

Een notabel boecxken van cokeryen

editie Ria Jansen Sieben & Marleen van der Molen-Willebrands

bron

Ria Jansen Sieben & Marleen van der Molen-Willebrands (ed.), *Een notabel boecxken van cokeryen*.
De Kan, Amsterdam 1994

Zie voor verantwoording: https://www.dbnl.org/tekst/_not001nota01_01/colofon.php

Let op: boeken en tijdschriftjaargangen die korter dan 140 jaar geleden verschenen zijn, kunnen auteursrechtelijk beschermd zijn. Welke vormen van gebruik zijn toegestaan voor dit werk of delen ervan, lees je in de [gebruiksvoorwaarden](#).

Inleiding

In het prille begin van de zestiende eeuw, toen de kunst van het boeken drukken nog geen zestig jaar oud was, kwam te Brussel het eerste gedrukte Nederlandse kookboek van de pers. De datum - ca. 1514 (anderen hebben het over ca. 1510) - is gepostuleerd, want die staat nergens vermeld. Een boek uit die periode, dat wil zeggen, gedrukt tussen 1500 en 1540, noemt men een postincunabel. Natuurlijk had men al eerder keukenrecepten verzameld en genoteerd, maar die waren met de hand geschreven, bijgevolg uniek en zoals ieder kookboek uiterst kwetsbaar. Het weinige dat van die handschriften bewaard is gebleven, is inmiddels meestal uitgegeven en/of bestudeerd.

Met de boekdrukkunst ontstaat voor het eerst de mogelijkheid een tekst eindeloos te vermenigvuldigen. Naar de grootte van de gebruikelijke, maar ook wel wisselende oplagen kunnen we in de meeste gevallen slechts gissen. Van ons kookboek is bijvoorbeeld slechts één enkel exemplaar overgebleven. Dat wordt bewaard in de Bayerische Staatsbibliothek te München. Honderden exemplaren zijn waarschijnlijk in de loop der tijden met opzet of per ongeluk vernietigd: kookboeken zijn nu eenmaal gedoemd om bij intensief gebruik in de keuken, dicht bij pot, water, vet en vuur, beduimd of beschadigd te worden. En zodra ze te vies, onleesbaar of verouderd zijn worden ze zonder meer weggegooid.

Van dit unieke, en dus uiterst kostbare exemplaar is in 1925 een eerste (sinds lang uitverkochte) facsimile-editie verschenen, zonder inleiding, commentaar of woordverklaring.

De uitvoerige titel prijst - zoals in die tijd gebruikelijk was - de inhoud aan. Boeken waren duur en de drukkers probeerden op de titelpagina zo overtuigend mogelijk reclame te maken om een eventuele koper te verleiden. Dit kookboek biedt dus - volgens de titel, maar de vlag dekt hier de lading -recepten bestemd voor bruiloften, banketten en andere festiviteiten. Wervend wordt daaraan toegevoegd dat het boek een onmisbaar bezit is voor wie bij het organiseren van zulke gelegenheden een goed figuur wil slaan.

Reeds vanaf de titel is duidelijk dat het publiek waarop de drukker mikt onmiskenbaar tot de gegoede klasse behoort (welgestelde burgerij, stadspatriciaat en hogere geestelijkheid). Dat blijkt meteen ook uit de recepten zelf waarin allerlei dure ingrediënten worden voorgeschreven.

De auteur?

Het is allerminst duidelijk of Thomas Vander Noot, de drukker van het *Notabel boecxken*, ook de auteur/samensteller ervan was. In andere door hem uitgegeven werken maakt hij zich meestal in een in- of uitleiding kenbaar als de vertaler/bewerker (uit het Latijn, Frans, Duits en Spaans) en wordt de oorspronkelijke auteur expliciet vermeld. Dit kookboek daarentegen is opmerkelijk anoniem. Er wordt evenmin gezegd waar de recepten vandaan komen en of ze eventueel vertaald zijn.

Thomas Vander Noot (ca. 1475 - ca. 1525) is een aanzienlijke figuur in de cultuurgeschiedenis van Brussel. Hij stamt uit een bemiddelde patriciërsfamilie en leerde het drukkersvak onder meer in Parijs en Lyon. Vanaf 1504 is hij traceerbaar in het boekenbedrijf en in 1508 vestigt hij zich definitief in Brussel. Daar was eigenaardig genoeg sinds tientallen jaren geen drukpers meer aanwezig geweest en Vander Noot boort met succes een grote potentiële markt aan. Naast een flink aantal religieuze werken bestaat het grootste deel van zijn fonds uit artes-literatuur (grof geformuleerd: boeken over praktische kennis. Zie de Inleiding tot Jansen-Sieben, *Repertorium*): een astronomisch/astrologische kalender, gezondheidsregels, het oudste Nederlandse rekenboekje, verzamelingen tips en trucs (de zogenaamde ‘kunstboeken’), medische, farmaceutische en gynaecologische handboeken, enzovoort.

Inhoud

De auteur valt met de deur in huis: na de titel geen voorwoord, geen verantwoording, geen vermelding van auteur of bron(nen), zoals dat bij Vander Noot nochtans gewoonte was. We krijgen meteen het eerste recept voorgeschoteld: een witte saus bij kip.

Daarop volgen nog 174 recepten in een volgorde die weinig logisch lijkt. Zoals men uit de (moderne) inhoudsopgave kan opmaken vangt

het boek aan met recepten voor sausen en geleien, waarna door elkaar een veertigtal manieren om vis en allerlei vlees, gevogelte en wildbraad te bereiden, meestal met de erbij horende saus. Daarop volgen nog meer sausen en een bonte pot-pourri van zoete zuivelspijzen, vis, versterkende ziekendrankjes, koek, en eiergerechten. Vervolgens komt er een mooie sluitende verzameling recepten voor 23 pasteien, 16 taarten en andere deegpreparaties, waarna weer de meest uiteenlopende gerechten beschreven worden (soms voor de tweede keer!): van fazanten en pauwen en allerlei vis en eieren en suikersoorten tot (wéér) sausen en gelei. Tot slot volgt een samenhangende collectie wijnrecepten en drie voorschriften om kweeperen en gember te confijten.

Deze drie laatste recepten staan chronologisch op hun plaats: de techniek van het confijten, afkomstig uit Italië, was inderdaad totaal nieuw, terwijl de 172 voorafgaande recepten nog in de puur middeleeuwse traditie thuishoren.

Vanuit kerkelijk standpunt staan er in dit kookboek twee soorten recepten: die voor in en die voor buiten de vasten. De liturgische kalender bestond namelijk uit een opeenvolging van feest- en vastendagen: excessen wisselden af met strenge onthouding. Voor iedere vrijdag en zaterdag gold het vleesverbod, gevestigd moest worden tijdens de 40 dagen tussen Aswoensdag en Pasen, op de quatertemperdagen en de kruisdagen, tijdens de advent en op de vigilies. Op het grootste deel van deze dagen, waarvan het totaal meer dan vijf maanden per jaar bedroeg, mocht slechts brood, groenten en vis gegeten worden; vlees, eieren en zuivelproducten waren verboden. Men zocht dus naar voedzame compensatie-spijzen. Vandaar dat alle kookboeken een aantal recepten bevatten waarvan uitdrukkelijk gezegd wordt dat ze bestemd zijn voor de vastentijd.

Bronnen

Het is duidelijk dat het gebrek aan structuur wijst op ontleningen aan verschillende bronnen, waarbij (veelal) niet de moeite genomen werd het ontleende op een passende plaats in de verzameling te incorporeren. De belangrijkste bron waaruit werd overgenomen is de gedrukte *Viandier* van ca. 1490. Uit dit Franse kookboek zijn 61 recepten let terlijk vertaald, waarbij bloksgewijze meestal de volgorde van de

Viandier bewaard bleef: bijvoorbeeld onze recepten 29 tot en met 34, 42 tot en met 52, 96 tot en met 115, enzovoort.

Ook werd ruim geput uit een Gents handschrift (ed. Braekman), waaruit (toevallig ook) 61 recepten werden overgenomen. Tenzij de richting andersom ging, en de samensteller van het handgeschreven kookboek uit het *Notabel boecxken* kopieerde?

Inmiddels had reeds in 1968 W.F. Daems gewezen op een rechtstreekse ontlening van acht wijnrecepten (nrs. 165-172) aan een handschrift in de Universiteitsbibliotheek te Leiden bewaard.

Ten slotte vinden we 113 van de 175 recepten woordelijk terug in het kookboek van Vorselman, dat ongeveer 50 jaar later verscheen. Hier moeten we ons de vraag stellen of Vorselman het *Notabel boecxken* plunderde, ofwel of ze beide eenzelfde voorbeeld gebruikten. De eerste veronderstelling is wel de meest waarschijnlijke.

Voor 25 recepten van het *Notabel boecxken* hebben wij vooralsnog geen bron kunnen ontdekken. Dat betekent echter nog lang niet dat de auteur hier oorspronkelijk werk zou hebben geleverd, vooral met in een materie als deze waar steeds lustig op los gekopieerd werd (en wordt). Af en toe is er een typisch Brussels element herkenbaar: de *willocxen* (wulken) van recept 19 worden nog steeds in speciale kraampjes verkocht en heten in de volksmond ‘caricollen’; in de *stuer van Uccle* (nr. 149) is Uccle (in het Nederlands: Ukkel) een van de randgemeenten van Brussel.

Ingrediënten

Afgezien van de titel die al overduidelijk was, is het voorgeschreven gebruik van zoveel dure ingrediënten een onmiskenbare aanwijzing van het beoogde publiek. Alleen de zeer welgestelde klasse kon het zich in die tijd veroorloven wittebrood als bindmiddel voor saus te gebruiken, kwistig met Oosterse specerijen te strooien, pauw en zwaan te eten, om maar een paar voorbeelden te noemen.

Behalve in de vasten at men grote hoeveelheden vlees en vis. Geregeld wordt de combinatie kip (kapoen, hoen) met varkensvlees voorgeschreven, iets minder vaak met kalfsvlees. Kapoen of hoen genoten blijkbaar een grote voorkeur: ze komen in 34 recepten voor.

Rund en hamel zijn twee andere graag gewilde vleessoorten, evenals konijn, haas en wild (dat slechts een enkele maal gepreciseerd wordt als hinde, hert, wild zwijn of wilde geit). Behalve kip is er een grote keus aan gevogelte: duiven, leuweriken, ganzen, wilde eenden, merels, reigers, zwanen, patrijzen, pauwen, fazanten, ze worden op alle mogelijke manieren gestoofd, gebraden, gekookt of in een pastei gestopt. Er is zelfs een recept voor een pastei van mussen (waarin merkwaardig genoeg geen mus te bekennen is!).

Opmerkelijk is de grote variëteit aan vis: snoek, barbel, prik, karper, paling, louw, bruinvis, rog, platvis, spiering, elft, kabeljauw, labberdaan, heilbot, rode poon, schelvis, haring, brasem en zalm; ze komen allemaal voor in één of meer recepten.

Eveneens opvallend en een mogelijke aanwijzing voor herkomst van eigen bodem c.q. aanpassing door de vertaler, is het grote verbruik van zuivelproducten als boter, room, melk en kaas. In zeventien recepten wordt boter aanbevolen en tien keer wordt met melk gewerkt, vier keer met room. Reuzel, dat is varkensvet, in de buitenlandse keuken het gewone braadmiddel, komt echter ook in ons kookboek vaak voor (25 maal, plus éénmaal ganzenvet, en achtmaal raapolie). Dat is, gezien de ontleningen aan onder meer een Frans kookboek, met verrassend.

Aan ongeveer ieder gerecht worden allerlei specerijen toegevoegd. Deze waren, zoals gezegd, allemaal ‘peper’-duur en vermoedelijk meer een statussymbool dan smaakmakers voor fijnproevers. Ze werden zonder onderscheid door elkaar gemengd: gember, kaneel, kruidnagel, kardemom, galanga, foelie, peper, saffraan, nootmuskaat. De combinatie van zoet, zout en zuur is normaal. In bijna alle gerechten wordt suiker gebruikt (ook duur! de ‘gewone man’ zoette met honing). Sausen zijn heel belangrijk - daar draait trouwens bijna het hele *Notabel boecxken* om - niet alleen voor de smaak, ook voor het oog: men kan ze in allerlei kleuren maken. Veelal wordt een flinke scheut verjus (letterlijk vertaald: ‘groen sap’) of azijn toegevoegd. Diëtetisch was dit zeer verstandig - hoewel ze zich daar waarschijnlijk niet van bewust waren - want dit zure sap maakte al die vette spijzen veel beter verteerbaar.

Van vlees en vis worden alle delen gegeten (dus ook in de betere kringen zoals uit deze recepten blijkt): poten, kop (mèt de ogen), ingewanden, teelballen, uier, keelstuk, niervet, kuit, viswangetjes en -koppen...

Het is zeer opvallend dat de toenmaals zo gewaardeerde (en ook weer dure) zuidvruchten in dit kookboek zo weinig aan bod komen, terwijl andere receptverzamelingen uit die tijd bol staan van de dadels, krenten, rozijnen, vijgen, limoenen en arangi-appelen. Alleen amandelen worden herhaaldelijk voorgeschreven, fijngemaakt of niet, in de vorm van melk of boter, als bindmiddel voor sausen, als marsepein, enzovoort. Een heel enkele keer is er schuchter sprake van rozijnen, krenten of vijgen.

Er wordt altijd maar weer beweerd dat de middeleeuwer zoveel scherpe specerijen gebruikte om de smaak van niet steeds al te vers vlees (of vis) wat te verdoezelen. Natúúrlijk hadden ze geen koelkasten, maar ze wisten best hoe ze hun aan bederf onderhevige eetwaar konden bewaren: ze pekelden het. Dat verklaart ook waarom in de meeste kookboeken bijna nooit zout als ingrediënt vermeld wordt, want dat was vaak overbodig. Het *Notabel boecxken* is op dit punt uitzonderlijk mededeelzaam en ook daardoor weer bijzonder interessant. In tegenstelling tot andere kookboeken worden hier op vele plaatsen dubbele recepten verstrekt: voor gezouten en voor ongezouten vleeswaren of vis.

Er is nog veel boeiends over dit boek te vertellen: over de op de achtergrond hier en daar aanwezige opvatting van de geneeskunde uit die tijd, de verschillende werkwijzen bij de toebereiding in de keuken (*sieden, backen, fruyten, stoven, braden, prossen, soken, temperen...*), het gebruikte keukengerief, de vele aanwijzingen voor de maaltijdor-donnantie, de totale afwezigheid van de toen toch heel gebruikelijke ludieke presentatie van spijzen, enzovoort. Het laatste woord is nog niet gezegd, maar één ding staat vast: dit boecxken is inderdaad NOTABEL...

Inhoudsoverzicht van *Een notabel boecxken van cokeryen*

1 In den eersten wildi maken een wit bruwet tot capuynen ofte tot kieckenen oft tot calfvleessce	19
2 Blancmengier	19
3 Om te maken een bruwet	20
4 Om te maken blancmengier totten vissce, tot snoecken oft berbeelen ofte anderen vysch daertoe dyenende oft daer blancmengier op behoeft	20
5 Om kimmeneyde te maken rouwe ofte besondere dat es dye sause alleene	20
6 Om te maken kimmeneye tot hoenderen	21
7 Om te maken een duenne kimmeneye buyten der vastenen op verckenvleesch	21
8 Tot eender kimmeneyen binnen der vastenen	21
9 Item ghy sult weten dat men in alle kimmeneyen geen cruyt en doet anders dan comijn ende sofferaen	21
10 Maect jeleye aldus	21
11 Om te maken ander jeleye	22
12 Aldus maect men oock jeleye buyten der vastenen	23
13 Om te sieden luwe ofte palinck in die jeleye toe doene	23
14 Item ghesouten palinck	23
15 Om te sieden carpers oft snoecken	24
16 Om ghesouten visch te sieden alderhande	24
17 Om twelef schotelen jeleyen te maken	24
18 Om creften te sieden	25
19 Om te bereyden willocxen	25
20 Om te bereyden meerswijn metten pepere	25
21 Om een lampreye te maken ende te bereydene	26

22 Om pricken te bereyden	26
23 Om vlote te bereyden	26
24 Om spierinck te backen oft oock andere visscen als carpers, pladdysen ofte oock wat vysch dat ghy wylt	26
25 Om te makenne een ganselsie buiten der vastenen	27
26 Om te maken een ghanselsie binnen der vastenen	27
27 Om een amandeleye binnen der vastenen	27
28 Om te maken een mandrice	27
29 Om te makene een gruen sause	28

30	Neemt palinc ende die snijdt met kerten	28
31	Een sause tot calfvleesch ende tot kiekenen	28
32	Om te maken een bipeper tot hasen	28
33	Om te maken een sause tot leeuwercken	29
34	Een bipeper tot creften	29
35	Om te maken hoendren metter drossieren	29
36	Om te makene een subbelet tot gaffereyen van der gans ofte metten venisoene oft tot hamelenvleessche	30
37	Om te maken oft te stoven vleesch oft vysch dat men wilt maken metten wijne oft metten cruyden	30
38	Om te stoven hoenderen metten verckenvleesce	30
39	Om te maken moerteroel	30
40	Om te maken galentijn totter vloten	31
41	Om te maken een bruyn peper	32
42	Om snoeck ende palinck te bereyden	32
43	Om pertrisen te bereyden	33
44	Een sause tot conijnnen	33
45	Om sause tot coninen oft vette hoenderen	33
46	Om een maniere van potayge	34
47	Om te maken venisoen metten soppen	34
48	Om venisoen te maken met soppen van wilde gheyten	34
49	Om een sause op palinghen	34
50	Om te maken een goede sause	35
51	Om coude sause te maken	35
52	Om een costelijcke spise te bereyden	35
53	Peper tot swanen	36
54	Bipeper tot wiltbrade	36
55	Garfereyden tot wiltbrade	36

56 Bipeper oft paveraet tot versschen rintvleessche	36
57 Jespi oft pappe tot capuynen	37
58 Sause te maken tot reygers oft ten capuinen die men metten voeten braet na Paesschen	37
59 Om te maken een gruen sause tot ghesouten ryntvleessche ofte tot elfste in die vastenen ofte buyten der vastenen tot hamelenvleessce	37
60 Noch gruen sause	38
61 Sause tot vlote	38
62 Sause tot carpers	38

63 Pekele tot eenen capuyn	38
64 Pekel tot carpers	38
65 Looock tot gansen	39
66 Looock tot gruenen rintvleesche	39
67 Looock tot cabillauwe	39
68 Gruen Looock tot palinghen	39
69 Mocloock	39
70 Edickloock	40
71 Nootloock	40
72 Een bruyn sause op den carper	40
73 Om een goede sause	40
74 Om yeleye tot vleeshce	41
75 Om te bereyden verckenspeynskens	41
76 Om rijs te maken	41
77 Om galentijn te maken tot snoecken	42
78 Melck ghelardeert	42
79 Wildi maken goet moertroel	43
80 Om alle wiltbraet te sieden dat versch es ende dat men nat oft metten sope gheven wilt	43
81 Om ael te bereyden	43
82 Sause binnen der vastenen op carpers	44
83 Om te maken een suypen voer eenen crancken oft siecken mensche	44
84 Om een wijnsuypen tot calfvleessche oft lamvleessche	44
85 Als een candeel gheronnen es	45
86 Amandelenmelck	45
87 Om te maecken liefcoecken in alderhande sause te doene daer men inne besigen moet	45
88 Vulsele tot kieckenen oft duyven	46
89 Ghecloven nonnen te maken	46
90 Eyeren Lombaert te maken	46
91 Om een calijsken te maken	46

92 Om te makenne een prosint van amandelen ende dit om vyer schotelen	47
93 Om rintvleeschpasteyen	47
94 Om goede pasteyen te maken	48
95 Noch pasteyen	48
96 Pasteyen van calfvleessche	48

97 Capuynpasteyen	48
98 Om te maken pasteyen van capuynen dye ontleet sijn	49
99 Om kieckenpasteyen te maken tottere sause Robert	49
100 Pasteyen van duyven	49
101 Pasteyen van merlaens	49
102 Pasteyen van musschen	49
103 Pasteyen van wilden entwoghelen	49
104 Om pasteyen van gansen te bereyden	49
105 Wildi maken pasteien van pertrisen	50
106 Om canijnpasteyen	50
107 Pasteyen van hasen	50
108 Pasteyen van herten	50
109 Om een pasteye van merghe te maken	50
110 Paeschspasteyen	50
111 Palinckpasteyen	51
112 Pasteyen van elebot	51
113 Pasteyen van rosetten	51
114 Pasteyen van brasemen	51
115 Pasteyen van salme	51
116 Om vleeshtaerten te maken	51
117 Om bruyn taerten te maken	52
118 Wildi maken caestaerten van morwe case	52
119 Om lecfriten oft gouwieren te maken	52
120 Om saenvladen te maken	52
121 Noch om vladen	52
122 Om vastenvladen	53
123 Appeltaerten	53
124 Om pameie in den hoven te backen	53
125 Een ander pameye	54

126 Om panckoecken te maken in de vastenen	54
127 Om roffioelen van appelen ende van noten tegadere te maken	54
128 Om ghemeyn roffioelen te maken	55
129 Roffioelen binnen der vastenen	55
130 Roffioelen van vleessche	55
131 Om roffioelen te maken van wermoese	55
132 Struyven binnen der vastenen	56
133 Struyven buyten der vastenen	56

134 Om carpers in den hoven te backen algeheel	57
135 Om gharneye te maken	57
136 Om te sieden alderhande visschen ghesouten of onghesouten	57
137 Saveraet tot kiekenen	57
138 Om te maken sause van okernoten dienende tot cappuynen	58
139 Ghefruytte sane	58
140 Om te maken een harecot	58
141 Aldus sal men faysanten en pauwen bereyden	59
142 Wildi maken een goede spise	59
143 Om te bereyden gaffereyden van visschen	59
144 Om te maken heylich water op den snoeck	60
145 Om kieckenen te vullen ende te stoven	60
146 Om een calijsken te maken	60
147 Wildi maken goet rijs	60
148 Om ghedopte eyeren te maken	61
149 Stuer van Uccle te maken	61
150 Brisiert eyeren te maken	61
151 Om gheruert eyeren te maken	61
152 Pareye te maken	62
153 Roffioelen van vleessche	62
154 Om soppen van amandelen	62
155 Om sluperkens oft roffioelen van merge te maken	62
156 Om te maken jeleye	62
157 Om te maken quaetbeleyt	63
158 Item tot alle ghesoden wyltbraet maect men peper in den winter. Ende in den somer maect ment metten subelette	63

159 Item alle rootsuyckere in spyse ghedaen	63
160 Item rootsuyckere es potsuycker	63
161 Sause tot brasemen	63
162 Ander sause tot brasemen	63
163 Peper tot ghebraden calfvleesch	63
164 Wit bruwet tot capuynen	64
165 Om goeden finen witten clareyt te maken.	64
166 Om te maken finen rooden clareyt	64
167 Om te maken finen gheluwen clareyt	65
168 Om te maken eenen stoop goeden finen ypocras	66
169 Om te maken goeden finen ypocras	66

- 170 Noch om te maken anderen ypocras 66
- 171 Noch om te maken goeden finen 66
ypocras
- 172 Aldus sal men suyveren dat zeem 67
ende schuymen
- 173 Om quecruyt te make 67
- 174 Men maecht oock maken aldus 68
- 175 Om gruenen ghimber te maken oft 68
gruenen calmus

(fol.A1r^o) Een notabel [opmerkelijk] boecxken van cokeryen, hetwelc bewijst alle spise te bereiden, elc na sinen staet, het si in bruylochten, in feesten, bancketten oft ander maeltijden besondere en het es eenen ieghelijcken [een ieder] van grooten noode te hebben, die sijn dinghen ter eeren doen wilt.

(fol.A2r^o) Hier beghint een boecxken sprekende om alle manyeren van spisen te bereyden, sowel ghebraden als ghesoden [gekookte] zeevisch oft suet visch [zoetwatervis], sausen of metten¹ specien [specerijen] daertoe dienende ende ander dynghen daer nootelijk toe behoevende.

1 In den eersten wildi maken een wit bruwet* tot capuynen* ofte tot kieckenen: oft tot calfvleessce.

So siet [kookt] die capuynen oft kieckenen oft calfvleesch ende neemt tsop [het kooknat] ende set dat alleene. Dan so pelt amandelen ende stootse in stucken. Dan soe tempertse [meng ze] metten sope van den capuynen oft calfvleessche, dwelck ghi hebt. Dan soe doet die amandelen doere eenen stramijn [zeef]. Dan suldy nemen ghymberepoedere wyt [wit gemberpoeder], soe veel als a goet duenct. Temperet dan met verjuys* ende wytten wijn. Daer suldiyt laten op den suede sijn [aan de kook laten] ende doendere dan een goet deel suyckers inne ende syet wel toe dat van passe [precies genoeg] ghesouten si ende alst wat ghesoden heeft, soe settet in eenen sconen pot alleene. Als ghi dan dye capuynen oft hoenderen of calfvleesch dyenen wilt, so legget in een schotele ende overghietet met desen voerseyden bruwet.

2 Blancmengier*.

Om te maken blancmengyer.

Neemt jonge hoendren ende sietse [kook ze] al ontwee [stuk]. Dan so doet die beenderkens uute ende stoot [stamp] die hoenderen in eenen mortier [vijzel] al ontwee [fijn] ende doetse doere eenen stramijn [zeef] met magheren sope ende dyt laet dan sieden een goede wile [geruime tijd] ende dair doet men dan inne wat bloemen [bloem] daert mede bint. Dan neemt men sofferaen, dodren [dooiers] van eyeren ende breeckt dat ontwee [klop dat los] met wine ende doeghet dan daer al in ende latet daermet [daarmee] syeden totdat dycke werdt. Als ghijt dan recht [opdient], soe stroyet

1 In de druk staat: *metten*

[bestrooi het] met poeder [specerij]. Dyt client men int leste [als laatste gang].

3 Om te maken een bruwet*.

Neemst broot, ghimbere, (fol.A2v^o) peper, sofferaen ende stoot [stamp] dat teghadere met magheren sope van den hoenderen oft van den vleessce daer ment toe [waarbij men het] maken wilt. Oft neemt oock mede comijn ende slaghet duer eenen stramijn [zeef] ende latet sieden [koken] metten vleessche daer ment toe hebben wylt. Ende als ment af sal doen [van het vuur af moet afhalen], soe neemt doren [dooiers] van rouwen eyeren ontwee [stuk] gheslaghen met wijne ende doet dye daerinne. Dan rueret ende temperet [meng het] wel ontwee. Dit soe sal men op die hoendern ghieten en latent so tegaderen sien [koken] mitten hoenderen oft metten vleessce dat ghi erin hebben wylt.

4 Om te maken blancmengier* totten [bij] visse, tot snoecken oft berbeelen [barbelen] ofte anderen vysch daertoe dyenende oft daer blancmengier op behoeft.

Doet dien visch backen ofte fruyten in smout [vet] oft botere. Dan neemt amandelen ende doet die sluymen [vliezen] af ende tempertse [meng ze] met puereye [puree] van erten ende met wyten wijne ende doeghet doer eenen stramijn [zeef]. Dan neemt witten ghymbere ende tempert dat met verjuys* ende suycker dats ghenoech si [zodat het voldoende zoet is] dat niet suer en smake. Dan so set dit blancmengier alleene in een eenen schoonen pot totdat ghi den visch dient. Dan overghyet den visch met desen.

5 Om kimmeneide* te maken rouwe ofte besondere [afzonderlijk], dat es dye sause alleene.

Neemst doren [dooiers] van eyeren dye hert ghesoden [gekookt] sijn ende cruymen van wytebroode teghadere ghestooten [gestampt]. Dit doet duer eenen stramijn [zeef] met wijne. Dan neemt greyne [kardemom], ghimbere, caneel, tegadere ghebroken ende meelsuycker* met sofferaen doerghedaen [gezeefd] ende doet daerinne luttel comijns. Dan es dye sause volmaect. Dan neemt ghesoden sulte* ende ghesoden lamprasen (jonge konijnen) teghader. Sommighe nemen ghebraden duyven ofte ghebraden velthoenderen ende deylense in twee ofte in vyeren ende legghense alsoe (fol.A3r^o)

in een schotele. Ende dan sal men ghyeten dye sause daerop ende dienense so ter tafelen.

6 Om te maken kimmeneye* tot hoenderen.

Neemt comijn ende broot. Dat stoot [stamp dat] al tesamen ende slaghet duer eenen stramijn [wrijf het door een zeef] metten magheren sope. Dan suldijt daarmede laten sieden [koken], totdat dye hoenderen genoch [gaar] sijn. Dan neemt doren [dooiers] van eyeren met sofferaen, ontwee ghebroken [stukgeslagen] met wijne. Dit laet seer weynich prossen [pruttelen] oft sieden, opdat lutterken [weinig] binden mach.

7 Om te maken een duenne kimmeneye* buyten der vastenen* op verckenvleesch.

Neemt comijn ende broot. Dyt suldi al tsamen stooten [stampen]. Neemt dan suicker ende sofferaen daarmede, met azijn gedaen doer eenen stramijn [zeef]. Hierin leyt men verckenssulte* ende velthoenderen.

8 Tot eender kimmeneyen* binnen der vastenen*.

Neemt comijn, sofferaen, broot. Stoot [stamp] dit al tegadere ende slaghet duer eenen stramijn [zeef] met melcke van amandelen* ende dat walt men [kookt men op] over [op] tvier totdat dicke ghenoech es. Alst dick ghenoech es so doet daerinne brootsuycker* oft potsuycker* ofte meelsuycker*, nadat ment [naar gelang dat men het] goet ende sonderlinghe [buitengewoon] hebben wilt. Ende latent [laat de] suicker medesieden [meekoken], maer niet langhe. Alst metten suycker wat ghesoden heeft, doeghet dan af [haal het dan van het vuur] ende latent cuelen. Hyerinne leyt men riviervisschen ende visschen uutten sueten water ende princepale [vooral] baersen. Hierin leit men oock visschen die in die olie ghebacken sijn. Ende als men dit recht oft dient, soe pleecht men daerboven te stroyen brootsuycker.

9 Item ghy sult weten dat men in alle kimmeneyen* geen cruyt [specerijen] en doet anders dan comijn ende sofferaen.

10 Maect jeleye* aldus.

Neemt snoecken, lampreyen* [prikken], carpers ende palyneck. Syedet [kook] de vischen in wijn, (fol.A3v^o) maer snijtse eerst wel in stucken also cleyne als ghyse hebben wilt. Ende siet wel toe dat ghi den wijn sout eer ghi den visch daerinne legt. Als dese visch dan

aldus gesoden [gekookt] es, soe neemt den visch ende legttten [legt hem] op schoon stroo ende laetten so cuelen. Dan neemt den wijn ende doeghet daermet duere eenen stramijn [wrijf deze daarmee door een zeef]. Neemt ghebroken galigaen [galanga], ghebroken naghelen [kruidnagel], sofferaen, noten [nootmuscaat], ghimber, greyne [kardemom], folie [foelie]. Dit doet al tsamen. Ende in den wijn so doet dye scellen [schubben] van eenen vissche ofte dye huyl van eenen palinghe, mair eerst so waschse schoone. Dan so suldisse cappen al ontwee [geheel stukhakken] ende so suldisse sieden met den vischsope seer wel. Als dye wel ghesoden sijn, so suldisse doer eenen stramijn [zeef] purgeren en worpen dan die scellen wech. Ende dese cruyden [specerijen] suldi dueredoen metten sope van den palynghe doer eenen stramijn, opdat [indien] men wilt. Ende wilt men ooc, men en derfse niet dueredoen [hoeft ze niet te zeven], maer men saelt [moet ze] wel sieden. Ende alst ghesoden es, soe sal men den visch in schotelen legghen also ter jeleyen behoort: dats metten scellen nederweert. Dan sal men nemen die sause ende ghieten daerop: Dan sal mense setten daert coel es, opdatse wat stive [opstijft]. Sy moet wel ghesofferaent sijn [een flinke hoeveelheid saffraan bevatten]. Soe eest volmaect.

11 Om te maken ander jeleye*.

Neemtp vysschen ende snijtse in stucken nadat [naar gelang dat] mense cleyn oft groot hebben wilt, maer hi moet seer schoon ghewasschen sijn. Dan moet hi wel ghedroocht sijn van den watere. Neemtp dan dye tweedeel [twee delen] wijn ende dat derdendeel edick [azijn] ofte azijn. Hyerinne suldi den voerseyden [voornoemde] vysch syeden [koken] wel moruwe [goed gaar] ende siet dat ghien [u hem] wel schuymet of dat ghien wel broemet [goed afschuimt] reyne, soedat ghy alle dat witte afdoet, datter gheen witte op en blive ende latent sye (fol.A4r^o) den [laat het koken] totdat hi ghenoech [gaar] is. So doeten uuten water ende laetten wel versipen [uitlekken] in een verceerbecken [vergiestet] ofte op een houten matte, daer hi wel versipen mach. Dan neemt cruyt [specerijen] al dat sterck si, dats veel galigaens [galanga] - somighe en doendere gheenen galygaen toe maer andere cruyt - veer sofferaens, noten [nootmuscaat], ghimber, greine [kardemom], folie [foelie] ende dat stoot [stamp] men ontwee [stuk] in eenen mortier [vijzel], elck besondere oft al tegader, wel

cleyne ghepoedert ende doet dat duere eenen stramijn [zeef] metten sope daer den visch in ghesoden was. Die oock wilt, die neemt die schellen [schubben] oft die huyl van den vissche een deel ende stootse al ontwee ende doen die daertoe totten sope ende dat sal men laten sieden byna op dat derdendeel ofte luttel min [dat moet men laten inkoken tot een derde deel of minder]. Ende alst ghesoden es, so legghet den visch in schotelen alsoe hy schuldich [voorgescreven] es te ligghen: dats metten schellen op den bodem ende metten binnensten utwaert. Dan neemt alsoe veel schotelen als ghi maecken wylyt ende vultse met vissche. Dan suldi die sause so daerop ghyeten ende latense cuelen ende soe suldyse setten, daerse coel staen moghen.

12 Aldus maect men oock jeleye* buyten der vastenen*.

Dan neemt men tsop [het kooknat] van jonghe verckensvleessche ende siet [kook] dat metten cruyde [specerijen] oock. Dan neemt men cleine stucken van verckenvleessche dat temale [zeer] jonck si, van braetverckenen of van jonghe schouwelinghen [schoudelingen of braadvarkens] ende sniden dit al cleyne in stucken gelijc oft ment [zoals men het] maken woude metten hoenderen metten sope, alsoe cleyne moet ghesneden sijn. Als ment eersam [zeer goed] wilt hebben, so leyt men daerin lamperasen [jonge konijnen] of dien [bouten] van capunen* oft hoendren. Ende niet ghebradens en leyt men daerinne dan ghesoden [gekookte] spise.

13 Om te sieden luwe* ofte palinck in die jeleye* toe doe (fol.A4v^o) ne.

Men salse dooden ende hen haer ghewey [ingewanden] uute doen ende en doen hen nyet af haer huyden. Dan schuertse wel ende wrijftse wel met eenen stroowysch ofte hoywisch [bosje stro of hooi] oft daer ghi mede wylyt ende doet met heeten water haren lijn af met soute oft met anderen dingen. Smijt den palinck ontwee [stuk] cleyne oft groot, also ghi wilt.

14 Item ghesouten palinck

siet men metter huyl ende men leyten [legt hem] also in de jeleye*. Maer versschen palinck mach men die huyl wel afdoen, wilt men [desgewenst].

15 Om te sieden [koken] carpers oft snoecken.

Neemst water ende waveratet* met soute ende proevet dan wedere of het es te luttel oft te vele ende dan hanghet over [boven] tvier ende latent sijn opten suede [laat het aan de kook komen], eer ghi den visch dairinne legt. Als den visch dairinne es, so latent wel sieden. Als hy wel ghesoden es, soe doetten [haal hem] af van den viere. Ende alle suete visschen [zoetwatervissen] moechdi laten staen in haer waveraet* oft in haer sop [kooknat], want si dairinne niet² en ergheren [bederven].

Ghi sult oock weten dat men gheen snoecken en pleecht te sieden dan in wijn of ten minsten half wijn ende half water, daer ooc luttel azijns toe ghedaen of edic [azijn], want hi sijn natuere* dairinne neemt ende men machen [kan hem] laten staen in sijn sop opdat [indien] men wilt.

16 Om ghesouten visch te sieden [koken] alderhande.

Neemt water dat niet heet en si ende sietten [kook hem] dairinne sonder waveraten*. Ende als hi gesoden is so doetten [haal hem] uutten sope [kooknat], want hi en mach in sijn sop niet bliven staende, ten ware [behalve] cabbillau. Dien moechdi laten staen opdat [indien] ghi wylt in sijn sop. Scelvisschen, pladisen [platvissen], rivisschen [Rijnvissen], alle soet visschen [zoetwatervissen], harinc, al dese voerseide visschen laet men staen in haer sop, want si nemen daer huer meeste natuere*.

17 Om twelef [twaalf] schotelen jeleyen* te maken.

Neemt twee (fol.A5r⁰) ghelten* Franschen wijn of goeden lantwijn ende daer siet [kook] den visch inne in enen schoonen ketel. Ende siet dat ghien [u hem] seer wel schuymt, totdat hi ghenoech gesoden es. Dan so suldyen [moet u hem] uut sinen sope doen ende leggenden [leg hem] dat hi seer drooghe ligghe. Dan neemt twee oncen* ghimbers, twee onchen greyne [kardemom] en folie [foelie] een vyerendeel* van eendere oncen, een not [nootmuskaat] ofte twee ende om twee plecken [draadjes] sofferaens ende stoot elck omtrynt half ontwee [stuk] ofte pulverizeeret wel cleyne. Dan suldi nemen dat sop [kooknat] ende minghelen dat cruyt [specerijen] dairinne. Dan doeghet doir eenen stramijnbobbil [bolle zeef] twee oft drie werven [keer], maer doeghet tvette wel irstwerf [allereerst] af van den sope, soe dattere nyet vets op en blyve ende dan doeghet

2 In de druk staat: *viet*.

weder in eenen scoonen ketele. Dan latet wel sieden. Oock soe moettijt [moet u het] wel scuymen of broemen [afschuimen]. Dan soe legt den vysch in dye schotelen al drooghe ende sedtse op savele [zand] datse wel cuelen ende stiven mach ende dan ghiet dat sop daerop ende latent alsoe staen totdat stijf ghenoech es ende wel ghecuelet. Legt dan den visch metten scellen [schubben] nederwaert, opdat hy te bat [des te beter] stiven mach. So eest volmaect.

18 Om creften te sieden [koken].

Neempt water ende ghietent [giet het] op dye creften in eenen pot ende laetse sieden omtynt [omtrent] half oft totdat si root sijn. Als sy te halven ghesoden [half gaar gekookt] sijn, soe puert [giet] dat water af ende ghyet daer wijn op ofte edic [azijn] ende volsietse daermet [kook ze daarmee verder]. Als si volsoden sijn, so gyet dat sop af yan den creften ende legtse datse drooge lygghen in een schotele, opdatse oock cuelen moghen ende men brintse [brengt ze] ter tafelen al drooghe. Dan set men den edick daerbi in sauchieren [sauskommen]. Sommighe ghyeten den edick daeroppe. Ende desen visch eet men achterna alle anderen visch.

19 Om te bereyden willocxen [wulken].

Neempt willocxen ende (fol.A5v^o) wascht dye herde wel [zeer goed]. Dan worptse int watere ende sietse [kook ze] wel metten schulpen. Alsse wel ghesoden sijn, so trectse uute haren sculpen ende snijt haer hen hoofd af. Dan wrijftse wel met soute ende dese eet men metter petercelien ende mitten edicke [azijn]. Den edyck gheeft men daertoe in sauchieren [sauskommen], maer dat en behoort alsoe nyet. Men soude [moet] den edic daerop gieten ende etent so achterna.

20 Om te bereyden meerswijn [bruinvis] metten pepere*.

Neemt merswijn ende sietten [kook hem] in schoon watere ende scuymtten wel [schuimt hem goed af] ende laetten [laat hem] sieden totdat hy byna ghenoech [gaar] es. Dan neempt broot ende berret [rooster het] dat wel swert sy ende latet weycken in heet water over [op] tvier ende dat derdendeel van den water edick [azijn] ofte ten minsten dat vyerendeel*, ende dan doeghet duer eenen stramijn [zeef] metten watere daert inne gheweyct es. Alst duereghedaen [door de zeef gewreven] es, so hanghet over [boven] tvier. Dan so latet sieden ende doetter inne poedre van caneel, ghimber ende dit poedere sal men minghelen tegadere met wijne ende luttel edicx

ende oock luttel sofferaens. Dan latet aldus sieden ende alst wel ghesoden es, doet daer dan den meerswijn inne. Dan so laetten [laat hem] wel sieden metten pepere* ende ooc wel binden. Dus eest volmaect.

21 Orn een lampreye* te maken ende te bereydene.

Dye sal men met heeten water ende met hoye [hooi] hair [haar] huyl afschueren ofte haer lijn ende wasschense [wast ze] wel schoone. Dan suldi nemen³ een mes ende snijtse onder beyde hair ooghen ende laetse bloeyen ende dan braetse ende droepse [bedruipt ze] met haren bloede. Dus legse in scotelen ende es bereet.

22 Om pricken te bereyden.

Neemt water ende scuert [schuurt] hen haer lijn of met hoye [hooi] ende waschse [wast ze] schoone ende en doet hen anders nyet ende legtse op eenen rueter. (fol.A6r^o) Also laetse braden ende dan suldise soe legghen in galentijn*.

23 Om vlote [grote rog] te bereyden.

Syet [kook] dye vlote ende waveraetse* wel. Dan laetse cuelen ende legtse drooghe ende sceltse [vil ze] oft doet haer die huyl af. Dan neemt broot geweict metten wermen sope van den vissce met noten [nootmuskaat] ende stoot [stamp] dat tesamen. Dan doeghet duer eenen stramijn [zeef] met edick [azijn] ende met wine. Dan doet daerinne veel sofferaens, dat gheluwe [geel] sie ende stijf gheverwet [diepgekleurd] ende ander cruit [specerijen] ooc ende dan legt den visch dairin. Dan eest al volmaict. Die sommighe stroyen daer caneel op als ment ter tafelen dient.

24 Om spierinck te backen oft oock andere visscen als carpers, pladdysen [platvissen] ofte oock wat vysch dat ghy wylt.

Neemt raepsmout ghebernt* [uitgebrande raapolie] ende eest niet ghebernt, so doeget berren [uitbranden] ende alst gebernt es so doeget over [op] tyer [het vuur] ende latet daerop staen totdat siedende [kokend] heet si ofte emmers [in ieder geval] heet ghenoech. Dan neemt den spierinck oft den visch die ghi backen wilt ende waschten scone. Dan so laetten luttel versypen [uit-lekken]. Dan soe wyntelten [wentel hem] in bloeme oft terwenmeel oft onghewintelt. Dan suldyen [moet u hem] alsoe int voerseide heet smout [vet] legghen ende laetent so backen totdat hi ghenoech [gaar]

3 In de druk staat: *nenem*

es. Dan doeten [haal hem] uute ende laetten so versipen. Desen spierinck dyen eet men altoos met edick [azijn] oft loocke*; carpers metten soute oft in peper; pladdijs metten verjuyse*. Ende elcken visch sijn besonder sause [zijn eigen saus].

25 Om te makenne een ganselsie* buiten der vastenen.

Neempt broot, loock [knoflook], doren [dooiers] van eyeren die rou sijn ende sofferaen. Dit sal men al tsamen stooten [stampen] ende slaent dan duere eenen stramijn [zeef] met wijne ofte met sueten melcke ende dat walt men over tvyer [kookt men even boven het vuur op] totdat dycke es. Hiermet gheeft men ghebraden hoenderen; in den (fol.A6v^o) winter gansen oft capuynen*.

26 Om te maken een ghanselsie* binnen der vastenen*.

Neemt loock [knoflook], broot, sofferaen ende amandelen. Dit suldi al tsamen stooten [stampen]. Dan so slaghet duer eenen stramijn [zeef] met wine, dan wallet so over tvier [kook het dan even op boven her vuur] totdat dick genoeg si. Hiermede gheeft men visschen die int smout [vet] gebacken sijn oft anders ghebacken.

27 Om een amandeleye [amandelsaus] binnen der vastenen*.

Neemt amandelen, cancel, ghimber, luttel pepers, luttel broot daermede ende slaghet duer eenen stramijn [zeef], maer het moet sijn wel ghestooten [goed gestampt zijn] met heeten water. Dit walt [kook het even op] al tsamen over [op] tvier totdat dicke ghenoech si ende laetter potsuycker* medesieden [meekoken]. Alst dan van den vier es, so doet ertoe ende in brootsuycker*. Dan rueret ende latet coelen. Hierin legt men ende gheeft men ghebraden visschen. Hyerop stroyt men caneelpoedere oft wit suyckere.

28 Om te maken een mandrice*.

Neemt vette hoendren ende sietse [kook ze] al gheheel in eenen pot dat si niet⁴ en sijn verdronghen [in de verdrukking zitten]. Ende als si ghenoech [gaar] sijn, doet mense uut. Dan neemt men doren [dooiers] van eyeren en broot ontwee ghestoten [fijngemaakt] met magheren sope ende niet doerghedaen [met door een zeef gewreven]. Dyt siet men dan in den pot metten anderen sope ende latent tegader sieden totdat beghint te rinnen [het stiff begint te worden]. Dan doet men of [haalt men van het vuur af] die hoenderen. Hieraf [dit] gheeft men drooghe in die schotelen ende

4 In de druk staat: *neit*

tsop [het kooknat] mit die sause daerbi gheset int scotelen of in saucieren [sauskommen]. Ende wilt men, soe maect men een sause van caneel, ghimber, sofferaen ende een luttel pepers, met luttel broots ende dat oock ghemaect metten magheren sope. Dit es volmaect.

29 Om te makene een gruen sause.

Neemt calfvleesch ende hoenderen. Die doet in stucken ende stoefse in swinensmout [reuzel] met vleeschsope [vleesbouillon]. Dan neemt een hantvol pe(fo1.Br^o)tercelien ende doren [dooiers] van eyeren. Dit doet tsamen doer eenen stramijn [zeef] ende doet hyer ooc met dore [wrijf hier ook doorheen] geweyct broot ende doet dit al tsamendore met vleessope. Dan doetter in ghymberpoedere cleyn ghestooten [fijngestampt] ende wat cleyn cruys*, al tesamen gheminghelt met verjuys*.

30 Neemt palinc ende die snijt met kerten [in stukken].

Dese siet [kook deze] in pureie van erten [erwtentpuree] ende doet erin petercelie met doren [dooiers] van eyeren, ghimberpoeder ende wat cleyn cruys* al tsamen gestooten [fijngemaakt], mit wat verjuys* doergedaen [door een zeef gewreven]. Dit laet sieden sonder den visch.

31 Een sause tot calfvleesch ende tot kiekenen.

Neemt calfvleesch ende kiekenen, die doet al met stucken [snij die geheel in stukken]. Dan soe stovet in eenen pot met swijnensmoute [reuzel] ende met vleeschsope [vleesbouillon]. Dan suldy nemen broet [brood] dat gheweyct heeft in vleessop. Neempt oock hyertoe dye leveren van den kiekenen. Dyt doet sieden in eenen pot besondere [afzonderlijk]. Hiertoe neemt petercelie, mageleyne [marjolein] ende ander goet cruyt ende doren [dooiers] van eyeren dye hert ghesoden [gekookt] sijn. Dan doet dyt al tesamen duer eenen stramijn [zeef]. Dan neempt eenen goeden deel petercelye al rou. Dye stoot [maak die fijn] ende doetse duere [wrijf ze door de zeef] metten sope. Dit sijn die specien [specerijen] dierinne [die erin] behooren, te wetenne: caneele, ghimber, greyne [kardemom], notenmuscaten, groffelsnaghelen [kruidnagel]. Dit minghelt al tesamen mit verjuys*. Dan so doeghet al tesamen sieden.

32 Om te maken een bipeper* tot hasen.

Men sal nemen eenen hase ofte oock calfvleesch ofte

verckensvleesch. Dyt moet ghebraden sijn aen eenen spet ofte op eenen ruestere. Dan daerna moet men onleden [in stukken snijden] ende in eenen pot wel stoven met swinensmoute [reuzel] ende in wat vleeschsope [vleesbouillon]. Dan suldy nemen broot ende van der leveren van den voerseyden vleesche. Dye suldi al tesamen mynghelen ende dan fruyten ajuyn [ui] in swij(fo1.Bv°)nensmout [reuzel]. Dan doeghet al in eenen pot tsamen. Dyt sijn die specien [specerijen] daertoe dienende: caneel, greyne [kardemom], groffelsnaghelen [kruidnagel], notenmuscaten. Dit minghet tesamen met azine. Dan eest ghemaect.

33 Om te maken een sause tot leeuwercken.

Ghy sult nemen leeuwercken [leeuweriken]. Die suldi stoven metten calfvleessce in eenen pot. Om die sause te beteren neemt broot ende dat herst [rooster dat]. Dan legghet te weycke in vleeschsope ende bryselst [maak (...) fijn] van der leveren metten broode om metten broode duer te doene [door een zeef te wrijven]. Alst tsamen duerghedaen es, soe suldi so tesamen doen in eenen pot met ghimber, caneel ende cleyn cruyt*, gheminghelt al tesamen met verjuys*.

34 Een bipeper* tot creften.

Neemtp creften. Die suldi sieden [koken] ende als dye ghesoden sijn ende ghesouten so dat behoort, soe suldi hen afdoen haer schulpen [schalen] ende legghen die besonder [apart]. Die halsen suldi fruyten maer nyet seere [niet lang]. Dye andere spise, te weten dlichaem, suldi stooten [stampen] in eenen mortier [vijzel] met amandelen al tesamen. Dan neemt dese cruyden [specerijen]: caneele, ghimbere ende cleyn cruyt*. Dit tempert [meng dit] met verjuys*. Dan soe doeghet sieden al tesamen met eenen goeden deel [flink wat] suyckers. Ende redelijck [met mate] suldi souden. Ende en hebdi gheen creften, so suldi nemen snoecken in de stadt [in plaats van] van creften.

35 Om te maken hoendren metter drossieren*.

Neemt dunne verckensvleesch uutten buycke oft oock andere vleesch dat ghi wilt ende siedet [kook het]. Dan doeghet uute [haal het uit het nat]. Oock suldi ontwee [stuk] sniden, eer ghijt in den pot doet om te sieden. Dan suldi nemen petercelie ende speck ghesoden [gekookt spek] ende dit teghadere ghecapt. Dan siet men metten

sope daer [met het nat waar] tvleesch inne was ghesoden. Doet daerinne dese (fo1.B2r^o) navolghende specyen [specerijen] met azijn ofte edick [azijn]: cruyt [specerijen], wijn, sofferaen. Dan legtter tvleesch inne ende souten [zout het]. Dan latent sieden al teghader metten hoenderen ende latent wel cort* stoven [inkoken].

36 Om te makene een subbelet* tot gaffereyen* [ingewanden] van der gans ofte metten venisoene [wildbraad] oft tot hamelenvleessche*.

Neempt broot gheweyct int tsop [het kooknat] ende dat ghestooten [fijngestampt]. Dan tesamen doerghedaen doer eenen stramijn [door een zeef gewreven] ende doet dat in den pot. Dan doetere toe [voeg eraan toe] wijn, luttel edyckx [azijn], cruyt [specerij] dat daertoe behoort ende sofferaen met soute. Dan laet dyt al tesamen wel sieden [flink koken]. So suldijt legghen in die ghesouten gaffereye. Soe eest volmaect.

37 Om te maken oft te stoven vleesch oft vysch dat men wilt maken metten wijne oft metten cruyden.

Dat siet wel [kook dat goed]. Dan neemt magher sop [kooknat], wijn, cruyt [specerijen] ende sofferaen. Dan neemt dat vleesch ofte visch ende doeghet teghadere over [zet het op het vuur]. Also latet sieden niet seer [niet te hard koken], maer rechs luttel spruwen [net een beetje sudderen] over [op] tvier oft wel prossen [pruttelen] totdat ghenoech [gaar] si.

38 Om te stoven hoenderen metten verckenvleesce.

Neemt hoenderen ende verckensvleesch. Dat syet [kook dat] teghadere⁵ wel. Ende alst aldus ghesoden [gekookt] es, soe doeghet tesamen uute [haal het beide uit het nat]. Dan neempt luttel broot ende stoot [stamp] dat ende doeget doere eenen stramijn [zeef] met wat wijns ende met wat edicx [azijn]. Dan siedet wel. Daerna suldi nemen cruyt [specerijen], comijn, sofferaen, luttel edicx oft metten wijne, eenich [een] van beyden dat ghi wilt. Also latet sieden. Ende alst byna ghenoech [klaar] is, dan doet daerinne die hoenderen ende tvleesch ende latent sieden of men latet cort* stoven [inkoken], so men wilt.

39 Om te maken moerteroel*.

Neemt hoenderen ende vet verckensvleesch uut den wammen [buik]

5 In de druk staat: *te gahdere*

ofte rinderenschynckelen [runderschenkels] ende dat syet [kookt] men tesamen totdat (fo1.B2v^o) byna ghenoech [gaar] es. Dan doet men uute [dan haalt men het vlees uit het kooknat]. Dan suldi dat vette van den vleesche doen. Daerna neemt broot ende dat doet al ontwee [in stukken] in magher sop ende lait [laat] dat tsamen sieden een goede wile. Dan neemt dye hoenderen metten vleessce ende doet al die beenderen uute. Daerna capt dye hoenderen metten vleessche wel cleyne ontwee [in kleine stukken] tesamen. Dan worpt men dit al tsamen in eenen pot mitten magheren sope ende latent tegader sieden totdat wel dicke si. Dan neemt doren [dooiers] van eyren, luttele sofferaens, veel caneels, luttel ghimbers, luttele pepers, breect dat al ontwee [klop dit alles door elkaar] met wine ende dat moet medeprossen een wyle [even meepruttelen] totdat ghenoech [gaar] es. Dan eest volmaect.

40 Om te maken galentijn* totter vloten [bij rog].

Neemt den visch ende sietten [kook hem]. Dan laetten [laat hem] worden cout ende legten dat hi wel versipe [goed uitdruipt], soedat hi niet nat en blive. Ende neemt dan broot dunne ghesneden, dat suldy wel hersten [roosteren] totdat wel root [bruin] es. Dat suldy in stucken stooten [stampen] in eenen mortier [vijzel]. Alst wel cleyne ghestooten es, soe suldijt duer eenen stramijn [zeef] doen met wine ende met edycke [azijn], te weten die twee deel wijn ende dat derdendeel edick. Dyt suldy al tesamen laten sieden met sofferaen niet al te hoghe ofte seer gheverwet [al te diep gekleurd]. Ende dit sal men laten syeden totdat dick ghenoech es. Men moet dicwijls rueren, soedat niet en sitte [opdat het met zou aanzetten] oft oock niet en verberre [zou aanbranden]. Maer sommighe dye wyllen en siens nyet [willen het niet koken] ende es oock wel alsoe goet onghesoden als ghesoden. Alst dan ghesoden es, so sal men doen van den vyere [vuur] ende ruerent totdat cout es. Daerna gheeft men hem cruyt [specerijen] ende galigaen [galanga] aldermeest, want den naem daerof ontfaen heeft [daarnaar werd vernoemd de] galentijn. Ende men doetere alsoe veel cruyts toe als men wilt nadat [naar gelang dat] ment sterck hebben wylt. Dan legt men den vysch daerinne al drooghe dat hy (fo1.B3r^o) niet nat en si ofte men leyt den vysch in schotelen ende recht [serveer] die sause daerop. Dan stroyet men met caneels. Dan eest volmaect.

Item cruyt [specerijen] totten galentijn⁶: greyne [kardemom],

6 In de druk staat: *galigaen*

ghymber, caneel, naghelen [kruidnagel], sofferaen ende galigaen [galanga], niet seere gebroken [niet al te fijn gemaakt].

41 Om te maken een bruyn peper*.

Neemt broot ende bernt [rooster] dat wel swert [goed zwart] ende neemt eenen ketele met watere ende dat over tyer [boven het vuur] ghehanghen ende eenen goeden deel [flink wat] azijns daerinne, soedat daerna een wroncxken hebben mach [een beetje dik kan worden]. Als dat broot swert ghebrant es, so doeghet van den ruestere ende worpet in den ketele dye daerover hanct ende latet wel weycken. Ende ruggenbroot [roggebrood] es daertoe beter dan eenich andere, maer wittebroot es beter tot sausen. Als dyt broot wel gheweyct es ende moruwe [zacht], so slaghet doer eenen stramijn [zeef] metten selven sope uuten ketele, ofte met luttele edicx [azijn] opdat [indien het] niet duere en can. Ende alst duereghedaen [door de zeef gewreven] es, so sal ment dunnen [verdunnen] ende laten wel sieden [koken], soedat wel bynden mach. Dan sal men nemen ghefruyten ajuyn [ui] dye wel ghefruyt es ende moruwe [zacht] in gheberrent raepsmout* [uitgebrande raapolie] ende doenden in [voeg hem toe aan] dat pepere*. Dan laet den ajuyn metten pepere syeden. Men doetter noch inne smout [vet] luttel ende sommige vele. Dan suldi nemen cruyt [specerijen], nadat [naar gelang dat] ghijt goet hebben wilt ende doens daerna veel inne. Men plecht te nemen ghimbere, greyne [kardemom] ende cleyn cruyt*. Diet goet hebben wylt, die neemt caneel, noten [nootmuskaat], folie [foelie]. Sommyghe doendere inne peper. Ende dit cruyt. sal men met azijne oft met verjuys*, ofte met wijne, daer men mede [waarmee men] wylt. Dan sal meat daerinne ghyeten ende latent teghadere sieden, sodat al tesamen wel binde. Ende dan pleecht⁷ men daerinne te legghen hamelenhersten* ghebraden [gebraden lendenstuk van een hamel] (fol.B3v^o) ende gansen oft hasen oft anderen roost [gebraad]. Ende alst gerecht es in scotelen, so plecht ment te bestroyen met caneele oft met ghimbere. Aldus maect men goet peper. Hierin doet men oock ghelooopen [gesmolten] suyckere.

42 Om snoeck ende palinck te bereyden.

Neempt palyck ende snoecken, ghebraden op den ruestere, ghesneden al in stucken ende so gheleyt in een panne ofte in eenen

7 In de druk staat: *pleecht*

pot. Ende als hi ghenoech ghebraden es ende in de panne oft pot es, see neemt puereie* [erwtentpuree] om daerin te sieden [koken] dye levere van den snoecke - moet ghestooten [fijngemaakt] sijn ende so doer eenen stramijn [zeef] gedaen. Hier doet inne ghimber ende sofferaen om die verwe [kleur] te geven. Dan stoeft hiermet den palinck ende den snoeck. Doet er wat souts inne also veel alst behoeft.

43 Om pertrisen [patrijzen] te bereyden.

Neemt pertrisen ende doet die braden aen eenen spet ende als dye pertrysen ghebraden sijn, soe stoeftse in eenen pot met verckenssmoute [reuzel] ende met vleessope [vleesbouillon] tsamen. Daerna neemt ajuyn [ui] ghefruyt, wel cleyne ghesneden. Dit sal men mitten pertrisen stoven mit greyne [kardemom] ende met eenen goeden deel [flink wat] suyckers. Ende neemt dan broot dat gheherst [geroosterd] es ende levere van den kieckenen, eest dat ghise [als u ze] ghecrighen cont [kunt krijgen]. Dit legt te weycke met vleessope ende temperet wel onderen [vermeng het goed met elkaar]. Dan doeghet doer eenen stramijn [zeef] ende doeghet ooc in den pot metten pertrisen. Dan doet ertoe tghene datter toe behoeft, dats: caneel, ghimbere, cleyne cruyt*, nagelen [kruidnagel], greine [kardemom]. Tempert [meng] dit met verjuys** ende wat souts dairinne. Dan eest volmaect.

44 Een sause tot conijnnen.

Doet conynen braden aen eenen spit ofte op den rueter. Dan ontleetse met [snij ze in] stucken. So stoefse dan in eenen pot mit swinenssmoute [reuzel] ende met vleessope [vleesbouillon]. Om te maken die sause, so neemt broot ende levere, eest datter men [als men dat] (fol.B4r^o) ghecrighen can. Dat tempert [meng dat] met vleeschsope ende dan stamp dat broot metter leveren in eenen mortyer [vijzel] ende doeghet duer eenen stramijn [zeef]. Dan doeghet in eenen pot. Neemt dan daertoe caneel, ghimber ende cleyne cruyt*, dat tempert oft minghelt met verjuys*. Dan doet dit sopeloris [sausbestanddelen] al tesamen ende doettere wat souts in. Dan eest volmaect.

45 Om sause tot coninen oft vette hoenderen.

Neemt coninen oft hoenderen ende ontleetse in stucken. Dan suldi elck stuck laerden [met vet doorsteken] een ofte twee werven

8 In de druk staat: *neriuuys*

[keer]. Dan doeghet sieden [koken] in eenen pot mit vleeschsop [vleesbouillon]. Daerna neemt ghybere, caneele ende cleyn cruyt* met verjuys* ende war souts.

46 Om een maniere van potayge*.

Neemt calfvleesch ende jonghe hoenderen, dye ontleet in stucken. Dan doet dit stoven in eenen pot met swinensmoute [reuzel] ende vleeschsop [vleesbouillon]. Dan neemt broot, dat set te weycke. Daerna doeghet doer eenen stramijn [zeef]. Hier doet ghimber inne en anders gheen cruyt, maer doeges hier eenen goeden deel [flink wat] inne. Als dese potayge aldus bereet [bereid] es, so neemt verjuis* ende stekelbesien [kruisbessen]. Dat doet er dan oppe ende es ghemaect.

47 Om te maken venisoen [wildbraad] metten soppen*.

Neemt venisoen, dat snijt in reinen eerlijcken [keurige gepaste] stucken ende elc stuck dat suldi larderen met specke. Dan suldijt doen sieden [koken] in eenen pot met vleessope [vleesbouillon], opdat [indien] ghijs [u het] ghecrigen cont ende eest niet moghelijk om crigen, so siedet in zijns selfs [eigen] sop. Dan neemt rooden wijn van den alderbesten dye moghelijk es om te ghecrighen. Neemt hiertoe groffelsnaghelen [kruidnagel] ende greyne [kardemom]. Dit stoot [maak dit fijn] ende minghelt met verjuys* ende een luttel edicx [azijn] oft azijns. Dyt doet nu al tesamen sieden. Doetter alsoe veel souts inne alst be(fol.B4v^o)hoeft oft van noode es. Dit venisoen behoort te sijn van wilden swijnen.

48 Om venisoen [wildbraad] te maken met soppen* van wilde gheyten.

Neemt venisoen van wylde gheyten ende doet ermede ghelijck hiervoer staet van den venisoene van den wylde verckenen ende om potayge* ende soppen hierop te maken. Ghi sullet doen sieden [koken] in eenen pot, te weten in wine ende in vleeschsope tsamen. Dan neemt broot gheherst [geroosterd] ende war gheweyct ende ghetempert [vermengd] int sop daert mede siet, maer niet seer gheweyct. Dan doet daertoe dese specien [specerijen]: caneel, greyne [kardemom], nagelen [kruidnagel], gimber, folic [foelie]. Dit doet al tsamen in den pot metten venisoene.

49 Om een sause op palinghen.

Neemt palinghen ende doet hen die huid af. Dan snijtse met

schoonen [in mooie] stucken ende fruyt ajuyn [ui] metter petercelien. Dan stoeft daermet uwen palinck al in den selven pot. Dan suldi nemen geherst [geroosterd] broot. Dat suldi legghen te weycke in pureye van erten [erwtentpuree]. Dan doeghet doer eenen stramijn [zeef]. Alst duergedaen es, so suldijt doen in eenen pot ende doet erinne dese specien [specerijen]: gimber, caneel ende sofferaen om hem soon verwe [mooie kleur] te geven, ende temperet [meng her] met verjuys*.

50 Om te maken een goede sause.

Neemt de bille van enen vercken ende dat laet seer weynich sieden [koken]. Ende alst tusschenbeyde bereet [halfgaar] es, so snijdet al in cleyne stucxkens viercantich als teerelinghen. Dan neemt den afval van den kyekenen, als levere ende maghe, ende die siedet. Als die, ghesoden sijn, soe neemt pertrisen [patrijzen], dye snijt al in stucken ende stoeft dye in eenen pot alsoot [zoals het] behoort. Dan neemt wittebroot, dat legt te weycke in tselve sop daer dat verckenvleesch in gesoden heeft gheweest, ja opdat [althans indien] ghi gheen vleessop [vleesbouillon] en hebt. Hyer (fo1.Cr^o) onder suldy mynghelen doren [dooiers] van eyeren ende dese specien suldi ertoe doen [specerijen moet u eraan toevoegen]: ghimber ende wat sofferaens, witten wijn ende verjuys*. Dan mynghelt dyt seere wel ondereen [door elkaar]. Dan suldi dit doer eenen stramijn [zeef] doen ende latent so tesamen sieden, maer ghyen sullet [u moet hem] niet langhe over [op] tvier laten. Dan eest volmaect.

51 Om coude sause te maken.

Neemt jonghe hoenderkens ende crooct [breek] die in den rugghe ende die gaffereye* van den poillen [hoenderen], te weten levere ende maghe. Dan snijt dese lever metten maghen al in cleinen stucxkens. Dan suldise sieden [koken] ende rechtense [ze opdienen] dan in scotelen also dat behoort. Hier doet men op gruen sause opdat [indien] men wilt. Maer men moet hier op die boerden ofte canten van den schotelen legghen herte ghesoden [hard gekookte] eyeren, overemits [overlangs] ghesneden.

52 Om een costelijcke [voortreffelijke] spise te bereyden.

Neemt jonge kiecxkens met wat calfvleesch. Dat doet sieden [koken] ende stoven ende alst tusschenbeyde wel ghesoden [goed gekookt] es, so neemt ghestooten [fijn gemaakte] amandelen ende sop [kooknat]

van den hoendren. Dan set u amandelen te temperen [te weken]. Daertoe neemt een goet deel [ruime hoeveelheid] rooswaters*. Daermet so doet dye amandelen doer eenen stramijn [zeef]. Dan doeghet in eenen pot. Doet daer verjuys* inne ende luttel witten wijn, maer niet vele. Dan neemt ghestooten rijs [gestampte rijst] al in poedere. Dat suldy mingelen met rooswater, om als u spyse ofte potayge* over [op] tvier es ende die siet, dat ghise [u ze] hiermede linghen mocht [kunt bijbinden]. Doet hiertoe seer veel suyckers ende ghi sult hen wat coleurs gheven met schoon sofferaen.

53 Peper* tot swanen.

Neemt bruynbroot, dat bernt [rooster dat] ende weycket met watere ende edick [azijn] ende doeghet duere [wrijf het door een zeef] ende siedet [kook het] ende doet erinne noten [nootmuskaat], naghelen [kruidnagel], ghelooopen [gesmolten] suycker, caneel, folie [foelie] (fol.Cv^o) ende wijn met azijn oft edick. Dat suldi later wel bynden. Ende als ment dan recht, soe stroyt men daer oock caneel op.

54 Bipeper* tot wiltbrade.

Neemt wittebroot, wel root geherst [bruin geroosterd] ende stootent ontwee [stamp het fijn] ende slaent doer [wrijf het door een zeef] met wine ende latent wel sieden [koken] ende doet er seer luttel pepers in, oft greinen [kardemom] ende sofferaen, maer suykeret wel ende doet erinne veel caneels. Hierin legt men wiltbradt oft men rechtet [dient het op] in sauchieren [sauskommen] ende settet besondere bi [geeft het speciaal bij] den wiltbrade.

55 Garfereyden* tot wiltbrade.

Neemt terwe oft gherste ende laetse weycken datse clieve [totdat ze openbarst]. Oft men neme rogghe als hi stait in sijn aren al gruen ende weycten [weekt hem] in suet [zoete] melc. Dan neemt doren [dooiers] van eyeren met sofferrain - dit suldi laten sieden [koken] totdat dick is - ende luttel cruuts [specerijen]. Dit mach men gheven tot hertenvleessce dat men drooghe in de schotel leyt oft oock bi anderen wyltbrade dat men drooghe recht [opdient] in schotelen ofte bi rintvleesshe ghesouten oft bi versschen vleessche.

56 Bipeper* oft paveraet* tot versschen rintvleessche.

Neempt cruymen van broode ende wrijft dye wel. Dan suldyse stooten in eenen morsele al ontwee [in een vizel geheel fijnstampen] met eenen doren [dooier] oft met twee van rouwen eyeren ende

minghet dit met magheren sope van den rintvleessche ende dan doet men doer eenen stramijn [zeef], wilt men [desgewenst]. Ende hierinne doet men cruyt [specerijen], ghymber, pepere ende veel sofferaens ende verwent [geef het een kleur] sodat hooghe verwe hebbe. Dit moet langhe sieden [koken] ghelijck eendere pappen [sausen] dat wel binde [totdat het goed bindt]. Dit set men in die stadt van loocke [in plaats van knoflooksous], als men geen loock [knoflook] eten en wilt. Sommighe doender loock inne, maer dat en behoort neet. (fo1.C2r^o)

57 Jespi* oft pappe tot [saus bij] capuynen^{9*}.

Neemst doren [dooiers] van rouwen eyeren ende breectse wel ontwee [klop ze goed los] met eenen lepele in een schotele. Dan doetter inne wijn, maer onderrueret wel [roer het goed] tegader, sodat nyet en sitte [niet aanzet] ofte en verberre [aanbrandt]. Dan doet erinne sofferaen, ghimbere, caneel ende potsuyckere* ender latent dan syeden [koken] totdat wel binde. Dit gheeft men tsavons met gebraden hoenderen. Sommighe doender in die leveren van den capunen alsoe ghebraden es ende luttel pepers.

58 Sause te maken tot reygers oft ten capuinen* die men metten voeten braet na Paesschen.

Neemst cruymen van broode ende stootse wel ontwee [maak het goed fijn] met luttel wijns ende edicx [azijn] ende slaghet duer eenen stramijn [zeef]. Dan suldiyt linghen [aanlengen] met wine ende edick tsamen ende doet erinne veel sofferaens, veel caneels ende ghimber, maer datse wel gheluwe [knalgeel] si. Ende eest dat ghi wilt, doetter luttel pepers inne ende doetere inne smout [vet] van den reygher. Waer [ware] oock die reygher te magher, so soude men dyen selven reygher met anderen smoute [vet] dropen [bedruipen] ende doen dan dat smout in de sause ende latense sieden [koken] totdatse dick ghenoech es ende oock wel binde.

59 Om te maken een gruen sause tot ghesouten ryntvleessche ofte tot elfste* [elft] in die vastenen* ofte buyten der vastenen tot hamelenvleessche*.

Neemt petercelie, sout, wittebroot ende stoot dat wel ontwee [stamp dat goed fijn] in eenen morsele [vijzel]. Dan neemt edic [azijn] ende duennet [leng het aan] wel daermede. Dan doeghet doer eenen

9 In de druk staat: *capuyuen*

stramijn [zeef] oock met edicke. Ende alst duerghedaen es, so doet daerinne pepere.

60 Noch gruen sause.

Neemt petercelie ende beeten [snijbiet] oft wermoes* ende maelt dat in eenen mostaertmuelen al ontwee [fijn] met edyc [azijn] ende doet erinne cruyt [specerijen], ghimbere ende greyne [kardemom]. (fol.C2v^o)

61 Sause tot vlote [rog].

Neempt okernoten [walnoten], cruymen van wittebroode, lyefcoecke [Lebkuchen] - dat es te segghen pepercoecke - ende sofferaen. Dat stoot [stamp] tesamen al ontwee [fijn] ende doeghet duer eenen stramijn [zeef] met wine ende met edicke [azijn] ende dan doet dat cruyt [specerij] daerinne. So ghietet op die vlote al onghesoden.

62 Sause tot carpers.

Neempt cruymen van broode gheweyct in edyck [azijn] ofte in vissop [visbouillon], wel ghestooten [goed fijnstamp] ende met edyck doergedaen doer eenen stramijn [zeef]. Dat doet sieden [koken] mit sofferaen. Dan doetter oock inne ghefruyten ajuyn [ui], cruyt [specerijen], edyck, sout¹⁰ ende laet alsoe volsieden [door en door koken]. Alst ghesoden es, so gyetet op den visch. Dan eest volmaect. Sommighe doen daerin rosinen oft vighen in stucken ghesneden.

63 Pekele [mosterdsaus] tot eenen capuyn*.

Neemt luttel mostaerts ende wijn ende minghelt dat tsamen in een panne. Ende doet daertoe smout [vet] van den capuyne met wat souts. Dan doet dat wel tegader sieden [koken] totter tijt dat dick genoegh es. Dan doeget al heet rechten [opdienem]. Maer sommighe doender inne ghefruuten ajuyn [ui].

64 Pekel [mosterdsaus] tot carpers.

Neempt tvette van den smoute [het bovenste van het vet] oft van den sope van den vissche als hi ghesoden [gekookt] es. Als hi stait [ligt] in sijn waveraet*, dan blaest* het vetste af oft scheppet met eenen lepele af. Dan neempt mostaert ende onderrueret wel. Dan suldi dese sause rechten [opdienem] in saucieren [sauskommen].

10 In de druk staat: *sont*

65 Loock [knoflooksaus] tot gansen.

Om te maken loock tot gansen dye ghebraden sijn. Neempt cruymen van broode, gheweyct in suet melc en looc [knoflook] ende sout. Stoot [stamp] dat al ontwee [fijn] ende dan doet daerinne eyeren die moruwe [zacht] ghebraden sijn of ghebraden (fo1.C3r^o) apelen. Ende alst al ghestooten es teghadere dan doeghet doer eenen stramijn [zeef] met melcke ofte met sanen [room]. Dan doet daerop gansensmout [ganzevet].

66 Loock [knoflooksaus] tot gruenen [vers] rintvleesche.

Neemt geweyct broot ende verjuys* ende een ey of twee, neemt oock petercelye ende loock [knoflook]. Stoot [stamp] dat tesamen ende doeghet dan doer eenen stramijn [zeef] met verjuyse. Ende int loock [knoflooksaus] daer ghy gheen petercelye in en doet, daer suldy inne doen eenen ghebraden appele of twee oft drie, nadat ghijs [naarmate u het] veel hebben wilt.

67 Loock [knoflooksaus] tot cabillauwe.

Neemt broot dat gheweyct es int sop van den visch. Dan neemt loock [knoflook] ende neemt ooc van der leveren ende stoot [stamp] dat al tesamen. Dan doeghet dues eenen stramijn [zeef] metten sope van den selven vyssche ende doet daerinne sout. Dan rechtet [dien het op] in sauchieren [sauskommen]. Alsoe maect men oock loock tot versschen rintvleessche ende daer men hyer vischsop neemt, daer sal men nemen vleessop.

68 Gruen loock [knoflooksaus] tot palinghen.

Neemt den palinck ende sietten [kookt hem] wel. Dan doeten uut sinen sope ende laitten coelen. Dan suldi nemen broot, loock [knoflook], petercelie ende sout. Stoot [stamp] dan dese vyer dinghen wel al tsamen. Als die ghestooten sijn, so doetse doer eenen stramijn [zeef] met edicke [azijn]. Dan ghiet daeroppe tvette van den palinghe. Als ghijen [u hem] rechten [opdien]en wilt, soe ghyet dloock op sinen palinck.

69 Mocloock*.

Men sal nemen loock [knoflook] ende savie [salie]. Dit sal men tegadere stooten [fijnmaken] al drooghe ende rechtent [dit opdienen] oock al drooghe ende ghieten deroppe luttel raepsmouts dat gebernt* es [uitgebrande raapolie] in de vastenen*. Dit loock pleecht

men te geven met [bij] aberdane* [labberdaan] ende met eyeren die hert ghesoden sijn. (fol.C3v^o)

70 Edickloock [knoflooksous met azijn].

Neemst loock [knoflook] met soute ende stoot [stamp] dat tegadere ende doet dat duer eenen stramijn [zeef] met edick [azijn] oft azijn. Ende alst duerghedaen es, eest te dicke, soe lyncnt ment [lengt men het aan] met edyck. Dit gheeft men tot ghebraden spierinc ende sonderlinghe tot ghebraden carpers - eest dat [indien] men wilt - ende anderen visch.

71 Nootloock [knoflooksous met nootmuskaat].

Neemst wittebroot gheweyct in werm watere, loock [knoflook], sout, smout [vet] ende noten [nootmuskaat]. Stoot [stamp] dat al ontwee [fijn]. Dan doet dat al tsamen doer eenen stramijn [zeef] metten water daer dbroot in geweyct was. Dit gheeft men op doerghedaen [gezeefde] erten.

72 Een bruyn sause op den carper.

Neemst eenen goeden carper ende siet dien wel morwe [kook die goed gaar]. Dan doeten van den viere [haal hem van het vier] ende laetten staen in sijn sop. Neemst pepercoecke ofte lyefcoecke [Lebkuchen] ende dat sedt te weycke int vette sop van den carpere, dat suldy dan afscheppen van den ketel met eenen lepele. Ende alst gheweyct es, so suldy den coecke in stucken wryven metten selven lepele seer cleyne, emmers [in ieder geval] so cleyne alst moghelijk es. Dan linghet¹¹ [leng het aan] met azine ende wine. Dan settet over [op] tvier ende latet sieden dat binde [laat het koken totdat het bindt]. Dan doet erinne ghimber, caneel ende eenen goeden deel suyckers, wat souts ende plucter [gooi er een handvol] rosijn inne. Dit ghiet men overe al den carpere in die vastenen*.

73 Om een goede sause.

Neemst calfvleesch ende jonghe hoenderkens al gheheel [hele kuikens]. Dye doet syeden wel moruwe [laat die goed gaar koken]. Dan stoeft dye int vleeschsop van den selven calfvleessche ende hoenderkens. Dan so neemst gheschelde [gepelde] amandelen: Dye suldi stooten [stampen] in eenen mortyer [vijzel] ende al suldisse dueredoen [alles moet u door een zeef wrijven]. Als dye duereghedaen sijn, soe doeghet in eenen pot (fol.C4r^o) ende latet

11 In de druk staat: *liughet*

syeden ende doetter inne eenen redelijcken deel suyckers. Daerna neemt witten wijn met wat verjuys*, dat minghelt wel tesamen met bloemen van rijs [rijstemeel]. Minghelter oock inne vleessop. Dat doet tesamen oock duer. Doet hier ooc inne wat souts, so veel alst behoeft. Dan ghietter dese sause op ende daerenboven stroyt tresie*

74 Om yeleye* tot vleesche.

Neemt het achterste boutken van den hamel oft calfsvoeten, tghene dat ghy van beyden ghecryghen cont. Dit suldi doen sieden [koken] in wyttē wijn ende sulck cruyt [specerijen] alser toe behoeft. Als die voerseide calfsvoeten of het achterste buytken [boutje] half ghesoden sal sijn, neemt concommēren met stucken [in stukken gesneden] ende kiecxkens in de helft ghesneden, seer wel ghesuyvert ende ghewasschen. Dan neemt ghimbere ende greyne [kardemom], luttel ghestooten [gestampt], ende eenen deel sofferaens ende edickx [azijn] soe vele alst behoeft. Als dit ghenoech ghesoden [gekookt] es, soe neemt vleeschsop [vleesbouillon], dat ghiet in eenen pot. Dien set op een coelvier [kolenvuur] totdat syet. Alst ghesoden es, soe neemt eenen doeck ende doet de yeleye daer duere. Alsoe haest [zodra] als ghysē duerghedaen hebt, soe legt uwe concommēren ende uwe kiecxkens in een schotele. Dan suldy die schotele setten in watere ende ghiet dan dye voerseide yeleye in elck schotele. Ende es volmaect.

75 Om te bereyden verckenspeynskens [varkenspens].

Neemt verckenspeynsen ende brait die op eenen ruester. Dan snijtse al in cleynen stuckerkens ende doetse in eenen pot. Ende neemt ajuyn [ui] dye seere cleyne ghesneden es; dien doet sieden [koken].

Als dyen ghesoden es, soe doeten in den pot daer die verckenspeynsen nine sijn. Dan neemt caneel, ghymbere, cleyn cruyt* ende sofferaen (fo1.C4v^o) om hem goede verwe [kleur] te gheven. Dese specien [specerijen] suldy minghelen met azijne. Dan doeghet al tsamen sieden. Doet er oock inne wat souts.

76 Om rijs [rijst] te maken.

Neemt rijs, dat suldi soon wasschen. Dan suldi nemen melck van coyen [koeiemelk] ofte van ghesluymden [gepelde] amandelen. Met coyenmelcke dat doet sieden [koken]. Dan doettere inne wat sofferaens om hem verwe [kleur] te gheven ende doet er oock inne wat souts. Dan eest volmaect.

77 Om galentijn* te maken tot snoecken.

Neemt snoecken, dye bereyt [bereid die] ende snijtse met grooten kertten [stukken] ende die palinghen suldi haer huyt afstroopen. Als dat goeden es, soe suldijt oock snijden met [in] grooten stucken ende doet den graet uute. Dan doeten sieden [laat hem koken] in eenen pot oft in een panne in wijn. Ende dye wyle [terwijl] dat siet, soe doet erinne wat edicx [azijn]. Als den palinck rechs op den suede es [net aan de kook is], so legt den snoeck daerinne, dye oock ghesneden es met grooten stucken. Als den vysch ghesoden es, soe neemt dat sop ende doet dat in eenen erdenen [aarden] pot ofte in een andere houten vaetken. Dan neemt broot ende snijt dat in platten stucken ende dat suldy braden oft hersten [roosteren] alsoe bruyn alst moghelijck es sonder berren. Dan suldijt te weycke legghen int voerseide sop dat ghi gheghoten hebt van den selven vyssche ende doet doer eenen stramijn [zeef]. Alst doergedain es, soe neemt caneel, ghimbere, greyne [kardemom], groffelsnaghelen [kruidnagel] ende ghestooten galigaen [gestampte galanga] ende alle dese specien [specerijen] moeten ghebroken sijn. Doet alle dye specyen in dat voerseide sop. Dan syet dat sop met die specien seere langhe ende vele, alsoe langhe alst moghelijck es. Maer huedet emmers wel [let er vooral goed op] dat nyet en verberre [dat het met aanbrandt] ende soutet seere wel van passe [precies genoeg]. Alst ghesoden [gekookt] es, soe settet den (fol. Dr^o) eerdenen pot ofte het houten vaetken te cuelene [koelen] ende doeghet, alst ghesoden es, noch eens duere [wrijf bet (...)] nog eons door een zeef]. Dan doetter suyckere inne. Alst aldus bereet [bereid] es, soe neemt den snoeck ende den palinck also hi ghesneden es ende legten in galentijn.

78 Melck ghelardeert*.

Neemt melck ende stelt dat op tvier. Dan neemt eyeren, ende slaget dye wel cleyne [kluts ze goed fijn]. Doet daerinne wyttten ghymbere ende dyen slaet met uwen eyeren. Doettere oock inne sofferaen om hem schoon verwe te gheven [mooi te kleuren]. Dan neemt lairdeerspeck, dat snijt met allen [volkomen] cleyne. Dat doet sieden [koken] in eenen pot oft in een panne ende versipet seer wel [laat het zeer goed uitdruipen] so datter een druepel waters nyet in en blive. Dan doeghet by den eyeren ende metten melcke al tesamen. Dyt laet nu eenen nacht in die persse [kaaspers] staen. Des

anderdaechs soe suldiyt nemen ende snijdent met [in] stucken ende fruyten so met swinensmoute [reuzel].

79 Wildi maken goet moertroel*.

So behoefdi te hebben vleesch van eenen faysant ofte pertrijts oft conijn, die dien [bouten] van een hyndecalf. Van desen vier dyngghen suldi nemen ende doent sieden [laat het koken]. Dan suldi nemen dat selve sop daert in ghesoden heeft ende houden [bewaer] dat. Dan neemt tvleesch ende cappet alsoe cleyne alst moghelijck es om cappen ende doeghet in eenen pot syeden. Alst bina al ghesoden¹² es, soe neemt ghebriselst broot [broodkruim] om dat int sop te doene. Daertoe mynghelt wat fynen case*, maer briselten alsoe cleyne alst moghelijck es. Dit doet nu in den pot ende neemt dese specien [specerij], te weten ghimbere die wyt es ende cleyne ghestooten [fijngestampt], gheminghelt met verjuys*, maer niet veel verjuys. Ende onderscietet [vermeng het] met eyeren dat u moertroel daermit binde ende linghe [aanlengt]. Ende alst gesoden is, so doeget van den viere. (fol.Dv^o)

80 Om alle wiltbraet te sieden dat versch es ende dat men nat [met saus] oft metten sope [met het kooknat] gheven wilt.

Neemt wiltbraet ende siedet [kook het] totdat byna moruwe [gaar] ofte ghenoech ghesoden es. Dan neemt den pot metten¹³ wiltbrade ende doeten af [haal hem van het vuur af]. Hiertoer suldi nemen caneel, ghimbere, luttel pepers ende sofferaens. Die somighe nemen luttel potsuyckers*. Voerts neemt noch peper ende wat geherst [geroosterd] broot, omdat te [des te] dicker soude sijn ende wel bynde ende minct [meng] dat met wine. Dan doet dit al tsamen in den pot metten wiltbrade ende dat wiltbraet suldi stoven metten voerseyden cruyde [specerijen] ende metten vetsten sope dat ghi van den selven vleessop blasen* sult. Ende linghet [leng het aan] oock altoos metten selven sope opdats behoeft [indien nodig].

81 Om ael [paling] te bereyden.

Neemt den ael ende dien siet [kook die] in schoon water. Als hi daerinne ghesoden es, so doeten uute in een teyle ende laetten wat staen cuelen. Dan so doet hem af die vymmen [vinnen] over beyde die siden [aan beide kanten]. Daerna legten weder in den selven pot daer hi tevoren in [waarin hij van tevoren] ghesoden heeft. Ende eest int saysoen van den gruenen cruide, neemt eenen goeden deel [flink

12 In de druk staat; *ghesopen*

13 In de druk staat: *meten*

wat] petercelyen ende savie [salie], dye doet daer al rou inne ende stekelbesien [kruisbessen]. Dan neemt ghymbere ende stroyt dyen oock in den pot. Dan blaest*daer dmeeste vet op [af] van sinen selven sope dat ghi cont ende doet erinne eenen goeden deel [flink wat] boteren. Alsoe settet op heete colen ende latet daermet staen smoren, totdat cort* genoegh es [voldoende ingekookt is]. Alst cort ghenoech es, so doeghet uute [haal het eruit] ende legten in een schotel. Dan stroyt daerop ghimber ende caneel tesamen.

82 Sause binnen der vastenen* op carpers.

Neemst eenen vetten carpere ofte twee, dyen siet wel moruwe [kook die goed gaar]. Als hi moruwe es, so doeten of [haal hem van het vuur] ende laetten staen in sijn sop. Dan schept met eenen lepele dat vets (fol.D2r^o) te sop af in een cleyn penneken [pannetje]. Daer suldi toedoen vele suyckers, wijn ende edick [azijn]. Hyer doet inne wat coecx [peperkoek], opdat wat binde. Dan latet staen sieden totdat wat ghebonden is. Dan ghietet op den carpere als hi in de schotel leyt.

83 Om te maken een suypen* voer eenen crancken [zwakke] oft siecken mensche.

Neemst twee doren [dooiers] van eyeren oft drie ende lutterken [beetje] bloemen [bloem]. Dan temperet [meng] beyde tesamen seer wel onderen [door elkaar]. Dan ghiet daer wijn ofte bier inne, telcken mael seere luterkens ende tempert telcken [iedere keer] daermede. Ende ghietter so veel wijns oft biers inne, totdat a duenct dats ghenoech es. Dan doet erinne een snede boteren met wat souts ende soe latet wel sieden [koken]. Maer het moet altijt gheruert werden, totter tijt toe dat siet [zolang het kookt], want het soude sitten [aanzetten] ende verberren [aanbranden].

84 Om een wijnsuypen* tot calfvleessche oft lamvleessche.

Men sal nemen eenen deel doderen [dooiers] van rouwen eyeren ende dye sal men met luttelle bloemen [bloem] breken wel ontwee [goed loskloppen] ende met luttel wijns. Alst aldus wel ghetempert [goed vermengd] es, soe sal ment lynghen [aanlengen] met wijne ende met verjuyse*, met oock wat van den maghersten sope, nadat ghijs veel¹⁴ [naar gelang dat u er veel van] hebben wilt, ende latent

14 In de druk staat de v op zijn kop

wel sieden [koken]. Dan sal men tvleesch daerinne doen ende latent mitsieden [meekoken], maer seer weynich.

85 Als een candeel* gheronnen [gestold] es,

soe sal ment setten in cout watere ende rueret altoos totdat tout sy. Ende met deser manieren saelt ontrinnen [weer vloeibaar worden]: dan suldijt weder over tver [op het vuur] doen ende latent sieden [koken].

86 Amandelenmelck*.

Men sal nemen dye amandelen ende latense weycken in heet water, niet langhere dan totdat dye scellen [vliezen] afgaen (fol.D2v^o) oft risen [zwellen]. Dan sal men dieselve amandelen stooten [stampen] in eenen mortier [vijzel] met enen houtenen stooter [stamper]. Ende alsoe beghinnen te breken, so sal men daer luttel waters inne doen dat gheen smout en si [zodat het niet vettig worde], want dader men [deed men er] geen water inne, het soude vet smout werden van [door] den amandelen. Ende dus suldise langhe stooten. Ende als die gestooten sijn, so suldi nemen schoon water dat siedende [kokend] heet si, minghelen die ghestooten amandelen dairmede. Dan moet alsoe duer eenen stramijn [zeef] ghedaen worden ende men moet wel uitduwen. Als dat ghedaen es, soe sal ment wedere doen in den morsele [vijzel] dat [dat wat] in den stramijn bleef ende niet duer en ghyneck [er niet doorheen ging]. Dat sal men wedere wel stooten ghelijck men tevoren dede, maer niet so seere linghen metten water. Dyt sal men doen twee oft drie werven [keer] teminsten. Nochtans saelt goet melck sijn. Dit sal men dan wel sieden ende doendere inne potsuycker* oft meelsuycker*. Hieraf [hiervan] wordet scoop ende bruyn [mooi bruin]. Dus eest volmaect. Dit pleech men te geven in den eersten [als eerste gang], somighe ghevent na. Ende hierinne pleech men te snijdenne soppen* ghelijck dat men in puereye* [erwtenspuree] doet ende latet luttel weycken eer ment recht [voordat men het opdient].

87 Om te maecken liefcoecken [Lebkuchen] in alderhande sause te doene daer men inne besigen moet.

Neemt in den eersten zeem* [honing] ende doeten over [op] tvier totdat hi werm si. Als hi werm es, so doeten of [haal hem van het vuur af] ende doet er cruyt [specerijen] inne ende bloeme. Dan rueret wel met eenen lepel. Ende alst dick wert, so cnedet. Dan eest

coecdeech. Dan suldijt maken viercantich oft ront so ghi dat hebben wylt. Als ghijt na u fautsoen [naar uw vorm] ghemaect hebt, so steectse [plaats ze] in den hoven* ende bacse wel. Maer den hoven en moet niet met allen [volstrekt niet] heet sijn. (fol.D3r^o)

88 Vulsele tot kieckenen oft duyven.

Neempt petercelye, eyeren, botere, cruyt [specerijen] ende stooft [stamp] dat wel ontwee [fijn], maer dye eyeren moeten al hert ghesoden [hard gekookt] sijn. Dan vult al dat ghi vullen wilt.

89 Ghecloven nonnen [gepulde eieren] te maken.

Neempt eyeren ende sietse wel hert [kook ze goed hard]. Dan doet hen af haer scellen ende peltse ende soe snijtse overmydts [overlangs] in der helicht [helft] ontwee [stuk]. Dan neempt die doderen [dooiers] van den selven eyeren ende stooft [stamp] dye in eenen morselle [vijzel] al ontwee [fijn]. Maer eerst so doet er luttel sofferaens in, caneel ende ghimbare, savie [salie], petercelie. Ende wylt men, men doet er oock inne pepere ende appelen. Dan stoot alle dat voerscreven staet wel ontwee tesamen ende vult daermede dat witte van den eyeren, daer ghi die doren uutghetrocken hebt. Dan so bact dye eyeren in raepsmout [raapolie] oft in botere. Ende alst ghebacken es, dan stroyt ment met caneelpoedere ende brootsuicker* tegader gheminghelt opt vulsele. Ende als ghi dese eyren ter tafelen dient, see legtse in die schotelen metten openen [bovenkant] opweerts, te wetene metten vulsele opweerts.

90 Eyeren Lombaert* te maken.

Neempt dodren [dooiers] van rouwen eyeren dye wel ontwee gheclopt [losgeklopt] ofte gheslaghen sijn in een schotele ofte in eenen stramijn [zeef]. Met wine tegadere sal ment dueredoin [door een zeef doen]. Alst duerghedaen es doetter inne sofferaen. Alsoe suldijt dan weder over [op] tvier setten. Maer ghy moet wel toesien dat niet te groote vier en hebbe ende het moet altoos neerstelijck [nauwkeurig] gheruert sijn, opdat niet en verberre [niet aanbrandt]. Aldus latet wallen [opkoken] totdat ghenoech es. Men saldere inne doen botere ende potsuyckere* oft meelsuyckere*. Ende als ment recht [opdient], soe sal men daerop stroyen brootsuycker*. Dan eest volmaect. (fol.D3v^o)

91 Om een calijsken* te maken.

Wildi noch maken een ander calijsken, soe neemt eenen capuyn*

ende siet dyen [kook die] in redelijcker wijs [op de gebruikelijke manier] maer niet al moruwe [geheel gaar]. Dan doeten uute [haal hem uit de pan] ende neemt allet dwytte [het witte vlees] van den capuyne, dats den spierinck [borstvlees] ende dandere vleesch dat ghi ghecrighen cont. Dyt suldy stooten [stampen] in eenen mortier [vijzel]. Alst met allen [geheel en al] cleyne ghestooten es, soe doeghet duere eenen stramijn [zeef] ende temperet [meng het] metten sope [vleesnat] van den capuyne. Dan siedet oft smoret in eenen cleynen pot. Alst ghesoden es, soe suldij erinne doen wat souts. Maer wacht emmers wel dat nyet versouten en si [dat het niet door teveel zout onsmakelijk worde] ende en doet hier gheen verjuys* noch edick [azijn] inne.

92 Om te makenne een prosint* van amandelen ende dit om [voor] vyer schotelen.

Neempt amandelen ende stoot [stamp] die in eenen mortyer [vijzel], omtrynt [ongeveer] vier ponden*. Alse ghestooten sijn, doetse duere eenen stramijn [zeef] met wat wermen watere. Mair siet toe, dat dye amandelen dic ghenoech bliven. Doet tot desen amandelen een vyerendeel* suyckers. Dan siedet [kook] al tesamen dye doergedaen [gezeefde] amandelen met den suyckere in een panne. Alst ghesoden is, soe doetse of [haal ze van het vuur] ende legtse op eenen stramijn oft op nieuwe lijnwaet [linnen doek]. Daer legtse alsoe vercouwen [afkoelen] ofte verslain [afkoelen]. Dan legtse in die schotelen in manieren van boteren, ghelijck men dye boter slaet*. Hyerna neempt dye alderschoonste amandelen die mogelijk sijn om crighen. Die suldi in twe stucken sniden, rechs [precies] in de helft. Dan snijt noch die helft in drye ghelijcke stucken lancx [in de lengte] ende deen helft suldy gheluwen [geel kleuren] in sofferaen. Dan steltse al rustich [sierlijk] met langhen rancken [in een opstaande rand] op die stucken van den amandelenbotere. Ende als ghise dyenen wilt, so ghietere melck in dye schotele. Maer huet wel [let er goed op] dat [dat *de melk*] den stucken van den amandelen niet ghenake [aanraakt]. (fol.D4r^o)

93 Om rintvleeschpasteyen.

Neemt rintvleesch ende dat suldi seer cleyne cappen ende hier doet inne op die manieren van den winter: case, gimber ende sofferrain.

94 Om goede pasteyen te maken.

Neemt bloeme ende maect daerof deech* ende doet daerinne eyeren ofte smout [vet], omdat het broot [de korst] van den pasteien cort* [bros] sijn soude. Ende neemt dat vleesch dat ghi daerin hebben wilt ende cappel wel cleyne, na ghelegentheit dat [overeenkomstig] het vleesch es. Oft neemt hoenderen oft capuynen* oft rintstonghen [rundertongen] of ander wiltbraet ende dat legt al gheheel in de pasteyen. Ende men pleechtse te larderen [doorsteken] met groffelsnaghelen [kruidnagel] die wilt [desgewenst], ende die sommige die sniden daer speck inne. Ende dat cruyt [specerijen] hiertoe es [zijn]: ghimbere, greyne [kardemom] ende caneele, teghadere ghemyngelt. Dyt cruyt [specerijmengsel] moet ghemyngelt sijn metten vleesche, als tvleesch wel cleine ghecapt es. Dan worpt ment in die pasteyen tegader ende neemt luttel wijns die wilt. Ende men legter oock inne merchbeenderen [mergpijpen], omdat sy vet sijn souden. Aldus setse in den hoven* ende laetse backen. Dan es si volmaect.

95 Noch pasteyen.

Neemt botere, eyeren, bloeme, werm watere ende maect daerof deech* van al [alles] tesamen dattere voerseyt es. Ende legt daerinne versch vleesch wel cleyne ghecapt oft oock ander dinghen dat ghy daerinne hebben wilt van hoenderen oft van duyven of wijnbesien [druiven] of rosijn, oft daerna dat den tijt in heeft [wat het seizoen te bieden heeft] moechdy daerinne doen met cruyt, sout ende laetse backe.

96 Pasteyen van calfvleessche.

Neemt calfvleesch ende ruet [vet] van rinderen [runderen], dyt capt al tesamen wel cleyne. Doetter dan inne dese specien [specerijen], te weten ghimbere ende caneele, op dye mamere van (fol.D4v^o) den winterpasteyen.

97 Capuynpasteyen.

Neemt die capuynen* ende maectse scoone. Dan legse in die pasteyen met versscen verckenssmoute [reuzel]. Dan doet erinne pruymen van amast [kwetsen] ende carenten [krenten] opdat [indien] ghi wilt. Ende die specien [specerijen] sullen sijn: ghymbere ende cleyn cruyt* met sofferaen.

98 Om te maken pasteyen van capuynen* dye ontleet sijn.

Neempt capuynen ende die ontleet [snijd ze in stukken] ende legt dye so in die randers [bodem met opstaande rand] ende legt daerinne vet oft ruet van den rinde [rund]. Maer eer ghijt vult in dye randers, soe moetijt [moet u het] wel cleyne al in stucken cappen. Dan doeghet in dye pasteyen ende doet ertoe merch van rynderen, ghesoden doren [gekookte dooiers] van eyeren ende laerdeert [doorsteek] dit mit groffelsnaghelen [kruidnagel]. Doettere oock inne luttel ghimbers, caneel, sofferaen ende suyckere. Die voerseyde specien [specerijen] moeten al in poeder sijn. Dan stroytse al in die pasteye. Maer daer moet redelijck suycker in sijn.

99 Om kieckenpasteyen te maken tottere [waarbij een] sause Robert^{15*}.

Neempt verjuys* ende doren [dooiers] van eyeren, dat clopt al tsamen. Neempt dan fijn poeder*. Ende als die pasteye ghebacken sal sijn, soe doeghet al tesamen ende ontleet [snij in stukken] al die kiecken.

100 Pasteyen van duyven.

Doet in dye pasteyen versch verckensspeck dat seere cleyn ghesneden oft ghecapt si. Ende doet er dan inne ghimber. Die wilt dye doetter inne carenten [krenten] of pruymen van amast [kwetsen].

101 Pasteyen van merlaens [merels].

Neempt fynen case*, die steect in die voghelen. Hyerin doet vet oft ruet [vet] van rinderen met magheren vleesce, seer wel cleyne ghecapt. Doet hier oock in ghimber. (fol.Er^o)

102 Pasteyen van musschen.

Neemt jonc rintvleesch of calfvleesch ende van den vette aent nierbedde van den calve. Dit sully al wel cleyn cappen. Doet hier oock inne finen case*, seere clein ghebriselt [fijngemaakt], dan doetter inne sofferaen.

103 Pasteyen van wilden entvoghelen [wilde eenden].

15 In de druk staat: *tobeert*

Neemt entvoghelen ghebroeyt [in heet water gelegd] met specke. Doet daerinne groffelsnaghelen [kruidnagel] oft ghimbere.

104 Om pasteyen van gansen te bereyden.

Neemt gansen ende ontleet [snij] die al in stucken. Dan neemt in

den saysoene als men boonhauwen vynt [in het seizoen van de tuinboon] van dyen nieuwen boonen*. Die siedet [kook die]. Dan legtse in dye pasteye met ghecapten specke. Dan neemt voer u specyen [als specerijen]: cleyne cruyt* ende sofferaen.

105 Wildi maken pasteien van pertrisen.

Neemt pertrisen [patrijzen] ende legt daerop speck dat al cleyne ghecapt es. Dye specien [specerijen] sullen sijn: ghymbere ende groffelsnaghelen [kruidnagel].

106 Om canijnpasteyen¹⁶.

Eest [is het] dat die conijnen out sijn, soe ontleetse [snij ze] al in stucken. Ende eest datse jonc sijn, so leyt mense algheheel [in hun geheel] in de pasteyen met cleyne ghecapten specke daeroppe. Neemt voer u specien [als specerijen]: groffelsnaghelen [kruidnagel], ghimber, greyne [kardemom] ende pepere.

107 Pasteyen van hasen.

Pasteien van hasen. Eest [is het] dat groote oude hasen sijn, soe moettyse ontliden [snijden] al in stucken ende sijn sy cleyne ende jonck, soe doet mense algheheel [in hun geheel] in die pasteien. Men leyt hierinne cleyne ghecapt verckensspeck ende men doet hier anders gheen cruit [specerijen] inne dan clein cruyt*.

108 Pasteyen van herten.

Men sal nemen hertenvleesch ende syeden [koken] dat. Dan sal ment laerderen met specke, also sal ment legghen in die pasteyen. Hyer sal men inne (fol.Ev^o) doen ghimber ende pepere.

109 Om een pasteye van merghe te maken.

Neemt merch sonder eenich ander dinc, met specien [specerijen] ende suickere. Minghelt dit wel onder een [door elkaar], maer laet dat merch eerst wat sieden [koken]. Dan legghet in eene cleyne pasteye, drie vingheren verheven [hoog] ende wel ghemaict [goed klaargemaakt] ende gefruyt int smout [vet].

16 In de druk staat: *canijnpasteyen*

110 Paeschpasteyen.

Neemt eenderhande [een soort] gruen [vers] vleesch, dats rintvleesch, calfvleesch ofte hoenderen ofte voghelen. Als ghy dese hebt, sietse ontwee al moruwe [kook ze zo gaar dat ze uiteen vallen]. Dan suldy maken een peper* met den selven sope [kooknat] ende doeghet

duere [zeef het]. Dan¹⁷ neemt veel caneels, ghimber, greyne [kardemom] ende alderhande cruyt [specerijen] ende suycker. Ende doet dit al tsamen in dat pepere. Ende bereydet alsoe ghelijck ofte [alsof] men daerof rechten [opdiene] soude. Dan neemt deech, ghemaect ghelijc potaigepasteyen, ende legt dye vol pepers metten vleessche oft hoenderen. Dan slaghet in een panne met heeten smoute [vet] ende laet dye pasteye backen ghelijck ghebraden vleessche in der olyen. En hoet wel [let er goed op] datter geen smout in en lope. Ende als die genoeg es, so doetse uute [haal ze uit de pan] ende dyentse voer [dien ze op aan het begin van de maaltijd] metter potaygyen* ter tafelen. Ende es volmaect.

111 Palinckpasteyen.

Neemt palinghen ende legt dye met cleynen stucken rontomme in dye randers [tegen de rand] ende op den bodem van der pasteyen. Hier doet in sofferaen, fijn poeder*, verjuys* ende eest in den saysoene van den stekelbesien [kruisbessen], soe doetter die inne.

112 Pasteyen van elebot [heilbot].

Hyerin en sal men anders niet doen dan goeden witten ghestooten [gestampte] ghimbere.

113 Pasteyen van rosetten [rode poon].

Hier en sal men nyet in doen (fol.E2r^o) dan fijn poedere*.

114 Pasteyen van brasemen.

Hier en sal men niet inne doen dan wit ghimberpoedere ende cleyn cruyt* tesamen gheminghelt.

115 Pasteyen van salme.

Daer en sal men anders nyet inne doin [doen] dan wit ghimberpoeder.

116 Om vleeschaerten te maken.

¹⁷ In de druk staar de *n* op zijn kop

Neemt daertoe verckenvleesch uuten buycxken ghesneden ende wel ghesoden [goed gekookt] ende dan wel ghewreven ontwee [stuk], daerin herde eyeren ghesoden, dye doren daeraf [de dooiers daarvan] wel tegadere gheminghelt ende cruyt [specerijen]. Hiertoet doet: greyne [kardemom], ghiber [ghmber], canelpoeder, notenmuscaten, groffelsnaghelen [kruidnagel], folie [foelie] ende potsuycker*, al teghader gheminghelt in die spyse. Ende dat sal men wel laten

backen ghelijck eender pasteyen. Maer het moet boven open sijn ghelijck anderen taerten. Alst ghebacken es, stroyt men met caneele.

117 Om bruyn taerten te maken.

Men sal daertoe nemen moruwen [zachte] platten case [kwark] ofte van herde eyeren ghesoden, die doderen dairaf [de dooiers daarvan]. En wildise goet hebben, neemt cruyt [specerijen] daertoe, te weten: greyne [kardemom], ghimber, groffelsnaghelen [kruidnagel], notenmuscaten, folie [foelie] ende potsuycere*. Doet dit al tsamen daerin.

118 Wildi maken caestaerten van morwe case.

Neemt moruwen [zachte] case, dien suldi wel in stucken wriven in eenen morsele [vijzel]. Hier suldi in doen eyeren, botere ende savie [salie] ende stooten [stamp] dit al tesamen in den selven morselle metten case. Dan suldi die taerten daarmede vullen ende latense also stain backen. Ende alsse ghebacken sijn, soe suldy daerinne steken puttekens met uwen vinghere ende boterse wel.

119 Om lecfriten* oft gouwieren* te maken.

Soe neemt herde case* dye wel vet es, want hi moet seere malsch (fol.E2v^o) sijn. Dien suldy wel laten weycken in water, met cleynen stucken ghesneden. Dan suldy seere wel ontwee [stuk] wriven oft morselen [in een vijzel verbrijzelen]. Neempt dan goet potsuycere* ende doderen [dooiers] van rouwen eyeren. Dyt suldy er al toedoen ende dan suldy noch nemen gheheele dodren van eyeren ende legghen in elck eenen gheheelen doren of twee oft drie, alsoe vele als mer [men er] daerinne hebben wylt. Dan sal men dit aldus laten backen totdat ghenoech gebacken es. Alst ghenoech gebacken es, so sal men daerop stroyen potsuycere.

120 Om saenvladen* te maken.

Soe suldi nemen achtien eyeren ofte neghene doderen [dooiers] in eenen pot sanen [room] ende een lutterken [beetje] bloemen [bloem] daerinne gheminghelt. Hyerinne sal men dan doen potsuycere*. Dus sal ment laten backen, totdat ghenoech es.

121 Noch om vladen*.

Neempt eyeren, melck ende luttel terwenbloeme daerinne ghetempert [gemengd].
Ende dan die vladen daermet ghevult in den hoven* ende latense¹⁸ dan soe backen
toddatsi ghenoech sijn.

18 In de druk staat: *lotense*

122 Om vastenvladen*.

Neemt¹⁹ melck van²⁰ amandelen* ende rijs [rijst] wel ghestoten ende duerghedaen [goed gestampt en door een zeef gewreven]. Daer suldi oock inne doin terwenbloeme. Hiertoe suldy nemen suyckere ende canelpoedere met ghimberpoedere. Minghelt dit al tesamen ende doeghet daerinne. Laetse aldus staen backen totdat si ghenoech sijn. Als si ghenoech gebacken sijn, so doetse uute [haal ze van het vuur] ende laetse staen couwen [afkoelen].

123 Appeltaerten.

Neemt appelen die alderbest breken [stukkoken]. Die suldy scellen ende wel cleyne sniden. Maer wacht [kijk uit] datter gheen carnen [pitten] ofte sloechuysen [klokkehuizen] in en vallen, want die carnen (fol.E3r^o) souden dye gheheele taerten bederven. Als dye appelen dus ghesneden sijn met cleynen stucken, so suldi dien rant van der selver taerten vullen tot boven toe al vol. Dan suldi dairop maken eenen scheel [deksel] van den selven deeghe daer die taerte af ghemaect es. Dan steltse in den hoven* ende laetse so backen. Alse ghebacken is, so suldise uut doen [uit de oven halen] ende snidense boven open in den scheel [snij een gat in het deksel], soedat die scheel maer en behouwe eenen ommerant [zodat bet deksel slechts een rand overhoudt]. Dan suldise rueren met eenen houten lepel, totdat die appel wel ghebroken sijn die in de taerte ligghen. Oft eest [is het] dat men wilt, men machse duer doen [kan men ze door een zeef wrijven]. Dan suldi nemen dese navulghende cruyden [specerijen] ende mingelense dairmede, te weten: greine [kardemom], ghimber, caneel, notenmuscaten, groffelsnagelen [kruidnagel], folie [foelie] ende potsuycker*. Maer die dese selve taerte seer costelijck [voortreffelijk] wilt maken, die nemen daertoe moruwe suyckercoecken* [zachte zandkoekjes] ende ooc suycker daer men de coecken af maect [waarvan men de koeken maakt]. Ende dit sal men temperen [vermengen] wel tegadere met sanen [room]. Dan sal ment in de taerte doen mitten appelen ende latense also staen drooghen in den hoven, totdat si drooghe es.

124 Om pameie* in den hoven* te backen.

Neempt appelen, ghescerft [gesnipperd] in eenen vlayentop* [vladepan] ghedaen - dat es een teyle die daertoe ghemaect es ende eenen schedel [deksel] dairop gheleyt - ende latent alsoe soken

19 In de druk staat: *neemut*

20 In de druk staat: *nan*

[suddereren]. Dan sal ment uute doen in een teyle. Men saelt dan seere wel gaen onderwriuen [doorheen roeren] met goeder boteren. Te weten: hier en dient anders gheen cruyt [specerijen] toe dan ghimber, caneel, folie [foelie], notenmuscaten, groffelsnaghelen [kruidnagel] ende potsuyckere*. Dyt minghelt seer wel ondereen [door elkaar] metten appelen. Dan stellet weder in den hoven, opdat daer wel drooghen mach, want het moet wel ghedroocht sijn. (fol.E3v^o)

125 Een ander pameye*.

Neempt appelen die suer oft amper [wrang] sijn. Die scelt ende snijtse wel ontwee [in stukken]. Dan sietse [kook ze] al moruwe [helemaal zacht]. Dye suldy doen fruyten in eenen schoonen pot met boteren, dat [totdat] si alle breken. Ende neempt dan eyeren ontwee ghebroken [geklutst] met melcke. Die suldi minghelen²¹ ende doendere dan inne sofferaen. Minghelet ondereen [door elkaar]. Dan latet wel sieden opdat dicke werden mach. Alst dic genoeg es, soe stroyt men daeroppe als ment gherecht heft [opgediend heeft] in schotelen caneelpoeder met suycker tegader gheminghelt. Ende aldus eest volmaect. Dyt gheeft men des avons aldereerst [als eerste gerecht] in manieren²² [bij wijze] van²³ potaigen*.

126 Om panckoecken te maken in de vastenen*.

Neemt fijn bloeme [bloem], die suldi beslaen met gheste [gist]. Dan, maect daerof deech*. Dan sal men van dien selven deeghe nemen een cleyn clontken [klontje] ende maken dat viercantych seer dunne [flinterdun], emmers [in elk geval] soe dunne alst moghelijck es om maken, totdat cleyn gaetkens worpt [laat zien]. Dan bacxse wel in raepsmout [raapolie]. Sommyghe dye willen, backen derinne rosinen ende dye steken si hyer en daer eene ende oock cleyn stucxkens van appelen.

127 Om roffioelen* van appelen [appelflappen] ende van noten tegadere te maken.

Neempt appelen ende noten [walnoten], die breect oft wrijft wel teghadere. Neemt dan greyne [kardemom] of ghimber, caneel ende potsuyckere* teghader, minghelt dyt seer wel ondereen [door elkaar]. Dan maect deech* als hiervoer gescreven staet. Ende maect daerof een ronde schyve als een taylloore [bord]. Dan vult deen [de ene]

21 In de drunk staat: *minhelen*

22 In de druk staat de eerste *n* op zijn kop

23 In de druk staat: *vae*

helft van der ronder schiven metter voerseyder spisen [ingrediënten]. Dan decket mitter ander helicht [heft] van der selver ronder schiven²⁴. Ende so bacmense [bakt men ze] int smout [vet], todatse ghenoech sijn. Als sy (fol.E4r^o) ghenoech sijn, dan doet mense uute ende men dyentse [dient ze op] metten panckoecken²⁵ int leste [als laatste gerecht] als men gheten [gegeten] heeft.

128 Om ghemeyn [gewone] roffioelen* te maken.

Neempt ghymber, suycker ende caneel met soute al tegadere gheminghelt. Dat sal men aldus tegader duwen in eenen ronden clont. Dan sal ment leggen in eenen scheel [plak deeg], die ghedrayt [rond] es ende so toeghesloten [toegedekt], so voerscreven staet. Dan sal ment backen in raepsmout [raapolie], mair nyet seer lange. Ende alst ghebacken es, so sal ment suyckeren met brootsuyckere*.

129 Roffioelen* binnen der vastenen*.

Neempt appelen, vighen [viggen], sofferaen, luttel pepercoecx [kruidkoek] ende cruyt [specerijen]. Dyt moet al tsamen wel ontwee ghestooten [fjngestampt] sijn in eenen mortier [vijzel]. Dan leyt ment int deech* ghelijck voerseyt es, al ghedect [helemaal toegedekt]. Aldus bacment [bakt men het] int smout [vet] oft somighe backent oock wel in den hoven*.

130 Roffioelen* van vleessche.

Neempt verckensvleesch dat ter maten [buitengewoon] vet es. Het moet oock versch sijn. Dit selve vleesch hert ghesoden [gekookt] oft maer half ghesoden, dat sal men al ontwee cappen [stuk hakken] ende stooten [stampen]. Ende hierinne sal men doen dusdanighen cruyt [specerijen], als ghimbere, caneel, sofferaen, luttele pepers ende appelen. Dit sal men al teghadere stooten wel cleyne totter [samen met de] voerghenoemder spisen. Die bacmen [bakt men] dan al heet in den hoven* oft so men wilt.

131 Om roffioelen* te maken van wermoese*.

Men sal nemen wermoese ende petercelie, elcx [van elk] al evenvele. Dat sal men tesamen wel cleyne scherven [fjnsnipperen]. Also sal ment dan broeyen [met kokend water overgieten] ofte lutelken [even] laten sieden [koken]. Alst ghesoden es, so sal

24 In de druk staat: *schinen*

25 In de druk staat: *pancknoecken*

ment wel cleyne stooten [fijnmaken]. Dan sal men nemen terwenbloeme ende die
teghaderen [samen *met de bladgroente en petercelie*] mynghelen ghelijck

duenne deech. Dan sal men nemen Inghelschen (fol.E4v^o) case [raspkaas] seer cleyne ghemalen ofte seere cleyne ghebriselt [zeer fijngemaak] ende minghelten [meng hem] metten deeghe. Hieraf [hiervan] sal men maken langhe smalle duenne cloncten [slierten] ende sieden dye in een panne met water herde wel [door en door]. Als dye herde wel ghesoden sijn, soe sal men dit uut doen met eenen vischspane. Dan sal mense legghen te versipen [uitlekken]. Als die versepen sijn, so sal men nemen schoon schotelen ende legghender daerinne, te weten in elck schotel twee oft drye oft viere. Daerna sal men nemen botere ende smeltense in de scotelen ende men sal nemen van dyen case ende stroyenden daeroppe. Dan neemt Lombaertspoedere*, dat stroyter oock op. Ghy suit weten dat men dyt in Lombaerdyen* pleecht te gheven des avonts ende des noenens [bij het middageten], in die stadt [in plaats] van wermoese in den eersten [als eerste gerecht], eer men yet anders diende [voordat men iets anders opdient].

132 Struyven* binnen der vastenen*.

Neemt roghe [kuit] van snoecken ende die stoot wel ontwee [stamp die goed fijn] in eenen mortier [vijzel]. Dan neemt werm water ende minghet teghadere. Alst tegadere ghemynggelt es, soe doeghet alsoe tsamen doer eenen stramijn [zeef] ende neemt bloeme [bloem]. Die suldy daerondere oock temperen [mengen]. Als dat gedaen es, so suldijt backen in smout [vet] totdat genoegh [gaar] es.

133 Struyven [flensjes] buyten der vastenen*.

Men sal nemen doren [dooiers] van rouwen eyren ontwee ghetempert [losgeklopt] met bloemen [bloem]. Dan suldi hiertoe nemen raepsmout [raapolie] in een panne oft in eenen ketele ende makent siedende [kokend] heet. Dan sal men nemen dye ghebroken [losgeklopte] doren die ghemynggelt [gemengd *met de bloem*] sijn ende men salse doen loopen duer eenen trechtere* overe dat smout. Ende men mach den trechtere niet stille houden, maer men moeten breyden [cirkelvormige bewegingen maken], nadat mense [naar gelang dat men ze] groot hebben wilt en breed (fol.Fr^o) en dicke. Men salse laten wel backen. Ende als si wel ghebroken sijn, soe sal mense uut doen [uit de pan doen] ende bestroyense met brootsuykere*. Dese voerscreven struyven pleecht men te backen in kinderbedden dair vrouwen lyggen [ter gelegenheid van het kraambed].

134 Om carpers in den hoven* te backen algeheel.

Neemt een eerden panne ende dair legten inne. Dan neemt een derdendeel wijns, wat edicx [azijn], rosijn, luttel souts, caneel ende ghimbere. Hierinne suldi laten backen totdat ghenoech [gaar] es. Als hi ghenoech es, soe legten uutere [haal hem uit de] pannen ende legten in een schotel.

135 Om gharneye* te maken.

Neemt terwe ende dye doet af haer paeldyen [kaf] met eenen stootere [stamper] in eenen mortier [vijzel] ende laetse weycken ende sietse dan datse clieve [kook ze totdat ze openbreekt]. Als si ghecloven es, soe doetse in een forseerbecken [vergiet]. Daerin laetse versipen [uitlekken]. Dan neemt melck, dat opten selven dach ghemolcken es, ende siet dat. Alst siet ende ment siet dat nyet en rinde [schift], soe neemt doderen [dooiers] van eyeren, sofferaen ende meelsuyckere* ende doet dat daerinne. Maer siet dat ghy elcke alleene [elk ingrediënt apart] daerinne doet ende latent dan sieden dat binde [totdat het bindt]. Alst siet, so settet op werm asschen. Dan es si volmaect. Dit mach men geven tot hertenvleessche oft rintvleessche dat drooghe [zonder saus] es, het si ghesouten oft versch.

136 Om te sieden alderhande visschen ghesouten of onghesouten.

Ghesouten visch en sal men tsop [het kooknat] daeraf [daarvan] niet waveraten*, noch op den suede laten werden [aan de kook laten komen], maer men sal den ghesouten visch int water overhanghen al cout [in koud water laten zakken]. Ende den versschen visch sal men dwatere laten op den suede sijn, eer men den versschen vysch daerinne doen sal om te siedene [koken]. Maer men sal dwatere wel [flink] souten, daer [waar] men den versschen vysch inne sieden wilt. (fol.Fv^o)

137 Saverat* tot kiekenen.

Neemt jonghe kiecxkens ende die ontleet al tot cleynen stucxkens [snij die helemaal in kleine stukken]. Die suldi smoren in een panne met versch verckenssmout [reuzel]. Dan neemt wat ajuyns [ui] ende stoefter dien met [laat die meestoven]. Dan neemt die leveren van den kieckenen, die tempert [vermeng die] met vleessope

[vleesbouillon]. Doetter oock inne wat gebrysel broot [broodkruim], opdat daeraf [daarmee] bynden mach, maer ghy moetet doen duer eenen stramijn [zeef]. Doetter oock inne ghestooten wyttten ghimbere ende verjuys*. Dan soutet wel van passe [precies genoeg].

138 Om te maken sause van okernoten [walnoten] dienende tot cappuynen*.

Neemt capuynen ende bereyt die, oft neemt vette hoenderen dye doet sieden [koken] in eenen pot. Als dye by maten [voldoende] wel ghesoden sijn, soe suldyse met wat vets smoren ende met wat sofferaens. Dan doeghet uut ende neemt doren [dooiers] van eyeren. Die doet doer eenen stramijn [zeef] oft tenminsten stootse [stamp ze in ieder geval] seer wel cleyne ende linget [leng het aan] metten sope [vleesnat]. Dan neemt verjuys* mit wyttten ghestooten [fijngestampde] ghimbere. Daer doet inne dye bladerkens van der petercelien. Dit minghelt al wel ondereen [door elkaar]. Ende als dit aldus bereet [bereid] es, soe legt uwe hoenderen in scotelen ende men mach er die sause op ghieten ofte men dientse oock in sauchieren [sauskommen].

139 Ghefruytte sane*.

Neemt sane [room] ende dye set op tvier ende laetse syeden [koken]. Dan neemt wittebroot, ghebrysel seer cleynkens [zeer fijn gemaakt], dat doet in de sane, oft neemt oblien* [oubliwafels]; al gebrisel, eenen goeden deel. Dan neemt doren [dooiers] van eyeren, dye mynghelt metten melcke ende metter sanen. Dan doet sieden al tesamen ende doet erinne eenen goeden deel suyckers ende wat souts, maer niet vele. (fol.F2r^o)

140 Om te maken een harecot*.

Neemt dye borst van eenen hamele* ende braet die op eenen ruestere oft aen eenen spet. Als die ghebraden es, soe ontleetse al met cleynen stucxkens [snij die in kleine stukken]. Also doetse in eenen pot. Neemt ghepelden ajuyn [ui] ende dyen stoot [stamp die] oft snijt seer wel cleyne. Dan doetten in den pot metten vleessche. Neemt dan witten ghimbere, caneele ende cleyn cruyt*, dats te weten groffelsnaghelen [kruidnagel] ende greyne [kardemom]. Dese specien [specerijen] minghelt mit verjuys*. Aldus so rechtet [dien het op] in scotelen. Maer siet dat wel van passe [precies genoeg] ghesouten sy.

141 Aldus sal men faysanten en pauwen²⁶ bereyden.

Maict die schoone alsoe dat behoort ende al ghereet om gaen te braden aen eenen spet. Ende als dye half ghebraden sijn, soe laerdeert [doorsteek] dye met groffelsnaghelen [kruidnagel] ende om [voor] twee schotelen een onche* cleyn cruyts*, ghestooten greine [gestampte kardemom], groffelsnaghelen [kruidnagel], swert peper, notenmuscaten ende twee onchen ghestooten caneels. Dan neemt een half waelpuyt* rooswaters* ende een half waelpuyt edycx [azijn]. Dit doet op den roost [gebraad]. Vergadert die specien [specerijen] ende doet dit duer eenen stramijn [zeef]. In deser sausen sal men doen een vierendeel* suyckers ende neemt een half pont* caneels. Dan neemt een bolleken eyuiyuns [ui], dat doet int suyckere ghelijck men ander specien doet. Ende als den roost ghetrocken sal sijn uut den spete [van het spit afgetrokken zal zijn], so legttten [legt hem] in schotelen, soe bestroyten met canele. Dan doetter van der sausen op, te weten in dye schotele sonder die spise te ghenaken [aanraken]. Dese sause es oock goet tot alle roosten.

142 Wildi maken een goede spise.

So neemt een coetonghe ende eenen oerbairt [uierboord] van eender coe. Dese sal men sieden [koken]. Als die ghesoden sijn, soe snijt dye tonghe al in (fol.F2v⁰) cleynen stucxkens ende oock dyen oerbaert, te wetene also cleyne als boonen*. Dan fruyt dyt met vette endeneempt wat ajuyns [ui]. Die snijt oock in cleynen stucken²⁷. Dan ruest dien [braad die op een rooster] metten anderen. Ende ghi sult hiertoe nemen ghimberpoedere gheminghelt met verjuys* ende met wat gheweyct broots. Doet hier oock inne sofferaen om hooghe verwe te gheven [diep te kleuren].

143 Om te bereyden gaffereyden* van visschen.

Neemt thooft van den snoecke ende braet dat op den ruestere. Ende neemt die muylkens [wangetjes] ende dye levere van den vissche ende capt dye in cleynen stucxkens ende fruyt dat in die botere oft in raepsmout [raapolie]. Ende neemt den roghe [kuit] van den snoecke, dien doet doer eenen stramijn [zeef]. Doetter oock suycker ende gimber inne. Dan doeget stoven metten muylkens ende levere. Als ghi dese spise ter tafelen dyenen sult, so bestroyse met pour de duc*.

26 In de druk staat: *pauwan*

27 In de druk staat de *n* op zijn kop

144 Om te maken heylich water* op den snoeck.

Appointeerten [bereid hem toe] ende sietten [kook hem]. Daerna soe legkten in een schotele. Dan suldy nemen een half ghelas rooswaters* ende effen so vele verjuys* ende lutterken [beetje] ghimbers, eenen goeden deel mageleynen [marjolein]. Neempt oock dye levere van den snoecke. Dit doet dan al tesamen sieden. Dan doeghet doer eenen stramijn [zeef]. Hier suldi inne doen een half vierendeel* suyckers, om met eender scotelen te dienen. Set den snoeck op een coelvier [kolenvuur] te stoven.

145 Om kieckenen te vullen ende te stoven.

Neempt eenen nyeuwen pot ende legt dye ghefulde kyeckenen daerinne. Dan decse seer wel, so datter gheenen roock uut en ga. Ende als die ghesoden [gekookt] sijn, suldi nemen een half waelpuyt* edycx [azijn] ende een onche* cleyn cruyts*. Dyt doet al tesamen in den pot ende een vyerendeel* pour (fol.F3r^o) de duck*. Ende als si ghenoech [gaar] sijn, soe doeghet in schotelen. Vindi dan datse te vet sijn, blaest* dat vette wat af ende es ghemaect.

146 Om een calijsken* te maken.

Wildi maken ghestoefde spise voer siecke lieden, soe neemt een kiecxken oft twee ende doet alle die beenderkens uute. Dan stoot [stamp] dat vleesken wel cleyne ende doeghet in eenen pot ende decket seer wel toe, so datter geen locht uut en ga [lucht uit ontsnapt]. Neempt een half waelpuyt* edicx [azijn] met cleyn cruyt* ende pour de duck*. Doet dyt al in den pot ende latet wel smoren. Doet tot desen soopken [vloeibare spijs] een dosine [dozijn] amandelen, opdat te [des te] meer crachten hebben mach.

147 Wildi maken goet rijs.

Neemt rijs [rijst] ende wasschent schoone ende overwateret [zet het onder water] ende latet tquade [het vuil] aflopen, ghelijck men erten doet. Dan sal ment sieden [koken] in eenen schoonen pot met water ende latent wel sieden, totdat gecloven [uiteengevallen] es. Dan sal ment uute doen ende ghientent in een forseerbecken [vergiet], datter [zodat er] water duer loope ende versipen mach [uitlekken kan]. Dan sal men nemen eenen tinnen com oft een groote tinnen schotel ende legghen daerinne een teylloire [bord], die al ghegaet [vol gaatjes] si, oft een schotel metten bodem opwaerts. Dan sal men trijs daerop leggen²⁸, dat [zodat het] cuelen ende versipen mach ende wel stiven.

28 In de druk staat: *lgegen*

Alst aldus wel versepen ende drooghe es, soe sal men nemen amandelenmelck* ende sieden dat in eenen schoonen pot. Neempt dan dat rijs ende doeghet daerinne. Alsoe latet tegader [tezamen] wel sieden totdat dicke ghenoech es. Dan suldy daerin doen meelsuckere* ende rueret wel daermede eer ment van den viere doet. Als ment recht [opdient], soe sal men daerboven stroyen brootsuycker*. Dyt gheeft men in die vastenen* na den ghebacke. (fol.F3v^o)

148 Om ghedopte* eyeren te maken.

Neempt eyeren ende slaetse in siedende [kokend] watere oft in heete botere oft in smout [vet], elck besonder [apart] in eenen lepel oft in een panne. Men doetter oock wel twee ofte drie tsmals [ineens], maer dan en keertse men niet. Ende als mense besonder bact, soe mach mense keeren, maer laetse daer niet langhe in liggen. Dan legtse in een scotel ende stroytse met wat peperpoeder ende sout.

149 Stuer van Uccle* te maken.

Neempt eyeren ende sietse wel hert [kook ze goed hard]. Dan doet hen af haer pellen ende snijtse overmids [overlangs] in twe ghelijcke deelen ende legtse so in een scotel, metten doren [dooiers] nederweert. Dan neemt botere ende smelt dye in een panne. Als die botere ghesmolten is, doet erin mostaert ende minghelt dat wel onderen [door elkaar]. Alst wel onderen ghemenghelt es, so ghietet op die eyeren. Ende es volmaect.

150 Brisiert eyeren [roereieren] te maken.

Neempt botere ende wijn ende laet dat sieden [koken] tsamen. Daerinne slaet eyeren ende ruertse teghadere over [op] een saecht vier [laag vuur] dat niet te heet en si. Hier suldy indoin luttelken suyckers ende canelpoedere. Hierop stroyt men brootsuycker* als mense dient om tetene [om te eten].

151 Om gheruert eyeren te maken.

Neemt botere ende smeltse in een panne niet al swert, want si en mach mair luttel ghesmolten sijn. Dan slaet daerinne eieren ende ruertse dat [totdat] si licht ghenoech sijn. Dan doetse uute [haal ze dan uit de pan]. Sommighe dye stroyen hierop ghimbere. Ende die somighe stroyen derop suickere.

152 Pareye* te maken.

Neemtp tsop van erten [het kooknat van erwten] alsse half ghesoden [gekookt] sijn ende datse beghinnen te clieven [te splijten]. Dan neemt cruymen van broode ende stootse [stamp ze] in eenen mortyer [vijzel]. Dat maect duen (fol.F4r^o) ne [leng dat aan] metten selven sope ende laet dat wel sieden [koken]. Ende doet daerinne comijn, sofferaen, ghefruytten ayiuy[n] [ui] ende oock andere cruyt [specerijen], van dies ghy lyefste hebt. Soe hebdi goede pareye. In de vastenen* doet men in de pareye rosijn.

153 Roffioelen* van vleessche.

Neemtp verckenvleesch dat tematen redelicke vet [precies vet genoeg] es. Het moet ooc versch verckenvleesch sijn. Neemt dan verssce eyeren hert ghesoden [hardgekookt]. Die sal men stooten al ontwee [geheel fijnstampen] mitten vleessche in eenen mortier [vijzel] met sofferaen, caneel ende ghimber, ende - eest dat men wilt - luttel appelen in die spise. Dat bact men in randen van deeghe [in een bodem van deeg met opstaande rand] in den hoven*, ghelijck bruyn²⁹ taerten [zie recept 117].

154 Om soppen* van amandelen.

Neemt van den besten amandelenmelcke* dat ghi crigen cont. Ende eest dat ghi wilt [desgewenst], doet dairin rosinen. Laet dat also dan tegader sieden [koken] totdat dicke es. Ende wilt men, men mach daertoe nemen sofferaen, daer layet een schoon verwe of [dat geeft een mooie kleur]. Dit doet men op die soppe, ghelijck pareysoppen*. Dan stroyt er men in dleste [ten slotte] suycker op.

155 Om sluperkens* oft roffioelen* van merge te maken.

Neemp merch ghelijck ment huwet [snijdt] uuten rinsbeenderen van scinkelen [runderschenkels]. Dat neemt al uut. Hiertoe neemt wit suyckere, ghimberpoeder met caneel ende mynghelt tegader. Dat leyt men in deech* ghelijck roffyoelen ende latent al luttel backen in den hoven*. Ende dan dient mense metten eersten gherechte.

156 Om te maken jeleye*.

Tot eendere [op één] ghelten* wijns, neemtp greyne [kardemom], ghimbere, elcx [van elk] een halve onche*, folie [foelie], naghelen [kruidnagel] tegader een halve

29 In de druk staat: *biuyn*

onche, notenmuscaten dat achste deel van eender onchen, sofferaen een vierendeel*
van der onchen, een

waelpuyt* verjuys* ende een luttel hoesblase*, dair men af maken sal den bant [het bindmiddel] ge(fol.F4v^o)lijck van den anderen jeleyen.

157 Om te maken quaetbeleyt*.

Men sal nemen een quaert* wijns ende daerin sal men worpen vier verssce eyeren ende die sal men metten potte al ontwee hutsen [schudden], totdat die doren [dooiers] ende dat witte van den eyeren ghebroken [geklutst] si. Dan sal men den quaertpot* int vier setten ende laten wel heet werden. Dan lopet dwitte ende donderste boven al uute ende dandere drinct men al werm. Dit es goet voer oude lieden eenen croes oft scale. Die somighe nemen daertoe een goet deel brootsuyckers*.

158 Item tot alle ghesoden [gekookte] wyltbraet maect men in den winter. Ende in den somer maect ment metten subelette*.

159 Item alle rootsuyckere* in spyse ghedaen.

Moet metter spisen sieden [koken] daer ment in doet oft in behoeft.

160 Item rootsuyckere* es potsuycker*.

Ende potsuycker es gheloopen [gesmolten] suyckere. Ende gheloopen suyckere es meelsuycker*.

161 Sause tot brasemen.

Neempt een braseme ende braet die op eenen rueter oft aen eenen spet. Neempt om [voor] een braseme een half onche* ghimbers ende een half waelpuyt* verjuys*. Ende als dye braseme half ghebraden es, soe doettere dan verjuys oppe ende een deel petercelyen ende alderhande ander goet cruyt. Dat doet al tsamen in der sausen. Soe eest volmaect.

162 Ander sause tot brasemen.

Neempt edick [azijn] ende witten wijn metten voerseyden edicke. Dan neempt een onche* caneels, een half onche ghimbers, een luttelcleyen cruyts*. Dit minghelt wel onderen [door elkaar] ende doeghet doir eenen stramijn [zeef]. Dan doeghet over [op] tvier ende latent sieden [koken]. Dan neemt een braseme ende braetse in den

hoven* oft aen eenen spet. Als (fol.Gr^o) die wel ghebraden sijn, so legtse in een schotele. Daerop so ghiet dan die voerseyde sause.

163 Peper* tot ghebraden calfvleesch.

Neempt calfvleesch ende braet dat aen eenen spet, sonder dat ghijt

laet te vollen braden. Dan suldijt fruyten in verckenssmout [reuzel] met ajuyn [ui]. Dan neemt broot ende herst [rooster] dat wel bruyn ende legghet te weicke [weken] in wijn ende in puereye van erten [erwtenpuree]. Ende laet altijd u calfvleesch al suyverlijck [langzaam] staen smoren in dat smout metten ajuin. Dan neemt ghimber, caneel, greyne [kardemom], groffelsnaghelen [kruidnagel] ende sofferaen om hem goede verwe [kleur] te ghevene. Doetter inne wat verjuys* ende edick [azijn].

164 Wit bruwet* tot capuynen*.

Neemt capuynen ende sietse wel moruwe [kook ze goed gaar] in watere. Dan suldisse ontleden [in stukken snijden]. Als si ontleet sijn, so fruytse in verckenssmout [reuzel]. Dan suldi stooten [fijnstampen] amandelen. Als die gestooten sijn, soe mingheltse met uwen sope [kooknat] dat van den capuynen comen [afkomstig] es. Dan legt hierinne den ontleden capuyn ende settet so opt vier. Hierin suldi doen: ghimber, caneel, naghelen [kruidnagel], greyne [kardemom], galigaen [galanga] ende lanckpeper [lange peper]. Dan laet dit tesamen wel prossen [pruttelen], maer doetter eerst in doren [dooiers] van eyeren, wel gestooten oft wel in stucken gheclopt [stukgeslagen]. Dan latet so wel binden.

165 Om goeden finen witten clareyt* [kruidenwijn] te maken.

Neemt twee vierendeel* ende een half pinte* witten wijn of Petau [wijn uit Poitou]. Dan neemt van dien wijn een lettelt [beetje] ende maecten [maak hem] werm. In dien wijn doet bruyn suycker ende rueret so lange, totdat dit suicker al wel ghesmolten es in dien wermen wijn. Dan mingelt daerin een once* ende een half once van desen navolghende poeder wel ende seer [zeer goede gestampte specerijen]. Dan suldijt ghieten duer den sack [filterzak] acht oft neghe werven [keer] ende clarifyceret [maak het helder]. Dyts dat poedere: neemt uutghelesen [fijne] caneel, (fol.Gv^o) witten ghimber, greyne [kardemom], lanckpeper [lange peper], galigaen [galanga], calini aromatici* [kalmoes], coriander, ana^{30*} [van elk evenveel]. Maect hieraf [hiervan] poedere ende laet al met [alles samen] duerlopen.

166 Om te maken finen rooden clareyt*.

Neemt Vlemsschen zeem* [Vlaamse honing] een pinte, ende een half pinte* waters. Dit siedet overeen [kook dit samen] ende

30 In de druk staat de *n* op zijn kop

schuymet wel [schuim het goed af]. Alst wel gheschuymt es, soe doeghet van den viere. Dan neemt eenen stoop* rooden wijn, dyen minghelt metten voerseiden ghescuymden zeeme. Dan neemt onderhalf once* tornisol* [lakmoes], dat syedet in een luttel wijns met water tegader. Dit minghelt daerin. Hebdi gheen rooden wijn, ghi sult nemen Petau [wijn uit Poitou] oft Rinsschen wijn [Rijnwijn] ende sieden daer so veel te meet tornysols inne, maer wijn bastaert* [zoete wijn] waer [ware] alderbest. Oock suldi weten: const men ghevinden eenighe tenture [vino tinto]; dat beter ware dan eenighen wijn die men vinden mach. Dit es dat poedere: neemt een onche* caneels, een once witten gimbere, groffelsnaghelen [kruidnagel], greyne [kardemom], elcx [van elk] twee dragina*, notenmuscaten, galigaen [galanga], elcx een dragina, lanckpeper [lange peper] een dragina. Hieraf [hiervan] maket pulver ende latet dan al lopen doer den sack [filterzak], acht oft neghen werven [keer], totdat claer [helder] es, maer dect den sac boven datter geen locht uut en gha [zodat er geen lucht uit ontsnapt].

167 Om te maken finen gheluwen [gele] clareyt*.

Neemt een half pinte* Vleemsschen zeem* [Vlaamse honing] ende een vierendeel* waters. Dit sal men sieden overeen [samen koken]. Oock so sal ment wel schuymen [goed afschuimen]. Alst wel ghesoden es, so doeghet van den viere. Dan neemt caneel, wytt ghimbere, elcx [van elk] een halve onche*, groffelsnaghelen [kruidnagel], greyne [kardemom], elckx twee dragina*, notenmuscaten, ghaligaen [galanga], sofferaen, elckx een dragina, lanckpepere [lange peper] een schorpele* [scrupel]. Maeckt hieraf [hiervan] poedere ende doeghet in een quaerte* (fol.G2r^o) wit wijns ende mynghelt dyt al tesamen in den wijn ende in dat zeem voerseyt. Dit ghedaen sijnde, so gietet duer den sack [filterzak] acht oft negen werven [keer] totdat claer [helder] genoeg es. Maer den sack moet boven wel ghedect sijn, dat dye locht niet uut en sla [zodat de lucht er niet uit ontsnapt] ende dat vat datter onder staet moet oock wel ghedect sijn, dat die locht nyet uute en sla. Ghi sult oock weten dat wijn bastairt* [zoete wijn] oft Romenie [Griekse wijn] es beter daertoe dan anderen wijn. Item men sal weten dat rooden wijn van Spaengnien, die men seyt tentuere [vino tinto], es goet boven alle anderen winen. Item men sal weten dat alle clareyten sijn beter van eenen dage out jonghere.

168 Om te maken eenen stoop goeden finen ypocras*.

Soe neemt eenen stoop* witten wijn ende een halve pinte*. Dan neemt van desen wine eenen croes*. Dye maect wel werm. Daerin suldi wel minghelen met eenen lepele vijf onchen bruyn suyckers. Neemt uutghelesenen [allerbeste] finen caneel viere onchen* ende een halve, witten ghimber een vierendeel*, greyne [kardemom], ghalygaen [galanga], colliander [coriander], calani aromatiche* [kalmoes], elcx vier greynen*. Hyeraf [hiervan] maect poeder ende dat ghiet doer den sack [filterzak], ghelijck men den clareyt* doet.

169 Om te maken goeden finen ypocras*.

Neemt eenen stoop* ende een half pinte* rooden wijn. Hiertoe doet also veel fonteynen [bronwater]. Dit set opt vier ende latent sieden [koken] met eendere onchen* tornisol* [lakmoes], totdat dye tornisol haer verwe gheschoten heeft [haar kleur heeft afgegeven]. Dan settet van den viere ende duwet dye tornisol uute metten handen. Dan neemt viere onchen gheschuymden ende ghesuyverden zeem* [honing]. Dan minghelt daerinne caneele drye onchen ende eene halve, wyttten ghymbere eene dragyna*, greyne [kardemom], groffelsnaghelen [kruidnagel], coryandere, elcx (fol.G2v^o) acht greynen*. Dan ghietet al tesamen doer den sack [filterzak] als boven.

170 Noch om te maken anderen ypocras*.

Neemt eenen stoop* ende een halve pinte* rooden wijn. Dan neemt van dien wine een luttel ende een luttel fonteynen [bronwater]. Daermet siedet [kook] een onche* ende een halve onche tornisol*. Dan doeget van den viere ende die tornisol duwet wel uute metten handen. Dan suldi nemen gheschuymden zeem* [honing] seven onchen ende die myngelt in den wermen wijn met eenen lepel. Daerinne minget caneel - die seer goet si ende suiver - drie onchen, wyttten suiveren ghimber een dragima*, groffelsnaghelen [kruidnagel], spicanardi* [kalmoes], corandri [koriander] preparete*, elcx [van elk] ses greynen*. Dit doet al tsamen in uwen wijn. Dan gietet doir den sac [filterzak] als vore.

171 Noch om te maken goeden finen ypocras*.

Neemt vijf pynten* rooden wijn ende daerin wasscet tornisol* drie onchen* ende een halve. Duwet dan wel uut met uwen handen. Dan

neempt van dien wine ende maecten werm [maak hem warm] ende minget daerinne viere oncen bruyn suyckers wel ende seere [zeer goed] totdat dit suyckere al wel ghebraken [opgelost] es. Dan minghelet al tesamen in dit voerseide suyckere, caneel - die fijn enden sterck si - vier oncen, witten finen gimber een onche ende halve, calani aromantise* [kalmoes], grana paradisi* [kardemom], groffelsnaghelen [kruidnagel], elcx acht greynen*, coriander, rorismarim [rozemarijn], galange [galanga] thien greynen. Doet doer den sack [filterzak] loopen als vore.

172 Aldus sal men suyveren dat zeem* [honing] ende schuymen.

Neempt een half pinte* finen witten zeem ende doeten in een panneken op dat vier ende latet sieden drie ofte vier wallen [laat het drie of vier keer opkoken]. Dan settet van den viere ende neemt ee(fol.G3r^o)nen lepel, dairmede scuymet wel boven al den scuym af. Ende dien claren [heldere] ghesuiverden zeem doet in eenen pot. Aldus sal ment orboren [gebruiken] in den ipocras* ende in den clareyt* voerseyt.

173 Om quecruyt [kweemoes] te make.

Neemt queappelen [kwee-appelen of kweeperen] ende dye scelt. Dan doet hen die kernen [pitten] uute ende sietse [kook ze] in wijn, totdat mense duerslaen [zeven] mach. Als si doergheslaghen sijn, neemt alsoe veel goets ghescuymden honich ende dit ghesoden tot dattet seer dicke es. Ende ghi sullet proeven [beoordelen] op een saucier [sauskom]. Alst bicans ghenoech [genoeg gekookt] es, so sal men daer cruyt [specerijen] inne doen, ja, opdat [indien] ment ghecruyt wilt hebben ende dan suldijs sieden totdat weeck ghenoech es. Dye wyle [terwijl] dat heet es, so sal ment in doosen doen oft in bussen oft in glasen. Maer eerst sal men die doosen met poer [poeder] bestroyen doer daencleven [tegen het vastkleven]. Ende somighe doen daer in honich, dat een vierendeel*, ende dander voerts [de overige driekwart] suyckere. Die somighe nemen al gheheel suyckere voer den honich. Item dit navolghende cruyt [specerijen] sal men daerinne doers: caneele, naghelen [kruidnagel], noten [nootmuskaat], elcx [van elk] een vierendel*, gimber, lancpeper [lange peper], folie [foelie], elcx een half onche*.

174 Men maecht oock maken aldus.

Als dat men dye queappelen [kwee-appelen] siet [kookt] in azijn van wijne ende oock in wijn tsamen, dan maecht dit cruyt [kweemoes] goeden apetijt. Ende eest u te suete oft dat ghi den honich sparen wilt, soe neemt witbroot ende bernet [rooster] so ment [zoals men het] int swert peper* [zwarte pepersaus] doet. Dan suldijt weycken ende duerslaen doer eenen doec [door een doek zeven]. Ende nemen dit half totten honich [vervang de helft van de honing hiermee]. Dit mach men oock in compost [confiture] doen ende oock in alle dynghen daer men veel honichs in behoeft. Maer niet veel van dat broot, want anders sout gheraken te beschimmelen. (fol.G3v^o)

175 Om gruenen ghimber te maken oft gruenen calmus*.

Men sal nemen groote schoon [mooie] clauwen van ghimbere [gemberwortel] die cort* [mals] es ende scellense. Dan sal mense doersteken met eenen scerpen pointe van eenen messe. Dan sal mense sieden [koken] in water, totdat dat watere duer hair lijf ghelopen es [totdat ze geheel doortrokken zijn van water]. Dan sal mense uut doin [eruit halen] en legghense op een tafele ende perssen dat water uute ende legghense twee daghen in honichwatere ofte in sirop te weycke (dat es honich met water opghesoden ende gescuimt) ende deckent [dek het af] ende doent dan in een verglaest vat ende settent alsoe wech. Ende eest dat den ghimber aldus niet weeck genoeg en wort, so giet daerop reghenwater ende setse acht daghen in de sonne. Dan sal men eenen put maken in eenen kelder, in die eerde oft in ander vochtighe steden [plaatsen] ende doen dan daerinne sout dat vochtich es ende doet die clauwen datse deen dandere niet en ghenaken [zodat ze elkaar niet aanraken]. Ende ghietere dan vijf ofte ses werven [keer] des daechs soon water op tot vyer daghen toe ende totdat si weeck worden. Ende dan gheleyt in honich.

Gheprint in de pryncelijcke stadt van Bruesel in den Zeeridder.

Bi mi Thomaes Vander Noot.

Glossarium

Voor het samenstellen van dit register is ruimschoots ontleend aan *Eenen nyeuwen coock boeck*, ed. E. Cockx-Indestege, 1971 en aan *De keuken van de late middeleeuwen*, ed. R. Jansen-Sieben en J.M. van Winter, 1989.

aberdane (69): labberdaan, gezouten kabeljauw.

amandelenmelck (86, 147), **amandelenmelcke** (154), **melck(e) van amandelen** (8, 122): de bereiding ervan is te vinden in recept 86. Ontvliesde, fijngemaakte amandelen worden aangelengd met water en met suiker gezoet. Amandelmelk fungeerde als apart gerecht (86, 154), maar werd ook als smaakmaker en bindmiddel toegevoegd aan andere gerechten en aan sausen, bijvoorbeeld aan kimmeneye (8), rijst (147) en vastenvladen (122).

ana (165): van elk evenveel. In de hedendaagse medische receptuur is deze terminologie nog steeds in gebruik (ãa).

bastart (166), **bastairt** (167): zoete Spaanse wijn; (cf. Lindemans, 1952, p. 132) waarschijnlijk uitgegiste wijn waaraan honing werd toegevoegd.

bipeper (32, 34, 54, 56): wintersaus bij vlees- en visgerechten (34), bereid uit vleesnat of wijn, bruingeroosterd broodkruim en verscheidene kruiden en specerijen. In recept 56 heet het gerecht ‘bipeper of paveraet’ en bevat de saus inderdaad peper, evenals in recept 56. Zie ook: **paveraet**.

blancmengier (2, 4): blancmanger, een gerecht van amandelmelk en gevogelte (bijvoorbeeld kip), gekruid met specerijen en/of suiker. Niet te vergelijken met de hedendaagse blancmanger, een roompudding met amandelen. In recept 2 worden geen amandelen gebruikt!

blasen (64, 80, 81, 145): nadat het kooknat is afgekoeld, kan het vet eraf geblazen of afgeschept worden.

boonen (104, 142): tuinbonen, *Vicia faba* L. Voordat Columbus in 1493 uit de Nieuwe wereld terugkeerde met zaden van de sperzieboon, kende men in Europa slechts de tuinboon. Pas tegen het einde van de zestiende eeuw werden de zaden van de sperzieboon (*Phaseolus vulgaris* L.) via Spanje geïntroduceerd (cf. Ketcham Wheaton, 1988, p. 109).

brootsuicker (89), **brootsuycker** (8, 27, 90, 147, 150), **brootsuyc-**

kere (128), **brootsuyckers** (157), **brootsuykere** (133): witte suiker van suikerbroden. Deze suiker was geschraapt van een kegelvormig suikerbrood, de meest gangbare vorm waarin de geraffineerde rietsuiker op de markt kwam.

bruwet: (3) **wit bruwet** (1, 164): gebonden saus. De ‘wit bruwet’ wordt ook wel ‘witmoes’ genoemd, een variant van blancmanger, een amandelsaus; er bestaan ook gele, groene en bruine brouwetten, die gekleurd zijn met respectievelijk saffraan (3), groene kruiden en bruine suiker en/of specerijen.

calijsken (91, 146): krachtige lepelkost, soort potagie, met jong gevogelte als hoofdbestanddeel.

calani aromatice (168), **calini aromatici** (165), **calani aromantise** (171): lees calami aromatici, Acorus calamus L., ook kalmoes of calmus geheten, de wortel van een in Indië groeiend riet. Artsenijgewas. Een vluchtige olie maakt alle delen van de plant sterk geurend (naar Deventer Koek).

calmus (175): wortelstok van Acorus calamus L., ook kalmoes geheten. Zie **calani aromatici**.

candeel (85): lepelkost als potagie gegeten en bereid uit bier of wijn, ook wel vleesnat, eieren eventueel wat bloem en suiker. Ook ‘suypen’ genoemd.

cappuynen (138), **capuinen** (58), **capunen** (12), **capuyn** (63, 91), **capuynen** (1, 25, 57, 94, 97, 98, 164): kapoen(en), gesneden en vetgemeste haan.

case: **finen case** (102), **fynen case** (79, 101): waarschijnlijk kaas die geschikt is om stuk te wrijven, bijvoorbeeld oude kaas.

case: **herde case** (119): extra belegen volvette kaas die nog smedig is.

clareyt (165-168, 172): kruidenwijn.

clein, cleyen: zie - **cruyt(s)**.

coriandri preparate (170): lees c. preparati (cf. Daems, 1968, p. 217).

cort (35, 38, 81, 94, 175): wordt in dit kookboek in drie betekenissen gebruikt: 1. inkoken; ‘cort stoven’ in recept 35 en 38, ‘cort genoech’ in recept 81. - 2. broos; in recept 94 moet de deegkorst van pasteien broos zijn door ei of vet aan de bloem toe te voegen. - 3. mals; in recept 175 moet de gemberwortel mals zijn.

croes (168): inhoudsmaat van 1.41.

cruyt(s): clein cruyt (107), **cleyn cruyt** (33, 34, 41, 43-45, 75, 97, 104, 114, 140, 146), **cleyn cruyts** (29, 30, 141, 145, 162): kruidnagel en kardemom. Zie uitleg in recept 140. Een dergelijke uitleg is ook te vinden in *Eenen nyeuwen coock boeck* (ed. Cockx-Indestege, p. 118, nr. III 18).

deech (94, 95, 126, 127, 129, 155): de recepten 94 en 95 geven aanwijzingen om pastei- of taartdeeg te maken. Het deeg lijkt het meest op korstdeeg. Bloem wordt met warm water, boter en/of eieren gemengd. Door gebruik van eieren en/of vet wordt een bros resultaat verkregen. Met water alleen zou de korst te hard worden. Recept 126 geeft aanwijzingen voor het maken van gistdeeg. In recept 127 wordt vermeld hoe het deeg voor roffioelen vervolgens verwerkt moet worden: twee ronde deegplakken worden op elkaar gelegd met een vulling ertussen.

dragima (170), **dragina** (166, 167), **dragyna** (169): dragma, medicinaal gewicht van circa 3.9 gram.

drossieren (35): een gekruide saus, waarbij de in vleesnat gekookte kruiden vermengd worden met spek, azijn en wijn, om samen met het gevogelte te laten inkoken.

duc(k): zie **pour de** -.

elfste (59): **elft**, een zeevis van het geslacht haring.

eyeren, (ghedopte) (148): ghedopte is afkomstig van het werk-woord *doppen* = indopen, onderdompelen, in casu in water of vet; te vergelijken met gepocheerde eieren respectievelijk spiegeleieren.

eyeren Lombaert (90): eieren op zijn Lombardisch (Italiaans); dit gerecht is te zien als een voorloper van de zablagione, een Italiaans nagerecht dat bestaat uit marsalawijn, gebonden met eidooiers en op smaak gebracht met suiker.

fijn: zie - **poeder(e)**.

finen: zie - **case**.

fynen: zie - **case**.

ghedopte: zie - **eyeren**.

gaffereyden (143), **gaffereye** (51), **gaffereyen** (36): ingewanden, in het bijzonder lever en maag.

garfereyden (55): naam van een saus met graan bij wildbraad of rundvlees. Hierin worden hele granen en melk verwerkt. Deze saus wordt bijgebonden met eidooier en geelgekleurd met saffraan. Zie ook: **gharneye**.

galentijn (22, 40, 77): soort aspic, een gelei-achtige substantie die met een toegevoegd bindmiddel woedt gebonden, zoals broodkruim of vislijm (zie **hoesblase**), dus niet zoals bij een echte gelei zuiver door de bindkracht van vellen, botten of graten van de vis of her vlees die erin worden verwerkt. Het gerecht ontleent zijn naam niet aan de specerij galigaen, zoals wordt beweerd in recept 40, maar aan her Latijnse of Italiaanse woord ‘gelatina’, bevroren.

ganselsie (25), **ghanselsie** (26): oorspronkelijk een sausrecept voor een ganzenschotel, maar later ook voor andere gerechten.

g(h)eber(re)nt: zie **raeptsmout** -.

gharneye (135): naam van een graansaus, een tarwebrij met melk. Zie ook: **garfereyden**.

ghefruytte sane (139): zie **sane**.

ghelardeert (78): zie **melck** -.

ghelten (17, 156): gelte, een vochtmaat voor wijn of bier, ca. 2.6 l.

gouwieren (119): een kaasgebak, tijdens de 15de eeuw in heel Frankrijk en vooral in Vlaanderen zeer geliefd. Zie ook: **lecfriten**.

grana paradisi (171): paradijskorrel of grein. Meleguettapeper uit West-Afrika, Aframonum species K. Schum., ook granum paradisiacum of paradijskorrel genoemd, omdat men meende dat daze uit het paradijs afkomstig was. Later schakelde men over op de geuriger en minder scherpe Aziatische variant kardemom, Elettaria cardamomum (L.) Maton.

greynen (168-171): grein, klein medicinaal gewicht van circa 0.06 gram. Komt elders ook voor in de betekenis van kardemom. Zie ook: **grana paradisi**.

hamele (140), **hamelenhersten** (41), **hamelenvleessce** (59),

hamelenvleessche (36): hamel, bouten of vlees van een hamel, een gesneden mannelijk schaap.

harecot (140): stoofpot van schapevlees. Vergelijk ‘haricot’ of ‘halicot de mouton’. Het woord is afkomstig van het Franse *halicoter*: in kleine stukken snijden en heeft niets te maken met *haricot* = boon.

heylich (144): zie - **water**.

hoesblase (156): vislijm, gebruikt als gelatine-achtig bindmiddel.

hoven (87, 94, 121, 123, 124, 129, 130, 134, 153, 155, 162): oven, niet te verwarren met de hedendaagse oven. In Nederlandse huizen uit die tijd waren geen ovens. Als oven fungeerde een taartepan, een pan met een opstaande rand waarop men een deksel legde. De taartepan zette men op een rooster boven het vuur en in het deksel legde men ook kooltjesvuur. Zo verkreeg men boven- en onderwarmte. In zo'n pan bakte men in de Nederlanden taarten en pasteien bij gebrek aan een oven (cf Witteveen 1992, p. 16). In recept 124 fungeert de vladepan als oven (zie vlayentop); in recept 134 een 'eerden panne'.

ipocras (172), **ypocras** (168-171): hippocras, witte of rode kruidenwijn, waarin behalve suiker, vooral veel kaneel, gember, kruidnagel en foelie worden meegekookt.

jeleye (10-14, 156), **jeleyen** (17), **yeleye** (74): gelei, in tegenstelling tot galentijn (zie aldaar), oorspronkelijk gemaakt zonder toegevoegd bindmiddel, louter met behulp van de bindkracht van vellen, graten, botten van het erin gekookte vis of vlees. In recept 156 wordt vislijm gebruikt (hoesblase) als gelatine-achtig bindmiddel.

Jespi (57): een met eidooiers gebonden saus bij gevogelte.

kimmeneyde (5), **kimmeneye** (6, 7), **kimmeneyen** (8, 9): een zoet-zure, met broodkruim gebonden en met hard gekookte eidooiers gevulde saus, die zijn naam ontleent aan de komijn waarmee deze is gekruid. In de regel wordt er ook saffraan aan toegevoegd. Zie recept 9.

lampreye (21), **lampreyen** (10): prik of negenoog, waarvan drie inheemse soorten bestaan: de rivierlamprei, de beek- of zandprik en de zeelamprei.

lecfriten (119): plat gebak van geraspte kaas, eidooier en suiker. Het woord is afgeleid van het Franse *lèche* = plakje, schijfje en *frite* = gebakken.

Lombaerdyen (131): lees Italië. De *Ménagier de Paris* (1393) geeft verschillende recepten het predikaat 'Lombardijns'. Daaronder moet verstaan worden: Italiaans. De Parijzenaars noemden 'Lombards' de bankiers die uit geheel Italië kwamen. De *Ménagier* fungeerde in datzelfde milieu van bankiers en een grote stad als Parijs kon ongetwijfeld culinaire gebruiken uitwisselen. De Italiaanse keuken was dus in

Frankrijk al bekend en in gebruik vóór de komst van Catharina de Medici in 1533 (cf. Flandrin en Redon, 1981, p. 407).

Lombaert: zie **eyeren** -.

Lombaertspoedere (131): Italiaans kruidenmengsel van onbekende samenstelling, hier gebruikt in roffioelen van wermoese. Zie aldaar.

looche (24): knoflook of knoflooksaus.

luwe (13): louw of zeelt, karperachtige slijmige vis die leeft op de bodem van onze stilstaande of weinig stromende wateren.

mandrice (28): saus bij kip, met bouillon als basis.

meelsuckere (147), **meelsuycker** (5, 8, 86, 160), **meelsuyckere** (90, 135): suiker die afkomstig was van gebroken en vervolgens fijngemaakte suikerbroden. Vgl. poedersuiker. Zie ook: **brootsuycker**.

melck(e) van amandelen: zie **amandelenmelck**.

melck gheldardeert (78): melkgerecht met spek. Nadat de melk tot schiften is gebracht door eieren op hoge temperatuur toe te voegen, laat men de wei eruit lopen zodat een dikke massa ontstaat. Deze wordt in een kaasvat onder druk gezet, waarna de dikke massa in stukken gesneden kan worden en vervolgens gebakken.

Mocloock (69): saus met knoflook en salie die bij labberdaan gegeven werd in de vastentijd. In *Eenen nyeuwen coock boeck* (ed. Cockx-Indestege, p. 167, nr. VIII 54) heet een overeenkomstig gerecht 'motlook'. De betekenis van moc- of mot- is onduidelijk.

moerteroel (39), **moertroel** (79): soort brouwet. (ragoût) met varkens- of rundvlees en gevogelte.

natuere (15, 16): 'sijn/huer natuere nemen': de structuur van de vis blijft zo goed mogelijk gehandhaafd. Azijn heeft niet alleen een conserverende functie, maar het zorgt ook voor een zuur milieu, waarin de samenhang van het visvlees behouden blijft.

oblien (139): oubliën, zeer dunne ronde wafeltjes waarin kaneel; van oudsher een nieuwjaarsgebak.

once (165, 166), **oncen** (17), **onche** (141, 145, 156, 161, 162, 166, 167, 170, 173); **onchen** (168-171): ons, gewicht van 1/16 of 1/12 (medicinale) pond, dus bijna 30 gram.

pameie (124), **pameye** (125): soort gekruide appelmoes.

paradisi (171): zie **grana** -.

pareye (152), **pareysoppen** (154): erwtenspuree. De combinatie

erwten met brood in één maaltijd levert een goed eiwit op, dat het hoogwaardige dierlijk eiwit kan vervangen. Zie ook: **puereie**.

paveraet (56): een soort pepersaus. In het woord is het Franse *poivre* te herkennen (voor de herkomst zie Jansen-Sieben, 1978, p. 525).

peper (53, 110, 158, 163), **bruyn peper** (41), **swert peper** (174),.

pepere (20): wintersaus bij vlees- en visgerechten, bereid uit vleesnat of wijn, gebonden met donkerbruin geroosterd broodkruim en gekruid met verscheidene specerijen. In geen van deze recepten wordt echter peper als specerij genoemd. In recept 158 wordt vermeld dat men in de winter een pepersaus geeft en in de zomer subelette. Zie aldaar.

pinte (165-170, 172): vochtmaat met dezelfde inhoud als een waalpot, dat is circa 0.65 l.

fijn poeder: (99, 111), **fijn poedere** (113): specerijenmengsel. In *Een nieuw Zuidnederlands kookboek uit de vijftiende eeuw* (ed. Braekman, p. 99, nr. 248), vinden we een recept ervan: een pond witte gember, een vierendeel kaneel, een ons kruidnagel, een vierendeel lange peper, nootmuskaat en een vierendeel verse saffraan. Let op de middeleeuwse gewichtseenheden!

ponden (92), **pont** (141): gewicht van 430 gram of meer, plaatselijk verschillend.

potaigen (125), **potayge** (46, 48, 52), **potaygyen** (110): stevige lepelkost, soort dikke soep; ook: in vocht gekookt gerecht, dat met het kooknat op tafel komt; niet alleen wat wij 'soep' noemen.

potsuycere (117), **potsuycer** (8, 27, 86, 116, 123, 160), **potsuyckere** (57, 90, 119, 120, 124, 127), **potsuyckers** (80): meelof poedersuiker; zie ook

brootsuycer en **meelsuycer**.

pour de duc (143), **pour de duck** (145, 146): poudre de duc, poeder van de hertog, een kruidenmengsel van onbekende samenstelling.

preparate (170): zie **coriandri** -

prosint (92): present, cadeau? Het gaat om een schotel met een bodem van amandelboter en een rand van amandelen. Op het moment van serveren giet men er wat melk (amandelmelk?) omheen.

puereye (86): zie **pareye**.

pynten (171): pint, vochtmaat van 0.65 l.

quaert (157), **quaerte** (167): kwart, een inhoudsmaat van 3/4 kroes (een kroes = 1.40 l.), dat is circa 1 l.

quaertpot (157): pot met een inhoud van een kwart. Zie **quaert**.

quaetbeleyt (157): hete wijndrank gebonden met eieren; in *Eenen nyeuwen coock boeck* (ed. Cockx-Indestege, p. 219, nr. XIV 64) ‘quaet-beleyt oft moedersoch’ geheten.

raepsmout ghebernt (24), **gheberrent raepsmout** (41), **raepsmouts dat gebernt es** (69): alvorens te bakken werd de olie uitgebrand om de olie-achtige smaak weg te nemen. Koolhydraathoudende produkten (bijvoorbeeld brood) werden toegevoegd om, na chemische reactie door de hoge temperatuur, een zoetige smaak eraan te geven (vergelijk *De Verstandige Kok of Sorghvuldige Huyshoudster*, ed. 1711, p. 76).

Robert: zie **sause** -.

roffioelen (127-131, 153, 155): meestal een soort pasteitje van twee plakken gistdeeg met een vulling ertussen. Vergelijk ravioli: eveneens een gevulde deegwaar, maar van een ander type deeg. Recept 127 verwijst naar het voorgaande recept voor het deeg van roffioelen. De vulling varieerde met het seizoen: een vulling van vruchten en noten in de vastentijd of een vulling van vlees of merg daarbuiten. De ‘roffioelen van wermoese’ (131) zijn afwijkend. Daar gaat het om een kookdeeg. Het resultaat ervan is te vergelijken met ‘gnocchi verdi’, maar dan zonder ei. Zie ook: **wermoese**.

rooswaters (52, 141, 144): rozewater, gemaakt door het distilleren van rozeblaadjes.

rootsuyckere (159, 160): bruine suiker? Conform ‘root geherst broot’ = bruin geroosterd brood. Zie ook: **brootsuycker**.

saenvladen (120): flan-achtig gerecht zonder bodem. Gerecht op basis van room, met eidooier en bloem gebonden en op smaak gebracht met suiker.

sane (139): ‘ghefruytte sane’ of ‘cremefrijt’ (vgl. *Eenen nyeuwen coock boeck*, ed. Cockx-Indestege, p. 218, nr. XIV 61), een gerecht op basis van room, gebonden met broodkruim of oubliwafeltjes en eidooier, op smaak gebracht met suiker. Het gerecht wordt gekookt en niet gebakken. Deze massa kon vervolgens ook als vulling van een taart dienst doen (cf. Van Winter, 1994, p. 5).

sause Robert (99): vgl. Taillevent, p. 170. Hier is een overeenkomstig recept ‘Pastés de poules a la saulce Robert’ opgenomen. Over de oorsprong van de naam van de saus is ons niets bekend.

saveraet (137): saus met gekruide smaak (cf. Jansen-Sieben, 1978, p. 526). In ‘saveraet’ is het Franse *saveur* = ‘geurige smaak’ te herkennen.

schorpele (167): scrupel, medicinaal gewicht van 1.2 gram.

slaet (92): (...) ghelijck men die boter slaet (...): met een speciaal plankje slaat men hier de amandelboter in model, zoals men dat nu nog wel met boter doet.

sluperkens (155): ‘sluperkens oft roffioelen van mergh’: pasteitjes met een vulling van merg, suiker, krenten en eidooiers. Zie ook **roffioelen**.

soppen (47, 48, 86, 154): half vloeibare spijs, veelal met geweekt brood. Ook gebruikt in de betekenis van kooknat. In recept 86 zou het kunnen betekenen: geweekt brood.

spicanardi (170): wortelstok van *Acorus calamus* L., ook kalmoes of calmus geheten. Zie ook: **calani aromatici**.

stoop (166, 168-170): vochtmaat met dezelfde inhoud als een gelte, dat is circa 2.6 liter.

struyven binnen der vastenen (132): op de strenge vastendagen was rooms-katholieken niet toegestaan eieren te eten. In plaats van met eieren wordt hier een beslag gemaakt van fijngemaakte kuit van snoek, aangelengd met water en gebonden met bloem.

stuer van Uccle (149): gerecht van harde eieren met een saus van boter en mosterd (vgl. Kampersteur). Imitatie van kuit, de eieren van steur. Ukkel (in het Frans: Uccle) is een van de negentien randgemeenten van Brussel. In *Eenen nyeuwen coock boeck* (ed. Cockx-Indestege, p. 218, nr. XIV 61) heet een soortgelijk gerecht ‘Kempense stuer’.

subbelet (36), **subelette** (158): zomersaus met weinig of geen ‘hete’ kruiden; werkt dus eerder verkoelend. In de winter gaf men volgens recept 158 een pepersaus. Zie daarvoor: **peper**.

sulte (5): vet keelstuk van varken; hier in een kimmeneye verwerkt. Zie ook: **verckenssulte**.

suyckercoecken (123): zie het recept van suikerkaakjes in *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid*, ed. 1761, pag. 44. Hierin wordt een verhouding gegeven van de ingrediënten: vier delen bloem, drie delen boter, twee delen suiker en een beetje ei.

suypen (83): ook kandeel genoemd. In dit recept is het een lepelkost, bereid uit bier of wijn en gebonden met eidooiers en bloem.

Zie ook: **candeel en wijnsuypen.**

tornisol (166, 170, 171), **tornysol** (169): lakmoes, purperrode kleurstof, gebruikt in yppocras en clareyt.

trechtere (133): het dunne beslag werd door een trechter in de pan gegoten.

tresie (73): dragee, versuikerd anijszaad, vergelijkbaar met onze witte of roze muisjes; dergelijke dragees werden ook wel aan het eind van de maaltijd geserveerd, in combinatie met hippocras, oubliën, soms wat rozijnen, noten en wat fruit (Ketcham Wheaton, 1988, p. 23).

Uccle (149): zie **stuer van** -.

vastenen (7, 8, 12, 26, 27, 59, 69, 72, 82, 126, 129, 132, 133, 147, 152): zie inleiding, p. 2.

vastenvladen (122): flan-achtig vastengerecht zonder deegbodem, waarin melk en eieren vervangen zijn door amandel‘melk’ en rijst. Zie ook: **vladen** en **vlayentop**.

verckensulte (7): vet keelstuk van varken; hier in een kimmeneye verwerkt. Zie ook: **sulte**.

verjuis (30, 46), **verjuys** (1, 4, 29, 31, 33, 34, 41, 43-45, 47, 49, 50, 52, 73, 79, 91, 99, 111, 137, 138, 140, 142, 144, 156, 161, 163),

verjuyse (24, 66, 84): verjus, zuur vruchtesap, meestal van onrijpe druiven of groene appels, dat als een soort azijn bij de bereiding van sausen gebruikt wordt.

vierendeel (141, 144, 156, 165, 167, 168, 173), **vyerendeel** (17, 20, 92, 145): 1. 1/4 van een pond, dus ruim 100 gram; zie bij **pont**. - 2. een kwart.

vladen (121): flan-achtig gebak zonder deegbodem, waarin melk gebonden wordt door eidooier en bloem. Zie ook: **vlayentop**.

vlayentop (124): vladepan, een laag teilvermig gerei met rechtopstaande zijkanen en een bodem met dezelfde doorsnee als de opening aan de bovenkant. Op de pan kon een deksel worden gelegd. Wanneer men ervoor zorgde dat de hitte onder en boven even sterk was, zoals in een oven, dan werd de vlade (in dit recept: de pameie) gelijkmatig gebakken en overal even gaar (cf. Witteveen, 1992, p. 19). Zie ook: **hoven**.

Vle(e)msschen: zie - **zeem**.

vyerendeel: zie **vierendeel**.

waelpuyt (141, 145, 146, 156, 161): waalpot, een vochtmaat met dezelfde inhoud als een pint, dat is 0.65 liter.

water (144): ‘heylich water’, naam van een saus bij snoek. Hier is het een zoet-zure gekruide saus, gebonden met lever van snoek. Deze naam is uit het Frans vertaald: *eaue benoiste*. De betekenis van ‘heylich’ is ons in dit verband niet bekend.

waveraet (15, 64), **waveraten** (15, 16, 23, 136): het zelfstandig naamwoord ‘waveraet’ kan betekenen gezouten viswater, pekkel, maar kan soms een benaming zijn voor iets wat zou kunnen lijken op het *garum* uit de Romeinse tijd.

Waveraten kan dan betekenen: ‘in ruim vissop koken’, maar ook: ‘in garum laten manneren’ (cf. Jansen-Sieben, 1978, p. 524 en 525). Waveraet kan ook betekenen: water met zout en azijn (cf. Braekman, 1986, p. 147). In recept 15 vinden we een bevestiging daarvan: snoek kookt men gewoonlijk in wijn of in half wijn/half water met wat azijn, kortom in een zuur milieu. De oorsprong van het woord is onbekend. Zie ook: **natuere**.

wermoes (60), **wermoese** (131): bladgroente, waarmee een gerecht een groene kleur krijgt. Spinazie, een bekende groente in die tijd, wordt in ons kookboek niet expliciet genoemd, maar is in recept 131 een uitstekend kleurmiddel. Door gebruik van wermoes wordt in recept 131 een groene deegwaar, een soort ‘gnocchi verdi’, verkregen. Zie daarvoor ook: **roffioelen van wermoese**.

wijnsuypen (84): in dit recept is het een lepelkost bereid uit wijn, verjus en bouillon, gebonden met eidooier en bloem en met vlees gevuld. Zie ook: **candeele**.

yeleye (74): zie **jeleye(n)**.

ypocras (168-171): zie **ipocras**.

zeem (87, 169, 170, 172), **Vle(e)msschen zeem** (166, 167): ongepijnde honing, dat is de (zoete, vette) honing die met is uitgeperst.

Inhoud naar categorie van gerechten

In dit overzicht is een onderverdeling gemaakt in categorieën overeenkomstig die van Gheeraert Vorselman in *Eenen nyeuwen coock boeck* (ed. Cockx-Indestege, 1971).

Potagiën

46 Om een maniere van potayge	34
52 Om een costelijcke spise te bereyden	35
83 Om te maken een suypen voer eenen crancken oft siecken mensche	44
84 Om een wijnsuypen tot calfvleessche oft lamvleessche	44
85 Als een candeel gheronnen es	45
86 Amandelenmelck	45
91 Om een calijsken te maken	46
124 Om pameie in den hoven te backen	53
125 Een ander pameye	54
135 Om gharneye te maken	57
146 Om een calijsken te maken	60
152 Pareye te maken	62
154 Om soppen van amandelen	62

Vleesgerechten

35 Om te maken hoendren metter drossieren	29
37 Om te maken oft te stoven vleesch oft vysch dat men wilt maken metten wijne oft metten cruyden	30
38 Om te stoven hoenderen metten verckenvleesce	30
47 Om te maken venisoen metten soppen	34
48 Om venisoen te maken met soppen van wilde gheyten	34

75 Om te bereyden verckenspeynskens	41
80 Om alle wiltbraet te sieden dat versch es ende dat men nat oft metten sope gheven wilt	43
137 Saverat tot kiekenen	57
140 Om te maken een harecot	58
141 Aldus sal men faysanten en pauwen bereyden	59
142 Wildi maken een goede spise	59
145 Om kiekenen te vullen ende te stoven	60

Visgerechten

13 Om te sieden luwe ofte palinck in die jeleye toe doene	23
14 Item ghesouten palinck	23
15 Om te sieden carpers oft snoecken	24
16 Om ghesouten visch te sieden alderhande	24
18 Om creften te sieden	25
19 Om te bereyden willocxen	25
20 Om te bereyden meerswijn metten pepere	25
21 Om een lampreye te maken ende te bereydene	26
22 Om pricken te bereyden	26
23 Om vlote te bereyden	26
24 Om spierinck te backen oft oock andere visschen als carpers, pladdysen ofte oock wat vysch dat ghy wylt	26
30 Neemt palinc ende die snijt met kerten	28
42 Om snoeck ende palinck te bereyden	32
81 Om ael te bereyden	43
134 Om carpers in den hoven te backen algeheel	57
136 Om te sieden alderhande visschen ghesouten of onghesouten	57
143 Om te bereyden gaffereyden van visschen	59

Sausen (inclusief gelei en galentijn)

2 Blancmengier	19
4 Om te maken blancmengier totten visse, tot snoecken oft berbeelen ofte anderen vysch daertoe dyenende oft daer blancmengier op behoeft	20

5 Om kimmeneyde te maken rouwe ofte besondere dat es dye sause alleene	20
6 Om te maken kimmeneye tot hoenderen	21
7 Om te maken een duenne kimmeneye buyten der vastenen op verckenvleesch	21
8 Tot eender kimmeneyen binnen der vastenen	21
9 Item ghy sult weten dat men in alle kimmeneyen geen cruyt en doet anders dan comijn ende sofferaen	21
10 Maect jeleye aldus	21
11 Om te maken ander jeleye	22
12 Aldus maect men oock jeleye buyten der vastenen	23
17 Om twelef schotelen jeleyen te maken	24

25 Om te makenne een ganselsie buiten der vastenen	27
26 Om te maken een ghanselsie binnen der vastenen	27
29 Om te makene een gruen sause	28
31 Een sause tot calfvleesch ende tot kiekenen	28
32 Om te maken een bipeper tot hasen	28
33 Om te maken een sause tot leeuwercken	29
34 Een bipeper tot creften	29
36 Om te makene een subbelet tot gaffereyen van der gans ofte metten venisoene oft tot hamelenvleessche	30
40 Om te maken galentijn totter vloten	31
41 Om te maken een bruyn peper	32
43 Om pertrisen te bereyden	33
44 Een sause tot conijnnen	33
45 Om sause tot coninen oft vette hoenderen	33
49 Om een sause op palinghen	34
50 Om te maken een goede sause	35
51 Om coude sause te maken	35
53 Peper tot swanen	36
54 Bipeper tot wiltbrade	36
55 Garfereyden tot wiltbrade	36
56 Bipeper oft paveraet tot versschen rintvleessche	36
57 Jespi oft pappe tot capuynen	37
58 Sause te maken tot reygers oft ten capuinen die men metten voeten braet na Paesschen	37
59 Om te maken een gruen sause tot ghesouten ryntvleessche ofte tot elfste in die vastenen ofte buyten der vastenen tot hamelenvleessce	37
60 Noch gruen sause	38

61 Sause tot vlote	38
62 Sause tot carpers	38
63 Pekele tot eenen capuyn	38
64 Pekel tot carpers	38
65 Loock tot gansen	39
66 Loock tot gruenen rintvleesche	39
67 Loock tot cabillauwe	39
68 Gruen loock tot palinghen	39
69 Mocloock	39
70 Edickloock	40

71 Nootloock	40
72 Een bruyn sause op den carper	40
73 Om een goede sause	40
74 Om yeleye tot vleesche	41
77 Om galentijn te maken tot snoecken	42
82 Sause binnen der vastenen op carpers	44
138 Om te maken sause van okernoten dienende tot cappuynen	58
144 Om te maken heylich water op den snoeck	60
156 Om te maken jeleye	62
158 Item tot alle ghesoden wyltbraet maect men peper in den winter. Ende in den somer maect ment metten subelette	63
159 Item alle rootsuyckere in spyse ghedaen	63
160 Item rootsuyckere es potsuycker	63
161 Sause tot brasemen	63
162 Ander sause tot brasemen	63
163 Peper tot ghebraden calfvleesch	63

Bruwetten

1 In den eersten wildi maken een wit bruwet tot capuynen ofte tot kieckenen oft tot calfvleessce	19
3 Om te maken een bruwet	20
27 Om een amandeleye binnen der vastenen	27
28 Om te maken een mandrice	27
39 Om te maken moerteroel	30
79 Wildi maken goet moertroel	43
164 Wit bruwet tot capuynen	64

Vulselen

88 Vulsele tot kieckenen oft duyven 46

Pasteien

93 Om rintvleeschpasteyen 47

94 Om goede pasteyen te maken 48

95 Noch pasteyen 48

96 Pasteyen van calfvleessche 48

97 Capuynpasteyen 48

98 Om te maken pasteyen van capuynen 49
dye ontleet sijn

99 Om kieckenpasteyen te maken tottere 49
sause Robert

100 Pasteyen van duyven	49
101 Pasteyen van merlaens	49
102 Pasteyen van musschen	49
103 Pasteyen van wilden entvoghelen	49
104 Om pasteyen van gansen te bereyden	49
105 Wildi maken pasteien van pertrisen	50
106 Om canijnpasteyen	50
107 Pasteyen van hasen	50
108 Pasteyen van herten	50
109 Om een pasteye van merghe te maken	50
110 Paeschspasteyen	50
111 Palinckpasteyen	51
112 Pasteyen van elebot	51
113 Pasteyen van rosetten	51
114 Pasteyen van brasemen	51
115 Pasteyen van salme	51
155 Om sluperkens oft roffioelen van merge te maken	62

Taarten

116 Om vleeshtaerten te maken	51
117 Om bruyn taerten te maken	52
118 Wildi maken caestaerten van morwe case	52
119 Om lecfriten oft gouwieren te maken	52
123 Appeltaerten	53
139 Ghefruytte sane	58

Gebak (inclusief gekookte gerechten)

76 Om rijs te maken	41
78 Melck ghelardeert	42
87 Om te maecken liefcoecken in alderhande sause te doene daer men inne besigen moet	45
89 Ghecloven nonnen te maken	46
90 Eyeren Lombaert te maken	46
92 Om te makenne een prosint van amandelen ende dit om vyer schotelen	47
120 Om saenvladen te maken	52
121 Noch om vladen	52
122 Om vastenvladen	53

126 Om panckoecken te maken in de vastenen	54
127 Om roffioelen van appelen ende van noten tegadere te maken	54
128 Om ghemeyn roffioelen te maken	55
129 Roffioelen binnen der vastenen	55
130 Roffioelen van vleessche	55
131 Om roffioelen te maken van wermoese	55
132 Struyven binnen der vastenen	56
133 Struyven buyten der vastenen	56
147 Wildi maken goet rijs	60
148 Om ghedopte eyeren te maken	61
149 Stuer van Uccle te maken	61
150 Brisiert eyeren te maken	61
151 Om gheruert eyeren te maken	61
153 Roffioelen van vleessche	62
157 Om te maken quaetbeleyt	63
173 Om quecruyt te make	67
174 Men maecht oock maken aldus	68
175 Om gruenen ghimber te maken oft gruenen calmus	68

Dranken

165 Om goeden finen witten clareyt te maken	64
166 Om te maken finen rooden clareyt	64
167 Om te maken finen gheluwen clareyt	65
168 Om te maken eenen stoop goeden finen ypocras	66
169 Om te maken goeden finen ypocras	66
170 Noch om te maken anderen ypocras	66

171 Noch om te maken goeden finen ypocras	66
172 Aldus sal men suyveren dat zeem ende schuymen	67

Verantwoording

Gemakshalve zijn de recepten door ons genummerd en voorafgegaan door een inhoudsopgave. De oorspronkelijke foliëring staat tussen ronde haakjes. De afkortingen zijn stilzwijgend opgelost. Waar nodig is de interpunctie gemoderniseerd, maar de spelling is vrijwel ongewijzigd overgenomen, met dien verstande dat *u* en *v* genormaliseerd zijn, evenals *i* en *j*. Ook het gebruik van hoofdletters is aangepast.

De spatiëring in de druk is vaak van dien aard dat moeilijk uitgemaakt kan worden of woorden al dan niet gesplitst of aaneengeschreven zijn. Met het oog op de niet-gespecialiseerde lezer is hiervoor in de transcriptie een lezersvriendelijk systeem gehanteerd dat filologisch weliswaar ongebruikelijk is, maar dat, naar wij hopen, het vlotte lezen bevordert. Zo zijn die woorden gesplitst weergegeven die in het Middelnederlands zelfstandig bestaan, bijvoorbeeld *datmen* woodt *dat men*, *doeter* woodt *doet er*. Daarentegen blijven als één woord getranscribeerd, voorbeelden als *legse* [leg ze], *ghien* [gij hem] en *suldijt* [zult gij het].

Woorden die in modern Nederlands aan elkaar geschreven worden, zoals *eraf* en *soedat* zijn samengevoegd.

Woorden die wellicht niet direct duidelijk zijn, hebben wij in de tekst tussen vierkante haken [] vertaald. Om de lezer het grasduinen te vergemakkelijken, is dat voor elk recept opnieuw gebeurd. Woorden en woordgroepen die meer toelichting vragen, zijn gemerkt met een asterisk* voor verwijzing naar het glossarium.

Literatuur

- W.L. Braekman (ed.), *Een nieuw Zuidnederlands kookboek uit de vijftiende (sic) eeuw*. (Scripta 17) Brussel, 1986.
- Cj apres sensuyt le vandier pour appareiller toutes manieres de viandes (...)*. 38 pp. in -4° (zonder plaats, ca. 1490). De tekst is uitgegeven in: *Le Viandier de Guillaume Tirel tit Taillevent*, éd. J. Pichon et G. Vicaire, nouvelle édition augmentée et refondue par S. Martinet. Genève, 1967, 141-199.
- E. Cockx-Indestege (ed.), *Eenen nyeuwen coock boeck, kookboek samengesteld door Gheeraert Vorselman en gedrukt te Antwerpen in 1560*. Wiesbaden, 1971.
- W.F. Daems, 'Die Clareit- and Ypocrasrezepte in Thomas Vander Noots "Notabel Boecxken van Cokeryen" (um 1510)'. In: G. Keil, R. Rudolf, W. Schmidt and H.J. Vermeer (hrsg.), *Fachliteratur des Mittelalters. Festschrift für Gerhard Eis*. Stuttgart, 1968, pp. 205-224.
- De Verstandige Kok of Sorghvuldige Huyshoudster*. t'Amsterdam, by de Wed. van Gijsbert de Groot, 1711.
- De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid*. Leiden, 1761, p. 44. J.-L. Flandrin et O. Redon, Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles. In: *Archeologica medievale* 8 (1981), p. 407.
- Het eerste Nederlandsche gedrukte kookboek (Brussel, Thomas Vander Noot, c. 1510). Facsimile- uitgave naar het eenig bekende exemplaar in de Bayerische Staatsbibliothek, München*. 's-Gravenhage, 1925.
- R. Jansen-Sieben, 'Het culinaire -aet-suffix en varianten'. In: *De Nieuwe Taalgids* 71-6 (1978), pp. 523-533.
- R. Jansen-Sieben, *Repertorium van de Middelnederlandse antes-literatuur*. Utrecht, 1989.
- R. Jansen-Sieben en J.M. van Winter (ed.), *De keuken van de late middeleeuwen. Een kookboek uit de 16de eeuw, bezorgd en van commentaar voorzien door -*. Amsterdam, 1989.
- P. Lindemans, *Geschiedenis van de landbouw in België*, 11. Antwerpen, 1952, p. 132.
- Herman Pleij, *De wereld volgens Thomas vander Noot*. Muiderberg, 1982.
- J. Verdam, *Middelnederlandsch Handwoordenboek*, onveranderde her druk en van het woord *sterne* of opnieuw bewerkt door

C.H. Ebbinge Wubben. 's-Gravenhage, 1932.

J.M. Verhoeff *De oude Nederlandse maten en gewichten*. Amsterdam, 1983.

B. Ketcham Wheaton, *De smaak van het verleden. De Franse tafel en keuken van 1300 tot 1789*. Amsterdam, 1988, pp. 109, 123.

J.M. van Winter, 'The consumption of dairy products in the Netherlands in the fifteenth and sixteenth centuries'. In: *Milk and milkproducts from medieval to modern times. Proceedings of the ninth international conference on ethnological food research, Ireland 1992*. Edinburgh, 1994.

J. Witteveen, 'Kookboeken over kookgerei. Het kookgerei van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw'. In: *Quintessens. Wetens waardigheden over acht eeuwen kookgerei*. Museum Boymans-Van Beuningen, Rotterdam, 1992, pp. 14-33.