en vers flamande, par : <<den Armen Cock der Eerw. Paters Capucienen, leerende Hoe men sal Cooken volgens den Armoede van onsen staet en conditie, alsoock volgens de Rycke en Machtige Weldoeners, die somtyds comen maelyden...>> très curieux manuscrit du XVI ^e siecle, renfermant, en outre, une courte description de Tervueren, Brussele, Loven, Diest en Antwerpen, avec une vue panoramique de chacune de ces villes, dessinée á la plume et enluminée en couleurs In-12, rel. anc. v.
-----	--

Figuur 15 Titelbeschrijving bij de veiling van 4 en 5 juli 1922.

I.18. Datering

I.18.a. Datering van het papier op grond van het watermerk

Het watermerk Pro Patria wijst op Amsterdam uit de 18^e eeuw. De voornaamste productie van het papier was in Amsterdam, een dergelijk watermerk komt echter ook voor in Dordrecht in de zeventiende eeuw. Het watermerk levert dus weinig eenduidigheid op in plaats en tijd.

I.18.b. Datering van de recepten op grond van de inhoud van het handschrift

De tafelschikkingen van de “Charitate maaltijden” vallen in de periode van 1753 tot 1763. Het is aannemelijk, omdat het jaartal 1763 als eerste in de tekst verschijnt dat de schrijver pas na 1763 is gaan schrijven.

I.18.c. Datering van de recepten op grond van het handschrift

Het handschrift waarin de recepten zijn geschreven is een handschrift uit midden van de achttiende eeuw. Overigens wordt de letter “r” soms als een “x” geschreven wat een overblijfsel is uit de zeventiende eeuw.

I.19. **Herkomst**

I.19.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk

Het watermerk geeft niet veel informatie over de herkomst van het papier, het is aannemelijk dat het afkomstig is uit Amsterdam en dateert uit de achttiende eeuw, maar andere plekken en periodes zijn ook mogelijk.

I.19.b. Herkomst van de tekst op grond van de inhoud

De tekst is afkomstig uit verscheidene Kapucijnenkloosters, vermoedelijk kreeg het boekje zijn definitieve vorm in het Kapucijnenklooster van Aarschot. Gelet op de overschrijffouten die het boekje bevat, is het zeker dat een deel van de recepten overgenomen is uit andere boeken dan wel uit aantekeningen van Michael van Wersbeek. Uit het woord kist in plaats van keest valt op te maken dat het dialectkenmerken van Vlaams-Brabant bevat, het dialect van Michael van Wersbeek. Er zijn echter ook Zuid-Limburgse taalinvloeden aan te wijzen.

I.19.c. Herkomst van de recepten op grond van de inhoud

De recepten zijn de recepten zoals die gebruikt werden in de kloosters van Leuven, Maastricht, Kortrijk en Brussel. Er is geen duidelijk verband met handschrift van Nicolaas van Gent die zo'n vijftig jaar eerder kok was in Maastricht. Van deze Nicolaas bestaat ook een handschrift met kookrecepten.²

² Provinciaal Archief (ACB) Kapucijner Kookboek (ACB III 9007)

I.20. De schrijver

I.20.a. Opsporen van de schrijver

De tekst is anoniem en geschreven in de 18^e eeuw.

1. Op grond van het handschrift:



Figuur 16 Uit dit kookboekje.



Figuur 17 Uit Michiel van Wersbeek, *Corte beschryvinge van verscheijde steden*³.

2. Op grond van de tekeningen



Figuur 18 Uit dit kookboekje.



Figuur 19 Uit Michiel van Wersbeek *Corte beschryvinge van verscheijde steden*.⁴

3. Op grond van het voorkomen van de naam Michael van Wersbeek bij alle “Charitate maaltijden”, als kok of als hovenier of als noviet.

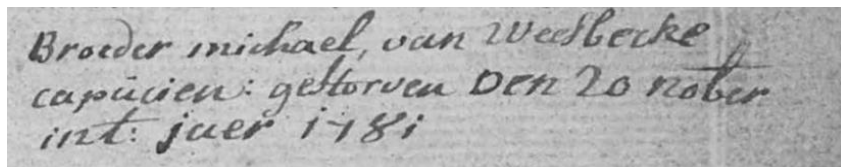
plaats	jaar	aanwezig
Tot Loven	1753	Michael van Wersbeek Noviet
Tot Maestricht	1754	Michael van Wersbeek Cock
Tot Brussel	1755	Michael van Wersbeek Cock
Tot Brussel	1755	Michael van Wersbeek Cock
Tot Maestricht	1757	Michael van Wersbeek Cock
Tot Maestricht	1757	Michael van Wersbeek Cock
Tot Maestricht	1758	Michael van Wersbeek Cock
Tot Cortrijck	1763	Michael van Wersbeek Hovenier

Figuur 20 Voorkomen van de naam van Wersbeek bij de maaltijden.

³ Ms., Archief ACB. III, 7056

⁴ Ms., Archief ACB. III, 7056

Op grond van het handschrift, de tekeningen en het frequente voorkomen van de naam “van Wersbeek” bij de “Charitate maaltijden”, trek ik tot de conclusie dat Michael van Wersbeek de schrijver is van dit handschrift.



Figuur 21 Uit het boek “Corte beschryvinge van verscheijde steden”.

I.20.b. Schrijver van de tekst

Michael van Wersbeek was een Kapucijner monnik. Hij werd geboren in Wersbeek, thans Molenbeek-Wersbeek. Wersbeek ligt circa 50 kilometer ten noordoosten van Brussel. Hij werd geboren op 20 april 1727 met de naam Joannes Baptista Beullens. Hij was zoon van Petrus Beullens, molenaar van het dorp. Hij was hoofdman van het gilde van Sint Sebastiaan. Petrus Beullens is overleden op 10 november 1746. Hij werd begraven op het kerkhof van Wersbeek. Michaels moeder was Maria Raijmakers zij overleed 15 februari 1750 en is ook in Wersbeek naast haar man begraven.

Het gezin Beullens-Raymakers had de volgende samenstelling:

1. Mattheus Beullens † 23 oktober 1758 getrouwd met Barbara Schollen
2. Anna Elizabeth Beullens † 10 april 1762 getrouwd met Gerardus van den Broeck † 20 Juli 1763
3. Petrus Beullens ongehuwd
4. Maria Beullens getrouwd met Gerardus Torbeijns † 27 September 1759
5. Elizabeth Beullens † 15 Meij 1777 getrouwd met Joannes Kuijpers
6. Barbara Beullens getrouwd met Joannes Soetemans
7. Christianus Beullens nu Broeder Augustinus Pater der Alexianen te Diest † 29 september 1805
8. Joannes Baptista Beullens, nu Broeder Michael van Wersbeek geboren op 20 april 1727 Kapucijn op 16 juli 1750, overleden † 20 november 1781
9. Henricus Beullens † 7 december 1741 7 jaar oud
- 10 – 12. Drie kinderen jong overleden.

Joannes Baptista Beullens trad toe tot de orde der Kapucijnen op 16 juli 1750 in Leuven, waar hij de naam Michael van Wersbeek kreeg. Hij verrichtte een aantal functies bij verschillende Kapucijnerkloosters, één ervan is in deze zeer belangrijk, hij was kok te Maastricht en te Brussel. Hij was tuinman in Kortrijk. Hij woonde in het klooster te Aarschot vanaf circa 1770 en waar hij op 20 november 1781 overlijdt. Het is duidelijk dat dit kookboekje zijn grondslag vindt in de periode dat hij als kok werkzaam was. In zijn latere levensfase van circa 1770 tot circa 1781, schrijft hij vijf “geografische” werken. Hij heeft in dezelfde periode dit kookhandschrift vervaardigd. Het lijkt erop dat het handschriftje niet “af” is. Immers de rode randen zijn om niet alle menu’s aangebracht. Ook de gekleurde hoofdletters komen aan het eind van het handschrift niet voor. Dit doet vermoeden dat van “Wersbeek” tot aan het eind van zijn leven aan dit handschrift gewerkt heeft.

I.20.c. Andere handschriften van Michael van Wersbeek

Onderstaande werken kwamen alle tot stand in het Kapucijnenklooster van Aarschot en zijn van de hand van “van Wersbeek”:

1. Het eerste handschrift werd in 1770 te Aarschot geschreven en getekend voor Gerardus Torbeyns, neef van broeder Michael, en het begint met een gezicht op, zijn geboortedorp Wersbeek (thans Molenbeek-Wersbeek).
2. Het tweede handschrift werd te Gent bij antiquariaat Den Tavernier aangekocht. Op 25 maart 1773 werd het aan Petrus Baens geschonken; deze woonde te Aarschot in de “Ketel”. Corte, beschrijvinge van de vier Uyttersten. In leren band gebonden, telt het 110 niet genummerde bladzijden, op 2 kolommen, van 182 x 120 mm
3. Het derde handschrift is te vinden in het Archief van het college in van de stad Aarschot en het vertoont veel gelijkenis met het vierde handschrift. ACB III 7056. Het telt 85 ongenummerde bladzijden van 152 x 93 mm.
4. Het vierde handschrift is waarschijnlijk vervaardigd vóór 1770, het bevindt zich thans in de Koninklijke Bibliotheek te Brussel ACB III 7057. Het telt [4-] 203 [-15] blz. en meet 134 x 86 mm.
5. De titel van het vijfde handschrift luidt “Corte beschrijvinge vande vier uystersten van den mensch te weten: van de altijdts naederende doodt, van het onvermeydelijk streng oordeel Godts, van de grouwsame tormenten der hellen en van de oneijndelijke glorie des hemels. Als ook van de verrijssnisse des vleeses. Met verschijde lessen van de HH. Maget en moeder Godts Maria

Het gaat hier duidelijk om theologische handschriften. Deze zijn zeer fraai geïllustreerd. Twee van deze handschriften zijn te vinden op de web-side van de theologische faculteit van de universiteit van Leuven. Dit zijn in bovenstaande opsomming de manuscripten nummer 3 en 4.^{5 6}

I.21. **Maten en gewichten.**

In 16 van de 154 recepten komen maten en gewichten voor dat is circa 10% van het totaalaantal recepten. Dat gaat dus om relatief weinig recepten. Het gebruik van maten en gewichten in kookrecepten had in de achttiende eeuw al ingang gevonden. Eén van de verklaringen voor het ontbreken van deze maten en gewichten zou kunnen zijn dat van Wersbeek heeft geput uit oudere, zeventiende-eeuwse bronnen.

In het handschrift komen de volgende maten en gewichten voor:

maten en gewichten	aantal	154 = 100%
pond	12	8%
ons	4	3%
pot	5	3%
pint	4	3%
vierendeel	1	1%
totaal	26	17%

Figuur 22 Overzicht van de gebruikte maten en gewichten.

I.22. **Ingrediënten van de kookrecepten**

In onderstaande tabellen treft u het aantal keren aan dat de ingrediënten in dit handschrift genoemd zijn. Op de eerste pagina zijn dat groente, fruit, kruiden en zetmeel. Op de tweede pagina betreft het vlees, vis, gevogelte en wild. Op de derde pagina treft u aan eiwitten, ver drank en een totaaloverzicht.

⁵ Manuscript 3 http://depot.lias.be/delivery/DeliveryManagerServlet?dps_pid=IE2255589

⁶ Manuscript 4 http://depot.lias.be/delivery/DeliveryManagerServlet?dps_pid=IE2255880

groente aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
wortel	16	10%
selderij	15	10%
sla	14	9%
zuring	12	8%
raap	11	7%
schorseneer	11	7%
boon	10	6%
andijvie	9	6%
erwt	8	5%
sjalot	7	5%
savoieikool	6	4%
pastinaak	5	3%
asperge	4	3%
labboon	2	1%
pattaters	2	1%
prei	2	1%
spinazie	2	1%
spruiten	2	1%
kool	1	1%
paddestoel	1	1%
postelein	1	1%
totaal groente	141	92%

Figuur 23 Groente aantal keren genoemd.

kruiden aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
zout	77	50%
peper	66	43%
citroen	42	27%
azijn	40	26%
peterselie	35	23%
muskus	33	21%
ui	33	21%
suiker	28	18%
mosterd	23	15%
laurier	21	14%
kruidnagel	18	12%
kaneel	15	10%
kruid	15	10%
specerij	10	6%
tijm	10	6%
oregano	9	6%
marjolein	6	4%
pekel	4	3%
basilicum	3	2%
podereersel	3	2%
munt	1	1%
rozemarijn	1	1%
saffraan	1	1%
salie	1	1%
totaal kruiden	495	321%

Figuur 25 Kruiden aantal keren genoemd.

fruit aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
appel	17	11%
krent	12	8%
pruim	6	4%
sinaasappel	6	4%
kers	5	3%
abrikoos	3	2%
kwee	2	1%
rozijn	2	1%
druif	1	1%
fruit	1	1%
kruisbes	1	1%
peer	1	1%
totaal fruit	57	37%

Figuur 24 Fruit aantal keren genoemd.

zetmeel aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
bloem	26	17%
tarwe	14	9%
brood	14	9%
mastel	12	8%
rijst	8	5%
boekweit	1	1%
rogge	1	1%
roggebrood	1	1%
totaal zetmeel	77	50%

Figuur 26 Zetmeel aantal keren genoemd.

Vlees aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
vlees	87	56%
kalf	49	32%
worst	30	19%
rund	27	18%
karbonade	25	16%
hamel	23	15%
spek	23	15%
schaap	10	6%
zwezerik	7	5%
nier	6	4%
os	5	3%
lever	4	3%
pens	4	3%
biefstuk	3	2%
ham	2	1%
ingewand	2	1%
koe	2	1%
rib	2	1%
bloed	1	1%
merg	1	1%
pezen	1	1%
saucijzen	1	1%
schouder	1	1%
voetje	1	1%
totaal vlees	317	206%

Figuur 27 Vleessoorten aantal keren genoemd.

vis aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
mossel	15	10%
kabeljauw	13	8%
kreeft	13	8%
karper	12	8%
paling	11	7%
oester	8	5%
snoek	8	5%
labberdaan	6	4%
zalm	5	3%
haring	4	3%
schelp	4	3%
schelvis	4	3%
tong	4	3%
ansjovis	3	2%
bot	3	2%
berp	2	1%
maanvis	2	1%
maaskreeft	2	1%
mevis	2	1%
schol	2	1%
steur	2	1%
witvis	2	1%
brasem	1	1%
elf	1	1%
grondel	1	1%
louw	1	1%
spiering	1	1%
stokvis	1	1%
tarbot	1	1%
truit	1	1%
totaal vis	135	88%

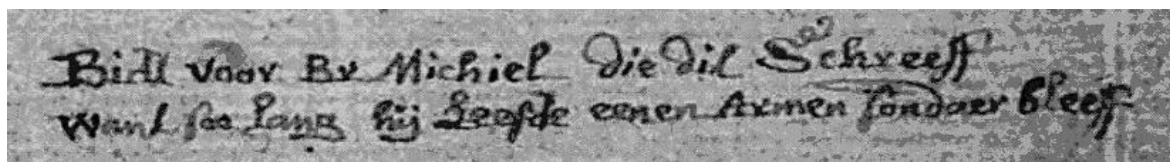
Figuur 28 Vis aantal keren genoemd.

gevogelte aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
kip	21	14%
duif	15	10%
patrijs	12	8%
vink	8	5%
gans	6	4%
kalkoen	6	4%
kwartel	6	4%
eend	3	2%
kraanvogel	3	2%
merel	1	1%
totaal gevogelte	81	53%

Figuur 29 Gevogelte aantal keren genoemd.

wild aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
haas	25	16%
konijn	7	5%
otter	1	1%
zwijn	1	1%
totaal wild	34	22%

Figuur 30 Wild aantal keren genoemd.



Figuur 31 Bidt voor Br Michiel die dit schreeff // Want soo lang hij leefde eenen armen sondaer bleeff

eiwit aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
eieren	53	34%
melk	17	11%
dooier	14	9%
totaal eiwit	84	55%

Figuur 32 Eiwitten aantal keren genoemd.

vet aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
boter	102	66%
olie	12	8%
room	4	3%
totaal vet	118	77%

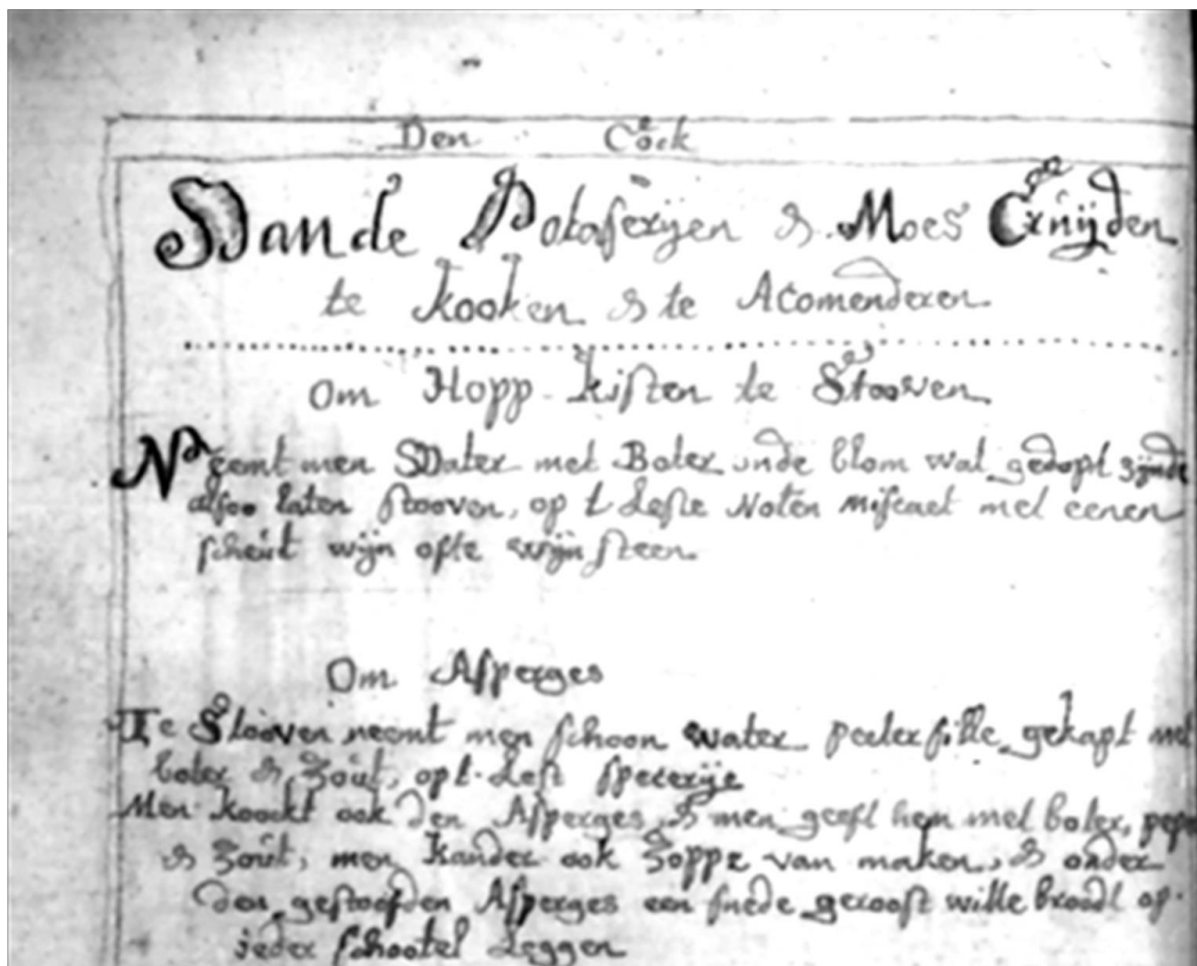
Figuur 33 Vet aantal keren genoemd

vocht aantal keren genoemd	aantal	154 = 100%
water	65	42%
bouillon	39	25%
wijn	28	18%
totaal vocht	132	86%

Figuur 34 Dranken aantal keren genoemd.

totaal genoemd	aantal	1671 = 100%
totaal kruiden	495	30%
totaal vlees	317	19%
totaal groente	141	8%
totaal vis	135	8%
totaal vocht	132	8%
totaal vet	118	7%
totaal eiwit	84	5%
totaal gevogelte	81	5%
totaal zetmeel	77	5%
totaal fruit	57	3%
totaal wild	34	2%
totaal	1671	100%

Figuur 35 Totaaloverzicht.



Figuur 36 Van de potasrijen ende moes cruijden te kookken ende te acomenderen. Fo 9^v

Hoofdstuk II. Herkomst van de recepten

II.1. Herkomst van de receptuur

De herkomst van de receptuur laat zich niet met zekerheid vaststellen. Vaststelbaar zijn Vlaamse recepten zoals huibekoeken. Het woord stekebes wijst op de omgeving van Antwerpen. Hoillie lijkt uit het Frans te komen, evenals Bout Royal.

Opvallend is het ontbreken van konfijtrecepten, jam en andere zoetigheden. Dit lijkt haaks te staan op de recepten uit het nonnenklooster van Waasmunster.

II.2. Vergelijking met de recepten van Le

Grelle Opvallende zaken aan dit boekje zijn:

1. Weinig gebruik van suiker.
2. Konfijtrecepten ontbreken.
3. Medische recepten ontbreken.
4. Veel gebruik van groenten in vergelijking met andere achttiende-eeuwse kookboeken. Hier zijn veel recepten voor de bereiding van uiteenlopende soorten van groentes te vinden.
5. De systematische indeling in hoofdstukken is ongebruikelijk in 18^e eeuwse handgeschreven kookboeken.

Vergelijken we de recepten van de Kapucijnen met de recepten uit het achttiende-eeuwse kookboek van familie Le Grelle⁷. Dan krijgen we onderstaande tabel.

	Kapucijnen	%	Le Grelle	%	verschil	Kapucijnen	
vis	35	23%	16	12%	10,81%	meer	vis
vlees	36	24%	21	16%	7,65%	meer	vlees
pap	17	11%	6	5%	6,60%	meer	pap
groente	25	16%	14	11%	5,76%	meer	groente
saus	12	8%	7	5%	2,55%	gelijk	saus
gevogelte	9	6%	5	4%	2,10%	gelijk	gevogelte
ei	4	3%	2	2%	1,10%	gelijk	ei
wild	6	4%	4	3%	0,89%	gelijk	wild
zuivel	0	0%	4	3%	-3,05%	gelijk	zuivel
drank	0	0%	8	6%	-6,11%	minder	drank
conserven	0	0%	17	13%	-12,98%	minder	conserven
gebak	8	5%	27	21%	-15,35%	minder	gebak
	152	100%	131	100%	0,00%		

Figuur 37 Vergelijkingstabel van aantal recepten per categorie tussen het Antwerpse kookboek van de familie Le Grelle en het Kapucijnen kookboek.

Uit de vergelijking blijkt dat er in het Kapucijnen kookboek meer vis- en vleesrecepten staan. Meer visrecepten waarschijnlijk omdat ze zich strenger aan de religieuze eetvoorschriften hielden. Waarschijnlijk minder drank en gebak recepten omdat drinken en gebak eten niet in overeenstemming was met hun gelofte van armoede. Het ontbreken van recepten voor conserven is onbegrijpelijk. Behalve dan dat éne recept voor het maken van bouillonblokjes.

⁷ Kook Boeck ende remedie resource Anno 1757 Privé Bezit

II.3 Zou het zo zijn toegegaan bij onze Kapucijnen in Maastricht?



Figuur 38 Adolf Humborg, In der Klosterküche ca 1880



Figuur 39 Ernst Nowak (1851–1919) Monnik in de keuken ca 1910

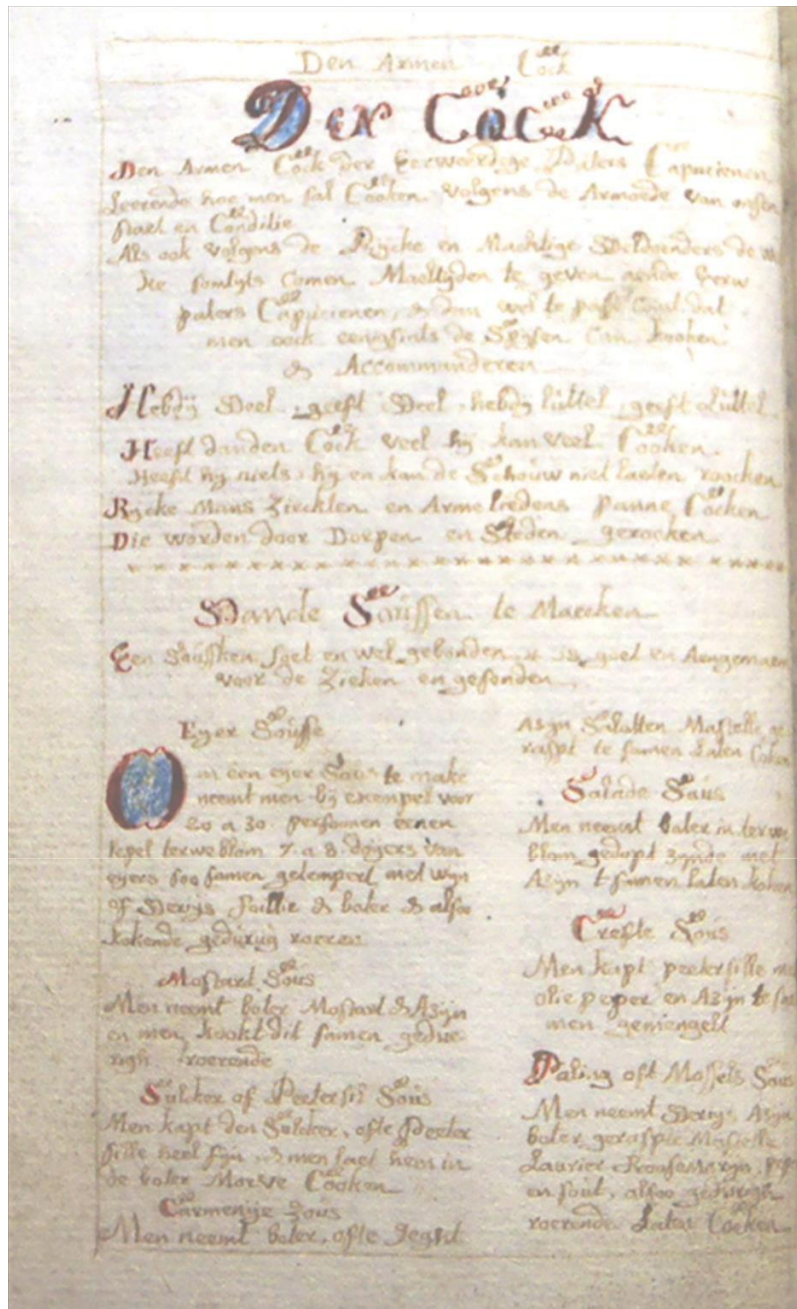
Hoofdstuk III. De kookrecepten, de tekst van dit handschrift

III.1. Wijze van weergeven van de tekst

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

Met dien verstande:

- 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”.



Figuur 40 Eerste bladzijde met kookrecepten.

III.2. De tekst en recepten zoals aangetroffen of folio 2^r tot en met 27^r



Figuur 41 Dorp Tervueren.

In dit dorp van Tervueren

is een schoon ende prachtig casteel het gene is toebehorende aen de hertogen ende princen des lands van Brabant, dit casteel is seer groot binnen zijne mueren, heeft binnen sijne stukken bosschen, waerom de vijvers hoven ende een schone vaerdt om te vaeren ende sig te vermaeken, hier zijn ook van allerhande beesten, als heelen wilde vercken, haesen, coneijnen etc.

Alhier onder het dorp van Tervueren is oock een clooster der eerwaarde paters Capucienen gebouwt door de genadige souvereijne hertogh Albertus ende Isabella Clara Eugenia Dit clooster is gelegen in den bosch van Soningen, een half ure van het dorp van Tervuren.

⁸ [Tervueren = Tervuren dorp in Vlaams Brabant; eerw.= eerwaarde; een half ure = een half uur wandelen = circa 3 kilometer; Bosch van Soningen = Zoniënwood = Forêt de Soignes]

Korte Vermaeninghe

Matelijcken speijse ende dranc is gesontheit naer ziele ende lich= chaem Ecel. Cap 33. Maer overvloedigheit eenen spijsse ende dranck is het voetsel van alle sonden segt den H. Gregorius.

Om den noodtdruft der natu= re te voldoen daer heeft den mensch altijd genochsaem om te kunnen leven, maer om de sinnelijckheit in eten en drincken ten vollen toom te geven daer en sal den mensch noijt genoch hebben ofte versaedt worden, ten sij door groo= te ongesontheit ende ongemacken na ziele ende lichaem, daerom heeft den wijseman seer wel geseijt, dat ma= telijke spijsse ende dranck de gesontheit is van ziele ende lichaem, daer ter contrarie de onmatigheit de sin= nelijckheit ende overvloedighijt van spijsse ende dranck het voetsel ende oor= sake is van alle sonden ende booshe= den, want den mensch , die gedurig

op sijnen buijck uijt is, dien is ge= lijck een vet vercken, de welcke anders niet en droomen, dan om al= tijt men den beck in bacchus nat te liggen ende daer bij moet hij noch hebben lekkere spijsen, ofte de vrouwe met de kinderen soudent moe= ten vluchten wijl ten huijse, jae= de leckernije ende sinnelijckheit is hedendaegs soo groot ende menigveul= digh, ook onder gemeijne mensche dat se niet en weten wat dat se hun= nen mondt sullen bieden, ja de spijsse moet soodanig sinnelijck

wesen, dat het wel behoefd datter een schilder het sel= ve schilderde, om alsoo niet alleen den smaeck, maer ook het gesicht ten vollen te voldoen ende te versaeden eijlaes waer zijn nu de tijden van onse voor-ouders, de welke geleeft hebben in sober= heijt ende matigheden, den H. Franciscus en durf geen water genoechaem drincken en sijnen brandeden dorst te blusschen, overdenckende dat onsen L. zaligmaker aen het cruijs water is geweijgert geweest, ende in plaatse van wijn, galle met azijn is ge= geven geweest om te drincken den H. Hieronijmus segt dat in sijnen tijde de religeuse flote water droncken, ende dat gekoockte speijsen voor leckernij gehouden wirdt de HH. Broeders Felix van Cantalicien, br. Sera Phinus a monde Granaria br. Michael van Menastra br. Bernarkers en Josephus a Corleone, br. Franciscus a Chio etc. ende menig vuldi= ge andere H. Menschen die hebben de sinvolijcke vol= doeningen in eten drincken slaepen etc. gebaet ende ver= seijt als wesende maer een bedrog ende nette om inden strick des duijvels te ge=

reken ende alsoo onder zijn verdoemelijk jock comende met hem eeuwelijk souden verlore gaen, maer dese H. mannen hebben hem hier toe kloekelijc gewaepent door vasten, bidende ende waken, om van Godt te becomen de matigheijt soberheijt, ootmoedigheijt liefde tot godt, almachtig ende hunne even naesten de welcke sij ook van dien goeden ende genadigen Godt overvloedelijk becomen hebben, want den H. br. Sevaphimus, br. Felix br. Michael etc. die vasten drije dagen ter weke in broot en, water, ende als sij noch eenige potasie quamen te ruckten, soo stroijdende daer aschen ofte zandt in om den smaeck vande sinnelijckheijt te benemen, daerom worde sij nu overvloedig overgoten Van de soetigheijt de hemels ja selfs op hun doetbedde heeft de H. moeder godts haer aen dese salige mensch comen vertoonen ende vertroosten, ende hun noodende om met haer te gaen nadien anderschoonsten hemel dese exempelen ende levens van die geluck zalige broeders moesten wij geduriglijk in onse memorie hebben om ons leven daer na te schikken ende hun na te volgen in soberhijt ootmoedigheijt bermhertighijt versterving Etc. Want eenen mensch die matig is, dien kan den armen mede deelen, maer eenen gulsigaert, dien smert en suijpt alles selver op, ende hij is altijd in eene groote genegentheijt tot noch

meerder en meerder brassereije ende in perijkels van vele andere sonden bij te wonen, het gene den prof. Ezechiel cap 16 ook is beklagende, zeggende dese is de boosheijt geweest van sodama de hoogveerdighijt, versaedtheijt des broodts, ende overvloedigheijt ende hare ledigheijt,, Daerom laet ons de vercken der duijsternissen wegh worpen, ende met den schilt des lichts bekleedt worden, dat is met goeder ende deugdelijke werken, laet ons dan inden dagh, der wijlen wij hier leven, eerbaerlijk wandelen, niet in brasserijen ende dronkenschappen, niet in slaepkamen ende on eerbaerheden, niet in kijvagien ende nijdigheden, maer doet aen den heere Jesem Christus segt den H. Apostel Paulus Rom. 13 naechde en laet ons soo besorgt niet wesen voor het tijdelijke, wat wij sullen eten of drincken, of waer mede wij sullen bekleedt worden. Maer laet ons haeken ende verlange nadat eeuwig is, na den hemel laet ons het rijk der hemele eerst soeken, ende alle de reste sal ons toegeworpen worden 't sij in de keuken, 't sij inden hof, 't sij in huijs 't sij op straet altes doen om de pure liefde Godts, inden name ons heeren Jesu Christi, domekerende Godt ende den vader altijts door hem laet ons hier ook somtijts bij voegen de Ackten van gelooven, hope, ende liefde ende een berauw tot vertroostinge ende laesseisse der overledene geloovige zielen des vaders, als ook tot vergiffenisse van onse sonden, alsoo sal het gebeure dat wij onse werken ende lijden met de werken er lijden van Jesus verenigende ende alles ter liefde van Jesus doende, ook met hem ende alle heijligen sullen genieten de eene hemelsche glorie Amen

Den Cock

Den armen cock der eerweerdige paters capucienen leerende hoe men sal cooken volgens de armoede van onsen staet en conditie.

Als ook volgens de rijcke en machtige weldoenders de welke somtijts comen maeltijden te geven aen de eerwaarde Paters Capucienen, ende dan wel te passe comt dat men oock eenigsints de spijsen can kooken ende accommanderen.

Heb dij veel geeft veel, heb dij luttel geeft luttel.

Heeft dan den cock veel hij kan veel cooken.

Heeft hij niets, hij kan de schouw niet laeten roocken.

Rijcke mans ziekten en arme liedens panne cocken.

Die worden door dorpen en steden gerooken.

Van de saussen te maecken.

Een saussken soet en wel gebonden is goet en aengenaem voor de zieken en gesonden.

1. Eijer sausse

Om een eijer sous te make neemt men bij exempel voor 20 a 30 personen eenen lepel terweblom 7 a 8 doijers van eijers soe samen getempert met wijn of verijs foillie ende boter ende alsoo kokende gedurug roeren.

2. Mostart sous

Men neemt boter mostart ende azijn en men kookt dit samen gedue= righ roerende.

3. Sulcker of Peetersil sous

Men kapt den sulcker, ofte peeter= sille heel fijn ende men laet hem in de boter morve cooken.

4. Carmenije zous

Men neemt boter, ofte jeght

asijn salotten mastelle ge= raspt te samen laten coken.

5. Salade saus

Men neemt boter in terwe blom gedopt zijnde met asijn t'samen laten koken.

6. Crefte sous

Men kapt peetersille met olie, peper en asijn te sa= men gemengelt.

7. Paling oft Mossels sous

Men neemt verijs, azijn, boter, geraspte mastelle, laurier, roosemarijn, peper en sout, alsoo gedurigh roerende latet cocken.

⁹ [accomoderen = in orde brengen; exempel = voorbeeld; 20 a 30 personen = aantal personen in het convent; getempert = gemengd; verijs = sap van de onrijpe druif; geduerigh roerende = onder voortdurend roeren; sulcker = zuring = veldzuring = Rumex acetosa; peetersil = peterselie = Petroselinum crispum; kapt = hakt; morve = gaar; carmenije = karbonade; jeght = jus; salotten = sjalot = Allium ascalonicum; mastelle = broodje gemaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden.; gemengelt = gemengd; laurier = laurus nobilis; roosemarijn = rozemarijn = Rosmarinus officinalis; latet = laat het]

Den Armen Cock -f^o 4r-¹⁰

8. Pasteijen sous

Men neemt gebrande blom sommige nemen peper koeck, en men tempert dit met verijs of wijn, en asijn met citroen, foillie, geroffels nagels, noten miscaet, laurier, suijker of sij= roopen alsoo gedurig roeren= de samen laeten koken.

ter coken.

Item men heckt ook 2 a 3 pekel haringen ende men laet se als voorseijt, in de bruijn boter coken, dese souse geeft men bij stock-visch.

9. Om Watersode saus

Men neemt petersil ende peter= sille wortelen, peper en sout en men laet het samen in't water koken, dan den wijck daer bij doende ook noch samen laeten cooken.

10. Eijndt vogels, Vincken, Ganse etcetera saus

Men stooft queperen, ofte appelen met caneel, suijker ende wijn ende corenthen.

11. Duijvels sous

Men neemt mosterd olie a= sijn salotten suijker ende orego samen onder een getem= pert is seer goet men eet deze sous gemeijnelijk bij de koude kiekens, koud gebradt calcoeten gansen etcetera.

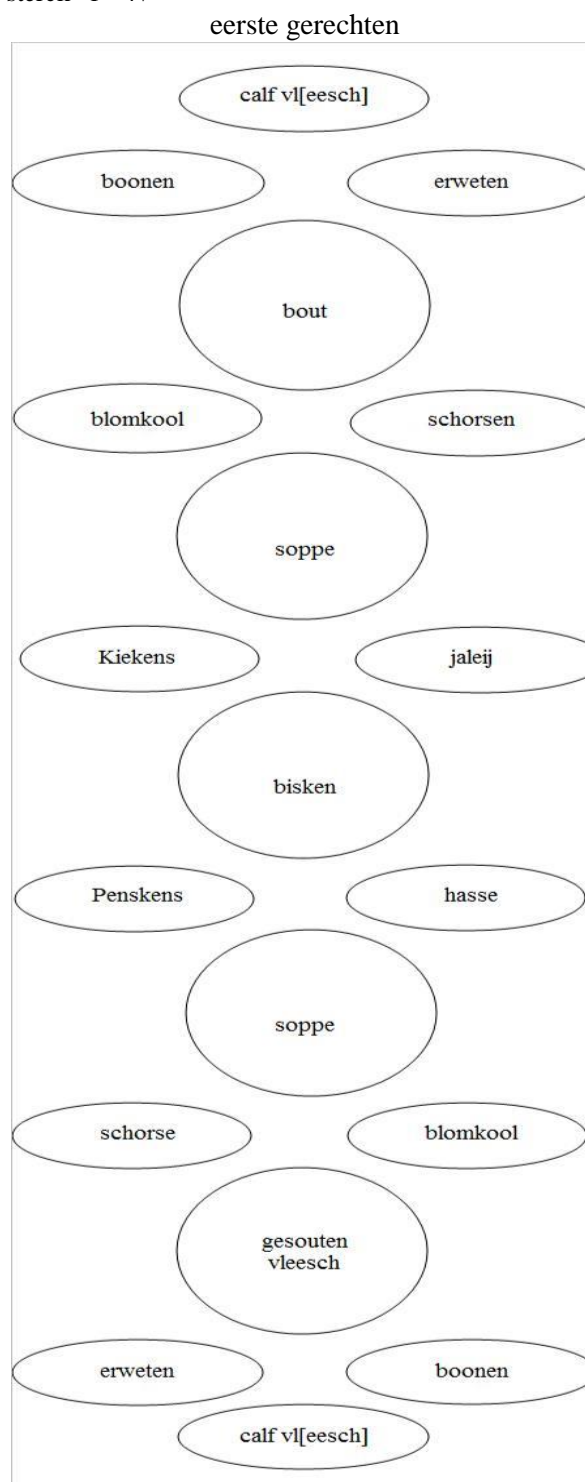
12. Anchovie sous

Men laet laet¹¹ de boter bru= ijnen, men werpt er als dan eenighe anchovien in en men laet se in die bruijn bot=

¹⁰ [gebrande blom = b.o. licht geroosterde bloem; peperkoeck = een zoete koek die gekruid is met peper; tempert = mengen, vermengen; verijs = sap van de onrijpe druif; foillie = foelie = de gedroogde zaadmantel van de nootmuskaat = Myristica fragrans; geroffels nagels = kruidnagels; noten miscaet = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de muskaatboom = Myristica fragrans; laurier = laurus nobilis; wijck = nat waarin het geweekt is.; eijndt vogels = eenden; vincken = vinken; ganse = ganzen; queperen = kweeperen = kwee = Cydonia oblonga; corenthen = krenten; salotten = sjalot = Allium ascalonicum; orego = organo = organum officinale; getempert = gemengd; gemeijnelijk = gewoonlijk; calcoeten = kalkoenen NB. Antwerps dialect; werpt er = werp er, gooi erbij; anchovien = ansjovis = Engraulis encrasicolus; heckt = hakt; voorseijt = bovenstaand; petersil ende petersille wortelen = zowel bladeren als wortels van de peterselie]

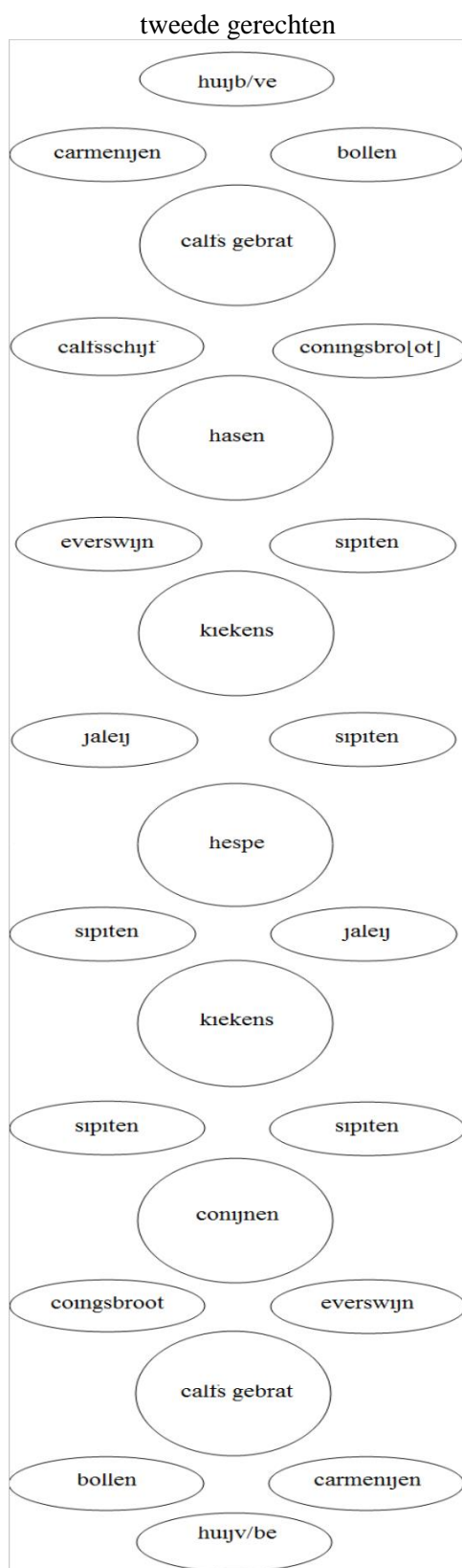
¹¹ Tweede keer "laet" is een overschrijffout

Charitate van 7 groote schotelen ende 18 klijne saemen 25 schotelen Gekookt door den godt= vruchtigen broeder Daniel van Tervuren onder cock ende Michael van Wers= beek hovenier der eerwaarde paters Capucienen tot Cortrijck op den 10 augu= stus Anno 1763.

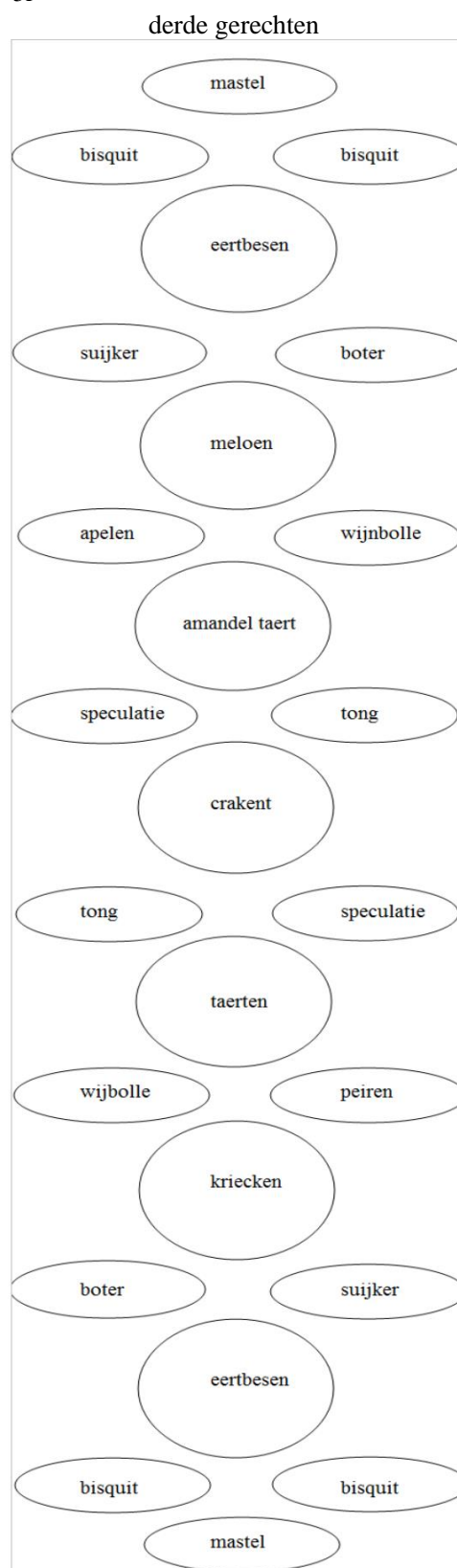


Figuur 42 Cortrijck 1763, eerste gang

¹² [charitate = liefdadigheid; br. = broeder; cortrijck = Kortrijk; schorsen = schorseneren = Scorzonera hispanica; soppe = vloeibare spijs, soep; biskens = bisque = visbouillon; penskens = pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers]



Figuur 43 Cortrijck 1763, tweede gang



Figuur 44 Cortrijck 1763, derde gang

¹³ [huijbe = b.o. uil mogelijk als een uilebal; carmenije = karbonade; bollen = b.o. gehaktballen; calfs gebrat = kalfsgebraat; sopiten = zwezeriken; kieken = kip; jaleij = gelei; hespen = hammen; mastelle = broodje gemaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel, rond met een kuiltje; wijnbolle = wijnbal, kennelijke eens een lekkernij voor volwassenen; speculatie = speculaas; crakent = krakent is de naam in Vlaanderen voor een "ronde koek" die lijkt op een mastelle, zo gebakken dat hij kraakt; kriecken = kersen; eertbesien = aardbeien]

Van de eijeren

Een versch eijken locht gekookt en ook anders wil het mercken is goed en gezond, en sal den mensch verstercken.

13. Eijer carper

Men klopt de eijeren on=
der malcanderen ende men
backt se in een panne in
de panne zijnde stroijt mender ge=
raspte mastelle op met corinten
en suijcker, ende soe toerollende
laet men het stillekens backen, men
mackt dan de sous van wijn,
corinten, suijker ende mastelle sae=
men gekookt men kan 't ook kout
eten.

14. Appel oft Auijn cock

Men
pelt oock appels of auijnen
en men laet se in de panne met boter
morf backen en dan de eijeren daer
op gietende te samen laten backen.

15. Eijer penskens

Men neemt het wit van herde ge
koochte eijeren en men snijdt die
in snibberingen en men stooft se
met wijn en boter, noten miscaet
ende peetersille opgestroijt
Men geeft ook herde eijeren met
sulcker ofte peetersille sous Men
eet ook eijeren die eenen
miserere koken die men
nieuwe ofte lochte eijeren noemt
Men doet ook boter in een telloor
ende men slaet daer eijeren in
ende men laet se soo stille backen
in de telloor men raspt er wel
noten miscaet op, dit noemt men
eij= eren doppen.

16. Eijeren op't water doppen

Men slaet de eijeren in ko=
kende water en men laet se
alsoo eenen miserere koken
Men vischt se dan met het
schuijm spaen uijt ende men
eet se met sulcker ofte
peeter= sille sous.

¹⁴ [mender = men er; mastel = broodje gemaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden; corinten = krenten; auijn = ui = Allium cepa; pelt = schelt (frans peler = schillen); morf = gaar; gietende = terwijl je giet; penskens = pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers; snibberingen = b.o. snippers; noten miscaet = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de muskaatboom = Myristica fragrans; peetersille = peterselie = Petroselinum crispum; herde = harde of hard; sulcker = zuring = veldzuring = Rumex acetosa; miserere = een korte tijdsduur ca 5 minuten; lochte = lichte; telloor = bord; nooten miscaet = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de muskaatboom = Myristica fragrans; sulcker = zuring = veldzuring = Rumex acetosa; peetersille = peterselie = Petroselinum crispum]

Van de backkerije der thaerten, waeffelen etcetera.

In den tijde van noodt, eet men korsten van pastijen.

17. Om Waeffelen te backen

Men neemt tot ieder pont ter=
we blom een pinte soete melck
7 a 8 eijeren ontrent drij vier=
dendeelen gesmolte boter sae=
men met de blom getempert
een bisquiet gist een scheut fr=
anschen brandewijn roose
water alsoo laeten op gaen
gelijck de boeckweij koeken
Men moet de melck warm ma=
ken eer men se daer bij doet.

**18. Spijse voor Rasijne,
Coffe= tuer, Apricose Kriecke
ofte Appel taert**

Men neemt appelen klijn ge=
neden en men laet se met oran=
ge schellen en corinten in wijn
ofte verijs coken, morf sijn= de
doet men der dan den ca= neel
ende suijcker bij, met de ro=
sijnen, coffeturen, of apricose oft
priolen, ofte kriecken etc. alsoo
noch wat stoovende, in den korst
doende laeten back[en].

19. Appel taert

Men doet de appelen klijn ge=
sneden met suijcker, corinthen,
caneel rouw in den korst alsoo
laten backen, men kan het
voren ook wat stooven.

20. Stekebesen ofte

Wijndrijve Men legt de se rouw
op den korste in gestooten
mastelle Suijcker, caneel,
orangeschelle etcetera.

21. Geil wortel taert

Men neemt eenen geile wortel ende
men laet hem eenen miserere coken
dan geraspt ende met doijers van ij=
eren geklustt alles gelijck aman=
del taert.

22. Amandel taert

Men neemt tot ieder pont bast
25 doijers van eijeren 3 met
het witt, ende alsoo samen een groo=
te ure oft meer geklust op't leste doet
men der caneel bij orangiesche=
llen, citroen wijng bisquit ende eenen
scheut franschen brandewijn
alsoo op't deeg doende laeten backen
Men kan se ook in vormen gieten ende
backen, als turcksche muts etcetera.

23. Crem taert

Men neemt soete melk en men laet die
coken, men neemt dan tot ieder pot
melck 16 doijers ende twee lepels terw
blom en dat samen, geklust, men geeft
dan die melck bij de eijeren, ende al se
op't vier gedurig roerende late ko=
ken, kout zijnde roort men daer
wijn in met orangschellen suijcker
ende caneel ende alsoo op 't deegh
doende laeten backen.

24. Vleesch taert, Mergh etcetera

Men neemt eenen gesoden schaeps=
cop klijn gekapt ende gestooft met
wijn, corinthen, suijcker, orangeschel=
len, appels of kriecken, alsoo op
het deegh doende laeten backen.

¹⁵ [blom = meel, bloem; pint = inhoudsmaat ca 0,71 l; soete melck = zoete melk = verse melk; priolen = vrucht nectarine = Prunus persica nucipersica; apricose = abrikozen = vruchten van de abrikozenboom = abrikoos = Prunus armeniaca; kriecken = kersen; rouw = niet gaar, ongekookt; stekebesen = kruisbessen = Ribes uva-crispa; wijndrijve = wijndruiven = druif = vinus vinea; geil wortel = gele wortelen; miserere = een korte tijdsduur, ca 5 minuten; bast = hier taartkorst; orangieschellen = sinaasappelschillen; gesoden = gekookt; gekapt = gehakt; corinthen = krenten; kriecken = kersen; bost = hier taartkorst lezing bast ook mogelijk]

Van de pap, vlaijen, suiypens etcetera.

Esau heeft voor een schotel pap uijtvercoren
Zijn erfdeel ende de benedictie zijns vaders verloren.

25. Eijer vlaeij

Men neemt soete melck ende
men laet se met wilde lau=
riers bladeren op sode co=
men, men klopt dan tot ieder pot
melck 10 a 12 eejers en alsoo te
samen met de melck geklost met
suijcker en caneel, alsoo samen lae=
ten backen, sonder dat het coockt
Men maect de wijn vla op de
selve maniere, als ook van het
verrijs ende wit bier etc.

26. Rijs pap

Laet het rijs eenen nacht in=
regen water weijcken, neemt dan
het rijs uijt en giet het in de kou=
de melck en laet het koken, eer
hel koockt moet men gedurig roe=
ren morf zijnde kan men daer
doijere van eijeren bij doen, sui=
ker ende caneel, Men neemt tot
ieder pont rijs 5 a 6 potten melck.

27. Soete melck pap

Men laet de melck coken met
caneel, mastelle en wat suiijker
ende men doet bij ieder pot melck
3 a 4 doijeren samen onder een
roerende gedurig roeren
Het selven doet men alsoo met de
boter melck oft kerre melck.

28. Bier suiypen

Men laet het bier met het
broodt eerst koken, men
klutst dan tot ieder pot bier
3 a 4 doijers van eijeren
met suiijker alsoo gedurig
roerende laten coken.

29. Wijn suiypen

Men laet het water met het
broodt eerst koken, met doe=
ter dan den wijn bij ende men
doet bij ieder pinte wijn 3
á 4 doijers van eijeren met
suijker ende caneel alsoo
samen gedurig roerende laten
op sode comen.

30. Patrijs soppe Men laet de
patrijs wat braden men leght se
dan in een potteken in den
boillion Men neemt bruijn boter
en men laet daer rapen in morf
ko= ken, men doet dan de rapen
door een sift, ende dat bij de
patrijs doende met foillie citroen
ende eenen goeden scheut wijn
laeten cocken.

31. Oosters soppe

Men [neemt] 150 oosters met
het [...] rouw uijt de schelpen
met een botaille reijnschen
wijn, noten miscaet, foillie, cij=
troen alsoo laten een walgh
opkomen men doet er geroost
witte broodt bij.

¹⁶ [soete melck = zoete melk = verse mel; wilde lauriers = Viburnum Tinus = sneeuwbal; morf = gaar; caneel = kaneel = binnenbast van de scheuten van de kaneelboom = Cinnamomum verum; mastelle = broodje germaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden.; pot = kookpot, pan; gedurig = voortdurend; boter melck = karnemelk; kerre melck = karnemelk; suiypen = vloeibare spijs; pinte = inhoudsmaat ca 0,7 l; potteken = potje; boillion = bouillon; morf = gaar; sift = zeef; foillie = foelie = de gedroogde zaadmantel van de nootmuskaet = Myristica fragrans; oosters = oesters; reijnschen wijn = rijnwijn of zure wijn; walgh opkomen = een momentje aan de kook brengen]

32. Mossels soppe Capt de gesode mosselen fijn, en capt ook petersil ende auijn en laet het bruijnen

in bruijn boter ende dan een pint wijn ende soo veel mossel sop daer de mossels in gesoden zijn met noten miscate, cijtroen laten coken

Item men kan de mosselen ook rouw nemen gelijk de oosters.

33. Maes creften zoppe

Stamt de maescreften als sij gekookt zijn in een mor= tier met schelpen en al ende neemt botttailli bourgang wijn, met frekedellen van 't vleesch of visch, cijtroen, foil= lie laten coken.

34. Rijs soppe

Men laet bij exempel voor 26 personen een pont rijs in water morf coken, men doe= ter boter bij seldri schorsene leste doet men der veriijs bij met wat terwe blom.

35. Groene erwete sop

Laet boter in een com bruijnen doet er dan gekapten petersil en auijn bij laet het alsoo wat stoooven, gedurig roerende dan de erweten daer bij doende met boillion, frickedellen, specerij, sout en jegt alsoo koken.

36. Seldri ende Schorsenele sop Neemt boillion en laet den seldri en schorsenele daer

in morf coken, men doet er dan frie= kedellen bij sout, jegt ende veriijs.

37. Kervel soppe

Men capt den kervel fijn met raepen of seldrij, ende alsoo in den boillion oft in 't water met boter ende witte broodt laeten coken men kander ook jegt ofte bruijn boter bij doen.

38. Drooge erweten soppe

Laet de erweten morve koken ende doet se dan door een becken en doet= ter seldri, oft poor oft auijn bij Laet het alsoo samen koken met vet, boter ende sout.

Bakt dan teirlingen van roggebrood in bruijn boter en legt die in de scho= tel ende de erweten daer op geschept is seer gaet.

Men mackt ook alsoo de soppe van de drooge boonen.

39. Craekant

Men neemt wit broodt suiijker, ende het selve fijn gestamt ende soo veel terwe blom, samen gemengelt met het wit van eijeren, caneel ende wat geraspte satroen onder een gekneet en deeg van maekende, ende dan uijt= rollende, gelijk taerten deegh in den oven op taert pannen laten bak= ken maer den oven en mag maer warm zijn, ende men moet de taert pannen met terwe blom bestroijen.

40. Stranton ofte Patatters

Neemt een commeken en doet er eene pinte water in met smeer, suiijker ende orange ofte cijtroen laet dit sa= men een ure coken, vischt er dan den caneel en cijtroen uijt, en lauw zijnde gieter terwe blom in soo

¹⁷ [capt = hakt; gesode = gekookt; auijn = ui = Allium cepa; rouw = niet gaar, ongekookt; stamt = stamp; maescreften = rivierkreeft; mortier = kom om in fijn te stampen; boutallie bourgang = fles bougongne wijn; frekedellen = stukje gehakt vlees; foillie = foelie = de gedroogde zaadmantel van de nootmuskaat = Myristica fragrans; exempel = voorbeeld; 26 personen = aantal personen in het convent; morf = gaar; seldri = selderij = Apium graveolens; schosene = schorseneren = Scorzonera hispanica; veriijs = sap van de onrijpe druif; gekapten = gehakten; frickedellen = stukje gehakt vlees; jegt = jus; morf = gaar; raepen = raap = wortel van Brassica Rapa napifera; kander = kan er; doetter = doet er; seldri = selderij = Apium graveolens; poor = prei = Allium ampeloprasum var. Porrum; auijn = ui = Allium cepa; gestamt = getampt; satroen = citroen = vrucht van de Citrus limon; becken = tresierbecken = vergiet; gaet= b.o. goed; stranton = b.o.; patatters = aardappels = Solanum tuberosum; commeken = kommetje; pinte = inhoudsmaat ca 0,7 l; vischt er = haal er uit]

Soo veel dat mender deegh van mackt
Doet er dan doijers van eijeren in
ende doorkneedt het met eenen lepel
soo lang tot dat het deegh geheel
geil comt te worden, men laet
het dan met brocken ofte door een
bijse doende in de boter koken die
het sout uijt is ende afgeschuijmt.

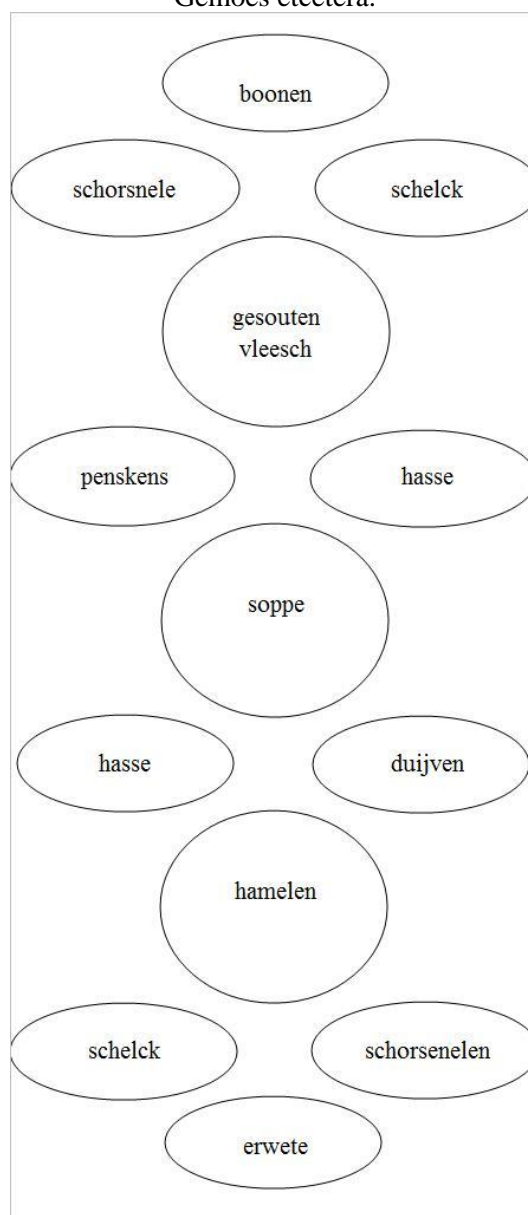
41. Tabletten van vleesch

Neemt 15 pond ossen vleesch eene
ouden haen of patrijse, laet dit
in eenen pot wel toegestopt sijnde met
boillion, cijtroen, groffels nagels,
hofkruiden, peper en sout, gimber
eenen heelen dag koken. Men giet het
dan door een stramijn ende men moet
het vet suiijver afdoen, men kander dan
ook noch jegt bij doen, ende samen
koken gedurig roerende tot
dat het dick wort en giet se dan
op tellooren soo groot ende soo
kleijn gelijk men se wilt hebben.

Charitate ofte traktatie van

3 groote schotelen ende 10 kleijne
samen 13 scotelen gekoockt door
broeder Michale van Wers=
beeck kock der eerw. Paters
Capucienen van Maestricht
Op den adieu van den Eerwaarde
Pater Onesimus van Roremunde
Guardinen van Maestricht in 't
Jaer 1758 in 't lest van Meij.

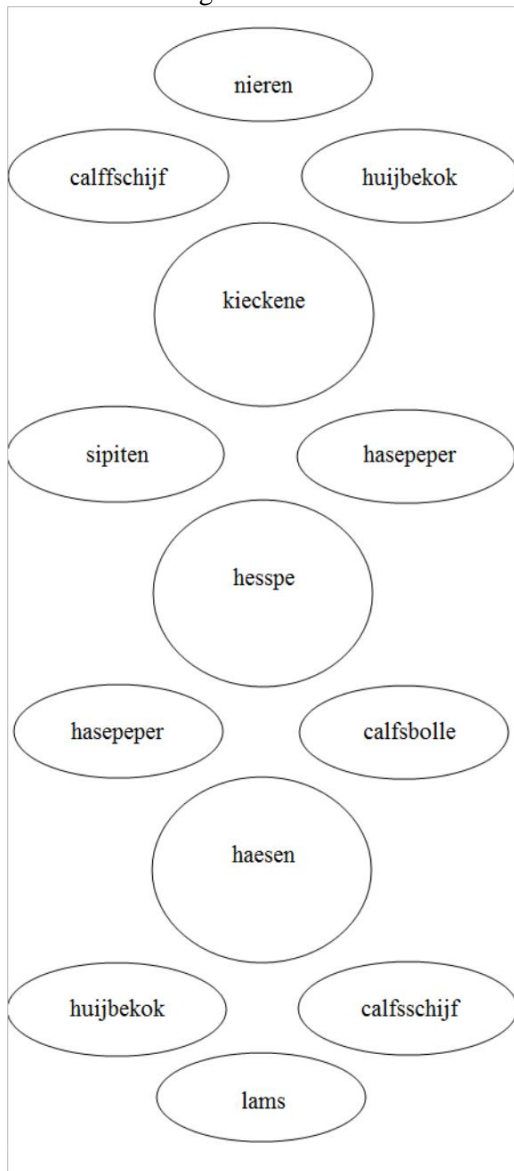
eerste gerechten in 't
Witte als stooverij
Gemoes etcetera.



Figuur 45 Maestricht 1758, eerste gang

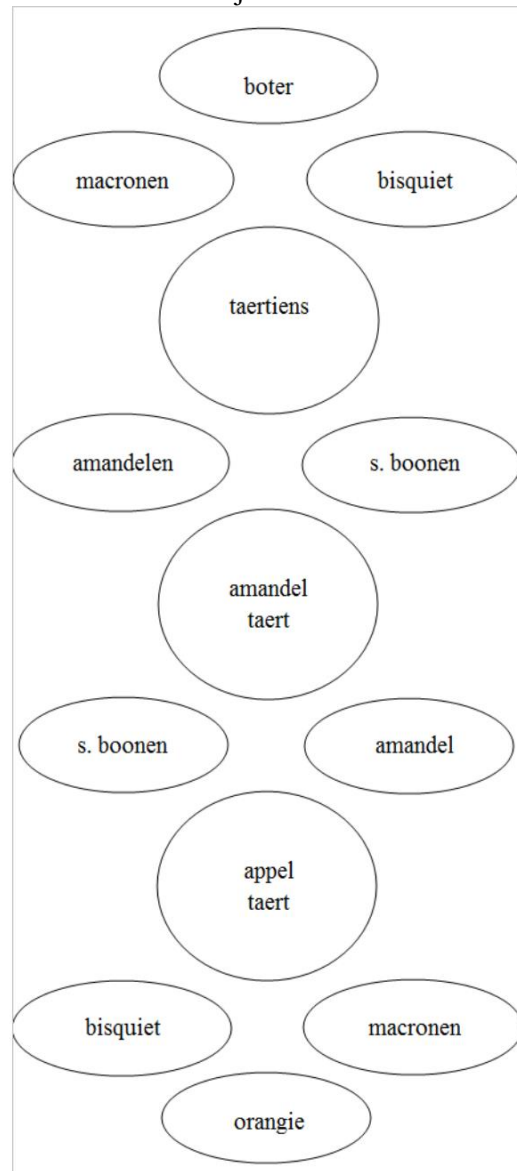
¹⁸ [mender = men er; hofkruiden = kruiden uit de kruidentuin; stramijn = zeef; kander = kan er; jegt = jus; tellooren = borden; charitate = liefdadigheid; traktatie = gast- of feestmaal, smulpartij; br. = broeder; eerw. = eerwaarde; bijse = muts, hier gebruikt om te zeven]

tweede gerechten int
bruijne stooferien
gebraets etc.



Figuur 46 Maestricht 1758, tweede gang

derde gerechten als
in gebaks van taerte
fruijten etc.



Figuur 47 Maestricht 1758, drede gang



Figuur 48 Lovén

Loven, eene stadt
in Brabant, 5 uren van Diest ende 4
uren van Mechelen ende Brussele, 3 ure
van Thienen, Aerschot ende Tervuren,
is eene groote, schoone stadt Ja de al=
dergrootste van Nederland in haere Ve=
stinge, heeft een universiteijt met
20 collegien, heeft 8 poorten, 9 me=
rckten op haere mueren 59 torens

den grootsten is den
verloren kost, heeft 13 Bolwerken
14 water meulens 12 schoone
straeten ende 140 kleijne straeten
met 16 steene bruggen heeft
5 parochiale kercken de grootste is
S. Peeters, de Abdije van S.
Gertuijde S. Michiels S. Jacobs
ende 5 S. Avintinius met seer vele
ander kercken, schoone gebouwen



Figuur 49 Loven

Soo van huijsen cloosters colle= gien
ende kercken, met een schoon sendt
huijs, hare reviere is de Dijle met een
schip vaert op Ant= werpen, de H.
Margarita dienst maegt is alhier tot
Loven gemar= teliseert ende in de
Dijle verdroncken haer H. Lichaem
ligt in S. Pee=
ters kercke alhier alwaer het

in vele mirakelen uijtgschenen heeft
etc. als ook tot Lubbeek 2 uren van
Loven is het de rastplaetse van drij
HH. maegden welcke HH. Lichamen
be= graven liggen in de capelle te
Lubbeek De Lovenaers zijn braeff, goet
hertig, vrolijck ende blijgeestigh
en ´t en is geen wonder
want goeden wijn ende Lovens bier
veroorsaakt blijerschap vreugt ende plesier

**Van de potaserijen ende moes cruijden
te kookken ende te acomoderen.**

42. Om Hopp-kisten te stooven

Neemt men water met boter ende blom wel gedopt zijnde
alsoo laten stooven, op 't leste noten miscaet met eenen
scheut wijn ofte wijn steen.

43. Om Asperges

Te stooven neemt men schoon water peetersille gekapt
met boter ende zout, op 't lest specerije
Men kookt ook den asperges ende men geeft hen met boter
peper ende zout, men kander ook zoppe van maken, ende onder
den gestoofden asperges een snede geroost witte broodt
op ieder schootel leggen.

44. Zuijckerij ofte Zuijcker wortelen

Coockt de selve eerst ende stooft se dan met boter een weijnig wa=
ter en asijn met corinthen op 't lest zuijcker.
Men coockt se ook ende men geeft se met mostart zaus,
ofte met een salade saus, ofte kout met olie ende azijn.

45. Roodt Beedt wortelen

Deze braedt ofte coockt men eerst, dan gepelt zijnde, snijdt
men se in pattacons ende men geeft se met een warme salade sous
ofte kout zijnde met olie ende asijn.

46. Schorsseneel wortelen

Dese coockt men eerst, ende dan stooft men se met water ende boter
men dopt de boter in de terwe blom ende alsoo met de schorssenele
laten te samen stooven, op't leste veriuijs met noten miscaet.

47. Blom koolen

Men koockt de selve eerst, ende met kout water gekoelt zijnde Neemt
men boter ende in de blom gedopt zijnde, doet se in de com

¹⁹ [accomoderen = in orde brengen; hopp-kisten = hoope keesten = hopscheuten NB. hop = Humulus lupulus; gedopt = voltooid
deelwoord van doppen, het verwijderen van de peulenschillen; scheut = kleine hoeveelheid vloeistof; gekapt = gehakt; zoppe = soep;
geroost = geroosterd; zuijckerij = suikerwortel = vergulde wortel of skirret = sium sisarum; zuijcker wortel = suikerwortel =
vergulde wortel of skirret = sium sisarum; gepelt = gepeld; pattacons = naam van een munt, hier plakjes; schorsseneel =
schorseneren = Scorzonera hispanica; dopt = van doppen = van de dop ontdoen; leste = laatst; veriuijs = sap van de onrijpe druif;
gedopt = voltooid deelwoord van doppen het verwijderen van de peulenschillen]

met een weijnig water ofte boillion en laet dit alsoo samen koken gedurig roerende men doeter dan blom coolen bij en alsoo stillekens stovende sonder te roeren, maer somtijts de com stillekens schud=dende, op 't lest doet men der noten miscaet ofte ander, specerij bij. Men coockt se ook en men geeft se met boter peper en sout Men kan se ook geven met een eijer sous of kout met olie ende asijn.

48. Savoijen ende Spruijten ofte Groenkoolen

Deze kookt men haestelijck af, ende men koelt se dan, stooft se dan op vleesch dagen met boillion jegt vet peper en sout. Op 't lest groffel-nagels oft noten miscaet of de mager dagen Stooft men se met water ende bruijn boter in plaetse van vet.

49. Spenagie ende Andijvie ofte Seldri

Stooft men op de selve maniere gelijk de spruijten, maer men moet de boter in de terwe blom doppen om den andijvie ofte seldrij te stooven gelijk men de blom coolen stooft. Men stooft desgelijcks oock de spaensche salade.

50. Raep coolen

Dese snijdt men in capittel stocken gelijk raepen ende men stooft se gelijk blom coolen, men stooft se ook bij vleesch voor hilsepot gelijk men met de pastinaken, wortelen, schor=seneelen, raepen, seldri, andijvie, ofte spaensche sala doet.

51. Witte coolen.

Stooft men gemeijnelijck gelijk roode kool ende oock als savoijen.

52. Roode coolen

Men doet boter ofte vet in de com met boillion oft water, men doet dan de gesnede roode koole daer bij met sout en peper auijn en appelen alsoo laten stooven op 't lest eenen scheut asijn Item men kan se ook in water kooken gelijk de savoijen ende gelijk de savoijen stooven. Item men snijdt se ook geheel fijn ende men geeft se rouw bij den andijvie voor salade met olie ende peper ofte warm. Item men snijdt se ook klijn ende men laet se in de comme met boter azijn, water, peper en saut wat broijen voor salade.

²⁰

[de Roomse of Spaense Latouw is de gemeene soorte van gedaente gelijk, maer de bladeren zijn doncker-groen van verwe, en het zaet zwart. Stillekens = rustige, kalme, vreedzame wijze; somtijts = sommige gelegenheden, soms; spenagie= spinazie = Spinacia oleracea; andijvie = andijvie = Cichorium endivia; seldri = selderij = Apium graveolens; doppen = van de dop ontdoen; raep coolen = koolraap = Brassica napobrassica; capittel stocken = stokje tot aanwijzing van het kapittel (hoofdstuk in de Bijbel) waarbij men bij de laatste lezing gebleven is; hilsepot = hutspot; pastinaken = pinksternakelen of witte wortel = Pastinaca sativa subsp. Sativa; schorseeneelen = schorseneren = Scorzonera hispanica; raepen = raap = wortel van Brassica Rapa napifera; seldri = selderij = Apium graveolens; andijvie = andijvie = Cichorium endivia; spaensche sala = romaanse sla = Lactuca sativa L. var. Longifolia; auijn = ui = Allium cepa; savoijen = savooiekool = Brassica oleracea convar. Capitata var. Sabauda; broijen = broeien = in heet water zetten, schroeien, zengen]

Van de potaserijen ende moes ofte hoff cruijden.

Godt die allerhande kruijdt tot den dienste der menschen doet groijen en uijtspruijten laet ons hem dan dagelijck om sijne milde gaven loven ende dancken soo met de orgelen als fluijten.

53. Wortelen en Pestenaken

Snijdt men in capittle stocken, ende men stooft se met boter water, auijn, peeter selle, men kan der ook seldri, andovie bij doen, als ook geso= de roomsche boonen.

Men koockt se ook in't water ende men geeft bij den aberdaen etc. Item men backt se ook gekoockt zijnde ende in pattacons gesneden in de boter ende alsoo bij den aberdaen, is goet.

54. Appelen, Peire of Quepeiren

Stooft men met water en wijn, men kander ook een wijng boter bij doen, corinten, suijker en caneel.

55. Auijn

Stooft men aldus, men neemt bruij= ne boter in een com en men legt de rauwen auijn daer in met een weijnig terbe blom, laurier, sout en peper op't leste wat asijn Item men koockt hem ook in't water ende men geeft hem met warme sala= de sous.

56. Poorij ofte Paret

Coockt men eerst morf ende dan ge= stooft met boter, peper en sout, azijn ende witte broodt daer bij om mede te stoven of in de schotels geleijt Item men stooft etc. men koockt hem morf ende men geeft hem met eene warme salade sous Item men maeckt er oock sop van.

57. Porseleijn

Coockt men eerst, dan stooft men hem met boter, peper en sout op't leste doijers van eijeren met veriuijs, men cander ook wat terwe blom bij doen. Item men maeckt er ook sop van.

58. Groen gepelde Erweten

Men koockt se eerst in regen wa= ter dan gekoelt zijnde stooft men se met peetersille, salade ende auijn, fijn gehackt sijnde met boter en sout. Men stoot se op de selve manier ook de sluijm erweten. Item men koockt se ook sonder de rangen of te doen voor salade ende men eet se met gesmolten boter ende peper en sout gelijk men den asperses eet. Item men maeckter ook soppe van.

59. Labboone of Walle Wanten

Coockt de selve eerst morf ende koelt se, neemt dan auijn, petersil en boon kruijt en capt dit fijn ende laet het in de comme met vet, oft boter, boillion oft water stoooven dan de labboonen daer bij doende met peper en sout alsoo noch wel laten stoven. Item men koockt se ook morf ende men geeft se met gesmolte boter peper en sout en peeter sille.

²¹ [rangen = ranken = uitlopers; potaserijen = b.o. vermoedelijk uit het Frans potage dus soepgroente; ende = en; moes = groente; hoff cruijden = kruiden uit de kruidentuin; pestinaken = pinksternakelen of witte wortel = *Pastinaca sativa* subsp. *Sativa*; roomsche boonen = tuinboonen = *Vicia faba*; aberdaen = labberdaan = gezouten kabbeljauw = *Gadus morhua*; pattacons = naam van een munt, hier plakjes; peire = peren; quepeiren = kweepeer = kwee = *Cydonia oblonga*; kander = kan er; corinten = krenten; auijn = ui = *Allium cepa*; rauwen = niet gaar, ongekookt; terbe = terwe; poorij = prei = *Allium ampeloprasum* var. *Porrum*; paret = prei = *Allium ampeloprasum* var. *Porrum*; morf = gaar; porseleijn = postelein = *Portulaca oleracea*; cander = kan er; groen gepelde erwten = .o. doperwten of groene erwten = *Pisum sativum*; sluijm erweten = peul = *Pisum sativum*; labboon = tuinboon = *Vicia faba*; walle wanten boon = labboon = tuinboon = *Vicia faba*]

60. Gesnipperde roomsche boonen

Men koocht dese haestelijk af in regen water ende men koelt se, neemt dan peetersille en auijn fijn gekapt en laet dit met boter en water sae= men stoooven, dan de boonen daer bij doende noch een wijnig stoooven.

61. Gepelde roomsche boonen

Coocht se ook eerst morf, men snijdt dan auijn, appelen ende petersil ende alsoo met boter en water peper en sout laten stoooven dan de boonen daer bij doende ook noch late stove.

62. Princesse boonen

Koocht men gemeijnelijk in wa= ter ende men eet se met gesmolte boter, peper ende sout als ook pe= tersille daer op gestroijt.

Men kan se ook stoooven gelijk de roomsche boonen.

Men geeft se gesoden sijnde ook kout met olie, azijn ende peper.

63. Raepen

Men schelt dese ende men snijdt se in capittel stocke, men stooft se dan in een comme met boter en water ende sout ende men laet se al= soo stillekens stoooven.

Men kan se ook eerst in schoon wa= ter coken ende dan gestooft als vo= ren Item men braet se ook in ´t vier gebraeden zijnde, schelt. Men se, ende men eet se met boter Item men snijdt se ook in groote stucken ende alsoo in ´t water ghe= koocht, eet men se met een most= taert sous.

64. Raep steel moes

Men stroopt dese loop af en men snijdt se in teirlingen, ende wel gewasschen, en gekookt zijnde, soo stooft men se met vet ende boillion, boter oft water, sout en peper.

65. Aerd appelen oft Pattaters

Men schelt dese rouw ofte ge= soden zijnde, men koocht se dan ende dan gestooft met boillion en vet boter ende water, sout en peper Men stooft se ook met soete melck en bruijn boter.

Item men geeft se ook met eene salade sousse ofte mostaert sous.

66. Hoillie

Men coockt savojien, wortelen raepen, erweten, boonen, schor= senelen, seldri en andijvi ieder di= fferent morf zijnde legt men de savojien onder in de com, dan de wortelen, raepen etc. ieder met sijne laegen, en men laet het met boillion, jegt, vet, oft met water, boter, sout en peper te sae= men stoooven.

²²

[rangen = ranken = uitlopers; roomsche boonen = tuinbonen = *Vicia faba*; haestelijk = spoedig, snel; regen water = water uit de regenton; prinsesse boonen = sperciebonen = *Phaseolus vulgaris*; raepen = raep = wortel van *Brassica Rapa napifera*; capittel stocken = stokje tot aanwijzing van het kapittel (hoofdstuk in de Bijbel) waarbij men bij de laatste lezing gebleven is; teirlingen = dobbelsteen; moes = groente; raep steel = stelen en bladeren van rapen werden als groente gegeten; aerd appelen = aardappelen = *Solanum tuberosum*; pattaters = aardappels = *Solanum tuberosum*; soete melck = zoete melk = verse melk; bruijn boter = uitgebaken boter; hoillie = b.o. steenkool; schorsenelen = schorseneren = *Scorzonera hispanica*; different = verschillend; morf = gaar]

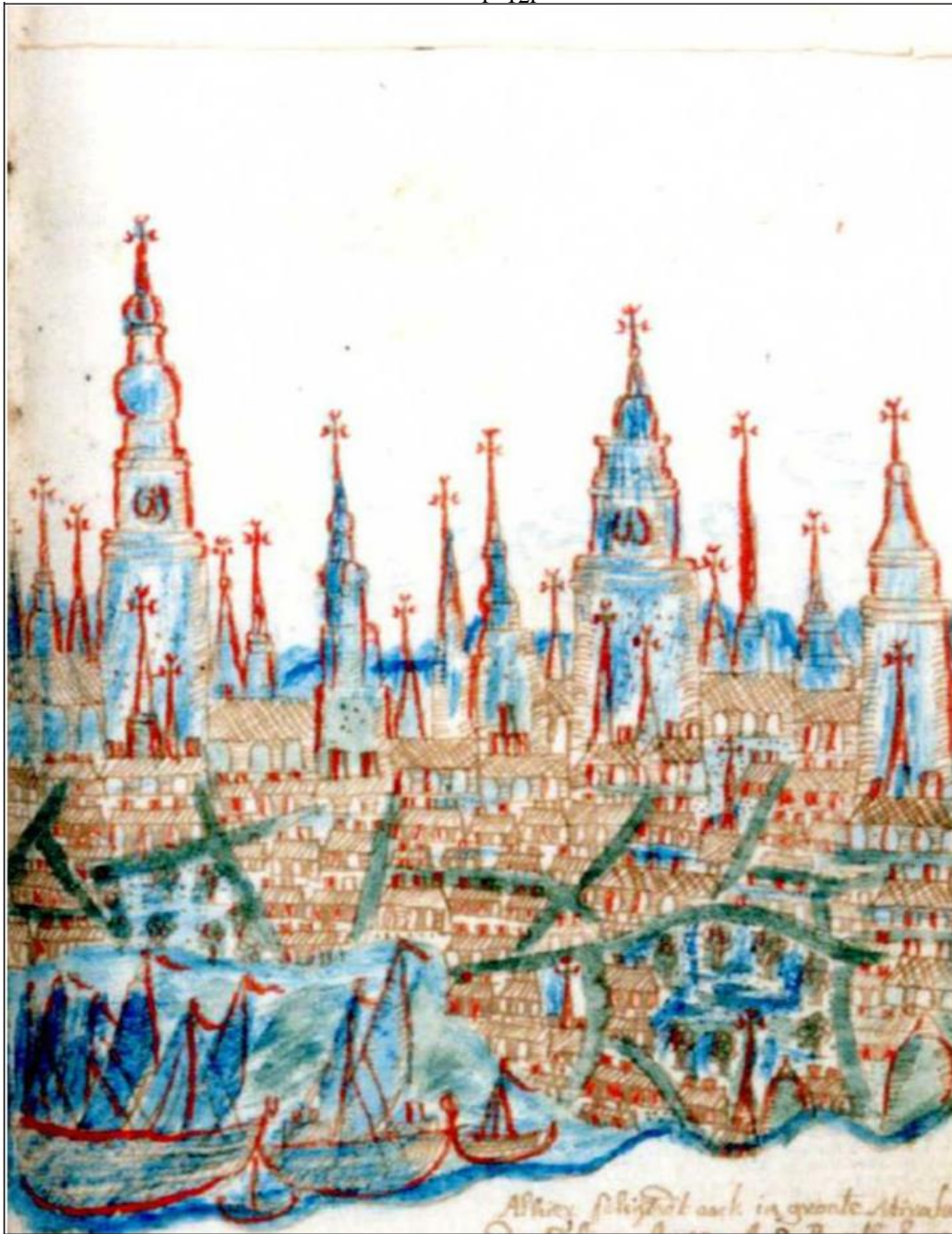


Figuur 50 Antwerpen

Antwerpen een stadt

In Brabant vier uren van Mechelen is een van de schoonste, rijkste ende vermaerste coopstadt van Nederlandt, heeft schone kercken cloosters ende huijsen, heeft vijf parochien en 42 kercken soo kloosters als godts huijsen ende gasthuijsen, heeft een schoon casteel ende gekassijde werf meteen craen 22 merckten soo groot als kleijne, met eene schoone

borse, de hoofkercke is O. L. Vrouwe verciert met costelijcke schilderijen ende andere vercierselen een schoonen hoogen toren van witten arduijn is 6 hondert en 20 voeten hoogh, heeft eenen bisschop deken en 24 canoniken, heeft 13 duijsent vijf hondert huijsen, eene gelt munt, tapisiers pant silversamel pant vleesch huijs visch merkt het hoff van Lier of Engels huijs



Figuur 51 Antwerpen

Het hessen huijs, oostershuijs
’t stadt huijs, het huijs van
aken, ’t huijs van portugail
ende een glaesen huijs etc.
Antwerpen heeft een schoone
abdije van de witte heeren van
Premonstrijt den H. Norbertus
heeft den aerts keller Tachi=
lius met sijnen verdoemelijken
aenhang vernietigt ende
uijtge= roijt

Alhier schijndt oock in groote mirakelen
de salige anna A.S. Bartholomea
Carmeliteresse mede gesellinne van der
Theresia, haer H. Lichaam ligt al
hier bij de carmeliteressen begraven

Van het vleesch te coocken.

Eerst van het Rendts-Vleesch.

Alle dieren heeft godt gegeven tot noot drufdt van den Menschen schaepen ende ossen ende daer toe noch de dieren des veldts Ps 8.

67. Hitsepot Brusselschen hutsepot.

Men coockt het rendtvleesch in stuc= ken gekapt sijnde in schoon water ende 't selve wel schuimende, ende het rent vleesch morf sijnde legt men't in een, comme men legt er dan ook de wor= telen pestinaken met auijn, thijmus ende orega der bij met sout en peper ende alsoo laeten stooven men kan der ook jegt bij doen, ende petersille. Men kander ook rijs, seldri ende schor= senele bij 't rent vleesch stooven. Item men koockt ook rendt vlees ende men geeft het met peetersil op gestroijt of met een petersille sous mostart, sulcker, ofte eijer sous.

68. Carmenijen van Rents vleesch.

Stooft men aldus men neemt een com en men brengter boter in ende een weijnig terwe blom in de boter. Men doet er dan de rents carmenijen bij ende men laet se ook wat bruijne. Men gieter dan als stillekens wat kau= den boillion of water bij, met aiijn of salotten, laurie, thijmus ende ore= go ende cijtroen op 't leste veriijts. Men braet de rents carmenijen ook op den rooster ende men geeft se met carmenij sous.

69. Rago van Rent vleesch.

Neemt een com en bruijnt er boter en terwe blom in, snijdt dan het rentvleesch in teirlingen ende latet oock bruijnen, doet er dan al stille= kens boillion bij met auijn. Cijtroen

peper en sout op 't leste specerij met veriijts.

Men doet ook alsoo met het ha= melen ende calfs vleesch.

70. Quackels sonder hooft.

Maeckt men aldus, neemt een schijf rentvleesch ende een snede verckens speck op een geplakt ende petersil, edeken maiolijn, ba= silicum op gestroijt ende los op= rolt sijnde op den rooster laten bruijnen dan, gestooft met de bruijn boter of jegt, boillion, specerij, cijtroen, op 't lesten wijn, wijnsteen of, veriijts.

Men kan 't selve ook maken van calfs of hamelen vleesch Item men neemt oock de flanc= ken van 't rents vleesch en men laet se 3 á 4 dagen gesoute lig= gen men stroijter dan peeter= sil op met thijmus, orego, basilicum, edel masolijn ende al op een gerolt zijnde laten ko= ken, om kout te eten.

71. Bout Alisies ofte Bout Roijal of Buff almode.

Men neemt een stuck rents vleesch van de bille ende men laet het 3 a 4 a 5 dagen in den asijn liggen men lardeert het dan in de speck, en men laet het in den oven bruijn worden, men legt het dan in eenen pot met jegt, boillion, thijmus ende orego edelen maio= lijn, auijn, salotten, cijtroen,

²³

[Ps 8 = psalmen 8; hilsepot = hutspot; brusselschen = Brusselse; hutsepot = hutspot; rendtvleesch = rundvlees; thijmus = thijm = Thymus vulgaris; orego = oregano = organum officinale; veriijts = sap van de onrijpe druif; rents = runds; carmenije = karbonade; rooster = metalen frame om vlees op gaar te maken (als een barbecue); rago = ragout; hamelen = van een gekastreed ram; quackels = kwartel = Coturnix coturnix; edeken maiolijn = edel marjolein = echte marjolein = Origanum majorana; basilicum = koningskruid = Ocimum basilicum; basilicum = koningskruid = Ocimum basilicum; flancken van 't rents vleesch = runderlende; Bout Alisies = b.o.; bout Roijal = b.o.; buff almode = boeuf a la mode]

[Het eerste recept voor *Boeuf al la mode* zonder de toevoeging van een streek, is te vinden in het kookboek *Cuisinier François* uit 1651 van François Pierre de la Varenne. Boeuf a la mode is synoniem geworden voor gestoofd rundvlees.] De archiefkok bœuf a la mode <https://archieffkok.nl/tag/bœuf-a-la-mode/>

laurier ende men laet het alsoo dicht toegestopt zijnde stillekens 6 a 7 uren stoooven, op 't leste doe men der noten miscaet met veriijcs bij 25 oosterds ofte mossels, ofte ook founcien is oock goet.

Men maect het selven oock van calfs vleesch ende van hamel bout
Item men cander oock hamelen voetkens nieren ofte sipiten.
Op 't leste bij den bout roijal doen.

72. Gezouten Rents vleesch Men neemt hier toe gemeijnlijck ribbe stucken ende men vrijft se al= dus braeff, met sout, men legt se dan in een kuijp met pekcl, men keert het alle dagen eenen keer om, alsoo 9 a 10 dagen gelege hebbende, koockt men het in wa= ter, ende alsoo 3 a 4 uren gekoo= ckt hebbende seer stille, eet

men het met mostart, ende peter= sil op gestroijt.

Item men kan het kout gesoute vleesch in de panne backen met boter, auijn ende azijn, alsoo kan men oock met kout calfs ge= braet, hamele vlees etc. oock doen.

73. Auijn vleesch

Geeft men gemeijnlijk van de brockelingen van hitsepotte kout gebraet, carmenijen, soo van kalfsvleesch, hamelen ende rent vleesch, men bruijnt boter ende men laet den auijn in de selve bruijnen, men gieter dan de br= ockelingen van vleesch bij met boillion, peper en sout laurier, cijtroen ende men laet het alsoo stil= lekens stoooven ende opt leste wat azijn.

Item men can de selve brockeling wit stoooven met een eijer sous. Ofte oock bruijn met een carme= nijen sous, gelijk men de carmenijen stooft.

74. Gebraet van Rent Vleesch

Men kan het rent vleesch oock braeden aen het spit, in den oven ofte in een potteken, men can't oock larderen met verckens speck
Men kan het oock vullen met frick= kedellen vleesch, gelijk men het calfs vlees doet ende alsoo braden.

75. Hoofd Vleesch van Ossen

Cop Men coockt den ossen cop met de voeten geheel morf, men heckt se dan, warm zijnde, ende men doet= ter groffel nagels, noten miscaet, cijtroen, peper en sout bij met oock wat azijn, ende men mengelt dit on= der malcanderen, en men doet dit in een stramijn, ende men legt er ge= wicht op tot dat het geheel kout is, men eet het gemeijnlijk kout met petersille ende azijn.
Men doet oock alsoo met het ver= kens hoofd vleesch.

76. Alia

Men koockt den rents cop met de voeten morf, ende men snijdt hem in teirlingen, men stooft hem dan met jegt, boillion, peper en sout.
Men kander oock pruijmen ende co= rinthen, suijker ende azijn bij laeten stoooven, het welke men noemt eenen pruijmen hutsepot.

²⁴ [founcien = fungien = paddestoelen; den bout roijal = b.o. koninklijke bout; brockelingen van hitsepotte = de kleine brokjes of snippers, waarin iets uiteengevallen is in de hutspot; vrijft = wrijft; potteken = potje; groffel nagels = kruidnagel; noten miscaet = nootmsukaat = pit uit de vrucht van de muskaatboom = Myristica fragrans; mengelt onder malcanderen = mengt het door elkaar; stramijn = zeef; corinthen = krenten; hutsepot = hutspot; foncereen = b.o. een bakvorm met deeg bekleeden]

Van het vleesch der calveren

Om met clafs vleesch alleen te leven dat is flauw Daerom
kiest wat u best aenstaet, ofte versterken souw.

77. Hutsepot oft witte stoverij van Calfs Vleesch

Men capt calfs vleesch in gr=
oote poortien ofte in teir=
lingen, en men wast het in
warm water ende men koockt het dan
morf zijnde, soo kan men het bij
andijvie en seldri stooven, of bij
schorsenele of bij wortelen ende
pestenaken ofte bij raepen, ofte
bij spaensche ofte anderen
salad. Men can dan bij het calfs
vlees morf zijnde, ook een
peetersil saus, mostart, eijer,
ofte sulcker sous geven.

Men kan het oock alleen stooven
met cijtroen, thijmus, orego, edele
maiolijn, frickedellekens, peper
en sout, foillie op't lest doijers
van eijeren met verijs.

Men stooft ook calfs carmenijen
Op de selve maniere gelijk men de
rendts carmenijen stooft.

Item men braet ook calfs carme=
nijen op den roostere ende men eet
se met een carmenije saus.

Men braet ook calfs vleesch in den
oven, of aan het spit, oft in een pot ende
men can't ook larderen met verc= kens
speck ende alsoo laten braden.

78. Calfs sneden in Jaleij

Men capt calfs sneden van de billen
ende men legt se in de com met
boillion, peper, sout, cijtroen, hof
cruijden, calfs voeten ende men laet het
alsoo stille stooven, op't leste wat spe=
cerij met verijs, ende alsoo op de
grootte schotels doende laeten
kout worden om kout te eten, men

moet er het vet af blaesen. Item men
sout ook calfs billen en men laet se
5 a 6 a 8 dagen in den azijn liggen,
men koockt se dan in water ende
men geeft se warm met podereersel,
dat is mastelle gestooten peper en
sout. Men kander ook noten miscaet
of groffels nagels bij doen, ende dat
al= soo op het vleesch gestroijt

of men kan se kout met een
pasteij sous eten.

79. Gerolde oft Gevaesde Calfsne

Dese calfs sneden en capt men
maer half soo dick als de andere
Men neemt dan frikedelle vleesch
petersil, foillie, hof cruijden ende
men doet dit op op die
calfsneden. Men rolt se dan toe,
en men laetet op den roaster wat
bruijneren, dan gestooft met jegt
boillion, tijmus, orego, noten
miscaet, op 't lesten verijs.

80. Rouwen hasse

Men capt calfs vleesch, gelijk
frickedellen men stooft het dan in
boillion met cijtroen, peper en sout
boter, noten miscaet ende verijs.

81. Om frickedellen te maken

Soo capt men versch calfs vleesch
geheel fijn ende men mengelt dit
met cruijm van witte broot, tot ieder
pont vleesch 2 a 3 eijeren peper en
sout, noten miscaet ende dit alsoo
samen onder een gemen= gelt
zijnde, mackt men de handen nat
met azijn ende dan de ballen
makende ende in kokende water

25 [witte stoverij = wittte stoverij; thijmus = thijm = Thymus vulgaris; orego = oregano = wilde marjolein = Origanum vulgare; edele maiolijn = edel marjolein = marjolein = origanum majorana; frickedellekens = stukjes gehakt vlees; roostere = vlees bereiden door het op een rooster boven het vuur gaar te maken; jaleij = gelei; billen = biefstuk; hof cruijden = kruiden uit de kruidentuin; verijs = sap van de onrijpe druif; calfsne = b.o. lapje van kalfsbiefstuk of kalfssnitzel of kalfslende; gevaesde = gevulde; kander = kan er; laetet = laat het; podereersel = mengsel van fijgemaakte mastelle (een broodje) gemalen peper en zout; poortien = porties; gerolde = opgerolde; gevaesde = gevulde; calfsne = b.o. lapje van kalfsbiefstuk of kalfssnitzel of kalfslende; laetet = laat het; mastelle = broodje gemaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden; cabelia = kabeljauw = Gadus morrhua; penskens = pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers.; snibberingen = b.o. snippers]

gesoden zijnde, soo neemt men be= ter en men laet se bruijnen in een comme, ende dan laet men de fric= kedellen in de boter ook bruijnen ende men geeft se met de selve bruijn boter op de taeffel.

82. Huijbe cockken

Men maect dese van't selven frickedellen vleesch, maer men maect de huijbe cocken plat ende men braet se op den rooster of in den oven, ende men geeft se met carmenijen sous.

Men can de huijbekocken ook wit met boter, boillion, cijtroen, laurier etc. stoven op 't leste verijs Men can se ook bruijn stooven.

83. Gevulde ofte Gevaesde borst van Calfs Vleesch

Men neemt een borststuck van calfs vleesch en men snijdt het open en men vult het met frick= kadellen vleesch en peetersil, ende men laet het in den oven of, aent spit braden, is goet om kout te ete Item men vult de calfs borst ook met frickadel vlees, pruijmen, corinthen en wijnig suijcker, al= soo als voren laten backen ende kout ofte warm eten.

Item men capt frickedelle vlees, ende men kneedt het met eijeren, witte broot, peper, sout, noten mis= caet, en men laet het in den oven braden, gebraden zijnde kan, men het kout eten met pastij sous. Of men kan het stooven in bruijn boter en jegt, cijtroen, boillion, ende cruijden uijt den hof op 't leste verijs.

84. Everswijn

Men mackt het van frickedelle vleesch, ende men steeckt er 4 ro= ten gepelde amandel keerne op ende alsoo gebacken ende ge=

stooft als voorzeijt is.

85. Schaepe oft calfs cop

Die geeft men gemeijnlijck kout met peetersille, peper, sout ende azijn ook warm met eijer, of mossels sous.

86. Frickeze van Schaeps Calfs Cop

Men bruijnt boter ende men snijdt de ge= 47ou so calfs of schaeps cop in stuc= ken, en men laet het in in de boter ook bruijnen, men doet er dan boillion bij met cijtroen, peper, sout, laurier, sa= lotten, noten miscaet op 't lest verijs. Men kan het ook wit stooven.

Item men can daer oock de voeten bij stooven met pruijmen, corinthen, suijcker ende azijn.

87. T Ingewant van Calveren Koijen Schaepen

Men koockt dit altemael in schoon water en wel geschuijmt, morf sijn= de laet men het koelen, men heckt dit dan fijn gelijk frickedelle vleesch. Men heckt ook petersil, auijn, tij= mus, orego, sulcker, edel maiolijn ende men laet dit samen met boter oft boillion stooven, dan het geheckte vleesch daer bij doende ende alsoo met peper en sout ende azijn laten stoven. Men moet gedurig roeren.

88. Leveren der Calveren

De leveren van calveren scha= pen, koijen, ende verckens koockt men in water, ende eet se totten boteram.

Men stooft se ook met bruijn boter jegt ende boillion met kröijden wijtten hof, cijtroen, noten miscaet, groffels nagels, laurier op 't leste verijs Men can se ook met speck larderen ende stoven als voren.

26

[huijbe cockken = hamburgerachtig stuk vlees; gevaesde = gevulde; borst van calfs vleesch = kalfsborst; roten = vochtig houden, weken, rotten, plukken; gepelde amandel keerne = gepelde amandel = witte amandel; gemeijnlijck = gewoonlijk; heckt = hakt; gedurig = voortdurend; totten = tot de; boteram = boterham; kreijden = kruiden; wijtten = uit de]



Figuur 52 Brusselle

Brusselle, Hooft stadt
van Brabant ende den setel ofte residentie plaets van hare princen ende hertogen des landts, ende menigvuldigen anderen edeldom, is eene schoone volckrijcke stadt, heeft schone ende prachtige gebouwen van kercken, cloosters paleijsen ende huijsen, heeft seven pa=

rochiale kercken met een alder schoonste stadhuijs ende toren heeft eenen nuntius, wel 2 cappittels van Canoniken in de kercke van S. Gudula, alhier is de H. Gudula geboren haer H. lichaam ligt in de voor seijde groote kercke met veel andere H. mensche etc. Item rontsom dese stadt van



Figuur 53 Brusselle

Brusselle zijn vele H. plaetsen, als tot Anderlecht den H. Guido belijders ende Wonedulphus deken tot Bijgaerden de H. Wivina na= get audisse des selfs cloosters, tot Weulen de H. Maria die men naemt de ellendige, Item tot Groenendael den salighen Joannes Bastres leeken broedr. Kerk der eerw. Heeren Canoniken regulieren van S. Augustinus

hem tot Brusselle den saligen heere Jan Rusbrockius etc. met vele andere hare reviere is de Senne met een vaart op Antwerpen, heeft een schoon warande met schoone fonteijnen De Brabanders zijn van natuer vrolijk goe dhertig mild ende blijgeestigh De Brusselaers hebben de selve natuer want sij sijn braef, beleeft, met pleisier een oprecht Brabandts herte sij toonen met woorde en werken, Godt wilt hun loone
Amen

Van het calfs vleesch**89. Schaeps oft Ossenlapkens**

Coock men, ende men snijdt se in geheel fijn snibberingen, men stooft se dan met boillion, peper en sout, lauwerier, cijtroen, specerij op 't lesten doijers met verijs. Item men kan de rendts penskens ofte lapkens ook op den rooster met peper en sout braden ende met een carmenij sous eten.

90. Sipiten en Nieren

Braet men ook op den rooster met pe= per en sout ende met een carmenijen sous geten is goet. Item men stooft de sipiten ende nieren ook wit of bruijn gelijk ander vleesch. Item men backt se ook in de boter ende men backt in de bruijn boter, ongewasschen peetersille, ende men stroijt het op de ge= backen sipiten.

91. Conings broodt

Men heckt de nieren rouw zijnde ge= heel fijn met petersille, men tempert dit dan met eijeren, noten miscaet, peper en sout ende men neemt bisquiet en men dopt het in die gekapte nieren, ende men backt het in de boter.

92. Rents tongen ook Rents vleesch

Men sout dese gemeijnelijk ende 3 a 4 we= ken gelegen hebbende soo laet men se in de schouwe rooken om in 't jaer te gebruijcken ende te koken als men se noo= digh heeft.

93. Calfs ofte versche Rens tongen

Kookt men eerst morf, ende dan kan men se stooven wit ofte bruijn ge= lijck ander calfs vleesch.

94. Beestkens taert van Calfs= vleesch, Kiekens, Duijven etcetera

Men neemt klijne frickedellen, schaeps voeten, sipiten, nieren, kiekens, duijven, calfs vleesch. Dit al te mael gekoockt zijnde soo legt men 't op eenen tinnen telloor en men doeter citroen bij noten misc[at] peper en sout en men maectter eenen taerten korst over, en men laet het al= soo in den oven backen, gebac= ken zijnde giet mender een eijer= sous in ofte bruijne sous. Te weten men neemt jegt, boillion, cijtroen en foillie, hof cruiden ende wijn alsoo samen gekoockt ende in de taert gegoten.

95. Vleesch jaleij

Neemt 2 a 3 half gesoden calfs voeten ofte rendts voeten en laet se met boillion 3 a 4 uren koken met hof kruiden, auijn, laurier, cijtroen, foillie, peper en sout, morf sijnde soo giet men het door een stramijn ende men doet het vet schoon af. Men mackt den jaleij bruijn met jegt bij te doen. Men mackt hem groen met Spenagie water. Men mackt hem wit met de schel= pen en 't wit van een eij samen gestampt ende door een stramijn bij den jaleij gedaen. Geil met soffraen. Root met [leeg] in den mor= tire gestampt ende bij de jaleij gedaen.

96. Amoleth

Neemt brockelinge van hamel of calfs vlees, heckt dit fijn, neemt tot ieder pont vlees 4 eijers en klust dit samen met sout, peper en moten miscat melck of gist. En backter cocken van

²⁷ [snibberingen = b.o. snippers; boillion = bouillon; verijs = sap van de onrijpe druif; rendts = runds; penskens = pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers.; lapkens = lapjes; carmenij = karbonade; sipiten = zwezerik; geten = gegeten; heckt = hakt; temperen = mengen, vermengen; gekapt = gehakt; gemeijnelijk = gewoonlijk; morf = gaar; beestkens; taert = ; telloor = bord; jegt = jus; jaleij = geleij; stramijn = zeef; geil = geel; mortier = kom om in fijn te stampen; amoleth = b.o. omelet; bronckelinge = brokjes of snippers; cocken = koeken; ongewasschen = niet volgroeid]

Van het haemelen vleesch te accomoderen

Wie s'middags wilt braeff hamelen vleesch eten.
Dien en moet s'morgens niet hebben ontbeten.

97. Hamelen Hutsepot

Men geeft den hutsepot van
het hamelen vleesch even
gelijck dien van 't calfs vlees
met wortelen, pestinaken, ofte
rapen ofte schorsenelen of andijvi
sel= dri ofte rijs ofte pruijmen etc.

98. Bruin Hamelen Vlees Stoverije

Item men stooft het hamel vlee=
sch met bruin, boter, boillion etc.
gelijck de bruijn stoverij van 't
calfs vleesch, groete ofte klijne
teirlingen gelijck het calfs vlees.
Men can het hamelen vleesch
ook coken ende met een eijer sousse
of mostaert ofte sulcker sous geve.

99. Hamel bout of Schaerken

Coockt men ook in water morff
zijnde stroijt mender podereer=
sel op dat is peper sout ende
ge= raspten masstelle.

100. Gebraedt Hamelen bout

Men braet ook hamel bout ende
shaerken aan 't spit, in den oven
of in een pottteken men kan't
ook larden met speck ende al=
soo als voren braeden.

101. Bout roijal van Hamelen vleesch

Men lardeert den hamelen
bout met verkens speck, ende
alsoo in eenen pot gelijck het
rendts vleesch stille laeten
stooven etc.

102. Om Caremenijen van Hamelen Vleesch te stooven

Men bruijnt boter in een comme ende,
men stamt bisquiet of mastelle in den
mortier met peper en sout Men
wentelt die hamelen carmenij= en
daerin ende men laet se alsoo in die
bruijn boter ook bruijnen, men giet
dan de bruijn boter 't meest af ende
men gieter stillekens boillion bij met
cijtroen, hofcruijden alsoo laeten
stooven op 't leste verijs en foillie.
Men can de kalfs carmenijen ook
alsoo stooven.

Item men kan de hamele carmenij=
en ook op den rooster braeden
ende met een carmenije saus eten.

²⁸ Vervolg noot 27 [jegt = jus; jaleij = gelei; stramijn = zeef; geil = geel; mortier = kom om in fijn te stampen; amoleth = b.o. omelet; bronckeling = brokjes of snippers; cocken = koeken; ongewasschen = niet volgroeid]

²⁹ [hamel = gekastreerd ram; accomoderen = in orde brengen, klaarmaken; pestinaken = pinksternakelen of witte wortel = *Pastinaca sativa* subsp. *Sativa*; rapen = raap = wortel van *Brassica Rapa napifera*; groete = grote; teirling = dobbelsteen; sulcker < surkel = zuring = schapenzuring = *Rumex acetosella* of veldzuring = *rumex acetosa*; hutsepot = hutspot; schaerken = b.o. kniegewricht; morf = gaar; podereersel = mastelle, gemalen peper en zout; bout roijal = b.o.; rendtvleesch = rundvlees; stillekens = rustige, kalme, vreedzame wijze; carmenij = karbonade; stamt = stamp; stillekens = rustige, kalme, vreedzame wijze]

Van de haesen ende conijnen te accommanderen

Haesen en conijnen vleesch is mager en droogh, het wilt sousse hebben voor sijnen heesch.

103. Haese peper

Neemt een com en bruijnter bo= ter in en wat terwe blom, kapt de hasen of conijnen dan in stuk= ken en lijter die ook in en laet= se bruijn worden, doeter al stillekens den boillion bij met auijn, hoff cruij= den, cijtroen, peper en sout, lauwerier ende dan het hase sweet op't leste ver= ijs met caneel gestamt en suiijker ofte ook azijn.

Men kander ook appelen en corinth= ten met suiijker en caneel bij stooven.

104. Geheckte hase pastij of conijne

Neemt een pont speck een pont vleesch, ende 't achterste van een haese met salotten, noten miscaet, peper en sout witte broot en eijeren samen gekneedt ende alsoo in den pastej pot doende in den oven laeten bakken, gebacken zijnde doeter dan de pastij sous bij te weten, neemt jegt, wijn, hoff kruiden, boillion, citroen, foeillie slaet dit te samen braeff coken, gekoockt zijnde giet het selve op de pastij in een pastij pot.

105. Ander maniere van pastij

Men capt de hasen of conijnen in groote stucken, ende men laet se in de bruijn boter ende boillion half morf stooove dan in den pastij pot gedaen met de selve cruiden ende specerij gelijk de geheckte pastij, en gebacken etc. de selve sous als voor seijt.

Op de selve maniere mackt men de pastij van kiekens, sneppen, duijven pa= trijsen, quakels, vincken etc.

106. Haesen gebraet ende

Conijnen Men braedt de haesen ende coneijne ook in den oven ofte aen het spit met boter op't leste met asijn ende men eet se met de gedrupte sous. Men kan se ook met speck larderen ende alsoo braden.

107. Hasen ofte Conijnen in

Jaleijen Neemt eenen pot en legter 3 a 4 stucken verckens speck in, ende de haesen ofte conijnen daer met stuc= ken daer op geleijt met salotten cij= troen, hoff cruiden, noten muscaet, sout, boillion, wijnigh suiijker, ende alsoo den pot dicht toe gestopt zijnde laeten stooven, men moet dan het vet van boven stille af doen ende men eet het gemeijnlijk kout.

108. Hase broodt hase soircissen ofte hase huijbecockken

Men neemt een pont speck, een pont hamelen vleesch ende met achtersten van een haese ende dit samen kleijn geheckt ende geaccommandeert ge= lijk de geheckte hase pastij etc. Men maeckt de huijbekockken plat gelijk die van kalfs vleesch en men braet se op den rooster ende met een carmenij sous eten.

Het hase broodt maekt men ge= lijk groote frickedellen ende men koock se, ende stoeft se dan in de bo= ter gelijk de calfs frickedellen.

De hase saucissen braet men op den rooster ende men kan se geven bij de blom coolen etc.

Men eet het kout gebradt van hasen, conijnen, kiekens, cal= coenen, duijven etc ook met een duijvels sous.

³⁰ [heesch = verlangen; lijter = legt er; auijn = ui = Allium cepa; hoff cruiden = kruiden uit de kruidentuin; stillekens = op rustige, kalme wijze; sweet = bloed; op't leste = op het laatst; verijs = sap van de onrijpe druif; caneel = kaneel = binnenbast van de scheuten van de kaneelboom = Cinnamomum verum; gestamt = gestampt; corenthen = krenten = gedroogde druiven uit Korintë; geheckt = gehakt; salotten = sjalot = Allium ascalonicum; jegt = jus; capt = hakt; morf = gaar; voorseijt = bovenstaand; kieken = kuiken of jonge kip; sneppen = houtsnip = Scolopax rusticola of watersnip = Gallinago gallinago; duiven = houtduif = Columba palumbus of rotsduif = Columba livia; patrijsen = patrijs of het veldhoen = Perdix perdix; quackels = kwartel = Coturnix coturnix; vinck = vink = Fringilla coelebs; stille = rustig, kalm mnw; gemeijnlijk = gewoonlijk; hase = haas = Lepus europaeus; soircissen = saucijzen; huijbekockken = een soort hamburger, hier op basis van hazenvlees; hamel = gekastreerd ram; accomoderen = in orde brengen; carmenij = karbonade]

Van de kieckens, duijven, quackels, sneppen, vincken, crammels, patrijsen et cetera rapolderij

Vincken, kieckens, sneppen, patrijsen en ander wildt is aengenaam aen den heer, als het den boer hem maer en bringht.

109. Om Kieckens Duijven etc. wit te stoven

Coockt de selve eerst in water geheel ofte in stucken stooft se dan met boillion ende boter cijtroen pe= per sout, lauwrier, noten misc. Op het leste doijers met verrijs.

Men cander ook seldri, ofte andijf ofte schorssenelen bij stooven ende ook met stuckxkens van calveren vleesch ende frickedellekens. Men kan de kieckens, duijven etc. ook bruijn stooven op de selve ma= nieren gelijk men de sipiten of het calfs vleesch bruijn stooft.

110. Gebraedt van Kiekens, Duij= ven, Sneppen, Vincken, Quack kels, Patrijsen, Gansen, Calcoe= nen etcetera

Men kan de kieckens, duijven etc. braeden in eenen pot ofte in den oven ofte aen het spit, men braet se met suiijver boter, ende men eet se met de selve gebrade boter. Item men vult de kieckens, duij= ven, gansen, calcoenen, endtvo= gels oock met frickedelle vleesch ende alsoo gebraden. Item men kan se oock met vercken spek larderen ende braden als vore.

111. Lagras Duijven ofte Kiekens Men snijdt de duijven ofte kieck= kens open ende men braet se op den rooster met peper, sout ende men eet se met carmenij sous

112. Calcoenen, Gansen, Kiekens, Endt= vogels gepodereert ende blouw afgesoden

Men vult de calcoene gansen endt= vogels etc. met frickedellen vleesch, ende alsoo in eenen witten doeck gebonden zijnde koockt men= se stillekens in kokende water murf zijnde stroijt mender po= dereersel op.

Ofte men kan se in jaleij leggen. Ofte oock met een duijvels sous. Men braet se oock, ende men geeft se met een vincken sous.

113. Crammels vogels, Sneppen ende Meirlen

Braet men in een com, of in den oven of aen't spit met boter ende men geet voor ieder persoon een snede geroostert witte broodt ofte bisquit, ende de crammels vo= gels met de sous daer op geleijt.

114. Kiekens alapo

Bruijnt de kiekens in bruijn boter stooft het dan met boillion, wijn, cijtroen, laurier, foillie, peper en sout, op 't leste doijers met verrijs.

115. Rob du sainber

Men mackt pap van terweblom met bier gemengelt gist, suiijker ende eij= eren, men dopt dan de gesoden kiekens, duijven ofte verckens voeten ofte ander vleesch als si= piten, appelen, krieken, aprico= sen, pruijmen daer in, ende men laet se in de kokende boter brae= den, ende wat suiijker op gestroijt sijnde is goet om te eten.

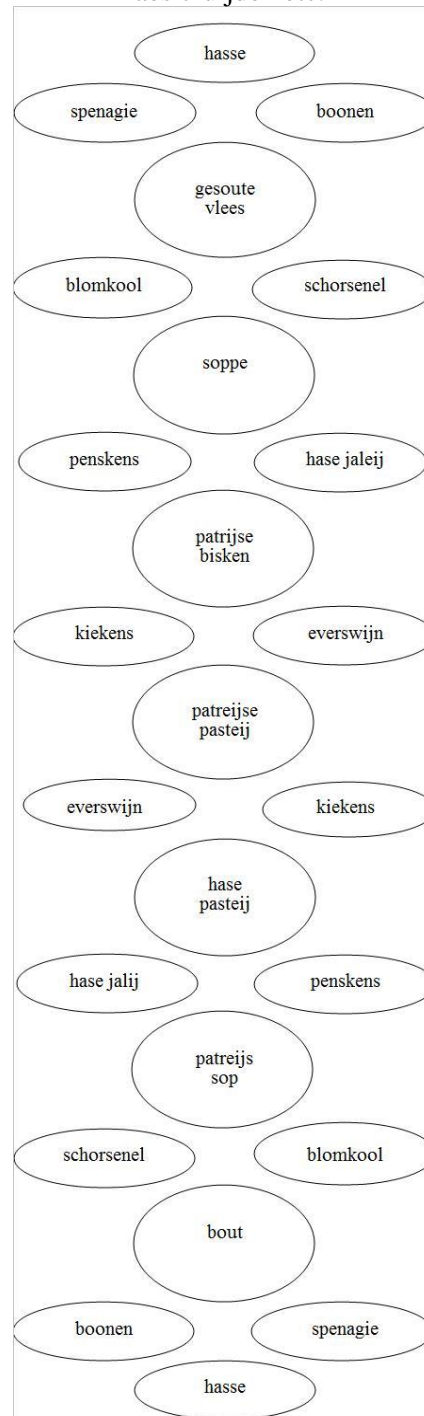
³¹ [quackels = kwartel = Coturnix coturnix; sneppen = houtsnip = Scolopax rusticola of watersnip = Gallinago gallinago; vinck = vink = Fringilla coelebs; crammels vogels = kraanvogel = Grus grus; patrijsen = patrijs of het veldhoen = Perdix perdix; etc. = etcetera = enzovoort; rapolderij= b.o.en ander pluimwild ; schorsenen = schorseneren = Scorzonera hispanica; sipiten = zwezerik; lagras; endtvogels = eenden = wilde eend = Anas platyrhynchos; crammels vogels = kraanvogel = Grus grus; sneppen = houtsnip = Scolopax rusticola of watersnip = Gallinago gallinago; rob du sainbar; meirlen = merel = Turdus merula (Philippa); alapo = b.o. aladobe; cander = kan er; sipiten = zwezerik; lagras; rooster = metalen frame om vlees op gaar te maken (als een barbecue); carmenij = karbonade; stillekens = rustige, kalme, vreedzame wijze; murf = gaar; mender = men er; sneppen = houtsnip = Scolopax rusticola of watersnip = Gallinago gallinago; meirlen = merel = Turdus merula (Philippa); geleijt = gelegd; alapo = b.o. aladobe; rob du sainber; dopt = van doppen = van de dop ontdoen]

eerste gerechten in't witt
als stooverij gekoockte
maes cruijden etc.

**116. Beestkens taert van Kieck=
kens, van Sneppen, Patrijsen
Duijven, Quackelen etcetera** Dese
maeckt men op de selve ma= niere
ende met de selve eijer of
te bruijn sous gelijk in de lesse³³
van het calfs vleesch staet.

**117. Pateijen van Kiekens
Sneppen, Duijven, Quack=
kelen, Patrijsen Vincke
etcetera** Deze patrijsen maeckt
men op de selve maniere gelijk
men de haese pastijen maeckt.
Niet gelijk de geheckte
haesen pastij maer gelijk de
onge= heckte etc.

Charitate oft tracktement Van
de edele heeren schepenen
der Brabantsche ende Luijckse
weth der stadt Maestricht geviert
ende gekookt in ons convent der
eerw. Paters Capucienen van
Maestricht door br. Michael van
Wersbeek cock des selfs convent
ende den godtvruchtigen br.
Amatus van Mechelen hovenier des
selven convent.
Dese charitaete is meestendeel
alles in wildt, als van haesen
coneynen, patrijsen, kieckens ende
etc.
Dese tafel is van seven groote
Schootelen ende 18 kleijne sae=
men 25 schotelen ende dat
drijmael veranderende..

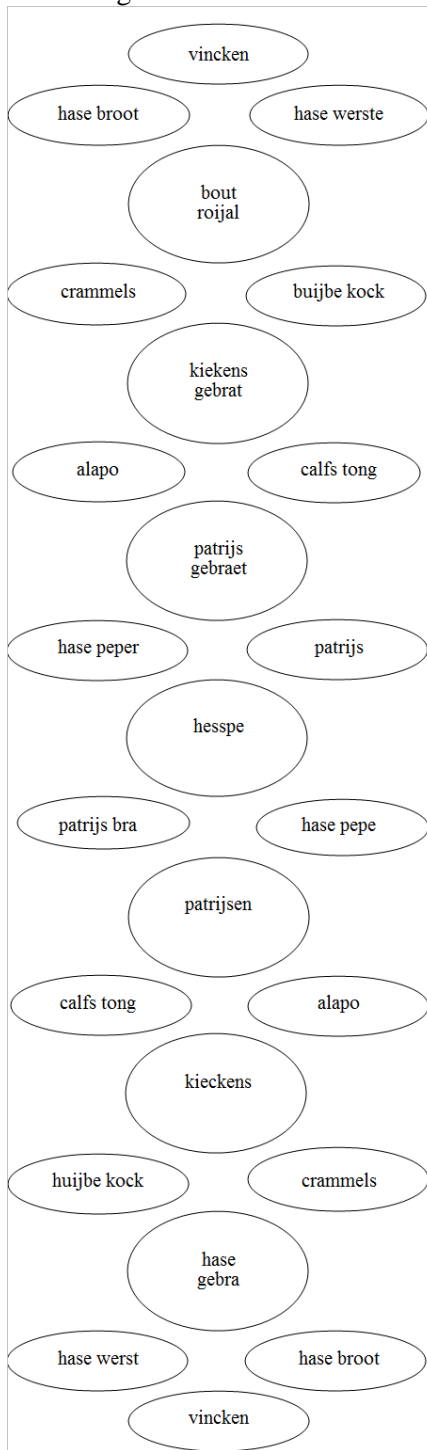


Figuur 54 Maestricht 1754, eerste gang

³² [beestkens taert = b.o. taart met hartige vulling van verschillende dieren ; kieckens = kuikens of jonge kip; sneppen = houtsnip = Scolopax rusticola of watersnip = Gallinago gallinago; patrijsen = patrijs of veldhoen = Perdix perdix; duiven = houtduif = Columba palumbus of rotsduif = Columba livia; quackels = kwartel = Coturnix coturnix; vinck = vink = Fringilla coelebs; gelijk in de lesse = is dit als lesboek geschreven?; charitate = liefdadigheid; tracktement = hier gastmaal]

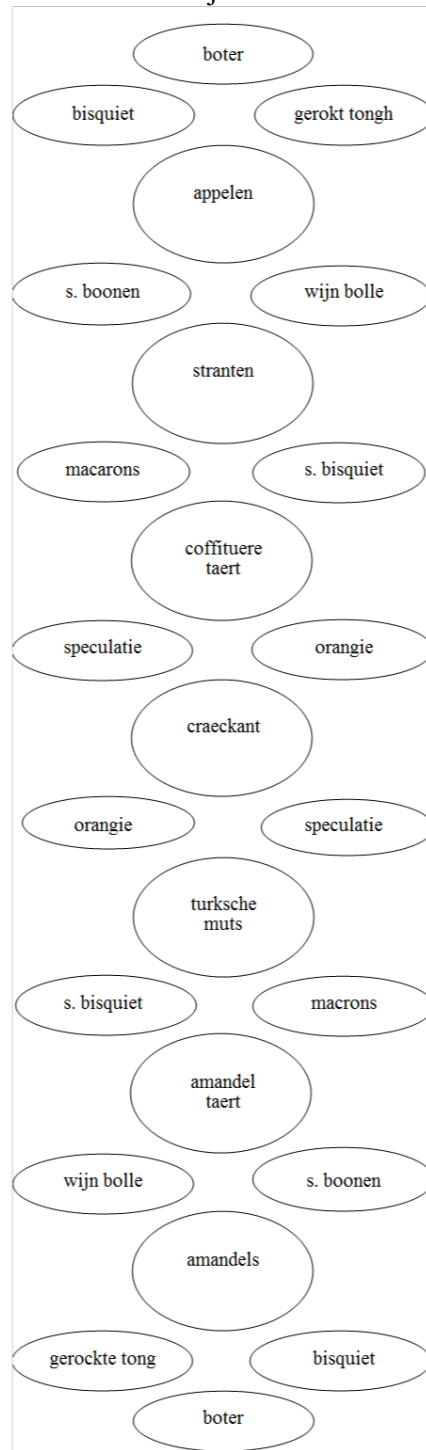
³³ gelijk in de lesse = is dit als lesboek geschreven of uit een lesboek overgenomen?

tweede gerechten bestaen=
de in bruijne stooverij
gebraedts etcetera.



Figuur 55 Maestricht 1754, tweede gang

derde gerechten bestaen=
de in geback van taerten
kocken fruijten etcetera.

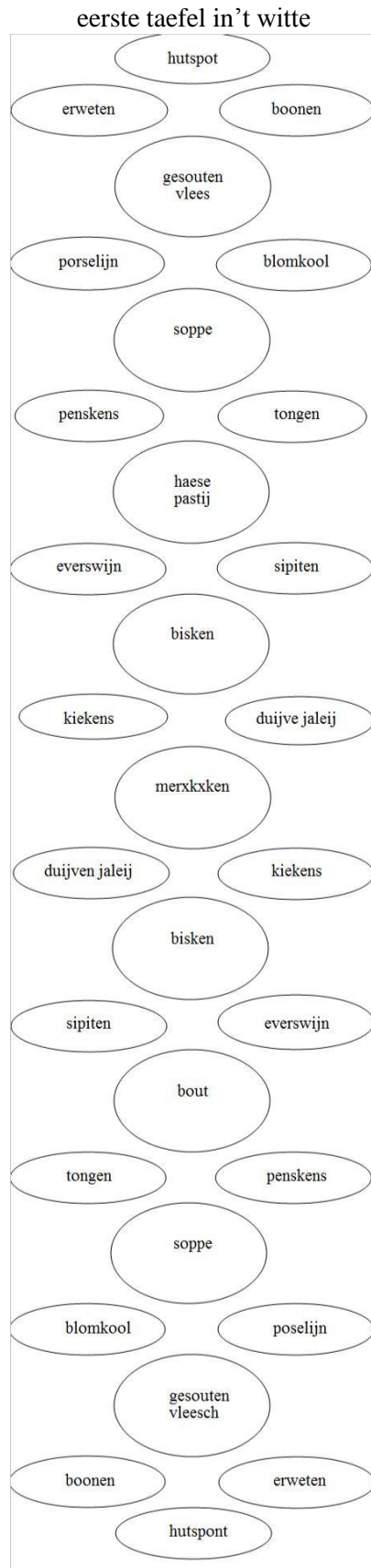


Figuur 56 Maestricht 1754, derde gang

Gekooct in oktober int jaer 1754

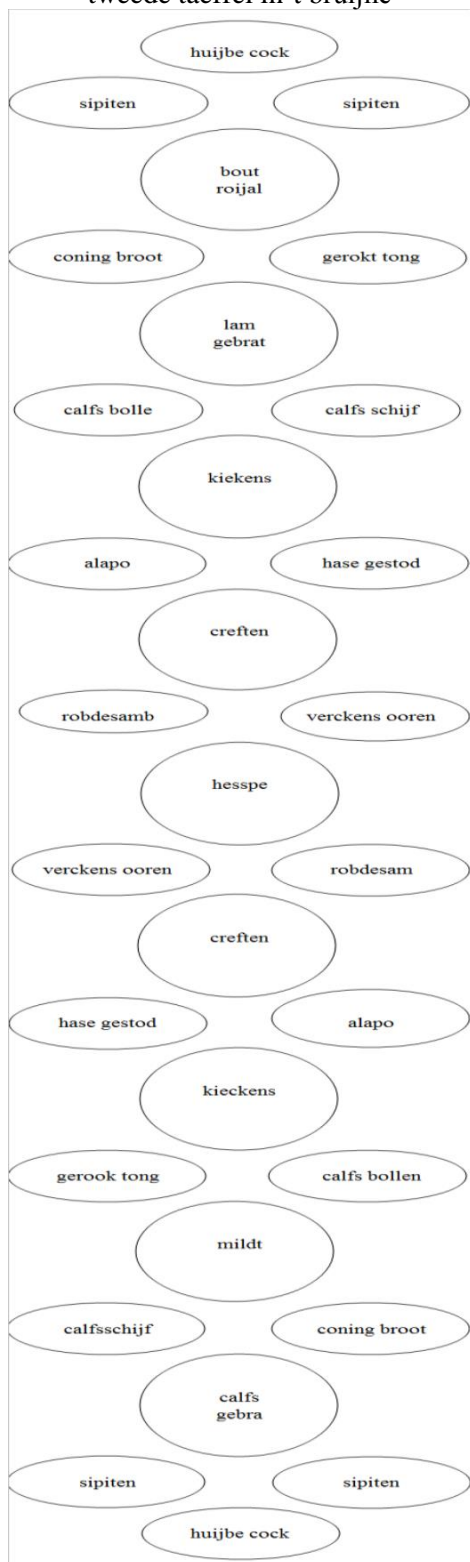
³⁴ [hase broot = hazenpastei; hase werst = worst gemaakt van hazenvlees; bout roijal = koninklijke bout; huijbe = huijbe]

Charitaete ofte trak=
 tatie seer goethertigh ende seer
 vriendelijk geiont ofte gege=
 ven van de edele heeren der
 broederschap van het alderh.
 Sacrament aen de eerw. Paters
 Capucienen binnen de seer
 edele ende princelijcke stadt
 Brussele op den 28 juli 1755.
 Gekookt door br. Mich=
 hael van Wersbeeck cock
 der eerw. Paters capucienen
 van Brussele, ende br. Jacobus
 van Antwerpen onder cock.
 Dese tafel is van neghen
 groote schootelen ende 22 kleij=
 ne samen 31 schotelen
 ende dat drijmael vernieuwen=
 de ofte veranderende.



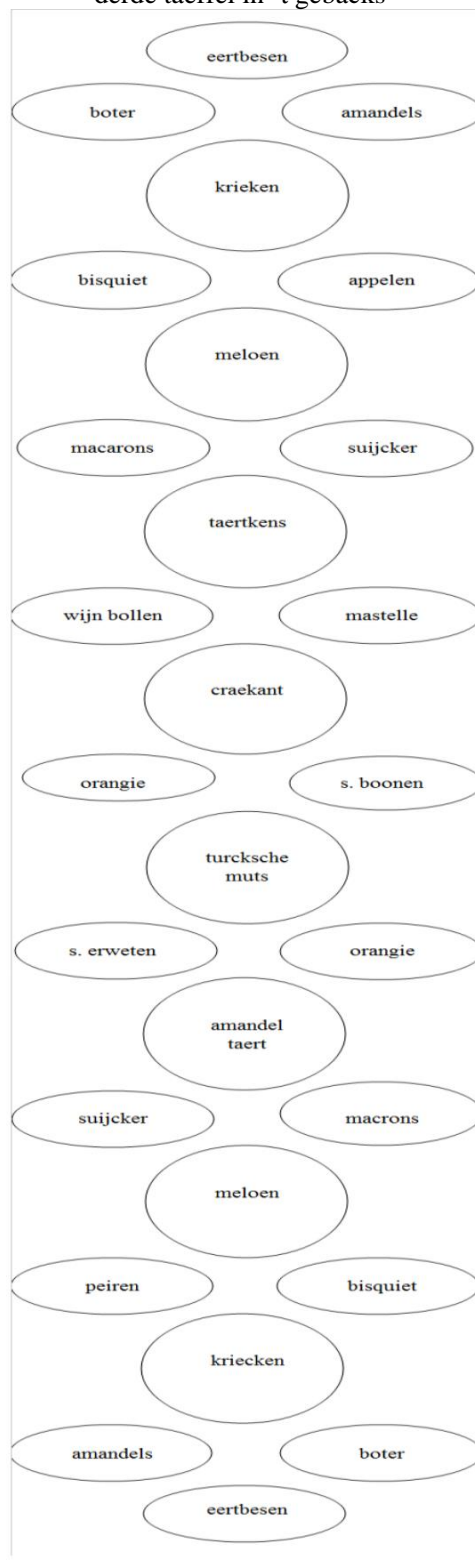
Figuur 57 Brussele 1755, eerste gang

tweede taeffel in 't bruijne



Figuur 58 Brusselle 1755, tweede gang

derde taeffel in 't gebacks



Figuur 59 Brusselle 1755, derde gang

Van het verckens ofte swijne vleesch

Wil dij gesont blijven en fris, sonder veel bloet te laeten Weest matig of sober, en eet het verckens vleesch met maeten.

118. Speel-Becken

Deze geschouwt en schoon gewa=sschen zijnde legt men in't wa=ter een paer uren. Men kapt se dan in stocken ende men kookt se in koo=kende water, morf zijnde maekt men eenen pekel niet te sout ende men legter de gesoden speelbeck=ken daer in ontrent 2 uren Men eet dit kout met petersille pe=per ende asijn.
Men kan se ook vullen met fricke=delle vleesch ende geheel cooken als voren.
Item men braedt se alsoo oock ge=vult zijnde in den oven ofte aen het spit men drupt se al dus met boillion azijn, ende gro=ffells nagels gestamt, men geeft se oock met de selve sous.

119. Bruelingen vercken

Dat is kudden die 20 a 30 40 a 50 ponden waegen.
Men kookt het vercken vleesch gemeijnelijk meest in water maer men moet het eerst wat souten Item men mackter oock hutsepot van rapen wortelen etc.
Men braet oock de hespen ofte schouders in den oven, ofte in een potken of aen het spit.
Men druipt se met boillion, azijn, ende groffels nagels gestamt. Men braet de ribben oock op den rooster ende andere verckens carmenijen, men eet se met asijn ofte carmenije sous.
Item men makt oock worsten ende soircissen van de verckens ingewant etc. vleesch etc.
Men sout gemeijnelijck het ver=kens vleesch ende men laet het in den pekel 3 a 4 weken leggen. Alle 2 dagen keerende, ende dan in de schouw rookende om het geheel jaer te bewaren, ende te koken ofte in de panne te bra=den met eijers, ofte eenen speck cock van te backen.

³⁵ [speel-becken = b.o. soort bekken; geschouwt = bekeken; morf = gaar; pekel = oplossing van zout in water; gesoden = gekookt; petersil = peterselie = Petroselinum crispum; bruelingen = b.o. big (vgl. Duits Brül); gemeijnelijk = gewoonlijk; hespen = hammen; gestamt = gestampt; carmenij = karbonade; soircissen = b.o. saucijzen; ingewant = darmen; pekel = oplossing van zout in water]

Van den Zee Visch

Aberdaen, stock visch, steur, salm, haering, cabelliae, eelbot, teirper, tongen, schel-visch, wit-visch, pladijs, roch, botten, oosters, mosselen.

Comt liefhebbers van de visschen en vincken Men en kan niet veel eten of het beschimmelt, sonder te drincken.

120. Stock visch

Weijckt ende koockt men in regen water, men en mag hem maer laeten op sode comen, men eet hem met gesmolte boter, peper, sout ende mostart ook met bruijn boter oft met een appel auijn sous, oft anschovie sous Men mackt er ook plak moes van, dat is, men stooft hem in't boter auijn en appels.

121. Aberdaen

Weijckt ende coockt men in put water en men geeft hem met boter en mostert, men kan hem op den rooster of in de pan ook braeden, men stooft hem ook met verijs boter in de terwe blom gedopt laurier, cij= troen, noten miscaet, alsoo sae= men laeten stooven
Item men kander ook schorse= nelen oft jonge wortelen bij sto= oven Men legt hem ook in aladobben, ende men maeckter ook plack moes van.
Men eet hem ook kout met eene crefte sous.

122. Salm visch

Weijckt ende koockt men in regen water ende men eet hem

met petersil, olie, peper ende asijn
Item men kan hem ook wit ofte bruijn stooven, ook met schorsenele men braedt hem ook op den rooster.

123. Steur visch

Stooft men wit of bruijn gelijk het calfs vleesch, maer men moet hem eerst koken.
Item men braedt hem ook ende men geeft hem met carmenije sous.
Item men koockt hem ook ende men geeft hem met sulcker sous ende met eijer sous oft mostart sous.

124. Haeringhe

Eet men rouw het vel afgedaen ende met olie, peper, sout, peetersil auijn en azijn.
Men weijckt se ook, end dan op een rooster gebraden totten boteram eten.
Men koockt se ook in regen water en men eet se met gekookten auijn, peper, olie ende asijn.
De geroockte haringn braet men ook op den rooster totten boteram.
Item men braet se ook in de boter in de pan met kljne gesnede auijn.
Item men backt se oock met eijers in de panne ofte gelijck den speck-koeck.

³⁶ [aberdaen = labberdaan = gezouten kabeljauw = Gadus morhua; stock vis = gedroogde kabeljauw maar ook gedroogde leng, lom, koolvis of schelvis; steur = Acipenser sturio; salm = zalm = Salmo salar; haering = haring = Clupea harengus; cabelliae = kabeljauw = Gadus morhua; eelbot = heilbot = Hippoglossus hippoglossus; teirpot = tarbot = Psetta maxima; tongen = tong = Solea solea; schel visch = schelvis = Melanogrammus aeglefinus; wit-visch = witvis = blankschubbige, karperachtige vis zonder voeldraad of doorns; pladijs = schol = Pleuronectes platessa; roch = rog = stekelrog = Raja clavata of gevlekte rog = Raja montagui of sterrog = Amblyraja radiata; botten = bot = Platichthys flesus is een platvis die leeft in zout, brak en zoet water; oosters = oesters = gewone oester = Ostrea edulis; mosselen = mossel (weekdier) = Mytilus edulis; plak moes b.o. natte cake; mackter = maakt er; sulcker < surkel = zuring = schapezuring = Rumex acetosella of veldzuring = rumex acetosa; peetersille = peterselie = Petroselinum crispum; rooster = metalen frame om vlees op gaar te maken (als een barbecue); totten = tot de; boteram = boterham; auijn = ui = Allium cepa]



Figuur 60 Diest

Diest eene stadt in Brabant is eertijts eene schone stadt geweest met vele thorens maer is nu met weijnige, door dien dat se door de oorlogen sijn vernielt Diest is gelegen vijf uren van Loven, Thienen St Truiden ende Hasselt, 3 uren van Aerschot, 12 uren van Antwerpen, 10 uren van Brussel, elf van Maestricht een ure van Scherpenheuvel, Halen ende Zichem, 2 uren van Wersbeeck etc.

Diest heeft 3 parochiale kercken de voornaemste kercken sijn dese
1. den verloren ofte poijder toren.
2. aller heiligen kerk 3. St jacobs capelle 4. De paters minder broeders 5. Het stadt huijs of de canontiale kerck van S. Sulpi= tius 7. De paters Augustijnen 8. de warande 9. Het begijn= hof 10. De paters Bogarden 11. het clooster Mariendael 12. o.l. weduwe parochie 13. De celle broeders 14. De



Figuur 61 Diest

14. de abdije van S. Bernaerts
15. de grouw susters 16.
St Anna capelle 17. Het
gasthuis 18. De comman=
rije 19. De brugge over
de revier den Demer 20.
Den Demer 21. St Jans prochi
Alhier on deze stadt van Diest
is geboren de salige onder der
eerw. Pp. Van de sa= lichheit
jesu tot mechelen, ende daer na
naer roomen ge=
rijst zijnde 19 in den heer

saliglyck binnen roomen overleden
den welcken soo tot Diest, Roomen
ende elders in vele mirakelen blinckt
Hij en was maer 22 jaren out ende
twee van religie
Alhier is ook den saligen Nicolaes
Essehuis, heer ende paster van't
vermaert, beggijn hoff binne Diest
De Diestenaers zijn gemeijn,
blijmoedig en vrolijk, want sij
hebben goet bier, dat maeckt plezier
stercken wijn doet vrolijk sijn
en daer bij een Dietsche worst
krijgt men grooten dorst.

Van den zee visch Hij is goet op den disch**125. Cabeliae**

Dien kookt men ghe=
meijnelijk in waters ende
men eet hem met ge=
smolte boter ende mostaert daerbij
Item men stooft hem ook wit
of bruijn gelijk aberdaen
Men can hem ook stooven met
schorsenelen Men braet den
Cabeliae ook op den rooster
Item men geeft de cabelia
coppen, steerten ende wamben
gemeijnelijk met een appel ende
auijn saus.
Men kan de coppen ook
wit ofte bruijn stooven etc.

126. Levers Vettekens³⁸

Men kookt de levers en vette=
kens van den cabelia schel= visch,
witting, roch ende men geeft er
geroostert broodt bij, Item men
kan de vettekens ook stooven met
boter, wijn, cijtroen, noten
miscsaet ende sout.

127. Cabelia Penskens

Men maect de magen van de cabelia
schoen ende men koockt se Men
snijdt se dan in snibberingen gelijk de
schaeps penskens, ende al= soo
gestooft met boter, water, cijtr= oen,
lauwerier, verijis ende specerij.

128. Eelboth

Men stooft gemeijnelijk de
eleboth wit of bruijn
gelijk den cabelia men kan
hem ook op andere manieren
accomoderen, men kan
hem ook koken ende met een wijn
sous ofte mostart sous geven.
Men kan hem ook braeden.
Men geeft hem ook met creften
sous.

129. Their-both

Cookt men gemeijnelijk, ende men
geeft hem warm met boter
ende den mostart pot daerbij
Men geeft hem ook kout met
eene crefte sous.
Men braedt hem ook, ende men
kan hem wit of bruijn stooven.

130. Schel-visch

Coockt men gemeijnlijk ende
men eet hem met boter rae=
pen ende mostaert.
Men can hem ook braeden
(ende wit ofte bruijn stooven.

131. Pladijs ende Roch

Cookt men ende men geeft
se met mostart sous, of eijers
sous, ofte sulcker sous.
Men kan hem ook backen
oft wit of bruijn stooven.

132. Tongen ende Botten

Deze backt men gemeijnelijk
in een panne, men kan se ook
wit oft bruijn stooven etc.

³⁷ [ghemeijnelijk = op geheime wijze, in het geheim; cabelia = kabeljauw = *Gadus morrhua*; coppen = koppen van de vis; steert = staart; wamben = b.o. ingewanden; cabelia = kabeljauw = *Gadus morrhua*; penskens = pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers.; snibberingen = b.o. snippers; eelbot = heilbot = *Hippoglossus hippoglossus*; heil both = heilbot = *Hippoglossus hippoglossus*; schel visch = schelvis = *Melanogrammus aeglefinus*; pladijs = schol = *Pleuronectes platessa*; roch = rog = stekelrog = *Raja clavata* of gevlekte rog = *Raja montagui* of sterrog = *Amblyraja radiata*; tongen = tong = *Solea solea*; botten = bot = *Platichthys flesus* is een platvis die leeft in zou,t brak en zoet water; gemeijnelijk = gewoonlijk; vettekens = vetje = in het West Vlaanderen een benaming voor de hom van kabeljauw; de pens of het rumen is de eerste van de voormagen bij herkauwers; accomoderen = in orde brengen; gemeijnelijk = gewoonlijk; raepen = raap = wortel van *Brassica Rapa napifera*]

³⁸ **vetje** (*Leucaspis delineatus*) hier in een andere betekenis

133. Mosselen

Men koockt dese gemeijnlijck
in eenen pot en men stroijtter ge=
kapt en peetersil, seldri ende auijn
op ende men laet se alsoo in hun eij=
gen koken ende men eet se totten bo=
teram, men kan se oock met
en mossel sous eten.

Men stooft se oock met de
mossels sous Men kan se in de
oost= ters schelpen oock braeden.

Men doet er geraspte mastelle bij
noten miscaet, cijtroen, boter
ende wijn, ende alsoo samen laten bra=
den is seer goet. Men braet oock
alsoo de oosters in de schelpen. Men
eet de mossels oock rouwe ende men
backt se oock in de panne.

134. Oosters

Men eet dese gemeijneleijck
rouw totten boteram
Men kan se oock braeden etc.

135. Creften ofte Maescreften

Men koockt dese in kokende
water men stroijter sout en pe=
per in, ende men eet se koudt
sijnde met een crefte sous
dat is gekapt en petersil, olie ende
azijn onder een gemengelt.

136. Spierlingen

Men koockt deze in water
ende men eet se met mostaerte
zous oft eijer sous.

Men braet se oock op den
roo= ster ende men kan se
wit of bruijn stoooven.

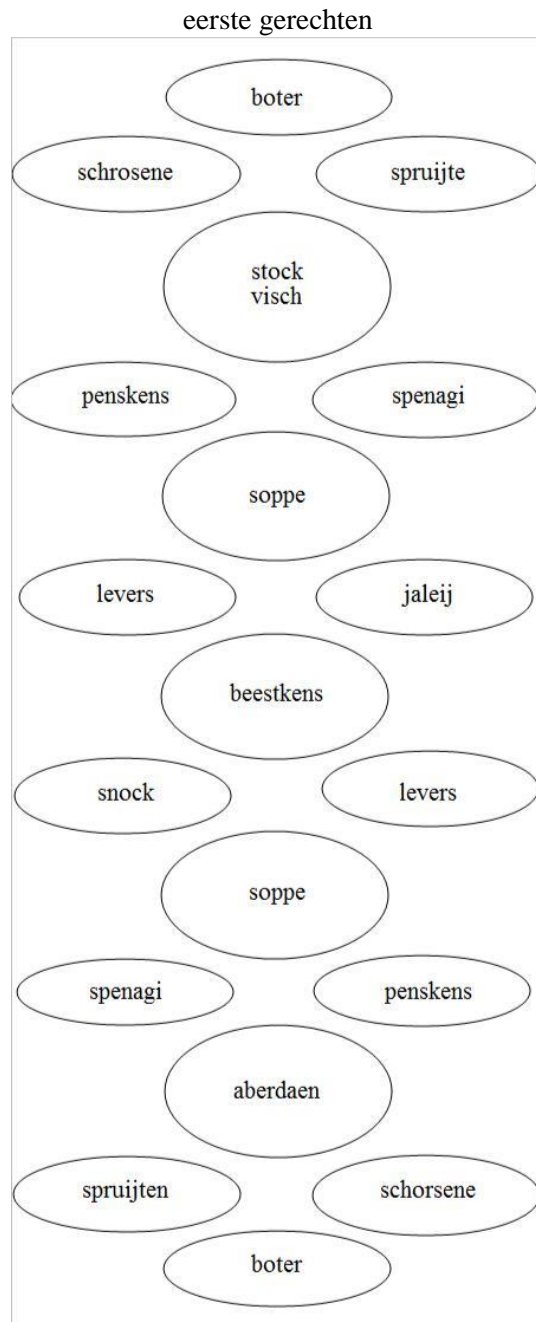
137. Wit Visch

Desen coockt men met raepen
gelijck den schelvisch.

Men can hem oock braeden ofte
witte, ofte bruijn stoooven.

³⁹ [boteram = boterham; mastelle = broodje gemaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden.; oosters = oesters = gewone oester = *Ostrea edulis*; gemeijnlijck = gewoonlijk; Creften = zeekreeft = *Homarus gammarus*; maescreften = rivierkreeft = Europese rivierkreeft = *Astacus astacus*; gekapt = gehakt; petersil = peterselie = *Petroselinum crispum*; gemengelt = gemengd; spierlingen = spiering = *Osmerus eperlanus*; rooster = metalen frame om vlees op gaar te maken (als een barbecue); wit-visch = witvis = blankschubbige, karperachtige vis zonder voeldraad of doorns; raepen = raap = wortel van *Brassica Rapa napifera*]

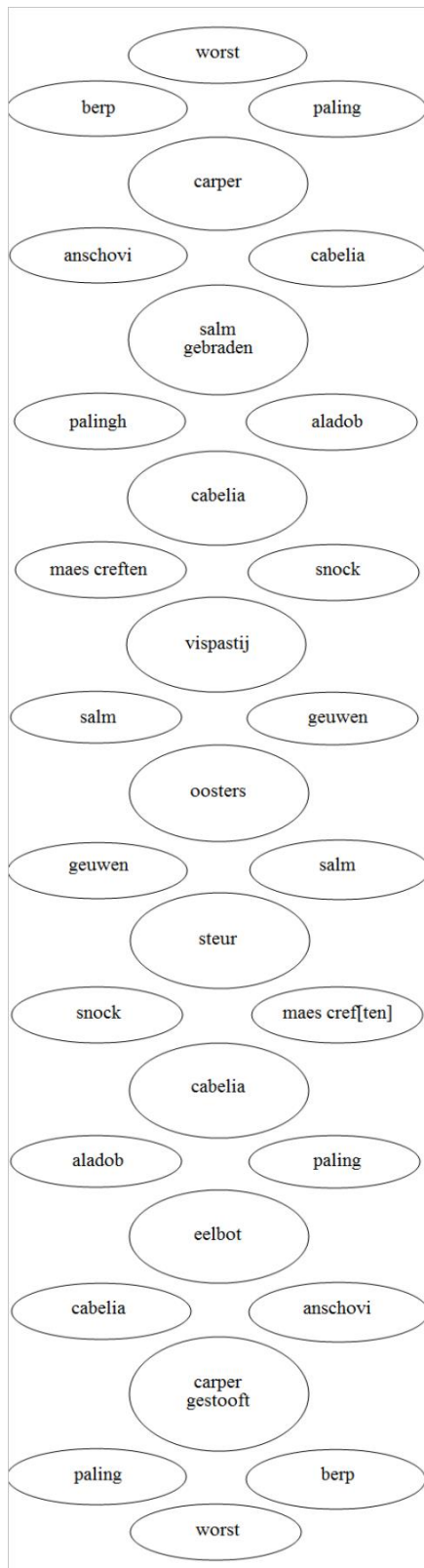
Charitaete ende thrack=
tatie gegeven van de
 seer edele ende hoog=geleerde
 heeren, mijn heeren der
 compagnie der universiteijt
 der stadt Loven
 aen de eerw. Paters Capucie=
 nen des convents van Loven
 Dese maeltijt is van negen
 groote schotelen ende 22 klij=
 ne samen 31 schotelen
 gekookt door den godtvrucht=
 tigen br. Amatus van Mec=
 helen cock der eerw. Paters
 Capucienen van Loven, ende
 br. Justus van Pues ende br.
 Michael van Wersbeeck No=
 vitien, in meert 1753
 Alles is visch



Figuur 62 Loven 1753, eerste gang

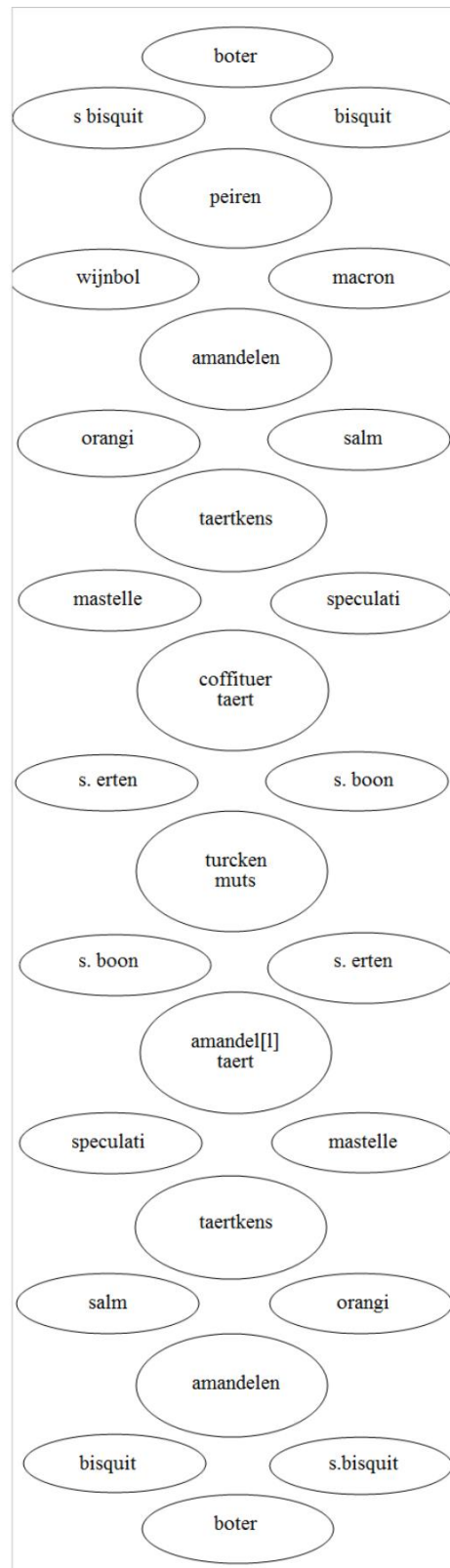
⁴⁰[charitate = liefdadigheid; thracktatie = gast- of feestmaal, smulpartij; meert = maart; mej visch = meivis = elft = Alosa alosa of fint = Alosa fallax of geep= Belone belone]

tweede gerechten



Figuur 63 Loven 1753, tweede gang

derde gerechten



Figuur 64 Loven 1753, derde gang

Van den revier oft vijvers visch

Met de edele visschen van vijvers ende revieren

Kan men kermissen ende ons lichaem ende buijck vercierren.

138. Om carpers te stooven

Soo neemt men bruijn boter Men legt den carper ondertusschen in stuck= ken gesneden ofte geheel op den rug open gesneden in de comme men giet dan de bruijn boter daer op met out bier, laurier, cijtroen, auijn, peper en sout op't leste geraspte mastelle met groffel nagels of noten muscaet, ende verijs Item men nemt een com en men giet daer eenen pot of meer bier in met wa= ter ende verijs, sout, laurier, cijtroen ende auijn ende men geeft hem dan met een mostaert saus ende sop daer den karper in gesoden is, die is goet om eerst soppe van te maken. Men braet den carper ook op den roost= ter men backt hem ook in bruijn boter Men kan hem ook stooven met schorsenen.

139. Paeling stooven

Neemt een com en doet er gekapten Peetersille, thijmus, orego, edel maiolijn, auijn ende basilicum in en den paelingen daer ook bij doende met sout en peper ende verijs als ook mastelle alsoo samen laeten stooven, men kander gerecht zijnde wat noten miscaet op raspen. Men eet hem kaut.

140. Palingen braden

Men neemt sout, savie ende peper ende men wentelt den paling daer in, ende al= soo op den rooster gebraden, men eet hem met asijn, of mossels sous Men koockt ook den paling ende men geeft hem met eijer of mostaert sous.

141. Gerolden palingh

Men snijdt paling het rugge

been uijt, ende stroijter ge= kapten petersil op met noten miscaet, peper en sout (men kander ook geroerde eijers bij doen, ende men rolt het ende bindt het toe en men laet het coken, men eet kout met petersil ende azijn.

Item men neemt ook een taert= schotel en men legt er den ge= heelen karper in, maer onder hem wat taerten deeg dat soo in den oven laeten backen Item men kan de carpers, snocken ook met speck lar= deren ende alsoo braeden.

142. Otthers

Stooft men gelijk eenen haese peper op de selve manier.

143. Berpen, Beusen, Snocken

Stoeft men wit of bruijn ende Men koockt se ook en men eet se met mostart sous, eijer sour petersil sous of sulcker sous. Men eet se ook met crefte sous. Men kan se ook backen of braden.

144. Geuwen⁴², Brijsemen,

Maenvisch Backt men gemeijnlijk in bruijne boter men kan se ook stoven ofte koken ende met een eijer ofte mostaert sous eten.

145. Meij visch

Cookt men gemeijnlijk ende men eet hem met eene crefte sous, men kan hem oock stooven, backen of braden.

⁴¹ [carper = karper = *Cyprinus carpio*; paling = aal, paling = *Anguilla anguilla*; otthers = otter = *Lutra lutra*; berpen = barbeel = *Barbus barbus*; beusen = baarsen = baars = *Perca fluviatilis*; snock = snoek = *Esox lucius*; geuwen = b.o. govioen = grondel = *gobio gobio* mnw; brijsemen = brasem = *Abramis brama*; maenvisch = sneep = *Chondostoma nasus* of minder waarschijnlijk maankarper = kroeskarper = *Carassius carassius*; mej visch = meivis = elft = *Alosa alosa* of fint = *Alosa fallax* (of geep = *Belone belone*)]

⁴² govioen = grondel = *gobio gobio* mnw

146. Louwen visch

Cookt men, ende men eet se met een crefte saus. Men kan se ook stoven.

147. Frellen ende Thrueten

Dese kookt men ook ende men eet se met crefte saus, men kan se ook op andere maniere eten gelijk snoek ofte cabelia.

148. Commels ende andere wit

visch Dese backt men ofte men kan der water sode van maken.

149. Water sode

Men neemt water ende een hantvols sout daer in giet peetersille wortel= len ende dat kokende, den visch daer in gedaen ende alsoo wat koken Alle revier visch is goet om water sode te maken.

150. Frickedellen van visch Men neemt aberdaen of cabelia of eelboth, salm, carper, snock, paling ende men heckt dit geheel fijn, men mengelt dit dan on= der makander met eijeren, witte broodt, peper, sout, noten muscaet etc.

ende men mackter dan frickedellen af ofte ook huijbe cocken om op den rooster te braden, ende met een mosselen sous eten, etc.

Ofte men maeckt er soirreissen van Ofte hespe van maken om kout met pastej sous te eten.

Item men kander ook een ever= swijn van maken ende stooven gelijk het calfs vleesch.

151. Beastkens taert van

Visch Men koockt desen visch eerst men neemt hier toe gemeijne= lijck paeling, snock, salm, cabelia, of eelboth of car= per, frickedellen etc. ende men legt deze op een schotel met noten miscaet, sout en peper cij= troen ende laurier men mackter dan eenen korst over van taerten deeg, men laet het alsoo in den oven backen, ende gebacken zijnde gieter een eij= er sous in.

152. Visch pastejen

Men backt den visch die men hier toe wilt nemen bij exempel snock, carper, cabel= ia, frellen, oosters etc. Men can hem ook klijn hecken gelijk de hase pastij, ende al= soo in de korst ofte pastij pan doende met specerij laeten backen, gebacken zijnde doet mender een pastij sous bij.

153. Om jaleij van visch te maken

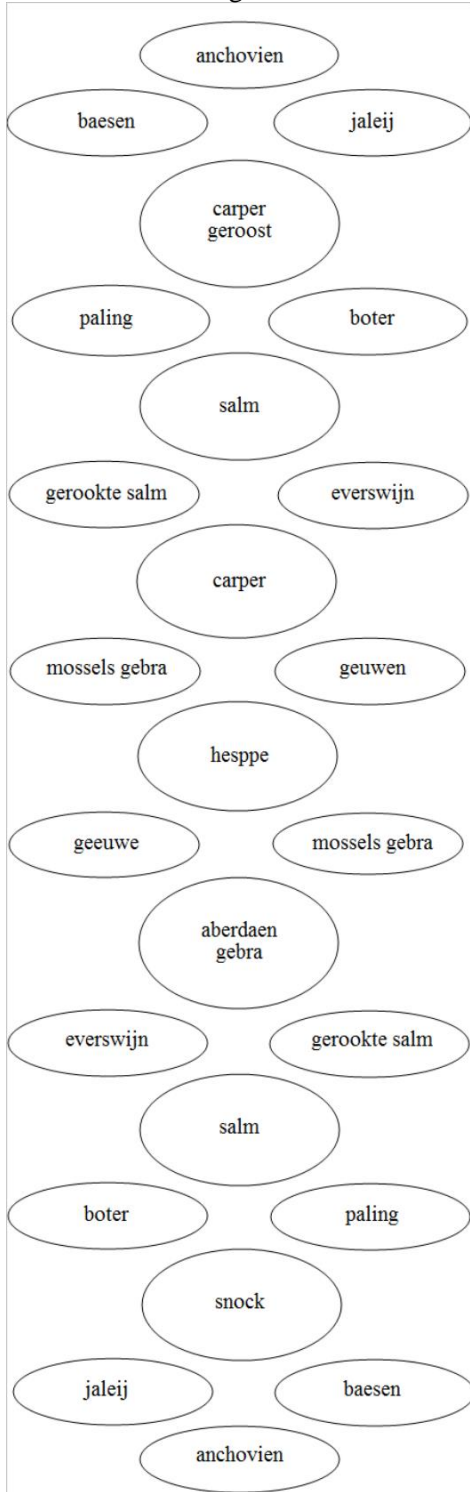
Neemt de pelen ende krapsel van carper, snock etc. en laet dit met azijn of verrijs braef coken men moet er ook wat water bij doen met hof cruiden sout ende peper, cijtroen, samen gekoockt zijnde giet men 't door de stra= mijn om op sijnen tijdt te ge= bruijken.

154. Aladobben visch

Men maeckt den aladobben visch van carpers, snocken, palingh, cabelia, eelbot etc.

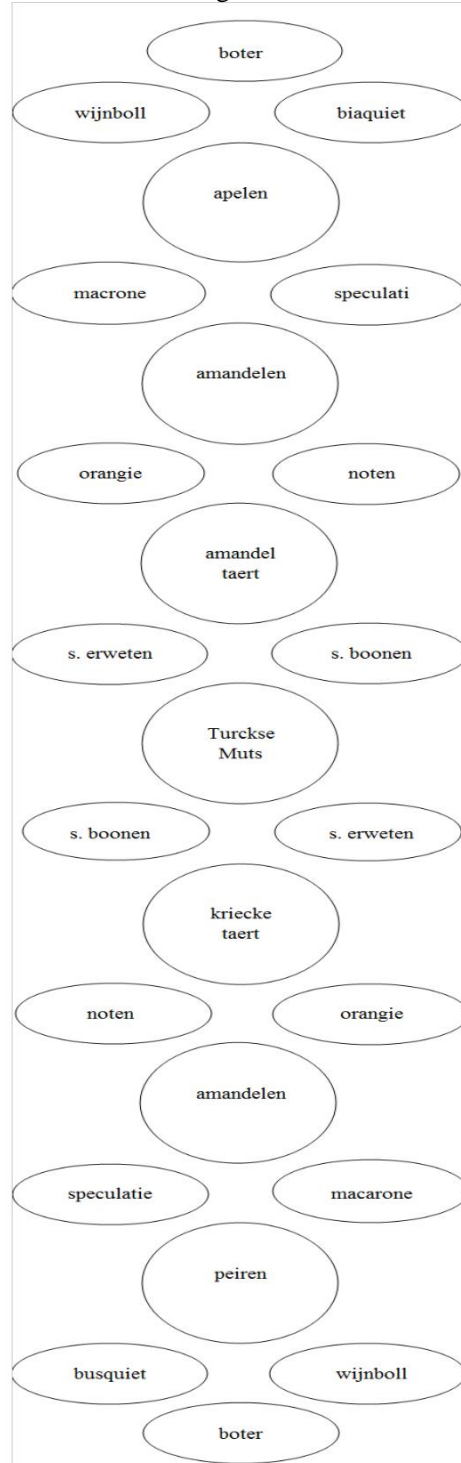
⁴³ [louw = zeelt = Tinca tincaen; frellen = forellen = Salmo trutta fario; thrueten = b.o. zeeforel = Salmo trutta trutta; commel = kómmel, noos, sneep = Chondrostoma nasus; water sode = waterzooi = een gerecht van allerlei riviervissen, zoals paling, snoek, baars, in water met kruiden gekookt, het gerecht komt ook met kip voor; hantvols = zoveel als er in een hand gaat; snock = snoek = Esox lucius; cabelia = kabeljauw = Gadus morrhua; aberdaen = labberdaan = gezouten kabeljauw = Gadus morhua; cabelia = kabeljauw = Gadus morrhua; eelbot = heilbot = Hippoglossus hippoglossus; salm = zalm = Salmo salar; carper = karper = Cyprinus carpio; snock = snoek = Esox lucius; paling soirreissen; kander = kan er; beastkens taert = ; jaleij = gelei; pelen = schillen, vellen; snock = snoek = Esox lucius; verrijs = sap van de onrijpe druif; stramijn = zeef; pelen = schillen, vellen; krapsel = b.o. wat is afgeschrap; stramijn = zeef]

tweede gerechten



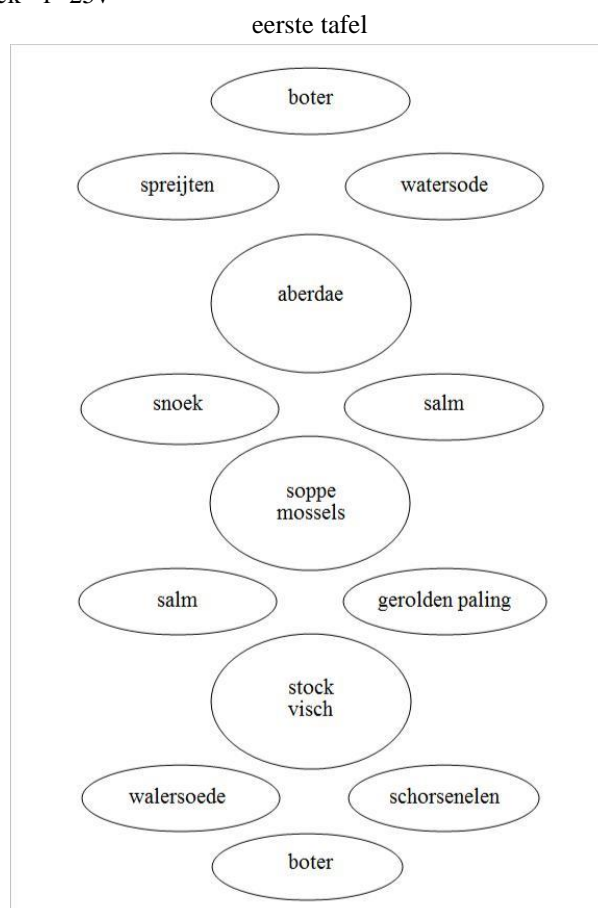
Figuur 65 Maastricht 1757, tweede gang

derde gerechten



Figuur 66 Maastricht 1757, derde gang

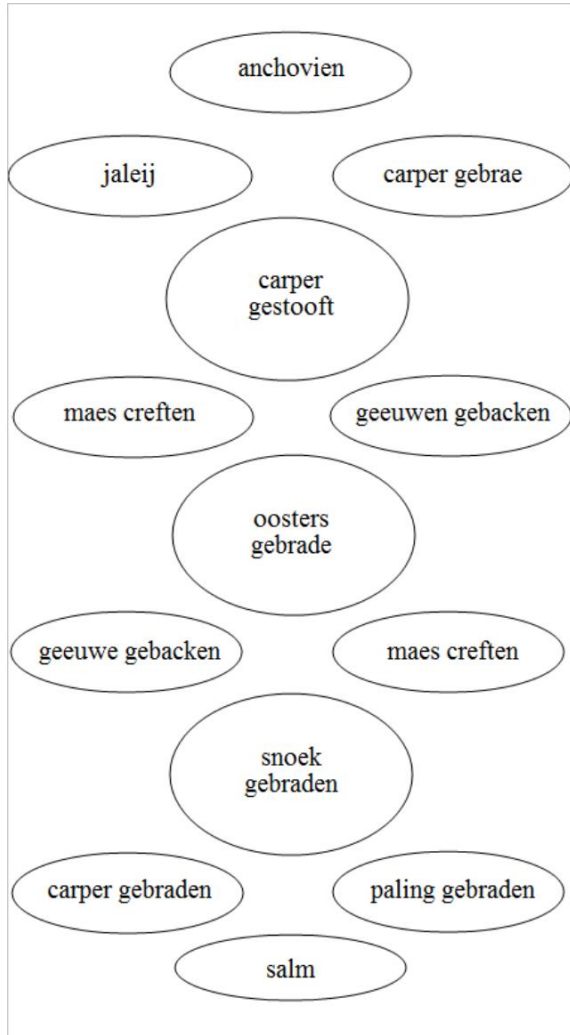
Schoone charitaete ofte traktatie van drij groote schootelen ende 10 kleijne samen 13 schotelen, gegeven van eene coopman ende goeden borger der stad Maestricht aen de eerw. Pa= ters Capucienen gekookt door br. Michael van Wersbeeck, cock des convents der EE : PP : Capucienen van Maestricht alles is visch in Maert 1757.



Figuur 67 Maestricht 1757, eerste gang

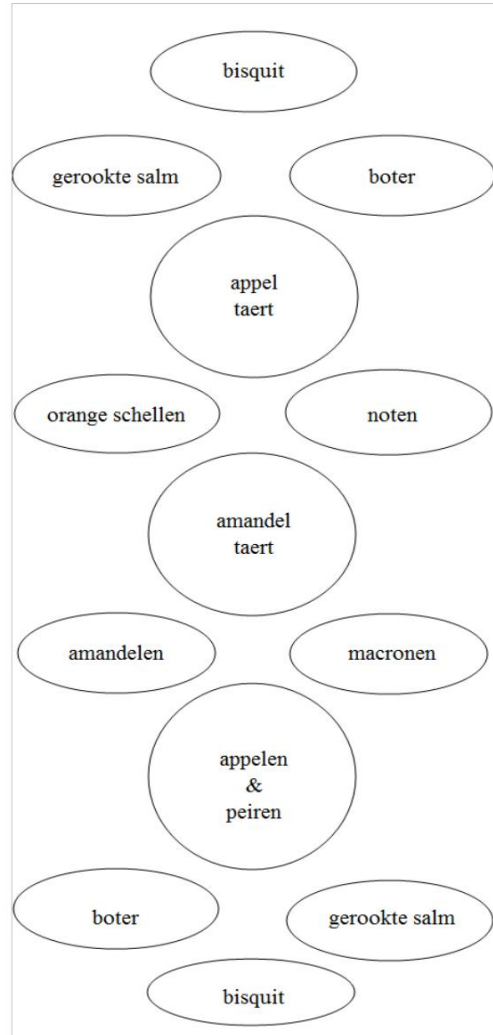
⁴⁴[EE: PP: = eerwaarde paters; charitate = liefdadigheid; traktatie = gast- of feestmaal, smulpartij; eerw. = eerwaarde; br. = broeder]

tweede tafel



Figuur 68 Maastricht 1757, tweede gang

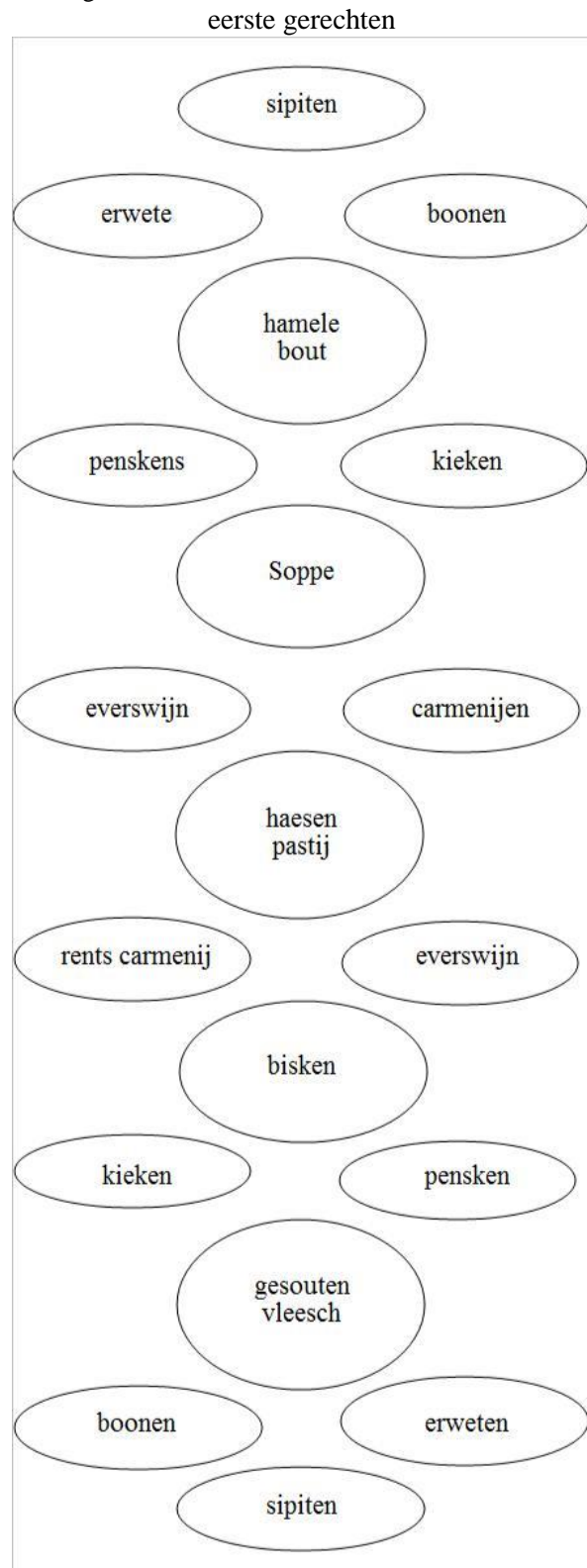
derde tafel



Figuur 69 Maastricht 1757, derde gang

Trackement oft chari=taete van vijf groote scho=telen ende 14 kleijne gege=ven van een eerlijk ende braeff man binnen de edele ende wijt ver=maerde princelijke stadt van Brussela.

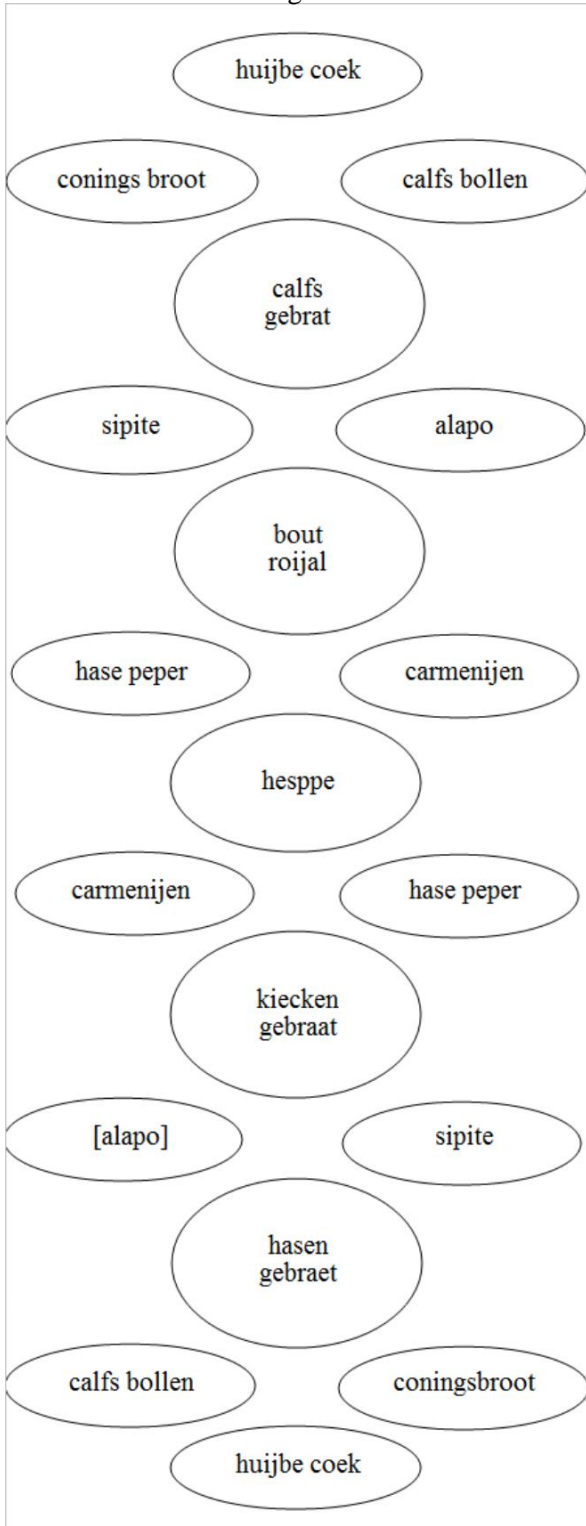
Gekookt door br. Michael van Wersbeeck cock en br. Jacob van Antwerpen onder cock des convents van Brusselen ontrent 8 dagen na st Joan den Baptista in Julii 1755.



Figuur 70 Brussela 1755, eerste gang

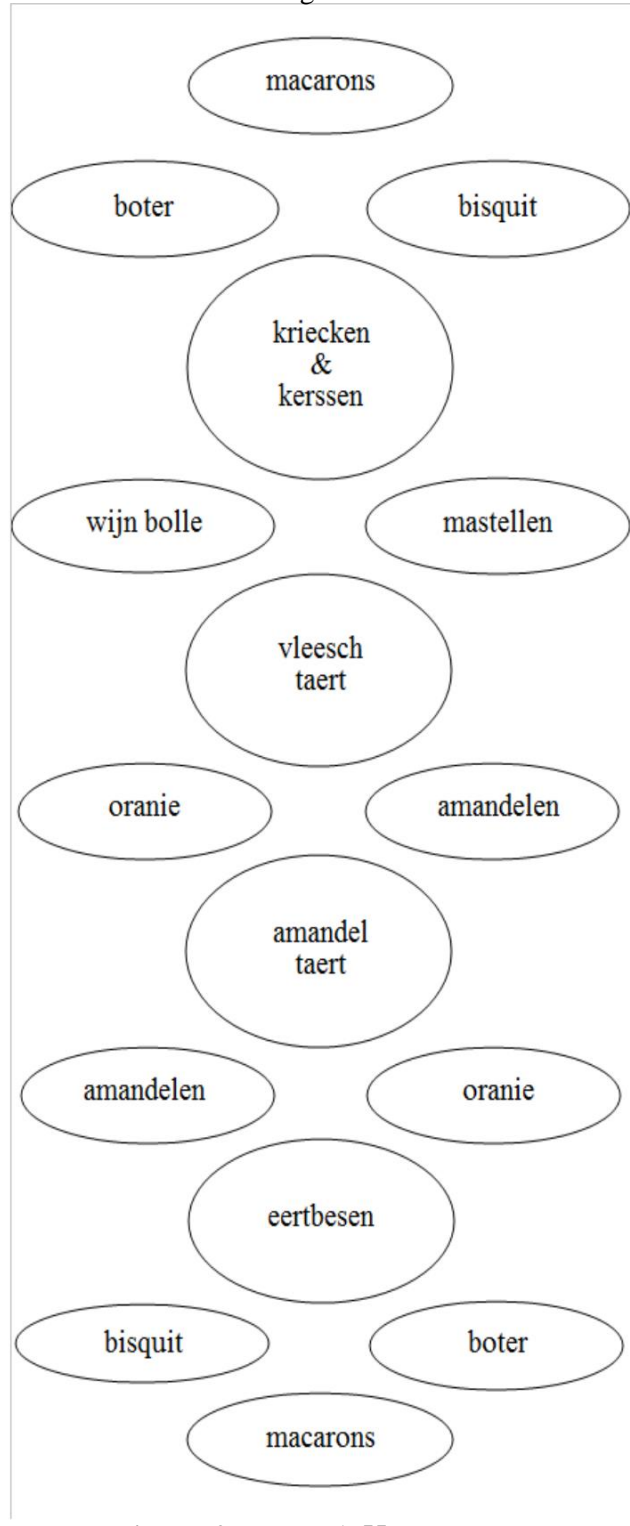
⁴⁵ [ontrent 8 dagen na st Joan den Baptista in Julii 1755 = omtrent 8 dagen na de naamdag van johannes de dooper dit is 24 juni, dus op 2 juli 1755]

tweede gerechten



Figuur 71 brussele 1755, tweede gang

derde gerechten



Figuur 72 Brussele 1755, derde gang

[einde]

fo 27v en volgende zijn blanko

⁴⁶[huijbe coek = hamburgerachtig stukje vlees; sipite = zwezerik; calfs bollen = kalfsgehaktbal; coningsbroot = pastei; alapo = a la dobe; carmenijen = karbonade; macarons = bitterkoekjes; wijn bolle = wijnbal; mastellen = broodje; oranie = sinaasappel; eertbesen = aardbeien]

Hoofdstuk IV. Lijst van vreemde woorden

AAA

aberdaen = labberdaan = gezouten kabbeljauw = *Gadus*
morhua accomoderen = in orde brengen
aerd appelen = aardappelen = *Solanum tuberosum*
aladobben visch = a la dobe = a la daube = provinciale specialiteit: rundvlees in rode wijn gekookt, ook zure vis
alapo = b.o. aladobe
amoleth = omelet
anchovien = asjovis = *Engraulis encrasicolus*
andijvie = andijvie = *Cichorium endivia*
apricose = abrikozen = abrikoos = vruchten van de abrikozenboom = *Prunus*
armeniaca auijn = ui = *Allium cepa*

BBB

basilicum = koningskruid = *Ocimum basilicum*
bast = hier taartkorst
beastkens taert = beestjes taart
becken = tresierbecken = vergiet
beestkens taert = b.o. taart met hartige vulling van verschillende dieren.
beestkens = diertje (Vlaams Brabant)
berpen = barbeel = *Barbus barbus*;
beusen = baarsen = baars = *Perca fluviatilis*;
bijse = muts, hier gebruikt om te zeven
billen = biefstuk
bisken = bisque = visbouillon
blom = meel, bloem
blom coolen = bloemkool = *Brassica oleracea* convar. *botrytis* var.
Botrytis boillon = bouillon
bollen = b.o. gehaktballen
boon kruijt = bonenkruid = eenjarig bonenkruid = *Satureja hortensis* L. of bergbonenkruid = *Satureja montana*
L borst van calfs vleesch = kalfsborst
Bosch van Soningen = Zoniënwood = Forêt de Soignes
bost = hier taartkorst NB. schrijfwijze bast is ook mogelijk
boter melck = karnemelk
boteram = boterham
botten = bot = *Platichthys flesus* = een platvis in zout, brak en zoet
water bout alisies = b.o.
bout roijal = b.o. koninklijke bout
boutallie bourgang = fles bougogne wijn
br. = broeder
brijsemen = brasem = *Abramis brama*;
brockelingen van hitsepotte = de kleine brokjes of snippers, waarin iets uiteengevallen is in de
hutspot broijen = broeien = in heet water zetten, schroeien, zegen bronckelinge = brokjes of snippers

bruelingen = b.o. weide, beemd, gebrul
bruijn boter = uitgebakken boter
buff almode = boeuf a la mode

CCC

cabelia = kabbeljauw = *Gadus morrhua*
calcoeten = kalkoenen NB. antwerps dialect = *Meleagris gallopavo* L.
calfs bollen = kalfsgehaktbal
calfs gebrat = kalfsgebraat
calfsne = b.o. lapje van kalfsbiefstuk of kalfssnitzel of
kalfslende cander = kan er
caneel = kaneel = binnenbast van de scheuten van de kaneelboom, (*Cinnamomum verum*)
capittel stocken = stokje tot aanwijzing van het kapittel (hoofdstuk in de bijbel) waarbij men bij de laatste lezing
gebleven is
capt = hakt
carmenije = karbonade
carper = karper = *Cyprinus carpio*
charitate = liefdadigheid

cocken = koeken
commeken = kommetje
commel = kommel, noos, sneep = *Chondrostoma nasus*
coningsbroot = hier hartig gerecht, vleespastei ook naam voor brood met noten en gedroogd
fruit coppen = koppen van de vis
corenthen = krenten = gedroogde vruchten van de *vinus vinea* uit Korintë
corinthen = krenten
cortrijck = Kortrijk (plaats in Belgie)
crakent = krakeling in het Vlaams gebruikt voor een "ronde koek lijk eene mostelle, gebakken dat hij kraakt, en meest geëten op Asschenwoensdag en Goën vrijdag"
crammels vogels = kraanvogel = *Grus grus*
creften = zee kreeft = *Homarus gammarus*

DDD

different = verschillend
doetter = doet er
doijers = dooiers
doppen = van de dop ontdoen
dopt = van doppen = van de dop ontdoen
duiven = houtduif = *Columba palumbus* of rotsduif = *Columba livia*

EEE

edeken maiolijn = edel marjolein = marjolein = *origanum*
majorana edele maiolijn = edel marjolein = marjolein = *origanum*
majorana EE: PP: = eerwaarde paters
eelbot = heilbot = *Hippoglossus hippoglossus*
een half ure = een half uur wandelen = circa 3 kilometer
eertbesien = aardbeien = de kleine aardbei of bosaardbei (*Fragaria vesca*) en de grote bosaardbei (*Fragaria moschata*)
. eerw. = eerwaarde
eijer carper = eier karper = een soort omelet
eijndt vogels = eenden = wilde eend = *Anas platyrhynchos*
ende = en
endtvogels = eenden = wilde eend = *Anas platyrhynchos*
etc. = et cetera = enzovoort
exempel = voorbeeld

FFF

flancken van't rents vleesch = runderlende
foillie = foelie = de gedroogde zaadmantel van de nootmuskaat = *Myristica fragrans*
fonceeren = b.o. een bakvorm met deeg bekleeden. founcien = fungien =
paddestoelen
frekedellen = stukje gehakt vlees
frellen = forellen = beekforel = *Salmo trutta fario*
frickedellen = stukje gehakt vlees

GGG

gaet = b.o. goed
ganse = ganzen = tamme gans = *Anser Anser domesticus*
geaccommandeert = in orde gebracht; accomoderen is in orde
brengen gebrande blom = b.o. licht geroosterde bloem
gedopt = voltooid deelwoord van doppen het verwijderen van de peulenschillen
gedrupte sous = het vet wat in de lekbak lekt na het roosteren geduerigh
roerende = onder voortdurend roeren
gedurig = voortdurend
geep = *Belone belone*
geeuwwen = b.o. govioen = grondel = *gobio gobio* mnw
geheckt = gehakt
geil = geel
geil wortel = gele wortelen
gekapt = gehakt
geleijt = gelegd
gemeijnelijk = gewoonlijk
gemengelt = gemengd

gepelde amandel keerne = gepelde amandel = witte
amandel gepelt = gepeld
geroffels nagels = kruidnagels = de gedroogde bloemknoppen van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*
gerolde = opgerolde
geroost = geroosterd
geschouwt = bekeken
gesode(n) = gekookt
gestamt = gestampt
getempert = gemengd
geten = gegeten
geuwen = b.o. govioen = grondel = gobio gobio mnw;
gevaesde = gevulde
ghemeijnelijk = op geheime wijze, in het geheim
gietende = terwijl je giet
govioen = grondel = gobio gobio mnw
groen gepelde erweten = doperwten = *Pisum sativum*
groete = grote
groffel nagels = kruidnagel

HHH

haering = haring = *Clupea harengus*
haestelijk = spoedig, snel
hamel = gekastreerd ram
hamelen = van een gekastreerd ram
hantvols = zoveel als er in een hand gaat
hase = haas = *Lepus europaeus*
hase huijbecockken = een soort hamburger op basis van hazenvlees
heckt = hakt
heesch = verlangen
heil both = heilbot = *Hippoglossus hippoglossus*
herde = harde of hard
hespen = hammen
hilsepot = hutspot
hitsepot = hutspot
hof cruidenverrijs = sap van de onrijpe druif waarin kruiden uit de kruidentuin zijn getrokken
hoff cruiden = kruiden uit de kruidentuin
hofkruiden = kruiden uit de kruidentuin
hoillie = b.o. hier een soort hutspot, betekent letterlijk steenkool in het Frans
hopp-kisten = hoope keesten = hop scheuten. NB. hop = *Humulus lupulus*
huijbe = uil, waarschijnlijk als een uilebal. huijbe cockken =
hamburgerachtig stuk vlees
hutsepot = hutspot

III

ingewant = darmen

JJJ

jaleij = gelei
jeft = jus
jegt = jus

KKK

kander = kan er
kapt = hakt
kerre melck = karnemelk
kieckens = kuikens of jonge kip
kieken = kuiken of jonge kip
krapsel = b.o. schraapsel
kreijden = b.o. kruiden
kriecken = kers
kriecken = kersen
krieken = kersen

LLL

labboon = tuinboon = *Vicia faba*
roomse of spaense latouw = latou = kropsla
laetet = laat het
lagras = b.o. duivensoort uit Lagrasse in Zuid Frankrijk
lapkens = lapjes
latet = laat het
laurier = lauwrier = *laurus nobilis*
leste = laatst
lijter = legt er
lochte = lichte
louw = zeelt = *Tinca tincaen*

MMM

mackter = maakt er
maenvisch = sneep = *Chondostoma nasus* of minder waarschijnlijk maankarper = kroeskarper = *Carassius carassius*
maeskreften = rivierkreeft = Europese rivierkreeft = *Astacus astacus*
mastelle = broodje gemaakt van bloem, melk, boter, suiker en kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden. meert = maart
meij visch = meivis = elft = *Alosa alosa* of fint = *Alosa fallax* of geep = Belone
belone meirlen = merel = *Turdus merula* (Philippa)
mender = men er
mengelt onder malcanderen = mengt het door elkaar
miserere = een korte tijdsduur, circa 5 minuten
moes = groente
morf = gaar
mortier = kom om in fijn te stampen
morve = gaar
mosselen = mossel (weekdier) = *Mytilus edulis*
murf = gaar

NNN

noten miscaet = nootmuskaat = pit uit de vrucht van de muskaatboom = *Myristica fragrans*

OOO

ontrent 8 dagen na st Joan den Baptista in Julii 1755 = omtrent 8 dagen na de naamdag van Johannes de Doper dit is 24 juni, dus op 2 juli 1755
oosters = oesters = gewone oester = *Ostrea edulis*
op't leste = op het laatst
orangieschellen = orangschellen = sinaasappelschillen
orangschellen = sinaasappelschillen
orego = oregano = wilde marjolein = *Origanum vulgare*
otthers = otter = *Lutra lutra*

PPP

paling = aal, paling = *Anguilla anguilla*;
paret = prei = *Allium ampeloprasum* var. porrum,
pastinaken = pinksternakelen of witte wortel = *Pastinaca sativa* subsp.
Sativa patatters = aardappels = *Solanum tuberosum* patrijsen = patrijs of het veldhoen = *Perdix perdix*
pattacons = naam van een munt, hier plakjes
pattaters = aardappels = *Solanum tuberosum*
peetersille = peterselie = *Petroselinum crispum*
peire = peren = peer = *Pyrus communis*
pekkel = oplossing van zout in water
pelen = schillen, vellen
pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers
penskens = pens = de eerste van de voormagen bij herkauwers
peperkoeck = een zoete koek die gekruid is met peper
pestinaken = pinksternakelen of witte wortel = *Pastinaca sativa* subsp.
Sativa petersil = peterselie = *Petroselinum crispum*
petersille wortelen = wortel van de peterselie = *Petroselinum crispum*
pint = inhoudmaat ca 0,71 l

pladijs = schol = *Pleuronectes platessa*
plak moes = Peren/appelstroop zonder toegevoegde suikers
podereersel = mengsel van geraspte mastelle, gestoten peper en
zout poor = prei = *Allium ampeloprasum* var. *Porrum* poorij =
prei = *Allium ampeloprasum* var. *Porrum*
poortien = porties
porseleijn = postelein = *Portulaca oleracea*
pot = kookpot, pan
potaserijen = b.o. vermoedelijk uit het Frans potage, dus
soepgroente pottteken = potje
prinsesse boonen = sperciebonen = *Phaseolus vulgaris*
priolen = nectarine of nectarijn = *Prunus persica*
nucipersica psalmen 8 = hoofstuk uit de Bijbel

QQQ

quackels = kwartel = *Coturnix coturnix*
queperen = kweepeer = kwee = *Cydonia oblonga*

RRR

raep coolen = koolraap = *Brassica napobrassica*, synoniemen: *Brassica napus* var. *napobrassica*, *Brassica napus* subsp. *rapifera*
raep steel = stelen en bladeren van rapen werden als groente
gegeten raepen = raap = wortel van *Brassica Rapa napifera* rago =
ragout
rangen = ranken = uitlopers
rapen = raap = wortel van *Brassica Rapa napifera*
rapolderij = b.o. en ander pluimwild
rauwen = niet gaar, ongekookt
regen water = water uit de regenton
reijnschen wijn = Rijnwijn, zure wijn
rendts = runds
rendtvleesch = rundvlees
rents = runds
rob du sainbar = b.o. siroop van gember of flier
roch = rog = stekelrog = *Raja clavata* of gevlekte rog = *Raja montagui* of sterrog = *Amblyraja radiata*
roomsche boonen = tuinboonen = *Vicia faba*
roosemarijn = rozemarijn = *Rosmarinus officinalis*
rooster = metalen frame om vlees op gaar te maken (als een barbecue) roostere
= vlees bereiden door het op een rooster boven het vuur gaar te maken roten =
vochtig houden, weken, rotten, plukken rouw = niet gaar, ongekookt

SSS

salm = zalm = *Salmo salar*
salotten = sjalot = *Allium ascalonicum*
satroen = citroen = vrucht van de *Citrus limon*
savoijen = savooiekool = *Brassica oleracea* convar. *capitata* var.
sabauda schaerken = b.o. kniegewricht
schel visch = schelvis = *Melanogrammus aeglefinus*
scheut = kleine hoeveelheid vloeistof
schorsen = schorseneren = *Scorzonera hispanica*
schorsenelen = schorseneren = *Scorzonera hispanica*
schosene = schorseneren = *Scorzonera hispanica*
seldri = selderij = *Apium graveolens*
sift = zeef
sipiten = zwezeriken
sluijm erweten = peul = *Pisum sativum*
sneppen = houtsnip = *Scolopax rusticola* of watersnip = *Gallinago gallinago*
snibberingen = b.o. snippers
snoek = snoek = *Esox lucius*
soete melck = zoete melk = verse melk
soircissen = b.o. saucijsen
sontijts = sommige gelegenheden, soms

sopiten = zwezeriken
soppe = vloeibare spijs, soep
spaensche sala = romaanse sla = *Lactuca sativa* L. var. *Longifolia*
speculatie = speculaas
speel-becken = b.o.
spenagie = spinazie = *Spinacia oleracea*
spierlingen = spiering = *Osmerus eperlanus*
stamt = stamp
steert = staart
stekebessen = kruisbessen = *Ribes uva-crispa*
steur = *Acipenser sturio*
stille = rustig, kalm mnw
stillekens = rustige, kalme, vreedzame wijze
stock vis = gedroogde kabeljauw maar ook gedroogde leng, lom, koolvis of
schelvis stramijn = zeef
stranten = b.o. aardappel
suijpen = vloeibare spijs
sulcker < surkel = zuring = schapenzuring = *Rumex acetosella* of veldzuring = *rumex acetosa* sweet = bloed

TTT

teirling = dobbelsteen
teirpot = tarbot = *Psetta maxima*
telloor = bord
temperen = mengen, vermengen
terbe = terwe
thijmus = thijm = *Thymus vulgaris*
thracktatie = gast- of feestmaal, smulpartij
thrueten = jonge zalm of meerforel = *Salmo trutta lacustris* of zeeforel = *salma trutta*
tongen = tong = *Solea solea*
totten = tot de
trackement = hier gastmaal
traktatie = gast- of feestmaal, smulpartij
turcksche muts = tulband

VVV

veriijs = sap van de onrijpe druif
versuijpen = uitlekken
vettekens = vetje = In West Vlaanderen een benaming voor de hom van kabeljauw.
vinck = vink = *Fringilla coelebs*
vischt er = haal er uit
voorseijt = bovenstaand
vrijft = wrijft

WWW

walgh opkomen = even, een momentje aan de kook
brengen walle wanten boon = labboon = tuinboon = *Vicia*
faba wamben = b.o. ingewanden
water sode = waterzooi = een gerecht van allerlei riviervissen, zoals paling, snoek, baars, in water met kruiden gekookt.
Er bestaat ook een variant met kip i.p.v. vis
werpt er = werp er, gooi erbij
wijck = nat waarin het geweekt is.
wijnbolle = wijnbal, kennelijke eens een lekkernij voor
volwassenen wijndrijve = wijndruiven = druif = *vinus vinea*
wijtten = uit den
wilde lauriers = *Viburnum Tinus* = sneeuwbal
witte stoverij = wittte stoverij met gesmolten boter laten stoven
wit-visch = witvis = blankschubbige, karperachtige vis zonder voeldraad of doorns

ZZZ

zoppe = soep
zuijcker wortel = suikerwortel = vergulde wortel of skirret = *sium sisarum*
zuijckerij = suikerwortel = vergulde wortel of skirret = *sium sisarum*

Hoofdstuk VI. Literatuur overzicht

VI.1. Mededelingen via persoonlijk contact

1. Dank aan de heer Geert van Reyn, Universiteit Leuven

VI.2. Mededelingen via email

2. Dank aan de heer Geert van Reyn, Universiteit Leuven
3. Dank aan mevrouw Ann Kelders, Koninklijke Bibliotheek Brussel
4. Dank aan de heer M. Verweij, Koninklijke Bibliotheek Brussel
5. Dank aan Mevrouw C. Th. Bosch, Amsterdam
6. Dank aan het studie- en documentatiecentrum “Capuchins in the Low Countries” aan de KU Leuven http://theo.kuleuven.be/en/research/research_units/ru_church/ru_church_ca

VI.3. Literatuur in handschrift

7. Antwerpen het Felixarchief
Doop-, trouw- en begraafboeken
8. Amsterdam Universiteitsbibliotheek
Remedie-boeck z.p. z.j. (ca1660) ms XV E 31
9. Brussel Koninklijke Bibliotheek van België
Handboek Clara van Molle ms II 51
10. Brussel Koninklijke Bibliotheek Brussel
Handschrift II 5927
11. Brussel Rijksarchief
Doop-, trouw- en begraafboeken
12. Deventer Koock Boeck ende Remedie Resource Anno1757
Privé Bezit
13. Leuven Universiteit
Provinciaal Archief (ACB) Kapucijner Kookboek (ACB III 9007)
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://encyclopedia.uchicago.edu/> (29 nov 2015)
16. Culinaire historie.
<http://culinaryhistory.org/dutch.html> (14 feb 2014)
17. Dutch cookbooks.
<http://culinaryhistory.org/dutch.html> (29 nov 2015)
18. Familienaam.be
<http://www.fabriek.be> (14 feb 2014)
19. Gloning tekst van Serrure <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/serrure.htm> (29 nov 2015)
20. Historische kookboeken Historic Cook Books From Roman to the 17th century
http://nvg.org.au/documents/other/historic_cookbooks.pdf (14 feb 2014)

21. Historische recepten <http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/> (14 feb 2014)
22. Informatieblad van de Vlaamse Minderbroeders Jaargang 67 Nr. 2 April-juni 2014 <https://lirias.kuleuven.be/bitstream/123456789/468780/1/Le+Capucin+gourmand+-+Vox+68-2014-2.pdf> (14 feb 2014)
23. Kapucijnen literatuur <http://www.kapucijnen-vlaanderen.be/publicaties.htm> (14 feb 2014)
24. Naamgeving van vissoorten <http://www.sportvisserijnederland.nl/vis-water/vissoorten/naamgeving-nederlandse-vissen.html> (14 feb 2014)
25. De Nederlandse maten en gewichten <http://www.meertens.knaw.nl/mgw/> (14 feb 2014)
26. PLAND De databank Plantennamen in de Nederlandse Dialecten <http://www.meertens.knaw.nl/pland> (14 feb 2014)
27. Rijksarchief in België http://arch.arch.be/index.php?lang=nl_BE (14 feb 2014)
28. Rijksarchief in Nederland <http://www.nationaalarchief.nl/> en <http://www.archieven.nl/nl/> (14 feb 2014)
29. Vlaamse kookboeken tot 1800. ww.magirus.net/2007/10/09/vlaamse-kookboeken-1500-1800 (29 nov 2015)
30. VVF Databank van de Vlaamse vereniging voor familiekunde <http://www.ariadnadatabank.be/> (14 feb 2014)
31. Wetenschap Het Kooek-boeck ofte Familieren Keuken-boeck http://www.hetdagelijksboek.be/index.php?p=wetenschap&detail_nr=5 (29 nov 2015)
32. WNT Woordeboek der Nederlandsche Taal <http://gtb.inl.nl/?owner=WNT> (22 jan 2018)

VI.5 Literatuur in gerukte vorm.

33. Braet, Griet
Edelike spijse en cock boucken. Een vergelijkende studie van kookboeken in de Zuidelijke Nederlanden Gent, 2014 (ook op internet)
34. Battus, Carolus
'Eene seer excellenten, gheëxperimenteerden nieuwen coc-boeck'
Bij: Christoph Wirtsung, Medecyn boec Dordrecht 1593
35. Battus, Carolus
Secreetboec. Waer in vele diversche secreten, ende heerlicke consten, in veelderleye verscheyden materien [...] te samen ende by een ghebracht zijn [...] Dordrecht 1600
36. Blij, G
Verklarende vakwoordenlijst van de zeevisscherij, omgewerkt door G. Blij
Leuven 1931.
37. Braekman, W.L.
Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck Handschrift nr. 240 (B 79843)
Antwerpen 1995
38. Brenk, Gerrit van den
T'zaamspraaken tusschen een Mevrouw, Banket-Bakker en Confiturier
Amsterdam 1759

39. Casteau Lancelot de
Ouverture de cuisine Liege
1604 (ook op internet)
40. Cockx-Indestege, Elly Eenen
nyeuwen coock boeck Antwerpen
1560 Wiesbaden 1971
41. Collen, J.V.A. “Kock-Boeck van D. Carolum Battum uit de zestiende eeuw
Mededelingenblad en verzamelde opstellen 9^e jaargang nr 37 december 1991
42. Detienne L. et Voituren-Lenard
Cours comlet d’economie domestique et d’alimentation
Namur 1906
43. Doorn, Th H van
Terminologie van riviervissers in
Nederland Assen, 1971
44. Doursther, Horace
Dictionnaire des poids et mesures
Anvers 1840 (ook op internet)
45. Keukenkunde; de volmaakte Grondbeginzelen
der Amsterdam 1758 (Leiden 1967)
46. Flandrin, Jean-Louis en Massimo Montanari
Histoire de l’alimentation
Parijs 1996
47. Hildebrand, P.
De Kapucijnen in de Nederlanden en het Prinsbisdom Luik Vol.
V : De Vlaamse kloosters (Antwerpen, 1950), 493 p. Vol. VI :
De Vlaamse provincie (Antwerpen, 1951), 588 p. Vol. VII : De
Vlaamse religieuzen (Antwerpen, 1952), 709 p. Vol. VIII :
Innerlijke organisatie (Antwerpen, 1954), 921 p.
Vol. VIII.1 : I. De orde – II. De provincie – III. Het klooster – IV. Kloosterfamilie en dagorde – V. Armoede
en gemeenschappelijk leven – VI. Bestaansmiddelen
Vol. VIII.2 : VII. Noviciaat en studies – VIII. Voedsel en kleding – IX. Arbeid en ontspanning – X.
Het geestelijk leven van de Kapucijn – XI. Afgedwaalde broeders –
https://theo.kuleuven.be/en/research/research_units/ru_church/ru_church_capuchins/full-texts-1/hildebrand/nederlanden/kapucijnen-in-de-nederlanden
48. Informatieblad van de Vlaamse Minderbroeders
Kapucijnen Jaargang 66 Nr. 3 Oktober 2012
49. Jansen-Sieben, Ria en Johanna Maria van Winter
De keuken van de late Middeleeuwen
Amsterdam 1998
50. Keukenmeid, Aanzangzel van de volmaakte Hollandsche
Amsterdam 1752
51. Keuken-meyd; De nieuwe wel ervarene Nederlandsche
Brussel, 1775
52. Keuken-meyd; De nieuwe ervaerene Brusselsche
Gent, 1796
53. Kok of de zorgvuldige keuken-meyd; Den verstandigen
Antwerpen z.j.

54. Keuken- meid; De nieuwe, welervarene Utrechtsche
Utrecht 1771
55. Keukenmeid; De volmaakte Hollandsche
Amsterdam 1752
56. Keuken-meyd; De volmaakte
Geldersche Nijmegen 1756
57. Knoop, J. H.
Beknopte huishoudelyke
hovenier Amsterdam, z.j. [1760]
58. Kock, of sorghvuldige Huyshoudster; De
verstandige Amsterdam 1667
59. Kok-almanach over de XII maenden des jaers 1775
Gent 1774
60. Kookkunst; Nieuwe vaderlandsche
Amsterdam 1797 (Amsterdam 1976)
61. Kruyff, Lizet en Judith Baehner
Rijntjes keukengeheimen
Hilversum 2013
62. Lievois, Daniel
Gentse handschriften met keukenrecepten van de 17de en 18de eeuw
Van Mensen en Dingen Vol 10, Nr 1 (2012)
63. Losecaat Vermeer-Veegens, M
Kookboek van Mevrouw Marselis, Mevrouw Marselis
Baarn 1975
64. Laurentius, F. Laurentius, Th.
Watermarks (1600-1650) Found in the Zeeland Archives
Houten 2007
65. Laurentius, F. Laurentius, Th.
Watermarks (1650-1700) Found in the Zeeland Archives
Houten 2008
66. Lindemans, J. ,Een Antwerps receptenboekje van ca.1575 - 1625
In: Koninklijke Vlaamse academie voor taal en letterkunde, 3, (1960), pp. 401-434
67. Lindemans, J. Uit de Prondelschuif. Huibekoek
Eigen Schoon en De Brabander 1939 45-46
68. McGee, Harold
On Food and Cooking. The science and lore of the
kitchen New York 2004
69. Muusers, C.A.M. 'Suiker is goed voor je! Culinaire
en medische recepten uit de tiende eeuw',
Jaarboek De Ghulden Roos 73 (2013), 21-34
70. Ockeley, J.
Den volmaecten cocke
z.p. [Asse] 1975
71. Olyslager, W.A.
750 jaar begijnen te
Antwerpen Kapellen, 1990

72. Vandenberghe, Roxane.
Woordenboek van De Vlaamse Dialecten. Deel II. Aflevering 7: De Zeevisser Tongeren, 2000
73. Schildermans J. et.al.
Lieve schat wat vind je lekker?
Leuven 2007
74. Scully, Terence,
La Varenne's Cookery. The French cook; The French pastry chef; The French confectioner Blackawton 2006
75. Sels, Hilde, Vlaamse Kookboeken tot 1800
Belgica 2000 Toute l'Histoire de Belgique Décembre 1984 no 13 pp 34 – 42
76. Serrure, C.A.
Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw
Gent 1872
77. Sliedregt, Cor van
Vissers en vis: 17e en 18e -eeuwse melodieën om tijdens een vis-maaltijd te spelen Enkhuizen 2015
78. Spanjaard, M.
Een lekkere suster en andere heerlijkheden Zutphen 2014
79. Teuns, Stan.
De geschiedenis van de Kapucijnen in België 1585-2000
Brussel, 2002
80. Vandewalle, Paul
Oude maten, gewichten en muntstelsels in Vlaanderen, Brabant en Limburg
Gent 1984
81. Verbrugge, Léonce
Geschiedenis der Vlaamsche zeevisserij [z.p.] : [z.n.], [z.j.]
82. Verhoeff, J.M.
De oude Nederlandse maten en gewichten Amsterdam 1983
83. Verpoylt, Z. E. H., Het klooster van de kapucijnen te Aarschot De Brabantse Folklore 158, 1963, 46-56; 192-202
84. Vries, J. de
Nederlands Etymologisch
Woordenboek Leiden 1971
85. Willebrands, M.
De verstandige kok. De rijke keuken van de Gouden Eeuw
Bussum 2006

IV.6 Lijst van Illustraties

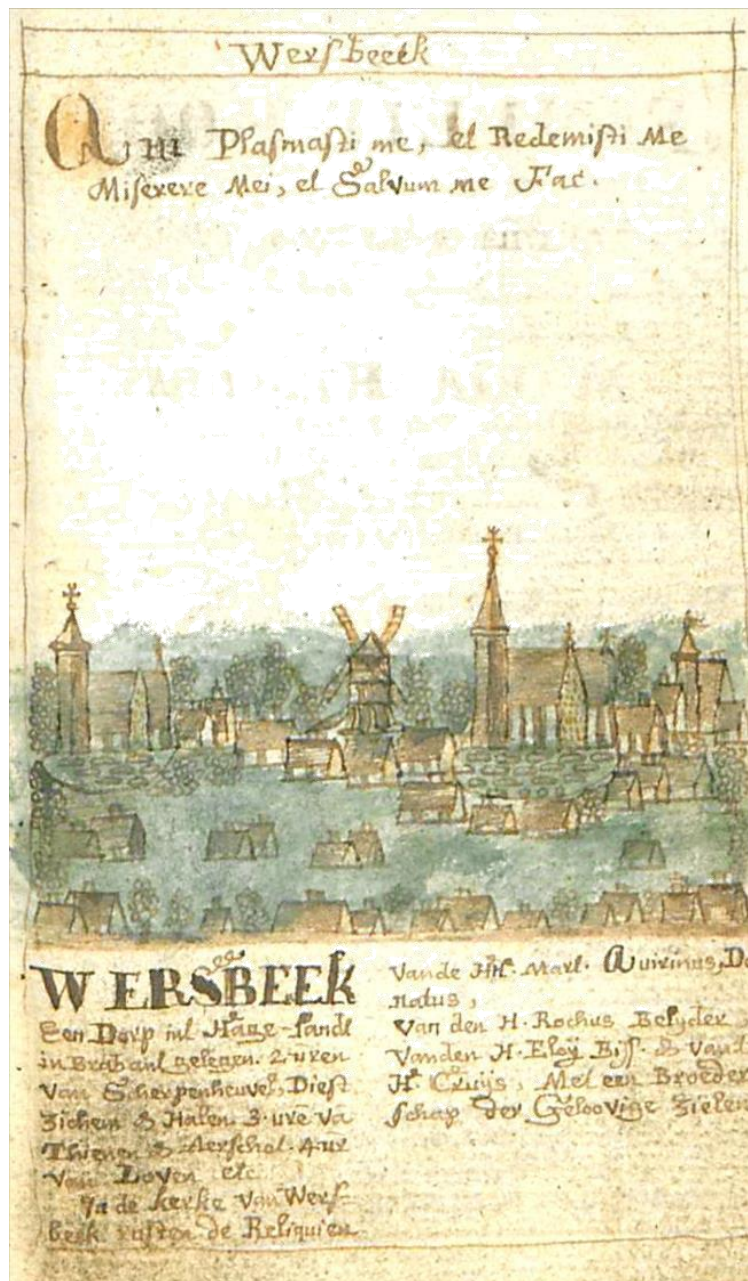
- Figuur 1 Walter Dendy Sadler (1854–1923), Vrijdag, schilderij, olieverf op canvas, 1882
- Figuur 2 Kapucijner monnik door Pieter Paul Rubens
- Figuur 3 Dracht van de Kapucijnen
- Figuur 4 Wat treffen we aan in dit kookboekje en op welke pagina's.
- Figuur 5 Detail van het watermerk zoals het in dit handschrift voorkomt.
- Figuur 6 Detail van een erop gelijkend watermerk, Amsterdam, 1828
- Figuur 7 Het gehele watermerk
- Figuur 8 Afbeeldingen die in dit boekje voorkomen.
- Figuur 9 Tekeningen van maaltijd opstellingen die in dit boekje voorkomen.
- Figuur 10 Rood/blauw gekleurde letters op folio 3r
- Figuur 11 Rood gekleurde letters op folio 6v
- Figuur 12 Versierde maar niet gekleurde hoofdletters op folio 24v.
- Figuur 13 Overzicht van de recepten
- Figuur 14 Overzicht van de recepten naar ingrediënt
- Figuur 15 Titelbeschrijving bij de veiling van 4 en 5 juli 1922.
- Figuur 73 Uit dit kookboekje
- Figuur 17 Uit Michiel van Wersbeek, Corte beschryvinge van verscheijde steden .
- Figuur 18 Uit dit kookboekje.
- Figuur 19 Uit Michiel van Wersbeek Corte beschryvinge van verscheijde steden.
- Figuur 20 Voorkomen van de naam van Wersbeek bij de maaltijden.
- Figuur 21 Uit het boek "Corte beschryvinge van verscheijde steden".
- Figuur 22 Overzicht van de gebruikte maten en gewichten.
- Figuur 23 Groente aantal keren genoemd.
- Figuur 24 Fruit aantal keren genoemd.
- Figuur 25 Kruiden aantal keren genoemd.
- Figuur 26 Zetmeel aantal keren genoemd.
- Figuur 27 Vleessoorten aantal keren genoemd.
- Figuur 28 Vis aantal keren genoemd.
- Figuur 29 Gevogelte aantal keren genoemd.
- Figuur 30 Wild aantal keren genoemd.
- Figuur 31 Bidt voor Br. Michiel die dit schreeff // Want soo lang hij leefde eenen armen sondaer bleeff.
- Figuur 32 Eiwitten aantal keren genoemd.
- Figuur 33 Vet aantal keren genoemd
- Figuur 34 Dranken aantal keren genoemd.
- Figuur 35 Totaal overzicht.
- Figuur 36 Van de potaserijen ende moes cruijden te kooken ende te acomenderen. Fo 9v
- Figuur 37 Vergelijkingstabel van aantal recepten per categorie tussen het Antwerpse kookboek van de familie Le Grelle en het Kapucijnen kookboek.
- Figuur 38 Adolf Humborg, In der Klosterküche ca 1880
- Figuur 39 Ernst Nowak (1851–1919) Monnik in de keuken ca 1910
- Figuur 40 Eerste bladzijde met kookrecepten.
- Figuur 41 Dorp Tervueren.
- Figuur 42 Cortrijck 1763, eerste gang
- Figuur 43 Cortrijck 1763, tweede gang
- Figuur 44 Cortrijck 1763, derde gang
- Figuur 45 Maestricht 1758, eerste gang
- Figuur 46 Maestricht 1758, tweede gang
- Figuur 47 Maestricht 1758, drede gang
- Figuur 48 Loven.
- Figuur 49 Loven.
- Figuur 50 Antwerpen.
- Figuur 51 Antwerpen.
- Figuur 52 Brussele.
- Figuur 53 Brussele.
- Figuur 54 Maestricht 1754, eerste gang
- Figuur 55 Maestricht 1754, tweede gang
- Figuur 56 Maestricht 1754, derde gang
- Figuur 57 Brussele 1755, eerste gang
- Figuur 58 Brussele 1755, tweede gang
- Figuur 59 Brussele 1755, derde gang
- Figuur 60 Diest.

Figuur 61 Diest.
Figuur 62 Loven 1753, eerste gang
Figuur 63 Loven 1753, tweede gang
Figuur 64 Loven 1753, derde gang
Figuur 65 Maastricht 1757, eerste gang
Figuur 66 Maastricht 1757, tweede gang
Figuur 67 Maastricht 1757, derde gang
Figuur 68 Maastricht 1757, eerste gang
Figuur 69 Maastricht 1757, tweede gang
Figuur 70 Maastricht 1757, derde gang,
Figuur 71 Brussele 1755, eerste gang
Figuur 72 brussele 1755, tweede gang
Figuur 73 Brussele 1755, derde gang
Figuur 74 Wersbeek getekend door Michael van Wersbeek.

Einde

Bijlage I

Figuur 75 Kaart met uitzicht op de Demer (detail) ca 1905. Het witte gebouw is het Kapucijnerklooster.
Figuur 76 Het Kapucijnerklooster te Brussel in 1727.
Figuur 77 Plattegrond van Brussel, 1711 van Harrewijn, NB. Fig. 47 rechts is het klooster, figuur 12 links grote markt.
Figuur 78 Gedenkplaat in de Kapucijnenstraat 32 op de plek van het voormalig klooster.
Figuur 79 Plattegrond van het Brussels Kapucijnerklooster naar Hildebrand.
Figuur 80 Een processie, gevormd door veertien paters Kapucijnen, priesters, zusters, notabelen en gelovigen, trekt langzaam over de Broelbrug voorbij de Broelmolen, de kloostertuin, naar de kerk van het Kapucijnerklooster Broelmuseum MSK/482 eerste kwart 18e eeuw.
Figuur 81 Een gedeelte van de plattegrond van Kortrijk van Bleau. De pijl wijst naar het Kapucijnerklooster.
Figuur 82 Plattegrond van het Klooster te Kortrijk naar Hildebrand.
Figuur 83 Kapucijnerklooster te Leuven detail uit de kaart van Bleau. De pijl wijst naar het klooster
Figuur 84 Eynde, E. van den Capucienenklooster te Leuven, afgebroken in 1801. aquarel KBB S. V 41515.
Figuur 85 Nauwkeurig plan van de stad Maastricht en Wyk, Amsterdam 1747. De pijl wijst naar het klooster.
Figuur 86 Bij de letter n treft u het klooster aan. De kerk die is aangegeven is de kerk van figuur nummer 123. Detail uit Nauwkeurig plan van de stad Maastricht en Wyk.
Figuur 87 Het kloostererf van het Kapucijnerklooster te Maastricht tekening circa 1894. GAM
Figuur 88 Philippe van Gulpen De kapel van het klooster van de Kapucijnen in Maastricht gelegen aan de Capucijnengang, gezien vanuit het westen. 31/12/1840 Historisch centrum Limburg GAM 32
Figuur 89 Lucas van Uden, Gezicht op het Kapucijnerklooster te Tervuren, 1605 – 1673.
Figuur 90 Ferrariskaart circa 1775 Tervuren en het Kapucijnerklooster



Figuur 74 Wersbeek getekend door Michael van Wersbeek.⁴⁷

Wersbeek.

Een dorp in het Hage-landt
in Brabant gelegen 2 uren
van Scherpenheuvel, Diest
Zichem ende Halen 3 uren van
Thienen ende Aerschot. 4 uren
van Loven etc.

In de kerke van Wers-
beek rusten de reliquien

van de HH. Mart. Avirinus, Do-
natus,
van den H. Rochus belijder,
van de den H. Eleij biss. Ende van't
H. Cruijs, met een broeder-
schap der geloovige zielen.

⁴⁷ Qui plasmasti me, et redemisti me miserere mei, et saluum me fac.
Die mij geschapen heeft, en mij gered heeft, wees mij genadig en verlos mij.

Bijlage I

Iets over de Kapucijnenkloosters.

Hieronder ziet u een aantal afbeeldingen, die uit een aantal bronnen bij elkaar gegrist zijn. Ze geven met elkaar een indruk hoe zo een klooster er in die tijd ongeveer heeft uitgezien.

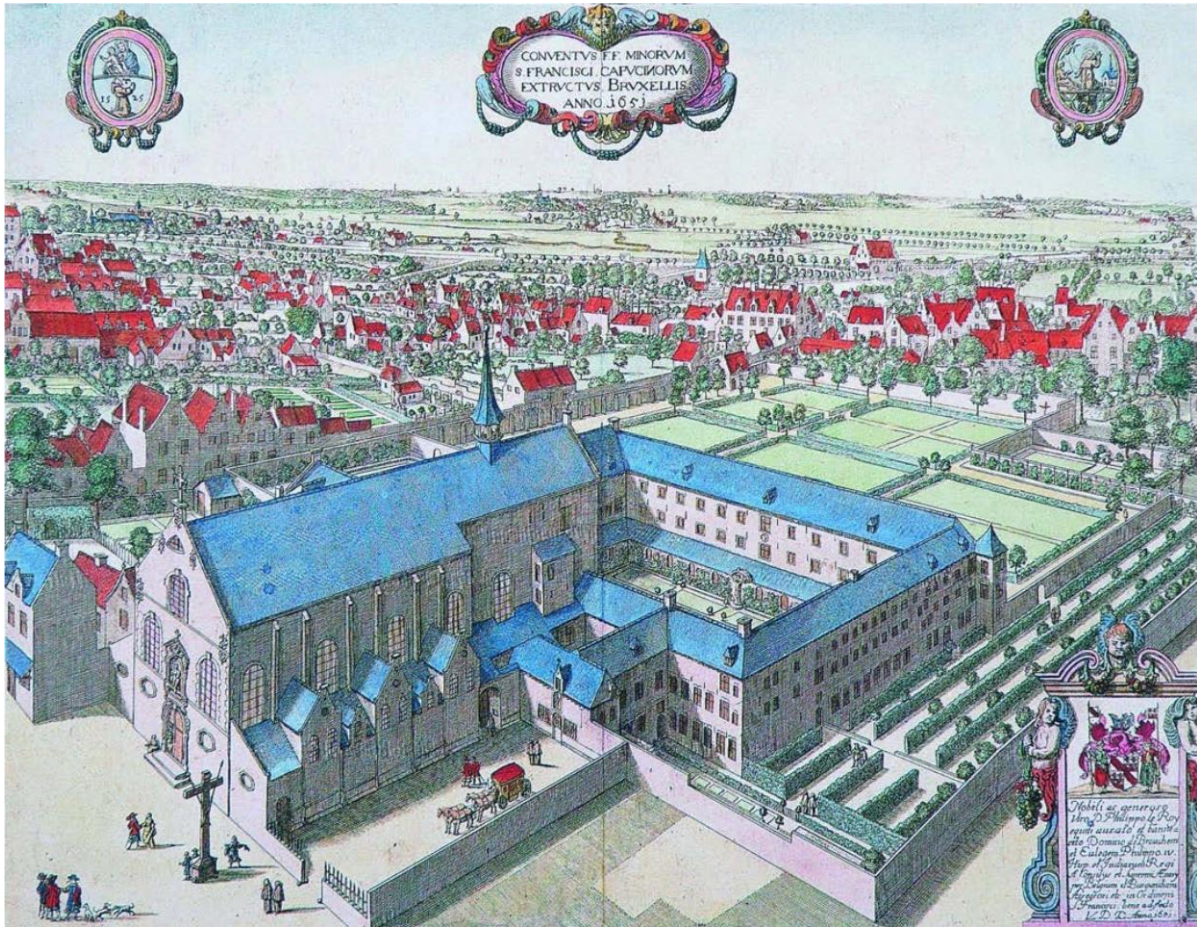
Aarschot
Brussel
Kortrijk.
Leuven
Maastricht.
Tervuren

Het Kapucijnenklooster van Aarschot.

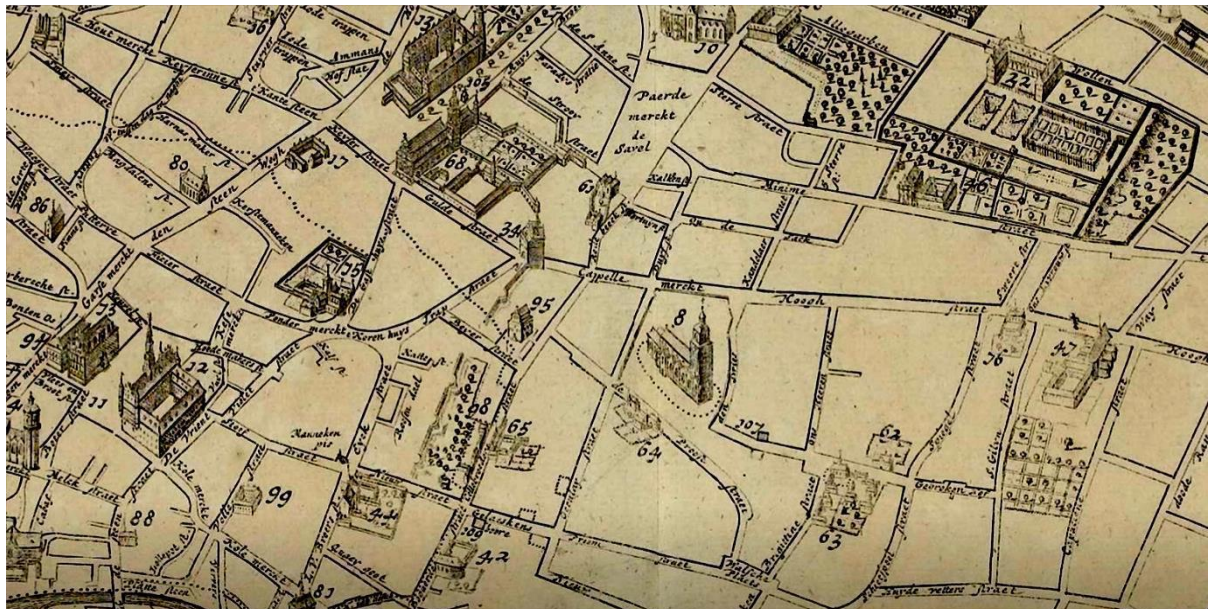


Figuur 75 Kaart met uitzicht op de Demer (detail) ca 1905 Het witte gebouw is het Kapucijnerklooster.

Het Kapucijnenklooster van Brussel.



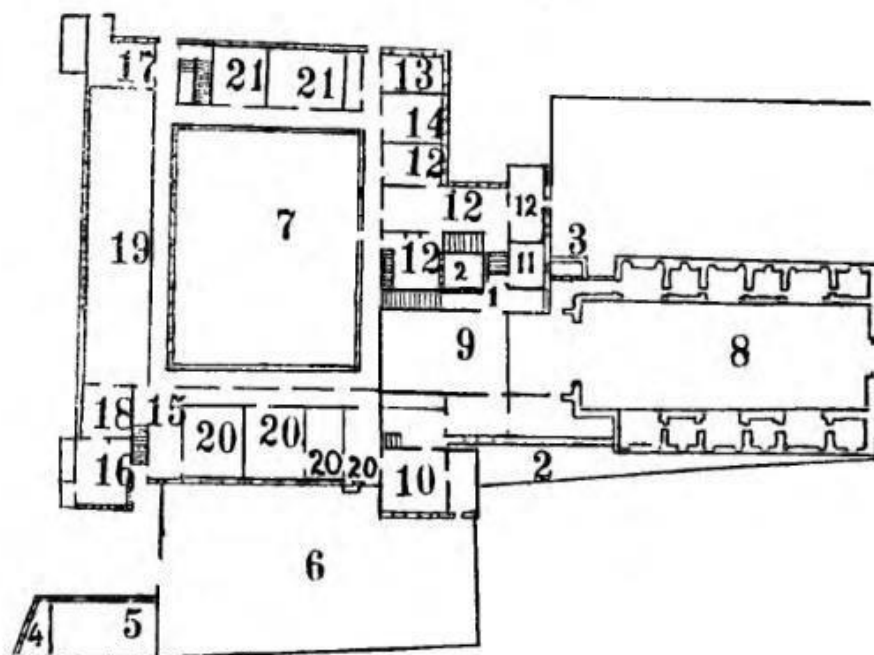
Figuur 76 Het Kapucijnenklooster te Brussel in 1727. Het nam een terrein in afgebakend door de huidige Hoogstraat, Sint-Gisleinstraat, Huidevettersstraat en Kapucijnenstraat.



Figuur 77 Plattegrond van Brussel, 1711 van Harrewijn NB. figuur 47 rechts is het klooster, figuur 12 links grote markt.



Figuur 78 Gedenkplaat in de Kapucijnenstraat 32 op de plek van het voormalig klooster.



GRONDPLAN VAN HET KLOOSTER TE BRUSSEL
(ARA., *Plans*, Suppl. 675).

- | | | |
|-----------------|---------------------|---------------------------------------|
| 1. Gang. | 8. Kerk. | 17-18. « Spens ». |
| 2. Open plaats. | 9. Koor. | 19. Refter. |
| 3. W. C. (?) | 10. Sakristie. | 20. Kamer (boven : zie-
kenkamer). |
| 4. Paardenstal. | 12. « Spreekhuis ». | 21. Kamer. |
| 5. Houtstal. | 13-14. Apotheek. | |
| 6. Tuin. | 15. Washuis. | |
| 7. Pandhof. | 16. Keuken. | |

Figuur 75 Plattegrond van het Brussels Kapucijnenklooster naar Hildebrand.

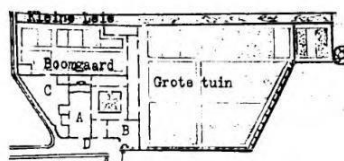
Het Kapucijnenklooster van Kortrijk.



Figuur 80 Een processie, gevormd door veertien paters Kapucijnen, priesters, zusters, notabelen en gelovigen, trekt langzaam over de Broelbrug voorbij de Broelmolen, de kloostertuin, naar de kerk van het Kapucijnenklooster. Broelmuseum MSK/482 eerste kwart 18^e eeuw.



Figuur 8176 Een gedeelte van de plattegrond van Kortrijk van Bleau. De pijl wijst naar het Kapucijnenklooster.



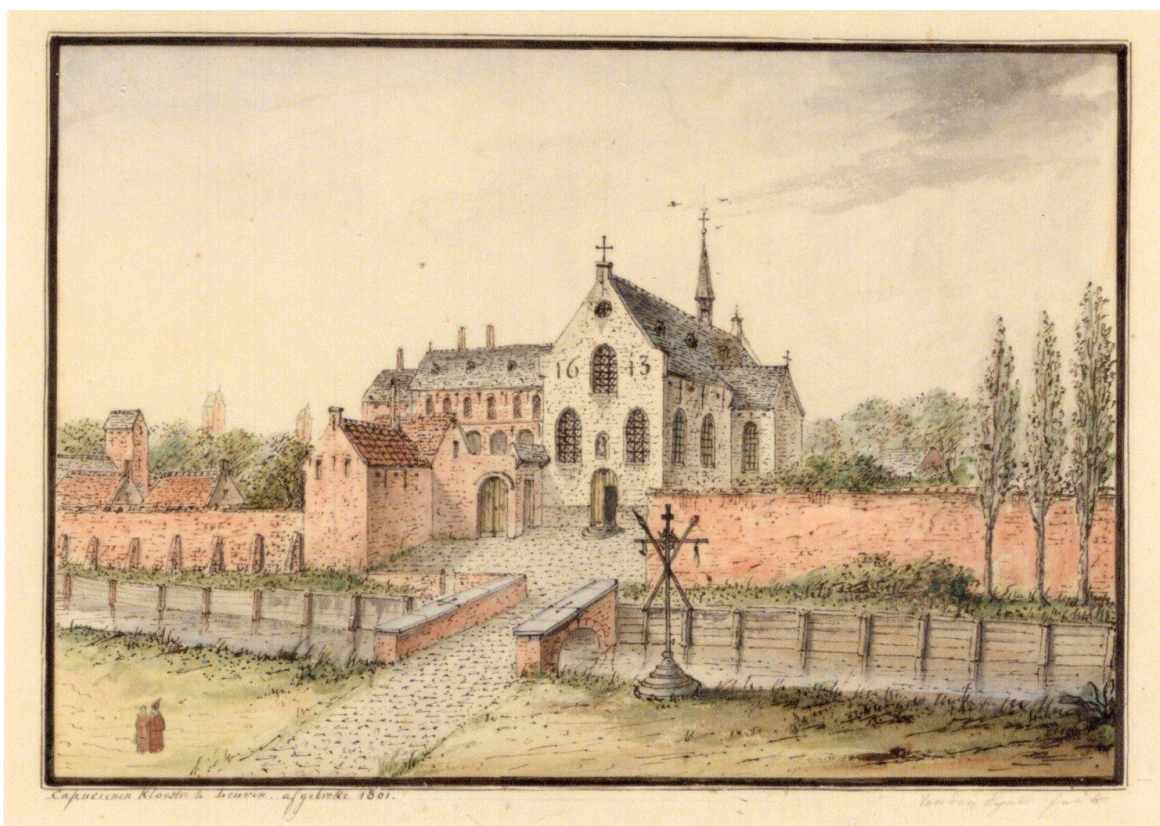
KORTRIJK. KLOOSTER EN TUIN.
volgens opmeting van C. SREUR. (24 Prair. j. VI).
A : Kerk ; B : Pleintje ; C : Blo.mtuin ; D : Kapucijnenstraat.

Figuur 82 Plattebrond van het Klooster te Kortrijk naar Hildebrand.

Kapucijnenklooster te Leuven.

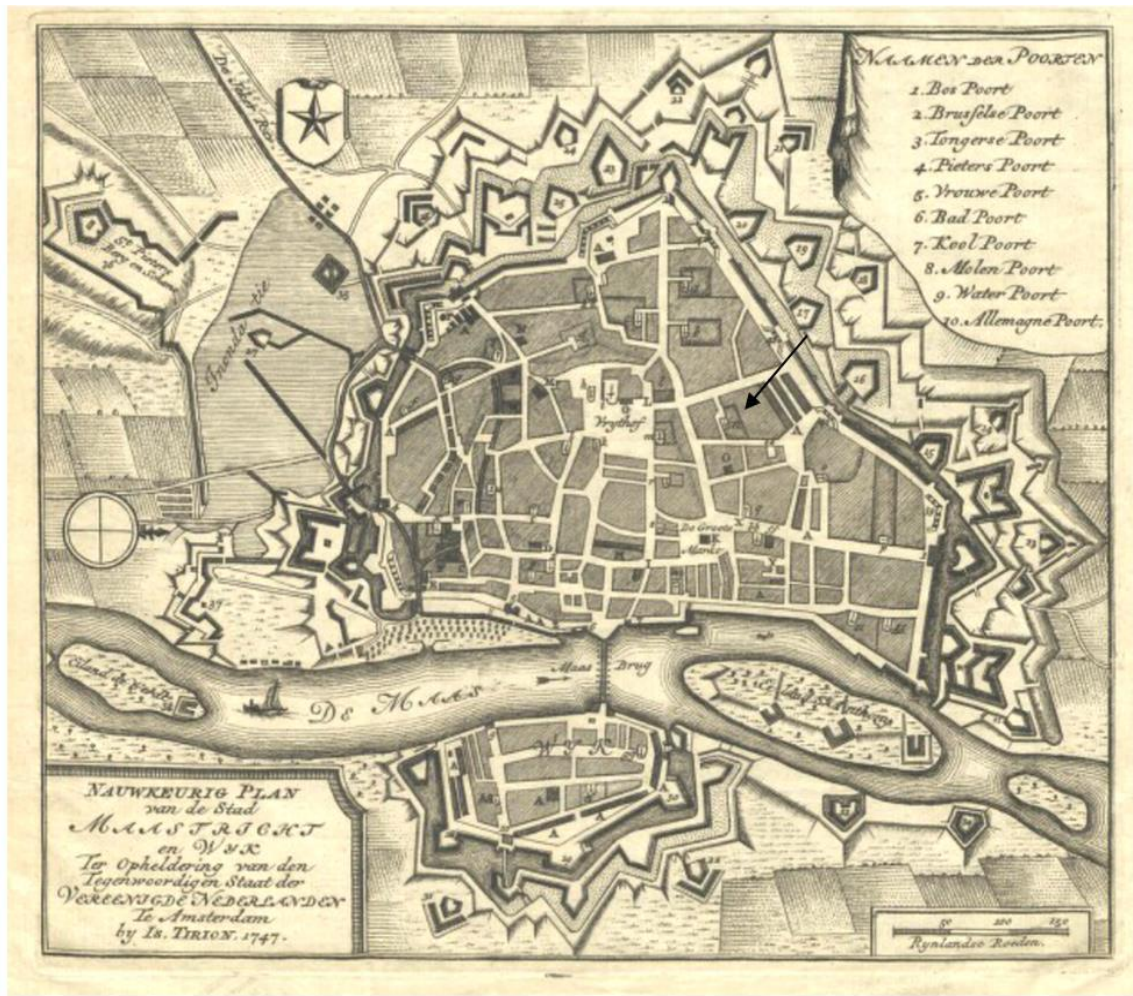


Figuur 77 Kapucijnenklooster te Leuven detail uit de kaart van Bleau. De pijl wijst naar het klooster.



Figuur 84 Eynde, E. van den Capucienenklooster te Leuven, afgebroken in 1801. aquarel KBB S. V 41515.

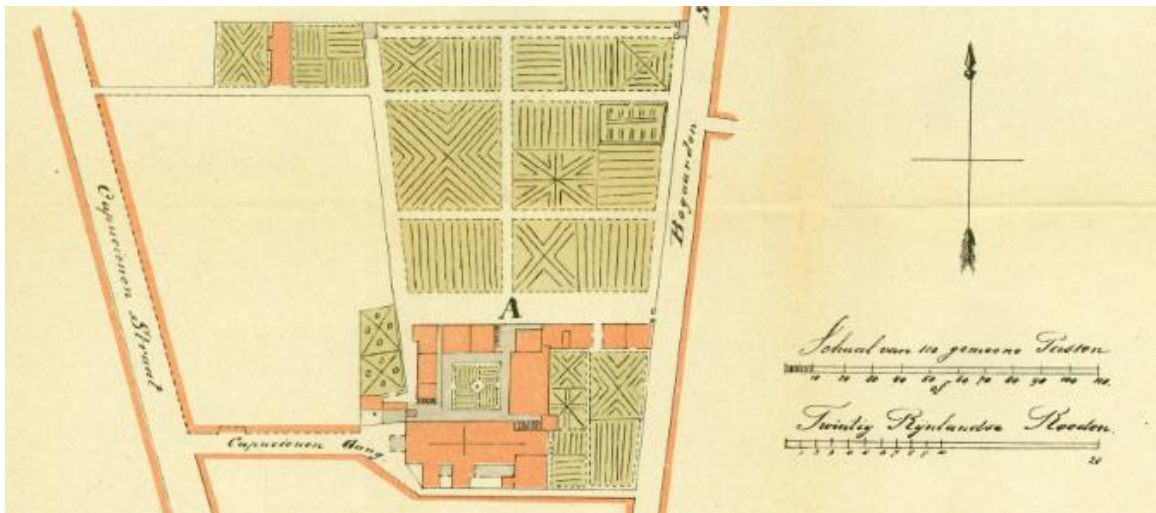
Het Kapucijnenklooster te Maastricht.



Figuur 85 Nauwkeurig plan van de stad Maastricht en Wyck, Amsterdam 1747. De pijl wijst naar het Kapucijnenklooster.



Figuur 86 Bij de letter n treft u het klooster aan. De kerk die is aangegeven is de kerk van figuur nummer 85. Detail uit Nauwkeurig plan van de stad Maastricht en Wyck.



Figuur 87 Het klooster erf van het Kapucijnenklooster te Maastricht tekening circa 1894. De kerk is onderstaand kerkje figuur 88. Detail van figuurnummer 86.

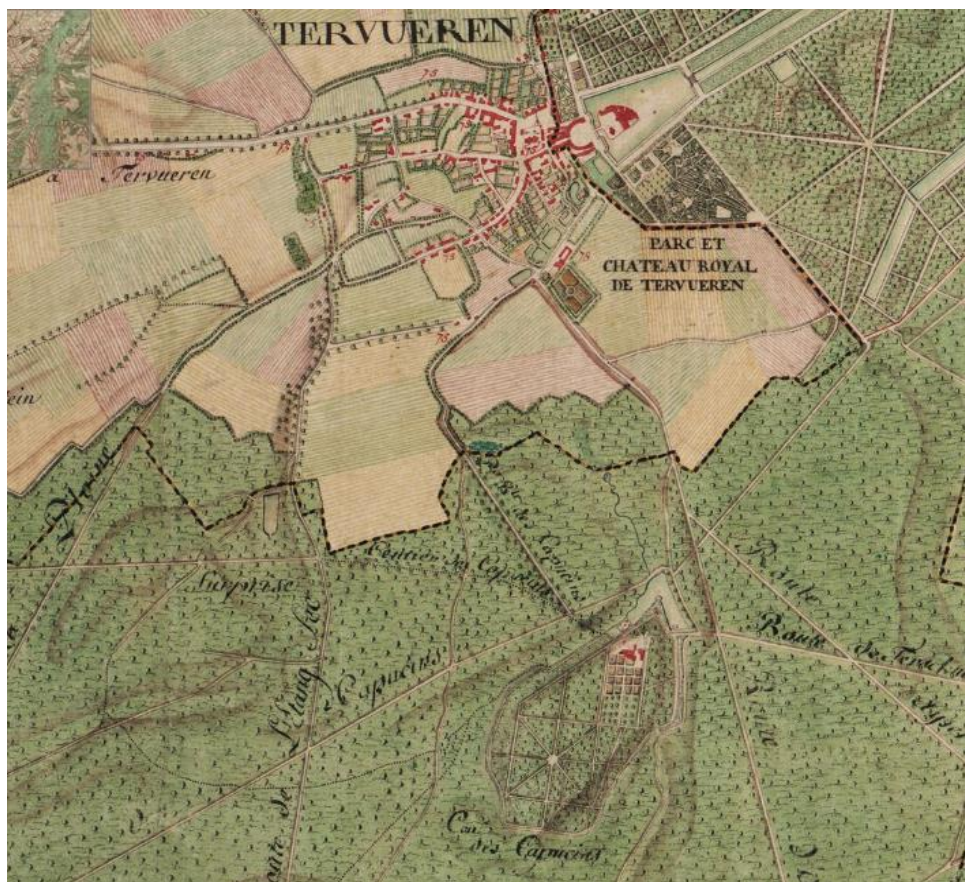


Figuur 88 Philippe van Gulpen De kapel van het klooster van de Capucijnen in Maastricht gelegen aan de Capucijnengang, gezien vanuit het westen. 31 dec 1840 Historisch centrum Limburg GAM 32 NB. Het kerkje staat er nog en is thans bioscoop.

Het Kapucijnenklooster in Tervuren.



Figuur 89 Lucas van Uden, Gezicht op het Kapucijnenklooster te Tervuren, 1605 – 1673.



Figuur 90 Ferrariskaart uit circa 1775, Tervuren en het Kapucijnenklooster.

Het Capucienenklooster te Hasselt (B).

Jacques Collen

De Capucienen, zo genoemd omwille van hun lange spitse kap, die hun naam (in modernere spelling kapucijnen) aan de straat hebben gegeven, kwamen ongevraagd en zelfs ongewenst naar Hasselt. Slechts op een bevelschrift van prins-bisschop Ferdinand van Beieren d.d. 17 februari 1616, die optrad als graaf van Loon, ontving de stad deze kloosterlingen binnen haar muren. Hun opname staat op datum van 17 februari en 21 maart 1616 opgetekend in het tweede ordonnantieboek van de stad. De paters begonnen in 1619 met de bouw van hun klooster op zes percelen grond van *Inghelandt*, die hun waren geschonken door Agnes van Wolffart, weduwe van Godfried van Mombeeck, baanderheer (bannerheer, banierheer of banneret was een feodaal heer die een hogere rang in de ridderlijke hiërarchie bezat - van oorsprong was hij de drager van de banier van de vorst) van het graafschap Loon.

De kloosterorde ontstond in 1525 bij de observanten van de Marken (Midden Italië). Zij wilden een strenger, meer teruggetrokken en contemplatief leven leiden. De regel wilden zij 'eenvoudig en zuiver, zonder aantekeningen' onderhouden zoals Franciscus in zijn testament bepaald had. In die zin bleven zij observanten. Het feit echter dat zij Franciscus zelf als regel, norm en voorbeeld namen voor hun leven, onderscheidt hen van de andere hervormingen in de minderbroedersorde. In de constituties lezen we: "Omdat zij in zoverre kinderen van de H. Franciscus zijn, als zij zijn leven en leer volgen, zoals Christus tot de Hebreëen zei: "Als gij Abrahams kinderen zijt, doe dan Abrahams werken". Ddaarom vermanen wij de broeders om Franciscus na te volgen. Hij toch is ons geroepen als leidsman, richtsnoer en voorbeeld, niet alleen in de regel en het testament, maar ook in al zijn vurige uitspraken en heilige werken. Na lang beraad vaardigde de paus Clemens VII op 3 juli 1528 de bulle 'Religionis Zelus' uit. Deze gaf de nieuwe broederschap het juridisch bestaan. De kapucijnenorde was geboren. De bulle bevatte volgende punten: verlof om een kluzenaarsleven te leiden en de regel van Franciscus te onderhouden, een baard te dragen en een pij met spitse kap en om voor het volk te preken. En zo ook te Hasselt kende de kapucijnenvestiging een bewogen begin.

De Capucienen vestigden zich op het gedeelte van het Inghelandt dat lag tussen het Preekherenhuis en het Waerdenhof. Inghelandt of Enghelandt was, net zoals de open ruimte Den Hort aan de westkant van de stad, vrij uitgestrekt. Het was ten noorden ingesloten door de Maastrichterstraat, ten oosten en ten zuiden door de stadsvesten en ten westen door de Hellebeek en de Wirmoes straet (wirmoes- of warmoesstraat – naam is afgeleid van warmoezerijen, naar de handel in groenten, de latere Capucienenstraat).

Het eerste wat de Capucienen deden, bij de bouw van een nieuw klooster, was het plaatsen van het *capucienenkruis* op het terrein. Dit kruis bestond uit het kruishout zonder corpus maar met de arma Christi (belangrijkste lijdenswerktuigen): lans en spons, zweep, doornenkroon, hamer en nagels. Na de bouw van het klooster bleef het kruis ter plaatse, meestal op het voorplein of bij de ingang deur, als een oproep tot boete en inkeer. Als er een processie in de stad gehouden werd, stapten de religieuzen stoetsgewijs achter dit processiekruis.



Capucienenkruis uit het klooster van Ieper

De eerste steen van hun kerk, die noch groot noch prachtig was en in feite meer de naam van kapel verdiende, werd gelegd op 7 september 1623. Bij die gelegenheid schonk de stad miswijn, voor een waarde van 124 gulden en 19 stuiver. De kerk werd ingewijd op 6 juli 1631 tijdens het burgemeesterschap van Steven de Geloos en Melchior Squaeden. In 1629 sloten de Capucienen het geheel af door een muur.

Het klooster vertoonde veel analogie naar het later in 1633 gebouwd complex in Mechelen tussen de Ganzendries en de Molenberg met een bescheiden kerkgebouw van 42 x 12 meter groot, bevattende twee altaren (Franciscus en Maria).



De gebouwen te Hasselt omvatten eertijds vier vleugels rond de binnenplaats van het klooster, een gang van 10 voet breed en 45 voet lang, de kerk, de refter en de slaapzaal. Op de eerste verdieping lagen de cellen en boven de drie vleugels een grote zolder. Langs het afgesloten binnenhof stonden nog twee kleinere gebouwen, o.m. het voormalige ziekenhuis.



Op het bedevaartvaantje van Niklaas Sigers uit de 17^{de} eeuw bemerkt men duidelijk het Capucienkerkje met het torentje.

Deze kloosterlingen, die een strengere levensregel volgden dan de minderbroeders-recollechten, bewezen waardevolle diensten aan de bevolking. Meer dan dertig jaar na hun aankomst, nl. in 1649, toen de baron van Mombeeck *stadthelder* of luitenant der lenen was, werden zij door de stad vrijgesteld van de bieraccijns. Zij maakten zich nogmaals verdienstelijk in 1653 en 1654, toen de stad door de Lorreinen werd geteisterd: *den 24n ditto heeft Jacob gehaelt vier potten wyns gedraghen by die eerw. Paters Capucienen voor diensten gedaen met brieven draghen naer Luyck* (register van de bouwmeesters, 1653-54, folio 43 en 76).

De paters bleven bij voortdoring de hoogachting en waardering van de Hasseltse stadsregering genieten. Zulks kan worden afgeleid uit o.m. de volgende aantekening: 1712. *Aen die paters Capucienen geoffreert twee kistiens harinck, een portie carpen en 25 wittebroeden voor hun vasten avont*. De oude Warmoesstraat werd ca. 1730 herdoopt tot Capucienestraat.

Op 25 februari 1797 werden de kapucijnen uit hun klooster verjaagd en werden er soldaten gehuisvest die het begonnen te plunderen. Reeds op 8 mei van datzelfde jaar werden de kerkmeubelen verkocht en op 3 maart 1798 werden de twee altaren, de preekstoel en lege biervaten geveild. De gebouwen zelf werden op 13 januari 1798 als nationaal goed voor 95 000 gulden verkocht aan de brander Gerard Thoelen en aan de ontvanger van de registratie Karel Payan. Thoelen richtte zijn gebouw en het deel dat hij huurde van Payan in tot branderij en ossenstallen. Na hem zette zijn schoonzoon Jan Van Vinckenroye dit bedrijf verder.

Op 28 oktober 1802 stemde de gemeenteraad in met het voorstel van burgemeester Cox om de nog beschikbare gebouwen van het klooster (het deel Payan) aan te kopen. Op 1 oktober werd hier een stadscollege geopend, dat na 1815 het Koninklijk College werd.



Uit een stadsplan van 1813 - waar college staat = de voormalige kerk

Dit college werd op 1 juni 1844 tot Koninklijk Atheneum ingericht. Vanaf 3 juli 1865 begon men met de bouw van de nieuwe schoollokalen, die geopend werden vanaf oktober 1866. De kerk werd aangepast tot schoolgebouw en portierswoning.



Het centrale schoolgebouw uit 1865 - ca. 1910

De sacristie viel bij de verbouwingen en aanbouw van het centrale Neoclassicistisch schoolgebouw dat gereed kwam in 1865, grotendeels weg en werd de leraarskamer. De gymnastiekzaal bevond zich op de plaats van het voormalige ziekenhuis. De oude gebouwen van de stokerij werden omgevormd tot vier kapelanjien, een werkmanshuis en een jongenspatroonaat. Dit gehele complex is in de jaren tachtig van de vorige eeuw afgebroken. Op de vrijgekomen ruimte is een volledig nieuwe vleugel van het atheneum gebouwd.

Uit: www.hasel.be ; “Hasselt intra muros” (1989), pp. 272-273; Geschiedenis der gebouwen van ons Koninklijk Atheneum door A. Willems in het Gedenkboek 1850-1950 pp. 195-205 en “De Capucienen te Hasselt” door Vanderstraeten C., in “Verzamelde Opstellen” uitgegeven door de Geschied- en Oudheidkundige Studiekring van Hasselt, boekdeel 13, 1937, pp. 31-40

Enkele beelden (bronnen: Ronald Brans / Inventaris.onroerenderfgoed.be / www.bolah.be - Bond Oud-leerlingen Atheneum Hasselt) **van het afgebroken kloostergedeelte.**



Gedenkpenning ter gelegenheid van 150 jaar Koninklijk Atheneum Hasselt, 1994, met (hertekend) zicht op de ingang kerk.



Luchtfoto uit 1902 van het Koninklijk Atheneum met de structuur van het vroegere klooster nog duidelijk aanwezig (de witte gebouwen). Rechtsboven tussen de bomen de Guffenslaan.



De Grote Capucienenstraat in 1967 met zicht op de zijgevel van Kon Ath. (het oude klooster) bij het begin van de afbraak en vooraan links de turnzaal (loc. het voormalige ziekenhuis – ziekenzorg was een der speerpunten van de orde)



De zijkant van het omgebouwde kerkgedeelte met vooraan de vroegere portierswoning en achteraan, links, o.m. nog kantoren en de leraarskamer. Op de verdieping daar bevonden zich nog klaslokalen, ook op de tweede verdieping.



Bureau studiefunctie – 1939



De leraarskamer - 1939



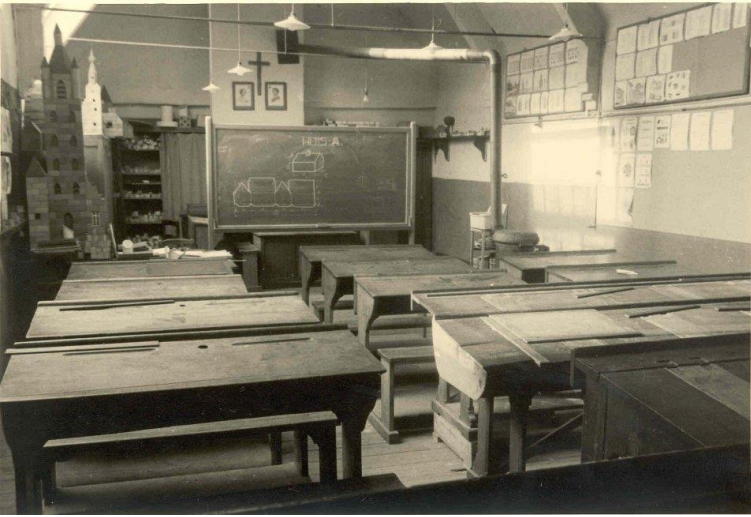
de oude binnenplaats



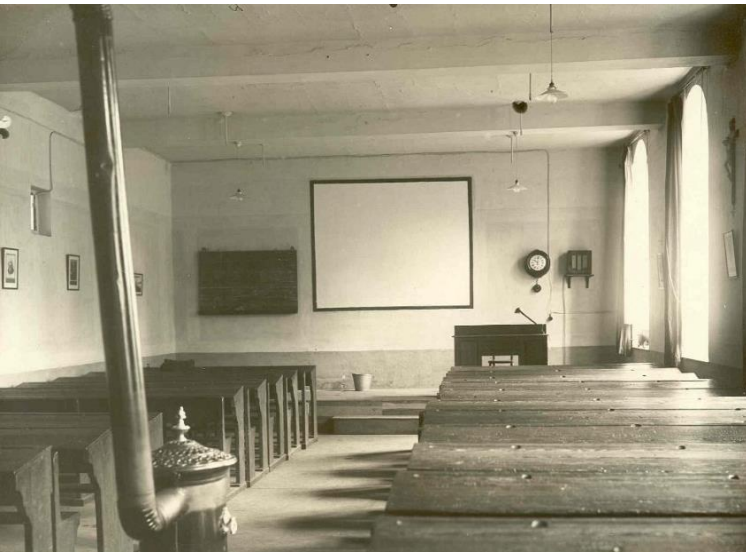
Klaslokaal in de vroegere ontvangstruimte van het klooster – cfr. het marmeren tablet en erboven de schouwmantel waarop motief in stucwerk met twee gevleugelde leeuwen.



De gevleugelde leeuw is de spirituele leider. Tevens symbool voor evangelist Marcus. Hij bezit een kennis, een weten dat verborgen is in een wereld van dienstbaarheid. Bezield door een spiritueel doel trotseert “de mens van de gevleugelde leeuw” alle materiële belemmeringen en laat zich nooit weerhouden door spot en haat.



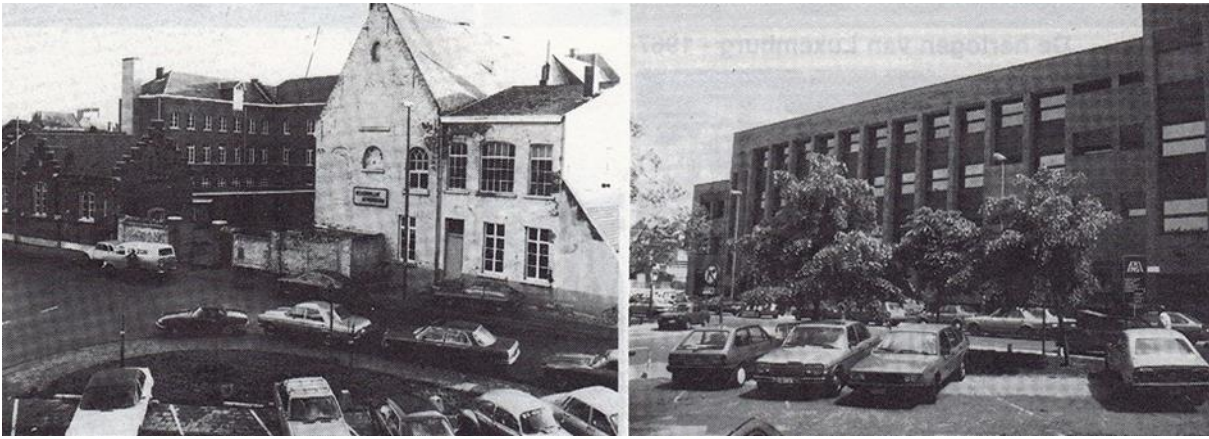
1939 – de klas voor technisch tekenen in het zoldergedeelte



1939 – klas in een der oude kloostervleugels



1939 – de refter



De oude gebouwen die in de jaren 1970 verdwenen en de dan gebouwde nieuwe vleugel van het Koninklijk Atheneum

Een culinaire herinnering

Sneuvelden de restanten van het oude klooster, dan is er, buiten de straatnaam, nog een minder bekend relict dat herinnert aan de Capucienen: de Capucienen- of Kapucijentaart die vroeger in het klooster op tafel kwam bij feestelijke gelegenheden zoals op 3 juli (de erkenning van de orde door paus Clemens VII op 3 juli 1528) of op 4 oktober (gedenkdag van Franciscus van Assisi). We vonden hiervan geen pasklaar recept in onze ASG-documentatie, maar deze was/is analoog aan de in Duitsland bekende zandtaart met de naam “Kapuzinertort” (eine “alkoholträchtige” Sandtorte) waar naartoe ook verwezen wordt in Vox Minorum - informatieblad van de Vlaamse Minderbroeders Kapucijnen (artikel “Le Capucin Gourmand” in jaargang 67 Nr. 2 april-juni 2014). Hierbij het recept van deze taart, van de hand van Belledejour (www.kuechengoetter.de/rezepte/kapuzinertorte) :

Ingrediënten:

6 eieren
 375 g suiker
 1 vanillestokje
 2 eetlepels bakpoeder
 2 eetlepels citroensap
 175 g spelt- of tarwemeel
 175 g maïzena
 375 g boter (mals, bijna vloeibaar)
 5 g zout

Voor de afwerking:

een 200 gram gezoet eiwitschuim (meringue) gemengd met chocoladepoeder (tegenwoordig ook vervangen door “chocoladekus” is een snoepje gemaakt van zachte marshmallow dat op een wafel wordt getraind en is bedekt met chocolade of glazuur).

1 eiwit
 125 ml water
 1 1/2 eetlepels suiker
 12 eetlepels kirsch
 200 g couverture van edelbittere chocolade
 cacaopoeder

Bereiding:

1. Verwerk de ingrediënten voor de zandtaart-cake op volgorde en vul een ingevette springvorm-pan in.
 2. Bak ongeveer 90 minuten in een oven van ca. 175 graden.

3. Meng suiker, water en kirsch en laat in de helft van het mengsel dit baksel (cake) weken
4. Voeg vervolgens 1 x 100 g gesmolten couverture toe en laat het geheel drogen.
5. Draai dan de volgende dag het baksel en herhaal alles aan de andere kant. Laat goed intrekken.
6. Eén dag alles laten drogen.
7. Overstrijk de dag erna met de losgeklopte eiwitten (soms ook vervangen door botercrème)
7. Breng tenslotte de afgebrokkelde meringue (of kleine stukjes chocoladekus) op de taart.
8. Poeder met cacao.



Pas op: in Oostenrijk wordt een gelijkaardige taart “besoffener Kapuziner” genoemd!

Ook mogen we “Kapucijnen taart” niet verwarren met de in Nederland gekende groentequiche op basis van Capucijners. Deze zijn verwant met de niervormige bruine bonen maar hebben ongeveer de vorm van erwten, zijn iets groter en ook bruin. Een gevarieerde en hartige quiche op basis van Capucijners met spekjes is altijd lekker als tussendoortje, als borrelhap of als snack voor de picknick, voor de lunch of als diner....



(te vinden op <https://bir.brandeis.edu/handle/10192/2447>)

Litho van de bekende Franse karikaturist Honoré DAUMIER (1808-1879). Hij publiceerde o.a. in het dagblad Charivari honderden litho's over de burgerzeden en op 14 maart 1851 behandelde hij “Capucinade: la pauvreté contente (Catalogue H. Daumier 2813).



Jacques Collen in het laatste jaar Lat.-Wet bij leraar van den Berg (wiskunde) in het K.A.

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 (Kook 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 gebruiksbuizen 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.
- "Konfijjt- en Keukenrecepten van het Huys te Warmont - Receptenboek Confiseur Flamand uit de zeventiende eeuw afkomstig uit het Hertogelijk Archief (Arenbergarchief) in Edingen (ASG-Terroir uitgave als nr. 2, jg. 33, 2018 - nr. 131)
- "Het 17e eeuws Cock Boeck van Clara van Molle uit het Antwerpse" (ASG-Terroir uitgave als nr. 3, jg. 33, 2018 - nr. 132). Deze transcriptie verscheen ook in Van Mensen en Dingen (voorheen Oost-Vlaamse Zanten), jg. 15, nr. 2, 2017 onder: "Cock boeck uit het Handboek van Molle – handschrift II 51 K.B. Brussel" uit ca. 1530 – 1730

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"



SKÁL 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 - koffiebrandrij & 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