



Een Iepers kookboekje uit de negentiende eeuw
 Verzameling van recepten
 tot het
 bereiden der spijzen
 Yperen

Reprint van een oud (tussen 1873 en 1882) Iepers kookboek
 door
 R.N. Ferro

*Uitgave van de "Academie voor de Streekgebonden Gastronomie"
 ASG-tijdschrift "Terroir - Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen"
 39^{ste} Jaargang, nummer 1, 2024, nummer 152, digitale uitgave nr. 23, 76+28+5(ASG)pag. = 109 pag.*

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

Figuur 1 Groente markt in Ieper circa 1900 voor het gebouw van de lakenhal

Een kookboek dat uitgegeven en gedrukt is in Ieper tussen 1873 en 1882

Origineel uit het bezit van R.N. Ferro, Deventer, Nederland

Dank aan:

Rijksarchief Gent

Stadsarchief Ieper

Freddy Bauwen

Corrie Bosch

Annick Vandenbilcke



Figuur 2 Gezicht op de Grote Markt van Ieper olieverfschilderij 1712 Museum Ieper

Een oud Iepers kookboekje! Een zeldzaamheid! Het bevat luxe en lekkere recepten uit de Ieperse keuken van weleer. Dit boek is een bron van inspiratie voor de moderne kok. Ontdek hier het oudste recept voor Iepers Tapjesvlees, dit is met spek doorboord, gestoofd varkensvlees. Het is nog steeds een Ieperse specialiteit. Dit bevat een culinair panorama van Ieper (Yperen) uit de negentiende eeuw, het boek bevat maar liefst 191 bijzondere recepten, waarvan vele je ook nu nog doen watertanden.

Dit boekje is herontdekt in een antiquariaatscatalogus tussen vele oninteressante boeken. Er is geen exemplaar van te vinden in de Koninklijke Bibliotheek of de Bibliotheek van Ieper, wat dit boek ronduit heel bijzonder maakt.