

Concordantietabel

Cocboeck 1593 – ms. UB Gent 476

Receptnummering

In het *Cocboeck* is de nummering zoals in onze teksteditie, *Het excellente kookboek* (Gorredijk 2020). In manuscript UB Gent 476 is de nummering conform ed. Jansen-Sieben en Van Winter, *De keuken van de late Middeleeuwen* (Amsterdam 1989, 1998). De vetgemaakte nummers in de kolom CB (*Cocboeck*) zijn de recepten die in de drukken na 1593 zijn geschraapt. Het recept met een vraagteken in de kolom UB Gent 476 heeft slechts de titel als overeenkomst. Het symbool ≈ in diezelfde kolom geeft aan dat er enige overeenkomst is tussen beide recepten.

CB	Cocboeck 1593	UB Gent 476
1	Gevulde eieren	
2	Blancmanger in de vastentijd	249
3	Blancmanger[saus bij geroosterde kapoen]	45
4	Saus bij gekookte kapoen	
5	Blancmanger op de Spaanse manier	181
6	Pap, room of crème van Moerbeke	97?
7	Dietse pap	234
8	Vlierbloesempap	
9	Bijzondere pap	
10	Amandelpap	235
11	Hoerenscheetjes	
12	Gekloven nonnen	
13	Mergpap	176
14	Spaanse soppe	
15	Krenten bereiden	
16	Kweeën in soppe met merg (I)	≈195
17	Wijnsoppe	
18	Wijnkoeken	233
19	Uiensoppe	67
20	Kweeënpastei	42
21	Kapoen- en kippenpastei op de winterse en de zomerse manier	
21a	[Kapoenpastei op de winterse manier]	155
21b	[Kapoenpastei op de zomerse manier]	156
21c	[Kippenpastei]	157
22	Venezoenpastei	
22a	[Venezoenpastei versie 1]	151
22b	[Venezoenpastei versie 2]	100
23	Erg lekkere pastei	246
24	Pastei van een achterbout in deeg, op de Spaanse manier	153
25	Hoge pastei in de vastentijd	170
26	Wit deeg voor een pastei	

26a	[wit deeg voor een pastei]	
26b	[ander wit deeg voor een pastei]	
27	Rastoenen of roffioelen	
28	Bourbons gerecht	205
29	Amandeltaart	70
30	Kaastaart	71
31	Bourbonse taart	72
32	Doornikse taart	75
33	Taart badrée	73
34	Kerveltaart	74
35	Kweeëntaart in een schotel	
36	Bijzondere taart	
36a	[Met kwee]	120
36b	[Voor zieken]	121
37	Dadeltaart	130
38	Amandeltaart op de Engelse manier	131
39	Predikheren- of jacobijnentaart	
40	Jacobijnentaart in de vastentijd	
41	Bruine taart	
42	Crèmefrite	52
43	Rastoengerecht	124
44	Lekkere taart	122
45	Melkvlade	
46	Appelvlade	231
47	Kweevlade	
48	Bijzondere vlade	119
49	Gekookte kweeën	
50	Kweeën in soppe met merg (II)	≈195
51	Peren in hipocras	
51a	Peren in hipocras	183
51b	Peren in boter gebraden	
52	Damastpruimen bereiden	197
53	Peren van Germolles	
53a	[Stoofperen rood]	35
53b	[Stoofperen geel] Op een andere manier	36
54a	Volks appelgerecht [appelmoes]	104
54b	Appelmoes in de vastentijd	
54c	[Een ander gerecht in de vastentijd]	
55	Gingebbras	
56	Flensjes of gekronkelde struiven	59
57	Amandelboter in en buiten de vastentijd	66
58	Hetzelfde op een andere manier	
59	Gekleurde Lombardische eieren voor het banket	34
60	Lombardische eieren in de vastentijd	78

61	Slurpertsjes	41
62	Kooksel dat men kan opdienen in plaats van gebak	56
63	Dikke wafels die men opensnijdt	
63a	[Dikke wafels die men opensnijdt]	87
63b	[Wafels] die men niet opensnijdt	88
64	[Wafels] Op een andere manier	≈89
65	Nog een recept voor dikke wafels	
66	Dunne wafels of oublies	109
67	Rond banket of putwafels	
68	Plattekaas	98
69	Karnemelkse kaas	
70	Crème bouillie of zaan	99
71	Kriekmoes	174
72	Kruisbessenmoes	175
73	Saucijsjes	208
74	Lever- en bloedbeulingen	
74a	[Leverbeuling]	
74a	[Bloedbeuling]	
75	Rolletjes of balletjes van vlees	9
76	Vlees van oude dieren mals maken	
77	Trimolette bij patrijs	37
78	Saus bij geroosterde of gekookte patrijs	
79	Gesmoorde kapoen met pomeransschillen	84
80	Kapoen met pomerans	
81	Saus bij kalfsvlees of kip	
82	Camelinesaus bij allerlei pasteien van kip en geroosterd vlees	≈68
83	Kapoen roosteren op de juiste manier	
84	Kapoen met blancmanger[saus]	189
85	Geroosterde kapoen op de Spaanse manier	243
86	Gestoofde kapoen	
86a	[Gestoofde kapoen]	
86b	[Gestoofde kapoen, anders]	
87	Gekookte kapoen met blancmanger[saus]	189
88	Bartangesaus bij gekookte kapoen	40
89	Saus bij gekookte kip	7
90	Saus bij geroosterde kip	44
91	Bruwet fulleet	46
92	Warme saus bij tong of in een pastei	47
93	Saupiquet bij konijn	48
94	Most bij geroosterde kip	1
95	Camelinesaus bij allerlei gebraad	3
96	Saus bij gekookt konijn	5
97	Saus bij haas	6
98	Saupiquet bij geroosterd konijn	23

99	Saus d'orpin bij geroosterde kapoen	39
100	Most om over geroosterde kip te gieten	43
101	Saus van pomerans bij gestoofde peren	
101a	[De saus]	54
101b	[De peren]	55
102	Eieren half wit, half paars maken	62
103	Ossenpoten bereiden	
104	Saus bij vlees	254
105	Gestoofde ossenpoten	
106	[Geroosterde] varkenspoten	
107	Saus bij allerlei vlees	
108	Saus bij haas	
108a	[Saus bij haas met waterkers]	
108b	[Saus bij gebraad]	
109	Groene saus bij gekookte vis of geroosterd vlees	
110	Saus bij een varkenshutspot	
111	Gekookt speenvarken, ook genoemd 'leversaal'	217
112	Saus, vulsel of pikante saus bij geroosterd speenvarken	
113	Saus bij zult van varken, klein of groot	
113a	[Saus bij zult van varken]	10
113b	[Saus] op een andere manier	12
113c	[Saus] op nog een andere manier, om warm op te dienen	11
114	Komijnsaus bij speenvarken	8
115	Galentijn bij paling en andere gerechten	
115a	[Galentijn bij paling]	21
115b	Echte galentijn	103
116	Galentijn bij kapoen, speenvarken, varkenspoten of -oren	215
117	Gekookte kreeft of krab	214
118	Saus bij mosselen	
119	Rode poon	
120	Grondels met hun kookvocht	187
121	Gekookte of geroosterde prikken en lampreien	
121a	[Prikken roosteren]	18
121b	Lampreien roosteren	
121c	Op een andere manier [lampreien koken]	209
122	Gestoofde kop van zalm	
122a	[Gestoofde kop van zalm]	85
122b	Anders	
123	Saus bij gekookte brasem	16
124	Saus bij geroosterde brasem	17
125	Saus bij kabeljauw	
126	Gekookte kabeljauwkoppen	180
127	Gehakt van vis met eieren	185
128	Potagie van karper	188

129	Gestoofde karper	
129a	[Gestoofde karper]	212
129b	[Gestoofde karper] op een andere manier	
130	Saus bij geroosterde karper	19
131	Saus bij gekookte karper	13
132	Hutspot van steur	135
133	Saus bij geroosterde snoek	
133a	[Saus bij geroosterde snoek]	14
133b	[Saus] op een andere manier	
134	Saus bij gekookte snoek	15
135	Snoek op de Dietse manier	
135a	[Snoek op de Dietse manier]	
135b	[Andere saus]	
136	Saus bij alle geroosterde vis	
137	Gekookte snoek op de Spaanse manier	237
138	Gestoofde snoek	250
139	Eieren een half jaar goed houden	
140	Zachtgekookte eieren	
141	Karper levend over land dragen	
142	Patrijzen en houtsnippen bereiden en deze herkennen	
142a	[Patrijzen]	
142b	[Snippen]	
143	Een speenvarken doden en daarna bereiden	
143a	[Het varken doden]	
143b	[Het varken vullen]	
143c	Rode saus bij dit gebrad	
144	Bruine saus over de andere helft van hetzelfde gebrad	
145	Saus over geroosterde haas, konijn, kalfsribstuk, braadstuk of rundvlees	
146	Haas bereiden	
147	Peper[saus] bij geroosterde haas, konijn of ander vlees	
148	Nog een peper[saus] bij alle soorten wildbrad, haas of zwaan	
149	Peper[saus] bij vers geroosterd rundvlees	
150	Saus bij geroosterde konijnen of eenden	
151	Saus bij jonge konijnen	
152	Zeer goede saus bij jonge en volwassen konijnen op Engelse wijze	
153	Heerlijke gestoofde eend met groene kruiden	
154	Erg lekker gestoofde eend of watersnip	
155	Pikante saus bij geroosterde eend of watersnip	
156	Saus of ragout bij geroosterde eend of watersnip	
157	Hutspot stoven van venezoen	
158	Hutspot van varkensvlees, gestoofd als venezoen	
159	Geroosterd ribstuk van een wild zwijn	
160	Geroosterde gevulde gans, met sauzen erbij	

160a	[Vulling]
160b	Saus bij geroosterde gans
160c	Een andere saus
160d	Nog een andere saus
161	Saus bij geroosterd schouderstuk
161a	[Saus bij geroosterd schouderstuk]
161b	[Saus bij geroosterde achterbout]
162	Gestoofde hutspot van allerlei [vlees]
163	Keulse hutspot
164	Vlees van hamel, gekookt op Engelse wijze
165	Gestoofde hamelbout
165a	[Gevulde lamsbout stoven]
165b	[Anders]
165c	[Nog anders]
166	Gestoofde kalfsborst
167	Vulling voor kip, duif of kalfsborst, tussen vel en vlees Gestoofde kalfsschenkel of hele kapoen op de Engelse manier. Goed
168	voor zieken
168a	[Gestoofde kalfsschenkel]
168b	[Gestoofde kapoen]
169	Gestoofde kipjes en duifjes met spek
170	Gestoofde varkenspoten
171	Gestoofde kalfs- en schapenpoten
171a	[Gestoofde kalfspoten]
171b	[Gestoofde schapenpoten]
172	Saus bij ossenpoot die op het rooster is gebraden
173	Gestoofde ossentong
174	Gestoofde kalfslever
175	Geroosterde kalfslever
176	Kleine gerechtjes voor de eerste gang of bij het gebrad
177	Mergsopjes
178	Deuse Geertjes van kalfsvlees
179	Beuling van gehakt vlees of lever
180	Kalfsrolletjes
181	Potpastei van een os in de slachttijd
182	Vleesballen, kleine beulingen of roffioelen
183a	Bloedbeulingen, leverbeulingen, witte beulingen en gortbeulingen
182b	[Bloedbeuling]
183	Zo maakt u lever-, gort- en witte broodbeulingen
183c	Nu verder om witte broodbeulingen te maken
183d	Gortbeulingen
184	Worst maken
185	Gekookte steur
186	Gekookte kreeft en krab

187	Geroosterde steur
188	Hutspot van steur
188a	[Hutspot van steur]
188b	[Zwarte pepersaus van steur]
189	Een stuk zalm, gestoofd met pomeransschillen
190	Hutspot van de kop [van een zalm]
191	Zalmpastei in een schotel
192	Ronde zalmpasteitjes
193	Blauw gekookte snoek en karper
193a	[Blauw gekookte snoek]
193b	[Blauw gekookte karper]
193c	[Karper zoals snoek bereid]
194	Gelei op snoek
195	Gestoofde karper
195a	[Gestoofde karper]
195b	[Gestoofde karper] op een andere manier
195c	Nog een andere manier om karper op de graat te stoven
196	Geroosterde paling
197	Gestoofde paling
197a	[Gestoofde paling]
197b	[Gestoofde paling] op een andere manier met gele saus
198	Groene saus voor schol of [andere] vis
199	Saus bij geroosterde zalm en elft
200	Saus op geroosterde vis
201	Potpastei van pekelharing
202	Blancmanger bij geroosterde vis
203	Tassei met spiering
204	Engelse kruidkoek
205	Gestoofde spinazie
206	Timmermanstassei
207	Tassei met kruisbessen
208	Kassaart van eieren
209	Rijst op Antwerpse wijze
210	Pap van rijstbloem
211	Spaanse pap
211a	[Spaanse pap]
211b	Of [op] andere[manier]
212	Wijnpap
213	Wijnsoppe
214	In wijn gepocheerde eieren
215	Een Lombardisch eitje
216	Een gerechtje van kersen, krieken of pruimen
217	Gestoofde mispels
218	Erg lekkere gestoofde louwtjesperen of kweeperen

218a	[Gestoofde kweeën]
218b	[Gestoofde louwtjesperen]
218c	[Gestoofde kweeën of louwtjesperen] op een andere manier
219	Blancmanger
219a	[Blancmanger]
219b	[Blancmanger als pastei]
220	Schotelvlade
221	Verse karnemelkse kaas
222	Verse kaas van melk
222a	[Verse kaas]
222b	[Verse kaas van melk] op een andere manier
223	Struiven
224	Droge koek, gebakken in een taartpan
225	Appeltaart op Waalse wijze
226	Uitstekende taart van korstdeeg
227	Kaastoert
228	Appeltaart
229	Kippenpastei op Waalse wijze
230	Pastei van lamsbout
231	Kwartelpastei
232	Pastei van jong konijn
233	Franse pastei
234	Zalmpastei
235	Kapoenpastei
236	Kweeperentaart
237	Karperpastei met graten
238	Amandeltaart
239	Koude barbeelpastei
240	Spaanse pastei
241	Pastei van lamprei
242	Fijne taart
243	Heilbotpastei
244	Kleine pasteitjes voor de vistijd
245	Warme steurpastei
246	Ganzenpastei
247	Pastei Rogier
248	Pastei van tong
249	Kongeraalpastei
250	Krieken- of aalbessentaartje
251	Kornoeljepastei
252	Kruisbessen-, aardbeien- of bosbessentaartje
253	Kwartelpastei
254	Lamsboutpastei [I]
255	Karperpastei met saus

256	Flaso	123
257	Warme konijnenpastei	
258	Pastei van de tong en poten van een koe	
259	Lamsboutpastei [II]	
260	Mergtaart	
261	Appelvlade	
261a	[Appelvlade]	
261b	[Appelvlade] op een andere manier	≈133
262	Warme snoekpastei	
263	Een duivenpasteitje	
264	Een gerecht uit Bourbonnais	
265	Saus bij kapoen of hamelbout	
266	Gestoofde kapoen of kip	
267	Kip, gestoofd met kropsla	
268	Kip of kapoen, gestoofd op Waalse wijze	
269	Saus bij gekookte soepkip of kapoen	
270	Gestoofde bloemkool	
271	Gestoofde savooiekool	
272	Blancmanger of witte saus bij gekookte kapoen	≈77
273	Iets goeds voor als men niet veel in huis heeft	
274	Gebraden vlees voor een zieke	
275	Karperpastei	
276	Karper, gestoofd met zijn bloed	
277	Saus bij gekookte snoek	
278	Kapoenpastei op Spaanse wijze	
278a	[De pastei]	
278b	Voor de saus	
279	Goede pastei als er geen venezoen is	
279a	[Rundvleespastei als venezoenpastei]	
279b	Dit is om de saus te maken	
280	Gebakken hamelbout op Lombardische wijze	
281	Taart die men in het Spaans 'marsepein' noemt	
282	Het clarificeren van suiker en maken van siroop	
283	Rode krieken, gekonfijt met de schil	
284	[Nat] gekonfijte alantwortel	
285	Droog gekonfijte alantwortel	
286	Amandelboter	
287	Sukade van allerlei vruchten, ook van gepekeldde citroenen	
288	Tournesol	
289	Sukade	
290	Uitstekende hipocras	
291	Een geurzakje voor het linnen	
292	Een gerstepapje voor zieken	
293	Kweeën een jaar goed houden	114

294	Kweeën en druiven een jaar goed houden	115
	Een drankje voor zieken dat de darmen op gang brengt en de	
295	ledematen versterkt	
	Een drankje voor zieke mensen die lang gelegen hebben en wie geen	
296	enkele drank smaakt	
297	Een drankje voor zieken voor wie het wijndrankje te sterk is	
298	Drank voor zieken met een gemene hoest bij wie het slijm vastzit	