

BARTOLOMEO SCAPPI

KOKEN VOOR KARDINALEN



BARTOLOMEO SCAPPI

KOKEN

VOOR

KARDINALEN

HET KOOKBOEK
VAN DE
RENAISSANCE

VERTAALD DOOR

IKE CIALONA

MET MEDEWERKING VAN

JONAH FREUD

Bartolomeo Scappi is waarschijnlijk omstreeks 1505 geboren in Dumenza, een bergdorpje in Lombardije, in het uiterste noorden van Italië op een smalle strook land tussen de oostelijke oever van het Lago Maggiore en de Zwitserse grens. Over de eerste helft van zijn leven weten we niets. Mogelijk is hij naar Milaan getrokken, de hoofdstad van het hertogdom dat lange tijd geregeerd werd door de adellijke familie Sforza. Misschien heeft hij zich aan dat luisterrijke hof wel in het koksvak bekwaamd. Hij beschikte in elk geval over een opvallend gedetailleerde kennis van de rivieren en meren in Lombardije en van de aldaar voorkomende vissen. Ook vermeldt hij in zijn kookboek bepaalde Lombardische producten, zoals een speciale gele worst die hij cervelaat-worst noemt.

Vanaf 1536 weten we meer. Hij is in dienst geweest van tenminste drie kardinalen. In de zestiende eeuw werd de paus, als hoofd van de Kerkelijke Staat, beschouwd als een van de machtigste vorsten ter wereld en zijn kardinalen waren de prinsen van de Kerk. Zij bewoonden weelderige paleizen in Rome, waar ze belangrijke gasten ontvingen en in hun fraaie tuinen grootse diners en soupers gaven. Daartoe hadden ze minstens zeventig mensen in dienst, waarvan de helft zich bezighield met de bereiding van de maaltijden. We weten dat Bartolomeo Scappi een tijdlang gewerkt heeft voor de zeer invloedrijke kardinaal Lorenzo Campeggio uit Bologna, want in het vierde boek van zijn werk beschrijft hij uitgebreid het menu van een feestelijk middagmaal dat deze kardinaal in april 1536 in zijn Romeinse paleis heeft aange-richt voor keizer Karel v, die op staatsbezoek in Rome was.

Kardinaal Campeggio is in 1539 gestorven, en we vinden Scappi terug in Venetië, waar hij tot 1546 in dienst is geweest van kardinaal Marino Grimani, de patriarch van Aquileia. Daar heeft Scappi veel geleerd over de bereiding van vissen en schelpdieren. Hij schrijft bijvoorbeeld: '[...] toen ik in Venetië en Ravenna verbleef is mij verteld door de vissers in Chioggia en Venetië, die de beste visstoofschotels langs de hele kust bereiden, dat men tarbot daar niet anders klaar-maakt dan zoals ik het hierboven heb beschreven.' Na de dood van kardinaal Grimani heeft Scappi vervolgens lange tijd deel uitgemaakt van het huishouden van kardinaal Ridolfo Pio di Carpi, die hij waarschijnlijk als kok gediend heeft tijdens het conclaaf van 1549-1550 dat hij zo gedetail-leerd beschrijft in Boek Vier. Die pausverkiezing heeft zo lang geduurd dat drie kardinalen wegens ziekte het conclaaf hebben verlaten en twee kardinalen gestorven zijn.

Van de negen pausen die tijdens zijn leven aan de macht zijn geweest heeft Scappi er drie min of meer persoonlijk gekend: Julius III, Pius IV en Pius v. In 1564, na de dood van kardinaal Ridolfo Pio, werd hij door Pius IV, die evenals hij uit Lombardije afkomstig was, tot diens persoonlijke kok, *cuoco segreto*, benoemd. Maar intussen was het leven in en om het Vaticaan ingrijpend veranderd. Julius III was nog een echte smulpaap geweest, zijn opvolgers werden gaande weg soberder en strenger. De pauselijke tafel mocht niet meer gedekt worden met gouden schotels en zilveren bestek, praal en overdaad waren uit den boze, er moest meer en consequenter gevast worden, er werd een lijst van verboden boeken opgesteld en de naakte figuren in Michelangelo's wonderschone fresco in de Sixtijnse Kapel kregen schaamlappen over hun edele delen.

In 1565 werd Pius IV opgevolgd door een bijzonder ascetische paus, Pius v. In Boek Vier geeft Scappi ons het menu dat hij opgesteld had om, zoals dat de gewoonte was, op 17 januari 1566 het feit te vieren dat Pius v een jaar daarvoor tot paus gekozen was. Het zou een weelderig middagmaal worden. Scappi was bijvoorbeeld van plan om kastelen van deeg op te dienen die gevuld waren met levende vogeltjes. Dat feestmaal heeft helaas niet plaats-gevonden, schrijft Scappi. Pius v at gewoonlijk niet meer dan broodsoep, eieren, een beetje groente en wat fruit.

Kennelijk heeft Scappi in die voor hem als kok minder drukke jaren de tijd gevonden om zijn omvangrijke kook-boek te schrijven. Zijn *Opera* is in 1570 gepubliceerd door de gebroeders Francesco en Michele Tramezzino in Venetië. In 1581 is het in een ietwat gewijzigde en uitgebreide vorm herdrukt door de genoemde drukkers. Vervolgens is het tussen 1596 en 1622 nog vijfmaal herdrukt door de Venetiaanse drukker Alessandro Vecchi. Fotografische herdrukken verschenen in 1981, 2002 en 2007 bij Arnaldo Forni te Sala Bolognese, onder redactie van Giancarlo Roveri.

Na de dood van Pius v in 1572 was Scappi werkeloos, want de volgende paus, Gregorius XIII, nam zijn eigen kok mee naar het Vaticaan. Scappi is op 13 april 1577 gestorven in het Ospedale della Santa Trinità dei Pellegrini in Rome. Op 14 april is hij begraven in de (in 1888 afgebroken) kerk van de Santi Vincenzo ed Anastasio alla Regola, in de kapel van het gilde van koks en banketbakkers.

Ike Cialona

Aan de doorluchtige en hoogerwaarde heer Don Francesco Reinoso¹, hofmeester en kamerheer van Zijne Heiligheid Paus Pius de Vijfde.

Het is een vanzelfsprekende plicht van de mensen, mijn doorluchtige heer, elkaar te helpen door de vruchten van de eigen arbeid in dienst te stellen van het algemeen nut en anderen te laten delen in wat men geleerd heeft door studie of ervaring, opdat zij profijt kunnen hebben van anderenmans kennis, daar niet iedereen in de gelegenheid is om zelf alles te leren wat men moet kunnen en weten in een mensenleven. Het is dus terecht dat wij degenen die hun ervaringen geheim houden en niet alleen weigeren om ze schriftelijk openbaar te maken maar er ook in hun persoonlijke kennissenkring angstvallig over zwijgen, van kwaadwilligheid en vijandigheid jegens het algemeen belang betichten.

Daarom heb ik, die daarvan niet beticht wil worden, mij onder geen enkel beding willen verzetten tegen de publicatie van het onderhavige werk, toen mij dat gevraagd werd door liefdevolle en verstandige mensen die het aan het publiek wilden presenteren omdat ze oordeelden dat het voor velen nuttig zou kunnen zijn. Maar omdat ik tegenwoordig in dienst ben van Zijne Heiligheid en als zodanig gehoorzaamheid verschuldigd ben aan U, die op eervolle wijze belast bent met de verzorging van de levensbehoeften van een zo hoogstaande heerser, leek het mij passend dat mijn werkstuk de wereld in zou gaan onder Uw bescherming en met Uw naam als schild. Moge U zich verwaardigen het in ontvangst te nemen met de hoffelijkheid die U altijd betoond hebt jegens de schrijver, die U allernederigst de hand kust en zich in Uw welwillendheid aanbeveelt.

Uw zeer nederige en zeer toegenegen dienaar
Bartolomeo Scappi

OPERA DI M.
BARTOLOMEO
SCAPPI, CVOCO SECRETO
DI PAPA PIO V.

DIVISA IN SEI LIBRI,

Nel primo si cõtiene il ragionamẽto che fa l'autore con Gio. suo discepolo.

*Nel secondo si tratta di diuerse uiuande di carne sì
di quadrupedi, come di uolatili.*

Nel terzo si parla della statura, e stagione de pesci.

*Nel quarto si mostrano le liste del presentar le uiuande in tauola
così di grasso come di magro.*

Nel quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.

*Nel sesto, & ultimo libro si ragiona de conualescenti, & molte
altre sorti di uiuande per gli infermi.*

Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paulo III.

Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli Reuerendissimi nel Conclauo.

E IL MIO FOGLIO



*Col priuilegio del sommo Pontefice Papa Pio V. & dell'Illustrissimo
Senato Veneto per anni XX.*

GESCHRIFT VAN DE HEER

BARTOLOMEO

SCAPPI, PERSOONLIJKE KOK

VAN PAUS PIUS V
VERDEELD IN ZES BOEKEN

Het eerste bevat een verhandeling
van de schrijver gericht tot
zijn leerling Giovanni.

Het tweede behandelt
verschillende vleesgerechten,
zowel van viervoetige dieren als van gevogelte.

In het derde wordt gesproken
over de aard en het nut van vis.

Het vierde bevat adviezen
voor de volgorde waarin men de gerechten opdient,
zowel op vette als op magere dagen.

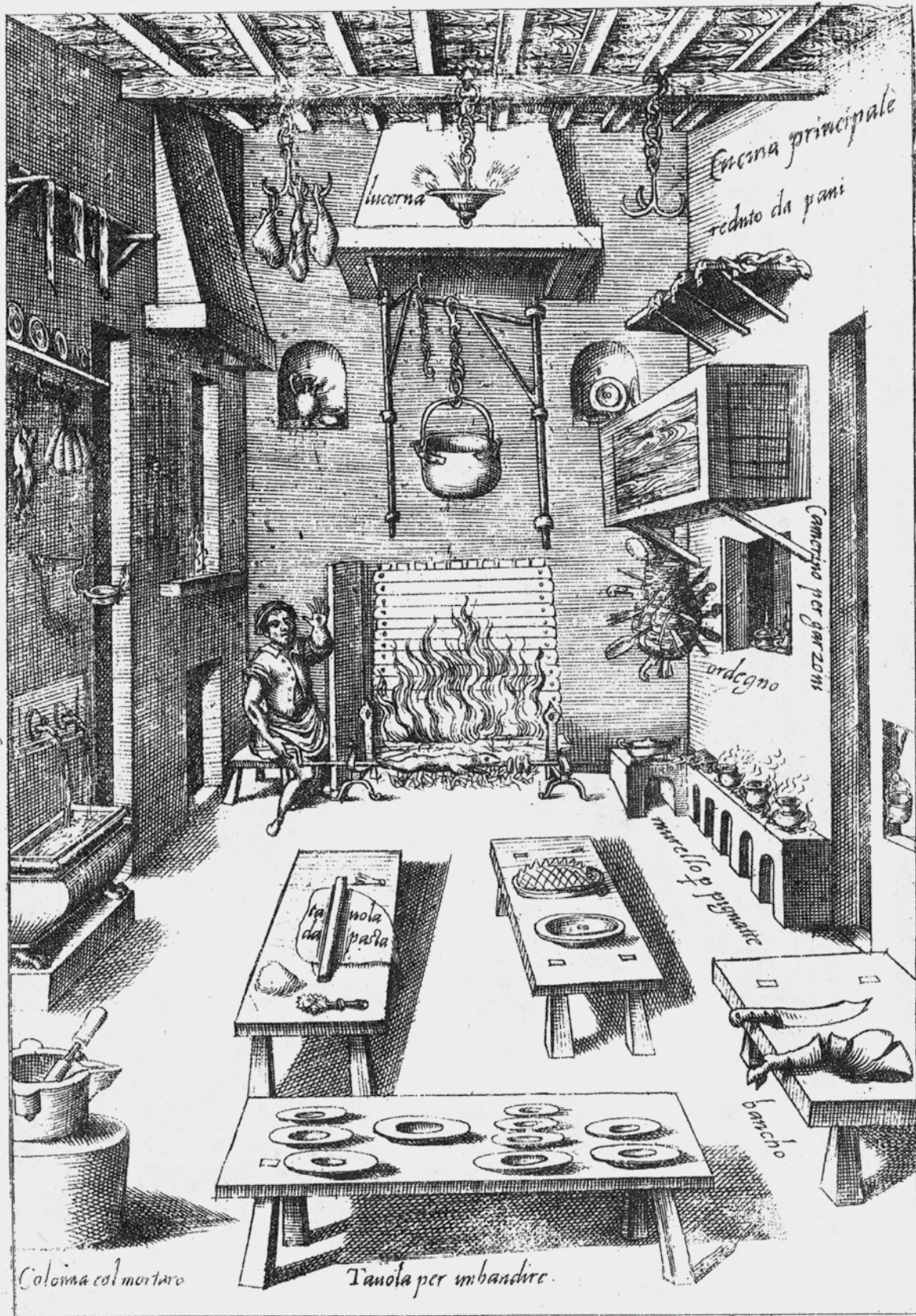
Het vijfde bespreekt
de wijze waarop men taarten en pasteien
bakt en dergelijke.

In het zesde en laatste boek wordt gesproken
over voedsel
voor zieken en herstellenden.

Met het verslag van de begrafenis
van Paus Paulus III
en de afbeeldingen van het gerei
dat men nodig heeft in de keuken
en tijdens een conclaaf.

**BOEK
EEN**

VERHANDELING VAN
DE SCHRIJVER,
BARTOLOMEO SCAPPI,
GERICHT
TOT ZIJN LEERLING
GIOVANNI



Er is mij menigmaal gesuggereerd door de hoogerwaarde Kardinaal di Carpi zaliger, onze patroon,² dat het mijn taak was jou op te leiden en in de leer te nemen en mijn best te doen om je tot in de perfectie mijn vak bij te brengen. Verlangend om alles te doen wat mijn doorluchtige patroon mij opdroeg voldeed ik bereidwillig aan zijn verzoek, en ofschoon je nog een jonge knaap was liet ik mij door je leeftijd niet weerhouden. Ik heb je altijd als een zoon beschouwd en niet als een knecht, hoewel je mij in die hoedanigheid was toegewezen, en ik heb altijd mijn opperste best gedaan om een kundige en intelligente vakman van je te maken, opdat na mijn dood al mijn inspanningen, alle ervaring die ik heb opgedaan in dienst van de doorluchtige heer Hora,³ dankzij jou niet verloren zouden gaan. Omdat ik besef dat je op de leeftijd bent gekomen waarop je het goede van het verkeerde kunt onderscheiden (door de moeite die ik heb gedaan om je op te voeden en te onderrichten), heb ik besloten, uit liefde voor de bovengenoemde Kardinaal zaliger en uit liefde voor de hoogerwaarde heer Don Francesco Reinoso, de persoonlijke keukenmeester van onze patroon, die ons al het goede verschaft dat wij hebben, je volledig in te wijden in de wijze waarop je je moet gedragen tijdens de uitoefening van die taak, opdat je op kundige wijze elke doorluchtige heer zult kunnen dienen en degene tot eer zal strekken die zich zoveel inspanning heeft getroost om je op te leiden, uit respect voor de dankbaarheid die jij en ik beiden verschuldigd zijn aan de hoogerwaarde heer Alessandro Casale⁴ voor de steun die hij ons altijd gegeven heeft bij alles wat wij ondernamen en voor de goedgunstigheid waarmee hij altijd tot iedereen over ons gesproken heeft, en uit respect voor de voornoemde Don Francesco die jou om mijnenwille zeer toegenegen is. Om alle voornoemde redenen zal ik je zo kort mogelijk in deze vijf boekdelen⁵ een overzicht geven van de kunst en de kennis van een meester-kok, terwijl ik je verzoek om hier nooit van af te wijken, omdat ik uit ervaring weet dat zo'n overzicht onmisbaar is voor wie perfectie in dit vak wil bereiken en er eer in wil behalen.

Welnu, in het eerste boek zul je een samenvatting vinden van de vakkunde van een meester-kok, aangevuld met enkele andere bijzonderheden en omstandigheden die van pas komen bij de uitoefening van zijn taak. In het tweede boek lees je over de procedure die je moet volgen bij het bereiden van verscheidene en verschillende gerechten van zowel gevogelte als viervoetige dieren in het daartoe geschikte seizoen, en over de bereiding van diverse gelei-

en sauzen. In het derde, dat over voedsel op vleesloze dagen, vigiliedagen en vastendagen handelt,⁶ vind je aanwijzingen voor het bereiden van verschillende visgerechten en een verhandeling over de aard van de vissen en het seizoen waarin ze verkrijgbaar zijn. In het vierde vind je een beschrijving van de bereiding van verscheidene deegwaren. Het vijfde en laatste boek zal je zeer van nut zijn als opsomming van de voorschriften waaraan je je moet houden bij het opmaken en het aanreiken van de gerechten (nadat ze bereid zijn) aan de heren keukenmeesters, en bij het zorgen, tijdens een conclaaf, voor de doorluchtige en hoogerwaarde Kardinalen, in en buiten de Kapel, en over het gebruik van het keukengereedschap dat bij die gelegenheid behoort, zoals je zult zien op de afbeeldingen en tekeningen van drie verschillende keukens en het meubilair en keukengereedschap dat gebruikt wordt tijdens een conclaaf.

§1

OVER DE WERKOMSTANDIGHEDEN DIE
NOODZAKELIJK ZIJN VOOR DE
MEESTER-KOK

Het is nodig, naar ik door lange ervaring en in de loop van veel tijd heb begrepen, dat een vakkundige en competente meester-kok die streeft naar een goed begin, een beter middendeel en een best einde, en die altijd eer wil behalen met zijn arbeid, te werk gaat als een bedachtzame architect die na het maken van een goede tekening een stevige fundering legt en daarop een nuttig en fraai bouwwerk plaatst waarmee hij de wereld verblijdt. De tekening van de meester-kok is de mooie en solide vakkunde, gebaseerd op ervaring, waarover hij in die mate moet beschikken dat hij eerder de taak van de keukenmeester zou kunnen overnemen dan de keukenmeester die van hem. Ook moet hij zijn best doen om de algemene en bijzondere eetlust te bevredigen met bijzondere spijzen, en die spijzen moeten zowel smakelijk zijn als aangenaam en welgevallig voor het oog met hun mooie kleuren en hun fraaie presentatie. Het eerste fundament waarop hij hoofdzakelijk moet kunnen vertrouwen is de kennis van en de ervaring met de verschillende grondstoffen, opdat hij (wanneer er grondstoffen ontbreken die door omstandigheden of het seizoen nergens verkrijgbaar zijn) gerechten kan bereiden met een ander ingrediënt dat de plaats of het seizoen hem wel kan bieden en daarmee onberispelijke en welvoorziene

maaltijden kan opdienen bestaande uit de beste en benodigde ingrediënten. Ook moet hij, om de kwalificaties vakkundig en ervaren te verdienen, alle soorten vlees en vis kennen en alle andere zaken die hij dagelijks in zijn keuken vindt. Hij moet elk viervoetig dier en elke vis in stukken kunnen delen en alle zeevissen en zoetwatervissen kunnen onderscheiden, en weten welke delen en ledematen geschikt zijn om gebraden of gekookt of op een andere manier toe bereid te worden. Hij moet weten hoe lang vlees moet versterven en hoe het bewaard kan worden en welke delen het meest aan bederf onderhevig zijn, het duurzaamst zijn, het smakelijkst of het lichtst verteerbaar zijn. Hij moet ook zoal niet geheel dan tenminste goeddeels bekend zijn met alle soorten specerijen die in de keuken nodig zijn en hij moet de hoedanigheid en de smaak kennen van alle vleessappen, zowel vet als mager, en van alle soorten fruit en kruiden, en weten in welke seizoenen ze beschikbaar zijn, want dat is dikwijls nodig. Hij moet kwiek, geduldig en bescheiden zijn in alles wat hij doet, en zo bedaard als maar mogelijk is, want wie niet bedaard is wordt ongeduldig en neemt niet de tijd om goed te proeven. Hij moet de eer van zijn werkgever, samen met de zijne, en het belang van zijn werkgever meer dan alle andere dingen laten tellen. Hij moet over een groot aanpassingsvermogen beschikken, zodat hij verschillende alternatieven kan bedenken wanneer een bepaald ingrediënt niet voorhanden is. Bovenal moet hij, naast alle andere voornoemde zaken, de hygiëne in acht nemen, ook wat betreft zijn eigen verschijning. Hij moet ervoor zorgen dat hij zijn medemensen niet alleen behaagt met zijn gerechten maar ook met zijn vlekkeloze en prettige voorkomen. Hij moet zich inspannen om zich zo snel mogelijk op de hoogte te stellen van de aard en de hoedanigheden van de vorst of heer bij wie hij in dienst is en om zich zo goed mogelijk aan hem aan te passen. Hij moet zijn aandacht niet laten verslappen en niet op zijn assistenten of andere bedienden vertrouwen, altijd indachtig aan het oude spreekwoord: wie gauw gelooft is gauw bedrogen.

§2
OVER DE PLAATS, DE VORM
EN DE INRICHTING VAN EEN KEUKEN
EN OVER HET BENODIGDE
KEUKENGEREEDSCHAP

De kok moet in staat zijn een keuken te ontwerpen en in te richten waarin maaltijden bereid kunnen worden zowel voor zijn patroon als voor de gehele huishouding. Ook is hij verantwoordelijk voor de aanschaf van al het benodigde keukengereedschap, waarover ik het in deze paragraaf ga hebben. Ten eerste vind ik dat de keuken zich in een afgelegen en niet openbaar gedeelte van het gebouw moet bevinden. Dat is zo om diverse redenen, vooral om niet gestoord te worden door het heen en weer geloop van mensen, en voor de veiligheid, en om geen hinder te veroorzaken in nabijgelegen ruimtes met het rumoer dat men noodzakelijkerwijs in een keuken maakt. Ze moet zich bij voorkeur op de begane grond bevinden, niet op een hogere verdieping, en ze moet bovenal vrolijk zijn, en luchtig, en goed geproportioneerd. De haard moet groot zijn, met een ruime schoorsteenpijp en een brede kap die gesteund wordt door ijzeren ankers en bouten, met een paar ijzeren dwarsstangen. Iets lager zijn ijzeren beugels in de stenen muur verankerd voor de kettingen waaraan de kookketels heen en weer geschoven kunnen worden. Nabij de haard moeten twee soorten muurtjes staan. Op het ene worden de kookpotten en bakpannen neergezet, want het heeft openingen aan de voorkant waarin men gloeiende kolen legt waarop spijzen gestoofd of warm gehouden worden. Het andere is van binnen gewelfd, drie span breed en vier span lang.⁷

In deze keuken kan men een oven plaatsen waarin men pasteien en taarten kan bakken. En in een van de wanden bevestigt men twee waterreservoirs, elk met een capaciteit van honderd *some*,⁸ met de bijbehorende kranen, die om de beurt gebruikt, geleegd en gevuld worden. Ook wordt er een aantal planken aangebracht, die drie span breed moeten zijn, waarop het keukengerei wordt uitgestald. Op luchtige plekken worden aan die planken haken geschroefd waaraan kippen en ander vlees kunnen worden opgehangen. Onder die planken moeten twee grote, in veel afsluitbare vakken verdeelde kasten staan waarin de verschillende etenswaren die dagelijks overblijven opgeborgen kunnen worden, en tegen een andere muur moet zich een grote kist bevinden waarin tafellakens, droogdoeken,

servetten, schorten, zeefdoeken, filterzakken en dergelijke kunnen worden opgeborgen. Verder moet in de keuken naast de haard een muurtje staan, een halve roe hoog,⁹ of in plaats daarvan een andere afscheiding, om degene die het vlees aan het spit roostert te beschermen tegen te veel hitte. Voorts moet er achter het haardvuur een rooster zijn van vijftig dikke stangen, elk een halve span breed en vier span lang, die stevig aan de achterwand bevestigd zijn, om de muur te beschermen tegen brandschade. Ik heb door ervaring geleerd dat zo'n rooster veel effectiever is dan de steensoort die men leuciet noemt. In de keuken moet ook een korte, stabiele stenen zuil staan waarop zo nodig een grote vijzel geplaatst kan worden, en een stevige houten werkbank, vier span breed en tien span lang, waarop de verschillende soorten vlees gesneden kunnen worden. Ook moeten er zes opklapbare, acht span lange tafels staan op hun driepoten, die gemakkelijk verplaatsbaar zijn, en een zestien span lange en zes span brede tafel waarop de schotels kunnen worden opgemaakt, en net zo'n tafel maar dan van walnoten hout of een andere gladde houtsoort waarop allerlei soorten deeg kunnen worden uitgerold, en verder nog tien kleine vier span brede tafeltjes waarop vis kan worden schoongemaakt, en nog tien iets grotere tafeltjes van iepenhout waarop spek en andere ingrediënten fijngehakt kunnen worden.

In diezelfde keuken moeten zich enkele open wandkasten in de muur bevinden waarin kandelaars en hanglampen kunnen worden opgeborgen; maar als in die keukens ook de maaltijden voor de bedienden worden klaargemaakt, moet er een groot doorgeefluik in de muur zijn waarachter zich de personeelseetkamer bevindt, twee en een halve span boven de grond, waarin een kookketel kan worden neergezet, opdat de maaltijd voor de bedienden sneller en gemakkelijker kan worden opgediend. Dat luik moet echter altijd dicht zijn, behalve tijdens die maaltijden, en het moet vier span breed zijn. In de betreffende keuken moet hoog aan de wand een kamertje zijn, vervaardigd van houten planken, voor de keukenjongens die wachtdienst hebben, waar veldbedden kunnen worden neergezet en andere in zo'n kamertje benodigde zaken.

Ook moet er naast de keuken een aangrenzende kamer zijn waar men deeg kan kneden, sauzen kan zeven, blanchemanger en gelei kan bereiden, en meer van dat soort bezigheden waarvoor veel ruimte nodig is. Die kamer moet ruim, licht en luchtig zijn en vensters hebben die in kleine ruitjes verdeeld zijn en zo nodig gedeeltelijk gesloten en

geopend kunnen worden. Aan de muren rondom moeten drie rijen planken worden bevestigd op de wijze die we al voor de keukens hebben beschreven, waarop men zo nodig deeg kan neerzetten en andere zaken. Verder moet daar tegen de muur tegenover de vensters een oven staan die iets groter is dan de oven in de keukens, met de bijbehorende houten en ijzeren ovenscheppen en ovenbezems, en een ijzeren luik waarmee de ovenmond kan worden afgesloten, net als in de keukens. En aan de ene kant van die oven moet een bakstenen oventje staan waarop pannen water verwarmd kunnen worden, waarbij men erop moet letten dat de rook die uit dat oventje opstijgt in de schoorsteenkap van de grote oven verdwijnt. Ook zou het handig zijn als de twee waterreservoirs die zich in de keukens bevinden tevens in deze aangrenzende kamer benut kunnen worden door middel van twee andere kranen en een bijbehorende gootsteen. Men moet erop letten dat zich onder de laagste rij planken een plank bevindt met een deegbak met zijn ijzeren krabber en met zeven, meelbuilen en deegrollers. Ook moet in het midden van die kamer een gladhouten tafel staan, vijftien span lang en drie en een halve span breed, waarop men verschillende soorten deeg kan bewerken, en verscheidene lange en korte tafels op driepoten die gemakkelijk verplaatst kunnen worden. En aan een kant van de kamer moet een buffet staan dat tien span breed en zes span diep is, verdeeld in vele met sleutels afsluitbare vakken waarin suiker, specerijen en andere zaken opgeborgen kunnen worden die dagelijks nodig kunnen zijn bij het bereiden van de maaltijd voor de heer. Ook zou het niet verkeerd zijn om er een tweede buffet neer te zetten van dezelfde grootte, waarin tafellakens, servetten, meelbuilen, zeven, draad, naalden en andere benodigdheden worden bewaard. In diezelfde kamer moeten ijzeren kaarsenhouders staan, op de daartoe geschikte plaatsen, waar ze niet in de weg staan, en er moeten haken zijn waaraan 's nachts olielampen kunnen worden opgehangen, en kaarsenhouders, en dwars door de kamer, nabij het gewelfde plafond, een paar stangen waarover de doeken kunnen worden opgehangen die gebruikt worden om deegwaren mee te bedekken en bij andere werkzaamheden.

Om de keukens nog gerieflijker te maken lijkt het mij nuttig een binnenplaatsje te hebben waar men te allen tijde gevogelte kan plukken en viervoetige dieren kan villen en allerlei andere werkzaamheden kan verrichten, vooral in de zomer, wanneer de hitte in de keukens ondraaglijk

wordt. Op dat binnenplaatsje moeten twee rijen haken in de muur worden bevestigd op een plaats waar de noordenwind vrij spel heeft, waaraan gevogelte en andere vleessoorten kunnen worden opgehangen, en daaronder een lagere rij haken voor viervoetige dieren die gevild moeten worden, zoals kalveren, geiten, lammeren, wilde biggetjes en zwijnen, geitenbokjes en dergelijke. Maar ik moet erop wijzen dat er aan één kant, nabij die haken, net als in de keuken een rij planken aan de muur bevestigd moet worden waarop het keukengerei een plaats krijgt. Daaronder hoort een werkbank te staan van stevig hout van dezelfde maten als die in de keuken, waarop vlees in stukken gesneden kan worden, en aan de andere kant een grote tafel, zestien span lang en zes span breed, met de bijbehorende driepoten, waarop diverse soorten groenten kunnen worden schoongemaakt en waarop 's zomers de schotels kunnen worden opgemaakt. Verder moeten er net zoals in de keuken grote en kleine tafeltjes staan waarop spek fijngehakt kan worden, vissen kunnen worden schoongemaakt en grote en kleine stukken gebraad kunnen worden gelardeerd. Maar al die tafels moeten te allen tijde schoon en opgeruimd zijn.

Op dat binnenplaatsje moet een waterput zijn met een grote gootsteen waarin alle keukenbenodigdheden gereinigd kunnen worden. Boven die gootsteen moet een klein dak worden aangebracht ter beschutting tegen de regen. Ook zou het nuttig zijn als die put zich gedeeltelijk in de keuken bevond. De binnenplaats moet vooral ruim, prettig en luchtig zijn, en voorzien van een tegelvloer met een brede goot waardoor al het vuil kan worden afgevoerd. Ook moet ze altijd schoon zijn, vooral in de zomer, omdat zich van daaruit anders een akelige geur naar de keuken kan verspreiden, en dat zou een schadelijk effect hebben op de etenswaren die zich daar dagelijks bevinden. De binnenplaats zou ook voorzien moeten zijn van keukengereedschap zoals houten kuipen, teilen waarin vis, vlees en allerlei andere zaken gewassen kunnen worden, grote ketels op driepoten waarin water verwarmd kan worden, en allerlei messen om dieren te villen en in stukken te hakken, vis schoon te schrapen en groenten te snijden. Het zou erg handig zijn als er op die binnenplaats een stenen wiel was om messen te scherpen, en een molentje om specerijen te malen en amandelmelk te maken en dat soort dingen. Ik heb ook opgemerkt dat het nuttig zou zijn als er een aangrenzend kamertje was waarin olie, reuzel, boter, spekvet en allerlei sauzen bewaard kunnen worden, en

slagroom, en 's zomers gelei en blanc-manger. Het is vooral belangrijk dat dit kamertje zich op een koele plaats bevindt en twee ramen heeft, één aan de ene en het andere aan de andere kant, opdat een luchtstroom de spijzen koel kan houden.

Ik vind het erg handig om bij de voornoemde keuken over een andere, redelijk grote en enigszins afgezonderd gelegen kamer te kunnen beschikken voor de opslag van keukengereedschap, houtskool, manden, kisten en andere zaken die gebruikt worden als men op reis gaat. En in een nog verder verwijderde kamer moet een bank staan met meerdere zitplaatsen en de bijbehorende afvoergoten, die zo nodig de mensen die in de keuken werken ten dienste staan voor hun natuurlijke behoeften, zodat de mannen geen grote afstand hoeven af te leggen en het werk hun ook in dit opzicht, net als in alle andere, op de juiste wijze vergemakkelijkt wordt.

Ik geloof dat ik genoeg gezegd heb over de inrichting van de keuken. Nu ga ik je leren hoe men de kwaliteit van vloeistoffen en andere ingrediënten kan onderscheiden en hoe men ze moet bewaren, en ik begin met de verschillende soorten olie.

§3

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
OLIJFOLIE ONDERSCHIEDT EN
HOE MEN HAAR BEWAART

Voor zover ik heb kunnen vaststellen zijn er veel soorten olie: krachtige en milde, zware en lichte, troebele en heldere, groene en gekleurde. De dikke, milde soort is beter voor gebonden en dunne soepen dan om te bakken en de minder vette, lichter gekleurde olie is geschikter om in te bakken dan de andere soorten. De groene soorten, geperst uit de beste en als eerste geselecteerde olijven, zijn de allerbeste. Olie die naar geel zweemt is vaak zwaar. Proefondervindelijk zal men merken dat olie die tijdens het bakken een beetje schuimt niet erg goed is, net als olie die spettert. Alleen olie die zich laat verwarmen zonder in beweging te komen en die niet onprettig ruikt is goed. Dat geldt voor alle oliesoorten. Om olie te zuiveren moet men haar in een bakpan verwarmen. Als ze goed warm is legt men er een stukje brood of een klontje rauw deeg in en laat dat twaalf minuten liggen. Het brood of deeg trekt alle ongerechtigheden en onprettige geuren naar zich toe en de olie is gezuiverd.

Goede amandelolie wordt gemaakt van uitgelezen zoete amandelen en kan niet bewaard worden, omdat ze snel ranzig wordt. Amandelolie is bijna kleurloos en geschikter voor het gebruik in soepen en salades dan om in te bakken.

Men kan de voornoemde olijfolies het beste bewaren in goed afgesloten kruiken van gladde steen of aardewerk. Daarin worden ook de lijnolie en de walnotenolie bewaard die, als ze gemaakt zijn van niet te oud lijnzaad of van uitgelezen, verse walnoten, in veel Italiaanse streken in de keuken gebruikt worden, maar die ik zelf geschikter acht om als lampenolie te dienen. In een aantal kustgebieden wordt olie gemaakt van verschillende zeevissoorten, maar die wordt in Italië niet gebruikt om salades aan te maken of om in te bakken.

§4

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
REUZEL ONDERSCHIEDT EN
HOE MEN HEM BEWAART

Reuzel is het gesmolten buikvet of niervet van een vers geslacht en goed gebraden maar niet verbrand varken. Hij moet blank zijn en niet onaangenaam ruiken. Hij is het beste wanneer hij tussen de vier en de twaalf maanden oud is. Hij blijft langer goed wanneer hij licht gezouten is. Dit geldt ook voor het vet van de gans. Om reuzel goed te houden moet men hem bewaren in een houten of aardewerken kruik, op een koele plaats.

§5

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
OSSENVET OF RUNDVET
ONDERSCHIEDT EN
HOE MEN HET MAAKT EN BEWAART

Gesmolten ossenvet wordt gemaakt van het vet van een os of een koe. Dat vet wordt onmiddellijk nadat het dier geslacht is uitgesneden en van zijn vliezen ontdaan. Daarna wordt het fijngehakt zoals worstvlees fijngehakt wordt. Per pond voegt men twee ons zout toe,¹⁰ een ons venkelzaad en een kwart ons geplette peper. Het fijngehakte vet kan een heel jaar bewaard worden in een witte linnen doek, in een luchtige, eerder droge dan vochtige ruimte, en het moet stevig bijeengebonden worden, anders wordt het ranzig en gaat het onaangenaam ruiken. Als men het wil

gebruiken, stampt men het in een vijzel fijn, samen met een teen knoflook, en lengt het aan met een beetje bouillon. Met dit vet kan men allerlei groenten bereiden.

§6

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
GESMOLTEN SPEKVET
ONDERSCHIEDT EN
HOE MEN HET MAAKT EN BEWAART

Het spek moet twee maanden lang gezouten zijn bewaard. Vervolgens wordt het fijngehakt zoals men worstvlees fijnhakt. Het wordt met een beetje water in een koperen pan op een laag vuur gezet totdat het vloeibaar is. Daarna wordt het gefilterd door een fijne zeef of door een linnen doek. Het wordt in een houten of aardewerken kruik bewaard op een koele plaats. Dit vloeibare vet kan gebruikt worden om deegwaren in te bakken en om het in taarten en soepen te verwerken, maar het mag niet ouder dan een jaar zijn, want dan is het niet meer zo goed als het moet zijn.

§7

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
BOTER ONDERSCHIEDT EN
HOE MEN HAAR BEWAART

Boter moet gemaakt worden van het vet van verse melk. Hoewel dat vet twee kleuren kan hebben, namelijk wit en geel, zijn zowel de ene als de andere soort goed, als ze tenminste vers zijn. Wel is het zo dat de boter die gemaakt wordt vanaf begin maart tot eind mei de beste is. Dat geldt ook voor elke soort kaas. Of de room wit of geel is hangt af van het gras op de weiden.

Als men boter lange tijd wil bewaren, kan men haar laten smelten en heel zachtjes laten koken met een beetje zout en haar daarna zeven. Daarna kan men het beste deel bewaren in een aardewerken of houten vaatje, op een koele plaats. De gekookte boter moet, om goed te zijn, korrelig en een beetje gelig zijn. Als de gekookte boter vier dagen in het vaatje bewaard is, maakt men een gat in de bodem van het vaatje en roert met een stokje in de boter om de wei te laten weglekken. Vervolgens stopt men het gat weer dicht.

§8
OVER HOE MEN DE KWALITEIT
ONDERSCHEIDT VAN
ALLE SOORTEN KAAS,
ZOWEL VERS ALS GEZOUTEN,
EN HOE MEN KAAS BEWAART

20

Verse kazen moeten gemaakt worden van vette melk, en men moet niet langer dan een dag wachten met het zouten ervan, anders worden ze zuur, dat weet ik uit ervaring. Ook is het zo dat de verse Toscaanse kaas die *raviggiuolo* heet van een vettere melk gemaakt wordt en altijd zachter is en matig gezouten. De kaas die in Milaan vette kaas heet, wordt gewikkeld in boomschors uit Duitse gebieden overgebracht. Hij is het smakelijkst wanneer hij matig gezouten is, en soms heeft hij een zonderlinge geur. Wat de andere gezouten kazen betreft, zoals Parmezaanse en Ligurische kaas en Romeinse buffelkaas, vind ik dat die veel beter zijn wanneer ze gemaakt zijn van begin maart tot eind juni. Wanneer men ze aansnijdt, komt er een volmaakte geur vrij, en een paar druppels vocht. Een bepaalde kaassoort die uit het Koninkrijk Napels naar Rome wordt gebracht en verschillende vormen heeft, wordt *caciocavallo* genoemd en is minder goed dan Parmezaanse kaas. Als verse kaas vet is, is hij net zo lekker als verse buffelkaas, hoewel Romeinse buffelkaas van maartse melk zowel vers als gezouten heel smakelijk is. Maar de soort die bij ons Sardijnse kaas heet, moet stevig en wit van binnen zijn, hoewel hij zwart van buiten is. Als men de genoemde kazen wil bewaren, moet men ze invetten en vaak controleren, behalve de Sardijnse.

§9
OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
ALLE SOORTEN GEZOUTEN
VLEESWAREN ONDERSCHEIDT EN
HOE MEN ZE BEWAART,
TE BEGINNEN MET SPEK

Goed spek moet stevig zijn, en matig gezouten, en liever afkomstig van een jong mannetjesvarken dan van een vrouwtje, en van een dier dat in de vrije natuur zijn voedsel heeft gevonden, niet op het boerenerf, en van een jong dier, zoals ik al zei, niet een oud dier. Het moet bewaard worden op een niet te warme en niet te vochtige plaats, want van te veel warmte wordt het ranzig en in een te

vochtige atmosfeer gaat het smelten en onaangenaam ruiken. Buikspek en wangspek moeten matig gezouten worden en van binnen goed doorregen zijn. Goed buikspek maakt men van de buik van een liefst melkgevende zeug. Nadat het gezouten is, bewaart men het zoals ik hierboven vermeld heb. Het moet dik zijn, niet dun, en heerlijk ruiken als het aangesneden wordt.

Goede ham wordt gemaakt van een jong dier en mag niet te sterk gezouten worden, en als ze aangesneden wordt moet ze perfect ruiken. Als ze op de juiste wijze bewaard wordt, zal ze anderhalf jaar goed blijven, en als ze van een jong bergswijn gemaakt wordt, zal ze altijd beter zijn dan elke andere ham. Gerookte en goed schoongemaakte ham kan een groot aantal dagen in olie bewaard worden.

Alle soorten gezouten rundvlees moeten in de zon en de lucht worden gedroogd nadat ze uit het pekelbad gehaald zijn en bewaard worden op een koude, luchtige plaats. Als ze goed ruiken en rood zijn wanneer ze aangesneden worden, zullen ze perfect zijn. Op deze manier worden ook de tongen van een os en een buffel gezouten en bewaard. Gepekeld vleessoorten worden matig gezouten en niet in de lucht gedroogd maar alleen gewassen voordat ze geconsumeerd worden, mits men erop let dat ze niet te warm worden tijdens het zouten en niet onaangenaam ruiken.

Goede worst moet van het vlees van een jong varken gemaakt worden of van de lendenen van jonge ossen. Ze moet matig gezouten zijn en stevig en bewaard worden zoals ham bewaard wordt. Wel is het zo dat ze meteen nadat ze gemaakt is drie maanden in olijfolie bewaard kan worden, of meermalen met olie ingevet, en vervolgens bewaard in een niet te warme en niet tochtige ruimte. Dat geldt ook voor alle soorten mortadella. Worst is perfect als ze rood is wanneer ze aangesneden wordt en niet onaangenaam ruikt.

§10
OVER VERSCHILLENDE SOORTEN
GEZOUTEN GEVOGELTE,
DIE IN OLIE EN REUZEL
BEWAARD WORDEN

Alle soorten gezouten gevogelte, zoals ganzen, kraanvogels, wilde eenden, houtduiven en zo meer, moeten, zodra ze uit het pekelbad gehaald worden, goed gewassen

worden en in een matige rook of de open lucht gedroogd worden. Als men ze lang wil bewaren moeten ze, nadat ze gerookt zijn, in olie bewaard worden. Dergelijk gevogelte wordt meer in koude dan in warme streken genuttigd, en in gebieden waar het vlees van viervoetige dieren schaars is. Ortolanen, vijgeneters en andere kleine vogeltjes worden eerst zes dagen lang gepekeld en daarna uit het zout gehaald en in een aardewerken pot gelegd in gesmolten en met venkelzaad gekruide reuzel die rondom de vogels stolt. Men kan de voornoemde vogeltjes ook op een andere manier bewaren, namelijk in ruim gezouten azijn met een paar tenen knoflook en geplette peper. Op die twee manieren geconserveerd heb ik ze in Venetië gezien, afkomstig uit Cyprus. En ze moeten altijd op een koude plaats bewaard worden.

§11

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
HET VLEES VAN DE RUG EN DE BUIK
VAN DE TONIYN ONDERSCHIEDT

Het vlees van de rug van de tonijn heet *tonnina* en dat van de buik heet *tarantello*.¹⁴ Om te kunnen zien of de rug van de tonijn van goede kwaliteit is, is het nuttig te weten dat het vlees stevig moet zijn en eerder roze dan geel, en dat het perfect moet ruiken. Dat geldt ook voor de buik van de tonijn, maar die is wat meer doorregen dan de rug. Alle verse vis kan gezouten worden, bijvoorbeeld zalm, harder, goudmakreel, ansjovis, sardines, haring, sprout en geep.

§12

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
GEZOUTEN PALING ONDERSCHIEDT

Gezouten paling moet stevig zijn, en niet ouder dan een jaar, en als hij gesneden wordt, moet hij roze zijn van binnen en lekker ruiken.

§13

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
KAVIAAR ONDERSCHIEDT

Kaviaar is de gezouten kuit van de steur. Goede kaviaar is zwart en vettig, maar er zijn meer soorten. Kaviaar waarvan de kleur naar grijs neigt blijft gekookt minder lang goed dan rauw. Als kaviaar meteen gegeten wordt, is de

gekookte beter dan de rauwe. Voor de bewijzen van kwaliteit zie boven. Beide soorten dienen bewaard te worden in houten of aardewerken vaatjes op een vochtige plaats.

§14

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
HET BUIKVLEES VAN DE STEUR
ONDERSCHIEDT

Voor zover ik uit ervaring weet heet het buikvlees van de grote steur, die in de Zwarte Zee gevangen wordt, *moronella*. Het wordt op dezelfde wijze gezouten als het buikvlees van de tonijn. Het is perfect als het doorregen is en niet ranzig is en lekker ruikt. Alle soorten gezouten vis die ik hierboven genoemd heb mogen, als ze lang bewaard moeten worden, nooit in een ander vat gelegd worden dan dat waarin ze aanvankelijk bewaard zijn, en ze moeten voortdurend met zout en het eigen zilte vocht bedekt zijn, in een goed afgesloten vat op een vochtige en koele plaats.

21

§15

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
BOTTARGA ONDERSCHIEDT

Bottarga is de gezouten en gedroogde kuit van de harder en de zeebaars. Je kunt het ook maken van verschillende andere soorten viskuit, maar deze zijn de beste. De kwaliteit hangt ervanaf of de kuit stevig is, en niet te oud, en of ze roodachtig is wanneer ze gesneden wordt. Ik vind de kuit van middelmatige grootte, afkomstig uit de Zwarte Zee, beter dan de grote. Men kan haar lang bewaren, in zemelen, maar wel op een droge en koele plaats.

§16

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
HET RUGVLEES VAN
DE STEUR ONDERSCHIEDT

Van het gezouten rugvlees van de steur weten we dat het goed is wanneer het stevig is. Als het gesneden wordt, moet het zo rood zijn als gezouten en gedroogd vlees.

§17

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
GEROOKTE HARINGEN ONDERSCHIEDT

Goede haringen moeten vet en olieachtig zijn, vol kuit of hom, en vooral stevig, en matig gezouten, en een ronde rug hebben. De beste gerookte haring heeft een geelbruine kleur. Hij wordt bewaard in een ton, op een niet te vochtige maar ook niet te droge plaats. Als hij van binnen wit en slap is wanneer je hem opensnijdt, is hij niet goed, want hij moet roodachtig zijn.

§18

OVER HOE MEN DE KWALITEIT
ONDERSCHIEDT VAN
IN AZIJN INGELEGDE VIS DIE
IN BLADEREN GEWIKKELD
BEWAARD WORDT

Om de kwaliteit te onderscheiden van in azijn ingelegde vis die in bladeren gewikkeld wordt, moet men eerst weten of hij aangenaam ruikt. Verder moet hij zilverig van kleur zijn en geen andere kleur hebben, maar dat hangt van de vissoort af, en hij moet vooral stevig zijn.

§19

OVER HOE MEN DE KWALITEIT
ONDERSCHIEDT VAN
GEMARINEERDE VIS EN VAN
VIS IN GELEI

Een goede gemarineerde vis moet stevig zijn en lekker smaken, en dat geldt ook voor een zeevis of een zoetwater-vis in geleï. Deze kunnen lang bewaard worden in een goed afgesloten vaatje op een koele en luchtige plaats.

§20

OVER HOE MEN DE KWALITEIT
VAN HONING ONDERSCHIEDT

Goede honing moet korrelig, stevig en zwaar zijn, aangenaam ruiken en goudkleurig zijn. En hij moet vooral goed schoon zijn. Hij wordt bewaard in houten of aardewerken potten.

§21

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
SUIKER ONDERSCHIEDT

Hoewel er vele soorten suiker zijn, gebruiken wij in ons vak meestal grove en fijne suiker. Die moeten allebei licht en schoon zijn, vooral bovenin de voorraadpot, waar ze vaak verontreinigd zijn met diverse onsmakelijke ongerechtigheden. Als suiker lang bewaard moet worden, moet dat op een droge plaats gebeuren.

§22

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
DADELS ONDERSCHIEDT

Een goede dadel moet vers zijn en een zoete smaak hebben. Na zes maanden gaat ze rotten.

§23

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
PIJNBOOMPITTEN, HAZELNOTEN,
AMANDELEN EN PISTACHENOTEN
ONDERSCHIEDT

Pijnboompittten, hazelnoten en amandelen mogen niet ouder dan een jaar zijn, omdat ze daarna vaak zacht worden. Er moet vaak gecontroleerd worden of ze niet door roest zijn aangetast. Dat geldt ook voor pistachenoten, maar die worden in de dop bewaard en blijven veel langer goed.

§24

OVER HOE MEN DE KWALITEIT
ONDERSCHIEDT
VAN ROZIJNEN EN ANDERE
GEDROOGDE DRUIVEN

Ik heb gemerkt dat er veel soorten gedroogde druiven zijn, maar dat de krenten uit Korinthe veel beter zijn dan de onze. Ook is de muskaatrozijn beter dan onze rozijnen. Ik weet uit ervaring dat lichtgekleurde rozijnen die kleine pitten hebben of pitloos zijn, beter zijn dan de donkere soorten.

§25

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
GEDROOGDE VIJGEN, PRUIMEN EN
MORELLEN ONDERSCHIEDT

Gedroogde vijgen, in een ton of aan een snoer, zijn perfect geschikt voor gebruik in de keuken als ze zacht zijn en in een goede conditie en niet ouder dan een jaar. Ook gedroogde pruimen, damastpruimen of andere soorten, kunnen, als ze op de juiste wijze zijn gedroogd en gesuikerd, in diverse gerechten gebruikt worden, zoals op meerdere plaatsen in de volgende boeken wordt verteld.

§26

OVER HOE MEN DE KWALITEIT
ONDERSCHIEDT VAN
ALLE SPECERIJEN DIE IN DE KEUKEN
WORDEN GEBRUIKT

Ik weet uit ervaring dat alle soorten specerijen die niet langer dan een jaar bewaard zijn en een aangename geur hebben, veel beter zijn en effectiever in elk gerecht dan de oudere soorten. Voor het geval dat men een aantal specerijen wil mengen voor gebruik naar eigen keuze in diverse gerechten, vermeld ik hoeveel er van elke soort in een pond van dat mengsel gaat: kaneel 4 ons, kruidnagelpoeder 2 ons, gemberpoeder 1 ons, nootmuskaat 1 ons, paradijskorrels 1/2 ons, saffraan 1/2 ons, suiker 1 ons.¹²

§27

OVER HOE MEN DE KWALITEIT VAN
ALLE SOORTEN MEEL ONDERSCHIEDT

Goed tarwemeel wordt gemaakt van met zorg geselecteerde en niet met ander graan vermengde tarwekorrels. Het is beter om het graan een maand voor het gebruik te laten malen in een molen met een ruime watertoevoer waarvan de molenstenen niet te nieuw zijn. Rijstmeel moet meteen na het malen gebruikt worden. Maismeel dat niet ouder is dan zes maanden, en zuiver, en vers, is beter dan ouder maismeel. Tarwemeel moet bewaard worden op een vochtige, koele plaats; rijstmeel en maismeel op een droge plaats.

§28

OVER HOE MEN DE KWALITEIT
ONDERSCHIEDT VAN
ENKELE SOORTEN WIJN,
ZOWEL ROOD ALS WIT, DIE IN DIVERSE
GERECHTEN GEBRUIKT WORDEN

De Napolitaanse witte wijnen die afkomstig zijn van de Somma¹³ en van Ischia, de witte *chiarello* en de *romanesco* zijn beter dan andere wijnen om er gelei mee te maken of ze op vastendagen in pasteien te verwerken. De *magna-guerra*, de *lacryma Christi* en sommige Franse wijnen zijn erg goed om er een koningssaus mee te maken en andere sauzen die in de desbetreffende paragrafen van het boek over sauzen beschreven worden. Dat geldt ook voor bepaalde rode wijnen.

Van ingekookte most, sap van zure druiven¹⁴ en azijn is het alom bekend dat ze gebruikt worden in vele en verschillende gerechten, vooral wanneer ze goed bereid zijn. Soms wordt het residu ofwel grondsop in het wijnavat in bepaalde gerechten gebruikt in plaats van sap van zure druiven. Wanneer men de bovengenoemde wijnen in een gelei wil verwerken, is het altijd beter dat ze drie à vier maanden oud zijn, en niet ouder

§29

OVER ALLE SOORTEN
VIERVOETIGE DIEREN, TAMME EN
WILDE, DIE GEVILD OF MET WATER
OF VUUR ONTHAARD
MOETEN WORDEN

Ik weet uit ervaring dat het merendeel van de in de keuken bereide viervoetige dieren onmiddellijk na de slacht, als ze nog warm zijn, met behulp van warm water onthaard kunnen worden. Tamme varkens en wilde zwijnen kunnen met vuur onthaard worden, maar ossen, kalveren, hamels,¹⁵ geiten, herten, hazen, damherten, grote stekelvarkens en beren moeten gevild worden. Als deze dieren echter jong zijn en nog gezoogd werden, kunnen ze met warm water onthaard worden, net als de kop van het kalf of het geitenkalf en de poten van de hamel.

§30
OVER ENKELE TAMME EN WILDE
VIERVOETIGE DIEREN
DIE METEEN NA DE SLACHT
GEMAKKELIJK BEREID KUNNEN
WORDEN

24

Alle voornoemde dieren kunnen, als ze jong zijn en nog gezoogd werden, meteen na de slacht gemakkelijk bereid worden op de verschillende manieren die in de paragrafen van Boek Twee beschreven worden.

§31
OVER HET BEWAREN VAN DE
BOVENGENOEMDE VLEZEN

Tamme dieren zoals ossen, koeien en kalveren moeten meteen na de slacht leegbloeden en geheel opengesneden en ongevild opgehangen worden op een luchtige plaats. Op die manier blijft het vlees goed en blank. Hamelvlees moet echter gevild bewaard worden en liefst ook nog in meerdere stukken worden opgedeeld, opdat het roder en smakelijker wordt. Tamme varkens worden in zout bewaard. Wilde zwijnen worden bewaard op een luchtige, open plaats, nadat het is leeggebloed. Men kan de plekken waar het dier verwond is afdrogen met een doekje en er vervolgens wat zout op strooien. Daarna wordt het ongevild bewaard op een luchtige plaats. Op die manier blijft het vlees goed. Hetzelfde doet men met herten, reeën en al het andere wild. Maar als de geslachte dieren van de ene naar de andere plaats moeten worden vervoerd, moeten ze gevuld worden met takjes rozemarijn en salie en vervolgens zo behandeld worden dat ze niet warm en niet nat worden tijdens het transport. 's Zomers moet men ze vervoeren in de koelste uren, als de reis lang is, en als ze op de plaats van bestemming zijn aangekomen moeten ze van binnen worden afgedroogd en opnieuw gevuld met rozemarijn, en als er geen rozemarijn voorhanden is met mirte, takjes van een jeneverbesstruik of brandnetels, naar keuze. Hetzelfde geldt voor hazen.

§32
HOE MEN HET VLEES VAN DE
BOVENGENOEMDE DIEREN IN KORTE
TIJD MALS KAN MAKEN

Als een os of een koe na de slacht met ingewanden en al is afgekoeld en vervolgens gevild en daarna op een warme plaats opgehangen, wordt het vlees mals. Hetzelfde geldt voor het vlees van alle andere grote dieren. En ook wanneer men het dier afmat kort voordat het geslacht wordt en zich vervolgens aan de bovengenoemde richtlijnen houdt, zal het vlees niet alleen smakelijker en malser zijn maar ook roder. Als een tam varken eerst wordt afgemat en vervolgens gedood, en meteen onthaard met warm water of gevild op de juiste wijze, zal het vlees malser en smakelijker zijn. Het vlees van kalfjes, jonge geitjes en bepaalde andere jonge dieren is van zichzelf al mals genoeg. Ook een hamel kan onmiddellijk na de slacht worden gestoofd en liever nog gebraden, omdat hij dan altijd smakelijker en sappiger is dan wanneer hij langer dan een dag dood is. Om hem te koken en in pasteien te verwerken moet hij wel een beetje bestorven zijn, maar een jonge hamel is mals genoeg.

§33
HOE HET BOVENGENOEMDE VLEES
IN KORTE TIJD
BEREID KAN WORDEN

Vlees van oude dieren zal sneller gaar worden als het in meerdere en liefst kleine stukken is gesneden. Het wordt gestoofd in een aardewerken of een vertind koperen stoofpot die goed afgesloten wordt. Afhankelijk van de grootte van de stukken moet het twee uur stoven zonder dat het deksel wordt opgelicht. Vlees dat in wijn gestoofd wordt en met specerijen gekruid is zal veel sneller gaar zijn dan wanneer het in water gekookt wordt. Datzelfde geldt voor vlees dat in de oven gestoofd wordt. Maar aan het spit of op een rooster is het nog veel sneller gaar.