

vervolg recept 65 pagina 33 Grelle

Nota. Desen bout moet grof dweirs deur gelardeert zijn.

recept 65 vervolg

[dweirs = dwars; gelardeert = met spek doorregen]

recept 66 pagina 33 Grelle

recept 69 pagina 47 Bouchout

**Om swerte kriecken op te leggen dat is in den andovie.**

Nempt de swerte kriecken de steelen half afgesneeden, een pint wijn azijn genomen, dat met een  $\frac{1}{2}$  pont suijcker laeten opsieden, ende dat dan soo lanck schuymen als er schuym opkomt dan laeten coudt worden, soo dan op de kriecken gegoten, de kriecken met laghen in den pot voor eerst een  $\frac{1}{2}$  once caneel en een  $\frac{1}{2}$  once cruijnagelen, ende dat wat onder een gestampt ende dan wat in den grondt gestroijt, dan een laegh kriecken, dan wat caneel en cruijnagelen tusschen beijen gestroijt, dit soo lange gedaen tot dat den pot vol is  
Nota het sop moet altijd de kriecken overdecken

recept 66

[swaerte kriecken = zwarte kersen; andovie = alleen in de verbinding in den andovie, te Antwerpen bekend als verbastering van frans à la daube; pint = inhoudsmaat = 0,72 l;  $\frac{1}{2}$  pont = half pond = gewichtsmaat = 235 g; opsieden = opkoken; lanck = lang; laghen = laag voor laag; once = ons = gewichtsmaat =  $\frac{1}{16}$  pont = 29 gram NB  $\frac{1}{2}$  once = 14,5 g; cruijnagelen = kruidnagelen = bloemknop van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*; kriecken = kersen]

recept 67 pagina 33 Grelle

recept 70 pagina 47 Bouchout

**Andere maniere van de gouvernante van d'hr van Contigh<sup>54</sup>. [Om swerte kriecken op te leggen]**

Voor 3 stuijvers kriecken nemt men een pint wijn azijn een  $\frac{1}{2}$  loot geheelen caneel een  $\frac{1}{2}$  loot cruijnagelen een onderhalf vierendeel canarie suijcker met dese specerije laet men coocken, ende als den azijn half coudt is dan giet men hem over de kriecken

recept 67

[gouvernante = bestuurderes van een huishouding; contigh = Kontich plaats in de buurt van Antwerpen; stuijver =  $\frac{1}{20}$  gulden, zoveel als men daarvoor kon kopen; kriecken = kersen; pint = inhoudsmaat = 0,72 l; loot = gewichtsmaat =  $\frac{1}{32}$  pond = 14,7 g; onderhalf = anderhalf; vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117,5 g; canarie suijcker = suiker van de Canarische eilanden]

---

<sup>54</sup> Betreft waarschijnlijk de heer van Kontich, Francisco Lopez Franco y Feo

recept 68 pagina 34 Grelle

recept 71 pagina 48 Bouchout

### **Maniere voor een kervel toert te maecken.**

Nempt een uperken soete melck om 6 oortiens witte broot dat in het rouw melck gedaen met snekens, laeten weijcken, dan om verre gedaen met eenen lepel, dan daar ingedaen een goede hantsvol rouwen kervel, cleijn gekerft, om 2 stuivers gestooten caneel, een vierendeel corenten ongeswollen met wat suijcker naer beliefte van de soetighijt, dan daer onder gedaen een potteken boter van een oortien op seu, doet het dan in uw keursten laet het dan backen maer het moet eerst altemael wel onderroert worden.

recept 68

[kervel = echte kervel = *Anthriscus cerefolium*; uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l; oortien = oortje = munstukje = 2 duiten; rouw melck = melk vers van de koe; snekens = sneetjes; handtsvol = zoveel als er in volle hand gaat; gekerfde = ingesneden, ingekept; sue = kook]

recept 69 pagina 34 Grelle

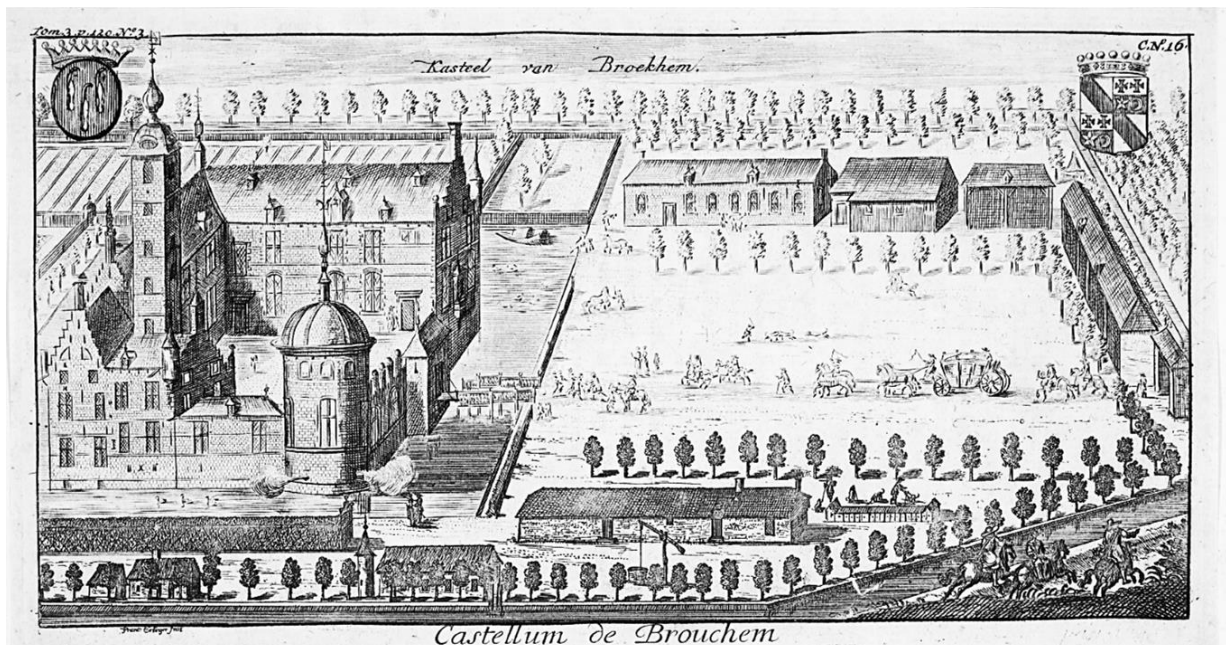
recept 72 pagina 48 Bouchout

### **Saus voor een beatillié.**

Eenighe doeijeren van eijeren een gelas goede versuijs, wat sout, wat cruijnoot geraspt eenen vingerhoet ofte wat meer terwe meel, eenigh goet sop ofte ½ citroen daer in geparst om den rensche smaeck, men can alles vermeederen ofte verminderen naer de quantijt, deze saus seer warm op de beatillie gedaen.

recept 69

[beatillié = lekkernijtje dat men in pasteien, soepen e.d. verwerkt of afzonderlijk opdient; gelas = glas; versuijs = verjus = sap van de onrijpe druif; cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; terw meel = tarwe bloem; sop = gerecht met veel nat of ook jus; rensche = rins, zurig NB rensche wijn = rijen wijn; quantiteijt = hoeveelheid]



Figuur 137 kasteel het Broechemhof ca 1700 woonplaats van de Fraula's



Figuur 138 Willem Geets Varkenskop 1895



Figuur 139 Jan Willemsz van de Wilde, Een keukeninterieur met keukenmeid met kalkoenpastei en andere heerlijkheden, 1625, Museum Hannema Huis Harlingen.

recept 70 pagina 35 Grelle

recept 73 pagina 49 Bouchout

**Maniere voor een amandel  
toert te maecken.**

Nempt onderhalf vierendeel past een  $\frac{1}{2}$  vierendeel  
groot banquet biscuiet 12 á 13 doeijeren van eijeren 1 met  
wit en al, wat caneel waeter 2 lepels brootsuijcker alles  
seer wel en lanck door een geklopt, tot dat het seer loght  
is probatum est.

recept 70

[NB Bouchout: voor ons middelbaer panne; onderhalf = anderhalf; vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g;  
loght = licht; probatum est = is bewezen]

recept 71 pagina 35 Grelle

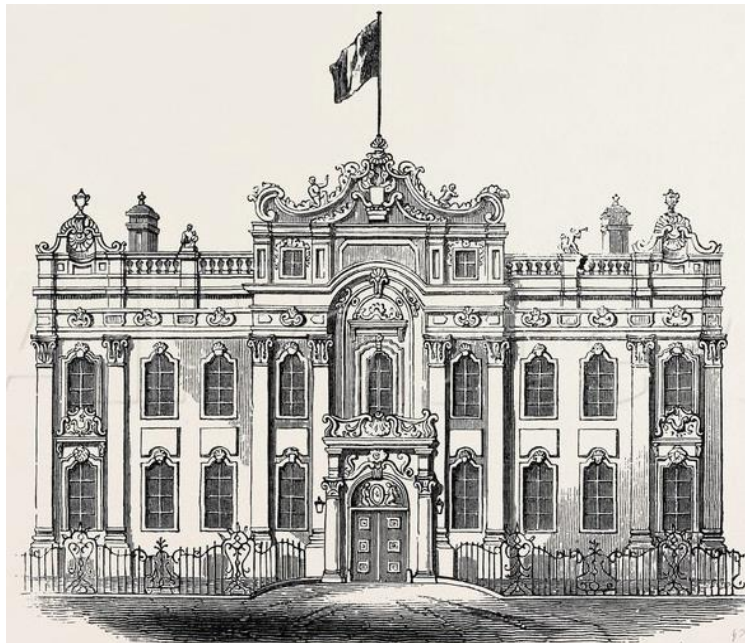
recept 74 pagina 49 Bouchout

**Maniere voor een crème foittée.**

Nempt een  $\frac{1}{2}$  uperken room van den selve dagh een  
uperken melck 2 lepels broot suiijker 1 eij wit en  
doeijer, dit in een groote aerde tijl gedaen, ditto eij  
daer wel ingebroocken, dan met eenige reijse roodekens  
op de eene sijde van de teijl wel gegreven, ofte gegaesselt  
tot dat het wel schuijmt, ditto schuijmt dan met een  
suijver vispaan, ofte lepel afscheppen in een schotel  
op eenen hoop rechts eer men aen het taefel gaat, als  
het niet wel schuijmt, soo doet men wat melck ende  
wat fijn suiijker tusschen beijde daer in, aldus can men  
vermeerderen naer proportie etc.

recept 71

[crème foittée = geslagen room;  $\frac{1}{2}$  uperken =  $\frac{1}{4}$  half pint = inhoudsmaat = 0,18 l; selve dagh = verse room; uperken =  
inhoudsmaat = halve pint = 0,35 l; aerde tijl = aardewerken tijl in Vlaanderen en Brabant meestal voor een rond aarden  
vat zonder ooren, wijd van boven en naar beneden schuin toelopend; ditto = evenzo, gelijk ook, eender; reijse = keer;  
roodekens = roede-kens = garde; gegreven = b.o. gegraven, gegraveerd hier wordt vermoedelijk bedoelt gewreven;  
gegaesselt = gegeseld, geslagen; suiijver = schoon; vispaan = schuimspaan; proportie = naar verhouding, evenredigheid]



Figuur 140 Paleis op de Meir te Antwerpen, bewoont door Thomas de Fraula en Anna-Maria van Colen<sup>55</sup> ca 1770

<sup>55</sup> <https://dekamers.be/paleis-op-de-meir/>

recept 72 pagina 36 Grelle

recept 75 pagina 50 Bouchout

**Maniere om krieck=moes  
te maecken.**

Nempt 30 pont swarte kriecken en doet daer de steenen uijt laet se dan in hun eijghen sop sieden ten tijde van 2 uren, doet daer dan bij 5 lb bruijn suijcker laet se daer mede wederom 2 uren ten minsten koocken tot dat UE: dunckt, dat het dick genoegh is ende op het laeste van rueren om niet aen te branden ist sacken dat niet en wilt laeten aen branden soo nemt om een oortien knickers leght die in den gront dan sal het sekens niet aenbranden, men doet ditto knickers dan daer uijt.

recept 72

[Boechout: aan de titel toegevoegd van Mevr de Bruijn; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; swarte kriecken = zwarte kersen; steenen = pitten; lb = pond = 470 g; UE = Uwe Edele; oortien = oortje = muntstuk; gront = bodem; knickers = knikkers, stuiters, kalkedotten]

recept 73 pagina 36 Grelle

ontbreekt Bouchout

**Ander maniere. [om krieck=moes]**

De kriecken de steenen uijt doen tot jeder pont criecken ruijm een ½ pont suijcker int waeter gedopt, dan laeten koocken tot dat het lijmt dan het krieck sop daerin als dit siroop is de kriecken daer in doen, dan stil laeten koocken, tot dat de kriecken claer worden, dan gelijk afgeset, en in eenen aerden pot doen.

recept 73

[kriecken = kersen; steenen = pitten; uitdoen = eruit halen; Jeder = ieder; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; Int = in het; gedopt = gedoopt = gedaan; lijmt = bindt; claer = helder; aerden pot = aardenwerken pot]

**Boeuf á la mode.**

Een stuckxkens van 5 á 6 lb min ofte meerder naer beliefte van den dicken vanck , dit grof d'weirs door gelardeert, maer eerst het lardeerspeck gewentelt in geraspt witten broot, gecapte peetercelie 5 á 6 charlotten gecerft, wat noten geraspt, wat foullie gebroocken, wat geheelen peper in de casserol 2 á 3 lauwerier blaederen 2 á 3 schijfkens citroen, een dun snecken speck op den bodem van de casserol onder ditto stuck voort aen=branden jtem een cleijn bier gelaesken waeter, dit s'avonts te voren op lauw assche wel dicht met grauw pampier altijt toegestopt laeten trecken tot 's morgens dan daer eens naer sien, ende wederom wel toestoppen altijt op cleijn redeleijck vier laeten koocken ontrent elf uren de jeught, ofte saus doorgieten door een sifte dan de saus verleng, door de quantiteijdt van een oortiens pot schenkelsop, ofte ander maer beeter het eerste, om dat het beter stolt, dit is seer goet oock coudt men moet het stuck in den morgens in den casserol doen, dit stuck somtijts keeren om te doorstoven

recept 74

[stuckxkens = stukjes; lb = pond = 470g; beleifte = naar wel gevallen, believe; vanck = vangst; d'weirs = dwars; gelardeert = van een laagje spek voorzien; gecapt = gesneden, gehakt; charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; gecerft = gekerfd = ingeneden, ingekeept; gebroocken = gemengd, klein gemaakt; noten = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; casserol = pan; gelaesken = glaasje; pampier = papier; trecken = hier weken; redeleijck = aanvaardbaar, b.o. passend; vier = vuur; ontrent = omtrent; jeught = jucht = jus; verleng = verdunnen; quantiteijdt = hoeveelheid; sifte = zeef; oortien = oortje = muntstukje = 2 duiten; pot = 2 pinten = inhoudsmaat = 1,42 l; schenkelsop = bouillon getrokken van schenkel; casserol = pan]



Figuur 141 Pieter de Mare, Koekenbakster, (naar Gabriël Metsu), 1768 - 1796

vervolg recept 74 pagina 38 Grelle  
dit dan met sijn jeught 's noenens opdienen,  
met graspt broot om de schotel  
recept 74 vervolg  
[jeught = jucht = jus; noenens = des middags]

recept 75 pagina 38 Grelle                      recept 78 pagina 53 Bouchout

**Maniere voor een pap voort desert.**

Nempt eenen  $\frac{1}{2}$  verschen plattenkees een  $\frac{1}{2}$  uperken  
room, een uperken melck desen halven kees hier  
mede allenskens wel onvergevreven, ofte doen passeren  
door een sifte, hier bij doende 4 doeijeren van  
eijeren, dan dit in een suiijver aerde stoopken  
ende in een koele plaatse setten wel toegestopt eenigen  
tijdt te vooren eer men het gaet opdienen om koel  
te wesen, wel roeren al eer men het in de schotel doet  
om te dienen, hier dan bij doende 2 á 3 lepels broot suiijcker  
maer goustie, men can oock wel een scheutjen caneel  
ofte roose waeter daer bij doen, oock wel eenighe aman=  
delen seer clijn gestampt.

recept 75

[voort = voor het; plattenkees = verse kaas, kwark; uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l; allenskens = langzamerhand, gaandeweg; onvergevreven = samen gewreven<sup>56</sup>; passeren door een sifte = door een zeef doen; suiijver aerde stoopken=schoon aardewerken potje met de inhoud van een stoop 2,4 l; broot suiijcker = witte suiker, geraspt van suikerbrooden; goustie = smaak; scheutjen caneel ofte roose waeter = scheutje kaneel water of een scheutje rozenwater; roosewaeter = water uit rozenbladen gedestilleerd; caneel waeter = benaming van een, van of met kaneel, door distillatie bereid "water"; gestampt = door stooten kleiner of fijner maken]

recept 76 pagina 38 Grelle                      recept 79 pagina 53 Bouchout

**Manier om een versche tonghe  
wel te stooven.**

Nempt een casserol daer in doende een weijnigh boter  
die wel laeten bruijn worden dan die versche tonghe  
daer in doen wel overdeekt van waeter laeten stooven.

recept 76

[tonghe = zee tong; casserol = pan]

---

<sup>56</sup> 1940, jaargang 77 - Calaméo

vervolg recept 76 pagina 39 Grelle  
ontrent dan II uren daer een á 2 hants  
volle corenten wel gewassche bijdoen, naer goustie  
van de quantijt die men daer bij wilt hebben  
jtem een á 2 lepels poeijer suiijcker, een wijnigh gimber  
2 á 3 schijfkens citroen een gelas rooden wijn dit te  
saemen laeten koocken, op het laeste doe men daer  
wel een scheutjen asijn in om dat het niet te smets  
soude sijn, dit oprechtende, raspt men daer wat broot  
suiijcker over ende om de schotel

recept 76 vervolg

[ontrent = omtrent; hants volle = handen vol; corenten = krenten; goustie = smaak; quantijt = hoeveelheid; gimber =  
gember = Zingiber officinale; gelas = glas; smets = smakeloos, flauw, laf; oprechtende = opdienende]

recept 77 pagina 39 Grelle

recept 81 pagina 55 Bouchout

### **Maniere om een palinckx rollekens te maecken.**

Men mout nemen een grooten palinck en daer de  
graet uijt doen, dan neemt men, wat elemoselijn, wat  
peper, en wat sout, foullie en nooten saemen gestooten  
dat dan in den paelick gestroeijt en dan wel toe=  
gerolt met een towken gebonden en stillekens laeten  
sieden, tot dat het genoegh is, men kan dit den dagh  
te vooren gereedt maecken, want is beter kout, als werm.

recept 77

[palinckx rollekens = paling rolletjes; mout = moet; elemoselijn = edel marjolein = oreganum marjorana; nooten =  
nootmuskaat; gestooten = fijn gemaakt; towken = touwtje; stillekens sieden = rustig koken]



Figuur 142 De Wafelbakster Leerzame Prentenboekje voor Kinderen. Amsterdam, [ca 1810].



vervolg recept 77 pagina 40 Grelle  
is men kan dit dan dagh te voren gereedt  
maeken want is beter koudt als werm  
recept 77 vervolg  
[werm = warm]

recept 78 pagina 40 Grelle                      recept 81 pagina 55 Bouchout

**Manier om vis fricadellen  
te macken.**

Men moet neme leauw, ofte carpel sonder de milt,  
gesouten salm, aberdaen, ende paelinck alles naer  
advenant, dat men veel ofte weijnigh maecken  
wilt men kapt er oock 2 á 3 herte eijeren onder naer  
gissing cruijdt, als men in vlees fricandellen doet, 2 á 3  
rouw eijeren, ende witten broodt volgens goet duncken  
den vis moet rouw onder een gekapt woorden, maer  
de graeten siedt men op, ende perst se wel uijt, het  
welck goet is om der bij te doen

recept 78

[leauw = louw<sup>ll</sup> in verschillende streken o.a. Brabant een benaming voor de zeelt = *Cyprinus tinca*; carpel = karper = *Cyprinus carpio*; milt = hom; aberdaen = genoemd naar Aberdeen in Schotland = labberdaan = kabeljauw = *Gadus morhua*; advenant = naar evenredigheid; kapt = hakt; hert = hard; gissing = gok, op het gevoel; cruijdt = als van vlees frikandellen]

recept 79 pagina 40 Grelle                      recept 82 pagina 56 Bouchout

**Manier om een beatille van vis  
te maecken.**

De korst moet eerst gemaect zijn, dan daar inleg=  
gende den rouwen vis gekapt, ende geacomodeert  
als voor de fricadellen men leijdt dat op den gront van  
de korste, ende dan eenighe moeijckxkens elebot, ofte  
anderen vis naer beliefte, oock eenighe heele fricadel=  
lekens, als mede de mieltd van den carpel dinende  
in plaetse van sweser, men doet onder ende boven  
vier, ende als se genoegh is, dan maeckt men

recept 79

[beatillié = lekkernijtje dat men in pasteien, soepen e.d. verwerkt of afzonderlijk opdient; geacomodeert; gront = bodem; moeijckxkens = mootjes; elebot = heilbot = *Hippoglossus hippoglossus*; beliefte = believe; mieltd = milt; carpel = karper = *Cyprinus carpio*; sweser = zwezerik; vier = vuur]

Een taartpan nader bekeken.



Figuur 143<sup>57</sup> Franse taartpan uit de 18<sup>e</sup> eeuw zij aanzicht



Figuur 144 Franse taartpan uit de 18<sup>e</sup> eeuw boven aanzicht



Figuur 145 Franse taartpan uit de 18<sup>e</sup> eeuw onder aanzicht  
NB 34 cm doorsnee zonder de handvaten



Figuur 146 Franse taartpan uit de 18<sup>e</sup> eeuw binnenkant



Figuur 147 Taartpan met twee oren en deksel 1718-1734 zilver poppengoed, Amsterdam Museum

<sup>57</sup> [https://www.etsy.com/nl/listing/613620627/franse-antieke-koperen-18e-eeuw-antieke?ga\\_order=most\\_relevant&ga\\_search\\_type=all&ga\\_view\\_type=gallery&ga\\_search\\_query=franse+antieke+koperen+pan+18e+eeuw&ref=sr\\_gallery-1-5&organic\\_search\\_click=1&pro=1&frs=1](https://www.etsy.com/nl/listing/613620627/franse-antieke-koperen-18e-eeuw-antieke?ga_order=most_relevant&ga_search_type=all&ga_view_type=gallery&ga_search_query=franse+antieke+koperen+pan+18e+eeuw&ref=sr_gallery-1-5&organic_search_click=1&pro=1&frs=1)

vervolg recept 79 pagina 41

daertou, eene sauws als voren een vlees bea=  
tillie die men der over doet eer men se op de taefel  
dient.

recept 79 vervolg

[daertou = daartoe; sauws = saus; beatillié = lekkernijtje dat men in pasteien, soepen e.d. verwerkt of afzonderlijk opdient]

recept 80 pagina 41 Grelle

recept 83 pagina 56 Bouchout

**Manier om eene goede sous voor gesoden  
osse vlees te macken.**

Men laet wat boter bruijn woorden daer dan naer  
gissingh in doende, blom, spaansche cappers, ajuijn,  
wat charlot, orego, peper, anchove peeterzelie, wat  
jeught, ende 2 á 3 scheijfkens citroen dit samen laten  
door koocken, ende dan over het vlees gieten, als men  
het opdient, is seer goedt.

recept 80

[NB Boechout pagina 56 recept 83 Manier om een goede souse voor gesoden / osse vlees te macken steerdt stuck;  
woorden = worden; gising = op het gevoel, gok; blom = bloem, meel; spaensche cappers = kappertjes = ingelegde  
bloemknoppen van Capparis spinosa; ajuijn = ui of ajuin = Allium cepa; charlot = sjalot = Allium ascalonicum; orego =  
oreganum = origanum vulgare; anchove = ansjovis = Engraulis encrasicolus; jeught = jucht = jus]

recept 81 pagina 41 Grelle

recept 84 pagina 57 Bouchout

**Manier om goede haese worsten,  
ofte mortadellen te maecken**

Men moet nemen 3 haesen en 4 pont en half kalfs=  
vlees 2½ pont vercke vlees maeger, als allens gekapt  
is, maeckt 11½ pont saemen daer toegenomen ruijm  
een half pont speck, sonder de swaer, het selve dan  
geheel kleijn gekapt, daer bij doende ruijm een  
half pont saut, ende scharp een half vierendeel peper  
clijn gestooten, dat dan wel onder een gekneedt ende  
dan geheel hert gevult in osse dermen, dat er geen  
den miensten windt in en blijft, dan eenen

recept 81

[mortadellen = naam van een soort van metworst; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; half pont = half pond =  
gewichtsmaat = 235 g; swaer = zwoert; saut = zout; scharp = scherp; vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117,5  
g; hert = hard; osse = van een os, os is een gekastreerde stier; dermen = darmen; windt = lucht; geen en = geen]

vervolg recept 81 pagina 42  
nacht gehangen aen een lauw vier en dan  
eenen dagh in den windt gehangen ende daer  
naer op eene drooghe plaetse, daer geen son en  
komt hier toe nempt men 12 osse derme ofte  
koeij dermen

recept 81 vervolg

[vier = vuur; geen en = geen; dermen = darmen]

recept 82 pagina 42 Grelle

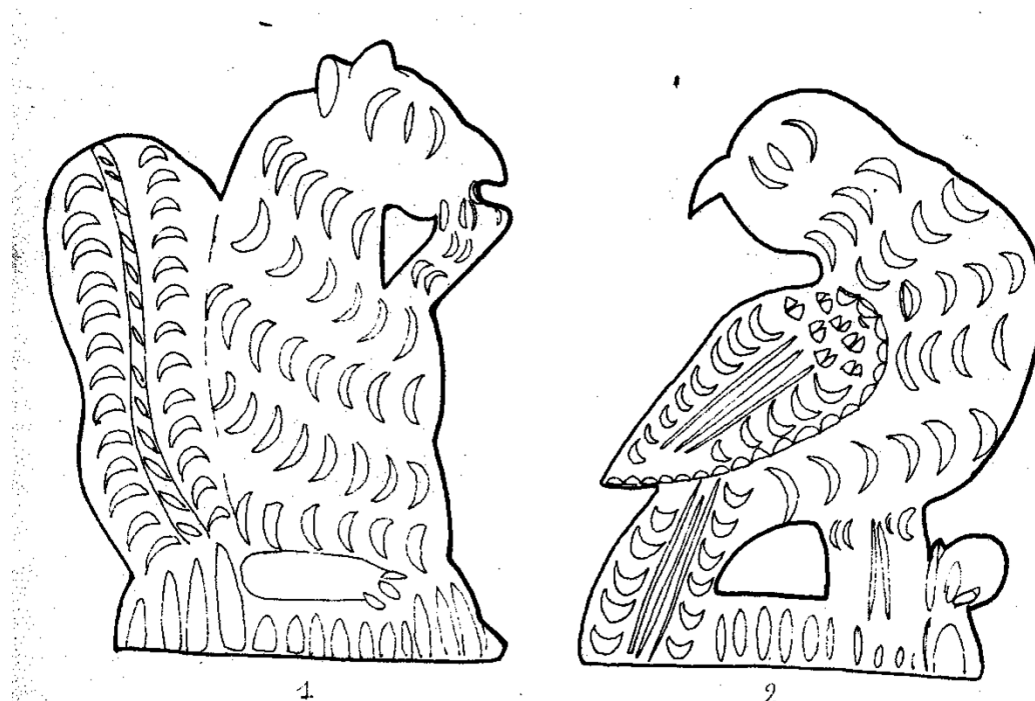
recept 85 pagina 57 Bouchout

**Maniere om goede Begnez  
te maecken.**

Men mout nemen voor 3 appelen 2 lepels ter=  
ve blom een gelasken wit bier eenen lepel franschen  
brandewijn dit onder een wel beslaghen als dan de  
appelen schellen ende in scheijven sneijden uijtdoende  
het kloekhuijs uijtdoende met een koperen peijpken  
dan in ditto beslagh wentelende, maer men moet eerst  
de boter laeten koocken, ende dan in een suiijver  
casserol, ofte pot overgieten, zonder dat den peeckel  
daerbij komt, dan de appelen daer inleggen overdeekt  
van de boter ende soo laeten backen tot dat se genoegh  
zijn, dan uijtscheppen, en op een gattiens tailloir  
laeten verlecken, eer men ze opdient, want soudende te  
vet sijn, opdienende doet men der wat wit suiijcker over,  
ende als het beslagh te dun is doet men der wat

recept 82

[begnez = benjees, appelflap; mout = moet; terve blom = tarwe bloem; gelasken = glaasje; schellen = schillen; peijpken = pijpje; ditto = evenzo, gelijk ook, eender; suiijver = schoon, proper; casserol = pan; gattiens tailloir = gaatjes bord; verlecken = uitlekken; NB Bouchout regel 7 het kloekhuijs uijtdoende met een vingerhout oft koperen peijpken]



Figuur 148 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich

vervolg recept 82 pagina 43 Grelle  
meer blom bij naer goustie  
recept 82 vervolg  
[blom = bloem, meel; goustie = smaak]

recept 83 pagina 43 Grelle

recept 86 pagina 58 Bouchout

**Maniere om eenen verkens  
kop te sieden.**

Eenen verkens kop die 14 daeghen gesprongen is moet men de beenen wat kraecken ende als dan in put waeter wel overdeekt sijnde laeten sieden 3½ uren maer wel schuijmende, dan uijtschepen, ende warm de beenen der uijtdoen, als dan den kop contrarie leggende op malkanderen, dan wel toebindende, ende tusschen 2 berders leggen, ende daer opsetten swaer gewicht soo laeten leggen 8 á 10 uren tot dat wel koudt is ende is goet als een esp, omdat het vet tegens het maeger leijdt is om op den eersten, ofte tweede keer te dienen naer belifte t'sij met peen koeijlen & &

recept 83

[vercken = varken; gesprongen = gekloofd, gescheurd of gebarsten; put waeter = water uit een waterput; overdeekt = bedekt; sieden = koken; contrairie = tegendeel; berders = borden; esp = ratelpopulier; beleifte = naar wel gevallen, believe; koeijlen = kolen]

recept 84 pagina 43 Grelle

recept 87 pagina 58 Bouchout

**Maniere om eenen carpel op te vullen  
genaemt carpel farchie.**

Men moet nemen een milt carpel ende schoon maecken geelijck, om te stooven d'een helft afsneijdende als oock het vel afdoende d'anderd helft moet met den steert ende kop blijven, nemende een snoeckxken, ofte leauw de graeten uijtdoende dan ditto gekapt met 4 á 5.

recept 84

[carpel = karper = Cyprinus carpio; farchie = gevuld; milt = hom; snoeckxken = snoekje, snoek = Esox lucius; ditto = evenzo, gelijk ook, eender]

vervolg recept 84 pagina 44 Grelle  
 charlotten 2 anchovens 2 herte eijeren, wat  
 peetercelie, wat theijmus, wat foullie, wat noten, wat  
 sout, broodt, ende een rouw eij onder een gewerckt  
 geleyck men de fricadellen doet, daer mede den halven  
 carpel opgevult, dan wat boter in een tourt pan gedaen  
 ende de carpel daer ingeleijdt met het vulsel, boven  
 laetende dit een uerken stillekens backen ende doen=  
 de boven op het scheel van de tourt pan oock vier men  
 nemt de milt van ditto carpel sneijdende in 4 á 6 stu=  
 ckxkens dit wat gebaken in de boter, ende den can=  
 eel opdienende leijdt die om de schotel  
 de sause voor ditto carpel een gelaesken verjuijs,  
 wat blom 2 blaederen lauwerier 1 á 2 schijfkens lamoen  
 2 á 3 charlotten, ditto sause wel laeten koocken ne=  
 mende wat boter daer den carpel ingebaken is saemen  
 roerende, ende over ditto carpel gieten ende soo opge=  
 dient is seer goet

recept 84 vervolg

[charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; anchovens = ansjovis = *Engraulis encrasicolus*; theijmus = tijm = echte tijm = *Thymus vulgaris*; noten = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; toertpan = taartpan; uerken = uurtje; stillekens = rustig, kalm, zachtjes; scheel = schaal; vier = vuur; milt = melde of hom hier hom; carpel = karper = *Cyprinus carpio*; stuckxken = stukje; ditto = evenzo, gelijk ook, eender; charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; gelasken = glaasje; verjuijs = sap van de onrijpe druif; blom = bloem; lamoen = citroen = *Citrus Limonum*]



Figuur 149 detail uit L.B. Coclers naar: Q. G. van Brekelenham  
 Oude vrouw bij het boontjes doppen Leiden 1780 RMA

recept 85 pagina 45 Grelle

recept 88 pagina 60 Bouchout

**Maniere om een venesoen te maecken.**

Men moet nemen 1 stuckxken van eenen kalfs bil van 3 á 4 pont dit grof doorgelardeert, maer het speck eerst gewentelt in theijmus met sout cleijn gevreven, dit dan opsetten in een casserol overdeekt van waeter, stillekens laeten aen koocken, als dan wel schuijmen ende laeten sieden, tot dat het mals is, dan het vlies daer uijt nemen en het vet van de jeught wel afscheppen, dan daer in doende 3 á 4 scheijven citroen dit dan noch eens saemen laeten opkoomen, ende dan over het vlees gieten, laeten stollen is goet om dat het hem laet bewaeren.

recept 85

[venesoen = venezoen = pastei gevuld met een hutspot van wildbraad; stuckxken = stukje; kalfsbil = kalfsbiefstuk; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; doorgelardeert = van en spek laag voorzien; theijmus = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris; gevreven = gewreven; casserol = pan; stillekens = zachtjes; sieden = koken; jeught = jucht = jus; laet bewaeren = doet goed blijven]

recept 86 pagina 45 Grelle

recept 89 pagina 60 Bouchout

**Maniere om beulingen op de nieuwe mode te maecken.**

Twee pont vercken vlees clijn gekapt, twee pont vet kalfs vlees, oock clijn gekapt, een sweser, de borst van een kiecken eens geleijck clijn gekapt een merck pijp acht eijeren wel ondereen gekapt 2 cruijmen, witten broodt cruijnoot foullie, ende de schel van een citroen geraspt ende een ½ pont speck gesneden

recept 86

[beuling = gevulde darm; pont = pond = gewicht maat = 470 g; vercken = varken; gecapt = gesneden, gehakt; sweser = zwezerik; kiecken = kuiken; merck pijp = mergpijp; cruijmen = kruim(els); cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de Myristica fragrans; schel = schil]

NB Weverspoelen (recept 89) komen voor in de De Utrechtse Keuken-meid uit 1769



Figuur 150 titel gravure van de Utrechtse Keuken-meid



Figuur 151 François Antoine Bossuet, De oude vismarkt in Antwerpen, 1833 KMSKA beeldnr. 0031472000



Figuur 152 Thomas Rowlandson, Markt op Meir in Antwerpen, 1797, National Gallery of Art, Washington, D.C.



vervolg recept 86 pagina 46 Grelle  
in teerlingen, ende dat alles onder een gemen=  
gelt in verckens dermen doen ende dan laeten suijden  
een clijn quartier uers de dermen daer dese ingre=  
dienten ingedaen sijn alvorens te suijden, moet een  
weijnigh door acken om niet te laeten bersten.

recept 86 vervolg

[eerlingen = dobbelsteen; gemengelt = gemengd; verckens = varken; dermen = darmen; suijden = koken; clijn quartiers uers = kwartiertje; acken = hakken; bersten = barsten]

recept 87 pagina 46 Grelle

recept 91 pagina 61 Bouchout

### **Maniere om labboonties op te leggen.**

Men nempt soo groote quantiteit boonen als men  
belieft te hebben, maer sij moeten jonck, ende cleijn sijn  
ende dan selven dagh als men se opleijt moeten se  
gepelt worden dan nempt ,men eenen keulsche pot  
leggende op den gront een handtsvol sout, dan  
een laegh boonen, dan wederom sout, ende dit soo  
vervolgens, tot dat uwe provitie hebt den peulen  
moet men droogen, ende wegh leggen tot dat men  
hem noodigh heeft om te stooven, de boonen moet  
men s'avonts te voren te weijck setten op lauw vier  
ende den deegh daernaer wederom schoon waeter geven  
dan se proeven, ofte genoegh sijn, als dan stooven naer  
gewoonte, ende hebben dit goet bevonden.

recept 87

[labboonties = tuinboon of labboon = Vicia faba; quantiteit = hoeveelheid; belieft = wenst; jonck = jong; opleijt = inlegt, inmaakt; gepelt = dop eraf gehaald; gront = bodem; handtsvol = een handvol, zoveel als er in volle hand gaat; sout = zout; provitie = proviand, voorraad; weijck = week; vier = vuur; daernaer = daarna]

ontbreekt Grelle

recept 91 pagina 62 Bouchout

### **Om vis in den andovie te doen die seer goet is in den vasten**

Tot een vierrendeel cabilleau 3 á 4 botten wat  
spirink mout men nemen een pient antwerps  
bier eenen pot gemijnen assijn wat blom wat  
orego ende wat elemoselijn 3 á 4 laurerblade=  
ren eenige charlotten wat foullie 3 á 3 schijf=  
kens citroen den vis mout eerst gebacken  
woorden in de olie ende als dan de olie nemen  
daer den vis in gebacken is met alle de boven staen=  
de ingrediënten ende samen lanck laten koken  
dan ditto vis in eenen pot gedaen ende de souse  
daer over doende samen laten staen 24 uren  
alheer men eten kan ende is seer goet mout  
allens wat naer gisgin geschieden.

Recept 87a

[andovie = á la dobe antwerps dialect; vasten= vastentijd; vierrendeel = kwart pond; cabilleau = kabeljauw; bot = bot is een vissoort van de uitdrukking bot vangen; spierink = spiering; mout = moet; pient = pint; pot = 2 pint = inhoudsmaat = 1,42 l; gemijnen = gewone; assijn = azijn; elemoselijn = edelmarjolein = Origanum majorana; charlotten = sjalot; lanck = lang; ditto = bovengenoemde; gisgin=naar gissing = op de gok]

recept 88 pagina 47 Grelle

recept 92 pagina 62 Bouchout

**Maniere om een mossel  
soup te maecken.**

Men moet de mosselen rouw uijt de schelpen doen ende cleijn cappen dan moet men de boter laeten bruneren met eenen ajuijn 2 á 3 cruijnnaegels daar in doet dan een gelas mossel sap verjuijs naer discretie elemoselijn noten, en foullie, ende lauweriers bladt citroen rocam= bol, een ansiovie, als dit saemen gekockt heeft met de jeught van de mosselen laet dan de helft van de sause het broodt mittoneren, doet in de andere helft de ascheé, maer moet die wel in den eersten roeren om fijn te hebben, verspreijdt se, dan op de soup nempt wat van de selve ascheé om 6 á 8 mosselschelpen te vullen neemt men 1 duijer of 3 van eijeren daerbij, om de saus wat meer te binden.

recept 88

[cappen = hakken; bruneren = bruin laten worden in het vet; ajuijn = ui of ajuin = *Allium cepa*; cruijnaghels = kruidnagels = bloemknop van de kruidnagelboom = *Syzygium aromaticum*; gelas = glas; verjuijs = sap van de onrijpe druif; discretie = oordeelkundigheid; elemoselijn = edel marjolein = *Origanum majorana* NB WNT De Maselyn en 't geurig Salsefras; maselyn lijk op moselijn; noten = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; rocambol = rocambol = uitje of sjalot; Ansiovie = ansjovis = *Engraulis encrasicolus*; jeught = jucht = jus; Mittoneren = Inkoken totdat er een brij of puree ontstaat; ascheé = hasjee; duijer = dooier]

recept 89 pagina 47 Grelle

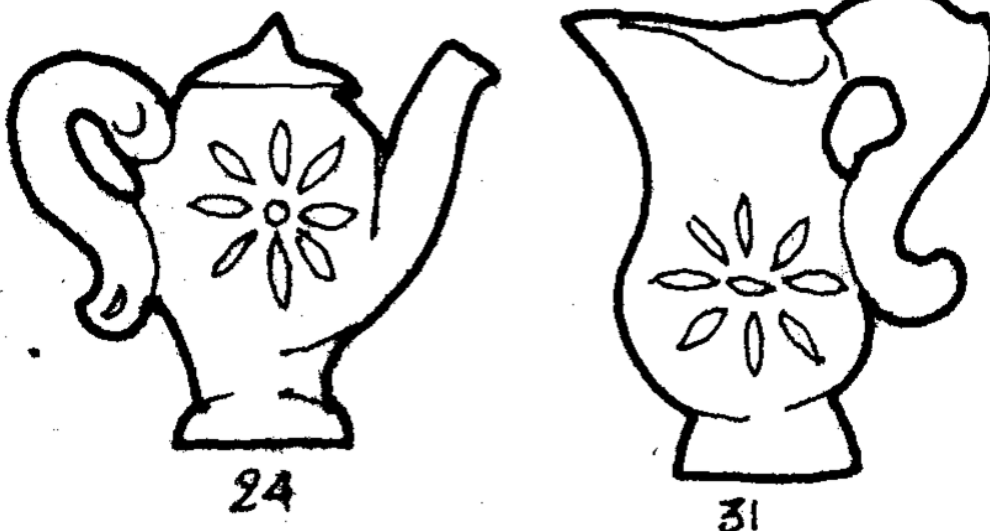
recept 93 pagina 63 Bouchout

**Manier om wevers spoelen.**

Een half pont meel met koudt melck, als boeckende= koecken beslaegen met 2 eijeren ende, sal steijf worden als een vlaeij.

recept 89

[wever spoelen = naam van een gebak in de vorm van een weefspoel; half pont = half pond = gewichtsmaat = 235 g; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; boeckendekoecken = boekwijtkoecken]



Figuur 153 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich

recept 90 pagina 48 Grelle

recept 94 pagina 64 Bouchout

**Maniere om geleij van aelbesien te maecken.**

Ongekockt een pont sap 3 vierendeelen suijsker op seu laten coomen, maer niet koocken want soude haer couleur verliesen

recept 90

[NB In de boechhoutse versie staat erbij geschreven “gelijk ma soeur Roose”; aelbesien = aelbes = aalbes of trosbes = Ribes rubrum; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; 3 vierendeelen = driekwart pond = gewichtsmaat = 353 g; op seu laten coomen = aan de kook laten komen; couleur = kleur]

recept 91 pagina 48 Grelle

recept 95 pagina 64 Bouchout

**Maniere om een tourt van een marck pijpe te maecken.**

Men moet nemen 1 stuivers witten broodt de korsten dunnekens afgesneden en onderhalf uperke melck dat saemen laten koocken tot dat genoegh is dan de merck pijpe, clijn gekapt 3 á 4 duijeren van eijeren wat foullie gebroken wat cruijnoot ge= stamp, wat caneel fijn gestamp, wat citroen schel clijn gekapt 2 á 3 backers busschuijten clijn gestamp is om loght te maecken, dan saemen alles onder een gemengelt, maer moet redelijck dick sijn, dan in de korste gedaen, om te backen geleijck men een tourt backen moet se moet warm zijn als men se opdient, ende bij de mengeling wat suijsker, dan is het seer goet

recept 91

[NB Bouchout: oft en is niet / goet bij de mengeling mout oock wat suijsker ge= / daen woorden dit was vergeten is seer goet. marck pijp = merchpijp; stuiver = 1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; onderhalf = anderhalf; uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l; gekapt = gesneden, gehakt; duijeren = dooiers van eieren; cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de Myristica fragrans; gestamp = door stooten kleiner of fijner maken; schel = schil; loght = licht; gemengelt = gemengd; tourt = taart; mengeling = mengsel]

recept 92 pagina 49 Grelle

recept 96 pagina 64 Bouchout

**Maniere om beulingen te maecken gelijk marie de kockin doet en zijn meestal seer excellent.**

Men moet nemen onderhalf uperken soute melck onder= half witten broot, de koorsten dunnekens afgesneden dat saemen laten koocken dan coudt laten worden dan onderhalf pont maeger verken vlees, met wat kalfs vet niet te veel dat onder een clijn gekapt dan wat foullie, wat cruijnaegelen ende cruijnoot met wat sout saemen onder een met de pap gemengelt, dan verkens dermen genomen, ende die met ditto beslagh gevult niet te stijf, dan een cassrol met putwaeter genomen dat laten koocken en dan de beulingen daer ingelijdt en laten ontrent de 2 ueren koocken, men moet van

recept 92

[beuling = gevulde darm; excellent = voortreffelijk, uitmuntend.; onderhalf = anderhalf; uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l; soute = zoute; vercken = varken; gecapt = gesneden, gehakt; cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de Myristica fragrans; gemengelt = gemengd; verkens dermen = varkens darmen; ditto = evenzo, gelijk ook, eender; beslagh = deeg; cassrol = pan; put waeter = water uit een waterput]

vervolg recept 92 pagina 50 Grelle

tijt tot tijt, een grote naelt nemen en in de beulingen steecken, om dat de dermen niet en souden bersten, als men se uijtneempt, moeten se tusschen 2 doecken op een gaeties taillior gelijdt worden, om wit te blijven, moet daeghs van voren gemaect woorden.

recept 92 vervolg

[bersten = barsten; uijt neemt = er uit neemt; gaeties taillior = gaatjes bord; gelijdt = gelegd]

recept 93 pagina 50 Grelle

recept 97 pagina 65 Bouchout

### **Maniere om salaet op te**

### **leggen ende het beste zijn d'eselhooren**

Men moet de buijtenste blaederen afdoen dan den krop in de elft door sneijden, ende sonder wasschen in den pot leggen eerst op den gront een ansvol sout, ende dan het salaet wederom, sout soo overant tot dat den pot vol is naer beliefte, als men het nu wilt gebruijken moet men het wel wasschen, dan sieden ende naer dat gesoden is 2 ueren laeten trecken, ofte langer tot dat het suet genoegh is, dan de kroppen door snijden naer beliefte, ende stooven gelijk men het salaet stooft, kondt op deze maniere alderande salaet opleggen

á gouverno

recept 93

[salaet = salade; eselhooren = veldsla = Valerianella locusta; elft = vis van de soort Alosa vulgaris fint; op den gront = op de bodem; ansvol = handvol; overant = gestadig aan; beleifte = naar wel gevallen, naar believe; naer dat = nadat; gesoden = gekookt; alderhande = allerlei; á gouverno = tot richtsnoerdienend]

recept 94 pagina 50 Grelle

recept 98 pagina 65 Bouchout

### **Om pannekoekjens**

### **te backen in een goose pan**

Men moet nemen 1 pot soete melck ½ pont boeckwije d'ons 6 á 7 eijeren dit onder een beslaegen ende kondt die backen als men wilt alsoo niet en moet reijssen men neemt eenen goeden lepel voor jederen koeck, daer magh niet vergeten woorden van booter in de pan te doen is seer goet voor de buijte vismerten &

recept 94

[pannekoekjens = pannekoekjes; goose = b.o. Gooische; pot = inhoudsmaat = 2 pinten = 1,42 l; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; soete melck = zoete melk = verse melk; boeckwije = boekweit; d'ons = de ons, per ons; reijssen = keren; jederen = iedereen; woorden = worden; buijte vismerten = buiten vismarkten]



Figuur 154 Willem Linnig, keuken 19<sup>e</sup>-eeuw KMSKA Beeldnr. 0032178000 Inventarisnr. 2545<sup>58</sup>



Figuur 155 detail Jan Josef Horremans, keukeninterieur met de hele familie die pannenkoeken bakt, 1759

<sup>58</sup> [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Willem\\_Linnig\\_the\\_Elder\\_-\\_The\\_kitchen.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Willem_Linnig_the_Elder_-_The_kitchen.jpg)

recept 95 pagina 51 Grelle

recept 99 pagina 66 Bouchout

**Om clijne roode boontiens in soep te maecken ende is seer naer als krefte soup.**

Kockt die boontjens als andere, tot dat se capabel zijn om door te doen dat men met het waeter doet, daer se in gesoden zijn.

het dick mengelt men, met wat waeter vant selve en naer proportie, wat citroen en lauwier blaederen een weijnigh peper, dit saemen laeten mittonneren ontrent een ½ uere tusschen beijde prepareert men de soup, die men met broot laet mittonneren in een casserol een ½ huere, voor dat men aen taefel gaet. dan geeft men het extract gemittoneert separatelijck in de soup met broot, omdat het extract geheele= gans soude gemengelt zijn in de soup .

recept 95

[capabel = geschikt zijn; doer doen = door een zeef doen; gesoden = gekookt; mengelt = mengt; vant = van het; proportie = verhouding; ontrent = omtrent; mittonneren = inkoken totdat er een brij of puree ontstaat; uere = uur; casserol = pan; huere = uure; extract = aftreksel; gemittoneert = inkoken totdat er een brij of puree ontstaat; separatelijck = apart, alleen, afzonderlijk; geheelegans = alles tezamen, altegader; gemengelt = gemengd]

recept 96 pagina 51 Grelle

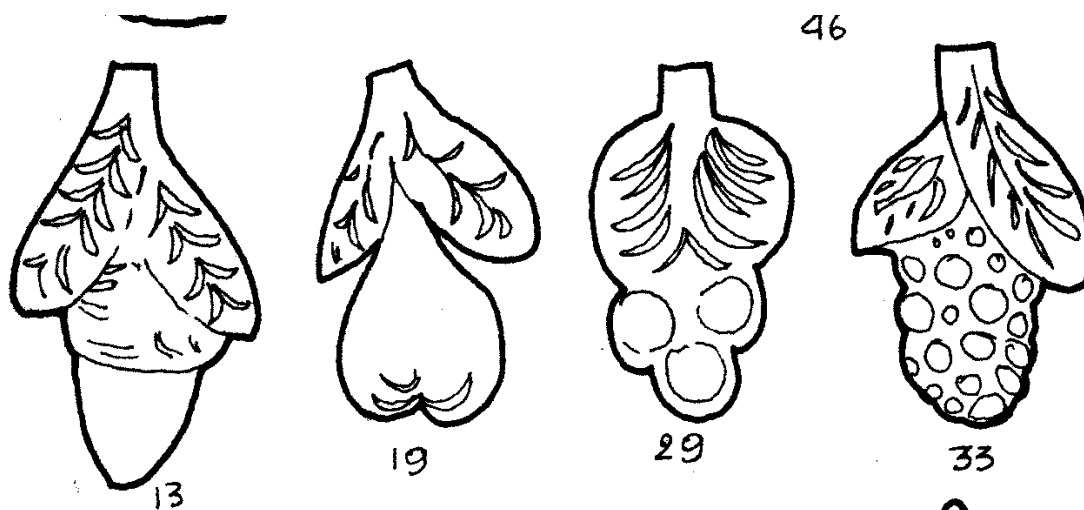
recept 100 pagina 66 Bouchout

**Maniere, om loose vincken te stooven**

Nempt kalfs carmenijen dick geneden doet daer een weijnigh speck in peper, en sout, charlot, peetercelie orego, en savie, groenen balsem dan de carmenijen toe= gerolt met de ingredienten in de boter wat gebruneert sijnde laeten stooven tot dat genoegh sijn, men kan wel wat kalfs vet oft fricadellen vlees daer in doen in plaetse van speck ende het kruijt uijtlaeten dat niet naer goestinge en is

recept 96

[loose vincken = blinde vinken; carmenijen = karbonade; charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; orego = oreganum = *organum vulgare*; savie = In Z.-Ndl. benaming voor de planten van het geslacht *Salvia* L., salie; groene balsem = welriekende harsen; gebruneert = is bruin gebakken in de boter; goestinge = smaak]



Figuur 156 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich

recept 97 pagina 52 Grelle

recept 101 pagina 67 Bouchout

**Om een kiecken met oosters te stooven.**

Laet het kiecken 3 deelen genoegh braeden  
dan in een casserol doen, met wat sop, daerbij doende  
anchove, charlot, cruijnooten en op't laeste wat suer,  
de oosters moeten apaert gestooft worden, en dan bij  
het kiecken, en met de saus mengen, eens door  
laeten komen, en wat gebonden

recept 97

[kiecken = kuiken; oosters = oesters; casserol = pan; anchove = ansjovis = *Engraulis encrasicolus*; charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; cruijnooten = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; suer = zuur; apaert = apart, gescheiden; mengen = mengen]

recept 98 pagina 52 Grelle

recept 102 pagina 67 Bouchout

**Om een spier te stooven is  
filet de beuff.**

Bruneert de spier in de boter, dan wat sop daer  
bij doen met cruijnoot, charlot, anschovens, en voet=  
jens, ballekens, tant vlees, & en op het laeste wat  
suer en gebonden, men doetter wel wat mourilles  
ofte mouscherons bij alles naer beliefte

recept 98

[filet de beuff = ossenhaas; bruneert = bruin laten worden; sop = vocht, nat; cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; anschovens = ansjovis = *Engraulis encrasicolus*; voetjens = voetje; tantvlees = tandvlees = b.o. bedoelt wordt waarschijnlijk het vlees van de kaken; suer = zuur; doetter = doet er; mourilles = morilles; mouscherons = moucheron; beliefte = believe]

recept 99 pagina 52 Grelle

recept 103 pagina 67 Bouchout

**Om swesers te stooven.**

Bruneert de sweser in de boter, dan wat sop daer  
bij doen cruijnoot, charlot, anschovens, ballekens  
tant vlees op't laeste wat suer, en wat gebonden, men can  
het oock met haenecammen doen die men opvult met  
fricadelle vlees naer goestinge

recept 99

[swesers = zwezeriken; bruneert = maak ze bruin; cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de *Myristica fragrans*; charlot = sjalot = *Allium ascalonicum*; anschovens = ansjovis = *Engraulis encrasicolus*; ballekens = balletjes; tant vlees = tandvlees = b.o. bedoelt wordt waarschijnlijk het vlees van de kaken; suer = zuur; haenecammen = cantharellen; goestinge = smaak]

recept 100 pagina 53 Grelle

recept 104 pagina 68 Bouchout

**Maniere om cabilliauw ofte pladijs te stooven.**

Men moet nemen boter met wat waeter saemen laeten koocken, dan den pladijs ofte cabilliauw lans wedersijde ingewentelt, ende als het wel doorstooft dan wat verjuijs ofte azijn bij doen, wat anchove, charlot ofte ajeuijntiens, wat laurier blaederen geheelen peper, een weijnigh foullie, ende cruijnoot 2 á 3 scheijfkens citroen maer de schellen moeten soet sijn op 't laeste wat blom, ofte mastel getempert met eenighe saus daer den vis in is gestooft om te binden, men doet'er wel 1 lepel tien fransche olie bij dit is naar gousting, men moet de laurier blaederen, charlot of ajuijn uijt doen, eer dat men het opdient.

recept 100

[pladijs = schol = Pleuronectes platessa; lans = langs = aan; verjuijs = sap van de onrijpe druif; anchove = ansjovis = Engraulis encrasicolus; charlot = sjalot = Allium ascalonicum; ajeuijntiens = uitjes; cruijnoot = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de Myristica fragrans; schellen = schillen; blom = bloem, meel; mastel = traditioneel vlaams broodje met een kuil in het midden; getempert = gemengd, vermengd; fransche olie = b.o. vermoedelijk olijfolie; gousting = smaak; charlot = sjalot = Allium ascalonicum; ajuijn = ui of ajuin = Allium cepa ui]

ontbreekt Grelle

recept 105 pagina 68 Bouchout

**Om schape tongkens te stooven**

Men nempt 4 gesode schapen tongkens die fijn gelardeert het speck moet gewendelt sijn in droogh cruijt thymus elermou= selijn ende sout dan wat boter in een casserol gedaen en ditto tongkens daer in gebruneert daer bij doende eenighe laurier bladeren noten fullie naer goet duncken eenen gheelen ajuijn dit moet een ½ huere stoven ende op het laes= ten doe men derbij 1 lepel asijn ende 1 lepel wijn om wat [af]smaeck te hebben den ajouijn moet minder uijt doen voor dat men het opdient, men kan oock 2 tongkens nemen dan moet men er maer van alles de helft minderen

recept 100a

[tongkens = tongetjes; gelardeert = met spek omwikkelt uit het Frans lard = spek; in droogh cruijt = gedroogde kruiden; thymus = tijm; elemoselijn = marjolein = Origanum majorana; casserol = pan; gebruneert = bruin gebakken; noten = nootmuskaat; fullie = foelie; ajuijn = uit; huere= uur]

recept 101 pagina 53 Grelle

ontbreekt Bouchout [andere hand]

**Om noten te backen.**

1 vierendeel amandelen gestoote de schel van een sitroen geraspt wit van 1 eij in sneeuw geslagen suijcker tot dat sut genogh is samen op het vier geset dan in blom gelijdt daer van backende een korst dan in de vorme gelijdt ende dan in boter gebacke

recept 101

[noten = betekent noten, hier echter worden amandelen bedoelt, het betreft een taart gevuld met amandelspijs; vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g; gestoote = door stoten kleiner of fijner maken; schel = schil; sneeuw = stijfgeklopt eiwit; sut = zoet; vier = vuur; blom = bloem, meel]



recept 102 pagina 54 Grelle ontbreekt Bouchout

**Om snits te backen.**

Een uperken melck blom naer gissin't klijn pijpke caneel  
de schel van een sitroen de helft geraspt de ander helft gesneede  
in het melck samen laeten koecken wat suijcker eenen klomp  
boter de dichte van een eij wat sout samen wel beslagen van  
tijt tot tijt een eij tot het getal 4

recept 102

[snits = b.o. afgesneden dus zoiets als snijkoek; uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l; blom = bloem, meel;  
gissin= op de gok, voor het gevoel; schel = schil]

recept 103 pagina 54 Grelle ontbreekt Bouchout

**Maniere om een gefrischeerden fricadon te maecken.**

Nemt 2 fricadons calfvlees  
een half pont fricadel vlees gekapt  
dan wat foulie, sout, en een eij en dit onder  
een gewerckt en met een laag geleijt op de fricadon  
1 vierendeel geroockt vlees dan een laag geroockt vlees  
1 vierendeel tong dan een laag tong  
dan een laag comcommerkens  
Nota tusschen de laagen, moet men wel  
charlotten doen  
die fricadon dus bereijt sijnde, moet wel  
toegenaeijt worden, en dan een uur laete koken  
in soup  
men kan die anders ook rouw laeten  
braeden

recept 103

[gefrischeerden = gekneusd, gekwetst, gebroken; fricasse = gerecht van gehakt vlees; fricadon = het is een saus  
toebereid en in schijven gesneden vlees hetzelfde als fricandea; half pont = half pond = gewichtsmaat = 235 g; fricadel  
vlees = kleine worsten van kalfsvleesch, wittebrood, kruiderijen, enz. in boter gebakken; vierendeel = kwart pond =  
gewichtsmaat = 117,5 g; charlot = sjalot = Allium ascalonicum; toegenaaijt = dicht genaaid]

recept 104 pagina 55 Grelle ontbreekt Bouchout

**Maniere om kiekens duyven  
kalfs vleis in jaleij te leggen**

Nemt een bier gelas wittenwijn  
een bier gelas assijn  
een bier gelas sop ofte water  
foulie cruijnagels chalotten louwerier  
bladeren orego eenen rouwen kalfs voet  
maer het vlees moet altoos overdeekt sijn van souse  
anders moet het verdobbelen

recept 104

[kiekens = kuikens; jaleij = gelei; gelas = glas; sop = nat vocht; orego = oregano = oreganum vulgare; verdobbelen = verdubbelen, hier de hoeveelheid vocht!]

recept 105 pagina 55 Grelle ontbreekt Bouchout

**Maniere om pladeijs te farceeren**

Den pladeijs moet den vis afgedaen worden aen den  
kant, daer het swert vel is ende moet dat kappen met  
twee á drij anchovien ende broodt in raspen wat witten  
wijn als het genochsaem gekockt is eenen duyver van een  
eijde dan wederom op de graet doen  
voor de souse moet men nemen wat boter water assijn  
witten wijn een schijf sitroen ende moet het ruren  
tot dat het kockt maer het moet overdeekt sijn  
met een taert sceel

recept 105

[pladeijs = schol; farceeren = vullen; swert vel = zwarte vel; kappen = hakken; anchovien = ansjovissen = Engraulis encrasicolus; genochsaem = genoegzaam; gekockt = gekookt; overdeekt = bedekt; taert sceel = taartschaal = deksel van de taart pan]



Figuur 157 Robert Batty, de eiermarkt te Antwerpen 1825, tekening<sup>59</sup>

<sup>59</sup> [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:De\\_Eiermarkt.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:De_Eiermarkt.jpg)

recept 106 pagina 56 Grelle ontbreekt Bouchout

**Maniere om geuvien te stoven.**

nemt wat wijn in asijn wat boter een laurierier  
bladt wat fijn kruijt en sitroen met geraspt broodt

recept 106

[geuvien = govioen = grondel = Gobio gobio (VMNW); fijn cruijt = uit het frans fine herbes bieslook, kervel, peterselie en dragon NB cleijn cruijt = mengsel van kruidnagel en kardemom.]

recept 107 pagina 56 Grelle ontbreekt Bouchout

**[Eenen milt carpel]**

Eenen milt carpel den vis van de grote rau wat  
brunerer met boter in een casserol vijf á 6 ajuijnen  
4 á 5 struijcken selder samen getrocken maer de erte=  
kens van den selder apaert twee á 3 cruijnagels een  
schijf á 2 sitroen sente schel als het bruijn is van  
tijdt tot tijdt wat boven water bijgedaen d'een  
helligt gebrunneert ende ander helligt in ballekens  
eer dat men de ballekens maeckt doet men daer  
de helft van de mild bij ende de ander helft van  
de mielt sneijdt men in de soup dit moet alles  
door gedaen worden in een sieft

recept 107

[carpel = karper = Cyprinus carpio; milt carpel = hom van de karper; rau = rouw; casserol = pan;  
ajuijn = ui of ajuin = Allium cepa; ertekens = erwtes; apaert = apart; cruijnagelen = kruidnagelen = bloemknop van de  
kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; sente = b.o. zonder; schel = schil; boven = hier in de betekenis van opgieten;  
helligt = helft; door gedaen = door en zeef gedaan; siefte = sifte = zeef]

recept 108 pagina 56 Grelle ontbreekt Bouchout

**Om een zee krabbe gereedt  
te maecken**

Moet de zee krab een quartier laeten sieden alte=  
mael kappen met een á twee anchovien wat  
witten wijn boter ende broodt ende als bijnaer

recept 108

[quartier = kwart uur; sieden = koken; kappen = hakken; altermael = volkomen, te eenen male, geheel en al; kappen =  
hakken; anchovien = ansjovissen = Engraulis encrasicolus; bijnaer = bijna]

vervolg recept 108 pagina 57

Genoch is moet dan bij doen een á twee doijers  
van eijeren met wat asijn ende gekapten  
pieterselie ende dan in haer selfde schelp doen  
maer moet wel letten dat de speijse niet de<sup>60</sup> dick  
en is laet sij dan doen quartier in de tart pan met  
onder ende boven vier kont er oock charlotten bij  
doen die het hun gelieft

recept 108 vervolg

[gekapten = gehakte; niet en = niet; tartpan = taartpan; vier = vuur; kont = (je,ge) kunt; charlot = sjalot = Allium  
ascalonicum; gelieft = lekker vindt, bevalt]

recept 109 pagina 57 Grelle ontbreekt Bouchout

**Pour bien faire la gelée de groseille**

Il faut prendre trois quartrons de sucre pour une  
livre de jus le tenir desous la pompe qu'il soit

---

<sup>60</sup> er staat "de" bedoelt wordt waarschijnlijk "te"

mouillé puis la mettre dans une casserole de cuivre rouge le faire bouillir [jusqu'a] et bien écumer laisser le toujours bouillir jus qu'a sec comme une poudre mais il faut bouillir continuellement par ce qu'il brûle d'abord et quand elle sera telle mettez ij le jus petit á petit et bouillir toujours jus qu'a que vous jugez que le sucre soit fondu de nouveau et pour lors vous le laissez jusqu'a ce qu'il bouille ce que vous verrez disque l'écume se sépare ôter le ensuite et le versez dans les pots mais en ôter l'écume premierement mettez les dans une place froide pour

vertaling recept 109 pagina 57 Grelle

[Om goede gelei van aalbessen te maken

Men moet drie quartrons suiker nemen voor een

Pond sap men moet het onder de pomp houden opdat het

Vochtig is vervolgens moet het in een rood koperen pan gedaan

Laat het koken [tot dat] en schuim het wel af

laat het aldoor koken tot het droog is als

een poeder maar het moet voortdurend koken

omdat het eerst aan brand en wanneer het zo is

doe het sap er dan beetje bij beetje bij en kook aldoor door

tot dat u oordeelt dat dat de suiker is opnieuw is

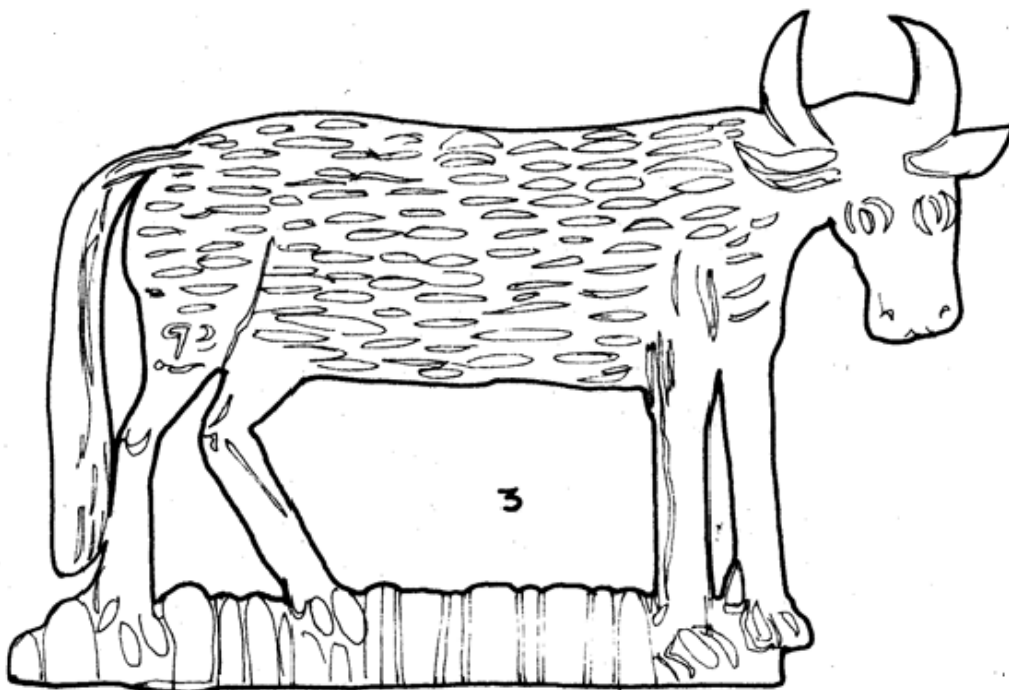
opgelost en vervolgens laat u het tot

dat het kookt dat ziet u schijf van schuim

schijd deze af en verwijder de schuim en schenk het in

de potten maar maar nadat u eerst het schuim verwijdert hebt

zet ze weg op een koele plek]



Figuur 158 Koekplank uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich

vervolg recept 109 pagina 58 Grelle  
qu'elle se gelle et mettez ij des papiers  
trampis dans de l'eau de vie un pot de jus fait  
trois livres de poid par conséquent il faut  
neuf quartrons de sucre pour le pot  
vertaling vervolg recept 109 pagina 58 Grelle  
[zij geleert en doe ij stukken papier  
geweekt in "eau de vie" een pot sap levert  
drie ponden gewicht op bij gevolg moet men negen  
kwarten suiker nemen per pot.]

recept 110 pagina 58 Grelle                      ontbreekt Bouchout

### **Om abricosen te confijten**

Moet men de abricosen dun schellen open sneijden de steenen  
uijt doen ende neffen een op een aerde schotel leggen  
neemt ruijm suijcker voor 1 lb vrugten dat over de abri=  
cosen raspen en soo 24 uren laeten staen dan samen  
soden tot dat de abricosen klaar sijn die dan in de  
potten scheppen ende sirop laeten soden tot dat ze jaleijd  
ende dan op de vrugten gieten en s'anderdag nog eens de  
sirop op soden

recept 110

[schellen = schillen; steenen = pitten; neffen = naast elkaar; aerde schotel = schotel van aardewerk; 1 lb = 1 pond;  
raspen = fijn maken van de broodsuiker; soden = koken; jaleijd = geleert]

Recept 111 pagina 58 Grelle                      ontbreekt Bouchout

### **Om flier serop te maecken**

Men nemt flier bessien ende die dan doer gedaen als sij ge=  
perst sijn dan laet men het sap op de helft verkoocken en  
dan moet men het suijcker daer in doen op de 3 potten  
nat doet men een pont suijcker en dan daer wat mede  
laeten koecken ende dan wat wit van een [et<sup>61</sup>] eij geklopt  
en dat daer ingedaen dan sal het geheel goet sijn hebbe  
gehad een hout mant vol besien daer van 8 pottkens

recept 111

[flier = vlier = Sambucus nigra; serop = siroop; bessien = bessen; doer gedaen = door een zeef gedaan; pot = 2 pinten =  
inhoudsmaat = 1,42 l; nat = kook vloeistof; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; hout mant = houtmand, mand waarin  
hout gedaan werd; pottken = potje]

recept 112 pagina 58 Grelle                      ontbreekt Boechout

### **[recept zonder titel]**

une livre de ris 20 oeufs  $\frac{1}{4}$  de livre de macaron  $1\frac{1}{2}$  livre de  
sucre en pain un peu de gé  $\frac{1}{2}$  livre fine farine et  
un peu d'eau de fleurs d'orange de tout ce-ci il ne  
faut prendre que la moitié

vertaling recept 112 pagina 58 Grelle

[een pond rijst 20 eieren  $\frac{1}{4}$  pond macaron  $1\frac{1}{2}$  pond  
broodsuiker een beetje gé<sup>62</sup>  $\frac{1}{2}$  pond fijn bloem en  
een beetje oranjebloesem water van dit alles  
moet men slechts de helft nemen]

---

<sup>61</sup> onleesbaar teken

<sup>62</sup> betekenis onduidelijk vermoedelijk een kruidenrij

vervolg recept 112 pagina 59                    ontbreekt Bouchout  
recept om sulver op te sieden eersten schoon  
gemaect en dan in regen waeter en wijnsteen  
en saut laten op sieden ofte wel aluijn met regen  
water

recept 112 vervolg

[sulver = zwavel; regen waeter = regenwater; wijnsteen = kalium natrium tartraat afzetting uit de wijn vaten; saut = zout; sieden = koken; aluijn = kalium aluminium sulfaat]

recept 113 pagina 59 Grelle                    ontbreekt Bouchout

**Poeijer voor den hoest der peerden**

Neemt fune grecq, venckel zaed aneijs zaed van ider  
3 oncen rauwen antimonie blom van solfer van ider  
2 oncen, boontiens baquelaer 3 oncen calissie poeijer  
4 oncen, alles samen tot fijn poeijer ider pnse is  
van twee oncen in de haver oft in zemelen bestroeyt  
ofte in honninck gemengelt

recept 113

[fune grecq = fenegriek = Trigonella foenum-graecum; venckel zaed = venkelzaad= zaad van de Foeniculum vulgare; aneijs zaed = anijszaad = zaad van de Pimpinella anisum; once = ons = gewichtsmaat = 29,4 g; antimonie = antimoon waarschijnlijk in de vorm van Antimoon oxide is zeer giftig; blom van solfer = bloem van zwavel; boontiens= boontjes; baquelaer = laurierblad = bladen van de Laurus nobilis; calissie hout = zoet hout; pnse = betekenis onbekend, portie of gewichtsmaat]

recept 114 pagina 59 Grelle                    ontbreekt Bouchout

**Maniere om erten te droogen, en te coocken**

Suijt regenwater, doet dan de erten in, laet se een  
wijnigh op comen, git se in koet regen water, m/naer een  
om allenskens te laeten droogen op eet asschen heel  
droogh sijnde doet se in eenen pampieren sack, die men  
altijdt moet laeten open staen.

als men de erten wil gaen gebruijken, het sij in soupe  
of andersins, moet de selve twee dagen van tevooren  
in louw gecockt water laeten staen, in met het selve  
water, mede stoeven

recept 114

[suijt = siet = kookt; regenwater = water uit de regenton; git = giet; koet = b.o. koud; allenskens = langzamerhand, gaandeweg; eet = heet; asschen = as; pampier = papier; andersins = in andere opzichten dan het genoemde; louw = lauw]

recept 115 pagina 60 Grelle ontbreekt Bouchout

### **Recept voor marmeladen**

Dit is te nemen ½ lb suijker voor 1 lb queenen 1 pot put water voor de 3 lb vrugten en moet dit samen op het vuer setten en als het heel plat is met eenen houten lepel om verre roeren en laeten koken tot dat het begint droog te worden moet de keerenen<sup>8</sup> in een netel=doeckken lappeken van eerst af laeten mede koken

recept 115

[marmeladen = kweeperen jam; dit is te nemen = dit is te nemen vermoedelijk uit het Frans c'est a prendre; ½ lb = half pond = half pond = gewichtsmaat = 235 g queenen = kweeën, kweeperen = Cydonia oblonga; pot = 2 pinten = inhoudsmaat = 1,42 l; put waeter = water uit een waterput; 3 lb = 3 pond = gewichtsmaat = 1410 g; vuer = vuur; keerenen = kernen = pitten; neteldoekken = neteldoek = doek vervaardigd van de vezels van brandnetel; lappeken = lapje]

recept 116 pagina 60 Grelle ontbreekt Bouchout

### **Maniere om suijker wafeltiens te backen**

Voor 3 pont blom 1 p- en een half canarie suijker om 4 stuijvers caneel ende 6 eijeren virendeel groot anijs suijker eens over suijkert dit moet men pulveriseren 1½ pont boter item wat gist.

recept 116

[wafeltiens = wafeltjes; pont = pond = gewichtmaat = 470 g; p- = pond = gewichtmaat = 470 g; canarie suijker = suiker van de Canarische eilanden; stuijver = 1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; vierendeel = kwart pond = gewichtmaat = 117 g; groot = onduidelijke betekenis; anijs suiker = suiker vermengd met anijs = pimpinella anisum L.; pulveriseren = tot pulver maken, fijn stampen, fijn maken]

recept 117 pagina 60 Grelle ontbreekt Bouchout

### **Maniere de faire la marmelade aux pêches et aux Abricots**

Deux livres de sucre susipnet pour 2 livres de pêches et faut d'abord cuire le sirop et lorsqu'il est fait on doit ij jettes les pêches apres qu'elles seront pelees et coupees par morceaux il faudra toujours remuer avec une cuillere de bois jusqu'a ce que la marmelade ait prise

Grelle une consistence convenable

vertaling recept 117 pagina 60 Grelle

[Manier om perziken en abrikozen jam te maken

Twee pond suiker susipnet voor twee pond perziken en

Eerst moet men de stroop koken en als jij klaar is moet men

Er perziken in gooien nadat deze zullen zijn geschilde en in stukje

Gesneden men moet ze altijd roeren met een

houten lepel tot dat deze jam een goede

consistentie gekregen heeft]

recept 118 pagina 60 Grelle ontbreekt Bouchout

### **Pour faire de curaceau**

Un demi quatron d'ecorce de curaceau d'epluchée pour un pot d'eau de vie et trois quatrions de sucre candi brun le laisser infuses 2 mois et plus le pot contient a peu près deux pots d'anvers

vertaling recept 118 pagina 60 Grelle

[Om Curaçao te maken

Een half quatron curaçao schillen geplukt voor een pot eau de vie en drie quatrions bruine kandij suiker

Laat het trekken gedurende 2 maanden en meer, de pot bevat ongeveer twee Antwerpse potten.]

recept 119 pagina 61 Grelle                      ontbreekt Bouchout

### **Pour faire de la rême au thé**

Une peinte de crème une demie pointe de lait un  
morceau de sucre une demie tasse á caffè de the' le  
bien faire bouillir après que cela est froid prendre  
six oeufs dont vous en mottez deux entiers et quatre  
jaunes mêlez tout ensemble puis le faire passer  
trois ou quatre fois par un tamis de soie le mettre  
dans le pots ces pots [ces pots] il faut les mettre au  
bain Marie

vertaling recept 119 pagina 61 Grelle

[Om room met thee te maken // Een pint room een half pint melk een  
stuk suiker een halve koffie kop thee // Laat het koken na dat het koud is geworden, neem  
zes eieren waarvan u "motter" twee geheel en vier // eieren meng dit allemaal samen en doe het  
vervolgens drie of vier keer door een zijden zeef doe het in // de potten deze potten [deze potten] men moet het au  
Bain Marie doen.]

recept 120 pagina 61 Grelle                      ontbreekt Bouchout

### **Om potje beulinck te seuiden**

Op een tasse gort vier tassen waeter een weijnig  
sout de rasiijnen á part de gort in t'geheel niet  
roeren en op een stil vier laeten suiiden drij uren  
de sauce melck en booter altijd roerende lans eenen  
kant

recept 120

[potje beulinck = gepelde garst of gort met water gekookt; seuiden = koken; tasse = kop; rasiijnen = rozijnen; vier =  
vuur; lans = langs]

recept 121 pagina 61 Grelle                      ontbreekt Bouchout

### **Recette pour de la Jonchée**

Prenez trois chaupines de lait, dix oeufs dont cinq  
doivent etre sans jaune du veste de citron rapé au  
morceau de sucre de la canelle et une ecorce de ci=  
tron delaez le tout dans une petite cruche de terre  
que l'on met dans une marmite d'eau au feu  
prenant grande attention qu'elle nij entre  
point des quelle commencera á bouillir vous  
vous apercevrez que la jonchée s'epaissirat et  
quand vous voiyez qu'elle la soit assé on la  
mettra dans la forme, ou on la laissera jusques  
au lendemain qu'il faut la servir, pour la sauce  
on prend une pinte de creme ou l'on met da<sup>63</sup>

vertaling recept 121 pagina 61 Grelle

[recept om strooisel te maken Neem drie chaupinnes<sup>64</sup> <sup>65</sup> met melk tien eieren waarvan vijf  
zonder geel moeten zijn, geraspte citroen schil een stuk suiker kaneel en een citroen schil //  
meng het allemaal samen in een aardewerken kroes// die men in een pan doet met water op het vuur // er oplettende dat  
het komt op het punt dat het begint te koken u bemerkt dat het strooisel zich opstijft en  
wanneer u ziet dat het genoeg is doet men // hem in een vorm, waar men hem zal laten tot //  
de volgende dag dat hij wordt opgediend, voor de sauce // neemt men een pint room die men erin doet]

---

<sup>63</sup> da is mogelijk verschrijving voor la, betekenis onbekend van da

<sup>64</sup> A chopin is equivalent to 0.848 litres. [http://en.wikipedia.org/wiki/Chopin\\_%28unit%29](http://en.wikipedia.org/wiki/Chopin_%28unit%29)

<sup>65</sup> En France, la chopine contenait la moitié d'une pinte de Paris, et valait ainsi 24 pouces du Roi (ce pouce valant environ 27,07 mm) cubes, soit environ 476,073 millilitres. Elle avait parfois anse et couvercle. Les petites chopines étaient offertes aux jeunes mères (la bière favorisant la lactation).



vervolg recept 121 pagina 62 Grelle  
sucre rapé beaucoup de canelle on met pour  
l'ors cette sauce autour de la Jonchée la quelle  
se quittera aisement de la forme audessus on  
ij parseme un eu de canelle seche et sucre mais  
point du tout de crème

vertaling vervolg recept 121 pagina 62 Grelle  
[geraspte suiker veel kaneel men doet  
de rondom de Jonchée de welke  
gemakkelijk uit de te halen is waarop men  
er boven op strooit een weinig droge kaneel en suiker maar  
bovenal de room]

recept 122 pagina [62] Grelle ontbreekt Bouchout

**Saus voor eenen geroockten baut.**

Eenen lepel fijn olie vier lepels bourgoenie  
wijn een half citroen uijt geperst van een geheel  
citraen klijn dunne schijfkens daer inne te  
gebruijcken, twee lepels fijn suijcker, een klijn  
lepeltien mostaert dit altemaal moet wel  
gemengelt worden is seer goedt.

recept 122

[baut = bout; bourgoenie = bourgondies; gemengelt = gemengd; lepeltien = lepeltje]

recept 123 pagina [62] Grelle ontbreekt Bouchout

**Manier om eenen gesoden podding  
te maecken.**

Nemt om drij stuijvers backers beschuijt klijn  
gestampt rosijnen corente wat caneel wat  
suijcker men kan daer oock bij doen wat su=  
cade ofte wat amandelen een pient soete melck  
4 eieren met wit en al ende 5 eijeren maer  
den doeijer alleen dit alles onder malkande=  
ren wel beslaegen ende in een servet vast toe=  
gebonden ende in een marmiet met waeter  
laeten sieden 2 hueren is seer goedt ende  
daer om gietende een sause van renschen  
wijn ende eijeren is seer goedt.

recept 123

[gesoden = gekookt; podding = pudding; stuijver = 1/20 gulden zoveel als men daarvoor kon kopen; corenten = krenten  
genoemd naar de streek in Griekenland Corintie; sukade = de gesuikerde schil van de vrucht van de sukadeboom =  
Citrus medica; pient = pint = inhoudsmaat = 0,72 l; soete melck = verse melck; huere = uur; renschen = rins, zurig NB  
rensche wijn = rijen wijn]

recept 124 pagina [63] Grelle ontbreekt Bouchout

**Maniere de faire une daube.**

1 pot bier asijn; ½ onze kruijnaglen;  
¼ onze witte peper bollen, 2 cruijnoten  
geraspt, 10 heel charlotten; dit alles  
samen laeten kooken 5 minuten,  
daer naer 4 citroenen in schijven soete  
schellen daer in gedaen; drij eet lepels  
suijker, en dan 3 lepels asijn bloem, kouwen azijn! de  
bloem appaert met een wijngig geprepareert  
en dan allenskens in de aan gemengelt  
den visch moet overdekt zijn van sam  
en men bewaert same appaert om daer  
over te gieten als men den visch dient  
den visch moet daer wel 10 á 12 dagen  
inliggen. 1816

cecit par madame de Pret van Ertborn

recept 124

[maniere de faire une daube = manier om een daube te maken; bier asijn= azijn die van bier gemaakt is, door het bier te laten verzuren; peper bollen = peperkorrels = de bessen van de Piper nigrum; cruijnoten = nootmuskaat = noten van de muskaatboom = noten van de Myristica fragrans; charlot = sjalot = Allium ascalonicum; daer naer = daarna; appaert = apart; cecit par madame de Pret van Ertborn = dit is door Mevrouw de Pret van Ertborn]



Figuur 159 Wölfle naar Hess uit König Ludwig Album, Groente markt te Antwerpen, ca. 1860, 18,5 x 27cm

recept 125 pagina [64] Grelle ontbreekt Bouchout

### **Maniere om andovie visch te macken**

Neemt eenen grooten steert cabilliau, in sneen gekapt bij 100 spieringen, ook in de olie gebakken laet dit alles uijtlekken, op stokskens van bessemijs die op aerde schotels geleijt zijn 24 ueren lang: doet den selve in eenen aerde pot door malkanderen gerangeert met citroen sneen daer tusschen, ende een weijnig zout daer tusschen ofte wel in porcelijne terrine om geheel op tafel te kunnen dienen neemt 4 carottons goede azijn met enen carotton moesel of rinschen wijn doet daerin hards horen vislijm een handsvol échalotten foulie giroffles nagels peperbollen laurier blaeders sout sphansche orego tijmoz elemoselijn, basilicom, laet dat samen sieden tot dat er ontrent een derde paerte van versoden is laete dit een wijng verslaegen en sinken, git als dan sonder roere dezen azijn op uwe visch dat hij ontrent overdeekt is en laet hem kout worden tot dat hij gestolt is men kan daarbij doen alle soorte van visch gelijk salm elebot terbot & 1816

recept 125

[andovie = alleen in de verbinding in den andovie, te Antwerpen bekend als verbastering van het Frans à la daube; sneen = sneden, sneetjes; gekapt = gesneden, gehakt; stokskens van bessemijs = b.o. bezemstelen; aerde schotel= aardenwerken schotel; aerde pot= aardenwerken pot; carotton = b.o. inhoudsmaat; hards horen = hertshoorn = gemalen hoorn van een hert; vislijm = stof verkregen uit de gedroogde zwemblazen van vissen; handsvol = zoveel als er in volle hand gaat; échalotten = sjalot = Allium ascalonicum; foulie = foelie = de gedroogde zaadmantel van de nootmuskaat, Myristica fragrans; giroffes nagel = kruidnagel = bloemknop van de kruidnagelboom = Syzygium aromaticum; sphansche orego = spaanse oregano = Origanum vulgare; thijmos = tijm = echte tijm =Thymus vulgaris; elemoselijn = edel marjolein = Origanum majorana; basilicom = basilicum = Ocimum basilicum L.; ontrent = omtrent; verslaegen = in hitte- of koudegraad verminderen hier afkoelen; salm = zalm = Salmo salar L.; elebot = heilbot = Hippoglossus hippoglossus L.; terbot = tarbot = Psetta maxima L.]

recept 126 pagina 65 Grelle                    ontbreekt Bouchout  
**pour faire de la viande valié á la maniere de Hambourg**  
il faut prendre la piece dite de vierribbe du 20 livres  
elle doit etre bien frotté de sel pilé vouz prener ensuite  
puis 5 sous de salpêtre en poudre et vouz en froter également  
votre viande vous mettez dans une terrine une pinte d'eau de pluie  
dans la quelle vous faites fondre une grose poignée de sel  
vous y placer votre viande et vous la retourner tous les jours  
la piece sera bonne á manger 15 jours apres. 1816

D. de glimus

Vertaling recept 126 pagina 65 Grelle

[Om vlees te maken op de manier van Hamburg  
Men moet een stuk nemen dat de vierribbe het van 20 pond  
Het moet goed met zout worden ingewreven en neem vervolgens  
5 stuivers salpeter in poeder en u wrijft uw vlees er net zo mee in  
u doet in een aardenwerken pan een pint regenwater  
waarin u een grote hand zout laat oplossen  
u doet uw vlees erin en u herhaald dat alle dagen  
het stuk zal goed te eten zijn na 15 dagen 1816  
D. de Glimus.]

recept 127 pagina 65 Grelle                    ontbreekt Bouchout  
**Pour faire des cerises á l'eau de vie**  
Vous prenez quatre livres de cerise du nord dont vous ôter les queues pi  
une livre de sucre candi pilé puis cette même quantité vouz  
emploiier un pot d'eau de vie á 22 degres en observant  
les mêmes quantité á mesure que vous ajouter  
des cerises

1816 D. de Glimes

vertaling recept 127 pagina 65 Grelle

[Om kersen met eau de vie te maken (kersen op brandewijn)  
U neemt vier ponden kersen van het noorden waarvan de steeltjes (oter = oster) verwijdert?  
Vervolgens een pond gemalen kandij suiker vervolgens dezelfde hoeveelheid  
Gebruikt u voor een pot eau de vie van 22 graden erop lettend  
Dezelfde hoeveelheid te gebruiken voor de kersen  
Die u toevoegt.]

recept 128 pagina 65 Grelle                    ontbreekt Bouchout  
**suijker pekens<sup>66</sup>**

on les rotisse et on seche le plus possible, on les  
roule dans de la farine, et on les fret dans le beurre  
comme des pommes de terre  
therese verhaegen 1837

fait bon quand c'est bien fait

vertaling recept 128 pagina 65 Grelle

[suijker pekens  
men grilt ze en men droogt zo snel mogelijk, men rolt ze  
in het meel, en men bakt ze in de boter  
zoals de aardappels  
therese verhaegen 1837  
is goed wanneer het goed gemaakt is.]

---

<sup>66</sup> pekens = wortelen Antwerps dialect <https://slowtravelantwerp.com/nl/pekens/>

recept 129 pagina 66 Grelle<sup>67</sup>

ontbreekt Bouchout

**tres mauvais recette de mme Knijff le Candele 14 juillet 1838 mina**

2 p calf vlees, 2 p ossen vlees de beene velle en vet er wel af dan als in kleijn brokskens gesneen dan in eenen nieuwe aerde pot zonder water dan in vast toe gedaen met een bloes dat in een marmiet vol water een scheel daerop in 6 ueren laeten kookken, wat citroen wat rense wijn wat zout in gedaen en dan gekleerd is zeer goed.

recept 129

[tres mauvais = erg slecht; recette de mme Knijff le Candele = recept van mevrouw Knijff de Candele; p = pond = gewichtsmaat = 470 g; borskens = brokjes; gesneen = gesneden; aerde pot = aardenwerke pot; bloes = hier waarschijnlijk zak; marmiet = kookpot of kookketel van metaal (inz. koper of ijzer) of van aardewerk; scheel = schaal; rense = rins, zurig; gekleerd = geklaard = helder maken]

recept 130 pagina 66 Grelle<sup>68</sup>

ontbreekt Bouchout

**Geleé de pain de la même dame**

1 brood van 3 stuivers 2 potten water wat vislijm wat suiker laet het koken op een pint dan door gedaen uit clairen giet het in pottkens dat word stijf.

recept 130

[geleé de pain de la meme dame = gelei van brood (recept) van dezelfde dame; st = stuiver; pot = 2 pinten = inhoudsmaat = 1,42 l; vislijm = stof verkregen uit de gedroogde zwemblazen van vissen; pint = inhoudsmaat = 0,71 l; door gedaen = door en zeef gedaan; clairen = helder maken; pottken = potje]

recept 131 pagina 66 Grelle

ontbreekt Bouchout

**Compotte de carottes recette de mme gilman leverghem**

ceci est meilleur dans la bonne saison 5 mars 1841

Prenez de bonnes carottes dont vous oter le coeur, couper les bien minces et égales lavez les ensuite, puis mettez les dans une casserolle avec l'eau de puits bouillante, laisses le monter une fois puis passer les au tamis vous repetez cela 3 fois á la quatraine fois ys les laissez un peu plus long-tems sur le feu pour, qu'ils soient assez cuits et toujours avec de l'eau de puits bouillante et nouvelle cette fois vous les secher, le plus possible sur une serviette blanche ensuite vous faites un sirop avec un peu moins de poids de sucre que votre poids de carottes quand il est fait vous y ajoutez de jus de citron de l'ecorce de citron en grande morceaux coupés bien minces afin qu'il n'y aie pas de blanc et vous faites cuire votre compotte pendant un quart d'heure environ servir froid les carottes doivent un peu boucler

vertaling recept 131 pagina 66 Grelle

[worteltjes compote recept van mevrouw gilman leverghem

dit is beter in het goede seizoen 5 maart 1841

Neemt goede worteltjes waarvan u (oter = oster) het hart verwijdert, snijd ze goed klein en gelijk Was ze vervolgens, doe ze vervolgens in een pan met put kokend put water laat het een keer opkomen, doe het vervolgens door een zeef dat het herhaalt u 3 keer bij de vierde keer laat u het een beetje langer in de zeef op het vuur opdat het gaarder zouden worden en altijd met kokend en schoon putwater deze keer droogt u het, zo sterk mogelijk op een witte theedoek u maakt vervolgens een stroopje met een weinig suiker met minder gewicht dan dat van de worteltjes wanner het klaar is voegt u citroensap toe, schil van de citroen in grote dunne stukken gesneden opdat er geen wit is en u laat uw compote koken gedurende een ongeveer een kwartier dien het koud op de worteltjes kunnen een beetje "boucler" zijn.]

---

<sup>67</sup> Hele recept is doorgestreept

<sup>68</sup> Hele recept is doorgestreept

recept 132 pagina 67 Grelle ontbreekt Bouchout

**gelee de groseilles recette de liege donnee par mme Pauline Moretus Bol**

1 livre de sucre puis 1 livre de jus de groseilles, vous n'employez que 3/4 sucre quand vous aieles des framboises, vous ajouter environ un verre d'eau par livre de sucre que vous mettez dans la bassiment et vous faites fondre et desscher votre sucre en le tournement toujours bien prendre garde qu'il ne brule cela doit se faire sur un rechaud pour etre maitre de votre feu, quand le sucre est sec il doit être de la plus belle qualité une seconde pasonne versse doucement le jus dont la bassine en tournant doucement et contunuellement, plus le sucre est chaud quand versse le jus dessus plus votre gelée est belle, vous tournez toujours jusqu'a ce que le jus commence a fremir, il ne peut pas donner un bouillon alors vous ôtez la bassine da feu mettez le jus en pots le laissez froidir dont un endroit frais le lendemain on place sur chaque pot un papier á l'eau de vie, puis un papier double au-dessus tu le fainé.

vertaling recept 132 pagina 67 Grelle

[Gelei van aalbessen recept uit luik gegeven door mevrouw Pauline Moretus Bol

1 pond suiker vervolgens 1 pond sap van aalbessen u gebruikt slechts ¾ suiker wannneer u frambozen zou gebruiken, u voegt ongeveer een glas water toe per pond suiker die u in een bassiment legt et laat uw suker smelten en desscher al door omwentelend er goed opletend dat het niet aanbrand het kan gebeuren op een "rechaud" om uw vuur de baas te blijven, wanneer de suiker droog is moet het suiker van de mooiste qualité une seconde personne versse doucement le jus dont la bassine en kwaliteit zijn een tweede zachtjes de sap in het bassin onder voordurend en zachtjes roeren, hoe warmer uw suiker is bij het op schenken hoe mooier uw gelei is, u roert altijd tot dat het sap begint op te te trillen het kan geen boeljon geven dan neemt het bassin van het vuur doe de jus in potjes en laat het afkoelen neem een koele plaats tot de volgende dag op elk potje doet u een eau de vie papier vervolgens een dubbel papier er bovenop en het is gemaakt]

[einde tekst]



Figuur 160 Koekplank het ros beiaard en de vier heemskinderen<sup>69</sup>

<sup>69</sup> [https://www.nieuwsblad.be/cnt/blpva\\_20130821\\_002](https://www.nieuwsblad.be/cnt/blpva_20130821_002)

### VIII.3 De twaalf kruiden

ontbreekt Grelle pagina 69 Boechout

Les 12 herbe qu'on emploie en salade

12 cruiden die men gebruikt over salade

Le cresson alenois<sup>70</sup>, le cresson de fontaine<sup>71</sup>

Le cerfeuil; estragon la pimpernelle

Kervel drago[n]

La perée suisse la cosne de cerf lepetis basilique

Le pourpier les cordioles de fenouille

La jeune baume et la ciboullete

Fijn bieslook



Figuur 161 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich

<sup>70</sup> Tuinkers, sterrenkers, bitterkers of cressonette (*Lepidium sativum*)

<sup>71</sup> De witte waterkers (*Rorippa nasturtium-aquaticum*, basioniem: *Nasturtium officinale*) is een plant uit de kruisbloemenfamilie

## VIII.4 Index van den Koock=Boeck

Grelle	Bouchout
Index van den	
	Koock=Boeck
1	het beginsel van den koock=boeck
1	een seer goede reston
2	om struijven te backen
3	maniere om waefelen te baecken
4	om bancquet wafeltiens te backen
4	maniere voor een citroen toert
5	maniere voor een appeltoert
5	maniere om de korsten, ofte deegh te maecken
6	maniere voor een cruijkoeck
6	vootr een perfecte bruin vlaeij
6	en om deuse geerkens te backen
7	maniere voor een patreijse saus
7	voor een haesesaus, en saus voor de patreijzen &
8	maniere voor een mossel saus
8	om artisiocken te droogen
8	boudt á la suisse
9	maniere voor een haesen koeck
9	en om duijven in pastey te doen
10	maniere om duijven in den andovie
10	maniere voor een ossen harst
10	om een poulet frcasse te maecken
10	maniere om eijer fricadellen te maecken
11	maniere voor een rubbeken te pas te brengen
11	maniere voor eenen gesoden calfs cop te accomoderen
12	maniere om een savoije op te vullen
13	manieren om worsten te maecken
13	om hespen te roocken
13	maniere om duijven op te vullen á la basilique
14	maniere van fricadellen te maecken
14	maniere om ooren, en pooten om sijn mechels te sieden
15	on fongies in den andovie te doen
15	maniere om concommers op te leggen
16	maniere om fongies op te leggen
17	maniere om eijer fricadellen te maecken
17	maiere om pruijmen te confijten
18	maniere om geelen reijs te maecken



- 18 maniere om rekotten te maecken  
 19 maniere om saen te maecken  
 19 maniere om blanc mangé te maecken  
 19 maniere om pap roijal te maecken  
 20 om jaleij van aelbesien te maecken  
 20 maniere om quee weijn te maecken  
 21 maniere voor eene goede venesoen saus  
 21 maniere voor eenen cabelliauw cop  
 22 om groen stecke besien te bewaeren  
 22 maniere om stoelen van artisiocken op te leggen  
 23 maniere om ajuijntiens in den andovie te doen  
 24 maniere om poddingh te maecken  
 25 maniere om fongies in olie op te leggen  
 26 maniere om suiipen te sieden  
 27 maniere voor krieck bier  
 28 maniere om rossolie te maecken op de wijze van jouffrouw Anselmo  
 28 op een andere maniere van d'hr Biel  
 29 maniere om conserf van roose te maecken  
 29 maniere om bottekens sonder graeten te backen  
 29 maniere om creften aché te maecken
- 30 maniere om geconfijte oranie appelen te maecken  
 31 maniere om een conijn te stooven  
 32 om eenen boudt á la breise te maecken  
 33 manier om kriecken op te leggen  
 34 maniere voor een kervel toert te maecken  
 34 sause voor een beatillie  
 35 maniere voor een amandel toert  
 35 maniere voor een crème foittée  
 36 maniere voor krieck moes  
 37 boeuf á la mode  
 38 maniere voor een pap voor't desert  
 38 maniere om een tonghe te stooven  
 39 maniere om paelinckx rollekens te maecken  
 40 om vis frcandellen te maecken  
 40 maniere om een vis beatillie te maecken  
 41 maniere om een saus te maecken over gesoden vlees  
 41 maniere om haese worsten te maecken  
 42 maniere om goede begnez te maecken  
 43 om eenen verckens kop te sieden  
 44 maniere voor carpel farchie

- 45 maniere om een venesoen te maecken  
45 maniere om beulingen te maecken  
46 maniere om labboontiens op te leggen  
47 om een mossel soup te maecken  
47 maniere om wevers spoelen  
48 maniere voor gelei van aelbesien  
48 maniere voor een tourt van merck pijp  
49 maniere om beulingen te maecken  
50 maniere om salaet op te leggen  
50 pannekoeckjens te backen  
51 om roode boontjens in de soup te doen  
51 maniere om loose vincken te stooven  
52 maniere om een kiecken te stooven  
52 maniere om een spier te stooven  
52 om swesers te stooven  
53 maniere om cabiliauw, oft pladijs te stooven



Figuur 162 Cornelis Visscher de oude, De pannenkoekenbakster, circa 1650



Figuur 163 J.Coney, St Augustins, Antwerp. [Titel foutief, De Sint-Pauluskerk gezien vanuit de huidige veemarkt] 1830

## VIII.5 Remediën

Grelle		Bouchout		Remediën
rec.	pag.	rec.	pag.	titel
1	1	1	1	1 Voor de kortse
2	1	2	2	2 Op een ander maniere [Voor de kortse]
3	2	3	2	3 Memorie om salf voor jets dat gebrant is te maecken
4	2	4	3	4 Remedie teghens het fleuris
5	2	5	3	5 Remedie voort asma
6	3	6	4	6 Remedie voor pijn in de keel
7	3	7	4	7 Gorgel waeter
mist	mist	8	5	8' Ander
mist	mist	9	6	9' Schoemakersdranck Voor iemant die van binnen Gequets is ofte pijn heeft
8	4	10	6	8 Om room van garst te maecken
9	4	11	7	9 Voor het hoesten, ofte verkouthijdt op de borst
10	5	12	7	10 Remedie voor kinderpockxkens
11	5	13	8	11 Remedie voor de blintheijt van de pockxkens
mist	mist	15	9	15' remedie om de Moeder doen
12	5	16	9	12 Remedie voor de oogen
mist	mist	16	9	16' remedie voor quade ooghen
13	6	14	8	13 De pockxkens gedaen sijnde voor het vel effen, ende gelat te hebben
14	6	17	9	14 Remedie voor den rooden loop
mist	mist	18	10	18' voor de vloed der vrouwen
15	6	19	10	15 Voor Tant pijn
16	7	20	10	16 Remedie voor de roos
17	7	22	11	17 Remedie voor den kieck-houst
18	8	23	12	18 Om geleij van hertsooren te sieden
mist	mist	24	12	24' Mengeling van arde voor oranie boomen van dhr francoy fea de conticq
19	8	26	13	19 Voor swerende vingeren selver als men voor't fijdt vreest der inne te zijn
20	9	21	11	20 Voor de crauwasio
21	9	mist	mist	21 Remedies voor die sigh gebrant heeft
22	9	mist	mist	22 Remedie voor de verkoudheijd
23	10	mist	mist	23 Maniere pour faire du beur de cacao bon pour les engellures
24	10	27	14	24 Remedie voor de verkouthijdt ende benauthijdt op de borst
mist	mist	28	14	28' Remedie voor smerten ofte door liggen
25	11	mist	mist	25 Nemt eene handtsvol van dit cruijdt cleijn gesneden
26	11	mist	mist	26 Voor den brandt in de keile
27	11	mist	mist	27 Remedie voor de verkouthijdt op de borst
28	11	mist	mist	28 Remedie voor de verkouthijdt
29	11	mist	mist	29 Remedie voor de rumathisme
30	12	mist	mist	30 Seer goede remedie voor kinders die den kiekhoest hebbe
31	12	mist	mist	31 Oncen oli van termenteijn, 2 once speeck oli 1½ once petri
32	12	mist	mist	32 Een seer goede remedie voor pijn op de borst
33	12	mist	mist	33 Remede pour le rhume de poitrine



Figuur 164 Jean Michel Ruyten, Marktscene bij de Sint Pauluskerk in Antwerpen, 1865<sup>72</sup>



Figuur 165 Maria Sibylla Merian, Detail uit Granaatappelboom met bloemen en vruchten<sup>73</sup>

<sup>72</sup> <https://www.mutualart.com/Artwork/A-Market-Scene-by-Saint-Paul-s-Church--A/D024CE9621635BD7>

<sup>73</sup> [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Maria\\_Sibylla\\_Merian-Metamorphosis-Uni\\_bib\\_Utrecht\\_MAG\\_AB\\_352\\_Rariora\\_09.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Maria_Sibylla_Merian-Metamorphosis-Uni_bib_Utrecht_MAG_AB_352_Rariora_09.jpg)

## Remediën

recept 1 pagina 1 Grelle

recept 1 pagina 1 Bouchout

### **1 Voor de kortse.**

Neemt 3 pinten puer waeter, een versche soete citroen schelle, in scheijven gesneden, het bovenste wat af voor de bitterheijt 2 oncen engelschen hertshoorn clijn gesch=rapt dit te saemen laeten sieden in eenen pot gemaect om room van garst te sieden dit wel toegestopt, en laeten sieden tot op eenen pot nats, dan door eenen doeck gedaen daerbij doende eenen onderhalven roomer renschen wijn, en eenen redelijcken grooten lepel aqua codere dit daer ingebrocken, ende wat warm aen den siecken laeten drincken, hoe meerder, ende dickwilder hoe beter/

recept 1

[pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; puer = puur; schelle = schil; once = ons = gewichtsmaat = 29,4 g; hertshoorn = hertshoorn = gemalen hoorn van een hert; geschrapd = door een schrapende beweging fijn maken; sieden = koken; room van garst pot = een pot waarin room van garst gemaakt word zie rec 8; tot eenen pot nats = tot er een pot vloeistof overblijft; door eenen doeck gedaen = door een doek gezeefd; onderhalven = anderhalve; roomer = roemer = een soort wijnglas; rensche wijn = rijne wijn of zure wijn; aqua codere = lezing onzeker = b.o. mogelijk codeine; ingebrocken = erin gemengd; dickwilder = vaker]

recept 2 pagina 1 Grelle

recept 2 pagina 2 Bouchout

### **2 Op een ander maniere, [Voor de kortse]**

3 potten put waeter, laeten sieden in eenen pot als voore op 2 potten, een citroen met soete schelle seer clijn en dunnekens gesneden de 2 sippekens afgesne=den, daarvan s'morgens en s'achternoen op den goeden dagh wat afgedroncken, als het een overantse kortse is/

recept 2

[pot = inhoudsmaat = 2 pint = 1,42 l; put water = water uit een waterput; sieden op 2 potten = inkoken tot 2 potten; schelle = schil; sippekens = topjes, uiteindes; achternoen = namiddag; overantse = overhandse = ernstige; kortse = koorts]

recept 3 pagina 2 Grelle

recept 2 pagina 3 Bouchout

### **3 Memorie om salf voor**

#### **jets dat gebrant is te maecken.**

Nemt een vierendeel geelen was en 4 lepels olijf olie, laet dit saemen sieden dit moet altijt geroert worde ende als allen het wit boven is nempt dat dit en giet het op roose waeter/

recept 3

[vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g; geelen was = gele was, bijen was?; sieden = koken; allen = alleen; dat = b.o. dan; roosewater = rozenwater is destilaat van rozenbloemblaadjes]

recept 4 pagina 2 Grelle

recept 4 pagina 3 Bouchout

### **4 Remedie teghens het fleuris.**

Nempt een hantsvol catten van nooten het sij versche, ofte overjaerde, dit moet men doen in eenen pot oudt sterck bier, dat men vinden can, dit laet men koocken op sijn derde, daer laet men den siecken soo warm, als hij het can verdraegen van drincken hoe meerder en dickwilder hoe beter/

recept 4

[fleuris = Vlaams voor pleuris = borstvliesontsteking; hantsvol = handvol; catten van nooten = bloesem van de hazelnoot; het sij = dan wel; overjaerde = van vorig jaar; oudt sterck bier = bier met een hoog alcoholpercentage dat lang heeft liggen rijpen; op sijn derde = tot een derde deel verkoken; meerder = meer; dickwilder = vaker]

recept 5 pagina 2 Grelle

recept 5 pagina 3 Bouchout

### 5 Remedie voort asma.

Een uperken sap van eijsop een uperken voor loop van  
Suijcker candijs een uperke van den besten franschen  
Brandewijn een weijnigh soffraen dit saemen wel  
Onder een gemengelt ende daer 3 mael daeghs een

recept 5

[uperken = half pint = inhoudmaat = 0,35 l; eijsop = hysop = *Hyssopus officinalis*; soffraen = stamper van de safraankrokus = *Crocus sativus*; gemengelt = gemengd]



Figuur 166 Basile de Loose, een speciaal koekje, 1845 [Brussel]

vervolg recept 5 pagina 3 Grelle  
romerken van genomen s'morgens nuchteren  
s'noenens 2 ueren naer het eeten en s'avonts van  
geleijcken altijt sachtjens door gedroncken is oock  
goet voor de verkouthet op de borst/

recept 5 vervolg

[romerken = roomer = roemer = een soort wijnglaswijn glas; nuchteren = nuchter  
s'noenens = 's middags; van geleijcken = net zo; sachtjens = zachtjes, maar hier rustig opdrinken]

recept 6 pagina 3 Grelle                      recept 6 pagina 4 Bouchout

### **6 Remedie voor pijn in de keel.**

Nempt eenen pot weij een once candijs suijcker  
een citroen, het geel ofte schelle daer af, doet dan die  
citroen daer geheel in sonder onverre te sneijden, dit  
saemen laeten warm worden, ende daeghs daer 2 á, 3  
bier gelaesen van nemen, het moet jeder keer dat men  
het nempt warm gemaectt worden, probatum est/

recept 6

[weij = vloeistof die overblijft na het kaas maken wei; once = ons = gewichtsmaat = 29,4 g; schelle = schil; jeder =  
ieder]

recept 7 pagina 3 Grelle                      recept 7 pagina 4 Bouchout

### **7 Gorgel waeter.**

22 judas ooren om eenen halven stuijvers callisie hout  
een hantsvol provintie roose gedroogt, een hantsvol  
gedroogde grenaet blommen, om eenen halven stuijvers  
geperelde garst, dit saemen sieden op de helft dan  
doorgedaen, ende daer mede gegorgelt/

recept 7

[judasoor = paddestoel = *Auricularia auricula-judae*; callisie hout = zoet hout = *Glycyrrhiza glabra* L.; stuijver = 1/20  
gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; hantsvol = handvol; provintie roose = rose de provence = *rosa gallica*;  
grenaet blommen = bloemen van de granaatappelboom; geperelde garst = gepelde gerst; sieden = koken; op de helft =  
tot op de helft verkoken; door gedaen = door een zeef gedaan]



ontbreekt Grelle

recept 8 pagina 5 Bouchout

**8' Ander**

[leeg]

ontbreekt Grelle

recept 9 pagina 6 Bouchout

**9' Schoemakersdranck**

**Voor iemand die van binnen**

**gequets is ofte pijn heeft**

**oock om wonden doen te**

**draeghen –**

Nemt een once creften oogen, een uperken van den besten wijn asijn dit saemen laeten wercken een ure a 3 in een potfles open dan dit door een sifte ofte stramijn doen hier van den eerste keer nuchteren nemen 3 lepels, en 2 uren opvsten, ende 2 lepels nae oock altijt vasten, dit continuere tot datmen begint baet te vinden ende allenskens verminderen, mota men magh geen suer, speck, of peper noch sout eeten ten dien tijde ---

recept 8 pagina 4 Grelle

recept 10 pagina 6 Bouchout

**8. Om room van garst te**

**maecken.**

Tot een vierendeel geperlde garst 2 potten waeter dit laeten uijtsieden op de helft met een pijp caneel daer in, dit dan door eene sifte doen, in een pint room van garst moet sijn eenen roomer wijn/

recept 8

[vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g; geperelde garst = gepelde gerst; uijtsieden = uit koken; op de helft = tot op de helft verkoken; sifte = zeef; pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; roomer = roemer = een soort wijnglas]

recept 9 pagina 4 Grelle

recept 11 pagina 7 Bouchout

**8. Voor het hoesten, ofte**

**verkouthijdt op de borst.**

Nempt een roode kool cleijn gesneden dit gedaen in eenen pot dicht met deegh, ofte grauw pampier toegestopt sonder waeter dan in eene eijseren ketel met waeter ditto pot daer in over het vier gehangen ende soo lanck dit laeten sieden, tot dat ditto kool plat is, dan ditto kool uijtgedaen, ende wel uijtgeparst dan daeraf een siroop gesooden met fijn broot suijcker daer bij te doen, ofte maegden honinck, ende dan van deze siroop van tijt tot tijdt genomen/

recept 9

[pampier = papier; ditto = evenzo, gelijk ook, eender; over het vier gehangen = boven het vuur gehangen; uijtgeparst = uitperst; maegden honinck = honing die uit de raat gelekt is, niet geperst]

recept 10 pagina 5 Grelle                      recept 12 pagina 7 Bouchout

### 10. Remedie voor kinderpockxkens.

Versche schaepe keutels in een fijn doeckje gedaen als een poppie, dit in soet bier gehangen, wat uijtgedauwen, ende lauw aen de kinderen daer van laeten drincken/

recept 10

[kinderpockxkens = waterpokken; schaepe keutels = schapenmest; poppie = zakje; uijtgedauwen = uitgeduwd]

recept 11 pagina 5 Grelle                      recept 13 pagina 8 Bouchout

### 11. Remedie voor de blintheijt van de pockxkens.

Nemt versch speck van een mannekens vercken, dit tusschen een Camereckx doekje geleijt ten tijde van een uere, ende indien de ooghen noch niet open en gaen wederom van het selve opgeleijt, maer versch niet laetende meer dan eens gedient heeft/

recept 11

[Camereckx doekje = doek afkomstig uit de Noord Franse stad Cambrai; niet en = niet]

recept 12 pagina 5 Grelle                      recept 16 pagina 9 Bouchout

### 12. Remedie voor de oogen.

Nempt een versch eij gebraeden int asschen, ende den doijer daer het wit afgedaen, den doijer dan in een doeckxken gedaen, met een blanck cooper root, ende een uperken regen waeter laeten wijken is goet.

recept 12

[Int asschen = in de as; doeckxken = doekje; cooper root = koper(I) verbindig mogelijk; koper(I)sulfaat; uper = uperken = half pint = inhoudmaat = 0,35 l; regen waeter = regenwater = water uit de regenton; int asschen = in de as; doeckxken = doekje; cooper root = koper(I) verbinding mogelijk koper(I)sulfaat; uperken = inhoudsmaat = ½ pint; regen waeter = water uit de regenton]



Figuur 167 Lukijzer achttiende-eeuws, Gruuthusemuseum Brugge (NB luk staat voor geluk)

recept 13 pagina 6 Grelle

recept 14 pagina 8 Bouchout

**13. De pockxkens gedaen sijnde voor het vel effen, ende gelat te hebben.**

Nempt gesmolten reusel, ofte lies van een manneken vercken, dit gemengelt met wat roose=waeter, dan gesmeert op een lijnwaeert doeckje, dit van tijt tot tijt op het aansicht geleijdt/

recept 13 [gelat = glad; reusel = vet; lies = vet uit de lies; gemengelt = gemengd; roosewater = rozenwater is destilaat van rozenbloemblaadjes; lijwaert doeckje = doekje van lijnwaad is linnen doek, van vlas; aansicht = gezicht; geleijdt = gelegd]

ontbreekt Grelle

recept 15 pagina 9 Bouchout

**15'. Remedie om de Moeder doen afte coomen**

Nemt galligaen heel cleijn gestooten, hoe cleijnder hoe beeter, ende dit met franschen brande=wijn en gedroncken/

Recept 15' [remedie om de Moeder doen afte coomen = om de moederkoek te doen komen]

ontbreekt Grelle

recept 16 pagina 9 Bouchout

**16'. Remedie voor quade ooghen**

Nemt een versch eij gebraeden int asschen dan in een doeckxken gedaen met een blanck cooper root ende een iperken regenwaeter  
Laten wijcken is goet

recept 14 pagina 6 Grelle

recept 17 pagina 9 Bouchout

**14 Remedie voor den rooden loop.**

Nempt eenen stuijver runssel, hoe verser hoe beter, doet dit door een fijn doeckxken, als dat gesuijvert is, doet daer bij 2 doeijers van eijeren dit te saemen dooreen gemengelt, doet daerbij een pint Franschen wijn, nempt daer van s'morgens en s'avonts eenen roomer, probatum est

recept 14 [rooden loop = ernstige vorm van diarree = dysenterie; stuijver = 1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; runssel = stremsel = inhoud van de lebmaag van een kalf; doeckxken = doekje; gesuijvert = gezuiverd, ontdaan van; gemengelt = gemengd; pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; roomer = roemer = een soort wijnglas]



Figuur 168 Basil de Loose, De wafelbak, Brussel, 1852

ontbreekt Grelle

recept 18 pagina 10 Bouchout

**18' Voor de vloet der vrouwen**

Nemt swertegeroockte pijpen, die gepulveriseert  
ende dat gelijkt in franschen brandewijn, is oock  
goet voort colick, ende voor de Moeder, de pijp  
coppen en dooghen daer niet toe

recept 18' [Voor de vloet der vrouwen = voor de ongesteldheid; de Moeder = moederkoek]

recept 15 pagina 6 Grelle

recept 19 pagina 10 Bouchout

**15 Voor Tant pijn.**

Nempt franschen brandewijn, met gember onder  
een gemengelt, dat door het neusgat opgesnoven aen  
die zijde, daer den tant is crom sittende soo 1 á 2 pater=  
nosters, wat over rugge tot dat het waeter begint in  
den neus te loopen/

recept 15 [onder een gemengelt = door elkaar gemengd; paternosters = tijd nodig om het onze vader, een gebed, op te zeggen ca 1 minuut; over rugge = achter over]

recept 16 pagina 7 Grelle

recept 20 pagina 10 Bouchout

**16 Remedie voor de roos.**

Nempt een uperken out sterck bier met een groote  
ofte 2 cleijn geraspte cruijnooten clijn geraspt, dit saemen  
laeten sieden op de helft, ende dicht toestoppen, datter  
(geenen damp uijt en comt, als dit gesoden is een oude eeckel  
daer in geraspt, en dat dan soo ingedroncken, soo dat se de  
roose gewaer worden, ende dan te bedde gaen rusten, het  
sal de roose doen ophouden, ende niet meer krijghen/

recept 16

[roos = belroos of erysipelas = streptokokken infectie; uperken = half pint = inhoudmaat = 0,35 l; out sterck bier = bier met een hoog alcoholpercentage dat lang heeft liggen rijpen; cruijnooten = nootmuskaat; sieden = koken; op de helft = tot op de helft verkoken; datter = dat er; geenen en = geen; eeckel = eikel; ingedroncken = opgedronken; gewaer worden = bemerken, realiseren]

recept 17 pagina 7 Grelle

recept 22 pagina 11 Bouchout

17 **Remedie voor den kieck-houst.**

Nempt 3 roode slacken, doet die in een fijn doeckxken niet te vast toegebonden, ende daertoe een uperken soete melck, laet dit saemen, wel door koocken, altijt velleken afdoende tot dat er geen meer op en comt, laetende de slacken in het melck uijtlecken, tot dat het melck koudt is, sonder dat men se in magh uijtvringen, ende s'avonds ende s'morgens de kinderen daer een ½ kommeken laeten afdrincken, bijdoende wat suijcker pinijn, ende moedt werm gedroncken worden/

recept 17

[kieck houst = kinkhoest; roode slacken = rode wegslak = Arion rufus; doeckxken = doekje; uperken = half pint = inhoudmaat = 0,35 l; soete melck = verse melk; velleken = velletje; laetende = terwijl je het laat; uijtvringen = uitwringen; pinijn = pijnboom pitten = vruchten van de pinus pinea; werm = warm]



Figuur 169 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich

recept 18 pagina 8 Grelle

recept 23 pagina 12 Bouchout

**18 Om geleij van hertsooren te sieden.**

Nempt een ½ vierendeel hertshoren daer toe 1 pint put waeter, laat dit op een uperken uijtkoocken ende dan daer door doen eenen schoonen doeck, als dan in een comme wegh geset, sal stollen gelijk kalfs sop, is seer goet voor de kortse versterckt ende is tegen de wormen, dit doende in den dranck ende onder het eeten, est extremament approuvé/

recept 18

[hertshooren = hertshoorn = gemalen hoorn van een hert; vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g; pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; put water = water uit een waterput; stollen = hard worden; kalfs sop = kalfsbouillon; kortse = koorts; extremament approuvé = buitengewoon bewezen]

ontbreekt Grelle

recept 24 pagina 12 Bouchout

**24' Mengeling van arde voor oranie boomen van dhr francoy fea de conticq [Franco y Feo]**

Men nemt twee kerre van de beste-aerde een kerre houdt verbrandt koeijemest 5 a 6 sacken linde blaeren ofte van elsche een half kerre verstorven mour een jaer houdt eenen back wit sandt 1 kerre aerde uijt eene graghte die in 3 a 4 jaeren niet uijt geschoten oft geruijmt geweest is ende uijt houde willighe-boomen soo veel als alles wel onder malkanderen gemengelt op eenen hoop gesedt ende van tijdt tot tijdt desen hoop om gedaen meet een schuppe te weten alle 2 a 3 maenden een jaer alsoo gelegen hebbende dan men dese haerde gebruijken is seer gout ga

recept 24'

[dhr francoy fea = de heer Franco y Feo; kerre = karre; houdt = oud; verstorven mous = b.o. fijngemaakte dode bladeren; schuppe = schep; haerde = aarde]

recept 19 pagina 8 Grelle

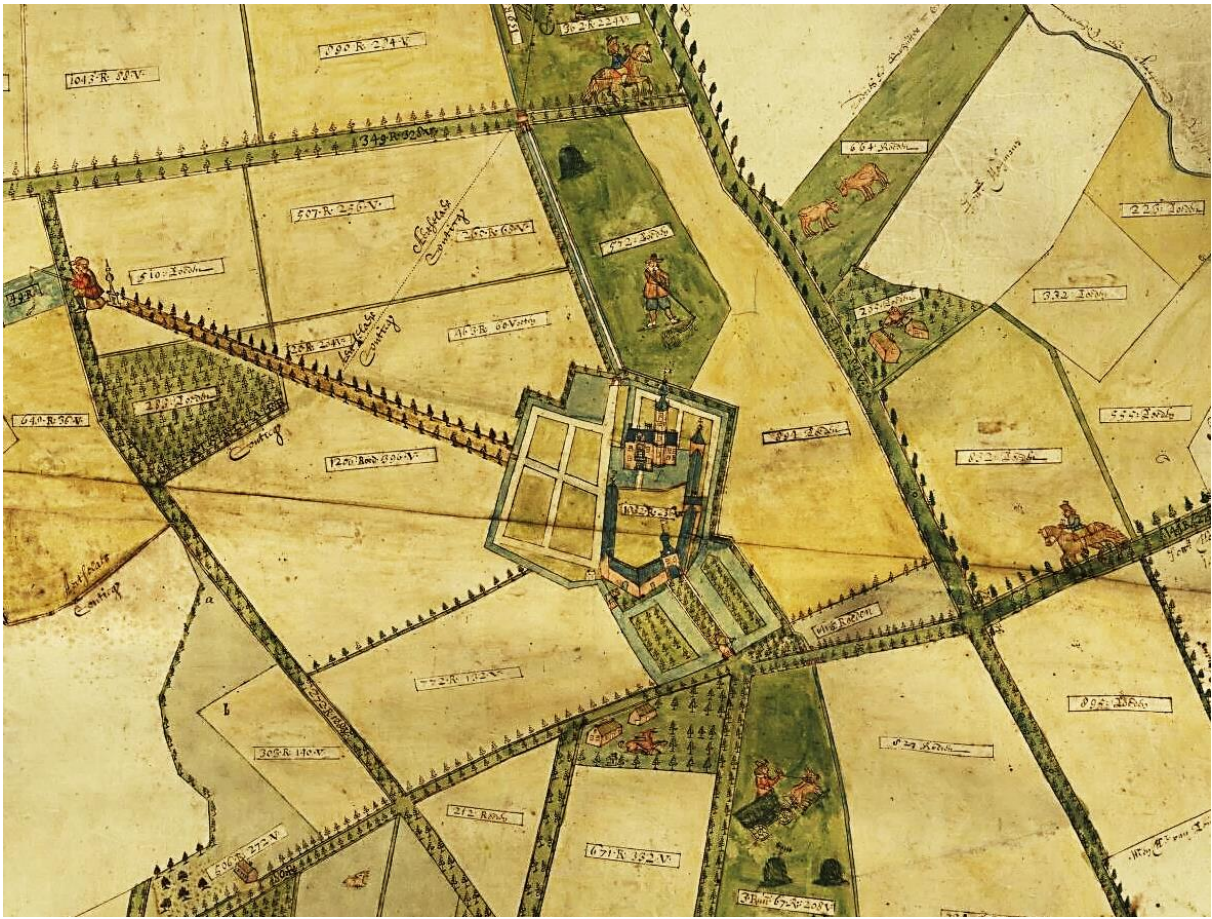
recept 26 pagina 13 Bouchout

**19 Voor swerende vingeren selver als men voor't fijdt vreest der inne te zijn.**

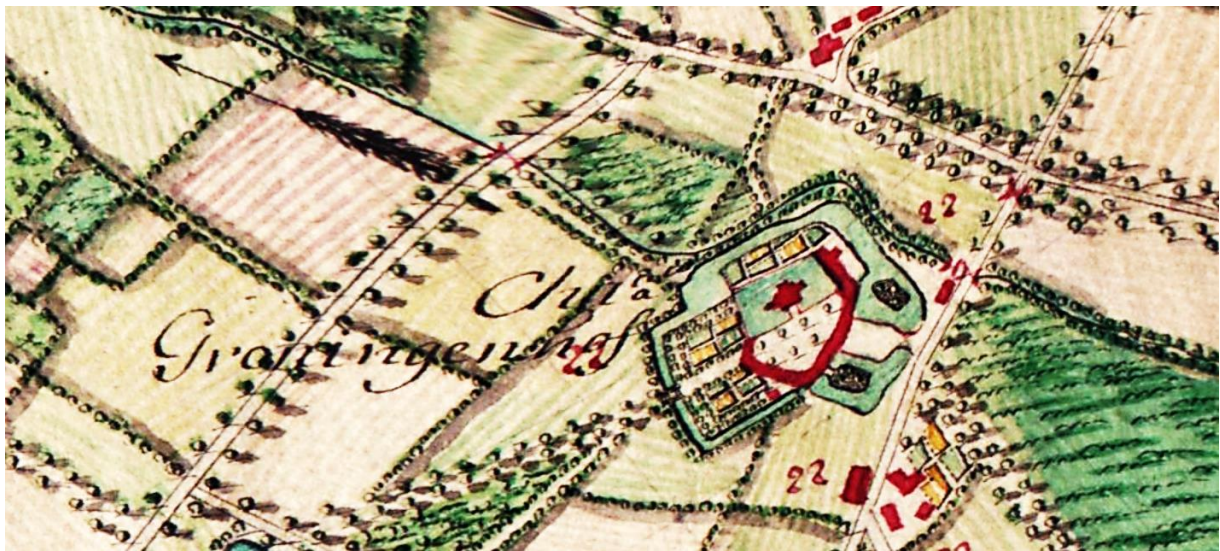
Nempt botermelck naer beliefe flier blommen á, rato van't melck dit saemen laeten koocken tot een pape is goet om op swerende vingeren te leggen, selver al= wasser het fijt in, het salder uijttrecken maer men moet het alle uere vernieuwen, door is Sr Raets plamuerder aen mij alsoo geseijt goet gevonden te hebben/

recept 19

[fijdt = ontsteking aan vinger of duim = panaritium; botermelck = karnemelk; flier blommen = bloemen van de gewone vlier = Sambucus nigra; á rato = naar rato; pape = pap; alwasser = als ware er het; fijt = ontsteking aan vinger of duim = panaritium; salder = zal der; uere = uren; Sr. Raets plamuerder = de heer Raets plamuurder is geveer van het recept]



Figuur 170 AGR, Detail uit «Cartes et plans manuscrits, I, nr. 3229 Carte figurative sur parchemin des terres, près, bois, etc., appartenant à François Franco y Feo, seigneur de Contich 1692 » NB Kasteel Groeningen. ([www.Cartesius.be](http://www.Cartesius.be))



Figuur 171 Chateau Groningenhof op de Ferrariskaart circa 1770



recept 20 pagina 9 Grelle                      ontbreekt Bouchout  
**20 Voor de cauwasie.**

Solfer, gember, gestooten van het een soo veel, als van het ander, bruijn boter, hier van een salfken gemaect onder malcanderen, ende dit voor een goet vier, met de hant ingestreecken op alle plaetsen, daer men het heeft, dan soo werm, in het bedde gegaen, ende werm gedeckt, men moet een, ende het selve hemde 14 daeghen aenhouden ende wel geslooten houden, om geenen wint ofte coude te vatten/  
recept 20

[cauwasie = crawasie = crawagie, krauwage, crausel = jeukerige zweer, uitslag, schurft; gestooten = door stooten kleiner of fijner maken; vier = vuur; werm = warm; een en het selve = hetzelfde]

recept 21 pagina 9 Grelle                      ontbreekt Bouchout [Andere hand]  
**21 Remedies voor die sigh gebrant heeft.**

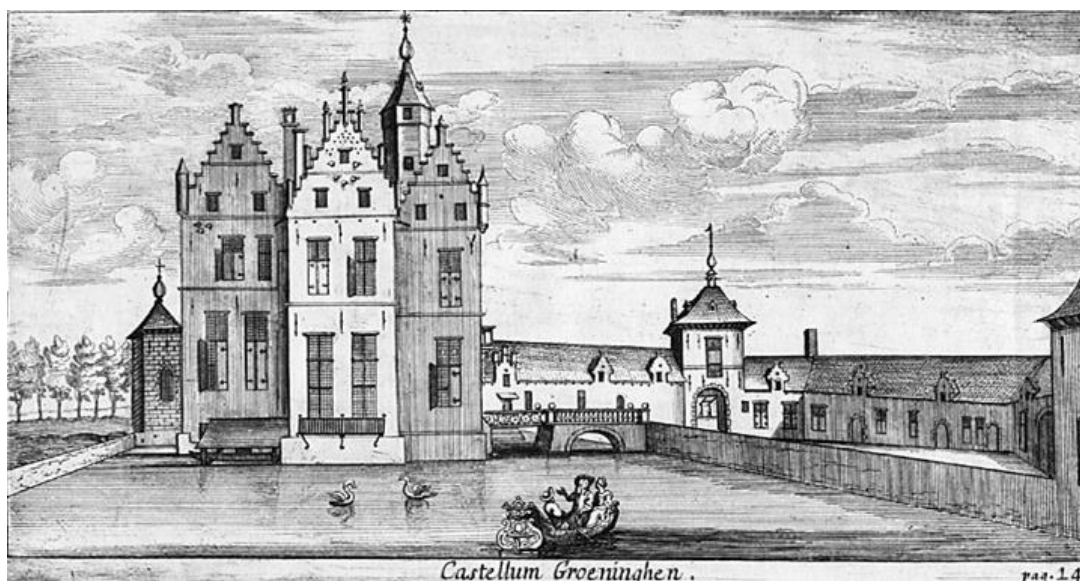
Nemt smout ende regen water dit geklopt tot een salfke dan neemt een camerijckx doexken ongesteve het welcke men dopt in dito smout het selve leggende op de verbrande plaets welck doeckxken daer niet en magh af gedaen worde voor dat genesen is, soo noghtans het te ver= verschen met het salfke sal suiijver genese sonder lietteecke/  
recept 21

[smout = vet; regen waeter = regenwater = water uit de regenton; salfke = zalfje; camerijckx doexken = doek afkomstig uit de Noord Franse stad Cambrai; ongesteve = niet gestreken dopt = doopt; dito = evenzo, gelijk ook, eender]

recept 22 pagina 9 Grelle                      ontbreekt Bouchout  
**22 Remedie voor de verkoudheijd.**

Een pint franschen swaeren wijn, een half pond corenten  
Te zaemen laeten kooken op de hellicht daer naer door  
Gedaen ende in dat nat een half pond bruijn hollands  
Candijs suiijcker laeten smilten/  
recept 22

[pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; swaeren wijn = wijn met een hoog alcohol gehalte en/of sterke smaak; pont = pond = gewichtmaat = 470 g; corenten = krenten genoemd naar de streek in Griekenland, Corintie; hellicht = helft; door gedaen = door een zeef gedaan; Candijs suiijcker = kandijnsuiker; smilten = smelten hier oplossen]



Figuur 172 Castellum Groeninghen, Kasteel Groeningen te Kontich bij Antwerpen, België 1663-1678

recept 23 pagina 10 Grelle                      ontbreekt Bouchout

**23 Maniere pour faire du beur de cacao**

**bon pour les engellures.**

Faites griller mouder et piller le cacao comme pour faire du chocolat et faites le sur le champ bouillir a grande eau pendant une demie heure mettez le tout chaud dans une toille coulez le et piesser le mare et lorsque l'eau commencera a se refroidir vous recueillerez facilement l'huile qui nagera dessus si elle ne vous paroit pas assez nette il n'y a qu'a la paper dans plusieurs eaux chaudes et ta recueillir sur la surface quand l'eau sera froide cette huile ne congele aisement et de vieut en consistance de fromage gras assez blanche, sans odeur et un bon gout elle ne rancit jamais et se conserve tant que l'on veut/

recept 23

[Maniere pour faire du beur de cacao bon pour les engellures. Manier om cacao boter te maken goed voor de winterkloven]

recept 24 pagina 10 Grelle

recept 27 pagina 14 Bouchout

**24 Remedie voor de verkouthijdt ende be=**

**nautheijdt op de borst.**

2 pinten put waeter om 2 oorden geperelde gerst eenen vollen lepel conserve van roosen 16 á 18 vijgen open gedaen dit laeten versieden op 1 pot nat als dan door eenen doek gedaen en wel uijt geperst als men een gelas drinckt dan doet men daer een wijnigh fijn suijker in/

recept 24

[pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; put water = water uit een waterput; oorden = oortje = muntstukje = 2 duiten; geperelde garst = gepelde gerst; versieden op 1 pot nats = verkoken tot op 1 pot vloeistof; door een doek gedaen = door een doek gezeefd; gelas = glas]

Ontbreekt Grelle

recept 28 pagina 14 Bouchout

**28' Remedie voor smarten ofte doorliggen**

door dhr vanden Berghen gegeven

1 vierendeel schapenruet 2 onsen witten honinck om 1 stuijver franschen brandewijn, dit alles door mal=kanderen wel gemengelt tot een salfken beslagen Is goet en sal genesen/

Recept 28'

[Schapenruet = schapenvet; stuijver = 5 cent; gemengelt = gemend; vierendeel = kwart pond]

recept 25 pagina 11 Grelle ontbreekt Bouchout  
**25 Nemt eene handtsvol van dit cruijdt cleijn gesneden.**

en, men laet dit coken in drij pinten regen water, op de  
hellinght, dan door gegoten en daer mede, alle quartieren  
oft meer warm gegorgelt

Men nemt het selve cruijdt als dan warm in eenen doeck  
ende gebonden op de plaets van buijten daer men de pijn  
is hebbende, het welck de dichte oft doet ontsincken oft  
open brêken.

recept 25 [hantsvol = handvol; pint = inhoudsmaat = pint = 0,71 l; regen waeter = regenwater = water uit de regenton;  
hellinght = helft; door gegoten = door een zeef gegoten; ontsincken = verdwijnen]

recept 26 pagina 11 Grelle ontbreekt Bouchout  
**26 Voor den brandt in de keile.**

Is er niets beter als gegorgelt met siroop van moerbessien  
ende regenwater, van elckx even veel.

recept 26

[keile = keel; moerbessien = moerbij = vruchten van de moerbessieboom = Morus nigra; regenwaeter = regen waeter =  
regenwater = water uit de regenton; elckx = elk, allebei]

recept 27 pagina 11 Grelle ontbreekt Bouchout  
**27 Remedie voor de verkouthijt op de borst.**

Nemt een gelas soete melck ende een gelas water een klijn  
ants volleke tarve semele van klijn antsvolle flierblom=  
me dit samen laeten koken tot op de hellinght en daer  
bij doende wat suijcker is seer goet.

recept 27

[gelas = glas; soete melck = verse melk; ants = hands; volleke = ten volle, volkomen, volledig; tarve = tarwe; antsvolle  
= handvol; flier blommen = bloemen van de gewone vlier = Sambucus nigra; hellinght = helft]

recept 28 pagina 11 Grelle ontbreekt Bouchout  
**28 Remedie voor de verkouthijdt.**

Twee onse geperlede geerst, 1 pont vijgen twee stuijvers  
colblommen callisiehout op drij potten regenwater laeten  
koken op drij pinten.

recept 28

[onse = ons = gewichtsmaat = 29,4 g; geperlede garst = gepelde gerst; pont = pond = gewichtsmaat = 470 g; stuijver =  
1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; colblommen = slaapbol = Papaver somniferum L.; callisie hout = zoet  
hout = Glycyrrhiza glabra L.; regenwaeter = regen waeter = regenwater = water uit de regenton; op drie pinten = tot op  
drie pinten verkoken]

recept 29 pagina 11 Grelle ontbreekt Bouchout  
**29 Remedie voor de rumathisme.**

Een once olie van lelie, een once althé salve dat gemengelt  
en daer mede de geassigeerde pastij gestreken des avons  
daer dan op doende eenen doek met wat brandewijn ge=  
waremt/

recept 29

[once = ons = gewichtsmaat = 29,4 g; olie van lelie = lelie olie = olie van de Lonicera aprifolium; althé salve = b.o. aloe  
zalf; gemengelt = gemengd; geassigeerde = aangewezen; gewaremt = gewarmd]

recept 30 pagina 12 Grelle ontbreekt Bouchout  
**30 Seer goede remedie voor kinders die den kiekhoest hebbe.**

Dese remedie gekrege van mevrouw peeters seggende daer van experiensie gedaen te hebbe

Nemt cramil blomme ende eijsop dit getrocke gelijk

Thée ende gedroncken

Nemt oock dan om 1 stuijver cramil olie die warm gemaect in eenen lepel ende dat gestreke op de borst daer op doende een warm servet als slaepen gaet is

seer goet/

recept 30

[Kiekhoest = kinkhoest; mevrouw peeters = naam van de recgeefster; experiensie = ervaring; cramil = echte kamille = *Matricaria chamomilla*; eijsop = hysop = *Hyssopus officinalis*; stuijver = 1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; cramil olie = olie van echte kamille = *Matricaria chamomilla* L.]

recept 31 pagina 12 Grelle ontbreekt Bouchout  
**31 oncen oli van termentijn, 2 once speeck oli 1½ once petri**

oli 3 oncen latteribus om eenen stuijver meeuwcrab in

poeder alles onder een gedaen dese oli is goet voor alle

wonden die vers sijn, verrecktheden en vervrongtheden in

pletteringe, soo voor menschen en peerden is oock een goede

brant oli men segt de selve oock goet te sijn voor het colijck

12 druppelen voor een mensch en 24 druppelen voor een perd/

Recept 31

[termentijn = terpentijn; speeck = b.o. spek; petri olie = steen olie; latteribus = b.o. achterste; stuijver = 1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen; meeuwcrab = meekrap = *Rubia tinctorum*; vervrongtheden = verwringingen; pletteringe = platdrukkingen; peerden = paarden; colijck = koortsaanval]

recept 32 pagina 12 Grelle ontbreekt Bouchout

**32 Een seer goede remedie voor pijn op de borst.**

4 potten bruijn mechels bier, 1 pont soseijnen<sup>74</sup>

2 pont vijgen in stucke gesnede 3 potten 1 pint

saeme laeten koke ap 5 upers door doen 1 viern=

deel calissi poeder mengelde met de rouw pient

bier roerende in eenen nieven aerden pot korc=

ke alle huere daer van nimende een eijer lepel=

tie ofte alle 2 hueren.

Recept 32

[bruijn maechels bier = bruin bier uit Mechelen; roseijnen = rosijnen; ap = op; uperken = half pint = inhoudmaat = 0,35 l; door doen = door een zeef doen; vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g; calissi poeder = poeder van de zoethout boom; rouw pint bier = overvloedig pint bier; nieven = nieuwe; aerden = aardewerken; korce = b.o. kurk of neem; huere = ure; nimende = nemende; hueren = uren]

recept 33 pagina 12 Grelle ontbreekt Bouchout

**33 Remede pour le rhume de poitrine.**

15 navets coupé en quatre sans etre peeles au choux

rouge coupé en quatre 2 livres de veau de la

cuisse 2 pots d'eau, qu'on laisse reduire á la

moitie est tres bon pour la poitrine.

recept 33

[rhume de poitrine = buikgriep; navets = rapen; peelis = geschild]

---

<sup>74</sup> Er staat "soseijnen", bedoelt, wordt kennelijk "roseijnen".

Gereekent op 10 liter soupe

Profijtighe soupe

Te maken voor arme mensche

Deze 1<sup>ste</sup> soup kost ontrent

13 centimen per portie

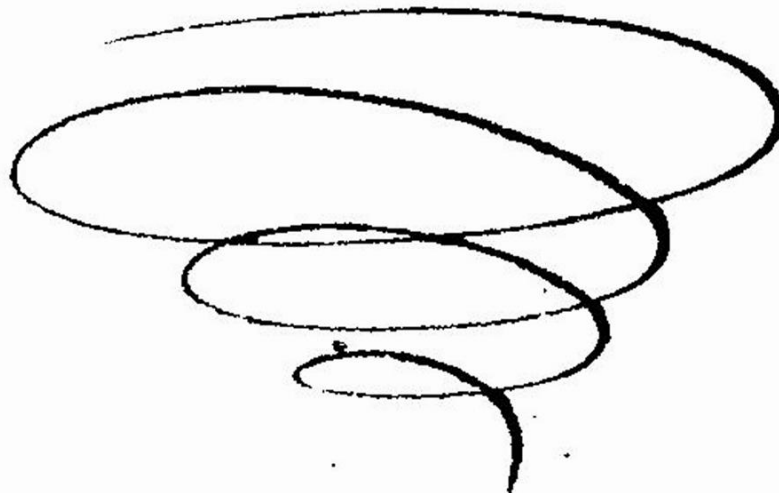
	franks	centimen
15 lieters waeter	-	-
Een en halve kilos vleesch	0	35
2 kilos gaerts of havere gort	0	60
1 ½ kilo pestenaeken	0	06
1 ¼ verskes vet gesmolte	0	11
¼ kilo tarwe brood	0	12
1/8 kilo zout	0	04
	1	28

2<sup>o</sup> soup

Kost 10 centimen per porti

	franks	centimen
5 liter water	-	-
½ kilo vleesch	0	35
2 kilo havergort	0	50
1 ½ kilo potagie	0	08
¼ kilo verkes of schaepe, of ossche vet	0	11
1/8 kilo zout	0	04
	1	08

[einde remediën]



## VIII.6 Losse recepten

Op twee losse briefjes die in het kookboek liggen is onderstaande tekst te vinden.

briefje 1

Maniere om kleijn ertiens  
op te legen gelijk tot hambourg  
de ertiens gepelt sijnde dan ge=  
zoute gelijk groen boonen  
dan zoo eenen naght laeten  
staen dan in flessen gedaen  
en gans onder pekels geset  
eene stop daer loght opgedaen

Om te accomoderen

Waeter laeten koken, dan de  
Erten daer in afgesoden, dan  
een wijnig in kout waeter  
Laeten staen eerst wat verse  
Boter met een wijnig waeter  
laete koken dan de erten daer  
in gedaen met een wijnig  
fijn suiker om te versoeten den  
pekels smaek, wat gekapt  
salaet of peetercelie magh daer  
onder sijn in het afsieden van de  
erten mag men eenige geel pien doen  
om het sout naer te trecken en wat  
zoetigheijdt te geven

briefje 2

Copie

recepten van marekatons op te leggen  
Nempt goede marekatons, borstelen de wol af, af suijen  
In water, dan laeten droegen verlegt dan weer in  
Suijcker kookken, 1½ uer dan de suijcker weer uijt  
Kookken gelijk siroop en dan neme brande wijn gieten  
Bijde suijcker, 2 poten en glas brande wijn 12  
Pont suijcker voor 112 marekatons op te leggen  
Recette d'elisabette cuisiniere chez mon Pere  
N.B. il ne faut laisser bouillir le fruit que pendant 5 minutes

## VIII.7 Huishoudelijke recepten

ontbreekt Grelle laatste bladzijde Boechout

### 1. Om inck te maecken

Nemt eenen pot regenwaeter, 4 oncen galnoten grof gestooten, 2 once gomme, een once coper root te setten dit seamen inde winter aent vier ende soomers ontrent 3 weecken in de sonne alle daeghen te roeren men doet daer oock wel wat canarie suijcker in om te doen blincken

ontbreekt Grelle laatste bladzijde Boechout

### 2. Recept van sr<sup>75</sup> Raedts om de blavituer= kens te schilderen die men voor de staende gelasen steldt

Nemt 1 pont snippelen van widt perkament dat met 5 pinten regenwater laten koecken tot dat het op 2 potten blijft dan door doen en daer mede ditto blaviteurkens geschildert stadt seer wel en konnen gewassen woorden als de andere lijnwaende gedaen woorden ja

ontbreekt Grelle laatste bladzijde Boechout

### 3. Om gebroken postelijnen te maecken

men moet nemen verschen platen kaes namschen kalck en't wit van ewn eij wel onder een gemengelt en daer mede gepleckt wordt soo herdt als postelijn maer moedt lanck droogen memorie

---

<sup>75</sup> Sr = sinjeur



Figuur 173 Petrus van Schendel, Nachtmarkt, negentiende-eeuw



## IX Woordenlijst bij de kookboeken en Bouchout en Grelle

Niet alle woorden heb ik kunnen achterhalen. Het woord bloosen of opbloosen blijft een mysterie. Bloosen doe je in een pan met boter het is niet bakken, braden of fruiten. Het zou kleuren kunnen betekenen. Woorden die niet uit het WNT komen worden weer gegeven met b.o.

$\frac{1}{2}$  lb = half pont = half pond = gewichtsmaat = 235 g  
 $\frac{1}{2}$  loot = gewichtsmaat =  $\frac{1}{64}$  pond = 7,4 g  
 $\frac{1}{2}$  once = gewichtsmaat =  $\frac{1}{32}$  pond = 14,7 g  
 $\frac{1}{2}$  pont = half pond = gewichtsmaat = 235 g  
 $\frac{1}{2}$  uperken = inhoudsmaat =  $\frac{1}{4}$  pint = 0,17 l  
2 lb = 2 pond = gewichtsmaat = 940 g  
3 lb = 3 pond = gewichtsmaat = 1410 g  
3 vierendeelen =  $\frac{3}{4}$  pond = gewichtsmaat = 353 g  
 $\frac{3}{4}$  fijne terwe blom = gewichtsmaat ontbreekt waarschijnlijk pond

### AAA

á gouverno = tot richtsnoer dienend  
á rato = naar rato  
á la basilique = b.o. vermoedelijk ooit met basilicum gekruid geweest  
aanoijs zaed = anijszaad  
aansight = gezicht  
aberdaen = labberdaan = gezouten kabeljauw  
accomoderen = geschikt maken, bruikbaar maken  
ache = hache  
achternoens = namiddag  
acken = hacken = hakken  
advenant = in overeenstemming met het vorige, in evenredigheid daarmede.  
aelbes = aalbes of trosbes = Ribes rubrum  
aensieden = aanbranden  
aerde = aardewerk  
aerde pot = aardewerken pot  
aerde schotel = aardenwerken schotel  
aerde stoop = aardenwerken stoop  
aerde tijl = aardewerken teil  
aerden pot = aardenwerken pot  
aerden = aardewerk  
aiuijn = ui = Allium cepa  
aiunties = uitjes = Allium cepa  
ajeuijntiens = uitjes = Allium cepa  
ajuijn = ui = Allium cepa  
alderhande = allerlei  
alemoselijn = ook elemoselijn = Origami majorana = echte marjolein  
alhé salve = b.o. aloë zalf  
allen = alleen  
allenskens = langzamerhand, gaandeweg,  
altemael = volkomen, te eenen male, geheel en al  
aluijn = aluin = kalium aluminium sulfaat  
alwasser = als ware er het  
anchove = ansjovis = Engraulis encrasicolus  
anchovens = ansjovis = Engraulis encrasicolus  
anchovien = ansjovis = Engraulis encrasicolus  
anderendaeghs = de volgende dag  
andersins = in andere opzichten dan het genoemde  
andovie = verbastering á la daube vis in het zuur  
angen = hangen  
anijs = anijszaad = zaad van de pimpinella anisum L.  
anselmo = naam die ook in andere handgeschreven kookboeken voorkomt  
ansiovis = ansjovis = Engraulis encrasicolus  
ansvol = hand vol  
antimonie = antimonum chemisch element zeer giftig  
ants = hands

antsvolle = handvol  
ap = op  
apaert = apart  
appaert = apart  
aqua codere = b.o. mogelijk codeïne  
artisiocken = artisjok = *Cynara cardunculus* var. *scolymus*  
aschée = hachee  
asiovis = ansjovis  
assijn = azijn

### BBB

baerdekens = baardje  
ballekens = balletjes  
baquelaer = laurier  
basilicom = basilicum  
baut = bout  
beatillié = lekkernijtje dat men in pasteien, soepen e.d. verwerkt of afzonderlijk opdiert  
becken = bak, pan  
begnez = beignet  
beleifte = naar wel gevallen  
berders = borden  
bersten = barsten  
besie = bes  
besieken = besje  
besien = bessen  
beslaeghen = beslaan  
beslagh = deeg  
bessien = bessen  
betille = beatillié = lekkernijtje dat men in pasteien, soepen e.d. verwerkt of afzonderlijk opdiert  
beuling = gevulde darm  
bier asijn = azijn die van bier gemaakt is  
biervlas = glas tot het drinken van bier ca 0,3 l  
bijnaer = bijna  
bil = biefstuk  
blaeijcken = blaadje  
blanc mangé = saus met kip van oorsprong middeleeuws gerecht  
blank = munt =  $\frac{3}{4}$  stuiver  
blauw damast pruimen = kwetsen  
bleck = blik  
blecke casse = blikken doos  
bloes = hier waarschijnlijk zak  
bloet lauw = 37 graden Celsius  
blom = bloem  
blom van solfer = bloem van zwavel  
bloosen = b.o. in een pan met boter het is niet bakken, braden of fruiten. Het zou kunnen betekenen kleuren, dus blozen  
boeckendekoecken = boekweitekoeken  
boeckwije = boekweit  
boontiens = boontjes  
bootermelck = karnemelk  
borkskens = brokjes  
bot = soort scholachtige vis, *Platichthys flesus*  
botermelck = karnemelk  
bottekens = botjes, kleine visjes van heet soort bot  
boudt á la suisse = bout op Zwitserse wijze  
bourgeoenie = bourgondisch  
bout a la breise = bout gekookt in weinig water tussen stomen en koken in  
breemen = brem  
broot suiijker = witte suiker, geraspt van suikerbroden  
bruijn maechels bier = bruin bier uit Mechelen  
bruneert = laat bruin worden  
bruneren = bruin laten worden  
buijte vismerten = buiten vismarkten

## CCC

cabilleau = kabeljauw  
calfs carmenijkens = kalfskarbonade  
calissi poeder = poeder van de zoethout boom  
callisie hout = zoet hout = Glycyrrhiza glabra L.  
camereckx doekje = doek afkomstig uit de Noord Franse stad Cambrai  
camerijckx doexken = doek afkomstig uit de Noord Franse stad Cambrai  
canarie suijcker = suiker van de Canarische eilanden  
caneel water = benaming van een, van of met kaneel, door distillatie bereid "water"  
cappen = hakken  
cappers = bloemknoppen van de kapperboom = Capparis spinosa L.  
carmenijen = karbonade  
carotton = b.o. inhoudsmaat  
carpel = karper  
casserol = pan  
catharine pruijmen = gele pruim rijp begin oktober  
catten van nooten = bloesem van de hazelnoot  
cauwasio = crauwasio = crauwagio, krauwagio, crausel = jeukerige zweer, uitslag, schurft  
charlot = sjalot = Allium ascalonicum  
clær = helder  
claeren = helder maken  
cofoor = confoor komfoor, met turf gestookt kooktoestel van metaal of aardewerk op pootjes, Willebrands  
colblommen = slaapbol = Papaver somniferum L.  
colijck = koortsaanval  
consecutief = achtereenvolgend  
contigh = kontich  
contrairie = tegendeel  
cooper = koper  
cooper root = koper(I) verbinding mogelijk koper(I)sulfaat  
corenten = krenten genoemd naar de streek in Griekenland Korintië  
corterijckx = Kortrijks  
cortrijck = Kortrijk  
cosijn = neef naar het Frans cousin neef zoon van oom en tante  
couleur = kleur  
cramil = echte kamille = Matricaria chamomilla  
cramil olie = olie van echte kamille = Matricaria chamomilla L.  
creften = kreeften  
crème foittée = geslagen room  
croon = croon  
cruijdt = kruid  
cruijmen = kruim  
cruijmken = kruim  
cruijnagelen = kruidnagels  
cruijnagels = kruidnagels  
cruijnoot = muskaatnoot  
cruijnooten = nootmuskaat

## DDD

daer naer = daarna  
daertou = daartoe  
dat = dan?  
dat is te zeggen = uit het Frans c'est à dire  
datter = dat er  
dermen = darmen  
d'hr Biel = de heer Biel  
dick = dik  
dickwilder = vaker  
discretie = oordeelkundigheid, overleg  
distileeren = door verdamping en condensatie zuiveren  
dit is te nemen = dit is te nemen vermoedelijk uit het Frans  
dittto = evenzo, gelijk ook, eender

doeckxken = doekje  
doer gedaen = door een zeef gedaan  
doetter = doetter = doet er  
d'ons = de ons  
door doen = door een zeef doen  
door een doek gedaen = door een doek gezeefd  
door eenen doeck gedaen = door een doek gezeefd  
door gedaen = door een zeef gedaan  
door gegoten = door een zeef gegoten  
doorgelardeert = met spek doorregen  
doppen = deppen  
dopt = doopt  
duijer = dooier  
duijeren = dooiers  
d'weirs = dwars

### EEE

échalotten = sjalot  
eekel = eikel  
eemer = emmer  
een en het selve = hetzelfde  
eerdt = heerd  
eet = heet  
egael = gelijk  
eijssop = hysop = *Hyssopus officinalis*  
elckx = elk, allebei  
elebot = heilbot = *Hippoglossus hippoglossus*  
elemoselijn = marjolein = *Origanum majorana*  
elft = vis van de soort *Alosa vulgaris*, fint  
en niet = niet  
enekomen = heen komen  
ertekens = erwten  
eselhooren = veldsla = *Valerianella locusta*  
esp = ratelpopulier  
excellent = voortreffelijk, uitmuntend.  
experiensie = ervaring  
extract = aftreksel  
extremanent approuvé = buitengewoon bewezen

### FFF

fagot = takkenbos  
farceeren = vullen  
farcie = vulling  
farcieren = vullen  
fatsoen = vorm  
fijdt = ontsteking aan vinger of duim = panaritium  
fijn cruijt = uit het frans fine herbes bieslook, kervel, peterselie en dragon  
fijt = ontsteking aan vinger of duim = panaritium  
filet de beuff = ossenhaas  
fleuris = Vlaams voor pleuris = borstvliesontsteking  
flier = vlier  
flier blommen = bloemen van de gewonde vlier = *Sambucus nigra*  
floers = een zeef van velours  
fongie = fungi = paddenstoel uit het latijn fungus  
foulie = foelie  
fransche olie = b.o. vermoedelijk olijfolie  
franse olie = b.o. vermoedelijk olijfolie  
fricadel = frikkadel = bal van gehakt vlees, al dan niet met brood of beschuit en kruiden vermengd  
fricadelle = bal van gehakt vlees, al dan niet met brood of beschuit en kruiden vermengd  
fricadon = het een saus toebereid en in schijven gesneden vlees hetzelfde als fricandeau  
fricasse = zeker gerecht van in stukjes gesneden en in saus gestoofd vlees, ragout. Thans ongebruikelijk.  
fritten = frijten = bakken in vet

fullie = foelie  
fune grecq = fenegriek = Trigonella foenum-graecum

## GGG

gaeties taillior = gaatjes bord  
gattiens tailloir = gaatjes bord  
geacomodeert = geschikt gemaakt; bruikbaar gemaakt  
geassigeerde = aangewezen  
gebesight = gebruik maken van gemaakt van  
gebroocken = gemengd, klein gemaakt  
gebruneert = bruin laten worden  
gecapt = gesneden, gehakt  
gedopt = gedoopt = gedaan  
geelen was = gele was waarschijnlijk bijen was  
geelhandt = de heer geelhandt vestigde zich in 1724 in Antwerpen vanuit Amsterdam hij was katholiek  
geen en = geen  
geenen en = geen  
gefrischeeden = gekneusd, gekwetst, gebroken  
gegaesselt = geslagen  
gegreven = gegraven, gegraveerd  
geheelegans = alles tezamen, altgader  
gekapt = gesneden, gehakt  
gekerfde = ingesneden of ingekeept  
gekleerd = geklaard = helder maken  
gelaesken = glaasje  
gelaardeert = van een laagje spek voorzien  
glas = glas  
gelasken = glaasje  
gelat = glad  
geleé de pain de la meme donné = gelei van brood (recept) van dezelfde persoon  
geleijdt = gelegd  
gelijdt = gelegd gesnipt = in kleine stukjes  
gemengelt = gemengd  
gemijnen = gewone  
gemittoneert = inkoken totdat er een brij of puree ontstaat  
genochsaem = genoegzaam  
gepelt = dop eraf gehaald  
geperelde garst = gepelde gerst  
geplettert = door herhaald slaan, stoten verbrijzelen  
geraspte noten = geraspte nootmuskaat  
geschelt = geschild  
gescherfde = fijn gesneden, stuk gesneden  
geschrap = door een schrapende beweging fijn maken  
gesneen = gesneden  
gesoden = gekookt  
gesprongen = gekloofd, gescheurd of gebarsten  
gestampt = stoten kleiner of fijner maken,  
gestooten = door stoten kleiner of fijner maken  
gesuijvert = gezuiverd, ontdaan van  
getempert = gemengd, vermengd  
getrocken door = door gehaald  
geuvien = govioen = grondel = Gobio gobio (VMNW)  
gevreven = gewreven  
gewaer worden = bemerken, realiseren  
gewaremt = gewarmd  
giroffes nagels = kruidnagels  
gisgin = gok  
gising = gok  
gissin = gok  
gissing = gok  
gissinge = gok  
git = giet

gloeiende schip = gloeiende schep  
goesting = smaak  
goose = Gooise zie de verstandighe kok  
goustie = smaak  
goustin = smaak  
goustring = smaak  
gouvernante = bestuurderes van een huishouding  
grenaet blommen = bloem van de granaatappelboom  
groen boontje = prinsessenbonen of sperziebonen = *fasoleus vulgaris*  
groene balsem = welriekende harsen  
gront = bodem

### HHH

haemal = hamel = besneden ram  
haenacammen = cantharellen = *Cantharellus cibarius*  
haestelijck = op driftige niet bezadigde wijze  
half kwarier = 71/2 minuut  
half pont = half pond = gewichtsmaat = 235g  
halven stuijver = 1/40 gulden  
handtsvol = zoveel als er in volle hand gaat  
hards horen = hertshoorn = gemalen hoorn van een hert  
hellicht = helft  
hert = hard  
hertshooren = hertshoorn = gemalen hoorn van een hert  
hesp = ham  
het sij = dan wel  
horten = horden = plat vlechtwerk  
hout mant = houtmand  
hout sigh goet = blijft goed  
huere = uur  
huperken = uperken

### III

ijserken = wafelijzer(tje)  
in cas = in geval van (uit het frans)  
in droogh cruijt = gedroogde kruiderij  
ingebroocken = erin gemengd  
ingedroncken = opgedronken  
inprinting = afbeelding  
int = in het  
int asschen = in de as

### JJJ

jaleij = gelei  
jaleijd = geleert  
jeder = ieder  
jederen = iedereen  
jeught = jucht = jus  
jonck = jong  
judasoor = paddenstoel = *Auricularia auricula-judae*

### KKK

kalfs sop = kalfsbouillon  
kallekoeten = kalkoen  
kappen = hakken  
kapter = kap er  
kaptse = hak ze  
keerenen = kernen = pitten  
keerens = b.o. vermoedelijk het binnenste van de pit  
keile = keel  
kernen = pitten

kervel = echte kervel = *Anthriscus cerefolium*  
kieck houst = kinkhoest  
kiecken = kuiken  
kiekhoest = kinkhoest  
kiessen = b.o. smaken met de tong, onderzoeken  
kinderpockxkens = waterpokken  
kneen = kneden  
knickers = knickers vermoedelijk hier van gebakken klei  
koeckxkens = koekjes  
koerste = korst of korsten  
koeut = b.o. koud  
kont = kunt  
koorsten = korsten  
kortse = koorts  
kreakken = krakend geluid maken  
kriecken = kersen

### LLL

laet bewaren = goed blijft  
laghen = lagen  
lamoen = citroen = *Citrus Limonum*  
lanck = lang  
lans = aan  
lans = langs  
lappeken = lapje  
latende = terwijl je het laat  
latteribus = b.o. achterste  
lb = gewichtsmaat = pond = 470g  
leauw = louw = zeelt = *Cyprinus tinca* L.  
lepeltien = lepeltje  
lies = vet uit de lies  
lietteecke = litteken  
lijwaert doeckje = doekje van lijnwaad is linnen doek gemaakt van vlas  
loechter = lichter  
loeght = licht  
loght = licht  
lonckwerpige = langwerpig  
loock = b.o. knoflook  
loose vincken = blinde vink, mussen zonder kop  
loot = 1/32 pond = 14,7 g  
louw = lauw

### MMM

maegden honinck = honing die uit de raat gelect is, niet geperst  
marck pijp = mergpijp  
marmelade = jam  
marmiet = kookpot of kookketel van metaal (inz. koper of ijzer) of van aardewerk  
mastel = een traditioneel rond Vlaams broodje met een kuiltje  
matten = gestremde melk  
mede gedrupt sijn = waarmee het is bedropen  
mede gesooden sijnde = mee gekookt zijn  
meerder = meer  
meeuwcrab = meekrap = *Rubia tinctorum*  
memorie = beschrijving  
mengelen = mengen  
mengelinge = mengsel  
mengelt = mengt  
merck pijp = mergpijp  
mevrouw de Bruijn = geefster van dit recept  
mevrouw Peeters = geefster van dit recept  
mieldt = melde of hom hier hom  
milt = melde of hom hier hom

milt carpel = hom van de karper of een mannetjes karper  
miserere = aanduiding van een vrij korten tijd  
mittneren = inkoken totdat er een brij of puree ontstaat  
moeyckxkens = mootjes  
moerbesien = moerbij = vruchten van de moerbeiboom = *Morus nigra*  
morgh = gaar, zacht  
morillien = eetbare paddenstoel morielje = lat. *morchella esculenta*  
morrigh = morgh = gaar zacht  
mortadellen = naam van een soort van metworst  
mortier = vat om iets in fijn te stampen  
moucheron = naam van een eetbare paddenstoel = grote molenaar, witte moucheron = *clitopilus prunulus*  
mourilles = moriljes  
mout = moet  
mustel = mastel = een traditioneel rond Vlaams broodje met een kuiltje

## NNN

naer dat = nadat  
nagelen = kruidnagels  
nat = kook vloeistof  
navets = rapen  
neffen = naast  
netel doek = doek vervaardigd van de vezels van brandnetel  
niet en = niet  
nimende = nemende = daar van neemt  
nooten = muskaatnoot  
noten = muskaatnoot  
nuchteren = nuchter

## OOO

ofte wels = oftewel  
olie van lelie = lelie olie = olie van de *Lonicera caprifolium*  
once = ons = gewichtsmaat = 29,4 g  
onder een gemengelt = door elkaar gemengd  
onderhalf = anderhalf  
onderhalven = anderhalve  
ongesteve = niet gestreken  
onse = ons = gewichtsmaat = 29,4 g  
ontlitten = ontleden = in stukken snijden  
ontrent = omtrent  
ontsincken = verwijnen  
onvergeveven = b.o. fijngewreven, stuk gewreven  
oorden = oortje = muntstukje = 2 duiten  
oortien = oortje = muntstukje = 2 duiten  
oosters = oesters  
op de helft = tot op de helft verkoken  
op den gront = op de bodem  
op drie pinten = tot op drie pinten verkoken  
op sijn derde = tot een derde deel verkoken  
opcoomen = aan de kook brengen  
opgesoden = opgekookt  
opleijdt = inlegt, inmaakt  
oprechtende = opdienende  
opsieden = opkoken  
oranie appels = sinaasappels  
oranie bloemekens = oranje bloesem  
oranie schellekens = sinaasappelschillen  
ordinaire = gewoonlijk  
orego = oregano = *origanum vulgare*  
osse = van een os  
ossenharst = gebraden ribstuk van een os  
ou(d)t sterck bier = bier met een hoog alcoholpercentage dat lang heeft liggen rijpen  
over het vier gehangen = boven het vuur gehangen



over rugge = achter over  
overant = gestadig aan  
overdeekt = bedekt  
overjaerde = van vorig jaar

## PPP

p = gewichtsmaat = pond  
pampier = papier  
pannekoekjens = pannenkoekjes  
pap roijale = koninklijke pap  
pape = pap  
parschen = persen  
passeen = zeven  
passeren door een sifft ofte temst = zeven door een zeef of (fijne) zeef  
paternosters = tijd om het onze vader, een gebed, op te zeggen ca 1 minuut  
peeckel = zout water  
peekel = zout water  
peerden = paarden  
peetercelie = peterselie  
peijpken = pijpje  
peleis = geschild  
peper bollen = peperkorrels  
peperwortelen = mierikswortel = Cochlearia armoracia coquinaria  
petri olie = steen olie  
peulen = de schil van een peulvrucht b.v. erwten, bonen  
pinijn = pijnboom pitten = vruchten van de pinus pinea  
pint = inhoudsmaat = 0,72 l  
pladeijs = schol  
plas = plaats  
plattenkees = verse kaas  
pletteringe = platdrukkingen  
podding = pudding  
poijer = poeder  
pont = gewichtsmaat = pond = 470g  
popkens = uiteinde van de vruchten  
poppie = zakje  
pot = 2 pinten = inhoudsmaat = 1,42 l  
potagiën = in een pot toebereide eenvoudige spijs  
potje beulinck = gepelde gerst of gort met water gekookt  
pottteken = potje  
potten = zie pot  
poulet = kip  
probatum est = is bewezen  
proeppekens = propjes  
proportie = gelijkheid van verhouding, evenredigheid  
provincie roosen = rose de provence = rosa gallica  
provisie = voorraad  
puer = puur  
puit = kikker  
pulveriseren = tot pulver maken, fijn stampen, fijn malen.  
put waeter = water uit een waterput  
put water = water uit een waterput

## QQQ

quaert = kwart  
quaert = kwart pond  
quantiteijdt = hoeveelheid  
quartier = kwartier  
quee = kwee  
queenen = kweeën

## RRR

raepkens = raapjes  
raets plamuerder = de heer Raets van beroep plamuurder is geveer van dit recept  
rasijnen = rozijnen  
raspen = raspen  
rau = rouw  
redelijck = betamelijk, behoorlijk, tamelijk  
regen waeter = regenwater = water uit de regenton  
regenwaeter = regen waeter = regenwater = water uit de regenton  
reijse = keer  
reijsen = keren  
rekot = uit het Italiaans recotta = verse jonge kaas  
rensch = rins, zurig  
rensche = rins, zurig  
rensche wijn = rijnsche wijn of zure wijn  
renschen = rins, zurig  
renschen wijn = zure wijn, rijnsche wijn  
rense = rins, zurig  
resource = bron  
reston = gebak op basis van tarwemeel en eieren  
reusel = vet  
rhume de poitrine = buikgriep  
riecken = ruiken  
rijs = rijst  
rijtsblom = rijstbloem  
rijtsen = keren  
rocambol = uitje of sjalot  
rolletjes van paling  
rolstok = deegroller  
romerken = roemer = roemer = een soort wijnglaswijn glas  
roode slacken = rode weg-slak = Arion rufus  
roodeken = roedecken = kleine roe = kleine garde  
rooden loop = ernstige vorm van diarree = dysenterie  
roodt cooperen = rood koper  
room van garst pot = een pot waarin room van gerst gemaakt word zie recept 8  
roemer = roemer = een soort wijnglas  
roos = belroos of erysipelas = streptokokken infectie  
roosewater = rozenwater is destillaat van rozenbloemblaadjes  
rossolie = zonnedauw = Drosera rotundifolia L. dan wel een likeur gemaakt van zonnedauw  
rouw melck = melk vers van de koe  
rouw pint bier = overvloedig pint bier  
rubben = wrijven, krabben, schrapen  
runssel = stremsel

## SSS

s'noenens = 's middags  
sachtjens = zachtjes, maar hier rustig opdrinken  
saeghe meel = zaagsel  
saen = zaan = gestremde melk of roomkaas  
saffraen = stamper van de saffraen coccus = crocus sativus  
salaet = salade  
salder = zal der  
salfke = zalfje  
salm = zalm  
saut = zout  
sauws = saus  
savie = Zuid-Nederlandse naam voor de planten van het geslacht Salvia L. = salie.  
savoijs = Savoie kool  
schaepe keutels = schapenmest  
scharlotten = sjalotten  
scharp = scherp  
sceed = scheiden, scoften

scheel = schaal  
 schel = schil  
 schelle = schil  
 schellen = schillen  
 schelt = schilt  
 schenkelsop = bouillon getrokken van schenkel  
 scheutjen caneel ofte roose waeter = scheutje kaneel water of een scheutje rozenwater  
 schifskens = schijfjes  
 scholle = laag  
 schouw = stookplaats, schoorsteen  
 selve dagh = dezelfde dag  
 sente = b.o. sint  
 separatelijck = apart, alleen, afzonderlijk  
 serop = siroop  
 seu = kook  
 seujden = koken  
 sieden = koken  
 sieden op 2 potten = inkoken tot 2 potten  
 siedende = kokende  
 siedt = kookt  
 sifte = zeef  
 sippekens = topjes, uiteindes  
 smets = smakeloos, flauw, laf  
 smilten = smelten hier oplossen  
 smout = vet  
 sneen = sneden  
 sneeuw = stijfgeklopt eiwit, dan wel room  
 snekens = sneetjes  
 snits = b.o. afgesneden dus zoiets als snijkoek  
 snoeckxken = snoekje  
 soden = kookten verleden tijd van sieden  
 soete melck = verse melk  
 soffraen = stamper van de saffraan-krokus = *Crocus sativus*  
 sop = gerecht met veel nat of ook jus  
 soseijnen = rosijnen = rozijnen  
 soute = zoute  
 spaanse peper  
 spaensche = Spaans  
 spaensche cappers = bloemknoppen van de kappertjes boom ingelegd in azijn = bloemknoppen van de *Capparis spinosa*  
 speeck = b.o. spek  
 spaansche orego = spaanse oregano zie bij orego  
 spierink = spiering = *Osmerus eperlanus*  
 steecke besien = kruisbessen  
 steenen = pitten  
 sterck bier = bier met een hoog alcohol percentage  
 stil = langzaam  
 stillekens = rustig, kalm, zachtjes  
 stoel = hier de onderkant van de artisjok  
 stokxskens van bessem = bezemsteel  
 stollen = hard worden  
 stoofbecken = stoofpan  
 stoop = 4 pinten = inhoudsmaat = 2,84 l  
 struif = in Antwerpen zeer dikke pannenkoek elders omelet  
 stuckxken = stukje  
 stuijver = 1/20 gulden; zoveel als men daarvoor kon kopen  
 sue = kook  
 suer = zuur  
 suijsden = koken  
 suijsen = vloeibare spijs of voedende drank  
 suijs = kookt  
 suijsver = schoon  
 suijsver aerde stoopken = schoon aardewerken stoopje  
 sukade = de gesuikerde schil van de vrucht van de sukadeboom = *Citrus medica*

sulver = zwavel  
sut = zoet  
swaer = zwaar  
swaeren wijn = wijn met veel smaak en of een hoog alcohol gehalte  
swaerte kriecken = zwarte kersen  
swarte aelbesien = zwarte bes = Ribes nigrum  
sweser = zwezerik

### TTT

taert scheel = taart schaal  
tantvlees = b.o. bedoelt wordt waarschijnlijk het vlees van de kaken  
tart pan = taartpan  
tarve = tarwe  
tasse = kop  
teerlingen = dobbelsteen  
terbot = tarbot  
termentijn = terpentijn  
terve = tarwe  
terve blom = tarwe bloem  
terw meel = tarwe bloem  
terwe blom = tarwe bloem  
theijmus = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris  
thijmans = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris  
thijmos = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris  
thijmus = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris  
thymus = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris  
tijmus = tijm = echte tijm = Thymus vulgaris  
toegenaeijt = dicht genaaid  
toert = taart  
toertpan = taartpan  
ton = bierton te Antwerpen = 137 l  
tonghe = hier zee tong  
top = Antwerps tob = waskuip  
tot eenen pot nats = tot er een pot vloeistof overblijft  
tourt = taart  
towken = touwtje  
trecken = hier weken  
treseer = vergiet  
truffelen = truffels

### UUU

UE = uwe edele = u  
uere = uren  
uerken = uurtje  
uijtgedaen = zie uitdoen  
uijtgedauwen = uitgeduwd  
uijtgenomen = behalve, uitgezonderd  
uijtgeparst = uitperst  
uijtneempt = er uit neemt  
uijtsieden = uit koken  
uijtvringen = uitwringen  
uitdoen = er uit doen  
uitgenomen = behalve, uitgezonderd  
uper = uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l  
uperken = half pint = inhoudsmaat = 0,35 l

## VVV

van gelegjcken = net zo  
vanck = vangst  
vasten = periode van onthouding r.-k. tussen carnaval en Pasen  
velleken = velletje  
vellen = velletjes  
venckel zaed = venkelzaad  
vенеzoen = pastei gevuld met een hutspot van wildbraad  
vercken = varken  
verdobbelen = verdubbelen  
verjuijs = sap van de onrijpe druif  
verkens dermen = varkens darmen  
verlecken = uitlekken, uitdruipen  
verlengen = verdunnen  
verrcken = varken  
versieden op 1 pot nats = verkoken tot op 1 pot vloeistof  
versuijs = sap van de onrijpe druif  
verslaegen = in hitte- of koude graad verminderen hier afkoelen  
vertinde = van een laagje ton voorzien  
vervrongentheden = verwringingen  
vier = vuur  
vierde part van een ons = 7,4 g  
vierendeel = kwart pond = gewichtsmaat = 117 g  
vislijm = stof verkregen uit de gedroogde zwemblazen van vissen.  
vispaan = schuimspaan  
voetjens = voetjes NB noord Nederlands  
volleke = ten volle, volkomen, volledig  
voort = voor het  
vorste = voorste  
vuer = vuur  
vuijghijdt = vuiligheid  
vulsen = b.o. bedoeld wordt waarschijnlijk vulsel = vulling

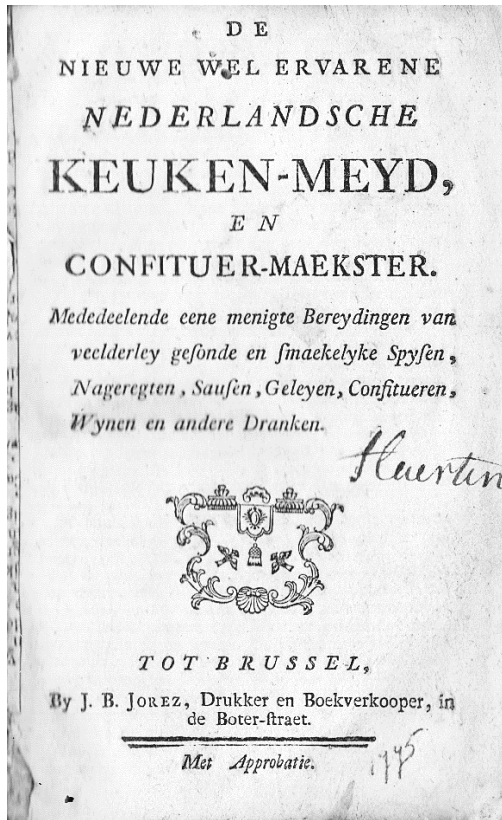
## WWW

wafeltiens = wafeltjes  
walecken opsieden = eventjes (laten) opkoken  
walleken opsieden = eventjes (laten) opkoken  
wallen = (op)koken  
weij = vloeistof die overblijft na het kaas maken  
weijck = week  
werm = warm  
wever spoelen = naam van een gebak  
wijnsteen = zuur kaliumzout van wijnsteen zuur dat zich afscheidt van de wijn

## ZZZ

windt = lucht  
woorden = worden  
zieden = koken

X.1 Enige gedrukte Vlaamse kookboeken uit achttiende en negentiende eeuw



Figuur 174 De Nederlandschen Keuken-meyd 1775



Figuur 175 Belgische keukenmeid ca 1830

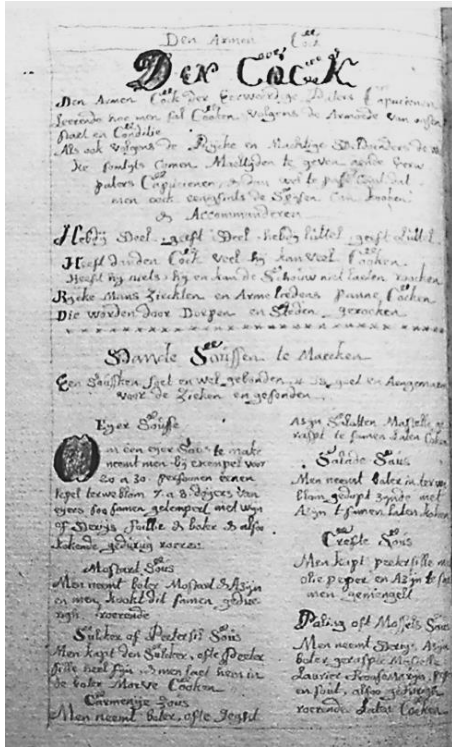


Figuur 176 De verstandighe kock van 1668 tot 1804



Figuur 177 Kok-Almanach 1775

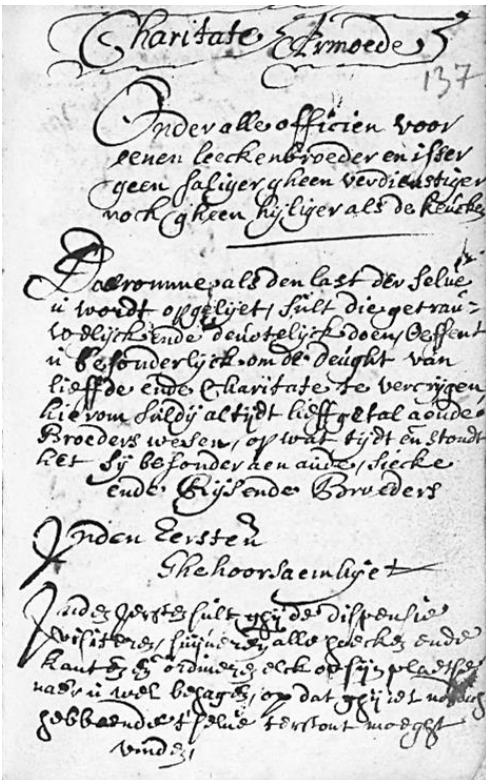
X.2 Enige handgeschreven Vlaamse kookboeken uit achttiende en negentiende eeuw



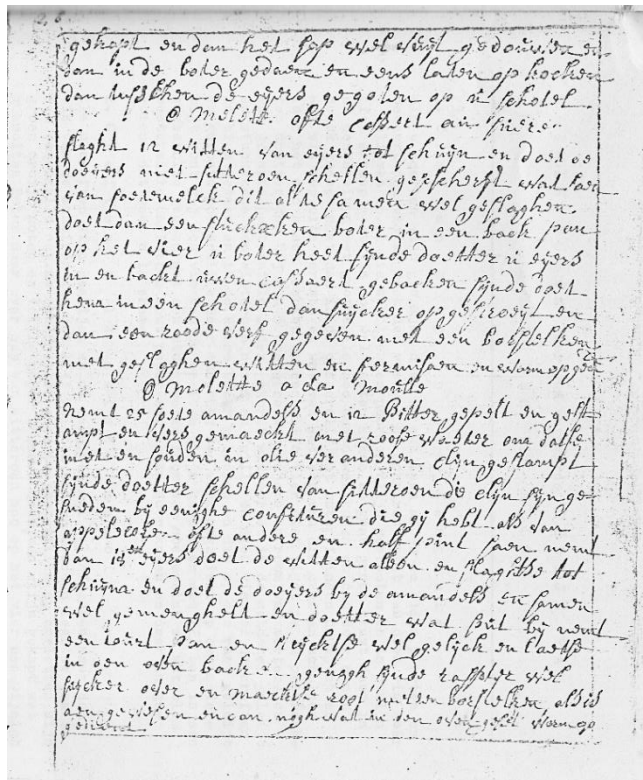
Figuur 178 Kapucijnen kookboek KB Brussel



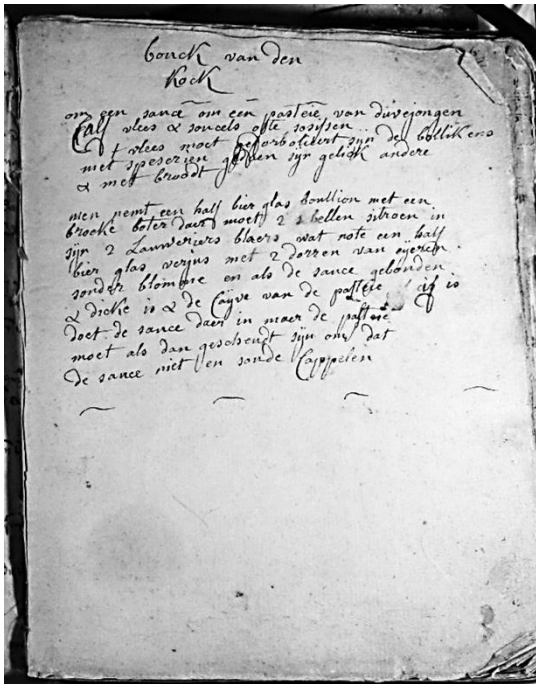
Figuur 179 West Vlaanderen ca 1800 PB



Figuur 180 Charitate Armoede UB Leuven



Figuur 181 Keukenboek van de abdij van Affligem



Figuur 182 bouck van den Kock ca 1750 W-VI PB

UB Gent

[manuscript] Kookboek. UB Gent  
19e eeuw.  
Beschrijving: 72, 45, 23 p. ; 4°.

[manuscript] Nederlands keukenboek. UB Gent  
19e eeuw.  
Beschrijving: 262 p. ; 4°.

Culinaire recepten. UB Gent  
17e-19e eeuw.  
Beschrijving: 126 bl. ; 4°.  
Nota: Verzameling losse stukken

KBR  
Keukenrecepten in het Frans en Nederlands  
18e eeuw, 4°  
K.B.R. inv. nr. III 1051



Figuur 183 Gabriel Metz de Groente markt ca 1650



## **XI Literatuuroverzicht**

### **XI.1 mededelingen via persoonlijk contact**

Rijks Archief Antwerpen

### **XI.2 mededelingen via email**

Heemkundige Kring - Het Speelhof vzw Boechout

Rijks Archief Leuven

Museum Plantin Moretus Antwerpen

Stadsarchief Kontich

### **XI.3 bronnen in handschrift**

Deventer Boechhout Koock=boeck en remedie boeck [Boechout], z.j. P.B.

Deventer Grelle Koock=Boeck ende remedie resource z.p. anno 1757 P.B.

### **XI.4 bronnen via internet**

Ariadne

<https://ariadnadatabank.be/>

Beeldbank UvAntwerpen

<https://beeldbank.uantwerpen.be/>

Beeldbank archief Tongeren

<http://www.beeldbanktongeren.be/> (25 maart 2017)

Beeldbank Felixarchief

<https://felixarchief.antwerpen.be/>

Beeldbank Gent

<https://beeldbank.stad.gent/>

Belgische maten

<https://familiegeschiedenis.be/toolsenhulp/oude-maten-en-gewichten>

Bibliotheek UvA

<https://anet.uantwerpen.be>

Boedelbank

<https://www.meertens.knaw.nl/boedelbank/>

British Library

<http://www.bl.uk/onlinegallery/>

Cartesius

<http://www.cartesius.be/CartesiusPortal/>

De Cordes

<https://gw.geneanet.org/nobily?lang=en&pz=elisabeth+therese+marie+helene&nz=de+belgique&p=isabelle+victoire&n=de+renialme+de+cordes>

Delpher

<https://www.delpher.nl/>

Delpher

<https://geheugen.delpher.nl/nl/>

Dialectwoordenboek

<http://ewnd.ivdnt.org/boeken/zoeken>

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

Dialectwoordenboek Brabants  
<http://dialect.ruhosting.nl/wbd/>

Dourstier H  
[https://books.google.nl/books?id=7UNRAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.nl/books?id=7UNRAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=nl&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

Dutch cookbooks.  
<http://culinaryhistory.org/dutch.html> (29 nov 2015)

Erfgoed Brugge  
<https://erfgoedbrugge.be/>

Erfgoedplus (Limburg en Vlaams-Brabant)  
<https://www.erfgoedplus.be/>

Etymologie bank  
<http://www.etymologiebank.nl/>

Europeana  
<https://www.europeana.eu/nl/collections>

Familienaam.be  
<http://www.fabriek.be> (14 feb 2014)

Familienamen  
<http://ariadnedatabank.be/ariadne/pubgdb/fambel87.php>

Familiewapens  
<https://cbgfamiliewapens.nl/artikelen/19-schildhouders-bijzondere-pronkstukken>

Ferro R.N. Den Armen Cock Deventer 2019  
[https://theo.kuleuven.be/en/research/research\\_units/ru\\_church/ru\\_church\\_capuchins/contributions/den-armen-cock.pdf](https://theo.kuleuven.be/en/research/research_units/ru_church/ru_church_capuchins/contributions/den-armen-cock.pdf)

Geheugen van Nederland  
<https://geheugenvannederland.nl/>

Genealogie online  
<https://www.genealogieonline.nl/west-europese-adel/>

Geneanet  
<https://nl.geneanet.org/>

Gilles  
[http://www.gillesdepelichy.be/?page\\_id=117&lang=nl](http://www.gillesdepelichy.be/?page_id=117&lang=nl)

Gloning tekst van Serrure  
<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/serrure.htm> (29 nov 2015)

Griet Braet  
<https://lib.ugent.be/nl/catalog/rug01:002162506>

Heemkundige kring Boechout  
<http://www.hetspeelhof.be/>

Historische kranten (regio Ieper-Poperinge)  
<http://www.historischekranten.be/>

Historische recepten  
<http://www.isgeschiedenis.nl/historische-recepten/> (14 feb 2014)

Kasteel van Bouchout  
<http://rocourt.blogspot.com/2010/08/kasteel-van-bouchout-door-de-eeuwen.html>

Kasteel van Bouchout  
<https://historiek.net/kasteel-van-bouchout-meise/10172/>

Kasteel van Bouchout  
[https://nl.wikipedia.org/wiki/Kasteel\\_van\\_Bouchout](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kasteel_van_Bouchout)

KBG  
<https://www.kb.nl/>

KBR  
<https://www.kbr.be/nl/>

KBR  
<https://www.kbr.be/nl/collecties/prenten/>

KBR  
<https://www.kbr.be/nl/collecties/handschriften/>

KBR kranten databank  
<https://www.kbr.be/nl/collecties/kranten/>

Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium  
[http://balat.kikirpa.be/search\\_all.php](http://balat.kikirpa.be/search_all.php)

Kookboeken  
[http://nvg.org.au/documents/other/historic\\_cookbooks.pdf](http://nvg.org.au/documents/other/historic_cookbooks.pdf) (14 feb 2014)

Lievois, D., Gentse handschriften met keukenrecepten van de 17de en 18de eeuw  
<https://docplayer.nl/59557879-Recepten-van-de-17de-en-18de-eeuw.html>

Lukas-Art in Flanders  
<http://www.artnet.com/>

Made in Aalst  
<http://madeindenderland.be/mediabank/>

Maten De Nederlandse maten en gewichten  
[http://www.meertens.knaw.nl/mgw/\(14feb2014\)](http://www.meertens.knaw.nl/mgw/(14feb2014))

Mechelen Mechelen regionale beeldbank  
<https://www.regionalebeeldbank.be/>

Mechelen Mechelen stadsarchief  
<https://stadsarchief.mechelen.be/>

Mechelen Mapt  
<http://mechelen.mapt.be/wiki/Hoofdpagina>

Museum Kontich  
<http://www.museumkontich.be/KWvroegerennu/Tanghof.htm>

Nederlandse maten  
<https://www.meertens.knaw.nl/mgw/>

Overzicht  
<https://www.regionalebeeldbank.be/nuttige-links>

Picarta  
<http://www.picarta.nl/>

PLAND De databank Plantennamen in de Nederlandse Dialecten  
<http://www.meertens.knaw.nl/pland>(14feb2014)

Rijksarchief in België  
[http://arch.arch.be/index.php?lang=nl\\_BE](http://arch.arch.be/index.php?lang=nl_BE) (14 feb 2014)

Rijksarchief in Nederland  
<http://www.nationaalarchief.nl/> en <http://www.archieven.nl/nl/> (14 feb 2014)

Rijksmuseum  
<https://www.rijksmuseum.nl/nl>

Rijksmuseum zoeken  
<https://www.rijksmuseum.nl/nl/rijksstudio>

Stadsbibliotheek Antwerpen  
<https://antwerpen.bibliotheek.be/>

UB Antwerpen  
<https://anet.be/desktop/ehc>

Stamboomzoeker  
<https://www.stamboomzoeker.nl/>

Tanghof  
<https://divaantwerp.be/nl/collection/zoek-in-de-collectie/p813/search/technique:inkttekening>

UB Gent  
<https://lib.ugent.be/nl/>

Unicat  
<https://www.unicat.be/>

Universiteitsbibliotheek Antwerpen  
<https://www.uantwerpen.be/nl/projecten/archief-en-erfgoed/preciosa/collectie/deelcollecties/prentenkabinet/>

Van den Berghe Roxanne woordenboek der Vlaamse Dialecten.  
[https://e-wvd.be/lid/wvd/f?p=131:1::::](https://e-wvd.be/lid/wvd/f?p=131:1:::)

Vlaamse kookboeken tot 1800  
[ww.magirus.net/2007/10/09/vlaamse-kookboeken-1500-1800](http://ww.magirus.net/2007/10/09/vlaamse-kookboeken-1500-1800) (29 nov 2015)

VVF Databank van de Vlaamse vereniging voor familiekunde  
<http://www.ariadnadatabank.be/> (14 feb 2014)

Westflandrica  
<https://west-vlaanderen.mediahaven.com/westflandrica/>

Westhoek Verbeeldt  
<https://westhoekverbeeldt.be/>

Wiewaswie  
<https://www.wiewaswie.nl/>

WNT  
<https://gtb.ivdnt.org/search/?owner=WNT>

WNT Woordenboek der Nederlandsche Taal  
<http://gtb.inl.nl/?owner=WNT> (22 jan 2018)

Worldcat  
<https://www.worldcat.org/>

## XI.5 bronnen in gedrukte vorm

Braekman, W.L. Een Antwerps Kookboek voor "Lekkertonghen". Antwerpen 1995

Diderot, Denis en Jean le Rond d'Alembert (red.), Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences

Ferro, R.N. Charitate Armoede Kookrecepten van de Kapucijnenkloosters te Mechelen en Maastricht Deventer 2020

Ferro, R. N. Nederlandse Handgeschreven kookboeken Voeding 41 nr. 3 1980 pp 102 e.v.

Ganz E. Le Domaine Royal de Boechout et ses Chateaux Mejsse, z.j.

Historische kookboeken Historic Cook Books From Roman to the 17th century

Meerman J. Kleine geschiedenis van de Nederlandse Keuken Amsterdam 2015

Moretus Plantin de Bouchout, Demeures familiales Anvers 1950

Noel Chomel, M. Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig-, en konst- en konst woordenboek, Leyden 1778 p 462

Noppen, C. De Heeren van Bouchout Brussel 1991

Ockeleij, J. Den volmaecten cocke z.p. [Asse] 1975

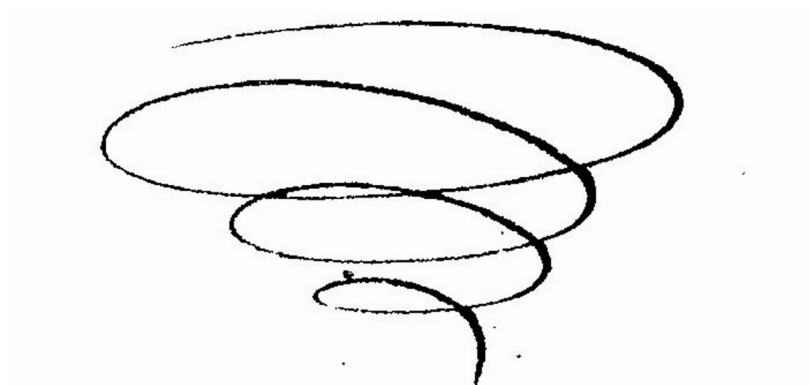
Olyslaegers, J. Koekplanken Kontich 1974

Passen R. van, Geschiedenis van Kontich, Kontich 1974

Vanderwalle, Paul Oude maten, gewichten en muntstelsel in Vlaanderen, Brabant en Limburg. Gent 1984

Vanderwalle, Paul Metrologisch Vademecum voor Vlaanderen, Brugge 2003

Vlieger-De Wilde, Koen de, Adellijke levensstijl: dienstponeel, consumptie en materiële leefwereld van Jan van Brouhoven en Maria Livina de Beer, graaf en gravin van Bergeyck (ca. 1685-1740), licentiaatsverhandeling K.U.Leuven, 2003.



## XII Lijst van Afbeeldingen

<i>Figuur 1</i> Arthur van Schendel, nachtmarkt in Antwerpen, z.p., z.j. (circa 1850).....	2
<i>Figuur 2</i> familiewapens van de families Colen, Emptinck en Roose .....	3
<i>Figuur 3</i> Het wapen in het ex libris .....	5
<i>Figuur 4</i> Het ex libris in dit handschrift. ....	5
<i>Figuur 5</i> Kaft van het koock=boeck afkomstig van het hof van Boechout. ....	6
<i>Figuur 6</i> Boechout in de gemeente Boechout .....	7
<i>Figuur 7</i> Boechout in de gemeente Meise .....	7
<i>Figuur 8</i> Plantin-Moretus wapenspreuk 1635 door Balthazar Moretus II .....	7
<i>Figuur 9</i> Wapen van Balthazar Moretus II 1646 - 1693 .....	7
<i>Figuur 10</i> Overzicht van de inhoud van de recepten .....	8
<i>Figuur 11</i> Boechout de kookrecepten staan in de eerste vijf katernen .....	8
<i>Figuur 12</i> Watermerk behorend bij het kookboek uit Boechout, gekroonde Franse lelie, met de letter P. ....	9
<i>Figuur 13</i> handschrift Boechout .....	11
<i>Figuur 14</i> Boechout kookrecepten pagina 1 recept 1 handschrift 1 (tot en met recept 105) .....	12
<i>Figuur 15</i> Boechout kookrecepten pagina [69] recept 10] handschrift 2.....	12
<i>Figuur 16</i> Boechout Remediën pagina 1 recept 1 handschrift 1 (tot en met recept 22).....	12
<i>Figuur 17</i> Boechout Remediën pagina 15 recept 29 handschrift 2 (1 pagina) .....	12
<i>Figuur 18</i> Boechout Huishoudelijke recepten pagina 1 recept 1 handschrift 1 (1 recept) .....	13
<i>Figuur 19</i> Boechout Huishoudelijke recepten pagina 1 recept 2 en 3 handschrift 3 (2 recepten) .....	13
<i>Figuur 20</i> Boechout Index van den koock=boeck recept 1 tot en met recept 105 handschrift 1.....	13
<i>Figuur 21</i> Gezicht op het kasteel van Boechout ingekleurde illustratie uit Jacob Le Roy's .....	14
<i>Figuur 22</i> Boechout en het kasteel van Boechout.....	14
<i>Figuur 23</i> kasteel van Boechout .....	14
<i>Figuur 24</i> Stamboom van de familie Colen aangaande het hof van Boechout.....	15
<i>Figuur 25</i> Grafmonument van Colen en Fraula .....	16
<i>Figuur 26</i> Maria Catharina Vinck.....	16
<i>Figuur 27</i> Catharina Th Emptinck (1710-1764).....	16
<i>Figuur 28</i> rouwborden uit de Sint Bavo kerk in Boechout. ....	16
<i>Figuur 29</i> Catharina T. Emptinck (1710-1764) ca 1746 .....	17
<i>Figuur 30</i> Karel Joseph Colen (1694-1736) ca 1720 .....	17
<i>Figuur 31</i> Stamboom van de families Moretus aangaande het hof van Boechout. ....	17
<i>Figuur 32</i> Boechout en het Hof van Boechout Detail uit de kaart van 1573 – 1750 RAA, Kaarten en Plannen, Nr: 690	18
<i>Figuur 33</i> Detail van de plattegrond van het kasteel met tuinen, Hof van Boechout door Ricqier uit 1725 en 1752.....	19
<i>Figuur 34</i> A. Vasse, dans les Châteaux de la Provence d'Anvers Bruxelles, 1855. Hof van Boechout .....	20
<i>Figuur 35</i> detail van Johannes A. B. Stroebel, dienstmeid aan het koken in de haard 1862 .....	20
<i>Figuur 36</i> Lozanenstraat 236 te Antwerpen. ....	21
<i>Figuur 37</i> Hendrik Numan, Keukeninterieur met twee vrouwen aan het werk, 1746 – 1788.....	21
<i>Figuur 38</i> Titelpagina van het kookboek afkomstig van Comte Pierre Le Grelle .....	22
<i>Figuur 39</i> Arthur van Schendel, nachtmarkt in Antwerpen, z.p., z.j. (ca 1850).....	23
<i>Figuur 40</i> Overzicht van de inhoud van de 132 recepten .....	24
<i>Figuur 41</i> Grelle de kookrecepten staan in de eerste vier katernen .....	25
<i>Figuur 42</i> Watermerk uit het kookboek van Le Grelle, gekroond wapen van Amsterdam met de letters IH.....	26
<i>Figuur 43</i> Handschrift Le Grelle .....	27
<i>Figuur 44</i> Grelle Kookrecepten pagina 2 recept 1 tot en met recept 7 handschrift 1 .....	28
<i>Figuur 45</i> Grelle Kookrecepten pagina 4 recept 8 tot en met recept 100 handschrift 2 .....	28
<i>Figuur 46</i> Grelle Kookrecepten pagina 53 recept 101 tot en met recept 109 handschrift 3 .....	28
<i>Figuur 47</i> Grelle Kookrecepten pagina 58 recept 110 tot en met recept 120 handschrift 4 .....	28
<i>Figuur 48</i> Grelle Kookrecepten pagina 61 recept 121 tot en met recept 123 handschrift 5 .....	29
<i>Figuur 49</i> Grelle Kookrecepten pagina 63 recept 124 handschrift 6 .....	29
<i>Figuur 50</i> Grelle Kookrecepten pagina 64 recept 125 handschrift 7 .....	29
<i>Figuur 51</i> Grelle Kookrecepten pagina 65 recept 126 en 127 handschrift 8.....	29
<i>Figuur 52</i> Grelle Kookrecepten pagina 65 recept 128 handschrift 9 .....	29
<i>Figuur 53</i> Grelle Kookrecepten pagina 66 recept 129 en 130 handschrift 10.....	30
<i>Figuur 54</i> Grelle Kookrecepten pagina 66 recept 131 handschrift 11 .....	30
<i>Figuur 55</i> Grelle Kookrecepten pagina 67 recept 132 handschrift 12 .....	30
<i>Figuur 56</i> Wensbrief met een etend gezelschap in de buitenlucht en een herder 1738-1749 RMA RP-P-OB-77.695 .....	30
<i>Figuur 57</i> Grelle Index pagina 1 recept 1 tot en met pagina 3 recept 53 recept handschrift 2 .....	31
<i>Figuur 58</i> Grelle Remediën pagina 1 recept 1 tot en met pagina 9 recept 20 handschrift 2 .....	31
<i>Figuur 59</i> Grelle Remediën pagina 9 recept 21 tot en met pagina 12 recept 31 handschrift 4 .....	31
<i>Figuur 60</i> Grelle Remediën pagina 12 recept 32 en 33 handschrift 1 .....	31
<i>Figuur 61</i> Visitekaartje van Comte Pierre Le Grelle .....	32

<i>Figuur 62 De Poperinghenaar van 7 april 1929.</i>	32
<i>Figuur 63 Arthur van Schendel, marktplein bij nacht in Brussel, 1870, Brussel.</i>	33
<i>Figuur 64 Brief in het boekje.</i>	34
<i>Figuur 65 De tekst rechts op de brief.</i>	35
<i>Figuur 66 tekst van de brief, recept voor Chipolata.</i>	35
<i>Figuur 67 Het wapen van de familie Roos De figuur links kijkt echter achterom bij het zegel.</i>	35
<i>Figuur 68 De sluitzegel van de brief, met wapen van de familie Roose.</i>	35
<i>Figuur 69 Willem van Odekercken, de kokkin, Nijmegen circa 1650.</i>	36
<i>Figuur 70 figuratieve kaart van het Tanghof.</i>	37
<i>Figuur 71 Tanghof Opschrift: 'CARTE FIGURATIVE VAN HET TANGEN HOF / Gelegen onder Contigh ten eijnde van de ReepkensLeye, Competerende / Mijn Heer Carel Joseph Roose' P813.</i>	38
<i>Figuur 72 Detail uit de kaart van het Tanghof 'CARTE FIGURATIVE VAN HET TANGEN HOF / Gelegen onder Contigh ten eijnde van de ReepkensLeye, Competerende / Mijn Heer Carel Joseph Roose' Ricquier 1730.</i>	38
<i>Figuur 73 Wapen van de familie Gilles.</i>	39
<i>Figuur 74 Bord met wapenspreuk van de familie Gilles.</i>	39
<i>Figuur 75 foto van het Tanghof circa 1900.</i>	39
<i>Figuur 76 A F van den Eynde, het kasteel genaemt het Roozenhof toebehorende Mevrouw Gielis, Kontich, 1840.</i>	40
<i>Figuur 77 Chateau Grootte Tang Hoeve [Tanghof].</i>	40
<i>Figuur 78 Tanghoeve [Roozenhof] in Conticq [Kontich] Ferrariskaart circa 1770.</i>	40
<i>Figuur 79 Overerving van de Tanghof.</i>	41
<i>Figuur 80 Jan Josef Horemans jr. (Antwerpen ca 1714-na 1790) Een interieur met een elegant gezelschap dat dineert</i>	42
<i>Figuur 81 Jacobus Harrewijn, Castellum Bouchaut, 1706 ingekleurde Kopergravure, ten tijde van Melchior Roose.</i>	43
<i>Figuur 82 Kasteel van Bouchout.</i>	43
<i>Figuur 83 Meysse met het kasteel van Bouchout.</i>	43
<i>Figuur 84 Peter Ferdinand Roose (verzameling de Beauafort).</i>	44
<i>Figuur 85 De Lange Nieuwstraat in de richting van de kathedraal, en rechts Sint-Jacobskerk ca 1700.</i>	44
<i>Figuur 86 Eetzaal kasteel van Bouchout anno 1840.</i>	45
<i>Figuur 87 Arthur van Schendel, Maanverlichte markt, z.j., z.p. (ca 1850).</i>	46
<i>Figuur 88 Willem van Odekercken, vrouw die vis schoonmaakt, Nijmegen circa 1650.</i>	46
<i>Figuur 89 Gewichtsmaten van Antwerpen.</i>	47
<i>Figuur 90 Inhoudsmaten van Antwerpen.</i>	47
<i>Figuur 91 Korenmaten van Antwerpen.</i>	47
<i>Figuur 92 Geldmaten van Antwerpen.</i>	47
<i>Figuur 93 Gewichten die voorkomen in het handschrift.</i>	47
<i>Figuur 94 Maten die voorkomen in het handschrift.</i>	47
<i>Figuur 95 vlees aantal keren genoemd.</i>	48
<i>Figuur 96 gevogelte aantal keren genoemd.</i>	48
<i>Figuur 97 wild aantal keren genoemd.</i>	48
<i>Figuur 98 Zuivel aantal keren genoemd.</i>	48
<i>Figuur 99 Vis aantal keren genoemd.</i>	48
<i>Figuur 100 fruit aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 101 Groentes aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 102 paddenstoelen aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 103 kruiden aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 104 specerijen aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 105 hulpstoffen aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 106 zetmeel aantal keren genoemd.</i>	49
<i>Figuur 107 drank en water aantal keren genoemd.</i>	50
<i>Figuur 108 plaatsnamen in beide kookboeken.</i>	50
<i>Figuur 109 detail uit Jacob Foppens van Es, stilleven met pruimen, z.j. (1596-1666), p.c.</i>	50
<i>Figuur 110 F. Voet, Lodewijk van Colen (1645-1715), ca. 1670.</i>	51
<i>Figuur 111 De afstammelingen van Lodewijk Colen heer van Burcht.</i>	52
<i>Figuur 112 Gezin van de twee zussen Emptinck.</i>	52
<i>Figuur 113 Sint-Niklaas kerk in Hemiksem 1789 Grafmonument.</i>	53
<i>Figuur 114 Beknopt overzicht van bovenstaande lijst V.1 aantal recepten per categorie.</i>	56
<i>Figuur 115 Jan Ekels (II), Keukeninterieur met een vrouw die appels schilt, ca 1780.</i>	57
<i>Figuur 116 Keuken van het kasteel van Gaasbeek.</i>	58
<i>Figuur 117 Harrewyn, het kasteel van Gaasbeek, ingekleurde ets, 1730.</i>	58
<i>Figuur 118 Keuken van kasteel beauvoorde.</i>	59
<i>Figuur 119 Tekening kasteel Beauvoorde nr. KBV0712.</i>	59
<i>Figuur 120 Moderne afbeelding van de keuken van het Muiderslot.</i>	60
<i>Figuur 121 Joan Blaeu, 't Huys te Muyden 1649 d.w.z. het Muiderslot, uit Stedenboek van Joan Blaeu.</i>	60
<i>Figuur 122 Emanuel de Witte, Keukeninterieur, Amsterdam 1665, Museum of Fine Arts Boston.</i>	61

Figuur 123 Emanuel Handmann, kokende huisvrouw, z.p. ,1763 .....	65
Figuur 124 Arthur van Schendel (1806-1870), gesprek in de keuken, z.j., z.p.....	66
Figuur 125 Koock=boeck en remedie Boeck .....	67
Figuur 126 eerste recept pagina 1 Boechout .....	67
Figuur 127 Koock Boeck Ende Remedie Resource Anno * 1757.....	68
Figuur 128 eerste recept pagina 2 Grelle .....	68
Figuur 129 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	79
Figuur 130 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	83
Figuur 131 Appelnoedels naar het schilderij van G.D. Leslie.....	89
Figuur 132 David Teniers, I. von Guttenberg de Vlaamse kok (le cuisinier flamand) Stadsarchief Turnhout P02652 ....	91
Figuur 133 Frans Snijders Keukentafel Stilleven Kat Gravure Joseph Dubouchet XIXe eeuw .....	93
Figuur 134 Cels, tekening van het gerenoveerde kasteel van Bouchout z.p.1843 .....	95
Figuur 135 Koekplank uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	97
Figuur 136 Anthoine Overlaet, drie in de pan bakken ,Antwerpen 1747 RMA .....	99
Figuur 137 kasteel het Broechemhof ca 1700 woonplaats van de Fraula's .....	101
Figuur 138 Willem Geets Varkenskop 1895.....	102
Figuur 139 Jan Willemsz van de Wilde, Een keukeninterieur, 1625, Museum Hannema Huis Harlingen.....	102
Figuur 140 Paleis op de Meir te Antwerpen, bewoont door Thomas de Fraula en Anna-Maria van Colen ca 1770 ....	103
Figuur 141 Pieter de Mare, Koekenbakster, (naar Gabriël Metsu), 1768 - 1796.....	105
Figuur 142 De Wafelbakster Leerzame Prentenboekje voor Kinderen. Amsterdam, [ca 1810]. .....	107
Figuur 143 Franse taartpan uit de 18 <sup>e</sup> eeuw zij aanzicht.....	109
Figuur 144 Franse taartpan uit de 18 <sup>e</sup> eeuw boven aanzicht.....	109
Figuur 145 Franse taartpan uit de 18 <sup>e</sup> eeuw onder aanzicht .....	109
Figuur 146 Franse taartpan uit de 18 <sup>e</sup> eeuw binnenkant .....	109
Figuur 147 Taartpan met twee oren en deksel 1718 – 1734 zilver poppengoed, Amsterdam Museum.....	109
Figuur 148 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	111
Figuur 149 detail uit L.B. Coclers naar: Q. G. van Brekelenham .....	113
Figuur 150 titel gravure van de Utrechtse Keuken-meid.....	114
Figuur 151 François Antoine Bossuet, De oude vismarkt in Antwerpen, 1833 KMSKA beeldnr. 0031472000.....	115
Figuur 152 Thomas Rowlandson, Markt op Meir in Antwerpen, 1797, National Gallery of Art, Washington, D.C. ....	115
Figuur 153 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	117
Figuur 154 Willem Linnig, keuken 19 <sup>e</sup> -eeuw KMSKA Beeldnr. 0032178000 Inventarisnr. 2545 .....	120
Figuur 155 detail Jan Josef Horremans, keukeninterieur met de hele familie die pannenkoeken bakt, 1759 .....	120
Figuur 156 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	121
Figuur 157 Robert Batty, de eiermarkt te Antwerpen 1825, tekening.....	125
Figuur 158 Koekplank uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	127
Figuur 159 Wölfle naar Hess uit König Ludwig Album, Groente markt te Antwerpen, circa 1860, 18,5 x 27cm .....	133
Figuur 160 Koekplank het ros beiaard en de vier heemskinderen .....	137
Figuur 161 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	138
Figuur 162 Cornelis Visscher de oude, De pannenkoekenbakster, circa 1650 .....	141
Figuur 163 J.Coney, St Augustins, Antwerp. [foutief, De Sint-Pauluskerk gezien vanuit de huidige veemarkt] 1830 ...	142
Figuur 164 Jean Michel Ruyten, Marktscene bij de Sint Pauluskerk in Antwerpen, 1865 .....	144
Figuur 165 Maria Sibylla Merian, Detail uit Granaatappelboom met bloemen en vruchten.....	144
Figuur 166 Basile de Loose, een speciaal koekje, 1845 [Brussel] .....	146
Figuur 167 Lukijzer achttiende-eeuws, Gruuthusemuseum Brugge (NB luk staat voor geluk) .....	149
Figuur 168 Basil de Loose, De wafelbak, Brussel, 1852 .....	151
Figuur 169 Koekplanken uit het Museum voor Heem- en oudheidkunde Kontich .....	153
Figuur 170 AGR, Detail uit «Cartes et plans manuscrits, I, nr. 3229 Carte figurative .....	155
Figuur 171 Chateau Groningenhof op de Ferrariskaart circa 1770.....	155
Figuur 172 Castellum Groeninghen, Kasteel Groeningen te Kontich bij Antwerpen, België 1663-1678 .....	156
Figuur 173 Petrus van Schendel, Nachtmart, negentiende-eeuw .....	163
Figuur 174 De Nederlandschen Keuken-meyd 1775 .....	177
Figuur 175 Belgische keukenmeid ca 1830 .....	177
Figuur 176 De verstandighe kock van 1668 tot 1804.....	177
Figuur 177 Kok-Almanach 1775 .....	177
Figuur 178 Kapucijnen kookboek KB Brussel.....	178
Figuur 179 West Vlaanderen ca 1800 PB.....	178
Figuur 180 Chariate Armoede UB Leuven.....	178
Figuur 181 Keukenboek van de abdij van Affligem.....	178
Figuur 182 bouck van den Kock ca 1750 W-VI PB .....	179
Figuur 183 Gabriel Metz de Groente markt ca 1650.....	179



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

- 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)
- Kooek ende huyshoudt boeck: receptenboek van Hemminga-State te Beetsterzwaag: uit het archief van Harinxma thoe Slooten

Het hoeft geen betoog dat Ferro (r.ferro@home.nl) 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.

Deventer 2021

## ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Archief & Steunpunt (Documentatiecentrum met Bibliotheek van de Smaak) inzake  
Gastronomie, Culinair erfgoed en Gastro-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](http://www.asg.be)

**Locatie van het ASG - Archief- 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](http://www.streekgastronomie.nl)

## TERROIR

### Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

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

Deze aflevering is nummer 143 (nummer 2 van jg. 36, 2021)

Digitale uitgave nr. 14

### 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

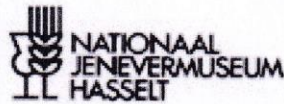
® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

® De publicatie gebeurt onder auteursrecht van de schrijver. Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke auteur.

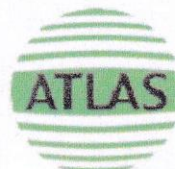
**De ASG heeft een binding met:**



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



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



SKÅL INTERNATIONAL  
International Association of Travel and Tourism Professionals





Het beste van bij ons®  
www.streekproductenwestvlaanderen.be



platform voor rurale ontwikkeling  
in de provincie Antwerpen

AGENTSCHAP  
INNOVEREN &  
ONDERNEMEN

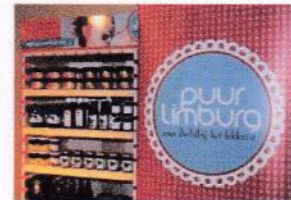
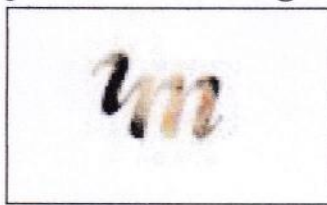


**Vlaanderen**  
is ondernemen

- \*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)

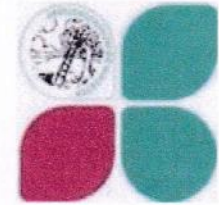
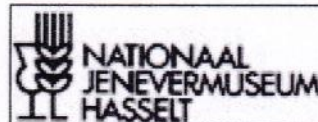
**De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:**



(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)



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



Koffie Maes



Halen bij Diest



Feestzalen Antwerpen



EROV / Lekker  
Oost-Vlaanderen



Abdijs Herkenrode vzw  
Hasselt



Hotel Management School Maastricht  
- Zuyd Hogeschool -



Hasselt 2019: 50 jaar Hotel – Toerisme – Bakkerij – slagerij – Hospitality



In het Nederlandse Heuvelland





*Belgisch Limburg*



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

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

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

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

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

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

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



**UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE**

Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159

**Eindredacteur:** Clem Reynders (E-mail: [reyndersclem@skynet.be](mailto:reyndersclem@skynet.be) )

**Redactie:** Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, R.N. Ferro, Magda Goossens, Peter Grypdonck, Fons Nicolay, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers, Viviane Vaes en Guido Zeelmaekers

**Koptekeningen:** Steven Wilsens

**Verantwoordelijke uitgever:** Paul Hendriks

**Ledenadministratie:** Eddy Goorts (E-mail: [ledenadministratie@asg.be](mailto:ledenadministratie@asg.be) )

**Financiële Administratie:** Mark Leppens (E-mail: [administrateur@asg.be](mailto:administrateur@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” - [studiecentrum@asg.be](mailto:studiecentrum@asg.be) ]

**Web-site:** [www.asg.be](http://www.asg.be) / [www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)

**E-mail secretariaat:** [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be)

**ASG-Blogs:** [www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs](http://www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs)

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

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