

HET EXCELLENTE KOOKBOEK  
VAN DOCTOR CAROLUS BATTUS  
UIT 1593



———— HET EXCELLENTE ————

# KOOKBOEK

VAN DOCTOR CAROLUS BATTUS UIT 1593

*PROEF DE SMAAK VAN DE 16<sup>DE</sup> EEUW*

CHRISTIANNE MUUSERS EN MARLEEN WILLEBRANDS

MET EEN BIJDRAGE VAN ALEXANDRA VAN DONGEN

STERCK & DE VREESE

Deze uitgave kwam mede tot stand met steun van het  
Prins Bernhard Cultuurfonds.



PRINS BERNHARD  
CULTUURFONDS

Het begin van iets moois

© 2020 Christianne Muusers | Marleen Willebrands |  
Uitgeverij Sterck & De Vreese

Omslagontwerp Jelle Post  
Boekverzorging Jelle Post  
Omslagbeeld: Lucas van Valckenborch, *De keukenmeid*,  
1600, MSK-Gent  
Foto's en styling van de tafels en foto achterkant cover:  
Roos Mestdagh

ISBN 978 90 5615 649 7  
NUR 440 | 685

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, postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland –  
[info@sterckendevreese.nl](mailto:info@sterckendevreese.nl).

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

[WWW.STERCKENDEVREESE.NL](http://WWW.STERCKENDEVREESE.NL)

[WWW.BATTUS.NL](http://WWW.BATTUS.NL)  
[WWW.COQUINARIA.NL](http://WWW.COQUINARIA.NL)  
[WWW.KOOKHISTORIE.NL](http://WWW.KOOKHISTORIE.NL)

# INHOUD

## VOORWOORD

---

HOOFDSTUK 1 – HET LEVEN VAN CAROLUS BATTUS	12
HOOFDSTUK 2 – DE GESCHRIFTEN VAN CAROLUS BATTUS	30
HOOFDSTUK 3 – BATTUS' GEZONDHEIDSLEER	42
HOOFDSTUK 4 – DE KEUKEN VAN CAROLUS BATTUS	58
HOOFDSTUK 5 – DE CUISINE VAN HET <i>EXCELLENTE KOOKBOEK</i>	72
HOOFDSTUK 6 – AAN TAFEL MET CAROLUS BATTUS	104
FACSIMILE	140
HERTALING	172
GLOSSARIUM	244
BATTUS' RECEPTEN VOOR DE MODERNE KEUKEN	252
EINDNOTEN	292
BIBLIOGRAFIE	296
ILLUSTRATIEVERANTWOORDING	304
REGISTER OP DE INLEIDING	308
REGISTER OP DE HERTALING	311
OVER DE AUTEURS	318



✧ EERSTE GANG ✧

# GROTE SCHOTELS

## GROTE SCHOTELS

1. Trimolette bij patrijs
2. Bruwet fulleet van kalfsvlees
3. Kapoen in blancmangersaus
4. Gestooftde gevulde eend
5. Hutspot van hert
6. Geroosterde lever

## BIJGERECHTEN

7. Gekonfijte krenten
8. Uiensoppe
9. Sausijsjes
10. Zalmpasteitjes
11. Amandelboter
12. Deuse Geertjes



# TRIMOLETTE\* BIJ PATRIJS

RECEPT 77 (HERTALING P. 197)

Voor 4 tot 8 personen. Voorbereiding 10 minuten; bereiding 2 uur.

Battus had inheemse grijspootpatrijzen in gedachten, maar die mogen niet meer geschoten worden. Daarom gebruiken we roodpootpatrijs, die wel wat groter is dan de grijspoot. Het kookvocht is heel gezond, volgens Battus.

- 4 patrijzen
- 20 gr zwarte peperkorrels per vogel
- droge witte wijn en water in een verhouding van 2:1
- bloem/meel met water, of aluminiumfolie

Maak de patrijzen schoon. Stop in iedere patrijs 20 gram peperkorrels en steek het kontgat dicht met prikkers.

Kies een pan waarin de patrijzen precies passen, met een deksel die binnen de rand van de pan valt. Doe de patrijzen in de pan met zo veel wijn en water dat ze net onderstaan en doe de deksel erop. Maak een deeg met water en bloem of meel en rol dit uit tot een sliert. Drapeer dit rondom de deksel zodat er geen vocht uit de pan ontsnapt. Je kunt ook een reep aluminiumfolie gebruiken om de pan af te sluiten. Zet de pan op het vuur, temper de hitte na 10 minuten, en stooft de patrijzen in 1,5 tot 2 uur op heel laag vuur gaar.

Breek het deeg van de pan, dit eet je niet. Leg de patrijzen in een diepe schotel met wat kookvocht erbij. Of leg iedere patrijs in een aparte diepe kom, zodat de eter het vocht kan drinken of lepelen.

De trimolette is goed op te warmen.

# BRUWET FULLEET VAN KALFSVLEES

RECEPT 91 (HERTALING P. 199)

Voor 4 tot 6 personen. Voorbereiding 2,5 uur; bereiding 25 minuten.

- 500 g kalfspoelet
- 250 gr gehakte wortel, prei en peterselie
- blaadje foelie, takjes tijm, peperkorrels (gekneusd)
- ½ el zout

## DE SAUS

- 1 dl witte wijn
- 3 sneetjes witbrood zonder korst
- ¼ tl saffraanpoeder
- ¼ tl gemberpoeder
- ½ tl paradijskorrels\*, fijngestampt
- 1 el verjus\*

## GARNERING

- peterselie

Breng een pan met 1,25 liter koud water aan de kook met de poelet, zout, groenten en specerijen. Sluit de pan met een deksel en zet op het sudderpitje. Laat circa 2 uur sudderen. Schep het vlees uit de pan en zet apart. Zeef de bouillon, kook in tot 5 deciliter.

Maak daarna de saus. Rooster het brood goudbruin. Doe wijn samen met de bouillon in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur uit, leg het brood erin en laat kort weken. Zet na 5 minuten de staafmixer erop om een gladde saus te krijgen. Doe de specerijen voor de saus en het vlees in de pan bij het gepureerde brood. Laat dit een kwartier afgedekt zachtjes koken. Giet op het laatst de verjus erbij.

Schik de bruwet in een diepe schotel en garneer met toefjes peterselie.



---

# KAPOEN IN BLANCMANGERSAUS

RECEPT 87 (HERTALING P. 199)

Voor 4 personen. Voorbereiding 30 minuten als je kipfilet gebruikt; bereiding 2 uur.

Battus bereidt een hele kapoen, en die wegen minstens 2,5 kilo (zie de tafelfoto). De bewerking gaat uit van kipfilets.

- 4 enkele kipfilets
- 6 dl schapenbouillon (blokje)
- 3 sneetjes casinowit zonder korst
- 1 dl droge witte wijn
- 60 gr amandelmeel
- 2 cm verse gemberwortel

Pocheer de kipfilets in 10 minuten gaar in schapenbouillon van een blokje. Haal de kip uit het vocht en houdt het vlees warm. Week het brood in 1 deciliter van de hete bouillon. Giet 4 deciliter van de hete bouillon met de witte wijn bij het amandelmeel. Roer om en laat een kwartier staan. Schrap de gemberwortel en rasp hem op een gemberrasp.

Zet eventueel de staafmixer op het amandelmeelmengsel om zoveel mogelijk stoffen vrij te maken en wrijf daarna het vocht door een zeef. Doe het geweekte brood erbij en zet opnieuw de staafmixer erop om een egaal mengsel te verkrijgen. Doe dit in een steelpannetje met de geraspte gember en breng tegen de kook aan. Roer met een houten lepel om aanbranden aan de bodem te voorkomen.

Leg de kipfilets in een schaal en nappeer (overgiet) met de saus.

---

# GESTOOFDE GEVULDE EEND

RECEPT 153 (HERTALING PP. 211/212)

Voor 2 personen. Voorbereiding 15 minuten; bereiding 1 uur.

Een zeer aromatische vulling. Battus kookt de eend eerst halfgaar in water, in de bewerking braden we hem aan in boter.

- 1 wilde eend
- zout en zwarte peper
- 50 gr boter

## VOOR DE VULLING

- 250 gr gezouten vet spek
- 1 ui
- 30 gr peterselie
- 1 el verse rozemarijnnaalden
- ½ el verse tijmblaadjes
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 2 el rode wijnazijn

## VOOR HET STOOFVOCHT

- 7,5 dl schapenbouillon (blokje)
- 3 cm gemberwortel
- 16 geplette peperkorrels
- stukje foelie
- 8 kruidnagels

Haal de eend leeg, kijk na op kogeltjes en spoel onder stromend water. Dep droog.

Hak spek en ui fijn, snipper de peterselie, snijd ook de rozemarijnnaaldjes fijn. Meng alles voor de vulling door elkaar. Dep de buikholte droog en stop de vulling erin. Bestrooi de eend met zout en zwarte peper. Verpak de geschrapte gemberwortel met de andere specerijen voor het stoofvocht in een thee-ei, of vouw ze in een koffiefilter of doekje.

Smelt boter in een passende stoofpan en braad de eend aan alle kanten aan. Leg hem dan met de borst naar boven, en giet zoveel schapenbouillon erbij dat de eend net onderstaat. Breng de bouillon met het specerijenbuideltje tegen de kook aan, sluit de pan

goed af en stook de eend gaar in ongeveer een uur. De kerntemperatuur moet circa 70 °C zijn. Vis het specerijenbuideltje uit het vocht en maak het open. Snijd de gemberwortel in dunne plakjes. Kook het stoofvocht snel tot twee derde in. Proef of er nog peper of zout bij moet. Zeef het stoofvocht eventueel door een zeefdoek.

Leg de eend in zijn geheel op een schaal met een brede rand. Schik de specerijen rondom op de rand. Giet wat van het stoofvocht in de schaal, geef de rest apart erbij. Je kunt de eend ook voorsnijden en op aparte borden serveren.

## HUTSPOT\* VAN HERT

RECEPT 157 (HERTALING P. 213)

Voor 6 tot 8 personen. Voorbereiding 1 dag; bereiding 3,5 uur.

- 1 kg hertenvlees om te stoven
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl zwarte peper
- zout naar smaak
- 75 gr boter
- 3 dl wildfond
- 2 dl rode port
- 75 gr krenten
- 20 gr verse broodkruimels<sup>+</sup>

Snijd het hertenvlees in grote brokken en dep goed droog. Meng kruidnagelpoeder, peper en zout erdoor.

Verhit de boter in een braadpan en braad de stukken vlees rondom bruin. Schenk wildfond en port in de pan. Doe de krenten erbij. Breng tegen de kook aan, zet het vuur laag en laat afgedekt op heel laag vuur 3 uur stoven.

Schep het vlees uit het stoofvocht. Laat dit inkoken tot de helft. Bind de saus met de broodkruimels. Doe het vlees terug in de pan en warm nog even door.

Serveer heet. Deze hutspot of hertenpeper is ook goed op te warmen.

## GEROOSTERDE LEVER

RECEPT 167 (HERTALING P. 216) EN 175  
(HERTALING P. 217)

Voor 8 personen. Voorbereiding 45 minuten; bereiding 1 uur.

De vulling voor deze lever kan ook worden gebruikt om kip, duif of kalfsborst te vullen. Bij gevogelte wordt de vulling tussen vel en borstvlees geschoven. Vraag aan de slager een stuk lever van gelijkmatige dikte.

- 1 crépinette\* (varkensnet)<sup>+</sup>
- 1 el zout

### DE VULLING

- 20 gr peterselie
- 20 gr basilicum
- ½ el elk van verse tijmblaadjes, rozemarij-naaldjes, salie en marjolein
- 50 gr boter
- 2 eieren
- 25 gr broodkruimels<sup>+</sup>
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- 2 tl suiker
- peper en zout
- 50 gr krenten (facultatief)

### DE LEVER

- 1 kg kalfslever
- peper en zout
- 1 tl kaneelpoeder
- ca 12 kruidnagels
- 50 gr boter om aan te braden en te bedruipen

### DE SAUS

- 50 gr braadvet (en boter)
- 1 dl zoete dessertwijn, bijv. Vin Santo
- ¼ tl kaneelpoeder
- ¼ tl kruidnagelpoeder
- 1 el rode wijnazijn

Maak de vulling – Snipper de kruiden. Klop de eieren los. Smelt 50 gr boter, roer de eieren erdoor

en klop goed totdat het mengsel bindt. Schep het mengsel over in een kom, roer de groene kruiden, specerijen en suiker erdoor met de broodkruimels. Het moet een dikke, smeerbare massa zijn. Breng op smaak met peper en zout. Indien gewenst kun je voorgeweekte krenten door het mengsel doen. Zet de vulling koel weg tot gebruik.

Vul de lever – Maak een diepe inkeping over de lange kant van de lever. Wrijf de lever in met peper, zout en kaneelpoeder, strooi wat zout in de inkeping. Schep de vulling in de ingesneden lever. Steek kruidnagels in de lever.

Bereid de crépinette voor zoals bij de basisrecepten beschreven staat. Leg de gevulde lever op het net en wikkel dat eromheen. Snijd overtollig vlies af, het varkensnet is groter dan je nodig hebt.

Verwarm de oven voor op 170 °C. Smelt 25 gram boter in een pannetje om te bedruipen. Verhit de rest van de boter in een braadpan. Braad de lever in de hete boter op matig vuur aan één kant bruin. Na 5 minuten voorzichtig keren. Na nog eens 5 minuten de lever voorzichtig uit de pan nemen en op een rooster met een braadslee eronder in het midden van de oven zetten. Bedruip regelmatig met de gesmolten boter, als deze op is, gebruik je het vet uit de braadslee. Steek een kerntemperatuurmeter in de lever. Als deze 70 °C aangeeft (na circa 40 minuten), is de lever gaar.

Maak de saus – Doe het braadvocht uit de vetvanger over in een pan en vul dit zo nodig aan met boter tot 50 gram. Verwarm dit en blus af met wijn. Voeg de specerijen voor de saus toe en tot slot de azijn. Roer tot de saus is gebonden.

Snijd de nog warme lever in dikke plakken. Schik die op een schotel en giet de saus eroverheen.



