

ETEN EN DRINKEN

IN HET HUIS VAN JOHANNA VAN GRIMBERGEN

Ester Vink*

In het kader van het 20-jarig bestaan in 1993, stelde de Kring Vrienden van 's-Hertogenbosch het C.R. Hermans-stipendium in. Het is de bedoeling dat onderzoekers met financiële steun van de Kring de kennis van de geschiedenis van 's-Hertogenbosch vergroten. In eerste instantie is gekozen voor het thema 'wooncultuur'. Drs Ester Vink verrichtte onderzoek naar de mogelijkheden van de zogenaamde boedelinventarissen voor de reconstructie van de materiële cultuur in het Bossche woonhuis. Hopelijk kan haar verkennend onderzoek in de Peperstraat worden voortgezet in een meer uitgebreid onderzoek voor de gehele stad. In dit artikel wordt een van de door Ester Vink gevonden boedelinventarissen aan een nadere beschouwing onderworpen.

Inleiding

Testamenten vormen maar al te vaak een bron van ongenoegen voor erfgenamen. Dat was vroeger misschien nog sterker het geval dan tegenwoordig. Om de door hen beoogde verdeling van de erfenis doorgang te laten vinden, namen testateurs hun toevlucht tot ingewikkelde clausules en uitgebreide series voorwaarden waaraan voldaan moest worden. Deze konden nabestaanden het leven behoorlijk zuur maken. Soms werd dankzij dit soort regelingen minder gangbare informatie vastgelegd, die achteraf heel interessant blijkt te zijn.

Een voorbeeld van een dergelijk testament

is dat van Johanna de Willefinck, weduwe van Willem van Grimbergen. Het omvangrijke document werd op 12 augustus 1712 door notaris Cornelis van Nimwegen bekrachtigd.¹ Toen Johanna op 29 november 1714 was overleden,² stelde dezelfde notaris een inventaris op van alle etenswaren en brandstoffen die na haar overlijden in het sterfhuis aangetroffen waren.³ De erflater had namelijk testamentair bepaald dat deze artikelen ten goede zouden komen aan haar in het sterfhuis wonende ongehuwde kinderen, mits zij de waarde ervan vergoedden aan de overige erfgenamen. Dat waren haar getrouwde kinderen en één kleinkind, zoon van een overleden dochter. Geheel naar de letter van het testament werd door de notaris minutieus achter bijna elk artikel uit de inventaris de geschatte prijs vermeld, hoe laag deze ook was.

De voedingsmiddelen maken verreweg het grootste deel van de lijst uit. Dit biedt ons de gelegenheid een blik te werpen op de leef- en voedingsgewoonten van een bepaalde Bossche bevolkingslaag in het begin van de achttiende eeuw. Ook wordt een indruk gegeven van de waarde van de verschillende etenswaren.

Het testament

Johanna klaagt er in haar testament over dat haar huizenbezit sterk in waarde was achteruitgegaan. Daarnaast had de weduwe zware financiële tegenslagen moeten incasseren.⁴ De slechte economische omstandigheden als gevolg van de oorlogshandelin-



Huis 'De Berenbijt' op de hoek van de Peperstraat en de Oude Dieze, waarover we dank zij een bewaard gebleven boedelinventaris zoveel weten (Stadsarchief 's-Hertogenbosch, Historisch-Topografische Atlas).

gen in deze jaren (van 1701 tot 1713 woedde de Spaanse Successieoorlog) zullen hier een factor van betekenis geweest zijn. Dat neemt niet weg dat veel van wat waarschijnlijk grotendeels door haar overleden echtgenoot was nagelaten nog in haar bezit was. Willem van Grimbergen had een staat gevoerd die volledig paste bij zijn positie van raad en rentmeester van de stad. Het woonhuis van de echtelieden stond op de hoek van de voorname Peperstraat en de Oude Dieze, en werd later bekend onder de naam 'Berenbijs'.⁵

Het huis was groot en rijk ingericht. De boedelbeschrijving die na het overlijden van Johanna de Willefinck door de notaris werd vervaardigd, laat hierover geen twijfel bestaan. De roerende goederen die in deze beschrijving voorkomen waren over het algemeen talrijk en luxueus. Zij bestonden onder meer uit gouden en zilveren voorwerpen, porselein, schilderijen, een grote verscheidenheid aan meubilair en bewerkt tafellinnen.

De inventaris van etenswaren en brandstoffen maakt deel uit van de uitgebreide boedelbeschrijving. Zoals gebruikelijk gaf de notaris tevens een overzicht van de onroerende bezittingen, financiën en schulden van de testatrice. Gezamenlijk vormen beide onderdelen de zogeheten 'staat en inventaris', gedateerd 2 maart 1715.⁶

In een uit 1714 daterende 'amende' (wijziging) van het testament uit 1712 wijst Johanna haar vier ongetrouwde kinderen aan als executeurs.⁷ Zij zouden volgens het testament tenminste een kwart jaar na het overlijden van hun moeder in het sterfhuis moeten verblijven, waar zij overigens al met haar woonden. Zij werden in elk geval bijgestaan door een dienstmeid, aan wie één dubbel stel rouwkleren was vermaakt onder voorwaarde dat zij een vol jaar bij de ongehuwde kinderen zou inwonen. Het was de drie getrouwde kinderen en hun echtgenoten verboden om na opening van het testament zonder toestemming van de onge- trouwde kinderen in het sterfhuis te verblij-

ven. Johanna had deze opmerkelijke bepaling waarschijnlijk ingelast omdat zij van de gehuwde kinderen moeilijkheden in verband met de verdeling van de erfenis verwachtte. Met name de oudste zoon, Gerit Willem, werd daartoe in staat geacht. In het testament en de latere codicillen worden althans uitgebreid maatregelen genoemd die moesten garanderen dat hij zich aan de testamentaire bepalingen zou houden. Hij lijkt het zwarte schaap van de familie te zijn geweest na zijn greep in de 'stadts gelts kast', waaruit hij 1000 gulden ontvreemde.⁸ De aanwezigheid van de ongebruikelijke en gedetailleerde bepalingen in Johanna's testament en bijbehorende codicillen hangt waarschijnlijk samen met de problemen rond de verdeling van de erfenis over de in totaal zeven kinderen en één kleinkind. Ook het feit dat de testatrice steeds weer benadrukt dat alle kindsdelen waarin haar testament voorzag even groot waren, wijst in deze richting. Ieder kind kreeg een rond bedrag toebedeeld van f. 1.200,-, met daarnaast nog enkele roerende goederen en geldbedragen.

De inventaris

Al deze testamentaire voorzieningen vormen de achtergrond van enkele opvallende eigenaardigheden van de lijst van etenswaren en brandstoffen, waarop ook nog enkele schoonmaakartikelen voorkomen. De kolen en het schuurzand zullen hier echter terzijde gelaten worden. De aandacht gaat uit naar het opgesomde voedsel. Aangenomen mag worden dat de bemiddelde familie Van Grimbergen zich een welvoorzien dis kon permitteren. Daarbij hoorden, zo zou men verwachten, grote hoeveelheden zeer gevarieerde etenswaren die tenminste gedeeltelijk tot de dure en luxe voedingsmiddelen behoorden. De vraag is, of dit uit de lijst naar voren komt.

Dankzij de nauwkeurige, soms zelfs regelrecht pietluttige inventarisatie wordt in de eerste plaats duidelijk dat bepaalde artike-

len slechts in geringe hoeveelheden aanwezig waren. Zo gingen de opstellers van de inventaris zelfs zover drie 'bescuijtjens' van één duit per stuk te noemen, 'een weijnigh-je peterceli' en één roemer rode wijn ('vin tint').

Verder ontbreken voedingsmiddelen die in het milieu van de Van Grimbergens toch zeker thuishoorden. Meel is bij voorbeeld afwezig, en dat terwijl uit de opgave van achtergelaten schulden blijkt dat Johanna en haar gezin vrij veel brood en grutterswaren (waartoe meel en meelproducten behoorden) consumeerden. Zij kocht deze op krediet. Naar gezouten of gerookt vlees en vis, algemeen gangbaar proviand in die tijd, wordt in de lijst eveneens tevergeefs gezocht. Andere, bepaald niet goedkope, artikelen worden echter wel vermeld.

Het is mogelijk dat een deel van de voedselvoorraad voorafgaande aan de inventarisatie al uit het sterfhuis gehaald was, al dan niet als gevolg van onderlinge onenigheid van de erfgenamen na het overlijden van Johanna van Grimbergen.

Luxe voedingsmiddelen

Een groot deel van de in de inventaris opgesomde voedingsmiddelen behoort tot de categorie luxe artikelen. Vanwege hun hoge prijs werden zij alleen in welgestelde kringen geconsumeerd. Tot deze groep worden in de eerste plaats artikelen gerekend die waren aangevoerd vanuit het mediterrane gebied of nog verder weg gelegen streken. 'Bomolie' (olijfolie) en limoensap, beide vertegenwoordigd met een koffiekopje vol, kwamen uit het Middellandse Zeegebied. Uit exotischer oorden in de Oriënt werden de groene thee en de koffie verscheept. Met name koffie was in deze tijd nog een zeldzaam artikel, in tegenstelling tot thee, die al algemener was ingeburgerd.⁹ De hoge prijs van de koffiebonen en de kleine hoeveelheden worden hiermee verklaard. Die hoeveelheden werden uitgedrukt in loden (een lood was ongeveer 14 gram).

Het gevarieerde assortiment specerijen was merendeels uit het Verre Oosten afkomstig. Na eeuwenlang in steeds grotere hoeveelheden te zijn aangevoerd, stonden zij in het begin van de achttiende eeuw niet meer bekend als specifiek luxe artikelen. Toch kan uit het prijsniveau en de kleine hoeveelheden die in de inventaris worden vermeld, afgeleid worden dat zij niet op iedere tafel gemeengoed waren. Ook in die tijd moeten zij vooral aftrek gevonden hebben in de goeode kringen. De nootmuskaat, kruidnagel, peper, kaneel en kurkuma werden in (delen van) loden uitgedrukt. Van de gemer wordt geen hoeveelheid vermeld. Moeilijker te identificeren is de 1/4 lood 'robarber'. Het gaat hier om de gedroogde, ietwat bittere wortel van de plant waarvan wij de bladstelen eten. Deze uit Noord-China afkomstige specerij werd onder andere aan soepen toegevoegd.¹⁰ De intrigerende naam 'cremertartari' is terug te voeren op de term 'tartarus', dat wil zeggen wijnsteen. Wijnsteen kan als ingrediënt (met een zeer zure smaak!) in bepaalde gerechten zijn gebruikt, maar werd wellicht eveneens toegepast als conserveringsmiddel.

Suiker was evenals rijst in de eerste helft van de achttiende eeuw, toen bietsuiker nog onbekend was, een vrij exotisch en duur produkt. Over het algemeen werd de prijs hoger naarmate de suiker witter was. Bruine, 'vette' suiker werd zelfs als schadelijk voor de gezondheid beschouwd.¹¹ In de inventaris worden drie soorten suiker genoemd, namelijk bruine poedersuiker, witte broodsuiker en bruine kandij. De witte broodsuiker bestond uit met behulp van kalk gebleekte rietsuiker die in de vorm van langwerpige blokken was geperst. De mate van raffinage komt tot uiting in de genoemde prijzen.

Met suiker bereide conserven, zoals de drie potjes met geconfijte kersen die nauwelijks voor de helft gevuld waren, kunnen eveneens tot de luxe artikelen gerekend worden. Zo ook de ingelegde knolletjes, waar dure specerijen bij waren gedaan. De notaris wist

zelfs de hoeveelheden gebruikte kruiden te vermelden. De drie lood witte peper en $\frac{3}{4}$ lood foelie moeten samen met de kan bier zijn een goede marinade hebben gevormd. Ingevoerd waren ook de Spaanse of Portugese 'vin tint' en de Franse wijn, die in deze tijd nog niet algemeen gedronken werden door de verschillende bevolkingsgroepen. De Franse wijn was met zijn twaalf stuiver per kan een stuk duurder dan de in onze streken gestookte 'genever' die acht stuiver per kan kostte.



Behalve uit aangevoerde artikelen bestonden de luxe etenswaren ook uit produkten die van nabijgelegen streken afkomstig waren. Hier vervaardigde boter bijvoorbeeld gold als luxe, zeker als men er veel van verbruikte. De familie Van Grimbergen bezat een zeer ruime botervoorraad, namelijk in totaal 208 pond, opgeslagen in drie tonnetjes en een pot.

Andere produkten die over het algemeen als luxe beschouwd werden waren het gebak en de kandeel. Gezien de genoteerde prijzen

van één duit per stuk waren de beschuitjes en de krakelingen in 's-Hertogenbosch echter bepaald niet alleen voor welvarende personen betaalbaar. Van de kandeel, een met eieren, suiker, wijn en specerijen bereide drank die na de geboorte van een kind of op een verjaardag werd geschonken, wordt alleen vermeld dat zij in een tinnen kommetje ging. Dat is in elk geval geen indrukwekkende hoeveelheid voor een groot huishouden als dat van de Van Grimbergens.

Doorsnee etenswaren

De lijst van etenswaren bevat eveneens een groot aantal artikelen die in alle milieus, van hoog tot laag, genuttigd

Op deze Delftse dekselpot uit circa 1661 van Jacob Wemmersz. Hoppensteijn wordt een koffiedrinkend gezelschap uitgebeeld (Uit: U. Heise, Kaffee und Kaffeehaus, Leipzig, 1987, p. 65).

werden. Peulvruchten bijvoorbeeld stonden in alle lagen van de samenleving op het menu. Kaas, eieren en inlandse graanproducten, zoals de gierst, de gepelde gerst en het van rogge gebakken brood, waren eveneens overal gangbare voedingsmiddelen. Hetzelfde gold voor de opgesomde groenten. De verschillende soorten kool, de wortels en de knolletjes werden in brede kring gegeten. Komkommers behoorden tot de algemeen geteelde groenten. Door toevoeging van specerijen zullen de ingelegde komkommertjes echter niet zo goedkoop geweest zijn. Ook de winterperen en paradijsappels (bewaarappels) die in de inventaris voorkomen, werden niet exclusief bij lieden met ruime beurzen aangetroffen.

Wat opvalt, is het feit dat men zich zo veel moeite getroostte om zo exact mogelijk te zijn. Het aantal eieren is precies vastgesteld op 119, niet één meer. Van de paradijsappels waren er 123 aanwezig, waarvan dertien aangestoken. Zelfs het aantal komkommertjes dat in de inmaakpot zat werd geschat. Een dergelijke mate van exactheid hield, zoals gezegd, waarschijnlijk verband met de bijzondere manier waarop de erfenis verdeeld werd.

De algehele inventarisatie van Johanna's bezittingen (dus ook van de lijst met etenswaren) is door de notaris gedateerd op 2 maart 1715. Uit de aanwezigheid van bepaalde seizoensgebonden etenswaren, zoals met name de groenten, kan worden afgeleid dat de inventarisatie van de etenswaren toen al geruime tijd voltooid was. De lijst zal begin december 1714 opgesteld zijn, kort na de overlijdensdatum van Johanna van Grimbergen. De koolsoorten, de peterselie, en het bewaarfruit konden namelijk nauwelijks of niet de winter overleven. Deze datering verklaart ook de grote hoeveelheden boter en eieren, die waarschijnlijk als onderdelen van de wintervoorraad gezien moeten worden. De opmerking in de inven-

taris dat neef Philips veertien dagen voor het overlijden van Johanna het grootste deel van de bonen en erwten had geschonken, sluit eveneens beter aan bij een dateering in december 1714.

Conclusie

Alhoewel de inventaris bijdraagt aan de kennis over het consumptiepatroon in een gegoed milieu in de eerste decennia van de achttiende eeuw, moeten toch kanttekeningen geplaatst worden. De lijst van etenswaren is klaarblijkelijk incompleet. Hier speelt de mogelijk enerzijds de moeizame gang van zaken rond de erfenis binnen de familie Van Grimbergen mee, anderzijds kan de aanwezigheid van een welvoorzien markt in 's-Hertogenbosch een verklaring bieden. Het had wellicht weinig zin bepaalde artikelen in voorraad te houden, omdat ze regelmatig vers konden worden gekocht. Tenslotte is het heel goed mogelijk dat de familie na de dood van Willem van Grimbergen verarmd was geraakt, en zich bepaalde artikelen niet meer kon permitteren. De financiële malversaties van de oudste zoon kunnen hier mede debet aan geweest zijn. De kostbare inrichting van het huis van Johanna van Grimbergen heeft zo gezien misschien wel onderdeel gevormd van een tanende glorie.

Wie weet verkeerden de Van Grimbergens in dezelfde paradoxale situatie als zovele oorspronkelijk welgestelde burgers in onzekere tijden, zoals tijdens de Spaanse Successieoorlog. Terwijl hun magen zich tevreden moesten stellen met alledaagse spijzen, konden zij tenminste nog hun ogen laten dwalen over het fraaie porselein, de kostbare schilderijen, de indrukwekkende meubels en het glimmende familieezilver in de woonvertrekken. Personen met bescheidener middelen hadden deze mogelijkheid niet. Zij werden onverbloemd geconfronteerd met de wisselvalligheden van het bestaan. ■

1. GAHt Notarieel Archief (NA) 2923 fol. 63.
2. C.F.X. Smits, De grafzerken in de kathedrale Sint Janskerk van 's-Hertogenbosch ('s-Hertogenbosch, 1912) 272. Willem van Grimbergen was 8 december 1691 overleden.
3. GAHt NA 2923 fol. 99.
4. Afgezien van de waardevermindering van haar onroerend goed, leed Johanna naar eigen zeggen een schade van f. 33.800,-, een zeer aanzienlijke som voor die tijd.
5. A.F.O. van Sasse van Ysselst, De voorname huizen en gebouwen van 's-Hertogenbosch (3 dln.; 's-Hertogenbosch, 1910) II, 448.
6. GAHt NA 2923 fol. 99-133; staat en inventaris van Johanna de Willefinck, weduwe van Willem van Grimbergen.
7. Zie de inhoud van de amende van het testament uit 1712, GAHt NA fol. 47, 1714-25-11. Daarin wordt verwezen naar het testament dat Johanna samen met haar echtgenoot had laten opmaken op 24 januari 1676, met een codicil gedateerd 24 oktober 1676, en naar een eerder amende van het testament van Johanna uit 1712, d.d. 29 mei 1714.
8. Ibidem.
9. 'Thema thee', de geschiedenis van de thee en het theegebruik in Nederland (Catalogus museum Boymans Van Beuningen; Rotterdam, 1978) 28-30. De in de inventaris genoemde prijs stemt ongeveer over een met het algemene prijsniveau in die tijd.
10. Middelnederlands Woordenboek onder het lemma 'rhabarber'. J. Parmentier, 'De specerijenhandel van de Oostendse Oost-Indiëvaarders (1714-1735)', in: Specerijkelijk: de specerijenroutes (catalogus bij een tentoonstelling van de Algemene Spaar- en Lijfrentekas, 1992) 226-236, aldaar 235.
11. Zie bijv. S. Blankaarts, Burgerlijke tafel, om lang en sonder siekten gezond te leven (facs. 1967 van Amsterdam, 1683) 40, 41. Deze suiker zou verstoppingen veroorzaken.
12. Rijksarchief in Noord-Brabant, Archief van de familie Van de Mortel-De la Court, 1358-1962, 715. Het gaat om een twintigste-eeuwse transcriptie van het aantekeningenboekje door J.B.V.M.J. van de Mortel. Zijn transcriptie van sommige woorden, zoals 'vernijs' is onduidelijk. Helaas ontbreekt het origineel.

Bijlage:

'Memorie van eetwaeren en brandt gevonden in den sterffhuijse volgens den testamente aenden ongetrouwde gelegateert'

N.B. De bedragen zijn aangegeven in de volgorde van guldens:stuivers:penningen (1 gulden=20 stuivers; 1 stuiver=16 penningen; 1 duit=2 penningen; de afkorting lb staat voor libra=pont)

Eerstelijc een sester en 26 maetjens sout tot vier gl. de halven sack gecoght bedraght de somme van 3:14:8

Een stuck spaense seep tot 2 1/2 st gecoght 0:2:8
Item 7 lb groene seep tot 2 1/2 st lb gecoght bedraght 0:17:8

Item een tonnetje boter van 80 lb

Item twee tonnetjes boter ider van 40 lb

Item een pot van 48 lb boter bedragende de quantiteit van 208 lb tot 4 1/2 het lb bedraght 46:16:0

Item omtrent een tinne commetje aen candeel

Item een coffikopje bomolie

Item een pint raepolie 0:3:0

Item een koffikopje lamoensap

Item een halve kan asiyn 0:1:4

Item 1/2 aem bier nauylcx halff vol met den acchyns bedraght 1:16:8

Item 1 1/2 kan genever tot 8 st de kan 0:12:0

Item een romer vin tint

Item 7 1/2 kan franse wijn à 12 st de kan 4:10:0

Item drie biscuitjens a een duy t stuck 0:0:6

Item 18 krakelinghjens a een duy t stuck 0:2:4

Item 1/4 van een rogge broot 0:1:2

Item 3/4 lb comijne kaes tot 0:1:14

Item 119 eyeren gecoght tegens 7 voor twee st beloop 1:18:0

Item 1/4 lb groene thee tot 6 gl 10 st lb 1:12:8

Item twee loot gebrande coffij 0:2:8

Item 3/4 quart en drie loot ongebrande coffi-boonen beloop 1:4:0

Item een kan witte boonen gecoght tot 0:3:0

Item 11 1/2 kan grau erwetten tot twee st de kan 1:3:0

Item 11 1/2 kan witte boontjens

Item 5 1/2 kan grau erwetten

Item 5 1/2 kan blau erwetten

nota zijn dese drie posten door [neeff] hr Philip de Wael onse neeff vereert omtrent veertien dagen voort overlijden van moeder zaliger waerdigh omtrent 3:6:0

Item een sack knolle gecoght voor 0:12:0

Item voor vier st ingeleyde knolletjes waer bij was gedaen 3 loot witte peper 3/4 loot folie en een kan bier asiyn beloop 0:13:0

Item een potje ingeleyde concommertjers waer in omtrent waren d'hondert waerdigh circum circa 0:10:0

Item 7 loot charlotte gecoght tegens 2 1/2 st lb beloop 0:0:10

Item 110 gave paradijs appelen en 13 die aengestoocken waren gecoght tot 25 st t mantje waerdigh omtrent 0:15:0

Item 214 winterpeeren waerdigh omtrent 0:18:0

Item een bosje geele wortelen waerdigh 0:0:8

Item een weijnghje peterceli tot 0:0:4

Item eenige roode kool gecoght voor 1:2:0

Item eenige savoijs kool gecoght voor 0:19:0

Item twee blomkoolen zijnde een restant van present van Broer van Rijk waerdigh [...]

Item een loot notemuscaet tot 0:2:8

Item 3/4 loot kruijnagel tot 0:1:14

Item 2 loot peper tot 0:1:4

Item 1 3/4 loot caneel tot 0:4:6

Item 1/4 loot robarber tot 0:3:8
 Item 1 1/4 loot korkoma tot 0:0:12
 Item 6 loot cremertartari 0:4:8
 Item drije duijten gember 0:0:6
 Item 1/2 lb en ses loot bruijne poeder suijsker tot 0:4:14
 Item 1/2 lb en 7 loot witte broot suijsker tot 0:6:8
 Item 4 loot bruijne suijsker candij 0:1:6
 Item 1/4 lb rijst 0:0:12
 Item 4 lb gepelde garst tot 0:6:0
 Item 1 1/2 lb gierst tot 0:3:12
 Item twee bottelkannetjens met ingemaecte kersse waer omtrent in zijn 4 lb kersse 0:8:0
 Item drije potjens met confejite kersse naulycx halff vol waerdigh omtrent [...]]
 Item drije mantjes met wit sant 0:4:8
 Wat schilpsant schuersant en bicksteen t samen 0:13:0
 Item 14 lb kaerssen tot 4:4:0
 Item 1 1/4 lb blauwsel tot 0:8:0
 Item 1 1/4 lb lackmoes tot 0:12:8
 Item 5 bosjens en eenige losse swavel stocken gecoght tot een st de 8 bosse 0:0:12
 Item 25 dooffkoolen waerdigh 0:3:2
 Item een hackebortje met smitskoolen waerdigh omtrent 0:4:0
 Item omtrent de 5 karren turff tot tien st de ton 30:0:0
 Item aen draeghloon in u[ren?] 4:2:8
 Item eenige vuere spaenders en out brandt hout t samen omtrent 1 1/2 kar waerdigh 4:0:0

Recepten¹²

Uit het notitieboekje van Maria Herincx, met aantekeningen uit de periode 1650-1688 (Rijksarchief in Noord-Brabant, Archief van de familie Van de Mortel-De la Court, inv. nr. 715).

"Tot 2 vleestortens moet men nemen 3 pond rosynen ende 1 1/2 pond korenten ende 4 loot pasteycruyt, 1 1/2 pond suycker 1/2 runshooft."

"Tot 2 appeltorten moet men nemen 37 muysappel (moesappels) ende 1 1/2 pond korenten ende 1 1/2 pond suycker ende tussen bey wat canneel ofte annyssaet."

"Een saus over een gebraden baut Vernijs (=venison: herte-of reebout?) en wijn en gebrant meel ofte roggenbroot gerast (geraspt), een gesauten limoen eerst laten wat opsiden in regenwater, canneel en braetvet en laten samen een half uier siden en doen der dan suycker in naer goet duncken."

"Saus tot een veenehoen (=korhoen)
 Een vierendelken gesift roggenmeel, 1/2 loot nootmuschkat, 1/2 loot foely, 1/2 loot kruynnagel, 1/2 loot kanneel, 1/2 pond seroop, peper naer goet duncken, een can goet bier, 1/2 can asiijn ofte nat dat daer uyt backt in de plats van bier; dat is de Jeucht van het vles."