

**Een Notabel  
Kookboekje  
uit 1514**



# EEN NOTABEL KOOKBOEKJE — UIT 1514 —

Feestelijk tafelen in de middeleeuwen

**Marleen Willebrands**

met een bijdrage van Sebastiaan Ostkamp

Sterck & De Vreese

Deze uitgave is mede mogelijk gemaakt dankzij:  
Stichting Het Nederlandse Gebruiksvoorwerp  
Het Anker Fonds en het Fonds voor Archeologie en Publiek  
Het Cultuurfonds

het  
Cultuurfonds

© 2025 Marleen Willebrands | uitgeverij Sterck & De Vreese

Omslagontwerp en boekverzorging: Peter Boersma  
Fotografie en styling: Roos Mestdagh

Omslagbeeld: Pieter Aertsen, *De groenteverkoper*. Museum Serlachius, Mänttä Finland.  
Gösta Serlachius Fine Arts Foundation, inv.nr. 340, 16e eeuw.

ISBN 978 94 6471 420 3  
NUR 685 | 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van uitgeverij Sterck & De Vreese, Hellingbaas 1, 8401 JH Gorredijk, Nederland – [info@sterckendevreese.nl](mailto:info@sterckendevreese.nl). Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

De uitgeverij heeft ernaar gestreefd alle copyrights van de in deze uitgave opgenomen illustraties te achterhalen. Aan hen die desondanks menen alsnog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met uitgeverij Sterck & De Vreese.

Sterck & De Vreese is onderdeel van  
20 leafdesdichten en in liet fan wanhoop bv

[www.sterckendevreese.nl](http://www.sterckendevreese.nl)

# INHOUDSOPGAVE

|           |                                                                               |            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
|           | <b>WOORD VOORAF</b>                                                           | <b>7</b>   |
| <b>1.</b> | <b>BRUSSELAAR THOMAS VANDER NOOT<br/>EN ZIJN BOEKENFONDS</b>                  | <b>11</b>  |
| <b>2.</b> | <b>BRONNEN VAN EEN NOTABEL KOOKBOEKJE<br/>EN DE KLASSIEKE GEZONDHEIDSLEER</b> | <b>25</b>  |
| <b>3.</b> | <b>DAGELIJKS LEVEN IN BRUSSEL</b>                                             | <b>35</b>  |
| <b>4.</b> | <b>SAMEN AAN DE DIS</b>                                                       | <b>63</b>  |
| <b>5.</b> | <b>FACSIMILE</b>                                                              | <b>93</b>  |
| <b>6.</b> | <b>EEN NOTABEL KOOKBOEKJE UIT 1514 [HERTALING]</b>                            | <b>157</b> |
| <b>7.</b> | <b>GLOSSARIUM</b>                                                             | <b>213</b> |
| <b>8.</b> | <b>RECEPTEN UIT EEN NOTABEL KOOKBOEKJE<br/>VOOR DE MODERNE KEUKEN</b>         | <b>223</b> |
|           | <b>VERANTWOORDING VAN DE AFBEELDINGEN</b>                                     | <b>278</b> |
|           | <b>EINDNOTEN</b>                                                              | <b>281</b> |
|           | <b>BIBLIOGRAFIE</b>                                                           | <b>284</b> |
|           | <b>BIJLAGEN</b>                                                               | <b>290</b> |
|           | <b>REGISTER</b>                                                               | <b>299</b> |
|           | <b>OVER DE AUTEURS</b>                                                        | <b>304</b> |



# WOORD VOORAF

**D**it boek kent een lange ontstaansgeschiedenis. In de jaren 90 van de vorige eeuw transcribeerde ik samen met de Belgische prof. dr. Ria Jansen-Sieben *Een notabel boecxken van cokeryen*. Dit is het eerste gedrukte Nederlandstalige kookboek, gedrukt te Brussel in ca. 1514. De moeilijk leesbare gotische letters werden door ons omgezet in moderne letters in het oorspronkelijke Middelnederlands. In september 1994 bezorgden wij op verzoek van Heske Kannegieter van uitgeverij De Kan daarvan een beknopte tekstuitgave van 88 pagina's in klein formaat A5. Dit *Notabel boecxken van cokeryen* verscheen ter gelegenheid van een reeks succesvolle historische diners in najaar 1994, genaamd 'Het Bourgondisch Diner'. Deze werden klaargemaakt door Han de Jong en Michael Klein van het toenmalige restaurant David en Goliath van het Amsterdams Historisch Museum. Culinaire historicus Joop Witteveen en culinair journalist Johannes van Dam verzorgden tijdens die diners een toelichting op de laatmiddeleeuwse maaltijd.

Deze teksteditie is opgenomen in de basisbibliotheek van de Digitale Bibliotheek voor de Nederlandse Letteren (DBNL).

Omdat de belangstelling voor historische keukenrecepten enorm is toegenomen, heb ik van *Een notabel kookboekje* een complete tekstuitgave gemaakt met hertaalde recepten, in het verlengde van vorige publicaties, *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593* en *De verstandige kock*.

In het eerste inleidende hoofdstuk ligt de focus op de Brusselse drukker van dit bijzondere kookboek, boekdrukker Thomas vander Noot en enkele werken uit zijn bijzondere Nederlandstalige boekenfonds, veelal kennisteksten.

Van de 175 recepten in dit *Notabel kookboekje* is een derde afkomstig uit een Franse bron, de gedrukte *Viandier* van Taillevent uit 1486, een razend populair kookboek in die tijd. Over dit bronnenonderzoek gaat het tweede hoofdstuk.

Daarnaast komt de klassieke gezondheidsleer beknopt aan bod. Eten volgens bepaalde regels was belangrijk om ziekten te voorkomen en om gezond te blijven.

Het derde hoofdstuk opent met een gang naar de voedselmarkten in Brussel anno 1514. Vervolgens richt ik de blik op het voedsel zelf: welke gerechten biedt *Een notabel kookboekje*, waar kwamen de ingrediënten vandaan en welke zijn de bereidingswijzen? Vanwege de strenge vasten- en onthoudingsdagen kwam er vaak vis op tafel. Daarna komt de gedekte tafel aan bod met een overzicht van gerechten die achtereenvolgens werden opgediend. Tot slot volgen richtlijnen voor correct, middeleeuws tafelgedrag.

Daarna neemt archeoloog Sebastiaan Ostkamp u mee naar de laatmiddeleeuwse keuken. Hij schrijft over de inrichting van de keuken en het kook- en eetgerei, geïllustreerd met talrijke objecten.

Kern van de uitgave vormen de 175 recepten uit 1514, die vanuit het Middelnederlands zijn herhaald in modern Nederlands. Deze is voorzien van een woordenlijst.

Vervolgens passeert een selectie van bijna 30 bewerkte recepten de revue, waarmee de lekkerbek van nu de smaak van de vroege zestiende eeuw kan ervaren. Roos Mestdagh heeft deze sfeer- vol gefotografeerd en zorgde ook voor de styling.

## Dankbetuiging

Zonder hulp van een aantal personen was dit boek niet tot stand gekomen. Allereerst bedank ik archeoloog Sebastiaan Ostkamp voor zijn waardevolle bijdrage aan deze tekstuitgave.

De hulp van Christianne Muusers en Gjalte van der Molen was onmisbaar op de dagen van het koken voor de fotoshoots. Leon Vrancken en Danny Vogten gaven mij belangeloos archeologische voorwerpen in bruikleen voor de fotoshoots, zodat de laatmiddeleeuwse sfeer op de receptfoto's goed tot zijn recht komt.



Een aantal vakmensen stond klaar mij te adviseren. Anton Eryvynck, archeozoöloog, en Wim Van Neer, ichtyoarcheoloog, onderzoeken respectievelijk dieren- en vissenresten uit archeologische opgravingen. Zij wezen mij op tal van publicaties op hun vakgebied, met name over resten uit de omgeving van Brussel rond 1514.

Daarnaast waren vrienden bereid mijn teksten door te lezen en te voorzien van commentaar. Daarvoor bedank ik Christianne Muusers en Ans Rijnders. Mijn man Gjalt hielp mij bij het hele proces, ook bij het samenstellen van het register en de vele correctieslagen die het maken van een boek met zich meebrengt.

Onze zoon Roeland zette mijn tabellen met scores van ingrediënten om in duidelijke staaf- en cirkeldiagrammen.

Voor de boodschappen ten dienste van alle kokerijen stonden altijd hulpvaardige medewerkers van de Hanos Maastricht voor mij klaar, met name Felix, Hannie en Wesley.

En last but not least bedank ik uitgever Katrien De Vreese en projectbegeleider Jacqueline Brauwiers die mij hielpen dit boek tot stand te brengen tot en met de eindfase. Peter Boersma maakte het werk helemaal af met een mooi vormgegeven boek!

Maastricht, augustus 2025

Marleen Willebrands



## HOOFDSTUK 1

# BRUSSELAAR THOMAS VANDER NOOT EN ZIJN BOEKENFONDS

**T**homas vander Noot, samensteller en drukker van *Een notabel boecxken van cokeryen*, werkte vanaf 1503 in Brussel, een stad die bruipte van culturele activiteit. Het was een stad waar ‘Diets’ gesproken werd, ook door de aartshertogen. Vanaf de vijftiende eeuw was Brussel de dichtstbevolkte stad van Brabant; pas in de zestiende eeuw werd ze door Antwerpen ingehaald.

Vanaf 1430 raakte het hertogdom Brabant onder het gezag van de hertogen van Bourgondië en maakte deel uit van het Bourgondische Rijk. Hertog Filips de Goede begon al snel aan de bouw van zijn paleis op de Coudenberg. Zeker na de voltooiing ervan in 1459 werd Brussel voor Filips de Goede de hertogelijke residentie waar hij graag verbleef. Een troef van Brussel was de charme van deze residentie: de tuinen en de wijngaarden, de uitgestrekte visvijvers in het park naast het paleis, de landbouwgronden en viskwekerijen in de buurt, en vooral de nabijheid van het Zoniënwood met een wildbaan voor de jacht.<sup>1</sup>

Onder het Bourgondische bewind telde Brussel maar liefs vier rederijderskamers. Deze dichtgenootschappen zorgden voor de opulstering van kleurrijke feestelijkheden en optochten die regelmatig plaatsvonden, zoals de ‘Blijde Inkomsten’, waar een pas aangetreden vorst feestelijk werd onthaald door de Brusselaars.

De Zennestad was het belangrijkste kunstcentrum in de Nederlanden in de veertiende en vijftiende eeuw. De lakennijverheid floreerde en de kleurrijke wandtapijten uit Brussel waren vermaard.

In 1435 vestigde kunstenaar Rogier van der Weyden zich in Brussel. Hij was de officiële stadschilder.

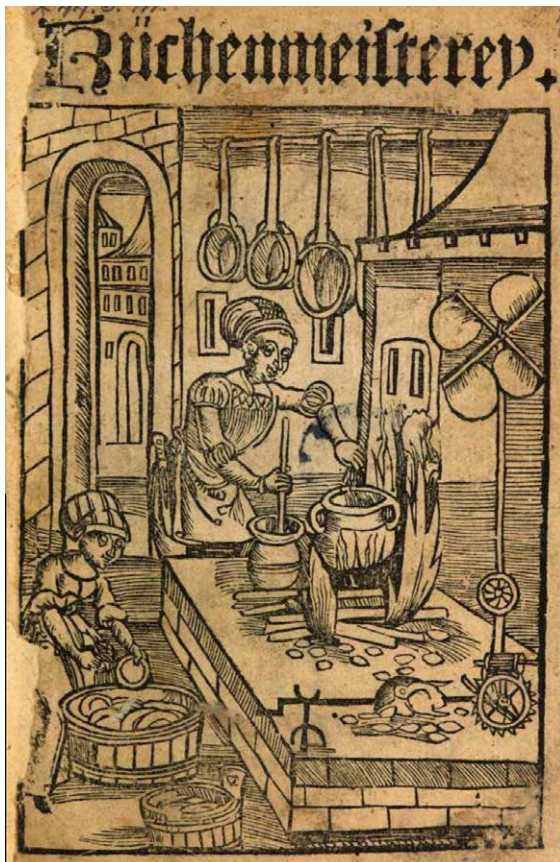
In Brussel werd rond 1514 het eerste Nederlands-talige kookboek gedrukt. Ik neem u mee naar de eerste gedrukte West-Europese kookboeken en het boekenfonds van drukker Thomas vander Noot.

### Eerste gedrukte West-Europese kookboeken

Na de uitvinding van de boekdrukkunst, eind vijftiende eeuw, verschenen in West-Europa al snel de eerste vijf gedrukte kookboeken. Aan die kookboeken gingen kookhandschriften vooraf.

Het eerste gedrukte West-Europese kookboek verscheen in 1474 in Rome, *De honestate voluptate et valitudine* (‘Over eerlijk genot en welzijn’). Het was geschreven door de humanist Bartolomeo Sacchi, vaak Platina genoemd, die een handleiding voor gezond leven combineerde met praktische keukenrecepten. Die had hij grotendeels overgenomen uit een Italiaans manuscript, *Libro de arte coquinaria* (‘Boek over de kookkunst’, ca. 1465), van zijn vriend maestro Martino van Como, pauselijke

◀ 1.1 Johannes de Vico biedt zijn *Wereldkroniek* aan hertog Filips de Schone aan. Het afgebeelde paleis is waarschijnlijk het hertogelijk paleis op de Coudenberg, met op de achtergrond de Sint-Goedelekerk, ca. 1500.



< 1.2 Titelprent van *Küchenmeisterei*, ed. Straatsburg 1507.

handschrift, *The Forme of Cury*, werd geschreven door de meesterkoks van Richard II en dateert van omstreeks 1390.<sup>5</sup>

Pas later volgden de Zuidelijke Nederlanden, de bakermat van de Nederlandse eetcultuur. Daar bracht in Brussel boekdrukker en rederijker Thomas vander Noot ca. 1514 het eerste gedrukte Nederlandstalige kookboek op de markt, *Een notabel boecxken van cokeryen*.<sup>6</sup> Slechts één Zuid-Nederlands handschrift met 62 recepten is bekend uit het eind van de vijftiende eeuw.<sup>7</sup>

## Boekdrukker Thomas vander Noot

In deze stad Brussel werd rond 1475 Thomas vander Noot geboren. Hij bezorgde ons 40 jaar later het eerste gedrukte Nederlandstalige kookboek. Dit kookboek verscheen in de Bourgondisch-Habsburgse tijd.

Filips de Goede, hertog van Bourgondië, voegde in 1430 Brabant toe aan zijn rijk. In het hertogdom Brabant bestond een sterke Nederlandstalige traditie. De Bourgondische hertogen vestigden weliswaar een uitbundige Franstalige hofcultuur, maar zij erkenden de Nederlandstalige cultuur als exponent van een politieke macht die respect verdiende. Het bestuur van de stad was in handen van het patriciaat, waaruit de schepenen werden gerekruteerd. In 1421 kregen de ambachten een plaats op het stadhuis, hoewel hun invloed aanvankelijk nog beperkt was.

In de vijftiende eeuw was Nederlands de voertaal. Kort na de dood van Karel de Stoute in 1477 eisten de Staten het Nederlands als voertaal ook bij gerecht en bestuur.<sup>8</sup> Dat vijftiende-eeuwse Brussel, met een Nederlandssprekende burgerij en patriciaat, was een prima afzetmarkt voor het boekenfonds van boekdrukker Thomas vander Noot. De uitvinding van de boekdrukkunst droeg eveneens bij aan het toenemend gebruik en prestige van de standaardtaal. Boeken werden aanvankelijk in Brussel in het Latijn gedrukt, maar daarna steeds vaker in het Nederlands.<sup>9</sup>

kamerheer van de patriarch van Aquilia.

Daarna volgde in 1485 in Nürnberg, in Duitsland, het anonieme *Küchenmeisterei* ('Meesterschap in de keuken'). Het vroegst bekende Duitstalige kookhandschrift, *Das buch von guter spise*, kwam tot stand rond 1350.

De *Viandier* van Taillevent was in Frankrijk het oudste gedrukte kookboek, gebaseerd op manuscripten uit de dertiende, veertiende en vijftiende eeuw, en gedrukt in Parijs vanaf 1486.<sup>2</sup> Dit beïnvloedde een ander omvangrijk kookhandschrift, de *Ménagier de Paris*, geschreven door een rijke burger uit die stad die rond 1393 een huishoudboek met keukenrecepten voor zijn jonge vrouw schrijft.<sup>3</sup> Daarnaast zette Maître Chiquart, chef-kok van de hertog van Savoie, in 1420 zijn recepten op papier.<sup>4</sup> Beide handschriften putten uit de *Viandier*.

In Engeland verscheen in 1500 anoniem *The Boke of Cokery* in druk, eveneens gebaseerd op een ouder manuscript. Het vroegste Engelse kook-



◀ 1.3 Geharnaste zeeridder in het drukkersmerk van Thomas vander Noot, ed. 1514).

▼ 1.4 Privilege uit *Een notabel boecxken van cokeryen*, ca. 1514 met het wapen van de Bourgondisch-Habsburgse vorsten.



Thomas vander Noot (ca. 1475-ca. 1525) kwam uit een aanzienlijke Brusselse patriciërsfamilie en genoot een internationale opvoeding.<sup>10</sup> Zijn geslacht gaat terug tot de dertiende eeuw. Leden ervan hadden zitting in het stadsbestuur en waren in dienst van de Bourgondische hertogen. Binnen de stad bezaten zij vele huizen en landgoederen. Thomas was een buitenechtelijke zoon van Aert vander Noot, wat verklaart dat hij in het boeken-vak terechtkomt, en niet in de gebruikelijke bestuursfuncties en/of internationale handel. Hij trouwde met Catharina van der Berct op 13 september 1496 in de Sint-Goedelekerk.<sup>11</sup> In 1521 blijken zij twee minderjarige kinderen te hebben gehad.

Vander Noot begon in Brussel als boekbinder, die blijkens een rekeningpost uit 1503-1504 diensten voor het stadsbestuur verricht. Daarna vertrok hij naar het buitenland om het vak van drukken en uitgeven te leren, niet alleen de techniek, maar

ook de tekstkeuze en -bewerking. Hij ging in de leer in Parijs en Lyon, dé boekcentra bij uitstek in zijn tijd, en keek naar eigen zeggen ook nog rond in enkele andere steden. Rond 1505 keerde hij terug naar de Lage Landen en debuteerde in Antwerpen 'buyten de Cammerpoorte in den Zeeridder' met traditioneel werk, namelijk een heiligenleven en een devotiewerkje in het Nederlands.

In 1508 vestigde hij zich definitief in Brussel met zijn drukkerij-uitgeverij In den Zeeridder, tevens boekwinkel in de Corte Ridderstrate (nu de Kleerkoperstraat). Zijn patriciërsafkomst bleef hij vanaf 1508 steeds gedenken in zijn drukkersmerk In den Zeeridder. Dat toont een geharnaste helm-boswivende zeeridder met een vissenstaart, die met getrokken zwaard uit het moeras oprijst.<sup>12</sup> In zijn linkerhand houdt hij een schild naar voren met vijf jakobsschelpen in kruisvorm, het wapen van de familie Vander Noot. Het wapen heeft de verplichte schuine balk voor bastaards, diagonaal erdoorheen, de bastoen.<sup>13</sup> De schriftwimpel

erboven vertoont de tekst 'ick sals ghedincken' (Ik zal het mij herinneren). In het werkwoord 'ghedincken' zit een woordspeling op zijn achternaam 'Noot': daarvan afgeleid is notare, dat betekent gedenken.

Hij woonde en werkte dicht bij de Grote Markt, zoals gezegd eerst in de Corte Ridderstrate en daarna in de Steenstrate en in het Wermoesbroeck.<sup>14</sup> Tussen 1508 en 1523 bouwde hij een boekenfonds op van een veertigtal werken, alle in het Nederlands, op enkele uitzonderingen na. Daarnaast publiceerde hij gedurende zijn gehele carrière devotiewerk en heiligenlevens, dit om zeker te zijn van inkomsten.

In Antwerpen ging hij vanaf 1512 een aantal coproducties maken met de Antwerpse drukker Claes de Grave. Op 30 januari 1512 ontving Vander Noot van de Raad van Brabant een boekoctroi voor drie jaar dat beschermt tegen nadruk. Dit octroi ofwel privilege werd op 23 april 1513 bevestigd.<sup>15</sup> In zijn aanvraag lijkt het alsof Thomas het drukkersvak veeleer als een roeping beschouwt dan als een commerciële activiteit: hij is drukker vanwege het welzijn, de eer en het nut van het land en de heerlijkheden.

## Boekenfonds van Thomas vander Noot

Vander Noot was – decennia na de uitvinding van de boekdrukkunst – een van de eersten die in Brussel drukte en de eerste die publiceerde in de Nederlandse taal.

Drukpersen met een in hoofdzaak Nederlandstalig fonds ontbraken begin zestiende eeuw in nagenoeg alle steden van de Zuidelijke Nederlanden. In de handelsmetropool Antwerpen werd al wat gedrukt in het Nederlands, in Brussel vóór 1505 nog niet. Daar drukten de Broeders van het Gemene Leven liturgische teksten in het Latijn tot 1487; kloosters in de buurt van Brussel leverden slechts wat devotiemateriaal in prenten en blokboeken.

Omdat 'veel lieden gheen Walsch en connen' – dus het Frans niet beheersten – vertaalde Vander Noot zelf een vrij groot aantal belangrijke teksten in het Nederlands uit het Latijn, Frans, Duits en Spaans.<sup>16</sup> Hij bewerkte en vertaalde vele teksten

in de volkstaal voor de nieuwe elite van zijn tijd: de aristocratie, rijke kooplieden en vaklui, dat wil zeggen ambachtslieden en intellectuelen, zoals artsen, vroedvrouwen en apothekers. Bij die beroepsgroepen was behoefte aan veel praktische kennis. Zo drukte hij met groot succes onder meer een rekenboekje, een astronomische kalender, een boek met gezondheidsregels, medische, farmaceutische en gynaecologische handboeken en nog meer vakliteratuur.<sup>17</sup>

Dit soort non-fictieve vakteksten ofwel kennisteksten uit de middeleeuwen, al dan niet vergezeld van voedingsadviezen en keukenrecepten, behoort tot de artesliteratuur.<sup>18</sup> De kookkunst valt onder de agricultura (landbouw en huishouding), een subafdeling van de artes mechanicae, samen met onder meer botanie, land- en tuinbouw, wijnbouw, tafelmanieren, huishouden, bierbrouwen en almanakken.

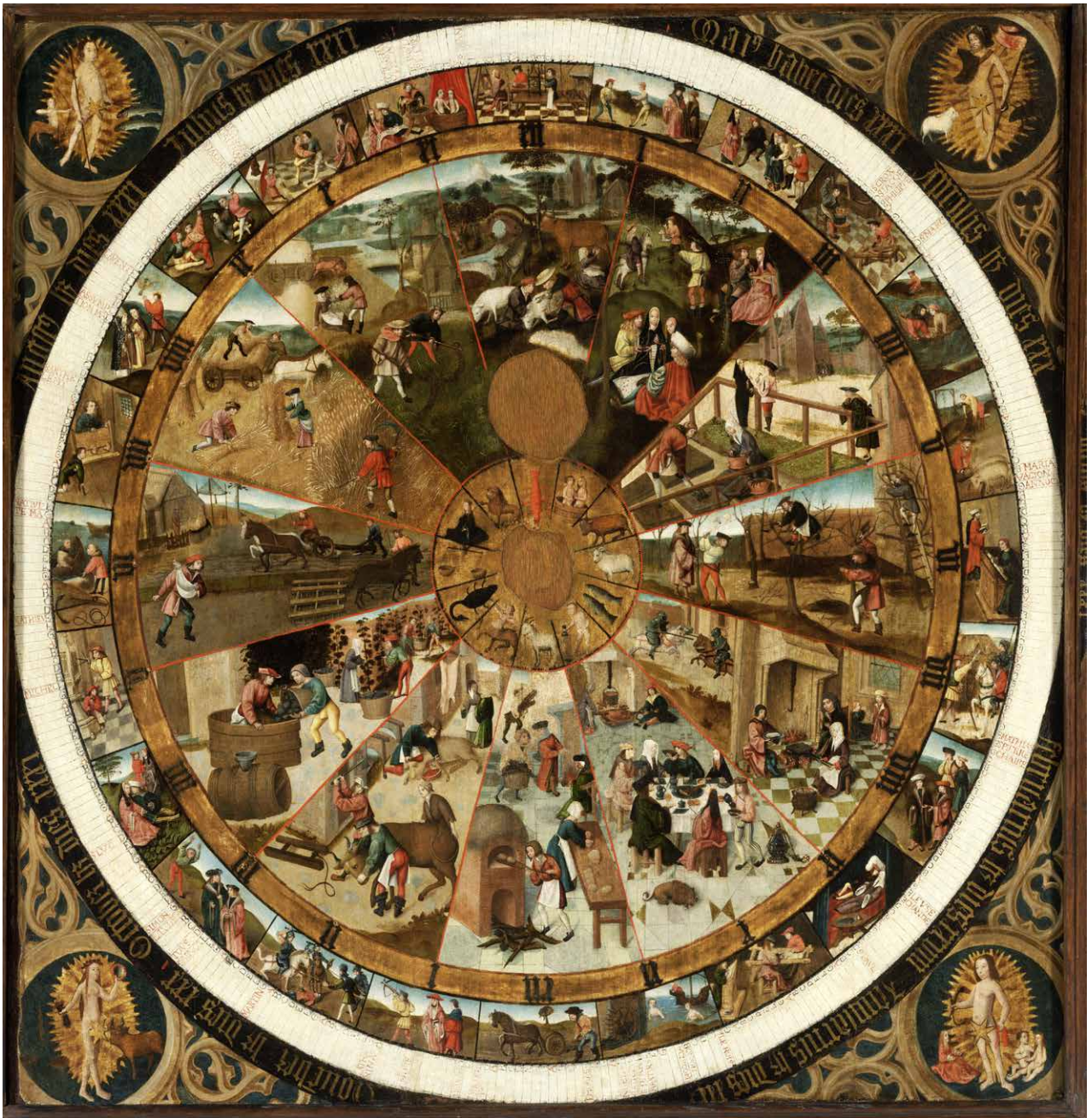
## Rederijker Vander Noot

Rederijkers waren amateurdichters en voordrachtskunstenaars die zich vanaf de late middeleeuwen gingen organiseren in rederijkerskamers. Die speelden een centrale rol in het literaire leven in de laatmiddeleeuwse stad. Zij hielden zich bezig met literatuur in wedstrijdvorm en organiseerden publieke festivals met parades en toneelspektakel.

Thomas vander Noot was literator en lid van Brussels oudste rederijkerskamer Den Boeck, die dateert van 1401. Ook Filips de Goede (1396-1467) maakte er actief deel van uit. Thomas was daarnaast lid van de Broederschap der Zeven Weeën, de zeven smarten van Maria.<sup>19</sup>

Vander Noot publiceerde als eerste enkele rederijkersteksten, waaronder enkele zinnespelen – dat zijn moraaltukken –, zoals *De ure vander doot* van de Brusselse rederijker Jan van den Dale. Daarnaast drukte hij gedichten van Jan Smeken, stadsdichter van Brussel sinds 1485, waaronder het Guldenvliesgedicht in 1516.<sup>20</sup>

Dit gedicht bevat een beschrijving van de feestelijkheden ter ere van het Gulden Vlies in Brussel in oktober 1516, haar achttiende zitting. Hertog Filips de Goede was in 1430 de oprichter van deze befaamde Orde van het Gulden Vlies, die een



▲ 1.5 Uur- en kalenderwijzerplaat, ca. 1500.

religieuze en politieke functie had. In 1516 was Maximiliaan, aartshertog van Oostenrijk (1459-1519), het hoofd van deze orde. Hij was gehuwd met Maria van Bourgondië, de kleindochter van Filips en enige dochter van diens zoon Karel de Stoute.

Vander Noot drukte echter niet alleen geschriften van rederijkers uit zijn stad, maar ook Frans-talig werk van rhétoriciens.<sup>21</sup>