



Boek van Confituren en Gebaxksels

Handschrift XV.E.31

van de

Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam

Getranscribeerd en becommentarieerd

door

Drs. R. N. Ferro

Deventer 2019

*Deze studie wordt gepubliceerd als nummer 4 van Jaargang 34, 2019, volgnummer 137, van
TERROIR – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen van de ASG
Driemaandelijks tijdschrift juli-augustus-september 2019*



Figuur 1 (voorpagina): Titelplaat van “het boek van confiturewn en gbaxksels” de kleuren zijn later toegevoegd

Dank aan: Hans Beelen, Oldenburg; Corrie Bosch Amsterdam; Koninklijke Bibliotheek Den Haag; de heren Laurentius Middelburg; Universiteitsbibliotheek Amsterdam (UvA)



Figuur 2 Maria Sibylla Merian Vier maarts viooltjes circa 1670-1685

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE vzw
Archief & Studiecentrum inzake Gastronomie en Toerisme

Administratieve zetels ASG:
België: VZW (Antwerpen 1981)
p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)
VZW Ondernemingsnummer 422.459.744
www.asg.be

Hier tevens de locatie van het ASG – SDC (Studie- en Documentatiecentrum)
(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux

Nederland: Stichting (Maastricht 2011)
p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)
Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139
www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

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

Deze aflevering is nummer 137 (nummer 4 van jg. 34, 2019)
Digitale uitgave nr. 8

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

Lid van:

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



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

® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen. Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever

Remedie-boeck

Hoofdstuk I

I.1 Inhoud

Hoofdstuk I Inhoud en Inleiding

I.1 Inhoud

I.2 Inleiding

Hoofdstuk II Beschrijving van het handschrift

II.1 Bewaarplaats

II.2 Titels

II.2.a Titel van het “Remedie-boeck”

II.2.b Inhoud van het “Remedie-boeck”

II.2.c Titels van de culinaire receptenboeken

II.3 Inhoud van de culinaire boeken

II.3.a Inhoud van het “Boeck van Confituren en...”

II.3.b Inhoud van het “Secreet-boeck”

II.3.c Inhoud van het “Bierbrouwte”

II.4 Samenstelling van de katernen van het “Remedie-boeck”

II.5 Watermerken

II.6 Signaturen en custoden

II.7 Afmetingen van de bladen

II.8 Nummering van de folio's

II.9 Liniëring en afschrijving

II.10 Afkortingen

II.11 Getallen

II.12 Versieringen

II.13 Correcties in het kookboek

II.13.a Verbeteringen

II.13.b Doorgestreepte tekst

II.14 Vermiste bladzijden en lege pagina's

II.14.a Vermiste bladzijden

II.14.b Lege pagina's

II.15 Staat

II.16 Leestekens

II.17 Inhoud van het kookboek

II.17.a Overzicht van de belangrijkste ingrediënten

II.17.b Overzicht van de culinaire recepten naar ingrediënten en bereidingswijzen

II.18 Band

II.19 Bezitters

II.20 Datering

II.20.a Datering van het papier van het “Remedie-boeck” op grond van het watermerk

II.20.b Datering van het “Remedie-boeck” op grond van de catalogus van de UB

II.20.c Datering van “Het Boeck van Confituren en...” op grond van de inhoud

II.20.d Datering van “Het Boeck van Confituren en...” op grond van het handschrift

II.20.e Datering van de woorden van “Het Boeck van Confituren en Gebaxksels”

II.21 Herkomst

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

II.21.b Herkomst van dialectwoorden van “Het Boeck van Confituren en Gebaxksels”

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

II.22.a Herkomst van de recepten op grond van de namen

- II.22.b **Lokalisering van de schrijver/schrijfster**
- II.23 **Maten en gewichten**
- II.24 **Gebruik van het handschrift**

Hoofdstuk III Overzicht van de kookrecepten in dit handschrift

- III.1 **Lijst van recepten in de volgorde zoals die in het boek te vinden is**
- III.2 **Wijze van afschrijven**
- III.3 **De tekst van de kookrecepten**

Hoofdstuk IV Verklarende woordenlijst

Hoofdstuk V Literatuuroverzicht

- V.1 **Mededelingen via persoonlijk contact**
- V.2 **Mededelingen via email**
- V.3 **Literatuur in handschrift**
- V.4 **Internet bronnen**
- V.5 **Literatuur in gedrukte vorm**

VI. Overzicht van de illustraties



Figuur 3 Rosa Gallica oftewel Rose de Provence

I.2 Inleiding

Dit boek bevat de tekst van een zeventiende-eeuws handschrift met kookrecepten. Het boek is afkomstig uit de boeken van de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam. In dit boek probeer ik datum en plaats van handeling te ontrafelen. Ook geef ik de tekst van alle kookrecepten. Het boek bevat recepten voor konfijten, morsellen en broccaden. Ook bevat het recepten voor gebak, lekkernijen en taarten.

Deze recepten om te konfijten lijken afkomstig uit Oost-Vlaanderen. Ze zijn waarschijnlijk meegenomen door een Oost-Vlaming die zich in Zuid-Holland gevestigd heeft.

De recepten zijn opgeschreven in de tweede helft van de zeventiende eeuw. Dit soort collecties met konfijtrecepten komen in de tweede helft van de zeventiende eeuw vaker voor.

Hoofdstuk II Beschrijving van het handschrift

II.1 Bewaarplaats

Bij de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam wordt het handschrift bewaard. Het signatuur nummer is HS XV.E.31. Het handschrift is te vinden in de collectie van de Maatschappij voor Geneeskunst. (Koninklijke Nederlandsche Maatschappij tot bevordering der Geneeskunst; KNMG)

II.2 Titels

II.2.a Titel van het remedie-boeck

De titel van dit handschrift luidt: “Remedie-boeck van verscheide qualen en accidenten.”

II.2.b Inhoud van het Remedie-boeck

1. Pagina 3 tot en met 112 Remedie-boeck
2. Pagina 114 tot en met 152 Boeck van Confituren en Gebaxksels
3. Pagina 171 tot en met 178 diverse recepten en medische mededelingen
4. Pagina 220 tot en met 250 “Secreet-boeck”
5. Pagina 299 tot en met 301 Bierbrouwsel
6. Pagina 304 tot en met 323 register

II.2.c Titels van de culinaire receptenboeken

1. Pagina 114 tot en met 152 “Boeck van Confituren en Gebaxksels”
2. Pagina 220 tot en met 250 “Secreet-boeck”
3. Pagina 299 tot en met 301 “Bierbrouwsel”

II.3. Inhoud van de culinaire boeken

II.3.a Inhoud van het “Boeck van Confituren en Gebaxksels”

In onderstaande tabel treft u het aantal recepten per item aan. Samenvattend kan gesteld worden dat bijna de helft van de recepten uit konfijtrecepten bestaat. Het tweede item is taart en gebak met samen 19 recepten.

wat	aantal
konfijt	41
gebak	12
taart	7
mets	6
zuivel	4
drank	3
pap	3
onbekend	2
saus	2
moes	1
sap	1
vogel	1
totaal	83

Figuur 4 De recepten uit het boeck van confituren ingedeeld naar type recept

II.3.b Inhoud van het “Secreet-boeck”

De recepten uit het “Secreet-boeck” zijn heel anders van aard. De meeste recepten zijn niet van culinaire aard. Het betreft onder andere recepten voor de verdelging van insecten. Of recepten van huishoudelijke aard. De belangrijkste culinaire recepten zijn voor inleggen en drank. Opvallend is het recept voor het maken van chocola, waarschijnlijk het oudste recept in het Nederlands taalgebied.

wat	aantal
inleggen	5
drank	4
confijt	2
conserven	2
totaal	13

Figuur 5 De culinaire recepten in het “Secreet-boeck” naar type recept

II.3.c Inhoud van het “bierbrouwte”

Een uitgebreid recept om bier te brouwen. Het betreft hier vermoedelijk Luiks bier. Dat is af te leiden uit de gebruikte graansoorten.

II.4 Samenstelling van de katernen van het Remedie-boeck

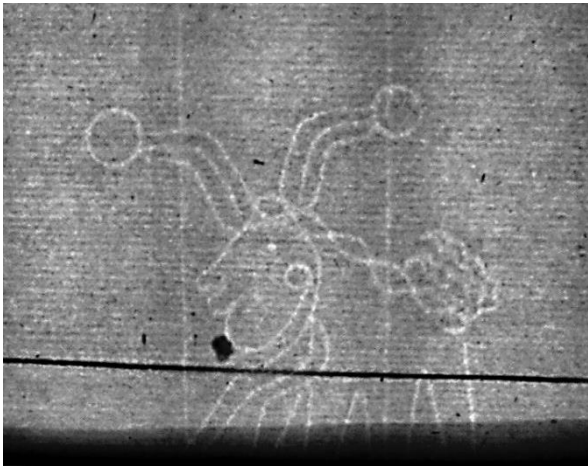
Het handschrift bevat 15 katernen. Deze katernen hebben een sterk wisselend aantal pagina’s. Er ontbreken zowel genummerde als ongenummerde pagina’s. Dat pagina 321 twee keer voorkomt heeft tot gevolg dat de nummering tot 323 loopt terwijl we 324 pagina’s tellen.

katern	pagina's	opm.
I	16	
II	28	
III	22	
IV	24	
V	26	
VI	22	4 pagina's weg
VII	24	
VIII	24	
IX	20	1 pagina weg
X	22	
XI	22	
XII	24	
XIII	22	
XIV	24	2 pagina's weg
XV	4	4 pagina's weg
totaal	324	

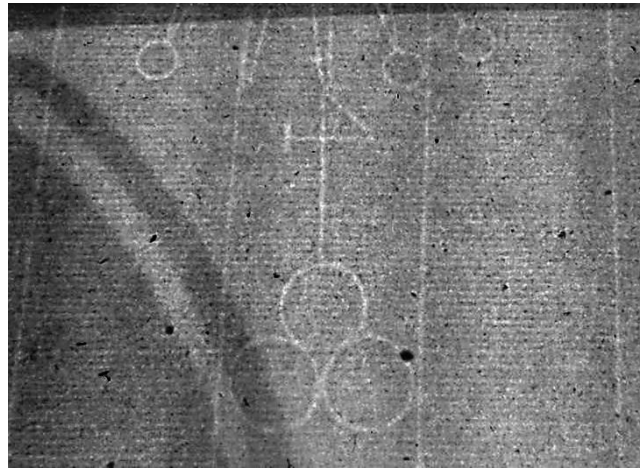
Figuur 6 Overzicht van de katernen in het “Remedie-boeck”

II.5 Watermerken

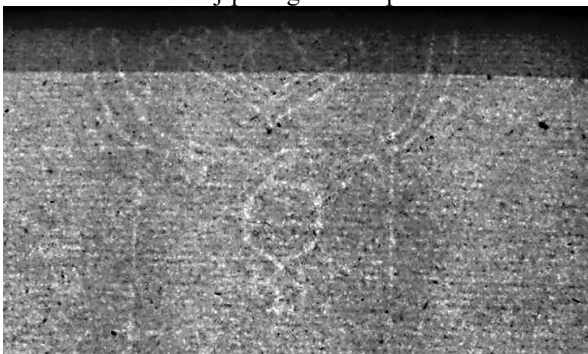
In de bladen van dit handschrift zijn twee verschillende watermerken te vinden. De watermerken zijn hieronder afgebeeld. Het betreft een vijfpuntige zotskap en het wapen van Amsterdam.



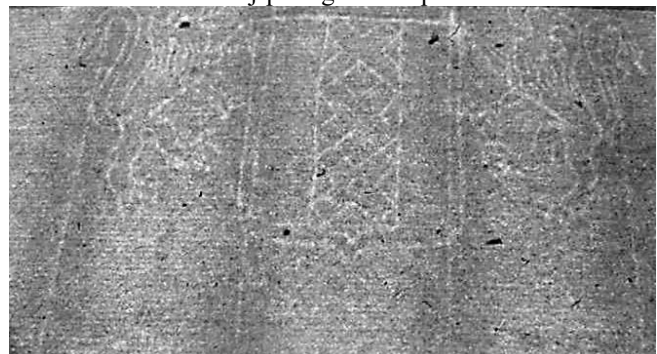
Figuur 7 Watermerk in het eerste deel
vijfpuntige zotskap



Figuur 8 Watermerk in het eerste deel
vijfpuntige zotskap



Figuur 9 Watermerk in het tweede deel
Wapen van Amsterdam



Figuur 10 Watermerk in het tweede deel
Wapen van Amsterdam

II.6 Signaturen en custoden

Signaturen komen niet voor.

Custoden komen voor als een recept op twee verschillende pagina's staat. Als aan het eind van een recept ook het eind van de pagina bereikt is, komen custoden niet voor.

II.7 Afmetingen van de bladen

De afmetingen van de bladen zijn 15,5 bij 20 centimeter.

II.8 Nummering van de folio's

De bladzijden zijn genummerd met Arabische cijfers doorlopend onafhankelijk van de hoofdstukken. De paginering loopt van pagina 1 tot en met pagina 323

II.9 Liniëring en afschrijving

Het boek is niet gelinieerd

Er zijn mij van dit boek geen afschriften bekend.

II.10 Afkortingen

Er wordt gebruik gemaakt van lb. dit is een afkorting van het Latijn libra. Dit betekent pond. Deze afkorting is in de tekst gehandhaafd. Zo is ook van Gl = gulden gehandhaafd.

De volgende afkorting is opgelost. Voorss = voorsschreven

II.11 Getallen

De getallen worden weergegeven in Arabische cijfers.

Op pagina 240 recept 48. "Om sucoolade te maaken" vinden we twee romeinse cijfers "II á III".

De getallen twee, drie en vier worden soms ook uitgeschreven in letters.

II.12 Versieringen

Op pagina 140 komt een tekeningetje voor, waarvan niet duidelijk wat het voor moet stellen. Waarschijnlijk is het een boor.

Er komen drie tekeningetjes voor op pagina 147 en één op pagina 148. Deze tekeningetjes geven de vormen van het gebak aan.

II.13 Correcties in het kookboek

II.13.a Verbeteringen

Verbeteringen komen voor op de volgende pagina's.

1. Pagina 119 regel 21 onbekend woord doorgestreept 2 erboven geschreven
2. Pagina 144 regel 7 Een ander gerecht. “doet'er wat boter by” doorgestreept en vervangen door “neemt hier na”

II.13.b Doorgestreepte tekst

Doorgestreepte tekst is te vinden op onderstaande paginanummers.

1. p 118 recept 3 letter doorgestreept derde regel van onder
2. p 119 4. Kriecken nat te confijten, regel 22, woord doorgestreept
3. p 125 vervolg van recept 13, regel 8, vier woorden doorgestreept
4. p 126 16. Okernooten te confyten, regel 13, woord doorgestreept
5. p 127 regel 14 een woord doorgestreept
6. p 128 regel 11 een woord doorgestreept
7. p 144 recept 60 regel 7 vier woorden doorgestreept
8. p 146 recept 67 regel 9 een letter doorgestreept
9. p 151 80. Om violetten bladeren en andere droog te confyten regel 18 woord doorgestreept

II.14 Vermiste bladzijden en lege pagina's

II.14.a Vermiste bladzijden

Pagina 116 en 117 ontbreken

II.14.b Lege pagina's

De pagina's 221, 222, 223, 225 en 226 zijn leeg

II.15 Staat

Het boek is in een goede en leesbare staat.

II.16 Leestekens.

De volgende leestekens komen voor punt, komma, puntkomma, dubbele punt en apostrof.

II.17 Inhoud van het kookboek

II.17.a Overzicht van de belangrijkste ingrediënten

Hieronder treft u het aantal keren aan dat een ingrediënt in dit boek genoemd word. In de kolom “datum” treft u het jaar aan dat dit ingrediënt voor het eerst genoemd wordt in de Nederlandse taal dit volgens het chronologisch woordenboek. In de kolom “opm” vindt u als het woord niet in het chronologisch woordenboek voorkomt de oudste vermelding volgens Delpher¹ of volgens het Woordenboek der Nederlandsche taal (WNT²).

¹ Delpher; <https://www.delpher.nl/>

² WNT ; <http://wnt.inl.nl/search/>

groente	aantal	%	datum	opm
augurk	8	36%	1651	
wortel	8	36%	1410	
ui	2	9%	1285	
venkel	2	9%	1225	
biet	1	5%	1652	
rabarber	1	5%	1351	
totaal	22	100%	1652	max

Figuur 11 Groente aantal keren genoemd

kruiden	aantal	%	datum	opm
alantwortel	4	14%	1648	delpher
galigaan	4	14%	1542	delpher
alsem	3	11%	1486	
kalmoes (calamus)	3	11%	1548	delpher
ossentong (buglos)	3	11%	onb	
aloë	2	7%	1240	delpher
marjolein	2	7%	1608	wnt
mierik	2	7%	1351	
kervel	1	4%	1230	
kurkuma	1	4%	1648	delpher
rozemarijn	1	4%	1515	
salie	1	4%	1230	
vanille	1	4%	1705	secretet
totaal	28	100%	1705	max

Figuur 12 Kruiden aantal keren genoemd

fruit	aantal	%	datum	opm
kriek	35	18%	1375	
kwee	22	11%	1330	
amandel	18	9%	1251	
peer	14	7%	1240	
vrucht	14	7%	950	
citroen	10	5%	1554	
limoen	10	5%	1375	
pruim	10	5%	1378	
perzik	9	5%	1240	
pingel	9	5%	1608	
pistache	8	4%	1608	
aalbes	7	4%	1500	
abrikoos	4	2%	1625	
kers	4	2%	1240	
sinaasappel	4	2%	1534	
berberis	3	2%	1621	wnt
druif	3	2%	1100	
appel	2	1%	1146	
morel	2	1%	1512	
noot	2	1%	1285	
okkernoot	2	1%	1350	
vijg	2	1%	1100	
hazelnoot	1	1%	1546	
moerbeï	1	1%	1375	
oranjeschil	1	1%	onb	
totaal	197	100%	1625	max

Figuur 13 Fruit aantal keren genoemd

specerijen	aantal	%	datum	opm	naam
kaneel	35	42%	1285		Cinnamomum verum
gember	13	16%	1240		Zingiber officinale
nagel (kruid-)	13	16%	1599		Cariophyllus aromaticus
foelie	8	10%	1286		Myristica fragrans
anijs	6	7%	1608	delpher	Pimpinella anisum
peper	3	4%	1230		Piper nigrum
koriander	2	2%	1285		Coriandrum sativum
kardemom	1	1%	1608	delpher	Elettaria cardamomum
laurier	1	1%	1555	delpher	Laurus nobilis
saffraan	1	1%	1287		Crocus sativus
totaal	83	100%	1608	max	

Figuur 14 specerijen aantal keren genoemd

hulpstof	aantal	%
suiker	138	56%
siroop	66	27%
rozenwater	17	7%
azijn	7	3%
poedersuiker	7	3%
zout	3	1%
gist	2	1%
gom	2	1%
wijnazijn	2	1%
zuur	1	0%
totaal	245	100%

Figuur 15 Hulpstoffen aantal keren genoemd

gevogelte	aantal	%
eend	2	67%
kapoen	1	33%
totaal	3	100%

Figuur 17 Gevogelte aantal keren genoemd

boter kaas en eieren	aantal	%
ei	39	41%
boter	26	27%
dooier	15	16%
melk	12	13%
olie	2	2%
kaas	1	1%
roomkaas	1	1%
totaal	96	100%

Figuur 16 Boter kaas en eieren aantal keren genoemd

vet	aantal	%
braadvet	1	33%
hamel	1	33%
nier	1	33%
totaal	3	100%

Figuur 18 Vet aantal keren genoemd

drank	aantal	%	datum	opm
water	62	77%	950	
wijn	12	15%	950	
hipokras	4	5%	onb	
brandewijn	1	1%	1626	delpher
koffie	1	1%	1640	
wei	1	1%	1330	
totaal	81	100%	1640	max

Figuur 19 Dranken aantal keren genoemd

Een conclusie zou kunnen zijn dat het zeventiende-eeuwse handschrift circa vijfenzeventig jaar in gebruik geweest is van 1660 tot 1735. Dit lijkt een onwaarschijnlijk lange periode. Ga ik er vanuit dat het handschrift van een persoon afkomstig is en dat hij op tienjarige leeftijd leerde schrijven dan zou deze persoon vijfentachtig jaar oud geworden zijn. Onmogelijk is dat niet, onwaarschijnlijk is dat wel.

Gelet op het negentiende-eeuwse handschrift lijkt een periode van tweehonderd jaar in totaal zeer waarschijnlijk voor het gehele handschrift. Dit is vanaf circa 1660 tot circa 1860.

II.17.b Overzicht van de culinaire recepten naar ingrediënten en bereidingswijzen

In onderstaande tabel treft u een overzicht aan van ingrediënten en producten. Het betreft hier de zoete, dus konfijtrecepten of andere bereidingen die veel suiker bevatten.

aantal van	konfijten droog	inorsellen	broccaden	konfijten	conserveren	gelei	konfijten nat	inarmeladen	bruine letteren	geel pasta reaal	gelei	honing	maken	mandelaat	moes	moijinders	inorsellen	mostacons	pasta de gema	printen	rozen suiker koekjes	smaak gevein	tablet	totaal
aalbessen					1																			1
abrikoos	2	1	1																					4
alantwortel				1																				1
amandel									1								1							2
berberis		1																						1
citroen		1		1									1											3
confituur																						1		1
hypocras					1																			1
kalmoes				1																				1
kers	2																							2
kriek	1				1	2																		4
kruisbes														1										1
kweepeer		1	2				2		1									1	1					8
morel	1																							1
okkernoot				1																				1
orangeschillen				1																				1
pasta reaal			2																					2
peer	3																							3
perzik	3	1	1																					5
pinocaden													1											1
pruim	3	1	1																					5
roos	1	1		1						1						1				1				6
suiker															1									1
tarwebloem							1																	1
vijgen	1																							1
viooltje	2			1																			1	4
totaal	19	9	4	4	3	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	62

Figuur 20 overzicht van recepten met veel zoetigheid

In deze tabel treft u de bereidingen aan van recepten met minder zoetigheid.

aantal van	gebak	pap v/a	taart	maken	maken	kranse reaal	lekkernij	letter	pasta regia	pistaceen	rosquillen	sap	siroop	steyen	totaal
aalbessen												1			1
amandel			2		1			1	1	1					6
appel			1												1
biscuit	5														5
blan mange		2													2
bourbonse spijzen		1													1
drank				3											3
eend														1	1
hoerendrekjes	1														1
kaastaart			1												1
kervel			2												2
mostaciolen						1									1
muskus							1								1
pap		2													2
rozen													1		1
saus					2										2
wafels	2														2
wijnpap		1													1
wijnkoekjes	1														1
zaan		1													1
totaal	9	7	6	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36

Figuur 21 overzicht van de recepten met minder zoetigheid

II.18 Band

Het boek is ingebonden in een zeventiende-eeuwse perkamenten band.
De band heeft als afmetingen 15,8 x 21 cm. De dikte van de rug is 4 cm.

II.19 Bezitters

De Maatschappij voor Geneeskunst is de huidige bezitter. Voluit heet deze vereniging Koninklijke Nederlandsche Maatschappij tot bevordering der Geneeskunst. Het boek is in permanente bruikleen gegeven aan de Universiteit van Amsterdam. Het handschrift wordt bewaard bij de afdeling bijzondere collecties van de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam³. Het is niet bekend hoe en van wie de Maatschappij voor Geneeskunst dit boek verworven heeft.

II.20 Datering

II.20.a Datering van het papier van het remedie-boeck op grond van het watermerk

De vijfpuntige zotskap komt voor in de late jaren 40 van de zeventiende eeuw. Het watermerk lijkt sterk op nummer 492 uit "Watermarks 1600-1650"⁴ deze heeft als datum 1647. Het betreft Frans papier gemaakt voor de Nederlandse markt. De vijfpuntige zotskap verdwijnt rond 1660 geheel. Het tweede deel bevat het wapen van Amsterdam. Dit wapen komt voor in de late jaren 50 en begin jaren 60 van de zeventiende eeuw. Vergelijkbare watermerken zijn te vinden in het boek "Watermarks 1650-1700"⁵ onder nummer 52 uit 1658, nummer 61 uit 1665 en nummer 64, gedateerd 1664.⁶

Het is niet eenvoudig mogelijk om uit deze gegevens een 95%-betrouwbaarheid interval te berekenen. De gegevens zijn niet normaal verdeeld. Bovendien blijkt het interval dat gevonden wordt uit historisch onderzoek dan al gauw nauwkeuriger te zijn.

II.20.b Datering van het remedie-boeck op grond van de catalogus van de UB

Het handschrift wordt gedateerd volgens de catalogus van de Bibliotheek met het jaartal 1660. Dit is het moment waarop men begonnen is te schrijven. Dit jaartal wordt niet verder gemotiveerd.

II.20.c Datering van "het Boeck van Confituren en Gebaxksels" op grond van de inhoud

Het boek bestaat uit recepten voor gebak en confituren. Grote verzamelingen van konfijtrecepten zien we pas verschijnen in de tweede helft van de zeventiende eeuw. Hoewel het konfijten op zich ouder is.

II.20.d Datering van "het Boeck van Confituren en Gebaxksels" op grond van het handschrift

Er komen in het "het Boeck van Confituren" twee handschriften voor. Eén handschrift is te dateren als in gebruik geweest zijnde in de negentiende eeuw. Het andere gebruikte handschrift waarmee het "het Boeck van Confituren en Gebaxksels" is geschreven is een handschrift zoals dat werd gebruikt in de tweede helft van de zeventiende eeuw.

II.20.e Datering van de woorden van "Het Boeck van Confituren en Gebaxksels"

De gebruikte woorden van "Het Boeck van Confituren en Gebaxksels" en het "Secreet-boeck" zijn te dateren door gebruik te maken van het chronologisch woordenboek⁷. In het "Secreet-boeck" komt een recept voor "om succoolade te maaken" Het chronologisch woordenboek geeft 1679 als oudste vermelding.⁸ Het WNT heeft als oudste vermelding 1662.⁹ In het "Secreet-boeck" treffen we het woord vanilje aan, dat is hetzelfde als vanille, volgens van der Sijs bestaat het woord in de Nederlandse taal sinds 1734. Van augurk en biet hebben als oudste vermelding respectievelijk 1651

³ Oude Turfmarkt 129, 1012 GC Amsterdam

⁴ T. Laurentius and Frans Laurentius Watermarks 1600-1650 Found in the Zeeland Archives, Middelburg, 200

⁵ Watermarks 1650-1700 found in the Zeeland Archives door Th. Laurentius, F. Laurentius, Middelburg, 2008

⁶ dank aan de heer Laurentius, Middelburg

⁷ Van der Sijs, Chronologisch woordenboek. https://dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/sijs002chro01_01_0023.php

⁸ Van der Sijs, Chronologisch woordenboek. https://dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/sijs002chro01_01_0023.php

⁹ Goes, Gebroeders van der, Briefwisseling tusschen de gebroeders Van der Goes 1659-1673

en 1652. Alantswortel en marjolein worden voor het eerst vermeld in 1648. Dat betekent dat de tekst van na circa 1650 dateert.

Andere woorden in dit handschrift met erachter de oudste vermelding: abrikoos 1625, koffie 1640, kurkuma 1648, augurk 1651, biet 1652 en vanille 1734.

II.21 Herkomst

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

Het watermerk geeft geen inlichtingen over de geografische herkomst van het papier.



Figuur 22 Peen (*Daucus carota*)



Figuur 23 Ui (*Allium cepa*)



Figuur 24 Venkel (*Foeniculum vulgare*)



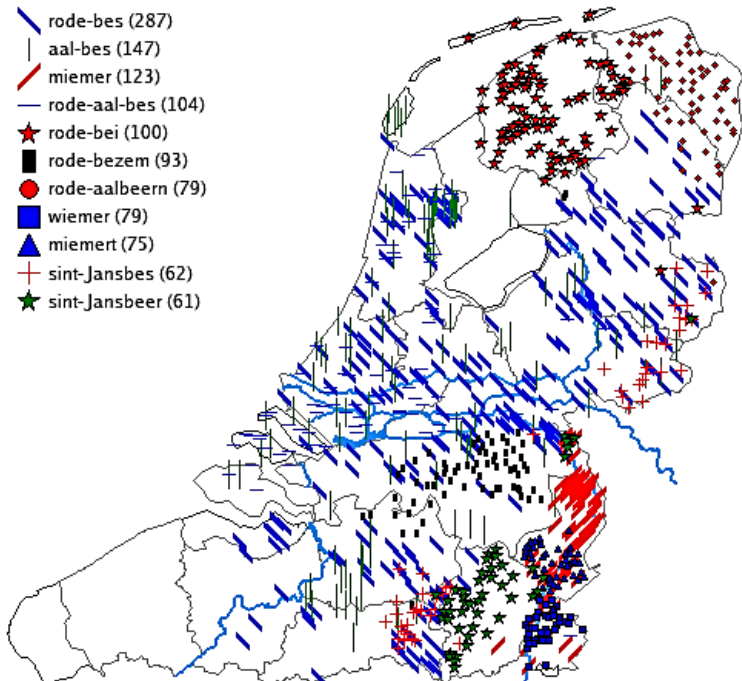
Figuur 25 Biet (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*)

II.21.b Herkomst van dialectwoorden van “Het Boeck van Confituren en...”

De woorden aalbes, steekelbes (kruisbes), okernoot (dit is een okkernoot en staat voor walnoot) en pers (perzik) geven mogelijk meer inzicht in de herkomst van het manuscript. Ook heb ik de woorden ajuin (ui) en savie (salie) erin betrokken.

Aalbes, rode vrucht

- rode-bes (287)
- | aal-bes (147)
- miemer (123)
- rode-aal-bes (104)
- ★ rode-bei (100)
- rode-bezem (93)
- rode-aalbeern (79)
- wiemer (79)
- ▲ miemert (75)
- + sint-Jansbes (62)
- ★ sint-Jansbeer (61)

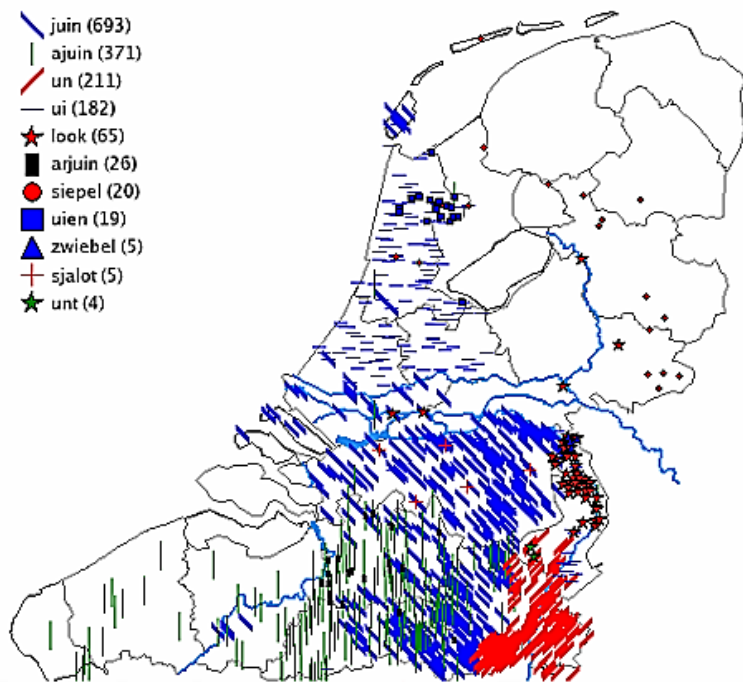


2105 treffers

Figuur 26 Het woord “aalbes” komt oor in de provincies Noord-Holland, Zuid-Holland, Antwerpen¹⁰

Ui

- juin (693)
- | ajuin (371)
- un (211)
- ui (182)
- ★ look (65)
- arjuin (26)
- siepel (20)
- uien (19)
- ▲ zwiebel (5)
- + sjalot (5)
- ★ unt (4)

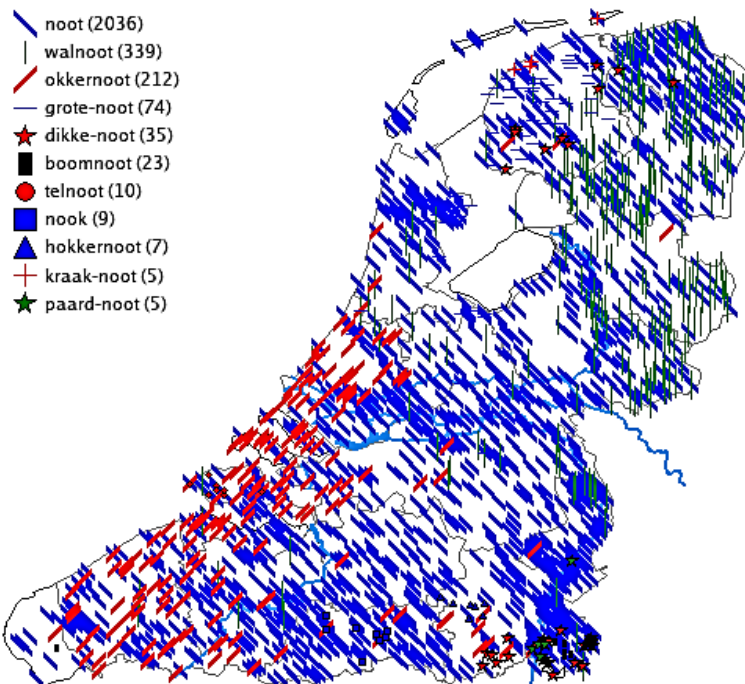


1616 treffers

Figuur 27 Het woord “ajuyn” of “ajuyn” komt voor in de provincies Oost-Vlaanderen West-Vlaanderen Antwerpen en Vlaams-Brabant

¹⁰ Zoek je op <https://www.mijnwoordenboek.nl/dialect-vertaler.php?woord=aalbes> dan komt “aalbes” in de provincie Antwerpen niet voor.

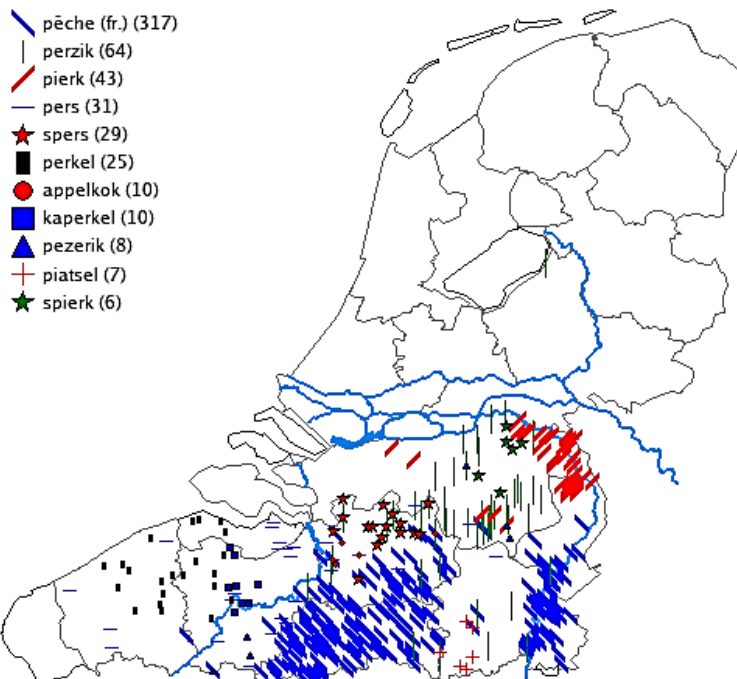
Okkernoot, vrucht: noot



2791 treffers

Figuur 28 Het woord “okkernoot” komt voor in de provincies Oost-Vlaanderen, West-Vlaanderen, Zeeland, Zuid-Holland

Perzikboom, vrucht: perzik

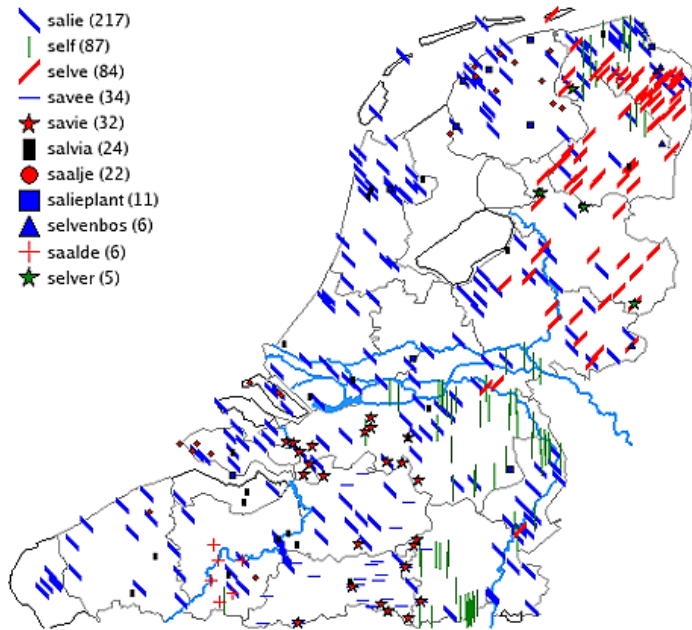


584 treffers

Figuur 29 Het woord “pers” komt voor in de provincies Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen

Echte salie

- salie (217)
- self (87)
- selve (84)
- savee (34)
- savie (32)
- salvia (24)
- saalje (22)
- salieplant (11)
- selvenbos (6)
- saalde (6)
- selver (5)

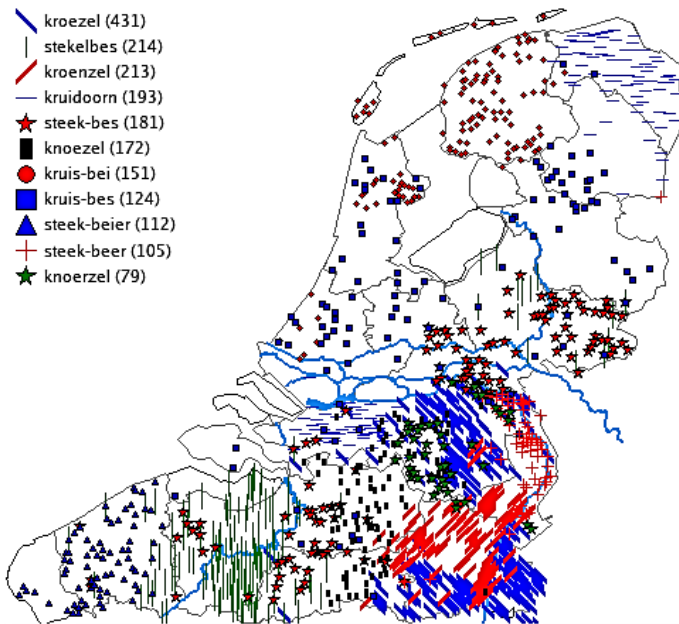


598 treffers

Figuur 30 Het woord “savie” komt voor in de provincies Antwerpen Noord-Brabant en Vlaams-Brabant

Kruisbes, vrucht

- kroezel (431)
- stekelbes (214)
- kroenzel (213)
- kruidoor (193)
- steek-bes (181)
- knoezel (172)
- kruis-bei (151)
- kruis-bes (124)
- steek-beier (112)
- steek-beer (105)
- knoerzel (79)



2732 treffers

Figuur 31 Het woord “stekelbes komt” voor in de provincie Oost-Vlaanderen

Uit deze dialectkaarten valt af te leiden dat er geen overlap is tussen de gevonden dialectgebieden. Het lijkt erop dat er zowel uit Oost-Vlaanderen als Zuid-Holland woorden afkomstig zijn. Dit zou erop kunnen wijzen dat iemand uit Oost-Vlaanderen naar Zuid-Holland geëmigreerd (gevlucht) is. Het lijkt het meest erop dat de tekst uit Oost-Vlaanderen afkomstig is. Dan heb je vier van de zes dialectwoorden verklaard. Het is verleidelijk om het woord aalbes als Zuid-Hollands te zien. Het woord savie zou dan Antwerps kunnen zijn.

naam	naam 2	Antwerpen	Oost-Vlaanderen	West-Vlaanderen	Vlaams-Brabant	Noord-Brabant	Zuid-Holland	Noord-Holland	Zeeland
aalbes	<i>aalbes</i>	ja					ja	ja	
ajūin	<i>ui</i>	ja	ja	ja	ja				
okernoot	<i>walnoot</i>		ja	ja			ja		ja
pers	<i>perzik</i>		ja	ja					
savie	<i>salie</i>	ja			ja	ja			
stekelbes	<i>kruisbes</i>		ja						
	<i>totaal</i>	3	4	3	2	1	2	1	1

Figuur 32 Overzicht van het voorkomen van de vruchten en groente namen per provincie

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

Hieronder volgen enige woorden die het recept koppelen aan een taalgebied. Het gaat hier om recepten met een geografische of taalkundige verwijzing:

1. Frans (kranskens) reael
2. Frans blamanzee
3. Frans borbonooische was bourbonne
4. Frans Fransch bisquuit (2x)
5. Frans rob de ribes = aalbessen sap
6. Italiaans mostachiolen di Napoli
7. Italiaans mostacons
8. Italiaans pasta de genoa (2x)
9. Italiaans ront Italiaans bisquijt
10. Oost-Vlaanderen steekelbezien
11. Spaans/Portugees marmelade
12. Spaans pasta reael
13. Spaans pasta regia
14. Spaans quartes
15. Spaans rosquillen
16. Spaans Spaanse pap

II.22.a Herkomst van de recepten op grond van de namen

In het “Remedie-boeck” komen onderstaande namen voor. Ik heb de namen ingedeeld in drie categorieën. De categorieën zijn familie, werknemers en overige. In het “Boeck van confituren” komen geen namen voor.

Familie relaties:

1. Neef Theunck (P 21)
2. Moeitje Bogaerts (P 23, P 25)
3. Night Sophia Kemp (P 73)
4. Nicht van Deik Antwerpen (P 75)
5. David van der Loef outoom in Frankrijk (P 82)

Werknemers:

1. Is gecomen Van onse arbeider Jan barentze, (P 4)
2. Onze meit Grietje Wys (P 78)

Andere relaties:

1. Doctor Pier een Portegies (P 6)
2. Elisabeth Jehu (P 9)
3. Jan Hamel (P 23)
4. Juffrouw van Weerde (P 27)
5. Carel Janss de makelaer (P 30)
6. Juffrouw Cortenhoef (P 33)

II.22.b Lokalisering van de schrijver/schrijfster

De schrijver heb ik niet opgespoord. Het is echter wel waarschijnlijk dat de moeder van de schrijver Bogaerts heet. De plaats waar de schrijver gewoond zou kunnen hebben heb ik benaderd met een statistische methode. Ik heb gebruik gemaakt van de database wiewaswie¹¹ en van de familienamenbank van het Meertens instituut.¹²

Als je een naam invult bij de familienamenbank krijg je een lijst van het aantal keer dat een naam voorkomt in de provincies. Deel je die aantallen door het totaal aantal dan krijg je de kans om die naam aan te treffen in een bepaalde provincie. Dit getal dat je dan berekent is tevens het percentage. Je krijgt dan een tabel als hieronder afgedrukt. De percentages zijn tevens de kansen om een naam in een bepaalde provincie aan te treffen. Let wel dit is de situatie in 1947!

	kemp	
Groningen	9	1%
Friesland	11	1%
Drenthe	1	0%
Overijssel	30	3%
Gelderland	79	7%
Utrecht	249	21%
Noord-Holland	265	22%
Zuid-Holland	417	35%
Zeeland	6	1%
Noord-Brabant	19	2%
Limburg	93	8%
totaal	1179	100%

Figuur 33 Voorkomen van de naam “Kemp” in 1947 per provincie

Hieronder is de situatie weergegeven voor zes namen tegelijk in een provincie.¹³ De kans om twee namen aan te treffen is het product van de percentages. Hieronder zie je het product van zes namen. De namen die ik heb gebruikt zijn Barents/ze, Bogaerts Dijk, Kemp, Loef en Wijs/Weis. Duidelijk is dat de provincie Zuid-Holland de grootste kans heeft. Noord-Holland komt ook nog in aanmerking. In de andere provincies is de kans nul.

	kemp		wijs		barentze		loef		dijk		bogaerts	productx	10000	kans
Groningen	9	1%	0	0%	0	0%	0	0%	1068	40%	8	3%	0%	0%
Friesland	11	1%	0	0%	0	0%	1	0%	312	12%	0	0%	0%	0%
Drenthe	1	0%	1	1%	0	0%	0	0%	185	7%	0	0%	0%	0%
Overijssel	30	3%	10	6%	0	0%	13	3%	511	19%	2	1%	0%	0%
Gelderland	79	7%	18	10%	0	0%	103	24%	57	2%	6	2%	0%	0%
Utrecht	249	21%	4	2%	0	0%	77	18%	71	3%	7	2%	0%	0%
Noord-Holland	265	22%	60	34%	4	31%	59	14%	181	7%	24	8%	2%	6%
Zuid-Holland	417	35%	46	26%	7	54%	159	38%	229	8%	53	17%	27%	94%
Zeeland	6	1%	17	9%	2	15%	0	0%	5	0%	1	0%	0%	0%
Noord-Brabant	19	2%	10	6%	0	0%	6	1%	34	1%	193	63%	0%	0%
Limburg	93	8%	4	2%	0	0%	2	0%	46	2%	12	4%	0%	0%
totaal	1179	100%	170	95%	13	100%	420	100%	2699	100%	306	100%	29%	100%

Figuur 34 De kans om deze zes namen in een provincie aan te treffen. Te weten Kemp, Barentze, Wijs, Loef, dijk en Bogaerts

De provincie Zuid-Holland lijkt favoriet voor de herkomst van dit boek. Noord-Holland dingt op afstand mee. De verhouding is globaal 1 op 20 ten gunste van Zuid-Holland. Dit lijkt in goede overeenstemming te zijn met de verwijzingen die ik in het handschrift gevonden heb, een verwijzing naar Rotterdammer bier (pagina 101). Ook is er een verwijzing naar doctor Pier een Portugees. Bij verder onderzoek bleek de naam Pier inderdaad voor te komen in Poortugaal in de

¹¹ <https://www.wiewaswie.nl/>

¹² <https://www.cbgfamilienamen.nl/nfb/>

¹³

https://www.cbgfamilienamen.nl/nfb/detail_naam.php?nfd_naam=Bogaerts&gba_naam=bogaerts&info=kaart1947&operator=eq&taal=#kaartweergave

zeventiende eeuw. Poortugaal hoort nu bij de gemeente Alblasserwaard. Deze gemeente is een randgemeente van Rotterdam.

Een dergelijke analyse kunnen we ook maken uitgaande van de website wiewaswie¹⁴. We beperken ons dan tot de periode 1600 tot 1700. We tellen de aantallen Grietje / Grietie en Wijs / Wys en de aantallen Jan Baerentse per plaats. We plaatsen de gegevens in een tabel. We berekenen de kans om een persoon met een dergelijke naam in een stad aan te treffen. Het product van beide kansen geeft de kans om beide namen aan te treffen in de betreffende stad. Het resultaat is weergegeven in onderstaande tabel. De reden dat ik van deze Wij namen ben uitgegaan is dat ze beide huispersoneel zijn geweest van de schrijver. Ik ga er van uit dat het personeel in dezelfde stad woont als de werkgever.

plaats \ naam	Jan Baerentse	%	Grietje Wijs	%	product %
<i>Utrecht</i>	1	2%	6	50%	0,8%
<i>Amsterdam</i>	2	3%	2	17%	0,6%
<i>Rotterdam</i>	1	2%	4	33%	0,6%
Bergen op Zoom	3	5%	0	0%	0,0%
Deurne	32	53%	0	0%	0,0%
Eindhoven	1	2%	0	0%	0,0%
Gilze, Rijen	1	2%	0	0%	0,0%
Heeze	2	3%	0	0%	0,0%
Helmond	1	2%	0	0%	0,0%
Leiden	2	3%	0	0%	0,0%
Princenhage	2	3%	0	0%	0,0%
Rijsbergen	1	2%	0	0%	0,0%
Roosendaal	6	10%	0	0%	0,0%
Tilburg	4	7%	0	0%	0,0%
Woensel	1	2%	0	0%	0,0%
totaal	60	100%	12	100%	2%

Figuur 35 De aantallen Jan Baerentse en Grietj(i)e Wij(y)s in de zeventiende eeuw per stad uit www.wiewaswie.nl. De kans om beide namen aan te treffen in deze steden staat in de kolom product.

De uitkomst is dat de stad Utrecht de meeste kans heeft. Het verschil met Rotterdam en Amsterdam is echter klein. Rotterdam en Amsterdam hebben ook een reële kans. Combineren we deze tabel met de vorige dan lijkt Rotterdam de meest waarschijnlijke herkomstplek voor dit manuscript.

II.22.c Over de schrijver/schrijfster van de recepten

De schrijver dan wel schrijfster van de recepten is onbekend. Het moet iemand geweest zijn die minstens twee mensen in dienst had. Belangstelling had voor medicijnen en voor kookkunst. Iemand die kon lezen en schrijven.

II.23 Maten en gewichten

In het boek komen de volgende maten en gewichten voor. De woorden grein en drachme verraden een medische oorsprong.

Het meest waarschijnlijk is dat de Amsterdamse maten in gebruik waren, zeker als het om de gewichten gaat.¹⁵

¹⁴ <https://www.wiewaswie.nl/>

¹⁵ Meertens instituut namen van Nederlandse maten en gewichten.

maten en gewichten	aantal	%
lb	79	39%
ons	44	22%
loot	26	13%
pond	23	11%
pint	7	3%
dragma	7	3%
grein	6	3%
mudde	4	2%
pot	3	1%
vierendeel	2	1%
totaal	201	100%

Figuur 36 aantallen van maten en gewichten die voorkomen in dit boek

aantal	troois gewicht	gram	aantal	
1	pond	492,2	2	mark
2	mark	246,1	8	ons
16	ons	30,76	2	lood
32	lood	15,38	10	engels
320	engels	1,538	4	vierling

Figuur 37 Trooise gewichten

aantal	medicinaal gewicht	gram	aantal	
1	pond	375,0	12	ons
12	ons	31,25	8	drachme
96	drachme	3,900	3	scrupel
288	scrupel	1,300	20	grein
5760	grein	0,065		

Figuur 38 medicinale gewichten

aantal	gewicht Rotterdam	gram	aantal	
1	pond	460	16	ons
16	ons	28,75	2	lood
32	lood	14,38	10	engels
320	engels	1,438	32	aas
10240	aas	0,045		

Figuur 39 Rotterdamse gewichten

aantal	gewicht Amsterdam	gram	aantal	
1	pond	494,1	16	ons
16	ons	30,88	2	lood
32	lood	15,44	10	engels
320	engels	1,544	32	aas
10240	aas	0,048		

Figuur 40 Amsterdamse gewichten

inhoudsmaten
pint = 0,6 l
pot = 1,2 l
mudde in Amsterdam = 110 l graan

Figuur 41 in et boek voorkomende inhoudsmaten

gewichtmaat
vierendeel = een vierde pond = 124 gram

Figuur 42 In het boek voorkomende gewichtmaat

geld	
1	20
gulden	stuiver

Figuur 43 aantal stuivers in een gulden

De munteenheden in het boek zijn gulden en stuiver.

De daalder komt ook voor maar alleen om de afmeting van de koekjes weer te geven.

De daalder was een van de eerste zware zilveren munten van de Nederlanden. Hij werd ook wel de koningsdaalder genoemd. De beeldenaar toont de buste van de koning, konings daalder, munt 17e-18e eeuw, waarde is gelijk aan 51 stuivers



Figuur 44 Koningsdaalder 42 mm doorsnee Philips II, 1588, gewicht 33,84gr. zilver

II.24 Gebruik van het handschrift

De talloze konfijtrecepten gecombineerd met taart recepten doen herkomst van een suikerbakker of banketbakker vermoeden. Ik meen echter dat het hier een handschrift voor privégebruik betreft. Dat maak ik op uit het feit dat er nergens een berekening te vinden is van de kost of de verkoopprijs. Ook zijn de hoeveelheden in de recepten betrekkelijk gering.

Hoofdstuk III Overzicht van de kookrecepten in dit handschrift

III.1 Lijst van recepten in de volgorde zoals die in het boek te vinden is.

nummer	boek van confituren en gebaxksels	pagina
1	gelei van aalbessen	115
2	kersen droog te confijten	115
3	krieken of morellen en karsen droogh te confijten	118
4	kriecken nat te confijten	119
5	anders [kriecken nat te confijten]	119
6	geleij van kriecken te maeken	120
7	krieckenruijt te maecken	120
8	violetten bloemkens droogh te confijten	121
9	persen abrikozen en pruijmen droogh te confijten	121
10	boccaden morsellen en andere fatsoenen van queeappels	122
11	abricoken perssen pruijmen droogh te confijten	123
12	peeren droogh te confijten	124
13	peerkens en halve peerkens droogh te confijten	124
14	confituren	125
15	vijgen droogh te confijten	125
16	okernoten te confijten	126
17	morsellen de berberis	126
18	morsellen van succus citri	127
19	conserve van citroenen	127
20	morsellen van drooge roosen	127
21	Een andser noch beter [morsellen van drooge roosen]	127
22	conserve van roode roosen	128
23	roose suijcker in koexkens	128
24	provensche roosen droogh	129
25	witte mermeladen te maeken	130
26	roode marmelade	130
27	quartes van queden in geley	131
28	broccade printen gelijk pasta van genoa	132
29	pasta van genua te maeken	133
30	robderibes of sap van aelbesien	133
31	busquit te maecken	134
32	grof busquit te maecken	134
33	fransch busquit	135
34	moijlinders te maecken	136
35	mostacons te maecken	136
36	bruijne letteren te maeken	137
37	rosquillen te maken	137
38	mandaleat of roosies de citre	138
39	groene justasoeen te maecken	138
40	geele pasta reaal te maecken	139
41	pignocaden te maecken	140
42	kranselkens reael	141
43	pasta reaal in morsellen	141
44	pasta regia of marssepijn	141

45	toerten van allerhande slach	142
46	een andere 1 [taert]	142
47	een andere 2 [taert]	142
48	een andere 3 [taert]	142
49	kervel taert	142
50	een andere 1 [kervel taert]	142
51	hoeretreekens	142
52	wijn koekkens	143
53	kaas-taart	143
54	borboinooise spijze te maaken	143
55	blamanzee	143
56	op een andere maniere [blamanzee]	143
57	om saan te maken	143
58	wijnpap te maaken	143
59	spansche pap	144
60	een ander gerecht [pap]	144
61	steekelbezien moes	144
62	om wafelen te bakken	144
63	om kostelijcke wafelen te bakken	144
64	sauce op gebraden konijnen ofte haazen	145
65	een sauce op een haas	145
66	om een endvogel excellent te stoven	145
67	orange schillen te confijten	146
68	muskus letteren	147
69	mostaciolen di napoli	147
70	om vierkant bisquit te maaken	147
71	om ront italiaans bisquit te maken	148
72	om gelei rood van hijpocras te maken	148
73	pasta reaal in morsellen	149
74	hoonig van roosen	149
75	om siroop van roosen purgerende te maaken	149
76	om conserve van violetten te maaken	150
77	om tabeltten van violetten te maaken	150
78	om alants wortelen te confijten	150
79	calmus wortelen te confijten	151
80	violetten bladeren en ander droog te confijten	151
81	een kostelijke drank om te drinken in plaats van wijn of bier	151
82	een ander ook goed om te drinken	152
83	noch een ander lieflijke drank	152

nummer	Secreet-boeck	pagina
1	om ajorkens in te leggen	223
2	rooseknoppen over te houden	224
3	duiven in een winter versch te houden	224
5	om ajorekens in te leggen	228
6	hypocras te maken	229
7	een ander [om hypokras te meken]	229
8	alsem wijn	229
33	om eijeren lang te bewaren	236
46	suijker met oranje bloesem	239
47	oranje bloesem suiker zonder kooking	239
48	een wieke om den wijn te conserveeren	240
49	een ander [een wieke om den wijn te coserveeren]	240
50	om succolade te maken	240

nummer	Bierbrouwte	pagina
1	Bierbrouwte	299

Aantallen recepten per hoofdstuk

- Boeck van confituren 83 recepten
- Secreet-boeck 13 recepten
- Bierbrouwte 1 recept
- Totaal aantal kookrecepten 97 recepten

III.2 Wijze van afschrijven

Hieronder vindt u de recepten zoals die te vinden zijn in handschrift XVE.31 van de handschriftenkamer van de Bibliotheek van de Universiteit van Amsterdam.

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

1. De spelling is weergegeven zoals ik die heb aangetroffen.
2. Hoofdletters en kleine letters zijn weergegeven zoals ik die heb aangetroffen.
3. Afkortingen zijn opgelost.
4. De nummering van de recepten van de transcribeur is.
5. Opmerkingen van de transcribeur staan tussen rechte haken [].
6. Doorgestreepte tekst tussen accoladen staat.
7. De originele interpunctie is gehandhaafd.
8. “b.o.” zonder toevoeging betekent “betekenis onbekend”.
9. “b.o.” met een woord erachter betekent “betekenis onzeker”.
10. Aan het eind van de titel staat een “.” onafhankelijk van wat er staat.
11. Aan het eind van het recept staat een “/” onafhankelijk van wat er staat.



Figuur 45 Zoete kers (*Prunus avium*)



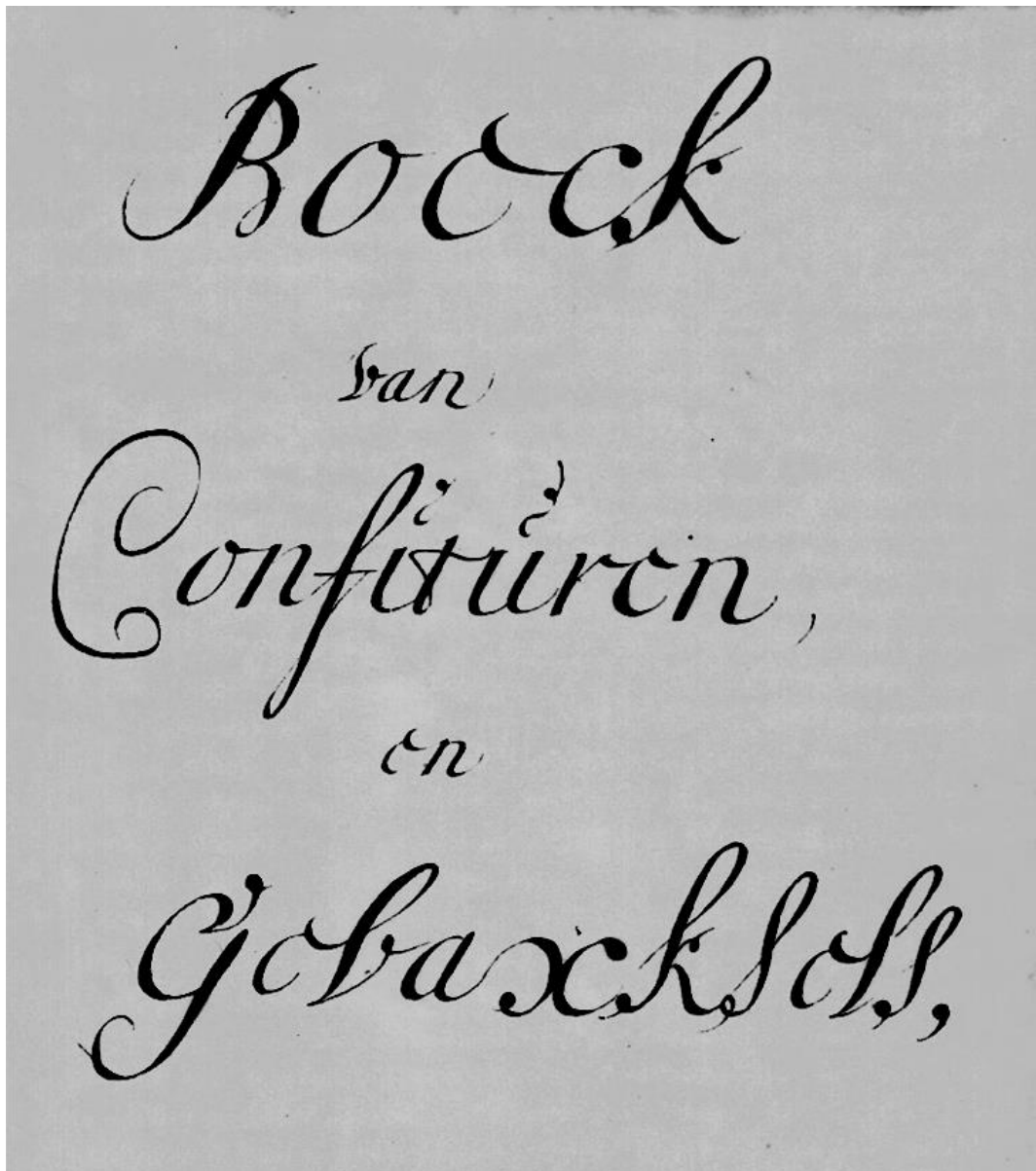
Figuur 46 Appel (*Malus sylvestris*)



Figuur 47 Zuurbes (*Berberis vulgaris*)



Figuur 48 Zure kers (*Prunus cerasus*)



P 114

Boeck
van
Confituren,
en
Gebaxksels,

P 115 recept 1. Jelei¹⁶ van Aalbessen.

Neemt aalbessen, trekt die van hun steelen af, en doet ze in een aarde¹⁷ pot, en laet die wat laauw worden of wat kookten tot dat wat dik werd, giet ze dan in een teems¹⁸, wrywt het nat daar door. Neemt dan tot een pint¹⁹ sap een half pond²⁰ zuyker; en laat het dan tzaamen kookten in een keetel of bekken, tot dat het dik word, dan is genoeg en heel goet/

P 115 recept 2. Karssen²¹ droog te confyten.

Neemt 3 pond schoone karssen, en 1½ lb zuyker, zet de zuyker op het vuur met wat water, en kookt ze tot een siroop. laat de siroop dan wat verslaan²², en doet dan de karssen daar by, en laet ze daar in kookten tot dat de siroop wat dik werd, en dan is zy genoeg. De steenen²³ daer eerst uytgedaen worden of niet, maar indien zy uyt gedaen worden (t zal beeter zyn/

¹⁶ jelei = gelei

¹⁷ aarde = aardewerke

¹⁸ teems = zeef

¹⁹ pint = inhoudsmaat ca 0,6 l

²⁰ pond = gewichtsmaat ca 495 g

²¹ karsen = kersen

²² verslaan = afkoelen

²³ steenen = pitten



Figuur 49 Abrikoos (*Prunus armenica*)
Turkse abrikoos door A.I. Withers 1827



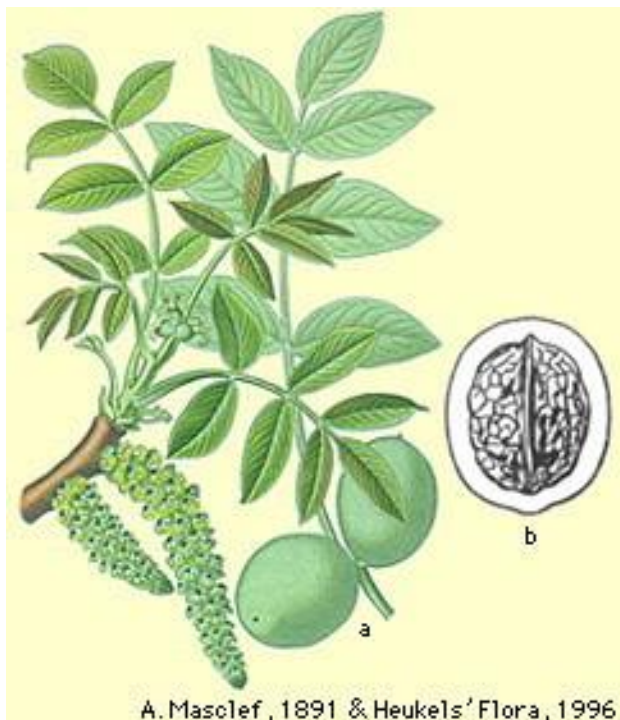
Figuur 50 Peer (*Pyrus communis*)
A. Masclef, 1891



Figuur 51 pruim (*Prunus domestica*)
E. Hallier, 1886



Figuur 52 Perzik (*Prunus persica*)
Medical botany Woodville 1734



A. Masclef, 1891 & Heukels' Flora, 1996
Figuur 53 Okkernoot (*Juglans regia*)



A. Masclef, 1891
Figuur 54 Hazelaar (*Corylus avellana*)



A. Masclef, 1891
Figuur 55 Vijgenboom (*Ficus carica*)



E. Hallier, 1885
Figuur 56 Aalbes (*Ribes rubrum*)

P 118 recept 3. Krieken of morellen, en kersen droogh te confijten.

Neemt schoone ongebluschte²⁴ kriecken, niet te ryp sijnde, snijtse de steel half af, en geeft een sneetie²⁵ onder inde kriecken, omde steenen²⁶ daer uit te neemen. Neemt dan refenade²⁷ of oock-schoon droogh wit poeijersuijcker, naer de quantiteit²⁸ van uwe kriecken (men neemt ordinary tot 4 lb kriecken 1½ lb suiijcker, maer neemt liever te wijnigh, als te veel. Siet de suiijcker en clarificeertse of schuijmtse wel, tot dat begint te lymen en te spinnen doeter dan de kriecken by, laetse voorts sachtkens sieden, opdat de kriecken niet en komen te bersten, clutse nu en dan eens om, tot dat uh dunkt, datse genoegh sijn, gietse dan uijt in²⁹ een teil of kom, laetse daer in 24 uren staen, niet langer, gietse dan op een stermijn³⁰ uijt, en laetse wel versipen³¹. Hier naer neemt weder nieuw suiijcker, sooveel als van noode hebt, clarificeert en sieden tot een syroop, wat dicker als de eerste, werpter dan uwe kriecken in, maer laet de syroop eerst kout worden, want het maekt veel schoonder werck (doet dit met alle uw vruchten, die ghy wilt nat of droogh confijten) set de syroope dan weder op het vier, tot dat begint op te sieden, clutse al om ende om over het vier sonder te laten sieden. giet uw kriecken dan weder uit als boven, en laetse 24 uren in de syroop blijven staen, gietse dan weder uijt op een stermijn omte sipen. kookse dan noch eens voor de derde mael al eens als de voorige reisen³², laetse oock twee dagen staen, neemtse dan uijt de syroop, plakter 2 a 3 aen malcander tot de groote van een krieck, en legtse soo op een sift³³ te droogen in een continueele heete stoof³⁴, of liever in de son, dat is beter, de kriecken droogh sijnde, soo doetse in een verloyden³⁵ pot, met de steelen opwaerts leggende, want soo liggende sullense een gantsch iaer³⁶ goet blijven: Deese kriecken sijn niet alleen aenge-naem de siecken, maer tot alle verhittheit, sy vervochtigen de drooge mondt, de tonge en keel, maeken appetijt en verquicken het geheele lichaem.

Deese eerste syroop, daer deese kriecken ingesoden syn, is goet om geley te maecken. Neemt en sied uw syroop op schoon vier in een kopere panneken tot een hooge syroop, {..³⁷} maer wijnigh teffens gietet dan in platte houten dooskens. indien uw eerste syroop niet suur genoegh is, soo doeter noch sap van kriecken by³⁸/

²⁴ ongebluschte = ongebluste = ongeblutste dus gave kersen

²⁵ sneetie = sneetje

²⁶ steenen = pitten

²⁷ refenade = gerafioneerde

²⁸ quantiteit = hoeveelheid

²⁹ “in” tusssen geschreven

³⁰ stermijn = zeef vergiet

³¹ versipen = uitlekken

³² reisen = keren

³³ sift = zeef

³⁴ continueele heete stoof = stoof of oven die voortdurend warm is

³⁵ verloyden = pot van een laagje lood of loodglazuur voorzien.

³⁶ iaer = jaar

³⁷ letter ij of g of 9 doorgestreept

³⁸ het gaat hier kennelijk over zure kersen

P 119 recept 4. Kriecken³⁹ nat te confijten.

Neemt schoone versche kriecken, niet te ryp sijnde, snijdt de steel half af; neemt dan de syroop, daer uw drooge kriecken geconfeit syn, clarificeert die wel rij⁴⁰, ende siedse tot een middelmatige syroop, werpt dan uw kriecken daer in, ende laet dit samen mooties⁴¹ sieden en pastwel op't schuijmen, tot dat de syroop begint geley=achtigh te worden, gietse dan uijt in clyne glase platte schalen en kout synde, slaet een wit papier over, en setse wegh, daer droogh konnen staen, en niet vochtigh worden.

Indien ghy geen kriecken droogh geconfijt en⁴² hebt, en derhalven geen syroop, soo neemt 3 lb rijpe kriecken, 1½ lb refenade suijcker en 3 lb sap van kriecken of wat meer te weeten versch uijtgetrocken laet uw suijcker met dit sap smelten⁴³, en siedet soo lange totdat er geen schuijn⁴⁴ meer of en comt, dan worp uw kriecken soo heet als't is daer in, en sied het als voren verhaelt is. men moet sich wachten met een ysere spatel daer in te comen

Anderen die clarificeeren eerst haer suijcker met wit van=⁴⁵eyren en regenwater, en sient tot een dunne syroop, en werpen dan de kriecken daer in, en nadien een wijle tujts gesoden hebben, soo colerense de syroop daer van, en sieden die alleen tot een dunne geley, en gieten die dan soo op de kriecken. men neemt altijt tot {een}⁴⁶ 2 lb criecken maer 1 lb suijcker/

P 119 recept 5. anders. [om kriecken nat te confijten]

Neemt 2 lb fijne refenaden⁴⁷ gestoten, en 3 lb kriecken, laet dit samen sieden tot dat de vochtigheit uijt de kriecken is, maer past ondertussen wel op't schuijmen; neemt de kriecken dan uit en laet de syroop alleen tot een geley sieden, laetse dan verslaen, en gietse daer na op kriecken

Noch beter is het als men de kriecken met het eerste sop van de aelbesien, samen laet sieden tot een geley want dit maeckt veel schoonder werck, en sy leggen ook veel beter in deese geley van aelbesien/

³⁹ kriecken = kersen of morellen

⁴⁰ rij = schoon, helder

⁴¹ mooties = stukjes

⁴² geen en = geen

⁴³ smelten = hier oplossen

⁴⁴ schuijn = schuijm = schuim

⁴⁵ “van eijeren” werd kennelijk aan elkaar geschreven

⁴⁶ woord doorgestreept

⁴⁷ refenade = raffinade = gezuiverde suiker = benaming voor zeker soort van broodsuiker.

P 120 recept 6. Geley van kriecken te maeken.

Neemt fijne witte refenaden⁴⁸ 2 lb stootse tot poeyer en werpt uw suijcker in een aerde pot, neemt dan 7 a 8 lb schoone kriecken wel rijp sijnde sonder stelen⁴⁹, breeckse met reine⁵⁰ handen, en mengtse onder uw suijcker, siedet te samen soo langh tot dat by na de helft versoden is; daer na soo coleret reinelijk in een aerde pot, en siedet ander voorts tot een geley o⁵¹p clijn vier sachies aen, tot dat genoegh is waer van de proef is deese, wanneer een druppel of 2 op een tinnen telloor gegooten sijnde, blijft hangen, en niet af en loopt doet deese geley dan in platte dooskens, of platte glaese schaelkens en setse soo wegh, daer⁵² se droogh blijven staen/

P 120 recept 7. krieckenruijt te maecken.

Neemt schoone kriecken wel rijp sijnde, 12 lb sonder de stelen breek die met een reine handt in stucken, en doetse in een aerden pot over het vier, geduurigh wel omroerende, opdatse niet aen en branden, laetse sieden tot datse gans morw syn, daer na soo wrijftse met de hant door een haere sift of een stremijn, opdat anders niet als de steenen en vellen uit en blijven; neemt dan dit moes siedet wederom in een aerden pot, tot dat het meeste sap versooden is, werpter dan by 1½ of 2 lb slechte refenaden fijn gestooten, en siedet voorts tot dat begint onder vande gront van de pot of te gaen, maer past geduurigh wel op't roeren. giet dan dit krieckemoes uit⁵³ in platte queedooskens, en setse wech.

Deese conserve of krieckemoes is seer goet tegens de droogte vande= mont en keel, als de siecken daer mede laeft⁵⁴; sy verslaet ook dorst in alle heete koortsen, ende andersints, sy is ook goet tegens vande maegh, maect een lust tot eeten, en sy verkoelt de nieren
Nota In plaets van slechte refenade kan uh ook neemen de syroop daer uw drooge kriecken in geconfeit syn, soo uh die anders niet soude te pas coomen.

Sommigen doen hier onder wel wat speceryen, als tot 1 lb moes fijn ge[=] stooten caneel en noten van elx ½ loot, gember en galligaen van elx t drag[ma] nagelen, foulij en paradys hout van elx ½ dragma, dit versterckt het herte, /

⁴⁸ refenade = raffinade = gezuiverde suiker = benaming voor zeker soort van broodsuiker.

⁴⁹ sonder stelen staat in de kantlijn

⁵⁰ reine = schone

⁵¹ coleret = kleur het

⁵² daer = waar

⁵³ tussengeschreven

⁵⁴ laeft = de dorst lest

P 121 recept 8. Violetten⁵⁵ bloemkens droogh te confijten.

Neemt fijne refenaden⁵⁶ ½ lb dissolveertse⁵⁷ en clarificeertse⁵⁸ met gemein reegenwater, en sietse tot een consistentie, daarna soo neemt blauwe welriekende violetten, pluckt de bloemkens uijt haere huijskens, en werpt de bloemkens alleen in deese hooghgesooden syroop, en siedet samen op een klyn vierken, met een spatel sachies omroerende, tot dat al de vochtigheit wegh is, ende bloemen met het suijcker tot een mat of klomp beginnen te worden, giet het dan samen uit de pan in een tinne schotel, en dectse met een ander schotel dicht toe, dat de hitte niet en verslaet, of cout worden; als dan neemt met ter haert onder uh twee a dryen een wijnigh seffens uit de schotel en wrijftet soetleijck tussen uw vingeren van malkanderen, en laet heet op een papier vallen. Dit is seer cordiael⁵⁹ eeten, en lieffelijck om aen te sien. Daer synder, die de violen geheel gansch confijten, als we roosen op folio [...]⁶⁰ geconfijnt worden/

P 121 recept 9. Perssen, Abricoken, en Pruijmen droogh te confijten.

Neemt van deese vruchten soo veel, als't uh blijft, versch vande boom, die wel schoon en rijp sijn, maer niet te morw. van de perssen, sijn de beste hier toe, die wijnachtigh van smaek syn, ende niet wolachtigh of hairachtigh van buijten, dit syn ook de beste abricoken; van de pruijmen sijn de demaste⁶¹ allerbest die langhworpigh sijn als limoenkens, en vanonder meteen lepel= ken. Scelt de perssen en abricoken, maer niet de pruijmen, heel suijverlyk ende dunnekens, snijtse midden door, en neemter de steenen uit, en wat hertachtigh is, maer niet de pruijmen sietse dan alsamen in geclarificeert poeyer suijcker, todatse wat morw sijn, gietse dan uijt in een aerden pot, laetse daer een dagh in staen, setse dan een halve dagh langh te verleken dater de syroop uijtsyppe. neemt dan weder middelmatige schoone refenaden of droogh poeyersuijcker, geclarificeert, en tot een syroop gesooden sijnde, soo laetse cout worden; kout sijnde

doeter

⁵⁵ violetten = viooltjes

⁵⁶ refenade = = raffinade = gezuiverde suiker = benaming voor zeker soort van broodsuiker

⁵⁷ dissolveertse = los ze op

⁵⁸ clarificeertse = maak ze schoon, helder

⁵⁹ cordiael = hartversterkend

⁶⁰ Pagina nummer ontbreekt

⁶¹ pruijmen van damast = kwetsen

P 122 vervolg recept 9

soo doeter dan uw vruchten in, laetse te samen opsieden, steeds om en om gekluts⁶², opdat se niet te stijf en⁶³ sieden, souden anders al in stucken breeken, maer uwe abricoken⁶⁴ moeten wijnigh sieden; giet se dan weder in uw teil of aerde pot, soo twee dagen daer in gestaen hebbende, soo giet de syroop weder af, en laetse wat versypen⁶⁵. Neemt dan noch eens voor de derde mael refenade, en doet als vooren, laet de vuchten ook 2 dagen staen in de syroop, en laet de syroop dan daer weder af syppen. neemt daer na de perssen en abricooken, geen pruijmen want die blijven in haer geheel en plakt haer stucken 2 a 3 helften van een couleur op malcander tot de groote als sy behooren, legtse alsoo op een schoone sift met suijcker bestrooit, en rapst⁶⁶ boven op de vruchten ook suijcker, setse dan terstont inde warme stoof of beeter in de son, keertse over den anderen dagh om, en bestrooitse weder met suijcker, tot datse droogh syn, dat is als sy boven een korst hebben/

P 122 recept 10. Broccaden, Morsellen, en andere

**fatsoenen van queeappels. pruijmen, perssen, abri=
coken, en anderen vruchten, ieder op sich selfs
of onder een vermengt, soo men wil.**

Neemt van deese vruchten, die uh blijft, scheltse en neemt de hardigheid en hairigheid wech, siedse daer na in schoon water, tot datse morw sijn, gietse dan op een sift⁶⁷, en laetse staen versypen⁶⁸, daer na soo wrijft deese spys door de sift met een houtlepel sied deese substantien in een aerde pot of liever in een geelcoperen confituurpanneken tot datse van de grondt⁶⁹ scheidt, aldoor met een houtlepel spatel wel omgeroert synde. Neemt dan tot een pont moes of van deese pasta 1 lb middelmatige refenade of droogh poijer suijcker, clarificeert en sied et⁷⁰ tot een hooghe consistentie, doeter dan uwe moes by, laetet samen wederom sieden, tot dat onder van de panne gaat, stadigh wel omgeroert synde, scheidt dan een tinne of silveren lepel vol vandit moes, snijdt met een mes het opperste boven af, en laet het op een natte schaely vallen, strijkt het dan op de schaely langhworpijgh uijt, soo breed en smal als ghy/

begeert

⁶² gekluts = geklutst

⁶³ niet en = niet

⁶⁴ abricoken = abrikozen

⁶⁵ versypen = uitlekken

⁶⁶ rapst = raspt

⁶⁷ sift = zeef

⁶⁸ versypen = uitlekken

⁶⁹ grondt = bodem

⁷⁰ et = het

P 123 vervolg recept 10

en laet het op de schaly staen stijven in de stoof, tot dat het boven hert is, licht het daer na af, en keert het om, laet het op die syde ook soolang leggen, tot dat vast en stijf is, dit keeren moet men vol harden, tot dat het droogh is naer uw contement⁷¹. sommige placken ook wel 2 a 3 op een na het fatsoen⁷² van de vruchten/

P 123 recept 11. Abricoken, Perssen, Pruijmen, En andere vruchten droogh te confijten, beeter als voorgaende manier.

Neemt abricookken niet te ryp versch van de boom, scheltse schoon, snijtse middel door, en neemter de steenen uijt koocktse dan in schoon regenwater, tot datse wat deursooden syn, maer niet te week, giet dan het water af en laetse wel versypen⁷³. neemt dan schoon poeyer suijcker, clarificeert en siedet tot een clyne consistentie, laet dan deese syroop cout worden, en gietse dan over uw abricoken of perssen in een aerden pot, laet se soo 24 uren staen & gietse dan weder af en laeten uw abricoken wel versypen⁷⁴, neemt hier na weer nieuw suijcker tot een wat hooger syroop gesooden, giet die kout sijnde over uw abricoken, en laet het syroop 24 uren daer op gestaen hebbende, weder afleecken. Neemt dan voor de derdemaal weder versche syroop, en siet uw abricoken noch een wjnigh op clyjn vier met deese syroop laetse daer na ook 24 uren daer in staen in een eerde pot giet dan uw syroop weder af, en laetse wel verleecken hier na plakt 2 stucken op malcander, en legtse op blick te droogen inde son of een stoof maer oversift⁷⁵ overraspt het blik⁷⁶ eerst met suijcker, en ook wat over uw vruchten, De pruijmen maecken op de selve manier, maer men laet de steenen daer in blijven. De blaewe pruijmen set men in warm water te wijck tot dat men de vellekens can aftrecken, want de pruijmen moeten noch hert, en gansch onryp syn; afgetrocken synde, soo set 2 uren langh in kout water, giet dan het water af, en laetse wel versypen confytse dan voorts, als hier boven de abricosen/

peer

⁷¹ contement = tevredenheid

⁷² fatsoen = vorm

⁷³ versypen = uitlekken

⁷⁴ versypen = uitlekken

⁷⁵ er tussen geschreven er overheen raspen of zeven

⁷⁶ blik = bakblik

P 124 recept 12. Peeren droogh te confijten.

Neemt peeren, die niet te ryp en syn, scheltse schoon, maer laeter de steelen aen blijven, koockt of sied de selve in klaer water, maer niet te saght ofte murruw, laetse dan ½ dagh in cout water staen en setse daer na te verleecken; handeltse dan voorts als de de abricoken hier neevenstaende folio 123/

P 124 recept 13. Peerkens en halve peerkens droogh te confijten.

Neemt schoone rype paes appels⁷⁷ ofte wateringen⁷⁸, hoe platter hoe beter, snijse ongeschelt, aen beide syde tot op een clijne⁷⁹ vinger na breet van de steel dwers door; van deese twee helften maekt het fatsoen van halve peerkens, neemende rondsom aen de kanten en de boven sooveel af, tot dat ghij hebt de rechte proportien van een halfpeerken, 't welck ghy in't midden dan wat uijt holt. Dit gedaen synde, soo snijst voorts de anderen twee syden ook af tot aen't hert van't clokhuijs toe ende proportioneerstse in form van clijne halve peerkens. soo ras als ghy se soo gesneeden hebt, soo worpse terstont in schoon water, of anders wordense bruin en ros, wasche dan rein af, want altyt wat rossigheid aenneemen, en siedse in ander claer water sachies op clyjn vier, totdat⁸⁰ se murruw worden, 't welck ghy sien kont aen de klaerheit, die se becoomen, waerom men die altyt met een lepel moet onderduwen, opdatse gelijckelijck sieden. genoegh sijnde, soo giet het water wegh, sonder de vruchten uitte neemen want anders al soude breeken. Neemt hier na geclarificeert julep⁸¹ of water syroop van witte poeijeren, giet die op de vruchten tot datse overdeekt syn, en laetet soo samen sachies sieden, tot dat de syroop begint hoogh⁸² te worden, neemtse dan van't vier en laetse in de selve panne cout worden, daerna neemt elk half gesneeden peerken met de handt uijt, en soose door het sieden wat sijn ongefattoeneert geworden, soo formeertse weder in haer fatsoen, als sy moeten weesen, legtse dan op de canten van een tinnen schootel, opdat de syroop wel magh afversijppen⁸³, en

laetse

⁷⁷

De Paas-appel, alsoo genoemd, om dat tot Paaschen toe kan duuren, feer dragfaam, byfonder geel en geurig van vlees, komt voorts met de Winter-Calevilles wel over een, als sijnde uit een Karrel van dito gewonnen.

De nieuwe naauwkeurige Neederlandse hovenier p 152

⁷⁸ Wateringen = wauterigen een appelsoort wauteringhen = een appel ras Ook wauterringhe = wauterlinghe = een appel ras WOUTERLING

⁷⁹ in de kantlijn

⁸⁰ woord gesplitst

⁸¹ julep = een zoete drank van verschillende bereiding

⁸² hoogh worden = donker te kleuren

⁸³ afversijppen = uitlekken

P 125 vervolg van recept 13

laetse dus een halven dagh maer niet langer staen, legtse hier na op leien⁸⁴, met muskus suijcker oversift, sift ook wat over de vruchten, en laetse dan soo in de stooven droogen, somtijts die keerende tot datse vast en droogh syn.

Voorts de twee besyden stuckens, die ghy tot aen het clokhuijs hebt afgesneeden in forme van clijne halve peerkens, plakt die selve, {...}⁸⁵ wel verlekt synde, aen malcander en maekter heele peerkens af, en legtse meede op een leij bestrooit als boven. deese helft in de stoove gedroogt sijnde, soo steekter onder een steelken in, en boven een nagelken voor de bloem, en laetse soo voorts droogen, /

P 125 recept 14. Confituren,

een liefelijke smaak te geeven wanneer het de vruchten selfs niet en hebben, als broccaden, clijn peerkens, morsellen, pasta, en meer anderen.

Neemt vlierblommen, scharleycruijt, en canneel van elks soo= veel als uw goet dunckt, bindt dit samen in een fijne lijwaet⁸⁶ poppeken⁸⁷, neemt dan dunne geclarificeerde⁸⁸ syroop 5 a 6 lb laet dit voorschreve poppeken daer in wat sieden, tot dat de syroop daer van wel de smaek ontfangen heeft, neemt dan uijt en sied voorts uw syroop, tot een hooge consistentie, en bewaert se dan in een schoone pot, als men nu eenige dingen confijt, die geen liefelyck smaek en hebben, soo doeter 3 of 4 lepels van deese syroop by, dat een aengenamen smaek geeft /

P 125 recept 15. Vijgen droogh te confyten.

Neemt onrijpe vijgen, laetse 2 uren in't water wijcken koogkse⁸⁹ dan in kalkwater tot datse morw syn of week, treckt dan de schellen af, en setse weder 2 a 3 dagen in schoon water te wijk, alle dagen versch water; siedse dan in julep⁹⁰ van suijcker of syroop, en laetse 24 uren daer in staen, setse dan te versypen, en giet er weer nieuw syroop op. doetse ook soo voor de derde mael en regeert als de eerste mael, wederverlekt synde, soo legtse op een blick met suijcker oversift, sift ook wat over de vruchten, en set se soo in de son of stove te droogen.

om

⁸⁴ Leien = Stukjes leisteel

⁸⁵ Circa vier woorden doorgestreept 'die gemeen hebben.....'.

⁸⁶ lijwaet = lijnwaad = soort linnen

⁸⁷ poppeken = zakje met kruiden

⁸⁸ geclarificeert = helder shoon gemaakt

⁸⁹ koogkse = Kookse

⁹⁰ julep = Een zoete drank

P 126 vervolg recept 15

Om kalk water te maken, soo neemt tot 5 potten regenwater een handvol kalk, en roert hier meede het water om en om, /

P 126 recept 16. Okernooten te confijten.

Neemt onrype okernooten voort sint Jan⁹¹ afgepluckt, scheltse 'de bast'⁹² af en legtse in schoon water 8 of 10 dagen te wijk, alle dagen het water 2 of tweemaal afgegooten en ververscht, steekter dan met een penneken 3 a 4 gaetkens in, en siedse in't water voorts tot dat se morw⁹³ sijn, neemt se dan uijt legtse op linnen te droogen droogh synde, steekter 'met een lardeerpriem gekonfyte Oranje snippering'⁹⁴ een 'stuksken'⁹⁵ caneel en nagelen in. Neemt dan geclarificeert suijcker sooveel als noodigh is tot een syrop {..}⁹⁶ worpt dan de nooten daer in, en laetse noch eens a tweemaal opsieden, gietse dan uijt in een aerdepot, en set samen met de syroop wech, siet alle 8 a 10 dagen eens na om, en soowanneer de syroop te dun is, soo moetse noch eens opgesooden worden tot datse genoegh hoogh⁹⁷ gesoden is, ^dat beeter geschied naa dat ze geweeckt, of half gaar gekookt zyn. # zie onder /

P 126 recept 17. Morsellen de berberis.

Neemt middelbare refenade suijcker 1 lb fijn gestooten, en gesift, doet in een geel koperen confituur panneken, en kookt het sachjes op een clijn vier, geduurigh hetselve omroerende met een houte spatel soolangh tot dat het suijcker geheel hert en droogh is, set het dan van't vier, en neemt 4 oncen succus berberis⁹⁸, mengter dat soo haest in als't suijcker van 't vier comt, en noch heet is, want als het succus daer onder is, magh het niet weer op het vier coomen. hier na dan maakt hier van morselkens, het uijtscheppende met een houte spatelken dat scheeft⁹⁹ gesneden is, het dan de morsellen een wijnigh te drooge in een stoove, /

Ingevallen gy de zelve noten laxatief begeert, neemt 5 of 6 oncen senebladen¹⁰⁰, 1 ons anys, 1 ons venkel. Siet dat in schoon water, wel gesooden zynde, giet het dan door een doeck, clarificeert dan dit water met uw suyker, dan zyn ze genoeg om te laxeren, laat ze daar in ook zoo zieden gelyk boven verhaalt is. /

⁹¹ sint Jan = 24 juni

⁹² in de kantlijn geschreven

⁹³ morw = gaar

⁹⁴ er tussen geschreven

⁹⁵ in de kantlijn geschreven

⁹⁶ woord doorgestreept

⁹⁷ hoogh = donker gekleurd

⁹⁸ berberis = zuurbes

⁹⁹ scheef = schuim

¹⁰⁰ senebladen = Cassia Senna of Cassia Augustofolia Vahl.

P 127 recept 18. Morsellen¹⁰¹ van Succus citri¹⁰².

Neemt eerst 1 lb fijn suijcker, sied het tot een hooge consis=¹⁰³ tentie, neemt dan 2 oncen sap van limoenen¹⁰⁴, en 1 ons schellen van limoenen clyjn gesneden, doet dit samen onder uw suijcker of syroop, roert het dan wel onder een, maer van het vier tot dat de suijcker wit wort, maekt hier van dan morsellen of tabelletten,/

P 127 recept 19. Conserve van Citroenen.

Neemt schoone versche citroenen, scheltse schoon met het af tot aen de pulpa toe, neemt dan uit de geschelde citroenen alle de kernen en vellekens, dat de pulpa gheel suiijver is, en giet het sap schoon af, dat uijt de pulpa loopt, Neemt dan tot [¹⁰⁵] 18 oncen pulpa, fijn canary suijcker 21 oncen, het suijcker eerst synde gesmolten¹⁰⁶ met 8 oncen schoon regenwater, en in een eerde pot gesoden tot een dunne syroop, doet dan hier by de bovenschreven pulpe, en laetet samen kooken op een clyjn vier, aldoor roerende met een houte spatel tot een middelmatige consistentie naer discretie¹⁰⁷, want als het te hoogh gesooden is, soo wert het ros van couleur, en alde lieffelijkheid vergaet daer mede,/

P 127 recept 20. Morsellen van drooge roosen.

Neemt 12 oncen fijn suijcker tot consistentie gesooden, mengt er onder 6 dragma of 1½ loot fijn gestooten rooy roosen en 1 oncen sap van limoenen, maekt hier van dan uw mor=¹⁰⁸ sellen, Deese morsellen syn seer goet gebruikct voor de catteerne¹⁰⁸. Morsellen zyn vierkante koekskens¹⁰⁹.

P 127 recept 21. Een ander noch beeter. [Morsellen van drooge roosen]

Neemt 1 ons schoone rooy gedrooghde roosen clyjn gestooten en gesift, doet dit poeyer dan in een eerde pot, en besprengt het met een quispelten nat gemaectt in lamoensap maer niet te veel gelijk, en aldeor¹¹⁰ het het poeyer terwijl omroerende met een houte spatel, en besprengt het van langksermer¹¹¹ handt

soolangh

¹⁰¹ citrus Limonum = citroen

¹⁰² succus citri = citroensap

¹⁰³ lezing onduidelijk

¹⁰⁴ limoen = citroen

¹⁰⁵ doorhaling

¹⁰⁶ gesmolten = opgelost

¹⁰⁷ discretie = eigen oordeel

¹⁰⁸ catteerne = ontstoken slijmvlies

¹⁰⁹ quispelten = b.o. strijken met een kwast

¹¹⁰ aldeor = aldoor

¹¹¹ van langksermer = lamzamer

P 128 Vervolg recept 21

soolangh tot dat wel vochtigh is, laetet dan soo 5 a 6 uren staen. Neemt dan 1 lb fijnsuijcker hoogh gesooden, laetet een¹¹² verslaen, doet dan uw roosen daer in, aldoor wel omroerende tot dat het cout of stijfachtigh wert. maekt hier van dan morselkens¹¹³, en legtse op een blick in de stoof of in de son te droogen/

P 128 recept 22. Conserve van roode roosen.

Neemt schoone versche roode roosebladerkens van de knoppen gesneeden, en van 't geel en saet wel gesuijvert, snijt ook het wit aende einden af, neemt segge¹¹⁴ 1 lb, fijne refenade 3 lb sied het suiijcker tot een hooge syroop, en terwyle dat het suiijcker sied, soo laet in allerassigheit uw roose grof stooten in een steene mortier met wat suiijckers daer onder, gestooten sijnde, soo worpse voorts in de syroop, en siedse voorts tot een consistentie, als alle andere conserve, 't welk men proeft¹¹⁵ op een teilloor. Op deese manier werdt ook gemaekt conserve van provensche roosen. Daer abundantie van roosen is, neemtmen tot 1 lb provense¹¹⁶ roosen, 2 lb suiijcker, Daer synder die, doch t'onrecht¹¹⁷, om deese conserf root te maken in 't allerleste daer by doen sap van limoenen of 3 a 4 droppels oly sitrioli van vitriool¹¹⁸; want dit maeckt de conserve swart; doch het sap van limoenen een wijnigh daer by gedaen, is goet, omse schoon root te maecken, is zeer goed om het lichaam open te houden door purgeren/

P 128 recept 23. Roose-suijcker in koexkens te maeken.

Neemt schoone roosen, die noch eerst inde knop syn, en hoogh van couleur, 't wit en saet afgedaen, drooghse in een hoove¹¹⁹, ofop wit papier op een stoof, tot dat ghy se gevoeghelyk tot een poeyer stooten kont, gesift synde, soo neemt tot 1 lb roosen fijne refenade 4 lb, en sied uh suiijcker als boven, doeter daerna de roosen der in, en laetse samen met het suiijcker soolangh sieden tot dat een wijnigh op een teilloor geleit synde, hert wordt,

[bladwachter ontbreekt]

¹¹² ontbreekt tekst b.v. 1 uur

¹¹³ morselkens = Een klein stuk van een verbrijzeld voorwerp hier een stukje suikergoed

¹¹⁴ segge = dat wil zeggen

¹¹⁵ proeft = probeert

¹¹⁶ rose de provence = provincie rozen

¹¹⁷ 't onrecht = ten onrechte

¹¹⁸ vitriool = zwavelzuur = H₂SO₄

¹¹⁹ hoove = oven

P 129 vervolg recept 23

laet dan de syroop verkoelen, en maekt een marmarsteen nat, legt uwe ronde houten ringskens daer op, en scheidt dan met een coute lepel van uw conserve de ringskens vol, en laet se kout worden. Dit suijcker is seer goet voor uitdrogende lieden, en die met catterme gequelt syn. wiltghy se root van couleur hebben, soo doeter wat sap van citroenen in, of strijckse boven op met het selve sap/

P 129 recept 24. Provensche roosen droogh te confijten.

Neemt fijne refenaden schoon geclarificeert, en daer na gesoden tot een hooge consistentie of dicke syroope; wanneer se wat begint cout te worden, soo neemt schoone roosen versch gepluckt, maer niet te wijt oopen, werpt die soo geheel in de syroop en set dan die met de roosen te vier, totdat se beginnen te sieden maer klutse al om en om over het vier, op dat niet en verbranden, gietse dan uijt de pan in een schoone eerde pot, en laetse soo 2 a 3 dagen in 't suijcker staen; na welcke tijt men de syroop door een sift sal laten afloopen, tot dat gansch verlegt¹²⁰ is, maekt dan elcke roos met haer blaederkens effen en legtse op een schaly met fijn gesift suijcker bestrooit en de boven op de roosen ook wat suijcker gesift, en laetse soo inde stoove droogen.

Op deese manier werden de violette¹²¹ en buglos¹²² bloemkens bereit, alleen dat deese, naer dat de syroop wel verlegt is, op de sift voorts vanden ander gescheiden worden, en soo gedrooght sonder suijcker op te siftten, gelijk aen de roosen geschiet/

witte



Figuur 57 Rosa Gallica = rose de Provence

¹²⁰ verlegt = uitgelekt

¹²¹ violette = viooltje

¹²² buglos = ossentong

P 130 recept 25. Witte Mermeladen te maeken.

Neemt schoone queepeeren versch vande boom gepluckt, maer niet te ryp, en koockse ongeschelt, soo als sy van de boom koomen in schoon regenwater, tot datse murruw syn, neemtse dan uijt, scheltse en snijf al het vleesch af tot het kloekhuijs toe, en stamp dit vleesch in steene of marmere mortier wel clyn, soo der dan noch eenige herdigheit of steenigheit onder is, soo wrijft het door een niet alte fijne teems of sift, opdat de steenigheit daer uit blijven. Neemt dan tot ieder lb van dit doorgewreeve moes 1½ lb middelmatigen refenaden, dat met water geclarificeert is en tot een matelijcke dicke syroop gesooden, gelyck als de syroop is, daer men plaetsuijcker van wil gieten, wrijft dan uw syroop, van't vuur genomen synde, in de pan met een lange houtte ronde stock wel wit, en wanneerse nu begint wit en cout te worden, mengter dan uw moes of quevleesch onder, roert het wel onder een, settet dan samen tevier, laetet sachjes op een middelmatigh vier kooken, want soude anders alte bruin en te ros worden, roert het geduurigh wel om en om, opdatet in de gront niet aenensetten en kocckt¹²³ soo langh tot dat het onder vande pan begint te gaen, of legt wat op een tinne teilloor¹²⁴ en wanneer dit droogh afgaet, kout synde, soo iset genoegh: sachept'et dan terstont in uw doosen noch warm synde, en sift er met een fijne sift dunnekens wat fijne refenaden oover en steltse soo in de stoove niet te heet synde, totdat de marmelade booven een korst heeft, dan isse genoegh gestoofft de doosen mogen geduurende die tijt niet geslooten sijn

P 130 recept 26. Roode Marmelade.

Neemt 5 lb wit poeijersuijcker, clarificeert dat met het wit van 2 eyren¹²⁵, gieter in't opsieden¹²⁶ aldoor wat water 'in, soo langh tot dat het suijcker hem niet meer op en helft, als dan soo gietet door een wolle stermijn; neemt dan 6 lb schoon geschelde queecruijdt, snijf de peeren in 4 stucken, werpt de kloekhuijsen wech. doet dan de de queeden in uw syroop en laetse soolangh sieden, totdatse morw syn, neemtse

dan

¹²³ kocckt = koeckt of kookt

¹²⁴ teilloor = bord

¹²⁵ eyren = eieren

¹²⁶ opsieden = opkoken

P 131 vervolg van recept 26

dan uijt uw syroop, en breekt de stucken in een platte eerde pot met een houtlepel gheel clijn; laet ondertussen de syroop noch sieden, soo sy niet root van couleur begint te werden, maer soo sy noch blanck is, soo setse van het vier tot dat uw queden gebroocken syn, doet dan uw queden weer in de syroop, en laetse samen sieden, tot dat het droogh vande teilloor gaet't geene ghy daer op hebt laten vallen want dit is de proef, dat het genoegh gesooden is, men moet in kookken, wel oppassen, dat het geduurigh wel geroert word met een groote houtlepel, opdat niet aen en brandt. genoegh synde, soo scheidt het selve al heet uit met een houtlepel inde dooskens¹²⁷, en setse in de stoof, tot dat boven¹²⁸ op een korst komt, Nota hoe langer men deese queen sied, hoe rooder dat se worden, maer alte root moeten sy niet worden, anders soo worden daerna met ter tydt bruijn, /

P 131 recept 27. Quartes van queden in geley.

Neemt schoone versche queden¹²⁹, in't midden doorgesneeden en van't wit van binnen wel gesuijvert, 9 lb, en daer toe 8 lb fijne refenade¹³⁰ suijsker, of schoone witte drooge poeyers, clarificeert die wel, en smijter dan uwe stucken queeden in, laetse samen sachjes sieden, tot dat de queeden morw syn, maer siet wel toe, dat se niet in stucken en sieden. neem dan uwe helften uijt, en doetse in eerde¹³¹ geglaesde¹³² potten, en laet uw syroop voorts sieden, tot een geley maer werpt eerst in uw syroop een poppeken¹³³ van queekernen¹³⁴, opdat de geley te stijver magh syn, laet dit al door mede sieden, totdat het genoegh is; als dan soo laet de geley wat verslaen, en gietse op uw queen inde pot, /

¹²⁷ dooskens = spanen doosjes

¹²⁸ lezing onduidelijk

¹²⁹ queden = kweeperen

¹³⁰ refenade = raffinade = gezuiverde suiker = benaming voor zeker soort van broodsuiker

¹³¹ eerde = aardewerke

¹³² geglaesde = geglaazuurde

¹³³ poppeken = zalkje voor kruiden

¹³⁴ queekernen = pitten van de kweeper

**P 132 recept 28. Broccade of, Printen,
gelyck Pasta van genoa¹³⁵.**

Neemt schoone queeden versch gepluckt, kookse soo ongeschelt in schoon reegenwater, tot datse morw syn, scheltse dan schoon en snijdt het vleesch wel af tot het kloekhuijs toe, stampet dan clijn in een steene mortier, en wrijvtse door een sift; drooght dan dit doorgewreeven moes, in een geel copere¹³⁶ panneken tot dat uh dunckt, dat het mooi droogh is. neemt dan tot 2 lb van dit moes 1½ lb fijne refenaden fijn gestooten en gesift, mengt dit samen onder een, laet dit soo samen sieden, aldoor omroerende met een houte spatel, tot dat begint van de gront¹³⁷ vande pan te gaen, neemt dan uw houte of steene vormen, oversift met suijcke[r] doet hier dan uwe pasta in, sooveel als noodigh is, setse dan soo inde stoove tot datse wat beginnen te stijven, en uit de vormen kont krijgen, maer laetse uw printen soo langh in de stooven staen tot datse aen beide syde hert syn. Met¹³⁸ maekt ook vandeese pasta broccade, als boven geschreeven staet.

Sommigen doen by deese pasta, als sy gesooden is, wel wat muskus suijcker, om een goede smaek te geeven.

Spaensche witte marmeladen can men op deese manier ook wel maecken.

Daer synder, die het vleesch, eer sy het stooten, in een schoone hert¹³⁹ uijtwringen om het sops wil, en dan wrijven sy het vleesch gestooten sijnde, eerst door de sift, dan en hoeftmen het niet in de pan te droogen, het maekt soo ook schoonder werk, want dat sap maekt de pasta root,

Muskus suijcker maeke men aldus, men fijn gestoote en gesifte refenaden neemt, en wrijft daer wat muskus inde mortier onder/

¹³⁵ pasta de genoa = pasta uit genua

¹³⁶ geel copere = messing

¹³⁷ gront = bodem

¹³⁸ met = bedoelt wordt men

¹³⁹ hert = b.o. vermoedelijk verschrijving voor bert = bord dat levert wel een probleem meet de syntax

P 133 recept 29. Pasta van genua¹⁴⁰ te maeken.

Neemt schoone queeappelen¹⁴¹, scheltse en neemt er het klok[=] huijs uijt, kookt dan uw queevlees in schoon water, totdat et¹⁴² murw sy, laet het dan wel versypen¹⁴³, en wrijft het dan door een sift¹⁴⁴; neemt dan tot 3 lb moes 2 lb schoone suijckers tot een hooge consistentie gesoden, roert dan uw queemoes hier onder en set het samen te vier, laetet sachies¹⁴⁵ sieden, aldoor wel omgeroert met een houte spatel, opdatet¹⁴⁶ niet en¹⁴⁷ verbran[t] tot dat het begint wat dick toe worden naer uh goetduncken. maekt dan van een decksel van een doose allerley figuren naer uh goetduncken, scheidt dan hier na met de spatel uijt en uh vormen daer ingedrukt synde, stryckt dan met een mes de stuckens van de spatel, legt het op blick, en set het soo inde sonne of inde stoof te droogen. men kander ook wel eenige coleurde lintjes insteecken om tot cieraet te gebruijcke[n.] Op deese manier maectmen witte marmeladen en broccade meede/

P 133 recept 30. Rob de ribes of sap van aelbesien.

Neemt tot 1½ lb uijtgeperste sap van aelbesien ¾ lb fijne canary-suijcker¹⁴⁸, worpt dat in uw sap, en koockt dit samen tot een consistentie in een geel coper panneken, laet hier van wat vallen op een teilloor, en soo wanneer dit droogh afgaet, soo ist genoegh, giet het dan voorts in uw geglaesde potten. Om berberis te maeken neemt men het selve gewicht, Deese conserf heeft een besondere kracht tegen de dorst, en tegens de droogte der tongen, sy maekt appetyt, en in sonder[=] hert is sy goet in alle heete koortsen. Van gelycken magh men ook dit gesooden sap in wijn mengen en onder de spijs tot een sauce gebruijcken/

¹⁴⁰ genua = plaats in Italië

¹⁴¹ queeappelen = kweeperen

¹⁴² totdatet = totdat het

¹⁴³ versypen = uitlekken

¹⁴⁴ sift = zeef

¹⁴⁵ sachies = zachtjes NB West-Fries dialect

¹⁴⁶ opdatet = op dat het

¹⁴⁷ niet en = niet

¹⁴⁸ canary-suijcker = Suiker van de Canarische eilanden

P 134 recept 31. Busquuit te maecken.

Neemt 25 eyren met de dooyers en't witte alte samen, clopt dit wel onder een, neemt dan 3 lb witte droogde poeyeren, en clopt dit suijcker wel louter met de eyren door een, totdat¹⁴⁹ het wel gebroocken is, doet dit samen dan in een sift, en wryfter door. Doet dan hier na 3 lb fyne witte tarwemeel der onder, clopt en wrijft dan dit samen wel wit onder malkander in een groot cooperen becken, hoe¹⁵⁰ ghij langer wrijft of klopt, hoe het busquuit witter wordt. Als ghy begint uw busquuit te cloppen soo laet den hoove stoocken, tot dat hy boven gans wit is, want dit is de proef vanden hoove, als ghy uwe handt daer in cont houden neemter dan het vier uijt, want is dan heet genoegh. Als in uw busquuit met de houte spatel wel wit geworden is, en terwijl men den hooven¹⁵¹ schoon uitkeert, soo doet het busquuit in uw blicken, eerst met smals boter gestreeken, en setse soe in den hoove, laetse soo stil staen backen sonder aen te roeren want soude anders al onder blijven, dat den hooven wel toegestopt is, als het nu begint een corst boven te krijgen, en dat ghy gevoelt, dat boven stijf is, dan isset genoegh, neemt dan uijt den hooven, en ook uijt de blicken, en legget op een bert of plank. Als in den hoven een uur of twee verslagen is, ende dat het busquuit cout is, soo snijdet in dunne sneeden, en legget op de berders elcken stucxken van malcander, settet soo weder in den hooven, laetet soo staen droogen. Doet hier naer in een blicke doos of trommel, daer blijft het altijt hert, en droogh. in/

P 134 recept 32. Grof busquuit te maecken.

Neemt 3 lb fijne tarwebloem, canary suijcker $\frac{1}{4}$ lb, 8 eyren en 2 oncen anijs saet wat gestooten, en 2 lepels gest ende wat gesmolten boter, mengt dit samen op met versche werme melck tot een deegh, als om broot te backen wel gekneedt synde, legget dan op een bert met een warme doeck daer over, en laetet soo aen't vier wel opgaen¹⁵², en

als

¹⁴⁹ Woord gesplitst

¹⁵⁰ Woord gesplitst

¹⁵¹ hooven = oven

¹⁵² opgaen = rijzen

P 135 vervolg van recept 32

als het wel opgegaen¹⁵³ is, soo herkneedt het noch eens, en maekter lange brooties¹⁵⁴ van, laet het ook wederom opgaen by het vier, doet het dan in de hoove¹⁵⁵, en laet het backen gelyck men het broot doet, maer bestrijckt het eer ghy't in den hoove doet, boven op met versche melk, opdat het een roode korst magh krijgen. gebacken synde, soo legget in de kelder totdat de korst week is, of tot dat men het snyden can, gesneeden sijnde, soo bestrykt het met wit gesifte suijcker, en legget op malcanderen, laet het dan soe een halven dagh staen, legget daer na van elkander op berders, en laet et¹⁵⁶ soe in de hoove droogen, als ander busquiet[.]

P 135 recept 33. Fransch busquuit.

Neemt gesift poeijersuijcker, dat wit en droogh is 1½ lb schoone fyne tarwemeel 1½ lb en 18 eyren, de helft met het wit daer onder wel geclopt, doeter dan uw suijcker en meel by, roertet en klopt het wel onder een tot dat het redelik wit is, neemt kruim van witte broodt, de groote van een half ey breekt dat met ½ romercken¹⁵⁷ asyn, 't welck gecoleert¹⁵⁸ synde door een doexken, en by uwe spjyse gedaen, en wel onder een geroert synde, soo laet het soo opgaen¹⁵⁹, boven synde¹⁶⁰ met een papier toegedeckt. middelertyt soo laet het vier veerdigh maeken, en maekt ook uwe papierehuijskens soolangh en soo breedt, als ghy uwe stuxckens begeert, en set die by een in orderen in in¹⁶¹ uw pan, en doet uwe spijse met eenen leepel in de huijskens, en sifter wat suijcker over, set dan uw pan op een drijvoet¹⁶², rondom wat kolen en in 't midden¹⁶³ wijnigh vier geleit sijnde, als ook op uw dexksel, laetet backen, soo hoogh van verve als ghy wilt, neemt het dan daerna alwarm uyt uw huijskens, en legget dan weder in uwe pan, en laetet met een clyn vier hert droogen, tot dat uh dunckt, dat genoegh is. Sommigen doen in de spjyse ook wel war anijssaet/

¹⁵³ opgegaen= gerezen

¹⁵⁴ verkleinwoord op ie

¹⁵⁵ lezing hooven ook mogelijk

¹⁵⁶ et = het

¹⁵⁷ romercken = kleine roemer = wijnglas

¹⁵⁸ gecoleert = gezeefd

¹⁵⁹ opgaen = rijzen

¹⁶⁰ sijde = sijnde

¹⁶¹ dubbelzegging "in" dittografie

¹⁶² drijvoet = driepoot

¹⁶³ nidden = midden

P 136 recept 34. Moijlinders te maecken.

Neemt fijn gestooten suijcker, daer wat muskus ondergewreeven is, gedissolveerde gomme tragacanth, en een wijnigh wit van een ey, mengt dit samen op tot een deegh, uwe gomme set eerst¹⁶⁴ te smelten¹⁶⁵ in roosewater, en alsse gesmolten is, soo druckse door een doexken opdat er¹⁶⁶ alle vuyligheit uijt blijft; Dan uw pasta of deegh kontje¹⁶⁷ allerley stricken maeken, of't geene ghy begeert, en legtse dan op den yseren of copere plaet wel besift¹⁶⁸ met stijfsel, en legt de plaet op vier careelsteen¹⁶⁹ met een wijnigh vier daer onder en boven op de marsepyn pan geleit, en laetse soo sachies¹⁷⁰ backen, tot dat se genoegh syn, /

P 136 recept 35. Mostacons te maecken.

Neemt 2 lb amandelen wel clijn gestooten sonder eenige vochtigheit, tarwe meel 2½ lb bruin suijcker 3¼ lb, en 5 oncen gestooten caneel, cardemom¹⁷¹, gember, grein¹⁷², note, en nagelen te samen 2 oncen, rooy bolus 1 loot, en 12 a 14 dooyren ven eyren wat gesmolten boter, en 3 a 4 greinen muskus met wat roose= water gebrooken. Stoot dit samen als onder een tot een pasta of meel segge deegh, en druckt hier van in uwe formen, legt die dan in blicken met boter bestreeken, en laetse soo inden hooven backen, tot datse genoegh syn. Dit is om bruine mostacons te maecken.

Witte mostacons maeken alleens gelijk de bruijne, uijtge=noomen, dat ghy schoonder meel, en witte drooge suijcker moet neemen; ook geen andere speceryen als wat gember en muskus, sooveel als't uh gelieft/

¹⁶⁴ eerst er tussen geschreven

¹⁶⁵ smelten = oplossen

¹⁶⁶ opdater gesplitst

¹⁶⁷ lezing onduidelijk kontje of kan je

¹⁶⁸ besift = bestrooid

¹⁶⁹ carfeelstenen = baksteen

¹⁷⁰ sachies = zachtjes

¹⁷¹ cardemom = Elettaria major

¹⁷² grein = b.o. paradijskoren of scharlakenbes

P 137 recept 36. Bruijne¹⁷³ letteren te maeken.

Neemt 1 lb tarwebloem, en 1 lb bruijne suijcker, 1 once caneel
1 loot gember, 2 eyren sonder het wit daer by, en 2 oncen ge=
smolten boter en wat roosewater, stoot dit samen in een
steene mortier op tot een pasta of deegh, ende maekt hier
van allerhande letteren , boven op geneepen¹⁷⁴ met een yserken
en legtse dan in blicken gestreeken met boter, en laetse soo
in den hooven backen, men doeter ook $\frac{3}{4}$ loots roode bolus om
root couleur te geeven/

P 137 recept 37. Rosquillen te maecken.

Neemt 3 lb amandelen clyn gestooten met roosewater, en 2
lb wit poeijer suijcker. drooght uwe amandelen met het suijcker
tot een pasta van marsepynen, doeter ook 3 a 4 dooiers van
eyren by als uw pasta gedroogt is, opdat se¹⁷⁵ wel magh uijtloopen.
Om het deegh te maken, soo neemt fyne terweblom, sooveel
als't blijft, doeter by gesmolten smals boter naer uh goet
duncken, ook wat fyn gestooten suijcker, en mengelt uw deegh
op met roosewater, dit wel gekneet synde, soo stootet op
in een mortier van steen, opdat het wit en taey magh worden
rolt dan uw deegh uijt, en legter van deese voorsschreven¹⁷⁶ pasta in,
in lange rolle gerolt, en maeckter letteren af, of anderen
trecken alsoo ghy wilt, en men uijptse¹⁷⁷ ook boven op met een
yserken, gelyck als men de letteren doet, snijdt ook met het
copere rolleken langhworpige sneeden in uw deegh, opdat uw
pasta wel magh uijtloopen, legtse dan in uw blicken daer ghy
de busquiut inbakt, maer bestrycktse eerst met smals boter
en setse op berders in den hooven, soude van onderen anders alle
verbranden, want sy van boven niet soo haert gebacken syn als wel
van onderen. Den hoove moet tamelijck heet syn, opdat uw pasta
wel magh uitloopen. Sy moeten al met een rasse handt gemaekt
worden, ende alterstonts inden hoove gebacken; want het deegh

soude

¹⁷³ bruijne n is bijgeschreven

¹⁷⁴ geneepen = geknepen

¹⁷⁵ opdatse gesplitst

¹⁷⁶ afkorting opgelost

¹⁷⁷ uijptse =wrs. nijptse = knijptse

P 138 vervolg van recept 37

soude anders al bruin werden.

Men back se ook wel op een copere plaet of marsepyn pan, onder en boven met heet vier¹⁷⁸ versien¹⁷⁹/

**P 138 recept 38. Mandalaet of Roosies de citre,
of te citroenat te maecken.**

Neemt lange amandelen gepelt, en in lange smalle stuckens gesneden
bruijne geconfijte citroen schellen ook in lange smalle stuxkens
gesneden van elx ½ lb dat is samen 1 lb; neemt schoone witte
refenaden¹⁸⁰ 1 lb, smelt¹⁸¹ dit suijcker met roosewater, en sied het tot
dat geheel hoogh is, laet dan uw syroop wat verslaen, en worpt
dan uwe amandelen en citroenschellen daer in, aldoor wel omroerende
van het vier, en doeter ook wat muskus suijcker in; scheidt het
dan terstont met een silveren of tinnen lepel uijt, en maeckter
ouwelen en ronde bergskens, coleurtse dan terstonts met
musket suijcker daer over gestrooit. Dit moet met een rassche
handt gedaen worden, soude anders al te cout ofte herte
werden doch soo het in te hert werdt, soo doeter een wijnigh
roose water by, en hout het wat oover het vuur, soo salhet
weder week worden, /

P 138 recept 39. Groene Pistasceen te maecken.

Neemt 2 lb schoone gepelde amandelen, stoot die met roose
water geheel clijn, neemt hier toe 1½ lb refenade suijcker
sied dat met roose water tot een hooge¹⁸² syroop, tot dat het
van de spatel afspint, doet dan uw gestoote amandelen daer
in, die ghy eerst groen moet maecken met het onderschreven¹⁸³ sap of
moes, naer dat uh goetdunckt van coleur, roert dan uwe
amandelen wel onder het suijcker in een geel copere panneken
aldoor over het vier met een hout spatel, tot dat de
pasta begint droogh te worden, als dan soe set het vier, en

roert

¹⁷⁸ vier = vuur

¹⁷⁹ versien = voor zien

¹⁸⁰ refenaden = refenaden suiker

¹⁸¹ smelt = los op

¹⁸² hooge = donker gekleurde

¹⁸³ afkoring opgelost

P 139 vervolg recept 39

roert het noch alom, tot dat de hitte wat verslagen is, strooit daerna fijne gestoote canneel onder en wat muskus suiijcker naer uh goetduncken, dan weeder wel onder een geroerts sijnde, soo scheidt hier van met een breede houtte spatel wat uijt, strijckter dan met een mes stuckens¹⁸⁴ van in forme van lange groote morsellen, legtse op ouwelen en steekter terstonts 2 a 3 opengeklopte pistasties boven op in, strooiter ook wat muskus suiijcker over, Dit moet al met er haert geschieden, eer uwe pasta cout wordt, als het oock te heet uijtgedaen wordt, soo syn de morsellen te taey, daerom moet uh de pasta wat verslagen is,

Om het groen te maecken soo neemt schoone spinagie ofte beet¹⁸⁵, maer spinagie is beeter, stamp die geheel clijn, en perster dan het sap uijt, sied dit sap in een copere panneken op tot aen de sien of tot dat het hem begint op te heffen, giet dit sachies door een fijn lijwaeet doexken, het dick nu, dat inde doek blijft, is de substantie, daer ghy uw gestoote amandelen mede groen maeckt,

Het muskus suiijcker is fijn gestooten refenade, daer wat fijne muskus inde mortier onder gewreeven is/

P 139 recept 40. Geele Pasta reael te maecken.

Neemt 2 lb fijn gestoote amandelen, en 1½ lb fyne refenade suiijcker gesoden en opgeroert als boven, doet hier in, als uwe pasta bykans droogh genoegh is gestooten, wat saffraen gebrooken met roose water of canneel water en roet¹⁸⁶ het weder op het vier, tot dat uw pasta droogh genoegh is, doet er dan wart muskus suiijcker in, en doet

het

¹⁸⁴ stuckens slecht leesbaar

¹⁸⁵ beet = snijbiet

¹⁸⁶ roet = roert

P 140 vervolg van recept 40

het uijt als de Pistasceen hier vooren op de selve manier, ende coleurt dan deese morsellen onder de marsepijn, en steeckter boven op 3 a 4 stuxkens caneel, en legt wat gout op de pasta/

P 140 recept 41. Pignocaden te maecken.

Neemt fyne refenaden grof gestooten, det hier het wit van eyren, ende roert dit samen in geel copere panneken met een ronde stock, tot dat het suijsker wel gebrooken, en geheel wit is en de dichte heeft van meelpap, als het nu geheel wit gewreven is, soo set uw confituurpan op een clijn vier, ende roert het aldoor met deese ronde stock, opdat het in de gront¹⁸⁷ niet aen en brandt, tot dat het begint te stijven, gieter dan 10 a 12 druppelen lamoensap in, strooiter ook sooveel pingelen¹⁸⁸ in, als uh goetdunckt, en roert het dan ras onder een met wat muskus suijsker, Hierna moet het terstont uijtgenoomen worden met een breeder houte platte spatel van vooren scheef gesneeden, maekt de stucken of morsellen, soo groot en clijn als 't ghy wilt, en legtse dan op ouwelen, informe, of gelijck de pistaceen, of pasta real, hier neeven; bestrooit de morsellen met wat muskus suijsker, en hier en daer, en int midden een stuxken gout. Men leit 5 a 6 stuxken morsellen in een schootel, Om deese pingelen, eer men die er insnijt, soo neemt noch eens sooveel semelen, als ghy pingelen hebt, en worpt uw pingelen onder de semel in een becken, en droogt dit wel voer het vuer aldoor wel omroerende met een spatel, tot dat de pingelen beginnen wit te worden, sift dan de semel daer uijt en wrijft dan de pingelen tussen schoone doecken wel af, doet dan voorts als boven verhaelt is/



Figuur 58 figuur bij recept 41

¹⁸⁷ gront = bodem

¹⁸⁸ pingelen = pijnboom pitten

P 141 recept 42. Kranskens reael.

Neemt ½ lb gepelde amandelen, 4 oncen pingelen¹⁸⁹, en 4 oncen opengeklopte hasenooten, 2 oncen opengeklopte pistastien maer niet gepelt, hackt dit tamelyk clyjn onder malcanderen maer niet alte clyjn, mengt hier onder 1½ ons of wat meer goede caneel grof gestooten, neemt hier toe 1½ gemeine refenade suijcker, smelt dat met roose water, en sied dat geheel hoogh tot een syroop, als hier vooren verhaelt is, roet¹⁹⁰ dan uw syroop van het vier om met een spatel, tot datse wat verslagen is, strooit dan uwe=bovenschreven gehackte substantien daer onder, en roertet ras onder een, neemt dan hier van met een lepel wat uijt, en legt hier hoopkens van op ouwelen, waer in een ander terstonts in midden van deese hoopen met een stoxken een ronde maekt, gelijk een cransken, soo groot of clyjn als ghy die hebben wilt, en laetse soo kout worden, neemtse als dan vande ouwelen sooder¹⁹¹ eenige breecken, doeter wat roose water by, en roert se eens weder inde pan op het vier om, en maekse dan voorts op als boven. In't uijtneemen soo hout uw pan hoogh boven het vier, opdat niet te haest kout en wordt/

P 141 recept 43. Pasta Reaal in morsellen.

Neemt pistasjes¹⁹², die versch zyn, 2 oncen, laetze staen in warm water ontrent 8 uren, daar na in bugloswater¹⁹³ 2 uren. daarna neemt kanneel 2 scrupels¹⁹⁴, nagelen en aloeshout van elx een half scrupel en 5 graen¹⁹⁵, geel sandelhout 1 scrup.¹⁹⁶ muscens 2 grein De pistasjes moeten heel klyn gesneden werden, en al het ander gepoedert werden, doet er dan by VI oncen suycker, en maekt hier van morsellen met buglos- en een wynig=water/

P 141 recept 44. Pasta Regia of Marssepijn.

Neemt soete amandelen fyn gestooten een half pond, fyne refenade suycker ook fyn gestooten een pond, en maekt het¹⁹⁷ roosewater tot een pasta/

¹⁸⁹ pingelen = pijnboom pitten

¹⁹⁰ roet = roert

¹⁹¹ sooder = zonder

¹⁹² pistasjes = pistachenoot

¹⁹³ buglos = ossentong

¹⁹⁴ scrupel = gewichtseenheid in het zogenaamd medicinaal gewicht, ter grootte van 1/3 van een drachme of 20 grein.

¹⁹⁵ graen = grein = eentwintigste deel van een scrupel

¹⁹⁶ scrupel afkoring opgelost

¹⁹⁷ het = met

P 142 recept 45. Toerten**van allerhande slach en soorte.**

Neemt 1 pinte melk, 3 of 4 eiren, roozewater, suycker, boter, en 2 lepelkens blommeel, laat dit opsieden gelyk een pap, en doet dan dit t'zamen in uw geprepareerde deeg, en in de panne/

P 142 recept 46. een andere. [toerten]

Neemt 4 oncen gestooten amandelen, 2 pont geraspt wittebrood, 6 doijers van eiren roozewater, suycker, en dint dat met¹⁹⁸ versche melk en een vierendeel boters/

P 142 recept 47. Een andere. [toerten]

Neemt 4 oncen amandels gestooten, corenten, canneel, suycker, en pingels, zoete boter¹⁹⁹, wat wyn en roozewater, en zoo in uw deeg ge=legt en gebakken/

P 142 recept 48. Een andere. [toerten]

Neemt appelen clyn gekapt, doet er 3 of 4 doijer van eiren in wat canneel, suycker, gesmolte boter, mengt dit te zamen en legt 't dan in uw deeg en en laat het bakken/

P 142 recept 49. Kervel taart.

Neemt kervel klyn gescherft²⁰⁰ 1 vierendeel boter, gember, suycker, 6 dooijren van eiren, geraspt wittebrood, en versche melk, mengt dit onder een, en bakt'tzoo t'zamen/

P 142 recept 50. Een andere. [Kervel taart]

Neemt kervel klein gehakt, om een stuyver wittebroot gewykt in melk en wel klein gebroken, neemt dan 6 onsen suycker, wat gember, 8 eiren met het wit klein geklopt, en 5 of 6 oncen gesmolte boter, en wat roosewater. dit wel onder een gemengt zynde giet in uw pan, maar het deeg eerst wat styven in de pan. men doet'er ook wel room by in plaats van boter/

P 142 recept 51. Hoeretreekens.

Neemt geharst wittebrood, wyn, airen²⁰¹, gember en suycker, mengt dit wel onder den anderen, en bakt daar koeken af in de pan met boter/

¹⁹⁸ er boven geschreven

¹⁹⁹ zoete boter = ongezouten boter

²⁰⁰ er onder bijgeschreven

²⁰¹ airen = eiren

P 143 recept 52. Wyn-koekkens.

Neemt 3 eiren met wit, en 3 zonder wit, klopt die wel onder de anderen, doet'er by 3 of 4 lepels wyn, suycker, canneel, en gerasp[t] wittebrood, met wat gesmolte boter, mengt dit wel onder een, en bakt daar van in de pan gelyk koecken, maar de boter moet eers[t] bruyn zyn, strooit 'er dan suycker en canneel over/

P 143 recept 53. Kaas-taart.

Neemt versche Roomkaaskens²⁰², doijer van airen met blom en wat boter, stampt dit zoetelyk te zamen, legt het dan zoo in uw deeg, en bakt het/

P 143 recept 54. Om borboinooise Spjze te maaken.

Neemt een pot zoete melk, doet'er boter in en blom, 12 doijers van eiren clein geklopt, en laet'et t'zamen zieden, en als genoeg is zoo laet'et koud worden, en doet'er suycker in en onder, roeret wel strooit 'er dan suycker en canneel op, als het in de schotel is/

P 143 recept 55. Blamanzee.

Neemt blom van reis en zoete melk, zied dat t zamen doet'er suycker en roozewater in, wilt men ook eiren daar in doen, dat is niet quaad, en soo in de schotels opgerecht²⁰³/

P 143 recept 56. op een andere manier. [Blamanzee]

Neemt gepelde amandels, stampt die wel klyn met wat kruym van witte brood, en wryftze door een stermyn met wat wyn, zet het dan op [het²⁰⁴] vier, doet'er zuyker en wat gember in, laet het zoo zieden, tot dat [het²⁰⁵] dik word, en giet dat over een gebraden kappoen/

P 143 recept 57. Om Saan te maaken.

Neemt 1 pint room, doet'er 2 doiren van eiren in, wel clyn geklopt en anderhalve lepel terwebloem, en zooveel suycker als men wilt wryft dit t'zamen door een stermyn, doet'er wat roozewater by en laet het zoo eens opzieden, seeft het dan op in een schotel/

P 143 recept 58. Wjnpap te maaken.

Neemt dry doiren van eiren, een pint Rynsche wyn, een halve lepel terwebloem, wel suycker en canneel, tempertze en zietze gelyk de Spaanse pap/

²⁰² roomkaaskens = kaas van gestremde room

²⁰³ opgerecht = opgediend

²⁰⁴ het slecht leesbaar

²⁰⁵ het slecht leesbaar

P 144 recept 59. Spaansche pap.

Neemt 3 eiren, 't gevogelt afgedaen, en klopt die wel met dry eet lepels terwebloem en dry pintkens versche melk, en omtrent een half romerken roozewater, en wel suycker, tempert het wel onder malcander, en ziedet zoo als't behoort/

P 144 recept 60. Een ander gerecht. [Spaansche pap]

Neemt corenten, kookt die met wyn en suycker {doet'er wat boter by}²⁰⁶ neemt hier na 3 of 4 doiren van eiren, en bakt daar een pannekoek van, snydt de zelve in cleine stukken als pynsen²⁰⁷, en mengt die onder de corenten, en doetze alzo in de schotel, met suycker en canneel overstroot/

P 144 recept 61. Steekelbezien²⁰⁸-moes.

Neemt steekelbessen, kookt die morw, wryftse dan door een stermyn doet'er wat boter by, gember, canneel, suycker, en 2 a 3 eiren, laat dit zamen opkooken, strooit'er dan suycker en kanneel over/

P 144 recept 62. om wafelen te bakken.

Neemt 8 doijers van eiren, 2 met wit, een lepel gist, en klopt dat zamen wel onder den anderen, doet hier by een pot versche melk ½ pont gesmolten boter, en schoon blommeel een pond/

P 144 recept 63. om kostelyke wafelen te bakken.

Zoo neemt tot elkken wafel een ei, tot 12 wafels 1 pont boter, en wat warm water en tarwe²⁰⁹bloem te zamen gemengt zoo dik dat'er den lepel recht inne staat, zet ze dan by het vier, tot datze op=gaat²¹⁰, en begint dan te bakken, en doet op de wafels boter en suycker en kanneel/



Figuur 59 Maria Sibylla Merian, Driekleurig viooltje, circa 1685-1699

²⁰⁶ “doet'er wat boter by” doorgestreept

²⁰⁷ pynsen = b.o pensen

²⁰⁸ steekelbesien = kruisbessen

²⁰⁹ tarwe tussen geschreven

²¹⁰ opgaat = begint te rijzen

P 145 recept 64. Sauce op gebrade konijnen ofte haazen.

Neemt geharst²¹¹ wittebrood, wykt'et in huspot²¹² sop, en wryft'et door een stremyn²¹³ met rooden wyn, doet er by suycker, canneel, gember, foely, nagel[=] poeijer, laat dit t'zamen opzieden, roost²¹⁴ dan wat azyn en boter, doet dat by het ander, laat'et dan te zamen zieden tot dat het dik word, en gietal[=] zoo op het gebraad/

P 145 recept 65. Een Sauce op een haas.

Neemt den haas, klieft hem, en braad hem half gaar op een rooster neemt hem dan daar af, breekt hem in stukken, zet hem te stoven in huspot-sop²¹⁵ tot da hy morwe is: neemt dan geharst wittebrood, wykt in hamelen-sop, dryft'et dan door een stremyn met witten wyn, ende wyn azyn, ende doet er dan by gember, canneel, foely, nagelpoeijer, en laat et t'zamen opzieden met braadvet, uyt de panne: neemt den haas als= dan uyt het sop, daar hy inne gestooft is, doetze in een schotel, en giet deeze sauce daar op/

P 145 recept 66. Om een Endvogel excellent te stoven.

Neemt den endvogel schoon gemaakt en gewassen, ziet hem ten halve met wat zouts, wel geschuymt, als hy genoeg gezoden is, zoo laatse veslaan, ende neemt wat van het zelve sop, zonder het vet, met een goed[e] schyve boters, ende wel peperpoeder een ajuyn²¹⁶ of twee, in ronde schyven gesneden, daar naar neemt gedrooft vleeschkruid, als namentlyk, tym, rosmaryn, mariolyn, bind dit in een doexken, doet dit in den pot, laetet t' zamen zieden, tot dat den ajuyn genoeg is, doet'er als dan wat azyn en [²¹⁷] suycker by, dat het zoet genoeg zy, en laat het zamen noch wat stooven²¹⁸ recht dan den vogel op strooit'er canneel of nagelpoeijer op, of men steekt'er ook wel in/

²¹¹ geharst = geroosterd

²¹² huspot = hutspot

²¹³ stremijn = vergiet

²¹⁴ roost = b.o. roert

²¹⁵ huspot = hutspot

²¹⁶ ajuyn = ui (Zuid-Nederlands)

²¹⁷ onduidelijk

²¹⁸ Slecht leesbaar

P 146 recept 67. Oranje Schillen te confijten.

Neemt klooster appelen²¹⁹, snyd ze in ½ of in ¼ stukken en van deeze schillen daar na ontrent de helft van ‘t wit daar binnen uyt: laat ze 3 dagen in schoon en ruym reegenwater wyken, en dit water s morgens en s avonds telkens ververscht worden; dan laat ze een uur of anderhalf of meer in reegen water kooken, het water ruym genoeg genomen zynde, en zoo moeten ze kooken tot dat de schillen, als men will, heel murw en {..}²²⁰ mals worden. Hierna laat van de schillen het waater op een bekken wel afloopen, en dan zet ze in verse kandys= roop 4 a 5 dagen, opdat de bitterheid meer uyttrekke. dan daarna neemt tot 1 pond schillen 3 siroop, en laatz daar in zagtjes kooken een uur of wat meer lang. neemt de schillen uyt, en legt ze in hunne pot, en daar in in²²¹ versche kandys siroop, tot dat ze bedekt staan. na 8 of 10 dagen, zal die siroop, waterachtig zyn, giet ze dan af, kookt die weder op tot dat ze dik word, giet ze dan daar weder op. En dit moet zoo dikwils herdaan tot dat men ziet dat de siroop dik daar op blyft staan/



Figuur 60 Kloosterappel of bittere sinaasappel
<https://www.botanischetuinen.nl/planten/plant/2624/citrus--aurantium-corniculata/>

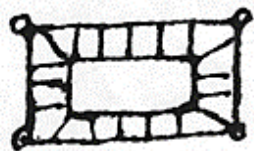
²¹⁹ Kloosterappel = bittere sinaasappel <https://www.botanischetuinen.nl/planten/plant/2624/citrus--aurantium-corniculata/>

²²⁰ letter doorgestrept

²²¹ met “in” wordt “uw” bedoelt

P 147 recept 68. Muskus letteren.

Neemt 2 lb poeijersuyker, 3 lb fyn meel blom, $\frac{3}{4}$ lb gestoote amandelen, $1\frac{1}{2}$ loot gember, 1 loot foeli, al klyn gestooten, 6 of 8 grein muscus, 8 doiren van eiren daar onder 2 met wit, en zooveel roozewater. hier af maakt een styf hart deeg of pasta, en maakt dan daar van vierkante letteren, op de manier als dit onderstaande model, en dan gebakken in den ooven.



Figuur 61 figuur bij recept 68

P 147 recept 69. Mostaciolen di Napoli.

Neemt 2 lb poeijer suyker, $2\frac{1}{2}$ lb fyn meel blom, 1lb amandelen klyn gestooten, 4 oncen gestooten canneel, daar onder $\frac{1}{2}$ loot nagelen, 6 doren van eiren, 6 grein fyne muskus, en zooveel roozewater, tot dat gy der een goede pasta afmaakt, niet al te vast, niet alte week, en als dan soo neemt en maakt de Mostaciolen daar af op de form als hier onder't model staat, daar na in den ooven gebakken.



Figuur 62 figuur bij recept 69

P 147 recept 70. Om vierkant Bisquit te maaken.

Neemt 3 lb poeijer suyker, 3 lb fyne meelbloem, daar toe 18 doijers van eiren met het wit, en klopt die wel een $\frac{1}{2}$ uur lang ofte langer, tot dat geheel wit is. als dan doet eerst de bovenschreve suyker en meel daar in, en dan met een houte spatel lustig geklopt en geslagen, tot dat het alles wit en luchtig is, doet dan in de flekken of blikken, en zet het in den ooven, die niet te heet en is, gebakken synde en gesneden, neemt dan een borstel en maakt het een weinig nat met roosewater, en soo ge wilt, bestrooit het met wit suyker.



Figuur 63 figuur bij recept 70

P 148 recept 71. Om Ront Italiaans Bisquijt te maken.

Neemt 2¼ lb fyn gesift poejer suiker, 1½ lb fynmeelblom ½ lb fyn stysel²²², 1 ons anys, zoo men't daar in begeert, dan neemt eerstelyk 8 eiren met het wit, en 8 doiren van eiren. Slaat de zelve wel lang, hoe langer hoe beeter, tot dat heel wit en heel dun is, doet dan het boven geschreven suiker, blom en stysel²²³ daar in. dat te samen wel lang geslagen, tot dat het dikachtige pasta werd, dan met eenen leepel op schoon schryfpapier gedaan als kleine koekskens, in forme als hier onder, en dan in den ooven gebakken.



Figuur 64 Figuur bij recept 71

P 148 recept 72. Om Jelei rood van hypocras²²⁴ te maken.

Neemt hypocras van rooden wyn gemaakt²²⁵ een pot, en neemt daar toe 3 loot huysenvlas²²⁶ als't in den winter is, en als't in den somer is 4 loot, snyt het wel klyn in stuk=kens. daar soo neemt van uwen pot hypocras een half pint of wat meer. zet daar in uw huysenvlas te weiken en als eenen tydt lang gewykt is, soo zet het op't vier en laat het nat sieden, gesoden synde giet het dan door een doexken, dan neemt de rest van den hypocras, giet die daar by onder den anderen, en daarna in een schoo=tel, of glas of in een doosken. het zal schoon rood en styf worden, gelyk andere jeleijen.



Figuur 65 Pieter Holsteyn (II), Maarts viooltje, 1640

²²² stijsel = stijfsel

²²³ stijsel = stijfsel

²²⁴ hypocras = kruidenwijn genoemd naar de Griekse arts Hypocrates

²²⁵ hypocras = kruidenwijn genoemd naar de Griekse arts Hypocrates

²²⁶ hussenblas = vislijm

P 149 recept 73. Pasta Reaal in morsellen.

Neemt tien oncen refenaden suyker, smelt²²⁷ dat met roozewater, en laat het zoo sieden tot consistentie of tot een syroop. doet'er dan by 2 onsen klyn gestoote amandelen, 1 ons gestoote pingels, ½ ons pistatien en pasta, als't gesooden is, doet'er dan by ¼ loots kanneel, species aromatici rosati²²⁸ ¼ loots. Dit is zeer goed om 't lighaam te versterken/

P 149 recept 74. Hoonig van Roosen.

Neemt een goed deel roode roosen versch geplukt en een aarde pot, steekt die vol roosen, neemt dan schoon reegenwater, maakt dat heet, giet het oover de roosen tot dat de pot vol is, stopt hem wel toe, en zet ze zoo in den hoek van den schouw by het vier, en laat ze zoo staan 24 uren. dan neemt de roosen uyt den pot, en perst het sap wel daar uyt, en neemt dan weer andere roozen doet die in den zilveren pot tot dat ze vol is. dan maakt dat sap of water, dat gy daar uytgeperst hebt, weeder warm, dan het en mag niet sieden. doet dit zoo tot drie mael²²⁹ toe. de leste reize²³⁰ neemt dan uw ingegote water, klaarificeert, het met twee of drie wit van eiren wel schoon. dan neemt tot elken pond ingegoten water een pond hoonig, en zet dan zoo zaamen²³¹ op het vier, tot dat het 2 of 3 maal opgesoden is, dan giet het door een stermyn, zet het dan zoo weeder op het vier, en laat het zoo zaamen sieden tot goede consistentie van een syroop om lang te te bewaaren/

P 149 recept 75. Om Siroop van Roosen purgeerende²³² te maeken.

Neemt op de zelve manier, als boven verhaald is, uw provensche roosen, infundeert²³³ de zelve tienmaal alle 24 uren tot tien ryssen toe, dan moet men de zelve elke wyze tussen den persse het sap wel uytperssen om de kragt daar uyt te hebben, dit dan tot tien reisen al soo gedaen synde, zoo clarificeert het als boven verhaalt is, neemt ook tot elken pond infusie een pond poeyer

suyker

²²⁷ smelt = lost dat op

²²⁸ kruidenmengsel zie bijlage

²²⁹ "mael" in de kantlijn geschreven

²³⁰ reize = keer

²³¹ zaa men = zaamen = samen

²³² purgeerende = laxerend

²³³ infundeert = onderwater zetten

P 150 vervolg recept 75

suyker, en giet het dan door een stermyn²³⁴, als tsaamen wat gesooden heeft, dan laat het sieden een goede consistentie en siroop, als boven verhaald is/

P 150 recept 76. Om conserve van violetten te maaken.

Neemt violette bladeren die droog en wel gereinigd zyn, een half pond, daar toe 1½ pond refenade suyker, clarificeert dat, en laat het sieden tot consistentie, dan neemt uw bla[=] deren, terwyl dat de suyker sied, stoot die wel klein in eenen steenen mortier met een wynig suyker. gestoot zynde heel fyn; doet ze dan terstont in uw suyker, en roert ze wel onder den anderen zonder meer op't vier te brengen, anders zoo word de conserve bruyn, doet dan een glaze pot/

P 150 recept 77. Om tabletten van violetten te maaken.

Neemt rafinade²³⁵ suyker geclarificeert en gesoden tot consistentie, dan neemt 6 dragmen²³⁶ drooge schone verleeze violette blaaderen tot een half pond suykers, stoot de bladeren zeer klein, en doet ze dan in de gesoode suyker, maar die moet eerst wat verslagen zyn, roert het dan wel onder den anderen zonder meer op't vier te brengen. dan giet het wat koud geworden zynde op eenen steen, de groote van een konings²³⁷ daalder²³⁸, of zo groot als u belieft/

P 150 recept 78. Om Alants wortelen te confijten.

Neemt alantwortelen versch zoo zy uyt d'aarde komen, reinigt ze wel schoon gelyk dat behoort, snyd ze dan in lange stukkens naar uw goed dunken. dan legt ze te wyken 9 of 10 daagen lang in schoon zoet water, en alle dagen ververscht met schoon water. doet daarna de wortelen in koud regenwater, en zet ze zoo samen op het vier, en laat ze morw sieden tot dat ze genoeg zyn: al zoo gesoden zynde, werpt ze dan straks in kout water, laat ze daar in staan 2 of 3 uren, dan zet ze te verlekken eenen gansche dag. dan maakt uw suyker gereedt, neemt zoo veel pond suyker als wortelen, clarificeert die

en

²³⁴ Stermijn = vergiet

²³⁵ raffineren = zuiveren 1581 [wnt] <Frans

²³⁶ Drachme = hier betekent het een gewichtshoeveelheid medicinaal gewicht

²³⁷ Koningsdalder munt met waarde van 51 stuivers en doorsnee van circa 40 mm. Zie ook bijlage III

²³⁸ Filips III (Madrid, 14 april 1578 – aldaar, 31 maart 1621) was van 1598 tot 1621 koning van Spanje, Napels, Sicilië en (als Filips II) van Portugal. Hij volgde zijn vader Filips II op na diens overlijden en regeerde over het Spaanse Rijk. Zijn bijnaam was "el piadazo" (de Vrome). In de dagelijkse praktijk liet Filips III het regeren over aan Francisco Gómez de Sandoval y Rojaz, de hertog van Lerma, omdat hij meer interesse had in dans, dichtkunst en jacht dan in politiek.

P 151 vervolg recept 78

en laatse sieden tot een dunne syroop, dan koud worden, giet ze dan oover d' alantswortelen, en veridunt²³⁹ dat zoo tot 3 en 4 maal, dan laat ze eens tzamen op het vier een uur of meer sieden, tot dat u dunkt dat de syroop in consistentie is, dan zyn ze genoeg/

P 151 recept 79. Calmus wortelen te confyten.

De calmus wortelen moeten op de selve manier ge[=] confyt worden, als hier boven van d' alantswortelen verhaalt is/

P 151 recept 80. Om violetten bladeren en andere droog te confyten.

Neemt rafinade suyker 1 lb, clarificeert wel schoon dan laat ze wederom sieden tot een goede consistentie, als suyker daar men tabeletten afgiet. dan neemt $\frac{1}{4}$ deel {...}²⁴⁰ schoone drooge afgeplukte bladeren, naar dat u dunkt genoeg te weezen. dan siet ze weder op het vier, en roert ze alle met een houte spatel, zoolang tot dat ge ziet, dat het heel droog werd, dan doet z²⁴¹ in een schoone schootel en dektze toe, dan neemt t'elke maal een wynig uyt, en vryvt het propertjes met de vingers van een, maar siet dat gy de blaaderen niet en breekt. Daar na soo scheid het suyker van de bladerkens uyt, en legt ze in een doose²⁴² dan weg daar²⁴³ het u goed dunken sal. Op deeze manier kont ook droog confyten roosebladeren goutbloemen, savie, mariolyn, en allerhande bladeren dienende om te eeten/

P 151 recept 81. Een kostelyke Drank om te drinken in plaats van wijn of bier in tijde van heete koorts²⁴⁴ soo voor mannen als vrouwspersonen.

Neemt een handvol gerst, doet die in een schoone pot met putwater, die gekookt zynde tot dat zo gespleeten is, zoo neemt dan $\frac{1}{2}$ loot of een wynig meer roode gedroogde roosebladeren, doet de zelve in een fyn doexken toegebon[=] den. werpt dit poppeken²⁴⁵ in den pot met gerst, zoo haast zy

van

²³⁹ verdunet = verdunt = verdunat

²⁴⁰ doorgestreepte letter

²⁴¹ z[^] bedoelt word ze

²⁴² doose = spanendoos

²⁴³ daar = waar

²⁴⁴ heete koorts = feбри calida

²⁴⁵ poppeken = klein linnen bundeltje of zakje waarin kruiden of andere droge stoffen zijn gedaan.

P 152 vervolg recept 81

van 't vier genomen is. Als 't zelve poppeken $\frac{1}{4}$ uurs daar in gelegen heeft, sal men dat wederom daar uyt neemen, en als dan het voorsschreven²⁴⁶ water van de garst afgieten in een reine pot, en dit poppeken²⁴⁷ met roosen sal men in een schone tinne kommetje²⁴⁸ leggen, en op dit poppeken gieten 3 of 4 druppelen van den beste oprechte vitrioli oli, en neemt dan dit poppeken tussen uwe vingeren²⁴⁹, en drukt d'oli daar uyt, tot dat ze begint te verwen. doet eerst in 't kom[=]metje 5 a 6 leepels van't gesoden water, opdat d'oli en roozen t'samen haar operatie doen. giet dat dan in den pot met het gezoden water. men kan 2 of 3 maal onder water op het poppeken gieten, tot dat men ziet dat het water begint rood te worden, en de smaak van de vi=triol heeft en wat amper smaakt; ook zoo zal mer²⁵⁰ wat wit fyn suiker by doen, als dan zal het een zeer lief[=]lyke drank zyn voor de kranke. hier van zal de patient drinken in de heete koortse leggende, daarom kan men dit verdubbelen, neemen in plaats van een 2 of ma=ten neemen, als't u geraden dunkt/

P 152 recept 82. Een ander ook goed om te drinken. [Een kostelyke Drank]

Van zoete melk en boter melk²⁵¹ een wei²⁵² gemaakt, daar in gedaan een schelliken of 3 van een versche limoen²⁵³ met een wynigt²⁵⁴ fyn refenade suiker om een wynige amperheit²⁵⁵ te geeven. Dit word van de Doctoren geordonneert, omdat den patient van bier en wyn moet speenen: want het bier voed de koorts, en de wyn is te heet, dit gemengt met het ander water hier boven, is ook seer goed/

P 152 recept 83. Noch een ander Liefelyke drank.

Neemt een pot versch zoet putwater, doet daar in 2 of 3 schellen van een versche limoen met 2 of 3 loot fyn refinade suiker, laat dit tsamen eens opkooken een $\frac{1}{4}$ uurs of $\frac{1}{2}$ uur ten langste. neemt dan den pot van't vier, en slaat er een ei in, met een klyn stuksken caneel om de geur te geeven. stopt den pot wel dicht toe, en laat hem zoo koud worden. dan daar afgedronken om den dorst²⁵⁶ te lessen. mag ook de daar mee gemengt worden/

[Einde hoofdstuk 2]

²⁴⁶ afkorting opgelost

²⁴⁷ poppeken = linnen zakje met kruiden

²⁴⁸ woord gesplitst

²⁴⁹ vingeren = vingers

²⁵⁰ mer = men er

²⁵¹ boter melk = karnemelk (Zuid-Nederlands)

²⁵² wei = vloeistof die overblijft bij de kaasbereiding ook waterige deel van karne- of botermelk

²⁵³ limoen = citroen, vrucht van de Citrus Limonum

²⁵⁴ wynigt = weinig

²⁵⁵ amperheit = Zuur, wrang, scherp, bijtend van smaak. Eigenlijk, van eet- en drinkwaren.

²⁵⁶ woord gesplitst

Inhoud Secret-boeck

nummer	Secret-boeck	pagina
	[leeg]	221
	[leeg]	222
	[leeg]	223
1	Roose knoppen oover te houden	224
2	Druiven in den winter versch te houden	224
	[leeg]	225
	[leeg]	226
3	Om Ajorkens in te leggen ²⁵⁷	227
4	Tabak die droogh, en geen goede smaak ofte kleur heeft goed te maaken	228
5	Om Ajorkens in te leggen ²⁵⁸	228
6	Hypokras te maecken ²⁵⁹	229
7	een ander [Hypokras te maecken]	229
8	Alsem-wijn	229
9	Inckt te maecken	230
10	een ander [Inckt te maecken]	230
11	Om't hair zwart te maacken	230
12	Om't hair te doen uytvallen	230
13	Roode inkt	230
14	Hairpoeijer te maecken	231
15	Om te beletten dat het hair niet weder en wascht ²⁶⁰	231
16	Koekens die wel riecken	232
17	Welriekent poeijer	232
18	Reukballeties	232
19	Keerskens die wel riecken om in de stoof te branden	233
20	Om glazen en porcelelyn te lymen	233
21	Om glazen en steene potten te lymen	233
22	Om glaezen en steene potten te lijmen	234
23	Een ander [Om glaezen en steene potten te lijmen]	234
24	Om vlekken uyt de kleeren te doen	234
25	Om hoender in den winter eiren te doen leggen	235
26	Teegen de de muggen	235
27	Om de vlooyen te doen sterven	235
28	Om weegluijsen te doen sterven	235
29	Voor de visch als ze sieck sijn	235
30	Om calanders te doen sterven	235
31	Om de wantluysen te verdrijven	235
32	Om van de luysen verlost te sijn	236
33	Om eieren lang te bewaren	236
34	Om yzersmet uyt het lynwaat te doen	236
35	Om inkvlekken uyt het lynwaat te doen	236
36	Om vlakken van morellen of moerbezien, of roode wijn uijt lywaat te doen	236

²⁵⁷ ajorkens = augurken

²⁵⁸ ajorkens = augurken

²⁵⁹ hypokras = een naar de griekse arts hypocrates genoemde kruidenwijn.

²⁶⁰ wascht = groeit

37	Om de stoelen en sporten ebbenhout te verwen	237
38	Om stoelen, en lijsten zwart te verwen	237
39	Een heele zwarte verw	237
40	Een heele witte verwe	237
41	Om een grondverf op papier te leggen	237
42	Voor Papegayen, als sij een loop hebben, ofte root cacken ²⁶¹	238
43	Tanden schoon te maacken	238
44	Een ander [Tanden schoon te maacken]	238
45	Om plekwater te maken voor stofvlakken	238
46	Suyker met orange bloesem ²⁶²	239
47	Orange bloesem suyker zonder kooking	239
48	Een wiecke om den wijn te conserveren en om die terstond te doen klaar	240
49	Een ander [Een wiecke om den wijn te conserveren]	240
50	Om sucoolade te maaken ²⁶³	240
51	Om de luysen te doen sterven	241
52	Om de vloojjen t doen sterven	241
53	Om weegluyzen te doen sterven	241
54	Tegen de bevangenheid van een paard ²⁶⁴	242
55	Schoensmeer dat glans geeft	242
56	Rooden inkt te maaken	242
57	Een ander middel om rooden inkt te maaken	242
58	Blaauwe inkt te maaken ²⁶⁵	243
59	Geelen inkt te maaken	243
60	Item [Geelen inkt te maaken] ²⁶⁶	244
61	Groenen inkt te maaken	244
62	Item, Spaanschgroen	244

²⁶¹ loop = diaree

²⁶² orange bloesem = bloemen van de sinaasappelboom

²⁶³ een zeer oud recept voor chocola

²⁶⁴ Vanaf hier negentiende-eeuwse tekst

²⁶⁵ Vanaf hier negentiende-eeuwse tekst

²⁶⁶ Vanaf hier negentiende-eeuwse tekst

Secret-boeck

van

*veele diversche en
Heerlycke konsten*

in

verscheide Materien.

p220

Secret-boeck

van

veele diversche en
Heerlijcker Konsten

in

verscheide Materien,

p 221 [leeg]

p 222 [leeg]

p 223 [leeg]

p224 recept 1. Roose knoppen oover te houden.

Neemt een dicke vlierpypp²⁶⁷, holtse uijt, en steeckt daer uwe rooseknoppen in. Stopt dan een syde met lindehout toe en laet de d'andere syde openblijven, hangtse soo in de Torvput²⁶⁸ tot kersmis toe; als wanneer men se dan wilt hebben, soo [belegen²⁶⁹] set men die in warm water in de stoof, sullen als dan open=gaen, als versche roosen.

Neemt de roosen als sy half open sijn, snijtse dan des avonds met een mes af, en laetse dien geheele nacht in de lucht over leggen, doetse dan 's morgens in een verlooden²⁷⁰ pot, en deckse met droogh sant, stoptse dan dicht toe, en setse wegh[.]/

p224 recept 2. Druiven in den winter versch te houden.

Snijt uw druiven of met schoon droogh weeder²⁷¹, als het in lange niet heeft geregent, suijvertse wel van de rotte bezien²⁷²; neemt dan gesmolten pick²⁷³, steeckt daer de steel van de druiven in, en hangtse dan soo twee dagen langh in de sonne te droogen, en legtse hier na op strooy dat den een den andere niet en²⁷⁴ raecken, of men hanghse ook wel op sonder op strooy te leggen, sullen soo het geheele iaer goet blijven/

²⁶⁷ vlierpypp = uitgeholde vliertak.

²⁶⁸ torvput = waterput gebouwd van turven (NB Brabants)

²⁶⁹ "belegen" is doorgestreept

²⁷⁰ verlooden = van een laagje lood of lood glazuur voorzien

²⁷¹ weeder = weer

²⁷² bezien = bessen hier druiven

²⁷³ pick = kleverige stof afkomstig uit naaldboomen

²⁷⁴ niet ... en = niet

P 225 [leeg]

P 226 [leeg]

P 227 recept 3. Om Ajorkens²⁷⁵ in te leggen.

Neemt uwe ajorkens, wasche van haar zand af in goede wynazyn, neemt ze daer uyt, legt ze op een verslatesch²⁷⁶, droog zynde, doet ze ongekookt in een glazen fles of pot, die wyd van mond is, en snyt onder het indoen wat heele peeper, heele foely, schyfkens van Mierikwortel, venkelstruyken en lauwrierblaaden daar by, De fles vol zynde, legt een linnedoexcken dubbeld daar over binnen in na't opgieten van d'azyn. Neemt daar toe d'azyn, waar in d'voorschreven Ajorkens gewassen zyn, laat dit staan sinken, en gieter dan van 't sand af, doet ze in een kopere keetel en laat ze opzieden, giet ze daarna, zoo ziedend heet, met een aarde potjen²⁷⁷ allengskens²⁷⁸ op't midden van d' Ajorkens in de fles, opdat ze niet en kome barsten, tot dat de fles vol zy, doet hierna het linnen doexken daer over, maar over de fles een dubbeld blaauw of graauw papier, en daar over een blaas of leer dicht toe gebonden. Laat zoo de fles verslaan²⁷⁹, en zet ze dan weg. Ze konnen twee jaar goed blyven en groen. Is goed bevonden/

²⁷⁵ ajorkens = augurkjes

²⁷⁶ verslatesch = een test (vergiet) om iets te laten uitlekken

²⁷⁷ aarde potjen = aardewerken potje

²⁷⁸ allengskens = langzaam aan

²⁷⁹ verslaan = afkoelen

P 228 recept 4. Tabak

die droogh, en geen goede smaak ofte kleur heeft goed te maaken.

p 228 recept 5. Om Ajorkens²⁸⁰ in te leggen.

Neemt uwe ajorkens ongewassen, en doet die in een ketel, giet daar wynazyn op, zooveel datze ruym bedekt zyn, hangt de ketel dan met dezelve over het vier, en laat zachtkens kookken, schuymtze schoon af, en kooktze zoo lang tot dat uh dunkt, dat ze in groen genoeg zyn, want al kookende, wordenze, groender²⁸¹, [lb²⁸²] neemtze dan voorts uyt met een schuymspaen, en legtze op een verzeerbekken²⁸³ als zy nu droog en koud zyn, zoo legtze in een vat, pot of glas, en doet er by wat heele peper, schone gele foely, ende mierich wortel in schyfkens gesneden, met lage tussen beide geleit²⁸⁴, en giet'er dan ersche azyn weder op, en zetze wegh tot uw gebruyck, Noteert dat de azyn, daar d'eerste ingekookt zyn, noch goet is, om andere ajorkens daar weder in te kookken, tot verscheide reizen²⁸⁵ toe, zoo lange daar noch kracht in is, dit is een secreet²⁸⁶ middel, om de ajorkens schoon groen, hart en duursaem te maaken/

²⁸⁰ ajorkens = augurken

²⁸¹ groender = groener

²⁸² doorgetrept

²⁸³ verzeerbekken = verseerbekken = vergiet

²⁸⁴ geleit = gelegd

²⁸⁵ reizen = keren

²⁸⁶ secreet = geheim

P 229 recept 6. Hypokras²⁸⁷ te maecken.

Neemt tot 20 stoop wijn 2½ lb caneel grof gebrooken 2½ ons gember, 1½ loot nagels²⁸⁸, 1 pint soete melck²⁸⁹, en 20 lb suijcker, nadat ghy het soet wilt hebben, roert dit samen wel onder een en laetet soo een a twee dagen staen, alte= met eens omgeroert synde, laetet dan hier na door eenen doek loopen, opdat het suijver magh weesen/

P 229 recept 7. een ander. (Hypocras)

In den pot wijns stelt daer te wijck 2 onsen goede caneel cleijn gekrookt²⁹⁰, galegaen²⁹¹ en cardemouy²⁹², van elx een wijnigh meer als ¼ loots, ook clyj gekrookt, of de gallegaen²⁹³ clyj gesneden, laet dit samen een dagh staen wycken, somtijts om geroert synde, doeter dan by ¾ lb mosquevaden²⁹⁴ suijcker, ofte maer ½ lb naer dat ghy het soet begeert, ook mede een roemerken²⁹⁵ soete melck, die versch is, roert dit samen wel onder een gietet dan door een hypokras sack²⁹⁶, soo dickwils, totdat het claer wort/

P 229 recept 8. Alsem-wijn.

Neemt Alantswortel²⁹⁷ 2 oncen, de wortel van Angelica²⁹⁸ 1 ons wortelen van zedoaria²⁹⁹ 2 oncen, rabarber 1 ons, Alsem³⁰⁰ 2 hant vollen, cardebemediose³⁰¹ kruidt 1½ handvol, scordium³⁰² 1 handvol clijne centheri³⁰³ 1 handvol citroen schellen, orangieschellen van elx ½ dragme, Aloes succotrini³⁰⁴ 1 dragme, dit samen grof gesneden en gestooten, soo hangt in een lijnwaet³⁰⁵ doexken gedaen synde, in 8 mengelen fransche wijn, die met gitsingh³⁰⁶ is, dit is een purgerende alsemwijn en die goet voor den quaade maagh is/

²⁸⁷ hypokras = een naar de griekse arts hypocrates genoemde kruidenwijn.

²⁸⁸ nagels = kruidnagels

²⁸⁹ soete melck = verse melk

²⁹⁰ gekrookt = gekraakt

²⁹¹ galegaen = galigaan = cladium mariscus

²⁹² cardemoy = b.o. kardemom

²⁹³ gallegaen = galigaan = cladium mariscus

²⁹⁴ mosquevaden = masquebaden = soort suiker

²⁹⁵ roemerken = wijnglas

²⁹⁶ hypokras sack = zak waarmee de hypocras gemaakt en gezeefd wordt

²⁹⁷ alantswortel = Griekse alant = Inula helenium

²⁹⁸ angelica = engelwortel (angelica) = grote engelwortel = angelica archangelica

²⁹⁹ zedoaria = zedoar = Curcuma zedoaria

³⁰⁰ alsem = Absintalsem = Artemisia absinthium

³⁰¹ cardebemediose = b.o.

³⁰² scordium = moerasgamander = Teucrium scordium

³⁰³ centheri = b.o. duizendguldenkruid

³⁰⁴ aloes succotrini = aloe vera

³⁰⁵ lijnwaet = linnen

³⁰⁶ gitsingh = die aan het gisten is

P 230 recept 6. Inckt te maecken.

P 230 recept 7. een ander. (Inckt te maecken.)

P 230 recept 8. Om't hair zwart te maacken.

P 230 recept 9. Om't hair te doen uytvallen.

P 230 recept 10. Roode inkt.

P 231 recept 11. Hairpoeijer te maecken.

**P 231 recept 12. Om te beletten dat het hair niet weder
en wascht³⁰⁷.**

P 232 recept 13. Koekens die wel riecken.

P 232 recept 14. Welriekent poeijer.

P 232 recept 15. Reukballeties.

**P 233 recept 19. Keerskens die wel riecken
om in de stoof te branden.**

P 233 recept 20. Om glazen en porcelelyn te lijmen.

P 233 recept 21. Om glazen en steene potten te lijmen.

P 234 recept 22. Om glaezen en steene potten te lijmen.

P 234 recept 23. Een ander. [Om glaezen en steene potten te lijmen]

P 234 recept 24. Om vlekken uyt de kleeren te doen.

³⁰⁷ wascht = groeit

P 235 recept 25. Om hoender in den winter eiren te doen leggen.

P 235 recept 26. Teegen de de muggen.

P 235 recept 27. Om de vlooujen te doen sterven.

P 235 recept 28. Om weeglijsen te doen sterven.

P 235 recept 29. Voor de visch als ze sieck sijn.

P 235 recept 30. Om calanders te doen sterven.

P 235 recept 31. Om de wantluysen te verdrijven.

p236 recept 32. Om van de luysen verlost te sijn.

p236 recept 33. Om eieren lang te bewaren.

Zoo zet de eijren met het scherpe ent om hoog in schoon lynwaat³⁰⁸, en dekt die met schoon lynwaet toe, dan zullen de zelve een half jaar goed³⁰⁹ en versch blyven. Item legt ze des soomers onder zeemel³¹⁰, des winters onder kaf³¹¹ met het scherpe ent om hoog/

P 236 recept 34. Om yzersmet uyt het lynwaat te doen.

P 236 recept 35. Om inkvlekken uyt het lynwaat te doen.

**P 236 recept 36. Om vlakken van morellen of moerbezien,
of roode wijn uyt lywaat te doen.**

P 237 Verwen

P 237 recept 37. Om de stoelen en sporten ebbenhout te verwen.

P 237 recept 38. Om stoelen, en lysten zwart te verwen.

P 237 recept 39. Een heele zwarte verw.

P 237 recept 40. Een heele witte verwe.

P 237 recept 41. Om een grondverf op papier te leggen.

³⁰⁸ Ijnwaet = linnen

³⁰⁹ “goed” lezing onduidelijk

³¹⁰ zeemel = zaadomhulsel van graan

³¹¹ kaf = omhulsel van graankorrels

P 238 recept 42. Voor Papegajen, als sij een loop³¹² hebben, ofte root cacken.

P 238 recept 43. Tandem schoon te maacken.

P 238 recept 44. Een ander. [Tanden schoon te maacken]

p 238 recept 45. Om plekwater te maken voor stofvlakken.

P 239 recept 46. Suiker met orange bloesem³¹³.

Neemt broodsuyker³¹⁴ fyn geraspt een pond hier teegen ontrent 3 leepels water: laat dit met de suiker wat doorsieden. Neemt dan d'oranjebloesem³¹⁵ die vers is, en klein gesnippelt³¹⁶, die doet daar by, en ontrent een theekopje vol bloemen daar van, en laat die ook wat sieden, tot dat een drop hier van op een tinne bort afgegooten het egaal blyft, en geen water meer bijzonder afloopt. dan moet dit uytgegooten worden in papiere formen, gemaakt zoo men wil, en dan moet dit in een koopere pan, en die gedekt onder en boven, een weinig warmte gegeeuen worden en dit moet wit en van boven schuynig³¹⁷ suycker zyn/

P 239 recept 47. Orange bloesem suiker zonder kooking.

Neemt het wit van een eij, en klopt dit tot water en doet daer by de geraspte broodsuyker; ende zoo veel dat men als deeg een massa heeft: dan doet daar ontrent een halve leepel brandewyn by, en het die dikte niet en houd, zoo doet meer broodsyuycker daar by. en dan moeten de gesnippelde bloemen daar onder wel doorgeroert³¹⁸ worden, en dan moeten daar van alle figuren met de vingers gekneet worden. die laat men dan zon droogen, of anders op een papier in de koopere pan meede wat gedroogt worden, zoo als zy op dat papier gefigureert zyn. NB. dit suiker moet by geen theewater gedaan in de theekop³¹⁹/

³¹² loop = diaree

³¹³ orange bloesem = bloemen van de sinaasappelboom

³¹⁴ broodsuyker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel

³¹⁵ oranjebloesem = bloemen van de sinaasappelboom

³¹⁶ gesnippelt = gesnipperd

³¹⁷ schuynig = b.o. rijkelyk, overvloedig

³¹⁸ doorgewoert = door gewoeld

³¹⁹ theekop komt alleen in de zeventiende eeuw voor de koppen zijn in het rijks museum uit het laatste kwart van de zeventiende eeuw delpher oudste vermelding 1735 en 1740. Wnt 1738

**P 240 recept 48. Een wiecke om den wijn te conserveren
en om die terstond te doen klaar werden.**

Neemft foely, nagelen, muscaten³²⁰, canneel, ireos³²¹, anys, lange peper, galligaan³²², angelica³²³, piritrom³²⁴, mastik³²⁵, witte wierook, wismoet, van ieder 4 loot, camphora, wit coperroot, sal armoniacum, calamus, van elks 2 loot, lignium Aloes, 1 loot, coriander saad 1 pond dit zamen tot een grof poeder gestooten naar de kunst, elk in't bijzonder, dit dan wel onder een gemengt: hier toe zal men neemen 8 pond solfer³²⁶, ende om't smelten roosewater daaer in doen om den sulpher te bereiden/

P 240 recept 49. Een ander. [Een wiecke om den wijn te conserveren]

Neemt anys saad $\frac{1}{4}$ lb ireos³²⁷, $\frac{1}{4}$ loot, foely 2 loot, langhe pe=per, nagelen canneel van elks 2 loot wierook 3 loot, mastik, 1 loot, grein³²⁸ 3 loot, coriander 6 loot, sulpher 3 pond. Alle deeze dingen moeten klein gestooten zyn eer men ze in den sulpher steekt/

P 240 recept 50. Om sucoolade te maaken.³²⁹

Neem Cau Cau of cacao $1\frac{1}{2}$ pond, wit suyker 3 lb en $1\frac{1}{2}$ once, kaneel 2 oncen, nagelen 1 dragme, vaniljes II á III. (men doet er ook wel Amber³³⁰ by.) De Cacao word eerst als Coffi gebrand, en als dan afgedopt zynde, in de vysel fyn gestampt, dan de vysel heet gemaakt, als ook de stamper, en zo lang heet gearbeid totdat de cacau smelt, doet dan de suyker by de Cacau in de vysel, en stamp ze wel, smelt het te zaamen, doe dan de canneel en nagelen fyn gestooten daarby, en maak 'er dan koekjes van/

³²⁰ muscaten = nootmuskaat

³²¹ ireos = iris

³²² galligaan = galigaan = Cladium mariscus

³²³ angelica = Engelwortel (Angelica) = grote engelwortel = Angelica archangelica

³²⁴ piritrom = b.o. mogelijk gaat het hier om piriët = magneetijzersteen

³²⁵ mastik = mastiek is de hars die afkomstig is van de mastiekboom = Pistacia lentiscus.

³²⁶ solpher = zwavel

³²⁷ ireos = iris

³²⁸ grein = paradijskoren, cardamom

³²⁹ een zeer oud recept voor chocola

³³⁰ grijze amber, ook Ambergrijs genoemd (zie ald.), fr. ambre gris. Eene uit zee verkregen stof, die gevonden wordt in het lichaam van den potvisch

P 241 recept 51. Om de luysen te doen sterven.

P 241 recept 52. Om de vlooijen t doen sterven.

P 241 recept 53. Om weegluyzen te doen sterven.

P 242³³¹ recept 54. Tegen de bevangenheid van een paard.

P 242 recept 55. Schoensmeer dat glans geeft.

P 242 recept 56. Rooden inkt te maaken.

P 242 recept 57. Een ander middel om rooden inkt te maaken.

P 243³³² recept 58. Blaauwe inkt te maaken.

P 243 recept 59. Geelen inkt te maaken.

P 244³³³ recept 60. Item [Geelen inkt te maaken]

p 244 recept 61. Groenen inkt te maaken

p 244 recept 62. Item , Spaanschgroen

[Einde hoofdstuk 4]

³³¹ Vanaf hier negentiende-eeuwse tekst

³³² Vanaf hier negentiende-eeuwse tekst

³³³ Vanaf hier negentiende-eeuwse tekst

P 299 recept 63³³⁴. Bierbrouwte.

Neempt 40 mudden garst (die koste toen f 5.6.8³³⁵
het mudde) en 4 mudde spelte (die koste 3.15.-
de mudde) en hop 96 lb (die koste 't lb f-.2.-

- 1 De garst word by elkander in steene bak in't water te
- 2 wyken gesteld, tot dat ze zwelt, dan word zy daar uit
genomen, en oover een steene vloer gespreidt, en hier
legt ze, tot dat ze splyt en schiet, als in een gestren=
geld, gelyk d'aardakers³³⁶ in't sand.
- 3 Dan word deeze geschoote garst, die nog nat is, op
de nis geleid, te weeten op een open solder, hebbende
van onderen een naauwen schoorsteen, die zig naar bov=
ven spreid onder die heele plaats, daar de garst legt
en men stookte voor ons bier Luyksche smeekoolen³³⁷
met eenige vriesche turf vermengt (anders neemt
men turf en hout, en dat geeft sterker brand³³⁸, en maakt
het bier hooger van koleur, en hier van smaakt het
altemets al wat aangebrandt.
- 4 De garst alzoo wel gedroogd zynde, nadat ze onder-
tussen wel omgeroerd is, word Mout genaamt (
voor bier MOL³³⁹ genaamt werd deese mout gedroogt
sonder vuur door de lucht).
- 5 Deeze mout werd dan gemaalen op de moolen, gelyk
- 6 ook de spelt, en om nu te brouwen, in een houte kuyp
gedaen met de spelt, en daar laat men het koo-
kend water uyt de kooketel oploopen: en zoo die mout
uyttrekken, zonder die te kooken.
- 7 Dit genoeg zynde: laat men dit water met de kragt
van de mout loopen hieruyt onder in eenen steenen
bak, scheidende alzoo het water van de mout.
- 8 Hier uyt word dit water op of in de kookkeetel gedaen
en dit daar in zynde word de hop daar by gedaan, en dan
wordt het gekookt op zyn pyl, dat is genoeg voor soo-
veel tonnen goed bier als men hebben wilt om goet

bier

³³⁴ Zeventiende-eeuwse tekst

³³⁵ Bedrag is onderveldeeld in Guldens, stuivers en penningen NB 1 gulden = 20 stuivers en 1 stuiver = 12 penningen

³³⁶ aardakers = *Lathyrus tuberosus* L. = aardeikel, aardmuis, varkensnoot, aardnoot, aardkastanje, grondboon en grondpeer.

³³⁷ Steenkolen uit luik

³³⁸ Daar de rook door de gerst trekt geeft dit een rook smaak aan het bier

³³⁹ Nimweegse (Nijmeegse) mol wordt gemaakt van windmout

P 300 vervolg recept 63.

bier te maaken en te vaaten, als om voor klyn bier te houden (zoo is er van deeze materi voor ons goed bier gekookt tot op 37 tonnen³⁴⁰.)

- 9 Dit genoeg zoo gekookt, en 't water verkoelt zynde, laat men dit uyt de keetel loopen in een lange, breede, ondiepe koelbak, en daar leit het en word wat koud als dit zoo wat verkoeld is, laat men 't uyt deezen koel[=] bak weer loopen in een kuyp, die hier onderstaat: en dan word daar gest by gedaan. Ende eerst moet het in den bak alzo koelen, want anders zoud te heet zynde niet gesten willen, als dit gesten begint, komt hier een groote schuym boven op in de kuyp staan: en als dit zoo begost is, worden dan uyt deezen kuyp zooveel tonnen goed bier afgetapt als men hebben en drinken wil, Van deeze materi zyn 25 tonnen afgetapt, 22 om thuys te zenden, 2 voor 't opvullen, en een voor te drinken in den kelder. En daar is in den kuyp voor dun bier ge=bleeven 12 tonnen.

In de vaaten zynde gest het bier in nu voort in den kelder, en hoe het warmer leid, hoe meer het gest, en 2 daagen is: van dit heel brouwsel quam aan gest in deze tyd 20 gl³⁴¹ Ondertussen word voor de tweede reis water op dit mout gedaan voor het klyn bier.

En dit daar van afgeloopen in den steenen onderbak: en laat niet van den mout, dan draf geheeten, naa.

Dit dan ook op den keetel by den hop daargebleven, gedaan word: weer op zyn pyl dan gekookt, en dan in den koelbak gelaaten, en van daar laat men ook in den kuyp leopen³⁴² by-het dikbier, dat men daar noch voor het klynbier in gelaten heeft te weeten nu op de 12 ton goed bier.

Ende zoo word ten laatsten dit met het dikbier vermengt ook in de tonnen daar van afgetapt: en gest daar daar nu voorts

En van dit ons brouwsel had men 31 vat dun bier

het dick bier heeft men gestelt teegen f 7.17.- het dun f 3.17.- de v. turf hier toe gekogt 60 sak tegen 8 stuyvers de sak beliep 25 gulden³⁴³: aan den Brouwer was van zyn keetel, enz. be=taalt 11 gulden.

³⁴⁰ Bierton te Amsterdam = 155,4 l

³⁴¹ 20 gl = 20 gulden

³⁴² Moet loopen zijn

³⁴³ Berekening klopt niet ik bereken 24 gulden

P 301 vervolg recept 63.

- NB Men doet kookend water op de mout in den kuyp, wort gevraagd wat quantiteit men daar op doen moet:
2 En daar na voorts op het klyn bier.
3 Of heel koud geworden is, als de gest in den kuyp daar by komt.
4 Hoe veel gest daar wel by moet.
5 Of by het dunbier in den kuyp weer gest gedaan word/

[Einde hoofdstuk 5]



Figuur 66 Pieter Claesz, ontbijtje, 1636 Boymans



Figuur 67 Pieter Claesz: stilleven met vuurtest, glas bier en kleipijp. 1642. P.C.

Bijlage I

De nieuwe nauwkeurige Neederlandse hovenier, onderwijsende hoe hier te ...
Leiden 1713

Ijks op of by 't vuur geset, straks gaar.

De Paas-appel, alsoo genoemd, om dat tot Paasschen toe kan duuren, seer dragzaam, bysonder geel en geurig van vlees, komt voorts met de Winter-Calevilles wel over een, als sijnde uit een Karrel van dito gewonnen.

Dubbelde geele Krappe-Kreun, hier onder de naam

Bijlage II

aromatici rosati = kruidenmengsel

Medecyn boec. Daer inne alle wtwendighe, ende inwendighe parthyen des ...

Door Christoph Wirsung, Dordrecht 1593 pagina 269

Confectie
Aromatici
rosati

Nemmt roode Rooff 15. drag. Boorthout 7. drag. Paradijs hout/ en gell Sandel/ van elck 3. drag. Cammel/ Foelie/ Nagelen/ van elck 2. drag. en half / Gummi Arabicum, en Dragant/ vā elck een half loot en 2. scrup. Muscaten/ Cardamome, Galigaen/ van elck 1. drag. Spica wt Indien/ en Ambra, van elck 2. scrup. Muscus/ eenen scrup. menghet al te samen eleyn onder den anderen. Welc nu daer af een plat Supchiet gietet. Deme 1. on. van dese Specien/ en Supchiet 12. onc. ster hē of in Kooowater/ gelyc als sine pleechte. Albus wert dese Confectie in d' Aptre gemaeckt en inter te min om zijne lieflichheyt/ als ooc om zijne nutbaerheyt/ dagelick gebuyet/ want boeren dien/ dat het de swache Mage sterct / so confozteret ooch het Derte/ de Dersenen/ het Hoofst / ende de Leuer / het verdyft ooch alle quade ende verboyt Primen der Maghen / het helpt de Maghe steren/ en pincepalick inden genen/ die van een lanch duerighe Slechte zijn opgestaen.

Bijlage III

Konings Daalder



Figuur 68 Konings Daalder



Figuur 69 Konings Daalder Philips II, 1588 Gew. 33,8gr. zilver Ø 40mm.
Delmonte 18 | de Witte 833 | Vanhoudt 362.AN



Figuur 70 Juan van der Hamen, mand dozen en glazen 1622 (mand met gekonfijt fruit)



Figuur 71 Osias Beert, Stilleven van porseleinen vaten met snoep, tinnen borden met snoep en kastanjes en een broodje op een tafel gedrapeerd met een mauve doek tussen 1600 en 1619 Q1857977

Hoofdstuk IV Verklarende woordenlijst

AAA

aardakers = *Lathyrus tuberosus* L. = aardeikel, aardmuis, varkensnoot, aardnoot, aardkastanje...
aarde = aardewerke
aarde potjen = aardewerken potje
abricoken = abrikozen
afversijpen = uitlekken
airen = eieren
ajorkens = augurken
ajuyn = ui (Zuid-Nederlands)
alantswortel = Griekse alant = *Inula helenium*
aldeor = aldoor
allengskens = langzaam aan
aloes succotrini = aloe vera
alsem = Absintalsem = *Artemisia absinthium*
amperheit = Zuur, wrang, scherp, bijtend van smaak. Eigenlijk, van eet- en drinkwaren.
angelica = Engelwortel (*Angelica*) = grote engelwortel = *Angelica archangelica*

BBB

Bedrag is onderverdeeld in Guldens, stuivers en penningen; gulden is 20 stuivers, stuiver = 12 penningen
beet = snijbiet
berberis = zuurbes
besift = bestrooid
bezien = bessen hier druiven
bierton te Amsterdam = 155,4 l
blik = bakblik
boter melk = Karnemelk (Zuid-Nederlands)
broodsuyker = suiker in de vorm van een afgeknotte kegel
buglos = ossentong

CCC

canary-suijcker = Suiker van de Canarische eilanden
cardebemediose = b.o.
cardemom = *Elettaria major*
cardemoy = b.o. kardemom
carfeelstenen = baksteen
catteerne = ontstoken slijmvlies
centheri = b.o. duizendguldenkruid
citrus Limonum = citroen
clarifiseertse = maak ze schoon, helder
coleret = kleur het
contement = tevredenheid
continueele heete stoof = stoof of oven die voortdurend warm is
cordiael = hartversterkend
cuccus citri = citroensap

DDD

daar = waar
daer = waar
discretie = eigen oordeel
dissolveertse = los ze op
doorgewroert = door gewoeld

doose = spanendoos
dooskens = spanen doosjes
drijvoet = driepoot

EEE

eerde = aardewerke
et = het
eyren = eieren

FFF

fatsoen = vorm

GGG

galegaen = galigaan = cladium mariscus
gallegaen = galigaan = cladium mariscus
galligaan = galigaan = Cladium mariscus
geclarificeert = helder schoon gemaakt
gecoleert = gezeefd
geel copere = messing
geen en = geen
geglaesde = geglazuurde
geharst = geroosterd
gekluts = geklutst
gekrookt = gekraakt
geleit = gelegd
geneepen = geknepen
genua = plaats in Italië
gesmolten = opgelost
gesnippelt = gesnipperd
gitsingh = die aan het gisten is
gl = gulden
graen = grein = een twintigste deel van een scrupel
grein = medische gewichtsmaat
grein = b.o. paradijskoren, scharlakenbes, cardemom
groender = groener
grondt = bodem
gront = bodem
gront = bodem

HHH

heete koorts = b.o. feбри calida
hert = b.o. bert = bord
het = met
hypokras = een naar de griekse arts hypocrates genoemde kruidenwijn.
hooge = donker gekleurde
hoogh = donker gekleurd
hoogh worden = donker te kleuren
hoove = oven
hooven = oven
huspot = hutspot
hussenblas = vislijm
hypocras = kruidenwijn genoemd naar de Griekse arts Hypocrates
hypokras sack = zak waarmee de hypocras gemaakt en gezeefd wordt

III

iaer = jaar

infundeert = onderwater zetten

ireos = iris

JJJ

jelei = gelei

julep = een zoete drank van verschillende bereiding

KKK

kaf = omhulsel van graankorrels

karsen = kersen

kloosterappel = bittere sinaasappel kockt = koeckt of kookt

koogkse = Kookse

kriecken = kersen of morellen

LLL

laeft = de dorst lest

leien = Stukjes leisteen

lijnwaet = linnen

lijwaet = lijnwaad = soort linnen

limoen = citroen

limoen = citroen, vrucht van de Citrus Limonum

loop = diaree

MMM

mastik = mastiek is de hars die afkomstig is van de mastiekboom = Pistacia lentiscus.

mer = men er

met = bedoelt wordt men

mooties = stukjes

morselkens = Een klein stuk van een verbrijzeld voorwerp hier een stukje suikergoed

morw = gaar

mosquevaden = masquebaden = soort suiker

muscaten = nootmuskaat

NNN

nagels = kruidnagels

nidden = midden

niet ... en = niet

OOO

ongebluschte = ongebluste = ongeblutste dus gave kersen

opdatet = op dat het

opgaat = begint te rijzen

opgaen = rijzen

opgegaen = gerezen

opgerecht = opgediend

opsieden = opkoken

orange bloesem = bloemen van de sinaasappelboom

oranjebloesem = bloemen van de sinaasappelboom

PPP

pasta de genoa = pasta uit genua

pick = kleverige stof afkomstig uit naaldboomen

pingelen = pijnboom pitten
pint = inhoudsmaat ca 0,6 l
piritrom = b.o. mogelijk gaat het hier om piriet = magneetijzersteen
pistasjes = pistachenoot
pond = gewichtsmaat ca 495 g
poppeken = klein linnen bundeltje of zakje waarin kruiden of andere droge stoffen zijn gedaan.
proeft = probeert
pruijmen van damast = kwetsen
purgeerende = laxerend
pynsen = b.o. pensen

QQQ

quantiteit = hoeveelheid
queden = kweeperen
queeappelen = kweeperen
queekernen = pitten van de kweepeer
quispelten = b.o. strijken met een kwast

RRR

raffineren = zuiveren 1581 [wnt] <Frans
rapst = raspt
refenade = raffinade = gezuiverde suiker = benaming voor zeker soort van broodsuiker
reine = schone
reisen = keren
reize = keer
reizen = keren
rijn = schoon, helder
roemerken = wijnglas
roet = roert
romercken = kleine roemer = wijnglas
roomkaaskens = kaas van gestremde room
roost = b.o. roert
rose de provence = provincie rozen

SSS

sachies = zachtjes
sachies = zachtjes NB West-Fries dialect
scheef = schuim
schuijn = schuijm = schuim
schuynig = b.o. rijkelijk, overvloedig
scordium = moerasgamander = Teucrium scordium
scrupel = gewichtseenheid, medicinaal gewicht, ter grootte van 1/3 van een drachme of 20 grein.
secreet = geheim
segge = dat wil zeggen
senebladen = Cassia Senna of Cassia Augustifolia Vahl.
sift = zeef
sift = zeeft
sijde = sijnde
sint Jan = 24 juni
smelt = los op
smelt = lost dat op
smelten = hier oplossen
sneetie = sneetje
soete melck = verse melk

solpher = zwavel
sooder = Zonder
steekelbesien = kruisbessen
steenen = pitten
stermijn = vergiet
stermijn = zeef vergiet
stijsel = stijfsel
stremijn = vergiet

TTT

't onrecht = ten onrechte
teems = zeef
teilloor = bord
torvput = waterput gebouwd van turven (NB Brabants)
totdatet = totdat het

UUU

uijptse = wrs. nijptse = knijptse

VVV

van langksermer = lamgzamer
verdunet = verdunt = verdunat
verlegt = uitgelekt
verlooden = van een laagje lood of lood glazuur voorzien
verloyden = pot van een laagje lood of loodglazuur voorzien.
versien = voor zien
versijpen = uitlekken
verslaan = afkoelen
verslatesch = een test (vergiet) om iets te laten uitlekken
versypen = uitlekken
verzeerbekken = verseerbekken = vergiet
vier = vuur
vingeren = vingers
violette = viooltje
violetten = viooltjes
vitriool = zwavelzuur = H₂SO₄
vlierpyp = uitgeholde vliertak.

WWW

wascht = groeit
watingen = wauterigen een appelsoort wauteringhen = een appel ras Wouterling
wauterringhe = wauterlinghe = een appel ras WOUTERLING
weeder = weer
wei = vloeistof die overblijft bij de kaasbereiding ook waterige deel van karne- of bottermelk
wynigt = weinig

XXX

YYY

ZZZ

zaa men = zaamen = samen
zedoaria = zedoar = Curcuma zedoaria
zeemel = zaadomhulsel van graan
zoete boter = ongezouten boter

Hoofdstuk V. Literatuuroverzicht

V.1. Mededelingen via persoonlijk contact

geen

V.2. Mededelingen via email

- 1 Dank aan Hans Beelen, Oldenburg
- 2 Dank aan de heren Laurentius, Kunsthandel Laurentius, Middelburg

V.3. Bronnen in Handschrift

- 3 Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA) Hs XV.E.31
- 4 Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA) Hs GJ 102
- 5 Antwerpen, Antwerpen Stadsbibliotheek Cock bouck z.p. z.j. Nr 635519
- 6 Antwerpen, Antwerpen stadsbibliotheek [Brabants kookboek] .z.p. z.j. Nr 13126535
- 7 Amsterdam, Universiteitsbibliotheek (UvA), Remedie-boeck, z.p., (1660) ms. XVE31
- 8 Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, De secreten ms. II 211
- 9 Brussel, Koninklijke Bibliotheek van België, Handschrift konfijtrecepten ms. 20427
- 10 Koninklijke bibliotheek van België Handboek Clara van Molle ms II 51
- 11 Emden Landesmuseum Kooock Boeck voor juffer Anna ter Braeck van Opgandt 1656 MS 233
- 12 Emden Johannes Alasco Bibliotheek, Kookboek z.p., z.j. (ca 1700) (oud Landesmuseum MS 347)
- 13 Deventer, privé bezit, Kooock=Boeck ende Remedie Resource z.p. [Antwerpen] 1757
- 14 Edingen, Arenberg-archief, handschrift 2, "Confiseur Flamand"
- 15 Gent, Koninklijke Academie handschrift 15 zie ook Muussers
- 16 Leeuwarden Tresoar 325 Familie Van Harinxma thoe Slooten 448 Receptenboekjes 17e-19e eeuw
- 17 Utrecht, Utrechts Archief inv. 1001 nr. 4104, Aantekenboekje van Margareta Wijts
- 18 Utrecht, Universiteitsbibliotheek , Confeteur Boexcken Amsterdam, 1663, ms. 10B14
- 19 Waasmunster, Abdij van Rosenberg Medische, culinaire en verfrecepten, ms. 54

V.4. Bronnen via internet

- 20 Algemeen nuttig en noodzaaklyk stad- en land-huishoudkundig ..., Amsterdam 1794
https://books.google.nl/books?id=eWVeAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false (10 november 2019)
- 21 Archieven <https://www.archieven.nl/nl/> (10 november 2019)
- 22 Archieven personen <https://www.archieven.nl/nl/zoeken?mizig=310> (10 november 2019)
- 23 Battus, Carolus excellenten cock-boeck <http://www.kookhistorie.nl/index.htm> (10 november 2019)
- 24 Babylon 10 translation software <http://translation.babylon.com/spanish/to-dutch/> (7 maart 2017)
- 25 Bedenkingen in de keuken, <http://www.hungryfeelings.com/> (7 maart 2017)
- 26 Blancmange in Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Blancmange> (7 maart 2017)

- 27 Boedelbank, <http://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/zoekvoorwerp.php> (25 maart 2019)
- 28 Coquinaria <http://coquinaria.nl/> (10 november 2019)
- 29 Collectie Nederland <https://www.cultureelerfgoed.nl/onderwerpen/collectie-nederland> (10 november 2019)
- 30 Delpher <https://www.delpher.nl/> (10 november 2019)
- 31 dialectwoordenboek <http://www.mijnwoordenboek.nl/dialecten/> (10 november 2019)
- 32 dialectkaarten <http://www.meertens.knaw.nl/kaartenbank/> (10 november 2019)
- 33 elektronische Woordenbank van de Nederlandse Dialecten <http://www.meertens.knaw.nl/ewnd/> (10 nov. 2019)
- 34 Fruitbomen <http://www.fruitbomen.net/informatie/bloesem/> half april tot half mei (10 november 2019)
- 35 Genealogie <https://www.genealogieonline.nl/> (10 november 2019)
- 36 Lievois, Daniel Gentse handschriften met keukenrecepten van de 17de en 18de eeuw
<https://docplayer.nl/59557879-Recepten-van-de-17de-en-18de-eeuw.html> (10 november 2019)
- 37 Meulen, R van der
Bibliografie der technische kunsten en wetenschappen 1850-1875, Amsterdam 1876
https://www.dbnl.org/tekst/meul014bibl01_01/meul014bibl01_01_0007.php?q=recepten#hl1 (10 november 2019)
- 38 Nederlandsche apotheek, 's Gravenhage 1826 <https://books.google.nl/books> (10 november 2019)
- 39 Nederlandse maten en gewichten <http://www.meertens.knaw.nl/mgw/> (7 maart 2019)
- 40 Pland database pland Meertens Instituut <https://www.meertens.knaw.nl/pland/> (7 maart 2019)
- 41 Rijksdienst voor kunsthistorische documentatie <https://rkd.nl/nl/> (10 november 2019)
- 42 Rijksmuseum Amsterdam <https://www.rijksmuseum.nl/nl/zoeken> (10 november 2019)
- 43 Sijs, Nicoline van der, Chronologisch woordenboek(2001),
http://www.dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/sijs002chro01_01_0028.php (25 maart 2019)
- 44 Soortenbank <http://www.soortenbank.nl/index.php>
- 45 Wiewaswie <https://www.wiewaswie.nl/> (10 november 2019)
- 46 Woordenboek der Nederlandse taal <http://wnt.inl.nl/search/> (10 november 2019)

V.5. Literatuur in gedrukte vorm

- 47 anoniem Amsterdamsche banket-bakker, De ; Amsterdam 1866
- 48 anoniem Boecxken van Cokeryen, Een notabel Brussel z.j. reprint Den Haag 1925 Amsterdam 1994
- 49 anoniem Coock boeck, Eenen nyeuwen; Thantwerpen M.D.ende.LX Facsimilé z.p. z.j
- 50 anoniem Hand- of taafel-boekjen ; Amsterdam z.j.
- 51 anoniem Handboekje voor koek- en banketbakkers,; Amsterdam 1849
- 52 anoniem Hollandsche koek- en banketbakkerij, De; Zaaandam 1900
- 53 anoniem Keukenmeester, De geoeffende en ervaren; of De verstandige kok, Leiden, 1701
- 54 anoniem Keuken-Meid, confituurmaakster; De nieuwe welervarene Utrechtsche; Utrecht 1769.reprint 2007
- 55 anoniem Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam 1761 Reprint Leiden 1965

- 56 anoniem Keuken-meid, De volmaakte Hollandsche, Amsterdam, 1746
- 57 anoniem Keuken-meyd, De volmaakte Geldersche, Nymegen 1756
- 58 anoniem Kock, Of Sorghvuldige Huys-houdster De verstandige; Amsterdam 1670 Reprint 1993
- 59 anoniem Kock, De verstandighe,, oft, Sorgvuldighe huys-houdster, Brussel, 1687
- 60 anoniem Koek- en banketbakker (De goedkoope). ; Amserdam 1856
- 61 anoniem Kok, De nieuwerwetze kok, Amsterdam, z.j. [1740]
- 62 anoniem Kook-boek, Het Hollands, of Neederlands, Leiden, 1724
- 63 anoniem Kookhandschrift, Dit te saamen lustig geklopt kookhandschrift uit 1704;Kalmthout, 2011
- 64 anoniem Kookkunst, Nieuwe Vaderlandsche; Amsterdam 1797. reprint Antwerpen 19
- 65 Battus, Carolus Een en seer schoonen ende excellenten cock-boeck In: Wirsung, Ch.: Medecyn Boec. Dordrecht, 1593 en latere drukken ook op <http://www.kookhistorie.nl/index.htm>
- 66 Blankaart, Stephanus Den Nederlandschen Herbarius, Amsterdam 1698 Reprint Alphen aan de Rijn 1980
- 67 Bo, Leonard Lodewijk
de Kruidwoordenboek,
Leliaert 1888
- 68 Bogtman, W.
Het Nederlandsche handschrift in 1600,
Haarlem 1973
- 69 Braeckman, W.L.
Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Uitgave van Cock Bouck Handschrift nr. 240 (B 79843)
Antwerpse Stadsbibliotheek. Antwerpen 1995.
- 70 Braeckman, W.L.
Een nieuw Zuidnederlands Kookboek uit de vijftiende eeuw.
Brussel 1986
- 71 Braeckman, W.L.
Medische en Technische Middelnederlandse Recepten.
Gent 1975.
- 72 Braeckman, W.L.
Fragment van een zestiende-eeuws, handgeschreven kookboek, volkskunde 2001/2
- 73 Brenk, Gerrit van den
't Zaamen-spraaken tusschen een mevrouw, banket-bakker en confiteur,
Amsterdam 1759
- 74 Casteau, Lancelot de,
Ouverture de cuisine,
Liege, 1604
- 75 Cialona, Ike
Scappi, Bartolomeo; Koken voor Kardinalen,
Amsterdam, 2015
- 76 Cockx-Indesteege, Elly en Claudine Lemaire;
Een secreet-boeck uit de zeventiende eeuw,
Antwerpen 1983

- 77 Cockx-Indestege, Elly
Eenen Nyeuwen Coock Boeck. gedrukt te Antwerpen in 1560.
Wiesbaden 1971.
- 78 Collen, J. V. A. (Compiler) ;
'Het "kock-boeck" van D. Carolum Battum, Antwerpen 1991 Mededelingsblad 9 37.
- 79 Confiturier, Gebak-Bereider en Keuken-Meester, De orange ;; Amsterdam 1752. Herdruk Middelburg z.j.
- 80 Doursther, Horace
Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes,
Anvers 1840
- 81 Ende, Casparus vanden
Schat-kamer, der nederduytische en francoysche tale,
Rotterdam 1654
- 82 Falli, A. ;
De hedendaagsche banketbakker
Amsterdam 1851
- 83 Falli, A.;
Vervolg op: De hedendaagsche banketbakker
Amsterdam 1854
- 84 Gouffé, Jules
Het boek der banketbakkerij
Rotterdam 1894
- 85 Gouverneur, H.H.V.;
De gids : practisch handboek voor elken bakker
Veendam 1892
- 86 Graaff, B. de;
De volmaakte banketbakker
Leiden [1874]
- 87 Hallier, E.H.,
Flora von Deutschland
1880-1888
- 88 Heukels, H.
Woordenboek der Nederlandsche volksnamen van planten,
Amsterdam 1907
- 89 Janssens, Paul J.J.G., en Siger Zeischka;
La noblesse à table,
Brussel 2008
- 90 Jansen-Sieben, R. en van der Molen-Willebrands, M. ;
Een notabel boecxken van cokeryen.
Amsterdam, 1994
- 91 Jansen-Sieben, Ria en Johanna Maria van Winter ;
De keuken van de late Middeleeuwen,
Amsterdam 1998
- 92 Keermaeker, Frank;
Een gekruid verhaal,
Duffel 2011
- 93 Ketcham Wheaton Barbara;
De smaak van het verleden,
Amsterdam 1988

- 94 Klanke Nijhuijs, E.H. ;
De banketbakkerij
Amsterdam [1889]
- 95 Knoop J.H.
De beknopte huishoudlyke hovenier
Amsterdam 1762
- 96 Knoop J.H.
Pomologia, dat is Beschryvingen en Afbeeldingen van de beste soorten van Appels en Peeren
Leeuwarden 1758
- 97 Landwehr, John; Het Nederlandse Kookboek, 1510-1945, Den Haag 1995.
- 98 Laurentius, T and Frans Laurentius
Watermarks (1650-1700) Found in the Zeeland Archives
't Goy-Houtent, 2008
- 99 Laurentius, T and Frans Laurentius
Watermarks, 1600-1650, found in the Zeeland Archives
't Goy-Houtent, 2007
- 100 Laurieux, Bruno et Odile Redon;
Materiaux pour l'histoire de cadres de vie dans l'europe occidentale (1050-1250)
Nice, 1984
- 101 Libro della cucina del sec. XIV;
Bologna 1863, reprint 1985
- 102 Lievois, D., Van mensen en dingen Gent 2012 Jrg. 10 nr. 1, pp. 32-75
Gentse handschriften met keukenrecepten van de 17de en 18de eeuw
- 103 Lindemans, J. Een Antwerps receptenboekje van circa 1575-1625.
In: Verslagen en Med. van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde, 1960, 401-434.
- 104 Macras, Domingo Hernandez de;
Arte de Cozina, Salamanca, 1607 (Reprint)
- 105 Magirus, Anthonius;
Koock-boeck ofte Familieren kevken-boeck,
Antwerpen, Godtgaf Verhulst, 1663
- 106 Magirus, Anthonius;
Kooeboec oft familieren keuckenboeck,
Loven 1612
- 107 Martino, Maestro: Libro de arte coquinaria (sec. XV).
Emilio Faccioli. Vol. 1. Milano 1966, 115-204.
- 108 Massiallot, François;
Nouvelle Instruction pour les Confitures, les liqueurs, et les fruits,
z.p. [Paris]1692
- 109 Masclef, A.,
Atlas des plantes de France, 1880-1883
- 110 Mulder, H.;;
Handboek voor brood-, beschuit- en kleingoedbakkers Amsterdam 1894
- 111 Muusers, Chrisitanne ;
Gent Koninklijke Academie handschrift 15
- 112 Muusers, Christianne;
Het verleden op je bord, Uithoorn 2016

- 113 Muusers, Christianne;
Proef het stilleven Jaarboek, 73 de ghulden roos 73 (2011), pp. 119-137.
- 114 Noel Chomel, M. ;
Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig-, en konst woordenboek, Leyden 1778
- 115 Nostradamus, Michel;
traité des Confitures, Paris 2015
- 116 Philippa, M. et.al.
Etymologisch Woordenboek van het Nederlands, Amsterdam 2009
- 117 Ockeley, Jaak;
Den volmaecten cocke
z.p. [Asse] 1975
- 118 Onghena, Sofie
Blauwbloed en confituur,
Alphen aan de Maas 2006
- 119 Rambault, H.L.
De Fransche banketbakker
Amsterdam 1881
- 120 Riley, G.
The Dutch table, Portland OR 1994
- 121 Roeykens, Aug. De geheimen van een keukenprinses uit de Lage Landen van de zeventiende eeuw.
Het oude land van Edingen en omliggende. 6 (1978) 129-138, 180-182, 278-283; 7 (1979) 31-33, 99-100.
- 122 Scheurmans, L.W.
Algemeen Vlaamsch Idioticon,
Leuven 1865 – 1870
- 123 Schildermans, Jozef, Hilde Sels en Marleen Willebrands; Lieve schat, wat vind je lekker?
Het kookboek van Antonius Magirus (1612), Leuven 2007
- 124 Serrure, C.A.;
Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw, Gent 1872
- 125 Staring, W.C.H.
De binnen- en buitenlandsche maten, gewichten, Schoonhoven 1902.
- 126 Teyras, J. Bte.;
De hollandsche banketbakker
Gravenhage. 1830
- 127 T'Zaamen-spraaken, tusschen een mevrouw, banket-bakker...
Amsterdam, 1759
- 128 Uytven,
Raymond van; Smaken verschillen,
Leuven, 2010
- 129 Vanderwalle, Paul;
Oude maten, gewichten en muntstelsel in Vlaanderen, Brabant en Limburg.
Gent 1984

VI. Overzicht van de illustraties

Figuur 1 Titelplaat van “het boeck van confiturewn en gbaxksels” de kleuren zijn later toegevoegd	2
Figuur 2 Maria Sibylla Merian Vier maarts viooltjes circa 1670-1685.....	2
Figuur 3 Rosa Gallica ofte wel Rose de Provence	4
Figuur 4 De recepten uit het boeck	5
Figuur 5 De culinaire recepten in.....	6
Figuur 6 Overzicht van de katernen in het “Remedie-boeck”.....	6

Figuur 7 Watermerk in het eerste deel	7
Figuur 8 Watermerk in het eerste deel	7
Figuur 9 Watermerk in het tweede deel	7
Figuur 10 Watermerk in het tweede deel	7
Figuur 11 Groente aantal keren genoemd	9
Figuur 12 Kruiden aantal keren genoemd	9
Figuur 13 Fruit aantal keren genoemd	9
Figuur 14 specerijen aantal keren genoemd	9
Figuur 15 Hulpstoffen aantal keren genoemd	10
Figuur 16 Boter kaas en eieren aantal keren	10
Figuur 17 Gevogelte aantal keren genoemd	10
Figuur 18 Vet aantal keren genoemd	10
Figuur 19 Dranken aantal keren genoemd	10
Figuur 20 overzicht van recepten met veel zoetheit	11
Figuur 21 overzicht van de recepten met minder zoetheit	11
Figuur 22 Peen (<i>Daucus carota</i>)	13
Figuur 23 Ui (<i>Allium cepa</i>)	13
Figuur 24 Venkel (<i>Foeniculum vulgare</i>)	13
Figuur 25 Biet (<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>)	13
Figuur 26 Het woord “aalbes” komt oor in de provincies Noord-Holland, Zuid-Holland, Antwerpen	14
Figuur 27 Het woord “ajuyn” of “ajuyn” provincies Oost-Vlaanderen West-Vlaanderen Antwerpen en Vlaams-B	14
Figuur 28 Het woord “okkernoot” in de provincies Oost-Vlaanderen, West-Vlaanderen, Zeeland, Zuid-Holland	15
Figuur 29 Het woord “pers” komt voor in de provincies Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen	15
Figuur 30 Het woord “savie” komt voor in de provincies Antwerpen Noord-Brabant en Vlaams-Brabant	16
Figuur 31 Het woord “stekelbes komt” voor in de provincie Oost-Vlaanderen	16
Figuur 32 Overzicht van het voorkomen van de vruchten en groente namen per provincie	17
Figuur 33 Voorkomen van de naam “Kemp” in 1947 per provincie	18
Figuur 34 De kans om deze zes namen in een provincie aan te treffen. Kemp, Barentze, Wijs, Loef, dijk en Bogaerts ...	18
Figuur 35 De aantallen Jan Baerentse en Grietj(i)e Wij(y)s in de zeventiende eeuw per stad	19
Figuur 36 aantallen van maten en gewichten die voorkomen in dit boek	20
Figuur 37 Trooise gewichten	20
Figuur 38 medicinale gewichten	20
Figuur 39 Rotterdamse gewichten	20
Figuur 40 Amsterdamse gewichten	20
Figuur 41 in et boek voorkomende inhoudsmaten	21
Figuur 42 In het boek voorkomende gewichtsmaat	21
Figuur 43 aantal stuivers in een gulden	21
Figuur 44 Koningsdaalder 42 mm doorsnee Philips II, 1588, gewicht 33,84gr. zilver	21
Figuur 45 Zoete kers (<i>Prunus avium</i>)	25
Figuur 46 Appel (<i>Malus sylvestris</i>)	25
Figuur 47 Zuurbes (<i>Berberis vulgaris</i>)	25
Figuur 48 Zure kers (<i>Prunus cerasus</i>)	25
Figuur 49 Abrikoos (<i>Prunus armenica</i>)	28
Figuur 50 Peer (<i>Pyrus communis</i>)	28
Figuur 51 pruim (<i>Prunus domestica</i>)	28
Figuur 52 Perzik (<i>Prunus persica</i>)	28
Figuur 53 Okkernoot (<i>Juglans regia</i>)	29
Figuur 54 Hazelaar (<i>Corylus avellana</i>)	29
Figuur 55 Vijgenboom (<i>Ficus carica</i>)	29
Figuur 56 Aalbes (<i>Ribes rubrum</i>)	29
Figuur 57 Rosa Gallica = rose de Provence	41
Figuur 58 figuur bij recept 41	52
Figuur 59 Maria Sibylla Merian, Driekleurig viooltje met metamorfose van vlinder, c. 1685-1699	56
Figuur 60 Kloosterappel of bittere sinaasappel	58
Figuur 61 figuur bij recept 68	59
Figuur 62 figuur bij recept 69	59
Figuur 63 figuur bij recept 70	59
Figuur 64 Figuur bij recept 71	60
Figuur 65 Pieter Holsteyn (II), Maarts viooltje, 1640	60
Figuur 66 Pieter Claesz, ontbijtje, 1636 Boymans	79
Figuur 67 Pieter Claesz: stilleven met vuurtest, glas bier en kleipijp. 1642. P.C.	79
Figuur 68 Konings Daalder	80
Figuur 69 Konings Daalder Philips II, 1588 Gew. 33,8gr. zilver Ø 40mm. Delmonte 18 de Witte 833	80
Figuur 70 Juan van der Hamen, mand dozen en glazen 1622 (mand met gekonfijt fruit)	81
Figuur 71 Osias Beert, Stilleven van porseleinen vaten met snoep, tinnen borden met snoep en kastanjes Ca 1610	81

Drs.Rudolf Nunes Ferro

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

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

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

Het hoeft geen betoog dat Ferro gefascineerd is door oude kookboeken. Eens studeerde hij scheikunde aan de Universiteit van Amsterdam. Later was hij docent wiskunde en informatica aan de Saxion Hogeschool in Enschede. Nu geeft hij veel energie aan het bestuderen van oude (liefst handgeschreven) kookboeken. Voor contact: r.ferro@home.nl

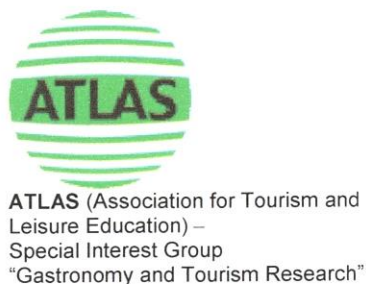
De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



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 - koffiebranderij & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)
Koffie Verheyen Limburg
Bremstraat 13, 3670 Meeuwen (Gruitrode)
Koffie KEDA - Peerderbaan 56, 3960 Bree



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

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

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

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

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

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

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

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekomen: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.



UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159

Eindredacteur: Clem Reynders (E-mail: reyndersclem@skynet.be)

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

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Lene Caris (E-mail: secretariaat@asg.be)

Algemeen correspondentieadres:

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

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

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

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

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

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