

## NIDERLANDZKA KUCHNIA PRZEŁOMU XVI I XVII STULECIA WEDŁUG MISTRZA ANTONIUSA MAGIRUSA

Rafał Szmytka

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

### ABSTRACT

#### THE DUTCH CUISINE AT THE END OF 16<sup>TH</sup> CENTURY IN THE WORK OF MAESTRO ANTONIUS MAGIRUS

The first cookbooks left the printing presses in the 15<sup>th</sup> century, and very soon they became popular amongst the readers of the Old Continent. They helped to spread the knowledge not only about products used in various parts of Europe but also about methods of preparing meals. Their authors gave advice on what kind of virtues a chef should have and with what utensils he should equip his kitchen. This paper considers the *Koochoec oft familieren keukenboec* in a wider European context. A Dutch cookbook, written under a pseudonym of Antonius Magirus, was published in 1612 in Leuven and until 1668 it was the only cookbook printed in the Low Countries at that time. Although it was published in the South Netherlands, it succeeded also in the North. It is easy to find similarities between the *Koochoec* and *Opera dell'arte del cucinare*, the major work of Bartolomeo Scappi, but Magirus adapted his recipes to the local skills and tastes.

**Key words:** Low Countries, cuisine, cookbook, history of everyday life, early modern period

**Słowa kluczowe:** Niderlandy, kuchnia, książka kucharska, historia codzienności, epoka nowożytna

### KUCHNIA NIDERLANDZKA Z WĘDZIDŁEM

Można by pomyśleć, że rozważań nad niderlandzką kuchnią okresu Złotego Wieku nie sposób prowadzić bez wykorzystania powstałych wówczas obrazów w pracowniach takich mistrzów, jak Frans Hals, Jan Steen czy David Teniers. Tak zapewne postąpiłby Johan Huizinga, autor poczytnej *Jesieni średniowiecza*<sup>1</sup> oraz *Kultury XVII-wiecznej Holandii*<sup>2</sup>, który odwołując się do dzieł flamandzkich czy

---

<sup>1</sup> Zob. J. Huizinga, *Jesień średniowiecza*, tłum. T. Brzostowski, Warszawa 2003.

<sup>2</sup> Zob. idem, *Kultura XVII-wiecznej Holandii*, tłum. P. Oczo, Kraków 2008.

holenderskich twórców, doszukiwał się w nich dosłownych reprezentacji przeszłości. Byłby to jednak trop prowadzący na manowce. Niderlandzkie malarstwo rodzajowe wraz z martwymi naturami pełne jest symboliki, ukrytych znaków i kodów. Po ich odczytaniu okaże się, że przed naszymi oczami wcale nie jawi się ani typowy holenderski dom, ani kuchnia. Tym bardziej nie będą to potrawy, jakie znalazłyby się na talerzu amsterdamskiego kupca<sup>3</sup>.

Niemniej skomplikowana i zawiła jest historia Niderlandów na przełomie XVI i XVII wieku. Na skutek procesu zwanego przez miejscowych historyków *de Opstand* – antyhiszpańskim powstaniem – doszło do wytworzenia dwóch odrębnych bytów państwowych o dwóch odmiennych kulturach i wzorcach społecznych. Początków wojny osiemdziesięcioletniej, której to powstanie było częścią, upatruje się najczęściej w roku 1568, choć niektórzy wskazują także na rok 1566 czy 1567<sup>4</sup>. Jej koniec wyznacza zaś data zawarcia pokoju westfalskiego. W ciągu tych 80 lat obszar 17 prowincji tworzących Niderlandy u kresu panowania Karola V został podzielony na Niderlandy Południowe pozostające pod władzą króla Hiszpanii (a później austriackiej linii Habsburgów) oraz Niderlandy Północne, które zdołały obronić postanowienia unii zawartej w Utrechcie w 1579 roku oraz wywalczyły niepodległość, zrywając z Hiszpanią *Aktem opuszczenia króla*. Podczas gdy do drugiej połowy XVI wieku w bogatych miastach Flandrii i Brabancji z Antwerpią na czele koncentrowały się dalekomorski i regionalny handel oraz bankierstwo, przemysł sukienniczy i wyrób towarów luksusowych, a bogate mieszczaństwo miało swych przedstawicieli w zgromadzeniu stanowym, ośrodki leżące na północ i północny wschód od linii wielkich rzek – Mozy i Renu – pozostawały w ich cieniu. Zmianę przyniósł rok 1585 i zwycięska kampania wojsk prowadzonych przez Aleksandra Farnese, który spacyfikował zbuntowane miasta bogatego południa. Ta data uznawana jest także za moment ostatecznego rozdziału na Niderlandy Północne i Południowe.

Na mocy porozumień – takich jak traktat rekonyliacyjny kończący roczne oblężenie Antwerpii – ludność protestancka otrzymała możliwość opuszczenia terenów opanowanych przez oddziały hiszpańskie. W ten sposób z leżącej nad Skaldą metropolii w drugiej połowie lat 80. XVI stulecia wyemigrowało blisko 40 000 mieszkańców, którzy osiedlili się głównie w miastach Holandii i Zelandii, a przede wszystkim w Amsterdamie.

Pozostające pod hiszpańską kontrolą Niderlandy Południowe stały się bastionem kontreformacji i katolicyzmu. Zablockowanie przez holenderskie okręty ujścia Skaldy przerwało natomiast rozwój gospodarczy Antwerpii i innych miast. W przeciwieństwie do nich cieszące się niepodległością i tolerancją religijną Prowincje Północne,

---

<sup>3</sup> Zob. G. Riley, *The Dutch Table. Gastronomy in the Golden Age of the Netherlands*, San Francisco 1994, s. 7–17; P. Oczko, *Miotła i krzyż. Kultura sprzątnania w dawnej Holandii, albo historia pewnej obsesji*, Kraków 2013, passim. O kuchniach i spiżarniach w malarstwie niderlandzkim pisała także B. Purc-Stępnia, *Bogaty świat zwierząt [w:] Rubens, Van Dyck, Jordaens. Malarstwo flamandzkie 1608–1678* [katalog wystawy w Muzeum Narodowym w Warszawie], red. A. Ziemia, Warszawa 2008, s. 211–233.

<sup>4</sup> Por. G. Parker, *The Dutch Revolt*, Cambridge 1977, s. 68–117 oraz; A. van der Lem, *De Opstand in de Nederlanden 1568–1648. De Tachtigjarige Oorlog in word en beeld*, Nijmegen 2014, s. 55–67.

które ogłosiły się republiką, rosły w siłę, a Amsterdam – podobnie jak wcześniej Antwerpia – niczym soczewka skupił w sobie europejski handel.

Tego stanu rzeczy nie mogły zmienić okresy względnego spokoju i przerwy w działaniach wojennych, na przykład tak zwany dwunastoletni pokój (1609–1621). Nie był on jednak bez znaczenia dla przedmiotu niniejszej pracy – dzięki chwilowej poprawie koniunktury odżyło mieszczaństwo w Południowych Niderlandach, któremu Antonius Magirus zadedykował swe dzieło.

### KOOCBOEC OFT FAMILIEREN KEUKENBOEC<sup>5</sup> ANTONIUSA MAGIRUSA JAKO ODZWIERCIEDLENIE NIDERLANDZKIEJ KULTURY KULINARNEJ PRZEŁOMU XVI I XVII WIEKU

W niniejszej pracy nie będę się odwoływał do graficznych przedstawień ukazujących wnętrze niderlandzkiej kuchni i znajdujących się w niej potraw oraz składników. Nie będę także szukał korzeni narodowych potraw flamandzkich czy holenderskich, jak choćby słynnego *hutsplot*, który według ludowego podania został „wynaleziony” w jednym z hiszpańskich okopów przez żołnierzy spieszącej do Lejdy odsieczy w roku 1574<sup>6</sup>. Na dalszym planie pozostawię także ówczesne recepty i przepisy. Chciałbym natomiast spojrzeć na kuchenne zwyczaje i rady, jakich udzielał swym niderlandzkim czytelnikom mistrz Antonius Magirus w wydanym w Lowanium w 1612 roku dziele *Kooeboec oft familieren keukenboec* (Księga kucharza, czyli rodzinna książka kucharska). Zajmuje ono istotne miejsce w historii kulinarnej nie tylko Krajów Nizinnych, ale także Europy w ogóle. Przez ponad 50 lat, bo aż do roku 1668, było jedyną niderlandzkojęzyczną książką kucharską wydaną w tym czasie. Cieszyło się sporą popularnością, a jego druk wznawiano w latach 1655 oraz 1663. Mimo że książka ta ukazała się w pozostających pod hiszpańską kontrolą Południowych Prowincjach, odniosła także niewątpliwy sukces w Niderlandach Północnych, o czym świadczyła adnotacja w dziele Jacoba Catsa *Houwelick* (Małżeństwo):

Siet het keuckenboeck onlanghs uytgegeven by Anthonis Magyrus; een bequaem werck voor alle huys-moeders, en alle andere Jonck-vrouwen, die haer op den keuckenhandel willen leeren verstaen<sup>7</sup>.

(Zobacz książkę kucharską wydaną przez Antoniusa Magirusa; ważne dzieło dla pań domu i wszystkich innych młodych panien, które o sprawach kuchennych chcą się nauczyć).

<sup>5</sup> Zob. A. Magirus, *Kooeboec, oft familieren keukenboec, leerende hoe dat men alderhande Vleesch, Vogelen, Wildtbraedt, ende Visch koken sal, ende wanneer alderhande Spysse ende Wyn op haer beste is. Oock alle manieren van Salaet te maken*, Lovén 1612.

<sup>6</sup> Por. M. Broersma, *Stille getuigen: het standbeeld van Cornelis Joppensz*, „Historisch Nieuwsblad”, 9/2003, <http://www.historischnieuwblad.nl/nl/artikel/6232/stille-getuigen-het-standbeeld-van-cornelis-joppensz.html> [dostęp: 2.02.2015].

<sup>7</sup> J. Cats, *Houwelijcx. Vierde deel: Vrouwe, zijnde 't tweede deel van 't christelyck huys-wijf* [w:] idem, *Alle de werken. Deel I*, red. J. van Vloten, Zwolle 1862, s. 481.

AUTORSTWO *KOOCBOEC*

Nie jest do końca pewne, kim był autor *Koochoec, oft familieren keukenboec, leerende hoe dat men alderhande Vleesch, Vogelen, Wildtbraedt, ende Visch koken sal, ende wanneer alderhande Spyse ende Wyn op haer beste is. Oock alle manieren van Salaet te maken* (Księga kucharza, czyli rodzinna książka kucharska, ucząca, jak należy przyrządzać mięso, ptaki, dziczyznę i rybę, oraz kiedy potrawy i wino są najlepsze. A także wszystkie sposoby przyrządzania sałat). Starsza literatura wskazuje na wywodzącego się z mieszkającej w Antwerpii rodzinie kupców norymberskich Pietera Scholiera (Petrus Scholierius), który jakoby tylko na potrzeby tej publikacji miał przyjąć pseudonim Antoniusa Magirusa. Samo słowo *magirus* zostało zaczerpnięte z greki – *μάγειρας* – i znaczy tyle co „kucharz”. Scholier urodził się w 1582 roku w Antwerpii. Studiował w Lowanium filozofię, ale stopień licencjata otrzymał dopiero w wieku 30 lat, po powrocie w mury uczelni. W 1612 roku trafił na dwór księcia Aarschot, z którym udał się na *peregrinatio academica* do Włoch<sup>8</sup>. Po powrocie ożenił się ze znaną z ponadprzeciętnej urody Anną Lambrechts i zamieszkał w Lowanium, gdzie poświęcił się studiom nad dawną literaturą. Zawarł bliskie znajomości z humanistami Eryciusem Puteanusem i Gerardem Corsellusem. Przed śmiercią zdążył jeszcze powrócić do Antwerpii i objąć funkcję radnego. Zmarł w 1635 roku, pozostawiając po sobie *Sermones familiares* (Antwerpia 1623), których poważny styl dalece odbiegał od swobodnego języka i żartów zawartych w *Koochoec*. Za odrzuceniem teorii o autorstwie Scholiera, oprócz ewidentnych różnic między oboma tekstami, przemawia jeszcze jeden fakt – w chwili wydania dzieła jego twórca miał się chwalić dwudziestoczteroletnim doświadczeniem kucharskim:

Ooc moocht my het stuck wel toebetrouwen, want heb het 24 jaren met experientie bevonden 'tgene ulieden door myn cleyn boexken ben beschrijvende<sup>9</sup>.

(Także możecie mi w tej sprawie zawierzyć, bowiem w tej małej książeczce napisanej zawarte są 24 lata doświadczenia).

Oznaczałoby to, że w 1588 roku Scholier skończył zaledwie sześć lat. Ponadto był on słabego zdrowia i rokrocznie jeździł do słynnego z leczniczego klimatu Spa. Nie da się także wykluczyć, że to tylko zwykły chwyt reklamowy<sup>10</sup>.

Kim zatem był mistrz Antonius Magirus? Na podstawie lektury jego dzieła możemy stwierdzić, że bez wątpienia zaliczał się do erudyty i humanistów, co zdradza rozpoczynający książkę tekst *Seyndtbrief. Aen alle edelvrouwen ende jouffrouwen van dese Nederlanden* (Posłanie do wszystkich szlachejnych pań i panien w Niderlandach). Pokróćce rozważając dualizm ludzkiej natury i jej podział na sferę ducha

<sup>8</sup> Zob. A.J. van der Aa, *Biographisch woordenboek der Nederlanden. Deel 17. Eerste stuk*, Haarlem 1874, s. 373.

<sup>9</sup> A. Magirus, op. cit., f. 3v.

<sup>10</sup> Por. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, *Lieve schat, wat vind je lekker? Het «Koochoec» van Antonius Magirus en de Italiaanse keuken van de Renaissance*, Leuven 2007, s. 14.

i ciała oraz porównując go do arystotelesowskiej koncepcji formy i materii, przedstawia motywy napisania *Koochoec*:

[...] met minder moete, met minder beslommeringe, minder tytverlies iegelyc soude connen vinden eenighe pottagikens, sauskens, sauciskens ende kokettiens naer synen verbrilden sin, lust oft smaek<sup>11</sup>.

([...] by z mniejszym zmęczeniem, z mniejszą trudnością, przy mniejszej czasu utracie, każda [pani] mogła tworzyć wszelkie kremy, sosy i dania według własnego uznania, chęci i smaku).

Dzięki temu zaoszczędzony w kuchni czas można będzie wykorzystać do rozważań nad tym, co duchowe, podsumowuje Magirus. Najprawdopodobniej pochodził on z bogatej brabanckiej rodziny mieszczańskiej i utrzymywał kontakty ze środowiskiem akademickim w Lowanium. Niewykluczone, że podróżował do Włoch, o czym świadczy znajomość łaciny oraz języka włoskiego – *Koochoec* w znacznej mierze opiera się bowiem na słynnym dziele Bartolomeo Scappiego<sup>12</sup>. Portret Magirusa może wreszcie dopełnić określenie *mercator doctus*, bowiem taka postawa cieszyła się popularnością w wśród szesnasto- i siedemnastowiecznego kupiectwa<sup>13</sup>.

## DZIEŁO MAGIRUSA NA TLE NOWOŻYTNEJ NIDERLANDZKIEJ LITERATURY KULINARNEJ

Autorzy powstających w czasach nowożytnych książek kucharskich chętnie korzystali z powszechnych wówczas zasad *translatio*, *imitatio* oraz *aemulatio*<sup>14</sup>. Napisane przez nich dzieła oddawały zatem ducha epoki i nie różniły się wiele pod tym względem od tych z innych dziedzin ówczesnej literatury. W rezultacie na 471 książek kucharskich wydanych przed rokiem 1700 w 14 różnych językach jedynie 96 wydaje się niepowtarzalnymi, dziś powiedzielibyśmy – autorskimi, dziełami. Pozostałe były kompilacjami, kopiami, adaptacjami bądź swobodnie korzystały z opublikowanych wcześniej tekstów<sup>15</sup>, ale nie należy nazywać ich plagiatami. Nie inaczej jest z dziełem Magirusa. W jego przypadku jednak zaskakuje źródło inspiracji. Przed 1612 roku w Niderlandach ukazały się cztery książki kucharskie: *Een notabel boecxken van cokereyen*<sup>16</sup> (Piękna książeczka o sztuce kucharskiej), *Een nyeuwen coock*

<sup>11</sup> A. Magirus, op. cit., f. 3v.

<sup>12</sup> *Opera di Bartolomeo Scappi M. Dell'arte del cucinare, con laquale si può ammaestrare qual si voglia cuoco, scalco, trinciante, o maestro di casa divisa in sei libri*, Venetia 1610 (dalej: B. Scappi, op. cit.).

<sup>13</sup> Por. K. Bostoën, *Bonis in bonum. Johan Rademacher de Oude (1538–1617), humanist en koopman*, Hilversum 1998, s. 11.

<sup>14</sup> Por. J.D.P. Warners, *Translatio-imitatio-aemulatio*, 1–3, „De nieuwe taalgids” 1956, 49, s. 289–295 oraz „De nieuwe taalgids” 1957, 50, s. 82–88, 193–201.

<sup>15</sup> Por. H. Notaker, *Comments on the Interpretation of Plagiarism*, „Petits Propos Culinaires” 70 (2002), s. 59–61; J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 14.

<sup>16</sup> *Een notabel boecxken van cokereyen*, Brussel 1514.

*boeck*<sup>17</sup> (Nowa książka kucharska), *Eenen seer schoonen ende excellenten cocboeck*<sup>18</sup> (Bardzo ładna i doskonała książka kucharska) oraz *Ouverture de cuisine*<sup>19</sup> (Rzecz o kuchni). W dziele Magirusa znalazły się swobodne nawiązania do trzech potraw z anonimowej i dedykowanej arystokracji oraz bogatej szlachcie *Een notabel boecxken cokereyen* oraz dziesięciu z *Een nyeuwen coock boeck* Gheeraerta Vorselmana, który powtórzył te same trzy receptury z *Een notabel boecxken...*<sup>20</sup>. Wśród tych najbardziej klasycznych potraw znalazły się: deser *eyken Lombaerts* (dziś nazwalibyśmy go zabaglione), olejek różany o arabskiej proveniencji oraz serwowany na zimno bądź gorąco pudding *Spaensche pap*.

### KOOCBOEC OFT FAMILIEREN KEUKENBOEC I OPERA DELL'ARTE CUCINARE

Magirus nie sięgał więc do rodzimych książek kucharskich. Zainspirował się natomiast najważniejszym dziełem o sztuce kulinarnej, jakie wydał południowy renesans. Sięgnął bowiem po tekst *Opera di Bartolomeo Scappi M. dell'arte del cucinare, con laquale si può ammaestrare qual si voglia cuoco, scalco, trinciante, o maestro di casa, divisa in sei libri* (Dzieła Bartolomea Scappiego, mistrza sztuki gotowania, z których pan domu może się nauczyć, jak gotować, podgrzewać i tworzyć, w sześciu księgach), co w swych badaniach ujawnił norweski historyk Henry Notaker, a co potwierdzili Jozef Schildermans, Hilde Sels oraz Marleen Willebrands.

Podobnie jak w Niderlandach, we Włoszech również chętnie kompilowano receptur i kopiowano przepisy. W XV wieku powstało *Libro de arte coquinaria*<sup>21</sup> (Książka o sztuce gotowania) Martina de Rossiego, opierające się na przepisach znajdujących się w archiwum dworu neapolitańskiego. Z nich zaś chętnie skorzystał Cristoforo di Messibugo, wydając książkę *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*<sup>22</sup> (Uczty, kompozycje dań i porządki ogólne) opisującą obyczaj służenia do stołu, a kucharz papieża Piusa V Bartolomeo Scappi zebrał przepisy w swych *Opera dell'arte cucinare*.

Książka ta została wydana w Wenecji w 1570 roku i stanowiła kolekcję receptur oraz przepisów wykraczającą poza treści zawarte w dotychczasowych książkach kucharskich. Scappi opatrzył je bowiem komentarzami dotyczącymi dodania bądź pominięcia poszczególnych składników dań, wyjaśniających laikowi-neoficie prawdziwą naturę jedzenia i gotowania<sup>23</sup>. W dziele tym znalazły się ponadto opisy

<sup>17</sup> Zob. G. Vorsleman, *Een nyeuwen coock boeck*, Antwerpen 1556.

<sup>18</sup> Zob. K. Baten, *Eenen seer schoonen ende excellenten cocboeck*, Dordrecht 1593.

<sup>19</sup> Zob. L. de Casteau, *Ouverture de cuisine*, Luik 1604.

<sup>20</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 15.

<sup>21</sup> Zob. M. de Rossi, *Libro de arte coquinaria*, Roma 1464.

<sup>22</sup> Zob. C. di Messibugo, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrare 1549.

<sup>23</sup> Zob. T. Scully, *The «Opera» of Bartolomeo Scappi (1570). L'arte et prudenza d'un maestro Cuoco*, Toronto 2008, s. 28.



historycznych uczt, na przykład tej wydanej w Rzymie przez biskupa bolońskiego kardynała Lorenza Campeggio dla Karola V w kwietniu 1536<sup>24</sup> czy uczyty, jaką przygotowano 14 marca 1549 roku dla kardynała Jeana Du Bella jako część uroczystości z okazji narodzin syna króla Francji z 3 lutego tegoż roku<sup>25</sup>. *Opera* zawierają 1017 recept pogrupowanych w czterech księgach: II–III oraz V–VI. W *Księdze I* znalazł się opis umiejętności niezbędnych do przyrządzania dań. Według Scappiego kucharz miał być rzemieślnikiem i mistrzem, którego fach wymagał olbrzymiej wiedzy i praktyki. Włoch dawał wiele wskazówek, jakie życie powinien wieść mistrz kucharski, jak powinien mieszkać, jak ma wyglądać jego kuchnia i w co należy ją zaopatrzyć – wspominał zarówno o naczyniach, jak i o „surowcach”<sup>26</sup>. Przepisy dotyczące przyrządzania dań mięsnych, w tym drobiu, wraz z dużym wyborem sosów, znalazły się w *Księdze II*<sup>27</sup>. Kolejna część została poświęcona potrawom postnym, rybnym oraz tym z chudego mięsa. Ponadto Scappi zgromadził tutaj również wskazówki, jak przygotować towarzyszące tym daniom dodatki: ryż, orzechy, warzywa i owoce<sup>28</sup>. *Księga IV* stanowi *intermezzo*. Włoch opisuje w niej opracowane przez niego osobiście karty dań (*menu*), którymi posługiwał się podczas wielkich uczt. W tej części zawarł także propozycje menu na poszczególne miesiące z uwzględnieniem trzech podstawowych rodzajów posiłków spożywanych podczas zwyczajnych dni mięsnych, dni chudych oraz postów<sup>29</sup>. W *Księdze V* dominują przepisy na dania z makaronem<sup>30</sup>, a dzieło zamyka część poświęcona potrawom przyrządzanym specjalnie dla chorych<sup>31</sup>. Wśród przepisów Scappiego dominują dania o włoskiej proweniencji – są tam przepisy charakterystyczne dla takich prowincji Italii, jak Emilia-Romania, Lombardia czy La Marca. Wśród miast dominują ośrodki miejskie Północy – Mediolan, Bolonia, Wenecja i Rawenna<sup>32</sup>.

Spośród 170 przepisów zawartych w książce Magirusa aż 83% wzorowanych jest na dziele Scappiego, przy czym najwięcej zapożyczeń pochodzi z ksiąg II i V. Nie są to jednak dosłowne tłumaczenia, a raczej wolne adaptacje. Magirus pominął wstęp o powinnościach kucharza. Zmienił także kolejność opisywanych dań. Zastąpił wyszukane i trudno dostępne składniki charakterystyczne dla Italii produktami, które mógł zdobyć w Niderlandach. Uprościł również sposoby przygotowania posiłków. Wszystkie te modyfikacje zostały dokonane z myślą o odbiorcach książki, którymi nie byli, jak w przypadku dzieła Scappiego, profesjonalni kucharze arystokracji i wysokiego duchowieństwa, ale gospodynie bogacącego się mieszczaństwa pozostających pod hiszpańską kontrolą Niderlandów Południowych<sup>33</sup>.

<sup>24</sup> Zob. B. Scappi, op. cit., f. 320r, (1581: f. 269r)

<sup>25</sup> Zob. ibidem, f. 304r (1581: f. 252v)

<sup>26</sup> Zob. ibidem, f. 1r–12r.

<sup>27</sup> Zob. ibidem, f. 12v–f. 69v.

<sup>28</sup> Zob. ibidem, f. 75v–117v.

<sup>29</sup> Zob. ibidem, f. 121v–223r.

<sup>30</sup> Zob. ibidem, f. 227r–270r.

<sup>31</sup> Zob. ibidem, f. 274v–307r.

<sup>32</sup> Zob. T. Scully, op. cit., s. 23.

<sup>33</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 16.

## GOSPODARSTWO DOMOWE WEDŁUG ANTONIUSA MAGIRUSA

Magirus twierdził, że gotowanie smacznych potraw wcale nie jest trudne. Sam jednak przyznał, że do najtańszych ono nie należy i wiąże się z wieloma próbami i błędami<sup>34</sup>. Jego książka miała trafić w ręce kobiet pochodzących z bogacącego się niderlandzkiego mieszczaństwa, by przyrządzane przez nie potrawy były smaczne, ale nie zanadto skromne<sup>35</sup>. Koncepcję tę oddaje kończąca *Prefatie tot den leser* (Słowo wstępne do czytelnika) adagium: „Dit schrijve ic naer mynen smaeck, koockt het gy naer den uwen” (Napisałem to według mojego smaku, gotujcie według własnego), które Magirus rozwija chwilę później:

Is uwen ketel soo groot niet, datter al dit goet samen in kan, neempt maer half soo vele, ist dat de eerste toert niet wel en ryst, maeckte s'anderendaechs noch eens, sal sonder twijffel beter lucken, al doende leert men<sup>36</sup>.

(Jeśli wasz kocioł nie jest tak duży, by wszystko to naraz się zmieściło, weźcie połowę z tego, jeśli pierwsza tarta nie wyszła, następnego dnia zróbcie jeszcze jedną, powinna się lepiej udać, człowiek uczy się w działaniu).

Całości dopełnia słynne przysłowie: „men van de smaecken niet en moet disputeren”<sup>37</sup> (o gustach się nie dyskutuje).

Pozostańmy jednak jeszcze chwilę przy tym nieco dłuższym i składającym się z dwóch części wstępie (*Prefatie* jest ostatnią z nich). Magirus daleki był od moralizowania, mimo że jego książka stała w opozycji do głośnego wówczas pamfletu Eryciusza Puteanusa. Loweński akademik krytycznie odnosił się w nim do wystawnego życia antwerpijskich mieszczan<sup>38</sup>. Jego tekst na tyle ich rozsierdził, że dokonano nawet publicznego spalenia publikacji przed tamtejszym ratuszem. Autorowi *Koochoec* dalece bardziej zależało na zaprezentowaniu praktycznej i smacznej kuchni niż zaognianiu sytuacji. Z dystansem odniósł się więc do poglądów obu stron, eufemicznie stwierdzając:

Ooc verclare by myn waerheyt, dat liever seven mael vrolyck ende lacker eten soude, als eens my droncken drincken<sup>39</sup>.

(Także szczerze przyznaję, że chętniej siedem razy z radością i smacznie zjem, niż raz się upiję).

Podstawowym celem smacznych potraw było zapewnienie spokoju i szczęścia w gospodarstwie domowym<sup>40</sup>. Odpowiedzialność za ich przygotowanie spoczywała – według Magirusa – na paniach domu i gospodyniach, a nie na służących i kuchtach.

<sup>34</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., f. 5r.

<sup>35</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 11.

<sup>36</sup> A. Magirus, op. cit., f. 7v.

<sup>37</sup> Ibidem, f. 7v.

<sup>38</sup> Zob. E. Puteanus, *De conviviorum luxu epistola*, Leuven 1608.

<sup>39</sup> A. Magirus, op. cit., f. 3v–4r.

<sup>40</sup> Zob. ibidem, f. 5r.



Autor *Koochboek* wyrażał wobec nich dezaprobatę, wzywając do odsunięcia ich od odgrywania głównej roli w kuchni, ale zezwalał na ich funkcję pomocniczą. To pani domu miała być „szefem”, a nie *onbehanghen ende besmockelt keukenmeyssen* (bezczelne i niechlujne kucharki)<sup>41</sup>. Zalecenie to mogło wynikać z powszechności służby w niderlandzkich domach, która była znaczącą częścią miejskiej populacji. W liczącej na początku XVII wieku 54 000 mieszkańców Antwerpii służba domowa stanowiła około 12% ogółu, a więc zaliczało się do niej blisko 6000 osób<sup>42</sup>.

Mistrz zalecał ponadto utrzymywanie dobrze zaopatrzonej domowej spiżarni, w której oprócz drewna na opał, wina, piwa i chleba powinny się także znaleźć szynki, kielbasy oraz wszelkie przyprawy. Długą listę uzupełniają marynowane, solone bądź wędzone ryby, kapary, oliwki, fasola, suszone owoce, na przykład śliwki, rodzynki i gruszki, konfitury czy syrop różany, który okazywał się przydatny także przy leczeniu różnych chorób<sup>43</sup>.

## SMACZNIE, CZYLI JAK? KUCHNIA ANTONIUSA MAGIRUSA

Styl gotowania prezentowany przez Magirusa różnił się od modelu kuchni średniowiecznej. Jego potrawy były lżejsze, zawierały mniej przypraw, a więcej świeżych ziół i warzyw. Podstawę sosów najczęściej stanowił bulion, dzięki któremu intensywniej wydobywały one smak mięs. W przeciwieństwie do poprzedniej epoki inna była konstrukcja przepisów. Każdy z nich zawierał krótkie wprowadzenie, dokładny opis składników oraz ich ilości, jak też sposób postępowania.

Ważną wydaje się różnorodność potraw. W *Prefatie* Magirus odwoływał się do niechętnego stosunku mieszkańców Krajów Nizinnych do drogich potraw rybnych, które miały „prześlizgiwać się” przez ciało spożywającego, dlatego proponował:

Maeckt toertjens, maeckt taertjens, maeckt kokettiens, behelpt u sonder vis, ja oock in occasie sonder vlees; goede pottagerije, maer die wel gemaect, is veel aengener, vele lieffelycker, vele gesonder dan al dat vlees, dan al dien slymachtigen vis [...]<sup>44</sup>.

(Róbcie tarty, róbcie ciasta, róbcie wszelkie potrawy, radźcie sobie bez ryby i czasami także bez mięsa; dobry krem, ale odpowiednio przyrządzony, jest o wiele przyjemniejszy, o wiele smaczniejszy, o wiele zdrowszy niż mięso i oślizgła ryba [...]).

*Koochboek* nie stanowi wyłącznie zbioru receptur opatrzonej autorskim komentarzem. Przepisy zostały ułożone według kolejności odzwierciedlającej porządek spożywania poszczególnych dań:

<sup>41</sup> Ibidem, 7r.

<sup>42</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 45; G. Dubuy, M. Perrot, *Geschiedenis van de vrouw van Renaissance tot moderne tijd*, Amsterdam 1992, s. 16.

<sup>43</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 2–3.

<sup>44</sup> Ibidem, f. 5v–6r.

[...] spreken [wy] eerst van de provisien, dan van de pottageryen, van de saucen, daernaer van 't gesoden vlees, van 't gebraden, gestoeft, gefruyt, van alderley gebacken, ooc van wat vis, ende ten lesten van het fruyt oft leste gerecht<sup>45</sup>.

([...] najpierw będziemy mówić o przetworach i konfiturach, następnie o gęstych zupach, sosach, dalej o gotowanym, pieczonym, duszonym, faszerowanym i smażonym mięsie, później o wypiekach, także nieco o rybie, i wreszcie o owocach, czyli o końcu posiłku).

Pozostawiając na boku analizę kolejnych przepisów, przyjrzyjmy się pokrótce zaproponowanym przez Magirusa kategoriom posiłków. Pierwszą grupę stanowią konfitury, dżemy i inne przetwory. Przyrządzane w domu pozwalały na zaoszczędzenie pieniędzy, ponieważ tego typu produkty osiągały wysokie ceny. Z owoców, takich jak wiśnie czy gruszki, mistrz proponował przygotowywanie marmolad<sup>46</sup>. Do konserwowania nadawały się też ogórki, fasola i karczochy. Uważano je za świetny dodatek do chleba. Można je również było dodać do innych potraw<sup>47</sup>. Ponadto Magirus polecał samodzielnie wytwarzać sok z cytrusów – *verjuys*<sup>48</sup> – zwany we Włoszech *agresto*, który dodawano chętnie do sałatek już od XIV wieku. Wśród przetworów znalazł się także przepis na olejek różany<sup>49</sup> oraz marcepan<sup>50</sup>.

Osobną kategorią posiłków zajmujących szczególne miejsce w kuchni Magirusa były *pottageryen*, czyli gęste zupy przypominające swą konsystencją krem. Uważał je za:

[...] het principaelste van de maelyt syn, daer den mensche synen honger aen soeckt te blutsen, ooc de ghesontste, ende van meeste voetsel [...]<sup>51</sup>.

([...] najważniejszy z posiłków, którym można nasycić swój głód, ale też [za] najzdrowszy i dający najwięcej treści [...]).

Zostały one podzielone na dwie podkategorie: mięsne, w których podstawą są różne jego rodzaje (ptactwo, wołowina)<sup>52</sup>, oraz neutralne, właściwe dla okresów postnych, przygotowywane z warzyw (wśród nich znajduje się wspomniana *Spaensche pap*<sup>53</sup>) i ewentualnie z ryb<sup>54</sup>. Kremy przyrządzane przy użyciu mięsnych wywarów zostały zaliczone do pierwszej grupy.

Następnie w dziele Magirusa znajdziemy przepisy na różne rodzaje past owocowych – *diversche soorten van soppen*<sup>55</sup> – chętnie spożywanych z chlebem podczas postów<sup>56</sup>.

<sup>45</sup> Ibidem, s. 1.

<sup>46</sup> Zob. przepis nr 5 w aneksie.

<sup>47</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 3–8.

<sup>48</sup> Zob. ibidem, s. 9. Zob. przepis nr 8 w aneksie.

<sup>49</sup> Zob. przepis nr 10 w aneksie.

<sup>50</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 10–11. Zob. przepis nr 11 w aneksie.

<sup>51</sup> A. Magirus, op. cit., s. 12.

<sup>52</sup> Zob. ibidem, s. 12–15.

<sup>53</sup> Zob. przepis nr 20 w aneksie.

<sup>54</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 15–18.

<sup>55</sup> Zob. przepis nr 26 w aneksie.

<sup>56</sup> A. Magirus, op. cit., s. 18–23.

Dziesięć przepisów dotyczy przygotowania jaj bądź dań, których są one głównym składnikiem. Obok różnych receptur wykorzystujących jaja gotowane (jajo powinno gotować się tyle czasu, ile zajmuje zmówienie *credo*; dobrze ugotowane jajo poznamy po tym, że gdy uderzymy je tępą stroną noża, nie pęknie łatwo<sup>57</sup>), jak choćby przepisy na jaja faszerowane, pojawiają się także wskazówki, jak przygotować omelety, zarówno na słono, jak i na słodko<sup>58</sup>. W tej kategorii znalazły się również porady dotyczące *eyken Lombaerts*<sup>59</sup>.

*Koochoec* zawiera wiele przepisów na sosy<sup>60</sup>, które – jak się wydaje – przyjmują przejściowy smak między popularnymi kwaśnymi sosami wcześniejszej epoki a forsowanymi przez kuchnię francuską sosami słodkimi z drugiej połowy XVII wieku<sup>61</sup>.

Wśród licznych przepisów na dania mięsne dominują te oparte na drobiu. Najbardziej ceniono specjały przygotowane z kapłonów<sup>62</sup>. Drugą liczną grupę stanowią dania z wołowiny. Magirus nie tylko polecał sięgać po delikatną cielęcinę, ale również zachęcał do wykorzystania mózgow, języka, grasicy, kopyt czy całej głowy<sup>63</sup>. *Koochoec* podkreślała ponadto walory smakowe jagnięciny<sup>64</sup>. W przypadku wieprzowiny Magirus zachowywał dystans, czym zresztą nie odbiegał od powszechnych w epoce nowożytnej postaw. Polecał spożywanie tego mięsa tylko wtedy, gdy nie można było dostać innego. Wieprzowinę uznawano za mięso chłopów, niegodne wyższych stanów<sup>65</sup>. Podobny stosunek można zauważyć względem serów i nabiału. Podczas gdy Scappi chętnie korzystał z różnych rodzajów włoskich serów, Magirus sięgał po nie sporadycznie – głównie do wypieków, ciast i tart<sup>66</sup>. Tylko w kilku przypadkach wykorzystywał dziczyznę, co było spowodowane wysokimi cenami tego mięsa oraz zarezerwowaniem przywilejów łowieckich dla arystokracji. W dalszej części autor *Koochoec* objaśnia na konkretnych przykładach, jak należy piec mięso na ruszcie<sup>67</sup>, jak je dusić<sup>68</sup> oraz smażyć<sup>69</sup>. Wśród receptur na dania mięsne znalazł się także przepis na popularny *hutspot*, czyli *oglia potrida*<sup>70</sup>.

Kolejną ważną grupą w jadłospisie Magirusa są tarty i ciasta, które uważał za stosunkowo tanie w przygotowaniu i jednocześnie sycące<sup>71</sup>. Można było do nich dodać warzywa, sery lub mięso – głównie drób. Poświęcił im aż 58 przepisów<sup>72</sup>! Ponadto

<sup>57</sup> Zob. ibidem, s. 23.

<sup>58</sup> Zob. ibidem, s. 28–31. Zob. przepis nr 35 w aneksie.

<sup>59</sup> Zob. przepis nr 19 w aneksie.

<sup>60</sup> Zob. przepis nr 40 w aneksie.

<sup>61</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 85.

<sup>62</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 43–44.

<sup>63</sup> Zob. ibidem, s. 38–41, 50.

<sup>64</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 93–94.

<sup>65</sup> Zob. ibidem, s. 94.

<sup>66</sup> Zob. ibidem, s. 99.

<sup>67</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 68–70.

<sup>68</sup> Zob. ibidem, s. 70–77.

<sup>69</sup> Zob. ibidem, s. 78–83.

<sup>70</sup> Zob. przepis nr 59 w aneksie.

<sup>71</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 83–85.

<sup>72</sup> Zob. ibidem, s. 86–123. Zob. przepis nr 108 w aneksie.

kategorię tę uzupełniają dalszych 6 receptur na tak zwane *pasteyen*<sup>73</sup>, do których przygotowania używano wyższych naczyń, a ich wierzchnią część często dekorowano różnymi figurkami<sup>74</sup>.

Ostatnich dziewięć numerowanych przepisów dotyczy potraw rybnych. Spośród gatunków tych stworzeń wykorzystywanych w kuchni Magirus wymienia: jesiotra, pstrąga, karpia oraz szczupaka (ten podawany na dwa sposoby<sup>75</sup>). Do grupy tej zalicza także dania z kawiozem, żabie udka oraz ostrygi<sup>76</sup>.

Na końcu *Koochoec* znalazły się uwagi dotyczące serwowania owoców, słodkości i napojów wieńczących każdą ucztę. Magirus przestrzegał też przed obżarstwem:

[...] soodat elck een met gheruster herten mach gaen slapen, sonder vreesen, datter yemanden syn maghe van ons banket overladen hebben sal<sup>77</sup>.

([...] by każdy ze spokojnym sercem mógł położyć się spać, bez obaw, że przepełnił swój żołądek podczas naszego bankietu).

Wybór przepisów na potrawy wymienione w niniejszym artykule zamieściłem w aneksie. Ich kolejność jest taka sama jak w *Koochoec*.

## PODSUMOWANIE

Historycy kultury kulinarnej, przede wszystkim ci z kręgów związanych z Jeanem-Louisem Flandrinem, chętnie wskazują na dominującą rolę kuchni francuskiej w odmienieniu oraz urozmaiceniu sztuki gotowania i smaków goszczących na europejskich stołach nie tylko za sprawą popularności *Le cuisinier françois*<sup>78</sup> (Kucharz francuski) autorstwa François Pierre'a de la Varenne'a. Bez wątplenia w drugiej połowie XVII wieku wpływy dworu wersalskiego były widoczne w wielu krajach Starego Kontynentu. Czy jednak towarzysząca tej obecności rewolucja kulinarna, polegająca na spopularyzowaniu grzybów, karczochów, marchwi, rzepy i roślin strączkowych, jak groch i fasola, nie nastąpiła wcześniej i nie przyszła z innego, południowego kierunku? W historii Polski chętnie wskazujemy na rolę dworu Bony Sforzy i rozpropagowanie przezeń jarzyn przyrządzanych na włoską modłę, co miało nastąpić w pierwszej połowie XVI stulecia<sup>79</sup>. Wydaje się, że nie inaczej działo się

<sup>73</sup> Zob. przepis nr 161 w aneksie.

<sup>74</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 123–128.

<sup>75</sup> Zob. przepis nr 167 w aneksie.

<sup>76</sup> Zob. A. Magirus, op. cit., s. 129–135.

<sup>77</sup> Ibidem, s. 137.

<sup>78</sup> Zob. F.P. de la Varenne, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traitées dans tout le livre*, Paris 1651.

<sup>79</sup> Zob. *Kuchnia Sarmaty. O kuchni staropolskiej opowiada Sebastianowi Dudzie prof. Jarosław Dumanowski*, [http://wyborcza.pl/alehistoria/1,129654,12911508,Kuchnia\\_Sarmaty.html](http://wyborcza.pl/alehistoria/1,129654,12911508,Kuchnia_Sarmaty.html) [dostęp: 20.03.2016].

w krajach Europy Zachodniej, w których dzięki powszechności druku dzieła włoskich mistrzów kulinarnych były nie tylko rozpowszechniane, ale też tłumaczone, kopiowane i adaptowane do miejscowych realiów, o czym świadczy choćby dzieło Antoniusa Magirusa<sup>80</sup>. Co więcej, francuscy historycy chcą widzieć w autorze *Le cuisinier françois* pierwszego mistrza kucharskiego używającego w swym dziele podmiotu mówiącego „ja” i wyrażającego opinie we własnym imieniu, tymczasem z tej samej formy korzystali Vorselman, Scappi i Magirus<sup>81</sup>. Wreszcie należy podkreślić, że to właśnie z *Koochoec* stanowiła podstawę późniejszych powstałych w Krajach Nizinnych książek kucharskich, jak choćby wydanego w 1668 roku *De verstandighe kock*<sup>82</sup> (Mądry kucharz).

## ANEKS

### 5. Hoe men schoone marmelade maeckt<sup>83</sup>.

Neempt queden, scheltse, ende doet de kloekhuysen uut, ende de steenen, snyt se in quartieren, nempt van het beste suycker, tot een pont queden een pont suycker oft meer, naer dat ghy die goet begeert, maeckt er sirope af die dun sy, laet daer de gheschelde queden in sieden, totdatse wel morwe syn, dan vryftse met pollepelen wel cleyn onstucken, en de laetse sieden, totdatse van passe dick is, dat als mense op een tennen telljaar leyt oft ghiet, daer drooch afaet, gietse dan in doosen.

### 5. Jak zrobić pyszną marmoladę.

Weź owoce pigwy, obierz je ze skórki, usuń nasiona i twarde części, po czym pokrój na cztery części. Weź najlepszy cukier: na jeden funt<sup>84</sup> pigw daj jeden funt cukru bądź więcej według uznania. Zrób z tego rzadki syrop, gotując pigwy, aż zupełnie zmiękną, zetrzyj je dużą łyżką i gotuj do momentu, aż masa na tyle zgęstnieje, że położona na płaskim talerzu tworzyć będzie grudki. Przełóż do pojemników.

### 8. Hoe men seer goeden verjuys maeken sal<sup>85</sup>.

Neempt 10 oft 12 potten nieuwen verjuys, siedten in eenen nieuwen aerden pot, op een coolvier sonder vlamme, ende schuympten wel schoon af, daernaer laetten in den pot cout worden, ende doetter een handtvool souts in, doetten dan in een glas, oft

<sup>80</sup> Zob. J. Schildermans, H. Sels, M. Willebrands, op. cit., s. 18; J.-L. Flandrin, *Dietetary Chioces and Culinary Techniques, 1500–1800* [w:] J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, transl. A. Sonnenfeld, London 2000, passim.

<sup>81</sup> O poetykach polskich książek kucharskich epoki nowożytnej zob. J. Dumanowski, „*Compendium ferculorum*” Stanisława Czernieckiego [w:] S. Czerniecki, *Compendium Ferculorum albo zebrańie potraw*, red. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2010, s. 50–68.

<sup>82</sup> Por. *De verstandighe kock, oft Sorgvuldighe huys-houdster*, Amsterdam 1668.

<sup>83</sup> A. Magirus, op. cit., s. 7–8.

<sup>84</sup> 1 funt = 430 g.

<sup>85</sup> A. Magirus, op. cit., s. 9.

vaettien, dat niet waterachtich en is, sal goeden verjuys syn, ende blyven, principa-lycken, als men eenen lepel olie op het glas, oft vaettien doet. Desen verjuys crycht eenen smaeck, oft hy van citroenen gemaect waer, sodat men den selven het geheel jaer door, voor asyn op t'salaet gebruycken mach.

### 8. Jak zrobić wspaniały *verjuys*.

Weź 10 lub 12 litrów świeżo wyciśniętego soku zielonego<sup>86</sup>, gotuj w nowym glinianym naczyniu na wolnym ogniu<sup>87</sup>, aż *verjuys* się dobrze spieni. Pozostaw go w naczyniu do ostygnięcia i dodaj garść soli. Przełóż go do naczynia bądź beczki, która nie przepuszcza światła. Będzie to dobry i trwały *verjuys*, jeśli doda się do tego naczynia bądź beczki łyżkę oleju. *Verjuys* ten doda smaku, jak ten uzyskany z cytryny, można go używać przez cały rok do sałatek w miejsce octu.

### 10. Hoe dat men conserve van roosen maeckt<sup>88</sup>.

Neempt versche verlesen roode roosen, daer gheene verslenste bladeren aen en syn, snyt het onderste wit oft herte af, stampse in eenen mortier, tot een pont roosen twee pont suycker. Soo men daer een weynich vitriololie, alsse ghemaect is, onder mengt, wordt geheel schoon root van verwe. Dus meucht gy alderhande conserven maecken van goubloemen, roosemaryn bloemen, buglosse oft bornagebloemen.

### 10. Jak przygotować olejek różany.

Weź świeże [kwiaty] czerwonych róż bez zwiędłych płatków. Wytnij jasne serce z samego dołu i dokładnie rozgnieć płatki w moździerzu. Na jeden funt płatków weź dwa funty cukru. Jeśli doda się do nich troszkę oleju witiolowego<sup>89</sup>, wówczas uzyskają głęboki czerwony kolor. W ten sam sposób można przetwarzać kwiaty słonecznika, rozmarynu, wołowego języka<sup>90</sup> czy ogórecznika.

### 11. Marsepan rosade seer confortatief<sup>91</sup>.

Neempt twee pont van het beste canarisuycker, maeckt er seer clare sirope af: alse wel geclaert ende doorgheleckt is, doetter dan in een vierendeel witte roosen, seer sunderling verlesen, laet dit tsamen, totdat het op het punt is dat het suycker spinne. Doetter dan in anderhalf pont amandelen, wel cleyn gestampt sonder olie te maecken met wat water van aranibloemen, oft roosewater, laetet tsamen sieden, totdat het dick ende drooch genoech is, gietter dan noch wat rieckende waters by, ende laetet wederom versieden, ende alst van passe gesoden is, stroyt een schoon effen bert met wit gesift suycker, ende giet daer de spyse op, ende maectse met een platte handt soo dick, als gy het begeert, ende laetse soo ligghen drooghen eenen nacht oft meer, dan snyt het in viercante stucxkens, soo groot als gy se begeert, ende bestroyt se rontsom

<sup>86</sup> Zielony sok, czyli *verjuys* – kwaśny sok wyciskany z winogron, agrestu, cytryny [przyp. R.S.].

<sup>87</sup> *Coolvier sonder vlamme* – dosłownie: na węglu bądź torfie bez płomieni.

<sup>88</sup> A. Magirus, op. cit., s. 10.

<sup>89</sup> Witriol – siarczan kobaltu, używany jako czerwony barwnik.

<sup>90</sup> Farbownik lekarski.

<sup>91</sup> A. Magirus, op. cit., s. 11.

met wit ghesift suycker, oft wilt men, men machse in doosen gieten, ghelyck een marmelade.

### **11. Marcepan zaprawiony płatkami białej róży**

Weź dwa funty najlepszego cukru trzcinowego i zrób z niego krystaliczny syrop. Gdy będzie klarowny i przefiltrowany, dodaj do niego ćwierć funta wybranych płatków białej róży. Gotuj to razem, aż wytworzy się syrop. Dodaj wtedy pół funta dobrze zmiażdżonych migdałów, ale nie tyle, by wytworzył się olej, oraz nieco olejku pomarańczowego bądź różanego. Całość gotuj, aż odparuje woda. [Do tej masy] dolej wody zapachowej. Gdy i ona wyparuje, przygotuj talerz z cukrem pudrem. Wyłóż na niego masę i uformuj ją ręcznie na grubość wedle życzenia oraz posyp cukrem pudrem. Pozwól jej tak leżeć i schnąć przez noc lub dłużej. Pokrój na prostokątne bloki na wielkość według własnego uznania i posyp cukrem pudrem z każdej strony. Masę można także przełożyć do pojemników – tak jak marmoladę.

### **19. Hoe men een eyken Lombaerts maeckt<sup>92</sup>.**

Neempt ses doyeren van versche eyeren, cloptse wel cleyn, met wat waters, ende daeronder wat wyns, een cleyn roomerken van elckx, doetter dan wat roosewaters by, ende een virendeel van het beste suycker, ende settet so in een schotele op een koffioir met vier, roert het altoos, totdat het beghint dick te worden; ende als ghy merckelycken siet, dat het stolt, dan is het genoech, neemt het dan af, ende dient het ter tafelen.

### **19. Jak przygotować jajka po lombardzku.**

Weź sześć żółtek świeżych jaj, ubij je dobrze z dodanym kieliszeczkiem<sup>93</sup> wody i wina. Dodaj też odrobinę olejku różanego i ćwierć funta cukru, całość wyłóż na półmisek położony na rozpalonym glinianym podgrzewaczu. Mieszaj do czasu, aż zgęstnieje – gdy takie będzie, znaczy, że danie jest już gotowe. Zdejmij z ognia i podaj na stół.

### **20. Spaensche pap<sup>94</sup>.**

Tot eenen pot melckx, neemt acht doyeren van eyeren, cleyn gheclopt, twee oncen blomme van rys, ses oncen suyker, vant beste, ende alssy ghesoden is, ende in scho-telen gerecht, mach mense bestroyen met fyn suycker.

### **20. Hiszpańska kaszka.**

Do jednej kwarty mleka dodaj osiem ubitych żółtek, dwie uncje<sup>95</sup> ryżu, sześć uncji najlepszego cukru. Gdy ugotujesz, serwuj na półmiskach i posyp jeszcze dobrym cukrem.

<sup>92</sup> Ibidem, s. 15–16.

<sup>93</sup> Roomerke – miara objętości wynosząca jeden „kieliszek”. Możemy ją porównać do dzisiejszej „szklanki”, choć pewnie o mniejszej objętości.

<sup>94</sup> A. Magirus, op. cit., s. 16.

<sup>95</sup> 1 ounce (uncja) – 30 g.



### 26. Andere soppen van drooghe vruchten<sup>96</sup>.

Neempt ghedroochde pruymen, laetse weycken in lauw water, doet dan de steenen uut, ende doetse in eenen pot half witten wyn, half water, ende daerby suycker, naghelen, noten, ende canneel, onder malcanderen gestooten, ende laet dit wat t'samen staen preutelen, op een ghestadich coolvier, ende teghen dat het ghecockt sal wesen, maeckt u schotel ghereet met gheherst broot, ende giet het daerover, strooter dan suycker over. Op deselfde maniere maeckt men ooc soppen van ghedroochde kriecken, vyghen, dayen en andere.

### 26. Inne pasty z suszonych owoców.

Weź suszone śliwki i zalej je letnią wodą. Wyjmij z nich pestki i zalej w garnku wypełnionym w połowie białym winem, a w połowie wodą. Dodaj: cukier, goździki, gałkę muszkatołową i cynamon, wszystko to dobrze zetrzyj i duś na spokojnym ogniu. W międzyczasie przygotuj półmisek z podpieczonym chlebem, rozetrzyj na nim gotową masę i posyp cukrem. W ten sam sposób robi się pasty z wiśni, fig, daktyli i innych owoców.

### 35. Om ordinarisse terseyen te backen<sup>97</sup>.

Neempt ses eyeren, ende cloptse cleyn met wat souts daerby, ende dry oncen waters, passeertse soo door den tempts, ende maeckt u tersey naer het gewoonelyck ghebruyck, met wat boters, ende dientse met wat suycker, canneel ende sap van aranien, oft verjuys daerover. Ooc in plaetse van water, mach men nemen melck van amandelen. Dan vreesse dat dese ongewoonelycke maniere de vroukens van Neerlandt niet aen en sal staen, want en gaen niet gheren uut hun spore. Wilt men dese terseyen, pannekoeken oft eyerstruyven groen hebben, soo moet men nemen in plaetse van water, sap van wat spinagie, ende ghestooten beete, ende als mense groen maeckt, dan stroot mender suycker, ende canneel over. Men mach oock in dese ordinarisse terseyen wat geraspt broot doen, ende in de maent van april, in plaetse van broot, neempt men wat blommen van vlier afghetrocken, ende doetse daerby.

### 35. Jak upiec zwyczajny omlet.

Weź sześć jaj, ubij je dokładnie ze szczyptą soli i trzema uncjami wody. Ucierając, dodaj do tego zwyczajnego omletu nieco masła, cukru, cynamonu oraz soku pomarańczowego bądź *verjuys*. W miejsce wody można dodać także mleko migdałowe. Obawiam się, że ta metoda może nie spodobać się paniom z Niderlandów wiernym swym zwyczajom. Jeśli chcecie, by omlet był zielony, zamiast wody dodajcie soku ze szpinaku bądź botwiny. Można go wówczas posypać cukrem i cynamonem. Można także dodać startego chleba, a w kwietniu w miejsce chleba można użyć zebranych kwiatów dzikiego bzu.

<sup>96</sup> A. Magirus, op. cit., s. 19.

<sup>97</sup> Ibidem, s. 28.

**40. Witte sauce.**

Neempt 6 oncen witte noten, wel gepelt ende schoongemaect, ende vier van versche amandelen, anderhalven ayun, stampt het in eenen mortier onder malcanderen, met ontrent 4 oncen cruymen van wittenbroot, ende wat sop van hamelenvlees, oft andere, ooc vissop. Siet alleen toe, dat het niet te seer gesouten en sy, ende als dit wel cleyn sal ghestooten syn, doetter by een half once gember cleyn gestooten; ende ist dat de noten drooch syn, sultse te weycke setten in schoon water, totdatse wat geswollen syn, ende dat mense mach pellen. Ooc sou goet wesen, dat mender een stuxken van een rape, oft gesloten cool onder stampen, het gheeft eenen geur, maer en is niet van noode.

**40. Biały sos.**

Weź sześć uncji rozłupanych i oczyszczonych orzechów włoskich, cztery uncje świeżych migdałów i pół cebuli. Rozgnieć wszystko razem w moździerzu z około czterema uncjami mięksizu białego chleba i odrobiną bulionu z baraniny albo innego mięsa; bulion rybny również może być. Uważaj jednak, by nie przesolić. Gdy całość będzie już dobrze rozgnieciona, dodaj pół uncji dobrze startego imbiru. Jeśli orzechy były mocno wysuszone, musisz je wcześniej odpowiednio długo namoczyć w wodzie. Smacznie jest też dodać nieco rozgniecionej rzepy lub kapusty. Dają one przyjemny aromat, ale nie są niezbędne.

**59. Hoe dat men een goede menghelinghe oft Spaenschen hutspot maecken sal, int Spaens gheheeten: oglia potrida<sup>98</sup>.**

Voor al myn vrindelycke hertekens en stoort u niet, dat ick ulieden desen huspot voor brenghe: want, wat wil ick meer als de waerheyt segghen, het is het beste dat ick etc. Oock ick spreker voor, koockt het, edt het, ghy sult het wel mogen. Wilt ghy en ooc niet maken, laet het staen, ick en ghever niet om, ick en vragher niet naer. Men neempt in den eersten twee pont van het beste speck ghesouten, ende daerby vier pont van het beste speck ongesouten, twee verkensmuylen, twee ooren, ende vier voeten, vier pont wiltverckenvlees, twee pont van de beste saucisen. Dit maeckt men wel schoon naer behoorte, ende men laet het sieden in water, sonder sout, in eenen pot oft ketel, laet dan in een ander vat oft ketel sieden 6 pont ribstuxkens van hamelenvlees met wat water ende sout, ende daerby ses pont van de bilstucken van een calf, ses pont goet ossenvlees, twee vette capuynen, oft vette hinnen, twee coppelen vette duyven, laet dit al t'samen sieden, ende soo haest als elc genoech ghesoden sal syn, soo neempt het uut, ende doet het in eenen anderen pot. Siedt dan in datselvfde sop 2 achterquartieren van eenen hase, in stucken ghesneden, twee patrysen, twee faisanten, twee wilde eynden, 20 lysters, 20 merels, 20 quackels, laet dit disgelyckx tesamen sieden, neempt het dan ooc uut, ende ghietet een vleessop by het ander, ende doet het tesamen door, maer moet wel toesien, dat het niet te seer ghesouten en sy. Hebt daernaer gedroochde erten, cicers, witte oft roode, oft van beyde soorten, maer datse eersten geweyckt syn, wat jonghen looc, wel schoongemaect,

---

<sup>98</sup> Ibidem, s. 46–48.

ander oude ayunen in stucken gesneden, rys gewassen, ende gereynicht, geschelde castagnen, gesode Teurckse boonen, laet dit dan al tesamen sieden met dat gemengelt sop, ende als de cicers, erten ende boonen bynaer ghenoech gesoden syn, doetter dan wat cabuyskoolen by, ende wat sluytcoolen ende rapen, met wat saucisen oft worsten. Laet dit dan wel doorsieden, totdat het een dick sop, oft een dunne pap wort, roert het dan met eenen lepel ondermalcanderen, proeft het elcke reyse opdat het van passe ghesouten sy, want hier is vele aen gheleghen. Doetter by peper ende canneel, hebt dan groote schotelen ghereet, ende doet in elcke schotel van elckx wat, soo van het vlees, te weten in stuxkens ghesneden, als van de vogelen, de groote in quartieren, ende die cleyn heel, ende giet het sop daerover, ende legt dan weer wat in, ende giet dan wederom wat sop, ende soo voorts, totdat u schotel wel vol, ende ghestoffeert is: dectse dan toe, ende laetse ontrent het vier staen, oft altoos in een warm plaetse, ontrent een half ure, ende als mense ter tafelen wilt dienen, soo stroot mender wat suyckers over, ende soete speceryen. In plaetse van capuynen oft hinnen, moocht oock nemen gansen oft eenige andere voghelen. Men mach hier oock by en af doen, soo men wilt: want vele doender vele andere goede compositien, die niet quaet en syn by, welcke ic al tot ulieder lusten, appetyten ende gheleghentheden laten sal, biddende alleenlyc, my vergheven wilt, soo vele goets by malcanderen geordonneert heb; is meest ghedaen, om de volcomentheyt van het sop te ghenieten. Niettemin en is niet van noode, dat men desen huspot soo groot maect: doet het naer gheleghenthey.

### **59. Jak należy zrobić dobrą potrawę, czyli hiszpański *hutspot*, po hiszpańsku zwany *olla podrida*.**

Niech nie będzie poczytane za kłopot, moje miłe przyjaciółki, że przedstawię wam ten *hutspot*, ponieważ zawsze chcę mówić prawdę: jest on tym, co uważam za najpyszniejsze. I mówię wam: zróbcie go, zjedzcie, a na pewno go docenicie. [Oczywiście] jeśli nie chcecie go robić, nie róbcie, nie będę do tego wracał. Weź wpiery dwa funty najlepszego solonego boczku i cztery funty najlepszego niesolonego boczku, dwa świńskie ryje, dwoje uszu i cztery nogi, cztery funty mięsa z dzika, dwa funty najlepszych kiełbasek. Przygotuj wszystko odpowiednio i ugotuj razem w niesolonej wodzie w garnku bądź kotle. W innym naczyniu bądź kotle ugotuj w posolonej wodzie sześć funtów baranich żeberek, dodaj do nich sześć funtów udźca cielęcego, sześć funtów dobrej wołowiny, dwa dorodne kapłony albo kurczaki i dwie pary takich gołębi. Gdy wszystko się dobrze ugotuje, przełóż mięso do innego naczynia. W tym samym bulionie tak samo ugotuj pokrojone wcześniej zajęcze uda, dwie kuropatwy, dwa bażanty, dwie dzikie kaczki, dwadzieścia drożdów, dwadzieścia kosów i dwadzieścia przepiórek. Po ugotowaniu wyjmij mięso, a bulion przelej do tego pierwszego, tylko uważaj, by nie stał się on zbyt słony. Weź następnie suszony groch i ciecierzycę – białą albo czarną, bądź obu rodzajów, ale po tym, jak zostaną namoczone – oraz świeży czosnek dobrze przygotowany, następnie pokrojoną dużą cebulę, opłukany ryż, obrane kasztany, ugotowaną fasolkę szparagową. Wszystko to gotuj w tym mieszanym kotle. Gdy ciecierzycza, groszek i fasolka będą już niemal ugotowane, dodaj kapustę głowiastą, kapustę włoską, rzepę i ewentualnie kiełbaski. Gotuj wszystko tak długo, aż powstanie gęsta zupa albo papka. Mieszaj łyżką i sprawdzaj

regularnie, czy jest wystarczająco słone, ponieważ to ważne. Dodaj pieprzu i cynamonu. Przygotuj duże półmiski i na każdy nałóż odpowiednio: pokrojonego na kawałki mięsa, drobiu, ćwiartki dużych ptaków i te mniejsze w całości, uzupełnij warzywną papką, aż wypełni się naczynie. Przykryj je pokrywką i postaw na pół godziny przy ogniu bądź w miejscu, gdzie jest ciepło. Podając, można podsypać nieco cukrem i słodkimi przyprawami. W miejsce kapłonów albo kurczaków można użyć gęsi albo innych ptaków. Wszystkie części można tutaj dowolnie dodawać bądź odejmować, ponieważ wielu używa innych składników, to jednak pozostawiam waszej ochocie, smakowi i sytuacji. Mam nadzieję, że wybaczyście mi, że tak wiele pysznych składników wrzuciłem do jednego garnka. Zrobiłem to, by jak najlepiej wydobyć smak potrawy, niemniej nie jest konieczne, by przygotowywać *hutspot* w tej poszerzonej wersji: zróbcie według waszego uznania.

### 108. Toerte van appelen<sup>99</sup>.

Schelt eersten d'appelen, oft laetse een weynich aen het vier staen, dat de schellen wat verbranden, snytse in ronde schyven ende laetse wat stoven in een aerden potteken, met wat versche boter, suycker ende stercken witten wyn, oft beter, Malvesey. Doetter dan suycker noch by, canneel, gember, venckel, anys, ende boter. Op dese maniere maeckt men alle soorten van appeltoerten, oft taerten, ooc van peren. Men mach er ooc wat corenten by doen.

### 108. Tarta jabłkowa.

Obierz jabłka ze skórki bądź połóż je przy ogniu, tak by skórka się nieco przypaliła. Pokrój je w okrągłe plastry i uduś w glinianym naczyniu ze świeżym masłem, cukrem i mocnym białym winem albo jeszcze lepiej – z małmazją. Dodaj jeszcze nieco cukru, cynamonu, imbiru, fenkułu, anyżu i masła. W ten sposób piecze się wszelkie rodzaje tart z jabłkami i gruszkami. Można dodać także nieco porzeczek.

### 161. Room oft melckpasteye<sup>100</sup>.

Neemt een pinte melc, dat heel vers sy, doet daerby vier oncen fijn gheraspt suycker, ende vier oncen boters, ende wat roosewaters, ende sout naer discretie, set dit samen in eenen pot op 't vier, hebt dan een ander pinte melcks, met vier oncen bloem van terwenmele ende ses doyeren van eyeren, cleyn gheclopt, oft ooc het wit daerby, menghelt dit onder malcanderen, ende doet het dan by d'eerste pinte, ende roert het, totdat dick ende stijf wordt, neemt het dan aff, ende doet het t'samen door een stramijn, doet het dan in eenen anderen nieuwen pot, met wat meer suycker, ende roosewater, ende wilt men men mach er ooc noch wat rouwe doyeren van eyeren gheclopt by doen. Hebt u kasse ghereet, ende vultse met dese compositie, laetse backen in den hoven, ende dientse warm ter tafelen. Dit is 'tgene van de pasteyen int generael te segghen valt. Laet ons nu sien, oft ons niet een vers visken onder allen desen overvloedighen cost smaken soude.

<sup>99</sup> Ibidem, s. 92.

<sup>100</sup> Ibidem, s. 127–128.

### 161. Pasteye ze śmietany bądź mleka.

Weź jedną pintę<sup>101</sup> bardzo świeżego mleka i dodaj cztery uncje dobrze skarmelizowanego cukru, cztery uncje masła oraz trochę olejku różanego i soli według własnego uznania. Wszystko to postaw w garnku na ogniu. Pamiętaj, by mieć na podorędziu kolejną pintę mleka, wraz z czterema uncjami mąki pszennej, sześcioma ubitymi żółtkami, ewentualnie z białkami, i wymieszaj to razem. Dodaj to do pierwszej pinty [mleka] i mieszaj tak długo, aż zgęstnieje. Następnie zdejmij z ognia i przelej przez sito do innego garnka z dodatkiem cukru i olejku różanego. Można teraz dodać więcej surowych, ubitych żółtek. Sprawdź, czy twoja forma do pieczenia jest czysta, po czym wypełnij ją przygotowaną masą. Wstaw ją do pieca i podawaj ją ciepłą. Tyle o *pasteyen*. Zobaczmy, czy w tym obfitym koszcie zasmakuje nam świeża rybka.

### 167. Hoe men eenen snoeck kooiken sal<sup>102</sup>.

Den snoeck moet bovenal vers wesen, ja levent, wilt men goet eten, ende anders is onghesont, men machen sieden, alleenelijck in schoon water, met wat sout, maer moet levent in den ketel comen soude hy blauw syn, ende het water moet eersten in seu wesen. Andere nemen halff wijn, half water, ist dat passelijck cleyn is, soo laet men hen heel, ende men steeckt het hooft door den steert, maer ist sake dat grootachtich is, soodat gemackelijc niet heel gelaten en can worden, soo snyt men in stucken, ende men wascht hen wel schoon in divers schoon water, ende men laetten sieden als voren, maer dat eer wat hertelijck sy dan te plat. Sommighe maeckender eenige saucen over, maer my dunckt, dat alleenelijck wilt geten syn met olye, asyn, ende peper. Niettemin ic geve mijn altoos om een beter: andere doender ooc wat pepers by int sieden. Is ooc goet.

### 167. Jak należy gotować szczupaka.

Szczupak przede wszystkim musi być świeży, [zakupiony] żywy, jeśli ma zostać zjedzony ze smakiem, w przeciwnym razie jest on niezdrowy. Należy go gotować w czystej wodzie ze szczyptą soli, ale musi zostać włożony do kotła żywy. Woda musi wcześniej zacząć wrzeć. Inni biorą pół wina i pół wody. Jeśli jest mały, zmieści się w całości na patelni. Można go przebić od głowy po ogon, jednak gdy jest duży, należy go pokroić na mniejsze części i dokładnie umyć w czystej wodzie. Gotuj go tak, jak zostało to powyżej opisane, jednak na większym niż na mniejszym ogniu. Niektórzy robią do niego sos, ale uważam, że wystarczy, jeśli zostanie zjedzony z olejem, octem i pieprzem. Niemniej zawsze jestem otwarty na lepsze pomysły. Tak też niektórzy dodają pieprzu wprost do gotowania. Co też jest smaczne.

<sup>101</sup> 1 *pint* – miara objętości – ok. 0,65 l.

<sup>102</sup> A. Magirus, op. cit., s. 132.

## BIBLIOGRAFIA

## Źródła

- Baten K., *Eenen seer schoonen ende excellenten cocboeck*, Dordrecht 1593.
- Casteau L. de, *Ouverture de cuisine*, Luik 1604.
- Cats J., *Houwelijcx. Vierde deel: Vrouwe, zijnde 't tweede deel van 't christelyck huys-wijf* [w:] J. Cats, *Alle de werken. Deel 1*, red. J. van Vloten, Zwolle 1862, s. 423–514.
- De verstandighe kock, oft Sorgvuldighe huys-houdster*, Amsterdam 1668.
- Een notabel boecxken van cokereyen*, Brussel 1514.
- Magirus A., *Koochoec, oft familieren keukenboec, leerende hoe dat men alderhande Vleesch, Vogelen, Wildtbraedt, ende Visch koken sal, ende wanneer alderhande Spyse ende Wyn op haer beste is. Oock alle manieren van Salaet te maken*, Loven 1612.
- Messibugo C. di, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrare 1549.
- Opera di Bartolomeo Scappi M. dell'arte del cucinare, con laquale si può ammaestrare qual si voglia cuoco, scalco, trinciante, o maestro di casa divisa in sei libri*, Venetia 1610.
- Puteanus E., *De conviviorum luxu epistola*, Leuven 1608.
- Rossi M. de, *Libro de arte coquinaria*, Roma 1464.
- Varenne F.P. de la, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traittées dans tout le livre*, Paris 1651.
- Vorsleman G., *Een nyeuwen coock boeck*, Antwerpen 1556.

## Opracowania

- Aa A.J. van der, *Biographisch woordenboek der Nederlanden. Deel 17. Eerste stuk*, Haarlem 1874.
- Bostoën K., *Bonis in bonum. Johan Rademacher de Oude (1538–1617), humanist en koopman*, Hilversum 1998.
- Broersma M., *Stille getuigen: het standbeeld van Cornelis Joppensz*, „Historisch Nieuwsblad”, 9/2003, <http://www.historischnieuwsblad.nl/nl/artikel/6232/stille-getuigen-het-standbeeld-van-cornelis-joppensz.html> [dostęp: 2.02.2015].
- Dubuy G., Perrot M., *Geschiedenis van de vrouw van Renaissance tot moderne tijd*, Amsterdam 1992.
- Dumanowski J., „*Compendium ferculorum*” Stanisława Czernieckiego [w:] S. Czerniecki, *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw*, red. J. Dumanowski, M. Spsychaj, Warszawa 2010, s. 50–70.
- Flandrin J.-L., *Dietetary Chioces and Culinary Techniques, 1500–1800* [w:] J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, transl. A. Sonnenfeld, London 2000, s. 403–417.
- Huizinga J., *Jesień średniowiecza*, tłum. T. Brzostowski, Warszawa 2003.
- Huizinga J., *Kultura XVII-wiecznej Holandii*, tłum. P. Oczo, Kraków 2008.

- Kuchnia Sarmaty. O kuchni staropolskiej opowiada Sebastianowi Dudzie prof. Jarosław Dumanowski*, [http://wyborcza.pl/alehistoria/1,129654,12911508,Kuchnia\\_Sarmaty.html](http://wyborcza.pl/alehistoria/1,129654,12911508,Kuchnia_Sarmaty.html) [dostęp: 20.03.2016].
- Lem A. van der, *De Opstand in de Nederlanden 1568–1648. De Tachtigjarige Oorlog in word en beeld*, Nijmegen 2014.
- Notaker H., *Comments on the Interpretation of Plagiarism*, „Petits Propos Culinaires” 2002, 70, s. 58–66.
- Oczko P., *Miotła i krzyż. Kultura sprzątania w dawnej Holandii, albo historia pewnej obsesji*, Kraków 2013.
- Parker G., *The Dutch Revolt*, Cambridge 1977.
- Purc-Stępniaak B., *Bogaty świat zwierząt [w:] Rubens, Van Dyck, Jordaens. Malarstwo flamandzkie 1608–1678* [katalog wystawy w Muzeum Narodowym w Warszawie], red. A. Ziemia, Warszawa 2008, s. 211–233.
- Riley G., *The Dutch Table. Gastronomy in the Golden Age of the Netherlands*, San Francisco 1994.
- Schildermans J., Sels H., Willebrands M., *Lieve schat, wat vind je lekker? Het «Kocboec» van Antonius Magirus en de Italiaanse keuken van de Renaissance*, Leuven 2007.
- Scully T., *The «Opera» of Bartolomeo Scappi (1570). L'arte et prudenza d'un maestro Cuoco*, Toronto 2008.
- Warners J.D.P., *Translatio-imitatio-aemulatio*, 1–3, „De Nieuwe Taalgids” 1956, 49, s. 289–295 oraz „De nieuwe taalgids” 1957, 50, s. 82–88, 193–201.