

Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit het receptenboek van Melchior Mels

afkomstig van brouwerij Den Witten Ancker en De Son in Dordrecht



Uitgewerkt door drs. R.N. Ferro



Uitgave **ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE**
ASG-tijdschrift "TERROIR" - Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen
36^{ste} Jaargang, nummer 3, juli-augustus-september 2021
Volgnummer **144**, digitale uitgave nr. 15

Figuur 1 Detail uit de tekening van J. Hoolaart, Stadshuijs en de Lombart Brug te Dordrecht, 1776 (GA Dordrecht) 4^e huis van links is brouwerij Den Witten Ancker

Hoofdstuk I Inhoud

I.1 Woord vooraf

Met dank aan

Klaas van der Hoek, Allard Pierson Amsterdam

Corrie Bosch, Amsterdam

Frans Laurentius, Middelburg

Leo van der Linden, Zoetermeer

Over het handschrift III G 1

Dit geschrift bevat een gedeelte van een handschrift van het Allard Pierson. Mijn belangstelling ging ernaar uit omdat ik meende dat het zeventiende-eeuws was. Na onderzoek blijkt het geschrift van circa 1700. Maar de recepten van de gerechten lijken of zijn ouder, voornamelijk uit de tweede helft van de zeventiende-eeuw.

Door de vele namen van de receptgevers is het zeer wel mogelijk dit handschrift te lokaliseren als afkomstig uit Dordrecht.

Ditzelfde boekje bevat behalve kookrecepten ook recepten om bier te brouwen. Gelet op de grote verzameling en datering uit de tweede helft zeventiende eeuw is deze collectie redelijk uniek. Ik hoop er in de toekomst ook aandacht aan te besteden.



Figuur 2 In de gouden steur, INDE-GVLDE-STVR, Visstraat 46 Den Bosch

Inhoud

Hoofdstuk I. Inhoud

I.1 Woord vooraf

Hoofdstuk II. Beschrijving van handschrift XIII G 1

II.1 Bewaarplaats en signatuur van het handschrift:

II.2 Titel

II.3 Inhoud van handschrift XIII G 1

II.4 Samenstelling van handschrift XIII G I

II.5 Watermerk

II.6 Signaturen en Custoden

II.7 Nummering van de folio's

II.8 Afmetingen van de folio's

II.9 Liniëring en afschrijving

II.10 Afkortingen

II.11 Getallen

II.12 Versieringen

II.13 Correcties in het kookboek

II.14. Vermiste bladzijden en lege folio's

II.15. Staat

II.16 Leestekens

II.17 Overzicht van de ingrediënten

II.18 Maten en gewichten

II.19 Band

II.20 Bezitters

II.21 Datering

II.21.a Datering op grond van het handschrift

II.21.b Datering op grond van het watermerk

II.21.c Datering op grond van het woordgebruik

II.21.d Datering op grond van de receptgevers

II.22 Herkomst van het boek

II.22.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk

II.22.b. Herkomst van de kookrecepten op grond van de inhoud

II.22.c. Herkomst van de kookrecepten op grond van het taalgebruik

II.22.d. Gebruik van de recepten

II 23 Overzichten van de inhoud

II.23.a Overzicht van de kookrecepten naar onderwerp

II.23.b Samenvatting van de kookrecepten naar onderwerp

II.24 Overzichten van de recepten

II.24.a Overzicht van de kookrecepten naar receptgever

II.24.b Samenvatting van de kookrecepten naar receptgever

II.24.c Overzicht van de receptgevers

II.25 Overzicht van de kookrecepten in de volgorde waarin we ze in het boek aantreffen.

Hoofdstuk III. Afschrift van handschrift XIII G 1

III.1 Wijze van afschrijven

III.2 De kookrecepten zoals aangetroffen in het receptenboek

Hoofdstuk IV. Woordenlijst bij handschrift XIII G 1

IV Woordenlijst bij de recepten

Hoofdstuk V. Bronnen

V.1 Bronnen in handschrift

V.2 Bronnen op internet

V.3 Bronnen in druk

V.4 Overzicht van de afbeeldingen

Hoofdstuk II. Beschrijving van handschrift XIII G 1

II.1. Bewaarplaats en signatuur van het handschrift

Het handschrift wordt bewaard in het Allard Pierson van de Universiteit van Amsterdam, aan de Oude Turfmarkt.

Allard Pierson, Universiteit van Amsterdam, hs. XIII G 1.

II.2. Titel

Het handschrift heeft geen titel.

II.3. Inhoud van handschrift XIII G 1

Het handschrift bevat recepten van zeer uiteenlopende aard. In het handschrift zijn recepten terug te vinden van onderstaande typen:

Kookrecepten

Slagerij recepten

Recepten om dranken te maken

Recepten om bier te brouwen

Recepten tegen allerlei kwalen

Veeartsenijkundige recepten

Chemische recepten

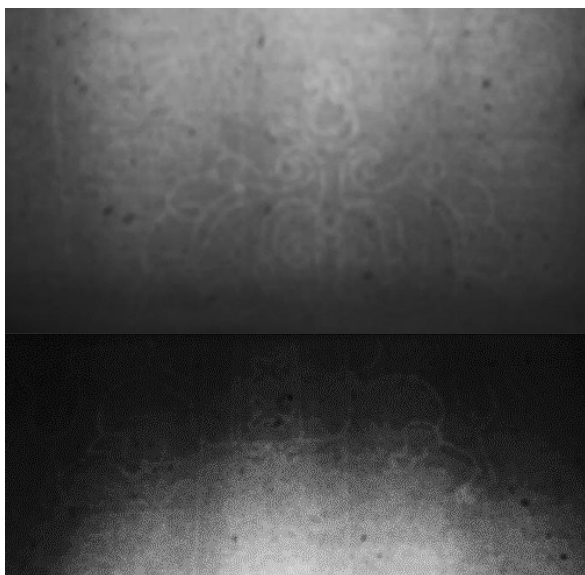
II.4. Samenstelling van handschrift XIII G 1

Het is een handschrift in octavo formaat, dat betekent zestien bladzijden per katern. Het eerste katern bevat echter twaalf bladzijden.

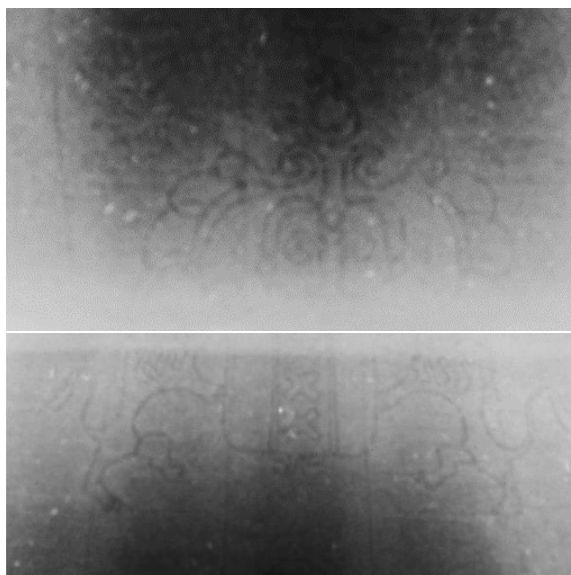
II.5 . Watermerk

In het boek komt maar één watermerk voor, het betreft het gekroonde wapen van Amsterdam. Het maken van een heldere afbeelding bleek onder de gegeven omstandigheden uiterst moeilijk.

Dit watermerk is afkomstig uit de achttiende eeuw.¹



Figuur 3 watermerk in het papier gekroond wapen van Amsterdam



Figuur 4 watermerk in het papier negatief gekroond wapen van Amsterdam

¹ Dank aan de heer Laurentius Middelburg

II. 6 . Signaturen en Custoden

Het boek bevat geen signaturen en custoden. Een enkele maal, bij een langere tekst, tref je onder aan de tekst het woord “verte” aan. Dit “verte” heeft de betekenis vervolg op de volgende bladzijde.

II.7. Nummering van de folio's

De folio's zijn genummerd van 1 tot en met 270. Bij het openslaan van het boek zie je een linker- en een rechterbladzijde met telkens hetzelfde paginanummer. Deze zijn door mij onderscheiden door het toevoegen van een letter l (links) of een letter r (rechts).

Bij pagina 265.l en 266.r hebben linker en rechter pagina een verschillend nummer. Dit is waarschijnlijk ontstaan doordat het blad met de bladzijden 265.r en 266.l uit het boek verwijderd is.

II.8 Afmetingen van de folio's

Het boekje heeft een octavo formaat. De afmetingen van de bladzijden zijn 9,9 x 15,6 cm en de afmetingen van de band zijn 10,6 x 16,7 cm

II.9 Liniëring en afschrijving

Het handschrift is niet gelinieerd. Er zijn mij geen afschriften van dit handschrift bekend.

II.10 Afkortingen

In het handschrift heb ik de volgende afkortingen aangetroffen:

& = ver

ad: = Adriaan of Adriaen

alb: = album = wit

aq: = aqua = water

decem: = december

e boven streept = en

etc: = et cetera = enzovoort

feb: = februari

I: Cats en J: Cats = Jacob Cats en Johanna Cats

int' = in het

juff: = juffrouw

lb: = libum = pond

M: = Margretha of Melchior

M:M: = Margretha Mels of Melchior Mels

Marg: = Margareta

mons: = monsieur

N: = neem

Novemb: = november

Nuc: = noot

octob: = oktober

p = per

ol: = olio = olie

prob: est: = probatum est

reeck: = reeckent

NB De dubbele punt is een afkortingsteken.

II.11 Getallen

De getallen in de kookrecepten worden weer gegeven in Arabische cijfers. In de medische recepten komen Romeinse cijfers voor.

II.12 Versieringen

Het handschrift bevat geen versieringen.

II.13 Correcties in het kookboek

Ik heb de volgende correcties in de kookrecepten aangetroffen:

Pagina 16.l regel 27 “omtrent soo dick” doorgestreept

pagina 17.r regel 4 “heenen” doorgestreept

pagina 55.r regel 16 en 17 “men can hier wel wat swarte aelbessen of morellen op doen (alst inde tijdt is.)” doorgestreept

pagina 55.r regel 19 en 20 “Nota men doet hier oock een goet stuck broot suiCKER in” doorgestreept

pagina 109.l regel 6 “koocken” doorgestreept

pagina 201.l regel 23 “dunne” doorgestreept

pagina 201.l regel 38 “en” doorgestreept

II.14 Vermiste bladzijden en lege folio's

De bladzijden 265.r en 266.l zijn uit het boek verwijderd.

II.15 Staat

Het boek is in een goede en leesbare staat.

II.16 Leestekens

De volgende leestekens komen in de kookrecepten voor:

aanhalingstekens “ ,liggend streepje — ,komma , en een punt .



Figuur 5 INDE HEN A°1630 Gevelsteen van het pand Wijnstraat 71/73 Dordrecht

II.17 Overzicht van de ingrediënten

Overzicht van de ingrediënten die in de kookrecepten van dit boekje voorkomen. Achter elk ingrediënt vindt u het aantal keer dat deze genoemd wordt. Daarachter het percentage van de kolom waarin het ingrediënt genoemd wordt. De datum heeft betrekking op de oudste vermelding die in de Nederlandse literatuur gevonden is. Ik baseer mij hierbij meestal op het chronologisch woordenboek van van der Sijs (vds). Sommige woorden staan niet in het chronologisch woordenboek. Ik heb dan naar andere bronnen gezocht met behulp van Delpher.

fruit	aantal	%	jaar	bron
amandel	21	15%	1251	vds
krent	15	11%	1514	vds
citroen	12	9%	1554	vds
appel	11	8%	1146	vds
kers	11	8%	1240	vds
sukade	9	7%	1480	vds
aalbes	8	6%	1500	vds
druif	8	6%	1100	vds
pingel	7	5%	1530	delpher
pruim	6	4%	1377	vds
abrikoos	4	3%	1625	vds
berberis	3	2%	1621	Hondius
limoen	3	2%	1375	vds
perzik	3	2%	1240	vds
kruisbes	2	1%	1545	vds
orange	2	1%	1534	vds
rietperen	2	1%	1488	wnt
rozijn	2	1%	1288	vds
walnoot	2	1%	1477	vds
aardbei	1	1%	1597	vds
bramen	1	1%	1240	vds
guldeling	1	1%	1599	Kiliaan
hazelnoot	1	1%	1573	Dodoneus
morel	1	1%	1510	vds
olijven	1	1%	1240	vds
totaal	137	100%	1625	max

Figuur 6 Fruit dat genoemd wordt

kruid	aantal	%	jaar	bron
peterselie	10	29%	1240	vds
kervel	5	15%	1235	vds
anijs	4	12%	1240	delpher
kruid	4	12%	1362	vds
tijm	3	9%	1567	vds
venkel	3	9%	1225	vds
kapper	2	6%	1551	vds
hijsop	1	3%	1591	delpher
peperwortel	1	3%	1574	kiliaan
rozemarijn	1	3%	1515	vds
totaal	34	100%	1591	max

Figuur 8 Kruiden die genoemd worden

groente	aantal	%	jaar	bron
ui	10	26%	1488	vds
artisjok	5	13%	1573	vds
komkommer	5	13%	1515	vds
groente	3	8%	1576	delpher
asperge	2	5%	1583	vds
erwt	2	5%	1240	vds
kastanje	2	5%	1573	vds
spinazie	2	5%	1377	vds
wortel	2	5%	1410	vds
zuring	2	5%	1608	vds
augurk	1	3%	1651	vds
biet	1	3%	1240	vds
prei	1	3%	1238	vds
raap	1	3%	1240	vds
totaal	39	100%	1651	recent

Figuur 7 Groentes die genoemd worden

specerij	aantal	%	jaar	bron
kaneel	38	24%	1288	vds
peper	31	19%	1230	vds
kruidnagel	26	16%	1599	vds
muskaatnoot	23	14%	1287	vds
gember	19	12%	1240	vds
foelie	18	11%	1286	vds
saffraan	3	2%	1287	vds
laurier	1	1%	1562	vds
totaal	159	100%	1599	max

Figuur 9 Specerijen die genoemd worden.

vlees	aantal	%	jaar	bron
vlees	21	25%	950	vds
kalf	17	20%	950	vds
saucijzen	6	7%	1477	vds
schaap	6	7%	950	vds
worst	6	7%	1240	vds
rundvlees	3	4%	onbekend	
spek	3	4%	1108	vds
zwezerik	3	4%	1612	delpher
lever	2	2%	1240	vds
niervet	2	2%	onbekend	
ossenvlees	2	2%	onbekend	
rundvet	2	2%	onbekend	
tong	2	2%	950	vds
hamel	1	1%	1380	vds
lam	1	1%	750	vds
long	1	1%	1240	vds
merg	1	1%	1287	vds
mergpijp	1	1%	onbekend	
nier	1	1%	1287	vds
runderworst	1	1%	onbekend	
varken	1	1%	1155	vds
totaal	83	100%	1612	recent

Figuur 10 Vlees dat genoemd wordt

vis	aantal	%	jaar	bron
krab	4	33%	1287	vds
mossel	4	33%	1253	vds
kreeft	2	17%	1240	vds
paling	2	17%	1080	vds
totaal	12	100%	1287	max

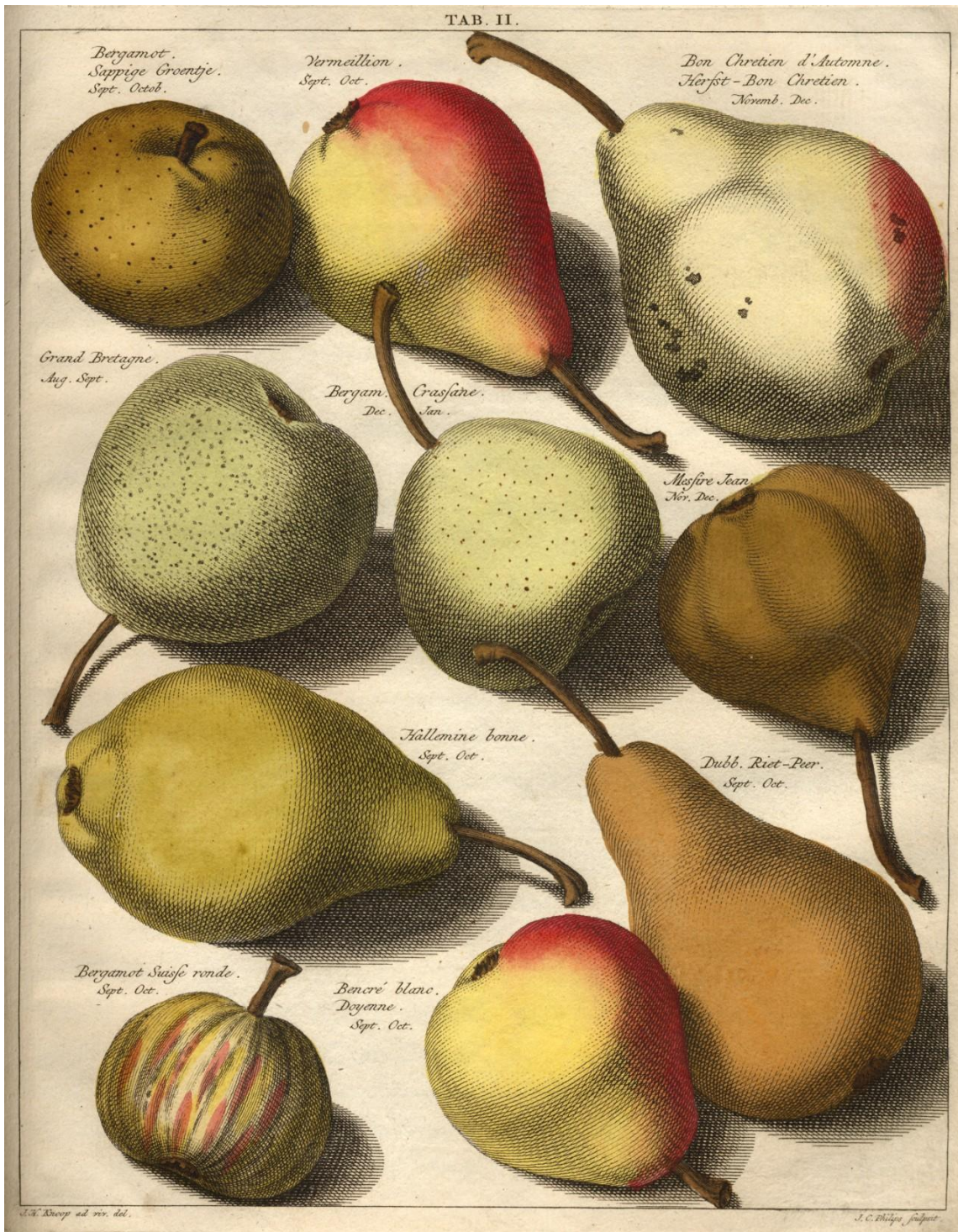
Figuur 11 Vis dat genoemd wordt

boter kaas ei	aantal	%	jaar	bron
ei	81	42%	1230	vds
boter	67	35%	1240	vds
dooier	40	21%	1287	vds
room	4	2%	1286	vds
haan	2	1%	onbekend	
totaal	194	100%	1287	max

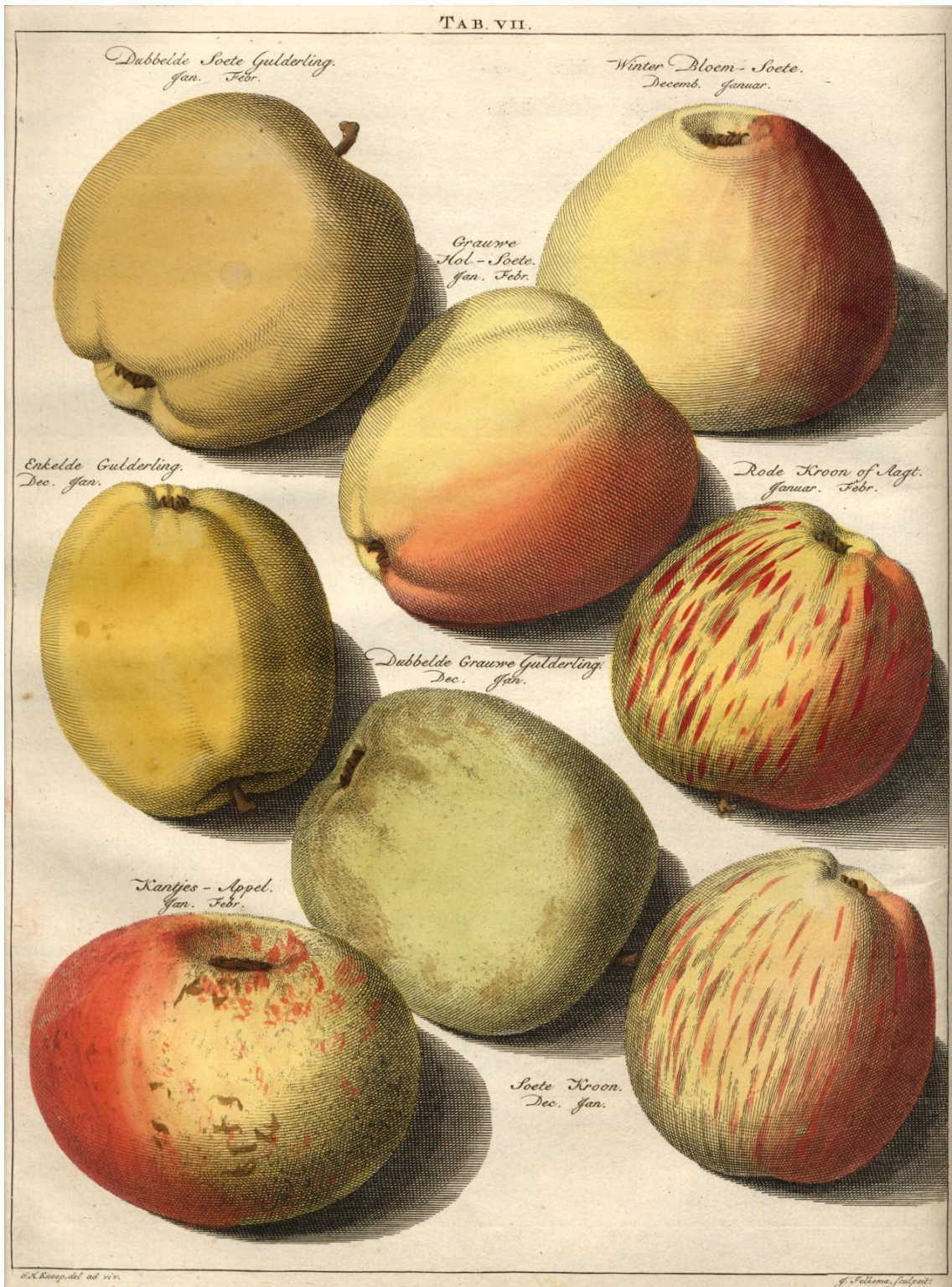
Figuur 12 Boter kaas en ei die genoemd worden

vloeistof	aantal	%
water	50	38%
wijn	35	27%
melk	25	19%
bier	11	8%
mede	6	5%
brandewijn	2	2%
regenwater	1	1%
rivierwater	1	1%
totaal	131	100%

Figuur 13 Dranken die genoemd worden



Figuur 14 Tabel II uit Knoop, *Fructologia*, met afbeelding van Dubbele Riet-Peer



Figuur 15 Tabel VII uit Knoop, Pomologia, met enkele, dubbele soete en dubbele grauwe Gulderling

II.18 Maten en gewichten

Hieronder tref je de maten en gewichten aan die in dit handschrift voorkomen. De metrische waarden die erachter vermeld staan, hebben betrekking op de maten en gewichten van Dordrecht. Bij sommige recepten valt te argumenteren dat de Rotterdamse maten en gewichten van toepassing zijn.

Dordrecht				
gewicht	lood	gram	aantal	%
lb	32	463	119	63%
pond	32	463	1	1%
vierendeel	8	115,8	13	7%
ons	2	28,9	2	1%
lood	1	14,5	54	29%
			189	100%

Figuur 16 Gewichten van Dordrecht

Dordrecht				
maat	pint	liter	aantal	%
okshoofd	500	300	2	5%
spint	13	7,8	2	5%
maatje	3,2	1,9	19	45%
mengel	2	1,2	1	2%
pint	1	0,6	18	43%
			42	100%

Figuur 17 Maten van Dordrecht

Rotterdam		
gewicht	aantal	gram
pond	16 ons	494
ons	2 lood	30,9
lood	10 engels	15,4
engels		1,54

Figuur 18 Gewichten van Rotterdam

Rotterdam		
maat	aantal	liter
aan	4 anker	154
anker	15 stoop	38,4
stoop	2 kan	2,56
kan	2 pint	1,28
pint		0,64

Figuur 19 Maten van Rotterdam

medicinaal				
gewicht	aantal	gram	teken	NB
pond	12 once	369,1	Ⓔ	Libra
ons	8 drachm	30,76	Ⓕ	unica
drachma	8 scrupel	3,845	Ⓖ.	
scrupel	20 grein	0,481	Ⓕ.	
grein		0,024		

Figuur 20 Medicaal gewicht

trois		
gewicht	aantal	gram
pond	2 mark	492,2
mark	8 ons	246,1
ons	2 lood	30,76
lood	10 engels	15,38
engels		1,538

Figuur 21 Trois gewicht

II.19 Band

Het handschrift is gebonden in een eigentijdse perkamenten band met riempjes om het handschrift dicht te kunnen binden.

II.20.a Bezitters en schrijver

De huidige bezitter is de Koninklijke Nederlandse Maatschappij ter bevordering van de Geneeskunst. (KNMG) Het boek is in bruikleen gegeven aan het Allard Pierson (UvA) te Amsterdam. Het boek was eens in het bezit van **Melchior Mels**, mogelijk ook later van andere leden van de familie Mels uit Dordrecht. De naam van de bezitter, schrijver is vetgemaakt in onderstaande tabel. Tevens een beknopt overzicht van de stamboom van de familie Mels.

Beknopte stamboom van de familie Mels

Mels Gijsbertsz (1595-1648) x c 1620 Anna Theodore Dircs (onbd-1649)

1. Elisabeth Mels (c 1627-1712) x 1656 Pieter de Ruijsschen (1634-1692)
2. Barbara Mels (c 1628-1702) x 1656 Rotterdam, Paulus Maeshouck (onbd-1669)
3. Gijsbert Mels (c 1636-onbd) x 1679 Diemen, Maria Velters (1659-1684)
4. Johanna (Jeane) Mels (onbd-1687) te Dordrecht,
5. Dirck Mels (onbd-onbd) x 1664 Martha van der Vult (c 1640-1708)
6. Adriaan Mels zie hieronder
7. Margaretha Mels (1641-1682) Rotterdam en Dordrecht

Adriaan Mels sr. , (1636-1673) x 1659 Helena Deijlmans, (1634-1696)

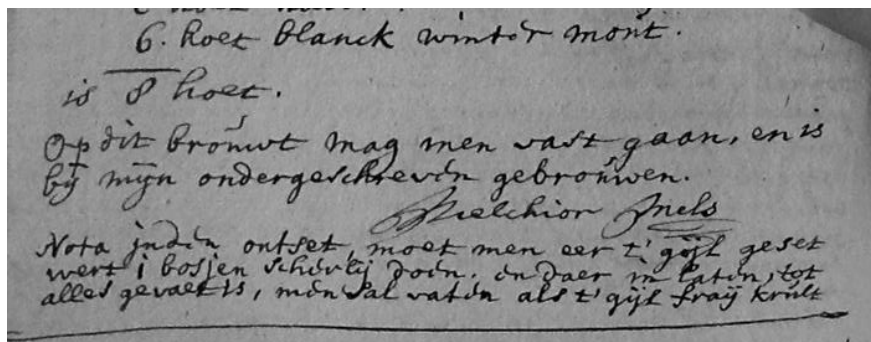
1. **Melchior Mels (1660-1707)** x 1700 Anna Catharijna Keller (onbd- 1707)
2. Adriaan Mels jr. (onbd-1720) x 1703 Maria Dusart (1675-1710)
3. Maria Mels, (onbd-1742) x 1696 Martinus van der Pijpen (c 1662-1731)
4. Elisabeth Mels, (onbd-1723)
5. Anna Mels, (onbd-1742)



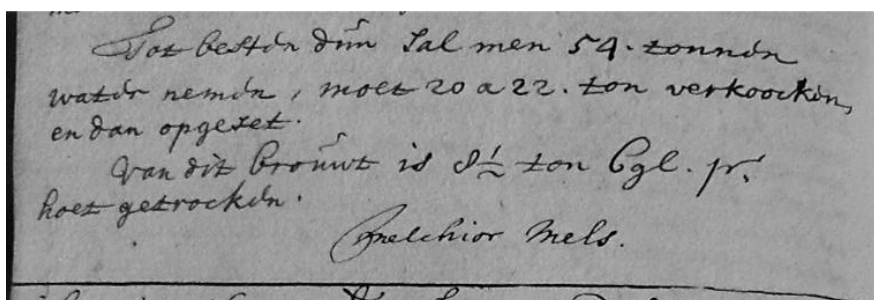
Figuur 22 Het anker boven het poortje aan de achterkant van het pand aan de Voorstraat 324, Dordrecht

I.20.b Over de schrijver

Wie heeft deze recepten geschreven? Opvallend is dat vrijwel de gehele tekst door een en dezelfde hand geschreven is. Het boek doorbladerend valt de handtekening van Melchior Mels het meest op.

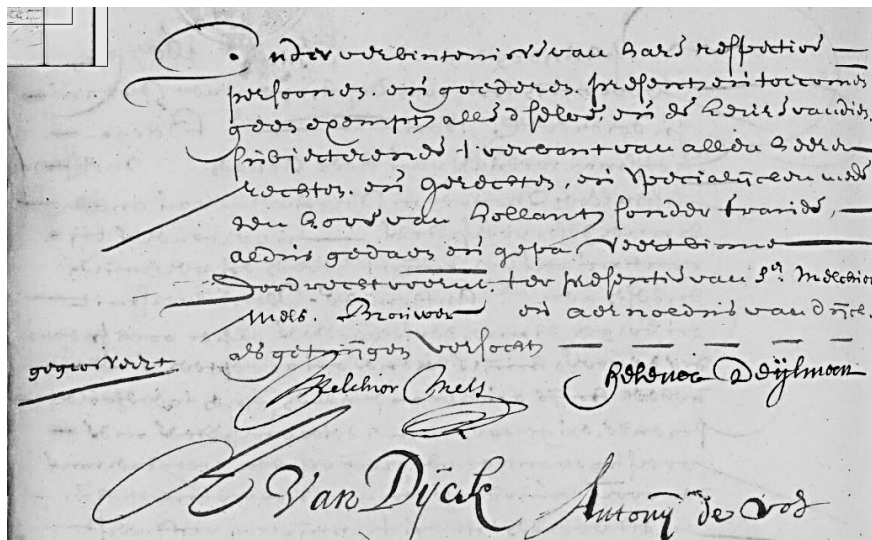


Figuur 23 Pagina 114.l hs. Allard Pierson



Figuur 24 Pagina 130.l hs. Allard Pierson

Enig zoekwerk in het Dordrechts Archief levert onderstaande acte op. Het is een huurovereenkomst onder meer ondertekend door Melchior Mels. De overeenkomst tussen de handtekeningen uit het handschrift XIII G 1 en de handtekening die op de acte is treffend.



Figuur 25 Dordrecht ONA 20 inventaris 281 fo 330 huurovereenkomst Helena Deijlman, Melchior Mels en Antonij de Vos d.d. 7 juni 1687

Ik trek uit bovenstaand de conclusie dat onderhavige tekst door Melchior Mels (1660-1707) geschreven is.²

² Dank aan Klaas van der Hoek UB Amsterdam

II.20.c De locaties

In onderstaand modern stukje plattegrond van Dordrecht is aangegeven in welke brouwerijen Melchior actief geweest is. Dat zijn ook de plekken waar hij gewoond heeft.

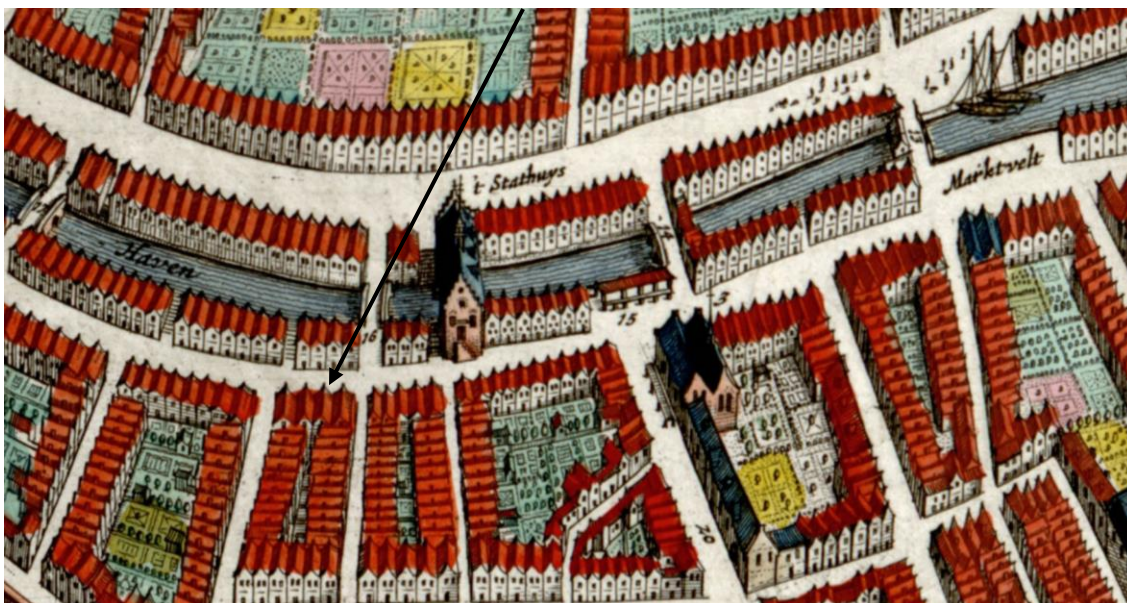


Figuur 26 Locaties van de brouwerijen weergegeven in een moderne kaart van Dordrecht



Figuur 27 Dordrecht 1649 Blaeu Uitgegeven door Joan Blaeu in 1649 Dordrecht. De pijlen wijzen naar van links naar rechts De Son (Pelserbrug), Den Witten Anker (Lombartbrug) en Het Gulden Vlies (Visstraat)

II.20.d De Voorstraat bij de Lombardbrug



Figuur 28 Detail uit de plattegrond van Dordrecht door Johan Blaeu 1649
De pijl wijst naar de ligging van het huis van Adriaen Mels en Helena Deijlmans

Melchior Mels werd geboren op 13 juli 1660, op de Voorstraat. In de huidige telling is dat nummer 324.

Zijn ouders waren Adriaen Mels en Helena Deijlmans. Adriaen werd geboren op 12 oktober 1636, zijn vrouw Helena (ze werd Lena genoemd) Deijlmans op 17 mei 1634. Adriaen en Helena zijn getrouwd op 17 augustus 1659.

Op 17 oktober 1659 koopt Adriaen samen met zijn schoonvader Jan Michielsens Deijlmans een huis aan de Voorstraat³ van Herman Schouten en Aeltgen van Meekeren. Het pand had destijds de naam de Grote Molensteen. Thans wordt het pand “Den Witten Ancker” genoemd. Het gebouw staat tegenover de Lombardbrug tussen het huis van de erfgenamen van Pieter Hoochlander en het huis genaamd “de Croon”.

Zijn schoonvader is brouwer van beroep. Hij heeft zijn schoonzoon Adriaen geholpen om de brouwerij op te zetten. De brouwerij gaat voor het eerst produceren op 13 april 1660 met als eerste brouwsel, een brouwsel bruijn-bitter bier. Vader Adriaen sr. overlijdt op 20 december 1673 en wordt begraven te Dordrecht. Moeder Lena en later ook zoon Melchior nemen de zaak over. Op 11 augustus 1686, Melchior is dan 26 jaar, is hij duidelijk actief in de brouwerij met het brouwen van “8 hoet Soet bier”. Helena overlijdt op 3 april 1696.



Figuur 29 Advertentie uit de Oprechte Haerlemsche courant van 26 oktober 1697

De nabestaanden besluiten de brouwerij te veilen. In de Oprechte Haerlemsche courant van 26 oktober 1697 vinden we een advertentie voor een veiling. Het blijkt om een omvangrijke inboedel te gaan.

³ ORA Dordrecht inv. 782, f. 63

Dingsdag, den 20 November, sal te Dordrecht verkocht werden de van outs vermaerde Brouwery den Witten Ancker met de Moutery, //
 Rosmolen, Brou-Ketels, Kuypen, Koelbacken, Eest, Stalling, en wat verder aen een bequaeme Brouwery dependeert, met een schoon wel- //
 doorbout Woonhuys, gelegen in de Voorstraet over de Lombaert Brug en streckende voor van 'sHeerenstraten tot tegen de oude Breestraet. //

De meeste kookrecepten hebben dus betrekking op “met een schoon weldoorbout woonhuys, gelegen in de Voorstraet over de Lombaert Brug”.

Ook in de Oprechte Haerlemsche courant van 17 februari 1699 treffen we weer een advertentie aan.

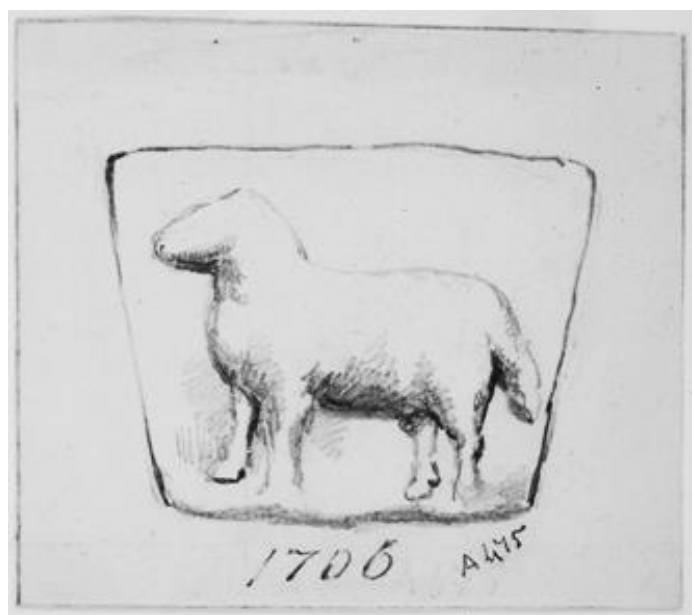
het jaer, als den eersten Maert 1699. sal men tot Leiden in 't Heeren Logement van den Burg verkopen een seer wtgelege en plavante
 De Kinderen en Erfgenamen van wijlen Helena Deylman, Wed: van Adriaen Mels, zacr., sullen op Dingsdag, den 10 Maert, 1699, publice-
 kelijk te koop opveylen der selver Brouwery, genaemt het Witte Ancker, met de Moutery, Rosmolen, Brouw-Ketels, Kuypen, Koelbacken,
 Eest, Stalling, en wat verders daer aen dependeert, met een schoon en weldoorbout Woonhuys daer aen, staende tot Dordrecht in de Voor-
 straet omtrent het Stadhuys. Die midlerwijle de Conditien gelieven te weten ofte deselve Brouwery uytter hant te kopen, die kunnen
 sich adresseren aen de voorsz. Erfgenamen.
 Gedrukt tot Haerlem, by ABRAHAM CASTELEYN, Stads Drucker,
 op de Marckt, in de Blye Druck. Den 17 February, 1699.

Figuur 30 Tekst advertentie uit de Oprechte Haerlemse Courant van 17 februari 1699

De kinderen en Erfgenamen van Wijlen Helena Deylman, wed: van Adriaen Mels, zacr. sullen op dingsdag, den 10 maert, 1699, public //
 kelijk te koop opveylen der selve Brouwery, genaemt het Witte Ancker, met de Moutery, Rosmolen, Brouw-Ketels, Kuypen, Koelbacken, //
 Eest, Stalling, en wat verders daer aen dependeert, met een schoon en weldoobout woonhuys daer aen, staende tot Dordrecht in de Voor- //
 Straet omtrent het Stadhuys. Die midlerwijle de Conditien gelieven te weten ofte deselve Brouwery uytter hant te kopen, die kunnen //
 sich adresseren aen de voorsz. Erfgenamen.

Uiteindelijk zet Melchiors broer, Adriaan Mels, de brouwerij voort. Adriaan Mels werd geboren op 17 juni 1673. Hij werd brouwer in den Witten Ancker circa 1700. Hij trouwt op 25 februari 1703 Maria Dusaar (gedoopt op 11 januari 1675 en overleden 6 juli 1710). Zij was dochter van de brouwer Huijbert Dusaar. Huijbert Dusart was wijnkoopman en brouwer en ook nog koopman in granen. Hij was getrouwd met Jenneken de Want. Zij was brouwster en grondlegger van brouwerij “Het Lam”.

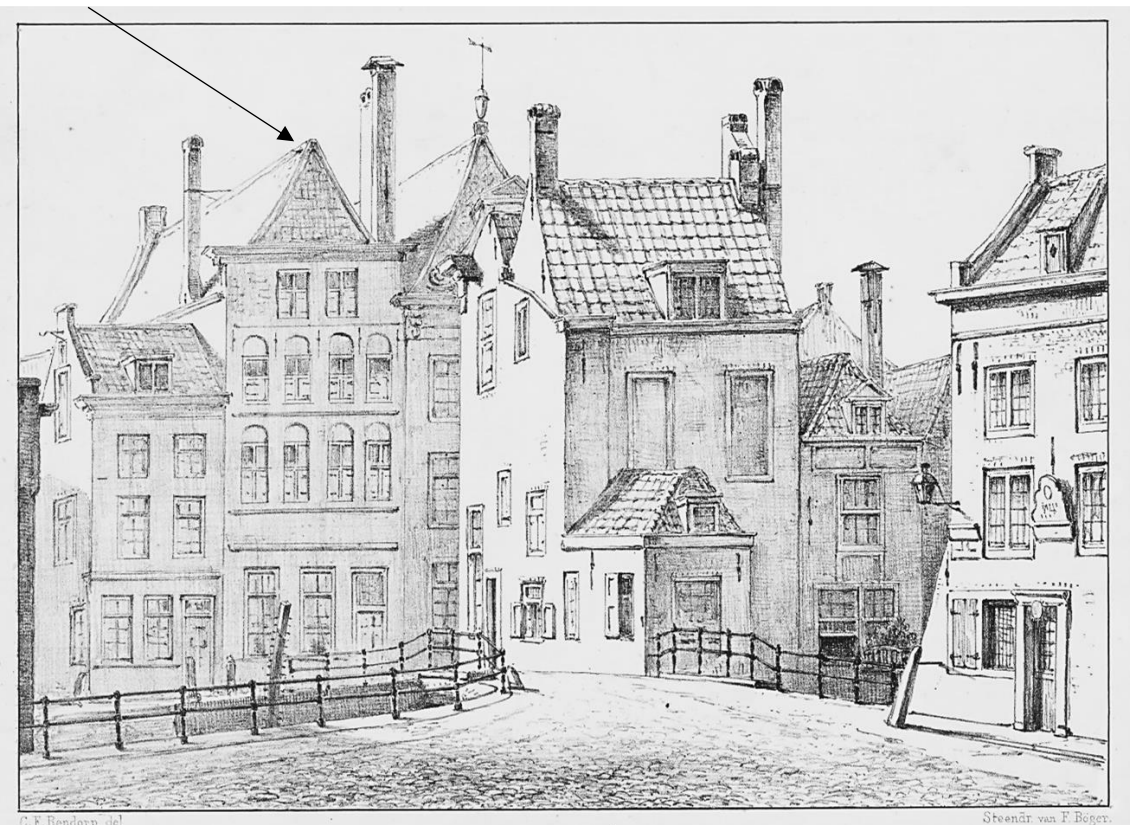
Melchior leerde het brouwersvak ongetwijfeld van zijn vader, brouwer in den Witten Ancker aan de Voorstraat in Dordrecht. Waar hij koken geleerd heeft is minder duidelijk. Ik vermoed gewoon van zijn moeder.



Figuur 31 Gevelsteen “Het Lam” te Dordrecht
 GA Dordrecht



*Figuur 32 J. Hoolaart, Stadhuijs en de Lombart Brug te Dordrecht, 1776 (GA Dordrecht)
de pijl wijst naar het woonhuis op de Voorstraat 324*



Figuur 33 C.F. Bendorp De lombardbrug met op de achtergrond het brouwerij gebouw steendruk F Böger.

Hoe het huis er van binnen heeft uitgezien in de zeventiende eeuw, is niet bekend. Echter rond 1900 heeft iemand het huis ingericht op zeventiende-eeuwse wijze. Onderstaande foto geeft een impressie van de situatie van destijds. Dat wil zeggen rond 1900 ingericht als in 1650.

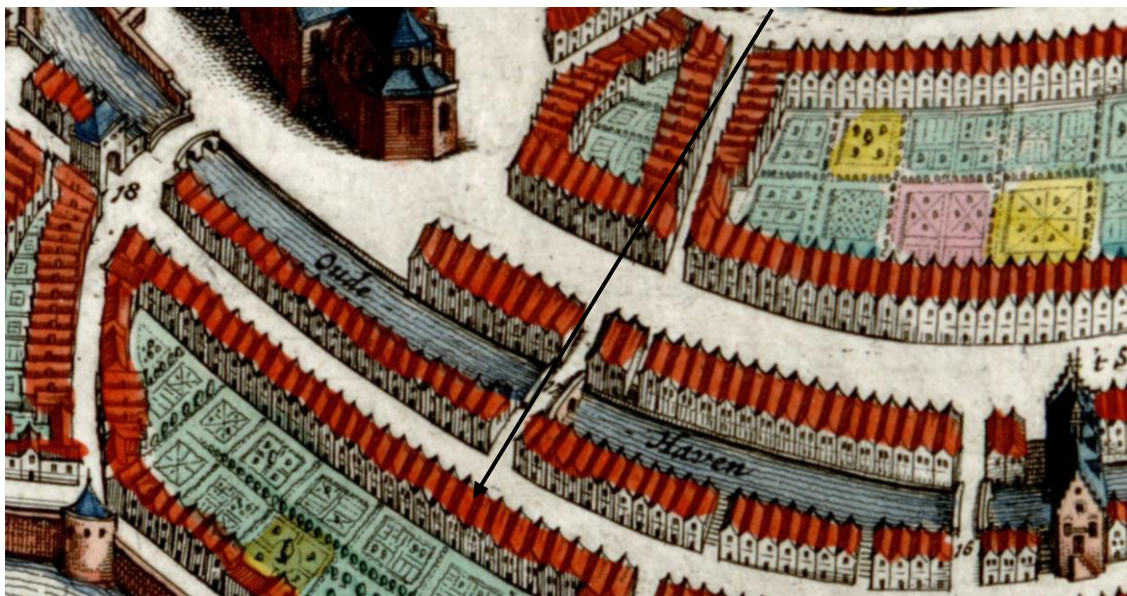


Figuur 34 Nagebouwde (ca 1900) zeventiende-eeuwse keuken in het pand Voorstraat 324 (GA Dordrecht)



Figuur 35 Zeventiende-eeuwse keuken. Volgens een achttiende-eeuwse tekening, ons voorgeslacht.

II.20.e De Voorstraat bij de Pelslerbrug



Figuur 36 Ligging van brouwerij "de Son" tegenover de Pelslerbrug

De Son

Later werd Melchior zelf brouwer en eigenaar van brouwerij De Son⁴. Op⁵ 7 juni 1690 koopt Melchior Mels voor 9000 gulden een brouwerij met mouterij en rosmolen, genaamd "De Son". Deze brouwerij was gelegen aan de Voorstraat "schuijn" tegenover de Pelslerbrug.

Melchior trouwt met Anna Catharijna Keller op 12 september 1700, nadat hij in ondertrouw was gegaan 29 augustus 1700 in Dordrecht. Lang heeft het huwelijk niet stand gehouden want beiden echtelieden zijn overleden in juli 1707 in Dordrecht.

*Melchior mels J:M: van dordt met
Anna Catharijna Keller J:D: van Praast uijt het Lant van Cleeff, beide wonende bij de pelse brugh
Afgekondigt de drie Sondagse Uijtroepingen gedaen den 29 Aug: 5 en 12 September van
Melchior Mels Jongeman van dordregt met
Anna Catharijna Keller Jongedogter van Praast uijt het Cleefslant*

Melchior trouwt met een import bruid. Zij was afkomstig uit Duitsland. Dit leverde echter geen taalprobleem op, daar dit gedeelte van Duitsland, in de zeventiende en achttiende eeuw Nederlands sprak.

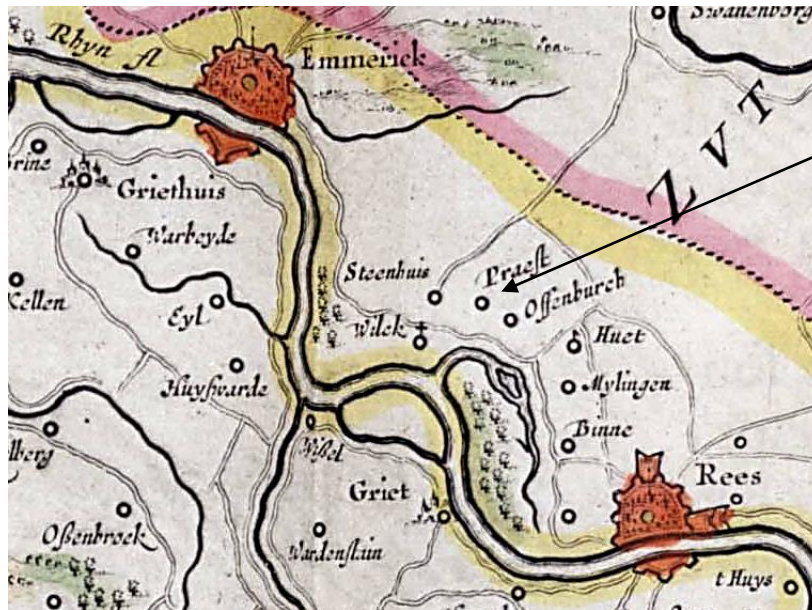
Uit dit huwelijk wordt een dochter geboren Helena Mels, gedoopt op 12 februari 1701.

Ze trouwt op 28 januari 1725 met Barthelmeuwis de Glint, huistimmerman van beroep. Helena Mels is te Dordrecht begraven op 26 augustus 1741.

Anna Catharina Kelders of Kellers was de dochter van Thobias Kellers afkomstig uit Praest in het land van Cleef.

⁴ Soms ook als Zon gespeld

⁵ ORA Dordrecht inv. 1632, f. 104 e.v.



Figuur 37 Detail uit Nieuwe Kaart Van Het Hertogdom Kleef, Amsterdam (1725 – 1750) U.bibliotheek Bremen⁶

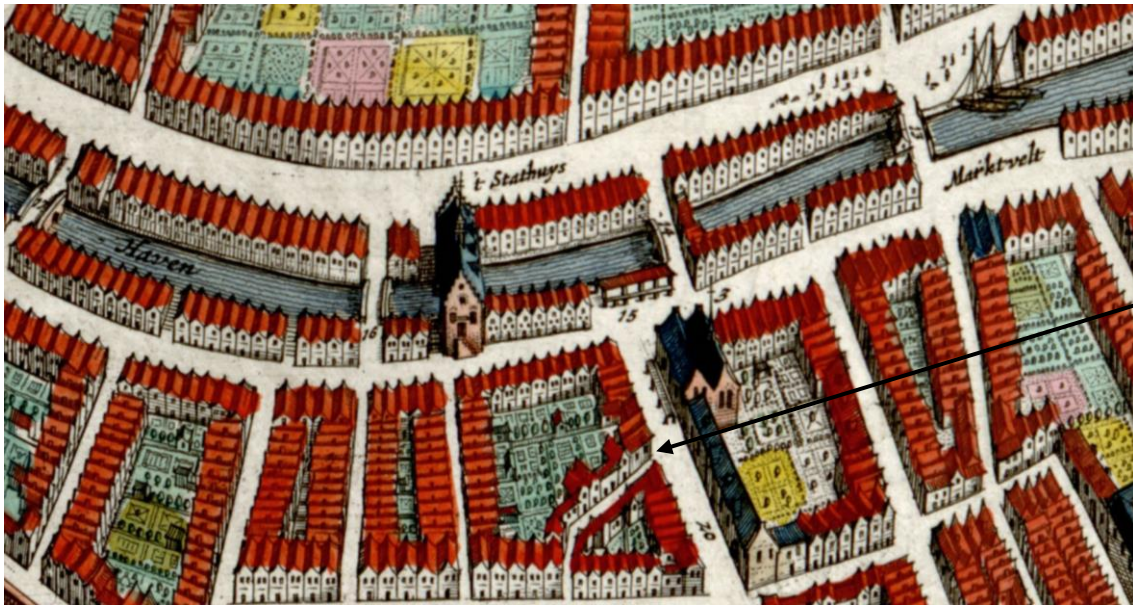


Figuur 38 Het pand tegenover de pelsbrug, in zijn huidige toestand (ca 1960)

6

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/80/Kleef_kaart_1663_CLIVIA_DVCATVS_ET_RAVESTEIN_DOMINIVM_Map_of_Kleve_Cleves.jpg

II.20.f De Vistraat hoek Lovertstraat



Figuur 39 Hoek vistraat en de loverstraat, de pijl wijst naar de brouwerij 't Vlies aan de noordzijde van de lovertstraat

Hij zou ook brouwer geweest zijn in de brouwerij 't Vlies⁷. Ik heb hier echter nauwelijks bewijzen voor gevonden. Deze brouwerij lag op de noord hoek van de Lovertstraat met de Vistraat, in de huidige telling is dat Vistraat 23.

Volgens opgave van Jean van Wageningen was Melchior ook actief in de brouwerij 't Vlies⁸.

Wageningen: "III.1 Melchior Mels, brouwer in De Son en Het Gulden Vlies" Ik heb er elders geen bewijs voor gevonden.

Ook in het Jaarboek 2007 heb ik geen bevestiging gevonden, dat Melchior Mels actief was in Het Gulden Vlies. Wel was hij curator bij het faillissement van deze brouwerij.



Figuur 40 Gevelsteen D 3 GLOEYENDE OOVENS Nieuwe Looiersstraat 1a, Amsterdam Bij de meest linkse oven staat een bakker met blote voeten in een trog het deeg te kneden, de bakker bij de middelste oven schuift juist het brood er in en bij de rechtse oven is een bakker bezig met zijn handen in een trog.

⁷ Jean van Wageningen, https://www.dordtenazoeker.nl/HulpbronnenDordrecht/genealogie_mels

⁸ https://www.dordtenazoeker.nl/HulpbronnenDordrecht/genealogie_mels

II.21 Datering

II.21.a Datering van de kookrecepten op grond van het handschrift.

Het handschrift doet moderner aan dan de jaartallen die in dit boek te vinden zijn. Ik ben geneigd handschrift te dateren op het eind van de 17^e eeuw. De spelling lijkt mij echter van voor 1675 te zijn.

Het probleem dat ik zie is dat het hele handschrift door één en dezelfde hand geschreven lijkt te zijn. Dus de periode van 1660 tot en met 1696 is door één hand geschreven.

Een handschrift dat mij, gezien het gebruik van de letter e, doet vermoeden dat het een handschrift is van circa 1700. Op pagina 14.r treffen we het woord Tarwe-bloem aan.

“  “ Zie hier de twee verschillende letters -e- in het woord tarwe-bloem.

Deze gedachte vindt versterking doordat het watermerk een achttiende-eeuws watermerk is.

Mijn conclusie is dan ook dat het hier een boekje betreft dat is geschreven tussen 1675 en 1725, dat althans gedeeltelijk is overgenomen van een ouder origineel.

De recepten die in het boekje voorkomen zijn soms gedateerd en soms te dateren omdat de naam van de receptgever is vermeld. Deze dateringen wijzen op de tweede helft van de zeventiende eeuw als periode waarin de kookrecepten zijn ontstaan.

II.21.b Datering van het papier op grond van het watermerk

Het watermerk in het papier van dit boek, is het gekroonde wapen van Amsterdam. Dit watermerk wijst op de achttiende eeuw als periode waarin dit papier gemaakt is.⁹

II.21.c Datering op grond van het woordgebruik

Het woord augurk wordt voor het eerst genoemd in 1651. Dus is dit stuk(je) tekst is van na 1651.

Nu kan dat best later opgeschreven zijn dan de rest van de tekst. Abrikozen zijn in het Nederlands gekomen in 1623, waarmee de tekst in elk geval van na 1623 is.

De abrikozenrecepten die afkomstig zijn van I. Cats zijn in overeenstemming met de periode dat hij in Dordrecht gewoond zou hebben. (1623 tot 1636)

II.21.d Datering op grond van de receptgevers

De volgend dateerbare personen komen in het handschrift voor:

Margareta Mels leefde van (1641-1682)

Helena Deijlmans, (1634-1696)

Barbara Mels (c 1628-1702)

Mevrouw de Wit (1632 – 1706)

Anna Catharina Kelders (onbd- 1707)

I. Cats in Dordrecht (1623-1636)

Globaal verwijst dit naar de tweede helft van de zeventiende eeuw. Alleen de recepten van I. Cats zouden ouder zijn.

II.21.e Datering van de kookrecepten op grond van de inhoud

In het boek komen veel jaartallen voor. Deze jaartallen lijken te beginnen in 1660 en te eindigen in 1696. Een datering van het boekje in de tweede helft van de zeventiende eeuw lijkt voor de hand te liggen. Het betreft hier de receptuur uit de tweede helft van de zeventiende eeuw.

⁹ Dank aan de heer Laurentius Middelburg

II.22 Herkomst van het boek

II.22.a. Herkomst van het papier op grond van het watermerk

Het watermerk “het gekroonde wapen van Amsterdam” is een achttiende-eeuws watermerk. Dit watermerk was alom in Nederland in gebruik.

II.22.b. Herkomst van de kookrecepten op grond van de inhoud

In sommige recepten zijn apothekersgewichten te vinden. Dit verraaft dat het recept van oorsprong een medische achtergrond gehad heeft. Ons huidige drop is nu een genotsmiddel maar was van oorsprong medicinaal. Dit geldt ook voor borstplaat, oorspronkelijk een geneesmiddel voor een zieke borst.

II.22.c. Herkomst van de kookrecepten op grond van het taalgebruik

Het taalgebruik van de recepten is Hollands. De gebruikte maten en gewichten wijzen op Dordrecht als herkomstplek. Ook de namen van de receptgevers, zover bekend, wijzen op Dordrecht. Veel van de recepten lijken gelet op de naam van de receptgevers afkomstig uit de tweede helft van de zeventiende eeuw.

II.22.d. Gebruik van de recepten

De recepten waren bestemd voor huishoudelijk gebruik. Slechts bij een recept treffen we een kostprijsberekening aan. Dit recept is vermoedelijk ooit overgenomen van een bakkerij. Dit betreft het recept voor “gekneede-wafelties van moeder wat slechter”. Het is te vinden op pagina 19 linker bladzijde.



Figuur 41 Willem Pietersz. Buytewech, de groenteverkoper, ca 1620 Nationaal Museum Zweden

II 23 Overzichten van de inhoud

II.23.a Overzicht van de kookrecepten naar onderwerp

nr	titel	wat
65	Lever Beulingh	beuling
67	Gort Beulingen	beuling
1	Beste Tarwen-Broot te backen	brood
2	Tot slegt tarwen-broot	brood
3	Terwen broodt	brood
5	Roggen-broot	brood
6	Witte-broodt	brood
69	Eijer broot	brood
70	Suijcker-broot	brood
10	Gesoode wendelingen	dessert
60	Wentel teeven	dessert
4	Strijcksel tot alderhande broot dat men strijckt	divers
39	Stijfsel te koocken	divers
28	Mee te maacken	drank
36	Waggelwater of genever	drank
37	Braam-boosen Bier of wijn te	drank
38	Om te weeten of van pas water	drank
78	Een gesunde en smaackelijcke dranck	drank
85	Om een leckere kandeel	drank
121	Rijnsche Genever	drank
44	Om eijer-kaasiens te maecken	ei
77	Extract van kerssen	fruit
79	Om ockernoten langh te bewaren	fruit
88	Maniere om Riet-peeren	fruit
117	Om persikken en abricosen lange te bewaren	fruit
72	Olij koucken	gebak
86	Om een vlaey te maacken	gebak
87	Om een appel-vlade te maecken	gebak
91	Om olie-koecken te backen	gebak
92	Om olbien te backen	gebak
32	Eijndtvogels op sijn frans te stoven prob: est	gevogelte
42	Hoender-Pasteij	gevogelte
53	Een gestoofde hoen	gevogelte
62	Gestoofde duijven	gevogelte
43	Ajuijnties in te leggen	groente
89	Om agurckes, of kleijne	groente
82	Om suijcker met het wit van een ei	klaren
75	Makarons	koekje
7	Beste Harde Kruijtkoeckjens.	koekje
8	Lechte harde kruijtkoeckjens	koekje
9	Aghte kruijt koeckjens	koekje

16	Koeckjens	koekje
25	Engelse-keecken	koekje
20	Kersen te confijten	konfijten
50	Om nooten te confijten	konfijten
76	Druijven te confijten	konfijten
80	Om roosewater te maacken	kruiderij
14	Marsepijn	lekkernij
15	Suijckere Beesjens, en...	lekkernij
73	Roode letters	lekkernij
74	Kruijtnagels	lekkernij
54	Gedouwt	onbekend
11	Soete pastej te maacken	pastei
61	Vlees Pastij	pastei
110	Om een vensoen pastej te maken	pastei
111	Om een sure-limoen-pasteij. te maacken	pastei
112	Hoender-pasteij	pastei
113	Kiecken-pasteij	pastei
114	Een soete kiecken-pasteij	pastei
115	Vincke-pastei	pastei
116	Pot-pasteij	pastei
120	Om een goede peeckel te maacken	pekel
22	Poddingh	pudding
94	Om een delicate poddingh	pudding
95	Poddingh te backen	pudding
96	Om poddingh te koocken	pudding
51	Aartie socken saus te maacken	saus
52	Een Saus die wat onkostelijcker is.	saus
47	Ajuijn pottasie	soep
55	Vlees pottagie	soep
56	Pottage sonder vlees	soep
57	Mossel Pottagie	soep
58	Ajuijn Pottagie	soep
59	Erret pottagie	soep
12	Een vlees-taart	taart
17	Amandel-taart	taart
26	Amandel taart	taart
27	Amandel taart	taart
71	Amandel Taart	taart
90	Amandel-taart	taart
93	Deegh tot taarten	taart
97	Peer-taart	taart
98	Appel Taart	taart
99	Kervel-taart	taart
100	Om een kersse-Taart te	taart
101	Een kersse-taart	taart

102	Kervel-Taart	taart
103	Om een citroen-taart te maecken	taart
104	Om een sucade-taart te maaken	taart
105	Room-taart	taart
106	Abricose-taart	taart
107	Spenagie-Taart, groen van koleur	taart
108	Taart van kalfs-tonge	taart
109	Taart van kalfs-voeten	taart
118	Amandel-Taart	taart
119	Om een delicate spijs-taart te maacken.	taart
81	Krabben te stooven.	vis
83	Palingh te stooven op sijn	vis
84	Om een goet gericht van crabben of creefden	vis
21	Om een citroen vlade	vla
24	Citroen vlaede te maacken	vla
45	Venisoen van Rundt vlees	vlees
48	Mouton frecace	vlees
49	Echaudi a frire	vlees
23	Om sausijzen te maacken	vleeswaren
29	Worst te maacken, om te roocken prob: est.	vleeswaren
30	Worst om te roocken	vleeswaren
31	Tot 12 lb worst te maacken	vleeswaren
35	Rundt worst	vleeswaren
63	Rundtworst	vleeswaren
64	Hooftvlees	vleeswaren
66	Sausijzen	vleeswaren
13	Geknede-wafelen	wafel
18	Beste geknede wafelties	wafel
19	Geknede-wafelties van	wafel
33	Wafelen te backen	wafel
34	Wafelen te backen	wafel
46	Geknede wafels	wafel
68	Slechte geknede wafelen	wafel
40	Aelbessen-wijn	wijn
41	Aelbessen wijn	wijn

II.23.b Samenvatting van de kookrecepten naar onderwerp

Hieronder treft u een tabel aan hoeveel van welk type recept u aantreft bij de kookrecepten.

nr.	wat	aantal	%
1	taart	22	18%
2	pastei	9	7%
3	vleeswaren	8	7%
4	brood	7	6%
5	drank	7	6%
6	wafel	7	6%
7	koekje	6	5%
8	soep	6	5%
9	gebak	5	4%
10	fruit	4	3%
11	gevogelte	4	3%
12	lekkernij	4	3%
13	pudding	4	3%
14	konfijten	3	2%
15	vis	3	2%
16	vlees	3	2%
17	beuling	2	2%
18	dessert	2	2%
19	divers	2	2%
20	groente	2	2%
21	saus	2	2%
22	vla	2	2%
23	wijn	2	2%
24	ei	1	1%
25	klaren	1	1%
26	kruiderij	1	1%
27	pekkel	1	1%
28	onbekend	1	1%
	totaal	121	100%

Figuur 42 overzicht van de recepten naar onderwerp



Figuur 43 Gevelsteen, IN DEN VISSER,
Korte Breestraat 22 Dordrecht, 1^e helft 17^e eeuw



Figuur 44 Gevelsteen, DE CRIMPERD SALM,
Visstraat 3 Dordrecht 1608

II.24 Overzichten van de recepten

II.24.a Overzicht van de kookrecepten naar receptgever

Hieronder treft u een lijst aan die geordend is naar receptgever. Achter elk recept treft u de naam aan van wie hete recept afkomstig is.

nr.	titel	naam
90	Amandel-taart	I. Cats
91	Om olie-koecken te backen	I. Cats
92	Om olbien te backen	I. Cats
93	Deegh tot taarten	I. Cats
95	Poddingh te backen	I. Cats
96	Om poddingh te koocken	I. Cats
97	Peer-taart	I. Cats
98	Appel Taart	I. Cats
99	Kervel-taart	I. Cats
100	Om een kersse-Taart te	I. Cats
101	Een kersse-taart	I. Cats
102	Kervel-Taart	I. Cats
103	Om een citroen-taart te maecken	I. Cats
104	Om een sucade-taart te maaken	I. Cats
105	Room-taart	I. Cats
106	Abricose-taart	I. Cats
107	Spenagie-Taart, groen van koleur	I. Cats
108	Taart van kalfs-tonge	I. Cats
109	Taart van kalfs-voeten	I. Cats
110	Om een vensoen pastej te maken	I. Cats
111	Om een sure-limown-pasteij. te maacken	I. Cats
112	Hoender-pasteij	I. Cats
113	Kiecken-pasteij	J. Cats
114	Een soete kiecken-pasteij	J. Cats
115	Vincke-pastei	J. Cats
116	Pot-pasteij	J. Cats
14	Marsepijn	Helena Deijlman
18	Beste geknede wafelties	Helena Deijlman
19	Geknede-wafelties van	Helena Deijlman
41	Aelbessen wijn	Erkelens
26	Amandel taart	juff: van den Heuvel
121	Rijnsche Genever	mr. Jan
94	Om een delicate poddingh	Anna Catharina Kelders
12	Een vlees-taart	Barbara Maeshoeck
13	Geknede-wafelen	Barbara Maeshoeck
81	Krabben te stooven.	Juff: marij
27	Amandel taart	juff: van der meer
88	Maniere om Riet-peeren	Ad. Mels
89	Om agurckes, of kleijne	M. Mels

28	Mee te maacken	mons: van Leuwen
30	Worst om te roocken	van moeder zaliger
31	Tot 12 lb worst te maacken	van der mast
40	Aelbessen-wijn	van der mersse
44	Om eijer-kaasiens te maecken	Margareta Mels
45	Venisoen van Rundtvlees	Margareta Mels
46	Geknede wafels	Margareta Mels
47	Ajuijn pottasie	Margareta Mels
48	Mouton frecace	Margareta Mels
49	Echaudi a frire	Margareta Mels
50	Om nooten te confijten	Margareta Mels
51	Aartie socken saus te maacken	Margareta Mels
52	Een Saus die wat onkostelijcker is.	Margareta Mels
53	Een gestoofde hoen	Margareta Mels
54	Gedouwt	Margareta Mels
55	Vlees pottagie	Margareta Mels
56	Pottage sonder vlees	Margareta Mels
57	Mossel Pottagie	Margareta Mels
58	Ajuijn Pottagie	Margareta Mels
59	Erret pottagie	Margareta Mels
60	Wentel teeven	Margareta Mels
61	Vlees Pastij	Margareta Mels
62	Gestoofde duijven	Margareta Mels
63	Rundtworst	Margareta Mels
64	Hooftvlees	Margareta Mels
65	Lever Beulingh	Margareta Mels
66	Sausijsen	Margareta Mels
67	Gort Beulingen	Margareta Mels
68	Slechte geknede wafelen	Margareta Mels
69	Eijer broot	Margareta Mels
70	Suijcker-broot	Margareta Mels
71	Amandel Taart	Margareta Mels
72	Olij koucken	Margareta Mels
73	Roode letters	Margareta Mels
74	Kruijtnagels	Margareta Mels
75	Makarons	Margareta Mels
76	Druijven te confijten	Margareta Mels
43	Ajuijnties in te leggen	D j Le prins
82	Om suiijcker met het wit van een	N. Rijckers
16	Koeckjens	juffr: van der Sta
17	Amandel-taart	juffr: van der Sta
20	Kersen te confijten	mevrouw de Wit
21	Om een citroen vlade	mevrouw de Wit
22	Poddingh	mevrouw de Wit
23	Om sausijsen te maacken	mevrouw de Wit

24	Citroen vlaede te maacken	mevrouw de Wit
1	Beste Tarwen-Broot te backen	zonder
2	Tot slegt tarwen-broot	zonder
3	Terwen broodt	zonder
4	Strijksel tot alderhande broot dat men strijckt	zonder
5	Roggen-broot	zonder
6	Witte-broodt	zonder
7	Beste Harde Kruijtkoeckjens.	zonder
8	Slechte harde kruijtkoeckjens	zonder
9	Saghte kruijt koeckjens	zonder
10	Gesoode wendelingen	zonder
11	Soete pasteij te maacken	zonder
15	Suijkere Beesjens, en	zonder
25	Engelse-keecken	zonder
29	Worst te maacken, om te roocken prob: est.	zonder
32	Eijndtvogels op sijn frans te stoven prob: est	zonder
33	Wafelen te backen	zonder
34	Wafelen te backen	zonder
35	Rundt worst	zonder
36	Waggelwater of genever	zonder
37	Braam-boosen Bier of wijn te	zonder
38	Om te weeten of van pas water	zonder
39	Stijfsel te koocken	zonder
42	Hoender-Pasteij	zonder
77	Extract van kerssen	zonder
78	Een gesunde en smaackelijcke dranck	zonder
79	Om ockernoten langh te bewaren	zonder
80	Om roosewater te maacken	zonder
83	Palingh te stooven op sijn	zonder
84	Om een goet gericht van crabben of creeften	zonder
85	Om een lekkere kandeel	zonder
86	Om een vlaeij te maacken	zonder
87	Om een appel-vlade te maecken	zonder
117	Om persikken en abricosen lange te bewaren	zonder
118	Amandel-Taart	zonder
119	Om een delicate spijs-taart te maacken.	zonder
120	Om een goede peeckel te maacken	zonder

II.24.b Samenvatting van de namen van de receptgevers

Hieronder treft u een overzichtstabel aan van het aantal recepten per receptgever.

nr.	naam	aantal	%
1	Margareta Mels	33	27%
2	I. Cats	22	18%
3	mevrouw de Wit	5	4%
4	J. Cats	4	3%
5	Helena Deijlman	3	2%
6	Barbara Maeshoeck	2	2%
7	juffr. van der Sta	2	2%
8	Ad: Mels	1	1%
9	Anna Catharina Kelders	1	1%
10	D j Leprins	1	1%
11	Erkelens	1	1%
12	Juff: marij	1	1%
13	juff. van den Heuvel	1	1%
14	juff. van der meer	1	1%
15	M. Mels	1	1%
16	mons: van Leeuwen	1	1%
17	mr Jan	1	1%
18	N: Rijckers	1	1%
19	van der Mast	1	1%
20	van der Mersse	1	1%
21	van moeder zaliger	1	1%
22	melchior mels	pm	pm
23	adriaen mels	pm	pm
24	zonder naam	36	30%
	totaal	121	100%

Figuur 45 Overzicht van de namen van de receptgevers



*Figuur 46 Gevelsteen in de vorm van een kool
Keizersgracht 215, Amsterdam*



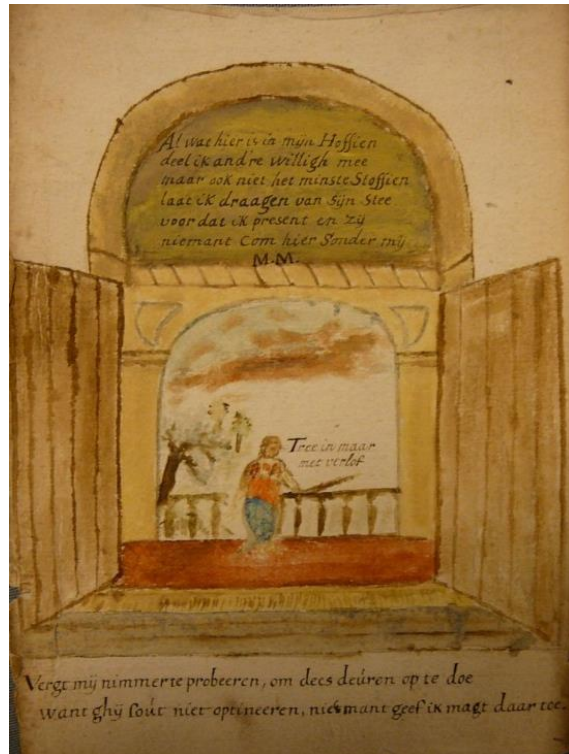
*Figuur 47 Gevelsteen DE BLOM KOOL
Palmgracht 63, Amsterdam, 1679*

II.24.c Overzicht van sommige receptgevers

Van sommige van de receptgevers heb ik nadere informatie vergaard. Hieronder treft u deze informatie aan.

Margareta Mels

Ruim een kwart van de recepten is afkomstig van Margareta Mels. Ze werd geboren op 20 juli 1641 en is de zus van vader Adriaen Mels. Het gaat hier dus om tante Margareta. Margareta Mels is een bekende Dordtse, die literatuur heeft nagelaten. Margaretha Mels, dichteres en musicienne. Ze is ongehuwd overleden. Ze heeft het laatste stuk van haar leven in brouwerij den Witten Ancker gesleten. De rouwkoets vertrekt op 4 juli 1682 vanaf brouwerij Den Witten Ancker in de Voorstraat hoek Lombardstraat. Tot nu toe was het onbekend dat zij een keukenprinsesje was.



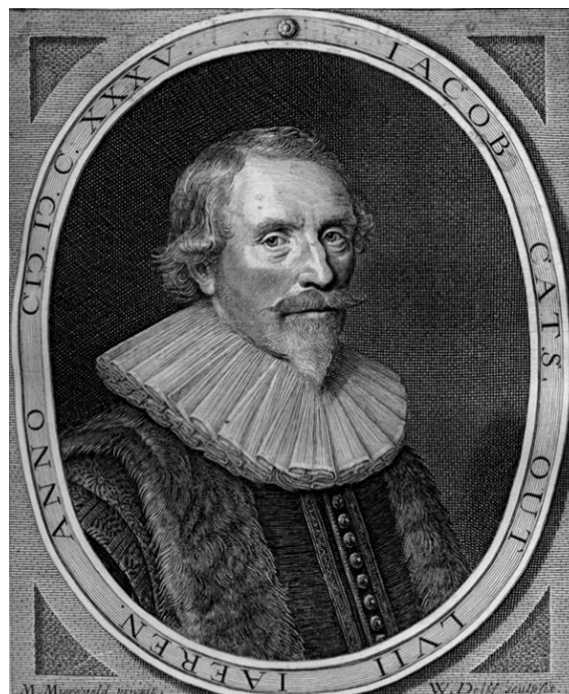
Figuur 48 Zelfportret van Margareta Mels¹⁰

I. Cats

Over I en J Cats valt veel te speculeren. Zou het hier kunnen gaan om recepten van de welbekende literator Jacob Cats (Brouwershaven, 10 november 1577 - Den Haag, 12 september 1660). Wat hier tegen pleit is dat Jacob Cats zeker geen tijdgenoot geweest is van Melchior Mels. Jacob Cats was van 1623 tot 1636 pensionaris van Dordrecht.

J. Cats zou dan zijn dochter betreffen. Jacob Cats had een dochter Johanna Jacobs Cats (1609-1649). Ze is 13 december 1649 in Breda overleden.

Jacob Cats (1577–1660) bezat een exemplaar van het Het Koock-boeck ofte Familieren Keuken-boeck, wat erop wijst dat hij belangstelling had voor koken.¹¹



Figuur 49 Portret van Jacob Cats¹²

¹⁰ Handschrift in bezit van de KB in Den Haag

¹¹ <https://historiek.net/het-zeventiende-eeuwse-koock-boeck-van-magirus/7622/>

¹² <https://picryl.com/media/portret-van-jacob-cats-op-57-jarige-leeftijd-39a906>

Mevrouw de Wit

Het betreft hier dan Maria van Berckel
(1632 - 1706)

Anders dan bij Jacob Cats zou het hier wel
degelijk kunnen gaan om de recepten van de
weduwe van Cornelis de Witt. Van haar is
bekend dat ze na de moord op haar man in
1672 weer teruggekeerd is naar Dordrecht.
Het gaat dan om Maria de Witt, geboren
Van Berckel. Het portret is een afbeelding
uit circa 1665. Het portret is in bezit van Mr.
H.C. Beyerman te Zeist.



*Figuur 50 Jan de Baan, Maria de Witt geboren van
Berckel, ca 1665*

Helena Deijlmans

Helena Deijlmans werd geboren op 17 mei 1634. Adriaen Mels en Helena zijn getrouwd op
17 augustus 1659. Het gaat om de moeder van Melchior Mels. Helena overlijdt op 3 april
1696.

Barbara Maeshoeck

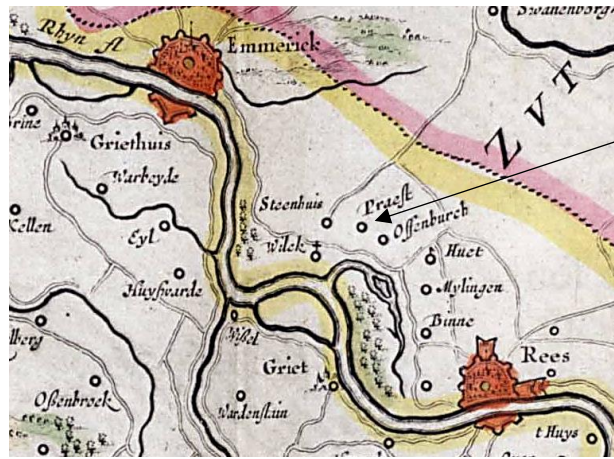
Barbara Maeshoeck, is Barbara Mels (c 1628-1702), ze is een zus van Adriaen Mels sr. Ze
is de vrouw van Paulus Maeshouck (onbd-1669). Ze zijn in 1656 getrouwd in Rotterdam.
Het betreft dus voor Melchior tante Barbara.

Ad. Mels

Betreft hier vermoedelijk Adriaan Mels jr. Adriaan Mels, brouwer in den Witten Anker,
geboren 16 juni 1673 te Rotterdam, overleden op 26 augustus 1720 te Rotterdam.
Hij was gehuwd op 25 februari 1703 te Dordrecht met Maria Dusart, oud 28 jaar, gedoopt
op 11 januari 1675 te Dordrecht en begraven op 11 juli 1710 te Dordrecht. Het betreft een
jongere broer van Melchior Mels

Anna Catharina Kellers

Anna Catharina Kellers (geboren onbekend-
begraven op 1 augustus 1707) is de vrouw
van Melchior Mels (13 juli 1660-27 juli
1707). Ze zijn getrouwd op 12 september
1700. Anna Catharina Kellers of Kelders
was de dochter van Thobias Kellers
afkomstig uit Praest in het land van Cleef.



Figuur 51 Detail uit Nieuwe Kaart Van Het Hertogdom
Kleef, Amsterdam (1725 – 1750) U.bibliotheek Bremen¹³



Figuur 52 Gevelsteen D BLAUWE DRUYF LOGEMENT, Nieuwe Haven 29-30 Dordrecht, museum Van Gijn

13

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/80/Kleef_kaart_1663_CLIVIA_DVCATVS_ET_RAVESTEIN_DOMINIVM_Map_of_Kleve_Cleves.jpg

II.25 Overzicht van de kookrecepten in de volgorde waarin we ze in het boek aantreffen

nr.	pagina	titel
1.	p14.r	Beste Tarwen-Broot te backen
2.	p15.1	Tot slegt tarwen-broot
3.	p15.1	Terwen broodt
4.	p15.r	Strijcksel tot alderhande broot dat men strijckt
5.	p15.r	Roggen-broot
6.	p15.r	Witte-broodt
7.	p16.1	Beste Harde Kruijtkoeckjens.
8.	p16.1	Slechte harde kruijtkoeckjens
9.	p16.r	Saghte kruijt koeckjens
10.	p16.r	Gesoode wendelingen
11.	p17.1	Soete pastey te maacken prob: est.
12.	p17.r	Een vlees-taart Barbara Maeshoeck
13.	p18.1	Geknede-wafelen Barbara Maeshoeck
14.	p18.1	Marsepijn van moeder Helena Deijlman
15.	p18.1	Suijkere Beesjens, en
16.	p18.r	Koeckjens van juffr: van der Sta
17.	p18.r	Amandel-taart van juff: van der Sta
18.	p19.1	Beste geknede wafelties
19.	p19.1	Geknede-wafelties van
20.	p19.1	Kersen te confijten mevrouw de wit
21.	p19.r	Om een citroen vlade
22.	p19.r	Poddingh mevrouw de wit
23.	p19.r	Om sausijzen te maacken mevrouw de wit
24.	p19.1	Citroen vlaede te maacken van mevrouw de Wit
25.	p19.1	Engelse-keecken prob: est
26.	p19.1	Amandel taart juff: van den Heuvel
27.	p20.r	Amandel taart van juff: van der meer
28.	p48.1	Mee te maacken prob: est. Van mons: van Leuwen
29.	p48.1	Worst te maacken, om te roocken prob: est.
30.	p48.r	Tot 16 lb worst om te roocken [1675]
31.	p48.r	Tot 12 lb worst te maacken van der Mast
32.	p54.1	Eijndtvogels op sijn frans te stoven prob: est
33.	p55.1	Wafelen te backen prob. Est
34.	p55.1	Wafelen te backen
35.	p55.1	Rundt worst
36.	p55.r	Waggelwater of genever
37.	p57.1	Braam-boosen Bier of wijn te
38.	p57.1	Om te weeten of van pas water
39.	p57.r	Stijfsel te koocken
40.	p57.r	Aelbessen-wijn mons. Van der mersse
41.	p63.1	Aelbessen wijn Erkelens Prob: est.
42.	p67.r	Hoender-Pasteij prob: est.

43. p88.r Ajuijnties in te leggen D:J. Leprins Prob: est.
44. p106.l Om eijer-kaasiens te maecken Mels
45. p106.l Venisoen van Rundtvlees Mels
46. p106.l Geknede wafels Mels
47. p106.r Ajuijn pottasie Mels
48. p106.r Mouton frecace Mels
49. p106.r Echaudi a frire Mels
50. p107.l Om nooten te confijten Mels
51. p107.l Aartie socken saus te maacken Mels
52. p107.l Een Saus die wat onkostelijcker is.
53. p107.l Een gestoofde hoen Mels
54. p107.l Gedouwt Mels
55. p107.r Vlees pottagie Mels
56. p107.r Pottage sonder vlees Mels
57. p108.r Mossel Pottagie Mels
58. p108.l Ajuijn Pottagie Mels
59. p108.l Erret pottagie Mels
60. p108.l Wentel teeven Mels
61. p108.l Vlees Pastij Mels
62. p108.r Gestoofde duijven Mels
63. p108.r Rundtworst Mels
64. p108.r Hooftvlees Mels
65. p108.r Lever Beulingh Mels
66. p108.r Sausijsen Mels
67. p109.l Gort Beulingen Mels
68. p109.l Slechte geknede wafelen Mels
69. p109.l Eijer broot Mels
70. p109.l Suijcker-broot Mels
71. p109.r Amandel Taart Mels
72. p109.r Olij koucken Mels
73. p109.r Roode letters Mels
74. p109.r Kruijtnagels Mels
75. p109.r Makarons Mels
76. p110.l Druijven te confijten Mels
77. p110.l Extract van kerssen
78. p110.r Een gesonde en smaackelijcke
79. p110.r Om ockernoten langh te
80. p110.r Om roosewater te maacken
81. p146.l Krabben te stooven. Prob. Est. Juff: marij
82. p146.r Om suijcker met het wit van een
83. p147.l Palingh te stooven op sijn
84. p147.l Om een goet gericht van crabben of creeften
85. p147.l Om een leckere kandeel
86. p147.r Om een vlaey te maavken prob: est.
87. p147.r Om een appel-vlade te maecken

88. p157.1 Maniere om Riet-peeren
89. p189.1 Om agurckes, of kleijne
90. p199.1 Amandel-taart Cats
91. p200.1 Om olie-koecken te backen Cats
92. p200.1 Om olbien te backen Cats
93. p200.1 Deegh tot taarten Cats
94. p200.r Om een delicate poddingh Cats
95. p200.r Poddingh te backen. Cats
96. p201.1 Om poddingh te koocken Cats
97. p201.1 Peer-taart Cats
98. p201.1 Appel Taart Cats
99. p201.1 Kervel-taart Cats
100. p201.r Om een kersse-Taart te Cats
101. p201.r Een kersse-taart Cats.
102. p201.r Kervel-Taart. Cats
103. p202.1 Om een citroen-taart te maecken Cats.
104. p202.1 Om een sucade-taart te maaken Cats
105. p202.1 Room-taart Cats
106. p202.1 Abricose-taart Cats
107. p202.1 Spenagie-Taart, groen van koleur Cats
108. p202.r Taart van kalfs-tonge Cats
109. p202.r Taart van kalfs-voeten Cats
110. p202.r Om een vensoen pasteij te maken Cats.
111. p202.r Om een sure-limown-pasteij. te maacken Cats
112. p203.1 Hoender-pasteij Cats
113. p203.1 Kiecken-pasteij j: Cats
114. p203.1 Een soete kiecken-pasteij Cats
115. p203.r Vincke-pastei Cats
116. p203.r Pot-pasteij Cats
117. p204.r Om persikken en abricosen lange te bewaren
118. p241.r Amandel-Taart
119. p242.1 Om een delicate spijs-taart te maacken.
120. p243.1 Om een goede peeckel te maacken
121. p259.1 Rijnsche genever mr Jan



Figuur 53 De keuken zoals die te vinden is in het museum van Gijn in Dordrecht. Interieur van circa 1730

Hoofdstuk III. Afschrift van handschrift XIII G 1

III.1 Wijze van afschrijven

Hieronder vindt u de kookrecepten zoals die te vinden zijn in handschrift XIII G 1 van het Allard Pierson van de Universiteit van Amsterdam.

De tekst is zo letterlijk mogelijk weergegeven, met dien verstande dat:

1. de spelling is weergegeven zoals ik hem heb aangetroffen.
2. hoofdletters en kleine letters zijn weergegeven zoals in de tekst is aangetroffen.
3. er een “/” geplaatst is aan het eind van elk recept.
4. dat afkortingen zijn opgelost.
5. opmerkingen van de transcribeur tussen rechte haken [] staan.
6. de in de tekst doorgestreepte woorden zijn tussen accolades geplaatst {}.
7. de originele interpunctie is gehandhaafd.
8. “b.o.” zonder toevoeging betekent “betekenis onbekend”.
9. “b.o.” met een woord erachter betekent “betekenis onzeker”.
10. de nummering van de recepten van de transcribent is.
11. de paginanummering van het origineel is overgenomen, met dien verstande dat er een letter l of r is toegevoegd afhankelijk of de tekst op de linker op rechter pagina staat.
12. een dubbele streep “//” een regelovergang betekent.

III.2 De kookrecepten zoals aangetroffen in het receptenboek

1. p14.r Beste Tarwen-Brood te backen.

Neemt ½ matien¹⁴ tarwe-meel.

½ matien tarwe-bloem.¹⁵

Een wijnich sout.

2 lepels bittere-gist.

Kneedt dit met warm water, tot dat het bequaem¹⁶ is maakt het brood op, en laat het dan rijsen, tot dat daer scheurties in sijn, backt het dan. Neemt ijder brood 2¼ lb:¹⁷ swaar, gebacken sijnde sal het maar 2 lb: wegen/

2. p15.l Tot Slegt¹⁸ Tarwen-brood.

Neemt 1 matien tarwe-meel.

3 lepels bittere-gist.

Een luttel¹⁹ sout.

Kneedt het dan voort met warm water, het tarwen-meel moet men meten, dat de maat opgehoopt is, maar vande bloem, strijckt men het matien af/



Figuur 54 Bakkerij van de familie Van Dommelen "In 't Gezegende Brood" Brink 11, Haarzuilens

¹⁴ matien = maatje = inhoudsmaat = in Dordrecht 1,9 l

¹⁵ Tarwe bloem= het fijnste van het meel, dat door het ziften van het grovere meel en de zemelen wordt afgescheiden

¹⁶ bequaam = fraai, goed

¹⁷ lb = pond = 463 gram

¹⁸ slecht = b.o. eenvoudig, gewoon

¹⁹ luttel = beetje

3. p15.l Terwen broodt.

Neemt 2 matiens tarwe-meel.

4 tinnenlepels soete-gist of 3 Engelse.

½ tinnenlepel sout onder t'water om te beslaan gesmolten

Kneet dit met water, (dat soo heet is, dat men daer effen sijn handt in houden kan²⁰) tot een stijven deegh, laat het rijsen, tot het begint te scheuren, back het dan.

Tot lucht broot, doet men daer een lepeltie gist meer in, en men maackt den deegh wat slapper.

Soomers doet men wat minder gist int broot, en men neemt het water soo heet niet men moet het water besijden²¹ de gist gieten of men sou het verbroejen²² en elck broot moet 2 lb: swaer sijn, en rondt gemaakt, de lugte 1 lb: en lanckwerpich als het broot gebacken is, soo als het uijt den oven komt soo neemt een borsteltie, met water, en wast daer het vuijl, datter van den oven onder aen is, mede af, legt het dan op den boven korst dat het onder weder drooght/

4. p15.r Strijcksel tot alderhande broot dat men strijckt.

Neemt 1 hoender eij.

Een luttel stroop, klopt dit door een tot het dun is, en alst' goet genoeg gereesen is, strijckt het dan met een borsteltien, hier mede, laat het dan soo een lutjen²³ staan, en strijckt het dan nog eens, backt het dan, al het goet dat gestreecken wort, moet men 2 maal strijcken/

²⁰ circa 60 graden c

²¹ besijden = naast

²² verbroejen = verbranden

²³ lutjen = eventjes, beetje



Figuur 55 In de drie roggen broden, Gevelsteen, Haarlem



Figuur 56 Gevelsteen Amsterdam Museum, tweede helft zeventiende eeuw



Figuur 57 Job Berckheyde, de bakker 1681, Worcester Art Museum



Figuur 58, Job Berckheyde,, de kantwerkster, ca1671 Frans Hals Museum Haarlem

5. p15.r Roggen-broot

Neemt 1 matien²⁴ roggen-meel, en
¼ lb: suurdeegh, of ½ lb:
een luttel sout, swinters doet men daar
wel 1 tinnelepeltien gist in, kneet dit dan met
water, dat wel soo heet is, als tot tarwenbroot,
en den deegh moet wel soo stijf sijn, als van
tarwen-broot, legt het suur deegh eerst soo langh
in warm water, tot het door warm is, weegt
ijder broot 4½ lb: maackt het dan op, en laet
het rijsen, backt het dan, gebacken sijnde moet
het 4 lb: wegen, het broot moet gemeenelijck²⁵
een uur backen, tot 30 brooden, neemt men wel
een of 2 brooden suur deegh/

6. p15.r Witte-broodt.

Neemt 1 matien tarwe-bloem.
2 eijeren men laetse ook wel uijt.
1½ lepel bittere gist, kneet dit met
warme soete melck²⁶, als het heel heet weer is,
neemt men wel kouder-melck, maar s'winters
soo warm, dat men daer even sijn handt in
houden kan, men doeter oock wel wat boter
in, als men het lekker wil hebben, het moet
een sagt deegkjen²⁷ sijn, weeght ijder witte-broot
¼ lb. maacktse dan op, en laatse rijsen, gebacken
zijnde wegen sij bijna 1. loot²⁸ minder/

7. p16.l Beste Harde Kruijtkoekjens.

Neemt 1 quartiertien²⁹ tarwe-bloem.
2 eijeren.
2 lepels-soete gist.
3 loot boter.
2 loot suiCKER.
1/8 loots caneel.
¼ loots annijs-saat.
Kneetse dan voort, met warme soete-melck,
den deegh moet wel soo slap sijn, als vanden
volgende, slegte kruijtkoekjens, en soo opge=
maackt, als de volgende, daer moet ontrent een
kleijn pollepeltien melck in sijn, en sij moeten
anderhalf loot swaer sijn, ider koekjen/

²⁴ maatiën = maatje = inhoudsmaat = b.o. circa 1,9 l

²⁵ gemeenelijck = gewoonlijk

²⁶ soete melck = verse melk

²⁷ deegkjen = deegje

²⁸ loot = lood = 1/32 pond = 14,8 g

²⁹ quartiertien = ¼ pond = 116 g

8. p16.l Slechte Harde Kruijtkoeckjens.

Neemt 1 quartiertien bloem.

2 eijeren.

1 tinnen lepel oude raepolie, of

1 spaentien boter.

½ loot annijs-saet³⁰, gekneust.

1 ½ tinnelepel soete gist of 1 lepel engels[e]

Men doeter oock wel wat gestoote peper in

kneet dit met warme soete-melck, wel door een,

tot een bequaam deeghjen, dat wat sagter is, als

die van 1 taart, weegt dan de koeckjens, ider

moet 2 loot swaar sijn, roltse dan rondt uijt

ontrent soo dick {ontrent soo dick³¹} als gebacke

caneel koeckjens, steekter gaatjes in, legt dan

een deecken op een planck, legt daer de koeckjes

op, deektse dan met de andere helft, vande

deecken toe, en laatse soo staan rijsen/

9. p16.r Saghte kruijt koeckjens.

Neemt 1 quartiertien³² tarwe-bloem,

2 lepelties soete gist,

1 tinnelepel stroop.

1 kleijn spaentien boter.

1 eij.

1/8 loots annijs-saat gekneust.

Kneet dit met warme soete-melck³³, tot een slap

Deeghjen, neemtse 2 loot swaar en roltse lanck-

werpigh, wat dicker als de harde kruijt-koeckjes,

laatse rijsen, geresen sijnde, steekter gaaties in,

om als gij se in den oven gaat schieten, soo strijcktse

boven op, met stroop dan 1 eij, onder een geklopt/

³⁰ annijs-saet = anijszaad = zaad van pimpinella anisum

³¹ doorgestreep

³² quartiertien = ¼ pond

³³ soete melck = verse melk

10. p16.r Gesoode wendingen.

Neemt $\frac{1}{2}$ matien bloem, van taruw.

$\frac{1}{2}$ eijer schaaltie gist dat is bijna 1 tinne=
lepel bittere of soo het soete is, soo neemt een lepel
men doeter wel een wijnich saffraen in, die moet
onder wat wit van 1 eij geklopt sijn (men doeter
wel wat potas³⁴, voor de lugtighijt in, de groote van
een hasenoot³⁵, doet het mede onder de eijeren) kneet
dit met 6 eijeren, het moet een heel slap deeghjen
sijn, sij moeten $2\frac{1}{2}$ loot swaar sijn, te weeten ijder
wendingh , maacktse dan op, gij moetse haastigh
opmaacken, legt se dan wat te bijsen³⁶ , maer niet te=
veel, hanght dan 1 ketel water over, als t'water
begint te rijsen³⁷, dat het bijna op de koock is (het
magh niet koocken) doeter de wendingen dan in,
maar luttel gelijk, dan coomen sij op, alsse een
lutjen gedreven hebben, scheidtse op, en legtse soo
met eenen in een pot koudt water, als sij daer een
lutjen in gelegen hebben, leghtse dan te verleecken
op een vergiet ben, verleeckt³⁸ sijnde, leghese dan
op een planck, het onderste boven, dat sij wat
droogen, dan gebacken/

³⁴ potas = kaliumcarbonaat

³⁵ hasenoot = hazelnoot

³⁶ bijsen = vermoedelijk rijzen

³⁷ rijsen = vermoedelijk zingen

³⁸ verleeckt = uitgelekt

11. p17.1 Soete Pasteij te maacken.

probatum est³⁹.

Neemt 1 lb:⁴⁰ kalfsvlees, een wijnich opgekooct, en gehackt, dog t vet moet daer rauw, onder 't gekoocte vlees gehackt sijn.

1 lb: suijcker, wat minder, of meerder, naar dat ment' garen⁴¹ soet heeft.

1 lb: corenten⁴²

¼ lb: gepelde amandelen, aen lange riemkens gesneden.

½ vierendeel lb: sucaden, aen stuckjes gesneden

5 a 6 geconfijte peeren, heel gelaten die salmen boven op de spijs leggen, met de steelkens naar malkanderen.

1 wijnich caneel gestooten.

Dit door een gemengt met een scheutien wijn, tot het fraeijtiens vogtich is, dit is de spijs om inde pasteij te doen.

Nu om den bovensten korst te maacken, neemt tarwe-bloem, en een goet stuck ongesmolte boter, veel suijcker, en 2 a 3 dorens van eijeren, maackt daar een dicke korst van, hoe vetter van boter, en soeter van suijcker, hoe lekkerder maer inden bovensten korst, doe men geen roosewater

om den ondersten korst te maacken, moet men nemen 1 a 2 eijeren, met het wit met al, tarwebloem, een stuckjen boter, een wijnich suijcker en wat roosewater, dat het wat taeijen deegh is, en dan uijtgerolt, met den rolstock⁴³, en int midden wat dicker gelaten, ontrent de breette vaneen koeckjen, dan het deegh op een planckjen gelijkt dat den deegh wat stijf wort, en de kant op blijft staan, dan opgemaackt, als men haast heeft, soo lijt men het deegh wel op een papier op een steene vloer, om dat het eer stijf sou werden, de korst opgemaackt sijnde soo doet onder op de korst wat boter, doeter dan de voorschreve spijs in, en dan boven op weer wat

³⁹ probatum est = is bewezen

⁴⁰ lb: = lb = pond

⁴¹ garen = graag

⁴² corenten = krenten

⁴³ rolstock = functioneert als deegroller

11. vervolg Soete Pasteij te maacken. p17.r

boter, wat amandelen, en de geconfijte drooge peertiens, strooijt daer dan wat suiijcker over heenen, en legter den boven korst wat {heenen⁴⁴}, maer men moet aende kanten wat wit van een eij smaeren, opdat de bovenste korst daer te beter soude aencleven, en met een ijsertien de kant nijpen. setse dan te backen als nu de pasteij genoeg is, soo salmen boven uijt de korst een rondt stuckjen snijden, en een trechttertien daer in houden, maackt dan wat wijn heet, doet daer soo veel suiijcker in, dat de wijn fraeij soet is, en giet dan van dese soet gemaackte wijn, soo veel, door den trechter, in de pasteij, dat het tot de korst toe staat, en niet meer wil doorsacken, legt dan het uijtgesneden stuckjen daer weer netjens in, en rasptter⁴⁵ suiijcker over/

12. p17.r Een Vlees-Taart

Neemt ¼ lb kalfs-vlees.
¼ lb corenten.
½ stuijvers witte-broot.
7 a 8 groote appelen.
2 note-muschaten.
2 a 3 lepels asijn
8 eijeren.
¼ lb: amandelen.
Wat sucaden.
¼ lb suiijcker.
wat kaneel.
1 stuckjen boter/

Barbara Maeshoeck⁴⁶

⁴⁴ doorgestreept

⁴⁵ rasptter = raspt er

⁴⁶ Barbara Maeshoeck dit is Barbara Mels. Ze werd geboren circa 1628, volwassen doop op 1 april 1646 te Dordrecht. Ze is overleden op 13 april 1702 te Rotterdam en werd begraven te Dordrecht. Ze was de vrouw van Paulus Adriaensen Maeshoeck. Barbara is de zus van Margareta Mels en Adriaen Mels. Hier betreft het tante Barabara.

13. p18.1 Geknede-Wafelen.

Barbara Maeshoeck

Neemt 1 matien tarwe-bloem.

1 lb boter.

1 lb suijcker.

1 hoender eij.

2 loot caneel, grof getooten.

2 loot gember.

Wat wijn, om de suijcker te smelten^{47/}

14. p18.1 Marsepijn van moeder

Helena Deijlman⁴⁸

Neemt 1½ lb : gepelde amandelen gestooten.

1 lb en ½ vierendeel raffinade⁴⁹ suijcker gestooten (men moet de amandelen, als men die stoot, met veel roose-water in doen, want het is anders te kladderigh⁵⁰, maar men neemt maer een wijnichjen rooswater, omse te stooten, anders sijn de amandelen te olij-agtich, om marsepijn van te backen^{51/}

15. p18.1 Suijckere Beesjens, en Mannetjens te maken

Neemt 1 lb gesifte suijcker rafinade, of als ment⁵² mooi wil hebben, candijbroot
¼ lb: stijfsel in de plaats van blom, om de wittghijt te hebben, dit tot een deegh gemaackt, maar de stijfsel moet heel fijn gestooten, en gesift sijn, en dan gemengt met gom-water, dat het een bequaemmen deegh is/

⁴⁷ smelten = oplossen

⁴⁸ Helena Deijlman(s) is gehuwd op 17 augustus 1659 te Dordrecht met Adriaen Mels. Helena Deijlmans, doopsgezinde volwassene doop op 28 maart 1660 te Dordrecht.

Adrijaen Melsse met sijn huisvrouw Helena Jans Deilmans, daar begraven op 3 april 1693”.

⁴⁹ raffinade, benaming voor zeker soort van broodsuiker

⁵⁰ kladderigh = b.o. slijkachtig

⁵¹ marsepijn werd vroeger gebakken i.t.t. heden

⁵² ment = men het

16. p18.r Koeckjens**van juffr: van der Sta**

Neemt 1 quartiertien bloem.

3 a 4 tinnelepels spaanse-wijn.

wat suijsker, met een wijnighjen

fenckel-saat, gestooten.

mate boter daer 't sout is uijtgekneedt

ongesmolten, hier van een deegh gemaect

dan gaeter nog wel een kartiertien⁵³ blom toe, als men den deegh rolt, het moet heel dun sijn, soo dun alst mogelijk is, en dan backt ment in een taart-pan, sij sijn in een oogenblick gebacken, daerom moet men maacken, dat alde koeckjes ree⁵⁴ sijn, men heeft daer een blecke⁵⁵ dingetjen toe, dat met kanties is, dat heeft een handvatjen, dat douwt men int deegh, dan ist een koeckjen met kantjes hier onder dat men oock wel wat caneel/

17. p18.r Amandel-Taart**van juff: van der Sta**

1 lb: amandelen.

1 lb: suijsker gesifte van raffinade.

12 hoender eijeren de doijers van 9 en van drie maar het wit. Tot de korst neemt tarwe-bloem, wat lauw-water, en koude mate boter, hoe witter hoe beter, het sout wat uijt gekneet,

De eijeren sal men 1 uur kloppen, dan de amandelen daer bij gedaan, en dan nog 1 uur te samen geklopt, dan int⁵⁶ deegh gedaan, en wat stuijfmeeel onder inde pan gestrooijt, dat is heel goet, anders wilt⁵⁷ niet rijsen/

18. p19.l Beste Geknede Wafelties**van moeder Helena Deijlman probatum est.
Puijck**

Neemt 1 matien tarwe-bloem.

1 hoender eij.

2 loot caneel, grof gestooten.

¾ lb: of 1 lb: suijsker.

1 maatien gesmolten boter.

Kneet dit door een, en rolter ronde bollekens van, als een klijne stuijter, baktse bleeck, en legtse op een vergiet ben⁵⁸, tot datse coudt sijn en bewaartse in een blecke⁵⁹ doos/

⁵³ kartiertien = een kwart pond

⁵⁴ ree = b.o. klaar

⁵⁵ blecke = blikken

⁵⁶ int = in het

⁵⁷ wilt = wil het

⁵⁸ vergiet ben = een van gevlochten tenen gemaakt vergiet

⁵⁹ blecke = blikken

19. p19.l Geknede-Wafelties van moeder wat slegter, probatum est.

goet

Neemt 5 quartierties tarwe-bloem	7 ^{''} 8. ⁶⁰
¾ lb: suijcker 8 st t'lb ⁶¹	6 ^{''} 6 ⁶²
2 loot grof gestoote caneel	6 ^{''} -
2 eijeren	1 ^{''} -
1 matien gesmolten boter	6 ^{''} 8
Costen	1 ^{''} 7 ^{''} 6

20. p19.l Kersen te confijten.

mevrouw de Wit⁶³

Neemt 1½ lb: kersen sonder steenen⁶⁴.

1¼ lb: witte kandij suijcker
met steenen.

Neemt 1½ lb: kersen.

1 lb: witte-kandij suijcker.

21. p19.r Om een Citroen Vlade

te maacken van mevrouw de wit probatum est.

Neemt 3 roomerties rijnschen wijn

1 roomertien⁶⁵ water

7 eijeren wel kleijn geklopt, en in de wijn gedaen

¼ loots caneel, in kleijne stuckjes gebroocken,
en door een theems⁶⁶ late lopen

1½ vierendeel candij-broot

Het geel van 1 a 2 citroenen, en 2 suren van citroenen⁶⁷

laat dit met de wijn, en eijeren eerst weecken, en dan door lopen , en dan de suijcker in gedaen, moet wel 1 of 1½ uur weecken, neemt 1 taart pan ofte pot doet daer water in, en laat het koocken, en daer de schot lap dan het deksel van de taartpan met vuur daer boven op, moet niet te hart staan werden, alst genoegh is, laet het op een steene vloer cout werden is excellent/

⁶⁰ stuivers en penningen; 16 penningen = 1 stuiver; 20 stuivers = 1 gulden

⁶¹ guldens, stuivers en penningen

⁶² 8 st t'lb = 8 stuivers het pond

⁶³ vermoedelijk de vrouw/weduwe van Cornelis de Wit(t)

⁶⁴ steenen = pitten

⁶⁵ roomertien = kleine roemer = drinkglas

⁶⁶ theems = zeef of vergiet, naam voor een zeef van paardenhaar

⁶⁷ suren van citroenen = uitgeperste citroenen



Figuur 59 Clara Peeters, Stilven met tazza, 1611, Prado, Madrid⁶⁸ (met een taart)



Figuur 60 Osias Beert, Stilven van een Banket ca. 1620 - ca. 1650 RMA met een (verjaardags?)taart

⁶⁸ <https://www.museodelprado.es/en/whats-on/exhibition/the-art-of-clara-peeters/e4628dea-9ffd-4632-85c9-449367e86959>

22. p19.r Poddingh**mevrouw de Wit**

Neemt 3 pinten melck
4 witte brooden, de kruijm
1 matien tarwe-bloem
1½ lb rasijsen
1 lb: corenten
2 lb: vet kleijn gehackt (kalfsvet)
noot, en caneel soo veel als genoegh is
wat gist/

23. p19.r Om Sausijsen te maacken**mevrouw de Wit**

Neemt 10 lb vlees
8 loot sout
4 loot nagelen⁶⁹
4 loot notemuscaat
6 loot peper
12 loot foelie alles gestooten⁷⁰ te weten
het cruijt, wel onder een gemengt, en in darmen
gevult.

24. p19.l Citroen Vlaede te maacken van**mevrouw de Wit**

Neemt ¼ loot caneel in kleijne stuckjes gebroocken.
3 roomerties⁷¹ rinschen wijn⁷², (france is mede goet).
1 roomertien water.
7 eijeren wel kleijn geklopt, en inde wijn
gedaan 1½ vierendeel candij-broot.
het geel van 1 a 2 citroenen geraspt, en 2 suren van
citroenen laat dit met de wijn en eijeren, eerst
weecken, en dan door een teems loopen, dan de
suijcker ingedaen, (moet wel 1 uur of 1½ weecken)
neemt 1 taartpan ofte pot, doet daer water in, en
laat het koocken, en daer de schotel opgeset, en
boven een taart deksel met vuur daerop geset, moet
niet te hardt staan alse genoegh is, dan op een
steene vloer koudt laten worden, de volste citroenen
sijn de beste. probatum est./

⁶⁹ nagelen = kruidnagelen

⁷⁰ gestooten = fijn gemaakt in een mortier

⁷¹ roomertie = roemer, een soort drinkglas

⁷² rinschen wijn = zure wijn

25. p19.l Engelse-Keecken**probatum est.**

Neemt 1½ matien-bloem van tarwe

2 lb: corenten

1 loot notemuscaeten

1 loot ongesuijckerde kerwe⁷³

Een wijnigh nagelen

Met ½ pints glaasien water, en gesmolten boter gemengt, dat het een dick beslag is, dan wat gist gemengt, dat het een dick beslag is, dan wat gist onder gedaen, en heel schierlijck in een taartpan gebacken, met onder en boven vuur, genoegh sijnde met boter gesmaart⁷⁴, en suiijker over geraspt/

26. p19.l Amandel taart**juffrouw van den Heuvel**

Neemt 1 lb: amandelen gepelt.

3 tinne-lepels rosewater⁷⁵.

½ lb suiijker.

½ lb boter.

5 hoender eijeren, met het wit, en nog

5 doijers van eijeren.

27. p20.r Amandel Taart van**juffrouw⁷⁶ van der Meer**

Neemt ¾ lb: amandelen, gestooten sonder suiijker.

8 eijeren (dog maar van 6 het wit).

wat roosewater.

Klopt dit ½ uur neemt dan ruijm ½ kommeken boter

28. p48.l Mee⁷⁷ te maacken probatum est.**Van mons: van Leuwen Apotheke[r]
tot Rotterdam.**

Neemt soo veel stoop water, regen of vloet⁷⁸= water, alsser in u vatien gaet. Neemt tot ijder stoop 3 lb: honninck min 1 vierendeel, doet het water in een ketel, en meet met een houtien, de hooghste vant' water, dat in de ketel is, en snijdt een kerfjen aende peijl, doet dan daer honningh int water, en stelt het te koocken, laet het dan verkoocken, tot dat het weder aent' kerfjen vant' houtien is, daermede gij gepeijlt hebt, want het water, moet soo veel verkoocken als het met den honinck verhooght is, of oock wel een wijnich meer Nota men moet niet

⁷³ kerwe = karwei (zaad)

⁷⁴ gesmaart = gesmeerd

⁷⁵ rosewater = zie recept 80

⁷⁶ Juff: = juffrouw

⁷⁷ mee = mede = honingwijn

⁷⁸ vloet = b.o. rivier

eer schuijmen, voor dat het schuijm doorbreeckt,
anders blijfter te veel honinck in sitten.
dit dan soo verkoockt sijnde, laet ment in
een koelvat een nagt kouwen, en men doet het dan
opt' vaatien, en men neemt een wijnich cardemom⁷⁹,
en knoppen van swarte aelbesien, dit hanght mer⁸⁰
men een sackjen in, en men laat het soo 1 maandt
6 a 8 leggen, Nota t' vaatjen had van Leeuwen niet
opgevult, nog laten wercken, maer hij liet het soo
aijn eijgen kost doen, en de mee was seer delicaat.
Soo dat hij se schonck voor canarij seck. Nota de
voorsschreven mee koockt 2 a 3 uren, siet op folio 101
de volgende/

**29. p48.l Worst te maacken, om te roocken
probatum est.**

Neemt 60 lb: worst-vlees.

2½ lb: sout.

20 loot peeper.

Op deze manier plagt moeder zaliger⁸¹ haer worst
te maacken/

30. p48.r 1675 Tot 16 lb Worst om te roocken.

van moeder zaliger⁸² probatum est.

Neemt ½ lb: sout ruijm.

1 ons notemuscaat.

½ ons nagelen.

½ vierendeel lb: peper.

31. p48.r Tot 12 lb Worst te maacken

van der Mast

Neemt 12 lb: vlees

½ lb: sout

½ vierendeel peper

2 loot notemuscaat

⁷⁹ cardemom = kardemom = elettaria cardamomum

⁸⁰ mer = men er

⁸¹ onduidelijk of dit over Helena Deijlmans gaat.

⁸² Zie noot 80

32. p54.1 Eijndtvogels ⁸³op sijn Frans te stoven probatum est.

Den bout rauw aen stucken gesneden als een lidt van een vinger groot, dan soo veel water opgedaen dat even overdeekt is, en wat sout als hij geschuijmt is, 3 a 4 heele pepers, en 3 a 4 heele kruijtnagelen, laet het kort verkoocken, genoeg sijnde doeter bij 2 a 3 blaajtjes foelie een wijnich gestooten peper, wat noot $\frac{1}{4}$ van 1 noot⁸⁴ een half roomertie wijn-asijn, en en een roomertien witte wijn, en soo gij wilt een wijnich boter, laet het nog eens opstoven, alst' nat niet te kort is, doet men daer een gestooten beschuijt in/

33. p55.1 Wafelen te backen probatum est.

Neemt 1 matien tarwe-bloem.

10 hoender eijeren.

1 kop gesmolten boter.

2 pinten warme soete-melck.

2 tinnelepels gist.

De eijeren even gebroocken, dan al het ander daer onder geroert, de klonters rijsen daer van selfs wel uijt, men doet daer oock wel 1 gestoote beschuijt in, met 1 lepeltien uijtgebranden raap-olij⁸⁵/

34. p55.1 Wafelen te backen

Neemt⁸⁶ 1 matien bloem.

4 eijeren.

1 kopjen gesmolten boter, maar het derdendeel, van't kopjen moet reusel zijn.

2 pinten soete-melck.

2 tinnelepels-gist.

35. p55.1 Rundt worst

Neemt⁸⁷ 25 lb: rundtvlees.

1 lb: sout.

6 loot: peper.

3 loot nagelen

⁸³ eijndtvogels = eenden

⁸⁴ tussen geschreven

⁸⁵ n: = neemt

⁸⁶ n: = neemt

⁸⁷ n: = neemt

36. p55.r Waggelwater of jenever is paulus toe te maacke

van Monsieur Thobias Kelders⁸⁸ tot Praast. probatum est.

Neemt waggelwater. 4 kannen

Aloë. zij [drachme 2]

Rhabarbari. ziiiij [drachme 4]

Boonties. hoolwortel ziiii [drachme 4]

sene-blaeden, zij [drachme 2] in een doeckjen gebonden

oranjeschillen zij [drachme 2] & zj [ons 1] en citoen schelle zj a 2 [ons 1 a 2]

cruijtnagelen zj [drachme 1]

caneel zb [½ ons]

saffraan zj [drachme 1]

dit grof gestooten sijnde in een fles gedaen,⁸⁹

{men can hier wel wat swarte aelbessen of r 16 17

morellen op doen (alst inde tijdt is.)} men kant

somtijds wel eens op vullen, alst haast uijt is.

{Nota men doet hier oock een goet stuck broot suiijcker r 19 20

in} en een citroen schellen. NB de fol: senne can men daer probatum est.

in doen of uijt laten, soo men wil./

37. p57.l Braam-boosen Bier of Wijn⁹⁰ te maacken ½ oxhooft⁹¹

probatum est.

Neemt twee groote kommen braamboosen

¾ lb suiijcker.

4 citroenen vol caneel en cruijtnagelen

gestoocken

Doe dit opt bier/

38. p57.l Om te weeten of van pas water onder de mee is.

van der Mersen

Soo merckt, als die een wallempien opgekoockt

heeft, soo moet daer een eij in connen drijven,

dan ist van pas. Nota soo de mee in geen

14 dagen van selfs inden arbijt⁹² coomt, soo sal

men daer wat gist in doen/

⁸⁸ familie van Anna Catharina Kelders

⁸⁹ regels doorgestreept

⁹⁰ braam-boosen = bramen

⁹¹ oxhooft = 1½ aam circa 230 liter

⁹² arbijt = werkt = begint te gisten

39. p57.r Stijfsel te koocken

Neemt drooge stijfsel lb j
water 1 stoop
gum arabica ZB ons ½
blauwsel zj1 ons out ons 1 ½ zjb
aluijn voor 1 blanck⁹³
ires wortel gepulveriseert

Dit een nagt geweekt, uijtgesondert het blauw=
sel, en irias⁹⁴ wortel, dat men daer maar onder
roert alst' gekoockt is, tot dat het dick genoeg
is/

40. p57.r Aelbessen-Wijn

Neemt⁹⁶ Sachar alb:⁹⁷ lb jB 1 ½
Aq: fluvialis,⁹⁸ 1 rotterdamsche stoop⁹⁹
Dit te samen ½ uur gekoockt en schoon ge[..
Schuijmt, daarna doeter bij t' sop van 3 a 4 lb:
roode aelbessen lauw of warm en laat het te
samen gisten, in sich selven, dog indient¹⁰⁰ in 3 a
4 daegen niet werckt, soo salmen daer wat gist
onder doen/

monsieur Van der Mersse⁹⁵

41. p63.l Aelbessen wijn

tot ½ oxhooft¹⁰¹, neemt
112 lb: aelbessen ('t sap daer van)
53 lb: suijcker
vloetwater tot het vat vol is
slaat dit door een, en laat het van
selfs gisten als de mee/

Erkelens Probatum est.

⁹³ blanck = ter aanduiding van 3/4 stuiver of 6 duiten

⁹⁴ irias = wittte lis = rhizoma iridis

⁹⁵ Mons: = monsieur

⁹⁶ n = neemt

⁹⁷ sachar alb. = witte suiker

⁹⁸ aq. fluvialis = rivierwater

⁹⁹ rotterdamse stoop = 2,56 l

¹⁰⁰ indient = indien het

¹⁰¹ oxhooft = 6 anker = 6 x 38,4 l = 230 l

42. p67.r Hoender-Pasteij probatum est.

Neemt hoenders zietse een walletjen¹⁰² op kroockt de beenen legt se in de pasteij, dan gekruijt met foelie peper, noot, daer bij doende sausijsen, swesericken, balletjes van gehackt kalfs-vlees, hane-kammen bodems van artiesocken, asperges, castanien, en voor al boter, en dan 1½ uur gebacken, de saus sult gij maacken, van schapenat¹⁰³, en verjuijs¹⁰⁴ met twee geklopte doren¹⁰⁵ van eijeren, en boter, dit soo samen latende opsieden/

43. p88.r Ajuijnties inte leggen

D:J. Leprins¹⁰⁶ Probatum est.

Neemt een goede quantiteit kleine ajuijnties geschilt koockt deselve in water, tot datse half genoegh sijn, dan giet deselve op een vergiet ben of stramijn laatse verleecken, ende koudt geworden sijnde doetse in een steenen potjen en gieter de volgende saus op, wanneer sij oock koudt¹⁰⁷ geworden is, tot dat de ajuijnties een vinger oversopt leggen.

De saus is dese

Neemt een genoeghsame quantijt asijn, koockt daer in 3 loot peper, 2 loot notemuscaat, 2 loot kruijnagelen, en 1 loot foelie, altesamen heel en ongestooten, behalven de notemuscaten, die in 4 a 5 stucken moeten gesneden worden, item een wijnichjen¹⁰⁸ rosemarijn, met wat drooge laurier bladen dit alles tesamen gekoockt een walletje of 2, latet bekouden, dan giet desen asijn met kruiden met al, op de ajuijnties, en laatse soo staan.

Sij sijn goet voor een quade maagh die verkoudt is, en niet wel koocken en kan/

¹⁰² walletjen = eventjes

¹⁰³ schapenat = schapenbouillon

¹⁰⁴ verjuijs = sap van de onrijpe druif

¹⁰⁵ doren = dooiers

¹⁰⁶ leprins lezing onduidelijk vermoedelijk Jan Leprins Leiden bruid Jannetien Agache trouwen 27 augustus 1656

¹⁰⁷ koudt = koud

¹⁰⁸ weinichjen = beetje

44. p106.1 Om Eijer-Kaasiens te maecken **Margareta Mels**

Tot een kleijntien, moet men 1 pintie soete melck nemen, en die aende soo¹⁰⁹ laten coomen, dan neemt men 2 a 3 eijeren, kleijn geklopt, en soo veel kaarne-melck als eijeren, en nae dat wel gemengt te hebben, doet ment in, de soete melck alsse.....¹¹⁰ is en men laat het staan tot het dick is, dan doet ment in een vergiet tesjen, om de weij uijt te late perssen, en men gieter wat room over, als ment eet maar bij gebrek van die soetemelck/

45. p106.1 Venisoen van Rundtvlees **Margareta Mels**

Laat het vlees in ½ asijn, en ½ water 3 a 4 dagen weecken, dan in dat sop opkoocken, tot het gaar is, dan t' vlees opwinde, dan doet men int'sap, een geraspte stuck, kouk, en roggenbroot en, 1 gestampte beschuijt, jtem men neemt wat sout, peper, noot, foelij, nagels en suiijker, soo soet als ment'wil hebben, dit alles koockt men int sop, tot het dick wort, men moet het vlees daer oock een in opkoocken, en dan neemt ment daer uijt, om wat te laten verslaan, en dan giet men de saus daer op, dit kan lange duren opde rijs/

46. p106.1 Geknede Wafels **Margareta Mels**

Neemt 1 matien bloem, 2 lb: suiijker, met wijn doen smelten, 2 loot caneel, een eij, en soo veel boter dat ment' beslaan kan, anders sijnse te droog een lutjen¹¹¹ gember, dit beslag aen lange rolle gewon=de en gebacken, smaakt wel/

¹⁰⁹ soo = kook

¹¹⁰ staan stippeltjes in de tekst

¹¹¹ lutjen = beetje

47. p106.r Ajuijn Pottasie**Margareta Mels**

Neemt 3 a 4 ajuijnen¹¹², in schijven gesnede, laat die in wat water merruw koocken, dan een goet stuckjen boter, ½ hant pieterseli, en ½ handt of wat minder tijm, dat bindt men met de pieterselie, in een bossie omdat het niet soo spreije, hier laat ment¹¹³ een walmpie¹¹⁴ mede opkoocken, neemt dan 1 doijer van een eij, met een scheutjen asijn geroert, jtem wat noot, en sout, hier laat ment oock eens mede opkoocken, dan snijtmen witte broot heel dun, dat laat men wat droogen, en men stroijter dan wat peper op, t' moet wat lange staan wijcken alsser¹¹⁵ t'sap op is./

48. p106.r Mouton freçaç**Margareta Mels**

Laat lams, of schapen vlees, daer wat been in is Hacken, tot stuckjens als ockernoten¹¹⁶, en plat kloppen aet dit maar in een koecke-pan met water en boter morruw koocken, en dan wat root fruijten, neemt dan een doijer van een eij, met verjuis geklopt, giet dat op 't heete vlees, in een warme tinne schotel, opdat het eij dick can worden, dit is ras berijt, jn tijde van onverwag=te gasten./

49. p106.r Echaudi a frire**Margareta Mels**

Neemt bloeme-meel, doet daer 2 a 3 eijeren in, beslaat het met wijn, of water, kneed het dan, t' moet als taart deegh wesen van stijfte, rolt het dan soo dun als een pannekouck legt het dan int kookent water, alst' boven comt drijven, ist genoug, neemtser¹¹⁷ dan uijt, en snijtse in vieren, neemt dan gesmolten varckens reusel, in een koeck pan, en laat dese stuckjes, daer in fruijten, totse root werden, dan strooijt mender wel wat suiijcker en caneel over als wafelen, dit swelt int' braa, als een koeckjen, en is goet tot decert¹¹⁸ op een tafel/

¹¹² Ajuin = ui

¹¹³ ment = men het

¹¹⁴ walmpje = even

¹¹⁵ alsser = als er

¹¹⁶ ockernoten = walnoten

¹¹⁷ neemtser = neemt ze er

¹¹⁸ deceert = toepsijs

50. p107.1 Om nooten te confijten**Margareta Mels**

De noten groen sijnde moeten eerst dunnekens geschilt werden, maar sij moeten niet te oudt zijn men moeter met een speldt in konnen steecken, moeten 9 dagen weecken, in soet¹¹⁹ water, alle dagen ververst, den II dag, moeten de nooten met een houtien, of groote spel, doorgestecken werden, op datter het quade sap soude uijtloopen, dan moet mense in ruijm water opkoocken, totse beginnen morruw te werden, maar niet te sagt, en dan uijtge= daen in een deurslagh, dan moet in ijder noot, een cruijtnagel, met een lanck-worpijgh stuckjen kaneel gesteecken worden, en dan moet men wegen, hoe veel lb daer is, tot ijder lb nooten 1½ lb suiijcker tot 100 lb nooten een pint water dat samen wat laten koocken, dan de noten daer in doen, en soetjes laten koocken, tot de stroop begint te spinnen, dan in potjes gedaen is goet voor quade keelen.

51. p107.1 Aartie Socken¹²⁰ Saus te maacken**Margareta Mels**

Neemt wat roode, of witte wijn giet daer een scheut azijn in, stampt een beschuijt, of men raspt wat roggenbroot daer in, maeckt het dan met suiijcker soet en doetter wat peper in, laet dit staan koocken tot het gaar is.

52. p107.1 Een Saus die wat onkostelijcker is.

Neemt wats bier, een scheutjen asijn, wat rogge meel, wat cruijt en met stroop soet gemaakt dit is oock goet over haasen.

53. p107.1 Een gestooft Hoen**Margareta Mels**

Een hoen, een pond gehackt-vlees, tot balleties 1½ lb schapenvlees 1½ lb sausijsen.

54. p107.1 Gedouwt**Margareta Mels**

Neemt 2 lb: kalfs-vlees, 2 groote kruijt nooten, 8 a 10 gestoote nagelen wat sout, en dan met een eij aen malkanderen gerolt.

¹¹⁹ soet water = zoet water

¹²⁰ aartie socken = artisjok

55. p107.r Vlees Pottagie

1 lb: rundt vlees	dit samen gekooct
2 lb: schapevlees	met t' rundt vlees
1 a 2 lb: kalfsvlees	moet wat vooraf
1 stuckjen peeckel- spek	koocken

Margareta Mels

1 hant tijm, beet. ¹²¹
2 a 3 nagels
5 a 6 heele pepers
Oock wel 1 handt erriten

Wat witte broot drooge, en dan een wijnich peper strooijen daer op, als ment inde schotel ligt, t'sop daer over sijnde, moet wat weecken, des winters doet men der inde plaats van groente wel 5 a 6 knollen 3 a 4 prijje, of wat kool bij.

56. p107.r Pottage¹²² sonder Vlees**Margareta Mels**

Een goet stuck broot ½ uur in water late koocken en dan uijt gedaen zijnde doet indat water 1 handt vol porcelijn¹²³, een handt met suringh, wat beet, kervel, rock wat verjuijs, wat sout en een goet stuck boter, dit nog een heel of ½ uur late koocken, dan wat wittebroot, als boven, NB t'voor gaande broot, doet men wat sap over, en laat dat aen de mijt¹²⁴ eeten.

57. p108.r Mossel Pottagie**Margareta Mels**

De mosselen schoon gewasschen, moet men met een kleijn luttje water, of sonder koocken, maer men doetter bij wat tijm, ysoop¹²⁵, pieterselij, samen een handt vol, jtem 2 a 3 ajuijns in stuck gesneden of in een gedeelte daer van, wat boter, zout, noot, een een voor van 1 eij, met azijn kleijn geklopt en dit met de uije, en groente, nog eens laten koocken, doet over 't broot als boven, en legt wat mosselen om de randt van de schootel

58. p108.l Ajuijn Pottagie**Margareta Mels**

2 a 3 uije kleijn gesneden, en inde booter gekooct, dan een glaasien water met wat thijm, pieterselij, en wat sout, samen eens op late koocken, dan neemt de groente, uijt klopt een door van 1 eij kleijn, mat asijn, en wat noot daer in geraspt, dit onder t' ander geroert sijnde, giet t'over t' broot, als boven maar vergeet geen zout/

¹²¹ beet = biet

¹²² pottage = soep

¹²³ porcelijn = postelein

¹²⁴ mijt = meid

¹²⁵ ysoop = hijsop

59. p108.l Erret Pottagie

Een goet stuck broot, een uur of 2 , in 1 a 2 koppenwater late koocken, neemt er uijt, en doet int'sop, een handt met erritte wat suringh een goet stuck boter, wat sout, 2 a 3 nagels, 5 a 6 heele pepers, dit dan 1 uur of ½ late koocken, en over t' broot als boven/

Margareta Mels**60. p108.l Wentel Teeven**

Wat water, met een wijnich sout, daer t'witte broot in late wijcke, in plaats van melck, een tinne lepel blomme-meel, met wat roosewater beslaegen, soo dun als panne-koucke, dit onder 2 a 3 eijeren geroert, en daar wat suijsker en kaneel in gedaen, en dan het broot daer in gedoopt sijnde, jn een aarde panneken¹²⁶, met boter gebacken/

Margareta Mels**61. p108.l Vlees Pastij**

Kalfs vlees geklopt, of duijven niet geklopt dan maackt men de kort van meel, onder opde korst snijt men, een wijnich speck, aen kleijne stuckjes, en men strooijt wat sout en peper daer op, dan lijt men t' vlees vlees¹²⁷ daerop dan 2 a 3 nagels klijn gesneden, en wat boter en sitroen sap bij gedaen, met wat peper, inde tijdt doet mer¹²⁸ oock wel 2 a 3 stoele van aartier socken of comcommers, of onrijpe druijve, of cruijsbije bij, en soo gebacken/

Margareta Mels.**62. p108.r Gestoofde Duijven**

Twee a 3 duijven aen stucken gesneden, neemt ½ wijn / ½ water, 2 a 3 stoelen van aartiesocken of comcommers, wat sout, peper, 2 a 3 nagels kleijn gesneden, booter dit genoegh zijnde doeter in, een wijnigh thijm en pieterselij, kleijn gesneden, neemt dan een door van een eij met verjuis of limoen sap kleijn geklopt, met wat noot/

Margareta Mels

¹²⁶ aarde panneken = aardewerken pan

¹²⁷ "vlees vlees" is dittografie

¹²⁸ mer = men er

63. p108.r Rundtworst**Margareta Mels**

Tot 20 lb: vlees, neemt men 8 lb: speck
¾ lb: sout, scharp¹²⁹, ½ vierendeel peper ruijm/

64. p108.r Hoofvlees**Margareta Mels**

1 loot peper, 1 loot nagelen, 1 loot nooten,
1 loot gember, en 1 loot foelijs, het sout bij de gis,
dit is tot een hoofd/

65. p108.r Lever Beulingh**Margareta Mels**

Men moet koocken, de longh, de tongh, de
milt, de nieren, de lever, en t' hart.
de lever moet fijn geraspt, en al het ander heel
klijn gehack zijn, dan neemt men, wat van t' nat
en men maakt het daer wat nat mee, dan doet
men hier bij ½ lb opgesoode rijst, wat noot en
foelij, nagelen, gember, peper, en sout, en wat
veel kaeije¹³⁰, want sijn anders droogh, moeten een
kleijn uurtien koocken/

66. p108.r Sausijsen**Margareta Mels**

Tot 20 lb:
1 loot nootmuskaat, ¼ loot nagelen, ¼ loot foelij, 3 loot
peper, 1½ vierendeel sout/

67. p109.1 Gort Beulingen**Margareta Mels**

1 matien gort
1 lb: rijst, eens op late koocken
2 lb: reusel gesneden
1 hantie sout
2 loot rommelingh noot
foelie
nagele
gember

Hier uijt heeft men omtrent 24 groote
beulingen, men moetse slapjes vollen¹³¹.
NB als t' waater koockt, doet mense jn de ketel,
koocken anders uijt, ½ of heel uurtie koocken/

¹²⁹ scharp = scherp

¹³⁰ kaeije = b.o. kaantjes

¹³¹ vollen = vullen

68. p109.l Slechte Geknede Wafelen**Margareta Mels.**

1 matien meel, ½ lb suijcker, 2 eijeren
1 loot caneel, wat gember, en wat boter, veel
1 lepeltien vers bier, oock wel het bier, suijcker
ende caneel en gember, ½ uurtien onder een
late {koocken¹³²} weecken, is heel goet, omse hart
te houde, doetse in een blecke¹³³ doos/

69. p109.l Eijer broot**Margareta Mels**

Tot 1 spint bloemme. 3 dortse pinten
soetemelck, 8 eijeren, 4 stuijvers saffraen
wat sout, en gist, dit moet lauw, en slap-
beslaegen sijn, oft backt te deegig, die moet
een wijnich rijsen, onder een warm kleet/

70. p109.l Suijcker-broot**Margareta Mels**

2 lb suijcker kleijn gestooten, 15 eijeren
daer onder geklopt, 2½ lb: terwe bloem, dit
saame een ½ uur geklopt, dan op een blecke
pan late backen, enough sijnde, snijt ment
aen sneens¹³⁴, die laat men dan droogen, en men
doetse in een blecke doos/

71. p109.r Amandel Taart**Margareta Mels**

¾ lb: suijcker, 2 lb geschilde amandels, kleijn
gestooten, 6 a 8 eijeren, ¼ lb boter, 1 stuijver
rooswater, 1 kruijm van witte broot, in soete melck
gewijckt, al onder een, in een korst gedaen/

72. p109.r Olij Koucken¹³⁵**Margareta Mels**

½ spint blom, 4 pinte lauw-water, 1½ lb: corinten
wat rasijne, wat veel soete appelen, een wijnich
sout, en gist, en soo late rijsen hier toe moet 1 kan
of 3 pinten raap olij, hoe meerder olij, hoe se minder
vet sijn, den olij moet eerst met een stuck broot
opgewelt, en geschuijmt sijn, dan doet men de
spijs daer in, men moetse eens om-keeren, int
koocken/

¹³² doorgestreept

¹³³ blecke = blikken

¹³⁴ sneens = sneden

¹³⁵ olij koucken = oliebollen

73. p109.r Roode Letters

Onder t' meel veel suijsker, een wijnig bolus
een wijnich noot, foelij, en gember, men moet
den deegh heel hart beslaan, met soet bier, en
dan opgemaackt, en gebacken/

Margareta Mels**74. p109.r Kruijtnagels**

De suijsker moet gestampt, en met gewijckte
gom dragant beslagen sijn, wat olij van
nagelen daer onder gedaen, en soo gemaackt/

Margareta Mels**75. p109.r Makarons**

1 lb suijsker, 2 lb: gepelde amandelen, kleijn
gestooten, 2 eijeren, de suijsker met de eijeren eerst
opt' vuur gewarmt tot het dick is, dan op een pan
gebacken/

Margareta Mels.**76. p110.l Drijven te Confijten**

Men moet de kerrels uijt de drijven
doen, als die nog niet te deegh¹³⁶ rijp sijn
dan lijtmense¹³⁷ in water, dan set men wat
water opt' vuur, tot het koockt, dan doet
men de drijven daer in, men moetse even
aende soo¹³⁸ laten coomen, dangiet mense in
een aerden pot, met een schotel, en een
doeck digt toe gestopt tot het coudt is,
dan de suijsker met een wit van een eij schoon
gemaackt, dan de drijven daer in ras, en
hartaf late koocken, tot 2 lb: suijsker,
neemt 3lb: drijve,/

Margareta Mels.

¹³⁶ te deegh = ter dege

¹³⁷ lijtmense = legt men ze

¹³⁸ soo = kook

**77. p110.l Extract van Kerssen
of Aelbessen te maacken
daer door men altijd wijn
de Grave kan maecken, oock
Rijnsche blijckert**

Margareta Mels.

Neemt soo veel lb: kerssen of aelbessen
als gij wilt, wrijftse aen stuck, en perstse
door een douck, doet dit sap dan in een kan
of fles, maer een kleijn tonnetie is best om
dat ment' klaer daer af kan tappen, laat dit
sap wercken tot dat het niet meer pruijst¹³⁹, giet
dan t' klaer af, en doeter soo veel suijcker in, als
gij t' garen¹⁴⁰ soet hebt, koockt het dan op, maer t'
moet schoon geschuijmt sijn, met wit van eij, en
doet het dan in flessen, digt gestopt, doet [...]
wat onder wijn, is seer delicaat, en cierlijck
is oock goet voor siecke want t' verkoelt/

**78. p110.r Een Gesonde en Smaackelijcke
Dranck.**

Margareta Mels

Neemt 1 stoop brandewijn
½ lb: witte suijcker
½ lb: roode aelbessen
1 lb: of 2 morelle
wat gestoote caneel, en nagelen, doet dit op de
fles inden brandewijn./

**79. p110.r Om Ockernoten langh te
bewaren, dat men die kan
schillen, probatum est.**

Margareta Mels

Neemt de groene nooten, doeter de bolster
af, legtse dan onder sagelis¹⁴¹, gij sultse ettelijk[e]
maanden vers houden/

80. p110.r Om Roosewater te maacken.

Neemt versche roosen, doetse in een nieuwe
pot, gieter ziedent water op stopt het digt
laet het soo staan tot s'anderen daags, doet dit
water dan uijt de pot maakt het wederom heet
doet dan weer versche roosen bij d'eerste doet dit
soo lange als gij roosen wilt vergaren dagelijx
eens om roeren, disteleert het dan in balneo marie¹⁴²
of op een sagt vuur/

¹³⁹pruist = bruist

¹⁴⁰garen = graag

¹⁴¹sagelis = zaagsel

¹⁴²balneo marie = bain marie

81. p146.l Krabben te Stooven. Probatum Est. Juff: Marij

Eerst gekoockt met sout, dan kleijn gehackt, met eijeren en pieterselie, peper, foelie, noot, en botter roert het samen tot 'et gaar is, in sijn eijgen schelp, als dan t'sap van een versche citroen, of limoen-sap¹⁴³ of verjuijs¹⁴⁴, daerbij gedaan/ siet op fol 114)

82. p146.r Om Suijcker met het Wit van een Eij te clarificeren¹⁴⁵. Probatum est. N. Rijkers.

Neemt gemeene suiijker. lb j roert daer 1 pint gemeen water onder, dan neemt het wit van een eij dat als schuijm geklopt is, en roert dat daer almede onder, dan set het op een sagt vuurtien te koocken tot dat gij daer een scheidige in begint te sien, neemt het dan vant' vuur, en giet het door, een wolle-lap, dat gedaan sijnde, seet het wedrom opt' vuur, en laat het koocken, tot een dicke siroop, of dat het lijmt, en niet meer en vloeijt, op dese manier, werden alle siropen geklarificeert/

83. p147.l Palingh te Stooven op sijn Fransch. probatum est.

Neemt palingh aen stuckjens gesneden, soo veel gij wilt, heel cort gekookt, opt lest wat sout bij, en dan daer bij gedaen, thimus en pieterselie van elcx ½ handt vol, kleijn gesneden, wat boter ½ noote muscaat, of wat foelje(foelie), en wat fransche wijn, eens te samen oplat en stooven, daer dan ondergeroert opt' vuur, 1 a 2 dorens van eijeren met wat verjuijs, of limoen sap geklopt. is delicaat/

84. p147.l Om een goet Gericht van Crabben of Creeften te maacken probatum est.

Neemt naar dat 'et wel gekoockt is, alle de vuylichijt uijt de krab, of kreeften, doet daer pietercelie fijn gescherft, peper, foelie, nooten en boter bij, roert 't samen tot 'et gaar is, als dan limoensap, verjuijs, of versch sap van citroenen daer bij gedaen; alst t' een krab is, roert of stooft men't meest in sijn eijgen schelp/

¹⁴³ limoen-sap = sap van

¹⁴⁴ verjuijs = sap van de on rijpe druif

¹⁴⁵ clarificeren = zuiveren

85. p147.l Om een Leckere Kandeel te maacken probatum est.

R¹⁴⁶ aq¹⁴⁷: commun:
vin : renensis.ana pj
hoender eijeren N^o 6 heel klein geslagen
sonder den haan¹⁴⁸, en roert het onder malkan=
deren, set opt'vuur, tot het aen de koock comt
doeter dan wel suijcker, foelie, notemuscaat, en
caneel, en nagelen bij, tis goet om te drincken;
sommige doent wel over een gestooft hoen, voor
saus, oock harst mender wel witte broot in om
te eeten; sommige doender wel boter in/

86. p147.r Om een vlaeij te maacken. probatum est.

Neemt een pintie soete melck, laat het eens
op koocken, roert het, tot het ten naasten bij
koudt is, neemt dan 8 eijeren, de hanen¹⁴⁹ wel uijt
gedaen, en kleijn geklopt, met ½ mutsien roose-
water, twee lepelen suijcker, en doet het dan onder
een, met de melck, in een schotel of vlaeijpap, set 'et
op een wijnich vuur, maar boven op het deksel
wat meer vuur, en laat soo staan stooven, tot het
stijf is, maer het moet niet koocken/

87. p147.r Om een appel-vlade te maecken

Neemt guldelingen¹⁵⁰geschilt en in stucken ge=
seden, doetse in een pot met water, rijnsche
wijn en boter, laatse alsoo staan smooren, wrijftse
dan wel in stucken, doeter dan bij half soo veel
wittebroot (of gestoote beschuijt,) 5 doijers van
eijeren, gember, of nootemuscaat, en suijcker
onder malkanderen gemengt, 't is goet/

¹⁴⁶ r = recipi = n = neemt

¹⁴⁷ aq : commun: = gewoon water

¹⁴⁸ den haan = het eigeel

¹⁴⁹ de hanen = het eigeel

¹⁵⁰ guldelingen = appelsoort

88. p157.1 Maniere om Riet-peeren te droogen probatum est. Ad: Mels¹⁵¹

Schelt de peeren, en laeter de steelen, en de kruijnties aen, setse op een hort¹⁵², en als 't broot uijt den hoven¹⁵³ comt, set dan de peer daer in, soo langh dat hij koudt is, en stoockt. dan 2 tackebossiens, daer in, en setter dan de peeren weer in, schelter gedurigh wat peeren bij, alsse een rijs¹⁵⁴ 2 a 3 jngeweest sijn, doutse dan gedurigh wat plat, en stoockt elcke rijs, 2 tackebossiens, inden hoven, tot sij droogh sijn, legtse dan in een doos, sij connen wel 2 jaar goet blijven, de enckelde rietpeeren scheltmen niet/

89. p189.1 Om Agurckes, of kleijne komkommertiens, in te leggen ofte sulten. probatum est.

M. Mels¹⁵⁵

Neemt kleijne komkommerties, die de groote eens lids¹⁵⁶ van een vinger vercregen hebben, en met droogh, en helder weder, op een agtermiddagh gepluckt sijn, wrijftse met een schoone doeck, des avonts af, legtse dan 24 uren in peeckel, soo sout, dat daer een eij in drijven kan, neemtse dan uijt, en doetse op een vergiet ben, om te verleecken, legtse dan wederom in bier asijn, 24 uren langh, om de wateragtige vogtighijt door de soutighijt uijtgetrocken, weg te nemen, laatse dan wederom verleecken, en doetse in een reijn en droogh glas, tusschen ijder laage-komkomers, doet men foelie, heele peper, nagelen¹⁵⁷ en schijven peperwortel¹⁵⁸, venckel, en lauwer blaeden, tot dat u flesse, of pot vol is giet daer alsdan over vanden alser besten bordenschen¹⁵⁹ wijn asijn, koockenden heet, of op de koock sijnde, hoe hij suurder is, hoe beter, (men moet die in geen kelder setten maar op een dooge plaats) en koudt ge=

¹⁵¹ ad: mels = Adriaan Mels of Adriaen Mels

¹⁵² horde = schap of plank

¹⁵³ hoven = oven

¹⁵⁴ rijs = keer

¹⁵⁵ m. mels Er zijn twee mogelijkheden Margareta Mels of Maria Mels, ik denk Maria

¹⁵⁶ lids = lid van een vinger

¹⁵⁷ nagelen = kruidnagels

¹⁵⁸ peperwortel = mierikswortel = wortel van de armoracia rusticana

¹⁵⁹ bordenschen = b.o. Bordeaux

worden sijnde, bindt daer een blaes met
een root leer over, connen aldus berijt
sijnde, 1 a 2 jaeren, of langer goet blijven
om bij de spijsse gebruijckt te connen werden
Nota hier en magh men met geen handt
in coomen, of over ademen, of sij bederven¹⁶⁰
den asijn vliesende, moet wat op gekoockt
worden, en heet wederom op gegoten
worden, of nieuwen heeten asijn als
boven/

90. p199.I Amandel-Taart

Neemt ½ lb: gepelde amandelen, ¼ lb: suijcker
3 heele eijeren met het wit, en nog 3 doorens
van eijeren, ½ vierendeel soete boter, rooswater
soo veel als genoegh is om de amandelen kleijn
te stooten: opde plaat daer gij die op berijden
wilt, stroijt die eerst wel met tarwe meel/

I. Cats

91. p200.I Om Olie-Koecken¹⁶¹ te backen.

Neemt tot 2 lb: tarwe-meel, of bloeme
2 lb: lange rosijnen, als die schoon
gewassen sijne laatse in lauw water wat staan
swellen, j kop vande beste appelen, schilt die en
snijtse, in heel kleijne stucxkens, de klock huijsen
wel uijtgedaen, ¼ lb: of 1½ vierendeel gepelde
amandelen, zb caneel, ¼ loots witte gember, een
wijnich nagelen, dit wel ondereen gestooten, een
½ kommeken gesmolte boter, een groote lepel
gist, en niet wel 1 pintie lauwe soete-melck,
want het moet heel dick beslaegen sijn, dat het
beslagh nog taeij om de lepel blijft, en dan al het
andere daer in geroert; en soo laten rijsen, neemt
daertoe 1 mengelen vande beste raep-olie, doet
daer in een korst broot, ½ appel, set 'et op het
vuur, en laat het uijtbranden, keert het broot
en appel altemet om, tot het swart, en hardt
wort, gieter dan een schootjen schoon water in
en laat het dan in de lucht koudt worden, en
daernaer weder opt' vuur geset, als gij die
wilt gebruijcken/

¹⁶⁰ de augurken bederven

¹⁶¹ olie koecken = olieballen

92. p200.l Om Oblien te backen.

Neemt 1 lb: tarwe-meel, of blom, 1 loot kaneel
½ loot gember, 2 eijeren, ½ bier glaesien rinsche=
wijn, 1 stuijver roosewater, 1 kommetien boter,
sonder sout, een wijnich suiijker: dit in lauw
water beslagen, op de dichte als panne-koecken,
en alsoo int ijzer gebacken/

93. p200.l Deegh tot Taarten

Neemt tarwe-meel, of bloem, boter, roos=
water, suiijker, ende een wijnich eijeren, van
ijder naer behooren/

94. p200.r Om een Delicate Poddingh te backen.

Neemt ¼ lb: kalfs of rundervet (vant niervet)
aen klijne dobbelsteentiens gesneden.
½ matien tarwe bloem
½ lb: corenten
3 eijeren
3 gestote beschuijten
1 note-muscaat
½ vierendeel sucaden
½ pintien lauwe-soete-melck ontrent
met suiijker behoorlijck soet gemaect
½ tinnelepel ruijm gist.

Tamelijck stijf beslaegen, de pan met koude
boter besmeert, daer gestoote beschuijt op gestroijt
dant' beslagh ingedaen, en ½ uur laten staan
rijzen, met wat sprenckeltiens vuur, onder en
boven op, en dan spoedigh afgebacken/

Anna Catharina Kelders¹⁶² probatum est.

95. p200.r Poddingh te backen.

Neemt 13 groote beschuijten, fijn gestampt,
½ lb: kalfsvet, aen dobbelsteentiens gesneden,
dan in een platte pot gedaen, en daer onder een
notenmuscaat geraspt, ½ lepel gember, een wijnig
sout, en dit te samen onder een geroert, en dan
gemengelt heel drooghjes, met warme soete-melck
daer het kalfsvet eerst warm in gemaect is:
doet daar dan bij ½ lb: korenten, 10 eijeren, ruijm
¼ lb: tarwen meel, of blom, ½ tinne-lepel vol
gist, de pan dan met koude boter bestreken
en 1 uurtien inde warme pan late rijzen, en dan
voorts af gebacken/

I. Cats

¹⁶² Anna Catharina Kelders ((toekomstige) vrouw van Melchior Mels)

96. p201.1 Om Poddingh te Koocken

Neemt 1½ lb: tarwe meel, of bloem, ¾ lb: corenten schoon gewassen, ½ lb: osse vet vant' niervet kapt het heel kleijn, 3 eijeren, anderhalve note-muscaat, kleijn geraspt, een wijnich sout, menght het met een weijnich soete melck, soo droogh, dat men het kneet als een broot, en bindt het dan in een schoonen doeck, wel stijf, en smijt het dan in een pot siedent water, en laat het 2 uren koocken, dan ist gaar/

I. Cats**97. p201.1 Peer-Taart**

Neemt 12 geschilde peeren, vande smaackelijckste, corenten en suijcker, van ijder ¼ lb:, 6 loot boter, gember, caneel, van ijder ½ loot, in een korst/

I. Cats**98. p201.1 Appel Taart**

Neemt appelen, schiltse en snijtse aen vierendeelen, en doeter de klock huijsen uijt, en dan nog aen kleijnder [..¹⁶³] dunne snippers gesnidt ¾ lb: corenten, schoon gewassen, en ¾ lb: suijcker, 1 loot gestote¹⁶⁴ caneel, dan den deegh in de pan geleijt, en eerst appelen daer in gestroijt dan corenten, suijcker en caneel, en stucken boter, en dit soo al met lagen geleijt tot de pan vol is; (soomige doender oock wel gestooten annijs of fenckelsaat in,) dan een decksel van deegh daer boven op, en hier en daer een gat in het decksel gesneden, en soo met vuur onder en boven laten backen/

I. Cats**99. p201.1 Kervel-Taart**

Neemt kervel van de eerste snee, ende die kleijn gescherft, 't sap wat uijt gedouwt, en dan gemengt met boter, korenten, suijcker, [en¹⁶⁵] en gestote beschuijt, caneel, en rooswater, met 6 of 8 eijeren, dan inde korst geleijt en gebacken/

I. Cats

¹⁶³ woord doorgestreept

¹⁶⁴ gestote er staat gesoote

¹⁶⁵ en doorgestreept

100. p201.r Om een Kersse-Taart te maacken

I.Cats

Neemt 2 ½ lb kersen, doeter de steenen uijt, over een platte pot (opdat het sop niet verlore gaet) 3 beschuijten gestooten, ¾ lb suijcker, zb¹⁶⁶ gestote caneel, roert dit samen, onder een, en legt het dan inden deegh, inde taart pan, en daer stuckjens boter boven op, dectse met een decksel van deegh toe, daer hier en daer maer een kleijn gation in is, anders loopt het sop daer uijt/

101. p201.r Een Kersse-Taart

I. Cats.

Neemt van de schoonste kerssen, en naer gij de korst gemaackt, bestrooijt, en bedeckt den bodem met suijcker, legter een laegh kerssen op, en dan weder, een laegh suijcker, tot dat de taart-korst opgevult sij, niet vergetende caneel, dectse dan toe, en laitse soo gaere backen. op dierge=lijcke manier kondt gij oock een taart van kruijsbesien, aelbesien, aertbesien, en barbaris=sen, pruijmen, en alle weecke-vrughten maken/

102. p201.r Kervel-Taart.

I. Cats

Neemt jonge kervel van de eerste snee, ver=leestse¹⁶⁷, wastse en kaptse kleijn, doeter ½ lb: corenten in, 6, 7 of 8 eijeren, neemt dan ½ pintie soete-melck, en 1 stuijver oubacke witte broot snijter de korsten af, en raspt het kleijn, doet het dan inde melck, en koochter een dicke pap af, een goet stuck boter moet inde pap gedaen sijn, terweijlse koockt, en dan onder de kervel geroert dan suijcker met wat gesmolte boter, en soo het te dun is, stooter 1 a 2 beschuijten in, legt het dan inden deegh, in de pan, en strooijter gestoten caneel over, dan en getralijt decksel, daer op backen, ende als die op tafel comt, broot suijcker daer over geraspt/

103. p202.l om een Citroen-Taart te maecken

I. Cats.

Neemt het buijtenste geel van 4 citroenen geraspt, en 6 sure appelen daer onder, en 6 doren van eijeren, de helft van 't kruijm van een halve stuijvers wittebroot, een wijnigh boter, een fijne geraspte suijcker, en backt het/

¹⁶⁶ zb = medisch gewicht

¹⁶⁷ verleest = maakt schoon

104. p202.l Om een Sucade-Taart te maaken

I. Cats

Neemt 2 mergh-pijpen, 3 a 4 swesericken
6 dorens van eijeren, en dat samen gehackt met
½ lb: sucaden, kleijn gesneden suijcker, pingelen
rooswater, en 3 eijeren dat daer onder geroert met
spaanschen-wijn daer door gegoten, wat caneel.
nagelen, gember, dan jnde korst gedaen, en ½ uur
gebacken/

105. p202.l Room-Taart

I. Cats

Neemt 1 pint soeten room, 4 dorens van
eijeren, kleijn geklopt met rooswater, en wat
tarwe bloem om wat¹⁶⁸ dick te krijgen, koockt dit in
de pan op kolen, wel roerende, dat 'et niet aen=
brandt, alst' gesoden is, doeter wel suijcker bij
en laat het voorts sieden tot'et genoeg is, doetet
dan in u deegh, en laet'et backen/

106. p202.l Abricose-Taart

I. Cats

Neemt abricosen, schiltse, en legtse inde
taart, doet dan daer op caneel, suijcker, sucade
en wat boter, en dan ½ uur gebacken/

107. p202.l Spenagie-Taart, groen van koleur

I. Cats

Neemt spenagie, kooctse tot pap in rijnsche-
wijn, doetse dan door een teems¹⁶⁹ soo stijf als gij
keunt, doet dan rooswater daer bij, veel suijcker
en caneel, en koockt het dan, tot 'et soo dick wort
als marmelade, koel sijnde, doet het dan in deegh,
als voren verhaalt is, en 't sal seer groen, en smaac=
kelijck sijn/

108. p202.r Taart van Kalfs-Tonge

Neemt een kalfs-tongh, gaer gekoockt

I. Cats

en gesuijvert, dat'er niet aen is, als tongh, hackt
die kleijn, met 12 geschilde sure appelen, sonder
klock-huijsen, doet daer bij een geatote beschuijt, ¾ lb:
korenten, 1 note-muscaat, gember, en caneel, met
een weijnich suijcker, doet het dan in u korst te
backen, en gij sult het bevinden delicaet/

¹⁶⁸ tussen geschreven

¹⁶⁹ teems = zeef

109. p202.r Taart van Kalfs-Voeten**I. Cats**

Neemt murreuwe kalfs-voeten, hacktse heel kleijn met harde doren van eijeren, stoffeertse met caneel, gember, korenten, suijcker, en gesmolteboter dat altesamen ondereen geroert met rinse-wijn, sucade, en pingelen, en dan ½ uur gebacken/

110. p202.r Om een Vensoen Pasteij te maken **I. Cats.**

Neemt osse-vlees, een wijnich gebroeijt, dan een nagt in wijnasijn gelegd, daernaer wel gelardeert, met speck, in sout en peper gewentelt, en dan in den deegh gelegd, en wel gebacken, tot 3 lb: vlees neemt men 1 loot peper, 1½ loot gember, en 1½ loot noten, ¼ loot nagelen, en asijn naer behooren sommige nemen oock wat saffraan/

111. p202.r Om een Sure-Limoen-Pasteij te maacken.**I. Cats**

Neemt kalfsvlees, en kalfsvet en 1 verse limoen, daer bij, t'samen kleijn gehackt, dan gekruijt met sout, foelie, peper, en notenmuscaet oock 2 a 3 dorren van eijeren, 't samen onder een geroert, en inde korst gelijdt, met schijven van het backen; de saus moet sijn, hamelen-sop met dore van eijeren, verjuijs en boter, 't samen opgewelt/

112. p203.l Hoender-Pasteij**I. Cats**

Neemt hoenders, sietse een walletjen op kroockt¹⁷⁰ de beenen, legtse inde pasteij, dan gekruijt met foelie, peper, noten¹⁷¹, daer bij doende sausijzen, swesericken, balletjens, van gehackt aspergies, castanien, en voor al boter, en dan 1½ uur gebacken; de saus sult gij maacken van schapenat¹⁷², en verjuijs, met 2 geklopte doren¹⁷³ van eijeren, en boter, dit soo t' samen lantense opsieden/

¹⁷⁰ kroockt = kraakt of breekt

¹⁷¹ noten = muskaatnoten

¹⁷² schapenat = schapenbouillon

¹⁷³ doren = dooiers

113. p203.l Kiecken-Pasteij**J. Cats**

Neemt de kieckens schoon gewassen, de pooten, borst, en beenderen gekneust, doetse in een korst van de beste deegh gemaackt, legtse wel bij den anderen, wel boter daer bij doende en voors vullende met hane-kammen¹⁷⁴, arti socken, schaaps-voeten, sausijzen, svesericken, en wat meer smaeckelijck is, dan wat foelie, peper, noten¹⁷⁵, en sout, met boter bedeckt, daer over gietende wat rooswater, en met suijsker bestroijt, en wat verjuijs, dat u dunckt genoegh is, oock 1 a 2 geklopte doren van eijeren dan de korst gedeckt, en soo inden oven laten backen/

114. p203.l Een Soete Kiecken-Pasteij**J. Cats**

Neemt 't kiecken een wijnich gesoden sijnde, legt het inde pasteij, kruijt het met caneel, nagelen, een wijnigh noten en gember, daer bij leggende pruijmen van de mast¹⁷⁶, geconfijte peeren en karssen, sucade, pingelen, en boter; laet 'et 1 uur backen, de saus moet sijn, van wijn, en suijsker, ofte anders soeten room, met doren van eijeren gewelt, en suijsker, dan wertse oock wel genaamt, een soete room-pasteij/

115. p203.r Vincke-Pastei**J. Cats**

Neemt vincken, wastse heel schoon, en een wijnich gesoden, dan inde pasteij gelegd, stofferende die met caneel, suijsker, corenten, pingelen, sucade, en boter, en soo t'samen ½ uur gebacken; de saus moet sijn van rinsche-wijn en suijsker/

¹⁷⁴ hane-kammen = kam bovenop de kop van een haan

¹⁷⁵ noten = muskaatnoten

¹⁷⁶ pruijmen van de mast = kwetsen

116. p203.r Pot-Pasteij

Neemt 2 lb: osse of kalfs-vlees, als t'ge-
koockt, en kleijn gehackt is, 1 lb corenten wat
gestote nagelen, en notenmuscaat, een wijnich
gember en caneel, en onder het vleijs sop om
te stooven, ½ pintien rinsenwijn, en kleijne
stuckjes van gedrooghde orangie schellekens
die eerst ververst, en in kleijn bier opgesoden
sijn, en wat pingelen, een goet stuck boter,
½ lb: pruijmen, suijcker; maer als gij de potpas=
teij eenigen tijdt wilt bewaren, soo moet men
de pruijmen d'eerste maal daer niet bij doen/

I. Cats**117. p204.r Om Persikken en Abricosen
lange te bewaren.**

Neemt de persiken, of abricosen, en plucktse op
een heldere middagh, legtse dan sonder kneusen
in een kleijn tonneken, bepickt het selve van
buijten, soo konnen sij een rondt jaer duren/

118. p241.r Amandel-Taart

Neemt 1 kommeken gesmolte boter
½ lb: poeder-suijcker
½ lb: gepelde amandelen, met rosewater
kleijn gestooten
8 dorens van eijeren geklopt, mengt
dat door malkanderen, en doet dat in een korst
en laat het backen/

**119. p242.l Om een Delicate Spijs-Taart
te maacken.**

Neemt 1 pint versche soete-melck, doet daer in
5 kruijmen van witte-brooden, ijder van ½ stuijver¹⁷⁷
koockt dat te samen geheel smeij¹⁷⁸, als kinder pap,
ende vrijft dat kleijn, datter geen klonters in en
blijven, en laat dat kouwen, koudt sijnde, doet daerin
1 kommeken gesmolten boter, een ½ lb: suijcker, ende
9 eijeren, kleijn geklopt, en een wijnich roosewater, doet
dat in een korst, en laat het backen/

¹⁷⁷ ½ stuijver witte broden = brood dat een halve stuijver kost

¹⁷⁸ Smeij = smeij = zacht

**120. p243.I Om een goede Peeckel¹⁷⁹ te maacken,
die niet kamen¹⁸⁰ sal, tot cappers, vlier,
olijven etc.**

Soo neemt leckpeeckel¹⁸¹ van sout, goede wijn-
asijn, goede bier asijn, ende schoon vloedwater¹⁸²,
van elcx even veel

maar

Neemt bier asijn, ende water eens so veel, als
peeckel, en wijn asijn, roert dat te samen ondereen
en doet u cappers¹⁸³, jn een schoonen pot, giet dan daer
over, soo veel vande bovenstaande gemengelde
soorten, dat die ondert' nat staan, 't sal goet sijn
probatum est/

121. p259.I Rijnsche Genever mr Jan

R¹⁸⁴ Ex bacc juniperi lb J¹⁸⁵

Spir: vini pint VIII¹⁸⁶

Dit naer behoerlijcke wijckinge gediste[=]
leert, niet gesoet, en op 5 a 6 pinten getrocken/

¹⁷⁹ peeckel = pekel = oplossing van zout in water

¹⁸⁰ kamen = het ontstaan van een witte, zich soms tot een geheel vlies uitbreidende, vlokkige stof welke zich op bier,
wijn en andere vloeistoffen uit de cellen eener gistzwam vormt.

¹⁸¹ leckpeeckel = b.o. zoutwater dat uit een brokzout gelect is

¹⁸² vloedwater = stromend water

¹⁸³ cappers = bloemknoppen meestal van de capparispinososa

¹⁸⁴ r = n = neemt

¹⁸⁵ ex bacc juniperi lb = jeneverbes 1 pond

¹⁸⁶ spir vini = brandewijn 8 pinten

Hoofdstuk IV. Woordenlijst bij handschrift XIII G 1

IV Woordenlijst bij de recepten

½ stuiver witte broden = brood dat een halve stuiver kost
8 st t'lb = 8 stuivers het pond

AAA

aarde panneken = aardewerken pan
aartie socken = artisjok
ad: mels = Adriaan Mels of Addriaen Mels
alsser = als er
annijs-saet = anijszaad = zaad van pimpinella anisum
aq : commun: = gewoon water
aq. fluvialis = rivier water
arbijt = werkt = begint te gisten

BBB

balneo marie = bain marie
beet = biet
belcke = blikken
bequaam = fraai, goed
besijden = naast
bijsen = b.o. vermoedelijk rijzen
blanck = ter aanduiding van 3/4 stuiver of 6 duiten
blecke = blikken
bordenschen = b.o. bordeauxe
braam-boosen = bramen

CCC

cappers = bloemknoppen meestal van de Capparis spinosa
cardemom = kardemom = elettaria cardamomum
clarificeren = zuiveren
corenten = krenten

DDD

de hanen = de eiwitten
deceert = toepsijs
deegkjen = deegje
den haan = het eigeel
doren = dooiers

EEE

eijndtvogels = eenden
ex bacc juniperi lb = Jeneverbes 1 pond

FFF

GGG

garen = graag

gemeenelijck = gewoonlijk

gesmaart = gesmeerd

gestooten = fijn gemaakt in een mortier

gestote er staat gesoote

guldelingen = appelsoort

gulden stuiver penning NB 16 penningen in een stuiver 20 stuivers in een gulden

HHH

hane-kammen = kam bovenop de kop van een haan

hanen = de eiwitten

hasenoot = hazelnoot

horde = schap of plank

hoven = oven

III / JJJ

indient = indien het

int = in het

irias = wittte lis = rhizoma iridis

KKK

kaeije = b.o. kaantjes

kamen = het ontstaan van een witte, zich soms tot een geheel vlies uitbreidende, vlokkige stof welke zich op bier, wijn en andere vloeistoffen uit de cellen eener gistzwam vormt.

kartiertien = een kwart pond

kerwe = karwei (zaad)

kladderigh = b.o. slijkachtig

koudt = koud

kroockt = kraakt of breekt

LLL

lb = pond = 463 gram

leckpeeckel = b.o. zoutwater dat uit een brok zout gelect is.

lids = lid van een vinger

lijtmense = legt men ze

limoen-sap = sap van

loot = lood = 1/32 pond = 14,8 g

lutjen = beetje

lutjen = eventjes

luttel = beetje

MMM

matien = maatje = inhoudsmaat = in Dordrecht 1,9 l

mee = mede = honingwijn

ment = men het

mer = men er

mijt = meid

NNN

n = neemt

nagelen = kruidnagels

neemtser = neemt ze er

noten = muskaatnoten

oekernoten = walnoten

OOO

olie koecken = olieballen

oxhooft = 1½ aan circa 230 liter

oxhooft = 6 anker = 6 x 38,4 l = 230 l

PPP

peeckel = pekkel = oplossing van zout in water

peperwortel = mierikswortel = wortel van de armoracia rusticana

porcelijn = postelein

potas = kaliumcarbonaat

pottage = soep

probatum est = is bewezen

pruijmen van de mast = kwetsen

pruist = bruist

QQQ

quartiertien = ¼ pond = 116 g

RRR

r = recipi = n = neemt

raffinade = soort van broodsuiker

rasptter = raspt er

ree = b.o. klaar

regels doorgestreept

rijs = keer

rijsen = rijzen

rijsen = vermoedelijk zingen

rinschen wijn = zure wijn

rolstock = funktioneert als deegroller

roomertie = roemer, een soort drinkglas

roomertien = kleine roemer = een soort drinkglas

rosewater = zie recept 80

rotterdamse stoop = 2,56 l

SSS

sachar alb. = witte suiker
sagelis = zaagsel
schapenat = schapenbouillon
scharp = scherp
sleght = b.o. eenvoudig
smeij = smeu = zacht
smelten = oplossen
sneens = sneden
soet water = zoet water
soete melck = verse melk
soo = kook
spir vini = brandewijn 8 pinten
steenens = pitten
stuivers en penningen; 16 penningen = 1 stuiver; 20 stuivers = 1 gulden
suren van citroenen = uitgeperste citroenen

TTT

tarwe bloem= het fijnste van het meel, dat door het ziften van het grovere meel en de zemelen wordt afgescheiden
te deegh = terdege
teems = zeef of vergiet, naam voor een zeef van paardenhaar
theems = zeef of vergiet, naam voor een zeef van paardenhaar

UUU / VVV

verbroejen = verbranden
vergiet ben = een van gevlochten tenen gemaakt vergiet
verjuis = sap van de onrijpe druif
verleect = uitgelekt
verleest = maakt schoon
vloet = b.o. rivier
vloetwater = stromend water
vullen = vullen

WWW

walletjen = eventjes
walmpje = even
weinichjen = beetje
wilt = wil het

XXX / YYY

ysoop = hijsop

ZZZ

zb = medies gewicht`

Hoofdstuk V. Bronnen

V.1 Bronnen in Handschrift

1. Allard Pierson hs XIII G 1
2. KB Den Haag Margarita Mels, Kruit Hof, nut voor alle mensche
3. Archief Dordrecht, Kohier van de verponding 1731 (wijk 11)

V.2 Bronnen op internet

1. Amsterdam catalogus UB
<https://uba.uva.nl/zoeken-in-de-collectie/zoeken-in-de-collectie.html>
2. Archieven
<https://www.archieven.nl/nl/>
3. Delpher
www.delpher.nl
4. Dordrecht Archief Dordrecht
<https://www.regionaalarchiefdordrecht.nl/archief/>
5. Dordrecht Beeldbank archief Dordrecht
<https://beeldbank.regionaalarchiefdordrecht.nl/>
6. Dordrecht Doop Trouw en Begraafboeken
<https://www.regionaalarchiefdordrecht.nl/archief/>
7. Genealogie van Mels Gijsbers
https://www.dordtenazoeker.nl/HulpbronnenDordrecht/genealogie_mels
8. Knoop, J. H. pomologia en fructologia
<https://library.wur.nl/speccol/fruihof/pomologia/>
9. Margretha Mels <https://www.regionaalarchiefdordrecht.nl/biografisch-woordenboek/margaretha-mels/>
10. Meertens instituut, oude maten en gewichten
<https://www.meertens.knaw.nl/mgw/>
11. Oude fruitrassen
<https://docplayer.nl/141813676-Oude-fruitrassen-in-noord-nederland.htm>
12. Pland
<https://www.meertens.knaw.nl/pland/>
13. Rijksarchief in Nederland
<https://www.nationaalarchief.nl/>
14. Sijs N van der, chronologisch woordenboek
https://dbnl.org/tekst/sijs002chro01_01/sijs002chro01_01_0032.php
15. WNT
<https://gtb.ivdnt.org/search/?owner=WNT>
16. wiewaswie <https://www.wiewaswie.nl/>

V.3 Bronnen in Druk

1. Brenk, Gerrit van den; Tzaamenspraken
Amsterdam 1759
2. Cockx-Indestegge, E Eenen nyeuwen coock boeck
Antwerpen 1560, Wiesbaden 1971
3. Duinen H.A. Water wordt een feest
Dordrecht 2007
4. Ferro, R N
Handgeschreven kookboeken tot het jaar 1850
voeding jrg. 41 1980 nr. 3 p 102 ev.
5. Knoop, Johann Hermann
Pomologia, dat is beschryvingen en afbeeldingen van de beste soorten van appels..
Leeuwarden 1758
6. Linden, Leo van der
Een bijzondere bron in de familie Mels te Dordrecht (zestiende tot achttiende eeuw)
Ons Voorgeslacht 76 (2021), pag. 241-24
7. Oprechte Haerlemsche courant van 26 oktober 1697
8. Oprechte Haerlemsche courant van 17 februari 1699

V.4 Overzicht van de afbeeldingen

<i>Figuur 1</i> Detail uit de tekening van J. Hoolaart, <i>Stadshuijs en de Lombart Brug te Dordrecht, 1776 (GA Dordrecht)</i>	2
<i>Figuur 2</i> <i>In de gouden steur, INDE GVLDE STVR, Visstraat 46 Den Bosch</i>	2
<i>Figuur 3</i> <i>watermerk in het papier</i>	4
<i>Figuur 4</i> <i>watermerk in het papier negatief</i>	4
<i>Figuur 5</i> <i>INDE HEN A°1630 Gevelsteen van het pand Wijnstraat 71/73 Dordrecht</i>	6
<i>Figuur 6</i> <i>Fruut dat genoemd wordt</i>	7
<i>Figuur 7</i> <i>Groentes die genoemd worden</i>	7
<i>Figuur 8</i> <i>Kruiden die genoemd worden</i>	7
<i>Figuur 9</i> <i>Specerijen die genoemd worden</i>	7
<i>Figuur 10</i> <i>Vlees dat genoemd wordt</i>	8
<i>Figuur 11</i> <i>Vis dat genoemd wordt</i>	8
<i>Figuur 12</i> <i>Boter kaas en ei die genoemd worden</i>	8
<i>Figuur 13</i> <i>Dranken die genoemd worden</i>	8
<i>Figuur 14</i> <i>Tabel II uit Knoop, Fructologia,, met afbeelding van Dubbele Riet-Peer</i>	9
<i>Figuur 15</i> <i>Tabel VII uit Knoop, Pomologia, met enkele, dubbele soete en dubbele grauwe Gulderling</i>	10
<i>Figuur 16</i> <i>Gewichten van Dordrecht</i>	11
<i>Figuur 17</i> <i>Maten van Dordrecht</i>	11
<i>Figuur 18</i> <i>Gewichten van Rotterdam</i>	11
<i>Figuur 19</i> <i>Maten van Rotterdam</i>	11
<i>Figuur 20</i> <i>Medicinaal gewicht</i>	11
<i>Figuur 21</i> <i>Troois gewicht</i>	11
<i>Figuur 22</i> <i>Het anker boven het poortje aan de achterkant van het pand aan de Voorstraat 324, Dordrecht</i>	12
<i>Figuur 23</i> <i>Pagina 114.l hs. Allard Pierson</i>	13
<i>Figuur 24</i> <i>Pagina 130.l hs. Allard Pierson</i>	13
<i>Figuur 25</i> <i>Dordrecht ONA 20 inventaris 281 fo 330 huurovereenkomst Helena Deijlman,</i>	13
<i>Figuur 26</i> <i>Locaties van de brouwerijen weergegeven in een moderne kaart van Dordrecht</i>	14
<i>Figuur 27</i> <i>Dordrecht 1649 Blaeu Uitgegeven door Joan Blaeu in 1649 Dordrecht</i>	14
<i>Figuur 28</i> <i>Detail uit de plattegrond van Dordrecht door Johan Blaeu 1649</i>	15
<i>Figuur 29</i> <i>Advertentie uit de Oprechte Haerlemsche courant van 26 oktober 1697</i>	15
<i>Figuur 30</i> <i>Tekst advertentie uit de Oprechte Haerlemse Courant van 17 februari 1699</i>	16
<i>Figuur 31</i> <i>Gevelsteen "Het Lam" te Dordrecht</i>	16
<i>Figuur 32</i> <i>J. Hoolaart, Stadshuijs en de Lombart Brug te Dordrecht, 1776 (GA Dordrecht)</i>	17
<i>Figuur 33</i> <i>C.F. Bendorp De lombardbrug met op de achtergrond het brouwerij gebouw steendruk F Böger</i>	17
<i>Figuur 34</i> <i>Nagebouwde (ca 1900) zeventiende-eeuwse keuken in het pand Voorstraat 324 (GA Dordrecht)</i>	18
<i>Figuur 35</i> <i>Zeventiende-eeuwse keuken. Volgens een achttiende-eeuwse tekening, ons voorgelacht</i>	18
<i>Figuur 36</i> <i>Ligging van brouwerij "de Son" tegenover de Pelserbrug</i>	19
<i>Figuur 37</i> <i>Detail uit Nieuwe Kaart Van Het Hertogdom Kleef, Amsterdam (1725 – 1750) U.bibliotheek Bremen</i>	20
<i>Figuur 38</i> <i>Het pand tegenover de pelserbrug, in zijn huidige toestand (ca 1960)</i>	20
<i>Figuur 39</i> <i>Hoek vistraat en de loverstraat, de pijl wijst naar de brouwerij 't Vlies aan de noordzijde van de lovertstraat</i>	21
<i>Figuur 40</i> <i>Gevelsteen D 3 GLOEYENDE OOVENS Nieuwe Looiersstraat 1a, Amsterdam</i>	21
<i>Figuur 41</i> <i>Willem Pietersz. Buytewech, de groenteverkoper, ca 1620 Nationaal Museum Zweden</i>	23
<i>Figuur 42</i> <i>overzicht van de recepten naar onderwerp</i>	27
<i>Figuur 43</i> <i>Gevelsteen, IN DEN VISSER,</i>	27
<i>Figuur 44</i> <i>Gevelsteen, DE CRIMPERD SALM,</i>	27
<i>Figuur 45</i> <i>Overzicht van de namen van de receptgevers</i>	31
<i>Figuur 46</i> <i>Gevelsteen in de vorm van een kool Keizersgracht 215, Amsterdam</i>	31
<i>Figuur 47</i> <i>Gevelsteen DE BLOM KOOL</i>	31
<i>Figuur 48</i> <i>Zelfportret van Margareta Mels</i>	32
<i>Figuur 49</i> <i>Portret van Jacob Cats</i>	32
<i>Figuur 50</i> <i>Jan de Baan, Maria de Witt geboren van Berckel, ca 1665</i>	33
<i>Figuur 51</i> <i>Detail uit Nieuwe Kaart Van Het Hertogdom Kleef, Amsterdam (1725 – 1750) U.bibliotheek Bremen</i>	34
<i>Figuur 52</i> <i>Gevelsteen D BLAUWE DRUYF LOGEMENT, Nieuwe Haven 29-30 Dordrecht, museum Van Gijn</i>	34
<i>Figuur 53</i> <i>De keuken zoals die te vinden is in het museum van Gijn in Dordrecht. Interieur van circa 1730</i>	38
<i>Figuur 54</i> <i>Bakkerij van de familie Van Dommelen "In 't Gezegende Brood" Brink 11, Haarzuilens</i>	39
<i>Figuur 55</i> <i>In de drie roggen broden, Gevelsteen, Haarlem</i>	41
<i>Figuur 56</i> <i>Gevelsteen Amsterdam Museum, tweede helft zeventiende eeuw</i>	41
<i>Figuur 57</i> <i>Job Berckheyde, de bakker 1681, Worcester Art Museum</i>	42
<i>Figuur 58</i> <i>Job Berckheyde,, de kantwerkster, ca1671 Frans Hals Museum Haarlem</i>	42
<i>Figuur 59</i> <i>Clara Peeters, Stilleven met tazza, 1611, Prado, Madrid (met een taart)</i>	51
<i>Figuur 60</i> <i>Osias Beert, Stilleven van een Banket ca. 1620 - ca. 1650 RMA met een (verjaardags?)taart</i>	51

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

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

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

Contact of bestellen is mogelijk via r.ferro@home.nl.

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

Locatie van het ASG - Archief- en Documentatiecentrum
(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux

Nederland: Stichting (Maastricht 2011)
Maastricht (NL)
Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139
www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

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

Deze aflevering is nummer 144 (nummer 3 van jg. 36, 2021)
Digitale uitgave nr. 15

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

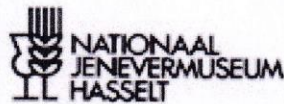
® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

® 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.

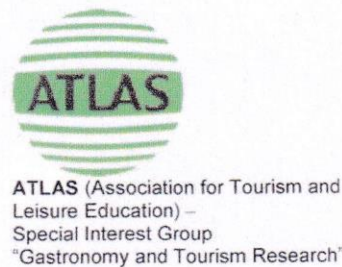
De ASG heeft een binding met:



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



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:



Hasselt

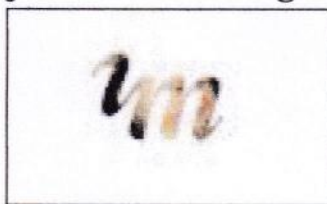
Hoofdstad van de Smaak



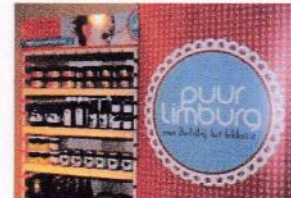
HASSELT HEEFT HET.



(Raad van Bestuur vzw)



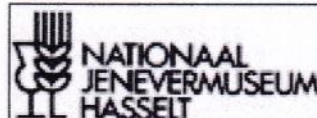
Het "Museum aan het Vrijthof"
Maastricht
(Bestuursraad stichting ASG-NL)



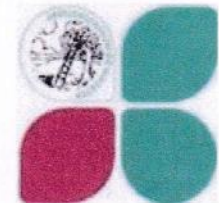
Puur Limburg - logistiek voor
B.- Limburgse producten
(Beoordelingscommissie)



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 - koffiebrandery & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)



Koffie Maes



Halen bij Diest



Feestzalen Antwerpen



EROV / Lekker Oost-Vlaanderen



Abdij 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.

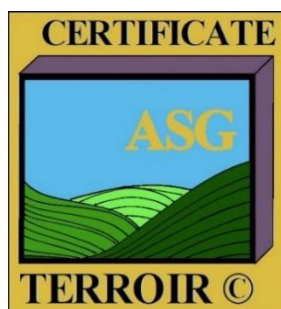
▪ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent 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).

▪ **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)

Redactie: Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, R.N. Ferro, Magda Goossens, Peter Gryndonck, 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)

Financiële Administratie: Mark Leppens (E-mail: 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]

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

E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be

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

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

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