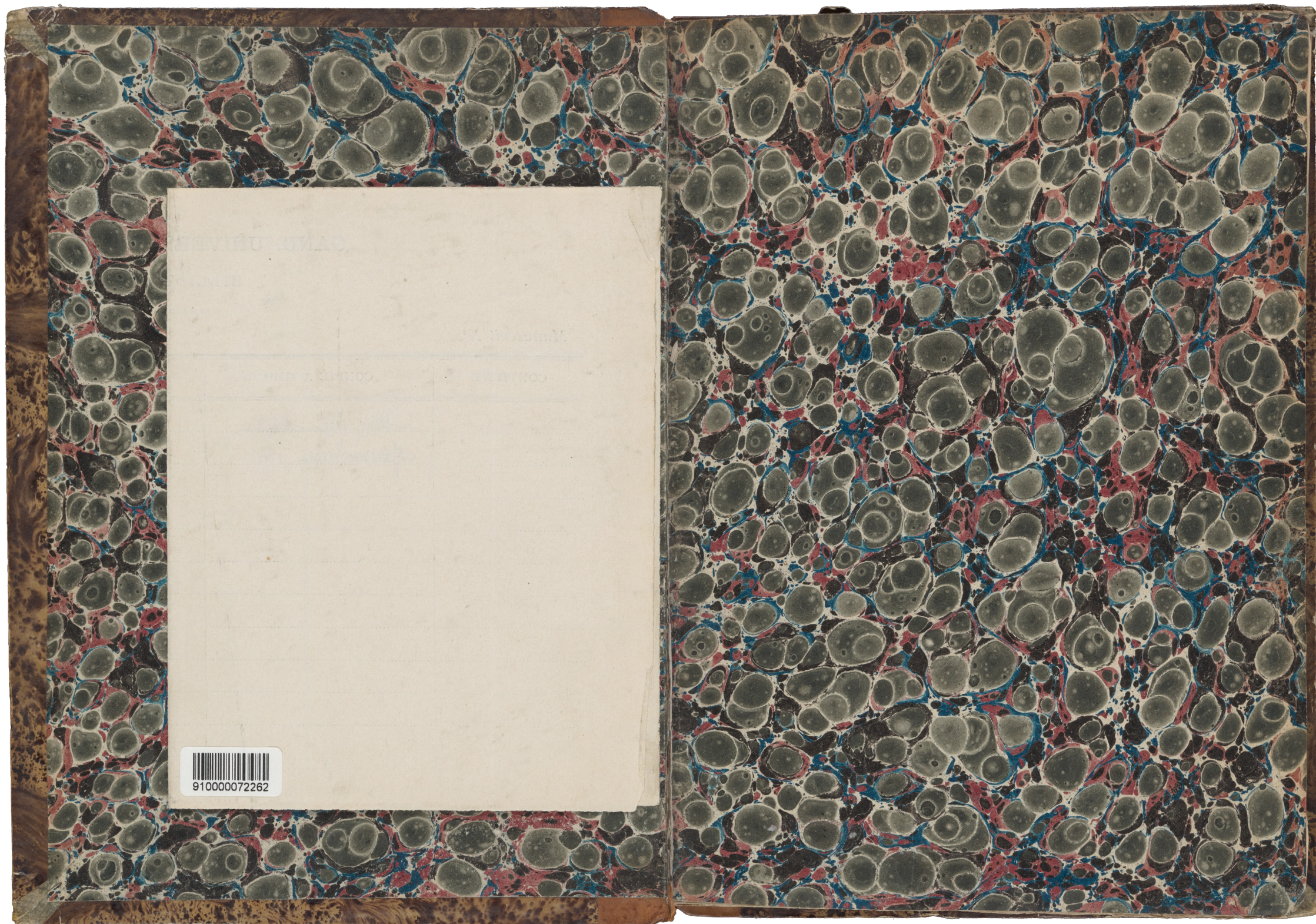
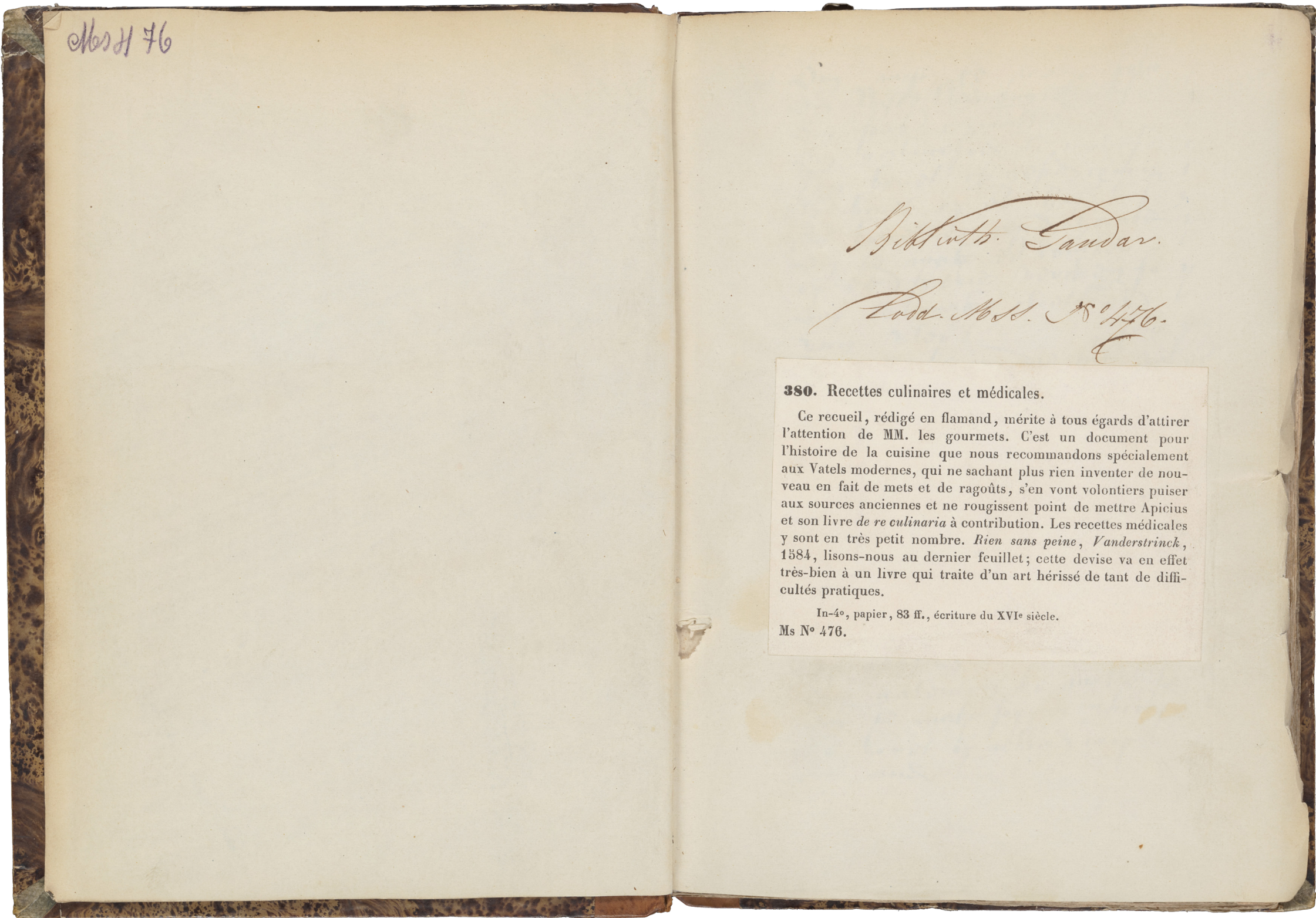








RICHTLIJNEN

Rubricatie

Voor deze publicatie vond ik het belangrijk om een systeem te ontwikkelen waarmee de lezer op elk moment de transcriptie kan volgen in het oorspronkelijke manuscript. Hiervoor baseerde ik mij op het principe van rubricatie; een middeleeuwse techniek waarbij een decoratieve en leesondersteunende laag aan een manuscript werd toegevoegd.

Alle toevoegingen binnen deze publicatie, waaronder het leessysteem, werden daarom aangeduid met een donkeroranje, bijna rode kleur.

Telkens wanneer in het manuscript een nieuwe regel begint, wordt dit in de transcriptie gemarkeerd door de eerste letter van die regel rood te kleuren. Op die manier kan de lezer steeds eenvoudig terugvinden waar hij zich in het manuscript bevindt.

Uitgelichte ingrediënten

Omdat deze publicatie de opbouw en dus ook het aantal pagina's van het originele manuscript volgt, was er geen ruimte voor een uitgebreid glossarium zoals in de originele transcriptie. Om de lezer toch extra context te bieden bij bepaalde ingrediënten en gerechten, werden doorheen het boek korte toelichtingen toegevoegd.

Naast rood werd in complexere manuscripten vaak ook blauw gebruikt als secundaire kleur binnen de rubricatie en verluchting. Omdat deze annotaties nog een extra laag vormen, leek het passend om die ook visueel te onderscheiden met een kleur. De keuze voor blauw sloot dan ook mooi aan bij de historische traditie.

Verder hoop ik dat de publicatie zichzelf geleidelijk uitwijst wanneer je ruimte en tijd maakt voor ontdekking.

INLEIDING

15

DEEL I. HISTORISCHE DUIDING VAN HANDSCHRIFT 476

17

1. DE EVOLUTIE VAN RECEPTUREN EN KOOKBOEKEN

17

2. DE HISTORISCHE CONTEXT VAN HANDSCHRIFT 476

30

2.1. HERKOMST EN AUTEURSCHAP

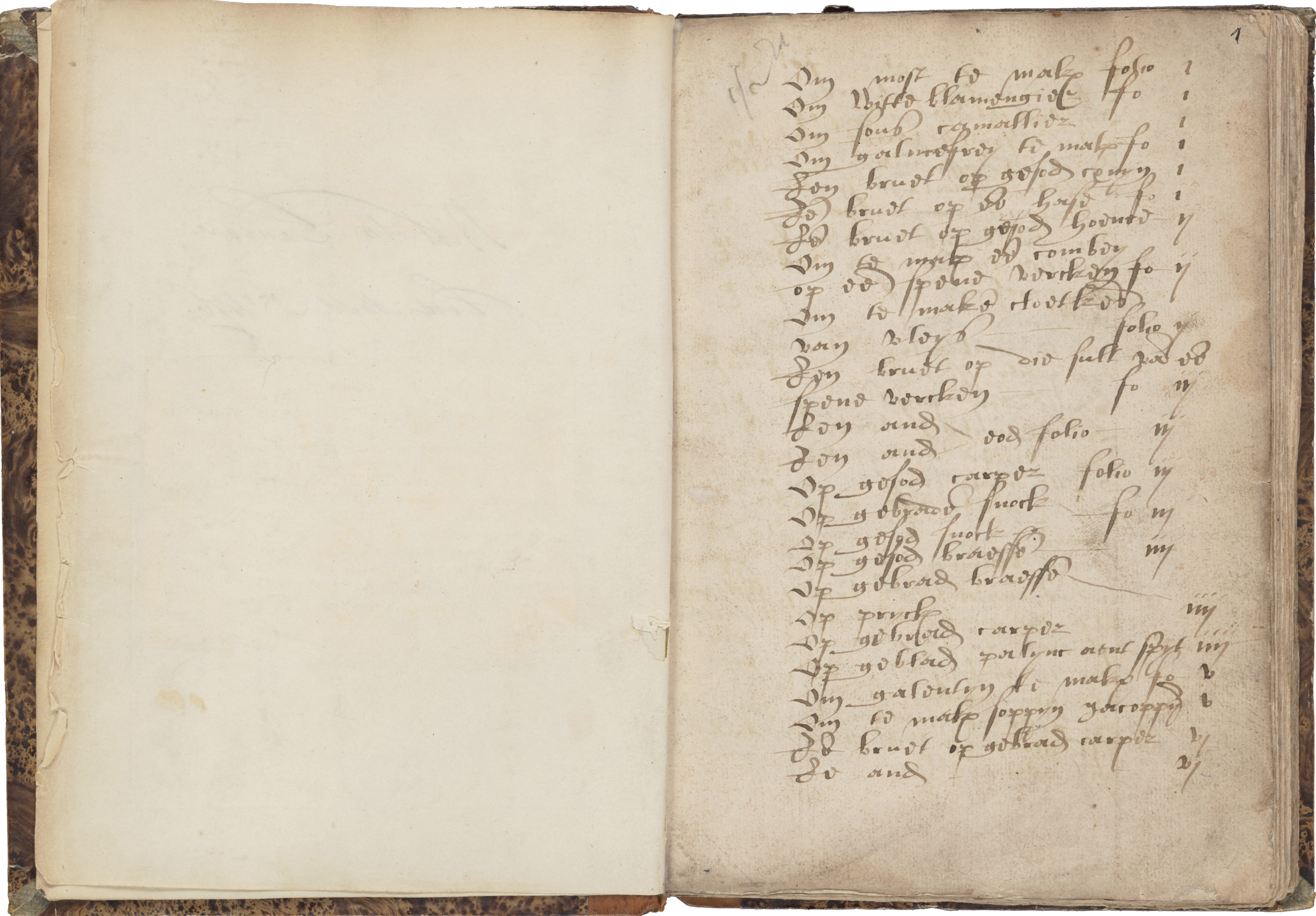
38

3. INGREDIËNTEN EN EETGEWOONTEN

45

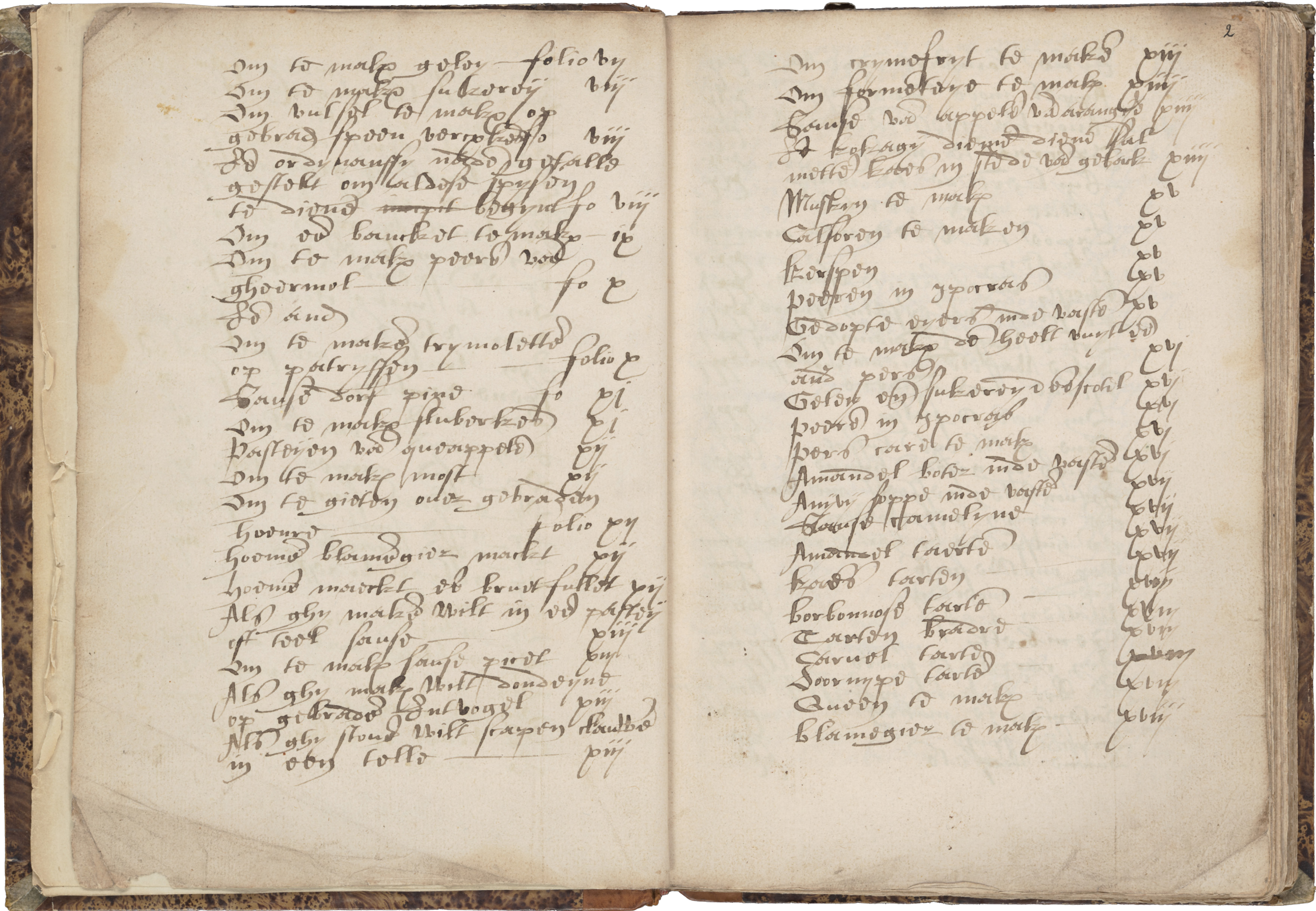
3.1. DE HUMORENLEER

45



nr	recept	hand	pagina
01	Most	A	15
02	Witte blamegeer	A	15
03	Sous camallier	A	15
04	Galmefrey	A	16
05	Bruet op gesoden conijn	A	16
06	Bruet op een hase	A	16
07	Bruet op gesoden hoenre	A	17
08	Combeij op een spenevercken	A	17
09	Clætkens van vleys	A	18
10	Bruet op sult van spenevercken	A	19
11	[Bruet op sult] Een ander	A	19
12	[Bruet op sult] Een ander	A	19
13	Op gesoden carper	A	20
14	Op gebraden snoecken	A	20
15	Op gesoden snoek	A	20
16	Op gesoden braessem	A	21
17	Op gebraden braessem	A	21
18	Op picken	A	21
19	Op gebraden carper	A	22
20	Op gebraden palinck aent spit	A	22
21	Galentijn	A	23
22	Soppijn [acopiyn]	A	24
23	Saus picket op gebraden conijn	A	25
24	Bruet op gebraden crappen	A	25
25	[Bruet op crappen] Een ander	A	26
26	[Galentijn van varkensvlees]	A	26
27	Geleij	A	28
28	Sukerey	A	29
29	Vulsel op gebraden speneverckens	A	30
30	[Een ordijnansij om al dese spijsen te dienen]	A	30
31	Een bancket maicken	A	32
32	Tiniolet over velthoenre	A	32
33	Nat over clætkens	A	32
34	Egeren int lombært	A	32
	» EIEREN INT LOMBAERT		
35	Peeren van gheermol	A	33
36	[Peeren van gheermol] Een ander	A	34
37	Tinioletten op patijsen	A	34
38	Sause dorfpine	A	35
39	Souse bartange	A	36
40	Sluberkens	A	36

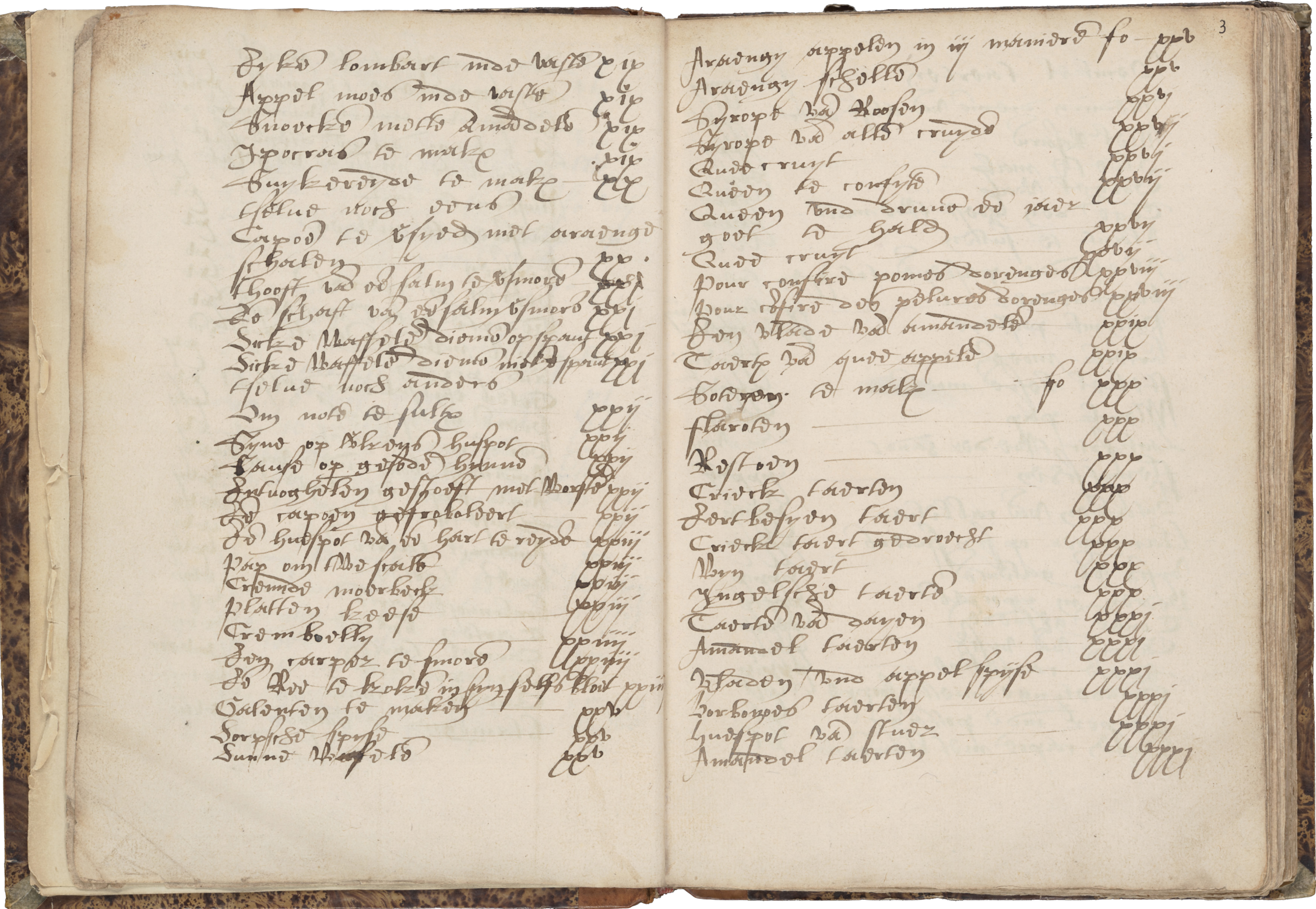
nr	recept	hand	pagina
41	Pasteij van que-appele	A	37
42	Most	A	37
43	Over gebraden hoenre	A	38
44	Blamengier	A	38
45	Bruet fuller	A	38
46	Sause saude	A	39
47	Sause picet	A	39
48	Dondeijne op een gebraden entvoghel	A	40
49	Scaepclauwen in een telle	A	40
50	[Scaepclauwen] Een ander	A	40
51	Crijmefrijt	A	40
	» CRIJMEFRIJT		
52	Formenteije	A	41
53	Sause van appelen van araengen	A	42
54	Kokagie mitten case	A	42
55	Muskijn	A	43
56	Calforen	A	43
	» BASISDEEG		
	» CALFOREN		
57	Kerspen	A	44
58	Peeren in ypocras	A	44
59	Gedopte eyers in die vasten	A	44
	» PLANTAARDIGE SPIEGELEITJES		
60	Den heelt wlt, een ander pers	A	45
61	Ghelije ende sukereyde	A	45
62	Peeren in ypocras	A	46
63	Pers care	A	46
64	Amandelbøter inden vasten	A	46
	» AMANDELBOTER		
65	Angunsoppe inde vasten	A	47
	» UIENSOEP		
66	Sause camelyne	A	47
67	Feveye op een gefruijt paetkijn	A	48
68	Terten van amandelen	A	48
69	Kaestaerten	A	48
70	Taerten borbonnose	A	49
71	Taerte bradre	A	49
72	Carveltarte	A	49
73	Dornijxe taerten	A	50
74	Queen	A	50
75	Blamegier	A	50



3.2. VASTEN	49
3.3. INGREDIËNTEN	50
3.3.1. VLEES	51
3.3.2. VIS EN SCHAALDIEREN	57
3.3.3. BROOD, BIER EN WIJN	58
3.3.4. GROENTEN EN FRUIT	62
3.3.5. KRUIDEN EN SPECERIJEN	68

nr	recept	hand	pagina
76	Eyken lombaert inde vasten	A	51
	» PLANTAARDIGE EIEREN INT LOMBAERT		
77	Appelmoes inde vasten	A	52
78	Snoecken milter amandelen	A	52
79	Ypocras	A	52
	» YPOCRAS		
80	Sukereyde	A	53
81	Sukerey, een ander	A	54
82	Caupæn mit araengescalen	A	54
83	Hœft van salm versmoren	A	55
84	Schaft van salm versmoren	A	55
85	Dicke wafelen	A	55
86	Dicke wafelen	A	56
	» DIKKE WAFELS		
87	Dicke wafelen	A	56
88	Noeten sulten	A	57
89	Sijve op verckenshufspot	A	58
90	Sause op gesoden hijnnen	A	58
91	Entvogelen gestoeft mit wærsten	A	58
92	Capæn gefroboleert	A	58
93	Hufspot redenen van hert	A	59
94	Pape om twee scalen	A	60
95	Creme de morbeck	A	60
96	Plantenkeese	A	60
97	Cremijboellij	A	61
98	Pasteij	A	62
99	Carper smoren	A	62
100	Ree koicken in zijn selfs bloet	A	62
101	Galentijn	A	63
102	Dorpsche spijs	B	63
103	Araengij-appelen coken	B	63
104	[Araengij-appelen] ander manier	B	64
105	[Araengij-appelen] scellen	B	64
106	[Araengij-appelen] vande selve	B	64
107	Dunne waeffelen	B	64
108	Syrove van rosen ofte violetten	C	65
	» ROZEN- OF VIOLETTENSIROOP		
109	Syrove van allen cruyden	C	65
110	Queencrugt niet daergeslagen	C	66
111	Queen te confiten	C	67
112	Queen een joer goet houden	C	68
113	Queen ende druven goet houden	C	68

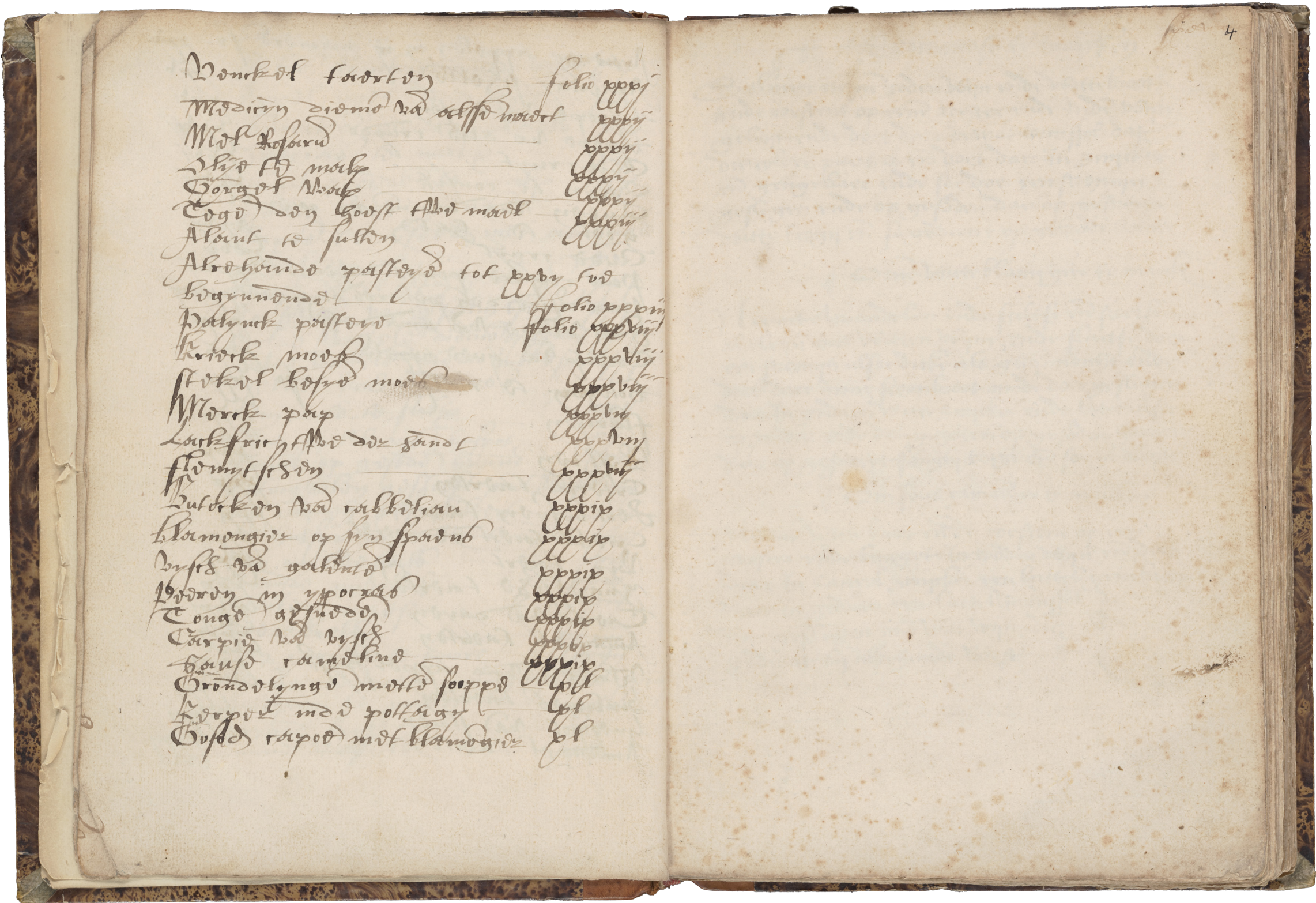
nr	recept	hand	pagina
114	Queecruyst up de manier van Ytalien	C	68
115	Pomeransen confijten	C	69
116	Pomeransschillen confijten	C	70
117	Sonderlynge vlade	C	72
118	Sonderlijnge taerte	C	72
119	Taerten voor crancken menschen	C	72
120	Soteren te maken	C	73
121	Flaisten	C	73
122	Restoen	C	73
123	Criecktaerten inden somer	C	74
124	Eertbesientaerten	C	74
125	Criecktaerten van gedroegde criecken	C	74
126	Wijntaerten	C	74
127	Ingelsche taerten	C	74
128	Taerten van daijen	B	75
129	Amandeltaerten	B	75
130	Vlaijen	B	75
131	Appelspijse	B	75
132	Borbonoes taerten inde vasten	B	76
133	Huspot van stuer op de somersche manier	B	76
134	Amandeltaerten	B	76
135	Venkeltaerten	B	76
136	Medicijne	A	77
137	[Medicijne]	A	77
138	[Medicijne] Een ander	A	77
139	[Medicijne] Een ander	A	78
140	Alrehande olij	A	78
141	Gorgelwater	A	78
	» ROZENHONING		
	» GORGELWATER		
142	Teghen den hoest ende vercauftheit	B	79
143	Alant sulten	B	79
144	Tegen den hoest	B	80
145	Tegen de corts oft sage	D	80
146	Pastaije van wilt weercken	B	81
147	Pastaije van snijssel van herten	B	81
148	Haes oft conijn-pastaije	B	81
149	Veneson pasteije	B	81
150	Bauf-pastaije van baften van schapen	B	82



DEEL II. VAN MANUSCRIPT TOT PUBLICATIE	74
4. MOTIVATIE	74
5. HERWERKTE RECEPTEN UIT HET HANDSCHRIFT	76
6. GRAFISCHE AANPAK	79
6.1. MANICULES	79
6.2. LETTERTYPES	88
6.3. PARAGRAAFTEKENS	92

nr	recept	hand	pagina
151	Bauf-pastaije op de Spaenssche manier	B	82
152	Hoghe pastaijen	B	83
153	Capaen-pasteije op de wintersche manier	B	83
154	Capaen-pasteije op de somersche manier	B	83
155	Kiekens-pastaijen op de wintersche manier	B	84
156	Pasteijen van patrisen	B	84
157	Pastaijen van vesan	B	84
158	Pastaijen van baften van scapen met aijun	B	84
159	Pastaije van calf	B	85
160	Kieken-pastaije	B	85
161	Pastaijen van venescen	B	85
162	Pastaijen van venescen alla schouse schaude	B	86
163	Pastaijen van fillet van entvogel of quaertier van een swaen	B	87
164	Capuijn-pastaijen	B	87
165	Que pastaijen	B	87
166	Pastaijen aragee	B	87
167	Pruijm-pastaije	B	88
168	Hoghe pastaijen in die vasten	B	88
169	Que pastaijen	B	88
170	Pastaije van patrijse	B	88
171	Palinck-pastaije	B	89
172	Krieck-moes	B	89
173	Stekelbesien moes	B	89
174	Meerckpap	B	90
175	Lackfrc spijse	B	90
176	Flamijschen	B	90
177	Lackfrc spijse van kees tarten	B	90
178	Buftocken van cabbeltiau reden	B	91
179	Blanmegier op de manier van Spaenge	B	91
180	Vijsch van galentijn	B	91
181	Peren inden ijpoctas	B	92
	» PEREN IN YPOCRAS		
182	Tongen gesneden in postaije	B	92
183	Carpie van vijsche	B	92
184	Sause cameline	B	92
185	Grondelinghen metten sope	B	93

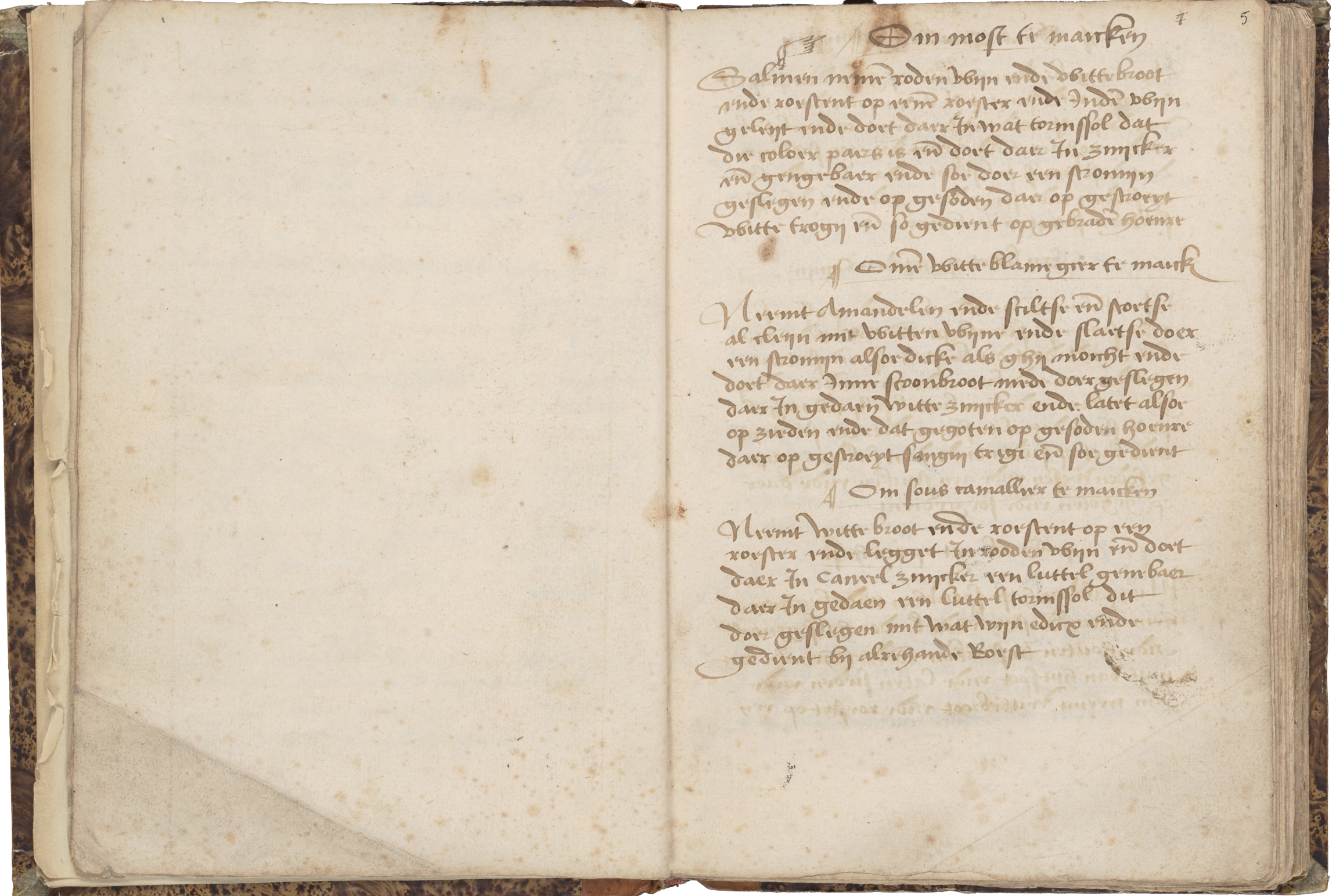
nr	recept	hand	pagina
186	Kerper in pottage	B	93
187	Gesoden capoen metten blammegier	B	93
188	Pottage van veneson	B	94
189	Sause tot pottage van venescen	B	94
190	Bodine wit	B	94
191	Sopijket inckel	B	95
192	Povrade op gebraden hase	B	95
193	Que-appelen met merch in soppe	B	95
194	Hargisens geheel geconfijt	B	96
195	Prumen van Damast geconfijt	B	96
196	Tijsane	B	96
197	Schellen van araengij-appelen geconfijt met quaertieren	B	96
198	Colijs	B	96
199	Voeten reden van verken	B	97
200	Krevieten te reden	B	97
201	[Krevieten] een ander manier	B	97
202	Vergemonde	B	98
203	Bourbonose spijs	B	99
204	Geleije	B	99
205	Galentijne	B	100
206	Sausieren	B	101
207	Lampeiden ofte pricken bereijde	B	101
208	Op stou ofte pelmaes	B	102
209	Pelmaes lange houden	B	103
210	Carper	B	103
211	Grondelen	B	104
212	Creeften of crabben	B	104
213	Galentijn	B	104
214	Capoen overghieten	B	105
215	Leverzael	B	106
216	Over gebraden wildtbraedt	B	107
217	Eenen voghel verzieden	B	108
218	Goeden koeck	B	108
219	Capoen verzieden	B	109
220	Peren of queden in ijpoctas	B	109
221	Peeren in boter gebraden	B	109
222	Eenen pot ijpoctas	B	110
223	Achtersten baudt van een scaep reijden	B	110
224	Capuen vermoren	B	111
225	Pricken te bereijden	B	111



nr	recept	hand	pagina
226	Snoeck koken	B	112
227	Vijs ghebraden	B	112
228	Kaerper	B	113
229	Appelvlaen	E	113
230	Kouck	E	114
231	Wijncouken	E	116
	> WIJNKOEKEN		
232	Duijtse pappe	E	116
233	Amandelenpap	E	117
234	Saet melck	E	118
235	Snoeck sijen op sijn Spaens	E	118
236	Goede pasteije	E	119
237	Pruijmen confijten	E	120
238	Geleij	E	120
239	Nat	B	121
240	Wafelen	D	121
241	Blamengyer inde vasten	D	122
242	Snock stoven	D	123
243	Nat op een capoen	D	123
244	[Nat op capoen] een ander	D	124
245	[Nat op capoen] een ander	D	124
246	Een heel browet om op vleesdagen te dienen	D	124
247	Pap van melcke	D	125
248	Orgemonde	D	125
249	Rijsten pannekæken	D	126
250	Capoen braden op sijn Spaens	D	127
251	Orgemonde te maken	D	127
252	Sop te maken	D	128
253	Gebacken scellen van aeraengen in suker maaken	F	130
254	Maerellen in suker sulten	F	131
255	Cieroepe van fiolen	F	132
256	Sop onder ghebraden entvogel	G	136
257	Nat over ghesoden cappoen	H	137
258	Fricasse van cousouuer	H	137
259	Sous van maerbessen	H	137
260	Eijerkese	H	137
261	Kodt te maken	H	138
262	Rustins kese	H	138
263	Crisbessen sop te maken	H	138
264	Coppoen mit lamcen	H	139
265	Om wat te maken van (...)	H	139

INLEIDING Dit project is voor mij een zoektocht geweest rond een probleem dat mij persoonlijk heeft gegrepen. Er liggen duizenden prachtige, handgeschreven manuscripten verborgen in archieven waar ze zo goed als mogelijk bewaard, maar amper gezien worden. Dit knaagde aan mij: deze manuscripten zijn zo mooi, zo uniek en zo waardevol dat ze juist daarom door meer mensen gezien en gelezen zouden moeten kunnen worden. Met mijn masterproef wilde ik dat waarmaken: een middeleeuws manuscript met een relevante inhoud opnieuw naar buiten brengen, zodat mensen het kunnen herontdekken en herwaarderen. Met dit doel voor ogen ging ik langs bij de Boekentoren in Gent, waar een gigantische erfgoedcollectie wordt bewaard vol unieke en waardevolle manuscripten en boeken. Daar ontmoette ik Frank Vanlangenhove, beheerder Bijzondere Collecties. Ik legde hem mijn visie uit en samen gingen we door heel wat manuscripten op zoek naar een geschikt werk. Die zoektocht

was niet makkelijk. Hoewel er een prachtige, haast oneindige collectie handschriften beschikbaar is, moest het manuscript aan verschillende voorwaarden voldoen om bij mijn capaciteiten en ambities aan te sluiten. Zo moest het in de eerste plaats een Nederlandstalig manuscript zijn. Het merendeel van de handschriften zijn immers in het Latijn geschreven, wat de opdracht meteen een heel stuk complexer zou maken. Daarnaast moest de inhoud voldoende relevant zijn en vandaag nog een lezer kunnen boeien. Daardoor vielen heel wat religieuze traktaten en geloofsböeken weg, terwijl het die zeer talrijk zijn, aangezien manuscripten destijds vooral door monniken in kloosters werden gemaakt. De laatste en moeilijkste voorwaarde was dat het manuscript enigszins leesbaar moest zijn om te kunnen transcriberen. Helaas ben ik geen professioneel paleograaf en zijn middeleeuwse geschriften niet mijn tweede thuis. Idealiter zochten we dus een manuscript met een vrij



Om most te maicken

Salmen min roden beyn inde witte broot
inde roestent op een roester inde Ind beyn
geleijt inde dort daer in wat tornissol dat
du coler parz is inde dort daer in zmyker
ind gengerbaer inde soe doe een stromijn
gefligen inde op gesoden daer op gestroeyt
witte trogh in so gedunt op gebrade hoere

Om witte blam giv te maiken

Neemt amandelen inde siltse in portse
al rlym mit beuten beym inde slactse doer
een stromijn alsof dusse als ghy monst inde
dort daer in een scoonbroot inde daer gefligen
daer in gedaen mit zmyker ende latet alsof
op zuden inde dat gugoten op gesoden hoere
daer op gestroeyt sangyn te igt en so gedunt

Om sous camallier te maicken

Neemt witte broot inde roestent op een
roester inde legget in roden beyn inde dort
daer in cannel zmyker een luttel grynbaer
daer in gedaen een luttel tornissol du
doer gefligen mit wat wijn edure inde
gedunt by alrehande roest

Om most te maicken
Salmen [moet men] nemen roden wijn ende wittebroet^{lvi} ende roestent [roster het] op eenen roester ende inden wijn geleijt ende doet daer in wat tornissol^{li} [lakmaes] dat die coler poers is ende doet daer in zuijcker^{xlx} ende gengebaer^{xv} ende soe daer een stromijn [zeef] geslegen ende opgesoden [opgekockt], daer op gestroeyt wille trogh^{lii}* [trig] ende so gedient op gebraden hoere.

Omme wille blamegeer^v
[blancmanger] te maicken
Neemt amandelen^{li} ende sciltse [pel ze] ende stoetse [stamp ze] al cleijn mit witten wijne ende slaetse [wrijf ze] daer een stromijn [zeef] alsoe dicke als ghij moicht [met zo min mogelijk vocht] ende doet daer inne sconbroet^{lvj} [willebroed] mede doergeslegen, daer in gedaen wille zuijcker^{xlx} ende latet alsoe opzieden [opkoken] ende dat gegoten op gesoden [gekockte] hoere, daer op gestroeyt sangui trig^{lii}* [trig] ende soe gedient.

Om sous camallier^{xliij}
te maicken
Neemt wittebroet^{lvj} ende roestent [roster het] op een roester ende legget [leg het] in roden wijn ende doet daer in cannel^{xxij}, zuijcker^{xlx}, een luttel genebaer^{xv}, daer in gedaen een luttel tornissol^{li} [lakmaes], dit doergeslegen [door een zeef gewreven] mit wat wijnedicx* ende gedient bij alrehande roest*.

* wijnazijn
* geraserd vlees

leesbaar handschrift of, in het beste geval, eentje dat reeds getranscribeerd was. **I**Na een lange zoektocht en veel overleg stotten we op Handschrift 476. Het is een kookboekje van ongeveer 74 folio's, volgeschreven met middeleeuwse recepten. Het werd door acht verschillende handen geschreven, wat zorgt voor een prachtige variatie in schrift. En als kers op de taart: het is reeds getranscribeerd. Een historica, Johanna Maria van Winter, en een taalkundige, Ria Jansen-Sieben, hebben het in 1989 samen volledig getranscribeerd, onderzocht en uitgegeven in het boekje *De Keuken van de Late Middeleeuwen*. **I**Nu moet ik toegeven, in eerste instantie voelde het voor mij als een domper op de feestvreugde dat de transcriptie al was uitgegeven: waarom zou ik het dan nog eens moeten doen? Maar toen ik die uitgave in de Boekentoren ging bekijken, veranderde mijn blik op de zaak. Het boekje ziet er uit als een standaard-roman, met een (sorry) afgrijzelijke cover en een zeer sobere

O 4 **I** **E** Om te maicken **galmefrey**^{xii} **N**eemt gebraden hœnre of gebraden scapenvleisch ende snijtet [*snij het*] al cleijn ende daer neemt **w**it wijn of rode ende neemt **c**anneel^{xxiiij}, **s**uker^{xlx} ende mostaert ende slaet daer een stromijn [*wrijf het door een zeef*], doet dese voirscreven substantie daer in ende laet opsieden [*opkoken*] ende sœ gedient ende het vleisch salmen [*maet men*] fruijten in **b**ôter^{vii}.

O 5 **I** **E** Een bruet* op gesoden [*gekookt*] conijn **M**en sal nemen **a**mandelen^{ij} ende pellense [*pel ze*] ende stotense [*stamp ze*] seer cleijn ende neemt **w**iltebrôt^{loij} ende doet die korsten af ende stotent [*stamp het*] **m**it die amandelen ende neemt witte wijn, **g**henebaer^{xv} ende een luttel folij [*taelie*] ende nagelpoer [*gemalen kruidnagel*], slaet [*wrijf*] dat al te samen daer een stromijn [*zeef*] ende laet opsieden [*opkoken*], ende dan sal die conijn gesoden wesen ende aen stucken, ende daer op gegoten ende sœ gedient.

O 6 **I** **E** Een bruet* op een hase **M**en sal den hase spouwen [*opensnijden*] ende leggen **h**em op een roester ende braden half genoch [*half gaar*] ende houten [*hak hem*] in stucken ende doet hem in wat nats van huyspôt* ende laten sieden [*koken*] ende dan neemt **w**iltebrôt^{loij} ende roester [*roester het*] op een

en droge binnenlay-ouf. Je voelt niets van connectie met het prachtige, originele manuscript. Het boekje lijkt in geen enkel opzicht iets te maken te hebben met een uniek, handgeschreven middeleeuws document; er is zelfs geen foto van het handschrift te bespeuren. **I**Daar zag ik mijn kans om exact te doen wat ik met dit project al van bij het begin voor ogen had: een uniek middeleeuws manuscript met een interessante inhoud opnieuw naar buiten brengen, zodat een nieuw publiek kennis kan maken met zijn schoonheid. **I**Dat is dus exact wat ik geprobeerd heb in deze publicatie: het samenbrengen van het originele manuscript en de transcriptie, in een nieuwe uitgave die alles wat volgens mij ontbrak verenigt in één nieuw geheel.



DEEL I. HISTORISCHE DUIDING VAN HANDSCHRIFT 476

II. DE EVOLUTIE VAN RECEPTEN EN KOOKBOEKEN

IOm de inhoud van ons kookboekje uit de 16^e eeuw beter te begrijpen is het belangrijk dat we de geschiedenis van ‘het kookboek’ an sich even blootleggen. Hoe men culinaire literatuur creëerde en gebruikte in de middeleeuwen is lang niet hetzelfde als hoe we dat vandaag doen. Het doel, de inhoud en vooral de vorm van kookboeken zijn sterk veranderd. **I**Maar wat is een kookboek nu eigenlijk? Volgens de bekende kookboekbibliograaf Henry Notaker (2017) kunnen we het als volgt herkennen: “A cōkboōk is a boōk wīth about two-thirds cōkery instruction and... at least 40-50 percent in recipe form.” Al bij de Grieken & Romeinen kunnen we boeken vinden die aan deze omschrijving voldoen, al lijken die helemaal niet op kookboeken

Uien zijn vandaag de dag onmisbaar in de keuken, maar dat zijn ze eigenlijk al eeuwenlang. Naar schatting worden ze al meer dan 5.000 jaar gecultiveerd. Tijdens de middeleeuwen werden uien in heel Europa geconsumeerd, omdat ze goedkop en lang houdbaar waren. De greente werd het vaakst gebruikt als smaakmaker in stoffpôties, soep en sauzen. (Van Wassenhove, 2023.)

naire literatuur. Daarin probeer ik blot te leggen hoe bepaalde elementen geëvolueerd zijn en waarom dat gebeurde. Het is wezenlijk dat we eerst uitzoeken hoe en in welke context ons kookboekje in die tijd vervaardigd werd, om te begrijpen hoe we er vandaag mee om moeten gaan. Zeker nu ik in dit project de huidige receptuur wil samenbrengen met een andere, oudere vorm, is het fundamenteel om de evolutie die in de tussentijd plaatsvond te doorgronden. Daarnaast zal ook de ontwikkeling van ons huidig culinaire landschap duidelijk worden. **I**De

zoals we die nu kennen. Kookboeken zijn doorheen de eeuwen zeer sterk veranderd, al blijft de bepaling van Notaker toch voor elk van die kookboeken gelden. **I**Waar zitten die veranderingen dan wel? Ik neem jullie graag mee in een evolutie van de culi-

* azijn

O 7 **I** **E** Een bruet* op gesoden [*gekookte*] hœnre **M**en sal nemen hœnre ende siedense [*kook ze*] morwe [*gaar*] in water ende dan salmense [*maet men ze*] uuijt nemen ende latense [*laat ze*] droech werden ende dan salmen nemen doeyeren van eijeren al hart gesoden ende leggen die in witten wijn ende nemen **w**iltebrôt^{loij} ende leggent [*leg het*] daer in en neemt **z**uijcker^{xlx}, **v**erijus^{liiij} [*zuur sap*] en luttel azijns, **s**offeraen^{xlviij}, slaet [*wrijf*] dat samen daer een stromijn [*zeef*] ende latent [*laat het*] opsieden [*opkoken*] ende dan sœ warm op die hœnre gegoten ende so gedient ende ghij sult passen tot elker hœn vijf doeyeren.

O 8 **I** **E** Omme te maicken een combeij^{vii} op een spenevercken* **D**ese spenevercken salmen [*maet men*] houwen in cleijne stucken ende siedense [*kook ze*] in water tot datse genoch [*gaar*] zijn mit wat soufs, daer salmense [*maet men ze*] uuijtslaen [*uit laten druipen*] ende latent [*laat het*] couf werden ende dan salmen nemen **w**iltebrôt^{loij} ende doen die

* ragout

* ragout

* stoffpôt van vlees

* jonge big van 2 tot 6 weken oud

eerste kookboeken zijn handgeschreven manuscripten, wat sterk verschilt van de moderne, gedrukte kookboeken die we vandaag kennen. Kookboeken zijn in alle maten en kleuren verkrijgbaar. Recepten van over de hele wereld zijn gewon te vinden in het schap ‘kookboeken’ in de boekenwinkel bij jou in de buurt. Onze culinaire cultuur is dus sterk veranderd, mede door de globalisering van voedsel en gerechten en onze extreem groeiende mediacultuur. Als we terugkeren naar het begin van de culinaire literatuur, dan leren we eigenlijk dat dit een bijna intieme onderneming was die veelal binnen kleine kringen bleef. Recepten werden, vaak binnen families, mondeling of deels neergepend doorgegeven van generatie op generatie. Als recepten al opgeschreven werden, dan gebeurde dit overigens louter bij families uit de elite. Enkel in de hoogste kringen kon men

Amandelen zijn de populairste Zuidvruchten uit ons boekje, ze komen in meer dan 30 recepten voor. Ze waren vooral geliefd omdat men ze kon fijnstampen met water of wijn tot een amandelmoesje, waarvan vervolgens amandelmelk of amandelsorbet gemaakt kon worden. Dit leverde een perfecte vervanger voor koemelk op, die het hele jaar door toegestaan was, ook in de vastenperiodes. Amandelen werden ook vaak verwerkt tot snoepgoed, ze werden dan omhuld door een gesuikerd, wit laagje. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998.)

Zorgvuldige, Ervaren Kok’ luidt. Daarin start Apicius met het beschrijven van een paar verfrissende drankjes, advies over de bewaring van vlees, vis en fruit, en een medisch recept tegen spijsverteringsproblemen. De rest van de hoofdstukken werd opgedeeld volgens ingrediënten: vlees, gevogelte, vis, schaaldieren... Apicius was geen kok, maar een fijnproever. Hij was

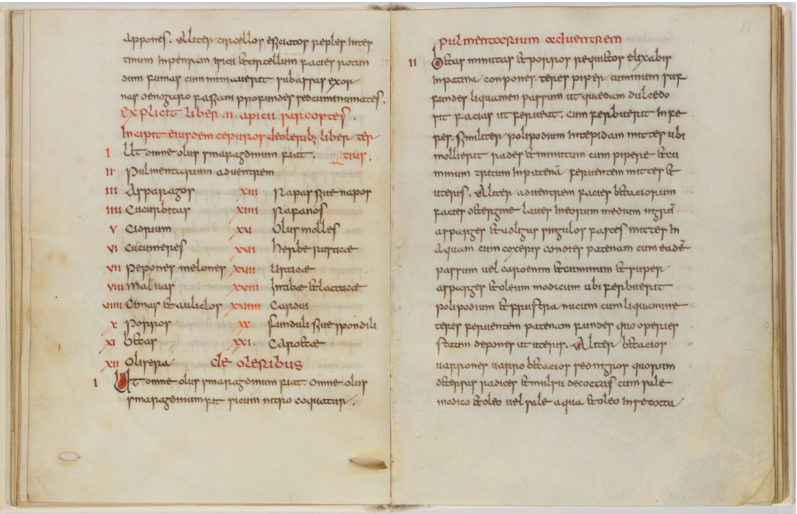


Fig. 1. Apicius, De Re Coquinaria, 9e eeuw.

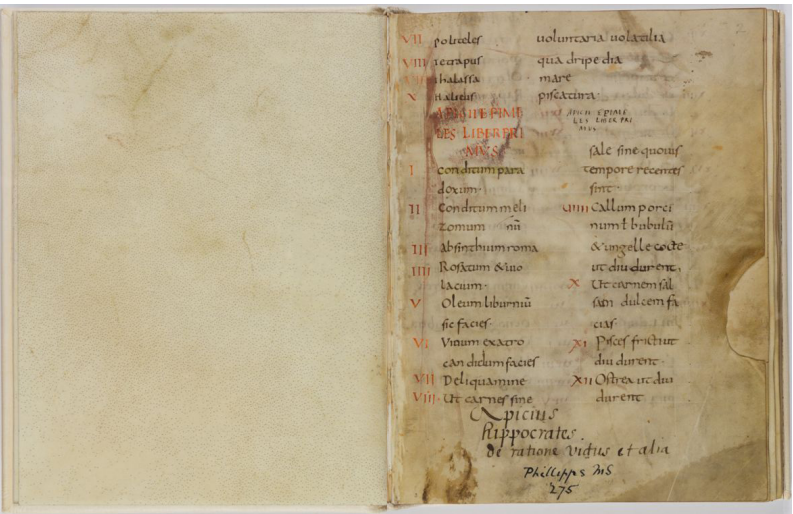


Fig. 2. Apicius, De Re Coquinaria, 9e eeuw.

korsten af ende leggen in witten wijn ende een luttel azijn ende doeijeren van eyeren al hert gesoden [hard gekookt] ende laetse [daer die] oick inden wijn ende genebaer^{xv}, soffraen^{xliii} ende suijcker^{dix} ende slaet [wrijf] tsamen door een stromijn [zeef] ende doet daer in comijn, smaect [praef het] ende over die voirschreven substantie gegoten al coust ende soe gedient.

Ommen te maicken cloetkens* van vleys

* batterjes
Men sal nemen verckensvleijs, die hammen van verckensvleijs, ende siedense [kook ze] in scoen water al morwe [gaar] ende dan dat vleijs miltten vette [met het vet] al cleijn gewreven in een mortier [vijzel], daer in gedaen vier of vijf doeijeren van rauwen eyeren, caneel^{xviii}, ghenebaer^{xv} ende luttel naghelpoer [gemalen kruidnagel], dat meeste galigaen [galanga] ende soffraen^{xliii}, dit samen gemenget ende aen cloetkens gemaect als [zo groot als] doeijeren van eyeren ende suker^{xlix} daer in gedaen ende dan genomen witte wijn ende wittebroet^{loij}, die korsten af gedaen ende in die wijn geleijt, op dat vier [vuur] geseth dat [opdat het] broet vucken [weken] mach, daer in gedaen genebaer, caneel, soffraen, galigaen ende suijcker, dit tsamen daergeslegen [door een zeef gewreven] dattet the pas dick is [zodat het precies dik genoeg is] ende opgesoden [opgekookt] ende die cloetkens daer in gedaen ende mede op

korsten af vnder luygen In witten wijn ende een luttel azijn ende doeijeren van eyeren al hert gesoden ende laetse ontf In den wijn vnder genebaer soffraen vnder smucker ende slaet tsamen door een stromijn en doet daer In comijn smaect vnde ouer die voirschreven substantie gegoten al coust ende soe gedient

Ome te maicken storkkens van vleys
Men sal nemen verckens vleys die hamme van verckens vleys ende siedense In scoen water al morwe vnder dan dat vleys mitte vette al cleijn gewreven In een mortier daer In gedaen vier of vyf dorperen van rauwen eyeren caneel ghenebaer vnder luttel naghel poer dat meeste galigaen ende soffraen dit samen gemenget ende aen cloetkens gemaect als dorperen van eyeren ende suker daer In gedaen ende dan genome vutte vlyn vnder vutte broet die korsten af grdaen vnder In die wijn geleijt op dat vier geseth dat broet vinken mach daer In gedaen genebaer caneel soffraen galigaen ende smucker dit tsamen door geslagen dattet the pas dick is ende op gesoden ende die cloetkens daer In gedaen ende mdr op

ysodien vnder soe vderm ydruyt vnf of ziff
An een patrel

Een bruet op die sult van re spenevercken
Men sal nem amandelen vnder pellense vnder stotense srex cleyn mit vutte vlyn vnder vutte broet dat vutte datmen vint vnder stotse mit die amandelen vnder suker ende slaet dat samen door een stromijn mit veruub vnder ghut soe op die sult al coust vnder die sult sal gesoden syn vnder cleyn gesneden

Een ander
Item bruet ouer sult al heet te diene men sal neme wittebroet en maiket root op een roester vnde In nat van gutspot van runt vleys vnder men genebaer vnder luttel nagel noote musgaten en dit tsamen door geslegen mit witten wijn ende een luttel veruub smucker ende soffraen vnder latent op sieden en daer die gesoden sult Ingehorpen en soe gedient

Een ander
Item noch een nat ouer sult van verckens

* schotel van aardewerk
gesoden ende soe werm gedient, vijf of zess in een pateel*.

Een bruet* op die sult* van een spenevercken*

* ragout
Men sal nemen amandelenⁱⁱ ende pellense [pel ze] ende stotense [stamp ze] seer cleijn mit witte wijn ende nemen wittebroet^{loij}, dat witste damen vijt, ende stotse [stamp ze] mit dese amandelen ende suker^{dix} ende slaet [wrijf] dat samen door een stromijn [zeef] mit veruub^{liii} ende ghiete soe op die sult al coust, ende die sult sal gesoden [gekookt] zijn ende cleijn gesneden.

[Bruet op sult]
Een ander

* ragout
Item bruet* over sult* al heet te dienen, men sal nemen wittebroet^{loij} ende maicket [maak het] rot op een roester ende in nat van hutsplot* van runt vleijs ende nemen genebaer^{xv} ende luttel nagel [kruidnagel], notemuschaten ende dit tsamen daergeslegen [door een zeef gewreven] mit witten wijn ende een luttel veruub^{liii}, suijcker^{dix} ende soffraen^{xliii} ende latent [laat het] opsieden [opkoken] ende daer die gesoden [gekookte] sult ingeworpen ende soe gedient.

[Bruet op sult]
Een ander
Item noch een nat over sult* van verckens

dus een kenner van eten, maar over de bereiding sprak hij zich niet uitgebreid uit. De ‘recepten’ in het kookboek bestaan dus veelal uit opsommingen van ingrediënten, al was Apicius daarin wel heel precies. Instructies voor de bereidingen ontbreken dus meestal, maar door zijn omvangrijke kennis in het vakgebied geeft hij de lezer soms wel

20 wat tips & tricks mee. Het boek is zeer uitgebreid en nauwkeurig, met meer dan 400 uitgelichte gerechten in een zeer grote variatie. Opvallend is het gebruik van een heleboel kruiden en specerijen, wat in die tijd geen evidentie was. De rouste die specerijen moesten afleggen vanuit Azië kon toen gemakkelijk een jaar duren. Kenmerkend voor veel gerechten zijn ook de zoet-zuur-zout-combinaties, zoals bijvoorbeeld de combinatie van gedroogd fruit met honing, azijn en olijven. (Willan & Cherniavsky, 2012) **I**n het werk van Apicius lijkt het kookboek als genre lange tijd te verdwijnen. Pas bijna duizend jaar later duiken opnieuw

vleijs. Men sal nemen **wiltebrot**^{loij} ende roestent [*roster het*] **rot** ende dan geleijs in witten wijn, daer in gedaen **suijcker**^{xlix}, **soffraen**^{xliij}, drie of vier doegeren **van** eyeren al hert gesoden [*hard gekookt*] ende dit samen **doergeslagen** [*door een zeef gewreven*] mit **verius**^{liij} ende over die sult **gegoten** ende sœ coust gedient.

Op gesoden [*gekookte*] **carper**

Men sal nemen witte wijn, **gegenebaer**^{xv}, **caneel**^{xxij} en luttel nagel [*kruidnagel*], **soffraen**^{xliij}, **suijcker**^{xlix}, dit tsamen **doergeslagen** [*door een zeef gewreven*] al dun ende opgesoden [*opgekookt*] ende **op** die carper gegoten ende sœ werm gedient.

Op gebraden snoecken

Men sal nemen **wiltebrot**^{loij} ende roestent [*roster het*] **op een** roester ende legent [*leg het*] in roden wijn ende **nemen** **genebaer**^{xv}, **caneel**^{xxij} en **suijcker**^{xlix} ende slaet [*wrijf*] **dit** tsamen daer een stromijn [*zeef*] ende latet opsieden [*opkoken*] ende gietent [*giet het*] sœ werm op die gebraden snoeckkens ende sœ gedient.

Op gesoden [*gekookte*] **snoeck**

Men sal die snoeck sieden [*koken*] in water ende **pellen** die snoeck ende dan neemt **amandelen**^{ij} ende stoetse [*stamp ze*] cleijn mit witte wijn ende crumen **van** **wiltebrot**^{loij} en **suijcker**^{xlix} en slaet [*wrijf*] dit samen **doer** een stromijn [*zeef*] mit witte wijn ende latent [*laat het*]

Amandelmelk wordt gemaakt van gepelde en vervolgens gestampte amandelen die daarna oangerd worden met water of ander vocht totdat het een melkachtige vloeistof vormt. Tegenwoordig is amandelmelk een heel populaire plantaardige melkvervanger, maar dat was het dus ook al in de middeleeuwen! Vooral in de vastenperiodes werd er regelmatig met amandelmelk gekookt om koemelk te vervangen. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

gebleven of (nog) niet teruggevonden. Apicius blijft daardoor een uitzonderlijk vroeg voorbeeld. Een deel van de verklaring hiervoor is de versobering van de levensstijl die gepaard ging met de val van het Romeinse Rijk. Men ging eenvoudiger, strenger en minder luxueus leven, waardoor de typische, uitgebreide Romeinse eetfestijnen grotendeels verdwenen. Het Christendom nam de bovenhand in de maatschappij en stelde een scherp onderscheid tussen ‘goed en slecht’ centraal. Joannes Cassianus, een monnik uit de vijfde eeuw, schreef een boek over ‘de correcte aanpak van het teruggetrokken leven’, waarin hij de acht

bronnen op die we als kookboeken kunnen beschouwen, aan het einde van de 13^e eeuw. Dat betekent echter niet noodzakelijk dat er in de tussentijd geen kookboeken werden geschreven; ze zijn misschien niet bewaard gebleven of (nog) niet teruggevonden. Apicius blijft daardoor een uitzonderlijk vroeg voorbeeld. Een deel van de verklaring hiervoor is de versobering van de levensstijl die gepaard ging met de val van het Romeinse Rijk. Men ging eenvoudiger, strenger en minder luxueus leven, waardoor de typische, uitgebreide Romeinse eetfestijnen grotendeels verdwenen. Het Christendom nam de bovenhand in de maatschappij en stelde een scherp onderscheid tussen ‘goed en slecht’ centraal. Joannes Cassianus, een monnik uit de vijfde eeuw, schreef een boek over ‘de correcte aanpak van het teruggetrokken leven’, waarin hij de acht

hoofdondeugden analyseert. Gulzigheid was de eerste, waarbij hij de lezer voorziet van talloze adviezen rond voedingsgewoontes. Hij formuleert daarbij drie gevaren: 1. Eerder eten dan de gebruikelijke tijd (ons ook wel bekend als snacken); 2. Te veel eten; 3. Verlangen naar uitzonderlijke en sappige gerechten. Deze ideologie heeft de volgende eeuwen veel invloed gehad op de eetcultuur van de middeleeuwse samenleving. (Willan & Cherniavsky, 2012) **P**as in de late middeleeuwen lijkt er een duidelijke traditie van handgeschreven kookboeken te ontstaan. Vanaf de tiende eeuw zijn heel wat bronnen gevonden die we als kookboek kunnen classificeren. De eerste Europese kookboeken zijn manuscripten die gemaakt werden voor de monarchen en de adel, beter bekend als hofkookboeken. Ze werden in opdracht van heersers en de hoogste edele heren

Naast wijn dronk men ook bier in de middeleeuwen, als was dat in de hogere klassen toch al snel tweede keus. Bier was in onze streken de echte volksdrank, het was betaalbaar dan wijn en daardoor de drank van het ‘gewone volk’. (Albala, 2012) In ons kookboekje komt het echter slechts 5 keer voor, waarvan al drie keer in recepten voor wafels. Daarin dient het bier als rijsmiddel. Historici schatten dat het verbruik van bier in de Middeleeuwen kon oplopen tot ca. 300 liter per persoon per jaar! Even een snelle vergelijking: tegenwoordig ligt het gemiddelde biervverbruik in Nederland en België rond de 70 liter... En wij maar denken dat we echte bierdrinkers zijn! (Smitsman, 2026)

geschreven om hun rijke levensstijl vast te leggen en zo hun macht tentoon te stellen. Ze documenteerden hun gebruik van dure ingrediënten en rijkelijke eetfestijnen. Bovendien kenden deze manuscripten vaak een luxeuze uitvoering en zijn ze goed bewaard gebleven. Ze dienden namelijk niet om écht gebruikt te worden in de keuken, maar om de grandeur van het hof uit te stralen. (Braet, 2014) **I**n Naast de hofkookboeken, die verbonden waren aan koninklijke families en de hoogste adel, ontwikkelde zich ook een traditie van receptenbundels binnen welgestelde huishoudens en lagere adellijke kringen. Deze manuscripten kwamen enkel voor bij de gegoede klassen, waar keukenpersoneel instond voor de bereiding van gerechten. Dit wordt ook bevestigd door de dure ingrediënten die in dit soort kookboeken te vinden zijn. Een grote variatie in vlees, dure

opsieden ende sœ œver [*over*] die snoeck gegoten **ende** sœ werm gedient.

Op gesoden [*gekookte*] **braessem***

Men sal nemen **wiltebrot**^{loij} ende leggent [*leg het*] in witten wijn, daer in gedaen **gegenebaer**^{xv} [*gember*] ende **een** luttel **pepers**^{xxv} ende doegeren van eyeren **al** hert gesoden [*hard gekookt*], comijn, **soffraen**^{xliij} ende **suijcker**^{xlix}, dit samen doergeslegen [*door een zeef gewreven*] mit een luttel wijs **ende** edicx* ende smaeckende uiijt [*naar*] den comijn **ende** sœ œver [*over*] die braessem gegoten ende sœ **gedient**, ende die baersen zullen gepelt wesen.

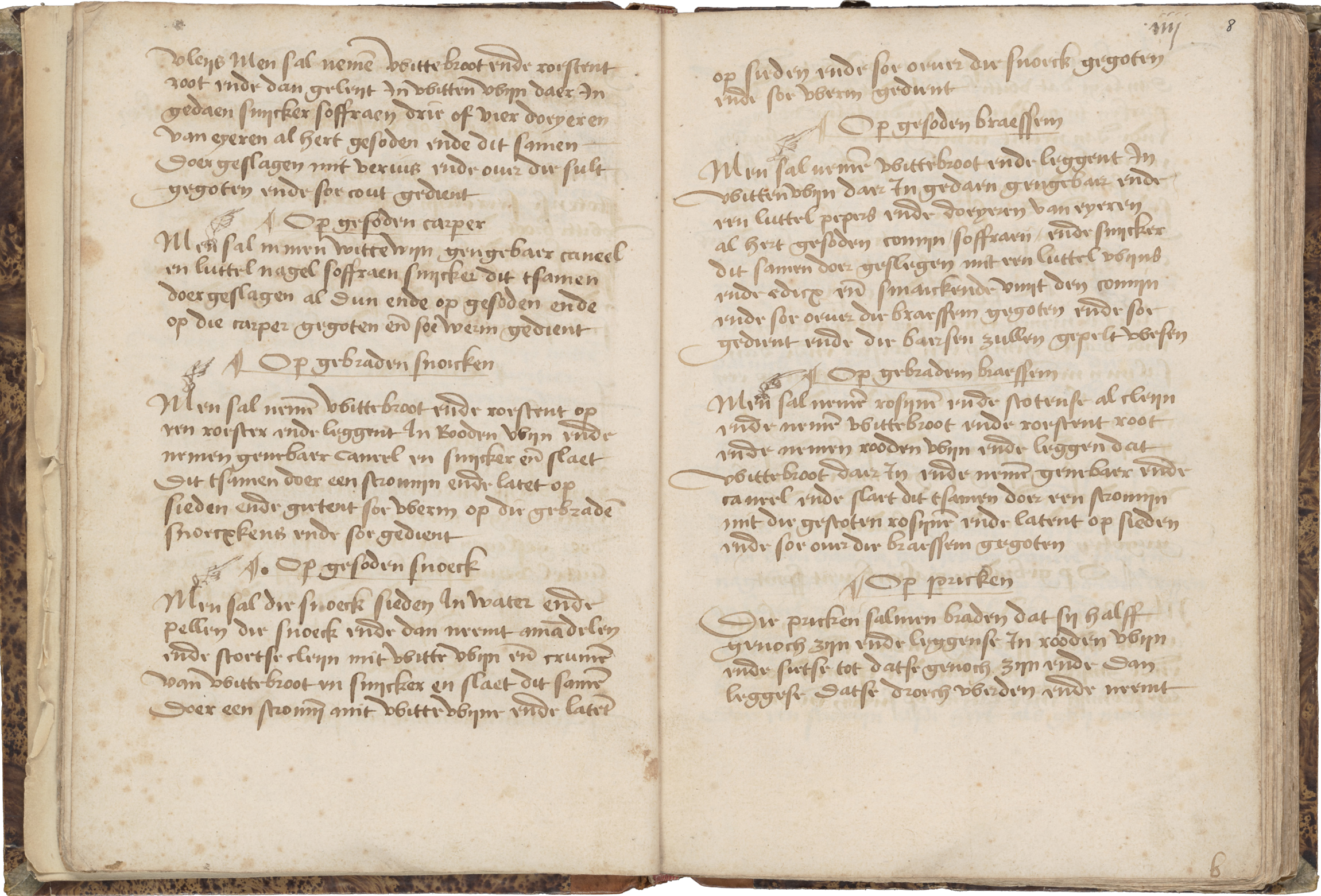
Op gebraden braessem*

Men sal nemen **rosijnen**^{xliij} ende stotense [*stamp ze*] al cleijn **ende** nemen **wiltebrot**^{loij} ende roestent [*roster het*] **rot** ende nemen roden wijn ende leggen dat **wiltebrot** daer in ende nemen **genebaer**^{xv} ende **caneel**^{xxij} ende slaet [*wrijf*] dit tsamen daer een stromijn [*zeef*] mit die gestoten rosijnen ende latent [*laat het*] opsieden [*opkoken*] **ende** sœ over die braessem gegoten.

Op prikken*

Die prikken salmen [*maet men*] braden dat sij halff **genoch** [*half gaar*] zijn ende leggense [*leg ze*] in roden wijn **ende** sietse [*kook ze*] tot datse genoch zijn ende dan **leggesse** [*leg ze*] datse droech werden ende neemt

* [*prikken*] of [*lampreien*], kaakloze vis



specerijen, suiker, wit brood... zijn allemaal voedingsproducten die slechts de meest kapitaalkrachtige huishoudens konden betalen. Bovendien waren boeken en schriften, door de dure prijs van papier, lange tijd luxeproducten dat enkel door de hoogste klassen gebruikt werden. Zelfs na de opkomst van papiermolens, die de productie van papier vergemakkelijkten en de kostprijs lieten dalen, bleven boeken nog een tijd hoofdzakelijk iets voor de rijkere bevolking. (Braet, 2014) **I**nkokboeken waren een document louter bedoeld voor wie al kon koken, ze dienden ter ondersteuning van het geheugen van de kok. In tegenstelling tot hoe wij ‘het kookboek’ kennen, was het in de middeleeuwen geen pedagogisch instrument. Men leerde koken door te luisteren, te kijken en zelf te proberen. Brod bakken of het deeg voor taarten

wiltebroot^{lvij} ende rœstet [rœster het] dat rot wert ende dan legt dat wiltebroet in dat nat daer die picken in gesoden [gekœkt] zijn, in die selve wijn, ende dan neemt caneel^{xxij}, gengebaer^{xv}, galigaen [galanga] en lustel folij [fœlie] en nagel [kruidnagel] en suiijcker^{xlx} ende slaet [wrijf] dît tsamen daer een stromijn [zeef] ende latent [laat het] opsieden ende den smaeck van [het maet smaken naar] galigaen, ende doen [dan] over die picken gegoten ende sœ gedient, caneel-poer daerover gestroeyt.

Op gebraden carper Men sal nemen een carper en spouwen [opensnijden] hem ende braden hem op een rœster ende dan salmen [maet men] nemen wiltebroet^{lvij} en rœstent [rœster het] op een rœster al rot ende legget [leg het] in roden wijn ende neemt genebaer^{xv} [gember] ende lustel nagel [kruidnagel], greijne^{xvij} [kardemom] ende soffraen^{xlviij} ende suker^{xlx}, dît samen daer een stromijn [zeef] geslegen [gewreven] mit een lustel wijnedicx* ende opgesoden [opgekœkt] ende sœ werm gedient ende over die gebraden carper gegoten.

Op gebraden palinck^{xxxj} aent spit Men sal nemen witte wijn, vesius^{liij}, een lustel azijns ende soffraen^{xlviij}, genebaer^{xv} ende caneel^{xxij} ende zuijcker^{xlx} ende slaet [wrijf] dît tsamen daer een stromijn [zeef] ende latent [laat het] opsieden [opkoken] ende over

bereiden waren handelingen die een kok zo vaak moest doen dat hij die al snel uit het hoofd kende. Alledaagse recepten vinden we dan ook veel minder vaak terug in middeleeuwse kookboeken; de kok had voor hun bereiding namelijk geen notities nodig. Maar nieuwe recepten of ingewikkelde bereidingen, daar kon de chef wel wat geheugenhulp voor gebruiken. Kookboeken waren dus als het ware een soort notitieschriftjes van de koks, aide-mémoires voor de moeilijker of minder vaak bereide recepten. Naast geheugensteuntjes werden kookboeken, naarmate ze meer en meer gebruikt werden, ook wel gebruikt om recepten binnen een huishouden te bewaren. (Braet, 2014) **D**e formulefingen van de recepten in laatmiddeleeuwse manuscripten zijn vaak kort en bondig. De kok kon op die manier snel het noodzakelijke lezen en daarna met zijn eigen kennis en ervaring verder aanvullen.

De bereidingswijze en het benodigde materiaal worden niet uitgebreid uitgelegd, zoals wij dat van een kookboek vandaag de dag wel verwachten. Ook ingrediënten die als vanzelfsprekend gezien werden, werden niet vermeld in de boeken. Zouft en vetstoffen als boter of smout zijn zelden in de notities te vinden, de kok wist zelf wel wanneer die te gebruiken. Doordat er zo hard gerekend werd op de ervaring en het geheugen van de kok, ontbreken veel elementen die wij als essentieel in een recept zien. Volledige ingrediëntenlijsten, hoeveelheden en kooktijden zijn bijna niet te vinden in de middeleeuwse receptenbundels. (Braet, 2014) Als hoeveelheden dan toch vermeld worden, dan gaat het vaak over vage beschrijvingen zoals ‘lusttel’, ‘hantvol’ of ‘een goet deel’. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) Het enige dat iets consistentier met gewichts aanduiding genoteerd werd, waren de specerijen. Die waren erg duur en hebben veel invloed op de smaak van een gerecht, waardoor meer

precisie vereist was. (Braet, 2014) Nog een reden dat kwantiteiten vaak niet bijgehouden werden, was het gebrek aan gestandaardiseerde maten. Ook kooktijden vind je bijna niet; “kook tot het gaar is” was vaak waarmee men het moest doen. Dit is te wijten aan het kookmateriaal: als jouw vuur, waar je kokpot boven hangt, net wat minder hard brandt dan de afgelopen keer dat je het recept bereidde, dan ben je twee keer niets met een kooktijd. Preciezere tijdsaanduidingen maken pas een intrede vanaf de 19e eeuw met de komst van de gietijzeren stoof. (Willan, 2021) **V**an dit soort kookboeken uit private huishoudens zijn er niet heel erg veel bewaard gebleven en vaak verkeren ze in een slechte staat. Deze boekjes werden actief in de keuken gebruikt door de kok, waar het vochtig en vetig is. Je kan je vast wel voorstellen dat

die palinck gegoten ende sœ gedient. **M**en sal nemen galentijn^{vi} the maicken Men sal nemen palinck^{xxxj}, den dicsten diemen [die men] vijnden can, en scouwen* die palinck in heet water, dat dat slijme wel schoon af is, ende doen die vijnnen of [af] ende spouwen [opensnijden] die palinck ende doen die graet uuijt ende snijden die palinck aen dïe of vier stucken lanckachtich* ende wijndense op die vijschzijde buiten [rol ze op met de viskant naar buiten] ende binnen sœ mit een draet [bind ze vast met een draad] ende leggen die palinck in roden wijn ende laten die palinck sieden [koken] ende doen daer in husbq^{sxlx} [vislijm] ende wat tornissol^{li} [lakmaes] ende latent [laat het] sœ sieden tot dat die palinck genoch [gaar] is ende dan doet die palinck uuijt ende lathem [laat hem] droegen ende dan suldij [maet u] nemen wiltebroet^{lvij} ende rœstent [rœster het] al rot ende leggen in die wijn daer die palinck in gesoden [gekœkt] is ende doen daer in gengebaer^{xv}, caneel^{xxij}, folij [fœlie] ende nagel [kruidnagel], notemuschaten, van elcx en van den dfeen [van elk van drieën], en lustel greyne^{xvij} [kardemom] ende wel [royaal] suycker^{xlx} ende slaen [wrijf] dît samen daer een stromijn [zeef] ende setse [zet het] op tvier [het vuur] ende laten sœ sieden tot dat die substantie bijnt [bindt], sœ neemse of [neem het van het vuur af] ende slaetse [wrijf het] noch eens daer een stromijn alsœ heet als ghij moecht

* wijnazijn

* manipuleren om iets schoon of fijn te krijgen

* in de lengte

dat niet de ideale omgeving is om een boek goed te bewaren zodat het 500 jaar later nog in topconditie zou zijn. Vuile vingers en vlekken in de overgeleverde manuscripten zijn dan ook het bewijs voor het veelvuldig gebruik ervan. Bovendien zijn er wellicht veel van deze manuscripten gewoon weggegooid. Wanneer het te versleten was door het intensieve gebruik in de keuken of wanneer de recepten niet meer relevant waren door de verandering van eetgewoontes, werden de kookboekjes vaak weggesmeten. (Braet, 2014) De intrede van gedrukte kookboeken doet zich voor in de late 15^e eeuw. Met de uitvinding van de boekdrukkunst (1450) werden al snel ook boeken met culinaire inhoud gepubliceerd. Het eerste gedrukte kookboek dateert al uit 1474. Dat is vrij opvallend, aangezien kookboeken tot dan toe vooral binnen het huishouden bleven en niet met de buitenwereld gedeeld werden. De oorzaak van deze plotsse openbare publicatie vinden we in het humanisme. De boekdrukkunst

ende dan gietse [giet het] op die voerseide palinck, ende als men die galentijn dienen sal, so selmen [maet men] een stuck in een scottel leggen ende daer wel souse op gedaen ende paer daer duck* [poudre de duc] op gestroeyt ende soe gedient, smakende uuijt [naar] den galigaen [galanga], ende ymmer wacht u voer [wees zuinig met] water.

Te maicken soppijn Jacopijn*

Neemt een gebraden hœn ende doet al die beenen uuijt ende nemen vleckier** of anderen goeden kaes^{xxij} ende snijtes [snij hem] al dun ende in een pateel* geleit dat [zodat] die bodem gedect is ende vanden hœn dair op geleijt ende daer zucker^{xlix} op gestroeyt ende dan weder kaes daer op geleijt ende dan neemt nat van verschen runtvleijs ende doet daer in ende op vier [het vuur] geseth ende gesoden [gekookt] ende soe heet ter tafelen gedient, mer eer ghij alle dese substantie in die pateel legt, soe suldy [maet u] nemen wittebroet^{liij} ende snijdent [snij het] viercant ende legget [leg het] op die bodem vander pateel, ende dat dese substantie niet aenbarnen [aanbranden] en sal.

* gemalen specerijen met suiker

* brood in vocht op de jakobijnse manier (Jakobijnen waren predikheren in Parijs)

* onbekende kaassoort

* schotel van aardewerk

ontstond in dezelfde periode als wanneer het humanisme sterk opkwam. Deze intellectuele en culturele beweging wilde nieuwe ideeën verspreiden en verschof de focus van een sterk religieuze samenleving naar meer aandacht voor menselijke waarden en wereldse bezigheden. Binnen die context was er in het humanisme ook een sterke erkenning van ambachtelijke beroepen, waaronder het koken. Door die groeiende, humanistische omgeving, waarin kennisoverdracht via schrift prominent was, werden ook koks geïnspireerd hun kennis en technieken neer te schrijven. (Willan & Cherniavsky, 2012) Het eerste gedrukte kookboek was er eentje van auteur Bartolomeo Sacchi, ook wel Platina genoemd. Hij was een Italiaan, maar het boek *De Honestas Voluptate et Valerudine* schreef hij in het Latijn. Vertaald betekent dit ‘Over Eerbaar Genot en Gezondheid’. Het boek werd gepubliceerd in 1474 en bestaat uit een combinatie van Platina’s filosofische ideeën over het onderhouden van een goede gezondheid en

echte recepten. Platina was echter geen kok, en dus stelt zich de vraag waar hij die recepten vandaan haalde? Die nam hij over uit het Italiaanse manuscript *Libro de Arte Coquinaria* [Boek over de Kunst van het Koken], geschreven in 1465 door de professionele kok Martino. Onderaan één van de recepten in het boek onthult Platina zelf dat hij veel kennis van Martino heeft gekregen (vertaald uit het Latijn naar het Engels): “What a cook, oh immortal gods, you bestowed in my friend Martino of Como, from whom I have received, in great part, the things of which I am writing.” Na *De Honestas Voluptate* in Italië verschenen ook in Duitsland (1485), Frankrijk (1486) en Engeland (1500) gepubliceerde kookboeken. Deze behoren allemaal tot de incunabelen: boeken die voor 1501 werden gedrukt en daardoor tot de beginjaren van de boekdrukkunst behoren. (Willan & Cherniavsky, 2012) De opkomst en groei van de boekdrukkunst zorgde er dus voor dat boeken steeds minder exclusief werden. Door de snelle

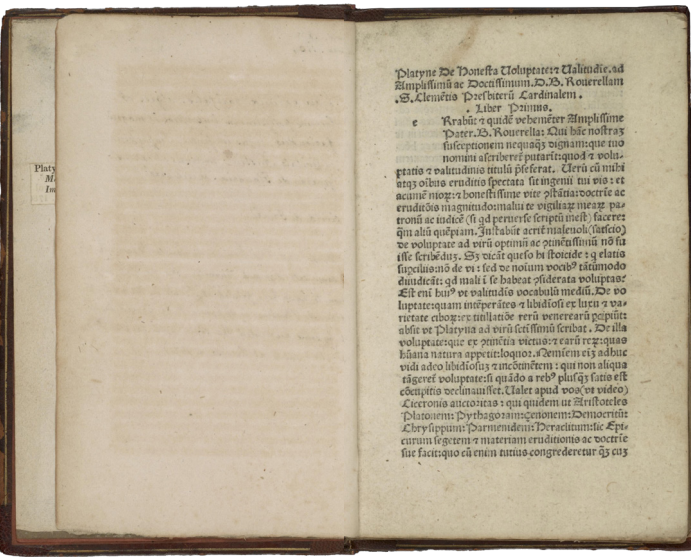


Fig. 3. Platina, *Platinae de honesta voluptate et valitudine*, 1474.

vnde dan gietse op die voerseide palinck, ende als men die galentijn dienen sal, so selmen een stuck in een scottel leggen ende daer wel souse op gedaen ende paer daer duck* [poudre de duc] op gestroeyt ende soe gedient, smakende uuijt den galigaen vnde ymmer wacht u voer water.

Te maicken soppijn Jacopijn

Neemt een gebraden hœn ende doet al die beenen uuijt ende nemen vleckier** of anderen goeden kaes^{xxij} ende snijtes [snij hem] al dun ende in een pateel* geleit dat [zodat] die bodem gedect is ende vanden hœn dair op geleijt ende daer zucker^{xlix} op gestroeyt ende dan weder kaes daer op geleijt ende dan neemt nat van verschen runtvleijs ende doet daer in ende op vier [het vuur] geseth ende gesoden [gekookt] ende soe heet ter tafelen gedient, mer eer ghij alle dese substantie in die pateel legt, soe suldy [maet u] nemen wittebroet^{liij} ende snijdent [snij het] viercant ende legget [leg het] op die bodem vander pateel, ende dat dese substantie niet aenbarnen [aanbranden] en sal.

Item te maicken sous picket^{xlv} op gebraden conijn salmen nemen wittebroet^{liij} ende roeſter [roster het] op een roeſter ende legget [leg het] in nat van hufspol* ende doet daer in caneele^{xxij}, genebaer^{xv} ende wat zuijcker^{xlix} ende folij [foelie] ende nagelpaer [gemalen kruidnagel], dit tsamen daergeslegen [door een zeef gewreven] mit roden wijn, ende latet opsiede [opkoken] ende froeyt wel junsⁱ [fruit veel ui] in boeter^{vij}, doet den jun [ui] in dat nat, laet mede sieden [koken] tot dat dick genoch is ende gietet [giet het] op gebraden conijn ende alsoe gedient.

Een bruet* op gebraden crappen*

Men sal nemen crappen voor [van] runtvleijs ende open [sla ze plat]. Item men sal nemen carboneyen* van weerenvleijs** ende rundeeren smeer [rundvet] ende nemen salge om runtsmeer, sal alsoe lange gesneden wesen als die salij ende also viercant** als een vingher, ende dan die carboneyen plat geleijt ende dat smeer ende die salij daer in geleyt vnde gebonden mit een draet ende soe salmen die rolkens alsoe wel maicken als men wil ende bradense [braad ze] op een roeſter datse half

Item te maicken sous picket^{xlv} op gebraden conijn

salmen [maet men] nemen wittebroet^{liij} ende roeſtent [roster het] op een roeſter ende legget [leg het] in nat van hufspol* ende doet daer in caneele^{xxij}, genebaer^{xv} ende wat zuijcker^{xlix} ende folij [foelie] ende nagelpaer [gemalen kruidnagel], dit tsamen daergeslegen [door een zeef gewreven] mit roden wijn, ende latet opsiede [opkoken] ende froeyt wel junsⁱ [fruit veel ui] in boeter^{vij}, doet den jun [ui] in dat nat, laet mede sieden [koken] tot dat dick genoch is ende gietet [giet het] op gebraden conijn ende alsoe gedient.

Een bruet* op gebraden crappen*

Men sal nemen crappen voor [van] runtvleijs ende open [sla ze plat]. Item men sal nemen carboneyen* van weerenvleijs** ende rundeeren smeer [rundvet] ende nemen salge om runtsmeer, sal alsoe lange gesneden wesen als die salij ende also viercant** als een vingher, ende dan die carboneyen plat geleijt ende dat smeer ende die salij daer in geleyt ende gebonden mit een draet ende soe salmen die rolkens alsoe wel maicken als men wil ende bradense [braad ze] op een roeſter datse half

* schijf van vlees

* ragout

* lapjes van vlees

* ribbles op kolen geroosterd

* ramsvlees

** rechthoekig, langwerpig

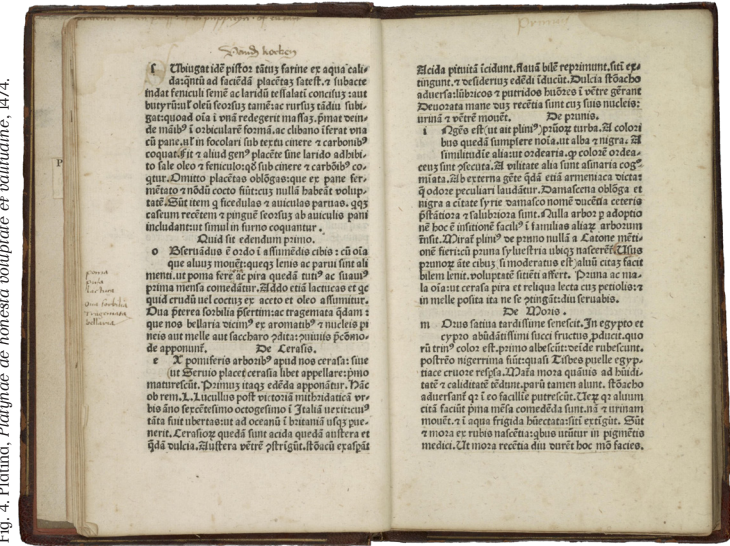


Fig. 4. Plutino, *Platinae de honesta voluptate et valetudine*, 1474.

✱✱ stoffpōt van vlees

✱✱ azijn

✱✱ schōtel van aardewerk

* schōtel van aardewerk

* huid van varken

genoch [half gaar] zijn ende dan legse [leg ze] in nat van hufspot✱✱ ende laetse sieden [laat ze koken] ende neemt dan witebrōt^{lvij} ende rœstet [rœster het] op een rœster ende in nat van hufspot geleit, daer in gengebaer, nagel [kruidnagel], caneelpœr^{xcxij}, dit tsamen daer een stromijn geslegen [daer een zeef gewreven] mit witte wijn ende een luttel edicx✱✱ ende op die rolkens gegōten ende latet [laat het] sœ sieden dat die substantie genoch [gaar] is ende dan vier of vijf in een pateel✱✱ geleit, daer op gestroeyt genebaerpoer [gemberpœder] ende sœ gedient.

25 Bruet op crappen
Een ander

Item dese selve rolkens machmen [kan men] braden aen een spit ende dorpense [bedruiþ ze] mit versch bōter^{lvij} ende acht of negen geleit in een pateel*, daer op gestroeyt gengebaer^{xv} [gember], ende bōter daer over gegōten ende sœ gedient.

26 Galentijn^{vi} van varkensvlees]

Item men sal nemen verckensvleisch dat versch geslegen [gesneden] is van die achterhammen, die swaerde* [zwærd] ende dat vet al aeneen [aan elkaar] gelaten, ende gesoden [gekœkt] in water dattet half genoch [half gaar] sij ende dan scoen gescuijmt ende geleijt [gelegd] in roden wijn ende sœ al morwe [gaar] gesoden en salment [dan mœt men het] opnemen ende nemen die zwaerd

verspreiding van de boekdrukkunst konden nu ok de ‘gewone’ rijken zich boeken permitteren. In de jaren 1460 waren er al drukkerijen in een aantal landen en tegen het einde van de 16^e eeuw was de boekdrukkunst zo populair dat het vor elke welgestelde familie wel mogelijk was om een kookboek te bezitten. ‘Het kookboek’ ontpopte zich dus relatief snel van unieke, handgeschreven receptenbundel naar een in oplage gedrukt boek dat onder de brede bevolking verspreid kon worden. Er ontstond dus een wijziging in het publiek en de gebruiksccontext van ‘het kookboek’. De manuscripten met recepten ontstonden vanuit het idee: ‘dœr koks, vœr koks’. Er werd enige voorkennis vereist voor het gebruik van een kookboek. Dit evolueerde stilaan naar het principe: ‘dœr koks, vœr amateurs’. Deze ontwikkeling zien we ok in het taalgebruik, dat werd aangepast en uitgebreid. Meer basisinstructies werden toegevoegd, waaruit blijkt dat de schrijver van minder voorkennis bij de gebruiker uitgaat. Ook tips

Bōter was een alledaags ingrediënt in de middeleeuwen en wordt ok in ons kookboekje rijkelijk gebruikt. In schilderijen is bōter echter op het eerste zicht vaak moeilijk te herkennen. Dat komt omdat men bōter in allerlei vormen kneedde. Bōter wordt al eeuwenlang in figuren gemaakt, om dat het er aantrekkelijk uitzag en bovendien praktisch was om mee te nemen naar bijvoorbeeld de markt. Recepten om bōter te maken zijn helaas nauwelijks te vinden in oude kookboeken. Het was zo gebruikelijk, dat men het waarschijnlijk niet nodig vond er een recept voor te noteren. (Henzen, 2025) In ons kookboekje is wel een recept voor amandelbōter te vinden [66]. Dit was wellicht een vervanger voor bōter van koemelk in de vastenperiodes.

toegankelijk. Eetgewontes en recepten die vœrheen vœrname-lijk circuleerden binnen aristocratische kringen, werden via kookboeken breder verspreid onder de opkomende burgerij. De status van huishoudelijk koken werd op die manier verhoogd, met als gevolg dat er ok meer boeken specifiek zich daarop richtten. In deze periode zien we dat kookboeken vaak niet alleen recepten, maar ok instructies vœr huishoudelijke taken en beheer bevatten. (Willan, 2021) In de 19^e en begin 20^e eeuw kende men een snelgroeiende industrialisatie en wetenschappelijke vœruijgang. Dit had ok een grôte invloed op de werkzaamheden in de keuken en hoe die georganiseerd werden. Technologische en wetenschappelijke elementen werden in de keuken geïntroduceerd om het leven van de dagelijkse kok efficiënter te maken. Niet alleen dœr keukenapparatuur, maar ok met andere technologische nieuwigheden wilde men huishoudelijke praktijken vergemakkelijken en naar een hoger

af vnder rappen dat mager vnder dat dert ti gader vnder dan in een mortier al reyn gystotin vnder dan salmen der substantie of cruden mit galigarn / mit ramel vnder gingebar vnder mit greijn in mit luttel folij in nagel in smetser vnder dan vnder geleit in die zwaerd in gepast in een stromijn dœr al so lange dat die substantie gebonden is mit dat mort husbas in gesoden wesen omdat die substantie te bet bynt in dan gesoden in een mamre oft sulre waer vnder so geleit aen stufen in een pateel vnder dan salmen mmen vutterbroot vnder rofstet op een rofster dattet root is vnder dan broot geleit in die wijn daer dat vleys in gysoden is vnder liggende dat wat tomsol in vnder makent in alre maniere oft galentijn waer vnder waer benden waer dat van galigarn ramel gingebar greijn folij nagel vnder smetser vnder dat dan op gesoden vnder so gegoten op die vœr substantie vnder latent alsoe bynden vnder al rout gedruet ramel vnder sulre daer op gestroeyt

of ende cappen [hakken] dat mager ende dat vet te gader ende dan in een mortier [vijzel] al cleijn gestoten [gestampt] ende dan salmen [mœt men] die substantie of cruden [op smaak afmaken met kruiden] mit galigaen [galanga], mit caneel^{xcxij} ende gengebaer^{xv} ende mit greijn^{xvij} [kardemom] ende mit luttel folij [steltie] en nagel [kruidnagel] en suijcker^{xlx} ende dan weder geleit in die zwaerd en gepast [geperst] in eenen schonen doeck alsoe lange dat [roldat] die substantie gebonden is, mer daer mœt husbas^{xlx} [vislijm] in gesoden wesen omdat [opdat] die substantie te bet [des te beter] bynt [bindt, stijft wordt], ende dan gesneden in een manier oft [alsof het] sult* waer ende sœ geleit aen stucken in een pateel* ende dan salmen nemen witebrōt^{lvij} ende rœstet [rœster het] op een rœster dattet root is ende dan brot geleit in die wijn daer dat vleys in gesoden is ende leggen daer wat tornissol^{li} [lakmaes] in ende makent in alre manieren oft galentijn ware, ende wacht u van [wees zuinig met] den water, dqs [dat is] van galigaen, caneel, gengebaer, greijn, folij, nagel ende suijcker ende dat dan opgesoden ende sœ gegoten op die vœrseide substantie ende latent [laat het] alsoe bynden [stijft worden] ende al coust gedient, caneel ende suiker daer op gestroeyt.

* vet keelsluk van varken
* schōtel van aardewerk

niveau tillen. Ook nieuw in deze ‘wetenschap-pelijke eeuw’ was de introductie van standaard maateenheden in recepten. Zo ontstond er een grotere precisie en consistentie bij het koken, wat belangrijk is voor de slaagkansen van een recept. In deze periode kwam er ook een zoek-

tocht naar betere gezondheid en voeding op gang. Door meer wetenschappelijke kennis kon men zich beter informeren rond voedingskeuzes. De industriële revolutie baande zich zo een weg tot op ons bord. Deze hele evolutie in de huishoudkunde bracht eveneens veel positiefs teweeg voor vrouwen. Huishoudelijke taken werden meer en meer gezien als waardige studievelden en dat zorgde ervoor dat vrouwen zich eindelijk meer gevalideerd voelden voor hun dagelijkse taken. Bovendien zorgde de toenemende efficiëntie in het huishouden er mede voor dat vrouwen meer kansen kregen om eveneens

Combeij is een zuur-zoete saus dat gevuld is met hardgekookte eidooiers. De saus wordt gebonden door brodkruim. De naam ‘combeij’ komt van de komijn waarmee hij is gekruid. Combeij was heel gekend in de middeleeuwse keukens van West-Europa en is daardoor ook te vinden onder gelijkende namen als ‘caminei’ en ‘combe’ in andere receptenboeken uit de vroegmoderne Zuidelijke Nederlanden. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

boek werd nu ook de televisie een belangrijk medium. Televisiechefs maakten hun intrede als publieke figuren en bereikten met kokprogramma’s een breed publiek. Commerciële nevenactiviteiten als productlijnen en reclames versterkten de economische dimensie van koken. De commerciële mogelijkheden rond het koken werden tot in het uiterste afgetast. Maar naast de commercialisering zagen we ook culinaire professionalisering en artistieke verfijning. Haute cuisine werd alsmaar verfijnder én exclusiever, waarbij de chef ook steeds meer de rol van auteur kon aannemen. De stiel van het koken werd steeds

verder gedreven en geapprecieerd als autonome kunstvorm. Overigens weerspiegelden ook de maatschappelijke verschuivingen in deze eeuw zich in de culinaire wereld. De feministische beweging van de jaren 1960-70 heeft een belangrijke rol gespeeld in de plaats die vrouwen nu kennen in het huis en op de werkvloer. Hun pogingen tot reorganisatie van genderrollen heeft ook voor verschuivingen gezorgd in de professionele keukens. De gastronomische hiërarchie was lange tijd bijna uitsluitend mannelijk, maar in de loop van de 20^e eeuw werd daarin geleidelijk meer plaats gemaakt voor vrouwen. Deze gewichtige culinaire evoluties hebben een fundament gelegd voor het brede culinaire landschap dat we nu in de 21^e eeuw kennen. In onze huidige eeuw zijn we getuige van een culinaire wereld die zich nog elke dag verbreedt, verfijnt en verdiept. In deze tijd kunnen chefs van over de hele wereld rekenen op een rijke basis aan internationale culinaire

Dondeijne is een saus van appels die gesnood worden in biter, gemengd met wijn en specerijen. De saus werd voornamelijk over gevogelte gegoten. Ook in andere kookboeken uit de 15^e eeuw zijn recepten voor ‘Dondeijne’ teruggevonden. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

zijn voor ons elke dag beschikbaar. (Willan, 2021) Kookboeken vinden hun plaats in een landschap met kokprogramma’s, kokpodcasts, TikTok-kookvideo’s, receptenwebsites, kokapps en tal van andere media waarin we recepten, bereidingen en presentatiemogelijkheden kunnen terugvinden. Het is dus belangrijk om met een project als dit op een bewuste manier om te gaan en de oude en nieuwe vorm van ‘het kookboek’ samen te brengen in een relevant product voor deze tijd. Lange tijd werden kookboeken niet als waardevolle geschiedkundige

tradities. Daar kunnen ze elke dag op verder bouwen, en zo blijven innoveren en smaken heruitvinden. Maar ook als consument worden we omringd door een haast oneindig aanbod aan culinair materiaal. Zowel sublieme culinaire hoogstandjes als de minst verrijnde vormen van gastronomie, zoals fastfood,

Item dese substantie machmen dienen draech des avonts twee of drie stucken in een pateel, daer op geleit perselij ende daer bij geseth azijn ende niet daer op gegoten, in alle manieren oft sult waere. Item noch machmen dese substantie wandren [veranderen] in een gelu [gele] manier als voirseit staet.

Omme te maicken een geleij

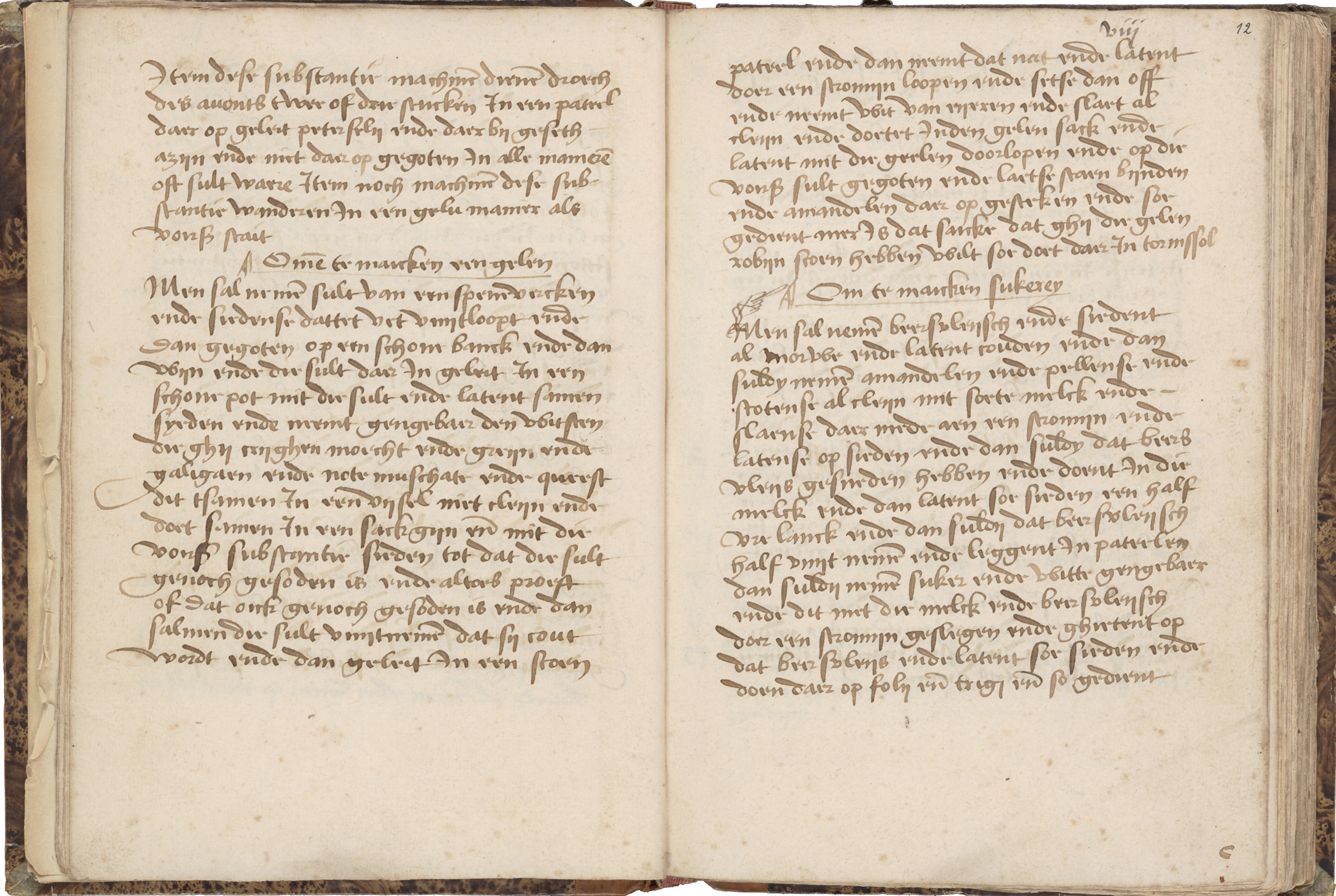
Men sal nemen sult* [vet keelstuk] van een spenevercken* ende siedense [kok ze] dattet vet uuijtløpt ende dan gegoten op een schone banck*, ende dan wijn ende die sult daer in geleit [gelegd] in een schone pot mit die sult, ende latent [laat het] samen syeden [koken] ende neemt gengebaer^{xv}, den wilsten die ghij crighen moecht, ende greijn^{xviij} [kardemom] ende galigaen [galanga] ende notemus-chate ende queest [stamp] dit tsamen in een vijsel niet cleijn ende doet samen in een sackgijn** ende mit die voirseide substantie sieden tot dat die sult genoch gesoden of dat oick genoch gesoden is, ende dan salmen [moet men] die sult uuijtnemen dat sij coust wordt ende dan geleit in een scaen

* vet keelstuk van varken

* jonge big van 2 tot 6 weken oud

* plank

** zakje voor specerijen dat men na het koken uit het kooknat haalt



** schotel van aardewerk

** filterzak voor gelei

** robijnkleurig

* vlees van mannetjes-varken

** schotels van aardewerk

* versuikerd anijszaad

pateel** ende dan neemt dat nat ende latent [laat het] daer een stromijn [zeef] lopen ende setse dan off [zet het dan terzijde] ende neemt wit van eijeren ende slaet al cleijn ende doetet [doet het] inden geleijsack** ende latent mit die geeleij doorlopen ende op die voirseide sult gegoten ende laetse staen bijnden [stijf worden] ende amandelen^{ij} daer op gesteken [gestoken] ende soe gedient, mer is dat saicke dat ghij die geleij robijn scoen*** hebben wilt, soe doet daer in tornissol^{ij} [lakmaes].

Om te maicken sukerey^{ij} Men sal nemen beersvle-

ijsch* ende sient [kok het] al morwe [gaar] ende latent couden [laat het afkælen] ende dan suldy [moet u] nemen amandelen^{ij} ende pellense [pel ze] ende sloense [stamp ze] al cleijn mit soete melck^{xxviij} ende sloense [wrijf ze] daer mede aen een stromijn [door een zeef] ende latense [laat ze] opsieden [opkoken] ende dan suldy dat beersvleijs gesneden hebben ende doet [doet het] in die melck ende dan latent [laat het] soe sieden een half ure lanck ende dan suldi dat beersvleijsch half uuijt nemen ende leggent [leg het] in pateelen*, dan suldi nemen suker^{xlix} ende wille gengebaer^{xv} ende dit met die melck ende beersvleijsch [d.w.z. de erui genomen helft van het vlees] daer een stromijn geslegen [door een zeef gewreven] ende ghietent [giet het] op dat beersvleijs [d.w.z. de achtergebleven helft] ende latent soe sieden ende doen daer op folij [telie] ende trifij^{ij}* ende soe gedient.

literatuur beschouwd. Het is pas in de 20^e eeuw dat historici aandacht aan het genre begonnen te geven. Vandaag wordt, al dan niet handgeschreven, culinaire literatuur hoog gewaardeerd, omdat ze de gebruiken en de smaken van hun tijd reflecteren.

30 Vaak is in een kookboek meer te vinden dan enkel recepten en kunnen we er veel leren over sociale gebruiken uit de tijd. (Notaker, 2017) Kookboeken zijn niet louter een reflectie van de veranderende trends in de keuken, ze speelden/spelen er ook een belangrijke rol in! Kookboeken zijn een manier om kennis door te geven en worden vanaf de 16^e eeuw ook een manier om die kennis met een breed publiek te delen. Op die manier kunnen we dus makkelijker culinaire tradities behouden door ze te verspreiden, maar ook net aanzetten tot innovatie in de keuken door op elkaars kennis verder te bouwen. (Willan, 2021)

Formenteije is een tarwebrij dat gemaakt wordt van gepelde tarwekorrels die men in water kookt. Vervolgens worden ze met melk overgoten en met eidooiers gebonden. Als afwerking en voor de smaak strooit men er suiker over. Formenteije werd in heel Europa de gebruikelijk gegeten bij venesoen [wildbraad]. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

2. DE HISTORISCHE CONTEXT VAN HANDSCHRIFT 476
Om dieper in te gaan op de specifieke historische context van ons laatmiddeleeuws kookboekje, richten we ons op onderzoek naar handgeschreven Zuid-Nederlandse kookboeken uit de periode 1450-1650. Er zijn slechts negen handschriften bekend die in deze categorie passen. Twee daarvan worden bewaard in de omvangrijke erfgoedcollectie van de Boekentoren in Gent, HS.0476 en HS.1035. Al deze manuscripten zijn grondig onderzocht door historici, met als doel een zo precies mogelijke reconstructie te maken van de context waarin deze boekjes vervaardigd werden. (Braet, 2014) Ik focus graag nog even op de twee handschriften die in de Boekentoren in Gent bewaard worden. Handschrift 1035 krijgt in de bibliotheek-catalogus de simpele naam ‘kookboek’ en dateert uit het laatste kwart van de 15^e eeuw. Het is een klein boekje met een halflederen käft en een 19^e-eeuwse band. De binding bestaat slechts

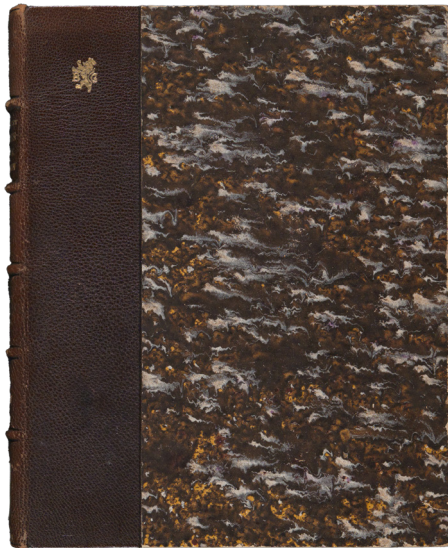


Fig. 5. Kookboek HS.1035, laatste kwart 15^e eeuw.

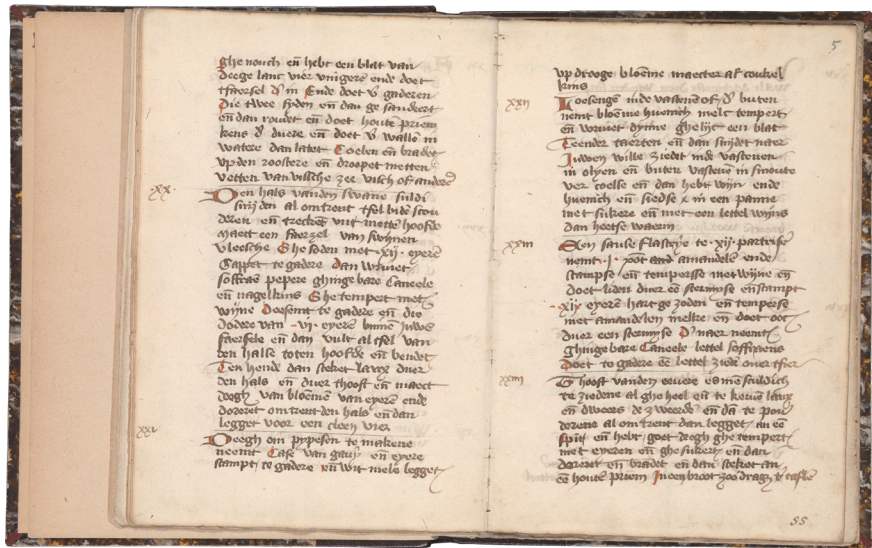


Fig. 6. Kookboek HS.1035, laatste kwart 15^e eeuw.

* gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend

** vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1L

** gewicht van 1/32 pond of ca. 15g

Om vulsel te maicken op gebraden speneverckens*

Men sal nemen appelen ende scellense [schil ze] ende stotense [stamp ze] in een mortier [vijzel] ende doense [doe ze] in een pot mit boter^{vij} ende latense sieden [laat ze koken] ende dan salmen [moet men] nemen amandelen^{ij} ende pellense [pel ze] ende resijnen^{xiiij} [rozijnen] ende doense in die appelen ende latent [laat het] tegader [samen] sieden ende dan doet daer in geengebaer^{xv}, caneel^{xxiiij} ende luttel nagel [kruidnagel] ende soly [soetie], samen gestoten in die voirseide substantie, ende suker^{xlix} ende luttel soffraen^{xliij} ende dit al samen in een pot gemaict ende dan in een pateel* [schotel] gedaen ende dat vercken daer op geleijt mit die zwaert [zwaerd] opwaert, in halven of in quartieren, ende so gedient.

[Een ordijnansij om al dese spijsen te dienen]*

Item alle voirseide pottagij* salmen des morgens ende des avonts dienen mitten eersten [als eerste gang], ende waer datter in die vasten waer, soe salmen [moet men] die eerste alre achters [helemaal achteraan] dienen.

*schotel van aardewerk

* volgorde der gerechten

* in vocht gekookt gerecht, dat met kooknat op tafel komt

Item neemt tot dese voirseide substantie een pont** amandelen ende drie mingelen** melcx ende soe dat samen gestoten [gestampt] ende gesoden [gekookt], ende drie vierdel pont suiickers ende een lot** geengebaer.

Om vulsel te maicken op gebraden speneverckens

Men sal nemen appelen vnder scellense vnder stotense In een mortier vnder doense In een pot mit boter vnder latense sieden vnder dan salmen nemen amandelen vnder pellen se vnder resijn vnder doense In die appelen vnder latent te gader sieden vnder dan doet daer In geengebaer ranrel vnder luttel nagel vnder soe samen gestoten In die voirse substantie vnder suker vnder luttel soffraen vnder dit al samen In een pot gemaict vnder dan In een pateel gedaen vnder dat vercken daer op geleijt mit die zwaert opbeert In salmen of In quartieren vnder so gedient

Item alle voirseide pottagij salmen des morgens vnder des avonts dienen mitten eersten vnder waer datter In die vasten waer soe salmen die eerste alre achters dienen

Item die geynt mit salmen dinn des morgens vnder des avonts mit buttebroet In natten gemaict vnder en hebden gheyn buttebroet soe machmen dinn smorgens vnder des avonts bidden gebraden

Item sous picket salmen dinn voir geley

Item geley salmen dinn voor gebraden soe ver als ghy anders na dat roest hebt

Item rappen mitten most omgaten salmen dinn voir sous picket

Item blamguy salmen dinn vout of pebrua sous picket smorgens of tsavonts

Item een bruyt van verken vleys soe stotfene gemaict salmen dinn voor gheley als die gheley voor dat roest gart

Item galentijn salmen altyt mitte lesten dinn

Item prezen mit yponas salmen mit gebak dinn

Item gebak altyt na dat roest

Item des visdages soe salmen altoes die zeevisch vordien ruuer visch dinn vmtgesen gebraden mitten of ander digh dinn braden mach van zeevisch

Item die gecruijt* salmen dienen des morgens ende des avonts mit wittebroet^{vij} in natten [kooknat] gemaict, ende en hebdi [heb je] gheen wittebroet, soe machmen [kan men] dienen smorgens ende des avonts bidden gebraden [bij het gebrad].

Item sous picket^{xlv} [sauropiquet] salmen dienen voor geley

Item geley^{xliij} salmen dienen voor gebraden, soe veel als ghij anders na dat roest hebt.

Item cappoen mitten most [met de most] overgoten salmen dienen voor sous picket.

Item blamegier^v [blancmanger] salmen dienen wit of perso [paars] na sous picket, smorgens of tsavonts.

Item een bruyet* van verckensvleijs toe cloetkens [balletjes] gemaict salmen dienen voor ghijlei [gelei], als die ghijlei voor dat roest gaet.

Item galentijn^{xj} [zure zult] salmen altyt mitten lesten [als laatste gang] dienen.

Item peeren^{xxxvj} mit ypodras^{xxi} [gekruide wijn] salmen mit geback dienen.

Item tgeback altyt na dat roest.

Item des visdages soe salmen altoes die zeevisch vorden rvier-visch dienen, uijtgeselt [behalve] gebraden mitten** of ander visch diemen [die men] braden mach van zeevisch.

* ragout

** onbekend, maar gaat over zeevis

uif 1 katern, wat doet vermoeden dat het oerspronkelijk deel uitmaakte van een groter geheel. Het boekje bevat 28 beschreven bladzijden, waarin 49 culinaire recepten te vinden zijn. Die zouden allemaal met dezelfde hand zijn geschreven. Op basis van taalkundige kenmerken konden onderzoekers de oorsprong van het **32** boekje aan West-Vlaanderen linken. Dit kookboek zou in 1872 door de *Maatschappij der Vlaamsche Bibliofiele*n aan de universiteitsbibliotheek van Gent geschonken zijn. Het wordt daar nog steeds bewaard en is steeds raadpleegbaar op aanvraag. (*Braet*, 2014) **I** Het tweede kookboek dat in de Gentse erfgoedcollectie te vinden is, is handschrift 476, het boekje dat in mijn project de hoofdrol speelt. Daarom ga ik hier graag even uitgebreid in op alle kenmerken van het manuscript. In de catalogus draagt het de naam *Culinaire en geneeskundige recepten in het Nederlands*. Deze naam wordt

❖❖ brood in vocht op de jakobijnse manier (Jakobijnen waren predikheren in Parijs) **xij** Item soppijn Jacopijn❖❖ salmen des morgens **d**ienen aen runt vleisch gesprenct [*erover gegoten*]. **xiii** Item **sukereij** salmen dienen na dat gebraden. **xiiii** Item verckens sult❖❖ salmen des avonts voer dienen. **xv** Item een bruet over gebraden crappen [*lapjes*] salmen **d**es noens [*op het midden van de dag*] na dat runt vleijs dienen.

Om een bancket* te maicken

* een feestmaal **S**oe salmen [*maet men*] setten een scottel [*schotel*] gebackes int **m**iddel van een tafel of tsij [*hetzij*] 3 of 4 scottelen. **I**tem men sal die scottelen sorteeren mit alre **h**ande gerechten.

Item hier bij dient dan **t**afinolet^{liij} over velthoene gegoten

Item die velthoene salmen [*maet men*] braden ende **s**almen nemen roden wijn, **c**aneel^{xxij} ende **s**uijcker^{xlix} ende slaen [*wrijf*] dit daer een stromijn [*zeef*] ende latent opsieden [*laat het opkoken*] ende dan appelen cleijn gescerft [*gesnipperd*] **e**nde doer mede opgesoden [*opgekookt*] ende dan over **d**ie velthoene gegoten ende soe gedient.

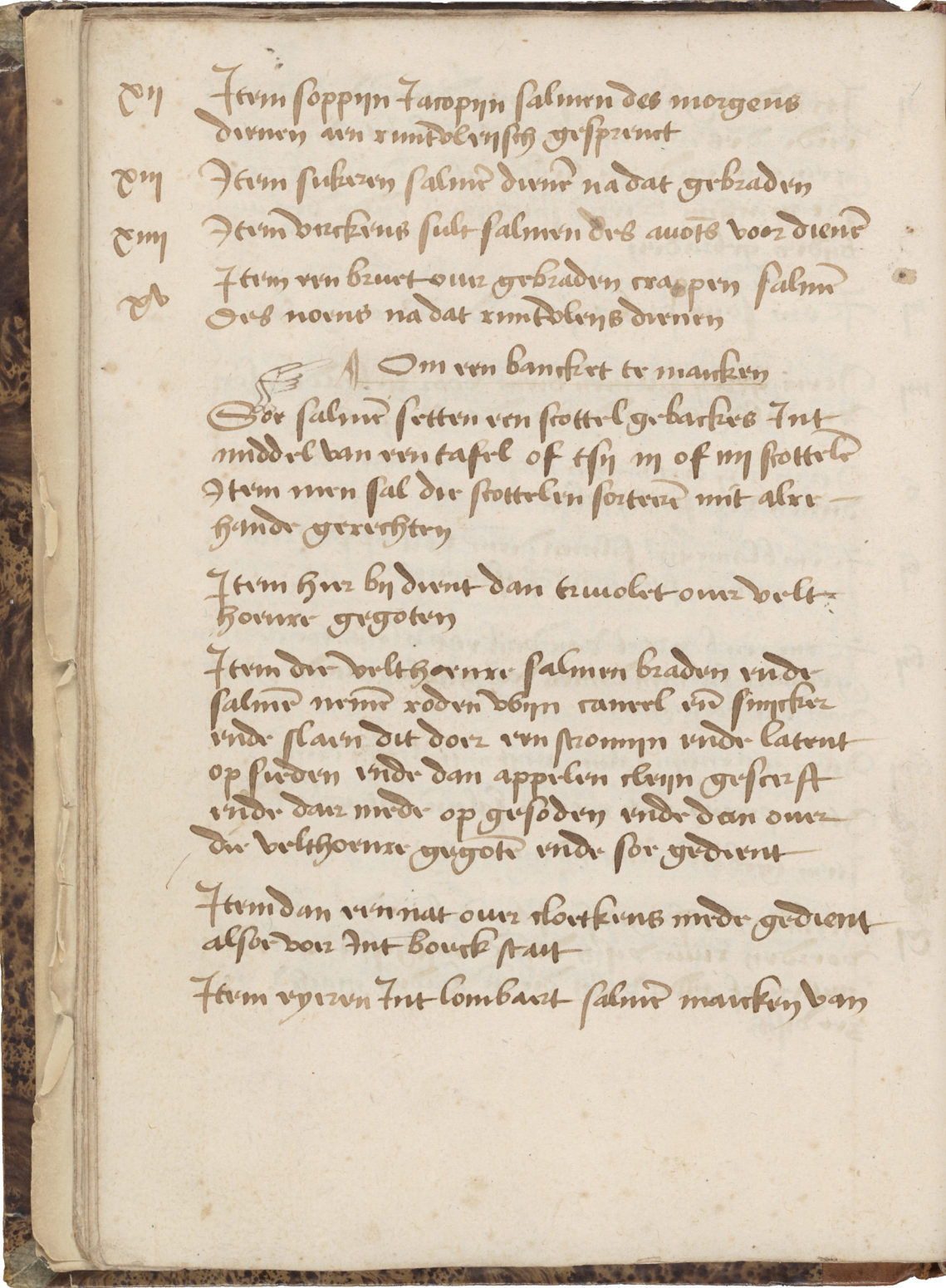
Item dan een nat over clætkens [*balletjes*] mede gedient, **a**lsœ voir int bouck staet. [*zie nr.9*]

Item eyeren int lombært*

* eieren op de manier Lombardije, voorloper van de huidige zabaglione salmen [*maet men*] maicken van

Galentijn, ons gekend als zure zult of hoefdkas, is een vaakvoorkomend gerecht uit de middeleeuwen. Het is een gelei-achtige substantie die met een toegevoegd bindmiddel wordt gebonden zoals brodkruim of vislijm. Recepten voor galentijn komen voor in bijna alle kookboeken van middeleeuws West-Europa. Het gerecht ontleent zijn naam aan het Latijnse of Italiaanse woord 'gelatina' [bevroren]. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998)

gebruikt om naar ons kookboekje te verwijzen in andere studies en wordt dus ook hier soms gehanteerd. (*Braet*, 2014) Hoe en wanneer de Ugent dit handschrift heeft verworven is niet bekend, maar het is wel met een reden dat het nu hier bewaard wordt. Op de laatste bladzijde van het boekje staan namelijk een aantal aantekeningen van bezitters of gebruikers. Helaas ontbreekt van dit blad een grote buitenhoek. Die is weggescheurd, waardoor van het laatste recept én van de bezittersaantekeningen slechts een klein stukje is overgebleven. Toch zijn deze notities onderzocht, om zoveel mogelijk te achterhalen over de weg die het boekje heeft afgelegd. Schuin over het blad geschreven vond men: 'desen boeck behoirt toe robert borluys Ick onderschreven vijtem haudt van partije lant geleghen [...] en de sas van Ghent po het [...] desen [...]'. Na onderzoek bleek dat de familie Borluys



50g boter



4 eetlepels suiker



5 eidooiers

34. Item eyeren int lombært

EIEREN INT LOMBAERT



50ml witte wijn, bij voorkeur Rijnse wijn

van Gentse afkomst is. Men vond een Robert Borluut, heer van Eenwode, geboren op 2 maart 1673, gestorven op 26 oktober 1741. Via bronnen van het Gentse stadspatriciaat kon men bevestigen dat dit de enige Robert Borluut is die ooit bekend was. Eenwode was een kleine heerlijkheid bij Gent én op het achterblad wordt het Sqs van Gent vermeld. Dit alles wijst er dus op dat het handschrift in Gent of in de buurt van Gent in gebruik is geweest. Bovendien leert het ons dat het boekje in de 17^e-18^e eeuw in het bezit was van een welgestelde patriciërsfamilie. Dit ondersteunt het idee dat de recepten bestemd waren voor de keukens van de gegoeide klasse. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) Zoals we het vandaag kennen, heeft het kokboekje een 19^e-eeuwse, halflederen band. Het boek is zeer strak ingebonden op touwen, waardoor de katernstructuur haast niet zichtbaar is. Er zijn 134 bladzijden, waarop 265 recepten te vinden zijn. Daarbij ziltten ook twee Franse keukenrecepten en tien

medische recepten. Bij de hefinbinding zijn de bladen in een verkeerde volgorde gebonden. In eerste instantie zou je het niet meteen opmerken, maar als je er even naar zoekt wordt het duidelijk. Er zijn twee verschillende foliëringen te vinden in de huidige verschiining. De originele folio's zijn geschreven in Romeinse cijfers, telkens te vinden in de rechterbovenhoek van een openliggende pagina. Deze komen overeen met de inhoudstafel aan het begin van het boekje. Later zijn nieuwe folio's aangebracht in Arabische cijfers, met wat lijkt op een fijn zwart sliftje. Deze cijfers zijn opnieuw te vinden in de rechterbovenhoek van een dubbele pagina. Wanneer je deze twee foliëringen vergelijkt kan je de fout in de inbinding vinden: op pagina 56 vind je folio *liij* (52). Daaropvolgend zou je folio *liij* (53) moeten vinden, maar daar zien we *lvj* (56). Eigenlijk zou

01 Neem een sauspan en doe er de eidooiers, de suiker en de witte wijn in. Klop het mengsel gedurende 30 seconden los totdat je een luchtige, schuimige massa krijgt.

02 Zet je pan op een laag vuurtje en klop het mengsel in een achtvorm tot er een binding ontstaat.

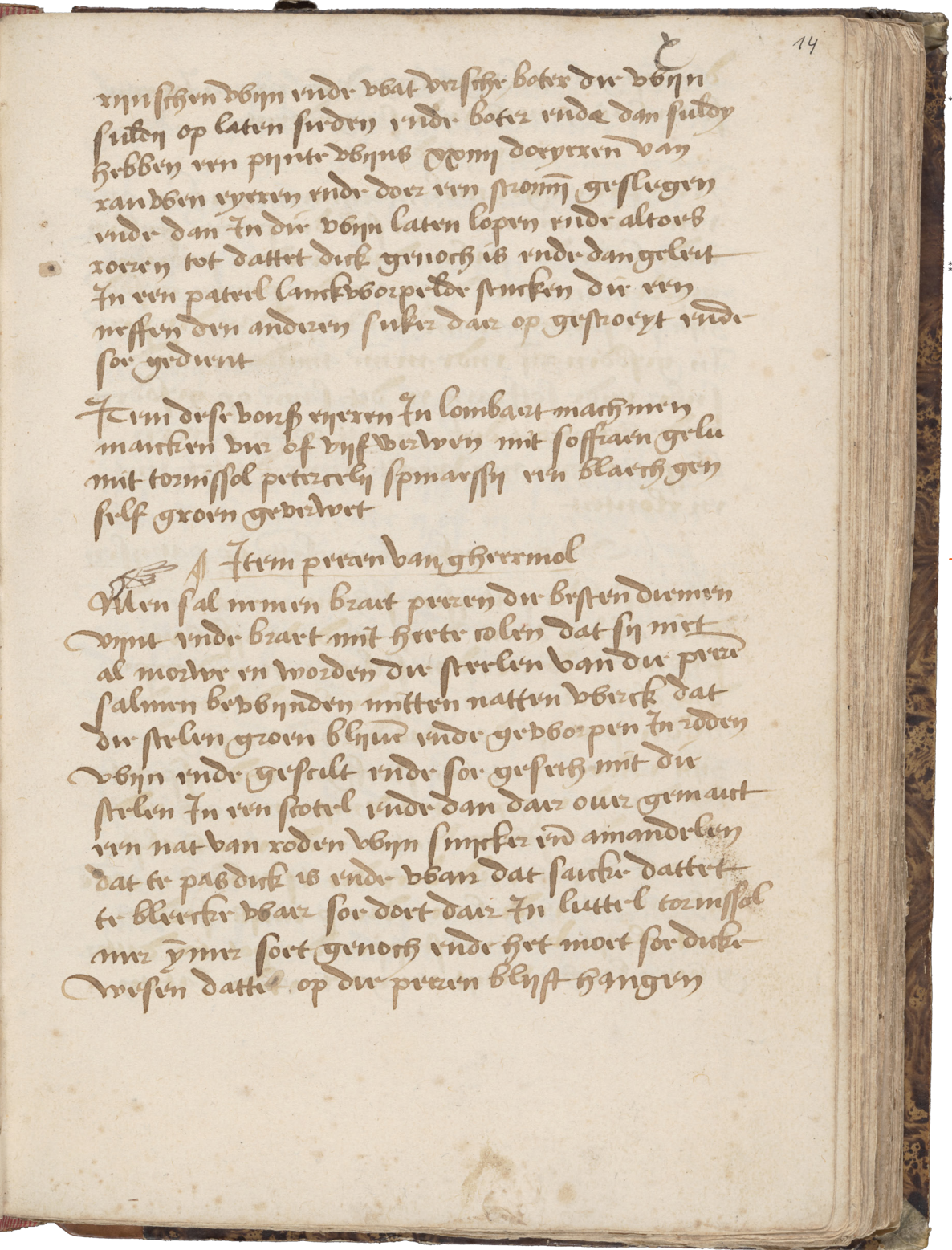
03 Zorg ervoor dat je boter gesmolten is. Haal de sauspan van het vuur en en voeg al kloppend de gesmolten boter in een dunne straal toe.

04 Om af te werken kan je je Eieren int Lombaert kleuren*. Het kleuren van gerechten was een typisch middeleeuws gebruik, zeker leuk om zelf eens uit te proberen dus!

* Om je Eieren int Lombaert een blauwpaarse kleur te geven werd eetbaar lakmoes gebruikt. Dit is echter niet meer verkrijgbaar in de courante handel. Het sap of coulis van blauwe bessen kan je hetzelfde kleurresultaat geven.

Om je Eieren int Lombaert een gele kleur te geven kan je een snuifje saffraanpoeder of kurkuma aan het gerecht toevoegen.

Om je Eieren int Lombaert een groene kleur te geven kan je het sap van groene bladgroenten/kruiden gebruiken, zoals spinazie, peterselie, basilicum, etc. of een combinatie van verschillende.



Rijnschen wijn^{xli} ende wat versche bōter, die wijn suldiij [mæt u] op laten sieden [koken] ende bōter, ende dan suldy hebben een pijn^{*x} [pint] wijns, 24 dōyeren van rauwen eyeren ende dōer een stromijn [zeef] geslegen [gewreven] ende dan in die wijn laten lopen ende altoes rāeren tōt datter dick genoch is ende dan geleit [gelegd] in een pateel^{*} lanckworpelde [langwerpige] stucken, die een neffen [naest] den anderen, suker^{xlix} daer op gestræft ende sœ gedient. Item dese voirseide eyeren in lombart machmen [kan men] maicken vier of vijf werwen [vijf keer]: mit soffraen^{xliii} gelu [geel], mit tornissol^{li} [takmaes], petercelij, spinaessij, een blaechgen self [blaadje salie] groen geverwet.

Item peeren van gheermol^{xxxiiij} Men sal nemen braetpeeren^{xxxvi} [stōfperen], die besten diemen vint [vindt], ende braet mit heete colen dat sij niet al morwe [zacht] en worden, die steelen van die peeren salmen [mæt men] bewijnden [omwikkelen] mitten natten werck*, dat die stelen grāen blijven, ende geworpen in roden wijn ende gescilt ende sœ geseth mit die stelen in een scōtel ende dan daer over gemaict een nat van roden wijn, suijcker^{xlix} ende amandelen^{li} dat te pas dick [precies dik genœg] is, ende waer dat saicke dattet te bleecke waer [als het te bleek is], sœ doet daer in luttel tornissol^{li} [takmaes], mer ymmer sœt genoch [maar altijd zœt genœg], ende het mæt sœ dicke wesen dattet op die peeren blijft hangen;

* vochtmaat van ca. 0,65L

* schōtel van aardewerk

* natte hennep of vlasdraden

de correcte volgorde, uitgedrukt in de nieuwe folio's, de volgende moeten zijn: 56, 59, 60, 61, 57, 58, 62. De originele foliëringen houden ook op een gegeven moment op. De laatste 'echte' aanduiding is *lv* (65), door de inbindingsfout.

34 Vanaf *lviii* (58) tot en met *lxiii* (63) zien we dat deze later zijn aangebracht met postlød om de originele folionummering te vervolledigen. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998) **I**Alle overgeleverde Zuid-Nederlandse kookboeken hebben een soort 'standaard'-formaat, gemiddeld zo'n 210 x 150mm. Ons Handschrift 476 meet +/- 200 x 145mm. Dit kleinere formaat was handig voor alledaags gebruik in de keuken. De uniformiteit in al deze boekjes doet vermoeden dat ze geproduceerd en verkocht werden als blanco schriftjes. De

doer op geleijt [*gelegd*] lange **trigij*** [*trigi*]; vier peeren in een scdtel is genoch, ende sœ gedient.

6 **E**en ander **Item** **peeren** **geermol**^{xxxiii} machmen [*kan men*] maicken op **een** ander manier, men sal die **peeren**^{xxxvi} scellen [*schillen*] **ende** laten die stelen doer aen, die peeren **gesoden** [*gekookt*] in witte wijn; als die peeren gesoden **zijn**, sœ salmen [*moet men*] nemen die wijn doer die peeren **in** gesoden zijn ende nemen ameldonc* ende **suker**^{xlx} ende **soffraen**^{xlvi} en dit samen opgesoden, **ende** het moet dick zijn dat [*zodat het*] op die peeren **blijft** hangen, mer wacht ymmer [*maar pas altijd op*] dattet niet **en** clontert.

7 **O**m te maicken **trimoletten**^{lii} op patijisen **Men** sal die patijisen schone maicken ende **doen** al die darm uuijt ende wasschen **schone** in water, dan salmen [*moet men*] nemen **peper**^{xxxv} **dat** al heel is, een goet deel [*een helebael*], ende doen dat **in** die patijis doer die dermen uijt gedaen **zijn** ende neemt een stockgen* ende spetet toe [*speld het dicht*] dat [*zodat*] die peper niet uuijt en mach [*kan*], ende **nemen** dan schön water ende een halff **pijnte*** [*pint*] wijns ende doet dit tsamen in eenen **schonen** pot ende laten die patijis sieden [*koken*] **mit** cleijn vier [*uur*] en stoppen die pot toe datter **gheen** lucht uuijt en gaet, ende laten

* een stokje, te gebruiken als stuiting

* vochtmaat van ca. 0,65L dus 1/2 pint = 0,325L

Garsonye is de historische benaming voor wijn uit de voormalige Franse provincie Gascogne. Gascogne staat ook wel bekend als leukkerland dankzij de productie van luxeproducten als foie gras, armagnac en wijn. Als sinds de tijd van het Romeinse Rijk produceert Gascogne wijn, maar halftweg de 11e eeuw kwam de streek onder Engelse bezetting. (*Van Der Zijden*, 2021) Daardoor werd de wijn bijna uitsluitend naar Engeland geëxporteerd tot de 15e eeuw, wanneer Gascogne terug onder Frans bewind kwam. Vanaf dan vormde Garsonye de grootste concurrent van de populaire Petou [wijn uit Poitou] in de Nederlanden. (*Vandewalle*, 1995)

pagina's werden duidelijk pas na inbinding beschreven, want alle tekst is goed leesbaar en komt meestal niet in de buurt van de bindnaad. Deze soort notitieschriftjes zien we opduiken vanaf de 15e eeuw. In die periode maakte het traditionele perkament grotendeels plaats voor papier, wat voor lagere productiekosten zorgde bij boeken. Hierdoor was het dus steeds aannemelijker voor huishoudens in de hogere klassen om zo'n schriftjes aan te schaffen. (*Braet*, 2014) **H**andschrift 476 kon gedateerd worden aan de hand van het gebruikte papier. Dat gebeurde met een oude techniek waarbij men de watermerken van het papier bestudeert om na te gaan in welke periode het geschept is. Bij het fabricageproces van handgeschept papier werd altijd met twee schepbodem gewerkt, met daarop bevestigde draadfiguren om de watermerken te creëren. Zo'n draadfiguur ging ongeveer een halfjaar mee, waardoor watermerken vaak wisselden. Hierdoor

In tegenstelling tot galentijn, werden geleien oorspronkelijk gemaakt zonder toegevoegd bindmiddel, maar louter met behulp van de bindkracht van de vellen, graten, botten of suel van de efin afgekakte vis of het vlees. Een geleij is normaal gezien helder en doorschijnend, maar in recept 248 wordt er ook melk aan toegevoegd, waardoor het die heldere eigenschap kwijt is en eerder wittig wordt. Recepten voor geleij zijn even talrijk als voor galentijn in middeleeuwse kookboeken. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998) kunnen we een merk verbinden met een tijdsbestek. Het principe is dus simpel: verzamel papieren waarvan de gebruiksdatum bekend is. Vergelijk vervolgens het merk van ongedateerd papier met de gekende merken. De Zwitser Charles Moïse Briquet (1839-1918) maakte er zijn levensdoel van een grote verzameling gedateerde watermerkaftbeeldingen aan te leggen. Die bracht hij allemaal samen in zijn meesterwerk *Les Filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier*. Daarin gaf hij elk watermerk een nummer en noteerde hij in welke steden en jaren het in documenten werd teruggevonden. Uitgaande van het onderzoek van Briquet gebruiken veel bibliografen en historici watermerken van papier om documenten te dateren, al is het vaststellen van

dus staen **suden** tot dat **du** patijis **veel** **moden** **gesoden** is **vnder** alfor **gedruet** **mittet** **sop** **het** **sop** is **zvr** **gort** **gedromfen** **het** **confortet** **du** **maght** **vnder** **thorst** **vnder** **alle** **du** **leden**

Alle **saust** **du** **men** **dore** **stken** **moet** **du** **salme** **rust** **op** **het** **du** **stken** **re** **dat** **men** **re** **dore** **stket** **vnder** **dore** **stken** **re** **dan** **alfor** **het** **dore** **als** **ghij** **moest**

Sause **dor** **pin** **N**emt **stoen** **butter** **broet** **vnder** **roister** **op** **vin** **roister** **hrent** **roede** **deyn** **dar** **salmen** **dat** **broet** **in** **liggen** **vnder** **n** **of** **m** **appelen** **van** **arangen** **gefelt** **vnder** **liggen** **re** **by** **dat** **ge** **deynste** **broet** **dar** **salmen** **out** **in** **dorn** **ranit** **in** **luttel** **gingebare** **vnder** **vin** **luttel** **galigavn** **du** **salmen** **samen** **dar** **vin** **stromen** **staen** **mit** **wat** **tozmis** **sol** **vnder** **dorn** **dar** **suker** **in** **vnder** **azijn** **du** **aldus** **samen** **dore** **gesteken** **sy** **vnder** **for** **salmen** **du** **op** **laten** **suden** **vnder** **int** **sieden** **for** **salmen** **dar** **in** **dorn** **marc** **in** **trensen** **gysinden** **bander** **du** **re** **van** **vin** **bmgher** **vnder** **bander** **lante** **van** **vin** **halve** **bmgher** **vnder** **du** **samen** **laten** **suden** **re** **du** **vnder** **re** **van** **vin** **dore** **vnder** **du** **dus** **gesoden** **sy** **vnder**

* koknat

Sause **dor** **pin** **N**eemt **scen** **wilte** **bröt**^{lvij} **ende** **roestet** [*roster het*] **op** **een** **roester**, **neemt** **rode** **wijn**, **daer** **salmen** [*moet men*] **dat** **bröt** **in** **leggen** **ende** **2** **of** **3** **appelen** **van** **arangen**^{xxxix} [*pomeransen*] **gescilt** **ende** **leggense** [*leg ze*] **bij** **dat** **geweijete** **bröt**, **daer** **salmen** **oick** **in** **doen** **caneel**^{xlvi} **en** **luttel** **gegebaer**^{xv} **ende** **een** **luttel** **galigaen** [*galanga*], **dit** **salmen** **samen** **daer** **een** **stromijn** [*zeef*] **slaen** [*wrijven*] **mit** **wat** **tornissol**^{li} [*takmaes*] **ende** **doen** **daer** **suker**^{xlx} **in** **ende** **azijn**, **dit** **aldus** **samen** **daergesteken** **syende** [*daer een zeef gewreven zijnde*], **sœ** **salmen** **dit** **op** **laten** **sieden** [*koken*], **ende** **int** **sieden** **sœ** **salmen** **dair** **in** **doen** **marck**^{xxvii} [*merg*] **in** **trensen*** **gesneden** **vander** **dichte** **van** **eenen** **vingher** **ende** **vander** **lancte** **van** **eenen** **halven** **vingher** **ende** **dit** **samen** **laten** **sieden** **een** **vierendeel** **van** **een** **uer**, **ende** **dit** **dus** **gesoden** [*gekookt*] **siende**,

* plakken

eeuwwisseling en ten laatste in het eerste kwart van de 16^e eeuw geschreven werd. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998) **W**at handschrift 476 zo uniek maakt is... het handschrift! Of liever de handschriftEN. Er hebben maar liefst acht verschillende handen geschreven aan het boekje. Het merendeel van het werk is door twee handen verricht, maar naar het einde van **36** het boekje toe zie je de variatie in de handschriften toemenen. Hand A, die het meeste werk leverde, schreef met een zeer verzorgde cursiva die bijgevolg goed leesbaar was voor de transcribenten. De andere handen daarentegen, waren heel wat minder net, dit valt ook op wanneer je de pagina’s bekijkt. De bladspiegel bij hand A loopt vrijwel overal gelijk. We zien een consistent gebruik van marges, behoorlijk rechte schijftlijnen en duidelijke insprongen voor titels. Daarbij zijn de lettervormen zeer gelijkblijvend, wat het zelfs voor de ongetrainde lezer mogelijk maakt het schijft na verloop van tijd te kunnen

salment ghieten op enen gebraden capoen, dair op gestroeft canwesg comfijt*, mer men sal die souse wat laten couden [*afkœlen*] eer datmen die caruwe [*karwij*] daer op stroeyen sal om datse die crauwe [*karwij*] niet soe velken smelten en sou. [*in hoge mate zou smelten*]

Souse bartange^{xliij} op een gesoden [*gekokte*] capoen

Item neemt een vierendel pont* amandelen^{ij} ende pelse [*pel ze*] ende stotese [*stamp ze*] al cleijn mit crumen van wat wyltebronl^{vij} ende neemt sess of sœven [*zeven*] orangien^{xxxix} [*pomeransen*] gescilt ende gedaen in die amandelen ende samen doeregesteken [*door een zeef gewreven*] met wylte wijne ende daer in gedaen suker^{xlix} ende dit samen opgesoden [*opgekookt*], dan salmet [*moet men het*] op een gesoden capoen ghieten ende kerlen van pijn-appelen^{xxxviij} [*pijnboomzaden*], ende alle voirseide substantie die en sij maer tot een [*één*] haen.

Om te maicken sluberkens*

Soe salmen [*moet men*] nemen merck^{xxxviij} [*merg*] ende hacken dat al cleijn ende doen daer in caneel^{xxviij} ende suker^{xlix} ende corenten^{xxv} [*krenten*] ende mengen dit al tesamen mittet [*met het*] merck ende dan twee of drie daeyeren van rauwen eijeren ende doen die mede int merck ende roerent [*roer het*] samen om ende nemen dan deech* ende leggense [*leg ze*] daer in ende

* geconfijte karwij

* vochtmaat van ca. 0,65L

* pastelijes met een vulling van merg

* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

Gember spant de kroon als meest gebruikte specerij in ons kookboekje. Het komt in meer dan 60 recepten voor, onder verschillende termen zoals gengebaer, gengbaer, ginber, gengbaerpoer, ginberpoer of gengberpoeyer. Gember heeft een herkenbare, vrij scherpe en frisse smaak en wordt gewonnen uit de ondergrondse wortelstokken van de *Zingiber Officinale*. Het was een van de eerste exotische specerijen die Europa bereikte, al in de tijd van het Romeinse Rijk via Arabische handelsroutes. Vanaf de 14^e eeuw werd gember echt populair als smaakmaker in de keuken. (*Henzen*, 2025)

les. Een manicule is een klein handje met een wijzende vinger dat zijn ontstaan kent in manuscripten, maar nu ook in de typografie een bekend ornament is. In ons manuscript merken we

lezen. Wanneer je even oefent met de transcriptie bij de hand, kan je al snel de lettervormen herkennen en zo steeds vlotter het middeleeuws handschrift zelf lezen! Ook bij hand B zien we een redelijk nette bladspiegel, maar de ferme krullen verraden een minder keurig geschrift. Eveneens is de consistentie in dit handschrift veel lager. Bovendien maakt hand B ook veelvuldiger gebruik van afkortingen en symbolen, bijvoorbeeld voor het woord ‘ende’ [en]. Nog een vormelijk aspect dat best opvallend is, is het gebruik van manicules. Een manicule is een klein handje met een wijzende vinger dat zijn ontstaan kent in manuscripten, maar nu ook in de typografie een bekend ornament is. In ons manuscript merken we

dat vooral handen A en B er veelvuldig gebruik van maken. Bij de overige handen zien we steeds minder keurige handschriften dan bij hand A en zien we ook de verzorgde bladspiegel afzwakken. Zeker naar het einde toe vinden we pagina’s die tot aan de randen volgeschreven zijn of heel ruime linkermarges hebben in combinatie met haast onbestaande rechtermarges. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998) **I**n de opbouw van handschrift 476 is verder niet veel speciaals op te merken. Het boekje begint vrijwel direct met een inhoudstafel van 5 pagina’s. Daarin vinden we de titels van de recepten met daarnaast de folionummers, die natuurlijk verwijzen naar de plaats waar je het recept in het handschrift kan vinden. De inhoudstafel in het handschrift is echter onvolledig, het gaat maar tot recept 187. Er is geen inleiding, wat doorgaans wel aanwezig is in gedrukte kookboeken. Het ontbreken van dergelijke inleidende tekst zorgt ervoor dat er vaak geen rechtstreekse informatie over de auteur

De granaatappel behoort tot de oudste vruchten die we vandaag kennen, er wordt geschat dat ze al 5.000 jaar geleden gecultiveerd werd. De granaatappel is in verschillende culturen een symbool van gezondheid en vruchtbaarheid. De vrucht groeide natuurlijk niet in de regio van de Zuidelijke Nederlanden, maar werd geïmporteerd vanuit het Midden-Oosten en de regio tussen Iran en Noord-India. (*Veraemer*, 2021) In ons kookboekje komt de vrucht slechts twee keer voor. In het recept voor calfsoren [appelkœken] worden de piljes als afwerking over de kœken gestrooid. In medisch recept 143 wordt de schil gekookt om er gorgelwater mee te maken.

en zijn intenties te vinden is in handgeschreven kookboeken. Daardoor moet men zich bij onderzoek volledig verdiepen **37** in de inhoud van de recepten en alles wat daarrond gebeurt. Na de inhoudstafel liet men één folio blank, om daarna onophoudelijk pagina’s vol te schrijven met recepten. Een groot ‘ontwerpmatig’ verschil met hedendaagse kookboeken is hoe er meerdere recepten op een bladzijde staan en die ook gewoon blijven doorlopen over pagina’s heen. In moderne kookboeken zien we vaak dat één recept een volwaardige pagina krijgt. Er is verder nog één pauze in het druk beschreven boekblok: de dubbele pagina met het folionummer *lxi* of

maickense [*maak ze*] vander groette datmen appelrefetelkijs maict [*zo groot als appelstappen*] ende settense [*zet ze*] dan in eenen oven te backen, ende dan soe gedient ende werm gegeten.

Om te maicken een pastei^{xxxviij} van que-apple [*kwæ-appelen*]

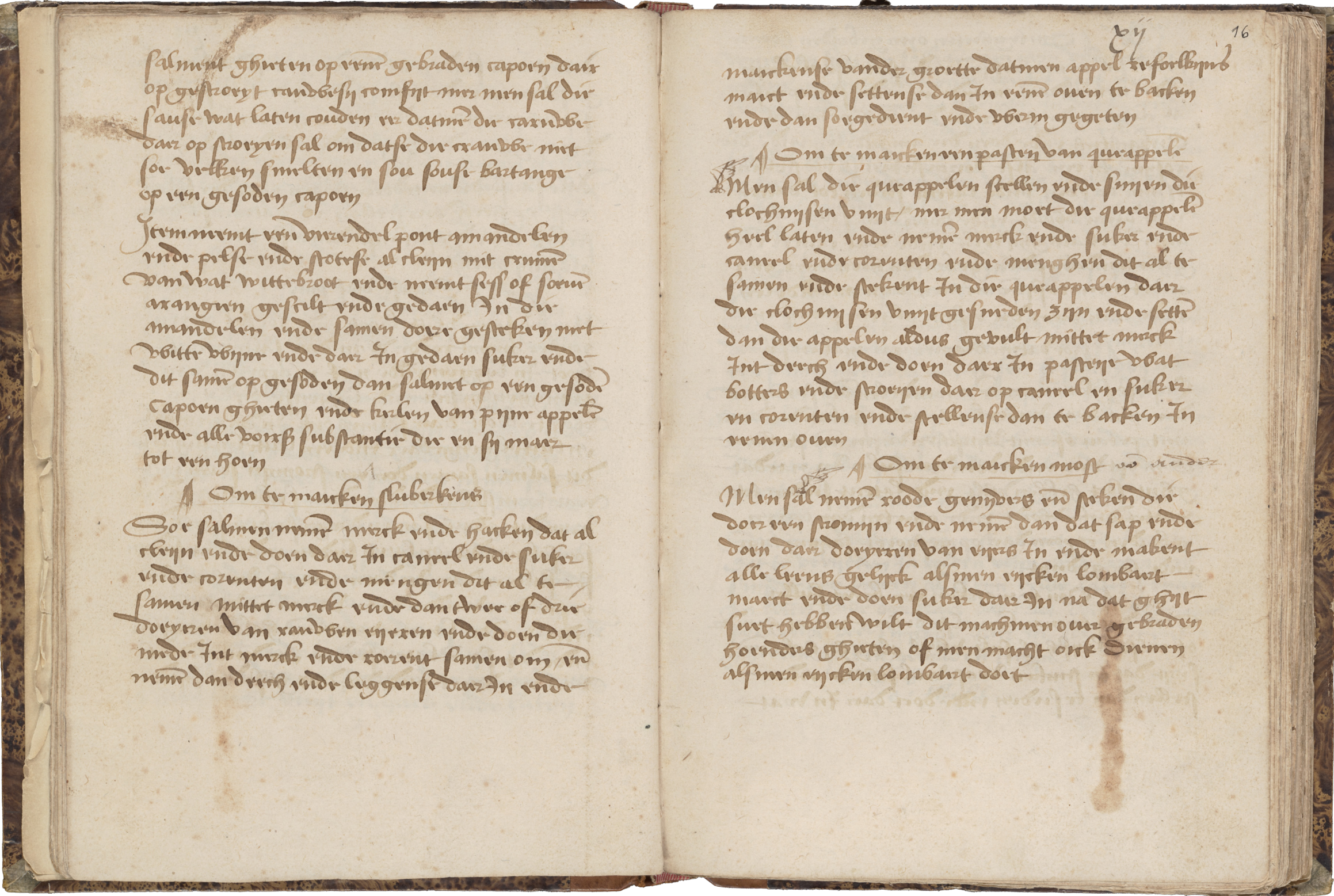
Men sal die que-appelen scellen ende snijen die clochuijsen uiijt, mer men moet die que-appelen heel laten, ende nemen merck^{xxxviij} [*merg*] ende suker^{xlix} ende caneel^{xxviij} ende corenten^{xxv} [*krenten*], ende mengen dit al te samen ende stekent [*steek het*] in die que-appelen daer die clochuijsen uiijt gesneden zijn ende setten dan die appelen aldus gevult mittet merck [*met het merg*] int deech* ende doen daer in pasteye [*in de pastei*] wat botters^{vij} [*boter*] ende stroeyen daer op caneel en suker en corenten ende stellense dan te backen in eenen oven.

Om te maicken most

Men sal nemen rode genijvers [*aalbessen*] ende steken [*wrijven*] die daer een stromijn [*zeef*] ende nemen dan dat sap ende doen daer daeyeren van eijers in ende makem [*maak het*] alleleens [*op dezelfde wijze*] gelijk als men eijcken lombaert* maect ende doen suker^{xlix} daer in na dat ghijt suet [*naarmate gij het zoet*] hebben wilt; dit machmen [*kan men*] over gebraden hoenders ghieten of men macht [*kan het*] oick dienen als men eijcken lombaert doet.

* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

* eieren op de manier Lombardije, voorloper van de huidige zabaglione



65 is onbeschreven gebleven. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998.) **I**2.1. HERKOMST EN AUTEURSCHAP **I**Nu we een duidelijker beeld hebben van de vorm van ons kookboek kunnen we ons fichten op de socio-culturele situatie waarin de Zuid-Nederlandse kookboeken uit de periode 1450-1650 zijn ontstaan. Al deze boekjes worden ‘huishoudelijke kookboekjes’ genoemd, om de simpele reden dat ze steeds binnen één privaat huishouden zijn ontstaan en gebruikt. (*Braet*, 2014.) Zoals eerder al aangehaald, waren kookboeken en -schrijftjes iets voor rijke families. Papier was duur, evenals keukenhulp, waardoor we zeker zijn dat dit louter een traditie was binnen de goeiede klasse. Dit wordt bovendien bevestigd door de gebruikte ingrediënten in de recepten (meer daarover in 3. *Ingrediënten en eetgewoonten*). **O**ns boekje moet op een gegeven moment in het bezit geweest zijn

Greijn is de historische benaming voor melegueta-peper, ook wel bekend als paradijskorrel. De specerij is afkomstig uit West-Afrika en wordt gewonnen uit de plant *Aframomum Melegueta*, behorend tot de gemberfamilie. (*Epiciane, z.d.*) In de middeleeuwen was greijn een zeer geliefde specerij. De benaming paradijskorrel is ontstaan omdat men geloofde dat de specerij uit het paradijs afkomstig was. Toen later bleek dat dit niet het geval was, schakelde men over op kardemom, die geuriger en minder sterk van smaak is dan greijn. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998.)

schrijven, werden ze nog sneller overgenomen, aangepast en gecombineerd met eigen toevoegingen. Vooral vanaf het einde van de 15^e eeuw kwamen steeds meer kookboeken in omloop, waardoor recepten zich snel verspreidden over de Zuidelijke Nederlanden. Daardoor vertonen veel kookboekjes uit de periode 1450-1650 sterke gelijkenissen qua recepten. (*Braet*, 2014.) **D**eze

hevige kopieercultuur maakte het echter knap lastig voor de taalkundigen om te bepalen welk dialect oorspronkelijk bij de schrijver(s) van ons boekje hoort. Veel van de recepten werden namelijk overgenomen uit andere regio’s met andere dialecten of werden vertaald. Daar zijn in de taal nog sporen van terug te vinden: het is dus moeilijk te onderscheiden welke taalelementen afkomstig zijn van eerdere bronnen en welke door de schrijver(s) zelf werden toegevoegd. Hierdoor leverde het grondige en tijdrovende onderzoek van de taalkundigen geen eenduidige resultaten op. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998.) **D**e taal van hand A, die het grootste deel van ons boekje schreef, vertoont veel Zuid-Hollandse kenmerken, maar ook een aantal Brabantse invloeden. Hand A was dus hoogstwaarschijnlijk afkomstig uit Zuid-Holland en nam kennis over uit oostelijke, vermoedelijk Brabantse, teksten. Van hand B kon men besluiten dat het vrijwel zeker niet om een Vlaming ging. In het

Honing is één van de oudste natuurlijke producten dat, nog steeds, door de mens wordt gebruikt, het werd al in de prehistorie ontdekt! Er zijn rolstekeningen gevonden uit 8000 voor Christus waarop mensen afgebeeld zijn die honing ogsten uit wilde bijenkorven. Suiker kende men pas vanaf de 11e eeuw, daarvoor was honing dus de voornaamste zoetstof, ook in de middeleeuwen. Het was dan ook tijdens de middeleeuwen dat de georganiseerde bijenteelt opkwam. Hierdoor kon men honing in steeds grotere hoeveelheden ogsten. (*PreHoney, z.d.*)

onderzoek stelden ze vast dat sommige voorbeeldrecepten oorspronkelijk Vlaams waren en dat hand B bepaalde woorden daaruit foutief overnam. Daarnaast vertoont ook deze hand voornamelijk Brabantse en Hollandse kenmerken. Voor de overige 6 handen, die beduidend minder tekst schreven, werden zowel Vlaamse als Hollandse en Brabantse kenmerken vastgesteld. Er is echter onvoldoende tekst van deze handen aanwezig om een zinvolle dialectstudie uit te voeren. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998.) **I**n de middeleeuwen bestonden de Nederlanden uit een verzameling van gewesten. Vlaanderen¹ viel ongeveer samen met de huidige Belgische provincies West-Vlaanderen en Oost-Vlaanderen. Het hertogdom Brabant² stemde

43 IK Om te ghieten over gebraden haenre

Men sal nemen **rosijne**^{xliij} ende stotense [*stamp ze*] al cleijn ende nemen dan **amandelen**^{ij} ende stampense [*stamp ze*] al cleijn ende steken die doer [*wrijf die door een zeef*] mit **Petau**^{xxxvij*} al dickachtich [*tamelijk dicht*] ende doen die amandelen ende die rosijnen ineen [*door elkaar*], alst doergesteken is ende stellent [*zet het*] tsamen op vier [*het vuur*] ende latent sieden [*laat het koken*] tot datter **wat** dicke wordt ende doen daer **suker**^{xlix} in, also veel als ghij wilt, ende wat **caneel**^{xxij} ende ghieten dat op den gebraden haen, mer ghij moet meer rosijnen nemen dan amandelen ende men moet die rosijnen alleene [*apart*] stampen.

44 IK Hoe datmen blamengier^v maken sal

Eerst so salmen **minre** amandelen **in** stampen **die** mit **wat** **wittebroet**^{loij} ende steken die daere [*wrijf die door een zeef*] mit **Petau**^{xxxvij*} of mit **Rijnschen wijne**^{xli} ende stellent [*zet het*] dan opt vier ende doen daer **suker**^{xlix} in naedat ghijt soet hebben wilt ende latent sieden [*laat het koken*] tot datter dicke wordt ende ghieten dan op een gebraden capoen, daer op gestroeyt **sanguis t^ugij^{liij}* ende soe gediend.**

45 IK Om te maicken een bruet fuller^{*}

Om dat te maicken als behoert, neemt hoender of calfsveleisch of sultveijs* als ghij hebt ende snijt dat in stucken, wast wel schone ende stellen [*zet het*] dan te sieden [*koken*] ende doet daer in wat

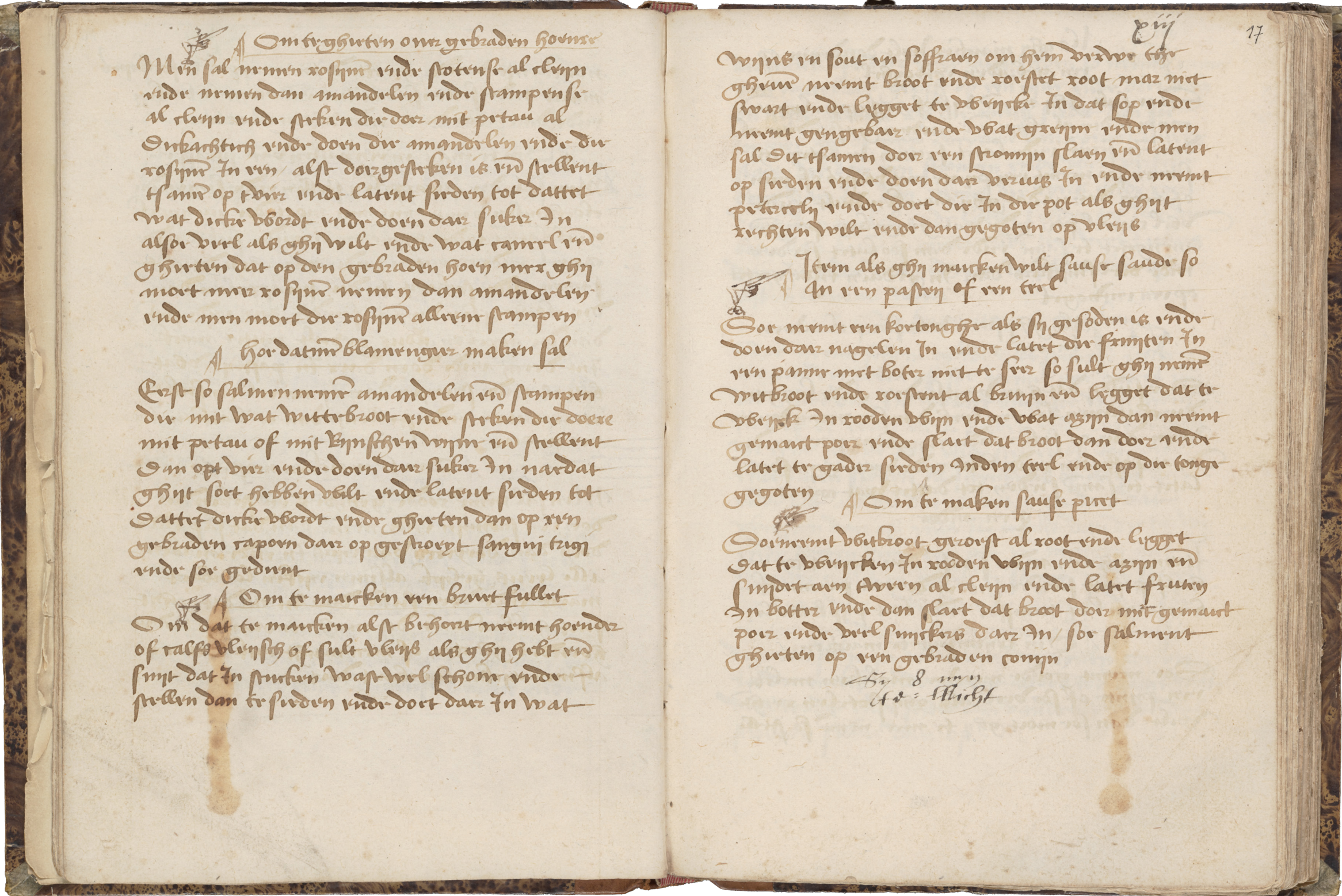
* wijn uit Poitou

* wijn uit Poitou

* versuikerd anijszaad

* woordafleiding onbekend, wellicht een specifieke ragout

* ver keelstuk van varken



* koknat

* warme saus over vlees
* vuurvaste schaal

* gemalen specerijen

* gemalen specerijen

wijns en **sout**^{loij} en **soffraen**^{xliij} om hem verue [*kleur*] the **g**heven, neemt **broet**^{loij} ende roestet [*rooster het*] rot mor niet **wart** ende legger te weijcke [*leg het te weken*] in dat sop* ende neemt **gegebaer**^{xv} ende wat **greijne**^{xxij} [*kardemom*], ende men sal dit tsamen doer een stromijn slaen [*door een zeef wrijven*] ende latent opsieden [*laat het opkoken*] ende doen daer **vefus**^{liij} in ende neemt **petercelij** ende doet die in die pot als ghijt rechten [*opdiene*] wilt, ende dan gegoten op vleijs.

46 IK Item als ghij maicken wilt sause saude* so in een pasteij^{xxxij} of een teel*

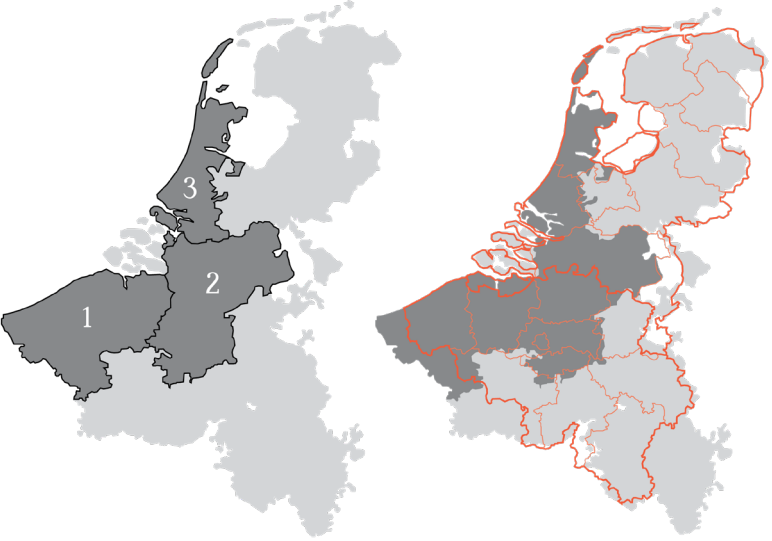
Soe neemt een kaetonghe [*kaetong*] als sij gesoden [*gekookt*] is ende doen daer nagelen [*kruidnagelen*] in ende later die fruiten in een panne met boter, niet te seer, so sult ghij nemen **wit broet**^{loij} ende roestent [*rooster het*] al bruijn ende legger dat te **weijck** [*leg dat te weken*] in roden wijn ende wat azijn, dan neemt **gemaict p^oer* ende slaet dat broet dan doer [*wrijf het door een zeef*] ende later te gader sieden [*koken*] inden teel, ende op die tonge gegoten.**

47 IK Om te maken sause picet^{xlv}

Soe neemt **wit broet**^{loij} geruest [*geroosterd*] al rot ende legger dat te weijcken [*leg dat te weken*] in roden wijn ende azijn ende **snijdet** aen twee al cleijn ende later frulen [*laat het frullen*] in botter ende dan slaet dat broet doer [*wrijf het broed door een zeef*] mit **gemaict p^oer* ende veel **suijckers**^{xlix} daer in, soe salment [*moet men het*] ghieten op een gebraden conijn.**

dan weer grótendeels overeen met de huidige Belgische provincies Brabant en Antwerpen en de Nederlandse provincie Noord-Brabant. Het graafschap Holland³ kwam ruwweg overeen met de huidige Nederlandse provincies Noord-Holland en Zuid-Holland. (*Nederlanden in Kaart, z.d.*) INaast de vraag waar ons kookboekje vandaan komt, blijft ok de identiteit van de 40 schrijvers een belangrijk vraagstuk. Wie waren de acht mensen die recepten in dit kookboekje noteerden? Exact zullen we dat wellicht nooit kunnen achterhalen, maar één belangrijke vraag dringt zich wel op: zouden het mannen of vrouwen geweest zijn? IN *De Keuken van de late middeleeuwen, de transcriptie-uitgave van Handschrift 476*, gaan de schrijfters, Marietje van Winter en Ria Jansen-Sieben uitgebreid op deze kwestie in en bekijken ze het onderwerp vanuit een vernieuwend perspectief. Aan de hand van 16^e-eeuwse spotpren-ten beschrijven zij een ‘stijfje om de broek’ die zich in de loop

Fig. 7 & 8. De Nederlanden in de 15^e eeuw + een vergelijking met huidige België en Nederland



48 KE Als ghij maicken wilt
dondeyne^{ix} op een
gebraden entvoghel*

* eend

* vochtmaat
van ca. 0,65L

Soe sult ghij nemen vijf of zess
appelen ende cappen [*hakken*] die
al cleijn ende ontwee [*in stukken*]
gesneden al dun in sciven [*schijven*]
ende later frusten [*laat het frullen*] in
boter^{vij} the samen, so neemt een
pijnte* [*pint*] rot wijs of min of
meer dair na dat [*al naargelang dat*]
ghij maicken wilt, ende wel [*royaal*]
caneelpoer^{xxiiij} ende wat gengebaer-
poer^{xv} ende menghet te samen ende
dan so later sieden [*laat het koken*],
ende veel suijckers^{xlix} daer in
gedaen, ende gietet [*giet het*] op
een entvogel.

49 KE Als ghij stove wilt
scaepclauwen*
in een telle*

* schaapspöten

* vuurvaste
schaal

Soe suldij [*maet u*] dat haer uuijtsni-
den ende legen die clauwen in een
teel, dan soe neemt wite wijn, daer
op suker^{xlix} ende gengebaerpöer^{xv}
ende wat soffraen^{xliij} ende boter^{vij}
ende wat azijn, so latet [*laat het*] te
samen sieden [*koken*] tot dattet wat
cort [*ingekokt*] is.

50 KE [Scaepclauwen]
Een ander

* vochtmaat
van ca. 0,65L

* brood ter
waarde van
1 penning

* gewicht van
1/32 pond
of ca. 15g

Item noch een ander sause, daer
neemt toe een half pijnte* [*pint*]
soete wijs ende een penninck*
brot, een lot* tornissol^{ij} [*takmaes*]
ende een lot pijpkanele^{xxiiij}.

51 KE Om crijmefrijt*
te maicken

* vette melk
gebonden
met brod-
kruim

* vochtmaat
van ca. 0,65L

Soe neemt goede nieuwe molcken
[*vers gemolken*] melck^{xxviij}, een
pijnte* [*pint*], of soe veel als ghij
scöten rechten [*opdien*en] wilt,
dan soe moet ghij te meer nemen,
so stelle

Als ghij maicken wilt dondeyne op
een gebraden entvoghel

Soe sult ghij nimen vyf of zess appelen
end rappen die al cleijn end ontwee gesneden al
dun in sciven end later frusten in boter the
samen soo neemt een pijnte rot wijs of min
of meer dan nadat ghij maicken wilt end
vogel saenel poer end wat gengebaer poer end
menghet te samen end dan so later sieden
end veel suijckers daer in gedaen end gietet
op een entvogel

Als ghij stove wilt scaepclauwen
in een telle

Soe suldy dat haer vintsniden end leggen
die clauwen in een teel dan soe neemt wite
wyn daer op suker end gengebaer poer end
wat soffraen end boter end wat azijn soo
latet te samen sieden tot dattet wat cort is

Een ander

Item noch een ander sause daer neemt toe een
half pijnte soete wijs end een penninck
broet een lot tornissol end lot pijpkanele

Om crijmefrijt te maicken

Soe neemt goede nieuwe molcken
een pijnte of soe veel als ghij scöten rechten
wilt dan soe moet ghij te meer nimen so stelle



suiker

150g



4 e. dooiers



500ml melk



150g oud wit brood

51. Om crijmefrijt te maicken
CRIJMEFRIJT

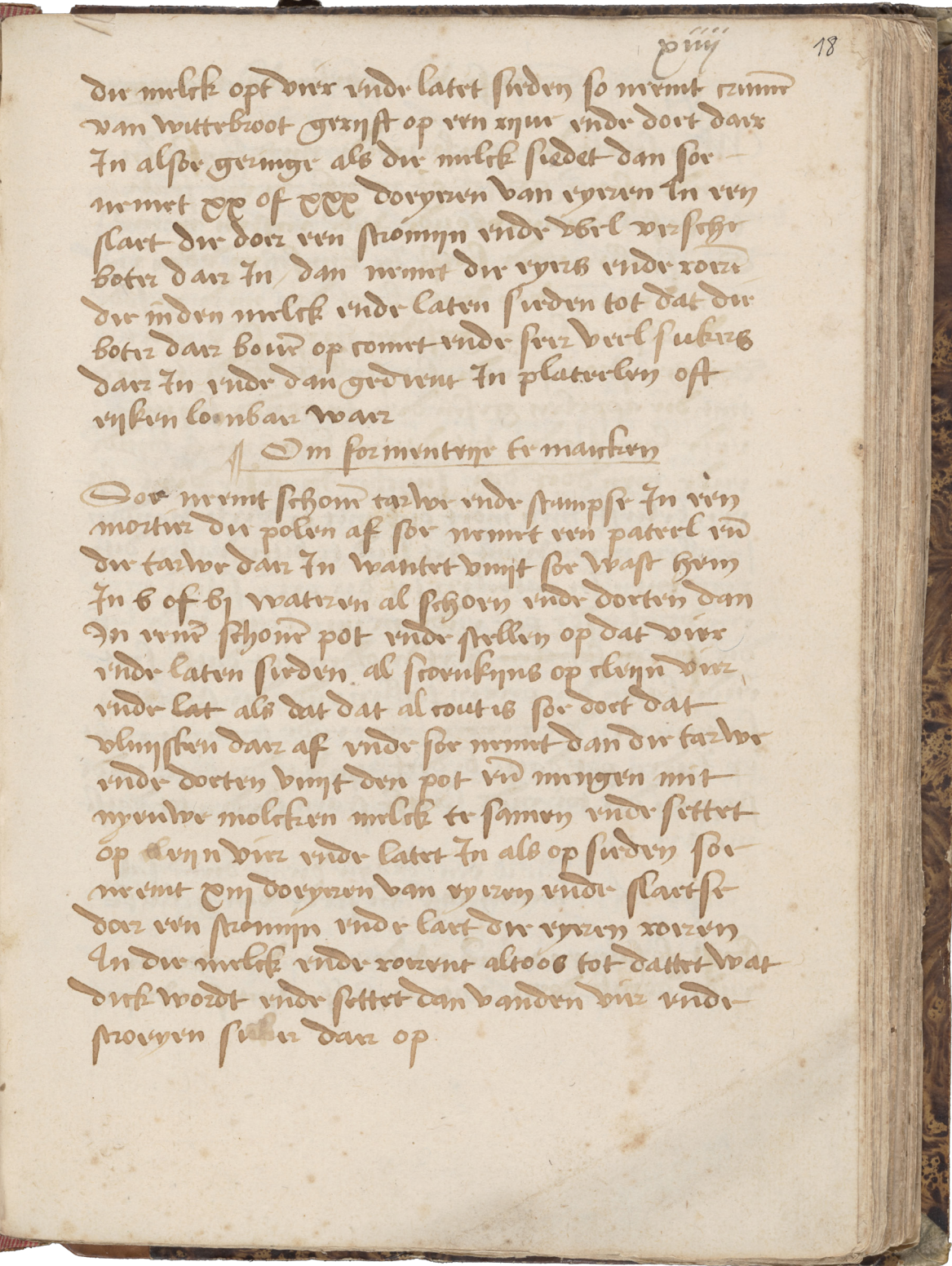
a. 1660 - 3. Nicolas Henri Jeaunat de Bertry, Stilleven op kerfentafel, 1756 - 4. Albert Anker, Stilleven: smaakvolle thee, 1897

1. Willem Claesz. Stilleven met vergulde bokal, 1635 - 2. Johannes Vermeer, Het melkmeisje, c.

van de 15^e en 16^e eeuw zou hebben afgespeeld. Van oudsher was niet de keuken, maar het washok het domein van de vrouw. De traditionele taken van de huisvrouw lagen vooral bij het wassen, kuisen en verzorgen van het gezin en de kinderen. Koken was oorspronkelijk géén vrouwen taak. De spótprenten en hun opschriften uit de 16^e eeuw tonen echter mannen die, onder het gezag van hun vrouw, huishoudelijke taken uitvoeren. Volgens de analyse van de schrijfsters weerspiegelen deze beelden een verschuiving binnen het huishouden, waarbij vrouwen geleidelijk meer controle over het huishouden en dus ook over de keuken naar zich toe trokken. Zij schrijven hierover: “De moraal van deze prenten lijkt ons dan ook niet die

Husbas is een bindmiddel, ook wel bekend als vislijm, dat gebruikt werd om galentijn mee te maken. Het is een dierlijk product, gemaakt uit gedroogde zwembalzen van vissen. Husbas werd verkocht in harde vellen en die moesten daarom voor gebruik in lauwwater weken en smelten. Het was een populair bindmiddel, omdat het een mooi helder resultaat gaf zonder bijsmak en de bindkracht groot was. Vislijm werd tot in de 20^e eeuw gebruikt, totdat het voornamelijk vervangen werd door onze gelatine. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

- 01 Klop de eidooiers samen met een scheutje melk los en zet dit even opzij.
- 02 Breng de overige melk zachtjes aan de kook. Verkruiemel het oude brood en doe het in de melk. Ook de suiker mag er al bij. Roer totdat je een lichte binding krijgt.
- 03 Haal de pot van het vuur en laat het geheel licht afkoelen. Voeg vervolgens in één vloeiende beweging het eiermengsel toe terwijl je goed blijft roeren, zodat de eieren niet stollen.
- 04 Zet de pot eventueel nog heel kort op een zacht vuur om het mengsel verder te laten indikken. Dien warm op in schaalpjes, voeg eventueel nog extra suiker toe naar smaak.



die melck opt vier [vuur] ende later sieden [laat het koken], so neemt crumen van **wiltebroet**^{lvij} gefijft [geraspt] op een fije [rasp] ende doet daer in alsoe gefinge als [zodra] die melck siedet, dan soe nemet 20 of 30 daeyeren van eyeren in een, slaet [wrijf] die daer een stromijn [zeef] ende wel [royaal] versche **bóter**^{vi} daer in, dan nemet die eyers ende roert die inden melck ende laten sieden tot dat die **bóter** daer boven op comet, ende seer veel **sukers**^{xlix} daer in, ende dan gedient in plateelen* oft eijcken lombaeer** waer.

Om formenten te maicken

Soe neemt schone tarwe ende stampse [stamp ze] in een mortier [vijzel] die polen af soe neemt een pateel* ende die tarwe daer in wantet uiijt [zeef het uit], soe wast hem in 5 of 6 wateren al schoen ende doeten [doet hem] dan in eenen schonen pot ende stellen op dat vier [vuur] ende laten sieden [koken] al scoenkijs [zachtjes] op cleijn vier, ende als dat dat al coust is, soe doet dat **vluysken*** daer af ende soe nemet dan die tarwe ende doeten uiijt den pot ende mengen mit **ngeuwe** molcken [vers gemolken] **melck**^{xxvij} tesamen ende settet [zet het] op eijn vier ende later in als opsieden [laat het in z'n geheel opkoken], soe neemt 13 daeyeren van eyeren ende slaetse [wrijf ze] daer een stromijn [zeef] ende laet die eyeren roeren in die melck ende roerent [roer het] altoes tot dattet wat **dick** wordt ende settet dan vanden vier ende **stræyen** **suker**^{xlix} daer op.

* schotels van aardewerk

** zie recept 34

* tarwebrij

* schotel van aardewerk

* een vellerje dat zich vormt op het kokwater

- 01 Begin met het mengen van de boter, de eieren en de suiker tot alles goed onder elkaar zit.
- 02 Voeg daarna het rozenwater** toe (of gewoon water als je geen rozenwater hebt) en klop verder tot een gladde massa ontstaat.
- 03 Voeg nu de bloem en het snuifje zout toe en klop alles goed door elkaar tot er geen klontertjes meer in het beslag zitten.

*Hoe datmen ghemeynen deech maeckt is eigenlijk gebaseerd op een recept uit het gedrukte boekje: *Koockboeck ofte Familieren Keukenboeck* van Antonius Magirus uit 1612. Dit is één van de weinige kookboeken waarin een algemeen recept voor deeg voorkomt. In ons boekje wordt in verschillende taarten- en pastijrecepten, maar ook bijvoorbeeld in het recept voor Calfsoren, verwezen naar 'deeg', zonder verdere uitleg over de bereiding van dat deeg. Daarom hebben we ervoor gekozen om dit betrouwbaar historisch deegrecept te gebruiken voor deze nieuwe uitgave. Enerzijds maakt dit de bereiding van Calfsoren mogelijk, anderzijds biedt het de lezer de kans om ook andere recepten met deeg uit dit boekje uit te proberen.

**Dit deeg wordt ook gebruikt voor pastijen, al vervangt men het rozenwater dan door hamelensop, een soort bouillon op basis van gesneden hanen.



1. Floris van Schoten, *Stilleven met vruchten en groenten*

3 appelen

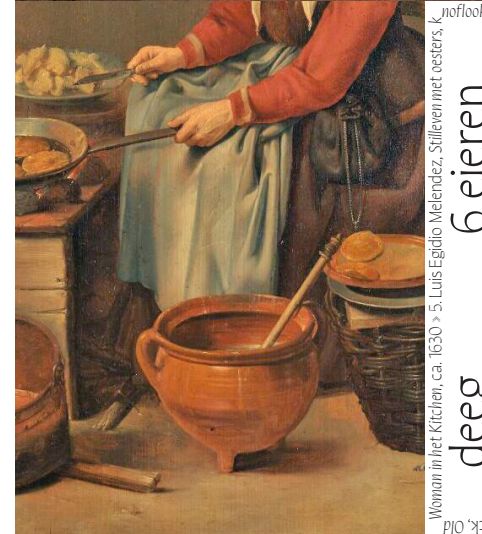


> 2. Albert Anker, *Stilleven met suiker*

200g

100g

granaatappelpittjes



Woman in het Keuken, ca. 1630 > 5. Luis Egidio Meléndez, *Stilleven met oesters, knoflook*

deeg

200g

6 eieren



1716-1780 > 6. Clara Peeters, *Stilleven met kazen, a*

200g boter



mandelen

snijfe kaneel

56. Om te maicken calforen

CALFOREN

Hypocras is een kruidenwijn die gemaakt werd door een kruidenmengsel aan wijn toe te voegen en te koken. De voor-naamste smaakmakers in hypocras zijn kaneel en suiker, maar andere kruiden konden toegevoegd worden naargelang het recept en eigen smaak. Men geloofde ook dat hypocras, door de vele specerijen in de drank, een medicinale werking had. Hypocras is genoemd naar de Griekse arts Hippokrates (5e E v.Chr.), die bekend staat als de grondlegger van de medische theorie: de humorenteorie. (van Winter, 2013.)

kwamen er steeds meer geleerden naar voor met traktaten over de ideale maatschappelijke rolverdeling. Daarin werd een duidelijk burgerlijk-patriarchaal gezinsideaal naar voren geschoven: de man als broodwinner, getrouwd met een goeie vrouw, die respect verdient indien ze onderdanig in haar positie als huisvrouw blijft. (Dresen-Cænders, 1977) Toch toont historisch onderzoek dat de dagelijkse realiteit een andere was. Vrouwen uit verschillende sociale klassen maakten actief deel uit van het economische leven, al werd hun werk doorgaans minder gewaardeerd dan dat van mannen. De sectoren waarin vrouwen actief waren tussen 1000 en 1600 bleven eerder beperkt, 96% van de werkende vrouwen was actief in de kledij- en wassector, de textielnijverheid, de

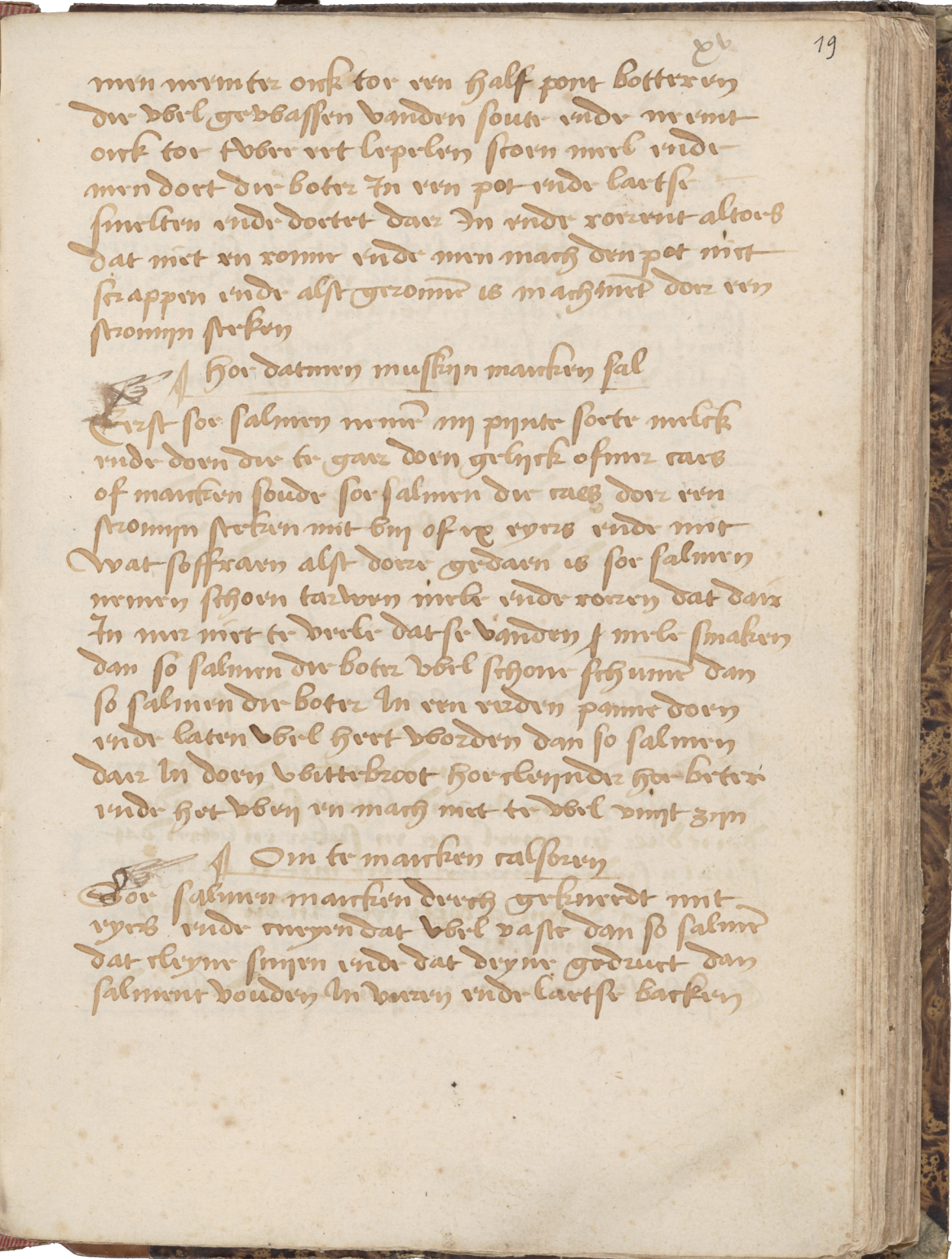
handel en in loon- of dienstarbeid. Vrouwen werkten dus voornamelijk in sectoren die in relatie stonden tot huishoudelijke taken. Ook heel wat vrouwen waren in dienst als dienstmeid in welgestelde gezinnen of ambachtsfamilies. (Bardyn, 2016) Met dat laatste komen we misschien al dichterbij de rol van vrouwen in middeleeuwse keukens. Ons kookboekje situeert zich namelijk binnen een hogere sociale context, waar professionele koks en keukenhulpen verantwoordelijk waren voor de bereiding van de maaltijden. Over de aanwezigheid van vrouwen in dergelijke keukens is echter bijzonder weinig bronmateriaal te vinden. In de meeste gevallen gaat men ervan uit dat professionele koks mannen waren, mede omdat het overgeleverde bewijs, zoals kookboeken, hoofdzakelijk door mannen zijn geschreven. Wanneer we de identiteit van de schrijver van een middeleeuws kookboek kennen, gaat het vrijwel altijd over een man. (Braet, 2014) Toch kan dit een vertekend beeld zijn.

01 Zet een pan op het vuur en smelt er wat boter in. Doe telkens twee eetlepels van het beslag in de pan en bak goudbruin aan elke zijde. Doe dit verder totdat het beslag opgegebruikt is, voeg extra boter toe indien nodig.

02 Neem ondertussen een andere pan, doe hier ook wat boter in en laat smelten. Snij de appels in blokjes. Voeg de appelblokjes en het kaneelpoeder toe aan de warme pan met boter. Laat dit op een laag vuurtje sudderen tot zacht, roer regelmatig.

03 Kluts de eieren en suiker goed door elkaar, klop dit door het appelmengsel en laat doorgaren.

04 Om af te werken: neem de deegflapjes, bestrijk ze met het appelmengsel en werk af met wat granaatappelpitjes!



men neemter [neemt er] oick toe een half pont* bōteren^{ui} [bōter], die wel gewassen vanden soufel^{uij}, ende neemt oick toe twee eetlepelēn scēn meel ende men doet die bōter in een pot ende laetse smelten ende doetet daer in ende roerent [roer het] altoes dat niet en ronne [klontert], ende men mach den pot niet scrappen [afschrapen], ende alst geronnen is machment [kan men het] daer een stromijn steken [door een zeef wrijven].

Hoe datmen muskijn* maicken sal

Eerst soe salmen [maet men] nemen 4 piñte* [pint] soete melck^{xxvi} ende doen die te gaer doen [laat die stremmen] gelijk ofmer caes^{xxij} of maicken soude [alsof men er kaes van maken zou]; soe salmen die caes daer een stromijn [zeef] steken [wrijven] mit 8 of 9 eyers ende mit wat soffraen^{diij}, alst doere gedaen is [als het gezeefd is] soe salmen nemen schœn tarwenmele ende roeren dat dair in, mer niet te veele datse vanden mele smaken [zodat ze naar meel smaken], dan so salmen die bōter^{uij} wel schone schumen, dan so salmen die bōter in een eerden panne* doen ende laten wel heet worden, dan so salmen daer in doen wyltebroet^{loij}, hoe cleijnder hoe beter, ende het weij* en mach niet te wel uuijt zijn [er mag niet te veel wei uitgelopen zijn].

Om te maicken calforen*

Soe salmen [maet men] maicken deech* gekneedt mit eyers ende cneyen [kneden] dat wel vaste, dan so salmen dat cleyne snijen [snijden] ende dat deyne gedruet [dun uitgerold], dan salment vouden [maet men het vouwen] in viere ende laetse [laat ze] backen

* 1 pont = 430g of meer, (plaatselijk verschillend) dus 1/2 pont = 215g

* mæsjē, papje
* vochtmaat van ca. 0,65L

* stenen pan

* vocht dat overblijft na het stremmen van melk

* appelkæken
* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

Dat mannen de teksten schreven, betekent niet noodzakelijk dat vrouwen volledig afwezig waren uit de keukens waarin die teksten ontstonden. Zeker binnen de context van de Nederlanden, waar vrouwen actief deelnamen aan het economische leven en vaak in dienst van rijkere families werkten, lijkt die mogelijkheid mœilijk volledig uit te sluiten. Bovendien zijn er heel **44** wat kookboeken waarvan de auteurs onbekend zijn, en aangezien vrouwen in de vroegmoderne Nederlanden relatief geleterd waren, kan het òk niet uitgesloten worden dat, indien ze aanwezig waren in de keukens, vrouwen daaraan zouden hebben meegeschreven. **I**Wanneer we al deze elementen samenbrengen — de actieve economische rol van vrouwen, hun aanwezigheid in dienstarbeid, de relatief hoge vrouwelijke geleterdheid in de Nederlanden en de vele voorstellingen van vrouwen in keukens binnen de beeldende kunst —, lijkt het aannemelijk dat vrouwen òk aanwezig waren in bepaalde

in die **bóter**^{vij}, dan sœ salmen scellen een appel ende **stellen** [zet] die te smelten mit bôter; alsœ gesmolten zijnde sœ salment doere steken doer een stromijn [doer een zeef wrijven] ende stellent [zet het] weer opt vier [vuur] ende sloen [kluts] 5 of 6 eyers ende roeren die daer in, dan sœ salmen nemen **caneelpoer**^{xxiiij} en **sukers**^{xlix} tdt dat sœte genoch is ende laten sieden [koken] omtrent een half ure, dan sœ salmen die calfsoren vuellen [vullen] ende strœyen **kneelpoer** ende suker daerop, dan sœ salmen die **kerlen*** van **ghernaet appelen**^{xvi} [granaatappelen] daer op steken.

Om te maicken kerspen^{xxiiij}*

Sœ salmen [mœt men] nemen 5 of 6 eyers ende slaen die **wel** cleijne [kluts ze fijn] ende roeren dan daer mel [meel] onder, **mer** niet te veele, dan sœ salmen nemen een cleijn **trechter** ende doen daer in het nat* ende doent **alsœ** in die panne.

Om te maicken peeren in ypoctras^{xxj}

Sœ salmen [mœt men] die **peeren**^{xxxvi} schellen, mer die starten* **salmen** doer aen laten, ende nemen **Garsonye**^{xiiij}* ende doen die peeren in die pot ende ghieten **die** Garsonye daer in ende latent sieden [laat het koken] ende **doen** daer in **caneelpoer**^{xxiiij} en **suker**^{xlix} en laten dat **samen** sieden, mer het moet niet te heet staen.

Hœ datmen gedopte eyers* in die vasten maicken sal

Eerst sœ salmen [mœt men] nemen een pont* **amandelen**^{ij} ende

* pûten

* hensjes

* het vlakbare deeg

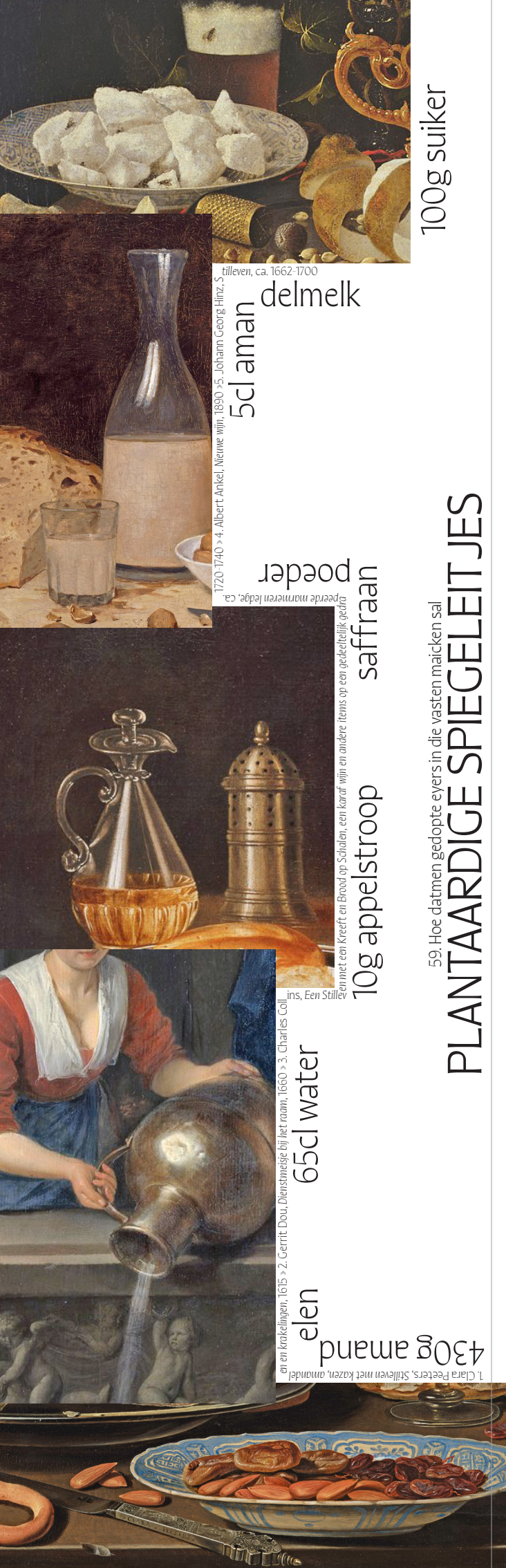
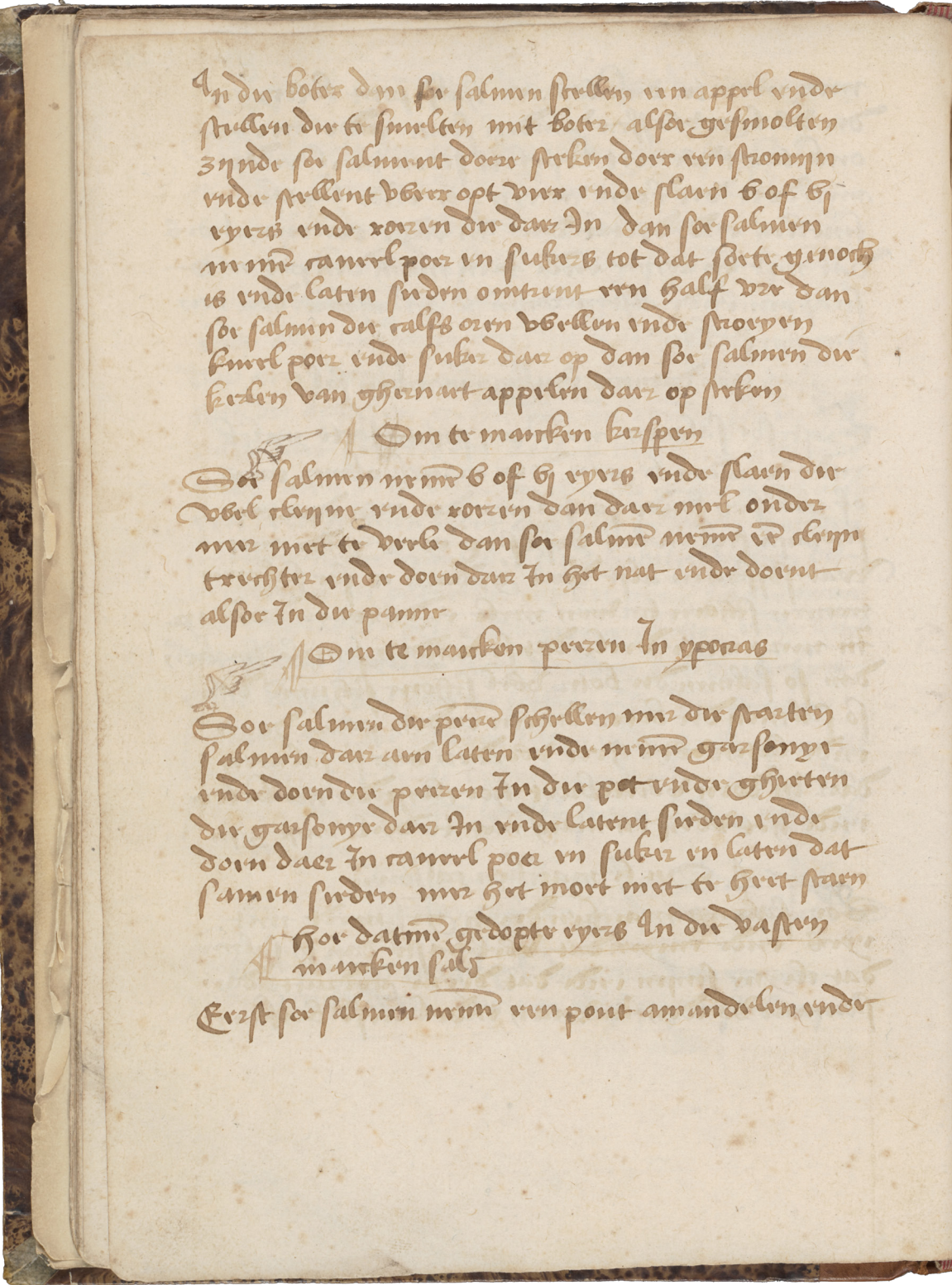
* steeltjes

* wijn uit Gascogne

* gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend

Nederland is een kaasland, maar was dat òk al zo in de middeleeuwen? Eigenlijk was de kaashandel niet meteen opvallend in hoge middeleeuwen. De vele kleine boeren hadden meestal maar een paar kœien. Een kœ gaf destijds zo'n 1000L melk op een jaar, waarvan men zo'n zog bôter of 60kg kaas kon maken. Een deel daarvan was voor eigen consumptie, de rest werd verkocht op de markt, maar lokaal en op kleine schaal. Het is pas in de 16^e eeuw dat de veeteelt ècht toeneemt en pas in de 17^e eeuw, òk wel de Gouden Eeuw, dat Nederland zal openbloeien tdt een waar kaasland! (Henzen, 2023)

hof- en professionele keukens en daar meeschreven aan receptenboekjes. Hard bewijs daarvoor ontbreekt voorlopig grotendeels, maar evenmin bestaan er bronnen die hun aanwezigheid principeel uitsluiten. **I**Het onderwerp heeft naar mijn gevoel dan òk nog te weinig onderzoek genoten. Momenteel zijn er onvoldoende bronnen die de theorie van van Winter en Jansen-Sieben bevestigen, maar er zijn evenmin voldoende argumenten om de theorie te verwerpen. Op basis van de bredere, maatschappelijke context lijkt het mij daarom zeker mogelijk dat vrouwen hebben meegewerkt aan ons kookboekje, al blijft dat voorlopig helaas bij een bijzonder interessante, maar historisch niet ondenkbare, speculatie.



100g suiker

5cl aman delmelk

poeder saffraan

10g appelstroop

65cl water

430g amandelen

PLANTAARDIGE SPIEGELEIT JES

59. Hoe datmen gedopte eyers in die vasten maicken sal

13. INGREDIËNTEN EN EETGEWOONTEN

We hebben het kookboekje nu grotendeels bestudeerd met het oog op maatschappelijke context, functie, doelpubliek en vorm. Maar een ‘kok’boek draait natuurlijk vooral om het koken en de gerechten die men ermee kan bereiden. In het volgende stukje gaan we dieper in op de ingrediënten die in ons kookboekje gebruikt worden. Maar voor we dat kunnen doen, moeten we een aantal algemene facetten belichten. De eetgewoontes uit Handschrift 476 zijn namelijk door een aantal factoren beïnvloed. Ten eerste is er het financiële milieu waarin het kookboekje ontstaan is. Zoals we eerder al bespraken, waren kookboekjes in de middeleeuwen louter producten voor de welgestelde huishoudens en lagere adellijke kringen, als afgeleide van de hofkookboeken. Dat wil zeggen dat de inhoud van deze

Kaneel wordt gemaakt van de bast (buitenste laag in de stam) van de kaneelboom en komt oorspronkelijk uit Sri Lanka. Het is sinds de middeleeuwen een geliefd en veelgebruikt specerij in de keuken. Dat zien we in ons kookboekje: kaneel versijnt in meer dan 60 recepten! Kookjes, sauzen, pasteien, gebak, gestoofd fruit... alle soorten gerechten worden op smaak gebracht met kaneel. Er bestaan eigenlijk twee varianten van kaneel. Je hebt Ceylon kaneel, de originele kaneel uit Sri Lanka (dat vroeger Ceylon heette). Toch is de kaneel die tegenwoordig het vaakst in de winkels ligt Cassia kaneel, ook wel Chinese kaneel, afkomstig van een andere boomsoort. Cassia smaakt scherper en hartiger, terwijl Ceylon eerder mild en zoetig is. (Henzen, 2025)

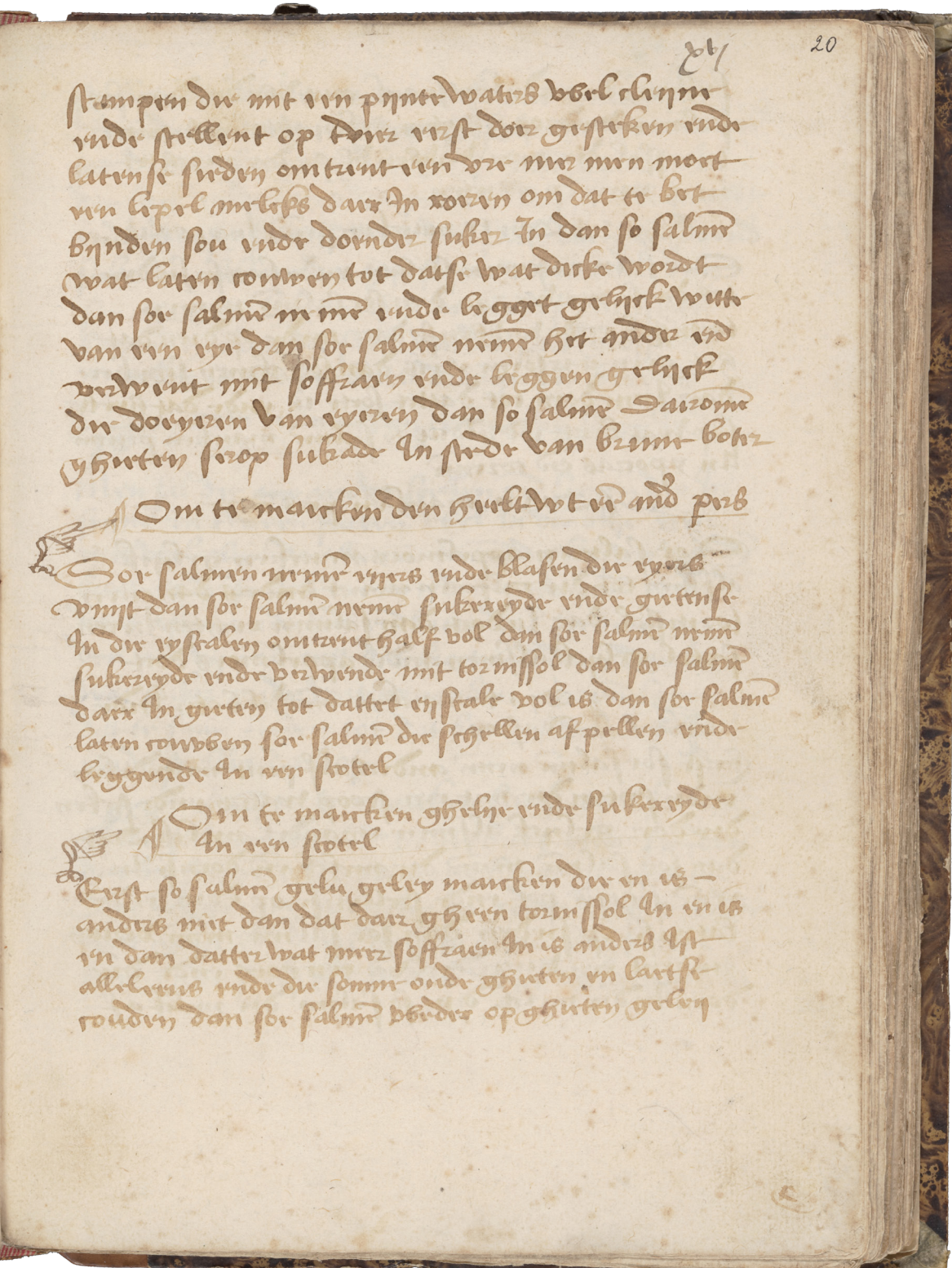
renleer en de christelijke vastencultuur in de recepten die we vinden in ons kookboekje. Het is daarom noodzakelijk om eerst wat dieper in te gaan op deze twee culturele structuren, vooral eer we overgaan tot het onderzoek naar de ingrediënten, om zo de voedingscontext waarin de gerechten zijn ontstaan beter te begrijpen. 13.1. DE HUMORENLEER De humorenleer had een grote invloed op het dieet en de eetcultuur in de middeleeuwen. Deze theorie is gebaseerd op de principes van twee Griekse

01 Mix de gepelde amandelen samen met het water in een blender gedurende 2 minuten tot een glad mengsel. Haal dit vervolgens door een fijne zeef.

02 Zet de gezeefde massa op een zacht vuurtje en laat gedurende 30 minuten rustig inkoken. Voeg daarna de amandelmelk en de suiker toe en laat verder koken tot het mengsel mooi dik wordt.

03 Verdeel het mengsel over twee kommen. Giet twee derde van de massa in één kom en één derde in een andere. Meng een snuifje saffraanpoeder door de tweede kom zodat een felle, gele kleur ontstaat.

04 Neem een bord en reconstrueer met het witte en gele amandel-mengsel de vorm van een eiwit en eigeel. Werk het gerecht af met een beetje appelstroop.



* vochtmaat van ca. 0,65L

stampen die mit een pijnthe* [pint] waters wel cleijne ende stellent op twier [zet het op het vuur], eerst doergesteken [door een zeef gewreven], ende latense sieden [laat ze koken] omtrent een ure, mer men moet een lepel melcks^{xxij} daer in roeren omdat te bet binden [beter binden] sou, ende doender [dæ er] suker^{xlix} in, dan so salmen wat laten couwen [afkælen] tot datse wat dicke wordt, dan soe salmen nemen [(een deel ervan) nemen] ende legget [leg het] gelijk wilte van een eye, dan soe salmen nemen het ander ende verwent [kleur het] mit soffraen^{xliij} ende legen gelijk die dæyeren van eyeren, dan so salmen daeromme ghieten serop sukade^{**} in stede van brune boeter^{vij}.

** sirap van gekonijfte citrusschil

Om te maicken den heelt [heelt] wit, een ander pers [paars]

Soe salmen [maet men] nemen eyers ende blasen die eyers uiijt, dan soe salmen nemen sukereyde^{1*} ende gietense [giet ze] in die eyscalen [eierscalen] omtrent half vol, dan soe salmen nemen sukereyde ende veruende [kleur ze] mit tornissol^{li} [lakmæs], dan soe salmen daer in gieten tot dattet eijscale vol is, dan soe salmen laten couwen [afkælen], soe salmen die schellen afpellen ende leggende [leg ze] in een scotel.

* zie recept 28

Om te maicken ghelije^{xliij} ende sukereyde¹ in een scotel

Eerst so salmen [maet men] gelu [geet] geley maicken, die en is anders niet dan dat daer gheen tornissol^{li} [lakmæs] in en is en dan datter wat meer soffraen^{xliij} in is, anders ist alleleens [eender], ende die soume [maest men] onder ghieten en laetse couden [laat ze afkælen], dan soe salmen weder op ghieten geley.

geneesheren: Hippocrates (5^e eeuw vør Christus) is de grond-
legger van de theorie waarop Galenus (2^e eeuw na Christus)
later vørtbouwde. Volgens hen heeft elk mens één overheer-
send lichaamsvocht dat bijgevolg hun temperament bepaalt.
Er zouden vier lichaamssappen zijn: bløed, slijm, gele gal en
zwarte gal, ofwel de ‘humoren’. (Remmerts de Vries, 2022.) Elk van
46 deze sappen heeft zijn specifieke eigenschappen: **I**Bløed
wordt verbonden met ons høfðorgaan: het hart. Het krijgt
de eigenschappen warm en nat tøgewezen en wordt zo ver-
bonden met de lente en de lucht. Het overeenkomstige tempe-
rament is sanguinisch; energiek, vurig, optimistisch en open.
IGele gal lijkt logisch gekoppeld te zijn aan onze lever. De
eigenschappen van gele gal zijn warm en drøg, dus wordt het
aan het seizoen zomer en het element vuur gekoppeld. Het bij-
behorende temperament is cholefisch, wat zich typeert dør
een opvliegend, extravert, ambitieus en heethøfdig karakter.

sukereyde, ende laetse oick couf
werden, dan sœ salmen weder
opghieten geleiȝ gemaict mīt
ornissol; die meer verwen [kleuren]
wiste, die mochtet [kon er] noch
meer op ghieten.

Om te maicken
peeren^{xxxvij} in ypocras^{xxi}

Sœ salmen [mæt men] peeren
scellen ende laetse sieden [laat ze
koken] tōt datse morwe [gaar] zijn,
dan sœ salmen nemen **ornissol**^{ij}
[lakmæs] ende verwense daer mede
[kleur ze daarmee] op dien dat
[indien] **het** geen **Garsenex**^{ijij}* en is,
dan so salmen **suijcker**^{xlix} daer inne
dœn tōt dattet sœte is ende dat
heete **sop*** wat bent [bindt], ende
aldus so salmen maicken prumen in
ypocras ende **corenten**^{xxv} [krenten].

Om te maicken pers care
[paarse schōtel]

Sœ salmen [mæt men] appelmæs
maicken geliȝ alsmen [zoals men]
tōt die calforen* maict, anders dan
[behalve dat] men **ornissol**^{ij} [lak-
mæs] daer in dœt, dan salmen
rechten [opdienē] in een scōtel
geliȝ als men ander appelmæs dœt.

Om te maicken amandel-
bōter inden vasten

Eerst sœ salmen [mæt men] nemen
anderhalf pont* **amandelen**^{ij} ende
stōten [stampen] die mīt een stopp*
waters ende steken **die** dør [wrijf ze
dør een zeef] geliȝ alsmen [zoals
men] **amandelmelck**^{ijij} dœt, dan sœ
salmen nemen die melck ende
doense [dœ ze] in **eenen** schone pōt
ende stellense op tvier [zet ze op het
vuur] ende **latense** opsieden [laat ze
opkoken], dan sœ salmen nemen
vefus^{liijij}, omtrent een vierendeel van
een cræs*, ende die dœn in die
melck, dan so salmen die melck af

* vochtmaat
met een
inhoud van
ca. 1,4L

* gewicht van
430g of meer,
plaatselijk
verschillend

* vochtmaat
met een
inhoud van
4 pint, dus
ca. 2,5L

* wijn uit
Gascogne

* kooknat

In recept 161 worden flensjes gemaakt, dunne, kleine
pannenkøken waarvør je enkel bløem en eieren nodig
hebt. Dør de eenvoudige bereiding kennen pannē-
køken een lange geschiedenis; ze werden al gegeten
dør de Oude Gfiken en Romeinen, en werden in de
middeleeuwen echt razend populair. Zo werden ze
bijvoorbeeld dør Christenen traditioneel in grøte hœ-
veelheid gegeten op Vastenavond, de avond vør het
begin van de vastentijd. Dat zie je øk terug in het
schilderij *De Pannenkøkenbakkerij* (1560) van Pieter
Aertsen, waarop een middeleeuws gezin samen pan-
nenkøken bakt en eet aan de hørd. (*Waar komt de
pannenkøek vandaan?*, 2021.)

gevoelig en creatief karakter. **I**Slijm wordt geassocieerd met
ons meest complexe en belangrijke orgaan, de hersenen. Het
krijgt de eigenschappen koud en nat en wordt zo verbonden
met de winter en water. Het overeenstemmend temperament
is flegmatisch, wat zou wijzen op een kalm, verstandig en rati-
oneel karakter. (Geheugen van Nederland, z.d.) **I**Het basisprincipe
van de theorie is simpel: om gezond te blijven moeten de vier

sukereyde vnder laetse ont
salmen vnder op ghieten
ornissol die meer verwen
mochtet op ghieten

Om te maicken prumen in ypocras
Sœ salmen prumen scellen vnder laetse sieden
tot datse morwe zijn dan sœ salmen nemen
ornissol vnder verwense daer mede
het geen garsenex is dan sœ salmen
suijcker daer inne dœn tot dattet
sœte is ende dat heete sop wat bent
in ypocras ende corenten

Om te maicken pers care
Sœ salmen appelmæs maicken geliȝ
alsmen tot die calforen maict anders dan men
ornissol daer in dœt dan salmen
rechten in een scōtel geliȝ als men
ander appelmæs dœt

Om te maicken amandel bōter
Eerst sœ salmen anderhalf pont
amandelen ende stōten die mīt
een stopp waters ende steken
die dør geliȝ alsmen amandelmelck
dœt dan sœ salmen nemen die
melck ende doense in eenen
schone pot ende stellense op
tvier latense opsieden
omtrent een vierendeel van een
cræs ende die dœn in die melck
dan so salmen die melck af



1. Clara Peeters, Stilleven met aardbeien en chocolade, 1775



12. Clara Peeters, Stilleven met snoepgoed, vergulde beker en porselein, 1655



1690 x 3. Jan Steen, Sae voor gesongen, soo na gepepen, ca. 1668-1670



1942 x 2. Pieter Cornelisz van Slingelandt, Een kokskeene met een meid die water uit een put trekt, ca. 1667



1. Pedro Alexandrino Borges, Stilleven - Drinken en p

een neteldoek*

64. Om te maicken amandelbøter inden vasten

AMANDELBOTER

650g gepelde amandelen

100g kristal suiker

- 01

Mix al de gepelde amandelen samen met het water gedurende 2 minuten in een blender tot een glad mengsel. Haal het geheel vervolgens door een fijne zeef.
- 02

Breng de gezeefde amandelmelk zachtjes aan de kook en voeg dan de verjus toe. Roer vanaf dit moment niet meer in het mengsel en haal de pot van het vuur. Laat het geheel afkoelen.
- 03

Neem nu de neteldoek* en giet er het mengsel in en knoop de doek stevig dicht. Hang de doek op en laat het amandelmengsel gedurende een nacht (zeker 8u) rustig uitlekken.
- 04

Haal het mengsel uit de neteldoek en meng er de suiker onder. De amandelboter is nu klaar om te gebruiken. Je kan gerust spelen met de hoeveelheid suiker die je toevoegt, naargelang hoe zoet je de amandelboter wil hebben.

* Een neteldoek is een fijne filterdoek die traditioneel gebruikt werd om boterachtige bereidingen, zoals amandelboter, langzaam te laten uitlekken. Vandaag is het eenvoudig verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels en online webshops.



2 sneetjes bruin br



60cl wit bier



ker



4cl appelazijn



2cl bakoilie



1kg witte ui

gemberpoeder

UIENSOEP

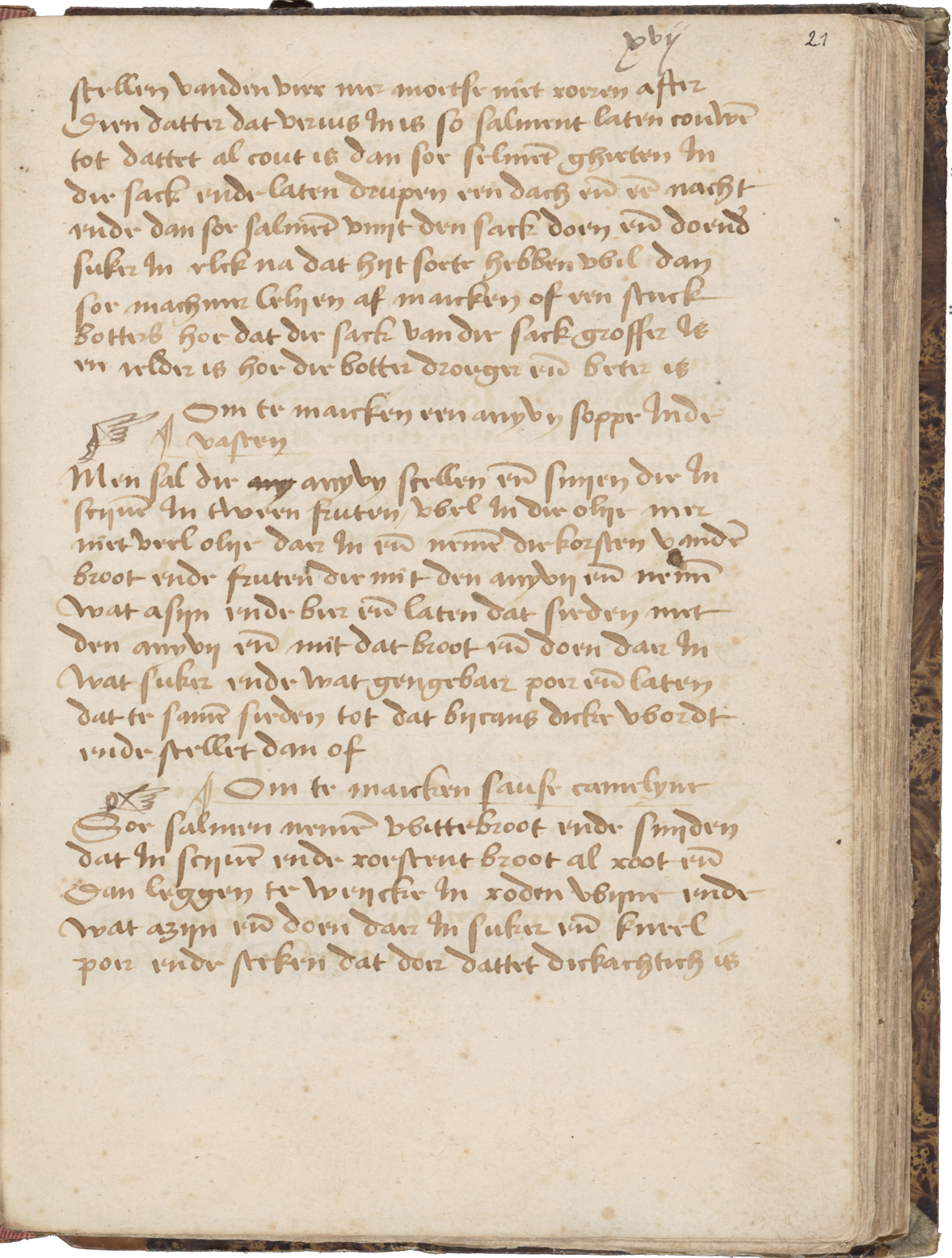
65. Om te maïcken een anyunsoppe inde vasten

lichaamssappen in balans blijven, volgens jouw eigen, unieke samenstelling. Wanneer je een teveel of een tekort aan bepaalde humoren zou hebben, word je ziek. (Gheugen van Nederland, z.d.) **I**Maar wat heeft deze oud-Griekse theorie nu te maken met de eetgewontes uit ons kookboekje? In de middeleeuwen hanteerden dokters een holistische aanpak. Dat wil zeggen dat ze het lichaam als een geheel zagen en dus niet aan specialisaties of orgaan-specifiek onderzoek deden. Alle elementen van het lichaam zouden volgens hen in verbinding staan, waardoor het falen van een lichaam bij ziekte, aan het volledige lichaam te wijten viel. Ziekte ontstond dus vanuit wanbalans in het eigen lichaam. Een virus of een bacterie? Daar hadden ze in de middeleeuwen nog nooit van gehoord. Om de humoren van je lichaam in balans te houden en zo ziekte te voorkomen kon men letten op zes factoren: de

Krenten zijn, net als rozijnen, gedroogde druiven, maar waar rozijnen van allerlei druivensorten gemaakt kunnen worden, zijn krenten afkomstig van één specifieke druif: de kleine, donkerblauwe Korinthe-druif uit de Griekse streek, rond de stad Korinthe. Doorgaans zijn krenten duurder dan rozijnen, omdat het om zo'n specifieke druivensort gaat die enkel in Griekenland groeit. Ze zijn kleiner en zuurder dan de typische rozijnen. (Kro-Nieuw, 2025)

lucht die men inademt, de work-life balance, het waak-slaapritme, het binnenhouden of uitscheiden van bepaalde lichaamsvloeistoffen, emoties beheersen en eten en drinken. Het is dat laatste dat de humorenleer zo sterk verbindt met ons kookboekje. (Remmerts de Vries, 2022) **I**De middeleeuwse bevolking geloofde dus in de humorenleer, waardoor ze haar eetpatronen er ook aan aanpasten. Voedingsmiddelen kregen dezelfde eigenschappen toegekend als de vier humoren. Zo werd vis gezien als koud en nat, waardoor het voor verstoppingen zou kunnen zorgen bij overdaad. Rundsvlees daarentegen werd geclassificeerd als koud en droog, maar wanneer het met veel vet gebraden was, kon het warm en droog worden. Op basis van deze eigenschappen en het eigen temperament kon men bepalen welke voeding men beter wel of niet kon nuttigen. Als je te heethoofdig rondliep en volgens

- 01 Pel alle uien en snijd ze hierna in fijne ringen.
- 02 Verhit de bakolie in een pot op middelhoog vuur en voeg vervolgens de gesneden uien toe. Bak ze rustig tot ze goudbruin en zacht zijn.
- 03 Wanneer de uien goudbruin kleuren, voeg je de appelazijn, het bier, het brood en een beetje gemberpoeder toe aan de pot. Roer goed door en laat het geheel zachtjes inkoken.
- 04 Laat de soep verder koken tot ze mooi gebonden is. Voeg vervolgens nog de suiker toe. Werk de uiensoep eventueel verder af met extra suiker en gember naar jouw smaak!



Stellen vanden vier, men moete [moet ze] niet roeren after dien datter dat vefius in is [nadat de verjus erin is], so salment laten couwen [afkœlen] tot dattet al coust is, dan sœ salment ghieten in die sack** ende laten drûpen een dach ende een nacht ende dan sœ salment uuijt den sack doen ende doender [doer] suker^{xlix} in, elck na dat hijt [naarmate hij het] soete hebben wil, dan sœ machmer [kan men er] lelijen** af maicken [van maken] of een stuck bôtters [bôter]; hoe dat die sack van die sack [de mazen van de zak] groffer [losser geweven] is en ielder [luchtiger] is, hoe die bôter drœger en beter is.

Om te maicken een anyunsoppe* inde vasten Men sal die anyunⁱ scellen ende snijen die in scijven in tweën, frûten wel in die olije^{xxix}, mer niet veel olije daer in, ende nemen die korsten van den brot^{lvij} ende frûten die mit den anyun ende nemen wat asijn ende bier^{liij} ende laten dat sieden [koken] met den anyun ende mit dat brot ende doen daer in wat suker^{xlix} ende wat gengebaerpœr^{xv} ende laten dat te somen sieden totdat bijcans dicke wordt ende stellet dan of [zet het dan van het vuur af].

Om te maicken sause camelyne^{xlviij} Sœ salmen [moet men] nemen wyltebrôt^{lvij} ende snijden dat in scijven ende roestent [roster het] brot al rot ende dan legen te weijcke [te weken] in roden wijne ende wat asijn ende doen daer in suker^{xlix} ende kneelpœr^{xxij} ende steken dat daer [wrijf door een zeef] dattet dickachtich is

** stoffen filterzak waarin de amandelbôter kan uitlekken

** bôter werd vaak gekneet in vormen, hier: telievorm

* uiensoep

de theorie dus met te veel gele gal zat, kon dat worden gecompenseerd met vochtige vœding zoals vis, salades of komkommer. Het flegmatisch temperament, zoals luiheid, kon aangepakt worden dör pikante kruiden om het koude en natte slijm in evenwicht te brengen. Brød was een voedingsmiddel dat vor iedereen als posítief gezien kon worden. Volgens de theorie zou het zorgen vor een betere binding tussen voedingsmiddelen met uiteenlopende eigenschappen. (Willan & Cherniavsky, 2012)

Ook de bereiding van voedsel kon zijn eigenschappen veranderen. Speceríjen zijn daarvan een goêd voorbeeld. Ze werden enerzijds veelvuldig gebruikt als een statussymbool, maar ok om hun humorische kwaliteiten. Zo werden droge en hete speceríjen vaak aan koud en nat eten toegevoegd, om de vochtige

ende ghieten dat in een kanne ende stoppen dat wel vaste toe [dek dat wel stevig af] ende nemen dair af alsoe veele als ghijs samen besigen wilt [zoveel als gij daarvan in totaal gebruiken wilt].

Item als ghij maect feveye* op een gefruijt poetkijn* of op een gefruijt stuck cabbelliau soe neemt wat bröt (- -).

Om terten van amandelenⁱⁱ

Item om een middel pateel* 5 vierendel pont* amandelen, die scellen uuijtgedaen [eraf gehaald] ende seer cleijne gestóten [gestampi], alsoe cleijne als men mach [als men kan], ende als sij gestóten zijn soe salmen [maet men] daer in doen 8 of 9 appelen, die salmen in die gestóten amandels doen ende stóten die amandelen mit die appelen, dan salmen nemen een vierendel of anderhalf vierendel corenten^{xxv} [krenten] ende suker^{xlix}, caneel^{xxij}, gengebaer^{xv}, greyne^{xviij} [kardemom], soelgy [soelie] naer u mont* ende roerent [roer het] al mit die gestóten amandels al omme ende legger [leg het] dan in deech* ende te wijle datmen die amandels stamp, dat [als] sij dan droege worden, soe suldij [maet u] altemet [meteen] een lepel wijn daer in doen.

Om te maicken kaestaerten

Men sal nemen versche romcaskens^{xxij} ende daeyeren van eyeren en meel ende wat bôters^{vij}

* beide termen onbekend & het recept ontbreekt

* schotel van aardewerk
* gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend

* naar uw smaak

* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

eigenschap ervan te compenseren. Of vlees zoals lam werd gebraden of gebakken om het vochtgehalte efin te vermindere- ren en het zo dus droger te maken. (Willan & Cherniavsky, 2012)

Zelfs de eetvolgorde werd soms beïnvloed dör de humorenleer. Zo werd afgeraden vers fruijt als nagerecht te eten. Fruijt was koud en nat, dus wanneer het in de volle maag terecht zou komen boven op de rest van de maaltijd, zou het beginnen röt- ten nog vor het kon verteren. Rauwe groenten en fruijt werden tevens in het algemeen afgeraden. Slechts wanneer ze verwarmd werden, konden ze een deel van hun flegmatische eigen- schappen afschudden. (Braet, 2014)

De humorenleer kende een sterk gelöf en toepassing in de middeleeuwse cultuur. Vanaf de 17^e eeuw verzwakte de aanhang, maar het was pas in de löp van 19^e eeuw dat de theorie definitief afgezworen werd. (Braet, 2014)

Je zal de theorie en koude, warme, natte of droge eigenschappen dus een aantal keer horen vallen als het gaat

inder ghieten dat in een kannr vnder stoppen dat
voel vaste toe vnder nemr dan af alsoe veele
als ghijs samen besigen wilt
Item als ghi maect feveye op een gefruijt
partkijn of op een gefruijt stuck cabbelliau
soe neemt wat bröt

Om terten van amandelen

Item om een middel pateel 5 vierendel pont
amandelen die scellen uuijtgedaen en soe
slijm gestoten alsoe slijm als men mach
als sy gestoten zijn soe salmen dan in doen
8 of 9 appelen die salmen in die gestoten
amandels doen vnder stoten die amandelen
mit die appelen dan salmen nemen 5 vierendel
of anderhalf vierendel corenten en suker
caneel gengebaer greyne [kardemom], soelgy
naer u mont ende roerent al mit die gestoten
amandels al omme ende legger dan in deech
ende te wijle datmen die amandels stamp
dat als sij dan droege worden soe suldij
altemet een lepel wijn daer in doen

Om te maicken kaestaerten

Men sal nemen versche romcaskens
daeyeren van eyeren en meel ende wat bôtels

over de ingrediënten en bereidingswijzen uit ons mid-
deleeuws handschrift. 3.2. VASTEN

We hadden het eerder al over de secularisering van de samenleving aan het begin van de middeleeuwen en ‘gulzigheid’ als een van de hoofdondeugden van Cassianus. Maar de Kerk, en daarmee wordt de katholieke Kerk bedoeld, had nog veel meer invlød op de eetpatronen van de middeleeuwers. Daarmee doelen we dan vooral op de vasten- en onthoudingsdagen. Oorspronkelijk waren er drie periodes van 40 dagen vasten: de 40 dagen vor Pasen, na Pinksteren en tussen Sint-Maarten en Kerstdag. Dit principe zwakte in de late middeleeuwen af naar: 40 dagen vor Pasen en de 20 dagen van de advent. Bij het vasten waren de regels streng: geen vlees, geen zuivelproducten en geen eieren. (Braet, 2014)

Daarnaast had je ok de onthoudingsdagen, waarop men geen vlees mocht nuttigen. Deze dagen waren wekelijks, vaak woensdag en vrijdag of vrijdag en

inder stampent al te samen voel slijm
legget dan in deech
Om te maicken taerten borbonnose
Dan salmen nemr soet roem in doen die te
mit wat verschen bôter ende latense
vnder dan nemr doeyren van eyeren vnder de blöme
te samen doen een stömpje gesteken vnder dan doend
slijm in vnder dan doen die eyeren vnder blöme
die dor gestlegen sijn in die pot dan die versche
roem in is vnder laten te samen sieden tot dat dörk
wordt vnder dan set te coelen vnder doet dat in deech

En taente bradre

Item men sal nemr gemact appelmoes voel
moder vnder salmen nemr een pinte verschen
roem vnder acht eyeren mit dat dörk vnder
sy moet wel slijm gestlegen zijn vromme
vnder roem doet vnder dan salmen dat appelmoes
vnder die versche roem vnder die gestlege eyeren
al te samen daergesteken vnder doent dan int
deech vnder als ghi met nemr en wilt dan
doeyren van eyeren soe moetmen nemr 8 of 9
of 10 eyeren in nemr 8 of 9 appelen
vnder het appelmoes moet coel versen nemr
doerstken sal

Om een carvel tarte te maicken
Item nemr versche casekens en carvel een
gode hantvol vnder men sulst laten sieden

In ons kœkbœkje wordt er wel wat kaemelk gebruikt. De zuivelproductie in de hoge middeleeuwen was niet enorm: vele kleine boeren hadden meestal maar een paar kœien. Eên kœ gaf destijds zo’n 1000l melk op een jaar, waarvan je zo’n 20g bôter of 60kg kaas kon maken. (Henzen, 2023)

In ons kœkbœkje worden ok de zuivelproducten karnemelk [97, 230], hangop [230] en kwark [118, 261, 262] gebruikt.

vis en visproducten wêl toegelaten. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

Dör de vele vastendagen kan je in middeleeuwse kœkbœken dus ok een heleboel vastenrecepten vinden. 49

Visbereidingen of recepten zonder vlees zijn er talrijk, maar er bestonden ok imitatiegerechten. In ons kœkbœkje vinden we er twee. Nummer 59: ‘Hœ datmen gedopte eyers [spiegeleie- ren] in die vasten maicken sal’ en nummer 76: ‘Om te maicken eyken lombært inde vasten’. In het gerecht over gedopte eie- ren imiteren ze het uiterlijk van een spiegelei dör een gekœkt amandelmengsel eerst te gebruiken als het wil van het ei en het vervolgens met saffraan te kleuren om ok de dörer na te

ende stampent [stamp het] al te samen wel cleijne ende legger [leg het] dan in deech*.

Om te maicken taerten borbonnose^{vij}

Dan salmen [maet men] nemen soete roem ende doen die te vier [vuur] mit wat verschen bôter^{vij} ende latense sieden [laet ze koken], ende dan nemen daeyeren van eyeren ende de blömen, te samen daer een stömiñ [zeef] gesteken [gewreven], ende dan daender [daer] suijcker^{xlix} in ende dan doen die eyeren ende blömen die daergeslegen [daer een zeef gewreven] sijn in die pot daer die versch roem in is ende laten te samen sieden tot dat dicke wordt ende dan set te coelen [afcoelen] ende doet dat in deech*.

Een taerte bradre* Item men sal nemen

gemaect [van tevoren gemaakt] appelmoes wel morwe [nacht] ende salmen [maet men] nemen een pinte* [pint] verschen roem ende acht eyeren mit dat witte, ende sij moeten wel cleijne geslegen [sijn geklutst] zijn eer mense [men ze] inde roem doet, ende dan salmen dat appelmoes ende die versche roem ende die geslegen eyeren al te samen daergesteken [daer een zeef wrijven] ende doent [daer het] dan int deech*, ende als ghi niet nemen en wilt [niets anders nemen wilt] dan daeyeren van eyeren, soe moeten [maet men] nemen 10 of 11 eyeren ende neemt 15 of 16 appelen, ende het appelmoes moet coel wesen eerment [vordat men het] daerste- ken sal.

Om een carveltarte* te maicken

Item neemt versche casekens^{xxij} en carvel een gœde hantvol ende men salse [maet ze] laten sieden [koken]

* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

* taart met een vulling van appelmoes, roem en eieren

* vochtmaat van ca. 0,65L

* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

* keneltaart

boetsen. Ze beschrijven het ok letterlijk zo: “[...] leg-
gen gelijk die doeyeren van eyeren [...]”. Eyken lom-
baert is eigenlijk een recept waarbij eierdoiers in
gekoekte wijn gegoten worden, een bereiding hiervor
kan je vinden bij nummer 34: “Item eyeren int lom-
baert.” Bij de ‘eycken lombaert’ vor de vasten wor-
den de eieren vervangen dor amandelen, rijst en
brodkruimen en wordt het geheel gekleurd met
saffraan om de gele kleur te bekomen. Bij beide recep-
ten valt het dus op dat ze het er zoveel als mogelijk willen laten
uitzien als het originele gerecht! (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998)
Vor een verklaring hiervan moeten we opnieuw bij de humo-
renleer gaan zoeken. Daarin bestond namelijk het geloof dat
dor iets te eten dat andere voedingsmiddelen imiteert, de krach-
ten die bij het originele gerecht horen worden overgedragen.
(*Braet*, 2014)

in water recht op, ende cleijn
gescerft [*gesnipperd*], ende het
water uuijt laten lopen ende dan wel
geroert mit den kase ende 5 of 6
eyeren mit dat wilte wel cleijn
geslegen [*sijn geklutst*] ende goede
boter^{vi} al om geleit, ende als mense
opendaet [*doorsnijdt*] oick boter in
gesteken.

**Om te maicken
doernijxe* taerten**

Men sal nemen oppelen gescelt
ende cappense [*hak ze*] wel cleijne
ende doender in [*dae erin*] caneel^{xxiiij}
ende doeyeren van eyeren ende wat
gesmolten boter^{vij} ende suker^{xlix} ende
dan legt dat al te samen in deech*.

Om queen* te maicken
Men sal nemen die

queden en schellense [*schil ze*] en
quartierense* ende doense te viere
[zet ze op het vuur] mit watere ende
laetse sieden [*laat ze koken*] tot dat
sij morwe [*zacht*] zijn, dan salmen
[maet men] dat sap uft doen, of men
machse [*kan ze*] mit wijne sieden,
ende dan salmen nemen witte
suker^{xlix} ende wat wijns ende die
sukerde [*gesuikerde*] wijn opt vier
geseth, ende nemen wit van eyeren
ende slaent wel cleijne [*klutst het
sijn*] ende doent [*dae het*] dan in die
suker ende inden wijn ende laten
tegader sieden tot dat claer [*helder*]
is ende dan doet op die queen ende
latent [*laat het*] een luttel te samen
sieden ende doen in een scotel ende
dient alsœ.

Om te maicken blamegier^v
Dan salmen [maet men]
nemen amandels^{ij} uft die scelle
[zonder vlies]

Beenmerg is eeuwenlang als
delicatesse beschouwd, waar
dat vandoag een stuk minder
is. Merg is romig, zacht, smeug,
vet en kan intens hartig sma-
ken. (*Henzen*, 2025) In ons kook-
boekje wordt merg op allerlei
verrassende manieren gebruikt,
in 10 verschillende recepten. Zo
maakt men er onder andere stu-
berkens mee: kleine pastei-ach-
tige gebakjes met een vulling
van merg.

producten iets wat wij vandaag nog steeds vaak doen.
Vegetarische of vegan voedingswaren imiteren de hele
tijd vlees- en visproducten. Denk maar aan de vege-
tarische hamburger of een vegan potje préparé. Het
gaat zelfs zo ver dat Europa het nodig vindt een regel-
geving te verzinnen rond hoe zo’n imitatieproducten
wel of niet mogen heten. Zo mogen de benamingen
‘vleesvrije worstjes’ of ‘vegetarisch gehakt’ wel ge-
bruikt worden, maar ‘vegetarisch spek’ of ‘vegan rib-
ben’ zijn verboden. Zo zie je maar dat een middeleeuws kook-
boekje hedendaagser dan ooit kan zijn! (*Verstraete*, 2026)

In ons kookboekje staan maar liefst 265 recep-
ten. Dan zou je al snel denken dat de ingrediëntenlijst die bij
ons boekje hoort best lang is... Toch valt dat verrassend goed
mee! Zo worden veel ingrediënten regelmatig gebruikt in meer-
dere recepten. Amandelen bijvoorbeeld worden maar liefst in

Om te maicken doornijxe taerten
Men sal nemen appelen geselt en cappense
boter ende doender in cannel
doeyeren van eyeren ende wat
gesmolten boter ende
dan legt dat al te same in deech

Om queen te maicken
Men sal nemen die queden en schellense
quartierense ende doense te viere
zet ze op het vuur mit watere ende
laetse sieden tot dat sij morwe
zijn dan salmen dat sap uft doen of men
machse mit wijne sieden ende dan salmen
nemen witte suker ende wat wijns ende die
sukerde dr vghen opt vier geseth ende men
doet van eyeren ende slaent wel cleijne
scellen dan in die suker ende inden vghen
ende laten tegader sieden tot dat claer is
dan doet op die queen ende latent er luttel
te same sieden ende doen in een scotel ende
dient alsoe

Om te maicken blamegier
Dan salmen nemen amandels boter scelle



PLANTAARDIGE EIEREN INT LOMBAERT

76. Om te maicken eyken lombaert inde vasten

4e_ suiker 25ml witte wijn + 25ml zoete witte wijn

er saffraanpoed
50g plantaardige boter
melk
amandel

200g amandelen 15

Olijboomgaarden kunnen enkel groeien in mediterrane klimaten, waardoor olijfolie voornamelijk verbonden was met de Zuid-Europese eetcultuur. Toch kende olijfolie ook in het noorden een zekere populariteit, voornamelijk door de vastenperiodes! Normaal kookte en bakte men vooral met dierlijke vetten, zoals boter of ossenvet, maar tijdens de door de Kerk opgelegde vastenperiodes, waarin dierlijke producten verboden waren, vormde olie een belangrijk alternatief. Olie werd dus aanvankelijk bijna alleen gebruikt wanneer dierlijke vetten niet toegelaten waren. Pas tegen het einde van de 16^e eeuw groeide het belang van olijfolie, onder andere door de toenemende populariteit van groenten en salades in het dieet. (Albala, 2012)

33 recepten gebruikt. Deze herhaling zorgt er dus voor dat de ingrediëntenlijst redelijk beperkt blijft; vooral de variatie in specerijen en kruiden is het grootst. Het goede nieuws is ook dat bijna al de ingrediënten die in het boekje gebruikt worden vandaag gewoon nog beschikbaar zijn. Dat wil zeggen dat je met wat enthousiasme en geduld bijna elk recept uit dit boek zelf zou kunnen bereiden. En met wat extra informatie over sommige van de ingrediënten, gaat het misschien allemaal nog wat eenvoudiger.

13.3.1. VLEES Het vleesgebruik in ons kookboekje is op zijn minst gezegd uitgebreid en gevarieerd. Het zal je niet verrassen dat ze varken, rund en schaap bereidden.

Varkensvlees was al in de hoge middeleeuwen (12^e & 13^e eeuw) populair vlees. In de vroegmoderne periode kwamen ook rund en schaap steeds vaker op het bord. Soms wordt in de recepten ook het geslacht van het dier waarvan het vlees afkomstig is gespecificeerd. Voorbeelden zijn beersvlees [vlees van mannetjesvarken], ramsvlees [vlees van mannelijk schaap] of hamelevlees [vlees van een gecestreerde ram]. Ook jonge dieren komen in de recepten voor. Speenvarken (een jong big, tussen de 2 à 6 weken oud) wordt regelmatig gebruikt en ook kalfsvlees passeert al eens de revue. Wildvlees dat in ons boekje voorkomt is dat van konijn, haas, hert en ree. Soms worden ook de termen ‘wildtbraet’ en ‘venesoen’ gebruikt, waarmee wild vlees bedoeld wordt zonder dat men de soort specificeert. Er komt ook heel wat gevogelte in ons boekje voor: kip, kapoen [gecestreerde haan], eend, patrijs, fazant en zelfs zwaan! Ja, je leest het goed, in recept 163 schrijft men hoe je pasteien kan maken

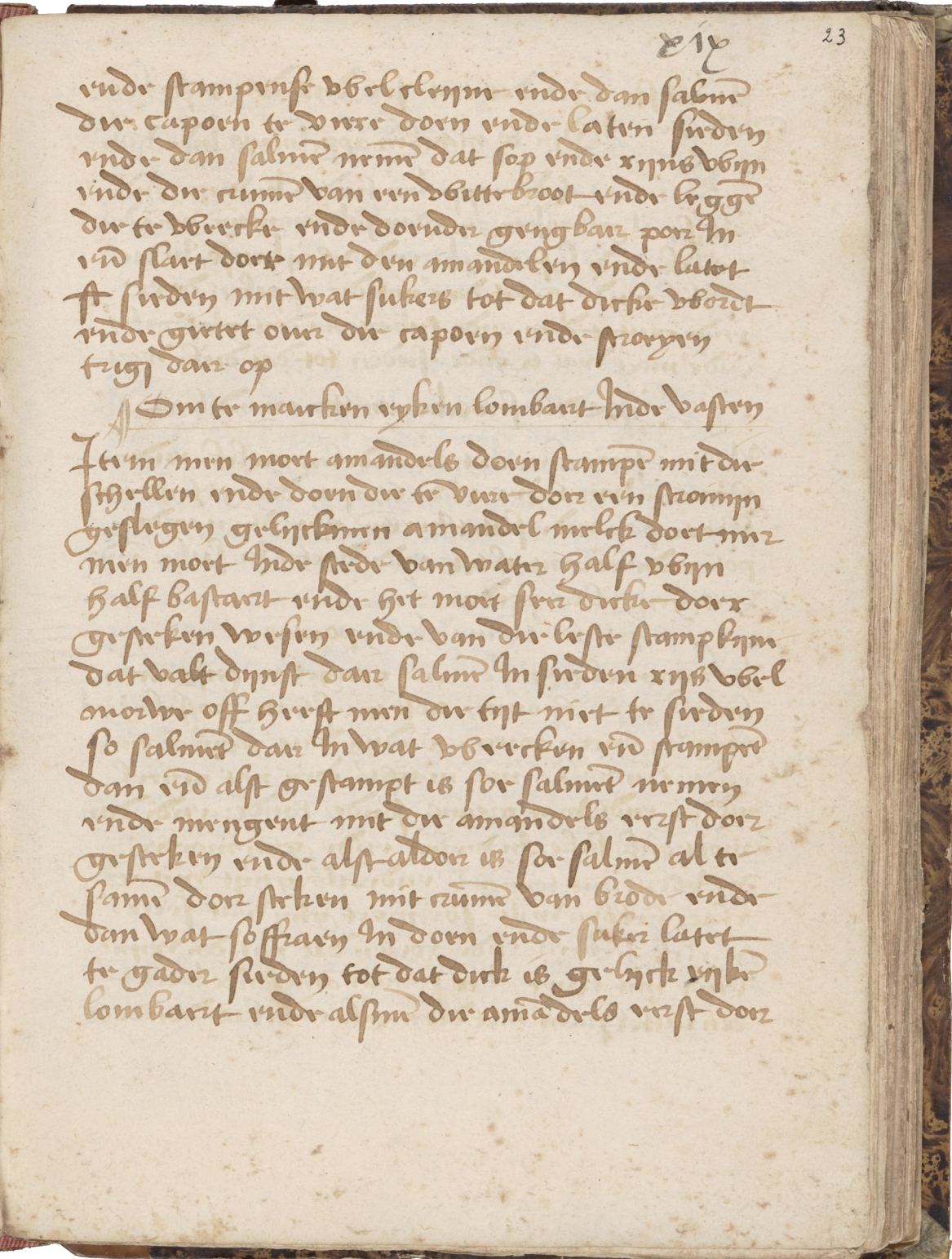
01 Doe de amandelen samen met de amandelmelk in een blender of keukenmachine. Mix tot een zo fijn mogelijke pasta.

02 Meng de witte wijn en de zoete witte wijn in een kookpan. Voeg de suiker, de plantaardige boter en de amandelpasta daar aan toe. Breng het mengsel dan zachtjes aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten op een laag vuur pruttelen terwijl je er regelmatig in roert.

03 Haal de pan van het vuur en mix het geheel opnieuw tot een volledig gladde, romige massa. Dit vervangt het herhaaldelijk stampen en zeven uit het oorspronkelijke recept.

04 Voeg een snuifje saffraan of kurkuma toe om de kenmerkende gele kleur van eyken lombard te verkrijgen.

05 Zet de pan indien nodig nog kort terug op het vuur en roer tot de gewenste dikte bereikt is. De textuur moet vergelijkbaar zijn met een dikke custard of eiercrème.



ende stampense [stamp ze] wel
cleijne ende dan salmen die capoen
te viere [op het vuur] doen ende laten
sieden [koken] ende dan salmen
nemen dat sop* ende Rijswijn^{xli}
ende die crumen van een wiltebroet^{toij}
ende leggen die te weecke ende
doender [daer] gengbaerpoer^{xv} in
ende slaet daer [wrijf daer een zeef]
mit den amandelen ende later sieden
mit wat sukers^{xlix} tot dat dicke wordt
ende gietet over die capoen ende
stroeyen triglijⁱⁱ* daer op.

26 Om te maicken eyken lombard* inde vasten

Item men moet amandelsⁱⁱ doen
stampen mit die schellen [met hun
vlies] ende doen die te viere [op het
vuur] daer een stromijn geslegen
[daer een zeef gewreven] gelijkmen
[zoals men] amandelmelckⁱⁱ doet,
mer men moet inde stede van [in
plaats van] water half wijn half
bastaert*, ende het moet seer dicke
daergesteken [met weinig vocht daer
een zeef gewreven] wesen ende van
die leste stampkijne [stampsel] dat
valt dijnst [dat het dunste uitvalt],
daer salmen [moet men] in sieden
[koken] rijs [rijst] wel morwe
[gaar], off heeft men die tijt niet te
sieden, so salment daer in wat
weecken, ende stampent [stamp het]
dan ende alst gestampt is so
salment nemen ende mengent
[meng het] mit die amandels eerst
daergesteken, ende alst al daer is so
salmen al te samen daersteken mit
crumen van brode^{toij} ende dan wat
soffraen^{xliii} in doen ende suker^{xlix},
later te gader sieden [laat het samen
koken] tot dat dick is gelijk eyken
lombard, ende als men die amandels
eerst [de eerste keer] daer

* koknat

* versuikerd
anijnsaad

* eieren op
de manier
Lombardije,
voorloper van
de huidige
zabaglione

* zoete wijn
uit Spanje

INGREDIËNTEN EN EETGEWOONTEN

van filet van eend of van (een kwart van een) zwaan. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) In de recepten beschrijft men ook vaak welk stuk vlees specifiek nodig is. Ook hier ziltten wat opvallende dingen tussen: kœientong, scaepclauwen [schaapspotten], calfsvoeten, oren van verken, scapenruets [schapenvet], rœte van wsenstrot [vet van een ossenkeelstuk], net van een scaep [vlies van vet om de ingewanden]... Ook spek, hespe [ham] en gecapt [gehakt] komen regelmatig voor. Iets dat opvallend veel genuttigd wordt is merck [merg]. Het duikt op in verschillende soorten recepten, ook waar je het niet zou verwachten. In recept 40 bijvoorbeeld wordt merg gebruikt om ‘sluberkens’ te maken, een soort gebakjes met merg, suiker, kaneel en krenten en recept 163 is er eentje om ‘meerckpap’ [mergpap] te maken. Ook ‘sult’ of ‘sultvleijs’ [vet keelstuk van varken] komt regelmatig voor in het boekje. Dit vet stuk vlees wordt dan ook vooral gebruikt

steect, soe moet dat nat seer dick doergesteken wesen.

Om te maicken appelmoes inde vasten
Item men sal die appelen sieden [koken] in wijn ende als sij al gebroken zijn, dan salmen [moet men] nemen amandelmelckⁱⁱⁱ ende lijfcouke^{xxv}* ende weijkense [week ze] in die melck^{xxvi} ende steect dan mit die appelen doer [wrijf ze met de appelen door een zeef] ende crûtet [kruid het] dan ende suker^{xlix} na dat ghij wilt, ende moet wat te gader sieden tot dat dicke wort.

Om snoecken miltter amandelenⁱⁱ
Neemt snoecken mit amandelenmelckⁱⁱⁱ ende blommen van terwe ende tempert dat [meng dat met vocht] gelijc een blompap ende settet [zet het] in eenen nyeuwen eerden pot* ende roerent [roer het] altyt ende doeter [doe er] in suker^{xlix} ende wit gengebaerpœder^{xv}.

Om te maicken ypoeras^{xxi}
Item caneel^{xxii} 24 oncen*, gengebaer^{xv} 12 oncen, lanck peper^{xxxv} [lange peper] 6 oncen, nôtemuschate, groffelnagel [kruidnagel] elcx 3 oncen, coren paradijs^{xvi} [paradijskorrel], dats greijn^{xvii} [kardemom], een once ende een half, mer machts [men kan het ook] doen mit caneel^{xxii} alleen ende wat greijns sonder tander [de rest], ende dair moet oick suker^{xlix} in wesen, ende ghij moeten verwen mit tornissol^{li} [kleuren met lakmoes], ende als ghijt [gij het] wit ende claer [helder] hebben wilt, soe moet ghij wat saete melck^{xvii} hebben ende roeren die mit den wijn ende mit crugt [specerijen] al te samen omme, ende latent [laat het] een luttel staen met die melck ende laet dan doer

xxx. orgemonde

Orgemonde is een drankje van gepelde gerst dat men maakte voor zieken. Vandaag kennen we orgemondé als een graansort die sterk lijkt op tarwe en rijk is aan hoogwaardige vezels en vitamines. (Markal, z.d.)

RECEPTEN 77 78 79

omwille van z’n vette eigenschap. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) De middeleeuwen waren dus zeker niet vies van vlees, op de dagen dat het mocht aten ze zelfs héél veel vlees. Bijvoorbeeld in recept 166: ‘Om pastaijen aragee te maken’ maakt men pasteien met een vulling van kapœen, kalfsvlees, spek en merg! (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) Vlees was in de middeleeuwen een duur product, en dus voegde wie het zich kon permitteren het graag in grote mate toe aan z’n dieet. De vleesconsumptie in het noorden van Europa lag aanzienlijk hoog in deze periode, veel hoger dan in de mediterraanse landen zoals Italië en ook hoger dan de huidige vleesconsumptie. Volgens een onderzoek van Wilhelm Abel zou de gemiddelde Duitser in de vroegmoderne periode tot 100kg rundsvlees per jaar hebben geconsumeerd, daar ziltten andere vleessoorten dus nog niet bij! Er bestaan echter twijfels over de sluitende betrouwbaarheid

Arret for moet dat nat seer dick door gestreken wesen. **Om te maicken appelmoes inde vasten**
Item men sal die appelen sieden in wijn ende als sij al gebroken zijn dan salmen min amandel melck vnder lijf roynke vnder weijkense in die melck vnder stert dan mit die appelen door vnder crutet dan ende suker na dat ghij wilt ende moet wat te gader sieden tot dat dicke wort.
Om snoecken miltter amandelen
Neemt snoecken mit amandelen melck vnder blomme van terwe vnder tempert dat gelijc een bloompap vnder settet in een nyeuwen eerden pot vnder roerent altyt vnder doeter in suker vnder wit gengebaer pœder.
Om te maicken ypoeras
Item caneel 24 oncen, gengebaer 12 oncen, lanck peper 6 oncen, nôtemuschate, groffelnagel 3 oncen, coren paradijs [paradijskorrel], dats greijn [kardemom], een once ende een half, mer machts [men kan het ook] doen mit caneel alleen ende wat greijns sonder tander [de rest], ende dair moet oick suker in wesen, ende ghij moeten verwen mit tornissol [kleuren met lakmoes], ende als ghijt wit ende claer hebben wilt soe moet ghij wat soete melck hebben vnder roeren die mit den wijn vnder mit crugt al te samen omme ende latent een luttel staen met die melck ende laet dan doer



79. Om te maicken ypoeras

1. Johann Matthias Wurzer: Stillleben met fruit en glazen kanfles, 1809 • 2. Willem van Mieris, Kruidenierswinkel, 1717

1l witte wijn peperkorrels 5cm verse gember

2 kruidnagels 1tl paarijszaad

4 kaneelstokjes

1tl nootmuskaat

250g suiker

YPOCRAS

van deze cijfers, maar zelfs indien we rekening houden met een mogelijke overschatting van 20kg, blijft die veronderstelde vleesconsumptie uitzonderlijk hoog. Bij onderzoek naar andere zuidelijkere regio's liggen die inschattingen veel lager. In de Provence en Spanje zou de vleesconsumptie gemiddeld 25kg per persoon per jaar geweest zijn en in Italië zou dat zelfs maar over 13kg gaan. (Albala, 2012.) Om dit even in perspectief te plaatsen: uit een onderzoek van de FAO (de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties) in 2012 bleek dat de gemiddelde Belg 82,3 kilo vlees per jaar consumeerde. Daarmee namen we een goede 27^e plaats in op de wereldranglijst. (Vill, 2012.) Recentere FAO-cijfers ontbreken, maar uit onderzoeken is wel al gebleken dat de Belgische vleesconsumptie jaar na jaar blijft afnemen. Volgens Statbel (het Belgische statistiekbureau) is de vleesconsumptie per inwoner in 2023 onder de grens van 80kg gedaald. **I**We kunnen dus wel besluiten dat

Paling werd in de middeleeuwen sterk beviist en was, naast de karp, de meest gegeten vissoort in de Nederlanden. In ons boekje zijn er verschillende bereidingen met paling voor: paling-pastei, in goltijn, paling aan het spit en sauzen voor gestofde of gebraden paling. Vandaag is paling echter een ernstig bedreigde diersoort en wordt de visserij dan ook sterk beperkt. Daardoor is paling uitgegroeid tot een erg duur product. (WWF, z.d.)

vleesconsumptie in de vroegmoderne periode. Ook in de beeldende kunst kunnen we de eetpatronen uit ons kookboekje herkennen. In de 16^e-eeuwse Nederlanden ontstaat een nieuw genre in de schilderkunst: de keukenstukken. *De Vleesstal* van Pieter Aertsen is het eerste werk dat deze stroming aanzet en wordt gedateerd in 1551. Alle werken uit het genre keukenstukken worden gekenmerkt door een realistische weergave van

die sack lopen ende ghiet soe dicwil in tot dat hij clae is, ende wijn, cruijt ende suker moet al te gare staen weijcken [samen staan weken] eer datmen daer laet lopen, ende den alre besten en is niet anders dan caneel ende suker; ende als men ypoctas maken wil van water, dat maetmen [maet men] met soete melck clae maicken als hier voere staet, ende inde vaste mit amandelmelckⁱⁱ.

Om te maicken
sukereydeⁱ

Neemt drie vierendel pont* amandelen ende stotse [stamp ze] wel cleijn ende doetse doere [wrijf ze door een zeef] mit een sloep* soete melck^{xxvii} ende in die vasten maetmen [maet men] nemen water daermen [waar men] die amandels mede doerdoet, ende maet dicke melck wesen, ende als die amandels wel gestoten zijn ende doergedaen [gezeefd] ende dan sult ghijse [maet u ze] doen in eenen nyeuwen [schone] pot ende scumense wel [schuim ze goed af], ende als sij gescuijmt is, soe sult ghij die bant* in doen; ist gaet bant, soe en dorft ghij [haet u] er niet meer in doen in een sloep melcx een lustel meer dan een vierendel ponts, ende als hij gesmolten is dan sult ghij proeven [proberen] een lustel in een scotel oft bijnt [bindt], ende alst bijnt dan sult ghij daer in doen suker^{xlx} nae dat ghijt [naarmate u het] soet hebben wilt ende van den wistlen gengebaer^{xv} ende die gepelt ende dan poer [paeder van gemberwortel] daer in gedaen na dat ghijt [nadat u het] geraestert hebt, ende doet daer een stromijn [zeef] ende coeltet [laet het afkoelen], dan ist genoch [klaar], ende alsoe lange alst

* gewicht van 430g of meer. (plaatselijk verschillend), dus 3/4 pond = 320g

*vochtmaat met een inhoud van 4 pint, dus ca. 2,5l

* onbekend bindmiddel

01 Giet de wijn in een grote kookpot. Voeg de kaneelstokjes, een klein handje peperbolletjes, de nootmuskaat, kruidnagels en paradijskorrels toe.

02 Zet de pot op een matig vuur en voeg de suiker toe. Roer goed tot de suiker volledig is opgelost. Breng het geheel aan de kook en laat vervolgens ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen, zodat de aroma's van de specerijen zich goed met de wijn kunnen vermengen.

03 Haal de pot van het vuur en laat de wijn enkele minuten rusten. Giet vervolgens door een fijne zeef om alle specerijen en onzuiverheden te verwijderen.

* Wil je een lichtere, troebele ypoctas verkrijgen, zoals beschreven in het oorspronkelijke recept? Voeg dan voor het zeven nog een kleine hoeveelheid melk of amandelmelk toe aan de gekruide wijn en roer goed door. Laat het mengsel enkele minuten rusten en giet het door een fijne zeef.

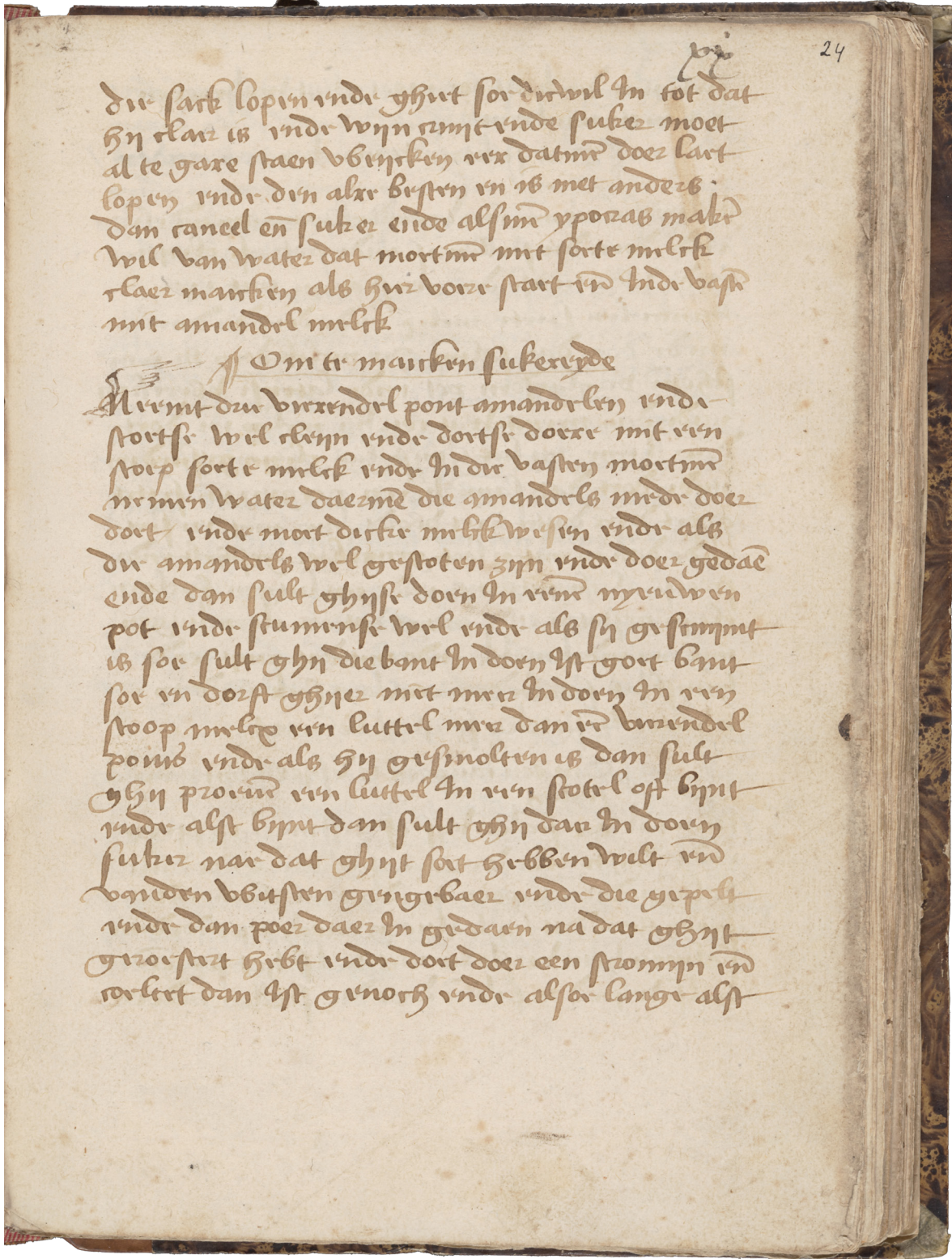




Fig. 9. Pieter Aertsen, *De Vleesstal*, 1551.

siet [*kōkt*] mīt den bant, soe moet ghijt wel roeren **dat** niet aenbernt [*aanbrandt*].

Om sukerey¹ te maicken, een ander

Men sal nemen een vierendel ponts* **amandelenⁱⁱ** ende doen die scellen af ende stotense [*stamp ze*] cleijn ende wrijfense doer een stromijn [*wrijf ze doer een zeef*] mīt een

mingelen* suete **melcx^{xxvij}** ende doende daer **mede** doer [*wrijf ze daarmee doer een zeef*], dan salmen

schonen verglaesden pot* ende latense weecken [*laat ze weken*]

ende dan neemt wat couwe melcx ende doet **daer** inne 4 lot* **huijseblas^{xix}** [*vislijm*] cleijn gesneden

ende doet dat samen in een potgen ende settet **oppet** vier [*zet het op het vuur*] dattet heet wordt mer niet en siet [*maar niet kōkt*], ende dan neemt 2 lot **gegebaer^{xv}** geschelt [*geschild*] ende **stæte** al cleijntgens [*stamp ze klein*] ende een lufgen [*beetje*] fuelgen [*foetie*] cleijn gestōten ende mengt dat een cleijn lufgen mīt **amandelmelckⁱⁱ** ende mīt dat cruijt [*specerijen*] ende **huysblas** samen doer een claretsack** ende dan **ghietet** [*giet het*] in scōtelen, so ist al volmaect.

Om een caupoen te versijeen [*kapoen te koken*] mīt **araengescalen^{xxxix}***

Men sal die scalen vijf of zessmael opsijeen [*opkoken*] ende dat water weerom afghieten ende dan **salmen** [*maet men*] die caupoen weder overslaen [*opzetten met nieuw koud vocht*] ende **sgeen** hem dat hij halve genoch [*half gaar*] zij ende dan **salmen** hem verslaen [*overstaen*] met half het sop* ende **half** wijn, dan salmen daer die scellen in doen

* *kōknat*

etenswaren zoals groenten, fruit, vis en vlees, meestal in combinatie met keukengerei en figuren in de keuken. In de beginperiode tōnden de werken meestal nog afbeeldingen van religieuze taferelen, waarbij voeding duidelijk op de vōrgrond geplaatst werd. In de evolutie van het genre verdwenen de religieuze scēnes en maakten die plaats vōr herkenbaarheid en alledaagsheid. Deze schilderijen zijn vōr ons dus ōk een grōte bron aan informatie over de eetgewoontes uit de 16^e eeuw. (*Kwak*, 2014.) Ook al kent deze stroming uit de schilderkunst pas zijn start in het midden van de 16^e eeuw, kunnen we de eetpatronen van ons kōkboekje (dat eerder gedateerd is rond 1500) er zeker in terugvinden. **De Vleesstal** van Pieter Aertsen beeldt een enorme hoeveelheid vleeswaren af in een sōrt kraam. We zien geslachte kippen, rundsvlees en zelfs een kōienkop, en daarnaast ōk varkensvlees, varkenspoten [voeten van verken, recepten 199, 213], een varkenskop, worsten [sausieren, recept

206] en darmen. Ook vis is te zien in het kraam: er liggen twee haringen op een bord en er hangen bokkingen aan een spies. (*De Klerk*, 2017.) *De Vleesstal* lijkt op het eerste zicht misschien niet echt een ‘keuken’tafereel, aangezien de omgeving van het schilderij niet als een keuken aanvoelt. Toch wordt het gezien als de aanzet van het genre, omdat hier vōr het eerst zo’n hoeveelheid voedsel op grōte schaal en op een natuurgetrouwe wijze wordt afgebeeld. (*Kwak*, 2014.) Het is bovendien een prachtige illustratie van de vleesconsumptie uit de tijd en tōnt veel gelijkenissen met het vlees uit ons kōkboekje. **In het Keukenstuk** van Frans Sniijders (1579-1657) zien we ōk heel wat vlees- en viswaren uit ons kōkboekje afgebeeld. Centraal zien we een grōte, geslachte zwaan zoals in recept 163. Rechts kan je een dōd hert en twee hazen zien hangen. Er ligt ōk een kreeft op een schaal [recepten 200 & 212],

Dit is een pastei met een vulling van kapoen en kalfsvlees, samen gaar gekookt met spek en vermengd met merg. Daarnaast doet men er ōk suiker, dodels, hardgekookte eidooiers en verjus in. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998.) Het is dus een echte vleespastei, die aanstuit bij de middeleeuwse smaaktraditie waarin zoute, zure en hartige smaken regelmatig met elkaar werden gecombineerd.

De keukenmeid draagt een grōte plateau vol gevogelte en ōk op de tafel zien we nog een dode pauw en andere vogels. Achter de zwaan zien we een schaal vol versneden vlees **55** en een kōienkop die lichtjes uitsteekt. Het schilderij is opgevuld met een grōte fruitschaal en rechts onderaan een mand vol groentes. **T** Nog een laatste schilderij dat vooral het vlees prominent in beeld brengt is *De Keukenmeid* (1559), ōk van Pieter Aertsen. Daarop zien we een imposante vrouw die in de keuken vōr een stenen schouw staat. Vōr haar staat een mand gevuld met groenten en een gepluimde kīp. Ze heeft een grōt broodspīl vast met daarop nog een kīp, een eend en een schapenbout. (*Van de Velde*, 1967.) Ook in ons boekje is het spīl

ende dan suker ende muschaet, foelgij [*foetie*], **gengbaer^{xv}**, **nagel** [*kruidnagel*] ende dan salmen setten te smoren alsoe **lange** dattet nat dick wordet ende dan salmen (- -) ende leggen stuckgens onder [*stukjes eronder*] van **schœnbro^{lvij}*** dat geharst [*geroosterd*] is ende strœyen dair over **suijker^{xlix}** ende **kneel^{xxij}**.

Om een hœft [*hoofd*] van een salm te versmoren

Men sal dat hœft houwen aen stucken ende **sieden** [*koken*] in eenen pot ende verslaent [*zet het op met nieuw koud vocht*] gelijk (e) **en hutspt^{xxx}*** ende dan salmer [*zal men er*] in doen **crenten^{xxv}**, **rosemanjē** ende wat **gengbaerpoer^{xv}** ende wat **wijnedick*** ende wat wijns ende latent [*laat het*] samen **smoren** want genoch is [*tōldat het gaar is*] ende fichten [*dien het*] dan op.

Om een schaft* van een salm te versmoren

Men sal den schaft en stucken houden [*in stukken hakken*] ende **sieden** [*koken*] in een pot ende verslaen gelijk een **hutspt^{xxx}*** ende dan salmer [*zal men er*] in doen petercelij, **watengebaerpoer^{xv}**, wat **wijnedick*** alsmen **opficht** [*als men hem opdiēnt*].

Om te backen dicke wafelen^{lv} diemen opspaut [*opensnijdt*]

Neemt zess eijer mīt warm **bier^{liij}**, mīt versche **bōter^{vi}**, ende dan weijnich ghest [*gist*] ende menger dattet **hart** deech is alsmen [*als men*] gaet eeten ende legger **dat** deech in twee schon dœckeeren* tegens dat **vier** [*vuur*] alsoe lange dat het rijset ende dan begint **te** backen ende dair nae salmen tespauwen [*maet men de wafel opensnijden*] ende **overghieten** mīt bōter.

* *dœken*

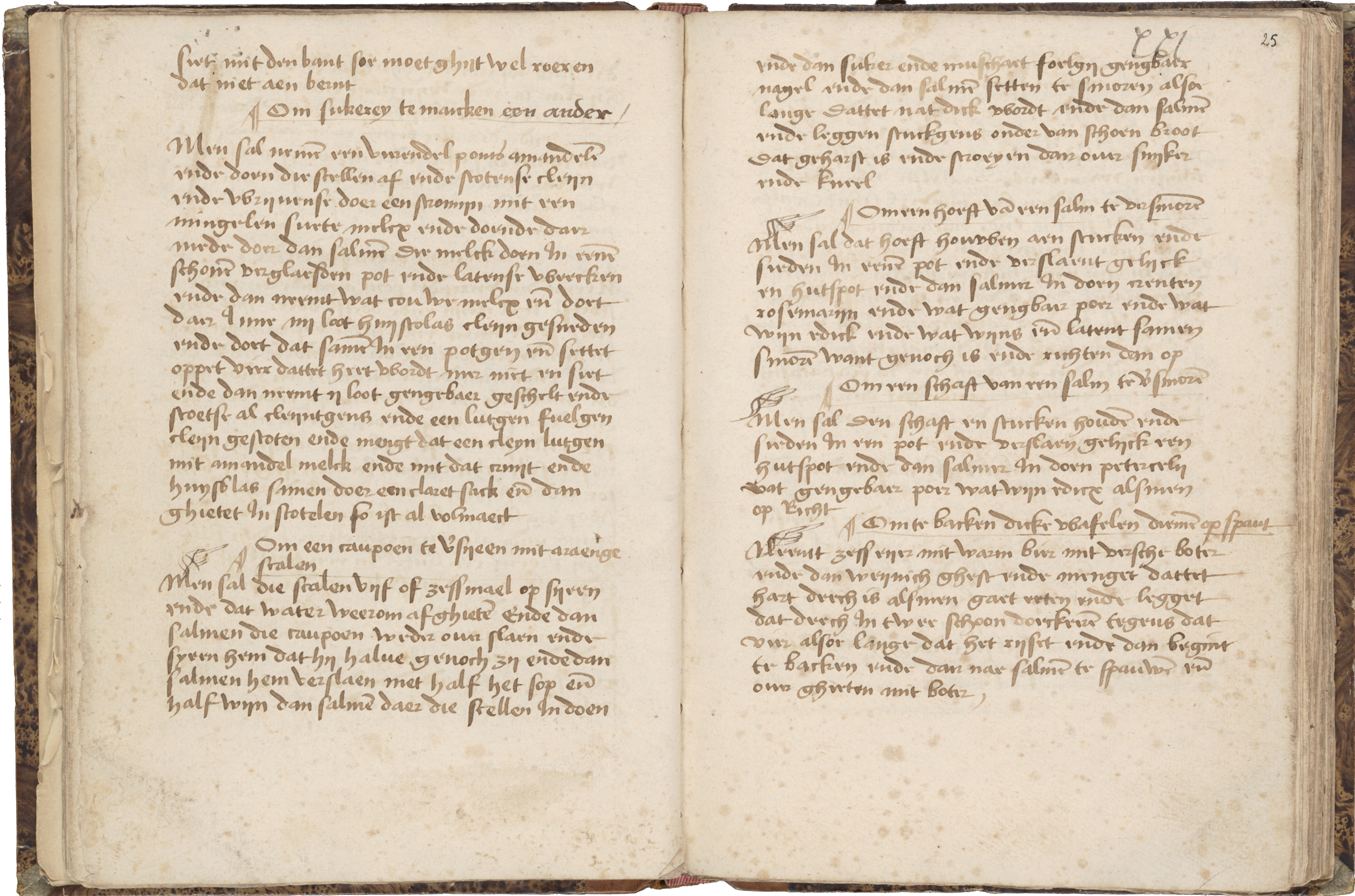




Fig. 10. Frans Snyders, Keukenstuk, ca. 1579-1651.



Fig. 11. Pieter Aertsen, De Keukenmeid, 1559.

Om te maicken dicke wafelen¹⁰⁷ diemen niet en spaelt [opensnijdt]

Neemt zess eijeren mit dat witte ende zess sonder wit ende slaetse wel cleijn [kluts ze fijn] mit een lepel vol versche ghest [gist] mit een half cruijse* [cræs] warm biers¹¹¹, die helfte meer boters¹¹² gesmauten mit den bier [anderhalf maal zoveel gesmolten boster als bier erbij], mit veel suijckers¹¹³ alsoe dattet wel soet is, ende dan neemt gebudelt [gebuid] meel ende mengt wat dicker dan die lepel daer in overreijnt in staen mach [wat dikker dan dat de lepel erin overeind kan staan], ende mengtse [meng ze] eenen halven dach te voeren eer ghijse backet [vardat u ze bakt] ende setse bij tvier [zet ze bij het vuur] dattet warm blijft ende maict het yser** wel heet ende doet dat deech daer in ende backsche [bak ze] ende neemt versche boster ende doet daer suijcker in ende maect die boster wel heet ende ghietse [giet ze] over die waefelen.

Om te maicken dicke wafelen¹⁰⁷ diemen niet en spaelt [opensnijdt]

Men sal nemen 6 of 8 eyeren ende slaense wel cleijn [kluts ze fijn] ende doet daer in een lepel gest [gist] mit warm biers¹¹¹ met alsoe veel botere¹¹² gemengt alsoe dicke datter die lepel in recht op staet, ende loet het staen rijzen, dan [toet dat] men goet eeten ende dan backse [bak ze] ende ghieter [giet er] boster over ende dientse so [dien ze zo op].

* vochtmaat met een inhoud van ca. 1,4L

** het wafelijzer

Om te maicken dicke wafelen diemen niet en spaelt

Neemt zess eyeren mit dat witte ende zess sonder wit ende slaetse wel cleijn [kluts ze fijn] mit een lepel vol versche ghest [gist] mit een half cruijse* [cræs] warm biers¹¹¹, die helfte meer boters¹¹² gesmauten mit den bier [anderhalf maal zoveel gesmolten boster als bier erbij], mit veel suijckers¹¹³ alsoe dattet wel soet is, ende dan neemt gebudelt [gebuid] meel ende mengt wat dicker dan die lepel daer in overreijnt in staen mach [wat dikker dan dat de lepel erin overeind kan staan], ende mengtse [meng ze] eenen halven dach te voeren eer ghijse backet [vardat u ze bakt] ende setse bij tvier [zet ze bij het vuur] dattet warm blijft ende maict het yser** wel heet ende doet dat deech daer in ende backsche [bak ze] ende neemt versche boster ende doet daer suijcker in ende maect die boster wel heet ende ghietse [giet ze] over die waefelen.

Om te maicken dicke wafelen diemen niet en spaelt

Men sal nemen 6 of 8 eyeren ende slaense wel cleijn [kluts ze fijn] mit een lepel gest [gist] mit warm biers¹¹¹ met alsoe veel botere¹¹² gemengt alsoe dicke datter die lepel in recht op staet, ende loet het staen rijzen, dan [toet dat] men goet eeten ende dan backse [bak ze] ende ghieter [giet er] boster over ende dientse so [dien ze zo op].



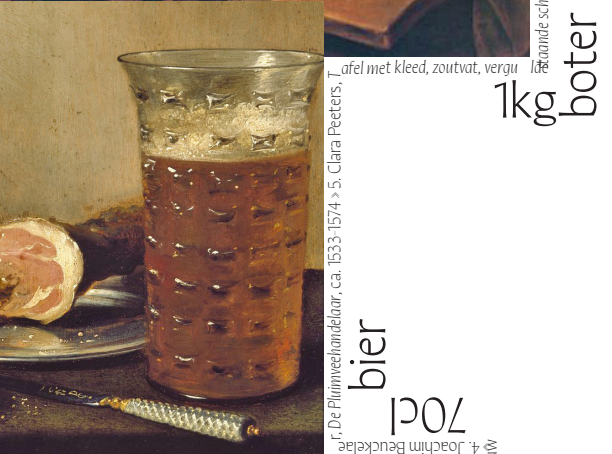
1/2 theelepel zout



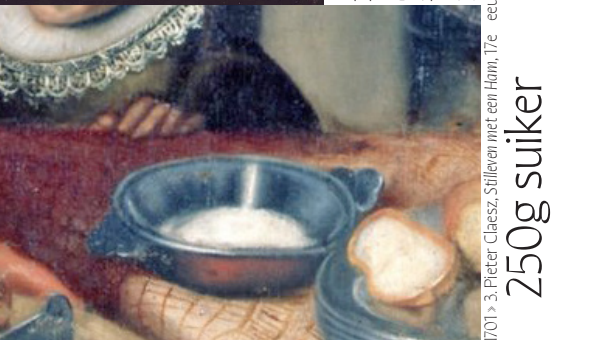
1/2 theelepel zout



1/2 theelepel zout



1/2 theelepel zout



1/2 theelepel zout



1/2 theelepel zout

12 eieren

Om te maicken dicke wafelen diemen niet en spaelt

DIKKE WAFELS

1/2 theelepel zout

1/2 theelepel zout

1/2 theelepel zout

1/2 theelepel zout

een regelmatig gebruikt k  kwerktuig. Voral ge-
gelte, maar   k bijvoorbeeld paling wordt in de recep-
ten van ons b  kje aan het spit gebraden. **I**3.3.2. VIS
EN SCHAALDIEREN **W**anneer er geen vlees op tafel
kwam, was vis meestal het vervangende h  fdbestand-
deel van de maaltijd. Vis was populair, omdat het w  l
toegelaten werd tijdens de vasten- en onthoudingsda-
gen. Net als amandelen en olie was vis dus vooral een
product dat gebruikt werd om voedingswaren te ver-
vangen die tijdens de vasten niet mochten worden
genuttigd. (Braet, 2014.) In ons b  kje komt een grote
variatie aan vis v  r. In tegenstelling t  t de meeste
andere ingredi  nten uit ons b  kje, zijn veel van de
viss  rten die in de middeleeuwse ke  ken werden
gebruikt vandaag niet langer gangbaar v  r consumptie. Sn  k,
kabeljauw en zalm kennen we vandaag zeker w  l nog. Karper

wordt nog steeds gegeten, maar v  rnamelijk in Oost-
Europa. Br  sem, p  kken [lamprei] en grondel zijn
daarentegen vrijwel volledig uit de hedendaagse ke  -
ken verdwenen. Ook paling komt vaak v  r in het k  k-
b  kje. H  wel deze vis vandaag nog wordt gegeten,
staat hij momenteel als ‘ernst  g bedreigd’ geregis-
treerd. De palingconsumptie is daard  r, geluk- **57**
kig, sterk afgenomen. Bovendien is paling als
gevolg daarvan een zeer duur product geworden. (WWF,
z.d.) Daarnaast komen er in het b  kje   k schaaldie-
ren v  r. Het gaat om twee recepten: ‘200: Om krevie-
ten te reden’ [Om rivierkreeften te bereiden] en ‘212:
Creeften of Crabben’. **O**ok van vis werden onderde-
len gebruikt die we vandaag niet meer zouden opeten.
Zo zijn er twee recepten waafin ‘coppen vande cabbeltiau’
[koppen van kabeljauw] bereid worden. Recept 178 beschrijft

01 Zeef de bloem in een grote
mengkom. Voeg er de suiker en
het zout aan toe.

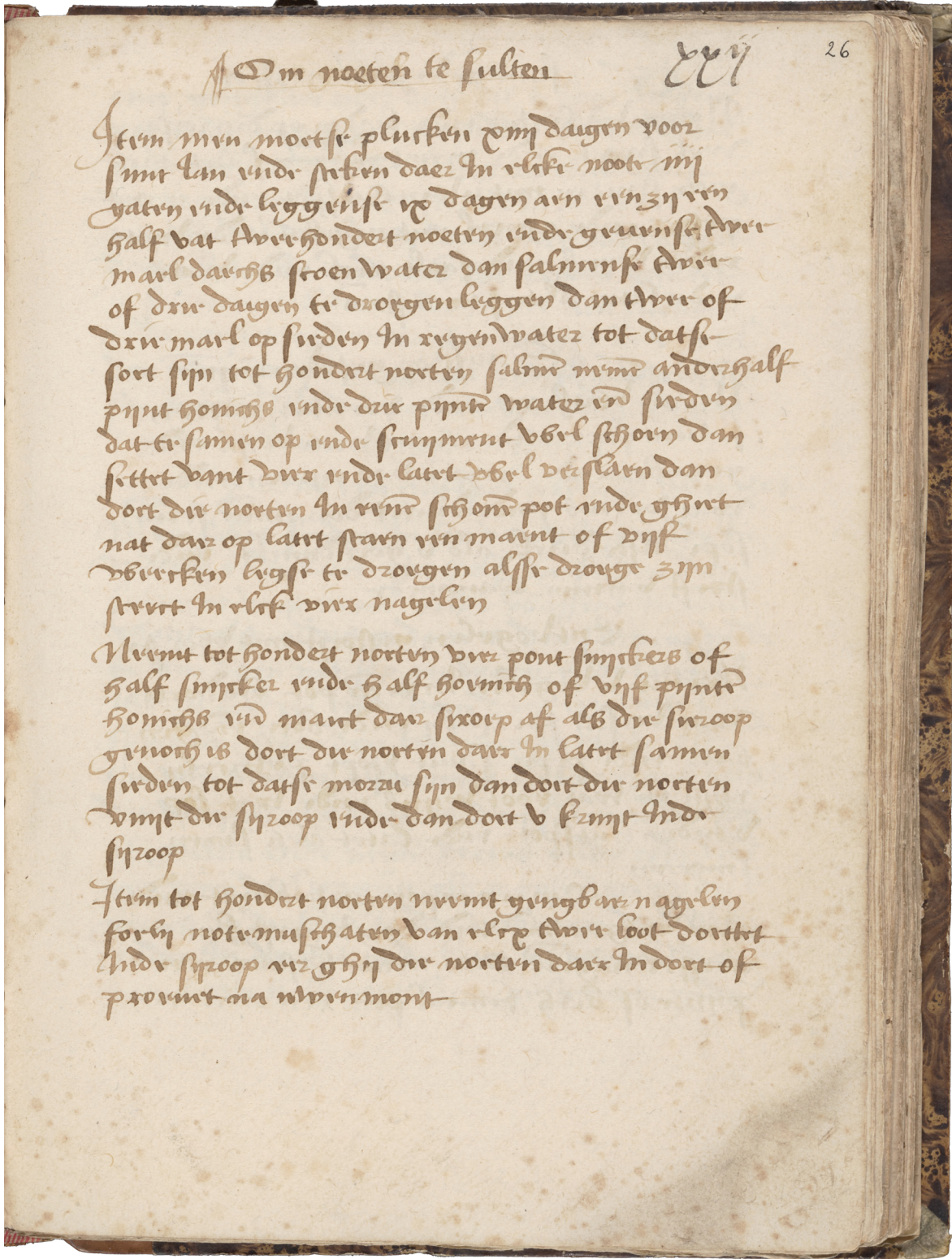
02 Neem een maatbeker en meng
hierin het bier met de gist. Laat
het mengsel ongeveer 5 minuten
rusten zodat de gist kan
activeren.

03 Smelt ondertussen de boter en
meng deze onder de droge
ingredi  nten.

04 Splits vervolgens 6 van de
12 eieren en houd het eigeel bij.
Klop de andere 6 volledige eieren
samen met de extra eigelen los
tot een egaal mengsel. Voeg dit
toe aan het beslag en meng het
geheel goed door elkaar.

05 Voeg nu het bier-gistmengsel toe
aan het beslag en roer alles nog
   n keer goed onder elkaar. Laat
het deeg vervolgens minstens
20 minuten rusten zodat het licht
kan rijzen.

06 Laat het wafelijzer goed heet
worden. Schep een polpel van
het beslag in het wafelijzer en bak
de wafels    n voor    n goudbruin
totdat het beslag opgebruikt is.



Om noeten [n  ten]
te sulten*

Item men mo  tse [mo  t ze] plucken
14 daigen v  r sunt Jan* ende steken
daer in elcke no  te 4 gaten ende
leggense [leg ze] 9 dagen aen een zij
[op    n kant?] een half vat, twee-
hondert noeten, ende gevense [geef
ze] twee mael daechs sco  n water,
dan salmense [mo  t men ze] twee of
drie daigen te draegen legen, dan
twee of drie mael opsieden [opko-
ken] in regenwater t  t datse so  t
sijn; t  t hondert noeten salmen
nemen anderhalf pijnt* [pint]
honichs^{xliij} ende drie pijnten water
ende sieden dat te samen op ende
scuijment [schuim het af] wel scho  n,
dan settet vant vier [zet het van het
vuur af] ende later wel verslaen
[afkoelen], dan do  t die noeten in
eenen schonen pot ende ghiet nat
daer op, later staen een moent of vijf
weecken, legse te draegen; alsse
draege zijn steect in elck vier
nagelen.

Neemt t  t hondert noeten vier pont**
suijckers^{xlix} of half suiijker ende half
hoenich of vijf pijnten honichs, ende
maict daer sir  p af; als die sier  p
genoch [klaar] is do  t die noeten
daer in, later samen sieden t  t datse
morru [zacht] sijn, dan do  t die
noeten uiijt die sijr  p ende dan do  t
u kruijt [uw specerijen] inde sijr  p.
Item t  t hondert noeten neemt
gengbaer^{xv}, nagelen [kruidnagel],
foelij, notemuschaten, van elcx twee
lot**, do  tset [do  t het] in de sijr  p
eer ghij die noeten daer in do  t of
proeuet na uwen mont**.

* inmaken
met honing
of suiker

* [Sint-Jan],
24 juni

** vochtmaat
van ca. 0,65L
dus 1,5 pint
= +/- 1L

** gewicht van
430g of meer,
(plaatselijk
verschillend)

** gewicht van
1/32 pond
of ca. 15g

** naar uw
smack

26

Peeren van gheermol zijn stofperen met de stelen eraan, gekookt in wijn, waarna het koknat tot een zæte saus werd gebonden, die om de peren blijft hangen. Er kan zowel rode als witte wijn gebruikt worden. Van waar de benaming ‘gheermol’ komt is niet meteen duidelijk, misschien van een plaats Gheermol? (*Jansen-Sieben & van Winter, 1998*)

kookboekjes waarin men levertjes, kuif [eieren] en mulectes [milt] van vis vermeldt. In de middeleeuwen was het dus niet ongewoon om heel de vis, inclusief organen te gebruiken. (*Jansen-Sieben & van Winter, 1998*) **V**is blijft natuurlijk niet lang vers, en door het dure en trage transport was het in het binnenland niet altijd een toegankelijk product. Verse vis was dan ook vooral gebruikelijk in gebieden aan de kust. In het binnenland werden, omwille van de populariteit van vis tijdens de vasten- en onthoudingsdagen, visvijvers aangelegd om zelf in de kweek van verse vis te voorzien. Als alternatief maakte men veel gebruik van gepekelde, gedroogde en gerookte vis. (*Albala,*

Sijve* op verckenshufspot**

* gerecht van geroosterd vlees dat wordt nagekookt in vocht met kruiden & brodkruim
** stofpot van varkensvlees
Neemt u vleisch [*uw vlees*] ende braden [*braad het*] op den roester wel swart ende neemt **aieuuoⁱ** [*ui*], snijet [*snijd het*] met grote stukken mit uwen hufspot ende neemt **peper^{xxxv}** ende **caneel^{xxij}** mit nagelen [*kruidnagel*] ende wat roden wijns ende **sault^{loij}** [*zout*], eeck* ende water ende later al te samen stoven.

Sause op gesoden hijnnen [gekookte hennen]

Neemt **witbrot^{loij}** ende weicker [*week het*] mitlen selven sope [*hetzelfde sop, dus het koknat van de hennen? of van de hufspot uit het vorige recept?*] ende neemt witte wijn ende **engber^{xv}** ende doeyere van eijeren ende **wat vefius^{liij}** ende duetet doer [*wrijf het door een zeef*] mitlen selven sope alsoe dücke [*dikwijls*] als u goet dunckt ende stoeft u hinnen dair mede.

Entvogelen* gestœft mit woersten [worsten]

* eenden
Neemt u [*uw*] vogelen in eenen pot ende doeter [*doe er*] **wat** versch specx bij ende **bôter^{vij}** ende **genbae^{r^{xv}}** ende **peper^{xxxv}**, savie [*salie*], ysope [*hysop*], petercelij, **esijn*** ende wat roet wijns ende wat sop* vanden **hufspot^{xx}** [*zie de beide voorafgaande recepten*] ende latet al te samen smœeren.

Om een capoen gefroboleert [kort gekookt]

ende dan uitgenomen ende daer in gesteken [*gestoken*] groffelnagelen [*kruidnagels*], dan neemt bastaert* [*zæte wijn*] een **pijnte*** [*pint*] of beth [*liever*] **kaneelpœr^{xxij}** een once*, een

* zæte wijn uit Spanje
* vochtmaat van ca. 0,65L
** gewicht van 1/16 pond, dus bijna 30g

2012.) Hoewel dit zelden expliciet in het kookboekje wordt vermeld, zal een groot deel van de gebruikte vis dus geconserveerd geweest zijn. Voor de bereiding liet men gezouten vis vaak weken in vloeistof, zodat die opnieuw sappig en minder zout werd. (*Braet, 2014*) **I**3.3.3. BROOD, BIER EN WIJN **B**ier, brood en wijn behoorden tot de basisvoedingsmiddelen in het grootste deel van vroegmodern Europa. Een belangrijke bron voor het onderzoek naar de voedingsproductie en -consumptie in middeleeuws Europa zijn de iconografische cycli of maandwerken. Maandwerken zijn een bekend fenomeen binnen de middeleeuwse kunst waarbij 12 illustraties de seizoensgebonden landbouw-, veeteelt- en huishoudelijke activiteiten van elke maand van het jaar uitbeelden. (*Grokipedia, 2026*) Perfine Mane, een Franse historica, heeft jarenlang onderzoek gedaan naar dit genre om aan te tonen dat het niet zomaar algemene kennis reproduceerde en verspreidde, maar dat de illustratiereksen

écht locatiegebonden waren. Maandwerken varieerden dus per regio, waardoor het erg belangrijke bronnen zijn om de voedingsproductie uit die tijd in kaart te brengen. (*Albala, 2012*) **D**e maandwerken bevestigen dat brood een belangrijk onderdeel was van het middeleeuwse dieet. In iconografische cycli van over heel Europa is de tarweteelt te zien, waardoor men er zeker van is dat tarweproducten zoals brood een vaste waarde waren. Vooral bij de laagste sociale groepen vormde brood een groot onderdeel van het dieet, maar ook in de hogere klassen werd het bijna elke dag gegeten. (*Albala, 2012*) Ook in ons kookboekje wordt brood in veel recepten gebruikt: ‘wittebrod’ komt maar liefst in 38 verschillende recepten voor. In de middeleeuwen was wit brood een eliteproduct. Het ruigere volkorenbrood was voor de armen terwijl brood gemaakt van zuiver tarwebloem vooral voor de rijken was. Wat ook regelmatig voorkomt in de recepten uit ons boekje zijn ‘crumen van wittebrod’. Brood werd



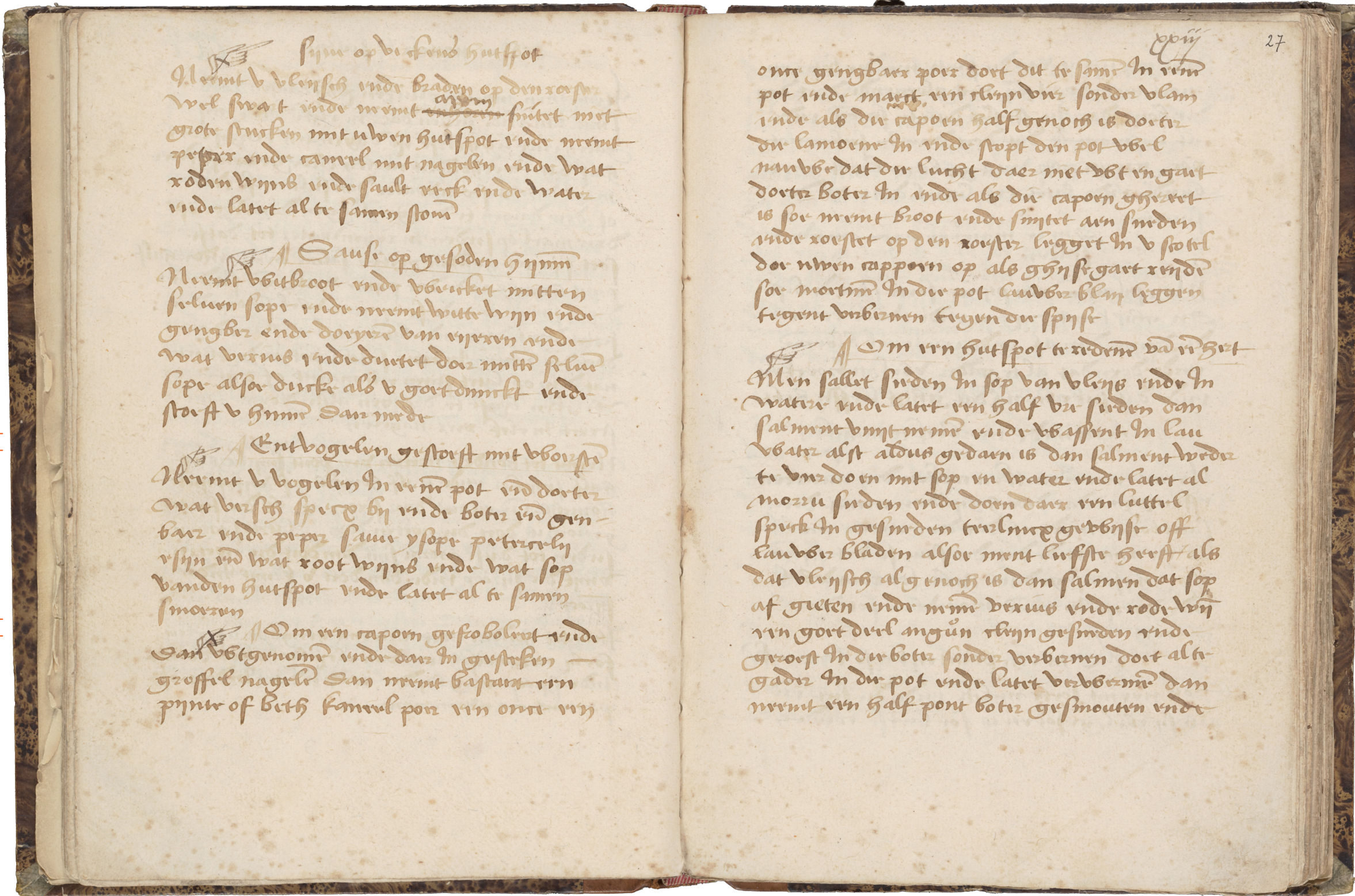
Fig. 12. Juli: de tarweteelt en schapen scheren. Gebrueders Van Limborch, Très Riches Heures du Duc de Berry, 15^e eeuw.

once **gengbaerpœr^{xv}**, doet dit te samen in eenen **pôt** ende maect een cleijn vier [*vuur*] sonder vlam, ende als die capoen half genoch [*half gaar*] is, doeter [*doe er*] **die** lamœne [*citrœn*] in ende stopt den pot wel **nauwe** [*maak de pot goed dicht*] dat die lucht daer niet uft en gaet, **doeter bôter^{vij}** in, ende als die capoen ghereet is soe neemt **brout^{loij}** ende snijet [*snijd het*] aen sneden ende roestet [*rooster het*] op den roester, legget [*leg het*] in u scôtel, **doe** uwen cappoen op; als ghiyse [*u ze*] gaet reijden [*bereiden*] **soe** moeten [*moet men*] in die pot lauwerblaij [*lauwerbladeren*] leggen **tegen** verbernen [*tegen het aanbranden*] tegen die spijse.

Om een hufspot te redenen [bereiden] van een hert**

* stofpot van vlees
** koknat
Men sallet sieden [*moet het koken*] in sop* van vleijs ende in **watere** ende later [*laat het*] een half ure sieden, dan **salment** [*moet men het*] uiijt nemen ende wassent [*was het*] in lau **wat**er; alst aldus gedaen is dan salment weder **te** vier [*vuur*] doen mit sop en water ende later al **morru** [*gaar*] sieden ende doen daer een lustel **speck** in, gesneden teerlinxgewijse*, off lauwerbladen alsoe ment liefste heeft [*zoals men het liefste wil*]; als **dat** vleijsch al genoch [*gaar*] is dan salmen dat sop **arf**ieten ende nemen **vefus^{liij}** ende rode wijn **een** goet deel, **anguniⁱ** [*ui*] cleijn gesneden ende **gerœst** [*gefruit*] in die **bôter^{vij}** sonder verbernen [*verbranden*], doet alte **gader** in die pot ende later ververmen, dan **neemt** een half pont** **bôter** gesmouten [*gesmolten*] ende

** gewicht van 430g of meer, (plaatselijk verschillend), dus 1/2 pond = 215g



niet elke dag vers gebakken, dus had je ok altijd een paar dagen hard brod. Daarom gebruikte men regelmatig kruimels van wit brod in de bereidingen. (*Brod.net*, 2021) Helaas is er in ons kookboekje geen recept te vinden voor brod. Het bakken van brod werd wellicht als algemene kennis van de kok beschouwd, waardoor recepten voor de bereiding ervan niet werden opgeschreven. **W**ijn en bier waren de gangbare dranken in de middeleeuwen. Water dronk men niet, doordat het smaakloos en vaak verontreinigd was. Net als bij brod kunnen we het belang van wijn ok terugvinden in de maandwerken. De wijnteelt is namelijk in heel wat maandwerkillustraties te zien van regio's waar men wijngaarden kon grœien. Maar wijn was niet enkel een populair product in wijnstreken, ok tot ver daarbuiten werd het in grote mate gedronken. Wijn werd naar die gebieden geëxporteerd. Net zoals bij de vleesconsumptie is er ok onderzoek gedaan naar de hoeveelheden wijn die de

wel gepuseert [*gezuiverd*] van die saufte^{lviij} [*zout*], mer die bôter en moet niet zwart zijn mer glœijende; doet dan die bôter daer in, stellet [*zet het*] dan te smoren ende alsto gesmoert is dan doet daer in suker^{xlix}, nôtepoer [*noëtmuskaatpœder*], greijnpoer^{xviij} [*kardemompœder*], wat gebernt [*geroësterd*] brot^{lviij} om te bijnde [*binden*], ende latet een luttel dair mede smoren.

94 **Om te maicken pape [pap]**
om [voor] twee scolen

Men sal nemen een pijnthe* [*pint*] soete sane*, de best die ghij kunt krijgen, ende twee eyeren die daeyer dair af [*de doiers van twee eieren*] ende een lepel bloemen, ende doen dat al te gader wel gebrœcken [*sijn gewreven*], ende dat sukeren^{xlix} na dat ghijt liefste hebt [*zoals u het liefste wilt*].

95 **Om creme de morbeck***
te maicken

Neemt een hanetken copken* dat overrect effen [*aan de binnenzijde glad*] zijn, dat droech zij, dair neemt die sane* boven mede af dat [*zodat*] daer gheen melck^{xxviij} in en come ende dat die sane so vet sij, ende als ghijse [*u ze*] af gedaen hebt, soe roert wel ende doetse [*doet ze*] in eenen nyeuwen [*schone*] pot die gelœgt* zij.

96 **Om een plantenkeese***
te maicken

Soe neemt soete melck^{xxviij} ende die siet [*kok*], ende als sij wel gesoden [*gekookt*] is soe laetse couden [*laat ze afkœlen*]

* een met lodglazur overdekte pot

* wellicht een verschrjving voor 'plattenkeese', verse, zachte kaas

* vochtmaat van ca. 0,65L
* zoete rom



Fig. 13. September: de druivenoogst. Gebroeders Van Limborch, Très Riches Heures du Duc de Berry, 15^e eeuw.

middeleeuwers gemiddeld dronken en dat kon oplopen tot zo'n 250 tot 400 liter per persoon per jaar! Deze enorme wijnconsumptie wordt bevestigd door het gebruik van wijn in ons receptenboekje. Wijn komt maar liefst in 101 van de 265 recepten voor. Dit hoge wijnverbruik deed zich vooral bij de elite en hogere klassen voor. (*Albala*, 2012) **D**oor het grote verbruik was wijn in de late middeleeuwen ok een belangrijk handelsproduct geworden. Vanaf de 15^e eeuw was er een ruim assortiment aan wijnen beschikbaar voor wie het zich kon veroorloven. In ons boekje worden drie wijnen specifiek bij streek genoemd: Rijsche wijn, Petau [wijn uit Poitou] en Garsonye [wijn uit Gascogne]. Rijnwijn is een term die gebruikt werd voor alle wijnen die via de Rijn naar de Lage Landen verscheept werden. Het ging voornamelijk om witte Rijnwijn, die zuur en fris van smaak was. (*Henzen*, z.d.) Petau is een Franse wijn uit de streken van Poitou. In Vlaanderen was het een heel populaire wijn, die bovendien zeer betaalbaar

Tegenwoordig kennen wij vooral de zwarte en witte peper, maar in de middeleeuwen werden ok de staartpeper en lange peper regelmatig in de keuken gebruikt. Lange pepers zijn hele kleine besjes die in de zon gedroogd worden. Bovendien was het de duurste pepersort, doordat de productie kleiner was. Staartpeper zijn zwarte vruchtjes met een klein 'staartje', die gedroogd werden. De smaak is milder en heeft een frisse citruslucht. Net als andere specerijen was peper in het algemeen duur in de middeleeuwen, uitsproken als 'peperduur' en een 'gepeperde rekening' zijn er niet voor niets gekomen. (*Henzen*, 2025)

was, is ypoctras, ok wel hypocras of iypoctras. In ons kookboekje vinden we vijf recepten waafin het voorkomt. Ypoctras is een gekruide wijn, met vooral kaneel als essentieel ingrediënt. In recept 79 wordt uitgelegd hoe men het toen precies bereidde.

was. De wijn uit Gascogne werd vanaf halfweg de 15^e eeuw de grote concurrent van Petau. Voor 1453 stond de oude Franse provincie Gascogne namelijk onder Engels bestuur en werd Garsonye enkel naar Engeland geëxporteerd. Wijnen uit Poitou en Gascogne waren allebei vorna-**61** melijk rode wijnen. In ons boekje wordt ok 'bastaert' regelmatig gebruikt. Dat is een heel zoete wijn uit Spanje. (*Vandewalle*, 1995) **W**at toen ok een typische toepassing van wijn in de keuken

datse bloetlauwe [*lauwwarm*] is, ende dan neemt een lepel vol bôtermelcx* ende een luttel versen kees^{xxij} ende breect dat wel onstucken [*in stukken*] ende roert dat daer in ende set dat daert warmachtich staet [*zet dat op een warme plaats*] ende dat wel stijf geronnen [*geklonterd*] zij, dan doet in eenen schonen doeck ende laet dat daer hangen zijpen [*uifdruijpen*] tot dat droech sij ende dat vijj* al wit is [*de wei er helemaal uit is*], dan soe neemt die wortelen [*de wortels van welke plant?*] ende soete sane*^{*} ende een paer eyeren die daeyeren dair af [*de doiers van een paar eieren*] ende suker^{xlix} dair mede, tot dat u dunct van pass zijn [*geschikt te zijn*] om in dat vaerken [*vaarte*] te doen, ende daen in die scotels ende doet dair soete sane op.

97 **Om cremijbœllij***
te maicken

Neemt soete melck^{xxviij} ende sietse [*kok ze*] wel ende dan laetse cauden [*laat ze afkœlen*] tot dat bloetlau [*lauwwarm*] is ende dan neemt suer vette roem ende ruert die daer in, mer breect [*meng*] dair eerst een luttel keese^{xxij} in die vette roem, dat wel gebrœcken [*sijn gewreven*] is eer ghijt [*voordat u het*] daer inne roert, ende doet dat in eenen eerden pot* daer ghij anders niet in en doet ende stelt die daert [*daar waar het*] wat werme is ende dat doet toe [*dek dat toe*] dattet wel gedect zij met een kussen* ende laet dat staen dijen [*gedijen*] een nacht tot dat al geronnen [*geklonterd*] is ende dan roert dat wel om ende eedt [*eet het*] alst u belieft.

* karnemelk

* [wei] vocht dat overblijft na het stremmen van melk

* zoete rom

* geklonterde zoete melk, daer het te vermengen met zure rom, kaas of eieren

* stenen pot

* iers om een pot warm toe te dekken

Wilt gepuseert van der suete mer der boter en moet niet zwart zij mer glœijende doet dan die bôter daer in, stellet [*zet het*] dan te smoren ende alsto gesmoert is dat doet dan in suker notepoer greijn poer wat gebernt broot om te bijnde vnder latet een luttel dair mede smoren

Om te maicken pape om twee scolen

Men sal nemen een pijnthe sorte sauer de best om ghij kunt krijgen vnder daeyer eyeren du doryn dan af ander een lepel bloemen vnder doer dat al te gader vberl gebrœcken vnder dat sukeren nadat ghijt liefste hebt

Om creme de morbeck te maicken

Neemt een hanetken copken dat overrect effen zijn dat droech zij dan neemt die sauerbomen mede af dat daer gheen melck in en com vnder dat du sauer so vet sij en als ghijse af gedaen hebt soe roert wel ende doetse in eenen nyeuwen pot die gelœgt zij

Om een plantenkeese te maicken

Soe neemt soete melck vnder du siet als sij wel gesoden is soe laetse couden

datse bloetlauwe is vnder dan neemt een lepel vol boter melck vnder een luttel versen kees vnder burt dat wel onstucken vnder roert dat dan in vnder set dat daert vbaem arstus start vnder dat wel stijf geronnen zij dan doet in eenen schonen doerk vnder laet dat daer hangen zijpen tot dat droech sij vnder dat daer al wit is dan soe neemt die wortelen vnder sorte sauer vnder een paar eyeren du doryn dan af vnder suker dair mede tot dat v dunct van pass zijn om in dat vaerken te doen vnder doer in du stotels vnder doet dan sorte sauer op

Om cremijbœllij te maicken

Neemt sorte melck vnder sorte vberl vnder dan laetse cauden tot dat bloet lau is vnder dan neemt suer vette roem vnder ruert die daer in mer breect dair eerst een luttel kees in du vette roem dat vberl gebrœcken is en ghijt daer inne roert vnder doet dat in eenen vnderen pot daer ghij anders niet in en doet vnder set du daer wat werme is vnder dat doet toe dattet wel gedect zij met een kussen vnder laet dat staen dijen vnder naest tot dat al geronnen is vnder dan roert dat vberl om vnder doet alst u belieft

Het wordt niet expliciet in het recept vermeld, maar de *ypocras* in ons kookboekje werd vermoedelijk van witte of lichtere wijn gemaakt. Er zijn verschillende variaties mogelijk, met andere kruidencombinaties en andere kleuring. Recept 79 geeft zelfs de mogelijkheid aan om *ypocras* te maken van water. De andere vier recepten met *ypocras* in ons boekje [58, 62, 181 & 220] zijn bereidingen om peren in de gekruide wijn te stoven. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998) **I**Naast wijn dronk men ook bier, in onze streken was het zelfs de echte volksdrank. Wijn was vooral weggelegd voor de meest welgestelden, bier was eerder voor het ‘gewone volk’. (*Albala*, 2012) Uit dit verschil tussen arm en rijk zou de bekende uitspraak ‘wijn na bier is plezier, bier na wijn is venijn’ ontstaan zijn. Hoewel deze zegswijze in de volksmond

In ons kookboekje worden regelmatig peren gebruikt. Tot de 17^e eeuw kende men enkel stoffperen, dus geen handperen met sappig vruchtvlees, zoals wij ze nu kennen. De eerste handperen werden pas geogst aan het einde van de 16^e eeuw. Men at stoffperen ook nog rauw; het vruchtvlees is wit, hard en korrelig, waardoor het ongekoekt niet lekker smaakt. In de recepten van ons boekje worden peren op verschillende manieren gestoofd en gebraden [35, 36, 55, 60, 64, 183 & 223]. (*Veel*, 2008)

tegenwoordig gebruikt wordt als raad om een kater te vermijden door de volgorde van drinken aan te passen, heeft ze daar waarschijnlijk weinig mee te maken. Bier was de drank voor de armere bevolking; wanneer men dus van bier naar wijn kon overschakelen als dagelijkse drank, betekende dat een verbetering: plezier! Maar omgekeerd, wanneer wijn te duur werd en men naar bier moest terugschakelen, was dat minder prettig: venijn! **O**ok naar de gemiddelde bierconsumptie in de middeleeuwen is onderzoek gedaan en dat kon per persoon variëren tussen de 200 tot 350 liter per jaar. (*Albala*, 2012) In de keuken was bier dan weer een minder populair product dan wijn, het komt in ons kookboek slechts in vijf recepten voor. Drie keer daarvan is dat in recepten voor gistdeeg om wafels te bakken [85, 86 & 87]. (*Jansen-Sieben & van Winter*, 1998) **I**3.3.4. GROENTEN EN FRUIT **I**n het Romeinse Rijk was fruit een populair product en was

de fruitproductie zeer groot en divers. De Romeinen namen bij hun landveroveringen ook heel wat fruitsorten en het principe van fruitteelt uit zuidelijkere landen mee naar West-Europa. Na de val van het rijk ging de fruitteelt opnieuw achteruit. Dat kwam grotendeels door de slechte reputatie van fruit. Door de humorenleer werd fruit gezien als koud en nat, waardoor het niet voedend zou zijn en dus niet aangeraden werd om regelmatig te eten. (*Albala*, 2012) Het was pas in de loop van de 16^e eeuw dat fruit en fruitproductie opnieuw meer populariteit kenden. De fruitteelt groeide eerst in Italië en vervolgens werd het in de rest van Europa opgepikt als een soort statussymbool. Families in de hogere klassen plantten collecties fruitbomen aan in hun kasteeltuinen om rijkdom

Petau is de historische benaming voor wijn uit de Franse streek Poitou, in de buurt van de stad Poitiers. Vanaf de middeleeuwen tot het einde van de 19e eeuw werd er in deze regio tot 40 hectare aan wijngaarden verbouwd. In 1882 zijn de wijngaarden echter bijna volledig vernietigd door de druifluist, maar sinds de 20^e eeuw zijn ze langzaam opnieuw aangeplant. In de 14^e en 15^e eeuw was Petou de populairste Franse wijn in Vlaanderen, mede doordat het een vrij betaalbare wijn was. (*Wijnalbum*, z.d.)

uit te stralen. (*Villa Augustus*, 2018) **I**n ons kookboekje zijn het vooral appels en peren die regelmatig gebruikt worden. Tot de 17^e eeuw kende men enkel stoffperen, dus geen handperen met sappig vruchtvlees, zoals wij ze nu kennen. De eerste handperen werden pas geogst aan het einde van de 16^e eeuw. Men at stoffperen ook nog rauw; het vruchtvlees is wit, hard en korrelig, waardoor het ongekoekt niet lekker smaakt. (*Veel*, 2008) In de recepten van ons boekje worden peren op verschillende manieren gestoofd en gebraden [35, 36, 53, 58, 62, 181 & 221]. In recept 118 staat beschreven hoe je een taart kan maken met peren. Naast stoffperen komen ook appels regelmatig voor. Ze worden op diverse manieren in ons kookboekje gebruikt. In recept 29 wordt er op basis van appels een vulling gemaakt om bij varkensvlees te serveren. In recept 56 bakt men *calforen*, wat eigenlijk een soort appel-kaneelkoekjes zijn met een appelmoesachtige vulling. Verder gebruikt men appels

Item tot een *pasteij*^{xxxij} 3 pont* vleisch, een half lot* *pepers*^{xxxv}, een lot *gengbaers*^{xv} ende een half lot rompen [*notmuskaat*], een vierdel lot negelen [*kruidnagel*], een pont *rosijnen*^{xliij} ende een weijnich *soffraens*^{xliij} ende een weijnich *eeex**.

Hoe men een carper smoren sal **M**en sal nemen water ende *bier*^{liij} ende wijn of [*als*] men wil ende *uden*ⁱ [*uien*] ende *böter*^{vij}, ende als dat opgesoden [*opgekoekt*] is, soe salmen [*moet men*] die carper dair in leggen; als sij een wijle gesoden heeft soe salmen nemen 4 daeyers van eyers ende naeten [*notmuskaat*] ende soelij ende negelen [*kruidnagel*] ende *peper*^{xxxv} ende *gingber*^{xv}, *greijn*^{xviij} [*kardemom*], *soffraen*^{xliij} ende dat salmen mengen onder een mit zijn selfs nat, ende daer moet noch in wesen twee sneden of drie gebrant brots ende eeck*, ende als hij als [*helemaal*] gesmoert is soe leitmense [*legt men hem*] in die scotelen.

Hoe men een ree koicken sal in zijn selfs bloet **M**en sal dat vleisch leggen int water, als dat een wijl tijts [*een tijde lang*] in gelegen heeft, soe salmen [*moet men*] dat water seijgen [*filteren*] daer een doeck ende doen dat water in een pot ende doen dair dan in een weijnich *böter*^{vij} ende roeren dat so lange dat het siet [*koekt*], dan en salt niet sciffen [*zal het niet schiffen*], ende doen

I tem tot een pasteij in pont vleysch van half loot pepers van loot gengbaers vnder een half loot rompen van vierdel loot negelen van pont rosijn vnder vnder wijn mit soffraens vnder een wijn mit wte

Horm van carper smoren sal **M**en sal nemen water vnder bier vnder wijn of men wil vnder vden vnder böter vnder als dat op gesoden is soe salmen die carper dair in leggen als sy vnder wijn gesoden heeft soe salmen nemen in dorens van vynde vnder noch in soch in negelen in peper en gengber gryn soffraen vnder dat salmen mengen onder een mit zijn selfs nat vnder daer moet noch in wesen twee sneden of drie gebrant brots vnder vte in als sy als gesmoert is soe leitmense in die scotelen

Horm van ree koicken sal in zijn selfs bloet **M**en sal dat vleisch leggen int water als dat een wijl tijts in gelegen heeft soe salmen dat water seijgen door een doek vnder doen dat water in een pot in doen dan dan in in wijn mit böter in roer dat so lange dat het siet dan en salt niet sciffen vnder doen dat het siet dan en salt niet sciffen vnder doen

Die bleyssch dan in vnde andere pot ter tijt dan dat geymijnt is in doet dat dan int onse vnder laet dat sieden ter tijt dan dat gar is vnder ruidet tot sy beghort in en isst met bryn gesoden soe doet dan een veynich sieden in

Our galentijn maicken veil **O**ur sal nemen in mengen *kyndegyn* daer salmen in doen een vierdel loot galigaes een vierdel loot geyms vnder een vierdel loot kamel in een vierdel loot musts alen in een loot gengbaers in wijn zess loot smetse in een half loot soffraen in die salmen dus te samen op sieden in men sal gar in doen in loot geyblas

Om dorpsche spijs te stoot appelen wel sleijn waempe dan böter, en canovel, en suker, ruert dat te gader
Om araengij appelen te roken soe scheelt u appelen in smetse in ronde smeden smetse in dierde roode wijn met suker, en ginkber poer, canel poer, en suker daer op gaderen al soe siet als ghij wilt en oock sterck

dat vleisch dan in eenen anderen pot ter tijt dan dat [*totdat het*] gescuijmt is, ende doet dat dan int eerste ende laet dat sieden ter tijt dan dat gaer is ende crudet [*kruid het*] tot zijn behoef, ende en isset [*is het*] niet bruijn gesoden [*gekoekt*], soe doet daer een weijnich scellen [*schillen van pomerans*?] in.

Die galentijn maicken wil **D**ie sal nemen 3 mengen* *Rijnswijns*^{xij}, dair salmen [*moet men*] in doen een vierdel lot* galigaens [*galanga*], een vierdel lot *grejns*^{xviij} [*kardemom*] ende een vierdel lot *kaneel*^{xxij} ende een vierdel lot muschaten [*notmuskaat*] ende een lot *gengbaer*^{xv} ende nijm [*neem*] zess lot *suickers*^{xlix} ende een half lot *saffraen*^{xliij}, ende dat salmen dus te samen opsieden [*opkoken*] ende men sal daer in doen 3 lot *husblas*^{xix} [*vislijm*].

Om dorpsche spijs **O**m dorpsche spijs te stoot appelen wel sleijn, neemt dan *böter*^{vij} ende *caneel*^{xxij} ende *suker*^{xlix}, ruert dat te gader.

Om araengij-appelen^{xxxix} [*pomeransen*] te coken soe scheelt u [*schil uw*] appelen ende snijts in ronde sneden, sietse [*kok ze*] in dicke [*kleverige*] rode wijn met *suker*^{xlix} ende *ginberpoer*^{xv}, *canelpoer*^{xxij} ende suker daer op gedoen al soe suet [*zoet*] als ghij wilt ende oock sterck.

nog in sauzen, taarten en vør appelmoes natuurlijk. In het medische recept 137 braadt men een appel met een vulling van bōter en saffraan. Daarbij wordt voorgeschreven de gebraden appel in kwartjes te snijden en vier ochtenden na elkaar op te eten samen met het medicinale drankje uit recept 136. Appelen van araengen/aranghen [pomeransen] komen ok een aantal keer vør in ons kōkboekje. Deze vruchten zijn kleiner en iets donkerder dan de zøte sinaasappels die wij vandaag kennen. Bovendien smaken pomeransen eerder bitter en zuur. De vrucht komt uit Azië en werd dør de Arabieren sinds de 13^e eeuw naar Europa gebracht. (Pomerans, z.d.) Pomeransen worden in ons kōkboekje onder andere gebruikt in sauzen [38, 39, 53, 199], om te koken als bijgerecht [103] of om te konfijten [115, 197 & 253]. Ander fruijt dat we in de recepten terugvinden is ghernaet appel [granaatappel], pruim, lamaene [citroen], wijnbesijen [druiven], eertbesien [aardbeien], criecken, daijen

104 [Araengij-appelen] Vande selven op een ander manier gesoden [gekōkt] in bastaert* ende suker^{xlix}, soffraen^{xliij} ende gfinberpæier^{xv}, caneel^{xxij} ende suker op ghestroeyt.

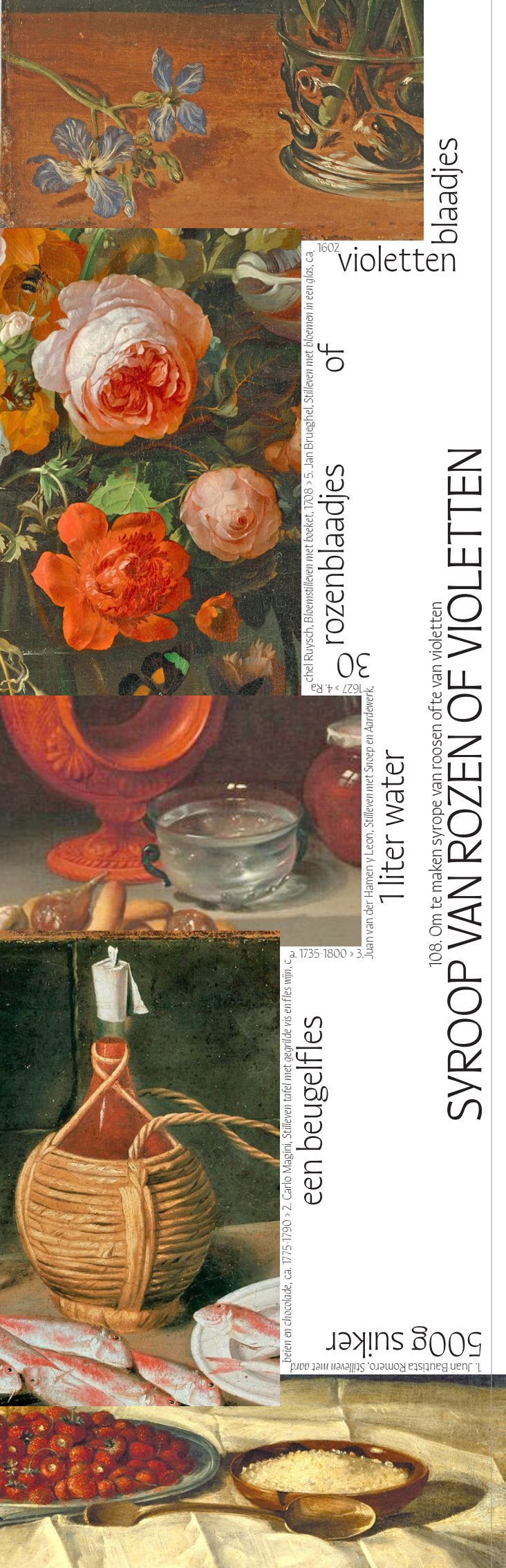
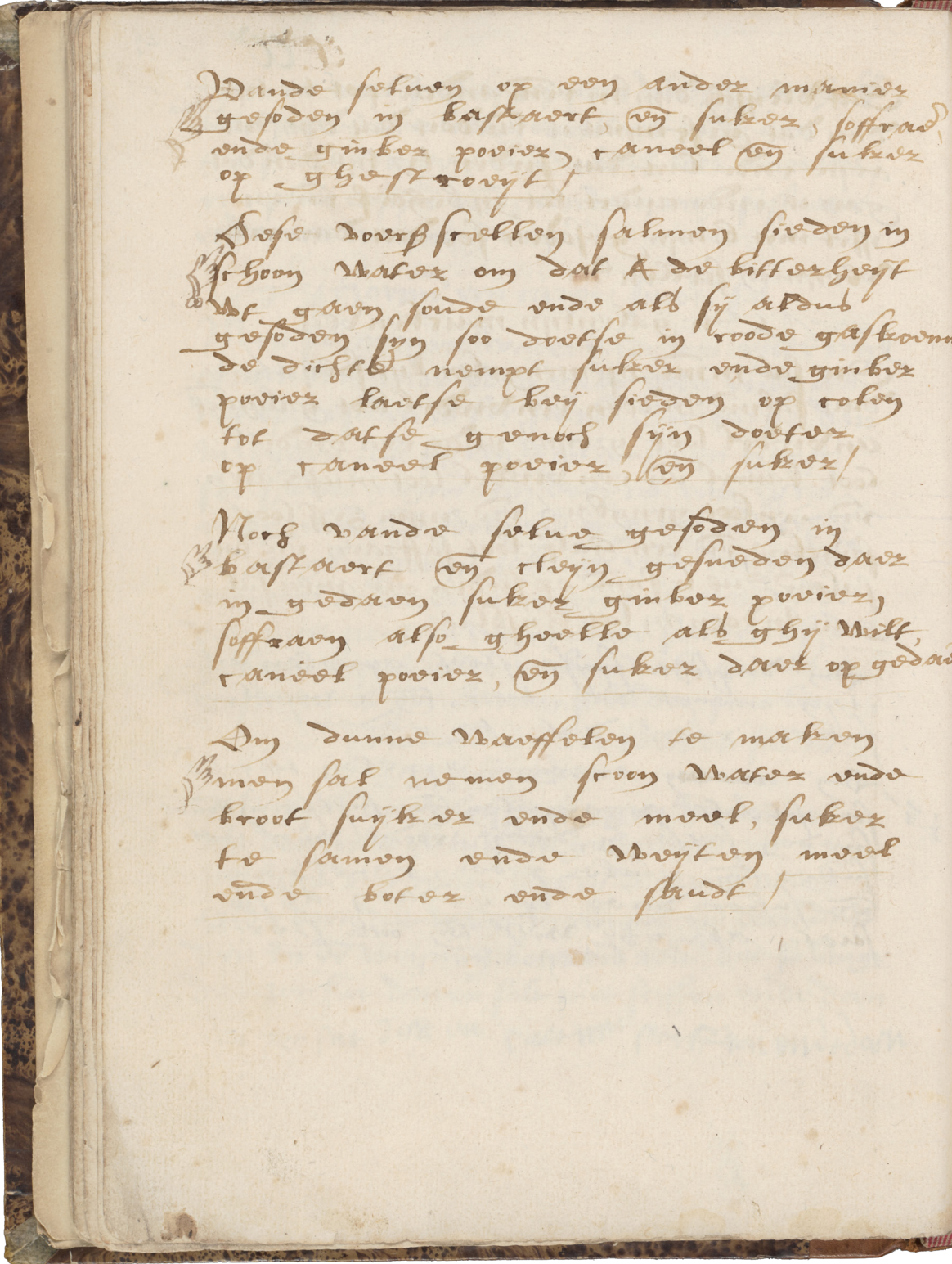
105 [Araengij-appelen] Dese vorseide scellen [schillen uit nr.103] salmen sieden [maet men koken] in schön water om dat de bitterheijt uijt gaen soude, ende als sij aldus gesoden [gekōkt] zijn, sō daetse [daet ze] in røde Gaskœnne^{xiiij}* de dichte [kleverigste], nempt suker^{xlix} ende gfinberpæier^{xv}, laetse beij [samen] sieden op colen tōt datse genoch [klaar] zijn, daeter op [daerop] caneelpæier^{xxij} ende suker.

106 [Araengij-appelen] Noch vande selve gesoden in bastaert* ende cleijn gesneden, daer in gedaen suker^{xlix}, gfinberpæier^{xv}, soffraen^{xliij} also gheelle [geel] als ghij wilt, caneelpæier^{xxij} ende suker daer op gedaen.

107 Om dunne waeffelen^{lvj} te maken men sal nemen sçon water ende brōtsuijker* ende meelsuker* te samen ende weijtenmeel* ende bōter^{vij} ende saudt^{lvij} [zout].

* suiker die geschraapt was van een kegelvormig suikerbrod
* suiker die afkomstig was van gebroken & fijngemaakte suikerbroden
* tarwemeel

[dadels] en vijgen. Al deze vruchten vinden we ok terug in keukentaferelen uit de schilderkunst. Verwerking van de wgst is een schildesij van Pieter Aertsen, gedateerd in 1567-1569. In het werk zien we drie figuren die groenten wassen zodat ze gebruikt kunnen worden in de keuken. Tussen de vele groenten zien we ok druiven, geel-witte en groene pruimen en meloenen. In het werk van Joachim Beuckelaer, De Welvoorzene Keuken uit 1566 zien we opnieuw druiven, verschillende soorten pruimen, moerbeien, citroenen, pomeransen, perziken, meloenen, peren en appelen. Ook noten, bessen en pitten werden gebruikt in de vroegmoderne keuken. Zoals eerder al vermeld, spant de amandel de kroon in ons kōkboekje met meer dan dertig recepten. Het is



blaadjes

violetten

of rozenblaadjes

1 liter water

SYROOP VAN ROZEN OF VIOLETTEN

108. Om te maken syrope van roosen ofte van violetten

500g suiker



Fig. 14. Pieter Aertsen, Verwerking van de ogst, 1566-1569.

- 01
- Neem een kookpot en doe er het water en de rozenblaadjes in. Breng het geheel tot het kookpunt. Haal de pot vervolgens van het vuur en laat met gesloten deksel gedurende 4 uur trekken.
- 02
- Zeef daarna het rozenwater, zodat alle onzuiverheden eruit zijn. Voeg er vervolgens de suiker aan toe. Zet de pot opnieuw op het vuur en laat koken tot de suiker volledig is opgelost.
- 03
- Indien je de siroop voor een langere tijd wil bewaren, giet ze dan nog heet in de gesteriliseerde beugelfles en sluit deze onmiddellijk af.

een populair ingrediënt omdat men van amandelmoes (gestampde amandelen gemengd met water of wijn) amandelmelk kon maken en dit een perfecte vervanger vormde voor kœienmelk in de vastenperiode. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) Het wordt vooral gebruikt in sauzen, maar er zijn ook meerdere recepten voor taarten met amandelen. Er is ook een recept voor amandelboter [64] en amandelpap [233]. Naast amandelen komen ook pijn-appelen [pijnboompitten] en castanien [kastanjes] elk één keer terug in het kookboekje [39 & 153]. In het werk *De Welvorziene Keuken* van Joachim Beuckelaer kan je kastanjes zien in de mand onder de deels gepluimde kalkoen rechts. Ook rozijnen en krenten worden regelmatig gebruikt in de recepten. Het verschil tussen krenten en rozijnen zit in de soort druif waarvan ze gemaakt zijn. Krenten worden gemaakt van de Griekse druif kofinthe en zijn iets kleiner, zuurder en donkerder dan rozijnen. Rozijnen worden gemaakt van verschillende

Om alle manieren van confituren te maken.

108 Om te maken
syrope van rosen*
ofte van violetten

neempt lopende [stromend] watere in eenen nieuwen [schone] pot ende daer in doet rosen, ende settet up vier [zet het op het vuur] totdat up zieden [op het kookpunt] is, die pot moet altyts wel gestopt [gesloten] zijn, ende dan settet bijden viere [bij het vuur] van verren dat [op zo'n afstand dat het] altyts heyt [heet] blive, ende laet u rosen zo langhe daer in tot dat die bladeren wit werden, duytse [pers ze] dan wel stijf uuyt ende daeter [daer] dan wederomme versche in, dat moet ghij doen drie ofte vier stonden*, maer metten lesten rosen moet zieden [met de laatste rozen moet het koken], ende dan daer doen [daer een zeef wrijven]; nemen tot elcker pinte* nats een pont* suijckers^{dix}, ende voort maken u [uw] syrope ende suveren mit wit vanden eije gelijk men alle syropen doet, ende laetet zieden [laet het koken] met cleyne vuere tot dat u dunct dat genouch [klaar] is.

109 Om te maken syrope
van allen cruyden
neempt dat cruyt ende ziedet [kok
het] met lopenden [stromend]
watere tot dat die helft versoden
[verkokt] is,

Om alle manieren van
confituren te maken
Om te maken syrope van rosen* ofte
van violetten, neemt lopende watere
in een nieuwen pot ende daer in doet
rosen, ende settet op vuur totdat
up zieden is. Die pot moet altyts
wel gestopt syn. Dan settet
byden viere van verren dat
altijt heyt blive. Ende laet u
rosen zo langhe daer in tot dat
die bladeren wit werden, duytse
dan wel stijf uyt ende daer
dan wederomme versche in, dat
moet ghij doen drie ofte vier
stonden*, maer metten lesten
rosen moet zieden, ende dan
daer doen een zeef wrijven;
nemen tot elcker pinte nats
een pont suijckers, ende voort
maken u syrope ende suveren
mit wit vanden eije gelijk men
alle syropen doet. Laetet
zieden met cleyne vuere tot dat
u dunct dat genouch is.
Om te maken syrope van allen cruyden
neempt dat cruyt ende ziedet
met lopende watere tot dat
die helft versoden is.

* drie- of
viermaal

* vochtmaat
van ca. 0,65L

* gewicht van
430g of meer,
plaatselijk
verschillend



Fig. 15. Joachim Beuckelaer, De uetborziene keuken, 1566.



Fig. 16. Joachim Beuckelaer, Christus in het Huis van Martha en Maria, ca. 1530-1573.

dan suldiyt [mæt u her] laeten zoe staen eenen dach ende eenen nacht, dan moet ghij dat cruyst slijfs uuyt duwen ende duer doen [dør een zeef wrijven], dano moet ghijt [gij her] weder up tvier [het vuur] setten tot dat op tzieden [op her kookpunt] is, dan neemt u [uw] suycker^{xlix} ende dæghet [dæ her] doer in, tot elcker pinte* nats een pont* suyckers, ende neemt het wille van twee oft drie eyeren, slaet dat wel tot dat al scumeo is [kluts dat tōdat het helemaal schuimt] en neemt daer mede inne geslegen [daarbij in geklust] die schalen van eenen eye ende doeter [dæ er] dat inne, roeret [roer her] wel daer mede, dan laetet daer mede upzieden [laat her daarmee opkoken], dan moet ghijt doer doen [mæt gij her dør een zeef wrijven] ende dan weder laeten zieden tot dat ghenouch [klaar] is.

U Om queen^{xli} te maken dat niet daergeslagen [dør een zeef gewreven] en is

eerst suldy nemen u queen* en scellense [schil ze] wel, dano moet ghijse [gij ze] al met cleynen stucken afsnyden tot dat u dunct dat het steenachtich* compt, dan moet ghijt [gij her] wegen ende nemen tot elck vijf vierendeel pont** queen een pont suyckers^{xlix} ende tot zes pont queen eenen stop** waters, maer daer moet een half pinte** wijns zijn

* vochtmaat van ca. 0,65L
* gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend

* maes van kweeperen of-appelen
* kweeperen of-appelen

* her klokhuys

* gewicht van +/- 430g

* vochtmaat met een inhoud van 4 pint, dus ca. 2,5L

* vochtmaat van ca. 0,65L

soorten druiven. (Albert Heijn, z.d.) Tenslotte kan je ok rode genijvers [aalbessen], stelbesien [kruisbessen] en bosbessen vinden in ons kookboekje. Recept 173 leert ons bijvoorbeeld hoe je een kruisbessenmoes kunt maken. Ook bessen vinden we terug in een schilderij van Joachim Beuckelaer, Christus in het Huis van Martha en Maria (ca. 1530-1573). Daarin zien we twee vrouwen werken in de keuken en zien we centraal twee manden met bessen en bonen. Gezien hun vorm en kleur gaat het in het kleine schaalje waarschijnlijk over aalbessen en in de rechtermand, waar de bessen iets groter zijn, over kruisbessen. Dan zijn we angekommen bij de groenten. In tegenstelling tot wat je zou denken als je de keukentafereelen met rijkgevulde groentemanden ziet, worden er in ons kookboekje amper groenten vermeld. Het is de ajuin die

Pomeransen, in ons kookboekje meestal appels van arranghen genoemd, zijn vruchten die lijken op wat wij vandaag kennen als sinaasappels. De vruchten zijn echter kleiner en iets donkerder van kleur, bovendien smaken ze eerder bitter en zuur dan zoet. Ze komen uit Azië en werden door de Arabieren sinds de 13^e eeuw al naar Europa gebracht. (Pomerans, z.d.)

het vaakst gebruikt wordt in de recepten; ui komt zo'n 11 keer voor. In de middeleeuwen werden uien in heel Europa geconsumeerd, omdat ze betaalbaar en lang houdbaar zijn. (Van Wassenhove, 2023) Daarnaast wordt spinaessij [spinazie] twee keer vermeld en jonc waermoes [snijbiet] één keer. Ten slotte kunnen we met carvel [kervel], groene venkel, knoflook en erwten het lijstje van groenten in ons kookboekje al afmaken. 67 Hoewel groenterecepten in ons kookboekje dus niet talrijk te vinden zijn, weten we wel dat men in de middeleeuwen veel groenten at. Op de keukentafereelen uit de vroegmoderne periode vinden we ze talrijk afgebeeld. In het schilderij Verwerking van de Oogst van Pieter Aertszen zien we kolen, pompoenen, rapen, pastinaken en wortels. In De Welvoenziene Keuken van Joachim Beuckelaer vinden we ok bloemkool, artisjok, olijven, komkommer, pastinaak, rode kool en ui terug. Groenten waren zeer goedkoop en vooral een private onderneming. De meeste

in dwater [het water]; dan moet ghij u [uw] syropen maken ende dan doer een stermijnen [zeef] doen, dan doeter hu [uw] queen inne, en moeten altyts roeren en breken [tijn wrijven] die queen als zy muerwe [zacht] beginnen te werden, en laetse zoe zieden [laat ze zo koken] met cleynen vuere tot u dunct dat ghenouch bindt.

U Om queen* te confiten snijse [snijd ze] in viere quartieren tot 10 of tot 12 hantvollen, neemt de schellen ende de clochuyzen vanden selven queen, maer doet de keernen* uuij, neemt twee stopen* waters, laetse zieden [laat ze koken] metten schellen ende de clochuyzen totten helft, gietet daer een stermijn [zeef], dan doeget [dæ her] weder in eenen schonen ketel met twee pont** suyckers^{xlix} en half

ende laetse zoe opzieden ende purgiert [maakt helder] die syrope met wil vanden eye ende gietse [giet ze] dan weder daer een stermijnen ende doet daer inne die queen, laetse wat upzieden, dan neemtse weder draech uuyt [neem ze er weer draeg uit] ende steect dan in elck stuck eenen nagel [kruidnagel] ende een stucxken canee^{xxij} ende laetse weder upzieden zoe langhe tot dat de syrope dic werde ende die appelen meurwe [zacht] zijn zonder breken; ende moet met een vier [vuur] van colen gesoden [gekookt] werden.

* pitten
* vochtmaat met een inhoud van 4 pint, dus ca. 2,5L

* gewicht van +/- 430g.

In dbbaten. Dan moet ghy v syropen maken. Dan doet een stermijn. Doet, dan doet ghy gheen linc. En mochtme achte roeren. En breken die queen als zy muerwe beginnen te worden. En laetse zoe zieden met cleynen vuere tot u dunct dat ghenouch bindt.

Om queen te confiten. Snijse in vier quartieren tot 10 of tot 12 hantvollen, neemt de schellen ende de clochuyzen vanden selven queen, maer doet de keernen* uuij, neemt twee stopen* waters, laetse zieden [laat ze koken] metten schellen ende de clochuyzen totten helft, gietet daer een stermijn [zeef], dan doeget [dæ her] weder in eenen schonen ketel met twee pont** suyckers^{xlix} en half ende laetse zoe opzieden ende purgiert [maakt helder] die syrope met wil vanden eye ende gietse [giet ze] dan weder daer een stermijnen ende doet daer inne die queen, laetse wat upzieden, dan neemtse weder draech uuyt [neem ze er weer draeg uit] ende steect dan in elck stuck eenen nagel [kruidnagel] ende een stucxken canee^{xxij} ende laetse weder upzieden zoe langhe tot dat de syrope dic werde ende die appelen meurwe [zacht] zijn zonder breken; ende moet met een vier [vuur] van colen gesoden [gekookt] werden.

In dbbaten. Dan moet ghy v syropen maken. Dan doet een stermijn. Doet, dan doet ghy gheen linc. En mochtme achte roeren. En breken die queen als zy muerwe beginnen te worden. En laetse zoe zieden met cleynen vuere tot u dunct dat ghenouch bindt.

huishoudens hadden kleine groentetuintjes waarmee men zichzelf van groenten voorzag. Op kunstwerken uit de tijd zijn wel afbeeldingen van markten teruggevonden, waarbij mannen en vrouwen worden afgebeeld die groenten verkopen. Er waren dus ook huishoudens die wat grotere tuinen hadden en hun inkomsten haalden uit het kweken en verkopen van groenten. Uit bronnen die inkiijk geven in de budgetten van rijkere gezinnen kunnen we wel afleiden dat ook in de hogere klassen regelmatig groenten aangekocht en dus geconsumeerd werden. (Albala, 2012) De reden dat er zo weinig recepten met groenten in het kookboekje voorkomen is wellicht omdat men voor standaard groentebereidingen op de algemene kennis van de kok rekende. Groenten waren een deel van de dagelijkse maaltijd, dus vermoedelijk was de bereiding ervan routinewerk in de keuken waarvoor

Pruimen van damast zijn eigenlijk kuetsen. De kuets is een ondersoort van de pruim, met als officiële benaming *Prunus Domestica*. Het is een oud ras van kleine, langwerpige, blauwe pruimen. Meestal worden kuetsen niet rauw gegeten, maar vooral gebruikt in bereidingen in de keuken. (De Wiltfang, 2023) Dat is ook het geval in ons kookboekje, waar kuetsen 7 keer in voorkomen: onder andere in bereidingen van pasteien, om te konfijten en in poltjige.

men geen geschreven ondersteuning nodig had. (Braet, 2014) De ultieme illustratie van groenten en fruit in de genrekunst van de keukenstukken is toch wel het indrukwekkende werk *Keukenscène met Christus en de Emmaüsgangers* (ca. 1560-1565) van Joachim Beuckelaer. Het geeft een nagenoeg compleet beeld van het groenten- en fruitaanbod in de vroegmoderne tijd: we vinden groene en rode kool, komkommers, jonge ui, bloemkool, bonen, bieten, pastinaak, rapen, wortelen, hazelnoten, kastanjes, bonen en peulen, aalbessen, kruisbessen, braambessen, bosbessen, appels, peren, granaatappels, druiven, pruimen, citroenen, mirabellen en witte en rode anjers. I3.3.5. KRUIDEN EN SPECERIJEN Kruiden zijn (gedroogde) bladeren van planten. Net zoals wij vandaag onze moestuinen vullen met kruidenplantjes, was dat in de middeleeuwen ook al het geval. Veel kruiden plantte men



Fig. 17. Joachim Beuckelaer, Keukenscène met Christus en de Emmaüsgangers, ca. 1560-1565.

zelf aan en werden dus ook regelmatig gebruikt in de keuken. Toch worden kruiden in ons kookboek eigenlijk niet zo heel veel gebruikt. Hoewel er in totaal een lange lijst aan gebruikte kruiden te vinden is, komen de meeste daarvan slechts in één recept voor. Tijm, peterselie, rozemarijn, laurierbladeren, salie en marjolein zijn kruiden die we in de recepten terugvinden en die ook bij ons vandaag in zowat elke kruidenkast te vinden zijn. Naast deze gekende kruiden werden er ook een aantal gebruikt die bij ons minder bekend zijn, vooral dan in de acht medische recepten die we in ons boekje vinden. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) Hysop bijvoorbeeld, dat bekend staat om z'n sterke muntachtige smaak en geneeskrachtige werking, wordt in recept 142 gebruikt om een kruidenwijn te maken tegen hoest en verkoudheid. De andere kruiden in dat recept zijn malrove, duizendguldenkruid en alantswortel. Alle drie worden ze al sinds de oudheid gebruikt om hun medicinale eigenschappen.

Om queen* een jaer goet te houden

eerst zo neemt u [uw] queen al versch gepluct vanden boeme en neemt dan een cleyg tonnekin* en doet [daer] dressem* van roden wijn in en legt dan een laghe queen ende tot elcker laghe moet ghij altijts dressem up doen maer al boven moet wel ghestopt [gesloten] zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert*.

Om queen* een jaer goet te houden ende druven oic

neemt schon aude asschen* ende doetse doersichten [laat ze door een aszeef lopen], dan legt u [uw] queen oft druven met lagen datse mellecanderen [zodat ze elkaar] niet en gheraecken ende stroeft die asschen daer up wel dicke tusschen elcke laghe, alzoe zult ghijse houden [zult gij ze goed houden] langhen tijt.

Om queecruust* te maken up de manier van Ytalien

Eerst zo zult u [u] nemen u [uw] queen al gheheel maer snijdt dat zwart dijnckken* af en legtse [leg ze] in een schon teelle*, zedse [zet ze] dan inden oven tot datse wel muerwe [zacht] zijn maer datse niet en verbernen [verbranden], dan doetse pellen [laat ze schillen] en neemt het muerweste [het zachste] af en doet doer eenen schonen daeck tot wilen dat [terwijl het] warm is,

Om queen es taer goet te gander, eerst zo neemt u [u] queen, al doetse gepluct vanden boeme in, neemt dan een cleyg tonnekin* in doetse dressem* van roden wijn in, en legt dan een laghe queen in tot elcker laghe moet ghij altijts dressem up doen maer al boven moet wel ghestopt [gesloten] zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert*.

Om queen es taer goet te gander, in drinck vut, neemt u [u] queen, al doetse gepluct vanden boeme in, neemt dan een cleyg tonnekin* in doetse dressem* van roden wijn in, en legt dan een laghe queen in tot elcker laghe moet ghij altijts dressem up doen maer al boven moet wel ghestopt [gesloten] zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert*.

Om queen es taer goet te gander, in drinck vut, neemt u [u] queen, al doetse gepluct vanden boeme in, neemt dan een cleyg tonnekin* in doetse dressem* van roden wijn in, en legt dan een laghe queen in tot elcker laghe moet ghij altijts dressem up doen maer al boven moet wel ghestopt [gesloten] zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert*.

Om queen es taer goet te gander, in drinck vut, neemt u [u] queen, al doetse gepluct vanden boeme in, neemt dan een cleyg tonnekin* in doetse dressem* van roden wijn in, en legt dan een laghe queen in tot elcker laghe moet ghij altijts dressem up doen maer al boven moet wel ghestopt [gesloten] zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert*.

Om queen es taer goet te gander, in drinck vut, neemt u [u] queen, al doetse gepluct vanden boeme in, neemt dan een cleyg tonnekin* in doetse dressem* van roden wijn in, en legt dan een laghe queen in tot elcker laghe moet ghij altijts dressem up doen maer al boven moet wel ghestopt [gesloten] zijn ende dat tonnekin moet altoes staen up een bert*.

ende ter wilen datmen dat doet, moet dan u syrope ende neemt tot 12 queen een pont* suickers* vanden besten ende tot vier pont suickers neemt eenen goeden croes* en half stous water [ruim anderhalve kroes water uit een stop] ende zoe vele loepend water [stromend water] oc, dan suverte wel [maak ze goed helder] met wilt vanden eye, dan doet u [daer] u [uw] queen inne alzoe haest alsse doerghedaen [zodra ze door de daek gewreven] zijn en laetse daer met zieden [laat ze daarmee koken] een groete huere [ruim een uur] met cleyg vuer tot dat u dunct dat ghenouch [klaar] is, dan doet inde boete*.

Om pomeransen in hun geheel te konfijten*

moet men de vruchten eerst in hun geheel schillen en het wilt rondom het vruchtvlees zover mogelijk wegsnijden, zodat er niets anders overblijft dan het eigenlijke hart van de vrucht, maar men moet oppassen dat men niet in het vruchtvlees snijdt, want dan zou het sap eruit lopen. En dan moet men sirop maken en als die gezuiverd is, moet men haar een beetje laten koken op een zacht vuur totdat de genoemde pomeransen helemaal zacht zijn geworden zonder te breken; neem vervolgens de genoemde pomeransen uit de sirop

Als laatste worden ok senneladeren nog aan de verkoudheidsdrank toegevoegd. Dat is opmerkelijk, want senneladeren staan vooral bekend om hun effect op de stoelgang, met andere woorden: hun sterk laxerende werking. (Holland & Barrett, z.d.) In medisch recept 136 gebruikt men nog alsem, agfimonie en leverkruid. Leverkruid wordt vandaag de dag al helemaal niet meer gebruikt in culinaire toepassingen, vanwege zijn licht giftige effecten op onze lever. Tegenwoordig is het vooral bekend als esthetische sierplant in de tuin. Ten slotte is er nog het vermoeden dat men in het recept voor gorgelwater [141] met vlieroer het ons welbekende vlierbloesem bedoelt. Vlierbloesems zijn witte minibloempjes die heel lekker ruiken en populair zijn in tal van culinaire toepassingen. Vlierbloesemsirop, vlierbloesemwijn, vlierbloesemlimonade... noem maar op! **I**Specerijen zijn in ons kookboekje veel regelmatig aanwezig. Specerijen worden niet van de bladeren van

Rijnwijn was een prestigieuze wijn waar hoge prijzen voor werden betaald; het was dus vooral een product voor de hogere klassen. Zeker in de 15^e en 16^e eeuw was het een populair product en werden er liters wijn over de Rijn naar onze streken geëxporteerd. Witte Rijnwijn was zuur en fris, vaak gemaakt van de druivensort Aelbinen [Elbling]. Elbling is één van de oudste witte wijndruiven ter wereld en komt uit de Moezelstreek. (Henzen, 2023)

een plant gemaakt zoals kruiden, maar van de (gedroogde) wortels, zaden of vruchten. Doorgaans hebben ze ok een sterkere en pittigere smaak dan kruiden. Specerijen werden in veelvoud gebruikt om twee verschillende redenen. Allereerst was het zeker een vorm van statussymbool om veel exotische specerijen in je keuken te kunnen gebruiken. Specerijen werden overzees geëxporteerd uit Azië en waren daardoor vrij duur. (Albala, 2012) Hoe meer verschillende specerijen je dus aan je dagelijkse maaltijden kon toevoegen, hoe meer rijkdom je uitstraalde. Anderzijds waren er de beweerde humorale krachten van specerijen. Zo werden droge specerijen toegevoegd aan vloeistoffen om de vochtige kwaliteit van dat gerecht te beïnvloeden. Ook zouden ze vlees beter verteerbaar maken,

waardoor ze in overvloed in vleessauzen gebruikt werden. (Braet, 2014) Omdat specerijen medische krachten toegedicht werden, kon men ze ok enkel bij de apotheker krijgen. (Albala, 2012) **I**Er is een gigantische lijst aan specerijen die in de recepten van ons kookboekje herhaaldelijk opduiken. Gengebaer [gember] domineert overduidelijk: deze scherp smakende, tegenwoordig hippe wortelstok wordt in ons kookboekje maar liefst in 65 verschillende recepten gebruikt. Een verdienstelijke tweede plaats gaat naar kaneel, dat ok in zo'n 60 bereidingen voorkomt. Ook kruidnagel, saelie, komijn, notmuskaat, kardemom en karwijzaad zijn specerijen die we vandaag nog steeds kennen waar in ons boekje rijkelijk mee gekookt wordt. **I**Nog een specerij die vaak gebruikt wordt, tegenwoordig bekend als de duurste specerij ter wereld, is saffraan. Het rode goud werd in de middeleeuwen vooral gebruikt om zijn typische gele kleur aan gerechten te verlenen. (Braet, 2014) Het kleuren van gerechten is een

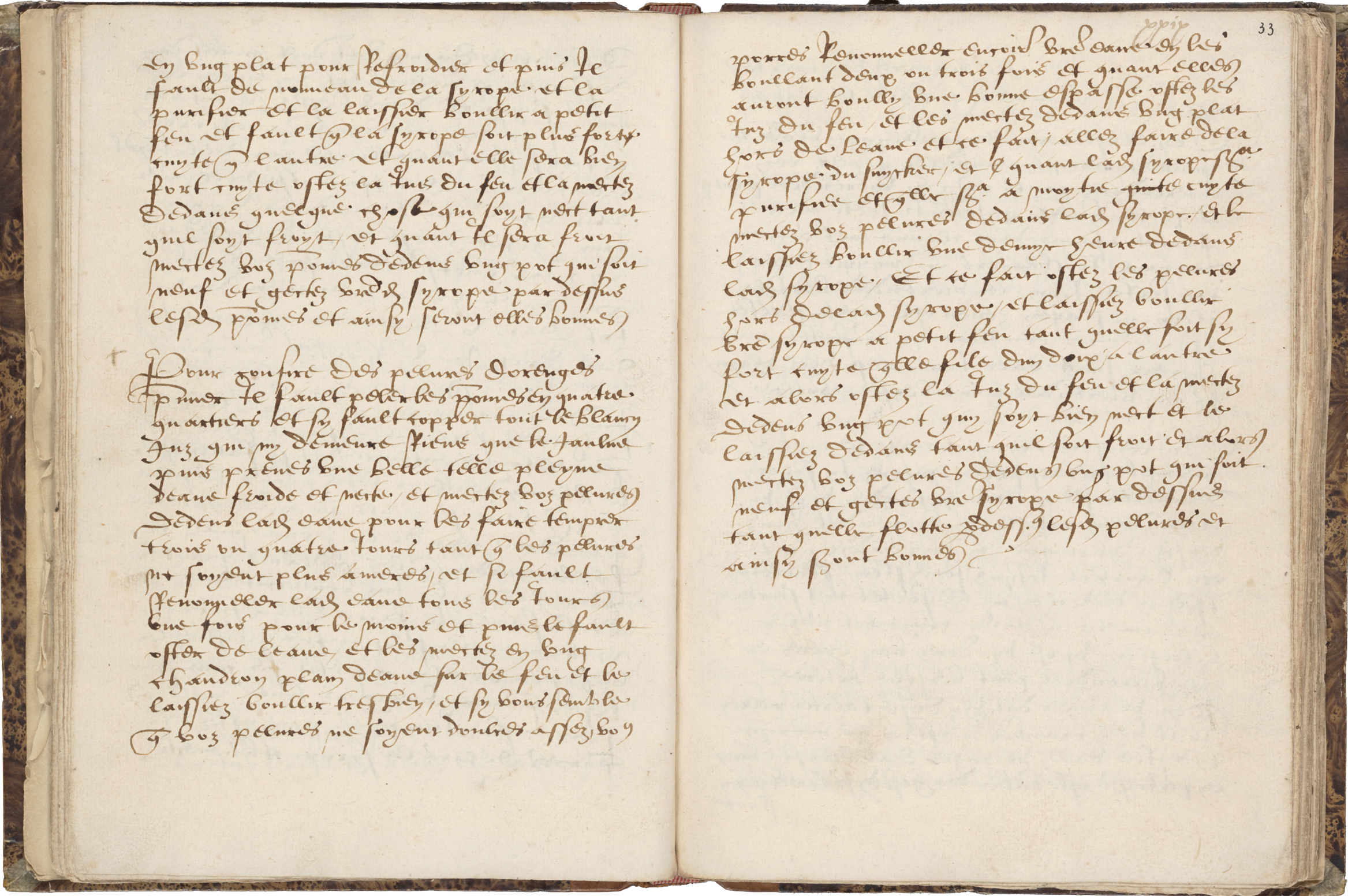
concept dat vaak voorkomt in ons receptenboekje. Het blijkt dus dat de middeleeuwen wel og hadden voor de presentatie van hun gerechten! Naast saffraan werd ok heel vaak lakmoes gebruikt. Lakmoes is een verzamelterm voor blauwe en rode kleurstoffen die gemaakt werden van bepaalde korstmossen. Het werd toen gebruikt als natuurlijke kleurstof in de keuken, maar vandaag kennen we lakmoes uiteraard van de chemielessen. Je kan er namelijk de zuurtegraad van een oplossing mee bepalen: kleurt het lakmoesblaadje rood, dan is het een zuur; wordt het blauw, dan hebben we met een base te maken. (Koops, 2024) Van dat principe maakte men in de middeleeuwen ok al gebruik: wanneer men lakmoes aan een zuur gerecht toevoegde, kleurde het rood

en leg ze op een schotel om af te koelen, en vervolgens moet men opnieuw sirop maken en die zuiveren en op een zacht vuur laten koken, en deze sirop moet sterker worden ingekookt dan de vorige; en als ze goed is ingekookt, neem dan het koksel van het vuur en doe het in iets wat schoon is totdat het koud is, doe dan uw pomeransen in een schone pot en giet uw sirop erop en zo zullen ze goed zijn.

116 **I** Om pomeransschillen te confijten*

* dit is een vertaling van het oorspronkelijke Franse recept: "Pour confire des pelures d'oranges"

moet men de vruchten eerst in vier kwarten schillen en al het wit van de schil wegsnijden totdat er niets anders overblijft dan het geel [de oranje-gele buitenkant van de schil]; neem dan een mooie diepe schotel vol koud en schoon water en doe uw schillen in dat water om ze drie of vier dagen te laten weken totdat de schillen niet meer bitter zijn, en men moet dat water minstens eenmaal per dag ververset, en vervolgens moet men ze uit dat water nemen en doe ze in een kookpot vol water op het vuur en laat ze heel goed koken, en als u denkt dat uw schillen niet zacht genoeg zijn,



kunt u het water nog eens ververset terwijl u ze tweemaal kookt; en als ze een flinke tijd gekookt hebben, neem ze dan van het vuur en leg ze in een schotel buiten het water, en als dat gebeurd is, ga dan suikersirop maken, en als die sirop gezuiverd is en voor de helft gekookt, doe dan uw schillen in die sirop. En als dat gebeurd is, haal uw schillen [dan weer] uit de sirop en laat uw sirop op een zacht vuur zo sterk inkoken dat men er een draad van kan trekken van de ene vinger naar de andere, en neem het koksel dan van het vuur en doe het in een schone pot en laat het daarin afkoelen en doe dan uw schillen in een nieuwe pot en giet uw sirop daarop tot ze boven de genoemde schillen drijft, en zo zullen ze goed zijn.

en wanneer men het bij een bilter gerecht deed, werd het eerder paars! Andere ingrediënten die in ons boekje nog gebruikt worden om de kleur in een gerecht te sturen zijn bijvoorbeeld peterselie, spinazie en rozen. Een laatste specerij die ik graag nog wil bespreken, is eigenlijk geen specerij: suiker. Suiker kende men in de tijd van de Grieken en Romeinen nog niet. Het is pas vanaf de 7^e eeuw dat suiker vanuit India geïmporteerd werd en aangeplant in het Midden-Oosten en op het eiland Cyprus. Het gaat dan over fietsuiker. Vanaf de 8^e eeuw maakte suiker ook zijn intrede in Spanje, maar in de rest van Europa raakte het pas aan het einde van de 11^e eeuw bekend door de kruistochten. In die tijd was suiker een waar luxeproduct, het was duur en niet makkelijk te verkrijgen. Allereerst werd suiker

Rozijnen zijn gedroogde druiven en zijn één van de oudste, bewerkte voedingsmiddelen ter wereld. Oorspronkelijk werden druiven gedroogd om ze langer te kunnen bewaren, maar rozijnen groeiden op zichzelf uit tot een vast ingrediënt in de historische keuken. Ook in de middeleeuwen werden ze met regelmaat gebruikt in gebak, allerlei sauzen en in pasteiën. (Fackens, 2026)

in Europa gebruikt door apothekers, als medicijn. Er werden geleien en confituren mee gemaakt, die toen als geneeskrachtig gezien werden, en biltere pillen of medicinale drankjes werden er zoeter mee gemaakt. (van Winter, 2013.) Suiker komt wel al voor in de oudste kookboeken, dus sinds het einde van de 13^e eeuw. Het was in de bovenlaag van de bevolking dan ook een populaire specerij. Ik zeg opnieuw specerij, omdat dat is wat men toen dacht dat suiker was. Het werd, net als alle specerijen, uit Azië geïmporteerd; het was, net als alle specerijen, een felle smaakmaker; en het was, net als alle specerijen, heel duur. Bijgevolg was het dus niet onlogisch dat men dacht dat suiker een specerij was. Het werd gebruikt in allerlei soorten recepten, dus niet zoals bij ons voornamelijk in desserts. Het nogerecht kende men toen ook nog niet, een zoetigheid na de hoofdmaaltijd was geen ding. Lekkernijen kende men natuurlijk wel – zoetere gerechten als wafels, koeken of taarten –, maar

suiker werd eveneens veel gebruikt in vleessauzen en andere vleesnatgerechten. (van Winter, 2013.) Het zou tot het einde van de 15^e eeuw duren voor de suikerproductie toenam en het bijgevolg een goedkoper, breder toegankelijk product werd. Onderzoek naar rekeningen van bepaalde instellingen en huishoudens wijst op een opvallende toename van de jaarlijkse suikeraankopen vanaf ca. 1495. (van Winter, 2013.) Ons kookboekje (+/- 1500) komt dus uit een periode waarin suiker stilaan betaalbaar werd. Dat valt ook op in het grote gebruik ervan: het komt in veel recepten in ons boekje voor en vaak wordt er rijkelijk gebruik van gemaakt. Uit vergelijkingen met kookboekjes uit de ons omringende landen is trouwens gebleken dat de Zuid-Nederlanders al sinds de 15^e eeuw een opvallend zoete smaak hadden. Toch valt er onderzoekers iets op aan de

Saffraan komt van de saffraankrokus, een bloem dat zijn oorsprong kent in Griekenland. Doorheen de hele geschiedenis van het koken is het rode goud een geliefde smaakmaker en kleurstof geweest en ook in de middeleeuwse keuken was dat niet anders! Het aanbrengen van kleur aan gerechten met kruiden of natuurlijke kleurstoffen was een typisch gebruik in de keuken van de 14^e en 15^e eeuw, waarbij saffraan zorgde voor een diepe kleur. Niet alleen in de keuken werd saffraan als kleurstof gebruikt, ook kunstschilders kleurden er hun verf mee! (Henzen, 2025)

algemene trend van het suikergebruik in de vroegmoderne periode: in de late middeleeuwen werden specerijen, waaronder suiker, gezien als dure statussymbolen die onder meer daarom bij de elite populair waren. Vanaf de 17^e eeuw werden de Aziatische specerijen echter massaal aangevoerd, waardoor ze goedkoper werden en bijgevolg hun status verloren. De elite stopte toen ook met hun extreme consumptie van die specerijen. Je zou dus denken dat wanneer suiker in prijs daalde en zo niet meer als statussymbool kon dienen, de elite het ook zou hebben afgezworen. Nu blijkt het omgekeerde waar, de suikerconsumptie bleef en de populariteit van het product steeg alleen maar! De zoetstof moet dus meer zijn geweest dan louter een statussymbool. Terwijl andere specerijen aan belang verloren zodra ze voor iedereen betaalbaar

Om alle manieren van taerten & ander gebak te maken

1171 Ten eersten om een sonderlynge vlade* te maken

* bijzondere vla

* gewicht van 430g of meer. (plaatselijk verschillend)

neempt amandelenⁱⁱ gepelt een vierendeel ponts* ende een vierendeel ponts rys [rijst], een huere [ur] gesoden [gekookt] in soete melcx^{xvii}, slotet [stamp het] tsamen wel cleyne met een weynich roes^{xlii} waters ende mijnget [meng] daer toe saeten rom, een vierendeel, versche cleyn geslagen [sijn geklutste eieren] zeven ofte achte, slaetet tsamen daer een stemmijn [wrijf het samen door een zeef] ende soetet [maak het zoet] met suycker^{xlix}, smelt daer inne alse wel warm is een vierendeel pont versche botere^{vii}.

1181 Om een sonderlynge taerte* te maken

* bijzondere taart

* gewicht van 430g of meer. (plaatselijk verschillend)

* kwark

* pitten

neempt quee-appelen gesoden [gekookt] in schon watere ofte peeren^{xxxvii} gebraden 6 of 7, amandelenⁱⁱ gepelt een vierendeel pont*, versche wrongel* een vierendeel pont, een hantvol rosijnen^{xliij} sonder steenen**, slotet [stamp het] tsamen wel cleyne ende soetet [maak het zoet] met suycker^{xlix} ende caneele^{xxii} ende ander druft [specerijen] tot uwer beliefen, 6 of 7 doren [daiers] van eyeren ende een vierendeel pont versche botere^{vii}.

1191 Item wanneer dat ghij dese taerten maken wilt voor crancken* menschen

* zieke mensen

* kwark

zo neemt in de stede vanden [in plaats van] wrongel* dat vleesch van een pertijssse [parijs] ofte kieken dat gesoden [gekookt] is, laetet cleyn stoten [laat het sijn stampen].

Om alle manieren van taerten & ander gebak te maken
Ten verften om een sonderlynge vlade te maken
neempt amandelen gepelt een vierendeel ponts rys [rijst], een huere [ur] gesoden in soete melcx
slotet tsamen wel cleyne met een weynich roes waters ende mijnget daer toe saeten rom, een vierendeel, versche cleyn geslagen
sijn geklutste eieren] zeven ofte achte, slaetet tsamen daer een stemmijn
wrijf het samen door een zeef] ende soetet met suycker, smelt daer inne alse wel warm is een vierendeel pont versche botere.

Om een sonderlynge taerte te maken
neempt quee-appelen gesoden [gekookt] in schon watere ofte peeren gebraden 6 of 7, amandelen gepelt een vierendeel pont*, versche wrongel* een vierendeel pont, een hantvol rosijnen sonder steenen, slotet tsamen wel cleyne ende soetet met suycker ende caneele ende ander druft tot uwer beliefen, 6 of 7 doren daiers van eyeren ende een vierendeel pont versche botere.
Item wanneer dat ghij dese taerten maken wilt voor crancken menschen, zo neemt in de stede vanden wrongel dat vleesch van een pertijssse ofte kieken dat gesoden is, laetet cleyn stoten.

Om soeten te maken zo neemt goet witte keesche [wrijf ze] wel cleyne met een luttel roeswaters ende vier eyeren ende een luttel blomme, een goet deel versche botere, neemt spenayge oft touwbaemmoes cap dat bleet cleyn mynget dat omh ry, dan maect een soete van fin doreo & doet daer doreo spijse in & plaet den soete op met biergoud & barse soet begint

Om seanten te maken zo neemt eyeren & lichte int baemmoes baer neemt fin bloem doe die doreo. Doreo daer inne neemt ry luttel smycken ry luttel barse boter op lichte luttel vuygyst ry maect daer af doreo & laetet by gaen als soet begint ry ghyt baer & dan maect syon ry doet & baerhet van passe. Baer gehackte so zo smet mit ronde stucken & is spant ryon barse botere gesmeten ryon smycken

Om soeten te maken zo neemt die eyeren & seantse bode cleyn met ry luttel yfist ry baerhet ry luttel melc doet die daer inne ry luttel botere doet dit mit bloem tusschen beyde de dynde dattet wel kopt als men giet

1201 Om soeten* te maken zo neemt goede witte

keesse^{xxii} ende brectse [wrijf ze] wel cleyne met een luttel roeswaters ende vier eyeren ende een luttel blomme, een goet deel versche botere^{vii}, neemt spenayge [spinazie] oft jonc waermoes*, cap [hak] dat wel cleyne ende mijnget [meng] dat onder een, dan maect een sceele* van fin deech* ende doet daer die spijse in ende slaet den sceel op met viere houcken [hoecken] ende bacse soet behoirt [bak ze zoals het behoort].

* snijbiet

* een plak

* zie het toegevoegde recept voor deeg russen p. 56 & 57

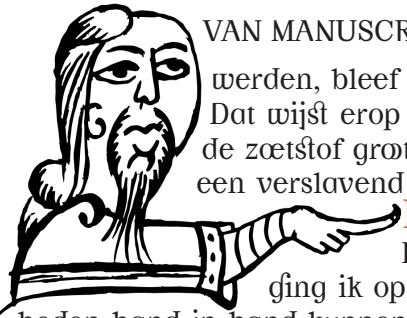
1211 Om flaiden* te maken zo neemt eyeren ende

lechtse [leg ze] int waerme water, neemt fin blomme, doe die doreo [daiers] daer inne ende neemt een luttel [beetje] suyckers^{xlix}, een luttel versche botere^{vii}, up leste [ten slotte] luttel overgist [een soort gist], en maect daer af [maak daarvan] deech ende laetet upgaen [laat het rijzen] alsoet behoirt eer ghijt weerct [zoals het behoort voordat u het kneedt] ende dan maecket [maak het] zo ghij wilt ende backet van passe [bak het lang genæg] ende alse gebacken is zo snijdt mijs [met] ronde stucken ende en spoert gheen [wees niet zuinig met] versche botere gesmolten noch suyckere.

1221 Om resten* te maken zo neemt die eyeren

ende slaetse wel cleyne [kluts ze sijn] met een luttel ghijs [beetje gist] ende waermt [verwarm] een luttel melcx^{xvii}, doet die daer inne, een luttel botere^{vii}, roert dit mit bloem tusschen beyde de dijcken [zodat het noch te dik noch te dun word], dattet wel lopt als men giet.

* eierpannekak van vleibaar gistdeeg.



werden, bleef suiker aan populafiteit winnen. Dat wijst erop dat de aantrekkingskracht van de zoetstof groot was en de zoete smaak toen al een verslavend karakter had. (*van Winter, 2013*)

DEEL II. VAN MANUSCRIPT TOT PUBLICATIE

Voor deze publicatie ging ik op zoek naar hoe het verleden en heden hand in hand kunnen gaan, zowel in de vormgeving als in de inhoud van dit boek. In deze uitgave moesten heel wat elementen hun eigen plaats krijgen, maar tegelijk moest het geheel kloppen en aanvoelen als één nieuw, samenhangend object. Dat vroeg om behoorlijk wat onderzoek, zowel op grafisch als inhoudelijk vlak. In het voorgaande deel heb ik jullie meegenomen in het historisch onderzoek en de geschiedkundige context van ons kookboekje. In wat volgt nodig ik jullie uit om mee te stappen in het creatieve denkproces achter dit

Saupiquet is een scherpe saus voor over gebraden vlees, gemaakt van gefruite ui, vleesnat, wijn, azijn en specerijen, gebonden met de kruimels van brood. De naam is Frans, maar wordt in ons boekje verbasterd tot 'saus picket'. (*Jansen-Sieben & van Winter, 1998*)

project: de toegevoegde lagen, de grafische keuzes en het onderzoek naar middeleeuws boekontwerp. Hoe dit alles uiteindelijk één geheel werd en de vorm kreeg waarin het nu voor je ligt. **I4. MOTIVATIE VOOR HET PROJECT** In haar boek *The Cookbook Library* legt Anne Willan (2012) het goed uit: "We find that facsimiles—photo reproductions—of old books and reprints in which the text is reproduced in a different layout and typeface do not evoke the same empathy, though they are extraordinary useful working tools, standing in for the very old rare cookbooks to be found only in national libraries or museums." Het klopt wat ze zegt: een reproductie met scans, ook al is alles op ware grootte, gaat nooit hetzelfde gevoel teweegbrengen als het originele exemplaar. Maar helaas, van ons handgeschreven kookboekje uit het begin van de 16^e eeuw bestaat slechts één teder en fragiel

exemplaar, dat zorgvuldig wordt bijgehouden in de erfgoedcollectie van de Bækentoren in Gent. Je kunt dit exemplaar echter raadplegen, als je student bent aan de UGent of wanneer je je registreerde als externe gebruiker en zo over een bibliotheekpas beschikt. Daarmee kan je het manuscript HS.0476: *Culinaire en geneeskundige recepten in het Nederlands* reserveren om te raadplegen in de leeszaal van de Bækentoren. Geen enkele reproductie kan het gevoel van dat echte exemplaar evenaren. **I**Voor mijn proces knutselde ik zelf, met de zorgvuldig gemaakte scans van de Bækentoren, een facsimile ineen, een reproductie, simpelweg geprint op school, zelf ingebonden en bijgesneden op waar formaat. Deze "werkversie" gaf mij de mogelijkheid het manuscript altijd op zak te hebben en het in een fysieke vorm te tonen aan mijn promotoren, de jury en andere geïnteresseerden. Maar het komt absoluut niet in de buurt van het echte exemplaar. Alle tactiliteit, alle echtheid

is uit dat facsimile verdwenen. Wanneer ik het dagen, weken met me meedraag, leek het alsof het z'n speciale kwaliteiten, die mij in eerste instantie zo tot het manuscript aantrokken, verloren. Het werd voor mij bijna een alledaags en gewoon voorwerp, dat eenvoudigweg elke dag in mijn tas stak. Maar steeds wanneer ik terug op bezoek ging in de erfgoedleeszaal en opnieuw het manuscript in handen kreeg, voelde ik terug die golf van interesse in die manuscripten opkomen. Enkel daar, wanneer ik het echte exemplaar terug kon voelen en met alle voorzichtigheid zijn bladzijden moest omslaan, voelde ik mijn enthousiasme terug opvlammen. Het was dus uiterst belangrijk voor mijn proces én mijn motivatie om regelmatig terug te grijpen naar het enige echte manuscript. **I**Het lijkt daarom misschien dubbel dat ik in dit project zelf een reproductie maak

123 I Om driecktaerten te maken inden somer
* pitten
Zo neemt die driecken ende doet die steenen* uuyt, dan neemt boster^{vij} ende suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}, bactse zoet behoirt. [bak ze zoals het hoort]

124 I Om eertbesien* taerten te maken
* aardbeien
neemt oc bōtere^{vij}, suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}, maect alijt goet deech.

125 I Om driecktaerten te maken van goede gedroegde driecken
zo neemt die driecken ende sietse [køk ze] met wijn, dan neemt een crumeo [kruim van] wyltebroet^{lvij} ende zo eyeren, ziedt [køk] dat mit boster^{vij}, dan neemt suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}, mijngt te gadere [vermeng het met elkaar], backet soet [bak het zoals het] behoirt.

126 I Om wijntaerten te maken
* vochtmaat van ca. 0,65L (gelijk aan een pint)
neemt een waelpot* wijns ende een crume [kruim van] wyltebroet^{lvij} ende zo eyeren, neemt een stuck tornisœls^{li} [lakmoes] ende siedt [køk] dat te gadere [samen] mit boster^{vij}, dan neemt suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij} ende roert dat te gadere ende bacse soet behoirt [bak ze zoals het hoort].

127 I Om Ingelsche [Engelse] taerten te maken
zo neemt tot elcker taerten een luttel [beetje] goede keese^{xxij} en breect dat wel cleyne [wrijf dat fijn] met een luttel roes^{xliij} waters en met twee doren [daiers] van eyeren,

Om rander taerten te maken inden somer
zo neemt die driecken ende doet die steenen uuyt, dan neemt boster^{vij} ende suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}, bactse zoet behoirt.

Om eertbesien taerten te maken neemt oc bōtere^{vij}, suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}, maect alijt goet deech.

Om driecktaerten te maken van goede gedroegde driecken zo neemt die driecken ende sietse [køk ze] met wijn, dan neemt een crumeo [kruim van] wyltebroet^{lvij} ende zo eyeren, ziedt [køk] dat mit boster^{vij}, dan neemt suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}, mijngt te gadere [vermeng het met elkaar], backet soet [bak het zoals het] behoirt.

Om wijntaerten te maken neemt een waelpot* wijns ende een crume [kruim van] wyltebroet^{lvij} ende zo eyeren, neemt een stuck tornisœls^{li} [lakmoes] ende siedt [køk] dat te gadere [samen] mit boster^{vij}, dan neemt suycker^{xlix} ende caneele^{xxiiij} ende roert dat te gadere ende bacse soet behoirt [bak ze zoals het hoort].

Om Ingelsche taerten te maken zo neemt tot elcker taerten een luttel goede keese^{xxij} en breect dat wel cleyne [wrijf dat fijn] met een luttel roes^{xliij} waters en met twee doren [daiers] van eyeren,

een luttel blomme mijngt dat onder een [meng dat met elkaar] ende maect een scheel* van fijnen deeghe* ende draijt [draai] die canten ronsomme [rondom] ende stect [stult] den scheel met een spelle [speld] en volitse [vult ze] niet dicke maer van passe [niet zwaar maar juist genæg] en steectse soetkins [zet ze zachjes] inden oven; als zij wat gebakken is, dan trectse uuyt [haal ze eruit] ende neemt versche bōtere^{vij} gesmolten, doeter die up ende een goet deel suyckers^{xlix} en roswaters ende steectse weder inden oven, laetse backen van passe [laat ze lang genæg bakken], doeter dan noch suycker op, boster en roswater.

Om te maken taerten van daijen*
* daels
so suldij [maet u] die daijen nemen ende makense [maak ze] soon ende snijdense [snijd ze] in veel cleijn stucken ende daer suldij in doen veel goede merck^{xxviij} met suijcker^{xlix} ende caneele^{xxiiij}.

Om amandeltaerten te maken opde Engelsche manier
* een plak
* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57
so maect een scheel* [plak] van fijn deech* ende draijt [draai] de canten ende nempt amandelen^{ij} ende doet die scellen af ende stectse [stamp ze] wel cleijn met roes^{xliij} water ende met suker^{xlix} wel anderhalf uren lanck ende wel dunne ende backet [bak het] in eenen soeten [mairig warme] oven ende spoert geen suker.

Om vlaijen [vla] te maken
melckspijse^{xxviij} [melk], ende een lepel blommen, ende zo eyeren inde pot, dat wil sijn een vierendeel, ende een luttel [beetje] bōtersvij ende suker^{xlix} ende saut^{lvij} [zout].

Om appelspijse te maken
* speculaas-achtige koeckjes
so neemt appelen ende peper^{xxxv} ende coecken^{xxviij} [Lebkuchen] ende nagelen [kruidnagel] ende suker ende saut^{lvij}, melck^{xxviij} ende eyeren.

* een plak
* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

* daels

* een plak
* zie het toegevoegde recept voor deeg tussen p. 56 & 57

* speculaas-achtige koeckjes

van het kôkboekje. Maar mijn belangrijkste motivatie vôr deze reproductie is juist om mensen kennis te laten maken met het échte object. Welke dôrsnee mens zou op een dag opstaan met het geniale idee om dat fantastische manuscript HS.0476 eens te gaan opvragen in de Bœkentoren? Niemand. Bêhalve enkele geschiedkundigen en het personeel van de erfgoedcollectie, zullen niet heel erg veel mensen dat manuscript oît raadplegen. En dat is nu juist wat ik graag zou willen veranderen. Het heeft vôr mij niet per se dat er elke week een rij geïnteresseerden slaat aan die leeszaal om middeleeuwse manuscripten te gaan inkijken, maar hoe moi zou het zijn dat wij in onze maatschappij terug wat meer aandacht geven aan vergeten, handgeschreven documenten? Want het kôkboekje is heus niet het enige manuscript dat stof ligt te vergaren in die gigantische erfgoedcollectie van de

132 **133** **134** **135** **136** **137** **138** **139** **140** **141** **142** **143** **144** **145** **146** **147** **148** **149** **150** **151** **152** **153** **154** **155** **156** **157** **158** **159** **160** **161** **162** **163** **164** **165** **166** **167** **168** **169** **170** **171** **172** **173** **174** **175** **176** **177** **178** **179** **180** **181** **182** **183** **184** **185** **186** **187** **188** **189** **190** **191** **192** **193** **194** **195** **196** **197** **198** **199** **200** **201** **202** **203** **204** **205** **206** **207** **208** **209** **210** **211** **212** **213** **214** **215** **216** **217** **218** **219** **220** **221** **222** **223** **224** **225** **226** **227** **228** **229** **230** **231** **232** **233** **234** **235** **236** **237** **238** **239** **240** **241** **242** **243** **244** **245** **246** **247** **248** **249** **250** **251** **252** **253** **254** **255** **256** **257** **258** **259** **260** **261** **262** **263** **264** **265** **266** **267** **268** **269** **270** **271** **272** **273** **274** **275** **276** **277** **278** **279** **280** **281** **282** **283** **284** **285** **286** **287** **288** **289** **290** **291** **292** **293** **294** **295** **296** **297** **298** **299** **300** **301** **302** **303** **304** **305** **306** **307** **308** **309** **310** **311** **312** **313** **314** **315** **316** **317** **318** **319** **320** **321** **322** **323** **324** **325** **326** **327** **328** **329** **330** **331** **332** **333** **334** **335** **336** **337** **338** **339** **340** **341** **342** **343** **344** **345** **346** **347** **348** **349** **350** **351** **352** **353** **354** **355** **356** **357** **358** **359** **360** **361** **362** **363** **364** **365** **366** **367** **368** **369** **370** **371** **372** **373** **374** **375** **376** **377** **378** **379** **380** **381** **382** **383** **384** **385** **386** **387** **388** **389** **390** **391** **392** **393** **394** **395** **396** **397** **398** **399** **400** **401** **402** **403** **404** **405** **406** **407** **408** **409** **410** **411** **412** **413** **414** **415** **416** **417** **418** **419** **420** **421** **422** **423** **424** **425** **426** **427** **428** **429** **430** **431** **432** **433** **434** **435** **436** **437** **438** **439** **440** **441** **442** **443** **444** **445** **446** **447** **448** **449** **450** **451** **452** **453** **454** **455** **456** **457** **458** **459** **460** **461** **462** **463** **464** **465** **466** **467** **468** **469** **470** **471** **472** **473** **474** **475** **476** **477** **478** **479** **480** **481** **482** **483** **484** **485** **486** **487** **488** **489** **490** **491** **492** **493** **494** **495** **496** **497** **498** **499** **500** **501** **502** **503** **504** **505** **506** **507** **508** **509** **510** **511** **512** **513** **514** **515** **516** **517** **518** **519** **520** **521** **522** **523** **524** **525** **526** **527** **528** **529** **530** **531** **532** **533** **534** **535** **536** **537** **538** **539** **540** **541** **542** **543** **544** **545** **546** **547** **548** **549** **550** **551** **552** **553** **554** **555** **556** **557** **558** **559** **560** **561** **562** **563** **564** **565** **566** **567** **568** **569** **570** **571** **572** **573** **574** **575** **576** **577** **578** **579** **580** **581** **582** **583** **584** **585** **586** **587** **588** **589** **590** **591** **592** **593** **594** **595** **596** **597** **598** **599** **600** **601** **602** **603** **604** **605** **606** **607** **608** **609** **610** **611** **612** **613** **614** **615** **616** **617** **618** **619** **620** **621** **622** **623** **624** **625** **626** **627** **628** **629** **630** **631** **632** **633** **634** **635** **636** **637** **638** **639** **640** **641** **642** **643** **644** **645** **646** **647** **648** **649** **650** **651** **652** **653** **654** **655** **656** **657** **658** **659** **660** **661** **662** **663** **664** **665** **666** **667** **668** **669** **670** **671** **672** **673** **674** **675** **676** **677** **678** **679** **680** **681** **682** **683** **684** **685** **686** **687** **688** **689** **690** **691** **692** **693** **694** **695** **696** **697** **698** **699** **700** **701** **702** **703** **704** **705** **706** **707** **708** **709** **710** **711** **712** **713** **714** **715** **716** **717** **718** **719** **720** **721** **722** **723** **724** **725** **726** **727** **728** **729** **730** **731** **732** **733** **734** **735** **736** **737** **738** **739** **740** **741** **742** **743** **744** **745** **746** **747** **748** **749** **750** **751** **752** **753** **754** **755** **756** **757** **758** **759** **760** **761** **762** **763** **764** **765** **766** **767** **768** **769** **770** **771** **772** **773** **774** **775** **776** **777** **778** **779** **780** **781** **782** **783** **784** **785** **786** **787** **788** **789** **790** **791** **792** **793** **794** **795** **796** **797** **798** **799** **800** **801** **802** **803** **804** **805** **806** **807** **808** **809** **810** **811** **812** **813** **814** **815** **816** **817** **818** **819** **820** **821** **822** **823** **824** **825** **826** **827** **828** **829** **830** **831** **832** **833** **834** **835** **836** **837** **838** **839** **840** **841** **842** **843** **844** **845** **846** **847** **848** **849** **850** **851** **852** **853** **854** **855** **856** **857** **858** **859** **860** **861** **862** **863** **864** **865** **866** **867** **868** **869** **870** **871** **872** **873** **874** **875** **876** **877** **878** **879** **880** **881** **882** **883** **884** **885** **886** **887** **888** **889** **890** **891** **892** **893** **894** **895** **896** **897** **898** **899** **900** **901** **902** **903** **904** **905** **906** **907** **908** **909** **910** **911** **912** **913** **914** **915** **916** **917** **918** **919** **920** **921** **922** **923** **924** **925** **926** **927** **928** **929** **930** **931** **932** **933** **934** **935** **936** **937** **938** **939** **940** **941** **942** **943** **944** **945** **946** **947** **948** **949** **950** **951** **952** **953** **954** **955** **956** **957** **958** **959** **960** **961** **962** **963** **964** **965** **966** **967** **968** **969** **970** **971** **972** **973** **974** **975** **976** **977** **978** **979** **980** **981** **982** **983** **984** **985** **986** **987** **988** **989** **990** **991** **992** **993** **994** **995** **996** **997** **998** **999** **1000**

132 **133** **134** **135** **136** **137** **138** **139** **140** **141** **142** **143** **144** **145** **146** **147** **148** **149** **150** **151** **152** **153** **154** **155** **156** **157** **158** **159** **160** **161** **162** **163** **164** **165** **166** **167** **168** **169** **170** **171** **172** **173** **174** **175** **176** **177** **178** **179** **180** **181** **182** **183** **184** **185** **186** **187** **188** **189** **190** **191** **192** **193** **194** **195** **196** **197** **198** **199** **200** **201** **202** **203** **204** **205** **206** **207** **208** **209** **210** **211** **212** **213** **214** **215** **216** **217** **218** **219** **220** **221** **222** **223** **224** **225** **226** **227** **228** **229** **230** **231** **232** **233** **234** **235** **236** **237** **238** **239** **240** **241** **242** **243** **244** **245** **246** **247** **248** **249** **250** **251** **252** **253** **254** **255** **256** **257** **258** **259** **260** **261** **262** **263** **264** **265** **266** **267** **268** **269** **270** **271** **272** **273** **274** **275** **276** **277** **278** **279** **280** **281** **282** **283** **284** **285** **286** **287** **288** **289** **290** **291** **292** **293** **294** **295** **296** **297** **298** **299** **300** **301** **302** **303** **304** **305** **306** **307** **308** **309** **310** **311** **312** **313** **314** **315** **316** **317** **318** **319** **320** **321** **322** **323** **324** **325** **326** **327** **328** **329** **330** **331** **332** **333** **334** **335** **336** **337** **338** **339** **340** **341** **342** **343** **344** **345** **346** **347** **348** **349** **350** **351** **352** **353** **354** **355** **356** **357** **358** **359** **360** **361** **362** **363** **364** **365** **366** **367** **368** **369** **370** **371** **372** **373** **374** **375** **376** **377** **378** **379** **380** **381** **382** **383** **384** **385** **386** **387** **388** **389** **390** **391** **392** **393** **394** **395** **396** **397** **398** **399** **400** **401** **402** **403** **404** **405** **406** **407** **408** **409** **410** **411** **412** **413** **414** **415** **416** **417** **418** **419** **420** **421** **422** **423** **424** **425** **426** **427** **428** **429** **430** **431** **432** **433** **434** **435** **436** **437** **438** **439** **440** **441** **442** **443** **444** **445** **446** **447** **448** **449** **450** **451** **452** **453** **454** **455** **456** **457** **458** **459** **460** **461** **462** **463** **464** **465** **466** **467** **468** **469** **470** **471** **472** **473** **474** **475** **476** **477** **478** **479** **480** **481** **482** **483** **484** **485** **486** **487** **488** **489** **490** **491** **492** **493** **494** **495** **496** **497** **498** **499** **500** **501** **502** **503** **504** **505** **506** **507** **508** **509** **510** **511** **512** **513** **514** **515** **516** **517** **518** **519** **520** **521** **522** **523** **524** **525** **526** **527** **528** **529** **530** **531** **532** **533** **534** **535** **536** **537** **538** **539** **540** **541** **542** **543** **544** **545** **546** **547** **548** **549** **550** **551** **552** **553** **554** **555** **556** **557** **558** **559** **560** **561** **562** **563** **564** **565** **566** **567** **568** **569** **570** **571** **572** **573** **574** **575** **576** **577** **578** **579** **580** **581** **582** **583** **584** **585** **586** **587** **588** **589** **590** **591** **592** **593** **594** **595** **596** **597** **598** **599**

vegetariër, het leek me daarom ook niet onlogisch om voor dit project geen bereidingen met vlees te kiezen. Tijdens het proces heb ik ook geleerd dat de middeleeuwers eigenlijk heel goed zonder vlees konden koken, door de vele vastendagen, en dat heeft me uitermate positief verrast. Hoewel ons kookboekje heel veel vleesbereidingen bevat, zitten er dus ook inventieve vleesvrije en zelfs vegan gerechten in. Zo bleven er dus meteen een stuk minder recepten over op onze lijst, maar er moest toch nog wat geschrapt worden: we wilden een klein aantal recepten naar buiten brengen die écht boeiend, contrastrijk, representatief en lekker zouden zijn. Uiteindelijk zijn we uitgekomen bij een lijst van 15 recepten, die een goed en gevarieerd beeld geven van wat er in handschrift 476 te vinden is. Voor elk van deze recepten verzag ik voor Mathias een vertaling van het Middelnederlandse origineel en wat bijkomende inzichten, die al uit mijn onderzoek naar de middeleeuwse keuken waren voortgekomen. Met al die

* vochtmaat van ca. 0,65L

die pijnten* [pint], die salmen [maet men] eenen nacht ende eenen dach laeten staen op die cruiden ende dan sieden op [inkoken tot op] twee pijnten ende dan so soldij [maet u] nemen sijn suker^{xlix} twee ponden ende clasificeeren** ende laten soe zijeden [koken] tot dat die sierop genoch [klaar] is.

* helder maken van vocht

13 **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31** **32** **33** **34** **35** **36** **37** **38** **39** **40** **41** **42** **43** **44** **45** **46** **47** **48** **49** **50** **51** **52** **53** **54** **55** **56** **57** **58** **59** **60** **61** **62** **63** **64** **65** **66** **67** **68** **69** **70** **71** **72** **73** **74** **75** **76** **77** **78** **79** **80** **81** **82** **83** **84** **85** **86** **87** **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100**

* honing uit de raat

* Sint-Baafsmis, 1 oktober

Neemt roe [rode] roesen^{xlij} ende snijt dat wit of [af] ende snijtse [snijd ze] wel cleijn, neemt ongepijnden honich^{xviij}* ende doetse [doe ze] daer in dattet wel dick is, stoppet wel toe [sluit het goed af], settet [zet het] inde son tot Bamis** toe ende roert al te met om [roer het af en toe om], dan neemt een ketel mit water ende laetse sieden [laat ze koken] tot dat die roesen wel morru [zacht] sijn, dan doetse daer een stromijn [zeef] ende settet bij die vuer, dan ist mel rosarum*.

* rozenhoning

14 **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31** **32** **33** **34** **35** **36** **37** **38** **39** **40** **41** **42** **43** **44** **45** **46** **47** **48** **49** **50** **51** **52** **53** **54** **55** **56** **57** **58** **59** **60** **61** **62** **63** **64** **65** **66** **67** **68** **69** **70** **71** **72** **73** **74** **75** **76** **77** **78** **79** **80** **81** **82** **83** **84** **85** **86** **87** **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100**

* olijfolie

Om alrehande olij te maicken

Neemt die blader vande bloemen daer ghij den oly af maicken wilt ende stoetse [stamp ze] in een mortier [vijzel] wel kleijn, dan neemt olij vande lijf^{xxix}* in een potgen, setse ant vier [zet ze op het vuur] tot datse wel heet is, dan neemt die gestoten bladeren ende doetse [doe ze] inden heeten olij ende laetse [laat ze] staen 2 of 3 maenden, dan doet die bladeren doer schon uuijt ende stoppet dicht toe [sluit het goed af].

14 **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31** **32** **33** **34** **35** **36** **37** **38** **39** **40** **41** **42** **43** **44** **45** **46** **47** **48** **49** **50** **51** **52** **53** **54** **55** **56** **57** **58** **59** **60** **61** **62** **63** **64** **65** **66** **67** **68** **69** **70** **71** **72** **73** **74** **75** **76** **77** **78** **79** **80** **81** **82** **83** **84** **85** **86** **87** **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100**

* pot waar een pint, ca. 0,65L, in kan

Om gorgelwater maicken

Men sal nemen een nyeuwen halven piijntspot* vol stromwaters [stromend water] ende nemen een half

In de middeleeuwen beschouwde men suiker als specerij was: net als alle andere specerijen werd het via handelsroutes uit Azië geëxporteerd, was het een felle smaakmaker en was het duur! Pas vanaf de 11^e eeuw raakte suiker bekend in het merendeel van Europa. Aanvankelijk werd het vooral gebruikt door apothekers om medicinale drankjes en confituren te bereiden en om bittere pillen zoeter te maken. Net als bij andere specerijen geloofde men ook dat suiker geneeskrachtig was. Langzaam maar zeker werd suiker, vooral binnen de hogere klassen, een populair product, al werd het met mate gebruikt door de hoge prijs. Tegen het einde van de 15^e eeuw nam de suikerproductie toe, waardoor suiker goedkoper en toegankelijker werd. (van Winter, 2013)

info ging Mathias vervolgens zelf aan de slag om de recepten helemaal verder uit te denken. Daarbij heeft hij zoveel mogelijk rekening proberen houden met de historische context van het recept en de ingrediënten, maar ook met de hedendaagse keuken en onze smaken. Zelf ben ik heel erg tevreden met wat daaruit is gekomen en kriebelt het om zelfs nog meer recepten uit ons boekje te testen. Samen hebben we geprobeerd een zo aantrekkelijk en representatief mogelijk aanbod samen te stellen. Nu kunnen wij alleen nog maar hopen dat het koken van deze recepten voor de lezer uitgraait tot een ware ontdekking en vooral een groot plezier mag zijn!

Om piynten die salmen een nacht ende een
dach laeten staen op die cruiden ende dan
sieden op dwer piynten ende dan so soldij
maet u nemen sijn suker dwer ponden in clausuren
ende laten soe zijeden tot dat die sieroop
genoch is

Een ander

Vremt For Forfen ende smyt dat doet of ende
smytse doel ruyt munt ongepijnden homich
ende doetse daer in dattet wel dick is stoppet
wel toe settet inde son tot bamis toe in roet
al te mnt om dan munt een ketel mit water
ende laetse sieden tot dat die roefen doel
morru sijn dan doetse doer een strompin in
settet bij die vuer dan ist mel rosarum

Om alrehande oh te maicken

Vremt die blader vande bloem daer ghij den
oh af maicken wilt ende stoetse in een mortier
wel kleijn dan munt oh vande lijf in een
potgen setse ant vier tot datse doel gret is
dan munt die gestote blader ende doetse
inden herten oh ende laetse staen 2 of 3
maenden dan doet die bladeren daer schon
vunt in stoppet dicht toe

Om gorgel water maicken

Men sal mnt een nyeuwen halve piijnt
pot doel strom waters ende mnt een half



enendez. Peren op een bord, een meloen, granaat en een versierde mandje met op een houten rinkel, ca. 1740-1770

250g ver



1. Jan Davidsz de Heem, Stilleven met bloemen in een glazen vaas, ca. 1650-1683 • 2. Lucas Cranach der Ältere, Venus und Amor als Jäger

se, vloeibare honing

139 [Medicine] Een ander

ROZENHONING

20 rozenblaadjes

- 01

Was de rozenblaadjes en snijd ze in fijne reepjes.
- 02

Doe de rozenblaadjes in een gesteriliseerde bokaal en giet er de honing overheen. Sluit de bokaal goed af en zet hem op een zonnige plek. Laat de honing gedurende 2 maanden rusten. Roer het geheel af en toe eens om tijdens deze rustperiode.
- 03

Zet een pot met water op het vuur en laat zachtjes koken. Plaats met behulp van een tang de bokaal in het hete water en verwarm tot de honing voldoende vloeibaar is. Wanneer de honing lopend genoeg is, haal je het door een zeef. De rozenhoning is nu klaar om te gebruiken!



1. Laurens Craen, Stilleren van fruit, een chinees porseleinen kommetje en een vis op een tafeltje, 1660 > 2. Carlo Magini, Stilleren tafel met gekleurde vis en fles, ca. 1720-1806 > 3. Jan Brueghel de oude, Bloemen in een blauwe vaas, ca. 1589-1625 > 4. Willem van Mieris, Kruidenierswinkel, 1717 > 5. Jan David, Vaas met bloemen, ca. 1670 > 6. Ignacio Zuloaga y Zabaleta, Stilleren (school met kersen en peren, dozen en pot honing), ca. 1890-1945

15g gedroogde garnaatappel

15g gedroogde pelschil

65cl water

15g vlierbloesem

15g venkelzaad

15g droogde rozenknopjes

100g rozenhoning

141 Om gorgelwater maïcken

GORGELWATER

6. GRAFISCHE AANPAK **6.1. MANICULES** Een manicule is een typografisch symbool dat je vast wel al gezien hebt, maar wellicht niet onder deze benaming kent. ‘Een wijzend vinger-tje’ is hoe de manicule bij de meeste mensen allicht beter bekend staat. William H. Sherman (2008) beschrijft het zeer mooi in zijn essay over het symbool: “The problem is that everyone knows what the symbol is and does when they see it, but almost nobody knows what to call it. There is no single word, in fact, that will conjure it up for everyone—and I would even suggest that it may be the most pervasive feature in the history of textual culture that does not have a standard name.” Het woord manicule komt van het Latijnse manícula, wat “klein handje” betekent en is als academische term beginnen opduiken in de Engelstalige boekgeschiedenis. Het is een simpel begrip dat het symbool beschrijft en bovendien een overkoepelende term is voor handgeschreven en gedrukte manicules.

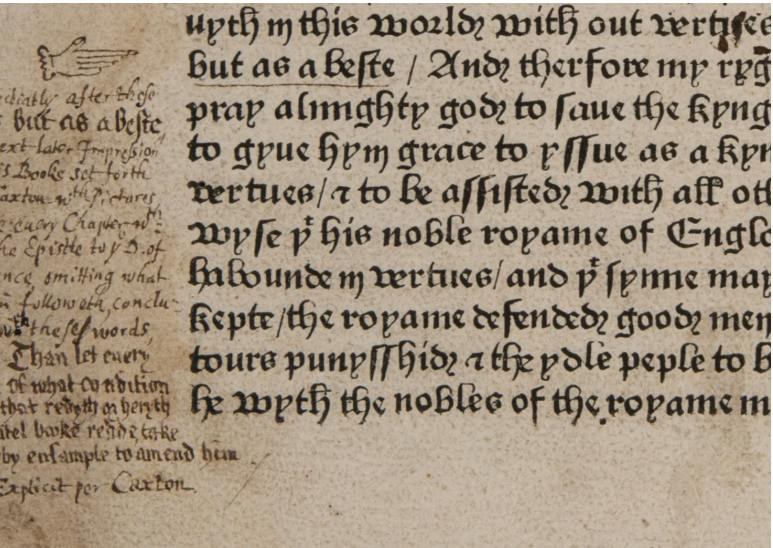
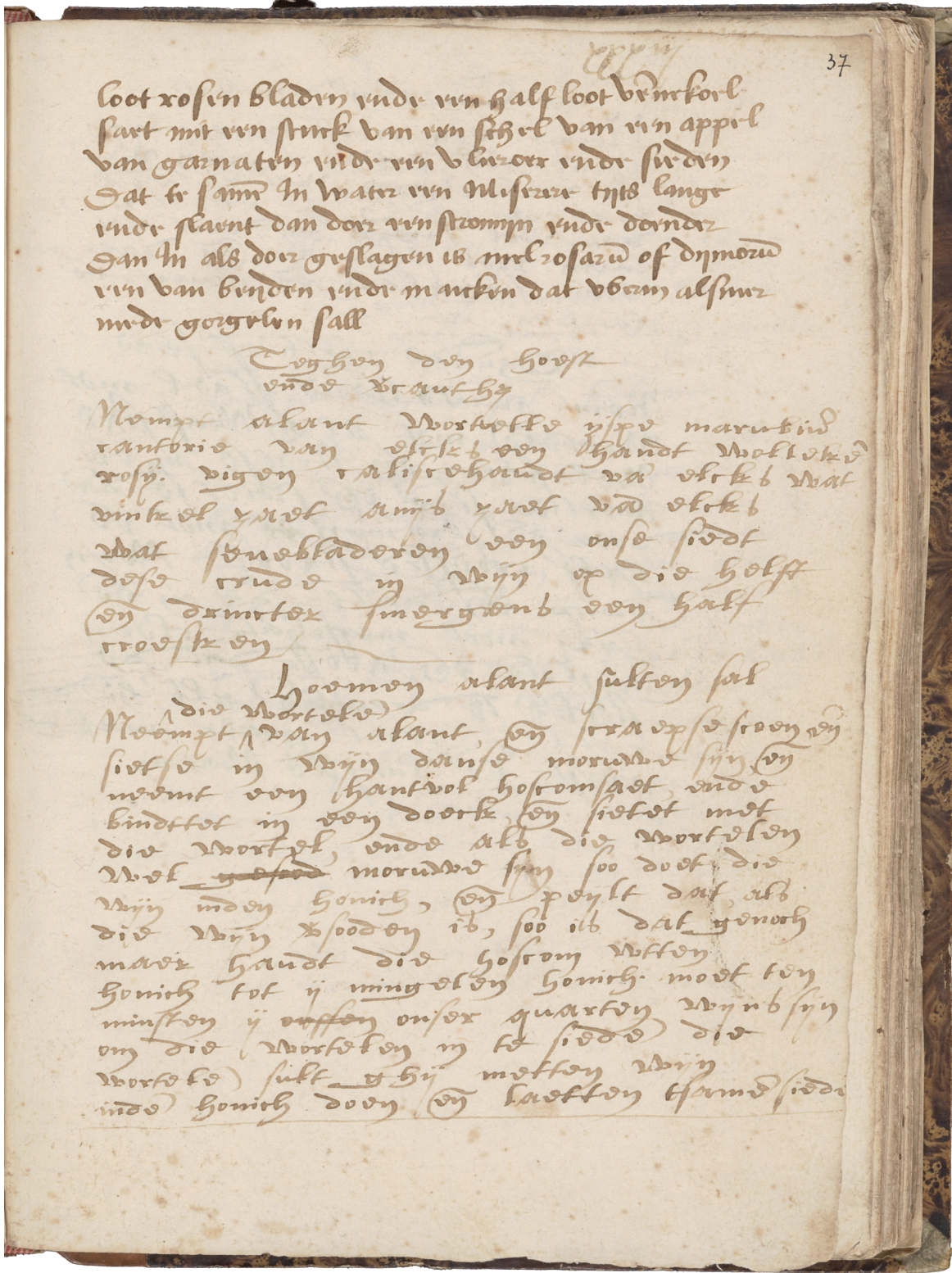


Fig. 18. Manicule in contexten in de marge. The play of the thress (folio 72v), ca. 1474-1475.

01 Neem een kookpot en doe er het water in. Doe er de gedroogde rozenknopjes, het venkelzaad, de vlierbloesem en de gedroogde granaatappelschil bij. Breng het geheel aan de kook en laat een 5-tal minuten goed doorkoken.

02 Haal het mengsel door een zeef, zodat alle onzuiverheden eruit zijn. Roer vervolgens de rozenhoning erdoor tot ze volledig opgelost is.

03 Het gorgelwater is nu klaar om te gebruiken. In ons kookboekje wordt aangeraden het gorgelwater eerst licht op te warmen alvorens er mee te gorgelen!



*gewicht van 1/32 pond of ca. 15g
*vlierbloesem
*zolang het Miserere-gebed duurt
**rozenhoning
**jam van moerbeides & honing
*gewicht van 1/16 pond, dus bijna 30g
*klein kruikje, bekerij
*alantwortel
*inmaken met honing of suiker
*zaad van bilzekruid
*vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1L
**vochtmaat van 1/4 craes, dus 0,35cl

lot* **rosenbladen**^{xlij} ende een half lot vennekelsaet [venkelzaad] mit een stuck van een schel van een **appel van garnaten**^{xvi} ende een **vlierœr**^{lv}* ende sieden [køk] dat te samen in water een Miserere tijts lange** ende slaent [wrijf het] dan doer een stromijn [zeef] ende daender [dæ er] dan in als daerge-slagen is [als het doer een zeef gewreven is] mel rosarum** of dijmorum**, een van beijden, ende maicken dat werm alsmer [als men er] mede gorgelen sall.

14 **15** Teghen den hæst ende vercauftheit
Nempt alantwortelle [alantwortel], ijspe [hysop], marubium [malrove], cantofie*, van elcks een handtwolle-ken [handje vol], **rosijn**^{xliij} vigen, caliscéhaudt*, van elcks wat, **vinkœlzaet** [venkelzaad], anijszaet, van elcks **wat**, senebladeren, een onse* [once], siedt dese crude in wijn op die helft [køk deze kruiden in wijn in tot op de helft] ende dāncter [drīnk ewan] smergens [ʼs morgens] een half **craesken****.

14 **15** **H**oemen alant* sulten* sal
Neempt die wortelen van alant ende schraepse scoen ende **sietse** [køk ze] in wijn danse [tōdat ze] moruwe [gaar] sijn ende **neemt** een hantvol hoscomsaet* ende **bindttet** in een daeck ende sietet [køk het] met **die** wortel, ende als die wortelen **wel** moruwe syn, sō doet die **wijn** inden **honich**^{xviij}, ende peylt dat [meet de hōgte]; als **die** wijn versoden [verkøkt] is, sō is dat genoch [klaar], **maer** haudt die hoscom uultten **honich**; tōt z mingelen** [mengelen] honich moet ten **minsten** 2 onser [van onze?] quartern **wijn** sijn **om** die wortelen in te sieden; die wortelen sult ghij metten wijn **inde** honich doen ende laetten tsamen sieden.

Drukkefijen hadden in de periode van de loden letterblokjes andere benamingen voor het symbool, waaronder “fist”, maar deze termen omvatten de handgeschreven varianten dus eigenlijk niet. (Sherman, 2008) Het handje heeft voor veel mensen een retro, nostalgische uitstraling. Dat komt doordat het in de 19° eeuw veelvuldig werd gebruikt in reclamedrukwerk en posters, waarmee het symbool zowat algemeen bekend werd. (Underware, 2022) In werkelijkheid gaat het wijzende vingertje echter veel verder terug: de manicule vindt zijn oorsprong in de schriftcultuur en duikt al op in documenten uit de 12° eeuw. Eigenlijk is het handje ontstaan als een symbool van de lezer, niet van de schrijver. Het werd in de marges van boeken gebruikt om aantekeningen te maken en om opmerkelijke passages of belangrijke zinnen aan te duiden. Vooral tijdens de renaissance kende de manicule een grote populariteit. Onder invloed van de humanistische traditie, die sterk inzette op het

144Tegen den hoest [hæst]

Nempt een cræskē* ongepijn honichs^{xviii}*, ende sueven werf [zevenmaal] so veel stromwaters [stromend water], ende laet dat opsieden [opkoken] teghent vier [op het vuur], tot dat wel suempt [schuimt], ende daet dat suem wel schoen af, ende daer neemt dan smorghens ende savonts een lutsken af [een beetje van].

145Tegen de corts oft sage [korts]

Nemt maetelievestœl* met wortelen met al ende wastsche [was ze] wel schon ende slaetse [stamp ze] in een mortiersteen* ende slaetse [wrijf ze] dan daer een stramyn [zeef] met een half cræskē steerke wijnedicx* ende doeter [daer] dan in een half notmischeate cleyn gestoten ende geeft dat de siecken te dryncken als hem die corts overcomt, maer maket yerst [maak het eerst] een lutsken [beetje] warm.

* een kleine kraes (ca. 1,4L) geen exacte inhoudsmaat bekend

* honing uit de raat

* stronk van madelietje

* stenen vijzel

* wijnazijn

Fig. 19. Manicule in de marge. Codex Culinarius de la Catedral de Santiago de Compostela, 12° eeuw.

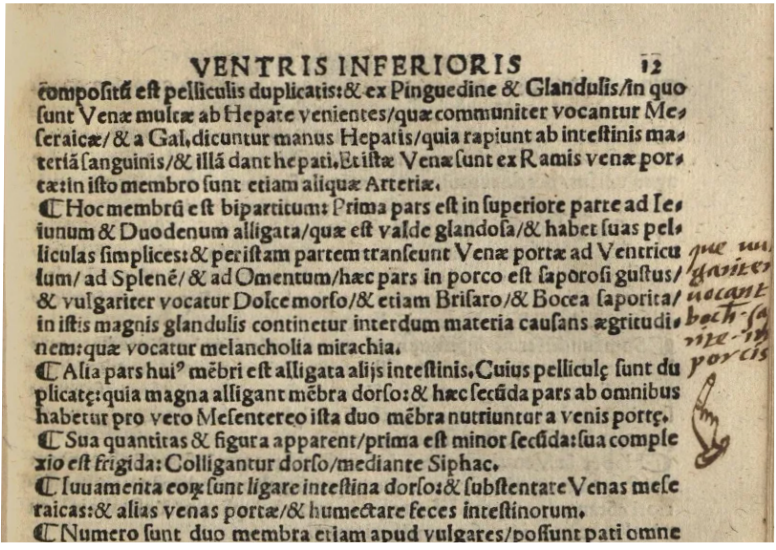


Fig. 20. Manicule in aantekeningen van Jacopo Berengario da Carpi. Anatomia Corporis, 16° eeuw.

verzamelen, bestuderen en bewerken van kennis, werd anno-teren een dagelijkse praktijk voor humanistische geleerden. Ook na de uitvinding van de boekdrukkunst bleven lezers manicules gebruiken. Dus hoewel boeken een meer gestandaardiseerde vorm kregen, bleven lezers boeken personaliseren met hun eigen aantekeningen en symbolen. (Sherman, 2008) Zoals Sherman (2008) het in zijn essay stelt: “Between at least the 12th and 18th centuries, it may have been the most common symbol produced both for and by readers in the margins of manuscripts and printed books.” In de periode van de handgeschreven manuscripten waren de manicules dus razend populair. Elke lezer ontwikkelde zijn eigen handje om persoonlijke annotaties te maken in de marges van z’n boeken. Sommigen hanteerden een simpele stijl, waarbij een paar snelle lijnen al snel een manicule vormden. Anderen daarentegen maakten kleine kunstwerkjes van hun wijzende handjes. (Sherman, 2008)

Om alreehande pastaijen^{xxxij} te maken

146Inden eersten een pastaije^{xxxij} van een wilt weercken* de hespe [ham],

so maect een opgherechten cop* ende frobbelleert [blancheer] de hespe wel, daet dat vel af ende lardeertse* [lardeer ze] seer wel ende sloffeerse [bestroi ze] dan met ginbere^{xv} ende peper^{xxxv} ende goet sijn cruijt [specerijen], backse [bak ze] wel een half urre, dan ghierter [giet er] een cræijs* [cræs] wijneecks** in, dan laetse soecken [laat ze sudderen] soot [zoals het] behoert.

147Om een pastaije^{xxxij} te maken van snijsel van herten

so frobbelleertse van pas [kok ze voor] ende lardeertse* [lardeer ze] zeer wel, dan maect enen cop* van brunen deghe, dan capter [hak er] goet speck in en roert met rosemarijn ende lauwerblaren, neemt ginber^{xv}, peper^{xxxv}, sijn cruijt [specerijen], laetse [laat ze] backen een half hure [ur], dan gietter [giet er] een cræs* wijneecks** op ende laetse zien [koken].

148Om haes oft conijn pastaije te maken

so frobbelleertse [kok ze voor] in wienich* ende laerdeertse** [lardeer ze] seer wel, en nempt peper^{xxxv}, gingeberre^{xv} ende goet sijn cruijt [specerijen] ende saft^{xviii} en nogelen [kruidnagel] ende laetse [laat ze] backen alsoot [zoals het] behoert.

149Om te maken veneson* pasteije^{xxxij} snijtsē alsoot [snijd ze zoals het] behoert en

* wijnazijn

* met spek bekleden

* vochtmaat met een inhoud van ca. 1,4L

* wijnazijn

* met spek bekleden

* deegvorm voor een pastei

* vochtmaat met een inhoud van ca. 1,4L

* wijnazijn

* met spek bekleden

* deegvorm voor een pastei

* varken



Fig. 21. Geïllustreerde manicule in Manuscript 027, 13^e eeuw.



Fig. 22. Geïllustreerde manicules in Roman de Renart, ca. 1301-1350.

* wijnazijn
* met spek bekleeden

15 Om bauf-pastaije^{xxxij} te maken van baufen van schapen

so maect eenen cop* daer toe ende daet dat vel vanden bauf af ende coket souf [kok het zoals het] behoert. Nempt een half pont* scapenruets*, capt [hak] dat wel cleijn met een luttel rosemarijns ende 6 lauwerflierblaren, daet daet [dat] daer in ende anderhalf onse* [once] sijn cruijts ende sauf^{liij}, verguus^{liij} opt leste, ende laetter [laat het] backen wel dñje uren lanck naer dat hij hauf es [afhankelijk van zijn ouderdom].

15 Om bauf-pastaije^{xxxij} te maken op de Spaenssche manier

so neempt eenen bauf van een scaep en snijt dat vlees af, laeter been [laat het bot] geheel, dan so cappet [hak het] vlees wel cleyn met ruet* alsot [zoals het] behoert. Nempt een net* van een scaep en lecht in waerm water een half hure [ur] lanck, dan nempt 30 daeren [daiers] van eijeren, een luttel groen cruijts, ginber^{xv}, caneel^{xxij}, nogelen [kruidnagel], felij en sofferaen^{xxij} dñje [met z'n drieën] te gader, capt dat onder een, maect daer toe een bruyt broet*, zo nemt dat net vanden scapen, legghet in broet, so lechtere [leg er het] vlees inne middel,

* vet
* vlees van vet dat om de ingewanden zit

* broddeeg

Ze werden versierd, kregen lange vingers met nagels en mouwen, armen of zelfs volledige lichamen werden aan de handen getekend. Sherman (2008) beschrijft het zeer mooi: "They are excessive and quirky in a way that may be more interested in play than in beauty; but either way, they certainly catch the eye." Ook in ons manuscript worden handgetekende manicules gebruikt. Regelmatig zie je ze verschijnen vor de titel van een nieuw recept. Het zijn zeer simpele, duidelijk snel getekende manicules. Opvallend is dat er bijna altijd een soort kruis door/in het handje getrokken is. Ze worden niet consequent bij elk nieuw recept gebruikt, maar toch zeer regelmatig, vooral in het eerste deel van het manuscript. In de 16^e en 17^e eeuw worden manicules nog steeds regelmatig gebruikt, zowel in gedrukt werk als in manuscripten. Drukkerijen maakten er loden blokjes van, al waren die meestal beperkt in maten en vormen. Wij zijn het vandaag gewend dat een manicule samen met een

lettertype vormgegeven wordt, dus dat het dan ok die stijl en vorm aanneemt. In de beginperiode van de boekdrukkunst kregen manicules een eerder uniform uiterlijk en beschikte een drukkerij vaak slechts over één of enkele varianten. Het ontwerp van dit drukmateriaal stond dus los van een specifiek lettertype en kon zo in elk drukwerk gebruikt worden. Het typografisch handje evolueerde zo tot een soort algemene illustratie, compleet het tegenovergestelde van het persoonlijke geschreven handje. (Underware, 2022) Bovendien werd de manicule in deze periode steeds vaker door auteurs gebruikt. Het symbool kende daarbij verschillende toepassingen: als marker van een nieuwe paragraaf, om de tekst structuur te geven, om de aandacht naar een bepaalde passage te trekken, om een terugkerend onderwerp aan te duiden of om toegevoegde passages bij een oudere tekst te markeren. (Sherman, 2008) Vooral in de 18^e eeuw en zeker 19^e eeuw sterft het gebruik van het

frobbeleertse met voore dan boort
vond naecht in dñjn vork boordse
da voer wort on dan boortse met
yinkboer yep on wort sijn ruyt
dan boort soet behoort

Om bauf pastaije te maken
van bauf van schape so maect
voney rop dñe too on doot tfoet
dat velt vanden bauf af on soet
soet behoort Nempt vo half pont
scapen ruets, capt dat velt dñjn
met vo luttel rosemarijn on
lauwerflier bland doot daet daer
in on and half onse sijn ruyt
on sauf verguus opt leste on laetst
backen wel dñje vren lanck
naer dat hij hauf es

Om bauf pastaije te maken
op de spaensche manier so neempt
vone bauf van vo scap on sijn
dat velt af laetst boen ychoet
dan so cappet velt velt velt dñjn
met ruet alsot behoort Nempt
vo met van vo scap on lichte
in waerm water vo half hure
lanck dan neempt ppe dñjn
dorey va vren vo luttel groen
ruyt ynkber caneel nagelen
foetly on sofferaen dñje te gader
capt dat velt vo maect daer
too dñjn broet so nemt dat net
vanden scapen boort in broet so
lechte velt velt velt velt

stater net omme on doort met
vone sthoet met too laetst
backen wel tfoet hurey

Om hooghe pastaijen te maken
Neempt hamela velt of ralt
velt on frobbeloort, dan rappot
dñjn neempt noten ynkber suker
saffraen sauf on besien of qua
note on boortse backen soet behoort

Om rapoon pastaije te maken
op de wintersche manier so maect
soet sijn dñjn fursen naer vo
rappoon on velt dñjn rapoon
soet behoort on lichte in broet
Neempt gader spete on dñjn
boet al so velt als ghij velt
doot daer in doren van vren
prumen van damast daen on
ghibraden castanien, doot daer in
vren onse ynkber on ranvet
te gader on laetst backen naer
dat hij hauf es

Om rapoon pastaije op de
somersche manier so lichte vo
rapoon alsot behoort neempt
spete vren boet groen dñjn
boet, vren half vren ynkber
sauf van passe on laetst soet behoort
vren opt leste

So lichte pastaijen sijn
alleleens te maken als vren
of rapoon

* deksel van deeg
ende decket met eenen scheel* wel toe, laeter backen wel twe huren.

15 Om hoghe pastaijen te maken

Neempt hamelevlees* of calfsvlees en frobbeleert [kok het goed gaar], dan cappet [hak het] cleijn, neempt noten [notmuskaat], ginber^{xv}, suker^{xlix}, saffraen^{liij}, sauf^{liij} ende besien [bessen] of quarente^{xxv} [krenten] en laetse [laat ze] backen soet [zoals het] behoert.

15 Om capoen-pasteije^{xxxij} te maken op de wintersche manier

so maect goet sijn deech*, fonsaeij* [faiseneer het] naer de cappoen ende cræet* den capoen soet [zoals het] behoert ende lechter in broet*. Neemt gecapt [gehakt] speck en verssche boet^{vi} al so veel als ghij wilt, daet daer in doren [daiers] van eijeren, prumen van Damast^{xx}, daen* ende ghebraden [gerosterde] castanien, daet daer in een onse* [once] ginbers^{xv} ende caneel^{xxij} te gader ende laeten backen naer dat hij hauf es [afhankelijk van zijn ouderdom].

15 Om capoen-pasteije^{xxxij} op de somersche manier

so lecht den capoen alsot [zoals het] behoert, neempt speck, versche boet^{vi}, groen wijnbesien*, een half onse* [once] ginbers^{xv} [gember], sauf^{liij} van passe [precies genoeg zout], ende boet soet [bak het zoals het] behoert, vergus^{liij} opt leet [op het laet]. Die kien pastaijen sijn alleleens [op dezelfde manier] te maken als van den vorseiden capoen.

* druiven
* gewicht van 1/16 pond, dus bijna 30g

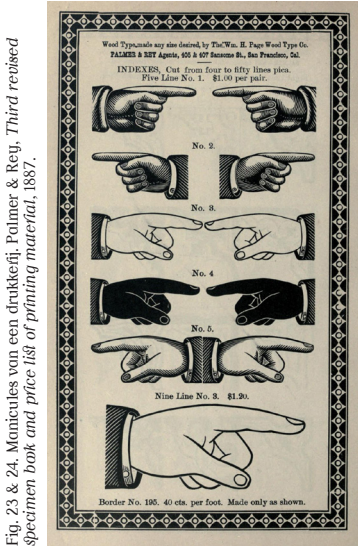


Fig. 23 & 24. Manicules van een drukkerij, Palmer & Rey, Third revised specimen book and price list of printing material, 1887.

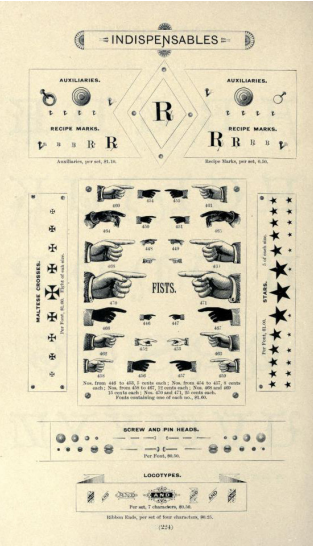


Fig. 25. Manicules, H.W. Caslon, Caractères en bois, 1900.

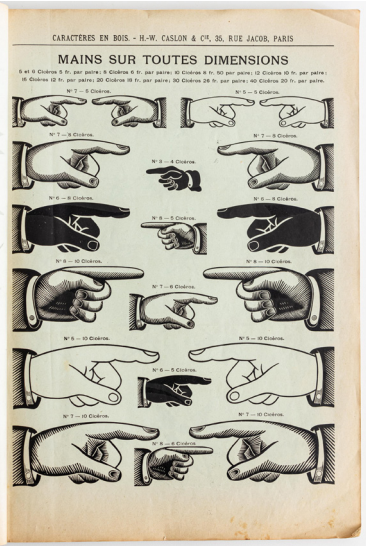


Fig. 26. Een brief uit 1801 bestempeld met "PAID", vergezeld van een wijzend handje.



1551E Om kiekens-pastaijen^{xxxij} te maken op de wintersche manier

leecht [leg] de kiekens alsot [zoals het] behoert. Nempt spec ende bōter^{vij} en doeter in [dæ erin] prumen van Damast^{xl*}, dadelen, doijer van eijeren, **caneel**^{xxij}, **ginber**^{xv}, ende saut^{liij} vanASSE [precies genæg zout] en maecter [maak er] een sause tæ ende doetter [dæ er] die opt leest [op het laatsl] in alsse gebacken es, laetse daer in socken [laet ze daarin sudderen]; als ghij die sause maken wilt, zø neempt een crume [kruim van] **wiltebroits**^{vij} zeer luttel [weinig] ende drij doren [3 doiers] van eijeren, doet daer een stamine [zeef], nempt **Rijnsge** wijn^{xij}, een luttel **ros**^{xlij} waters, en siet ditte [køk dit], dan doeter in **suker**^{xlix}, **caneel**, **saffraen**^{xliij} also **vele** als ghij wilt; betraut **altst** uwen mont.*

1561E Om te maken pasteijen^{xxxij} van patrisen

so suldy [mæt u] daer in doen **merkt**^{xxvij} [merg] ende wat **pepers**^{xxxv}, alst gebacken is, so doeter [dæ er] een **gelasken**^{*} **ros**^{xlij} waters in.

1571E Om te maken pastaijen^{xxxij} van vesan*

so suldy [mæt u] nemen **merck**^{xxvij} [merg], een luttel [beetje] **ginber**^{xv}, **caneel**^{xxij}, **suker**^{xlix} met een luttel **ros**^{xlij} waters, ende **backet** sot [bak het zoals het] behoert.

1581E Om pastaijen^{xxxij} te maken van bauten van scapen met ionghen **aijun**ⁱ

nempt den baut en

Om kiekens pastaijen te maken op de wintersche manier leecht de kiekens alsoot behoert. Nempt spec ende bōter^{vij} en doeter in [dæ erin] prumen van Damast^{xl*}, dadelen, doijer van eijeren, **caneel**^{xxij}, **ginber**^{xv}, ende saut^{liij} vanASSE [precies genæg zout] en maecter [maak er] een sause tæ ende doetter [dæ er] die opt leest [op het laatsl] in alsse gebacken es, laetse daer in socken [laet ze daarin sudderen]; als ghij die sause maken wilt, zø neempt een crume [kruim van] **wiltebroits**^{vij} zeer luttel [weinig] ende drij doren [3 doiers] van eijeren, doet daer een stamine [zeef], nempt **Rijnsge** wijn^{xij}, een luttel **ros**^{xlij} waters, en siet ditte [køk dit], dan doeter in **suker**^{xlix}, **caneel**, **saffraen**^{xliij} also **vele** als ghij wilt; betraut **altst** uwen mont.*

Om te maken pasteijen van patrisen so suldy daer in doen merck [merg] ende wat pepers^{xxxv}, alst gebacken is, so doeter [dæ er] een gelasken^{*} ros^{xlij} waters in.

Om te maken pastaijen van vesan so suldy nemen merck [merg], een luttel [beetje] ginber^{xv}, caneel^{xxij}, suker^{xlix} met een luttel ros^{xlij} waters, ende backet sot [bak het zoals het] behoert.

Om pastaijen te maken van bauten van scapen met ionghen aijun nempt den baut en

doet dat vlees af vanden beenen, cappel [hak het] wel cleyn, neempt een onsse* [once] **ginbers**^{xv}, een pondt* **roets*** ende fijn cruijt [specerijen] ende backse sot [bak ze zoals het] behoert.

Om pastaijen van ralf te maken neempt eenen pollepele ghesoen [gekøkte] **bōter**^{vij}, twe doren [2 doiers] van eijeren, breect de blomme lange daerme [rær de bløem lang daarmee], dan **maket** deech van passen [op passende wijze] met een luttel [beetje] heets waters, capt [hak] also **vele** roets [vet] als vlees te gader, dan doetter in [dæ erin] een okernøte grøt* **ginber**^{xv} ende ververschet [maak het smeuij] met een luttel boijlons [bouillon], **verguus**^{liij} oft wijn**besijen*** of **quarenten**^{xxv} [krenten], dan lechet [leg het] inde pastaije en lechter [leg er] 5 of 6 clomkens bōteren in, ende stict [bestrijk] de pastaije met doren van eijeren, ende **mæt** backen een goede half ure.

Om kiekens pastaijen te maken maect dat leest [laatsl] voerseit deech. Nempt een hantvol vers speck, snijet teertlijnxwijs*, of hebdi [hebt u] geen spec, capt [hak] **roete** van ossenstrøt*, datte doet inden boedem vande pastaije, lecht daer op de kiekens, bestroife [bestroi ze] met een half lepel **ginbers**^{xv}, vult de hækken met clompkens **bōters**^{vij}, doeter in [dæ erin] een lutsken [beetje] **verguus**^{liij} of wijn**besijen*** of **prumen van Damast**^{xl*}, se moeten backen een ure.

Om pastaijen van venescen* te maken beslaet [vermeng] rugenmeel* met lauwater dat [zodat het] deech een luttel **muerrue** [een beetje zacht] blive, ende het venescen **mæt** ghefrobbelleert [vørgøkøkt] zijn, bestijct

*gewicht van 430g of meer, (plaatselijk verschillend)
*gewicht van 1/16 pond, dus bijna 30g
*vet
*gemmer ter grootte van een okkernøt
*druiven
*in dobbel-steentjes
*vet van een ossenkeelsuk
*druiven
*kwerssen, ondersort van de pruim
*wildbraad
*meel van roge

1591E Om pastaije^{xxxij} van calf te maken

neempt eenen pollepele ghesoen [gekøkte] **bōter**^{vij}, twe doren [2 doiers] van eijeren, breect de blomme lange daerme [rær de bløem lang daarmee], dan **maket** deech van passen [op passende wijze] met een luttel [beetje] heets waters, capt [hak] also **vele** roets [vet] als vlees te gader, dan doetter in [dæ erin] een okernøte grøt* **ginber**^{xv} ende ververschet [maak het smeuij] met een luttel boijlons [bouillon], **verguus**^{liij} oft wijn**besijen*** of **quarenten**^{xxv} [krenten], dan lechet [leg het] inde pastaije en lechter [leg er] 5 of 6 clomkens bōteren in, ende stict [bestrijk] de pastaije met doren van eijeren, ende **mæt** backen een goede half ure.

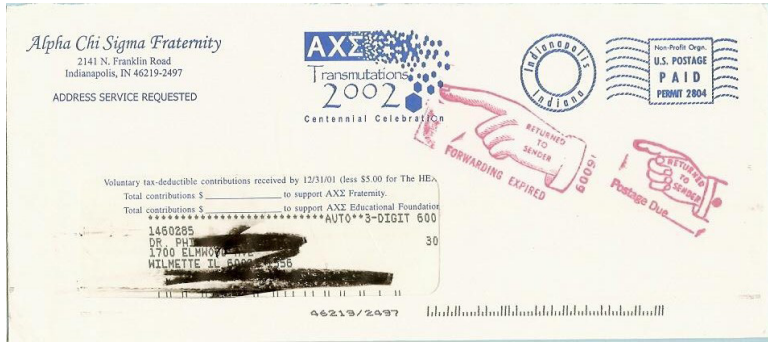
1601E Om kiekens-pastaije^{xxxij} te maken

maect dat leest [laatsl] voerseit deech. Nempt een hantvol vers speck, snijet teertlijnxwijs*, of hebdi [hebt u] geen spec, capt [hak] **roete** van ossenstrøt*, datte doet inden boedem vande pastaije, lecht daer op de kiekens, bestroife [bestroi ze] met een half lepel **ginbers**^{xv}, vult de hækken met clompkens **bōters**^{vij}, doeter in [dæ erin] een lutsken [beetje] **verguus**^{liij} of wijn**besijen*** of **prumen van Damast**^{xl*}, se moeten backen een ure.

1611E Om pastaijen^{xxxij} van venescen* te maken

beslaet [vermeng] rugenmeel* met lauwater dat [zodat het] deech een luttel **muerrue** [een beetje zacht] blive, ende het venescen **mæt** ghefrobbelleert [vørgøkøkt] zijn, bestijct

Fig. 27. Een brief uit 2002 bestemd met twee "RETURNED TO SENDER" stempels, een linker- en een rechterhand.



* plakjes spek

* brood van rogge

162 **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31** **32** **33** **34** **35** **36** **37** **38** **39** **40** **41** **42** **43** **44** **45** **46** **47** **48** **49** **50** **51** **52** **53** **54** **55** **56** **57** **58** **59** **60** **61** **62** **63** **64** **65** **66** **67** **68** **69** **70** **71** **72** **73** **74** **75** **76** **77** **78** **79** **80** **81** **82** **83** **84** **85** **86** **87** **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100** **101** **102** **103** **104** **105** **106** **107** **108** **109** **110** **111** **112** **113** **114** **115** **116** **117** **118** **119** **120** **121** **122** **123** **124** **125** **126** **127** **128** **129** **130** **131** **132** **133** **134** **135** **136** **137** **138** **139** **140** **141** **142** **143** **144** **145** **146** **147** **148** **149** **150** **151** **152** **153** **154** **155** **156** **157** **158** **159** **160** **161** **162** **163** **164** **165** **166** **167** **168** **169** **170** **171** **172** **173** **174** **175** **176** **177** **178** **179** **180** **181** **182** **183** **184** **185** **186** **187** **188** **189** **190** **191** **192** **193** **194** **195** **196** **197** **198** **199** **200** **201** **202** **203** **204** **205** **206** **207** **208** **209** **210** **211** **212** **213** **214** **215** **216** **217** **218** **219** **220** **221** **222** **223** **224** **225** **226** **227** **228** **229** **230** **231** **232** **233** **234** **235** **236** **237** **238** **239** **240** **241** **242** **243** **244** **245** **246** **247** **248** **249** **250** **251** **252** **253** **254** **255** **256** **257** **258** **259** **260** **261** **262** **263** **264** **265** **266** **267** **268** **269** **270** **271** **272** **273** **274** **275** **276** **277** **278** **279** **280** **281** **282** **283** **284** **285** **286** **287** **288** **289** **290** **291** **292** **293** **294** **295** **296** **297** **298** **299** **300** **301** **302** **303** **304** **305** **306** **307** **308** **309** **310** **311** **312** **313** **314** **315** **316** **317** **318** **319** **320** **321** **322** **323** **324** **325** **326** **327** **328** **329** **330** **331** **332** **333** **334** **335** **336** **337** **338** **339** **340** **341** **342** **343** **344** **345** **346** **347** **348** **349** **350** **351** **352** **353** **354** **355** **356** **357** **358** **359** **360** **361** **362** **363** **364** **365** **366** **367** **368** **369** **370** **371** **372** **373** **374** **375** **376** **377** **378** **379** **380** **381** **382** **383** **384** **385** **386** **387** **388** **389** **390** **391** **392** **393** **394** **395** **396** **397** **398** **399** **400** **401** **402** **403** **404** **405** **406** **407** **408** **409** **410** **411** **412** **413** **414** **415** **416** **417** **418** **419** **420** **421** **422** **423** **424** **425** **426** **427** **428** **429** **430** **431** **432** **433** **434** **435** **436** **437** **438** **439** **440** **441** **442** **443** **444** **445** **446** **447** **448** **449** **450** **451** **452** **453** **454** **455** **456** **457** **458** **459** **460** **461** **462** **463** **464** **465** **466** **467** **468** **469** **470** **471** **472** **473** **474** **475** **476** **477** **478** **479** **480** **481** **482** **483** **484** **485** **486** **487** **488** **489** **490** **491** **492** **493** **494** **495** **496** **497** **498** **499** **500** **501** **502** **503** **504** **505** **506** **507** **508** **509** **510** **511** **512** **513** **514** **515** **516** **517** **518** **519** **520** **521** **522** **523** **524** **525** **526** **527** **528** **529** **530** **531** **532** **533** **534** **535** **536** **537** **538** **539** **540** **541** **542** **543** **544** **545** **546** **547** **548** **549** **550** **551** **552** **553** **554** **555** **556** **557** **558** **559** **560** **561** **562** **563** **564** **565** **566** **567** **568** **569** **570** **571** **572** **573** **574** **575** **576** **577** **578** **579** **580** **581** **582** **583** **584** **585** **586** **587** **588** **589** **590** **591** **592** **593** **594** **595** **596** **597** **598** **599** **600** **601** **602** **603** **604** **605** **606** **607** **608** **609** **610** **611** **612** **613** **614** **615** **616** **617** **618** **619** **620** **621** **622** **623** **624** **625** **626** **627** **628** **629** **630** **631** **632** **633** **634** **635** **636** **637** **638** **639** **640** **641** **642** **643** **644** **645** **646** **647** **648** **649** **650** **651** **652** **653** **654** **655** **656** **657** **658** **659** **660** **661** **662** **663** **664** **665** **666** **667** **668** **669** **670** **671** **672** **673** **674** **675** **676** **677** **678** **679** **680** **681** **682** **683** **684** **685** **686** **687** **688** **689** **690** **691** **692** **693** **694** **695** **696** **697** **698** **699** **700** **701** **702** **703** **704** **705** **706** **707** **708** **709** **710** **711** **712** **713** **714** **715** **716** **717** **718** **719** **720** **721** **722** **723** **724** **725** **726** **727** **728** **729** **730** **731** **732** **733** **734** **735** **736** **737** **738** **739** **740** **741** **742** **743** **744** **745** **746** **747** **748** **749** **750** **751** **752** **753** **754** **755** **756** **757** **758** **759** **760** **761** **762** **763** **764** **765** **766** **767** **768** **769** **770** **771** **772** **773** **774** **775** **776** **777** **778** **779** **780** **781** **782** **783** **784** **785** **786** **787** **788** **789** **790** **791** **792** **793** **794** **795** **796** **797** **798** **799** **800** **801** **802** **803** **804** **805** **806** **807** **808** **809** **810** **811** **812** **813** **814** **815** **816** **817** **818** **819** **820** **821** **822** **823** **824** **825** **826** **827** **828** **829** **830** **831** **832** **833** **834** **835** **836** **837** **838** **839** **840** **841** **842** **843** **844** **845** **846** **847** **848** **849** **850** **851** **852** **853** **854** **855** **856** **857** **858** **859** **860** **861** **862** **863** **864** **865** **866** **867** **868** **869** **870** **871** **872** **873** **874** **875** **876** **877** **878** **879** **880** **881** **882** **883** **884** **885** **886** **887** **888** **889** **890** **891** **892** **893** **894** **895** **896** **897** **898** **899** **900** **901** **902** **903** **904** **905** **906** **907** **908** **909** **910** **911** **912** **913** **914** **915** **916** **917** **918** **919** **920** **921** **922** **923** **924** **925** **926** **927** **928** **929** **930** **931** **932** **933** **934** **935** **936** **937** **938** **939** **940** **941** **942** **943** **944** **945** **946** **947** **948** **949** **950** **951** **952** **953** **954** **955** **956** **957** **958** **959** **960** **961** **962** **963** **964** **965** **966** **967** **968** **969** **970** **971** **972** **973** **974** **975** **976** **977** **978** **979** **980** **981** **982** **983** **984** **985** **986** **987** **988** **989** **990** **991** **992** **993** **994** **995** **996** **997** **998** **999** **1000** **1001** **1002** **1003** **1004** **1005** **1006** **1007** **1008** **1009** **1010** **1011** **1012** **1013** **1014** **1015** **1016** **1017** **1018** **1019** **1020** **1021** **1022** **1023** **1024** **1025** **1026** **1027** **1028** **1029** **1030** **1031** **1032** **1033** **1034** **1035** **1036** **1037** **1038** **1039** **1040** **1041** **1042** **1043** **1044** **1045** **1046** **1047** **1048** **1049** **1050** **1051** **1052** **1053** **1054** **1055** **1056** **1057** **1058** **1059** **1060** **1061** **1062** **1063** **1064** **1065** **1066** **1067** **1068** **1069** **1070** **1071** **1072** **1073** **1074** **1075** **1076** **1077** **1078** **1079** **1080** **1081** **1082** **1083** **1084** **1085** **1086** **1087** **1088** **1089** **1090** **1091** **1092** **1093** **1094** **1095** **1096** **1097** **1098** **1099** **1100** **1101** **1102** **1103** **1104** **1105** **1106** **1107** **1108** **1109** **1110** **1111** **1112** **1113** **1114** **1115** **1116** **1117** **1118** **1119** **1120** **1121** **1122** **1123** **1124** **1125** **1126** **1127** **1128** **1129** **1130** **1131** **1132** **1133** **1134** **1135** **1136** **1137** **1138** **1139** **1140** **1141** **1142** **1143** **1144** **1145** **1146** **1147** **1148** **1149** **1150** **1151** **1152** **1153** **1154** **1155** **1156** **1157** **1158** **1159** **1160** **1161** **1162** **1163** **1164** **1165** **1166** **1167** **1168** **1169** **1170** **1171** **1172** **1173** **1174** **1175** **1176** **1177** **1178** **1179** **1180** **1181** **1182** **1183** **1184** **1185** **1186** **1187** **1188** **1189** **1190** **1191** **1192** **1193** **1194** **1195** **1196** **1197** **1198** **1199** **1200** **1201** **1202** **1203** **1204** **1205** **1206** **1207** **1208** **1209** **1210** **1211** **1212** **1213** **1214** **1215** **1216** **1217** **1218** **1219** **1220** **1221** **1222** **1223** **1224** **1225** **1226** **1227** **1228** **1229** **1230** **1231** **1232** **1233** **1234** **1235** **1236** **1237** **1238** **1239** **1240** **1241** **1242** **1243** **1244** **1245** **1246** **1247** **1248** **1249** **1250** **1251** **1252** **1253** **1254** **1255** **1256** **1257** **1258** **1259** **1260** **1261** **1262** **1263** **1264** **1265** **1266** **1267** **1268** **1269** **1270** **1271** **1272** **1273** **1274** **1275** **1276** **1277** **1278** **1279** **1280** **1281** **1282** **1283** **1284** **1285** **1286** **1287** **1288** **1289** **1290** **1291** **1292** **1293** **1294** **1295** **1296** **1297** **1298** **1299** **1300** **1301** **1302** **1303** **1304** **13**

naar een manier om deze kenmerkende en unieke illustraties een plekje te geven in deze publicatie. Uiteindelijk kregen ze een mooie plaats tussen de scriptietekst in het bovenste deel van het boek om een nieuw hoofdstuk aan te duiden. Maar om ook specifiek te verwijzen naar de manier waarop manicu-
88 les in ons eigen kookboekje gebruikt worden, namelijk om een nieuw recept aan te duiden,

trachtte ik ook een hedendaagsere manicule in mijn publicatie te hanteren door er zelf eentje te ontwerpen, een ingreep die verder wordt toegelicht in het stuk over de gebruikte lettertypes. **I**6.2. LETTERTYPES **V**oor de tekst in het boek ging ik op zoek naar een letter die het verleden met het heden kan verbinden. Zo kwam ik terecht bij Homoneta, een typeface gemaakt door Quentin Lamouroux. Deze lettervormen zijn geïnspireerd door verschillende typografische achtergronden en hebben zo

ende het selve sop daer in gesoden [waarin gekookt is], ende laetse [laat ze] backen een goede half ure lanck.

I67 Om pruim-pastaije^{xxxij} te maken

soe neemt suker^{xlix} ende caneel^{xxij} also veel als ghij pruimen hebt, laet die prumen geheel ende stroijt inden boedem van den pastaije ende leecht [leg] een lege prumen, stroijt daer noch op, ende neemt altijts versche bōter^{vij}; daer in stoffeerse* also hoge als ghijse [gij ze] hebben wilt.

I68 Om hoghe pastaijen^{xxxij} te maken in die vasten

so suldij [moet u] nemen de coppen vande cabbeltiau [kabel-jauw] ende ghij sultse [moet ze] wel schon maken en sieense [kook ze] wel morwe [gaar], ende een stücke salmen houden gesoden [moet men hakken nadat her gekookt is], ende capt [hak] dat al cleijn te gader ende doet daer in ginber^{xv}, caneel^{xxij}, saffraen^{xliij} ende correnten^{xv} [krenten], een luttel Rinsche wijn^{xij}, ende bacse sōt [bak ze zoals het] behoert; maect alijt gaet deech.

I69 Om que* pastaijen^{xxxij} te maken

schelt die queen ende holse [hol ze uit] sōt [zoals het] behoert ende neemt merch^{xxvij} van rent [rund] ende goeden caneel^{xxij} ende quarenten^{xv} [krenten] ende suker^{xlix}, steeckt dit in u queen ende stoffeerse [beleg ze] wel met versche bōter^{vij} ende bacse [bak ze] sōt behoert.

I70 Om pastaije^{xxxij} van patrijse te maken

Inden cop* salmen [moet men] de velthoenre ofte patrijsen leggen ende daer bij doen genber^{xv}, ongestōten nagelen [hele kruidnagels], een wenich caneels^{xxij} ende een hantken

Sukereyde is een gelei-achtige substantie van amandelen, melk en specerijen, waaronder meestal suiker. Het werd gebonden met vlees van mannetjesvarken of vislijm. Omdat suiker geen essentieel ingrediënt is van sukereyde, is de naam vermoedelijk niet afgeleid van suiker, maar van 'suel'. De correcte vorm zou dus wellicht 'suelckereyde' moeten zijn. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

heel uiteenlopende contouren. Op het eerste gezicht lijkt het een klassieke letter, maar na een seconde of twee heb je door dat er heel wat meer aan de hand is. Moderne elementen worden gecombineerd met oude typografische tradities en zorgen zo voor verrassende, nieuwe lettervormen. Door Lamouroux zelf wordt de letter vergeleken met het atavisme, een term uit de evolutiebiologie: [Atavisme: het opnieuw verschijnen van een voorouderlijk kenmerk bij een individu dat dit normaal gesproken niet zou moeten hebben; een eigenschap die in de loop van de evolutie verloren is gegaan of is veranderd]. Deze biologische term past perfect bij wat er in dit lettertype gebeurt; oude letterontwerpprincipes duiken opnieuw op in een nieuw typeface met een hedendaagse vorm. De lettervormen verbinden verschillende tijdperken door de manier waarop typografische kenmerken zijn overgenomen uit de historische traditie.

(ByeByeBinary, 2023) **U**it de traditie van de slab-seriffs of egyptiennes worden de dikke, rechthoekige schreven (met weinig contrast) overgenomen. Deze kregen vervolgens een scherpe, hoekige verbinding met de letter, waardoor de schreven een moderne uitstraling krijgen. Ook invloeden van de sans-seriffs of schreeflozen zijn te zien in de typeface. Schreeflozen zijn strak, modern en uiteraard zonder schreven aan de letteruiteinden. Vooral in de kapitalen kan je zien dat bepaalde letteronderdelen geen schreef kregen, wat naar een sans-serif verwijst. Bovendien zijn alle letters opgebouwd volgens een rechte constructieas, wat ook uit de schreefloze traditie komt. (ByeByeBinary, 2023) **M**aar ook uit de geschreven cultuur

Lakmaes wordt in 20 recepten uit ons kookboekje gebruikt om gerechten te kleuren. Het kleuren van gerechten was zeer gebruikelijk in de middeleeuwse keuken. Vandaag kennen we lakmaes als pH-indicator uit chemische labo's: het kleurt blauw in een basisch milieu en rood in een zuur. Ook in de middeleeuwse keuken werd dit effect benut, al was men zich toen nog niet bewust van de onderliggende chemische reactie. Zo wordt in recept 65 een paarse appelmaes gemaakt door lakmaes toe te voegen, terwijl het in recept 219 wordt gebruikt om witte wijn een rode kleur te geven als vervanger van rode wijn. (de Vries, z.d.)

zijn elementen overgenomen: de letter heeft duidelijke overgangen tussen dik en dun en bepaalde uiteinden hebben de typische druppelvorm die zijn oorsprong kent in de klassieke kalligrafie. Er is zelfs een specifiek middeleeuws element hergebruikt in dit lettertype: de letter 'e' kreeg een klein extra stukje op zijn horizontale streek. Dit kwam in de middeleeuwen vaak voor en diende als een aanzetstukje voor ligaturen. **89** (ByeByeBinary, 2023) In ons kookboekje worden twee versies van de letter 'e' gebruikt, waarbij één vorm ook een speciale horizontale streek heeft om letterverbindingen te maken met bijvoorbeeld de 'n', 'r' of 'l'. **B**ovendien bevat het lettertype tal van ligaturen. Heel wat lettervormen worden gecombineerd tot één vorm, wat zorgt voor een dynamisch tekstbeeld. Ook dit verbindt het lettertype naadloos met het handschrift, waarin veelvuldig natuurlijke ligaturen gevormd worden. In de gebruikte geschriften in ons kookboekje zien we deze ook regelmatig terug.

vol corenten^{xxv} [krenten] ende dan salment met dunne gesneden spec deecken [bedekken], ende als dat gaer is, salmen een glas vol vleijsbrue* daer in doen ende settent [zet het] daer weder mee inde oven, ende als men de pastaije op [open] doet, een wenich ros^{xliij} waters daer in gieten.

I71 Om palinck-pastaije^{xxxij} te maken

Snijten [snijd de] palinck^{xxxj} al sōt [zoals het] behoert ende lechten [leg hem] int brōt* ende neemt corenten^{xxv} [krenten] ende rosijnen^{xliij} ende prumen van Damast^{xix}* ende versche bōter^{vij} ende alderhandt gaet sijn cruijt [specerijen] ende wat sukers^{xlix} ende saft^{vij} van passe [precies genoeg zout], ende backet [bak het] een ure lanck, doeter [doe er] dan in bastaert* van pas ende laetet [laat het] noch mede sōken [sudderin].

I72 Om kreck-moes te maken

sō doet die stenen* rust ende nemen dicke [kleverige] rode wijn, siet [kook] u [uw] criecken daer in, als sij gesoden [gekookt] sijn, soe stromijnse doere [wrijf ze door een zeef] ende doeter in [doe erin] 3 oft 4 of 5 daeren [daiers] van eijeren ende suker^{xlix} na uwen mondt*, een lutskens [beetje] bōters^{vij} doeter in, ende sietet [kook het] weder op ende rueret [roer het] wel dattet niet en verberne [aanbrande]; wijlt ghij [als u wilt], doeter canelpoer^{xxij} op.

I73 Om stekelbesien* moes te maken

so neemt een luttel [beetje] waters ende siet [kook] u besien [uw bessen] daer in; als sij gesoden [gekookt] sijn, dan

* maak laagjes

* vleesnat

* braddeeg

* kwersen, ondersort van de pruim

* zoete wijn uit Spanje

* naar uw smaak

* pitten

* kweeperen of appelen

Bijvørbeeld wanneer twee keer de letter m na elkaar komt, worden de vier boegjes die mm vormen vaak herleid tot één teken met drie boegjes. Wanneer na een dubbele m ok nog een e komt, bijvoorbeeld in ‘omme’, wordt ok de lettervorm van de e meegenomen in de handgeschreven ligatuur. Bij het woord ‘nemen’ worden de letters m, n en e zelfs gecombineerd tot één geheel. Er zijn nog tal van zulke vørbeelden in ons handschrift te vinden, de recepten staan er vol van. Door al deze verschillende kenmerken en erfenissen te combineren, krijg je een letter die zowel een oude als zeer moderne uitstraling heeft. Het lettertype is dan ok gemaakt met het idee om vragen op te roepen bij de lezer rond het tijdperk waafin hij of zij zich bevindt. Daarom vond ik het de perfecte letter voor deze publicatie, waafin ik op zoek ben naar verbinding tussen de middeleeuwen en hedendaagsheid. Bovendien maakt het sterke gebruik van ligaturen in zowel het oude handschrift als het

stremijnse doer [wrijf ze door een zeef] ende neemt 2 of 3 doeren [doiers] van eieren in een pijnts-pot [pint*]; sukert wel, doeter [daer] gode bōter^{vij} in, caneelepōer^{xxij} ende suker^{xlix} daer op gedaen.

17 4 Om meerckpap* te maken

* mergpap
so smelt u merck^{xxvij} ende preret [zuiver het] wel ende neemt een pijnts-pot*, doet daer in 2 heete lepelen* merchs, nempt witte-brōd^{lvij} niet dan de crume ende crumelse [verkrumel ze] wel cleijn, nempt Rijsche wijn^{xij} ende sukert na uwen mond^{ix}* ende latet sieden [laat het koken] dattet niet te dicke en sij, bij lanckheit [als het te dun is] moetet [moet het] staen op colen.

17 5 Om lackfic* spijsse te maken

* gerecht met druifvet, afgeleid van een lackfic: een druifpan onder 'i spit
neempt Nievelsche keesse^{xxij} [Nijvelse kaas] en Tijnse kees [kaas uit Tienen], breect dat [wrijf dat fijn] met luttel waters, dan neemt een eetlepel blokken ende 3 eieren ende bōter^{vij}.

17 6 Om flamijschen* te maken

* kaagstaart uit de streck van Dinant
neempt Nievelsche kees^{xxij} [Nijvelse kaas] ende anderen kees, breckt dat [wrijf dat fijn] met eieren ende een lutsken [beetje] blokken ende een lutsken gijest [gist] ende een lutsken bōters^{vij}.

17 7 Om lackfic* spijsse van kees arten [kaagstaarten] te maken

* gerecht met druifvet, afgeleid van een lackfic: een druifpan onder 'i spit
neempt een lutsken [beetje] bōters^{vij} ende sukers^{xlix}.

moderne lettertype die connectie extra specifiek. Homoneta is beschikbaar in de typolibrary van het platform Bye Bye Binary, dat zich inzet voor post-binaire lettertypes. Al de beschikbare typefaces in deze onlinebibliotheek zijn dus gemaakt door en voor letterontwerpers die deze non-binaire waarden uitdragen en ondersteunen. Al deze lettertypes zijn vrij en gratis te downloaden, maar worden aangeboden onder bepaalde gebruiksvoorwaarden. Zolang deze voorwaarden worden nageleefd, zijn alle BBB-lettertypes vrij te gebruiken, kopiëren, delen, verspreiden en aan te passen, ook voor commerciële doeleinden. Dit bood mij de mogelijkheid om het lettertype gedeeltelijk naar

Trij [dragē] zijn versuikerde anijszodjes, enigszins vergelijkbaar met wat wij vandaag kennen als Nederlandse muisjes. Het is in Nederland een traditie om beschuit met muisjes te trokteren wanneer een baby wordt geboren, waarbij de kleur van de muisjes het geslacht verradit! (Historiek, 2024) Anijszod was al bij de oude Egyptenaren, de Grieken en Romeinen populair en dat minderde niet in de middeleeuwen. Het werd geprezen om zijn geneeskrachtige werking: het zou helpen bij maagklachten, reuziekte en zelfs bij het herstellen van de zwangerschap. Kraamvrouwen die wat moesten aansterken kregen daarom vaak kraamnisjes aangeboden. Daaruit graaide de Nederlandse muisjestraditie! (Denaghet, 2025)

Verjus is het sap van onrijpe druiven. Het werd in de middeleeuwen vaak gebruikt in de keuken, vooral als zure smaakmaker in sauzen en marinades. Verjus ontstaat eigenlijk als restproduct van het wijnproces: nog voor wijndruiven beginnen te kleuren, dunt men de trossen uit zodat de overige druiven beter kunnen rijpen. De kleine, zure druifjes die in deze stap verwijderd worden, worden vervolgens geperst tot verjus. (Henzen, 2026) Vandaag is verjus helemaal terug van weggeweest in de wijnbouw en past het perfect binnen de hedendaagse no-waste-mentaliteit. Er wordt zelfs geëxperimenteerd met verjus als grondstof voor hippe alcoholvrije dranken, als alternatief voor dealcoholisatie. (De Standaard, 2026)

mijn eigen hand te zetten en het in functie van deze publicatie aan te passen en verder uit te breiden. Het tweede lettertype dat gebruikt wordt in de publicatie, voornamelijk voor de cijfers en de manicules die naar de recepten verwijzen, is Sinlinea. Dit is een lettertype dat ik vorig academiejaar zelf vorm heb gegeven en dat ook past bij dit project door de connectie met handgeschreven letterverbindingen. Sinlinea is een lettertype dat focust op de verbindingen die tussen letters gemaakt worden in het handschrift en die in het tijdperk van de loden letters verloren gingen door de limieten van het loden letterblokje. Een handschrift typeert zich door letters die aaneengescreven

worden met verbindingsstukken, waardoor worden vaak een ononderbroken vorm krijgen. Toen men letters begon te drukken ter vervanging van het schrift, maakte men individuele letterblokjes voor elke letter. Deze blokjes werden vervolgens naast elkaar geplaatst om woorden, zinnen en uiteindelijk teksten te creëren. Maar door het rechthoekige karakter van deze blokjes waren de mogelijkheden om verbindingen tussen de letters te maken beperkt en ontstonden vaak gebroken woordvormen, waar connectie duidelijk wel oft bedoord was. Bij een zogenaamd revivalproject vorig academiejaar, waarbij we een loden lettertype moesten digitaliseren, koos ik voor een letter waarbij dit overduidelijk het geval was. Digitaal zitten we natuurlijk niet vast aan een rechthoekige vorm rond de letter en kon ik al deze verbindingsfouten rechtzetten. Dit bracht me voor een tweede lettertype op het idee om dergelijke letterverbindingen extra in de verf te zetten en zo een onafgebroken letter te ontwikkelen.

17 8 Om buftocken* van cabbeltiau [kabeljauw] te reden [taebereiden]

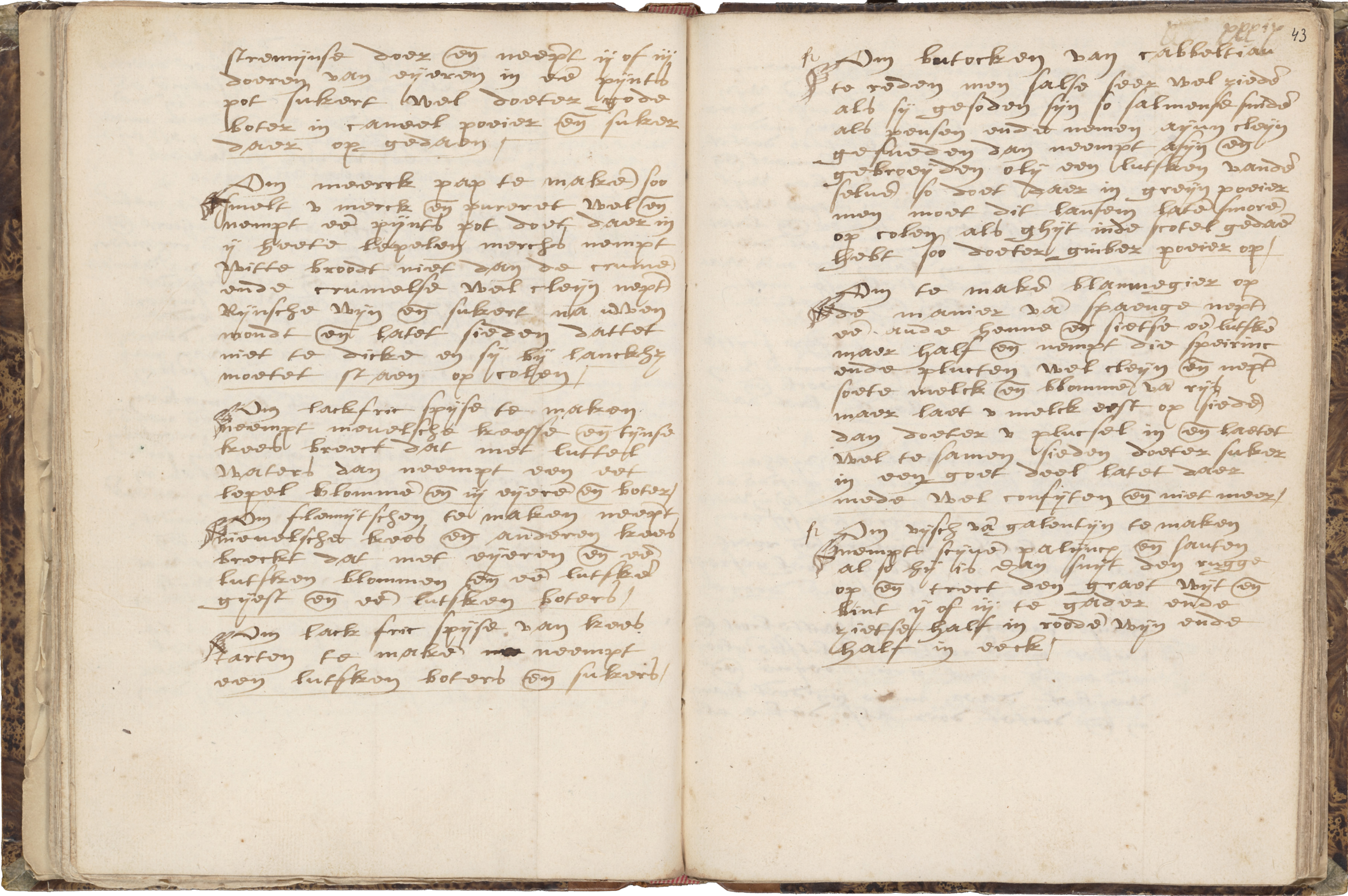
* restproducten & ingewanden van vis
men salse [moet ze] seer wel zieden [koken]; als sij gesoden [gekookt] zijn, so salmense [moet men ze] sniden als pensen* ende nemen aijunⁱ [ui] cleijn gesneden, dan neemt asijn ende gebroeyden [verhiltte] olij een lutsken [beetje] vanden selven, so doet daer in greijnpōer^{xvij} [kardemom]; men moet dit lansem [langzaam] laten smoren op colen; als ghijt inde scōtel gedaen hebt, soe doeter [daer er] gijnberpōer^{xv} op.

17 9 Om te maken blanmegier^v op de manier van Spaenge

* wilt vlees
nempt een oude henne ende sietse [kok ze] een lutsken [beetje] maer half ende nempt die speiranc* ende plucten [pluk hem] wel cleijn ende nempt soete melck^{xxvij} ende blokken van rijs [rijstebloem] maer laet u [uw] melck eerst opsieden; dan doeter [daer er] u plucsel in ende laetet [laat het] wel te samen sieden, doeter suker^{xlix} in een goet deel, later daer mede wel confijten ende niet meer.

18 0 Om vijsch* van [voor] galentijn^{xj} te maken

* vis, eender welke
nempt scijven palincx^{xxxi} ende sauten [zout hem] al so hij is, dan snijt den rugge op [open] ende trect den graet uuij ende bint 2 of 3 te gader ende zietse [kok ze] half in roden wijn ende half in vork*.



Sininea grijpt dus op een hedendaagse manier terug naar de principes van het handschrift, waar- bij men letters vloeiend aaneenschijft, en is dus ook ontstaan vanuit mijn eigen fascinatie voor handgeschreven tekst. Daarom leek het me pas- send om Sininea ook in mijn publicatie te inte- greren als een extra persoonlijke toets. In de zoektocht naar het integreren van manicles in de tran- scriptie, op dezelfde manier als ze in ons handschrift gebruikt worden, kwam dit lettertype dan ook als geroepen. Ik ontwik- kelde een eigen manicule volgens de principes van mijn let- tertype en die wordt nu in de publicatie gebruikt om de recep- ten aan te duiden. Elk recept wordt ook gemarkeerd met een cijfer. Door de onafgebroken lijn vormen de cijfers van Sininea een mooi verlengde van het handje, waardoor het haast niet om getallen lijkt te gaan, maar eerder om een verlenging van

181 Om peren^{xxxij} inden ijpoCras^{xxj} neemt u [uw] peeren ende sceltse [schil ze] en nempt wijn ende doetse [doe ze] daer in, nempt **ornissol**^l [lakmaes], doetet in die wijn ende later daer mede sieden [laat het daarmee koken]; alst soon gecolœrt [gekleurd] is, doetet dan uijt [haal het er dan uit], nempt **suker**^{xlix} ende **kaneel**^{xxij} ende later wel sijten [confijten] sonder breken [kapot te koken]; wijldijse [als je ze wilt] geheel hawwen, nempt witte **wijn** en **soffraen**^{xliij} en suker ende later wel confijten, meer men moet die stelen daer aen laten ende onder wat afsnijden, ende doerstekense [doorsteek ze] met groffelnagelen [kruidnagels] ende foelije.

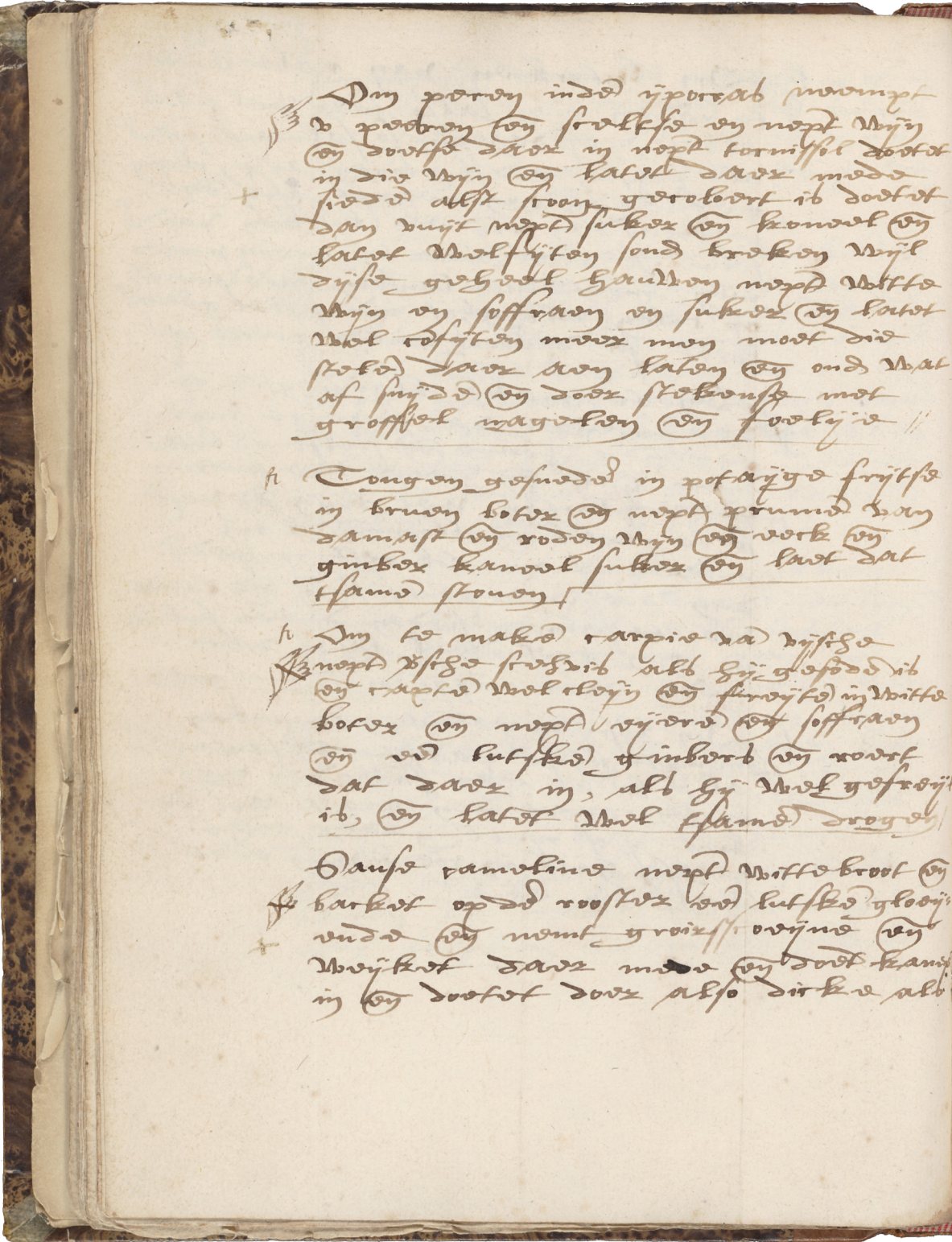
182 Tongen gesneden in potaijge* frijtse [bak ze] in bruen **boter**^{vij} ende nempt **prumen van Damast**^{xl*} ende roden wijn ende eeck* ende **ginber**^{ix}, **kaneel**^{xxij}, **suker**^{xlix}, ende laet dat tsamen stoven.

183 Om te maken carpie* van vijsche nempt versche scelvis* als hij gesoden [gekookt] is ende capten [hak hem] wel cleijn ende freijten [bak hem] in witte **boter**^{vij} ende nempt eijeren ende **soffraen**^{xliij} ende een lutsken [beetje] **ginbers**^{xv} ende roert dat daer in als hij wel gefreijt is, ende later wel tsamen drogen.

184 Sause cameline^{xlvij} nempt **wittebroet**^{lvij} ende **backet** [bak het] op den rooster een lutsken [beetje] gloe- ijende ende nemt **groirsscoeijne**^{xliij*} ende **weijket** [week het] daer mede ende doet **kaneel**^{xxij} in ende doetet daer [wrijf het door een zeef] also dicke als

De vlierstruik is al eeuwenoud en vlier komt zelfs al voor in *De re coquinaria*, de oudste bron die als kookboek wordt beschouwd, uit de eerste eeuw na Christus. Daarin wordt het gebruikt in een ovengerecht van vlierbessen met eieren, wijn, olie, peper en garum (Romeinse vissaus). Ook in de middeleeuwen werd vlierbloesem veel gebruikt. (Henzen, 2025) In ons kookboekje komt het echter slechts één keer voor, in het medische recept voor gorgelwater.

de manicule. Zo ontstond een subtiële verwijzing naar het illustratieve karakter van de fantasierijke manicules in middeleeuwse manuscripten. Dit zorgt volgens mij voor een fijn geheel, waarbij de functionele cijfers opgaan in het grafische ele- ment en tegelijk een link leggen met de ludieke mouwen, armen en lichamen die vroeger aan de wijzende handjes werden toegevoegd. **16.3. PARAGRAAFTEKENS** Middeleeuwse manuscripten hebben vaak gevulde pagina's die zonder al te veel wĳtregels volledig volgeschreven werden. Dat er in ons kookboekje af en toe een wĳtregel wordt gelaten om plaats te maken voor een duidelijke titel is eerder uitzon- derlijk in middeleeuwse manuscripten. Meestal blijft de tekst zonder pauzes doorlopen en gebruikt men andere technieken om een nieuwe alinea aan te geven. Om het effect van een volgeschreven pagina te bereiken, moest ik dus ook op zoek naar



4 stoofperen

kruidnagel

saffraan

0,5g

181. Om peren inden ijpoCras

PEREN IN YPOCRAS

gedroogde foelie

0,5l ypocras*

onten met op de achtergrond Christus en de Emmaüsangers, ca. 1630

en met vruchten en gr

1. Johann Matthias Wurzer, Stilleven met vigen en appels, 1810 > 2. Willem van Meris, Kruidierswinkel, 1717 3. Floris van Schooten, Stille

* naam is afgeleid van gekookte kalfsstraas

* schelvis, een zeevis

* wijn uit Gascoigne

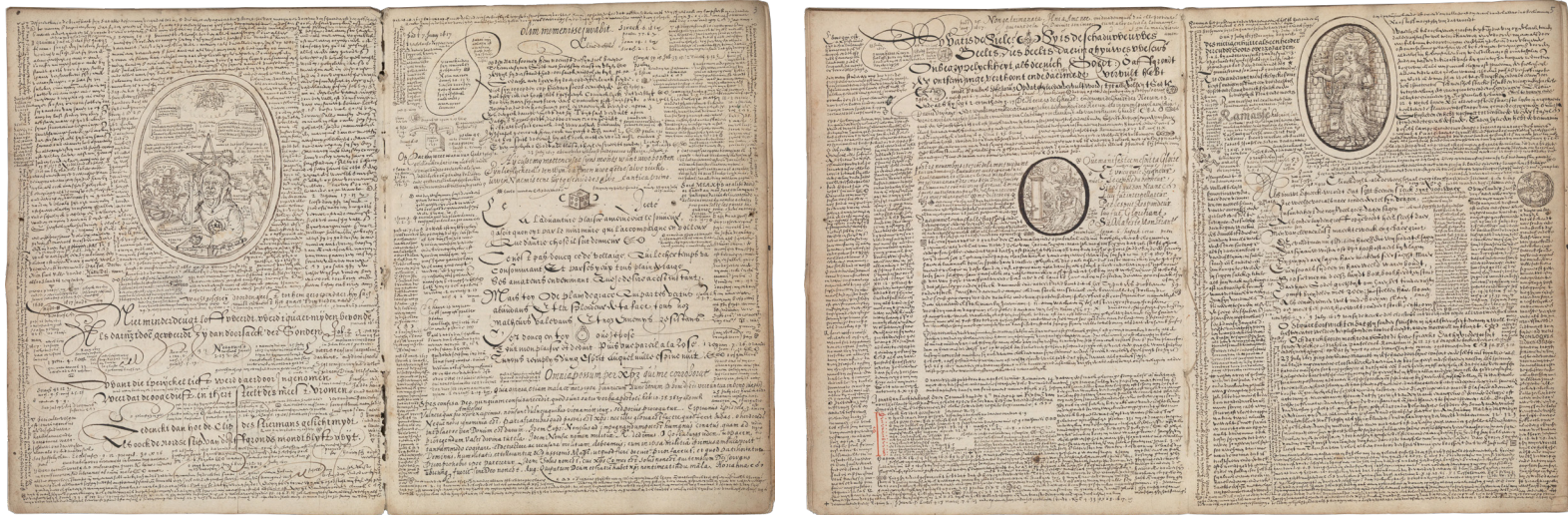


Fig. 30 & 31. Paulus de Kempnaer, *Bijbelse en moraliserende emblemata*, 1617-1618

- 01 Schil de stooferen, maar snijd de steeltjes er niet af. Steek enkele stukjes gedroogde foelie en een paar kruidnagels in elke peer.
- 02 Giet de ypcras* in een grote kookpot en leg de peren erin. Voeg de saffraan toe en breng het geheel zachtjes aan de kook.
- 03 Laat de peren op een laag vuur garen tot ze zacht zijn en de wijn gedeeltelijk is ingekookt. De peren nemen ondertussen de smaken van de kruiden en de wijn op.
- 04 Haal de pot van het vuur. Serveer de peren in het wijnvocht, met de steeltjes naar boven gericht voor een mooie presentatie.

* Zie het recept voor Ypocras tussen pagina's 52 en 53, gebaseerd op recept 79: *Om te maicken Ypocras.*

thyse Gobben Will en dorse in
vot sijn ordon pot en dorket
wat toe en besig/v alle ghy wilt //

fi. Grondvlinghen metten soepde nept
Witte ~~en~~ Uijjn en vde luffte
Walerb vde luffte ginkben en vser
bode en groen ruyt en luffte
dore mede stonde en nept gheast
kroet ons in die stotel alle ghise
verghen Wille

Korper in pottagio sint gon also
 sygh gon habbd will ten wept
 wien en work men sant en fristter
 anghoun in ten latet stouen!

In te maken goetd. rapoon
 metten blamagier siet men rapoon
 met een witte guspot en alle g.
 goetd. it. soo moet imandeld
 en stoofse wel kien en nuncdy
 wiste broet dy gh. ruyge ronds
 en wuytst met de soep vadd
 rapoon en moet. met witte yubex
 ende wat wit wuyt en oet de
 sande over id stromijne ende
 laket goetd. ende dootet
 so op wien rapoon

ghijse [*gij ze*] hebben wilt ende
dæitse [*dæ ze*] in een scæen erden
pot*¹ ende decket [*dek het*] wel tœ
ende besichse [*gebruik ze*] als
ghij wilt.

 Grondelingen*
meten sope*
*grondel, een
zeewaterwis
*kōknat

nempt **wilte** wijn ende een lufkens
[beetje] waters, ende lufkens **gīnbers**^{xv}
ende versche **bōter**^{vij} ende groēn
cruijt, ende loetse [laat ze] **daer**
mede sloven ende nempt gēhaerst
[geroesterd] **brōt**^{tij} onder in die
scōtel als ghijse **rechten** [als u ze
opdienē] wilt.

 Keper in pōttagie*
snijt hem also ghij
hem hebben wilt ende nempt wijen
ende eeck* ende souf^{tuig} ende
frietter [*frui^{er}*] anghounⁱ [*ui*] in
ende latet stoven.

*in vocht
gekookt
garecht,
dat mer
koknat op
tafel komi

Om te maken gesoden
[gekœkte] kapœen
metten blammegjer^v

* *kaknat* siet [*kak*] uwen capoen **met** sop*
* *slopfot van vlees* van **huspōt**^{xx*}, ende als hij gesoden
is, sō nempt **amandelen**^{ij} ende
slōtse [*slamp ze*] wel cleijn ende
nemt dat **wiste** [*wistse*] **brōt**^{uij} dat
ghij drijgen condt **en** weijket [*week*
het] met den sope vanden **capoen**
ende nempt wīt **genber**^{xv} ende wat
wīt wijns en doet dat **samen** dōer een
stromijne [*zeef*] ende **later** siecken
[*laat het koken*] ende doetet [*dōe*
het] **so** op uwen capoen.

een manier om de tekst te laten doorlopen, zonder dat het te verwarrend zou worden voor de lezer. Alinea's en paragrafen zijn namelijk heel belangrijk in een tekst, ze maken die voor de lezer overzichtelijk en leesbaar. De inhoud valt makkelijker te begrijpen door die in behapbare stukken te verdelen. In middeleeuwse handschriften zien we dat het paragraafteken terug komt om een nieuw stuk in de tekst aan te geven, maar eigenlijk kent het paragraafteken zijn oorsprong al bij de Grieken. De eerste vorm van een paragraafteken was een korte, horizontale strek die aan het begin van een regel onder de eerste twee tot drie tekens gezet werd. Dit teken duidde aan dat een stuk tekst zou eindigen in deze aangegeven regel. Eigenlijk gaf het op die manier eerder het einde van een paragraaf aan dan het begin. Dit teken werd gebruikt omdat men oorspronkelijk bij de klassieke Grieken geen punten kende om het einde van een zin aan te geven, men schreef zinnen en

Om pottage* te maken van veneson*

* in vocht gekookt gerecht, dat met koknat op tafel komt
* wildbraad
* stoepot van vlees
hanckt uwen **hutsplot*** te vier [vuur] ende laet hem sieden [koken] met **wat saudts**^{loij} [zout], nempt brot ende **backet** [bak het] op den roester wel **suert** [zwart] ende weijket (in) vers vleessop [week het in vers vleesnat], ende nemt roden wijn ende azijn, ende **freit** [fruit] wat **anghuun**ⁱ [ui] daer in, ende **nempt peper**^{xxxv}, **kaneel**^{xxij}, **genber**^{xv} en **steket** [wrijf het] daer een stromijne [zeef] ende **doetet** sieden [laet het koken] ende dan doeter uwen **vesen** in ende laetet smoren.

Om te maken sause tot pottage* van veneson*

* in vocht gekookt gerecht, dat met koknat op tafel komt
* wildbraad
nemt **wiltebroit**^{loij} en **backet** [bak het] **wel** zuert [zwart] op den roester; nempt vers **vleessop** [vleesnat] ende weijket [week het] daer mede ende **dan** nemt roden wijn ende eeck*, **doetet** daer mede daer [wrijf het daarmee daer een zeef], dan **doeter** [daer er] cruijt [specerijen] in, ende nempt speck **gesmauten** [gesmolten] ende **fristet** [fruit] wat **anghuun**ⁱ [ui] ende **saufet**^{loij} van pas [zout het precies goed].

Om te maken bodine* wit

* wellicht een verschrijving van 'dodine', een saus voor over gevoegte
nempt **soet melck**^{xxvij} ende staft [stort] wat **amandelen**^{ij} ende nempt **wiltebroit**^{loij} geweijckt [geweekt] in melck, steckt dat daer **stramijne** [wrijf dat daer een zeef], dan doeter [daer er] **ginber**^{xv} in

teksten volledig achter elkaar door. Het was pas in de 3^e eeuw voor Christus dat men begon met het ontwikkelen van systemen om zinnen te markeren. Andere technieken waren bijvoorbeeld het laten van een spatie achter een paragraaf of het plaatsen van (meerdere) punten. (Herbert, 1894) Het paragraafteken is gaandeweg vaak van vorm veranderd (zie fig. 32) en kent dus een hoop verschillende verschijningsvormen. Naast de horizontale strek werden soms ook een hoekje of een soort gespiegeld drietje gebruikt in dezelfde periode (1). Later in de Griekse schriftcultuur werd de gamma gebruikt (3) als paragraafteken; het is ook deze vorm die zich verder ontwikkelde in de middeleeuwen. Zelfs tot in de 16^e eeuw kan je de Griekse gammavorm herkennen in de ontwikkeling van het paragraafteken. In (5), (6), (7), (8) en (10) is de originele gammavorm nog duidelijk zichtbaar. In (9) zien we een teken met een gamma dat plots ondersteboven staat. In vormen als (12), (13), (18), (21), (29), (34)... lijkt je

de gamma ook nog wel te herkennen, maar je ziet ook dat de vorm reeds veel veranderd is. (12) is een paragraafteken dat wordt gebruikt in het Engelse Ormolum-manuscript uit de 12^e eeuw. Ook daarin herken je de gamma, maar met een decoratieve toevoeging in de hoek. (Herbert, 1894) Als je (8) bekijkt en die vergelijkt met ons huidige paragraafteken ¶, kan je eventueel wel enkele gelijkenissen zien en zo Edward Maunde Thompson, een Britse paleograaf, begripen. Hij maakte ooit een statement waarin hij claimt dat onze moderne ¶ rechtstreeks is afgeleid van de oude (gamma-) vorm. Er is geen enkel direct bewijs dat zijn statement onderbouwt, maar het is niet onmogelijk. Toch lijkt het eerder waarschijnlijker dat men in het Latijn gewoon de letter P gaan gebruiken is, die stond voor 'paragrapheus', zoals in (4). In 1127 zien we voor het eerst een omgekeerde P, (11). Waarom is niet duidelijk, maar het zou bijvoorbeeld kunnen zijn om een duidelijker onderscheid te maken tussen het

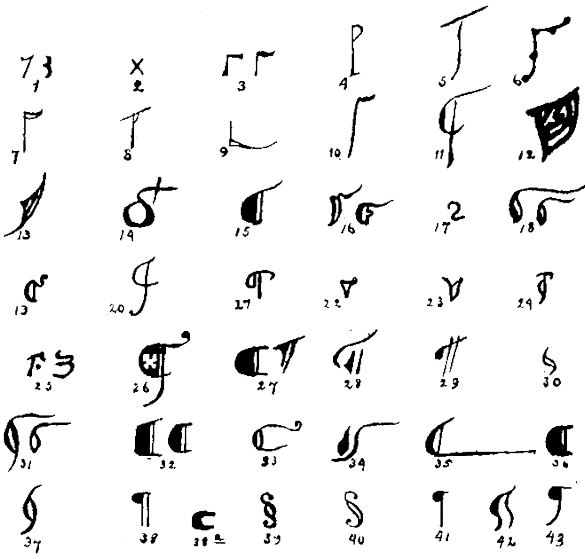


Fig. 32. Overzicht van paragraaftekens. Edain Herbert Lewis, The History of the English Paragraph, 1894

ende **suker**^{xlix}, wat scalijs [scharlei? of salie?] cleijn **gecapit** [gehakt]; alst gesoden [als het gekookt] is, dan **gietet** over uwen voghel **gesoden** oft gebraden.

Een sopijket* inckel [eenvoudig] te maken

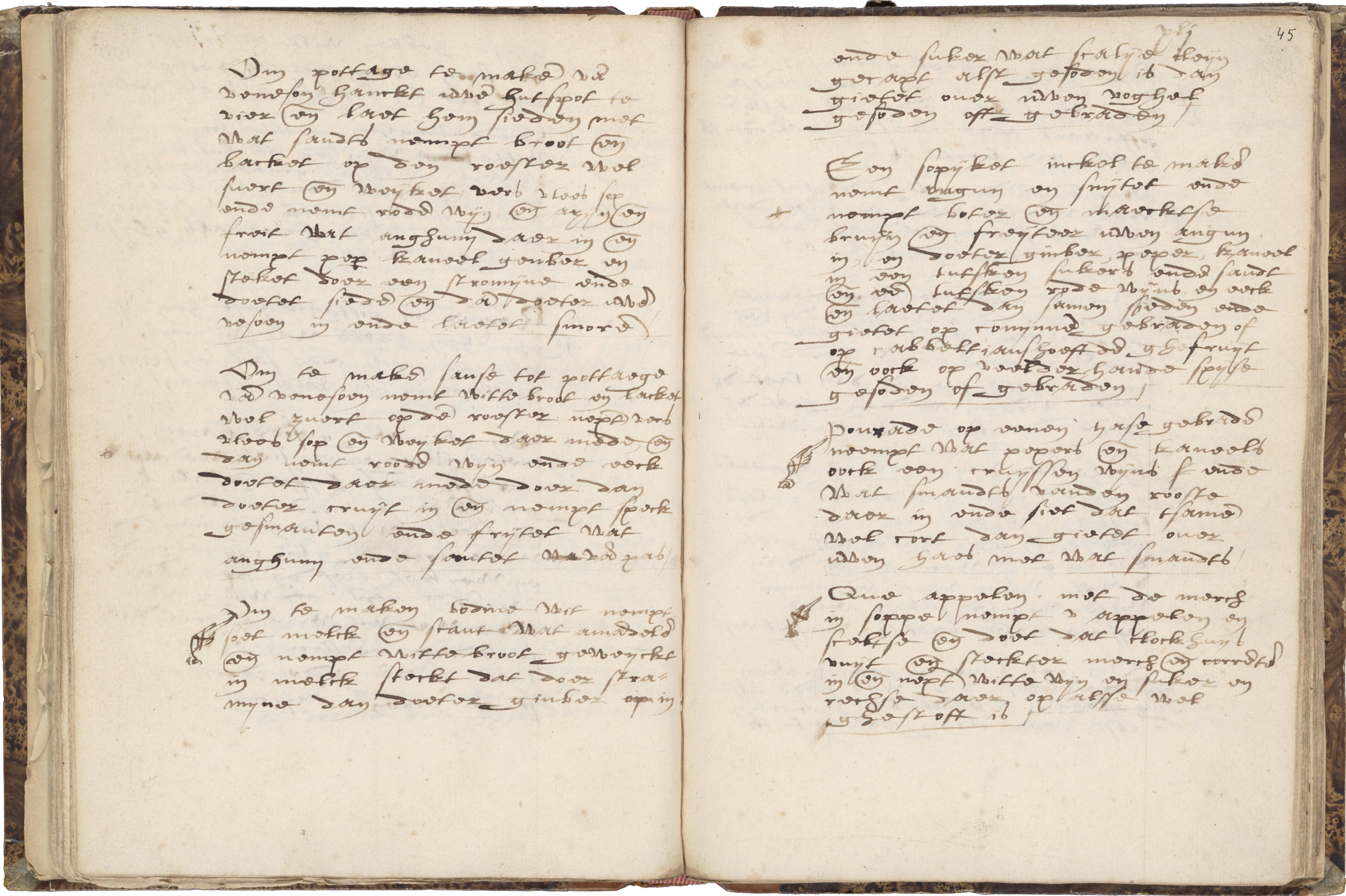
* azijn
nemt **angun**ⁱ [ui] en snijtet [snijdt het] ende **nempt biter**^{oij} ende maectse [maak ze] **bruijn** ende freijteer [fruit] uwen **angun** in en doeter [daer er] **ginber**^{xv}, **peper**^{xxxv}, **kaneel**^{xxij} in, een lufken [beetje] **sukers**^{xlix} ende **saudt**^{loij} [zout] ende een lufken rode wijns en eeck*, ende laetet dan samen sieden [koken] ende **gietet** op conijnnen gebraden of op cabbelliaus hoefden [koppen van kabeljauw] ghefruijt ende oock op veelderhande spijs **gesoden** [gekookt] of gebraden.

Povrade* op eenen hase gebraden

* pepersaus
* vochtmaat met van ca. 1,4L
* vet
* geraserd vlees
neempt wat **pepers**^{xxxv} ende **kaneels**^{xxij}, oock een **cruijsen*** [cras] wijns ende **wat** **smaudts*** van den roeste* daer in, ende siet dat tsamen **wel** cort [kok dat samen gaet in], dan gietet over **uwen** haes met wat **smaudts**.

Que-appelen met de merch^{xxvij} in soppe*

* koknat
nempt u [uw] appelen en **sceltse** [schil ze] ende doet dat clockhuijs **uij**te ende steckter [steek er] **merch** ende **correnten**^{xxv} [krenten] in ende nempt witte wijn en **suker**^{xlix} en **rechse** daer op [dien ze daarmee op] alsse wel **ghestoft** [als ze goed gestoft] is.



paragraafteken en de reguliere letter P. (Herbert, 1894) Toch zou je ook kunnen beargumenteren dat (11) gewoon een variatie op een gamma is met een soort bog aan de horizontale strook om die sierlijker te maken. De vorm in (15) komt uit de 13^e eeuw en het lijkt erop dat de lange verticale strook aan de gespiegelde P gewoon is wegevalen. Later zien we variaties terugkomen op zowel de omgekeerde P (20), (21), (26)... als de omgekeerde P zonder steel (19), (27), (28), (32) en (36). (29) toont voor het eerst een vorm die sterk lijkt op het paragraafteken hoe wij het kennen ¶: een gespiegelde p, met gevulde bog en twee stroken waar ruimte tussen zit. Deze moderne vorm werd gebruikt vanaf de

Er zijn een aantal recepten voor wafels te vinden in ons kookboekje en dat bevestigt wat ook in de schilderkunst te vinden is: onze middeleeuwse voorouders bakten al graag eens wafels! *Vastenavond* (1567) is een bekende gravure van Pieter van der Heyden, waarin we een vrouw aan de haard wafels zien bakken op de avond voor de vasten. Wafelijzers waren tot de zoe eeuw twee ijzeren platen in een soort tangvorm. Een dun laagje beslag kwam tussen de twee platte ijzers en werd zo boven het vuur gehouden. Dit zorgde dus eerder voor dunne, krokante wafels. (Musea Brugge, 2025)

194 **H**argisens* geheel geconfijt doet die scellen af ende nemt witte wijn ende suker^{xlix} ende een lustken [beetje] soffroens^{xliii} ende laetet wel confijten alst gesukert is.

195 **P**rumen van Damast^{xl*} geconfijt nemt roden wijn ende suker^{xlix} ende laet dat te samen stoven tot dat die seroep een lustel bijnt [een beetje bindt].

196 **O**m te maken tijsane* nempt gheerste [gerst] ende calissihaut* ende schoon water ende laet dat tsamen sieden [koken] in eenen sconnen eerden pot* totter heelft toe [tot op de helft] ende dan laet dat caudt werden ende dan ghiet dat af ende drincket [drink het] als ghij wilt.

197 **S**chellen van oraengij-appelen^{xxxix} [pomeransen] geconfijt met quaertieren* peltse buften al dat roet af [schil er alles af tot het roet] ende siedtse [kook ze] in scon water ende giet dat 2 of 3 werf [twee- of driemaal] af ende dan duwet [druk het] water uiijt ende nempt witte wijn ende suker^{xlix} ende saffraen^{xliii} ende laetse [laat ze] confijten.

198 **O**m colijs* [coulis] nempt een kicken ende laet dat wel sieden [koken]; alst gesoden [gekookt] is, so scaudt [stamp] dat wel cleijn; alst zeer cleijn gescaut is,

* onbekende naam van een vrucht

* kweersen, andersort van de pruim

* gerstewater

* zaethoult

* een schone stenen pot

* in vier stukken

16^e eeuw en komt ook voor met één verticale strook (41) en (43). (Herbert, 1894) Helaas zwakte de hanteing van het paragraafteken af vanaf de tweede helft van de 16^e eeuw en werd het sindsdien louter af en toe nog decoratief gebruikt. (Herbert, 1894) Ook vandaag kennen we het paragraafteken vooral als functioneel leesteken, bijvoorbeeld in academische of juridische teksten om naar een paragraaf te verwijzen of als onzichtbaar teken in tekstprogramma's zoals Word of Indesign om een enter aan te geven. Het komt dus nog zelden voor dat je een paragraafteken gebruikt ziet in een tekst. Om het paginabeeld in dit boek voller te krijgen zocht ik dus een gepast paragraafteken om mijn tekst in één stuk te kunnen laten doorlopen. De huidige ¶-vorm is voor mij te veel verbonden met alledaagse tekstverwerking. Bovendien is het vandaag geen gekend en frequent gebruikt teken meer om écht de start van een paragraaf aan te duiden in een tekst. In de paragraaftekens uit de

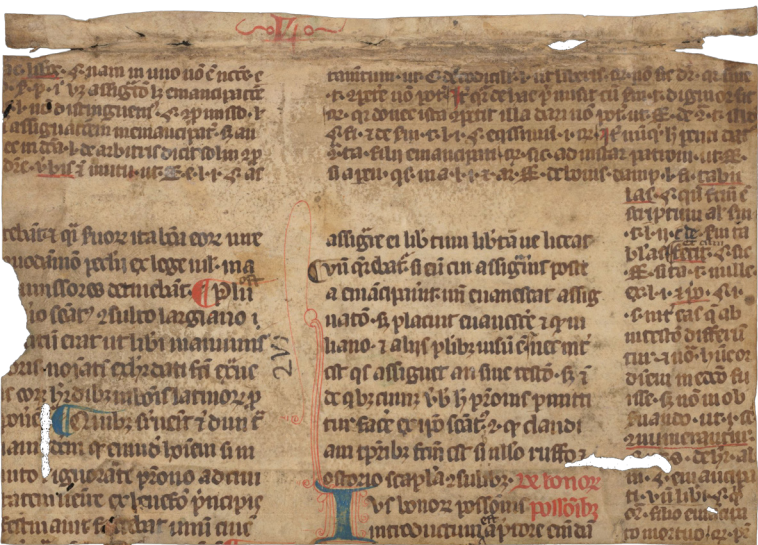


Fig. 33. Paragraaftekens. Justinianus Institutiones [fragment], 14^e eeuw

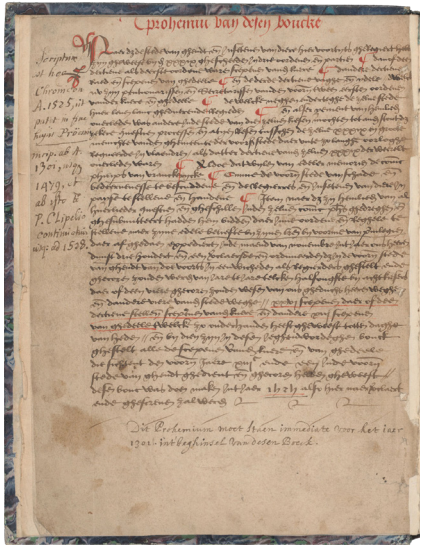


Fig. 34. Paragraaftekens. P. Cyprianus, Memorabelen van Gent, 1501-1478, vortgezet 108 152 door P. Cyprianus, 16^e en 18^e eeuw

dan doetet [doe het] doe een stromijne [zeef] met selve boullion [eigen koknat] ende doetet [doe er] een lustken [beetje] wijs in ende wat saffraens^{xliii} ende dat al tsamen eens opsieden.

Om voeten te reden [te bereiden] van verken men moetse ontwe [in stukken] snijden en bradense [braad ze] op den roester, dan daense [doe ze] in eenen pot ende nemen oraengij-appelen^{xxxix} [pomeransen] ende scheltse [schil ze] ende snijste [snijd ze] aen ronde sciiven, doetse daer in, nempt witte wijn ende suker^{xlix}, ginberpæier^{xv}, soffraen^{xliii}, dit al tsamen gesoden [gekookt] dat niet te lanck noch te cort en sij [zodat het noch te dun noch te dik is].

Om krevieten* te reden [te bereiden] so salmense [maet men ze] snijden ontwe [in stukken] ende daense te vier [zet ze op het vuur] met een lustken [beetje] versche sop* ende wijn ende azijn, verguijs^{liiii}, suker^{xlix}, genberpæier^{xv}, corenten^{xxv} [krenten], lauwerbladeren ende bôter^{vij}, dat al te samen gesoden [gekookt] een half ure al soetelijck [zachtjes] dattet niet te cort [dik] noch niet te lanck [dun] en sij ende niet te soet; mee maeter [men maet er] kaneel-pæier^{xxij} over doen.

Krevieten [Krevieten] vande selven op een ander manier men salse ontwe [maet ze in stukken] snijden ende leghese [leg ze] inden

middeleeuwse manuscripten zaten dan weer te veel verschillen. Elk manuscript heeft een beetje zijn eigen vorm en teken, wat natuurlijk typerend is aan handgeschreven documenten. Het voelde daarom niet ‘echt’ om zo’n handgeschreven vorm in een moderne tekst binnen te brengen. Bovendien vaelde het ok zeer voerspelbaar en makkelijk om een middeleeuws para-
98 graafteken klakkeloos over te nemen in mijn eigen publicatie. Daarom ging ik op zoek naar de historiek achter dit leesteken en ontdekte ik de oudere verschijningsvormen. Vanuit die achtergrond kws ik ervoor om terug te keren naar de meest klassieke vorm van het paragraafteken: de gamma. Dat deze Griekse letter vrøger als paragraafteken gebruikt werd is bijna niet geweten, wat het mysterieus en toch correct maakt. Daarbij zijn Griekse letters vandaag nog steeds courante tekens die in veel lettertypes gemaakt worden. Kortom, de gamma leek me het geschikte teken om mijn tekst aaneensluitend te maken, ok

azijn een dach of twe; als mense [men ze] wil reijden [toebereiden] so braetse [braad ze] op een roester; alse gebraden sijn so salmense [moet men ze] legghen in eennen pot ende doen daer boster^{vij} in ende azijn, brotsuker*, kaneel-paeter^{xxij} ende laeten dat sieden [koken] dat niet te cort [dik] noch te lanck [dun] en sij; alsment [als men het] in de schottel doet soe støtter [strøt er] van den selven pøier op, mer die voeten moeten eerst wel gesoden sijn eermense sus [voordat men ze zo] gaet reden.

Om te maken vergemonde*

scaut u gherste [stamp uw gerst] wel cleijn ende nempt die viersaen*, daer onder wat sop* vander ghersten ende doet daer mede doer die stromijn [dø her daarmee døer de zeef] met een luttel [beetje] witte wijns ende dæter [dø er] wat sukers^{xix} ende sofferaens^{xliij} in ende laet dat eens opsieden [opkoken] ende gheft hem dat.

* suiker die geschraapt was van een kegelvormig suikerbrod

* een drankje van gerst

* gepelde gerstekorrels

* koknat

Wit brod was in de premoderne tijd een luxeproduct. Waar we nu inzien dat volkorenbrod gezond en waardevol is, was dat toen helemaal niet zo. Vør het bakken van brod gebruikte het rijkere volk enkel bloem en werden de graanvezels bij het diervoor of bij het meel voor de lagere klassen gegoid. Er wordt ok in bijna alle recepten gesproken over ‘kruim van brod’. De reden hiervoor is dat brod in die tijd maar eens in de paar weken gebakken werd. Zo had je een paar dagen vers brod en daarna een langere tijd hard brod. Dat betekende dus dat men creatief moest zijn met het gebruik van oud brod in recepten. Kruim van brod werd zo een belangrijk ingrediënt in de middeleeuwse keuken. (Brod.net, 2021)

omdat het (opnieuw) de connectie tussen traditie en hedendaagsheid versterkt. 6.4. RUBRICATIE Niets wat ik heel erg belangrijk vond in mijn publicatie was om een systeem te bedenken dat de lezers van de transcriptie zou toelaten om op elk moment ok mee te kunnen volgen in het manuscript zelf. Dør zoveel bezig te zijn met die transcriptie en het handschrift, raakten mijn ogen er al snel in getraind om ok het middelnederlandse geschrift te kunnen lezen. Dit is iets wat ik wou kunnen meegeven aan de lezers van de publicatie. Daarvoor was het heel belangrijk dat de lezer op elk punt in de transcriptie zou kunnen weten waar in het manuscript we ons bevinden.

Op die manier kan je op je eigen tempo het geschrift ontcijferen en woord voor woord leren hoe de letters en verbindingen in elkaar zitten. De basis voor het systeem dat ik uiteindelijk toegepast heb vindt zijn oorsprong in rubricatie. In handschriften werden versieringen en leesondersteuning aangebracht met rode inkt, die vrøger de benaming rubrum of minium had. Rubricatie is niet helemaal hetzelfde als het verluchten en ornamenteren van een boek. Hoewel het natuurlijk ok een decoratief effect had, was het vooral bedoeld om de lezer te ondersteunen en meer structuur in de tekst te bieden. Verschillende elementen die met rubricatie toegevoegd werden zijn bijvoorbeeld kapittelopschriften (titel van een hoofdstuk), lombarden (een vorm van initialen) en paragraaftekens. Maar vaak werd ok de eerste letter van een nieuwe versregel doorgehaald. Daarbij ging de rubricator met rode inkt dør elke

Zout komt in ons boekje in zo’n 36 recepten voor. Toch speelde zout in de middeleeuwen een minder prominente rol dan in de hedendaagse keuken. Dør het overvloedig gebruik van specerijen was zout vaak overbodig als smaakmaker. Zout werd ok gebruikt als bewaarmiddel, vooral om vis langer houdbaar te maken dør het te pekelen. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998)

eerste letter van een versregel een rød streepje trekken, om die duidelijk aan te geven. (DBNL, 2012) Het is precies dat laatste principe dat ik heb toegepast in de transcriptie, maar dan in functie van het manuscript. Telkens wanneer in het manuscript een nieuwe regel begint, markeer ik dat in de transcriptie dør de eerste letter van die regel rød te kleuren. Zo kan de lezer op elk punt in de transcriptie eenvoudig terugvinden waar hij zich in het manuscript bevindt: dør een rode letter op te zoeken, kan je vanaf die regel beginnen meevolgen in de handgeschreven tekst. Op die manier wordt het mogelijk om stap voor stap worden in het manuscript te ontcijferen. Ik hoop dat de lezer zo, net als ik, het geschrift na verloop van tijd echt zelfstandig kan leren lezen. Zelfs wanneer dat al goed lukt, blijven de rode letters steeds een handige houvast om je snel terug te oriënteren wanneer je even vastloopt.

Om bourbonose^{vj} spijse te maken

so neempt een waelpot* melcks^{xxvij}, laet die sieen [koken] met boster^{vij}, dan neempt so veel blommen [bloem] alsmen tot een pot melcks doet, neempt 12 eijeren, clopt die te gader ende siet dat; alst caudt is neempt dan suker^{xlix} ende dæget [dø her] daer in ende røret wel onder een.

Om te maken geleije^{xliij}

neempt calfsvoeten ende een pot* witte wijns, een pinte* waters ende laten dat sieden [koken] tsamen so lange tot dat bijnt [bindt], maer alst wat gesoden [gekøkt] is, so neempt wat van dat sop* ende drupet [druppel her] op een scøtelle, besiet oft bint; alst bijnt, so giedt dat af in eenen eerden pot*, dæter [dø er] dan in ginber^{xv}, caneel^{xxij}, noten [notmuskaat], foyle [følie] onder een gemijnt [gemengd] ende wat eecks**, saufs^{liij} ende sukers^{xlix} na u selfs appetijt** ende neempt tornissols^{li} [lakmaes] om røt te maken, een cleijn luttel wijts vanden eij [beetje eiwit], doet dat daer in om weder af te doen [haal dat er dadelijk weer uit], so gietet inden sack*** ende latet døerlopen ende ast [als her] so duergelopen is, gietse [giet her] in een scøn scøtel ende laetse stiven [laat her stijf worden].

* vochtmaat van ca. 0,65L (gelijk aan een pint)

* vochtmaat van ca. 0,65L (gelijk aan een pint)

* koknat

** stenen pot

** wijnazijn

** naar uw eigen smaak

*** geleizak, filterzak voor gelei

azijn een dach of twe als
mense wil reiden so braetse
op een roester alse gebrad
sijn so salmense legghen in
eenen pot ende doen daer
boster in en azijn brotsuker
kaneel poeter en laeten dat
sieden dat niet te cort noch te
lanck en sij alsment in de
schottel doet so støtter vanden
selven pøier op mer die voeten
moeten eerst wel gesoden sijn
eermense sus gaet reden

Om te maken vergemonde
scaut u gherste wel cleijn
en nempt die viersaen daer
onder wat sop vander gherste
ende doet daer mede doer
die stromijn met een luttel
witte wijns en dæter wat
suker ende sofferaens in ende
laet dat eens opsieden
ende gheft hem dat

Om bourbonose spijse te maken
so neempt een waelpot melck
laet die sieen met boster dan
neempt so veel blommen als
men tot een pot melck doet
neempt 12 eijeren clopt die
te gader ende siet dat alst
caudt is neempt dan suker
ende dæget daer in ende
røret wel onder een

Om te maken geleije
neempt calfsvoeten ende een
pot witte wijns een pinte
waters ende laten dat
sieden tsamen so lange
tot dat bijnt maer alst
wat gesoden is so
neempt wat van dat sop
ende drupet op een
scøtelle besiet oft bint
alst bijnt so giedt dat
af in eenen eerden
pot dæter dan in
ginber caneel noten
foyle onder een
gemijnt ende wat
eecks saufs ende
sukers na u selfs
appetijt ende
neempt tornissols
om røt te maken
een cleijn luttel
wijts vanden eij
doet dat daer in
om weder af te
doen haalt dat er
dadelijk weer uit
so gietet inden
sack ende laet
døerlopen ende
ast so duergelopen
is gietse in een
scøn scøtel ende
laetse stiven

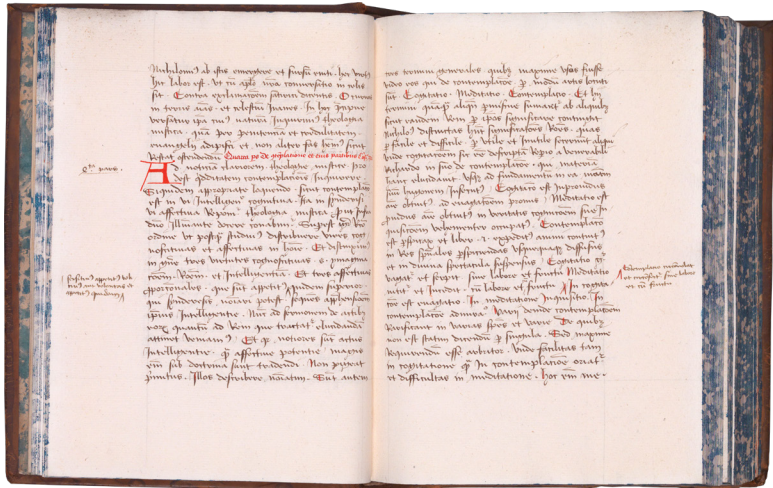


Fig. 36. Rubricatie: eerste letter van een zin doorgehaald.
Lambertus a S. Audomaro, *Liber Floridus*, 1121.



Fig. 36. Rubricatie: eerste letter van een zin doorgehaald.
Lambertus a S. Audomaro, *Liber Floridus*, 1121.

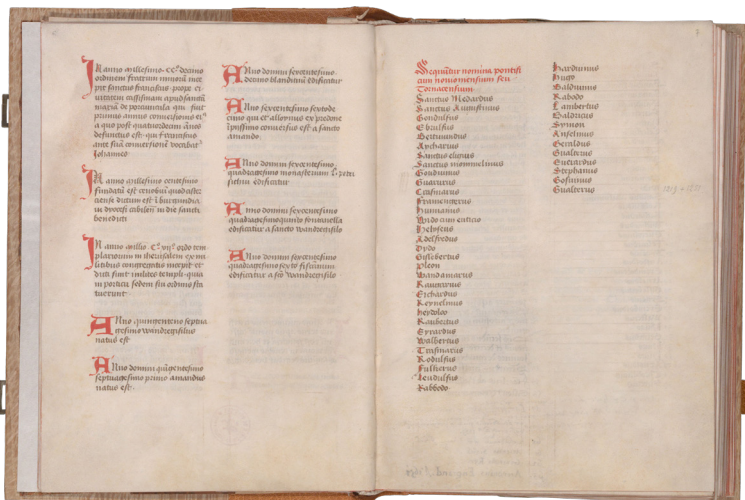


Fig. 37. Rubricatie: initialen en versregels dorgehaald.
Augustinus Aurelius, *Annales monasterii sancti Petri sive abbatae Blandiniensis*, ca. 1445-1475.

In het middeleeuwse boekproductieproces was het niet ongebruikelijk dat elke stap door een andere persoon werd uitgevoerd. Het was dan ook heel vaak zo dat de rubricator iemand anders was dan de schrijver of kopiist. In dat geval liet de schrijver kleine hulpmiddelen achter om aan de rubricator duidelijk te maken waar iets in het rood moest worden toegevoegd. Zo schreef hij bijvoorbeeld de tekst voor tussentitels ver in de marge, zodat die na het inbinden niet meer zichtbaar zou zijn of noteerde hij op de plaats voor een lombarde alvast welke letter daar zou moeten komen. (DBNL, 2012) **I**vanuit dit principe, dat de rubricator een tweede laag aanbrengt op het werk van de schrijver of kopiist, ging ik ook zelf te werk. In mijn publicatie breng ik letterlijk een tweede laag aan op de transcriptie van Ria Jansen-Sieben en Marietje van Winter. De gemarkeerde letters en de manicules die de recepten aanduiden, in mijn eigen lettertype, zijn toevoegingen van mijn hand aan hun werk. Op die manier

* wittebrout
ter waarde
van een
stuiver

*** gewicht van
1/32 pond
of ca. 15g*

* gewicht van
430g of meer,
dus 3/4 pont
= +/- 320g

*** *bosjes stro*

Om te maken galentyne noot
 en v d s Wittobroot en sijn dat
 ende legget op v d rooster ende
 latet latet bakken dan legget
 in roode wy to wyke en alst
 genoots gewest is dan sult ghyt
 daze staen ende dan nomen i loot
 galentyne v d loot soekende v d loot
 misstaken v d loot nagelod v d loot
 gimbort ende drie vierendeel pondt
 sukers maex vor ghy dese galentyne
 gemaect hebt sult ghy nomen die
 patinte alken so wel als ghy wilt
 ende leggende in v d ruyken daz
 hem toeked in mogd ruoren ende
 worpen dan daze op sant als wel
 als ghy wilt dat si hem wel strecken
 mogen togen met andere en als
 v dunt dat si de ruyken af
 genoots geworpen hebben da sult ghy
 nomen i versche stromissen ende
 vromen wel sijn toget met andere
 ende lersche maex in v d ruyken
 met sant en noot da v d
 versche stromissen en vriste so
 lange tot dat se genoots soch sijn
 dan noot die patinte en sijn
 hem dat goet af en slooft hem
 den ruyke op ende sijn hem

die graton wel soey vuyt vnde
dat ook ingesant ook day neopt
dien palinck smitten in sturck, en
die sturcken markt so lantck, althgy
day wilt en rotte die sturck in ed
dat bynnenste moot ghy bute rotte
day blindet properlyc inot luyten
day neopt rood wy vanden mynste
die ghy vuyt al waert landt wy
den palinck siet doer in so lantck
dat v dunt dat gy go noeg is
day neopt hem vuyt vnde s. lortte
den op de soey bort tot dat gy rauc is
den ontbindt hem, en luyten
den in vond soonne verde pot en
doet v gatenyne doer op de nept
doer so veel vuyt als ghy wilt

Om faufieroy te maket meep vado
hamme vad id vorse verket vloed
dat niet voor het en it rappot
steij met fust en mingeet
ong poer vad per en vad venkel
faat vloed id vroms volket inde
doorme vnde hangel inde rook!

Om lampiden ofte prikto te bereyden
do die lampiden salms verst
drenckt in een quarte wynd
ende als die gedrenct is soo
salmense in schoon water bruen

die graten wel scoen uiijt ende **dat**
ingewant ock; dan neemt **dien**
palinck, snijten [*snijd hem*] in
stucke, ende **die** stucken mackt so
lanck als ghij **dan** wilt ende rollen
die stucken in een; **dat** binnenste
[*de binnenkant*] moet ghij buften
rollen; **dan** bindtet properlijc met
bast** ende **dan** neemt roden wijn
vanden mijnsten **die** ghij vijnt [*van*
de slechste kwaliteit die u vindt], al
waert landtwin; **den** palinck siet
[*kokk*] daer in so lange **dat** u dunct
dat hij genoch [*gaar*] is, **dan** neemt
hem uiijt ende lechten [*leg hem*]
dan op een schon bert** tot dat hij
cauft is, **dan** ontbindt hem, ende
lechten [*leg hem*] **dan** in eenen
schonnen eerden pot*** ende **dæ**t u
galentijne daer op, dan neemt **daer**
so veel uiijt als ghij wilt.

* *worsten*

vet en is, cappel [*hak het*] cleijn met
saudt^{hij} ende mijnget [*meng*] daer
onder pœier van peper^{xxxv} ende van
venkelzaet, elcks een wenich, vollet
inde daerne [*vul de darmen daer-
mee*] ende hanget inden roeck.

* lampreien,

* *vochtmaat van 1/4 cires, dus 0,35cl*



* priem

** drogen of uitlekken

worden mijn ingrepen duidelijk onderscheiden, maar op basis van de principes van een middeleeuwse grafische techniek. Nu is het sinds mijn publicatie “Oranje-Orange”, die ik vorig jaar als eindwerk maakte, geen geheim meer voor de wereld dat ik een grote voorliefde heb voor de kleur oranje. Om de toegepaste rubricatie toch wat meer naar mijn hand te zetten, heb ik het traditionele rood vervangen door een donkeroranje. Zo vindt deze prachtige kleur zijn weg doorheen de volledige publicatie en krijgt de middeleeuwse techniek subtiel een meer persoonlijke interpretatie. Naast rood werd in complexere manuscripten vaak ook blauw gebruikt als secundaire kleur binnen de rubricatie en verluchting. (University of Nottingham, z.d.) Aangezien ik naast de transcriptie nog een laag wilde toevoegen met culinaire weetjes over ingrediënten en gerechten, leek het passend om die ook visueel te onderscheiden met een kleur. De keuze voor blauw lag daarbij voor de hand. Om de ingrediënten

duidelijk te laten opvallen in de transcriptie, kregen die dus allemaal die opvallende blauwe kleur. Zo ontstaat opnieuw een duidelijk afzonderlijke laag, die bewust door mij is toegevoegd. Bovendien zijn blauw en oranje complementaire kleuren, waardoor ze visueel mooi samengaan. 16.5. BINDING Ons middeleeuws manuscript werd in de 19e eeuw opnieuw ingebonden. In zijn huidige vorm heeft het boekje een halflederen band en is het strak in katernen gebonden. De nieuwe binding is zo stevig uitgevoerd dat men zelfs de katern-structuur moeilijk kan achterhalen. Het is een binding op touwen, wat zichtbaar is in de ribben op de rug. Wat duidelijk wijst op een hefinbinding van het origineel is de foust die werd gemaakt in de volgorde van de bladzijden, waar ik in het hoofdstuk over de historische context van het handschrift al dieper op inging. (Jansen-Sieben & van Winter, 1998) In deze publicatie had ik de kans om die foust te corrigeren door de scans opnieuw in hun originele sequentie

te plaatsen. In de 19e eeuw werden manuscripten wel vaker hefingebonden, vaak met weinig aandacht voor de oorspronkelijke binding. In deze periode ontstond er een groeiende fascinatatie voor middeleeuwse manuscripten als kunstobjecten, maar daardoor werden ze helaas niet altijd met evenveel respect voor hun historische integriteit behandeld. Veel manuscripten kwamen destijds in privécollecties terecht, onder meer door de ontbinding van vele religieuze instellingen. Daardoor verschoof de waardering van deze objecten: rijkelijk verluchte manuscripten kregen steeds meer appreciatie voor hun esthetische kwaliteiten en minder voor hun inhoud en oorspronkelijke functie als kennisoverdrager. Dit zorgde ervoor dat kunsthandelaars manuscripten niet langer als historische objecten, maar als verhandelbare artefacten behandelden. Dit leidde ertoe dat veel manuscripten werden aangetast door hefinbinding, ingrijpende restauraties en zelfs het uitscheuren en uitsnijden van

ende schœn maken ende dan metten poinchen* dœr die oren steken ende dat zweet ofte bloet inden voerseiden wijn laten lopen, dan salment [maet men het] aen stucken snijden ende sautense [zoult ze] met een wenich zaudts^{xiij} ende op eenen rooster laten begerseken** of druegeno [drogen] ende dan metten voerseiden wijn over tvier [op het vuur] doen ende doen dan daer in nogelen [kruidnagel], genber^{xv}, caneel^{xxij} ende wat sukers^{xlx} ende latent daer mede een goede ure zieden [koken] ende alst half gesoden [gekœkt] is, salmen cassinthen^{xxv} [krenten] daer in doen ende een wenich bœteren^{vij}. Die prijcken en salme niet drencken dan [maar alleen] in water als voerscreven schœn maken.

Op stou* ofte pelmœs*
Alsmen vleesch eet, so salme(n) [maet men] nemen vleeschat, anders salme(n) nemen wijn ende erwteten nat*, dae salme(n) cruijmen van een wittebroet^{lvij} in leggen te weijken [weken] ende druckent dœr een stromijn [wrijf het door een zeef] ende dan over tvier [op het vuur] doen ende latent sieden [laat het koken] ende dan daer in doen genber^{xv} ende saffraen^{xlviij} ende wat mischaten [noimuskaat] ende wildij [als u wilt] een wenich bœters^{vij}.

Ende sgeon makon vnde dan motte pomfey door die oren stoked vnde dat bloet ofte bloet gnd voers wijn laten sepon dan salment aen stoked snijde sautens on sautense met een wenich zaudts vnde op vond rooster laten begerseken on dan motte voers wijn over tvier dœr doen dan daer in nogelen genber caneel on wat sukerb on latent daer mede ed goede vnd ziede vnde alst half gesoden is salme carintgen daer in doe vnde een wenich bœteren

Die prijcken en salme niet drenckd dan in water alb voersvond sgeon makon

Op stou ofte pelmœs
Alsmen vleesch eet so salme nome vleeschat anderb salme nome wijn vnde vrbotey nat daer salme cruijme vnd ed wittebroet in legge te bœtken on druckont door ed stromijn vnde dan over tvier doen vnde latent sieden vnde dan daer in doen genber on saffraen vnde wat misghat on wildij ed wenich bœter

Day salme nemen day stou ofte pelmœs vnde makont sgeon on doent day over tvier on latent te gaver zieden goestme tijt zoo salment int water laten staen tot dattet raent is on dan salme sgeon daer vint wasshen vnde gne geseet nat doen vnde motte pelmœs ofte stou door warm late worden tegent datme tot tate dœt

Stimon dat pelmœs wat lange hende wit so salme dat stou makd on legged in wijn aijn met wat sgeon stroomwater vnde wat sandt flamoy veflagen alb poestel

Carper
Neemst eenen carper on maect hem op on laet hem dan staen in zijn zweet of bloet on daer na over tvier doen in wijn, so veel dat de carper bedect is ende dan daer in doen nogelen vnde ed wenich pepers on wat misghat vnde oock een wittebroet gesoden ende gebrandt die te weike geset ende dergeslagen [te weken gezet en door een zeef gewreven] ende daer in doen een wenich bœters^{vij}.

Dan salme nemen den stou ofte pelmœs ende makent [maak hem] schœn ende doent dan over tvier ende latent te gaer [samen] zieden; heeftmen tijt [als men tijd heeft], zo salment [maet men het] int water laten staen tot dattet caudt is ende dan salmen schœn daer uiijt wasschen [maet men hem schœn gewassen daaruit nemen] ende int geheel nat doen [in de eerst beschreven saus leggen] ende [en deze saus] metten pelmœs ofte stou doerwarm laten werden [door en door warm laten worden] tegens damen [tegen de tijd dat men] ter tafel dient.

Als men dat pelmœs* wat lange houden wil
so salmen [maet men] dat schœn maken ende leggent [leg het] in wijnazijn met wat schœn stromwaters [stromend water] ende wat saudts^{lvij} [zoult] tsamen geslagen als peekel.

Carper
Neemst eenen carper ende maect hem op [snijd hem open] ende laet hem dan staen in zijn zweet of bloet ende daer na over tvier [op het vuur] doen in wijn, so veel dat de carper bedect is ende dan daer in doen nogelen [kruidnagel] ende een wenich pepers^{xxxv} ende wat mischaten [noimuskaat] ende oock een wittebroet^{lvij} gesneden ende gebrandt [geroosterd], die te weijke geset ende dergeslagen [te weken gezet en door een zeef gewreven] ende daer in doen een wenich bœters^{vij}.

afzonderlijke pagina's of illustraties. (Askew, 2025) Over de of-
finele inbinding van ons kookboekje weten we eigenlijk heel
weinig; daar zijn amper tot geen sporen van te zien in de hui-
dige vorm. We weten dus ook niet in hoeverre de hefinbinding
trouw is gebleven aan de oorspronkelijke structuur. Ons boekje
dateert echter uit de periode rond de eeuwwisseling tussen de
15^e en de 16^e eeuw, waardoor we wel kunnen terugkijken naar
de bindingstechnieken die in die tijd gebruikelijk waren. Courant
was toen vooral de gotische band, ook wel klosterband genoemd.
Dit is een zeer stevige bindingswijze met opliggende fibben op
de rug, zoals we die ook zien bij de 19^e-eeuwse hefinbinding.
Die fibben ontstaan doordat het boek genaaid wordt op touwen
die op de rug liggen. De gotische band werd traditioneel bekleed
met leder. Bijna alle boeken in de middeleeuwen werden samen-
gesteld en gebonden in klosters, vandaar dat ook de naam kloster-
band gebruikt wordt. (Illigatorlibrorum, 2018) Traditioneel

Grondelen*
Tot eenen eeten
[voor één schotel] salmen [maet
men] nemen een pijnte* [pint]
wijn, die salmen eerste opzieden
[opkoken] ende eerst op de
grondelen gieten een half glas
wijnazijs ende dan met wat
zaudts^{lviij} [zout] ende een wenich
bdiere^{vi} met wat genbers^{xv}
inden vorseiden wijn doen ende
latent zieden [laat het koken]; oock
indien men wil, machmen [kan
men] wat mijsscaten bloemen*
[foelie] daer in doen.

**Creeften
of crabben**
Men sal nemen twe deel waters
ende het derdendel wijnazij(n),
wel gezaften ende ziedense [kook
ze] soe een ure lanck.

**Galentijn^{xj} op
een capoen,
speenwerken*
of oren of voeten
van ander verken**

Den capoen, speenvercken oft
oren ende voeten salmen zieden
[maet men koken] in water ende
alst half gesoden [gekookt] is, soe
salmen een quaerte* wijs daer
in doen; dan salme(n) nemen een
wenich huijsblaze^{xix} [vislijm] ende
doen die daer in ende en smelt

* vochtmaat
van 1/4 oes,
dus 0,35cl

* jonge big
van 2 tot 6
weken oud

* muskaatbleem
= foelie

* grondel, een
zaetwaterois

* vochtmaat
van ca. 0,65cl

werd de gotische band ook afgewerkt met kapitalen aan kop en
staart. Voor een basiskapitaal gebruikte men een stukje jute touw
of een opgerold stukje perkament of leer, waar vervolgens rond
genaaid werd. Door deze techniek wordt het kapitaal vastgenaaid
aan de uiteinden van de boekrug en dit gebeurde nog voor het
boek met leer werd bekleed. (Van Malderen, z.d.) Wanneer je een
boekblok naait, loopt het naaisel niet door tot aan kop en staart.
Dat wil zeggen dat het boek daar eigenlijk het zwakste is. Een
ingenaaid kapitaal diende dus eigenlijk ter versterking van deze
kwetsbare punten. Naast de versteviging ontdekte men natu-
rlijk ook het esthetische effect van de kapitaalbandjes en heeft
het aangezet tot een manier om het boek te versieren. (Gnirrep,
Gumbert & Szirmai, 1992) Tegenwoordig is de verstevigende func-
tie van het kapitaal naar de achtergrond verdwenen en is het
slechts de decoratieve functie die is overgebleven. Een kapi-
taalbandje wordt vandaag enkel nog voor de sier aangebracht

en wordt al lang niet meer ingenaaid in het boekblok. Het zijn
gewoon vörgemaakte linten die op rollen worden verkocht en
die op de boekrug worden aangelijmd aan kop en staart. Toch
worden aangeplakte kapitalen nog steeds bijna altijd gebruikt
bij de afwerking van een hardcover. Ze vervullen geen struc-
turele rol meer, maar vormen een extra esthetisch element,
waarbij bijvoorbeeld de kleur gekozen kan worden. Tegelijk
verbergen ze ook een beetje de afwerking van de lijn en naai-
garen op de rug. **I**zelf ben ik al lange tijd gefascineerd door
de kunst van het boekbinden. Sinds mijn eerste grafische ont-
werpprojecten bind ik mijn publicaties standaard met de hand
in. Daar volg ik ondertussen ook een officiële opleiding voor.
Voor deze publicatie leek het me dan ook een mooie uitdaging
en tegelijk een eerbetoon aan de oorspronkelijke boekbindtech-
niek om de gotische binding uit te proberen en zichtbaar te
maken in een hedendaags boek. Ik koos er daarom voor om deze



Fig. 39. Ingenaaid kapitaalbandje bij een gotische band.
Aurelius Augustinus Hipponeusis, *De civitate Dei*, ca. 1450-1500.

Grondelen
Tot vonden velen salmen nemen
vrij pinte wijn die salmen
voerst op zieden en voerst op de
grondelen gieten een half
glas wijn azijn ende dan met
wat zaudts ende ed wemig kokerd
met wat gembert med voerst wijn
doen ende latent zieden oock indien
men wil machmen wat mijsscaten
bloemen daer in doen

Creeften of crabben
Men sal nemen twee deel
water ende het derdendel
wijn azijn wel gezout en en ziedese
soe een ure lanck

**Galentijn op ed rapen
spoendwerck of oren
of voeten van ander verck**
Den rapen spoendwerck oft oren
ende voeten salme zieden in
water en alst half gesoden is
soe salmen ed quarte wijn
daer in doen dan salme nemen
een wenich huijsblaze ende
doen die daer in ende en smelt

die huijsblaze niet so en doeche
niet [dan deugt ze niet], zo moeten
ander daer in doen die guet [goed]
is; so salmen dan dat vet daer schon
afscappen, dan salme een wenich
zouten^{lviij} [zouten], dan salme nemen
genber^{xv}, greijn^{xviij} [kardemom],
peper^{xxxv}, torrensae^{li} [lakmaes] ende
wijnazijn tot redelicheijt [met mate];
dat vleesch uijtgenomen zijnde
strijkment [wrijft men] dan dat nat
eens of twe reijsen [een- of twee-
maal] ofte meer daer een haer* tot
datter claer [helder] is. Als dit dus
gedaen is ende om schon ende claer
te hebben, so salme dat nat in
eenen pot zerten om te zinken
[bezinken], so lange dat [totdat]
men dat gieten mach [kan] ende
dan over tghene gieten daerment
[waar men het] op hebben wil.
Als vanden visch, als die gaer is, so
salmen die uijt nemen ende vel
[het vel] ende vinnen af doen ende
dat metten nat dat daer wil daer
strijcken [met het vocht dat er
doorheen kan, door een zeef wrijven].

**Om eenen capoen
te overghieten**
Die capoen gesoden [gekookt] ende
na behoren gesolten [gezouten]
salme [maet men] nemen eenen

* paardeharen
zeef

publicatie op touwen te binden, zoals dat traditioneel bij de gotische binding gebeurt. Deze touwen liggen op de rug en houden, samen met het naaigaren, het boek stevig bijeen. Aan kop en staart heb ik zelf kapitaalbandjes ingenaaid, zoals dat vroeger gebruikelijk was. Het fijne hieraan was dat ik zo ook bewust de kleuren van de kapitalen kon kiezen. Daarbij was ik voor de donkeroranje accentkleur die doorheen de publicatie terugkomt. Tenslotte heb ik ervoor gekozen om de rug open te laten en de binding zo volop te laten zien. Zo wordt de structuur van de gotische binding, met haar typische opliggende ribben door de touwen, zichtbaar en kan de lezer de ambachtelijke constructie van klassieke kapitalen ontdekken.

IDEEL III. DE ONTMOETING MET MARIETJE VAN WINTER We hebben het eerder al gehad over de transcriptie van handschrift 476. Die is gemaakt door twee vrouwelijke

beker bruen* ende eenen beker wijns ende dat stamen opzieden [opkoken] met een wenich mijsaten [noëmuskaat] of foelje; dan salme nemen een half pondt* amandelen^{ij} die schon gemackt al cleijn stoten [stampen] ende metten vorseiden brue ende wijn doerslaen [door een zeef wrijven] ende dan wilte geschelde genber^{xv} daer toe doen ende zo tsamen wel doersieden; daer na salmen dat weder bij vier [op het vuur] setten ende latent [laat het] weder opsieden so dattet niet aen en berne [aanbrande] ende dan van vier setten ende latent coudt werden ende over den capoen gieten ende alsmen aenlichten [opdien] wil, so salmen foelje daer over doen ende alsment [als men het] soet hebben wil, so salmen suker^{xlix} daer in doen ende alsment oplichten [opdien] wil, gietet draeij^{lij}* [trij] daer over.

Neemt een speen-vercken* ende ziedet [kok het]

* gekookt speenvarken, koud opgediend, met een saus van zijn eigen koknat
* jonge big van 2 tot 6 weken oud



* koknat
* gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend

hoogleraren: de Belgische Ria Jansen Sieben en de Nederlandse Johanna Maria van Winter. Toen ik de transcriptie ontdekte, ging ik die ontlene in de Boekentoren, en dat toevallig op mijn verjaardag, 27 november. Tijdens een verjaardagslunch met mijn mama deden we onderzoek naar de twee schrijfsters. Helaas vonden we al snel een overlijdensbericht over Ria Jansen Sieben; op 20 oktober 2019 stierf zij op 89-jarige leeftijd. Ik had dan ook niet veel hoop meer dat de andere hoogleraar wel nog bij ons zou zijn, maar niets bleek minder waar. Johanna Maria van Winter bleek nog in leven en zeer actief te zijn. Al snel vonden we heel wat artikels over haar en bleek ze zelfs over een eigen Wikipedia pagina te beschikken. Toeval wil nu dat ik dit allemaal op mijn verjaardag ontdekte en dat we op dezelfde dag verjaren! Johanna Maria van Winter is geboren op 27 november 1927, wat haar 98 jaar oud maakt en precies 77 jaar ouder dan mij. We vonden bovendien ook dat haar roepnaam Marietje is en

ze ook graag zo wordt aangesproken. In het vervolg van deze tekst zal ik dan ook zo naar haar verwijzen. 98 jaar is, niet te ontkennen, een zeer respectabele leeftijd. Maar toch was ik vastberaden haar op een manier te contacteren. Aangezien Van Winter emerita is aan de Rijksuniversiteit Utrecht, leek het mij logisch om eerst daar navraag te doen naar haar contactgegevens. Ik stuurde een mail naar het algemene infoadres, maar kreeg diezelfde dag nog bericht dat zij geen contactgegevens van haar kenden terugvinden. De vrouw die me terugmailde was echter zeer behulpzaam en adviseerde me om de Faculteit Geesteswetenschappen van de universiteit te contacteren. Ook daar werden helaas geen contactgegevens gevonden. Ik werd opnieuw doorverwezen met mijn vraag, dit keer naar het universiteitsblad, DUB, de nieuwsredactie van de Universiteit Utrecht. Zij interviewden haar in 2023, dus zouden mij misschien verder kunnen helpen. (de Hullu, 2023) Via hun

contactpagina bezorgde ik hun mijn vraag en ditmaal kreeg ik wel positief antwoord:

Beste Auke,

Ik heb je mail doorgestuurd naar Marietje van Winter met de vraag contact op te nemen.

Met vriendelijke groet,

DUB redactie

Enkele dagen later, op 3 december, stuurde de redactie van het universiteitsblad mij onderstaande mail door:

Beste Auke Dezeure

Jew mag de publicatie van dat manuscript 473 uit Gent gewoon geb ruiken voor wetenschappelijk onderzoek,

in half wijn ende water, daer in salmen [moet men] doen foelje tot redelickheit [met mate] ende latent [laat het] daer mede zieden; dan salment uuijten brue* in een scotel leggen, dan neemt 2 of 3 willebroijen [kadejies] cleijn gesneden, die doet werm inden brue ende ook 8 of 9 doiieren van eieren, dan strijckent daer [wrijf het door] een here* tsamen, dan neemt genber^{xv}, saffraen^{xliij} ende een wenich wijnazijns ende latet opzieden ende dan latet caudt werden ende dan overgieten.

Over gebraden wildtbraedt

Bosbessen salmen zieden [moet men koken] tot dat zij half ingesoden [ingekookt] zijn, alijt roeren, dan salmense afsetten ende latense van pas caudt werden [laat ze precies koud genoeg worden] so datmense daer een haer* strijken mach [zodat men ze door een zeef wrijven kan], dan salme(n) nemen twe gheheerste [geroosterde] willebroijen [kadejies] ende settense [zet ze] in wijn te weijcke [te weken] ende dan met dat voerseil is doerstrijcken, dan salmen daer in doen genber^{xv}, nagelen [kruidnagel], suker^{xlix} ende kaneel^{xxij}

* koknat

* paardeharen zeef

* paardeharen zeef

beker bruen en vinen beker wijn
en dat stamen op zieden met
wenich mijsaten of foelje dan
salme nemen een half pondt
amandelen die schon gemackt
al cleijn stoten en metten voers
brue en wijn door slaen en dan
wille geseiden genber daer
toe doen ende zo tsamen wel
doersieden daer na salmen dat
weder bij vier setten ende
latent weder op zieden so dattet
niet aen en berne en dan van
vier setten en latent coudt word
en over den capoen gieten ende
alsmen aenlichten wil so salmen
foelje daer over doen ende alsment
oplichten wil gietet draeij* [trij]
daer over.

Leverzael*
Neemt een speenvercken* ende ziedet

In half wijn ende water daer
in salme doe foelje tot redelickheit
ende latent daer mede zieden
dan salment uuijten brue en
frotel leggen dan neemt 2 of 3
willebroijen cleijn gesneden die
doet werm inden brue ende ook
8 of 9 doiieren van eieren dan
strijckent daer [wrijf het door] een
here* tsamen dan neemt
genber^{xv}, saffraen^{xliij} ende een
wenich wijnazijns ende latet
opzieden ende dan latet caudt
worden ende dan overgieten

Over gebraden wildtbraedt
Bosbessen salmen zieden tot dat
zij half ingesoden zijn alijt
roeren dan salmense afsetten
van pas caudt worden
so datmense daer een haer strijken
mach dan salme nemen
gheheerste willebroijen en
setten in wijn te weijcken
ende dan met dat voerseil is
doerstrijcken dan salmen
daer in doen genber^{xv},
nagelen [kruidnagel], suker^{xlix}
ende kaneel^{xxij}

als je het naar zorgvuldig annoëert.

Ria Janen=Sieben leeftniet meer, maar ik, Johanna Maria van Winter, nog wel als 98-jarige.

Ik woon sinds bijna een jaar in het Bartholomeus Gasthuis, kamer 1.13 , Lange Smeestraat 40, NL 3511PZ Utrecht.Je mag mij daar ok komen opzoeken, als je nader contact nodig hebt, of mij een e-mail sturen: j.m.vanwinter@uu.nl . Bel me niet op, want dan heb ik moeite met verstaan.

Vriendelijke groeten van

Johanna Maria (Marietje) van Winter

Zoals je kan lezen staan er best wat typfouten in de mail, wat voor mij alleen maar bevestigde dat het rechtstreeks door Marietje geschreven was. Ik was laaiend enthousiast over deze mail, ze

nodigde me zelfs uit om haar te bezoeken! Ik twijfelde niet en mailde haar terug dat ik graag bij haar langs zou komen, en als dat paste, graag in januari. Ze reageerde al snel opgetogen en stude me: "De beste tijd om hier op bezoek te komen in januari 2026 is op een middag om drie uur, maandag, woensdag, donderdag of vrijdag." Zo geschiedde, op zondag 25 januari trok ik met mijn mama naar Utrecht om op maandag Marietje van Winter te ontmoeten. We combineerden mijn afspraak met een kort bezoek aan de verrassend charmante stad. Na een gezellige lunch in één van de vele restaurants in de Utrechtse werfkelders langs de oude gracht, was het moment daar. We wandelden door de Oude Stad naar het Bartholomeus-Gasthuis, een prachtig woonzorgcentrum langs de Stadsbuftengracht. Daar liet ik mama achter in een cafeetje in de straat en trok ik naar de ingang van het gasthuis. Twee grote, witte deuren leidden naar de inkomhal. Ik opende mijn mailverkeer met Marietje,

waarin ze me uitvoerig beschreven had hoe ik tot bij haar kamer kon komen. Er zat niemand aan de inkombalie, dus besloot ik gewoon door te lopen in de richting van de liften. Die nam ik naar de eerste verdieping, waarna ik de weg even kwijt was. Maar al snel vond ik alsnog het juiste pad en kwam ik terecht voor een witte deur met het gouden opschrift: Marietje van Winter. Zoals ze me had voorgeschreven, klopte ik en ging ik, zonder te wachten op antwoord, binnen. Zij kwam zachtjes uit haar badkamer, waarna ze me achter de deur van de badkamer vond. Zij is — wat gezien haar leeftijd vrij normaal is — zeer slechthorend, dus had ze me niet horen binnenkomen. Ze schrok zichtbaar een beetje, dus begon ik me snel voor te stellen om haar gerust te stellen. Nu bleek dat ze niet per se schrok van mijn aanwezigheid, dan wel van mijn verschijning. Ze was namelijk al die tijd in de veronderstelling dat ik een mannelijke student was! Gelukkig begreep ik meteen hoe deze misvatting

ontstaan is: Auke is van oorsprong een Friese jongensnaam, waarvan 'Aukje' de vrouwelijke variant is. Dat hadden mijn ouders mij al vaker verteld, maar in België ben ik het niet gewend dat daarover verwarring ontstaat. Het was bij onze communicatie dan ook niet eerder in me opgekomen te verduidelijken dat ik een meisje ben. We lachten even om dit kleine misverstand terwijl ze mij verder binnenliet. Ze vertelde me dat ze zeer blij was om bezoek te krijgen en dat er voor gasten vanaf 15u thee gevraagd kan worden in de woonkamer. Ze vroeg me dus of ik thee wilde hebben en of ik daar suiker in wilde. Ik antwoordde dat ik graag thee zou willen, met suiker. Ze besloot zo dat we twee koppen thee gingen halen, eentje met suiker voor mij en eentje zonder suiker voor haar. De woonkamer was gewoon om de hoek, maar omdat Marietje met een looprek gaat duurde het even voor we er aankwamen. Trots vertelde ze aan het personeel dat ze een gast over de vloer had

wel onder malcanderen gemenct ende dan salment laten caudt werden ende daer na over wilbraet [het wildbraad] gieten ende alsment opfichten [als men het opdienen] wil, so salmen tragie^{li}* [trigi] daer op stroijen.

Eenen voghel te verziehen [koken]

Den vogel salmen [moet men] eerst aen spit [aan het spit] half goer laten braden ende dan salmen doen in eenen pot met wijn ende vleijsbrue* ende daer toe genber^{xv}, caneel^{xxij}, suker^{xlix}, wijnazijn ende appelen cleijn gehacker met corenten^{xxv} [krenten]; dat salmen onder malcanderen laten zieden so dattet nat redelijke dick is. Roden wijn daer in ist beest [is het beste], anders mostmen [maest men] torensol^{li} [lakmaes] daer in doen.

Om eennen gaeden koeck te maken

Item op een talie* honichs^{xxij} 2,5 loet* pepers^{xxxv}, 5 loet misschaten [nattmuskaat], 5 genbers^{xv} ende 5 loet nagelen [kruidnagel] ende een half vierendeel loet saffraens^{xliij}.

* lengtemaat van 1/16 el, ruim 4cm, hier wellicht een stuk honingraat van die lengte?
* gewicht van 1/32 pond of ca. 15g

Wel ond malcandron gemenct
en dan salment laten caudt
worden en daer na over wilbraet
gieten en alsment op ritglen
wil soo salmo tragid daer
op stroijen

Eenen voghel te verziehen
Den vogel salmo verst aen spit
half goer laten braden en
da salmo doo yn vone pot met
wijn en vleijsbrue en daer toe
genber / caneel / suker wijn azijn
vne appels chijn gehacke en
met corenten dat salmo ond
malcandron laten zieden soo
dattet nat redelijke dick is
alod wijn daer in ist beest
vneer mostme torensol daer in doo

Om vone godden
koeck te maken
Item op een talie
honing 2,5 loet
peper 5 loet misschaten / 5 genber
en 5 loet nagelen vneer ed
half vierendeel loet saffraen

h Eend rapod te verziehen
Doo salmo vone spon water / en
wat sporker gehacke of vne gehacke
doo toe wat nagelen / wat peper
ongebroek yn ed doerphoe gebond
en latet soo same sieden dan doot
daer toe genber yn stukke gesneden
en latet sijn vneer alst bi
na gaer is soo salmo daer toe
doo ed vone misschat bloem
en alst gaer is salmo petereelij
sijneren ond daer over stroijen

Peren oft queden in ijporab
Die peren of quoen salmo
sieden heel en dan die stelen
daer aen laten die quoen
salmo ontsutched sijn ed en
die kerne vut doon die
salmo dan doo in vone vneer pot
daer vneer grote rood wijn tose
bedort yn dan ed goet doot
suker daer in en heel
vneer vneer vneer daer by

Peren in boer gehacke moste stelen
salmo daer over stroijen suker
caneel en ed vone genber

Eenen capen te verziehen [koken]

So salme [moet men] nemen schoon water ende wat specks gehackt of onghackt, daer toe wat nagelen [kruidnagel], wat pepers^{xxj} ongebrouwen in een doeccken gebonden ende latet so tsamen sieden [koken], dan doet daer toe genber^{xv} in stukken gesneden ende latet tsamen zieden ende alst bijna gaer is, so salmen daer toe doen een wenich mijsscaetenbloemen* ende alst gaer is salmen petercelij scherven [snijppen] ende daer over stroijen.

Peren^{xxxij} oft queden* in ijporas^{xxj}

Die peren of quoen salmen schellen heel [moet men schillen terwijl ze heel zijn] ende dan die stelen daer aen laten; die quoen salmen ontsutucken [in stukken] snijden ende die kernen* uiijt doen, die salmen dan doen in eenen anderen pot ende daer overgieten roden wijn totse [totdat ze] bedect zijn, dan een goet deel sukers^{xlix} daer in ende heel nagelen [hele kruidnagels], wildij [als u wilt] canee^{xxij} daerbij.

Peeren^{xxxij} in boter^{vij} gebraden merte stelen

salmen [moet men] daer over stroijen suker^{xlix}, caneel^{xxij} ende een wenich genbers^{xv}.

* muskaatbloem = scelle

* kweeperen of appelen

* pitten

en dat ze vør ons graag thee zou willen, een kopje met en een kopje zonder suiker. Een werkneemster zette twee glazen tas-sen op het lœprekje en vulde ze met thee: “Die met het lepel-tje is met suiker, en die zonder lepeltje zonder.” **F**ierug op de kamer van Marietje gaf ze me instructies om de stœlen vør ons te plaatsē. Ze vrœg me om vør haar de bureaustœl om te draaien, zodat ze er kon gaan zittē. Ik mocht haar ‘com-pufterstœl’ gebruiken. Ze verzocht me het kussentje nog even op te kloppen en vervolgens nam ik tegenover haar plaats. Haar rollator rolde ze tussen ons in, als een bijzettafeltje. Daarop stonden de twee kopjes thee en een bordje met vier kœkjes. Nu kon ons gesprek êcht begīnnen, ik voelde een golf van enthousiasme dør mijn lijf gaan. **I**Ze vrœg me of ik ok zo’n exemplaar had, wijzend naar de twee bœkjes op het bed. Het zijn de twee drukken van de transcriptie die ze geschreven heeft: *De Keuken van de Late Middeleeuwen*. Ik liet haar œk mijn exemplaar, dat

Om eenen goeden pot ijpoctas^{xxi} te maken

Op een quarte^{*} Rijsch wijns^{xli} een pondt^{*} sukers^{xlix}, vier loet^{*} caneels^{xxii}, 20 nagelen [kruidnagels], 2 clauwen^{} genbers^{xv}, een wenich mijn [een beetje minder] œelije dan nagelen, torrensol^{li} [lakmœs] na dat u goet dunckt ende latent sus [laat het zo] eenen halfen dach staen weijcken [weken] ende latent 3 of 4 mael daer den sack^{**} lœpen tœt dat claer [helder] is; wilmen hem wijt hebben [als men hem wil hebben wil], sœ en salmen [moet men] gheen torrensol daer in doen, dan [maar alleen] 3 of 4 amandelen^{li} stœten [stampen] met wijn onder inden sack.**

Om eenen achtersten baudt van een scaep te reijden [bereiden]

Ghij sult nemen gruen cruet als te weeten petercelij, self [salie], marioleijn, tijmjoen [tijm], rosemarijn ende scervet [snijper het] wel cleijn met wat ruents smeer^{*} ende steeket mijdssen

^{*} rundvee

ik uif de bibliœtheek van de Bœkentoren ontleend had, zien. Ze speculeerde dat het bœkje waarschijnlijk niet meer te kœp is, wat klopt. Je kan het enkel nog antiquarisch verkrijgen. Ik probeerde haar uif te leggen dat ze tweedehands œk best duur zijn, dus dat ik er nog geen had kunnen bekomen, maar ze verstond mij niet. Ze beslœt zelf dan maar dat ik op zœk ben naar mijn eigen exemplaar, maar dat ik in de tussentijd eentje uif de bibliœtheek ontleen. Hierna vrœg ik haar of ik de rest van ons gesprek zou mogen opnemen. Dat mocht. Ik haalde mijn gsm tevœrschijn en plaatsde die tussen de kopjes thee in op de rollator. **T**ijdens het volledige gesprek zou de taalbarriœre en vooral Marietjes slechthorendheid een hindernis vormen. Marietje praat heel helder, goet articulerend, maar vøral met een behœrlijk volume. Het werd me al snel duidelijk dat ik dat volume œk zou moeten aanhouden, maar daar had ik gedurende het gesprek mœste mee. Ook mijn West-Vlaams accent bevorderde het

gesprek niet, al deed ik heel wat pogingen om beter te articuleren. Ik mœst mijn voorbereide vragen inkorten en me beperken tœt duidelijke, korte kwesties. Gelukkig is Marietje een nog zeer heldere vrouw en kon ze me vørzien van lange, uitgebreide en zelfs gedetailleerde antwoorden op wat ze van mijn vragen wœl kon begrijpen.

M: Marietje
A: Auke

M: “Nou hœp ik dat daar wat op overkomt. Ik praat wel duidelijk, maar jij praat heel zachtjes.”
Ik moet lachen en bevestig haar dat ik luid genoeg zal proberen praten. Ik ton haar de facsimile die ik gemaakt heb van het originele handschrift.
M: “Een fotokopie, nou. Het is, geloef ik, heel netjes geschreven.

Het dateren van die handen is absoluut niet eenvoudig. Ik heb altijd meningsverschil met anderen of de eerste hand nu 16^e-eeuws dan wel 15^e-eeuws is. Er zit zo’n “e” omgekruild en dat is vør mij teken van een 16^e eeuwse “e”. Maar blijkbaar zien sommige mensen dat œk al als een 15^e eeuwse hand. Ik weet niet hoe jij erover denkt?”

A: “Ik ben eigenlijk geen historicus.”
M: “Nee? Wat is jouw vak dan?”
A: “Grafisch Ontwerp”
M: “Grafisch Ontwerp! En dus kijk je naar de vorm van de letters. Kan jij die œk dateren?”
A: “Niet zo precies als u.”
M: “Want juist die “e”, die is vør mij een datefingselement. Heb jij nog andere datefingssporen?”
A: “Nee, ik heb mij voral gebaseerd op jullie datefing. Jullie zeiden: rond de eeuwwisseling of net daarna.”

in zijn lijf [steek het midden in zijn lijf] ende siedense [kok het] dan wel morwe [gaar] ende smorense dan wel cort [laat het dan sudderen tœdat er weinig koknat meer over is]] ende als ghijse oprijecht [gij ze opdient] sœ doeter [daer] wat eecks^{*} in.

^{*} azijn

Om eenen capuen te versmoren met suel^{*}

Men sal dat swel sieiden [koken] in water ende snijen dat in lange stucken, als dat gesmort is [als de kapœn gaar is] sœ daetter [daer] dat swel in met wijn, genber^{xv}, nagelen [kruidnagel], rump van nœten [noemuskaat], œelipœier ende wat sukers^{xlix} ende caneels^{xxii} ende als ghijt oprecht [gij het opdient], sœ stroijt daer caneel over.

Om pœcken^{*} te bereijden

Neemst die pœcken ende braetse [braad ze] tœt datse half genoch [half gaar] sijn ende legense [leg ze] in roden wijn, sietse [kok ze] tœt datse genœch sijn ende dan legtse te drogen ende neemt wiltebroet^{liij} ende roestet dat roet wert [rooster het zodat het bruin wordt], dan legt dat wiltebroet in dat nat daer die pœcken in gesode [gekœkt] zijn, in die selve wijn, dan

^{*} lampreien, kaakloze vis

In syn lijf en siedense dat wel morwe en smorense dan wel cort en als ghijse op rijecht so doeter wat eet in!

Om eenen capuen te versmoren met suel
Men sal dat swel sieiden in water en wijn dat in lange stucken als dat gesmort is so doetter dat swel in met wijn/genber/nagelen/rump van noten/foelipoeier en wat sukerd/en caneel en als ghijt op rijecht so stroijt daer caneel over!

Om pœcken te bereiden
Neemst die pœcken en braetse tot datse half genœch sijn en legense in roden wijn sietse tot datse genœch sijn en dan legtse te drogen en neemt wiltebroet en roestet dat roet wert dan legt dat wiltebroet in dat nat daer die pœcken in gesode zijn in die selve wijn dan

M: “Tegelijk zit er wel degelijk ok een ontwikkeling in de hand en ok in de recepten en dat is natuurlijk ok leuk! Wat mij het meeste opviel is de grote hoeveelheid melkrecepten. Dat er met kwark, geen yoghurt, gewerkt wordt, dat is heel opvallend. Geen yoghurt, maar wel hangop en andere dingen met melk.”

A: “En veel amandelmelk!”

M: “Zeker, amandelmelk is een echt middeleeuws product. Al neemt het gebruik van koemelk ok echt toe in dit kookboek, omwille van de groeiende 16^e-eeuwse veefokkerij. Tenminste, ik zie dat als een spoor van de toegenomen melkproductie. Dat Holland een kaasland is, komt uit die tijd en is dus niet echt middeleeuws. In de middeleeuwen is Westfalen de kaasproducent.”

A: “Ik had een paar vragen voorbereid. Mag ik die stellen?”

M: “Ja, wat wou jij weten?”

nempt **caneel**^{xxij}, **genber**^{xv},
galijgaen [*galanga*] **ende** een
lutsken [*beetje*] **foelij** **ende**
nogelen [*kruidnagel*] **ende**
suker^{xlix} **ende** slaet [*wrijf*] dit
tsamen **daer** een stramijn [*zeef*]
ende laetet **opsieden** [*laat het*
opkoken] **ende** gietet [*giet het*]
alsoe **over** de pricken inde scotel.
Item een snœck
te koken
Dat water salmen sieden [*moet*
men koken] **ende** **suijmmen**
[*afschuimen*] **ende** dan salmen
die **snœck** opmaken [*opensnijden*]
ende schoen **wasschen** **ende**
gieten daer wijneek* **op** **ende**
wenden den snœck daer in **omme**
ende dan terstont inden **ketel**
ghedaen metten wijneek; **hier**
machmen [*kan men*] een baers-
ken* oft **twe** by sieden, **ende** dan
maect **daer** een naetken* **op** van
wijn, **suker**^{xlix}, **safferaen**^{xliij},
kaneel^{xxij}, **genber**^{xv}.
Item vijs [*vis*]
ghebraden
daer **op** saus met **suker**^{xlix}, met
karenten^{xxv} [*krenten*] **ende** met
een appelken gesneden **ende** in
een panneken gebraden **met**
boter^{vij} **ende** wijn.

* wijnazijn

*kleine baars,
zoetwaterois
* sausje

A: “Ik vroeg mij af, hoe bent u oft bij dat middeleeuwse voed-
sel terechtgekomen? Waarom interesseert u dat?”

M: “Ik was verantwoordelijk voor de nieuwe aanwinsten van de
bibliotheek van de vakgroep geschiedenis in Utrecht, met
name de afdeling middeleeuwen. Dat is een grote, uitge-
breide en oude bibliotheek, goed voorzien ok van nieuwe
dingen. In 1964 kwam er een aanbod voor de aankoop van
een fotomechanische herdruk van een 19^e-eeuwse tekste-
ditie van twee Engelse, 15^e-eeuwse kookboeken. Ik heb dat
toen onmiddellijk aangeschaft voor mijn instituut en ok voor
mijzelf. Dit was een totaal nieuwe bronsort voor mij, ik wist
helemaal niet dat er middeleeuwse kookboeken bestonden.
Het wekte meteen mijn nieuwsgierigheid. Toen ben ik
recepten uit die boeken beginnen koken; ik wilde nagaan
hoe ze in de praktijk werken. Ik had toen colleges in het
eerste en tweede jaar en nodigde vrijwilligers uit om met

mij uit dat kookboek te koken en samen te eten. Nou, er
meldden zich prompt twee meisjes en één jongen, die met
mij aan de slag gingen. Ik had een vrij primitieve keuken,
met drie gaspitten en niet eens een oven. Ik kookte iedere
dag voor mijzelf, ik had dus wel een zekere ervaring met
hedendaags koken. Toen doorbladerde ik het kookboek om
recepten te zoeken waarvan ik dacht: dit zie ik voor me, ik
zie wat dit moet worden. Die ingrediënten moet ik kunnen
kopen. Er waren heel wat ragout-achtige recepten, met
bloem, meel en andere graansorten – die vormden geen
probleem. Ook de veelvuldig gebruikte specerijen, zoals
Aziatische kaneel, gember, lange peper... nou hoe heten
ze nog allemaal. Die waren gewoon in Nederland te koop.
Ik hoefde zelden een beroep te doen op een toko, ik kon
bijna alles gewoon in de supermarkt of een andere, goeie
drogistelij kopen. Nou, we zijn gaan koken en dat lukte.

De gerechten die we maakten waren echt lekker! En dus
beslisten we om elke 6 weken met dat groepje een nieuw
gerecht uit dat Engelse kookboek uit te proberen. En het
volgende academiejaar heb ik weer nieuwe vrijwilligers
gevraagd om te koken, maar dan recepten uit een ander
kookboek. Er verscheen, ik lette daar dan natuurlijk toen op,
een Duits proefschrift met een tekstditie van een 113
klosterkookboek. Het was interessant om te zien hoe
taalkundigen vooral geïnteresseerd waren in volkstaalwor-
den en vreemde woorden die in de manuscripten voorkom-
men, en niet zozeer in de bijbehorende gerechten. Dus die
bestudeerden de keuken niet, maar vooral de taal.”

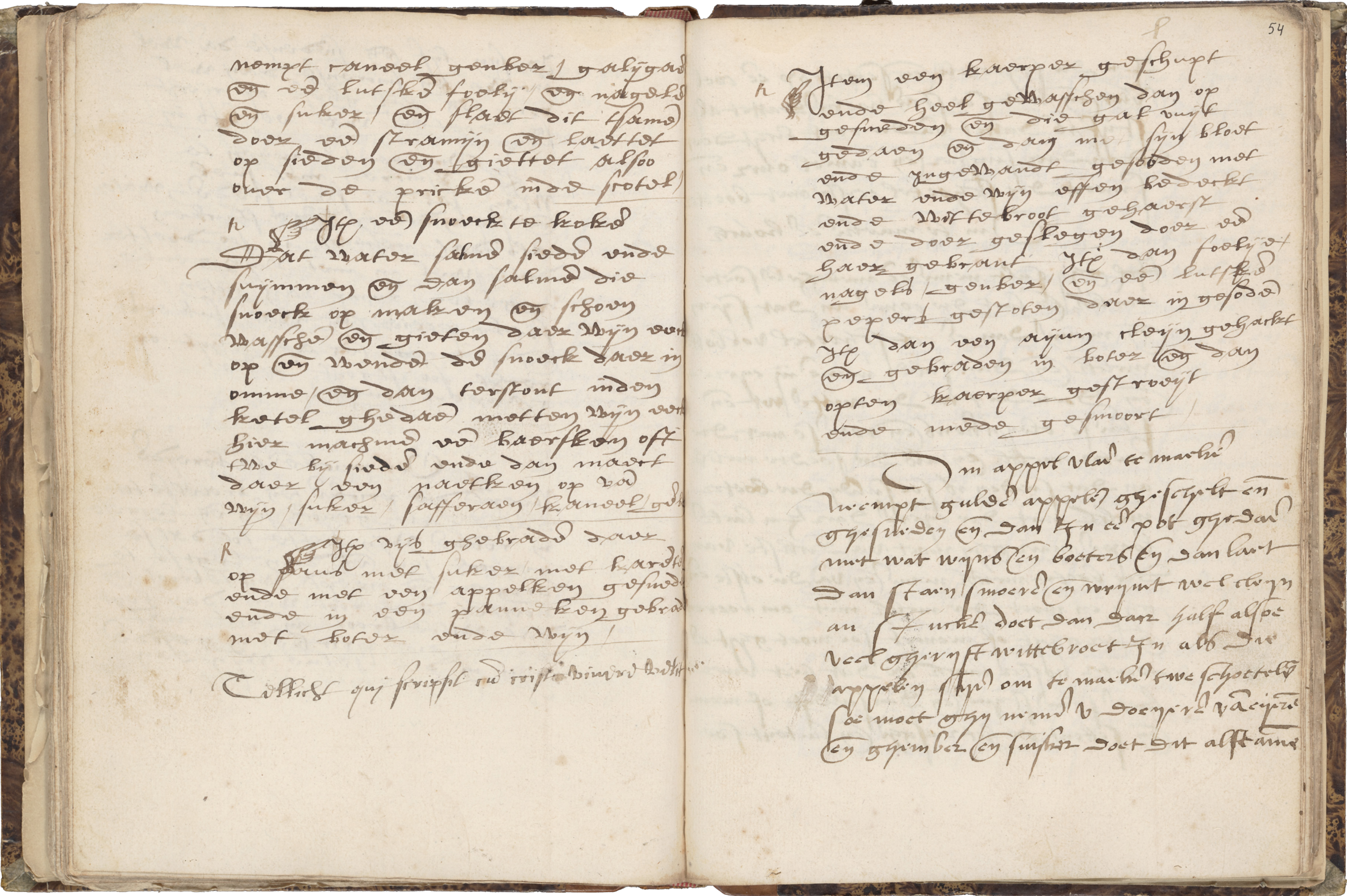
A: “U heeft de transcriptie uitgebracht met Ria-Jansen Sieben.
Van waar kende u haar?”

M: “Zij was in Brussel hoogleeraar in de taalkunde. Het was
Wim Gerretsen, hoogleeraar in Middelnederlands, die ons

Item een kaerper
geschuift **ende** heel
[*met schubben en al*] gewasschen,
dan **op** **gesneden** [*open gesneden*]
ende die gal uuijt **gedaen** **ende** dan
met sijn blaet **ende** ingewandt
gesoden [*gekookt*] met **water** **ende**
wijn effen bedeckt, **ende** **wiltebroet**^{viij}
ghaerst [*geroosterd*] **ende** doerge-
slegen daer [*gewreven door*] een
haer* gebrant [*nadat het geroosterd is*].
Item dan foelije, **magels** [*kruidnagel*],
genber^{xv} **ende** een lutsken [*beetje*]
pepers^{xxxv} gestoten [*gestampt*] daer
in gesoden. **Item** dan een **aijun**ⁱ
cleijn ghackt **ende** gebraden in
boter^{viij} **ende** dan **opten** kaerper
gestroeijt **ende** mede gesmort.
Om appelvlaen
te maeken
Neempt gulden appelen* gheschelt
ende **ghesneden** **ende** dan in een
pot ghedaen **met** wat wijns **ende**
boeters^{viij} [*boter*] **ende** dan laet **dan**
staen smœren **ende** wrijvet [*wrijf het*]
wel cleijn **an** stucken, doet dan daer
half alsoe **veel** [*half zoveel*] gheuijt
[*geraspt*] **wiltebroet**^{viij} in als die
appelen sijn [*als er appelen zijn*];
om te maeken twe schoettelen [*twee*
schotels], **soe** moet ghij nemen
5 doeijeren van eijeren **ende**
ghember^{xv} **ende** **suijker**^{xlix}, doet dit
alstamen [*samen*]

* paardeharen
zeef

* goudrenetten.
de ultieme
bak- en
maesappel



samenbracht. Die kende haar persoonlijk en bracht ons in contact met elkaar. Ria Jansen had hem immers verteld dat ze een pracht van een middeleeuwse, 16^e-eeuwse tekst had gevonden, en dat ze daar wat mee wilde, maar dat ze niet wist hoe ze dat moest aanpakken. Want die taalkundigen zaten daar tegenaan te kijken van: kan dat nou wel in het écht. Is dat nou alleen maar theorie of kan je deze dingen écht eten? Nou, hebben we gedemonstreerd dat dat écht kon! (*Marietje lacht*) **I**kijk, daarna had ik het idee, die taal, ik begrijp het wel culinair, maar de linguïstische fijne puntjes die ken ik natuurlijk niet. Ik ben geen taalkundige en ook geen dialect kenner. Dus toen hebben Ria en ik het plan opgevat om een teksteditie van het kookboek te maken. We zijn samen aan een transcriptie begonnen. Er zitten ook een paar Franse recepten tussen en ook die hebben we gewoon mee getranscribeerd. Kon mij niet

in die schoetelen ende settet op een cœl vier* ende laet sœ staen kœken dattet alsœ slijf is dattet vandie cant licht [*van de kant lostaat*], doet dan daer suijker^{xliix} ende caneel^{xxiiij} over ende smeert die schoetel eerst met boeter^{vij}.

N **B** **O** **I** **E** Om te kœken een kouch

* vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1l.

* stenen schœtel

* karnemelk

* karnemelk waar de wei is uitgelekt

* zolang als een 'Onze Vader' gebed duurt

ende settent op heter asghen [*zet het op hete as*] ende laetent sœ

schelen in wat voor taal. Maar Ria, die was puristisch, dus zij vroeg zich af: mogen wij niet-Nederlandse tekst wel opnemen? Nou ja, onzin, natuurlijk nemen wij die op. We maken een teksteditie van een kookboek, als geheel. En als bij de cultuur van die tijd hoort dat je ook Frans kookt, dan moet dat blijken. Dan moeten er ook Franse recepten in kunnen staan. Dus wij maakten een transcriptie en we boden die aan een uitgever aan. Die uitgever zag er wat in, want het was iets nieuws. En we hebben daar dan de inleiding bijgeschreven, die is grotendeels van mijn hand. Er is één paragraaf over dat dialect en dat is blijkbaar Duits beïnvloed, zo zag Ria dat, nou dat zal dan wel. Maar er was veel meer over dat hele kookboek inhoudelijk te vertellen: eetpatronen, opbouw van het verhaal, herkomst van het manuscript. Wat wij weten over de herkomst, eigenlijk niet heel veel. Het is uit een bepaald gezin, wat wel te

reconstrueren was, maar echt welke personages nu in dit handschrift hebben meegeschreven: dochters, of nichtjes of moeders en kinderen... dat weet ik gewoon niet. Daar kan ik ook niet achter komen.”

A: “In de inleiding schrijft u wel dat u denkt dat het door vrouwen geschreven kan zijn.”

M: “Ik kan natuurlijk geen mannelijke van vrouwelijke handschriften onderscheiden, maar de 16^e eeuw is wel een periode waarin de vrouw naar voren komt in de huishouding. Op schilderijen zie je in de keukens met deftig personeel niet alleen meer mannelijke bedienden, maar ook vrouwen – en dat is nieuw. In voorgaande eeuwen lijken vooral was-sen, weven, spinnen en ook sierkunsten vrouwenwerk. Nou mijn indruk is: de deftige keuken is overwegend de mannenkeuken in de middeleeuwen, maar in de 16^e eeuw neemt de vrouw het langzaam over. Is dat ook jouw indruk?”

A: “Ja, uit de bronnen die ik gelezen heb, bleek inderdaad dat vrouwen rond de 16^e eeuw wel sterk actief waren in de economie en vooral op schilderijen zijn er veel vrouwen in hofkeukens te zien. Dus ik vind het moeilijk om te achterhalen of ons handschrift door mannen of vrouwen geschreven werd.”

M: “Ik kan dat niet zien. Ik vind dat jammer, maar zo ziende ben ik niet.”

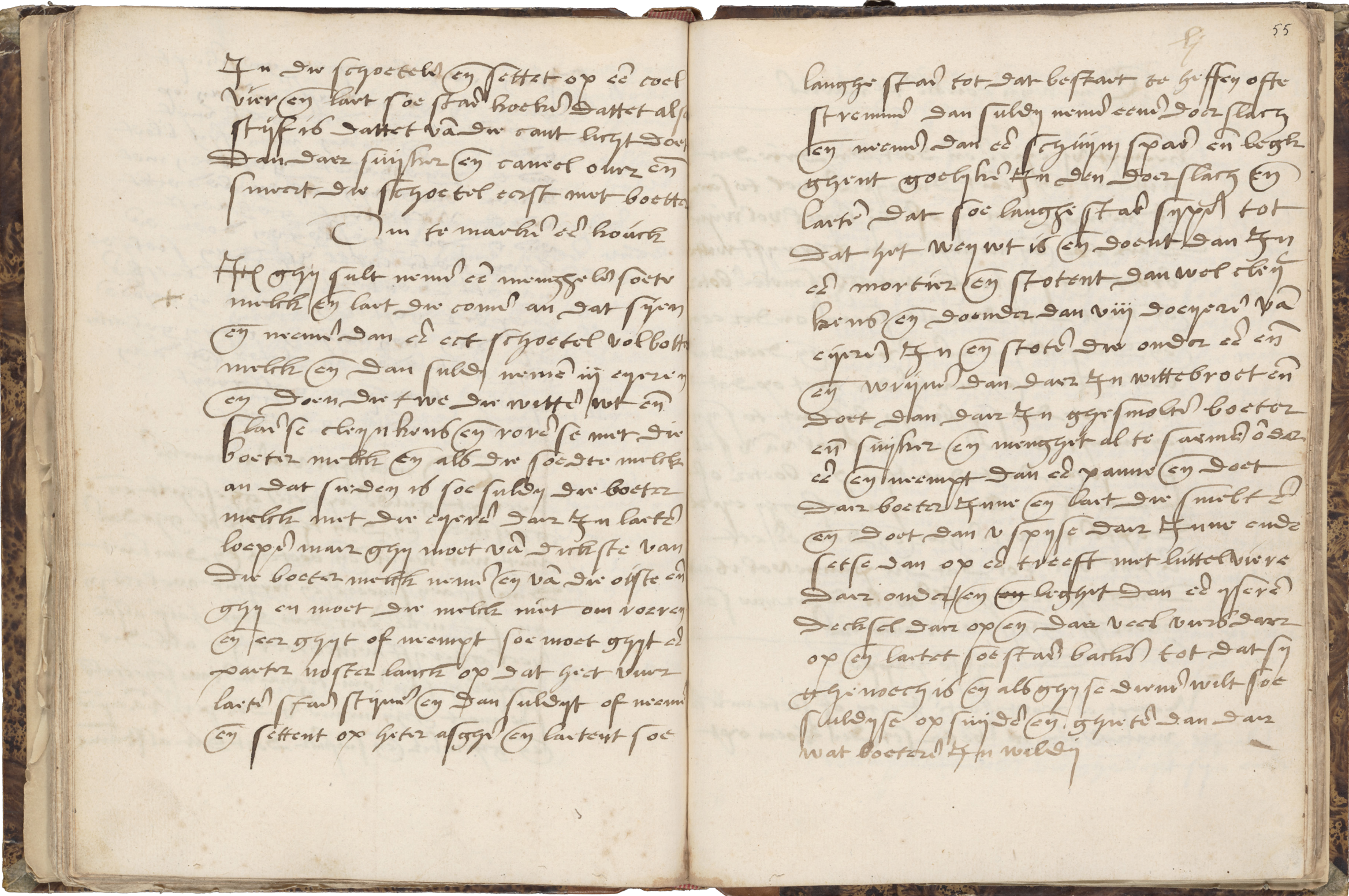
A: “Denkt u dat onze smaken veranderd zijn?”

M: “De smaken? Nou, ik kan dat niet zeggen. Want die dingen die zij lekker vonden, vinden wij eigenlijk ook nog lekker. Wat mij wel opvalt is het gebruik van specerijen en de toenemende populariteit van melk. Wat ook opvalt in de 16^e eeuw is Amerikaanse import. De aardappel wordt niet geaccepteerd, maar erwten en bonen wel. Vrijwel al onze peulvruchten zijn in de 16^e eeuw uit Amerika gekomen. De

langhe staen tot dat bestaet te heffen [*begint te schiften*] ofte strekken, dan suldiij nemen eenen doerslach [*zeef*] ende neemen dan een schuijmspaen** ende leghghent gœlijken [*leg het behoorlijk*] in den doerslach ende laeten dat sœ langhe staen sijpen [*uitlekken*] tot dat het weij uft is ende doet dan in een mortier [*vijsel*] ende stotent [*stamp het*] dan wel cleijnkens ende doender dan 8 doëjeren van eijeren in ende stoten die onder een ende wrijven dan daer in wittebrœt^{vij} ende doet dan daer in ghesmolten boeter^{vij} ende suijker^{xliix} ende menghet al te saemen onder een ende neemt dan een panne ende doet daer boeter inne ende laet die smelten ende doet dan u spijse daer inne ende setse [*zet ze*] dan op een treeft*** met lustel viere [*weinig vuur*] daer onder ende legghet dan een ijseren decksel daer op ende daer veel viers [*koltjes vuur*] daer op ende laetet sœ staen backen tot dat sij ghenœch is ende als ghijse [*glij ze*] dienen wilt sœ suldiijse op snijden [*moet u ze open snijden*] ende ghieten dan daer wat boeteren [*böter*] in, wildij [*als u wilt*].

** grôte, platte lepel met gaatjes

*** diepot, metalen constructie om over een vuur te plaatsen



middeleeuwen en ook de Romeinen kenden de tuinbon (de faba) en witte, groene en rode kikkererwten wel. Maar de groene doperwt, de sperziebon en alle mogelijke bonen kenden ze niet. Enkele jaren terug schreef ik een artikel over een schilderij uit het Mauritshuis in Den Haag. Ik vind het een hele gekke naam: *De Emmaüsgangers*, dat is de officiële naam van het ding, terwijl je zou zeggen; daar gaat het toch helemaal niet over. Je ziet een groot tapijt of tafel met alle mogelijke gewassen, groenten en vruchten, ook vlees. Onderaan zie je de ouderwetse of al lang bekende faba, en trots in het midden, heel prominent, de groene doperwt en de bloemkool. De bloemkool als nieuw product. Het schilderij heet dus *De Emmaüsgangers* of *de weg naar Emmaüs*, omdat er in een bovenhoekje enkele pelgrims te zien zijn. Plots herkennen ze de onbekende man met wie ze het brood breken, als de opgestane Christus. Voor mij

Om wijncouken te maken

Neemt 6 eieren ende doet die drie dat witte uyt [3 zonder wit] ende slaet [kluts] die eieren wel te saemen ende nempt dan 3 of 4 lepel vol wijns daer toe ende nempt dan ghesift [geraspt] wittebroet^{viij} ende suiker^{xlix} ende wat ghesmolten boter^{vij} ende roert dat dan alte saemen onder een ende dan suldi [moet u] nemen een panne ende doen daer boeter [boter] inne ende maeken die heet op dat vier [vuur] tot dat sij bruijn bestaet [besint] te sijn ende nempt dan een eetlepel vol van u [uw] substantije ende doet dat in die boeter of panne in alle maenijeren of [net alsof] ghij eieren dopten [spiegeleieren bakte], te weten hier en daer een eetlepel vol tot dat die panne vol is; nae dat ghijt veel hebben wilt, daernaesoe moecht ghijt veel maeken [naarmate gij er veel van wilt hebben, kunt gij er veel van maken].

Duitse pappe Nempt een poot*

[poet] soeten roem of soete melck^{xxviij}, maar roem is beter; set den roem opt

* vochtmaat met een inhoud van ca. 0.65L (gelijk aan een pint)

betekent dit verhaal in deze context dat de wereld vernieuwd is. Christus is waarlijk opgestaan, alles is nieuw geworden. En dat toont zich dus ook in de voeding.”

A: “U schreef wilt ook een artikel over het gebruik van suiker in de middeleeuwen.”

M: “Goh, dat ik je nou toch niet snap.”

A: “Moet ik het opschrijven?”

M: “Ja!”

A: “Heeft u iets nodig?”

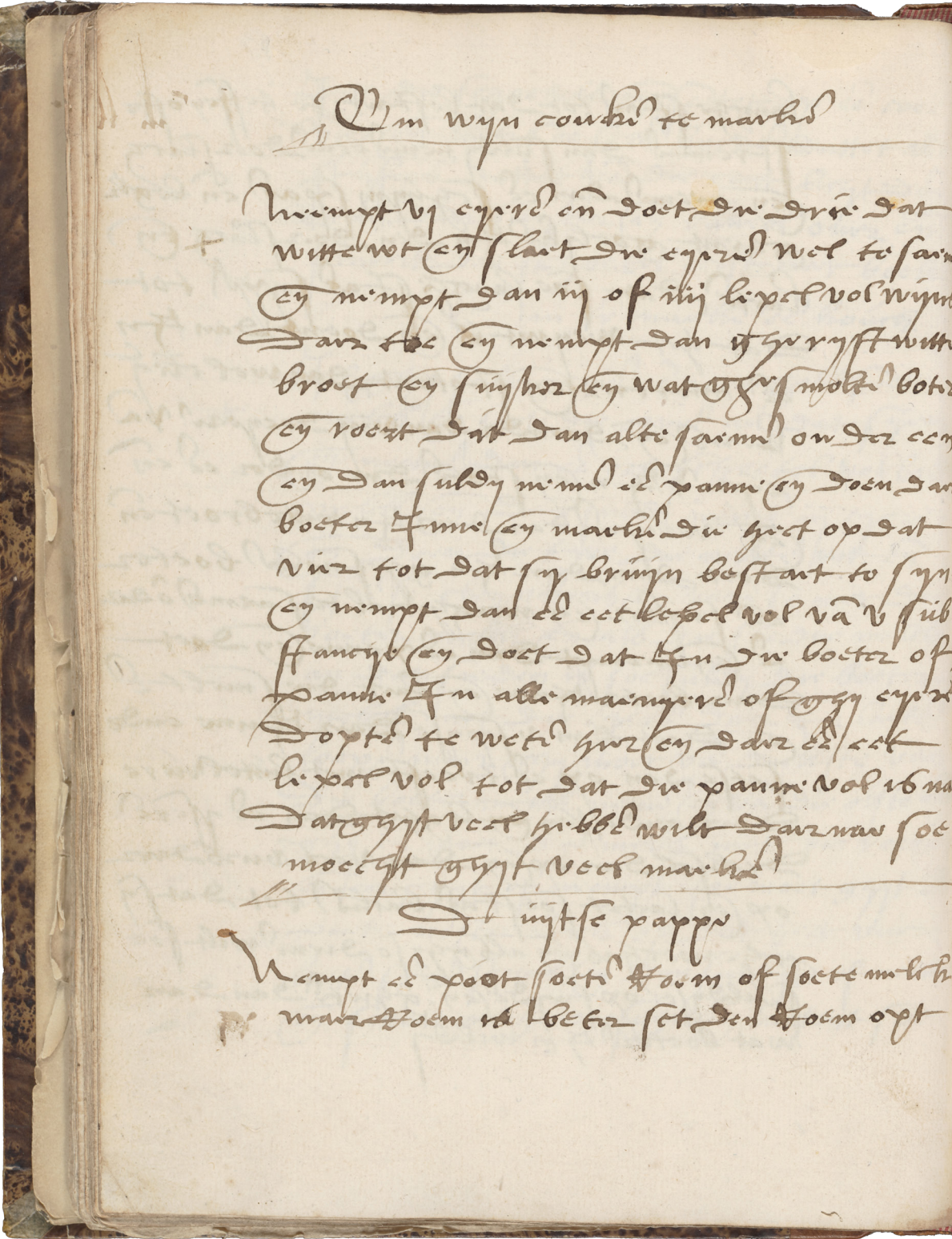
M: “Ja, mijn loep!”

A: “Hier!”, zeg ik wijzend naar een klassiek vergrootglas dat naast haar computer ligt.

M: “Nee, dat is niet, daar heb ik niks aan.”

Ze neemt iets van haar bureau. Het is een digitaal leesglas, dat de tekst op een schermje voor haar vergroot.

M: “Dit is een loep waar ik wat aan heb.”



100g suiker



even met vrouwelijke figuur en papegaai, 1760

witte wijn

100g



egel, Stilleven met brood en zachtigheden, ca. 1600-1630 > 5. Pieter Jacob Horemans, Keukenstilleven met vrouwelijke figuur en papegaai, 1760

zachte boter

50g



Onbekend schilderij, ca. 1560-1565 > 4. Georg Flegel, Stilleven met brood en zachtigheden, ca. 1600-1630 > 5. Pieter Jacob Horemans, Keukenstilleven met vrouwelijke figuur en papegaai, 1760

6 eieren



1. Henri de Fromantou, Stilleven met oesters, brood en Verretons, ca. 1600-1630 > 4. Georg Flegel, Stilleven met brood en zachtigheden, ca. 1600-1630 > 5. Pieter Jacob Horemans, Keukenstilleven met vrouwelijke figuur en papegaai, 1760

120g oud wit brood

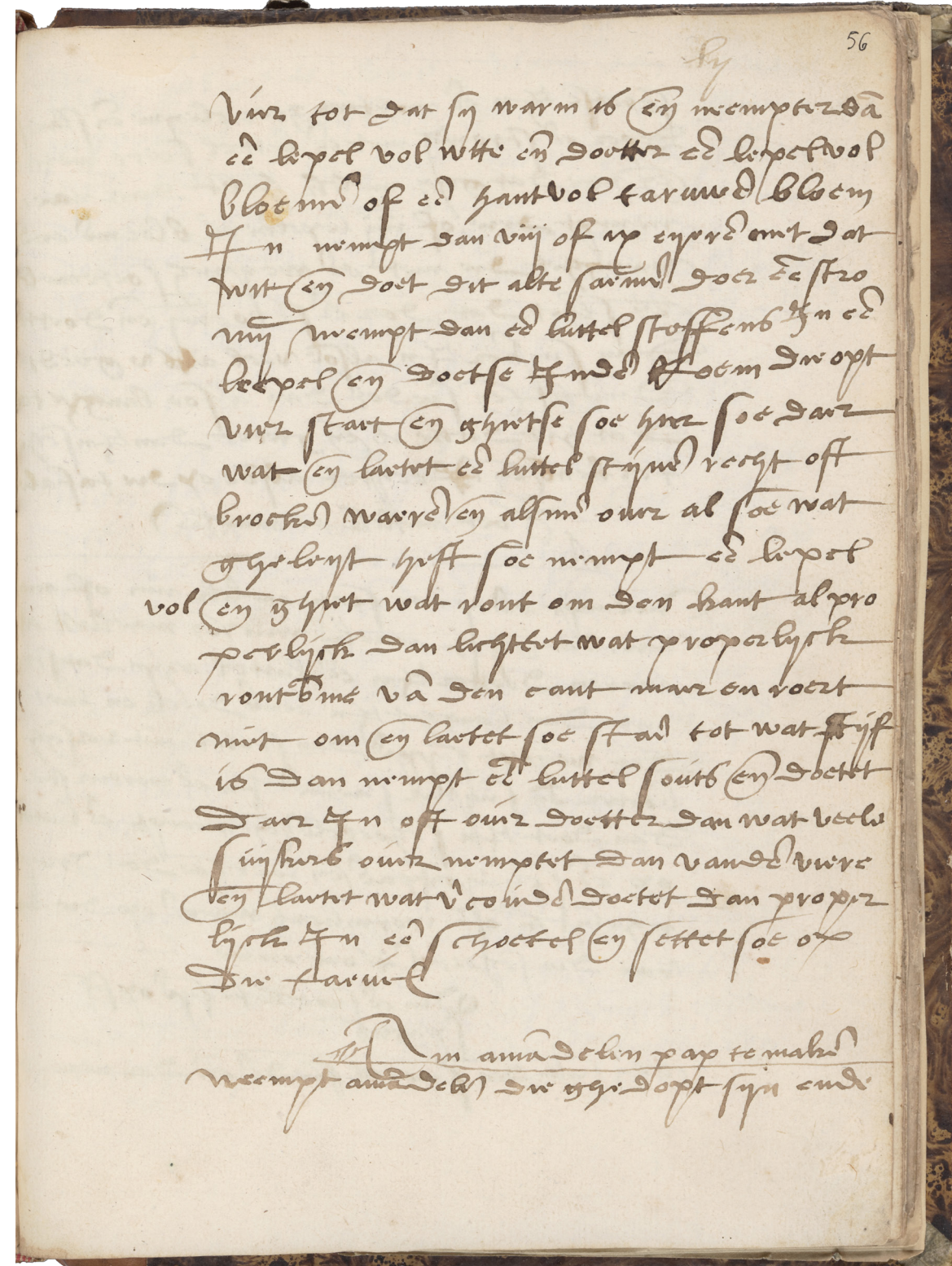
WIJNKOEKEN

231. Om wijncouken te maken

A: "Amai!"
M: "Moi, he!", zegt ze trots.
Ze leest wat ik opgeschreven heb.
M: "Suiker! Godsnaam, ik verstond jou niet, ik verstond de hele tijd 'teken'! Suiker is in de middeleeuwen een heel dure specerij, waar men slechts wat korrels van gebruikte. Langzamerhand is dat goedkoper geworden en men vond het kennelijk lekker, want ze gingen er steeds meer van gaan gebruiken. Ze wilden steeds meer van dat zoete spul. En wij hebben inmiddels zo'n overvloed aan suiker dat wij er ziek van worden."
A: "In mijn project ga ik samenwerken met een kok, die de recepten zal vernieuwen. Heeft u bepaalde tips?"
M: "Ik tips voor jullie? Het is helemaal niet moeilijk, hoor. De mensen hoeven helemaal niet veel aan te passen om die recepten te koken. Er wordt altijd gedacht dat je weet ik

wat voor aanpassingen moet doen, maar dat moet je juist niet. Je moet zo letterlijk mogelijk doen wat er staat."
A: "Maar het gaat vooral over hoeveelheden en tijdsaanduidingen, omdat die in het kookboek niet vermeld staan."
M: "Nee, in die kookboeken staan geen hoeveelheden en geen kooktijden. Dat zijn inderdaad zaken die je zelf moet bepalen. Je moet in elk geval zo dicht mogelijk bij de tekst blijven. Natuurlijk, met inductie koken heeft vast ook invloed. Ik heb gewoon op gas gekookt en dat maakt heel veel verschil. Dat zal die kok ook wel inzien. Heel erg uitkijken dus wat voor apparatuur je nou eigenlijk gebruikt. Maar je moet er wel van uitgaan dat de dingen die beschreven worden écht kunnen. Want soms denken mensen dat het om fantasie of theorie gaat. Dat is niet zo, het zijn échte recepten die je écht kan koken en eten. Dat is blijkbaar toch een kloof in het denken. Ik ken bijvoorbeeld een

- 01 Neem een blender en doe er het oud wit brood samen met de suiker in. Mix dit gedurende 20 seconden zodat het brood fijn verkruimeld is.
- 02 Voeg nu 3 volledige eieren en 3 extra eigelen toe, alsook de witte wijn en de boter. Mix alles goed door elkaar tot een gladde massa.
- 03 Zet een pannenkoekenpan op het vuur en laat er een klein klontje boter in smelten. Schep met een kleine pollepel wat beslag en doe het in de pan, bak goudbruin langs beide kanten. Je wil de wijncoucken niet te groot hebben, dus je kan er gerust meerdere tegelijk in de pan bakken. Doe zo verder tot het beslag is opgewerkt.



vier [vuur] tot dat sij warm is ende neemt *er* dan een lepel vol uste ende doet *er* een lepel vol bloemen of een hantvol taruwen bloem [*tarwebloem*] in, nempt dan 8 of 9 eieren met dat *u*st ende doet dit alse saemen door een stromijn [*zeef*], neemt dan een lustel stoffens [*een beetje van deze substantie*] in een leepel ende doetse inde roem die opt vier staet ende ghietse [*ghiet ze*] soe hier soe daer *u*at ende laetet een lustel stijven, recht oft [*alsof het*] brocken waeren ende als men over al soe wat gheleijt heft [*gelegd heeft*], soe nempt een lepel vol ende ghiet wat ront om den kant al properlijck [*netjes*], dan lichttet wat properlijck rontomme van den cant, maer en roert *niet* om ende laetet soe staen tot wat stijf is, dan nempt een lustel *souft* ende doetet daer in oft over, doetet dan wat veele *suijkers* over, nemptet dan vanden viere ende laetet wat vercouden [*laat het wat afkoelen*], doetet dan properlijck in een schoetel ende settet soe op die taevel [*tafel*].

Om amandelenpap te maken
neempt *amandelen* die ghedopt [*gepeld*] sijn ende

drogist, farmaceut, die een middeleeuws handschrift met planten en kruiden wilde bestuderen. Maar die vroeg zich dus af of de planten die daar genoemd werden wel écht bestonden. Naar mijn gevoel was dat een krankzinnige vraag, want het was een heel realistisch farmacieboek... natuurlijk bestonden die planten. Het toppunt is dat ze is opgehouden met haar onderzoek, toen ze begreep dat het échte planten waren. Gek is dat hè. Onbegrijpelijk. Maar ze wou het niet geloven. Het was fantasie. Nee, het zijn échte planten, je kan ze zo aankweken. En dat is met koken uit zo'n kookboek juist ok. Je kan het gewoon écht namaaken, je hoeft niet aldor aan te passen. Maar kooktijden, dat is natuurlijk wel handig. Die staan er daar nouf bij en hoeveelheden ok niet."

A: "Ik vraag me af of ik in de nieuwe uitgave foto's van de recepten zou toevoegen of niet. Want bij alle kookboeken

die je koopt vandaag zie je natuurlijk foto's van de gerechten. Ik twijfel nog, wat denkt u?"

M: "Plaatjes? Ja, zeker! Ik denk dat die er wel in mogen. Dat is, geloof ik, wel stimulerend. Als je iets gekookt hebt en het ziet er een beetje leuk uit, dan mag je dat wel fotograferen en erbij zetten. Ja, zeker! Want het brengt mensen ook nog wel eens op een idee. En middeleeuwers waren soms juist ook op kleuren in het eten gericht. Die willen dat een gerecht, nou rood wordt bijvoorbeeld. Maar dus... begrijp ik het goed dat je een nieuw boek gaat maken met oud materiaal? Als je dan maar vertelt waar je dat materiaal vandaan hebt, want het moet natuurlijk geen plagiaat worden. Je kan natuurlijk hertalen in modern Nederlands, maar ik weet niet of je dat gaat doen?"

A: "Nee."

M: "Het is juist leuk om de taal van toen te zien en te lezen. Die

is juist sprekend, dat denk ik ook."

A: "Ik heb, denk ik, alle antwoorden die ik wilde. Ik vond het een heel aangenaam en boeiend gesprek."

M: "Nou, je mag aan de slag. Maar wat voor soort boek wordt het? Een soort kookboek? Want dit (wijzend naar de transcriptie) is natuurlijk ook een kookboek; je kan het iemand geven en zeggen: 'Nou, ga er maar uit koken.' En zo'n boek wil jij dan ook maken? Maar het wordt tegelijk ook wat anders, toch? Wat is dan het voornaamste verschil?"

A: "Ik wil graag beelden van het originele manuscript verwerken, zodat mensen zien vanwaar het materiaal komt, zodat lezers de connectie met het middeleeuws boek voelen."

M: "Plaatjes van het handschrift om lezers de echtheid ervan te laten beleven..."

A: "Ja, klopt! En de vernieuwde recepten met de kok, met de hoeveelheden en tijdsaanduidingen, die komen er ook in."

M: "Maar het wordt geen digitale uitgave?"

A: "Nee, het wordt een boek."

M: "Maar wordt het hele handschrift daarin gekopieerd?"

A: "Het is wel de bedoeling dat heel het handschrift erin komt."

M: "Maar naast de vertaling of naast de transcriptie dan? Nou, als je denkt dat daar een publiek in geïnteresseerd is, dan kan je dat doen."

119

A: "U wordt wat moe, hè? Ik zal u anders laten."

M: "Ja, jawel. Ik word moe, dat is waar."

A: "Dat is geen probleem. Ik heb alles kunnen vragen en ik vond het heel interessant om u te ontmoeten."

M: "Maar heb je nou antwoorden gekregen waar je wat aan had?"

A: "Ja natuurlijk, ik vond het heel interessant! En vooral gezellig om u eens te ontmoeten."

M: "Oh nou, als jij er wijzer van bent geworden. Ik ben bijna een fossiel."

stotse in een mortier [stamp ze in een vijzel] zeer cleijne ende slaetse doer een stromijn [wrijf ze daar een zeef] met een luttel [beetje] soete melck^{xxvij} ende nae dat [naarmate] ghij melck hebt daer noer neemt drie of 4 lepelkens bloemen ende menghet die met een weijnich soete melck ende slaet dat daer een stroomijn ende doetter [daer] dan suiker^{xlix} in alsoe veel als u goet dunckt ende siedet [kook het] dan alsoe langhe tot dat het dicke is ende gietet dan in schotelkens ende rechtet [dien het] alsoe op die tafale [tafel].

Neemt een pinte* soete melck te maeken

Neemt een pinte* soete melck^{xxvij} min of meer, nae dat [naarmate] ghijt maeken wilt, ende maeket al warm, doetter in [daer] een luttel [beetje] azijn dat [zodat het] stremt, dan hanghet in eenen doeck en laet dat weij uft sijpen [lekken], dan stotet [stamp het] mit versghe boeter^{vij} ende suiker^{xlix} saemen in een mortiersteen [stenen vijzel], dan doet in schoetelen [schotels] ende neemt een luttel op een schuijmspaen* ende laet soe daer druipen [daer de gaatjes druipen] ghelijck oft wormkens waeren op die cant van die schoetel ront omme.

Om een snoeck te sijen [koken] op sijn Spaens

ghij sult den snoeck sieden [koken] ende dan nempt

* vochtmaat van ca. 0,65L

* grôte, platte lepel met gaatjes

stotse in een mortier zeer cleijne ende slaetse doer een stromijn met een luttel soete melck
en nae dat ghij melck hebt daer naer
nempt drie of iij lepelkens bloem ende
menghet die met een weijnich soete melck
ende slaet dat daer een stroomijn
ende doetter [daer] dan suiker
in alsoe veel als u goet
dunckt ende siedet dan in schotelkens
ende rechtet [dien het] alsoe op
die tafale [tafel].

Neemt een pinte soete melck min of meer
nae dat ghij maeken wilt en maeket al
warm doetter in een luttel azijn dat stre
mt dan hanghet in een doeck en laet
dat weijnich sijpen dan stotet mit versghe
boeter in suiker saem in een mortiersteen
dan doet in schoetelen en nempt een luttel
op een schuijmspaen en laet soe daer druipen
ghelijck oft wormkens waeren op die cant
van die schoetel ront omme

Om een snoeck te sijen op sijn
Spaens
ghij sult den snoeck sieden en dan nempt

Wat wijns ende laemoenen an soeynd gge
ghesmede mit sofferen ghember nagelen
die wijns sult ghij mungget mit wat
water en dan soe boeter gge dan
en te saem gge stoet en dan dan
snoet dan in ghelijck

Om te maken een goet pastey
men sal wmd een wrboert van een hoet
of een goet offen toughe en men sal
wmd een hoet en fmede dat wof
moruwe dan salmen se sijn soe oeyn als
men mach of pastey dan salmen wmd
het moerch van een stint en en hond
gge mroch gge gge soe nempt dat
smea van dat mroch vde een offen
dan corden anderhalf loet canet een
loet gembab een vurd dat loet foelge en soe
veel suiker dat u duntet dat soet gge
noech is en wat soet mungget dit al te
saem en ligoet dit al te saem in
een pastey en laet se soe pastey maer dan
moet wat veel vde in sijn

Wat wijns ende laemoenen [citraenen] an schijven ghesneden, met sofferen^{xliij}, ghember^{xv}, nagelen [kruidnagel]; die wijns sult ghij menghen met wat waters ende daer toe boeter^{vij} [boter] ghedaen ende te saemen ghestoet ende daer den snoeck dan in gheleijt.

Om te maken een goede pasteije^{xxxij}

Men sal nemen een uurbort* van een koe of een gaede ossentonghe ende men sal nemen enen koet ende sieden [koken] dit wel moruwe [gaar], dan salmen se [maet men ze] snijden soe cleijn als men mach [kan] of hacken, dan salmen nemen het meerch^{xxvij} [merg] van een runt ende en kondij gheen merch ghedrijghen, soe nempt dat smeer van dat nijerbreyt* van een osse, nempt dan corenten^{xv} [krenten], anderhalf loet* caneels^{xxij}, een loet gembars^{xv}, een vierendeel loet foelge [felie] ende soe veel suikers^{xlix} dat u dunckt dat soet ghenoech is ende wat soets^{vij}, minghet [meng] dit al te saemen ende legghet [leg] dit al te saemen in een pasteije ende laet se [laet ze] soe backen, maer daer moet wat veel vets in sijn.

* niemet

* gewicht van 1/32 pond of ca. 15g

A: “Ik heb trouwens nog een leuk weetje: wij zijn op dezelfde dag jarig.”
M: “Oh! Zelfde dag? 27 november? Zo! En hou oud ben jij dan nu?”
A: “21!”
M: “Ik ben nu 98!”
A: “Zot, hé... dat is wel heel straf!”
M: “Wat een leeftijd, hé. Wat een leeftijdsverschil ook. Grappig.”
A: “Ik vond het echt fijn om u te mogen ontmoeten. Hopelijk vond u het bezoek ook fijn.”
M: “Oh ja, dat vond ik leuk, zonder meer. En deze twee drukken van datzelfde boekje... ik kan ze zelf eigenlijk niet terugzetten.”
A: “Ah, moet ik ze terugzetten?”
M: “Ja, maar dan moet je daar wel op je knieën kruipen, ze moeten helemaal onderin.”

Om pruijmen confijten

*gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend
** een bak met gaatjes
Item 6 pont* pruijmen, 3 pont **suijkers**^{xlix}; die pruijmen sult ghij legghen in eenen test met gaeteren* ende selt die setten in eenen oven daer dat broet uft es, maer ghij sult die test met gaeteren in eenen anderen test setten om dat nat te raede te houden [te bewaren] ende als die pruijmen een wijl in dien oven ghestaen hebben dat [zodat] het nat uftlopt, soe sult ghij die pruijmen ende dat nat uft den oven nemen ende ghi sult gaen nemen een pint* waeters ende een lapken **tornesols**^{li} [daekje gedrenkt in lakmaes] om wat veruwe [kleur] te gheven, dan doet u [uw] nat dat uft die pruijmen ghelopen is in dat waeter ende uwen suiker mede, laet dat wat te saemen sijen [koken] ende als dat wat ghesceden [gekookt] heft, soe doet die pruijmen daer in ende laet dat sien [koken] tot dat et heel van een schoetel licht [in zijn geheel van een schotel loslaat], doe ghiet [doe het] dan in u testen.

Om gelei^{xviij} te maeken

*vochtmaat met een inhoud van ca. 0,65L
*vochtmaat met een inhoud van ca. 1,4L
*gewicht van 430g of meer
**gember-wortels
**filterzak voor vloeistof
Item nempt een pot* goede **Rinse wijns**^{xli} [rijnwijn] ende een croes* soete **melckx**^{xxviij}, een pont* **suijkers**^{xlix}, 3 claukens* gembers ende wat **caeneels**^{xxviij}, een luttel [beetje] **greijns**^{xviij} [kardemom] ende dat cruijt [specerijen] ghestoten [gestampt] ende dat dan daer eenen sack** te saemen

A: “Op de eerste of de tweede rij?”
M: “Euhm, de onderste plank. Daar aan de rechterkant zijn de boeken wat scheef gezakt. Kan je die rechtzetten? Als je die twee boekjes ertussen kan krijgen en de boeken weer wat rechter kan zetten...”
A: “Het is gelukt. Ze staan nog een beetje scheef, maar toch al een stukje rechter.”
M: “Ja, daar moeten boeken onderin om het hele bureau over-eind te houden. Als je die weghaalt, valt het bureau om. Het gevolg is wel dat ik er zelf niet bij kan. Een ander moet de boeken erin zetten of eruit halen.”
A: “Maar dat doe ik met veel plezier.”
M: “Dat doe jij met veel plezier, nou gelukkig. Goh, het spijt me dat ik zo’n moeite heb met jou te verstaan.”
A: “Dat is niet erg. Ik ben West-Vlaams, dus dat is sowieso al wat moeilijker, hé.”

M: “Maar op zichzelf zou het Vlaams toch niet zo moeilijk moeten zijn. Maar er is de tongval...”
A: “Ja, ik weet het. In België vinden ze ons accent ook niet mooi.”
M: “Oh nee? Maar daar hebben ze dan geen moeite met jou te verstaan?”
A: “Soms wel hoor.”
M: “En Gent, is dat West-Vlaanderen?”
A: “Nee, Oost-Vlaanderen.”
M: “Oh dat is Oost. En West, dat is de kust.”
A: “Maar ik studeer wel in Gent.”
M: “In het Oost-Vlaams? Of moeten jullie alles in Engels doen?”
A: “Nee, gewoon in het Vlaams.”
M: “Echt in het Vlaams. En jouw medestudenten kunnen jou wel goed verstaan? Of matig?”
A: “Ze verstaan mij wel. Maar ik kan mij inbeelden dat West-Vlaams voor Nederlanders wel wat moeilijker is.”

M: “Ja, kennelijk. Moeilijk, want dan gaat een klank als het ware omklappen en dan komt er een klank die helemaal nieuw is.”
A: “Dat snap ik, ik doe mijn best.”
M: “Maar je doet je best, ja. Maar je bent dus vooral in de grafische kant van het handschrift geïnteresseerd. En wat wil je daar uiteindelijk mee doen?”
A: “Ik vind het gewoon jammer dat zo’n oude boeken en manuscripten veronachtzaamd worden. En daarom wil ik die terug naar buiten brengen, zodat mensen terug een middeleeuwse boek kunnen zien.”
M: “Kan je middeleeuws schrift tot leven brengen, want mensen zijn niet meer gewend om naar handschriften te kijken?”
A: “Nee, dat is jammer.”
M: “Dat is jammer, ja. Maar veel mensen kunnen ook niet meer leesbaar schrijven. Dat is toch ook waar?”
A: “Vroeger schreef men hele boeken met de hand.”

laeten loepen alsoe lanck tot dat al heel claer [helder] is; hier toe suilt ghij nemen 7 laet** **huijsblas**^{xix} [vislijm] die heel cleijn ghepluckt [gesnipperd] ende in reghenwaeter ghewasen [gewassen] ende ghenomen soe veel reghenwaters dat schoen is, dat den huijsblas bedeckt is, dan sult ghij hem op et vier [vuur] setten tot dat den huijsblas ghesmolten is, maer et en moet niet sien [koken]; dan sult ghij hem doer slaen [doer een zeef wringen] met uwen wijn ende roerent om, dan salmen [moet men] hem goen ghieten.

Om nat [saus] te maken

*vochtmaat van 4 pint, dus ca. 2,5L
*vochtmaat van ca. 0,65L
*zoete room
Neempt een stop* suete [zoete] **melck**^{xxviij} ende een half piijnte* [pint] suete sane*.

Om wafelen^{lvj} te maken

*vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1L
Men sal nemen een mengelen* [mengelen] suete [zoete] **melck**^{xxviij} ende makense [maak ze] warm ende een pondt* **böteren**^{lvj} [böter] gesmolten ende gieten [giet] die bötter inde suete melc ende dan salme [moet men] nemen gebuyde blokken*

*meel van graankorrels zonder vliezen

Om pruijmen confijten
Item 6 pont pruijmen in 3 pont suijker den pruijmen sult ghy legghen in een test met gaeteren ende selt die setten in een oven daer dat broet uft es maer ghy sult die test met gaeteren in een anderen test setten om dat nat te raede te houden den en als den pruijmen ed uft den oven nempt ghyftan hebbed dat het nat uftlopt soe sult ghy den pruijmen en dat nat wt den oven nemen en ghy sult gaen nemen een pint waeters ende een lapken tornesols om wat veruwe te gheuen dan doet u nat dat uft die pruijmen ghelopen is in dat waeter ende uwen suiker mede laet dat wat te saemen sijen dat wat ghesceden heft soe doet die pruijmen daer in ende laet dat sien tot dat et heel van een schoetel licht dat doe ghiet dan in u testen

Om gelei te maeken
Item nempt een pot goede Rinse wijns ende een croes soete melckx, een pont suijkers, 3 claukens gembers ende wat caeneels, een luttel beetje greijns [kardemom] ende dat cruijt ghestoten ende dat dan daer eenen sack te saemen

laet loepen alsoe lanck tot dat al heel claer is hier toe suilt ghij nemen 7 laet huijsblas die heel cleijn ghepluckt ende in reghenwaeter ghewasen ende ghenomen soe veel reghenwaters dat schoen is dat den huijsblas bedeckt is dan sult ghij hem op et vier setten tot dat den huijsblas ghesmolten is maer et en moet niet sien dan sult ghij hem doer slaen met uwen wijn ende roerent om dan salmen hem goen ghieten

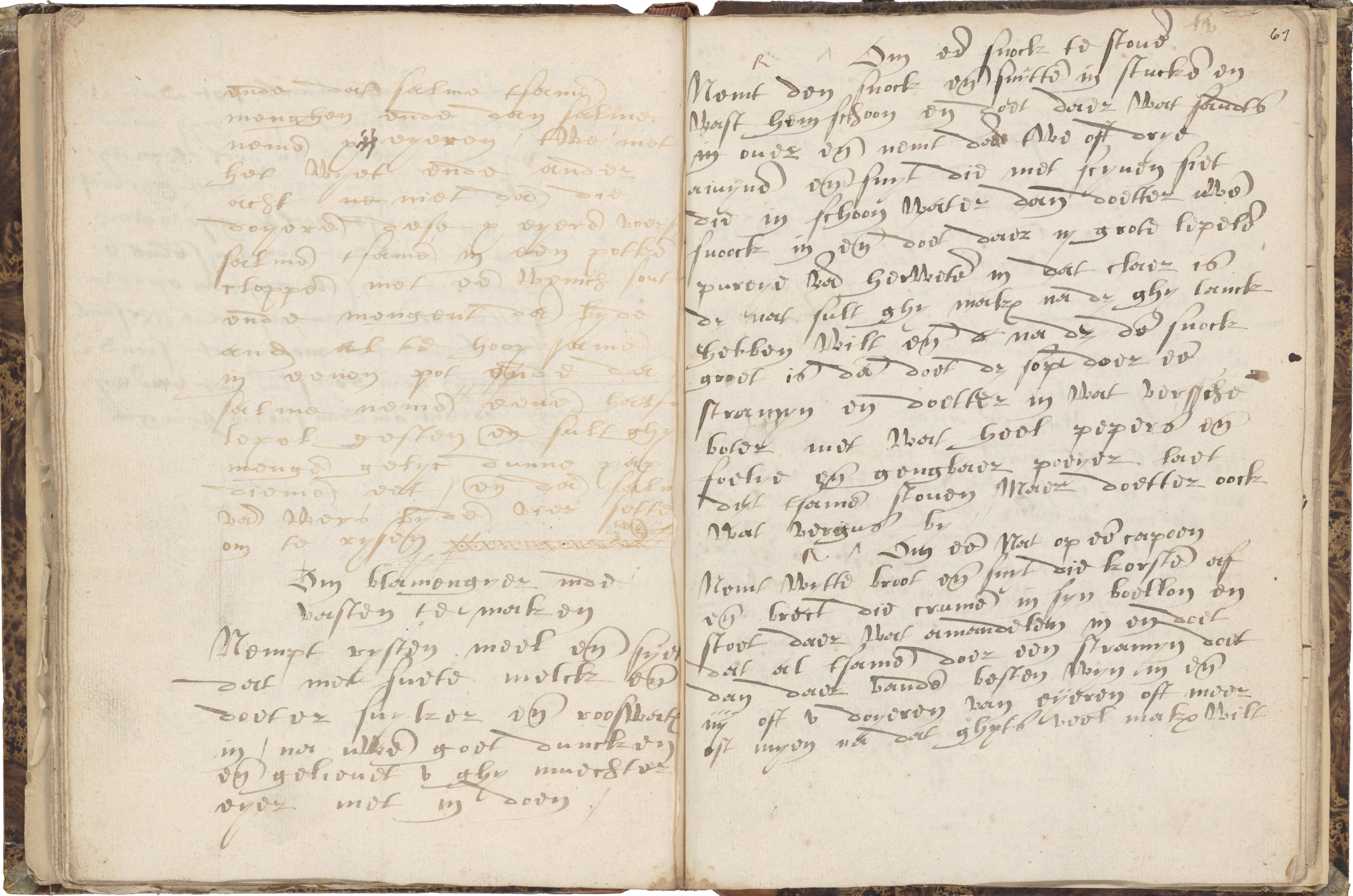
Om nat te maken
Neempt een stop suete melck ende een half piijnte suete sane
Om wafelen te maken
Men sal nemen een mengelen suete melck ende makense warm ende een pondt böteren gesmolten ende gieten die bötter inde suete melc ende dan salme nemen gebuyde blokken

M: “Inderdaad, en niet alleen monniken.”
A: “Ik wil dus graag dat mensen opnieuw leren kijken naar dergelijke manuscripten.”
M: “En daarom gebruik je nu een bestaand handschrift om te demonstreren hoe dat schrift eruitziet?”
A: “Klopt. Moet ik nog helpen om de thee terug te brengen?”
M: “Dat doe ik zelf wel, hoor, als ik weer naar de huiskamer ga. Maar eet geruſt nog een koekje!”
A: “Ik zal nog eentje meenemen.”

Hier zet ik de opname uit. In werkelijkheid praten we toch nog even d r, omdat ze nog steeds niet helemaal begrijpt wat ik ga maken. Ik bel f haar een exemplaar te sturen als het af is en neem dan  cht afscheid. Dankbaar en met een opgelucht, warm gevoel van voldoening verlaat ik het Gasthuis.

ende dat salme tsamen **m**enghen
ende dan salme **n**emen 10 eyeren,
twe met **h**et wyet [*wil*] ende ander
ocht niet dan die **d**oyeren; dese 10
eyeren v rseſt **s**almen tsamen in
een p tken **c**loppen met een
wenich souf ende mengent [*meng*
het] dan by de **a**nder al te h p
samen **i**n eenen p t ende dan
salme nemen eenen halfven **l**epel
gesten [*gist*] ende sult ghy **m**engen
gelyc dunne pap **d**iemen [*die men*]
eet ende dan salment **v**an wers
[*opnieuw*] byden vier [*bij het vuur*]
setten **o**m te reysen.

N 4 N Om **blamengger**^v
inde **v**asten te maken
Nempt rijſtenmeel ende syet [*k k*]
dat met suete [*zoete*] **m**elck^{xxij}
ende **d** eter **s**uyker^{xlix} ende **r** s^{xliij}.
water **i**n na uwen goetduncken,
ende gelievet u, ghy m echter
[*ghij kunt er*] **e**yer met in doen
[*eieren bij doen*].



N 4 N Om een snock [*sn k*]
te stoven
Nemt den snock ende snijten [*snijd*
hem] in stucken en **w**ast hem sch n
ende doet daer wat **s**audts^{liij} [*zout*]
over ende nemt dan twe oft drye
auijnenⁱ [*uien*] ende snij die met
scyven, siet [*k k*] **d**ie in sch n
water, dan daetter [*d  er*] uwen
sn k in ende doet daer 3 grote
lepelen **p**ureye van herweten* in dat
claer [*helder*] is; **d**at nat sult ghy
maken na dat ghy lanck [*naarmate*
ghij het dun] **h**ebben wilt ende na dat
den snock **g**roet [*naarmate de sn k*
groet] is, dan doet dat sop* daer een
stramyn [*zeef*] ende daetter [*d  er*]
in wat verssche **b** ter^{vij} met wat heel
[*ongemalen*] **p**epers^{xxxv} ende **f** elge
ende **g**engbaerp eyer^{xv}, laet **d** st
tsamen stoven. Maer daetter  ck **w**at
vergus^{liij} [*zuur sap*] by.

N 4 N Om een nat [*saus*]
op een cap en
Nemt **w**yſtebr t^{liij} ende snijf die
korſten af ende brect [*wrijf*] die
crumen in fyn boellon* en **s**taet
[*stamp*] daer wat **a**mandelen^{ij} in
ende doet **d**at al tsamen daer een
stramyn [*zeef*], doet **d**an daer
vanden besten wijn in ende **4** oft 5
doeren van eijeren oft meer oft
myen [*minder*], na dat ghijs veel
maken wilt [*naargelang van de*
hoeveelheid die u wilt maken]

* koknat van
eruten

* koknat

* vleesnat

ende doetter [dæ er] **caneel**^{xxij} in, **dæget** [dæ her] dan yerst [eerst] alte samen doer een **stramijn**, dan doetter **suycker**^{xlix} in ende **maerck**^{xxvij} [merq], laet dat samen sieden [koken] met den kapoen.

4 4 1 3 [Nat op een capoen] **Noch een ander**

^{* vleesnat} Nemt boellon* en weeckt daer in **wijt** [wit] **broet**^{lvij}, nemt veel doeyeren van eyeren ende **wyn** ende **verguys**^{liij} [zuur sap], versche **boster**^{vij}, soetlye ende **gengbaer-poyer**^{xv}, doet dyt alte samen doer [wrijf dit samen doer een zeef] ende laet dat tsamen opsieden [opkoken] met **uwen** capoen; ghy doetter [daer er] oock wel stucken van **huts**^{pot}^{xx*} by.

4 5 1 3 [Nat op een capoen] **Item noch een ander**

Men sal ierst mael [eerst] den capoen wel sieden [koken] met 2 oft 3 stucken runtveles, dan salme [maet men] nemen het sop* ende doent [dæ her] in een teelle*, daer salmen dan in doen crumen van **wit broet**^{lvij}, doeyeren van eyeren, **verguys**^{liij} [zuur sap], **Rijnsche wijn**^{xij} ende wat **gengbaerpoyers**^{xx} [gemberpaeder], dat tsamen doer-gedaen [doer een zeef gewreven] ende dan salment in eenen pot oft teylle doen met den selven capoen ende laet hem opsieden ende **souft**^{lvij} hem sot [zoals her] behoort.

4 6 1 3 **Om te maken een heel browet*** om op vleesdagen te dienen

^{* koknat}
^{* vuerqste schotel}
^{* gebonden saus}

en doetse canool en gongbaer poyers in
doetse da verst als same doer een
stramijn da doetse suet in en maerck
laet dat same sieden met de kapoen //

Merck den ander
Nemt boellon en doetse doer in wit
broet nemt veel doeyeren da doer een
wyn en ague verset boster soetlye en
gengbaer poyers doet dat alte same
doer en laet dat same op sieden met
uwen rapoen ghy doetse oock wit stucken
da huts pot by //

Merck od ander
Men sal ierst mael de rapoen wit sieden
met v oft in stucken dunt vels veld
da salme nemen het sop en doent in
een teelle doer soetlye da in doen
crumen da wit broet doer een da doer
ague verset wyn en wit gongbaer
poyers doet same doer gedaen en da
salment in een pot oft teylle doen
met den selven rapoen en laet se op
sieden en souft se doer behoort //

Om te maken een heel
broet om op vleesdagen
te dienen //

Men sal nemen were vleessop*, een
wengch **safferaens**^{xliij}, **gengbaer-
poeijer**^{xv} ende **verguys**^{liij} [zuur sap],
dijt salmen te samen laten sieden
[koken], dan sult ghy nemen
crumen van **witbroet**^{lvij}, doeyeren
van eyeren ende rueren [roeren] dat
wel tsamen in een scotel, dan sult
ghijt [ghij her] int bruwet [in de saus]
doen ende dan onder een roeren
ende tsamen laten sieden.

4 7 1 3 **Om pap te maken van melcke**^{xxvij}

^{* zaete rom} Men sal nemen saetle saenne* ende
laten die sieden [koken]. Maer eer
ghijt [ghij her] laet sieden, so sult
ghij gereet maken crumen van **wyt
[wit] broet**^{lvij}, doeyeren van eyeren
met wat **blommen** ende **suijker**^{xlix},
dat onder een geruert [geraerd]
ende dan alsoe saen als [zodra] dat
die saenne opziet, so sult ghyt alte
hoep [samen] in doen ende laten dan
een wenich zieden, doeter [dæ er]
oock een luttel [beetje] **saffraens**^{xliij}
in ende gelieft u, ghy mæchter
[kunt er] daden [dadels] in doen.

4 8 1 3 **Om te maken orgemonde**^{xxx}

Nemt een handvol gepelde gerste
en die suldij [maet u] laten zieden
[koken] een wenich ende dan
suldijse stoten [maet u ze stampen]
ende doense doer een

<sup>* koknat van
ramslees</sup> Men sal nemen were vleessop*, een
wengch **safferaens**^{xliij}, **gengbaer-
poeijer**^{xv} ende **verguys**^{liij} [zuur sap],
dijt salmen te samen laten sieden
[koken], dan sult ghy nemen
crumen van **witbroet**^{lvij}, doeyeren
van eyeren ende rueren [roeren] dat
wel tsamen in een scotel, dan sult
ghijt [ghij her] int bruwet [in de saus]
doen ende dan onder een roeren
ende tsamen laten sieden.

^{* zaete rom} Men sal nemen saetle saenne* ende
laten die sieden [koken]. Maer eer
ghijt [ghij her] laet sieden, so sult
ghij gereet maken crumen van **wyt
[wit] broet**^{lvij}, doeyeren van eyeren
met wat **blommen** ende **suijker**^{xlix},
dat onder een geruert [geraerd]
ende dan alsoe saen als [zodra] dat
die saenne opziet, so sult ghyt alte
hoep [samen] in doen ende laten dan
een wenich zieden, doeter [dæ er]
oock een luttel [beetje] **saffraens**^{xliij}
in ende gelieft u, ghy mæchter
[kunt er] daden [dadels] in doen.

^{* zaete rom} Men sal nemen saetle saenne* ende
laten die sieden [koken]. Maer eer
ghijt [ghij her] laet sieden, so sult
ghij gereet maken crumen van **wyt
[wit] broet**^{lvij}, doeyeren van eyeren
met wat **blommen** ende **suijker**^{xlix},
dat onder een geruert [geraerd]
ende dan alsoe saen als [zodra] dat
die saenne opziet, so sult ghyt alte
hoep [samen] in doen ende laten dan
een wenich zieden, doeter [dæ er]
oock een luttel [beetje] **saffraens**^{xliij}
in ende gelieft u, ghy mæchter
[kunt er] daden [dadels] in doen.

* koknat van ramstlees

* als het vrijdag is

* witte-papaver zaad

* gewicht van 430g of meer, dus 1/4 pond = +/- 107g

* vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1l

* kolenvuur

stramijn [wrijf ze door een zeef] ende wat amandelenⁱⁱ mede ende dan suldiij nemen gaet weresop* ende latent [laat het] daer mede opsieden ende iijst vridach* so nemt schon water ende later daer mede opzieden, met een wenijch suiiker, ende ist sake dat men nijet wel gheclapen en can [als men niet goed slapen kan], so nemt wiijt mancopsaet* een wenijch ende doetter [doe het] daer mede in ende drincket al so werme als ghij maecht [drink het zo warm als u kunt].

24. Om rijsten panne-
kœken te maken

Nemt een vierendel pondis* rijs ende maect hem wel schon ende wast hem in schon water ende settem dan te vier [zet hem dan op het vuur] met een mengelen* suete melcx^{xxvij} [zoete melk] ende laet hem sieden [koken] een urre [ur] oft anderhalf op een coel vier* ende rueret [roer het] wel om dattet niet aen en berne [aanbrandt] ende settet [zet het] dan wech van vier ende laetter so staen dach ende nacht; eer ghijse [voordat u ze] maect, als ghijse maken wilt, so sult ghij de rijst ontwe [stuk] vrijven met eenen lepel

stramijn en wat amandelen mede en
da suldiij nemd goet Alre sop duod
latent daer mede op sieden en ist
vridach so nemt schon water en later
daer mede op zieden met de womeis
suete en ist sake dat men niet
gheclapen en can so nemt wyt mancop
saet de womeis en doetter daer mede
in en drincket al so warm als
ghij moecht //

Om rijsten pannekœken te maken
Nemt de vierendel pondis rijs en
maect hem wel schon ende wast hem
in schon water en settem dan te vier
met de mengelen suete melcx en
laet hem sieden de urre oft anderhalf
op een coel vier en rueret wel om
dattet niet aen en berne
doetter dan wech van vier ende laetter
so staen dach ende nacht; eer ghijse
maect, als ghijse maken wilt, so sult
ghij de rijst ontwe vrijven met eenen
lepel

ende dan sult ghij nemen 12 eijeren
met wit met al ende cloppense wel
met saudt^{liij} ende ruerense [roer ze]
metten rijst ende nempt dan so veel
weijtenblommen* als u dunct dat
genoch is ende rueret onder een so
dycke ende so dunne als ander
pannekœken.

* tarwebloem

25. Om een capœen te
braden op sijn Spaens

Nemt een half pondt* rosijnen^{liij}
ende nemt so veel versch speck alst
u gelieft ende nemt so veel loek
[knoflok] alst u gelieft ende hacket
[hak het] metten speck ende mengt
[meng het] dan metten rosijnen
onder een ende steket [steek het]
inde capœen; is de capœen niet vol
genoch, so muecht ghij der [kunt u
er] wat boteren^{vij} mede in steken.

25. Om orgemonde^{xxx}
te maken

Nempt een handvol gepelde gerst,
prumen van Damast*, rosynen^{liij},
vygen, calyssyghaut* [zæthout],
hysoep [hysop] ende sukerey
suyker^{lix}, gesoden [gekookt] met
lopende water [stromend water];
dese tysayne* [gerslewwater] is goet
voer heete cortisse [korts].

* kwersen, ondersort van de pruim

* zæthout

* wellicht een verschrjving voor suiker

* gerslewwater

Om de capœen te braden op sijn
Spaens Nemt de half pondt
rosijnen en nemt so veel versch
speck alst u gelieft en nemt so
veel loek alst u gelieft en
hacket metten speck en mengt
dan metten rosijnen onder een
ende steket inde capœen; is de
capœen niet vol genoch so
muecht ghij der wat boteren
mede in steken //

Om orgemonde te maken
Nempt een handvol gepelde gerst
prumen van Damast Rosynen
vygen Calyssyghaut
hysoep ende sukerey suiker
gesoden met lopende water
dese tysayne is goet voer
heete cortisse //

Om sop* te maken
Ghy sult nemen 7

of 8 leveren van capænen ende
sietse [kok ze] wel morwe [gaar]
in schoon water ende nemtse
[neem ze] dan uuijt den selven
water ende stotse [stamp ze] in
eenen mortiersteen [stenen vijzel]
weel cleijn ende slaetse dan dor
een stramijn [wrijf ze dan door een
zeef] ende wilt ghij, ghij muechter
[als u wilt, kunt u er] een wenijch
loex [knoflook] mede daer doen
met sop* van capæen oft scapen-
vlees, nemt dan negelpæyer
[gemalen kruidnagel], peper-
pæyer^{xxxv}, gengberpæyer^{xv} ende
not musschatenpæyer [gemalen
noimuskat] ende een luttel
[beetje] saffraens^{xiiii} ende menckt
[meng] dit te samen in dat selve
nat nae dat ghijt [naarmate u het]
sterck hebben wilt; daer nae nemt
wiltbroet^{lii} daer af dat [waanvan]
ghij u sop [uw saepbrød] maken
wilt ende weijndel [wentel] in
geslagen eijer ende maect daer af
geweijndtech brot*, dan nemt wat
kaes^{xvii} cleijn gescrept ende stroijt
wat op den bodem vande scotel
doer ghij die sop in maken wilt,
dan nemt dat brot ende lecter een
lage af [leg er een laag van] inde
scotel ende dan een lage sausijsen

* brød waarop
vocht of
saep wordt
gegolen

* koknat

* wentelteefjes

Om sop te make Ghy sult nemen
7 of 8 leveren van capænen ende
sietse [kok ze] wel morwe [gaar]
in schoon water ende nemtse
[neem ze] dan uuijt den selven
water ende stotse [stamp ze] in
eenen mortiersteen [stenen vijzel]
weel cleijn ende slaetse dan dor
een stramijn [wrijf ze dan door een
zeef] ende wilt ghij, ghij muechter
[als u wilt, kunt u er] een wenijch
loex [knoflook] mede daer doen
met sop* van capæen oft scapen-
vlees, nemt dan negelpæyer
[gemalen kruidnagel], peper-
pæyer^{xxxv}, gengberpæyer^{xv} ende
not musschatenpæyer [gemalen
noimuskat] ende een luttel
[beetje] saffraens^{xiiii} ende menckt
[meng] dit te samen in dat selve
nat nae dat ghijt [naarmate u het]
sterck hebben wilt; daer nae nemt
wiltbroet^{lii} daer af dat [waanvan]
ghij u sop [uw saepbrød] maken
wilt ende weijndel [wentel] in
geslagen eijer ende maect daer af
geweijndtech brot*, dan nemt wat
kaes^{xvii} cleijn gescrept ende stroijt
wat op den bodem vande scotel
doer ghij die sop in maken wilt,
dan nemt dat brot ende lecter een
lage af [leg er een laag van] inde
scotel ende dan een lage sausijsen

ende carbonaden*; dese sausijsen
ende carbonaden ^{erst} [eerst] op
den rooster gebraden, dan die
sausijskens aen stucken gebroken
so groot ende cleijn alst u belijft,
nemt noch gebraden capæen ende
gebraden conijn ende ander wijlt
gebraden [gebraden wild] dat u
gelijft ende haudet [hak het] aen
stucken so groot ende so cleijn alst u
gaet dunct ende siet [kok] dat
tsamen met vers vlees, sop** van
capæen oft ander ende legt van elcx
wat van lage tot lage opt brot tot dat
u scotel vol is ende stroijt ock van
lage tot lage kees [kaas] met
gengberpæyer^{xv}, dan nemt het sop
voerseit ende daetet [daet het] in die
selve scotel ende settet dan op vier
[zet het dan op het vuur] ende deckt
die scotel toe met een ijseren deksel
oft een eerden teest** ende daeter
[daer] vier [vuur] boven op ende
laetet so lanck staen sieden tot dat
u dunct dat genoch [klaar] is, dan
nemt ander half pondt*** versche
ruesel*** [reuzel], hebt ghij geen
ruesel so muech ghij [dan kunt u]
vers speck nemen ende hacker wel
cleijn ende daetet dan te vier in
eenen schonen pot ende later staen
smelten; alst gesmolten is, so settet
van vier ende later staen claren
[helder worden]; als ghij de sop ten
tafel dienen wilt, so sult ghij dat
smeer claer af gieten [het vet helder
afgieten] in een yseren panne ende
maeckent sieent heet [maak het
kokend heet] ende gietet so over die
selve sop.

* ribteles
van varken,
schaap of
kalf, op kolen
geroosterd

** koknat

*** stenen bak

*** gewicht van
430g of meer,
plaatselijk
verschillend

*** pur,
gesmolten
en gezeefd
varkensvet

Om gebackten scellen
van **aeraengen**^{xxxix}
[pomeransen] in
suker^{xlix} te maaken

Item men sal neemen 6 grote
appelen [pomeransen] ende
scellen dat geel buijten wel
druuechgen [droyg, zonder vrucht-
vlees] af ende dan salmen [moet
men] die scellen in vierdelen [vier
stukken] snijden ende latense [laet
ze] in een keetel mit water wel
ruijm sieden [koken] tot datse wel
morve [zacht] sijn ende neemet
dan die scellen in een scottel
[schotel] ende setse [zet ze] eenen
nacht te droegren [droegen] ende
neemet dan een vlacke Cuelssce
panne* ende met [daarbij] een
pont* vanden alderen besten suker
ende doen daer een goet ruemer-
ken* [raemer] roeswaters in ende
smeltent mit eene [smelt het
helemaal] wel coel [heel lauw] ende
legghen die scalen [schillen] daer in
ende latent mitten eersten [laet her
eerst] wel relicken stijf [tamelijk
stevig] sieden ende weijnen [draai]
die scellen wel om properkins
[netjes] mit een spaentgen* ende

* een lage
Keulse pot
* gewicht van
430g of meer,
plaatselijk
verschillend
* een glaasje

* een houten
raerspaan

Om gebackten scellen van
geraengen in suker te maake
Item men sal neemen 6 grote
appelen in scellen dat geel buijte
wel druuechgen af in dan salmen
die scellen in vierdelen snijden in
latense in een keetel mit water
wel ruijm sieden tot datse wel
morve sijn in neemet dan die
scellen in een scottel eenen nach
te droegren in neemet dan een
vlacke Cuelssce panne in met
mer een pont vanden alderen besten
suker in doen daer een goet ruemer-
ken mit een roes water in in smeltent
mit eene wel coel in legghen
die scalen daer in in latent mit
ten eersten wel relicken stijf sieden
in weijnen die scellen wel om pro-
perkins mit een spaentgen in

latent mitten tijt coelder sieden zoo
lang tot dat den suker te samen versoden
sieden is in dan salmense mit dit pan
een nachte wech setten in dan neemet
se dat anderen dages in seise of roel
afsette in latste daer in staen droege
properlick mer waerde daer se een die
pan mit in bakket in latste dan in die
lucht in ten saken staen droegen of
set wijnter moer ghijse op een leij
legghen in legghen op een scottel in
doen daer een weijnichgen vuers in.

Om moerellen in suker te
fulven.
Men sal neemen die kersen in sijn
den die scellen half af in doense in
een aerden pan
dick op malcanderen in settense roel
of roelen soo lang tot dat daer na
wel comet in doen dan daer wel suker
in daer het rooep in in dat die
pan allegang en op dat daer niet aen

* een zakje

Om moerellen* in
suker^{xlix} te sulten*

Men sal neemen die kersen ende
scnijden die steelen half af ende
doense [daer ze] in een aerden pan*
niet dick op malcanderen ende
settense coel [zet ze lauw] op colen
so lang tot dat daer nat uft comet
ende doen dan daer wel [royaal]
suker in dat het nat cieroep [sirop
wordt] ende rueeren [roer] die pan
allegang [zonder ophouden] om
opdat daer niet aen

* donkerrode
kersen
* innaken
met honing
of suker
* stenen pot

en gaet siltē ende latense [laet ze] sō lang cōel staen sieden [zacht staen koken] tōt dat se wel bruijn sijn ende bestaen te rijten [beginnen te barsten] ende dan salmense [maet men ze] in een gloest pōtgen** doen ende stroijen daer dan op die kersen wel dick van suker ende bijndent [bindt het] dan wel dicht toe.

Om goede cieroep van fiolen [violtjes] te maken

Item men sal neemen een half mingelen* [mengen] stromewaters [stromend water] ende zoe vuel [veel] fijolen als men krijen can ende wasschense [was ze] scoen ende doense [doe ze] in een nij pōtgen* mit dat water te vuer ende stoppen dat pōtgen dicht tō ende sident op [kook het op] ende latent [laet het] dan gedeckt staen tōt dat het bijnae caut is ende dan salment [maet men het] stijf [stevig] daer eenen doeck slaen [wrijven] ende vringent groen [wring de steeltjes en blaadjes] scoen uft, ende en heefmen mitten eersten niet fijolen ghenoch [als men de eerste keer geen violtjes genog heeft], sō machmen [kan men] des anderen dages wel meer met het selfde nat

** geglaazuert pōtje

* vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1l.

* een schoon pōtje

en gaet siltē in lareuse sō lang roel staen sieden tot dat se wel bruijn sijn en bestaen te rijten in dan salmense in een gloest yorgen doer in stroijen daer daer op die kersen wel dick van suker en bijndent dan wel dicht toe

Om goede Cieroep van fiolen te maken.

Item men sal neemen een half mingelen stromewaters ende zoe veel fijolen als men krijen can ende wasschense scoen ende doense in een nij yorge mit dat water te vuer en stoppen dat yorge dicht toe en sident op in lareuse dan gedeckt staen tot dat het bijnae caut is en dan salment stijf daer een doeck slaen en vringent groen scoen uft, ende en heefmen mitten eersten niet fijolen ghenoch, sō machmen des anderen dages wel meer mit het selfde nat

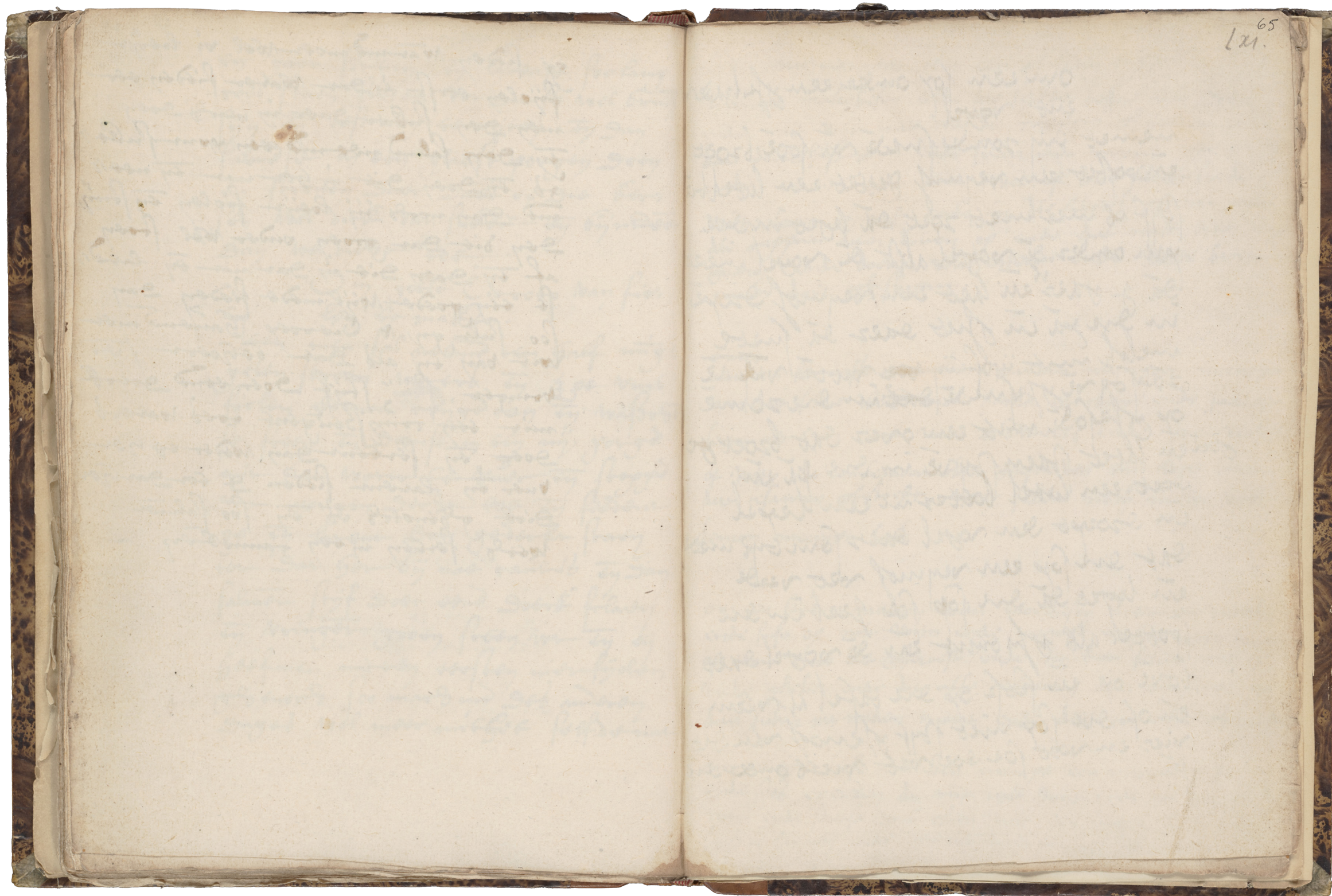
op sieden warmend meer wel v' lareuse
fijolen eerst in dan vueren sieden eer
men dan suker daer in mach doen
in dan salment neemend een yorn suker
et in doen dit in her naer en neer
end dan word in lareuse fijolen en sieden
doer dit dan groen onder wel scoen
af in doen dit in dan naer en lareuse
se een goede wijl mede sieden dan
sō sult gij v' Cieroep handene mer
wit van en ald dat behaert ten
bringer 3 stijf doer vord doer
mit een cruijsentgent roed warden
doer en sieden dan weder op her
vuer en lareuse sieden 4 tot dat her
dick ghenoch is en sō salment
word sieden in een canneten

* gewicht van 1/32 pond of ca. 15g

** gewicht van 430g of meer, plaatselijk verschillend

* vochtmaat met een inhoud van ca. 1,4l

opsieden want men moet wel 6 loeijt* fijolen eerst in dat water sieden eer men den suker^{xlii} daer in mach doen, ende dan solmen neemen een pont** sukers ende doen dit in het nat ende neemen dan noch 3 loeijt fiolen ende snijden die dat groen onder wel scoen of ende doen die in dat nat ende laten^{se} [laet ze] een goede wijl mede sieden, dan sō sult gij u cieroep havenen [uw sirop behandelen] met wit van eij als dat behoert ende vringet stijf daer eenen doeck mit een cruijsentgent** [craes] roes^{xlii} waters daer ende settent [zet het] dan weder op het vuer ende latent sieden tōt dat het dick ghenoch is ende sō salment wech setten in een canneken.



Om een sop* onder een ghebraden entvogel*

nemet 4 ronde sneden van **sceenbræc**^{liij} [wildebrød] ende roset een veijnich [roster het een beetje] dattet een lustelken **slif** [beetje knappend] is mer niet roet [bruin gebrand], dan leget [leg het] in die pan onder den vogel alst den vogel meer dan 1 yaer is ende laet een veijnich dropen [bedruif het een beetje] in die pan ende ghiet daer dan suete [zæte] **melck**^{xxij} met 2 of 3 viltten ve(...) [wiltte ...] aen ronde scijven ghesneden daefin, die romen opghesoden mit een over dat bræc gegoten [waarbij de rom na te zijn opgekakt meteen over het brød wordt gegoten] ende later staen stijven in die pan ende doet een lustel **boster**^{vij} [beetje bōter] in een lepel ende droept [bedruif] den vogel daer somtijts mede dat die sop [zodat het sæpbrød] een veijnich vet verde [wordt] ende leget [leg] dan die sop soe heet in die scōstel als ghij cunt ende den vogel daer boven op ende setse [zet het] op die tafel al verm [warm] ende of die sop niet stijf ghenoch van dat vier en vort [als het sæpbrød niet stijf genoech wordt dør het vuur], soe doet vat viers [wat vuur] onder die pan.

om een sop onder een ghebraden entvogel
nemet in zome suete vā soe broet
en roset een veijnich dattet een lustel
bif is mer niet roet en leget in die
pan onder de vogel alst de vogel meer
dan 1 yaer en heet een veijnich dropen
in die pan en ghet saez en suete
melck mit ij of in witte vā de
zote op vā ghesnede daefin die zome
of ghesode mit een over dat broet ge
daen later staen stijven in die pan en
doet een lustel boster in een lepel
en droept den vogel daer somtijts mede
dat die sop een veijnich vet verde
en leget dan die sop soe heet in die
scōstel als ghij cunt en de vogel daer
boven op en setse op die tafel al verm
en of die sop niet stijf ghenoch van dat
vier en vort soe doe vat viers onder de
pan

Om een nat over een ghesoden [gekakte] cappoen

neempt crakebesen* ende die selfde
bessen mit wijn ende mit wat nat
van die cappoen ghesoden [gekakt]
ende dan daergheslagen [dør een
zeef gewreven] ende **suker**^{xlix} ende
caneel^{xxij} ende **gimber**^{xv} [gember]
naden mont* ende daer twee of drie
sneden **wittebræc**^{liij} gheraest [geros-
terd] ende in die scōstel gheliet
[gelegd] ende die cappoen daer
boven op ende dat nat daer over
goeten [gegōten] ende daeren
[doiers] van eijeren ende wittebræc
mede daergheslegghen.

om een fricasse* te maken van een
cousouver*

neempt van dat selve vleis ende
hakt al clien [klein] ende settet opt
vier [zet het op het vuur] mit wat
roes^{xliij} waters ende wit **versuis**^{liij} of
wijn en een lemoen [citraen] clien
ghesneden mit wat **bōter**^{vij} ende dat
tesamen ghestoet [gestoet]; vant
selve noch, in stee van [in plaats
van] lemoen neemt lock [knoflook].

Om een sous te maken van maerbesen

neempt maerbesen ende siltse [kok
ze] op mit wijn ende neemt een sne
wittebræc^{liij} of twee ende dat gheraest
[gerosterd] ende in dat selve nat te
vieke gheliet [te weken gelegd] ende
dit alle te samen daergheslagghen
[dør een zeef gewreven] en dan
suker^{xlix} nu naden mont* ende dint
[sewee her] tōt alle ghebraden.

Om een eijerkese te maken

Om een nat over een ghesoden [gekakte] cappoen

neempt crakebesen* ende die selfde
bessen mit wijn ende mit wat nat
van die cappoen ghesoden [gekakt]
ende dan daergheslagen [dør een
zeef gewreven] ende **suker**^{xlix} ende
caneel^{xxij} ende **gimber**^{xv} [gember]
naden mont* ende daer twee of drie
sneden **wittebræc**^{liij} gheraest [geros-
terd] ende in die scōstel gheliet
[gelegd] ende die cappoen daer
boven op ende dat nat daer over
goeten [gegōten] ende daeren
[doiers] van eijeren ende wittebræc
mede daergheslegghen.

Om een fricasse* te maken van een
cousouver*

neempt van dat selve vleis ende
hakt al clien [klein] ende settet opt
vier [zet het op het vuur] mit wat
roes^{xliij} waters ende wit **versuis**^{liij} of
wijn en een lemoen [citraen] clien
ghesneden mit wat **bōter**^{vij} ende dat
tesamen ghestoet [gestoet]; vant
selve noch, in stee van [in plaats
van] lemoen neemt lock [knoflook].

Om een sous te maken van maerbesen

neempt maerbesen ende siltse [kok
ze] op mit wijn ende neemt een sne
wittebræc^{liij} of twee ende dat gheraest
[gerosterd] ende in dat selve nat te
vieke gheliet [te weken gelegd] ende
dit alle te samen daergheslagghen
[dør een zeef gewreven] en dan
suker^{xlix} nu naden mont* ende dint
[sewee her] tōt alle ghebraden.

Om een eijerkese te maken

DANKWOORD Om te beginnen wil ik mijn scriptiepromotor, Arne De Winde, bedanken. Om mij het hele jaar bij te staan, mijn ideeën in de juiste richting te sturen en vooral om elk woord van deze scriptie zorgvuldig na te kijken en van de nodige redactie te voorzien. Zonder jouw vertrouwen, enthousiasme en motivatie was deze scriptie nooit geworden wat ze vandaag is.

138 Daarnaast wil ik mijn praktijkpromotor, Inge Ketelers, bedanken. Opnieuw om mij het hele jaar bij te staan, mij te begeleiden in al mijn ontwerpkeuzes en vertrouwen te hebben in dit project. Jouw kennis van het vak is ongezien en ik ben bijzonder dankbaar dat ik van jouw expertise heb mogen leren. Daarenboven zou ik graag alle docenten van het Grafisch Ontwerp atelier willen bedanken. Vooral om mij in het eerste jaar niet te buizen, zodat ik hier vandaag nog steeds zit, maar ook om mij de liefde voor het ontwerpen bij te brengen en om van mij een gemotiveerde ontwerper te maken. Een grote

dankjewel gaat uit naar al mijn medestudenten, die ondertussen veel meer dan vrienden zijn geworden. Voor de lange dagen samen op atelier, de ontwerpadviezen, de motiverende woorden wanneer het allemaal even moeilijker ging, de ontspannende avondjes op café en het onvoorwaardelijke luisterend oor. Jullie hebben mijn masterjaar onvergetelijk gemaakt en er ongetwijfeld mee voor gezorgd dat ik vandaag hier sta. Om af te sluiten wil ik mijn allerliefste ouders bedanken. Om ondersteuning te bieden waar mogelijk, ook wanneer ik die niet altijd toeliet. Om toch af en toe te vragen hoe het met mijn masterproject ging, zelfs wanneer ik daar eigenlijk nauwelijks op antwoordde. En om mij steeds te voorzien van gratis koffie, gratis prints en lange, gezellige en ontspannende wandelingen. Een allerlaatse dankjewel gaat uit naar mijn liefste lief, die mij en al mijn modswings er de afgelopen maanden bijnam en er altijd voor mij was wanneer ik hem nodig had.

ISpeciale dank gaat ook uit naar Frank Vanlangenhove, Frederik Berlaen, Marietje van Winter, Mathias Colpaert, Dries Vera & Mariella Van Der Niepen, Tina De Soufter en Tom Maes voor hun waardevolle hulp, expertise en bijdrage aan de realisatie van dit project.

261 Om kodt* te maken neemt twee mingelen* [mengelen] romen [rom] ende sedt opt vier [zet het op het vuur] in eenen schonen pot ende so haest alst [zodra het] begint te sieden [koken], so neemt twee eetlepelen voel [vol] fier^ueeck* ende settet dan vant vier [neem het dan van het vuur af] ende alst bi een gheschoten [gestremd] is, so sult ghijt doen in eenen schonen dock ende hanget op also lange tot dat vie [wei] schen uft is ende neemt dan die vrongelen** [kwark] ende slotse daen [wijf ze dan] daer een schen dock [schone daek] of een stromijn [zeef] met twee doeren [doiers] van eieren, al so dick als ghij cont, tot dat u dunck dat te dick is, so moget ghij [dan kunt u] wat romen nemen, ende doet daer in suker^{xlix} ende wilte gijmber^{xv} naden mont**.

262 Om rustins kese* te maken neemt een miggelen* [mengelen] rustijn* die wel goet is ende doet in eenen schonen dock ende laet so lange hangen tot dat vie [wei] schen af is ende doe dan die vrongelen** in eenen schonen teest** ende ruet [raet] daen daer in drie doeren [doiers] van eieren mit rees^{xlij}water ende suker^{xlix} naden mont** [naar smaak] ende doet dan in de keesvat.

263 Om een crisbessen sop* te maken neemt een hantvoel crisbessen die half rijp sijn, min of meer na dat [naarmate] ghij schotelen hebben wilt ende setse opt vier [zet ze op het vuur] in een schen eerden pot* mit witte wijn ende mit schen water, nem meer wijn dan water ende redelike weel [tamelijk veel] boter^{vij} ende suker^{xlix} naden mont* ende later [laat het] samen staen sieden [koken] so lange dat u dunck dat die besen moerue verden [gaar worden]

* ricotta
* vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1l.

* vlierazijn

* kwark

** naar uw smaak

* klonterskaas
* vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1l.

* geschifte melk

* kwark

** een bak

** naar uw smaak

* kruisbessen nat

* stenen pot

* naar uw smaak

om kodt te maken neemt twee mingelen romen ende sedt opt vier in eenen schonen pot ende so haest alst begint te sieden so neemt twee eetlepelen voel fier ende settet dan vant vier ende alst bi een gheschoten is so sult ghijt doen in eenen schonen dock ende hanget op also lange tot dat vie schen af is ende neemt dan die vrongelen ende slotse daen daer een schen dock of een stromijn met twee doeren van eieren al so dick als ghij cont tot dat u dunck dat te dick is so moget ghij wat romen nemen ende doet daer in suker ende wilte gijmber naden mont

om rustins kese te maken neemt een miggelen rustijn die wel goet is ende doet in eenen schonen dock ende laet so lange hangen tot dat vie schen af is ende doe dan die vrongelen in eenen schonen teest ende ruet daer in drie doeren van eieren mit reeswater ende suker naden mont ende doet dan in de keesvat

om een crisbessen sop te maken neemt een hantvoel crisbessen die half rijp sijn min of meer na dat ghij schotelen hebben wilt ende setse opt vier in een schen eerden pot mit witte wijn ende mit schen water, nem meer wijn dan water ende redelike weel boter ende suker naden mont ende later samen staen sieden so lange dat u dunck dat die besen moerue verden

67 / xliij
sonder breken ende dan schen wit broet ende mit eenen suetwijn ende later op den rooster ende later so lange alst u goet dunck ende leggen dan in een schen schotel ende giet dan desen voersiede nat daer mit alle met besen en al ende dan suker ende caneel^{xliij} daer over gestroet ende so ghedint [opgediend] ter tafele.
om een coppoen mit lamoen te coken
neemt een coppoen ende laet hem wel haelf gaer sieden [koken], dan nemt een miegelen* [mengelen] witte wijn ende wat waters van den coppoen ende doet den coppoen daer in ende dan drie lamoen ghesneden aen schijven ende dan foeli ghebroken aen stusskens [in stukjes] ende dan een clauken* gijmbers^{xv} ghesneden ende boter^{vij} ende suker^{xlix} naden mont*.
om wat te maken van (...)
neemt driessbessen ende sietse [kok ze] (...) water ende nemt dan (...) in wat wittebroet^{vij} ende (...) van eieren tot een (...) tsamen doer een (...) maer doet daer (...) wel dat niet (...) ende dint soe [dien het zo op].

neemt een coppoen ende laet hem wel haelf gaer sieden dan nemt een miegelen witte wijn ende wat waters van den coppoen ende doet den coppoen daer in ende dan drie lamoen ghesneden aen schijven ende dan foeli ghebroken aen stusskens ende dan een clauken* gijmbers^{xv} ghesneden ende boter^{vij} ende suker^{xlix} naden mont

om wat te maken van driessbessen ende sietse [kok ze] (...) water ende nemt dan (...) in wat wittebroet^{vij} ende (...) van eieren tot een (...) tsamen doer een (...) maer doet daer (...) wel dat niet (...) ende dint soe

sonder breken ende dan schen wit broet ende mit eenen suetwijn ende later op den rooster ende later so lange alst u goet dunck ende leggen dan in een schen schotel ende giet dan desen voersiede nat daer mit alle met besen en al ende dan suker ende caneel^{xliij} daer over gestroet ende so ghedint [opgediend] ter tafele.

264 Om een coppoen [kopen] mit lamoen [laren] te coken
neemt een coppoen ende laet hem wel haelf gaer sieden [koken], dan nemt een miegelen* [mengelen] witte wijn ende wat waters van den coppoen ende doet den coppoen daer in ende dan drie lamoen ghesneden aen schijven ende dan foeli ghebroken aen stusskens [in stukjes] ende dan een clauken* gijmbers^{xv} ghesneden ende boter^{vij} ende suker^{xlix} naden mont*.

265 Om wat te maken van (...)
neemt driessbessen ende sietse [kok ze] (...) water ende nemt dan (...) in wat wittebroet^{vij} ende (...) van eieren tot een (...) tsamen doer een (...) maer doet daer (...) wel dat niet (...) ende dint soe [dien het zo op].

* vochtmaat van 2 pint, dus ruim 1l.

* gember-wortel

* naar uw smaak

* kruisbessen

GEDRUKTE BRONNEN

Albala, K. (Red.). (2012). *A cultural history of food: in the Renaissance* (Vol. 3). In F. Parasecoli & P. Scholliers (Red.), *A cultural history of food*. Blomsbury Academic.

Bardyn, A. (2016). *Vrouwen in de middeleeuwse samenleving*. In P. Stabel & V. Lambert (Red.), *Gouden Tijden* (pp. 283–317). Lannoo.

Braet, G. (2014). *Edelike spijs en cock boucken: Een vergelijkende studie van kookboeken in de Zuidelijke Nederlanden 1450-1650*. Universiteit Gent.

Gairrep, W.K., Gumbert, J.P. & Szirmai, J.A. (1992). *Kneep en binding: een terminologie voor de beschrijving van de constructies van oude boekbanden*. Koninklijke Bibliotheek Den Haag.

Herbert, L. E. (1894). *The history of the English paragraph*. The University of Chicago press.

Jansen-Sieben, R., & von Winter, J. M. (1998). *De keuken van de late Middeleeuwen: Een kookboek uit de Lage Landen*. (tweede druk). Bert Bakker, Amsterdam.

Kwok, S. Sz. M. (2014). *'Praeft de kost en kauwste met uw' ogen'. Beeldtraditie, berekenis en functie van het Noord-Nederlandse keukentaafereel (ca. 1590-1650)*. Universiteit van Amsterdam.

Nolaker, H. (2017). *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. In Darra Goldstein (Red.), *California Studies in Food And Culture*. University of California Press.

Sherman, W. H. (2008). *Toward a history of the manicule. In Used Books: Marking Readers in Renaissance England* (pp. 25-52). University of Pennsylvania Press.

Underware. (2022). *Manicure Specimen / Handjespræf. Underware*.

Van Winter, J. M. (2013). *Suiker in de middeleeuwse keuken. In Jaarboek de Oranjeschool* (Vol. 66, pp. 45-71).

Willon, A. (2021). *Women in the Kitchen: Twelve Essential Cookbook Writers Who Defined the Way We Eat, from 1661 to Today*. Simon & Schuster.

Willon, A. & Cherniavsky, M. (2012). *The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers and Recipes That Made the Modern Cookbook*. University of California Press.

ONLINE BRONNEN

Albert Heijn. (z.d.). *Is het nou een krent of is het een rozijn?* <https://www.ah.nl/inspiratie/goed-om-te-weten/verschil-krenten-rozijnen>

Askew, C. (2025). *A fragmented history: Nineteenth-century manuscript cuttings. Fragments of Devotion*. <https://devotion.borber.org.uk/a-fragmented-history-victorian-manuscript-cuttings/>

Brood.net. (2021). *"Wit was voor de elite, volkoren voor de lagere klasse"; Charlotte en Onno Klein over de geschiedenis en de toekomst van ons dagelijks brood*. <https://www.brood.net/brodsorten/geschiedenis/>

ByeByeBinary. (2023). *Homoneta – Quentin Lamoureux*. <https://typotheque.byebyebinary.space/fr/fontes/homoneta>

Caswell, E. (z.d.). *History of Mouse Cursor*. <https://edgarcaswell.github.io/interactive/presentation-template/index.html>

DBNL. (2012). *Rubricatie*. Algemeen letterkundig lexicon – DBNL. https://www.dbnl.org/tekst/dela01zalgeoi_01/dela01zalgeoi_01_01738.php

de Hullu, T. (2023). *95 jaar en nog steeds bij de UU betrokken: Emeftus Marierje van Winter voelt zich verwant met jongere generatie*. DUB, The independent news site of Utrecht University. <https://dub.uu.nl/nl/achtergrond/emeftus-marierje-van-winter-voelt-zich-verwant-met-jongere-generatie>

De Klerk, F. (2017). *De Vleessal van Pieter Aertsen in het bonnefontenmuseum*. <https://ffitsdeklerk.nl/2017/04/26/de-vleessal-van-pieter-aertsen-in-het-bonnefontenmuseum/>

Dresen-Cænders, L. (1977). *De strijd om de bræk: De verhouding man/vrouw in het begin van de moderne tijd (1450–1630)*. De Revisor, Jaargang 4 (pp. 29–37). Geraadpleegd via DBNL: https://www.dbnl.org/tekst/_rev002197701_01_rev002197701_01_0163.php

Geheugen van Nederland. (z.d.). *Humoreneer in de Middeleeuwen*. <https://geheugenvannederland.nl/thema/gezondheidszorg/humoreneer-en-de-vier-lichaamssappen/>

Grokpedia. (2026). *Labours of the Months*. https://grokpedia.com/page/Labours_of_the_Months

Henzen, M. (z.d.). *Rijnwijn, vaste tafelgenoot van de rijken*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/rijnwijn/>

Holand & Barrett. (z.d.). *Senneblad Kruiden; Beschrijving*. <https://www.hollandandbarrett.be/shop/product/jacob-hoy-senneblad-kruiden-60052887#:~:text=Senna-blaadjes%20zijn%20aankomstig%20van%20een,dagen%20achter%20elkaar%20te%20drinken>

Illegatorlibrorum. (2018). *De Götische band*. <https://illegatorlibrorum.wordpress.com/2012/05/12/de-götische-band/>

Kops, E. (2024). *Lokmesproef – Herkomst en betekenis*. <https://historiek.net/lokmesproef-lokmes-herkomst/7317/>

Kurieus Catering. (z.d.). *Kurieus; Kreatief koken op maat*. <https://www.kurieus.be>

Lukas, P. (2024). *A deep dive on the "Return to Sender" pointing hand*. <https://www.inconspicuous.info/p/a-deep-dive-on-return-to-sender-symbols>

Nederlanden in Kaart. (z.d.). *Literatuurgeschiedenis*. <https://www.literatuurgeschiedenis.org/middeleeuwen/nederlanden-in-kaart>

Offenberg, A. K. (1992). *Hoe waterdicht zijn dateeringen mer watermerken?*. De Boekenwereld, Jaargang 9. Geraadpleegd via DBNL: https://www.dbnl.org/tekst/_bco02199201_01_bco02199201_01_0001.php

Pomerans. (z.d.). <https://edepot.wur.nl/296877>

Remmers de Vries, S. (2022). *Holistische heelmeeesters: middeleeuwse geneeskunde*. <https://onh.nl/verhaal/holistische-heelmeesters-middeleeuwse-geneeskunde>

Statbel. (2024). *Daling van 1,5% van de schijnbare vleesconsumptie in 2023*. <https://statbel.fgov.be/nl/themes/landbouw-visserij/bevoorradingsbalansen>

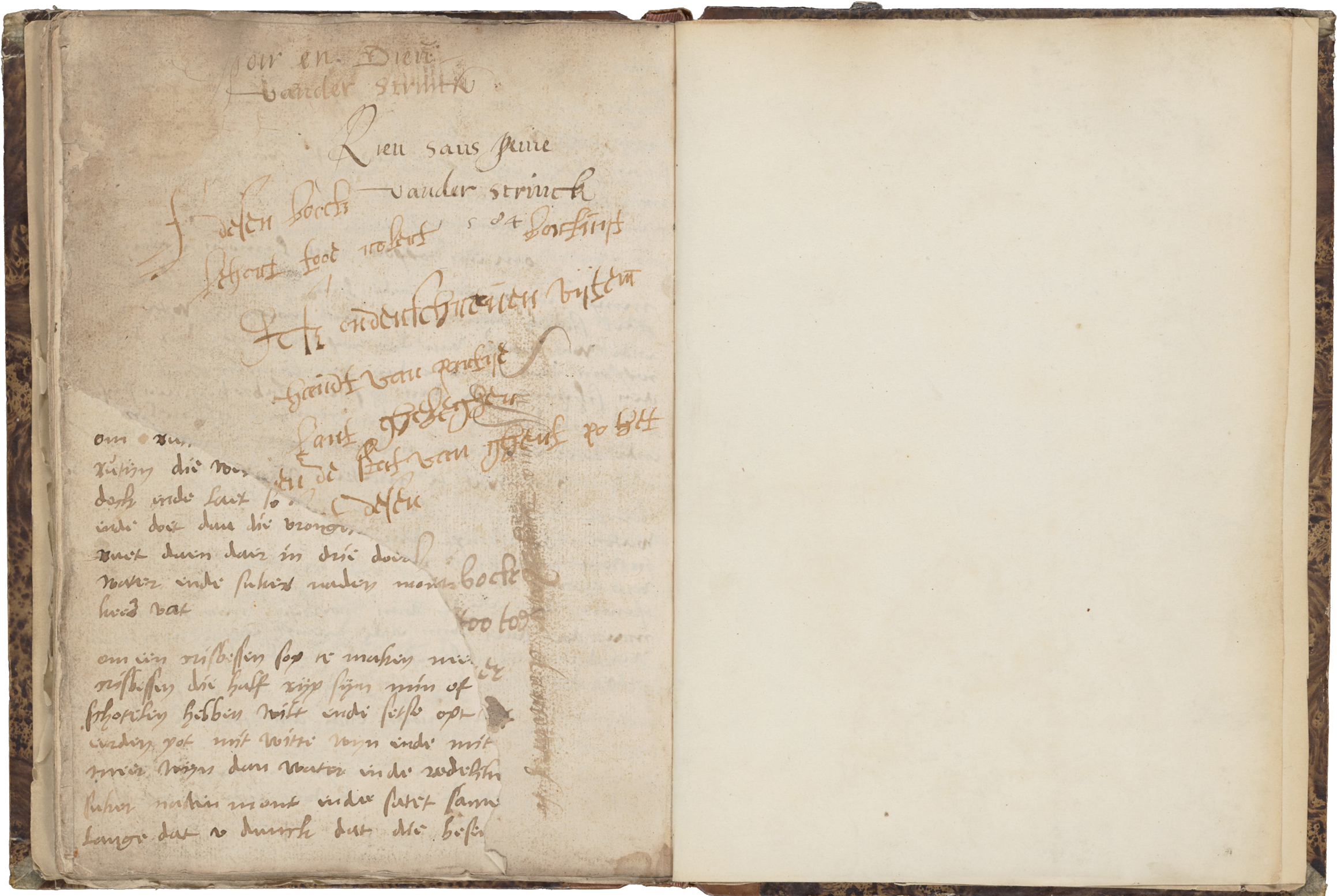
University of Nottingham. (z.d.). *Manuscripts and special collections: Decoration and illumination*. <https://www.nottingham.ac.uk/manuscriptsandspecialcollections/researchguidance/medievalbooks/decorationandillumination.aspx?utm>

Van de Velde, C. (1967). *Pieter Aertsen (1508 – 1575): De Keukenmeid*. In Openbaar Kunstsbezit in Vlaanderen, 270–27b. Koninklijke Museum voor Schone Kunsten van België, Brussel. <https://www.okv.be/archief/pieter-aertsen-de-keukenmeid>

Vandewalle, A. (1995). *Wijn in Bourgondisch Vlaanderen*. Vlaanderen. Kunstijdschrift, Jaargang 44. Geraadpleegd via DBNL: https://www.dbnl.org/tekst/_vla016199501_01_vla016199501_01_0039.php

Van Molderen, J. (z.d.). *Kapitelen op de gotische banden uit Ten Duinen en Ter Daeß*. Mmonk. <https://www.mmonk.be/nl/ontdecken/virtuele-rondleidingen/kapitelen-op-gotische-band>

Van Wassenhove, N. (2023). *Een historische perspectief: de oorsprong en evolutie van de ui*. <https://culinaireambiance.com/nl/articles/een-historisch-perspectief-de-oorsprong-en-evolutie-van-de-ui>



BIBLIOGRAFIE

Veel, J. (2008). *Stoſperen: Rassen en recepten*. Noordelijke Promologische Vereniging. <https://www.vriendenvanhetoude-fruut.nl/wp-content/uploads/2014/10/stoſperen.pdf>

Verſtraete, J. (2026). *EU-compromis over vleesnamen: ſpek ver-boden, burger wel oke voor vegetariſche producten*. <https://vilt.be/nl/nieuws/eu-compromis-over-vleesnamen-spek-verboden-burger-wel-oke-voor-vegetarische-producten>

Villa Augustus, (2018). *Een kleine, zeer onvolledige geſchiede-nis van de Bomgaard (meer een ode)*. [https://www.villa-au-gustus.nl/ogst/post/92-een-kleine-zeer-onvolledige-geschiedenis-van-de-bomgaard-meer-een-ode#:text=Villa%20Augustus%20%2D%20Een%20Kleine%2C%20Zeer,de%20Bomgaard%20\(meer%20een%20Ode\)](https://www.villa-au-gustus.nl/ogst/post/92-een-kleine-zeer-onvolledige-geschiedenis-van-de-bomgaard-meer-een-ode#:text=Villa%20Augustus%20%2D%20Een%20Kleine%2C%20Zeer,de%20Bomgaard%20(meer%20een%20Ode))

Vilt, (2012). *FAO: Belg op ſtek 27 in wereldranglijſt vleescon-sumptie*. [https://vilt.be/nl/nieuws/fao-belg-op-ſtek-27-in-wereldranglijſt-vleesconsumptie](https://vilt.be/nl/nieuws/fao-belg-op-ſtek-27-in-wereldranglijst-vleesconsumptie)

WWF, (z.d.). *Paling is een ernſtig bedreigde diersoort en moet beschermd worden*. <https://www.wwf.nl/kom-in-actie/met-tijd/tips-gedrag/kopgedrag/keurmerken/viswijzer/paling-heeft-bescherming-nodig>

AFBEELDINGEN

Fig. 1 & 2. Apicius. (9e eeuw). *De re culinaria Libri I-IX* [Manuscript]. Library Digital Collections & Exhibits, New York Academy of Medicine. <https://digitalcollections.nyom.org/islandora/object/islandora%3A1116#page/2/mode/tup>

Fig. 3 & 4. Platina. (1475). *Platyne de honesta voluptate et val-tudine* [Manuscript]. John Boyd Thacher Collection in the Library of Congress. <https://www.loc.gov/item/85664760/>

Fig. 5 & 6. Universiteit Gent, Universiteitsbibliotheek. (z.d.) *Koekboek* [Manuscript]. <https://op.lc/KFFzz>

Fig. 7 & 8. Literatuurgeschiedenis. (z.d.) *Nederlanden in kaart*. <https://www.literatuurgeschiedenis.org/middeleeuwen/nederlanden-in-kaart>

Fig. 9. Aertsen, P. (1551). *De Vleesslal* [Painting]. <https://ffits-deklerk.nl/2017/04/26/de-vleesslal-van-pieter-aertsen-in-het-bonnefontenmuseum/>

Fig. 10. Snijders, F. (ca. 1651). *Keukenstuk* [Painting]. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Musée_Oldmasters_Museum_-_Keukenstuk_Frans_Snijders.jpg

Fig. 11. Aertsen, P. (1559). *De Keukenmeid* [Painting]. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pieter_Aertsen_-_La_cuisinière.jpg

Fig. 12 & 13. Gebrueders Van Lymborch. (ca. 1412-1416). *Les Très Riches Heures du Duc de Berry* [Manuscript]. <https://publicdomainreview.org/collection/labors-of-the-months-from-the-tres-riches-heures/>

Fig. 14. Aertsen, P. (ca. 1567-1569). *Verwerking van de ogst* [Painting]. <https://www.boijmans.nl/collectie/kunstwerken/3716/verwerking-van-de-ogst>

Fig. 15. Beuckelaer, J. (1566). *De welvorziene keuken* [Painting]. <https://www.rijksmuseum.nl/nl/collectie/object/De-welvorziene-keuken-f7c8ece0b39f68ba189de85115307093>

Fig. 16. Beuckelaer, J. (ca. 1530-1573). *Christus in het Huis van Martha en Maria* [Painting]. <https://www.schorr-collec-tion.com/main-collection/christ-in-the-house-of-martha-and-mary-79953>

Fig. 17. Beuckelaer, J. (ca. 1560-1565). *Keukenscène met Christus en de Emmaüsgangers* [Painting]. <https://www.mauritshuis.nl/ontdek-collectie/kunstwerken/965-keukenscene-met-christus-en-de-emmauesgangers>

Fig. 18. *The play of the chess (folio 72v)*. (ca. 1474-1475). Manicule [Illustration]. <https://www.newberry.org/blog/finger-pointing>

Fig. 19. *Codex Calixtinus de la Catedral de Santiago de Compostela*. (12e eeuw). Manicule [Illustration]. <https://blogs.baylor.edu/specialcollections/2023/04/26/manicule-exhibit/>

Fig. 20. *Anatomia Carpi*. (16e eeuw). Manicule [Illustration]. Door Jacopo Berengario da Carpi. <https://nyamcenter-forhistory.org/2016/12/19/a-show-of-hands/>

Fig. 21. *Manuscript* 027. (13e eeuw). Manicule [Illustration]. <https://portail.biblissima.fr/ark:/43093/md0ta0e0e498ee60203f6ca3fe63602a3740eac487a>

Fig. 22. *Roman de Renart*. (ca. 1301-1350). Manicule [Illustration]. <https://gollica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b60004625/f127.f1em>

Fig. 23 & 24. Palmer & Rey. (1887). *Third revised specimen book and price list of printing material* [Specimen book]. Internet Archive. <https://archive.org/details/thirdrevisedspecoalpmfch/page/n297/mode/tup>

Fig. 25. Caſlon, H.W. (1900). *Caractères en bois* [Specimen book]. <https://www.eficaunes-carnet.fr/carnet/Hamilton-caslon-specimen>

Fig. 26. Milgram, J.W. (n.d.). *Letter from 1801, handstamped "PAID" with an accompanying pointing hand* [Photograph]. In The Chronicle of U.S. Classical Postal Issues. <https://www.inconspicuous.info/p/a-deep-dive-on-return-to-sender-symbols>

Fig. 27. *Left & right hands on the same cover sent in mid-2002*. (n.d.). [Forum image]. In Stamp Community Forum. https://www.stampcommunity.org/topic.asp?topic_id=41494&whichpage=1

Fig. 28. *Mouse Cursor and hand pointer*. (n.d.). [Blog image]. In Geek Overdose. <https://geekoverdose.wordpress.com/tag/caret/>

Fig. 29. Apple Inc. (n.d.) *Mouse pointer illustration* [Illustration]. In Apple Support. <https://support.apple.com/en-gb/guide/mac-help/mh35695/mac>

Fig. 30 & 31. de Kempenaer, P. (1617-1618). *Bijbelse en moralise-rende emblemata*. [Manuscript]. <https://op.lc/YoXEH>

Fig. 32. Lewis, E.H. (1894). Illustratie [Book Illustration]. In *History of the English Paragraph*. <https://archive.org/details/historyenglishpoollewigog/page/n14/mode/tup>

Fig. 33. Justinianus I. (14e eeuw). *Justinianus Institutiones* [Manuscript, fragment]. <https://op.lc/jRXgz>

Fig. 34. Clipelius, P. (16e eeuw). *Memorieboek van Gent, 1301-1478, voortgezet tot 1527 door P. Clipelius* [Manuscript]. <https://op.lc/nTlxX>

Fig. 35. Courault, F. & Gerson, J. (15e eeuw). *Verzamelband Johannes Gerson* [Manuscript]. <https://op.lc/bHUyG>

Fig. 36. Audomaro, L.a.S. (1121). *Liber Floridus* [Manuscript]. <https://op.lc/EmlAM>

Fig. 37. Aurelius, A. (ca. 1445-1475). *Annales monasterii sancti Petri sive abbacie Blandiniensis* [Manuscript]. <https://op.lc/zNJvo>

Fig. 38. de Sancto, H. (15e eeuw). *Martyrologium Romanum Usuardi* [Manuscript]. <https://op.lc/aTxx>

Fig. 39. Hipponensis, A.A. (15e eeuw). *De civitate Dei* [Manuscript]. <https://www.mmmonk.be/en/discover>

BIBLIOGRAFIE

GEbruik GENERatieve AI

Bij het schrijven van deze scriptie heb ik gebruik gemaakt van generatieve AI als spellingscorrectie en om zinsbouw te verbeteren.

UITGELICHTE INGREDIËNTEN

Albala, K. (Red.). (2012). *A Cultural History of Food: In the Renaissance (Vol. 3)*. In F. Parasecoli & P. Scholliers (Red.), A Cultural History of Food. Bloomsbury Academic.

Brod.net. (2021). *"Wil was voor de elite, volkoren voor de lagere klasse": Charlotte en Onno Kleyn over de geschiedenis en de toekomst van ons dagelijks brood*. <https://www.brod.net/brodsorten/geschiedenis/>

De Standaard. (2026). *Kan verjus, het sap van onrijpe druiven, wijnbouwers weer een toekomst geven?* <https://www.standaard.be/inspiratie/helpdesk/kan-verjus-het-sap-van-onrijpe-druiven-wijnbouwers-weer-een-toekomst-geven-onze-dranken-zijn-alcoholvrij-en-toch-dromen-we-ervan-een-wijngaard-te-kopen/12547251.html>

de Vries, F. (z.d.). *Lakmaeskruid*. <https://speciefjen.blogspot.com/2020/04/lakmaeskruid.html>

De Wiltfang. (2023). *Het verschil tussen pruimen en kwetsen (en ogsten daarvan)*. <https://www.dewiltfang.nl/blogs/blog/artikelen/het-verschil-tussen-pruimen-en-kwetsen-en-ogsten/>

Denaghel, K. (2025). *Taranartos en speciefjen: Anijs*. <https://taranartos.be/taranartos-en-speciefjen-anijs-2/>

Epiciane. (z.d.). *Melegueta-peper (Paradijskorrels)*. *omschrijving*. <https://www.epiciane.fr/nl/pepers/469-poiv-re-de-melegue-grains-de-paradis.html?srsltid=AfmBOop-UVy-dX4fyPL1-58W04RLlJ8h4gemobxoBCzjffKQvEs81c-qf>

Fekens, M. (2026). *Rozijn: klein van stuk, rijk aan geschiedenis en smaak!* <https://versenden.nl/blog-vlog-recepten/rozijn-klein-van-stuk-rijk-aan-geschiedenis-en-smaak>

Henzen, M. (2023). *Historisch Kaasplankje*. <https://eetverleden.nl/kaas/>

Henzen, M. (2023). *Rijnwijn, vaste tafelenoot van de rijken*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/rijnwijn/>

Henzen, M. (2025). *Ceylon kaneel en cassia*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/ceylon-kaneel-en-cassia/>

Henzen, M. (2025). *Een kleine geschiedenis van de peper*. eetverleden.<https://eetverleden.nl/kleine-geschiedenis-peper/>

Henzen, M. (2025). *Geschiedenis van saffraan*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/geschiedenis-van-saffraan/>

Henzen, M. (2025). *Romeinse eieren met pijnbompitten*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/romeinse-eieren-met-pijnbompitten/>

Henzen, M. (2025). *Sluberkens: zachte pasteijs met beenmerg*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/sluberkens/>

Henzen, M. (2025). *Speciefjen in de Middeleeuwen*. eetverle-den. <https://eetverleden.nl/speciefjen-in-de-middeleeuwen/>

Henzen, M. (2025). *Vierblæsemtaart*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/vierblæsemtaart/>

Henzen, M. (2025). *Zelf bôter en geklaarde bôter maken*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/bôtermaken/>

Henzen, M. (2026). *Geschiedenis van verjus*. eetverleden. <https://eetverleden.nl/verjus/>

Histofiek. (2024). *Beschuit met muisjes – Geschiedenis van de traditie*. <https://histofiek.net/beschuit-met-muisjes-traditie/82125/>

Jansen-Sieben, R., & von Winter, J. M. (1998). *De keuken van de late Middeleeuwen: Een kookboek uit de Lage Landen (tweede druk)*. Bert Bakker, Amsterdam.

Kro-Nérv. (2025). *Wat is het verschil tussen krenten en rozijnen?* <https://kro-nerv.nl/programmas/keuafingsdienst-van-waarde/verschil-krenten-en-rozijnen>

MaiaBode. (2019). *Traditionele Kloosterkoek*. <https://www.maiabode.nl/traditionele-klosterkoek/>

Markal. (z.d.). *Orge Mondé*. <https://www.markal.fr/produit/orgmc500-orge-monde>

Musea Brugge. (2025). *Bourgondische wafelijzers*. <https://www.museobrugge.be/collectie/verhalen/bourgondische-wafelijzers>

Pomerans. (z.d.). <https://edepdt.uwr.nl/296877>

PureHoney. (z.d.). *De geschiedenis van honing: van de oudheid tot vandaag*. <https://www.purehoney.nl/blog/2212153-de-geschiedenis-van-honing-van-de-oudheid-tot-vandaag>

Rozenvrienden. (2025). *De Ros: Een Tijdloze Geschiedenis*. <https://rozenvrienden.be/geschiedenis/>

Smitsman, A. (2026). *Drank iedereen in de Middeleeuwen echt bier in plaats van water?* National Geographic. <https://www.nationalgeographic.nl/geschiedenis-archeologie/a70892496/drunk-iedereen-bier-in-de-middeleeuwen>

Van Der Zijden, J. (2021). *Gascogne wijnstreek*. De Wijnshuur. <https://dewijnshuur.nl/gascogne-wijnstreek/?srsltid=AfmBOoplqkUQCQzLTCGg5Zr3VoFBu34XGGZgpiAqpiIQMowF:hffcQe>

Van Wassenhove, N. (2023). *Een historisch perspectief: de oorsprong en evolutie van de ui*. Culinaire Ambiance. <https://culinaireambiance.com/nl/articles/een-historisch-perspectief-de-oorsprong-en-evolutie-van-de-ui>

Vandewalle, A. (1995). *Wijn in Bourgondisch Vlaanderen*. Vlaanderen Kunsttijdschrift, jaargang 44. https://www.dbnl.org/tekst/_vla0016199501_01/_vla0016199501_01_0039.php

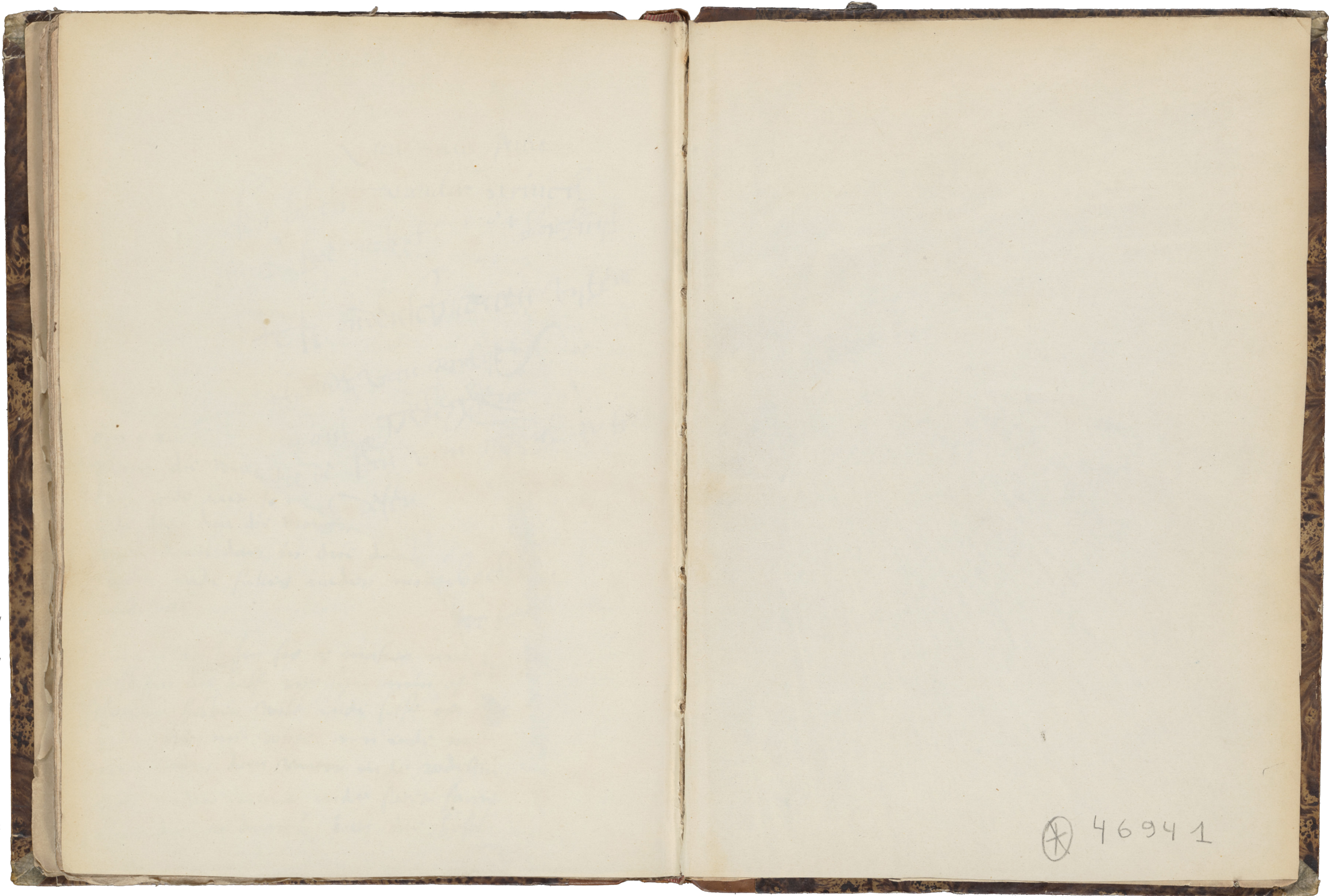
Veel, J. (2008). *Stoſperen: Rassen en recepten*. Noordelijke Promologische Vereniging. <https://www.vriendenvanhetoude-fruut.nl/wp-content/uploads/2014/10/stoſperen.pdf>

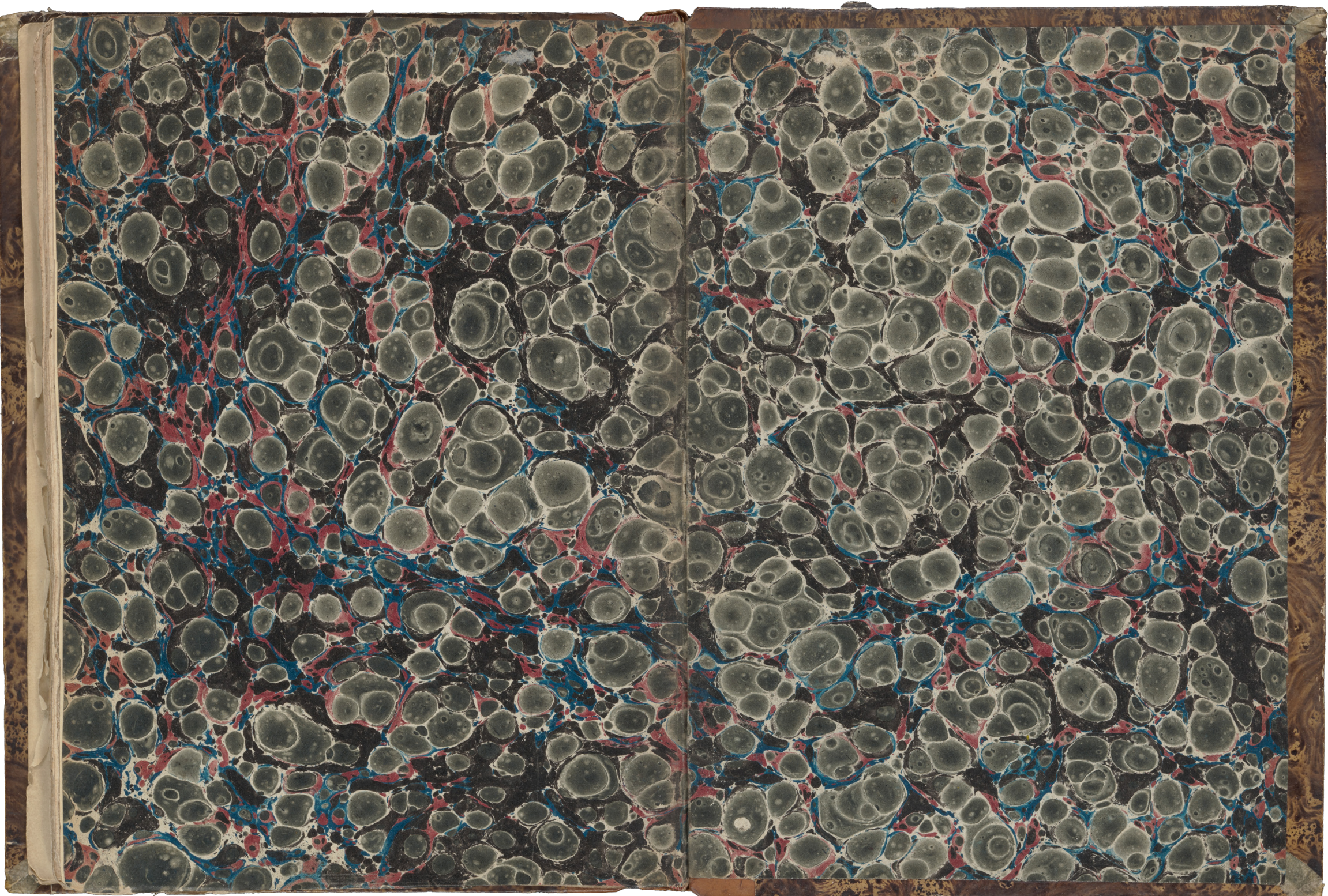
Vercaemer, L. (2021). *De medische geschiedenis van de granaatappel*. Coere Natura. <https://www.coere.be/blog/medische-geschiedenis-granaatappel/>

Waar komt de pannenkoek vandaan? (2021) IsGeschiedenis. <https://isgeschiedenis.nl/reportage/waar-komt-de-pannenkoek-vandaan>

Wijnalbum. (z.d.). *Wijngebied Haut-Poitou – Loire – Frankrijk*. https://wijnalbum.nl/Frankrijk/Loire/haut_poitou.htm

WWF. (z.d.). *Paling is een ernstig bedreigde diersoort en moet beschermd worden*. <https://www.wwf.nl/kom-in-actie/met-tijd/tips-gedrag/kopgedrag/keurmerken/viswijzer/paling-heeft-bescherming-nodig>





MANUSCRIPT
BHSL.HS. 0476
UGent Boekentoren
Met dank aan: Frank Vanlangenhove

SCRIPTIE
Auteur: Auke Dezeure
Redactie: Arne De Winde
Met speciale dank aan: Marietje van Winter

TRANSCRIPTIE
Auteurs: Ria Jansen-Sieben
Marietje van Winter

VERNIEUWDE RECEPTEN
Kok: Mathias Colpaert
Redactie: Arne De Winde

Concept & ontwerp: Auke Dezeure
Onder begeleiding van: Inge Ketelers
Lettertypes: Homoneta
Sininea
Papier: Arena Rough Natural 120gsm
Druk: Drukkerij Albe De Coker
Binding: Auke Dezeure

Grafisch Ontwerp
LUCA School of Arts
2025-2026

