



## ASG - Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

⇔ Archief en Studiecentrum voor “Gastronomie & Toerisme”

[vzw Antwerpen 1981 (B) & stichting Maastricht 2011 (NL)] ⊆  
Documentatiecentrum (Bibliotheek van de Smaak) inzake  
Streekgastronomie, Terroir, Culinair erfgoed en Gastro-Toerisme

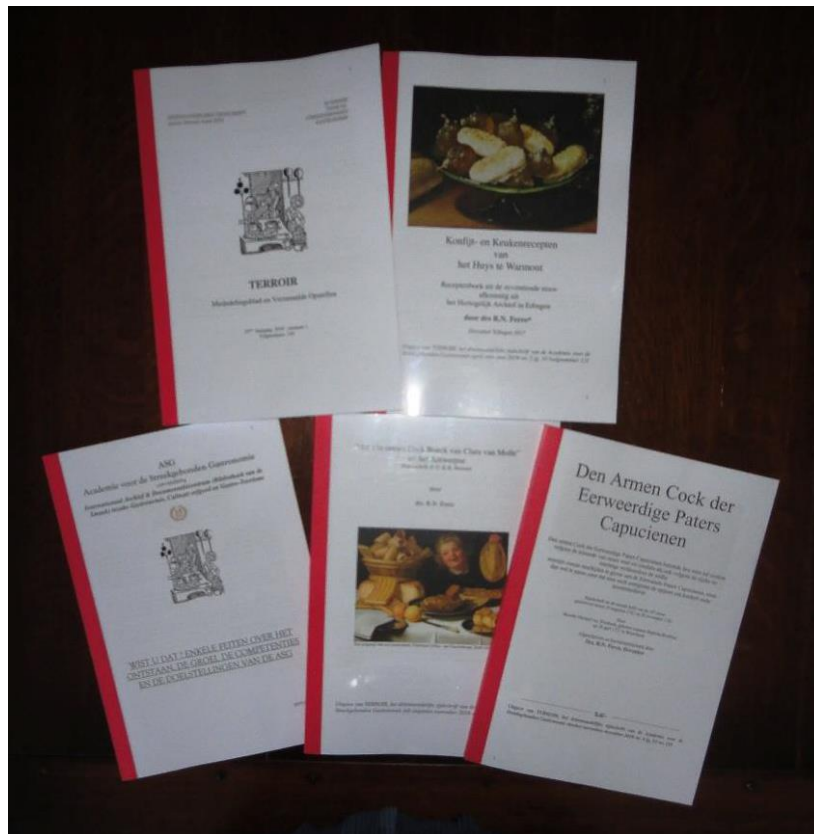
### **TERROIR - Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen**

Periodiek van de ASG - Academie voor de Streekgebonden Gastronomie,  
- Archief en Studiecentrum voor Gastronomie en Toerisme

#### *De digitale uitgaven:*

*Worden via pdf aan de betalende leden toegezonden. Komen pas ~~12~~ maanden later op de ASG-website.*

- 2018 Nummer 1 jaargang 33 nr. 130 verzamelnummer (84 pag.) – inhoud zie verder
- 2018 Nummer 2 jaargang 33 nr. 131 “*Confiseur Flamand - Konfijt- en Keukenrecepten van het Huys te Warmont uit de 17de eeuw*” (receptenboek uit Arenbergarchief in Edingen/Enghien), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro – 186 pag.
- 2018 Nummer 3 jaargang 33 nr. 132 “*Het 17e eeuwse Cock Boeck van Clara van Molle*” - (Handschrift II 51 K.B. Brussel I” uit ca. 1530-1730 genoemd naar Clara van Molle”, begijn te Antwerpen van 1605 tot 28 januari 1667), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro – 125 pag.
- 2018 Nummer 4 jaargang 33 nr. 133 “*De armen Cock der Paters Capucienen 1763-1781*” – van Broeder Michael uit het Kapucijnenklooster te Aarschot” (geboren Joannes Baptista Beullens op 20 april 1727 in Wersbeek, deelgemeente van Bekkevoort – prov. Vlaams-Brabant), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro met bijlage “*Het Capucienenklooster te Hasselt (B)*” van J. Collen, pag. 97-106 – 111 pag.
- 2019 Nummer 1 jaargang 34 nr. 134 verzamelnummer (125 pag.) – inhoud zie verder.
- 2019 Nummer 2 jaargang 34 nr. 135 “*De recepten van Bakkerij Soecker - Alkmaar, 1782*” (Inventaris van het archief van de Banketbakkerij en kokerij Soecker te Alkmaar, in het Regionaalarchief Alkmaar), transcriptie door N. Ferro – 35 pag.
- 2019 Nummer 3 jaargang 34 nr. 136 “*Suikerbakkersrecepten uit de zeventiende-eeuw – over konfijten en andere zoetigheden...*”(handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek Brussel; samen met het “Confeteur Boexcken” (handschrift GJ 102 van de Universiteitsbibliotheek van Amsterdam), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro – 148 pag.
- 2019 Nummer 4 jaargang 34 nr. 137 “*Boek van Confituren, en Gebaxksels uit de tweede helft van de zeventiende eeuw*” (handschrift XV.E.31 van de Universiteitsbibliotheek van de Universiteit van Amsterdam), getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 95 pag.

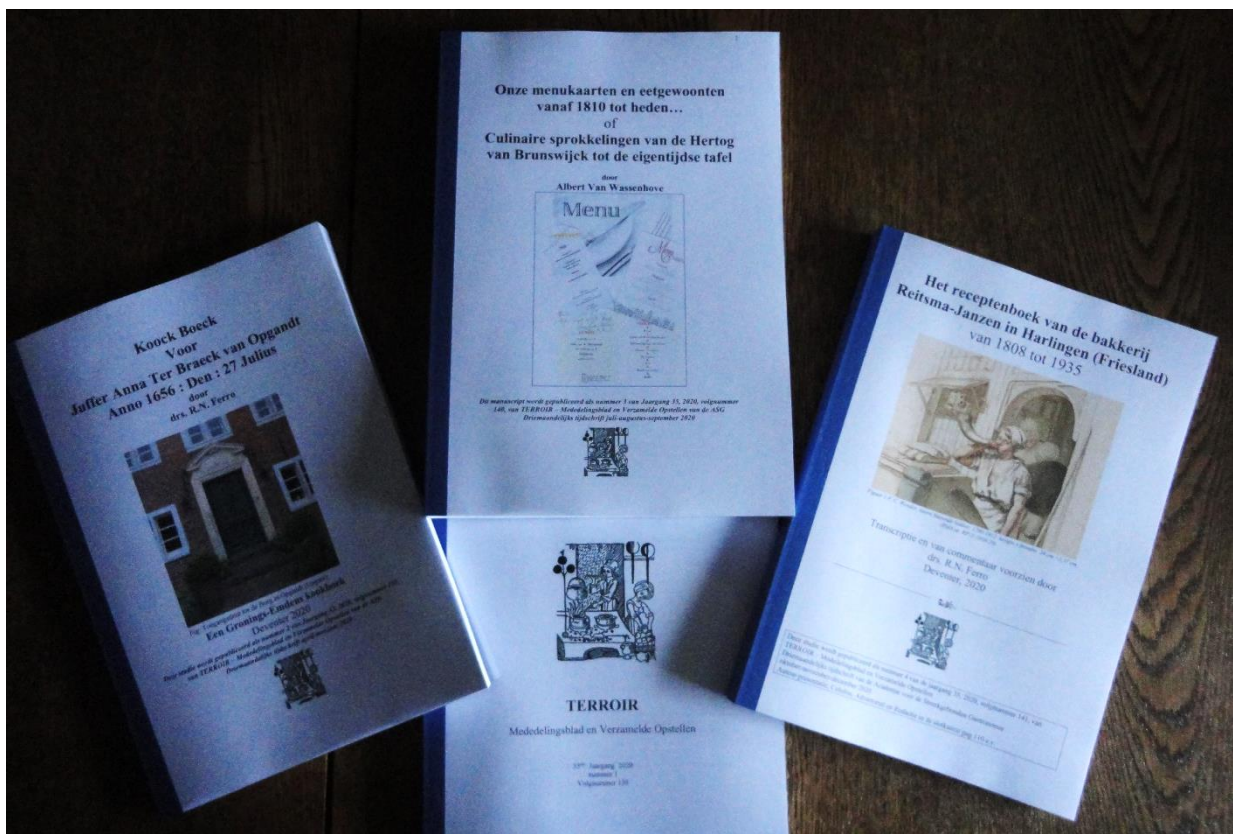


*De jaargang 33 - 2018 + de uitgave "Wist U dat – over de ASG" (de digitale versies uitgeprint voor in de ASG-bibliotheek)*



*De jaargang 34 - 2019 (de digitale versies uitgeprint voor in de ASG-bibliotheek)*

- 2020 Nummer 1 jaargang 35 nr. 138 verzamelnummer (129 pag.) – inhoud zie verder.
- 2020 Nummer 2 jaargang 35 nr. 139 “*Koock Boeck Voor Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt - Een Gronings-Emdens kookboek Anno 27 Julius 1656*”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 95 pag.
- 2020 Nummer 3 jaargang 35 nr. 140 “*Onze menukaarten en eetgewoonten vanaf 1810 tot heden... of Culinaire sprokkelingen van de Hertog van Brunswijck tot de eigentijdse tafel*” door Albert Van Wassenhove – 147 pag. (digitaal verstuurd in een A- en een B-deel)
- 2020 Nummer 4 jaargang 35 nr. 141 “*Het receptenboek van de bakkerij Reitsma-Janzen te Harlingen in Friesland - van 1808 tot 1935*”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 117 pag.



De jaargang 35 - 2020 (de digitale versies uitgeprint voor in de ASG-bibliotheek)

- 2021 Nummer 1 jaargang 36 nr. 142 “*Het streekgastronomisch toerisme als vorm van een cultuurtoeristische groeiemarkt*”, door dr. Wil Munsters – 62 pag.
- 2021 Nummer 2 jaargang 36 nr. 143 “*Twee Antwerpse kookboeken uit de achttiende eeuw: de kookrecepten van het Hof van Boechout en van het Tanghof of Roosenhof te Kontich of de kookboeken van Catharina Theresa en Anna Helena Emptinck*”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 195 pag. (in feite 2 uitgaven, digitaal verstuurd in een A- en een B-deel)
- 2021 Nummer 3 jaargang 36 nr. 144 “*Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit het receptenboek van Melchior Mels afkomstig van brouwerij Den Witten Ancker en De Son in Dordrecht*”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 93 pag.
- 2021 Nummer 4 jaargang 36 nr. 145 verzamelnummer (74 pag.) – inhoud zie verder.



- 2022 Nummer 1 jaargang 37 nr. 146 verzamelnummer (84 pag.) – inhoud zie verder.
- 2022 Nummer 2 jaargang 37 nr. 147 “*Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit een handschrift afkomstig uit Stift Elten*” (Kleve, Duitsland – net over de grens gelegen, nabij de Rijn, tussen Kleef en Doetinchem - een gemeente in de Achterhoek, in de Nederlandse provincie Gelderland ~ cfr. Het Land van Jan Klaassen) - ook gekend als “Het receptenboek van de burgemeester van Baflo”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 78 pag.
- 2022-23 Nummer 3 jaargang 37 nr. 148 “*Voeding in België 1880–1914 - periode van stijgende levensstandaard en terugval*”, KUL-werkstuk van Niels Moerkerke – 30 pag.
- 2022-23 Nummer 4 jaargang 37 nr. 149 “*Uit het receptenboek van bakker Jan Frans de Wispelaere ca. 1830 uit Stekene, gemeente in het Land van Waas (Waasland), Belgische provincie Oost-Vlaanderen*”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 53 pag.
- 2023 Nummer 1-2 jaargang 38 nr. 150 “*Brochure ASG-Eremerken*” – 102 pag.
- 2023 Nummer 3-4 jaargang 38 nr. 151 “*Uit het receptenboek van Petrus Nicolaus Nijsten - bakersrecepten uit Maastricht 1770*”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 65 pag.
- 2024 Nummer 1 jaargang 39 nr. 152 “*Verzameling van recepten tot het bereiden der spijzen – Yperen*” - Reprint van een oud (tussen 1873 en 1882) Iepers kookboek – met toelichting door drs. R. N. Ferro – 78 pag. overdruk + 26 pag. belichting = 104 pag.



### INHOUD van de VERZAMEL-NUMMERS Tijdschrift

|  |
|--|
| <b>INHOUD Nummer 130 (nr. 1 jaargang 33, 2018) – digitale uitgave nr. 1 (verzamelnummer 84 pag.)</b> |
|--|

|  |         |
|--|---------|
| <b>Redactioneel:</b> Terroir gaat digitaal   | pag.3   |
| <b>Academietijd:</b> Steun de asg met een lidmaatschap of donatie  | pag.4   |
| <b>Gastronomia-artikels:</b>   |         |
| “De streekgastronomische toerist - een typering vanuit gastrotoeristisch en cultuurtoeristisch perspectief” door Munsters Wil  | pag.6   |
| “Peperkoek” door Delcart André   | pag.22  |
| “Voedselbeleid – ons voedsel in 2030 ~ visie op Europees voedselbeleid tijdens de 2e Mansholtlesing op 20 september 2017” door WUR - food 2030 - research & innovation for tomorrow's nutrition & food systems | pag.32  |
| “Een waarheid? Noordzee zit weer vol vis. De Noordzee is niet langer overbevist...” door de Bièvre Koen  | pag.36  |
| “Zal klimaatsverandering leiden tot meer tong in de Noordzee?” door Moreau Kelle   | pag. 43 |
| “Naar een gezonde, productieve en veerkrachtige Noordzee...” door Murk Tinka   | pag. 46 |
| <b>Hutsepot:</b>   |         |
| “Waar ooit nog eens koningin-regentes Emma met haar dochter prinses Wilhelmina verbleef -  |         |



|  |        |
|--|--------|
| nieuw culinair restaurant opent haar deuren in Parkhotel Valkenburg” – bron: persbericht<br>P.H.V. & Cary van Gestel namens de ASG | pag.49 |
| “Poffertjes - à la Roger van Damme” door Henk Werk   | pag.53 |
| “Faience en Porselein uit Wallonië” door J.C.  | pag.56 |
| “De Haspengouwse Kalenbergerstroop van Danny Basteyns” door J.C.   | pag.59 |
| “Zuurdesembrood als Gentse specialiteit” door J.C. met bron: Nieuwsblad & Jean-Pierre<br>Dubois/Science Press vzw                  | pag.63 |

**Boekenplank:**

|   |        |
|---|--------|
| De Wilde Mario: “Gevraagd: hulp voor frituur om in te springen - hilarische anekdotes uit de wereld van de horeca”  | pag.65 |
| Maerevoet Johan: “ <a href="#">De Bourgondiër aan de gezonde tafel</a> ”  | pag.66 |
| Arbeitsstelle Ed. und Editionstechnik (Hg.): “Kochen auf dem Gutshof - Niederländisch-deutsches Kochbuch aus dem 18.Jahrhundert aus dem Archiv der Grafen v. Platen”  | pag.67 |
| Barboff Mouette: “Pains de Boulangers” + <i>Jean-Louis Flandrin, Mouette Barboff en de Société des amis de Jean-Louis Flandrin: De Honesta Voluptate + Poilâne, de “Best bread in Paris”, ook in het Antwerpse Wijnegem</i> | pag.69 |
| Beckers Marlies & Monsieur Marie: “Stadskookboek Antwerpen”   | pag.75 |
| Henderickx Staf: “Van mammoet tot big mac”  | pag.76 |

**Inhoud**

pag.85



|  |
|--|
| <b>INHOUD nummer 134 (nr. 1 jaargang. 34, 2019) - digitale uitgave nr. 5<br/>(verzamelnummer 125 pag.)</b> |
|--|

|  |        |
|--|--------|
| <b>Redactioneel</b>  | pag.3  |
| <b>Academietijd:</b>   |        |
| - Kookboekenschrijfster Netty Engels overleden (Redactie)  | pag.5  |
| - Carolina Verhoeven & het museum Havezate Mensinge (Delcart André)  | pag.7  |
| <b>Gastronomia-artikels:</b>   |        |
| - Van mass & fast naar small & slow: De “cultuurtoeristische duurzaamheidsmix”<br>toegepast op streekgastronomisch toerisme (Munsters Wil) | pag.12 |
| - Verleden en heden van het vrouwelijke bierkruid gagel (Baeté Hans)   | pag.27 |
| <b>Hutsepot:</b>   |        |
| - De Vlaamse Belg is te weinig chauvinistisch op gebied van eten en drinken (Vlam)   | pag.32 |
| - Dendermondse vlaai moet weer meer op tafel (met A. Delcart) (Nele Dooms)   | pag.34 |
| - Eet uw voedsel als uw medicijnen, ... (Daniel Graf)  | pag.37 |
| - Eet!verleden – het historisch kookatelier van Manon Henzen (J.C.)  | pag.38 |
| - Enogastronomico (met o.m. Skål, ATLAS, Trentino, ..) (J.C.)  | pag.45 |
| - Gierststruif uit 18e eeuw (J.C. op basis van Manon Henzen)   | pag.49 |
| - Japanse oester helpt bedreigde platte oester uit de Noordzee (Wageningen Univ.)  | pag.51 |
| - Welke voedingsstoffen zijn aanwezig in onze voeding? (Jean van de Weerd)   | pag.57 |
| - Kasteel Beauvoorde presenteert het ‘Kasteel Beauvoordebier’ (J.C.)   | pag.59 |
| - Visrijkdom bewaren - oproep om visnetten te labelen (Ingrid Giskes)  | pag.62 |
| - De wetenschap van walging (Jean-Pierre Dubois)   | pag.64 |
| - Het menu bij middeleeuwse plattelandsbewoners (Bristol Univ.)  | pag.67 |
| <b>Boekenplank:</b>  |        |

- Geurtsen Marianne en Willers-Van Oostwaard Bep: “Zalig gebakken” (heiligen en bakgebruiken) pag.69
- Henzen Manon: “Koken in Oorlogstijd” (zie ook onder hutsepot: Eet!verleden – het historisch kookatelier van Manon Henzen) pag.70
- Kleyn Onno: “Italië – mijn verhalen en recepten” pag.72
- Knuts Stijn, Raats Jonas, Strobbe Karel , e.a: “Limburg in 9 vragen’: over 9 grote aspecten van de geschiedenis van Limburg” pag.73
- Lembrechts Dirk (Dienst Erfgoed - Monumentenwacht, provincie Vlaams-Brabant) , Dewaele Steven (MOT) en Mazeure Nicolas (Dienst Erfgoed , provincie Vlaams-Brabant): “Bouwen om te bakken - bouw, gebruik en restauratie van bakovens” (met noten over Ter Speelbergen en het Joachim Beuckelaer – Eremerk) pag.75
- Lescauwaet Anne-Katrien, Pirllet Ruth en Parmentier Jan: “Vissen in het verleden – 500 jaar Vlaamse zeevisserij” pag.81
- Letsch Walter: “Ein schön Kochbuch 1559 - Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz” pag.84
- Muusers Christianne: “Het verleden op je bord - Vijf eeuwen receptuur uit de culinaire collectie van de Koninklijke Bibliotheek”(met voorstelling van de auteur e.a ) pag.87
- Netty & Wil Engels-Geurts: “Limburg op z’n lekkerst” (zie ook Academiteit) pag.91
- Onno en Charlotte Kleyn: “Luilekkerland – 400 jaar koken in Nederland” (met o.m. Kleyn’s boekenoeuvre) pag.92
- Rieter Olivier: “Het patina van de tijd - vormen en functies van hedendaagse nostalgie en nostalgisering in Noord-Brabant” (met zijn antwoord op de vraag: zijn we echt Bourgondisch?) pag.94
- Thijssen Jeroen: “Johannes van Dam – de biografie” pag.102
- Vaes Viviane: “Lactose- en Koemelkvrije Lekkernijen” pag.105
- van Boven Yvette: “Lekkere recepten van het land - Koken met Kanjers” pag.106
- van Delft Marieke & Storm Reinder, met medewerking van der Krogt Peter, Smit Marleen, Vannieuwenhuyze Bram en Crijns Huibert: “De geschiedenis van Nederland in 100 oude kaarten” (met o.m. een kaart over de haringvisserij) pag.107
- Van den Broek Hans: “Wonderen in het zonlicht - de medische kant van mirakelverhalen” pag.109
- van Wees Fenny: “Distilleren – De Kunst van het Ruiken” (met de geschiedenis van het stoken en de “van Wees” – familietraditie) pag.114

### Tussenvoegsels:

- Toerisme: Eten op een boot op het kanaal te Terdonk, Sint-Kruis-Winkel pag.26
- Jette: Eetzaal van het verpleegsterskwartier van het Brugmann ziekenhuis pag.31
- Inhoud** pag.124-125



|   |
|---|
| <b>INHOUD Nummer 138 (nummer 1 van jg. 35, 2020) - digitale uitgave nr. 9</b> |
|---|

- Cover:** kaft voorpagina pag.1
- Cover:** kaft binnenkant voorpagina pag.2
- Inhoud** pag.3
- Redactioneel & Academiteit** pag.5

**Gastronomia-artikels:**

- Streekgebonden gastronomie - aandachtsvelden en maatschappelijk belang (Collen Jacques) pag. 11
- Booming Belgische wijnproductie is schatplichtig aan Jan Bellefroid - Borgloonse verzekeringsmakelaar startte al in 1963 met eerste wijngaard (Reynders Clem) pag. 21
- Een legende uit Klein-Brabant - Kalfort met “Onze-Lieve-Vrouw-ten-traan” en waar de inwoners de bijnaam “kalfskoppen” dragen (tijdschr. “De Driesprong” & de ASG) pag.29
- Joos Vijd uit Beveren gaf in de 15de eeuw de opdracht aan de gebroeders Van Eyck om het Lam Gods te schilderen - Beverse bakkers pakken uit met zoete en zoute VIJD-koekjes (De Smet Ines) pag.45
- Zit er teveel water in ons vlees? (Put Hans) pag.48
- Vijf eeuwen hutspot: een geschiedenis van de Nederlandse stampot met wortelen (Hondelink Merit) pag.53

**Boekenplank:**

- Ceulemans Bart, De Lombaerde Piet en Schoups Inge: “Antwerpse Handjes” pag.62
- Bart van Loo: “De Bourgondiërs - Aartsvaders van de Lage Landen” pag.73
- Ceulenaere Olly, Van Vaerenbergh Jeroen en Van Wittenberghe Annelies “Smakeleyck! Smullen als Van Eyck” pag.82
- Hilde Van Crombrugge en Paul Van den Bremt “Flora op het Lam Gods – op zoek naar het paradijs” pag.84
- van Gilst Aat: “De kerstening van Europa tijdens de Middeleeuwen” pag.89
- Karen Groeneveld: “Kookboek van de Middeleeuwen - Specerijen, pasteien & vasten” pag.89
- Kosta-Théfaine Jean-François: “Gastronomie du Moyen Age & de la Renaissance - recettes et 10 menus” pag.94
- Moens Jan, De Groote Koen, Eryvynck Anton, Milis, Ludo en Tack Guido: “Regulen voor den cock - Een banket in de abdij van Ename” pag.96
- Freddy Michiels: “Lekker en typisch Vlaanderen - fier op producten van eigen bodem” pag.98
- Baronian Jean-Baptiste: “ Dictionnaire de la gastronomie & de la cuisine belges” pag.100
- Vandepoel Claudia: “Op weg naar de muur van keizer Hadrianus - Reizen en koken langs de Romeinse Limes ” pag.102
- Guy Van Cauteren met medewerking van Stefaan Van Laere: “De kunst om te praten met volle mond. Openhartige en gekruide koksverhalen - met korte recepten” pag.105
- Prins Angela: “Fris frituren” pag.117
- Vaes Viviane: “Low FODMAP happen, met liefde voor je prikkelbare darm” pag.122

**Hutsepot:**

- Zullen we vanavond wijn drinken? pag.28
- De vrouw van de vinoloog aan het woord (Asselbergs Paul) pag.47
- Rozijnenbrood met sun-maid pag.52
- Dee Smieggelende Hesseliëre (Cox Monique) pag.72
- Uit “De Gravin van Limburg” (Steven Wilsens): welk streekgerecht – tekening pag.121
- Volksfeest: Krakelingenworp te Geraardsbergen

- De ASG heeft een binding met...** pag.126
- Redactionele samenstelling e.a.** pag.129



|  |
|--|
| <b>INHOUD Nummer 145 (nummer 4 van jg. 36, 2021) - digitale uitgave nr. 16</b> |
|--|

|   |        |
|---|--------|
| <b>Cover:</b> kaft voorpagina   | pag.1  |
| <b>Cover:</b> kaft binnenkant voorpagina  | pag.2  |
| <b>Inhoud tijdschrift</b>   | pag.3  |
| <b>Redactioneel</b> met ASG-voorgeschiedenis, culinaire erfgoedbibliotheek, aanbod  | pag.5  |
| <b>De culinaire erfenis van meesterkok Felix Alen</b>   | pag.8  |
| <b>Nog even over de gang van zaken in het archief en bibliotheek van de ASG</b>   | pag.11 |
| <b>Academiteit:</b> bronvermeldingen, refereren en verwijzen  | pag.13 |
| <b>Gastronomia-artikels:</b>  |        |
| -By die Kerstafel in Suid-Afrika  | pag.15 |
| -Carnavalskoeken van Mortsel - <i>Pieter Michielsen bakt opnieuw Lobbeskoeken</i>   | pag.20 |
| -What is Terroir? (tussenvoegsel)   | pag.23 |
| -Daar is de boze jager - <i>een eigen jachtervaring</i>   | pag.24 |
| -Gekookt voedsel en Jan Dries   | pag.30 |
| -Dank zij het “Congrès Skål International Liège 1976” kreeg de “consommé calidifontain”<br>bestaansrecht als streekspecialiteit van Chaudfontaine | pag.33 |
| <b>Hutsepot-bijdragen:</b>  |        |
| -Een vernieuwde positionering: Cristal brouwerij zet in op 100% groene stroom en lokale ingrediënten in samenwerking met Belgische boeren         | pag.37 |
| -In het kader van de vernieuwde positionering durft Alken-Maes te innoveren binnen haar pilsbier gamma met “Cristal Xtra”                         | pag.41 |
| -Postkaarten-aanwinst (met België bebloemd) als een uitloper van de menu-studie - dankzij Louis Linden (†)  | pag.44 |
| -Voormalig pand “brasserie du béguinage” te Overijse herrijst in volle glorie   | pag.47 |
| -Aperoirsijt – een initiatief met tal van streekproducten - waar de Aalsterse middenstand wel bij vaart   | pag.51 |
| -De Trejense brouwers en Aalsterse hop  | pag.53 |
| -Trappistenbeleving in “Café Trappisten” te Westmalle   | pag.55 |
| -Uit de oude doos – Planta margarine  | pag.59 |
| -Ziet u ook brood in de Nederlandse eetcultuur van vroeger?   | pag.63 |
| -Het Victor Hortamuseum in Sint-Gillis is zeker een bezoek waard – ook voor een liefhebber van culinair erfgoed                                   | pag.67 |
| -Spaanse wijn van Limburger Paul van Dinter krijgt uitzonderlijke erkenning   | pag.72 |
| <b>Belleman:</b>  |        |
| -Format Tijdschrift – in dit nummer geen boekbesprekingen   | pag.73 |
| <b>Redactionele samenstelling</b> e.a.  | pag.74 |



|  |
|--|
| <b>INHOUD Nummer 146 (nummer 1 van jg. 37, 2022) - digitale uitgave nr. 17</b> |
|--|



|  |   |
|--|---|
| <b>Cover:</b> kaft voorpagina  | 1 |
| <b>Cover:</b> kaft binnenkant voorpagina   | 2 |
| <b>Inhoud</b>  | 3 |
| <b>Redactioneel &amp; Academiteit</b>  | 5 |
| Voor de ASG is de input uit Nederland met o.m. de “stichting-ASG” ook van groot belang – een terugblik. (Collen Jacques) |   |

**Gastronomia-artikels:**

|  |    |
|--|----|
| - Dineren en conserveren in de tijd van Betje Wolff (Betje Wolff museum / Historisch genootschap Beemster)   | 18 |
| - Naar een fabuleuze toekomst voor de landbouw in Vlaanderen? (Dragt Sander)   | 24 |
| - Oekraïne wint soepoorlog van Moskou - waar de bepaling van een streekproduct een zaak van nationaal belang wordt...(Aerts Jan en Bogaert Bert deelden een Belga-bericht) | 28 |
| - Tripel-bier (ASG Studie- en Documentatiecentrum)   | 29 |
| - Culinair taalweetje – Fêteren (Dubois Jean-Pierre)   | 31 |

**Hutsepot-recensies:**

|  |    |
|--|----|
| - Boekje 'Wijnbouw in Oost-Vlaanderen' editie 2022 officieel voorgesteld (J.C.)  | 32 |
| - Culinair journalist Georges Keters legt het 25ste jaarmagazine “De Boarebreker” op tafel – met een ASG-voetnoot over Frans Romeyns (J.C.)  | 38 |
| - Oostende pakt uit met Culinaire Stadscurator (Georges Keters)  | 44 |
| - Maak kennis met de heerlijke, artisanale Lepipz-hoogstamproducten uit Sint-Truiden (Lacroix Jos – ingestuurd door Graf Daniel - www.truiensnieuws.be)                              | 46 |
| - Nieuwe gin voor tuinuitbreiding Arboretum Kalmthout valt in de prijzen - London Spirits Competition reikt zilveren medaille uit aan “Arboretum Gin” (persnota Arboretum Kalmthout) | 50 |
| - Rock Werchter zet lokale pensen en streekbieren op het menu! (Jan Aerts)   | 54 |

**Boekenplank:**

|  |    |
|--|----|
| - Asselbergs Paul: “De Verliefde Asperge kreeg een StAAAartje”(J.C.)   | 56 |
| - Bach Govert-Jan & Groeneveld Karen: “Aan tafel met Johann Sebastian Bach” (J.C.)   | 57 |
| - Becuwe Frank: “Van De Snoek en consorten - De dorpsbrouwerij in Vlaanderen ca. 1750 – ca. 1950” (J.C.)   | 59 |
| - Fol Frank en De Vis Ilse: “Wild Cooking - heerlijke seizoensgerechten uit de natuur” (verslag van Hans Put - HJP Productions)                    | 63 |
| - Laloux Ludovic & Michon David: Industries Sucreries a travers le Monde (Presses Universitaires)  | 64 |
| - Nourrisson Didier : « Du lait et des hommes - histoire d’un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours » (J.C.)                           | 65 |
| - PXL Education Hasselt, “Goesting”, uitgave in eigen beheer, Hasselt, 2021(Hans Put - HJP Productions)  | 70 |
| - Rouanet Marie: “Petit traité romanesque de cuisine” (J.C.)   | 70 |
| - Ruyschaert Stefan: “Bouletten - eenvoudige gastronomie”  | 73 |
| - Slegers Liesbet: "Emma en Otis vinden een muntje" (J.C.)   | 75 |
| - Van den Steen Jef (geïllustreerd met werk van foodfotograaf Andrew Verschetze): “Belgische Trappisten- en abdijbieren - goddelijk lekker” (J.C.) | 78 |
| - Willebrands Marleen, Henzen Manon en van Dongen Alexandra: “De verstandige kock - proef de smaak van de 17de eeuw”                               | 80 |

**Belleman – Tussenvoegsels**

- Een vignet, "feestvierder in tonstoel" van Frans van Immerseel (J.C.) 17
- Een streekgebonden mop .... (blog.seniorennet.be) 45
- Taalvoutjes (ingezonden door Ludo Gelders) 55
- Aforismen van dichter Paul Cox (J.C.)

**Redactionele samenstelling e.a** 84

**INHOUD van de STUDIE- of THEMA- NUMMERS Tijdschrift**

- ***“Confiseur Flamand - Konfijt- en Keukenrecepten van het Huys te Warmont uit de 17de eeuw”*** (receptenboek uit Arenbergarchief in Edingen/Enghien), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro – 186 pag. / 2018 Nummer 2 jaargang 33 nr. 131
- ***“Het 17e eeuws Cock Boeck van Clara van Molle”*** - (Handschrift II 51 K.B. Brussel I” uit ca. 1530-1730 genoemd naar Clara van Molle”, begijn te Antwerpen van 1605 tot 28 januari 1667), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro – 125 pag. / 2018 Nummer 3 jaargang 33 nr. 132
- ***“De armen Cock der Paters Capucienen 1763-1781” – van Broeder Michael uit het Kapucijnenklooster te Aarschot”*** (geboren Joannes Baptista Beullens op 20 april 1727 in Wersbeek, deelgemeente van Bekkevoort – prov. Vlaams-Brabant), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro met bijlage *“Het Capucienenklooster te Hasselt (B)”* van J. Collen, pag. 97-106 – 111 pag. / 2018 Nummer 4 jaargang 33 nr. 133
- ***“De recepten van Bakkerij Soecker - Alkmaar, 1782”*** (Inventaris van het archief van de Banketbakkerij en kokerij Soecker te Alkmaar, in het Regionaal Archief Alkmaar), transcriptie door N. Ferro – 35 pag. / 2019 Nummer 2 jaargang 34 nr. 135
- ***“Suikerbakkersrecepten uit de zeventiende-eeuw – over konfijten en andere zoetigheden...”***(handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek Brussel – onbekende auteur, waarschijnlijk uit Vlaams-Brabant ca. 1650); samen met het ***“Confeteur Boexcken”*** (handschrift GJ 102 van de Universiteitsbibliotheek van Amsterdam - waarschijnlijk van Hans van de Berg verblijvende ca. 1663 te Utrecht en uit Diest afkomstig), getranscribeerd en becommentarieert door N. Ferro – 148 pag. / 2019 Nummer 3 jaargang 34 nr. 136
- ***“Boek van Confituren, en Gebaxksels uit de tweede helft van de zeventiende eeuw”*** (handschrift XV.E.31 van de Universiteitsbibliotheek van de Universiteit van Amsterdam – uit midden 17<sup>de</sup> eeuw, waar aan werd bijgeschreven tot midden 19<sup>de</sup> eeuw – zou oorspronkelijk van een geëmigreerde Vlaming uit Oost-Vlaanderen/Antwerpen kunnen geweest zijn die naar Zuid-Holland(?) emigreerde), getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 95 pag. / 2019 Nummer 4 jaargang 34 nr. 137
- ***“Koock Boeck Voor Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt - Een Gronings-Emdens kookboek Anno 27 Julius 1656”*** , getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 95 pag. / 2020 Nummer 2 jaargang 35 nr. 139
- ***“Onze menukaarten en eetgewoonten vanaf 1810 tot heden...”*** of “Culinaire sprokkelingen van de Hertog van Brunswijck tot de eigentijdse tafel” door Albert Van Wassenhove – 147 pag. (digitaal verstuurd in een A- en een B-deel) / 2020 Nummer 3 jaargang 35 nr. 140

- **“Het receptenboek van de bakkerij Reitsma-Janzen te Harlingen in Friesland - van 1808 tot 1935”**, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 117 pag. / 2020 Nummer 4 jaargang 35 nr. 141
- **“Het streekgastronomisch toerisme als vorm van een cultuurtoeristische groeiemarkt”**, door dr. Wil Munsters – 62 pag. / 2021 Nummer 1 jaargang 36 nr. 142
- **“Twee Antwerpse kookboeken uit de achttiende eeuw: de kookrecepten van het Hof van Boechout en van het Tanghof of Roosenhof te Kontich – ook genoemd: de kookboeken van Catharina Theresa en Anna Helena Emptinck”**, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 195 pag. (in feite 2 uitgaven, digitaal verstuurd in een A- en een B-deel) / 2021 Nummer 2 jaargang 36 nr. 143
- **“Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit het receptenboek van Melchior Mels afkomstig van brouwerij Den Witten Ancker en De Son in Dordrecht”**, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 93 pag. / 2021 Nummer 3 jaargang 36 nr. 144
- **“Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit een handschrift afkomstig uit Stift Elten”** (Kleve, Duitsland – net over de grens gelegen, nabij de Rijn, tussen Kleef en Doetinchem - een gemeente in de Achterhoek, in de Nederlandse provincie Gelderland ~ cfr. Het Land van Jan Klaassen) - ook gekend als “ Het receptenboek van de burgemeester van Baflo”, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 78 pag. / 2022 Nummer 2 jaargang 37 nr. 147
- **“Voeding in België 1880–1914 - periode van stijgende levensstandaard en terugval”**, KUL-werkstuk van Niels Moerkerke – 30 pag. / 2022-23 Nummer 3 jaargang 37 nr. 148
- **“Uit het receptenboek van bakker Jan Frans de Wispelaere ca. 1830 uit Stekene, gemeente in het Land van Waas (Waasland), Belgische provincie Oost-Vlaanderen”**, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 53 pag. / 2022-23 Nummer 4 jaargang 37 nr. 149
- **“Brochure ASG-Eremerken”** – 102 pag. / 2023 Nummer 1-2 jaargang 38 nr. 150
- **“Uit het receptenboek van Petrus Nicolaus Nijsten -bakkersrecepten uit Maastricht 1770”**, getranscribeerd en becommentarieert door drs. R. N. Ferro – 65 pag. / 2023 Nummer 3-4 jaargang 38 nr. 151
- **“Verzameling van recepten tot het bereiden der spijzen – Yperen”** - Reprint van een oud (tussen 1873 en 1882) Iepers kookboek – met toelichting door drs. R. N. Ferro – 78 pag. overdruk + 26 pag. belichting = 104 pag. / 2024 Nummer 1 jaargang 39 nr. 152



## INDEX ASG-TIJDSCRIFT – een overzicht

### Het indexeren

Al spoedig ontstond de behoefte om een overzicht te krijgen van wat er nu reeds gepubliceerd was. Vandaar dan ook dat het laatste nummer van jg. 10 (1992) verscheen als nr. 40 bis met een inventaris van de bijdragen die de voorbije 10 jaren waren gepubliceerd “Index van het ASG-tijdschrift – nrs. 1-40, samengesteld door **Jo Van Caenegem**.”

Het is ook in 1992 dat Patick Gillis ons vervoegt als vrijwillige ASG-bibliothecaris (tot ontplooiing ASG-bibliotheek te Hasselt in 2011) waarbij hij tevens een trefwoordencatalogus

voor onze bibliotheek uitwerkte. In 2002 wordt onder impuls van Dirk Brentjens gestart met een geautomatiseerde catalogering voor de collectie *vanaf nummer 41* met trefwoorden. Dit werd mede mogelijk gemaakt dank zij **Walter Heirman**† die op vrijwillige basis het programmeerwerk op zich nam. Het praktisch werk gebeurde door **Gunter Wolfs** die dit deed *tot en met nummer 93* (nu. 4 jg. 23 – 2006) toen zijn contract ten einde liep.

In 2004 werd door Inge Geysen, als tijdelijke projectmedewerkster, gestart met het online brengen van de boekencollectie op de ASG-website. Voor een volledig beeld over het ontstaan en de werking van de ASG-bibliotheek verwijzen we maar het tijdschriftnummer 87 (nr. 2 van jg.22 - 2005) “Koken met Kennis”.

ASG-medelid en vrijwillige medewerker **Robrecht Penders** was bereid de draad van de indexering ASG-tijdschrift op te nemen *vanaf nr. 94*. In 2013 werd dan zijn index op de nrs. 94 -111 gepubliceerd (ASG tijdschriftnummer 1-2 jaargang 29 nr. 114-115). Robrecht Penders werkte zijn index, dat begon met nummer 94, bij tot en met nr. 129 dat het laatst gedrukt tijdschriftnummer van het ASG-tijdschrift was.

De aangevulde index (nr 94-129) is in pdf. beschikbaar; in het totaal 220 blz.

Robrecht Penders vervolgde de inventarisering van onze digitale uitgaven en ontsloot alzo de erop volgende jaargangen 2018 en 2019 (nrs. 130 t/m 137 – respectievelijk 50 en 49 blz. in pdf. beschikbaar).

### **Hoe dit naslagwerk gebruiken?**

Robrecht Penders maakt(e) naar best vermogen een totaalindex op soort of eigennamen en plaatsnamen. Hierbij wordt eveneens een indexering voorzien van de voornaamste auteurs met hun titels.

Hoe wordt deze index weergegeven? Daar elke editie een eigen nummering heeft, lijkt het evident dat naar dit nummer verwezen wordt, gevolgd door de desbetreffende bladzijden vb.**104**/102-106 = tijdschrift nr.**104**/ blz. 102 tot 106, waarbij het tijdschriftnummer vetjes is weergegeven.

De eigennamen en plaatsnamen staan in hoofdletters.

Hiernaast wordt eveneens een indexering voorzien van auteurs met hun titels.

Let wel, het was niet de bedoeling om er een verklarende index van te maken. De termen, plaats- en persoonsnamen worden weergegeven zoals ze in het tijdschrift werden gepubliceerd. Het is aan de onderzoeker om hiermee verder te werken, verbanden te leggen, e.a.

De digitale index van het tijdschrift in E-vorm wordt net als de vorige index weergegeven en qua nummering verder gezet.