

# DE VOEDINGSGEWOONTEN IN DE GENTSE SINT-PIETERS- EN SINT-BAAFSABDIJ TIJDENS DE LATE MIDDELEEUWEN

door

Denise ROELANDT

Het bronnenmateriaal bij uitstek voor de studie van de voedselsituatie in de abdijen tijdens de 14e en de 15e eeuw zijn de rekeningen die in principe over lange periodes lopen en absolute cijfers geven van aankopen van alle produkten. Uiteraard bevatten ze de prijzen wat een zeer voorname faktor kan zijn voor de verklaring van bepaalde toestanden en evoluties.

Voor de St.-Pieters- en St.-Baafsabdij zijn de bruikbare rekeningen helaas met zeer grote hiaten tot ons gekomen<sup>1</sup>. Bijgevolg is het niet

(1) Bewaarde rekeningen uit de 14e en 15e eeuw op het RIJKSARCHIEF GENT.

a) Fonds Sint-Pietersabdij

Rekeningen I

Kelder

2.092 24 juni 1400-24 juni 1401  
2.093 24 juni 1401-24 juni 1402  
1.586 24 juni 1433-24 juni 1434  
2.097 24 juni 1437-24 juni 1438  
2.098 24 juni 1441-24 juni 1442

Wijnkelder

2.085 1 juli 1354-25 december 1354  
2.084 24 juni 1366-24 juni 1367  
2.088 24 juni 1367-24 juni 1368  
2.089 24 juni 1369-24 juni 1370  
2.086 24 juni 1372-24 juni 1373  
2.087 24 juni 1375-24 juni 1376  
2.090 24 juni 1386-24 juni 1387  
2.091 24 juni 1396-24 juni 1397  
2.095 24 juni 1409-24 juni 1410  
2.096 26 oktober 1432 tot 24 juni 1433  
2.099 21 juli 1467-21 juli 1468  
2.100 16 oktober 1496

Pitancie

1654 tot 1740 : 1394 tot 1500

Pestwaarder

1585 24 juni 1397-24 juni 1398  
1587 24 juni 1477-24 juni 1478  
1588 24 juni 1481-24 juni 1482  
1589 24 juni 1482-24 juni 1483

b) Fonds Sint-Baafsabdij.

Rekeningen.

Herberg

B 1415 1 januari 1413-1 juli 1413

Wijn

Rol 51 24 juni 1339-24 juni 1340

mogelijk een evolutief beeld te schetsen ; alleen de toestand tijdens enkele jaren van de late middeleeuwen kan besproken worden.

Al zijn de laat-middeleeuwse rekeningen van uitzonderlijk belang, toch moeten ze met voorzichtigheid geïnterpreteerd worden. Een rekening immers bevat alleen de aankopen, wat impliceert dat de abdijen die over hun eigen hoeve en pachthoeven beschikten, de produkten die van eigen kweek werden verbruikt niet opnamen. Deze produkten zijn derhalve niet gekend. De rekeningen zijn van groot belang om het wat en hoeveel te kennen. De verklaring van het waarom kunnen we terugvinden in de kloosterregel van de H. Benedictus.

Als aanknopingspunt met vroegere eeuwen waarvan bijna geen kwantitatieve bronnen tot ons zijn gekomen, hebben we teruggegrepen naar het 12e eeuwse *Liber Traditionum*<sup>2</sup> van de St.-Pietersabdij waarin enkele passages voorkomen over de organisatie van de keuken en bieruitdelingen aan het personeel.

Voor de studie van het voedselregime in de abdijen maken wij onderscheid tussen het voedingsregime van de abt enerzijds en dat van het Convent anderzijds. De abt gebruikte zijn maaltijden immers niet in de kloosterrefter maar in de herberg of gastenkamer met een aantal genodigden uit administratieve of politieke kringen. De aankoop van levensmiddelen bestemd voor deze groep mensen geschiedde met uitzondering van brood en drank totaal onafhankelijk van deze van het Convent.

Uit de enige rekening<sup>3</sup> immers die van de abt bewaard is gebleven, blijkt duidelijk dat hij een eigen staf personeel rond zich had die hem eveneens op reis vergezelde<sup>4</sup>. Trouwens ook in het *Liber Traditionum* uit de 12e eeuw vinden we in het artikel over het „bierrecht” van het personeel, de vermelding terug van „*Jus VII servientium in coquina, scilicet cocorum abbatis et monachorum*”<sup>5</sup>.

### 1) *Organisatie van de voedselbevoorrading in de Benedictijnerabdijen*

In de Sint-Pieters- en Sints-Baafsabdij te Gent was de voedselbevoorrading een aangelegenheid van verschillende onafhankelijk van elkaar

Rol 504 1 januari 1352-1 juli 1352

B 4.128 1 juli 1439

B 3.182 1391-1392 : Handboek van aankoop van wijn, bezoldiging, personeel, enz.

Bakkerij

R rol 150 24 juni 1340-24 juni 1341

K 9.346 24 juni 1479-24 juni 1480

(2) FAYEN (A), „*Liber Traditionum Sancti Petri Blandiniensis* (Cartul. de la ville de Gand), 2e serie, chartes et documents, t. I, Gent, 1906.

(3) Rijksarchief Gent. Fonds Sint-Pieters Rek. I, nr. 1730.

(4) Het hoge aantal servientes dat in de abdij aanwezig is in verhouding tot het aantal monniken nl. ongeveer het dubbele zou hierin een verklaring kunnen vinden. Cfr. DE MEY (G), „De financiële organisatie van de Sint-Pietersabdij te Gent in de 2e helft van de 14e en de 1e helft van de 15e eeuw. Onuitgegeven licentiaatsverhandeling, Rijksuniversiteit Gent, 1969-1970, pag. 27.

(5) FAYEN (A), op. cit., pag. 131, r. 2.

staande diensten of officia met aan het hoofd een functionaris of obediëntarius en een aantal helpers of servientes<sup>6</sup>.

Aan elke dienst kende de abt een aantal domeinen en ook andere inkomstenbronnen toe die de eigen specifieke of toegewezen uitgaven moesten dekken. Deze diensten zijn de wijnkelder, de kelder, de pitancie en de pestrerie of bakkerij.

- De kelderwaarder : Hij was verantwoordelijk voor de aankoop van voedingswaren van dierlijke en plantaardige oorsprong met uitzondering evenwel van wijn en brood die door specifieke diensten werden aangekocht. Het was de enige dienst in het kader van de voedselbevoorrading die geen inkomen had uit eigen bezittingen en volledig aangewezen was op de opperontvanger. Van deze voor ons interessante dienst zijn slechts vijf rekeningen bewaard gebleven van de Sint-Pietersabdij, allen daterend uit de 15e eeuw<sup>7</sup>.
- De wijnwaarder : Hij deelde de door hem ontvangen wijn uit aan alle leden van de kloostergemeenschap volgens wel omschreven regels. Hij stond bovendien ook in voor de verkoop van de surpluswijn aan de plaatselijke bevolking. Met het ontvangen geld kocht hij opnieuw wijn aan en werden de kosten van de wijnkelder betaald. Van de wijnkelder van Sint-Pieters zijn 12 rekeningen bewaard hoofdzakelijk uit de 14e eeuw ; voor Sint-Baafs : 4<sup>8</sup>.
- De pitancier : Met de inkomsten uit erfelijke renten en pachten die hem toevertrouwd waren, kocht hij de vastenspijs en de pitanciewijn aan. Dit is de wijn die op interne feestdagen, meestal ter gelegenheid van jaargetijden, wordt gedronken. De rekeningen van deze dienst zijn bijna ononderbroken bewaard gedurende de 15e eeuw voor de Sint-Pietersabdij<sup>9</sup>.
- De pestwaarder : Moest het klooster voorzien van het nodige brood. In zijn dienst heeft de pestwaarder een bakker, meestal een lekepersoon. Voor Sint-Pieters zijn 4 rekeningen, voor Sint-Baafs 2 rekeningen bewaard van deze dienst<sup>10</sup>.

## 2) *Organisatie van de keukendienst*

Hiervoor hebben we ons opnieuw gebaseerd op het Liber Traditionum. Immers de keuken stricto sensu, dus de plaats waar het voedsel werd bereid — uitzondering gemaakt echter voor het brood — stond niet in voor de aankoop van de produkten maar werd gefinancierd<sup>11</sup> en bevoorrad door hoger genoemde diensten, in het bijzonder door de kelderwaarder. Dit zou dan een verklaring kunnen zijn waarom we van deze dienst geen gegevens terugvinden in de rekeningen. Het Liber Traditionum

(6) DE MEY (G), op. cit., pag. 1 tot 18.

(7) Zie voetnoot (1), pag. 1.

(8) Zie voetnoot (1), pag. 1 en vervolg pag. 2.

(9) Zie voetnoot (1) pag. 1.

(10) Zie voetnoot (1) pag. 1 en vervolg pag. 2.

(11) FAYEN (A), op. cit., pag. 152, r. 1-5.

daarentegen, bevat een artikel betreffende de rechten en de plichten van de „magister coquina” die aan het hoofd stond van de keuken<sup>12</sup>. Het betreft hier dus hoogst waarschijnlijk een leek<sup>13</sup>, daar de monniken van de St.-Pietersabdij een groot aantal servientes of lekenpersoneel in hun dienst hadden<sup>14</sup>. De inhoud van het artikel komt neer op de omschrijving van de rechten en de plichten van de „magister coquina”. Ons interesseert hier vooral het personeel dat in de keuken tewerk was gesteld. Dit zijn naast de magister coquina en zijn persoonlijke helper, nog 4 andere koks, de portier, de schotelwasser en 2 aanbrengers. Zij alleen worden in de keuken toegelaten.

### 3) *Eetgewoonten*

Zowel het tijdstip als het aantal maaltijden varieert in de loop van het kerkelijk jaar, volgens de regel van de Heilige Benedictus<sup>15</sup>. Men at van Pasen tot Pinksteren 2 maal per dag, eens op het 6e uur, wat steeds het middaguur is, en een 2e maal 's avonds op een niet omschreven tijdstip.

Vanaf Pinksteren tot het einde van de zomer vastten de monniken op vrijdag en woensdag tot het 9e uur. De overige dagen aten ze op het middaguur. Tussen 15 september en het begin van de Vasten at men steeds op het 9e uur. Het uur van de avondmaaltijd wordt in de periode van Pinksteren tot het begin van de Vasten niet omschreven, maar als algemene regel gold dat alle maaltijden vóór het invallen van de duisternis dienden genomen te worden. Tijdens de vastenperiode (Aswoensdag tot Pasen) werd slechts 1 maal daags gegeten op het uur van de Vespers.

Hield men zich in de Sint-Pietersabdij nog nauwgezet aan deze voorschriften? Wij betwijfelen het sterk. Van de abt weten we met zekerheid dat hij 3 maal daags at, althans wanneer hij op reis ging<sup>16</sup>.

Bovendien was het dan vanuit praktisch standpunt alleen reeds onmogelijk om zich aan het uurschema te houden.

Volgens een rekening van de herberg van Sint-Baafs gold er ook de gewoonte 2 maal per dag te eten<sup>17</sup>.

De kloosterlingen aten gedurende gans het jaar 2 maal per dag<sup>18</sup>

(12) *Idem*.

(13) DE MEY (G), op. cit., pag. 20.

(14) BERLIÈRE (U), „La Familia dans les Monastères Bénédictins du Moyen Age”. Académie Royale de Belgique, Classe des Lettres et des Sciences morales et politiques, t. XXIX, fasc. 2, Brussel, 1931.

(15) SCHMITZ (PH), Sancti Benedicti Regula monachorum, Maredsous, 1945, pag. 62.

(16) RAG Fonds Sint-Pieters Rek. 1, nr. 1730 fol. 68. „Vendredi XXII jour de decembre monseigneur apres desuner pour aller disner a Ursele au nombre de XIII personnes et soupa a Gand”.

(17) RAG Sint-Baafs B 1451, uitgaven „pro pandio” en „pro cena”.

(18) RAG Sint-Pieters Rek. 1, nr. 2.093: Per dag wordt de aankoop voor „snoenens en savonds” afzonderlijk genoteerd.

vermoedelijk ook tijdens de vastenperiode<sup>19</sup>.

Of de kloosterlingen een ontbijt gebruikten is niet met absolute zekerheid te bepalen. In de rekening van de kelder worden per dag 2 maaltijden vermeld. In de rekening van de pestrie of bakkerij daarentegen komt ook nog een post „soppebrood ten imbyte” voor<sup>20</sup>. Dit zoppebrood is volgens Lindemans<sup>21</sup> een schotel melk met gebrokt brood erin dat als traditioneel ontbijt diende op het platteland. Hoogst waarschijnlijk mogen we dus aannemen dat de monniken 3 maal daags aten.

#### 4) *Het menu*

De basiselementen van het menu in de Sint-Pieters en Sint-Baafsabdij zijn vlees, vis en zuivelprodukten waarvan het verbruik verklaard en gereguleerd wordt door kerkelijke voorschriften. Op woensdag, vrijdag, zaterdag en vigilies van alle kerkelijke feestdagen, tijdens de Advent en de Vasten wordt in het klooster vis gegeten tijdens middagen en avondmaal en op alle overige dagen uiteraard vlees, althans tijdens het middagmaal. Het avondmaal bestaat afwisselend uit vis en gebak.

Over het aantal „gangen” die bij elke maaltijd toegelaten zijn stelt de H. Benedictus een maximum voor van 2 waarvan elkeen naar eigen smaak mag kiezen<sup>22</sup>. Tijdens het seizoen zijn bovendien ook groenten en fruit toegelaten. Deze voorschriften schijnen te Gent nageleefd te zijn.

Kerkelijke feestdagen zijn in de abdij geen aanleiding geweest tot kwantitatieve verhoging van de dagelijkse toegekende porties. Het traditionele schapevlees werd op Pasen, Pinksteren, 15 augustus, Allerheiligen en Kerstmis slechts vervangen door „vladen”<sup>23</sup>.

#### 5) *Produkten*

Zoals we reeds in de inleiding tot dit hoofdstuk hebben vermeld, zullen we voor elk produkt een onderscheid maken tussen de abt en het klooster. Voor het klooster hebben we gebruik gemaakt van de op pagina 1 en 2 vermelde rekeningen. Van de abt is slechts één enkele, maar zeer interessante rekening bewaard gebleven die de periode van 21 oktober tot 31 december 1485 en van 1 juni tot 30 september 1487 beslaat<sup>24</sup>. Het is een papieren register in octavo formaat, verkeerd geïnventari-

(19) Tijdens de vastenperiode werden geen aankopen voor het avondmaal vermeld, maar er werd wekelijks een globale som besteed aan haring die misschien wel 's avonds gegeten werd.

(20) RAG Sint-Pieters Rek. 1 nr. 1587 „Item in de eerste weke naer Sente Jansmesse heeft men ghegheven om de soppe van de heeren ten imbyte 2 groote broden.

(21) LINDEMANS (P), *Geschiedenis van de Landbouw*, dl. II, Antwerpen, 1952, p. 366.

(22) SCHMITZ (PH), op. cit., pag. 59.

(23) RAG Sint-Pieters Rek. 1, nr. 2093  
Sint-Baafs rek., B 1415.

(24) RAG Sint-Pieters Rek. 1, nr. 1730.

seerd tussen de rekeningen van de pitancie op het Rijksarchief te Gent. De titel van de rekening luidt als volgt: „Compte sur le fait de la despense de reverend pere en Dieu Monseigneur l'abbe de Saint Pierre lez Gand”.

Het betreft hier dus duidelijk een rekening waarin alleen de uitgaven zijn opgenomen die gedaan werden voor de abt en zijn gevolg. Dit zijn niet de monniken maar het lijkt ons eerder een aparte staf medewerkers, een 20-tal personen, waarvan onder andere een kapelaan, een secretaris maar ook een knaap, die het braadspit bedient, deel uitmaken: „Le petit Edmond qui tourne le rot”<sup>25</sup>. Dag per dag worden, na de opgave van tijd en plaats en de vermelding van de gasten die de abt op die dag ontvangt, de uitgaven van de vier traditionele diensten genoteerd. Het zijn de wijnkelder, de bakkerij, de keuken, de fruiterie (aankoop van fruit en brandstof voor de verlichting) en de dienst van de paarden.

Interessant is vooral dat niet alleen de aankopen maar ook de producten die uit de voorraden werden genomen, genoteerd worden: bvb. „Fromage, sucre et especes de provision”.

bvb. „I mouton dont ce jour en sent despense III quartron 42 s.”

en de daaropvolgende dag „1 quartron de mouton cedit jour despense avec ung quartron de provision” = het 4e deel dat overbleef van de vorige dag.

### 1. *Het brood*

a) Abt: Wanneer hij in de abdij zelf of te Zwijnaarde verbleef waar hij vanuit Gent bevoorraad werd, worden geen uitgaven voor brood en drank opgetekend. De aankoop ervan gebeurde waarschijnlijk samen met die van het klooster en werd daarom ook genoteerd in de rekening van de pestrice en de wijnkelder onder een aparte post van de abt. Rekeningen uit de jaren 1485 en 1487 zijn voor het klooster van deze diensten niet bewaard zodat het onmogelijk te controleren is<sup>26</sup>. Rasse Conrault, de opsteller van de rekening van de abt, vermeldt daarom steeds het stereotiepe zinnetje „du pain ce jour despense tient le compte maistre Pierre Hamman”. De aankopen op andere plaatsen, bvb. Brugge, Ursel, waar de abt tijdelijk resideerde zijn nochtans wel opgenomen. Zo weten we dat 3 maal per dag brood werd verbruikt, dus zowel tijdens ontbijt, middag- en avondmaal<sup>27</sup>. Het wordt evenwel niet omschreven welk broodgraan werd gebruikt noch hoeveel brood er wordt aangekocht.

(25) Op de eerste dag van de rekening worden hun namen en functies opgesomd.

(26) Alle bakkers- en wijnrekeningen die bewaard gebleven zijn bevatten nochtans de post „Voor de herberg van mijn here”.

(27) RAG Sint-Pieters Rek. I, 1730 folio 68:

„Pain despense ce jour au desuner a Bruges	3 deniers”
„Pain despense a Ursele	8 deniers”

„Pain despense au souper a Gand tient le compte ledit maistre Pierre Hamman”.

Dit brood was evenwel niet het hoofdbestanddeel van deze maaltijden, zelfs niet van het ontbijt<sup>28</sup>. We moeten het ons waarschijnlijk voorstellen als de kleine ronde broodjes die als toespijs werden gebruikt en die we op schilderijen en gravures van de 15e eeuw terugvinden, bvb. Het Laatste Avondmaal van Dirk Bouts en de Madonna met de paplepel van Gerard David.

Het aandeel van de uitgaven voor brood bedroeg het ongemeen lage percentage van ongeveer 10 %<sup>29</sup>.

#### b) Het klooster.

De rekeningen van de bakkerij van het klooster die uit de 15e eeuw bewaard zijn<sup>30</sup>, hebben allen betrekking op broden die in de visrefter verbruikt werden.

„Dit es de rekeninghe van Cornelis de Brune religieus ende pestwaarder van Sente Pieters clooster bij Ghend ontfæene ende uutgheven te wetene van den vischreefter ter causen van broden van eenen gheheelen jare”<sup>31</sup>. Deze visrefter stelt een probleem. Uit de bronnen weten we dat er een vis- en een vleesrefter was<sup>32</sup>, maar toch werd er in de visrefter 365 dagen per jaar door de pestwaarder brood uitgedeeld, dus schijnbaar ook op de vleesdagen. Over brooduitdelingen in deze vleesrefter zijn echter noch gegevens noch bronnen terug te vinden zodat de leveringen in de visrefter wel eens de enige zouden kunnen zijn. In ieder geval moeten we er rekening mee houden dat het bekomen resultaat een minimum dagelijkse portie kan zijn, gelet op de mogelijkheid dat ook nog in de vleesrefter brood werd gegeven.

Welk broodgraan werd in de Sint-Pietersabdij gebruikt?

De pestwaarder was niet verantwoordelijk voor het graanbeheer. Zijn enige functie was het verdelen van de broden: „Item ontfæen van Lievin Denijs backere van den vorseiden clooster midsgaders dat de pestwaarder ne gheen last en heeft van den coorne”<sup>33</sup>. Daarom vinden we in diens rekeningen geen gegevens terug over de aard van het broodgraan. De wijnwaarder daarentegen betaalde met de opbrengst van de verkochte wijn de onkosten van het graanvervoer. Hij noemde dit graan steeds „cooren” en het was afkomstig uit de streek van Rijsel en Do-waai. Slechts één enkele maal in de rekening van 1396-1397 werd „taerwe” vermeld<sup>34</sup>: „Van de feturen van 74 mudde taerwe ende 1 mudde aerweten riselsche maten”.

(28) RAG Sint-Pieters Rek. I, 1730 fol. 59 (r) naast het „pain despense audit desuner a Ursele” werd tijdens dezelfde maaltijd nog „2 lot et 1 pinte de vin de rin despense” en verder nog: herens despense audit desuner œufs despense audit desuner beurre despense audit desuner

(29) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 1730 fol. 54 (v) en fol. 56 (r)

(30) Zie voetnoot (1), pag. 1.

(31) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 1587 fol. 1.

(32) Idem nr. 1727, wijn „te beede den reefsters”.

(33) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 1587 fol. 1.

(34) Idem nr. 2.091.

Welke betekenis moet aan de term koren gehecht worden? Uit een onderzoek van de rekeningen van de Sint-Pietersabdij en Sint-Baafsabdij in de 13e en 14e eeuw blijkt dat de term een verzamelnaam was zowel voor kwaliteitstarwe als deze van een minderwaardige soort (bles de dime, bles de molendinum) maar dat men er ook „mestilon” en rogge mee kon aanduiden<sup>35</sup>. De betekenis was dus, indien ze niet wordt gespecificeerd, veel omvattend en laat alle mogelijkheden open.

Aan elke monnik werd dagelijks „1 groot en 1 cleen brood” gegeven. „Item den heeren van den convente te wetene 23 heeren ende den prior dobbele comt 24 heeren elcken heere 1,5 grote broden sdaechs voor sijnen provenden ende dit beginnende te Sente Jansmesse 81 tote 82 ende bedraecht de heeren provende binnen den jare 17 halster 20,5 grote broden”<sup>36</sup>.

Een halster is zoals de bron zelf het vermeldde gelijk aan 31 grote broden<sup>37</sup>. De interpretatie van dit citaat is nochtans niet eenvoudig. Bedoelde de pestwaarder dat uit 1 halster koren 31 grote broden gebakken werden of was dit halster voor hem een rekeneenheid?

Indien we van de eerste veronderstelling uitgaan dan komt dit neer op een jaarlijks rantsoen van 936 liter<sup>38</sup> voor elke monnik of 2,5 liter per dag; relatief een zeer hoog verbruikscijfer.

Is dit ook met abdiynormen gemeten een hoog verbruik? Twee van de drie rekeningen die de portie per monnik omschrijven, dateren uit zeer dure graanjaren namelijk 1481 tot 1483<sup>39</sup>. De overige, daterend van 1477-1478 geeft dezelfde jaarlijkse rantsoenen<sup>40</sup>. We mogen echter aannemen dat men in de abdijen waar de graanvoorraad grotendeels van de eigen bezittingen afkomstig was, niet onderhevig is geweest aan het verschijnsel dat Prof. Scholliers te Antwerpen bestudeerde nl. dat een arbeider in zeer dure graanjaren meer brood consumeerde dan in goedkope en dat de aankoop van o.a. vlees bijna wegvalt omdat brood het produkt is dat voor zijn prijs nog de meeste calorïen leverde<sup>41</sup>.

Het is daarom aanvaardbaar dat in het kader van de abdiengewoonten dit cijfer niet als uitzonderlijk hoog moet beschouwd worden. Bij deze reeds zeer hoge portie moeten nog een aantal supplementen gevoegd worden.

(35) Prijzen en lonen in de domeinen der Gentse abdijen (St.-Pieters en St.-Baafs) van 1281 tot 1400 door Deblonde (K), Cottenier, Prevenier (W), Van Damme-De Mey (G.). Handelingen van de Mij voor Geschiedenis en Oudheidkunde van Gent,

(36) RAG Sint-Pieters Rek. 1, nr. 1588.

(37) Idem

(38) Documenten voor Geschiedenis van Prijzen en Lonen. Deel II, A Vlaanderen 1965, Gent: 1 halster = 52,82 à 53,65 liter.

(39) a - RAG Sint-Pieters Rek. 1, nr. 1588 en 1589

b - VERHULST (A), Bronnen en Problemen betreffende de Vlaamse Landbouw in de late Middeleeuwen (13-15e eeuw), Agronomisch Historische Bijdrage dl. 6, pag. 219.

(40) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 1587. Cfr. Sint-Baafs K 9346 1479-1480: Elke monnik kreeg er 2 x 8 halster 20 grote broden tarwe of 17 halster 9 grote broden per jaar.

(41) SCHOLLIERS (E), Levensstandaard in de 15e en 16e eeuw te Antwerpen. Antwerpen, 1960, pag. 161 en 175.



Vooreerst het dagelijks zoppebrood dat gebrokt werd in zoetemelk en waarschijnlijk als ontbijt gebruikt. De wekelijkse melkaankopen van de kelder wijzen trouwens ook in deze richting. Op de Vastenavonden vóór de Advent en de Vasten kreeg iedereen 1 groot brood (1,7 lt.). De wijnwaarder was op het gebied van het brood ten zeerste begunstigd. Hij kreeg „boven sijnen provenden ter cause van sijnen officien” alle dagen nog 2 grote broden.

De pestwaarder ontving eveneens naast zijn gewoon rantsoen jaarlijks nog 18 halster brood. Zieke monniken kregen in de fermerie dagelijks 1 groot brood en aan collega's uit andere abdijen die op bezoek kwamen, werd dezelfde hoeveelheid aangeboden.

## 2. *Het vlees*

### a) Algemeen

In het kader van het vleesverbruik leek het ons nuttig enkele gegevens te vermelden over het vleesverbruik in het algemeen tijdens de late middeleeuwen om de bekomen resultaten van de abdijen te toetsen aan gelijkaardige situaties in Vlaanderen zelf en daarbuiten.

Om een verklaring te vinden voor het kwalitatief en kwantitatief aspect van het vleesverbruik — vlees dat in de voeding van essentieel belang is als leverancier van eiwitten en waarvan het ontbreken kan leiden tot belangrijke deficiëntieziekten — moeten we de omvang en de evolutie van de veestapel kennen. Om een globaal overzicht van deze veestapel in de Middeleeuwen te bekomen, is geen bronnenmateriaal voorhanden.

Over de rundveestapel in Vlaanderen tijdens de late Middeleeuwen zijn enkele gegevens bekend van de Polderstreek<sup>42</sup>. In de 15e eeuw stelden de meeste boeren, ook op de kleine bedrijven, belang in de rundveehouderij vooral met het oog op de vleesproductie. Getuigenissen uit de tijd zelf wijzen eveneens op een grote omvang van de rundveestapel<sup>43</sup>. In 1473 constateerden de Leden van Vlaanderen dat in het land een overvloed van dieren was.

Over de evolutie van de varkensteelt zegt Lindemans<sup>44</sup> dat de grote kudden en het aantal varkens die in onze gewesten tot het boerenbedrijf behoorden, verminderen naarmate de landbouw intensiever werd. Preciese cijfers geeft hij ook niet. Op het platteland hield elk gezin 1 of meerdere varkens voor eigen gebruik die in gemene kudden wroeten of op de gemene weiden onder toezicht van de zwijnenhoeder. Dit gebruik was tot in de steden doorgedrongen waar de dieren hun voedsel

(42) MERTENS (J), De laatmiddeleeuwse landbouweconomie in enkele gemeenten van het Brugse Vrije. Pro Civitate. Historische Uitgaven. Reeks in 8°, nr. 27, 1970, pag. 104.

(43) GILLIOTS-VAN SEVEREN, L'inventaire des archives de la ville de Bruges, dl. VI, 1867, pag. 58.

(44) LINDEMANS, op. cit., dl. II, pag. 421.

zochten langs straten en op de vage gronden die de stadswallen omringden. Om hygiënische redenen werd dit gebruik streng gereguleerd. In de registers van de Voorgeboden van de stad Gent vinden we hiervan talrijke voorbeelden terug<sup>45</sup>. Dit alles wijst volgens Lindemans op het verbruik op grote schaal van varkensvlees zowel door de dorpelers als door de poorter. Voor de abdijen te Gent zullen we evenwel tot andere conclusies komen. Daar overheerste immers het gebruik van schapevlees. Niet verwonderlijk gezien de grote omvang van de schaapskuddes die met het oog op de inlandse wolproductie werden gefokt. Dit was vooral een aangelegenheid van grootgrondbezitters; het aandeel van de kleine landbouwbedrijven was gering te noemen<sup>46</sup>.

Voor de Cisterciënzers en Premonstratenzers waren de grootste schapekwekers. De abdij Ter Doest bvb. bezat in 1315 3.000 schapen. De Norbertijnerabdij van Ninove had op haar eigen hoeve 400 à 500 schapen en op de pachthoeve te Pamel nog eens 300.

Over de eventuele veestapel van de Sint-Pietersabdij hebben we in de door ons gebruikte bronnen geen gegevens gevonden.

Onderzoeken in het buitenland<sup>47</sup> opteren voor een groot vleesverbruik tijdens de 14e en 15e eeuw, bvb. Z. Winter en Marie Demblinska respectievelijk in hun werk „La cuisine et la table de nos ancêtres” en „La consommation alimentaire dans la Pologne”.

In Engeland heeft Sir Jack Drummond een studie gewijd aan de voeding tijdens de late Middeleeuwen waarin hij wijst op een vlotte bevoorrading van de steden en een hoog vleesverbruik op het platteland binnen alle sociale niveaus.

De Duitse auteurs Schmoller en Abel hebben voor Duitsland preciese cijfers berekend. Voor Frankfurt/Oder bedroeg het gemiddeld jaarlijks verbruik in 1308 100 kg. rundsvlees per hoofd en te Berlijn in 1397 3 pond per dag. De verklaring hiervoor vindt men volgens deze auteurs in het verschijnsel van de Wüstungen. Op de overvloedige braakgronden was de gemakkelijkste manier om de grond uit te baten de veeteelt. Het aanbod van vlees was zodoende groot in verhouding tot het relatief geringe bevolkingsaantal. Het aandeel van vlees in de voeding van rijk en arm was daarom zeer hoog. Deze verklaring is voor Vlaanderen, waar het verschijnsel van de Wüstungen niet in dergelijke mate als in Duitsland gekend was, minder van toepassing. De verstedelijking van de Vlaamse ruimte en de veeteelt met het oog op de wolproductie gelden hier meer als verklarende factoren.

Het vleesverbruik kende in de volgende eeuwen een merkwaardige

(45) Stadsarchief Gent. Registers Voorgeboden van 1405: Verboden varkens op straat te laten lopen noch in kotten te houden min dan 40 voet van de straat. - Verboden varkens op straat te laten lopen tenzij gebeld met de bel van St. Antoon.

(46) VERHULST (A), La Laine indigène dans les Anciens Pays-Bas entre le 12ème et le 17ème siècle. Mise en œuvre industrielle, production et commerce. Ter perse.

(47) STOUFF (L), Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècle, Parijs, 1970, pag. 169.

evolutive. Tijdens de 16e eeuw, gekenmerkt door bevolkings- en prijsstijgingen, kreeg de landbouw voorrang op de veeteelt en het vlees evolueerde tot een luxeproduct. Sprekende cijfers worden hiervan gegeven door E. Ladurie voor de Provence. De koopkracht van het loon uitgedrukt in schapevlees daalde van 40 kg in 1480 tot 20 kg in 1483. De daling van het vleesverbruik zette zich de volgende eeuwen verder. Omstreeks 1750 zou het in Vlaanderen 15 kg per persoon en per jaar hebben bedragen. In 1790 was het echter reeds gedaald tot 8 kg.

In 45 plattelandsgemeenten in Vlaanderen waarvoor een onderzoek was ingesteld tussen 1782 en 1790 kwam men tot dezelfde cijfers van 8 à 9 kg waarvan 88,5 % varkensvlees<sup>48</sup>. In de steden was het varkensvlees aanzienlijk minder vertegenwoordigd nl. minder dan 50 % in de 19e eeuw. Het lage niveau van 8 à 9 kg bleef gedurende de eerste helft van de 19e eeuw behouden.

Het huidige vleesverbruik in België bedraagt volgens een onderzoek van de OECD 65,4 kg<sup>49</sup> per man en per jaar.

Wat was nu de situatie in een Middeleeuwse abdij?

Gaan we opnieuw uit van de regel van de H. Benedictus „Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio praeter omnino debiles aegrotos”<sup>50</sup> dan werd in Sint-Baafs en Sint-Pieters tegen deze regel flagrant gezondigd. Rund- schape- en varkensvlees waren immers zeer goed vertegenwoordigd op het menu.

#### b) De abt

Schape-, varkens-, rundsvlees, vooral osse- en kalfsvlees, wild en gevogelte zijn de elementen van het vleesmenu (tabel nr. 1). Op ongeveer elke vleesdag werd zowel schape- als rundsvlees in casu ossevlees opgediend. Kalfsvlees en varkensvlees werden slechts uitzonderlijk verbruikt.

De schapen werden niet in het groot aangekocht maar steeds per stuk naargelang de behoeften. Hieruit kunnen we afleiden dat ze vers en niet gezouten werden gegeten daar men ze in het tweede geval meestal met enkele exemplaren samen aankocht die dan in de pekel werden bewaard. Een schaap was het rantsoen voor twee dagen. Het werd expliciet vermeld dat er per dag een half wordt verbruikt.

Slechts wanneer de abt op reis ging en middag- en avondmaal op verschillende plaatsen werd gebruikt, kwam het voor dat tijdens beide maaltijden telkens een half schaap werd geconsumeerd. Dit was eerder zeldzaam.

Het ossevlees dat ook ongeveer op elke vleesdag werd gegeten (zie tabel nr. 1) was gezouten vlees want het was steeds „de provision” wat betekent dat het uit de voorraad genomen was en niet op de dag van het verbruik werd aangekocht. Op 19 november 1485 werden „4 grosses

(48) VANDENBROECKE (Ch.), De landbouw- en levensmiddelenpolitiek in de Oostenrijkse Nederlanden, dl. 1, Gent, 1970, pag. 243.

(49) Food consumption statistics (OECD) 1968-1969.

(50) SCHMITZ (Ph.), op. cit., pag. 60.

betes" in de pekel gestoken <sup>51</sup>.

Niet alleen het vlees als zodanig werd gegeten, maar het werd verwerkt tot „trippes" en „saucisses"; zelfs poten en oren werden aangekocht.

Het spek diende hoofdzakelijk om het vlees dat aan het spit werd gebraden te larderen. Men kocht het aan per pond en het was dus niet afkomstig van de verbruikte varkens die zoals gezegd slechts zelden op het menu verschenen.

Voor de Sint-Baafsabdij is een rekening van hetzelfde type als van de abt van Sint-Pieters bewaard van de periode van 1 januari tot 1 juli 1413 <sup>52</sup>.

Dag per dag werd hierin eveneens de uitgaven voor de keuken van de herberg genoteerd (brood en wijn zijn er niet in opgenomen). De gasten die mee aan tafel gingen, werden met name genoemd, maar heel dikwijls volgde er nog een laatste vermelding „et multi alii" zodat we het precieze aantal disgenoten niet kennen.

Inzake vleesverbruik komen we hier tot dezelfde conclusies als voor Sint-Pieters in 1485 en 1487 nl. een groot verbruik van schapevlees in casu hamel- en lamsvlees en ook rundsvlees. Er werd immers elke zondag een rund geslacht dat vermoedelijk als voorraad voor de ganse week diende. Het aandeel van varkensvlees was hier eveneens gering maar toch belangrijker dan in Sint-Pieters (zie tabel nr. 2).

Verder werd nog gemiddeld twee op drie dagen wild en gevogelte opgediend (zie tabel nr. 3 en 4). In volgorde van belangrijkheid waren het kippen, duiven, pluvieren, snippen, konijnen, kapoenen, riviervogels, hazen, kwakkels, patrijzen, ooievaars en ten slotte één enkele maal een reiger en een fazant. Uit de tabel valt een zekere seizoengebondenheid af te leiden bvb. 30 pluvieren in de herfst en winter van 1485 en geen enkele in 1487. Voor duiven constateren we precies het omgekeerde.

Kwalitatief is het vleesverbruik in „abtelijke" kringen derhalve zeer goed te achterhalen. Het kwantitatief verbruik per hoofd is slechts bij benadering te berekenen omdat nooit het gewicht werd genoteerd. Indien we ons bij wijze van proef baseren op het gewicht van een schaap in 1800 <sup>53</sup> dan komen we tot de volgende resultaten. Op 16 november consumeerden 18 personen een half schaap of 8,250 kg, een niet omschreven hoeveelheid ossevlees, 2 snippen en 4 kippen <sup>54</sup>. Voor het schapevlees alleen geeft dit een portie van 458 gram per persoon.

#### c) Klooster.

Voor de Sint-Pietersabdij beschikken we slechts over één enkele reke-

(51) RAG Sint-Pieters Rek. 1, nr. 1730.

(52) RAG Sint-Baafs, B 1451.

(53) VANDENBROECKE (Ch.), op. cit., dl. 1, pag. 245.

Het gewicht van een schaap bedraagt 30 kg waarvan 55 % eetbaar zijn dus 16,5 kg. Cfr. Prof. SCHOLLIERS die van 1593 tot 1600 het gemiddeld gewicht van aangekochte geslachte hamels in het Maagdenhuis te Antwerpen berekende, kwam tot het resultaat van 36,8 Antwerpse ponden per hamel of 17,286 kg.

(54) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 1730.

ning van 24 juni 1401 tot 24 juni 1402 die ons uitvoerig inlicht over het vleesverbruik der monniken <sup>55</sup>. Dag per dag noteerde de kelderwarder de aankoop van vis en vlees afzonderlijk voor het middag- en avondmaal. Melk en eieren werden per week betaald en de overige produkten als boter, kaas, bier, kruiden enz. werden per kwartaal vereffend.

De andere 4 rekeningen van de kelder zijn niet gedetailleerd. Ze vermelden wekelijks de totale uitgave zonder te specificeren om welke produkten het gaat. De representativiteit van deze ene rekening is daarom helaas zeer gering. In het klooster werd alleen tijdens het middagmaal vlees gegeten, 's avonds kwam ofwel vis ofwel gebak op tafel.

We constateren het grote overwicht van schapevlees en in het bijzonder wederin of hamelvlees. Werden deze dieren geslacht omwille van het feit dat ze onbruikbaar waren als melkproducenten of werden ze speciaal met het oog op vleesverbruik gefokt?

Er waren 137 vleesmaaltijden waarvan 129 uit schapevlees bestonden (zie tabel nr. 5). Slechts 6 maal, achtereenvolgens van 7 tot 17 november werd koeievlees gegeten. Dit rundsvlees was relatief duurder. Een menu dat schapevlees, ganzen en hutsepot omvatte kostte 40 schelling; een zelfde menu met koeievlees kostte 58 schelling. Het prijsverschil kon hier dus een reden zijn van het gering rundsvleesverbruik. Andere vleessoorten hebben we in deze rekening niet teruggevonden. De aard van de bron kan hiervoor nochtans verantwoordelijk zijn. Immers, in de rekeningen werden slechts produkten opgenomen die aangekocht werden. Deze die van de eigen hoeve of pachthoeven waren, werden uiteraard niet vermeld.

Zo weten we uit de pachtcontracten <sup>56</sup> dat vele pachters van de Sint-Pietersabdij verplicht waren vette varkens te leveren. Of deze dieren bestemd waren voor het klooster of voor de herberg staat niet aangegeven. Het is evenwel een vingerwijzing tot voorzichtigheid tegenover de bron.

Het schapevlees werd steeds samen met gevogelte hetzij ganzen, kippen of eenden gegeten (zie tabel nr. 5). De ganzenteelt was immers tijdens de Middeleeuwen een belangrijke tak van het boerenbedrijf. Er bestond een drukke binnenlandse handel. Bekend was de ganzen-drijver die op het platteland en dorpsmarkten ganzen kocht en met deze kudde naar de stedelijke markt trok. Voor de gewone man was ze nochtans het stuk vlees in de pot op hoogdagen. In Brabant bvb. kende ze een drukke afzet tegen 11 november. Die dag prijkte op elke tafel een traditionele Sint-Maartensgans <sup>57</sup>.

Ook in de Ninoofse Norbertijnerabdij waren kippen en ganzen slechts buitenkansjes en alleen bij gelegenheid van hoog bezoek werden ze opgediend <sup>58</sup>.

Kwantitatieve vermeldingen in de zin van gewicht van een weder of

(55) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 2.093.

(56) DE VOS (A) „Inventaris der landbouwпachten in de Gentse jaarregisters van de Keure”, Gent, 1958.

(57) LINDEMANS, op. cit., dl. II, pag. 441.

(58) VAN GASSEN (H), Geschiedenis van Ninove, deel II, 1960, pag. 179.

aantal vogels kwamen nooit voor. Wel werd uiteraard dagelijks de prijs genoteerd. Deze gegevens zijn nochtans niet bruikbaar voor de prijzenstudie omdat een aantal essentiële elementen ontbreken. De aangekochte hoeveelheden werden niet vermeld, bovendien weten we niet of het levend of geslacht vee betreft en tenslotte werd dagelijks de globale som van het middagmaal vermeld waarin zowel het schapevlees als de aankoop van gevogelte begrepen was.

De prijsnoteringen laten slechts een relatieve vergelijking toe met andere voedselprodukten en de studie van de prijsevolutie binnen eenzelfde jaar. Indien we veronderstellen dat de aangekochte hoeveelheden constant zijn gebleven dan is het resultaat voor 1401 tot 1402 een stijging van 17 % van de vleesprijzen van half april tot 24 juni 1402.

In de Norbertijnerabdij te Ninove werden jaarlijks voor een 30-tal monniken 200 schapen geslacht op alle tijdstippen van het jaar maar vooral met kermis „ter kermisse Nieneve 43 hamels”<sup>59</sup>. Bovendien werden nog grote hoeveelheden runds- en varkensvlees gekocht op de Markt te Ninove en in het Vleeshuis of bij verschillende Ninooftse beenhouwers.

### 3. De vis

a) De abt: Op visdagen werd minstens 2 maal per dag vis gegeten. Opvallend is dat het steeds om verse vis ging, wat zeker als een luxe mag beschouwd worden. Een tabel met de frequentie (nr. 6) van deze verschillende soorten toont aan dat het verbruik waarschijnlijk prijs- en seizoengebonden was omdat de fragmenten van deze rekening over 2 verschillende periodes van het jaar lopen die een totaal ander beeld vertonen inzake visverbruik.

Gemiddeld werden dagelijks 8 vissoorten opgediend waaronder waarschijnlijk een keuzemogelijkheid bestond.

Ook in de gastenkamer van de Sint-Baafsabdij werden talrijke vissoorten klaargemaakt (tabel nr. 7).

b) Klooster: We vinden hier eveneens het grote gamma zee- en riviervis terug maar in tegenstelling tot de herberg werd slechts 1 vissoort per maaltijd aangeboden (tabel nr. 8). We zijn nu beter ingelicht over het verbruik van bepaalde variëteiten. Verse haring werd slechts zelden als middagmaal gebruikt. Hij werd alleen 's avonds opgediend afwisselend met „darioelen”. Dit zijn roomtaartjes waarvan we in het 15e eeuwse Nederlandse receptenboek geen beschrijving vinden. Juf: Van Winter heeft het recept ervan aangetroffen in een Middeleeuws Engels keukenboek<sup>60</sup>. Het gerecht zelf was van Franse oorsprong en klaargemaakt op basis van een sterk gekruide mergbouillon, een mengsel van room en eigeel, aardbeien en dadels en dit alles in een korst-deeg verwerkt.

(59) VAN GASSEN (H), op. cit., pag. 175.

Op basis van het gewicht van 1800 is dit 98,900 kg schapevlees per hoofd en per jaar.

(60) VAN WINTER (J), „Van Soeter Cokene”, Spiegel Historiae, 1966, 1e jrg.

De karpers werden ongeveer alleen in de vastenperiode gegeten, de kabeljauw vanaf 11 november en de andere vissoorten vindt men over het ganse jaar terug.

#### 4. De zuivel

Zuivelprodukten kenden in de Middeleeuwen bij de grote massa der bevolking een zeer hoog verbruik en vormden naast brood en potagerie het hoofdbestanddeel van het dagelijks voedselpakket. Lindemans<sup>61</sup> neemt een grote consumptie van melk aan vooral op het Vlaamse plateland. De zoppe, een schotel gekookte zoetemelk aangengelgd met water en waarin roggebread gebrokt was, was het ontbijt van elk boerengezin.

Overbekend is ook de minachting waarmee de ridder zich uitlaat over het dagelijks voedsel van de kerel:

„Wrongelen, wey brood ende caes  
dat heit hi al den dagh”.

Deze wrongel was geronnen verzuurde melk. Toen de consumptie van boter toenam bij de stedelijke bevolking en de melk daardoor een nieuwe belangrijke economische bestemming kreeg, moest het vervaardigen van wrongel voor familiaal gebruik geleidelijk verdwijnen. Een nieuw zuivelprodukt, de karnemelk, zal in de voeding van de boer de wrongel vervangen. Zij heeft dezelfde zure smaak, dezelfde dieeteigenschappen en als men er brood in kookte, bekwam men een volledig eetmaal. Het was de gewone avondsotel. In de abdijen schijnt het verbruik niet zo hoog te zijn geweest, al kwam de zoppe ook voor bij de monniken. In de rekeningen van de abt van Sint-Pieters, zowel als voor Sint Baafs, werd slechts uitzonderlijk de aankoop van melk genoteerd. Ze diende voor de bereiding van gebak of worst.

De boter werd voor verscheidene doeleinden gebruikt. Misschien eerst en vooral als toespijs bij het brood bvb. „I piece de beurre fraix au disner” en verder „I piece de beurre pour manger avec les cerises”. Vervolgens diende ze als braadstof voor het bereiden van vis en gebak: „2 lb. de beurre pour besoignir en la cuisine et au four; 2 lb. de beurre fraix pour les tartes”<sup>62</sup>.

Tijdens de vastenperiode werd boter vervangen door zaad- of olijfolie. In het klooster vertegenwoordigden de uitgaven voor boter van 24 juni 1401 tot 24 juni 1402 1,3 % van de totale uitgave (brood en wijn niet meegeteld!). Maar waarschijnlijk boterde men op de hoeve zelf.

De Middeleeuwers waren grote kaaseters. De abt van Sint-Pieters en zijn gezelschap verbruikten dagelijks kaas maar slechts af en toe werd gespecificeerd om welke soort het ging terwijl helaas nooit hoeveelheden genoteerd werden. We treffen er de meest diverse inlandse en vreemde variëteiten aan. Tot de inlandse behoorden de „fromage

(61) LINDEMANS, op. cit., dl. 2, pag. 166.

(62) RAG Sint-Pieters, Rek. I, nr. 1730.

de Flandre" en de „stoelcaes". Dit waren gesterste kazen die het best kunnen vergeleken worden met de huidige Hollandse kazen. De „clootcaes" daarentegen die meestal bestemd was voor „les compaignons" was een weke kaas, bolvormig, niet al te groot van formaat. Hij werd in open lucht gedroogd tot een keiharde bal die men naderhand tegen de tijd dat men hem wenste te gebruiken, liet rijpen en week worden. Onder de buitenlandse soorten vermelden we de Engelse, die van Cornwall en de „fromage de Houplines".

In het klooster werd van 24 juni 1401 tot 24 juni 1402 2,9 % van het budget aan kaas besteed die niet gespecificeerd werd <sup>63</sup>.

In de herbergrekening van Sint-Baafs vinden we slechts 1 kaasaankoop terug. Het zou evenwel voorbarig zijn, hieruit een gering kaasverbruik af te leiden gezien de mogelijkheid dat op de hoeve zelf kaas werd bereid.

Het zuivelverbruik in het algemeen kende een merkwaardige evolutie. Terwijl de Middeleeuwer brood en kaas at, at de mens uit de moderne periode en tijdens de 18e en 19e eeuw brood met boter. In de tachtiger jaren van de 19e eeuw werd in alle sociale lagen dagelijks boter verbruikt terwijl het kaasverbruik daarentegen zeer sterk is afgenomen en praktisch onbestaande is. De eenvoudige verklaring hiervoor is dat zuivel op zuivel als overdaad beschouwd werd <sup>64</sup>.

In het abdijmilieu stellen wij een enorme consumptie van eieren vast. De abt at ze 3 maal per dag terwijl er in de keuken voor de bereiding van sausen en gebak overvloedig gebruik van gemaakt werd.

In het klooster werd er wekelijks het hoge percentage van 17 % aan besteed. Voor Sint-Baafs en Ninove beschikken wij zelfs over absolute cijfers. Te Gent werden op elke visdag (woensdag, vrijdag en zaterdag) 100 eieren geconsumeerd <sup>65</sup>. Op Pasen, na de Vasten waarin het verbruik van eieren verboden was, zelfs 200.

Te Ninove werden door 30 monniken gedurende de 15e eeuw jaarlijks tussen de 30 en de 40.000 eieren verbruikt <sup>66</sup>.

### 5. Groenten en fruit

F. Baudet meende dat men in de Middeleeuwen weinig of geen gebruik maakte van groenten. De negatieve houding van de geneesheer zou hiervan de voornaamste oorzaak zijn geweest.

Hij schreef hen immers talrijke schadelijke eigenschappen toe als zouden ze slecht humeur, bloedverdunding en spijsverteringsmoeilijkheden veroorzaakt hebben wegens hun laxerende werking <sup>67</sup>. Lindemans

(63) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 2.093.

(64) VANDENBROECKE (Ch.), op. cit., pag. 242.

(65) RAG Sint-Baafs B 1451.

(66) VAN GASSEN, op. cit., dl. 2, pag. 177.

(67) BAUDET (F.), „Maaltijd en keuken in de Middeleeuwen", Leiden, 1904, pag. 102.

„Alle cruden ghemeynlyc quaet syn in den wech der spisen ende si en gheven den lichaem gheen voetsel"



is evenwel een andere mening toegedaan. De groentemoes behoorde samen met het brood en de melk tot het dagelijks menu van de plattelandsbewoners. Ze werden tot een soort soep of potagie gekookt waarvoor voornamelijk rapen, erwten en bonen werden gebruikt<sup>68</sup>.

Bekijken we nu het menu van de abt dan vinden we dagelijks groenten terug onder de term „herbes” die eenmaal precies werd omschreven als „poree, salade, persin, carotte et radix”<sup>69</sup>.

De mogelijkheid bestond dat de groenten alleen voor de sausen werden gebruikt maar essentieel is toch dat ze tot het dagelijks voedselpakket behoorden. Van kolen en uien weten we nochtans zeker dat ze als groenten werden verbruikt<sup>70</sup>.

In het klooster zelf waren de aangekochte groenten en kruiden uitsluitend bestemd voor de sausen: „waermoes ende peterselle ter sausen; waermoes rapen peterselle ter sausen”<sup>71</sup>.

In de vastenperiode viel de aankoop ervan weg, wat er dus op wijst dat ze steeds samen met vlees werden opgediend.

Echter, de studie van het groentenverbruik in de abdijen op basis van rekeningen alleen zou een vertekend beeld opleveren van het verbruik ervan. Immers, in de rekeningen vinden we alleen de produkten terug die via marktaankoop werden verkregen en niet diegene die door de abdi zelf werden geproduceerd. Dit laatste geldt ongetwijfeld voor de groenten. Uit de 14e en 15e eeuwse rekeningen kunnen we het bestaan van een groententuin niet afleiden, maar overduidelijk blijkt dit uit het 12e eeuwse Liber Traditionum. In verband met de tuin zegt de auteur dat een zekere Arnulfus Einvert met zijn familie moet instaan voor het onderhoud van de tuin, en indien dat niet volstaat zal hem bijkomende hulp worden verleend<sup>72</sup>. Als we veronderstellen dat deze tuinman full-time werkte, dan moet de groente- en kruidenkweek ongetwijfeld van groot belang zijn geweest. Maar zoals reeds gezegd kunnen we dit in laat-middeleeuwse rekeningen niet achterhalen.

Een aparte plaats onder de groenten namen erwten en bonen in. Voor de tijdgenoot werden deze niet als groenten maar als „ronde granen” beschouwd. Ze kwamen tamelijk veel voor bij de abt.

Voor de Sint-Baafsabdi vinden we met uitzondering van enkele vermeldingen van rapen en warmoes geen gegevens over de aankoop van groenten, fruit of kruiden. Opnieuw moeten we er rekening mee houden dat dergelijke instellingen over een eigen tuin beschikten.

Wat het fruit betreft stellen we eveneens een dagelijkse consumptie

„Deghene die ghesont bliven wijlt en zal ghemeynlyc niet veel fruyten noch wermoesen eten”

„Melancholycken oft quaden humoren”

„Vaporues waterachtige flimatelyck en onverduwen”

(68) LINDEMANS (P), op. cit. dl. 2, pag. 169.

(69) RAG St.-Pieters Rek. I, nr. 1730 fol. 66v

(70) RAG, idem Rek. I, nr. 1730.

Op 25 juni 1487 „char de porc pour manger aux choux pour huile d'olive a faire salade d'ognons”.

(71) Idem Rek. I, nr. 2.093.

(72) FAYEN (A), op. cit., p. 155, r. 25.

vast zowel voor het middag- als voor het avondmaal. Meest courant waren de peren die liefst gekookt werden gegeten. De appels gebruikte men voor gebak. Volgens het aantal appels dat in de taarten werd verwerkt moeten deze niet klein van omvang zijn geweest: „100 pommes pour faire la tarte aucune fois”<sup>73</sup>. Verder vinden we steeds de vruchten van het seizoen terug: aardbeien, kersen, pruimen, noten, druiven en uitzonderlijk kastanjes en sinaasappelen, evenwel in zeer beperkte hoeveelheden (minimum 4 en maximum 13) en dus vermoedelijk alleen voor de meest vooraanstaanden bestemd.

In de Middeleeuwse aristocratische keuken maakte men overvloedig gebruik van kruiden. De gebrekkige conservatietechniek die het snel bederven van het vlees veroorzaakte is hiervoor de voornaamste verklaring. Elke dag kwamen ze voor in de rekening van de abt maar ze werden niet gespecificeerd; alleen de algemene term „epices” werd gebruikt. Slechts 2 maal werden ze expliciet genoemd, nl. gember en kaneel.

In de abdijrekening staan ze onder de zeer algemene benaming „cruden” vermeld en vormden 2% van de totale uitgaven.

## 6. Vastenprijs

Tijdens de vastenperiode van Aswoensdag tot Pasen gold het kerkelijk verbod op het verbruik van vlees, zuivelprodukten en eieren. Dit was in kloosters de aanleiding om zich vóór de aanvang van de Vasten nog eens extra tegoed te doen aan vlees. In de Duinenabdij te Koksyde vierden de monniken op de laatste donderdag vóór de Vasten „Vette Donderdag” en ze noemden het feest „Het laatste vlees houden”<sup>74</sup>. Ook in het Onze Lieve Vrouwehospitaal te Geraardsbergen werden voor Vette Donderdag enkele varkentjes aangekocht<sup>75</sup>.

In de Sint-Pietersabdij vinden we enkel sporen van extra-wijnuitdelingen terug in de rekening van de pitancie ter gelegenheid van de vastenavond vóór de Advent en de Vasten. Het moet er daar vrolijk aan toe zijn gegaan want op die avonden werden telkens „speellieden” op wijn onthaald.

Voor de verboden spijzen werden vervangingsprodukten ingeschakeld, de zogenaamde „Vastenspise” die enerzijds vis en anderzijds een gamma droge in- en uitheemse vruchten omvatte. De pitancier van Sint-Pieters kocht ze te Brugge op de markt waar ze vanuit het Zuiden werden geïmporteerd. Het waren vijgen, rozijnen, amandelen die men met saffraan tot amandelboter verwerkte, rijst, witte en meelsuiker.

De aangekochte hoeveelheden bleven gedurende de ganse 15e eeuw relatief constant. Een bepaald deel van de aankoop was bestemd voor

(73) RAG Sint-Pieters Rek. I, nr. 1730 fol. 37 (v).

(74) VIAENE (A.), Het laatste vlees houden, Biekorf 1961.

(75) Archief O.L. Vrouwehospitaal reg. II fol. 14: „Item XXVIII (nov.) van 2 braedverkens... omme onsen vastelavont” en ook fol. 18: „Item XV (feb.) vet donderdaech I harste, 1 vierendeel lam, versen vleessche, zwinenvleessche omme vleescharte te maken.

de abt nl. 1,5 vat vijgen, 16 steen rozijnen, 12 steen amandelen, 10 steen rijst en 8 pond witte suiker of respectievelijk 75 %, 22 %, 30 %, 36 %, 40 % van de totale aankopen.

In 1432 waren te Brugge geen amandelen te vinden en daarom kreeg de abt hiervoor in de plaats 54 stoop Rijnse wijn, de prior, de wijnwaarder 18 stoop en iedere monnik 14 stoop Rijnse wijn <sup>76</sup>.

Tijdens de crisisjaren 1489 tot 1496 viel de aankoop van vastenspijs weg omwille van de grote duurte: „Ander uitgeven ter cause van der fruyte van den vasten so waerst gheordineert bij ghemenen convente dat men elcen heer zoude gheven 3 lb. parisise voor syn fruyt angesin ende ghemerct de groote dierte van den tijde” <sup>77</sup>. Aan elke monnik werd nu een geldsom toegekend. In 1489-1490 elk 3 lb. par. Van 1490 tot 1492 elk 30 s.par. en van 1493 tot 1497 elk 40 s.par. De invloed van de crisis deed zich dus ook hier gelden alhoewel het niet de levensnoodzakelijke produkten waren die werden getroffen. Aangezien voor deze jaren geen rekeningen van andere diensten bewaard zijn, kunnen wij spijtig genoeg de invloed van deze duurtejaren op de voedselsituatie van de monniken niet nagaan.

Indien de pitancier de kwaliteit van de vruchten beneden de waardigheid van de religieuzen achtte, werden ze zonder verhaal naar Brugge teruggestuurd: „Item een andre bode ghesonden te Brugghe metter rosine dat ic onlovelic vant in suelcer wijs dat ic den heren niet leveren en wilde mits dat so onsuver ende seer gheladen was” <sup>78</sup>.

Vanaf 1462-1463 kregen de abt en de prior nog een extraatje bij. De eerste kreeg 2 suikerbroden, de andere één en verder elk een lade tragic, en 1 pot groene gember.

Wij menen dat het vastenregime in de Sint-Pietersabdij niet als zeer streng moet beschouwd worden. Er was wel een grotere eenzijdigheid en eentonigheid omdat men elke dag 2 x vis diende te eten waarvan steeds haring 's avonds.

Het gebruik van vastenspijs was geen typische abdijsgewoonte maar een algemeen verspreid gebruik. In Brugge werd in 1470 een winkel voor vastenspijs geconfisqueerd met als inboedel: „31 gheheele vaten fruits onder fighen en rozijnen, 1 mande oraenge appelen, ontrent 3 thonnen caecharyncx onder gheweect ende anders, 3 tonnen drooch haryncx, 1 halve tonne cappers, 1 groot ghedeel sprots, 1 thonne met prumen van Damast, ontrent 15 vaten vighen ende rozijnen ontghonnen ende beghonnen vercoopen, 1 thunneken dadelen, 1 alve tonne met rozijnen en quarenten” <sup>79</sup>.

In de jaren 1303-1305 stonden op de Brugse markt een 100 tal kramen met vijgen, rozijnen en dadels. Jaarlijks werd op vastenavond bij Hallegebod de marktvrijheid verleend aan de handelaars in vastenspijs en tergelijktijd werden de deuren van het boterhuis gesloten.

De prijs van deze vruchten liep zoals we voor de abdij ook hebben

(76) RAG Sint-Pieters rek. 1 nr. 1627.

(77) Idem 1691.

(78) Idem 1719.

(79) DE SMET (J.), Een winkel van vastenspijs en vis 1470. Biekerf 1937.

gezien, zeer hoog op in de tachtiger en negentiger jaren van de 15e eeuw zodat de kerkelijke overheid moest tussenkomen om dispensatie te verlenen. De Bisschop van Doornik stond in 1491 toe dat: „Alle aarme personen ende andere die ghoelicke gheene vastene leiftuchten hebben en moghen zullen moghen eten melc, beutere, eyeren, de toecomende vastene gheduerende, ute ghedaen de quateremperen ende de 4 laatste daeghen van de passie weke”<sup>80</sup>.

### 7. De drank

Het wijn- en bierverbruik van de Sint-Pietersabdij kan bestudeerd worden op basis van de rekeningen van de wijnkelder en de kelder. Geen van beiden zijn nochtans doorlopend bewaard zodat het niet mogelijk is geweest een evolutief beeld te schetsen. We kunnen slechts de toestand tijdens een aantal jaren van de 14e en 15e eeuw bespreken.

Over het verbruik van bier tijdens de 14e en 15e eeuw zijn we het slechtst ingelicht. In de 5 rekeningen die bewaard zijn gebleven van de kelder is er slechts in drie sprake van uitgaven voor „brune bier” waarvan de totale geldsom die er aan besteed werd, werd genoteerd maar geen hoeveelheden. Dit „brune bier” was hoogst waarschijnlijk een plaatselijke biersoort. Van de buitenlandse kwaliteitsbieren zoals Hamburgs of Oosters bier vinden we geen sporen terug. We weten evenmin of het door de religieuzen zelf of misschien door het personeel werd gedronken. Inderdaad, dit is niet onwaarschijnlijk daar we in het reeds eerder vermelde Liber Traditionum uit de 12e eeuw over gegevens beschikken betreffende de uitdeling van bier aan het keukenpersoneel<sup>81</sup>. Het gaat hier dus om leken die in de dienst van de keuken waren ingeschakeld (cfr. supra). Over het bierverbruik van de monniken zelf vinden we er echter geen gegevens in terug. Volstond voor hen misschien de dagelijkse portie wijn en werd het bier alleen toegekend aan het relatief groot aantal servientes n.l. ongeveer het dubbele van het aantal monniken<sup>82</sup>?

Waar kwam dat bier vandaan?

Het bier werd in de abdij zelf gebrouwd. Volgens het Liber Traditionum was er een „magister cervesie” die aan het hoofd stond van de „camba” of brouwerij. In zijn dienst had hij vier „cambarii” of brouwers<sup>83</sup>.

### Wijnaankoop:

De wijn werd op verschillende tijdstippen van het jaar bij diverse kooplui hetzij te Gent hetzij te Damme aangekocht. Alleen in 1496 zegde de wijnwaarder dat er te Damme geen wijn te verkrijgen was

(80) VIAENE (A.), *Vastenspise*, Biekerf 1932.

(81) FAYEN (A), op. cit., pag. 130.

(82) DE MEY (G), op. cit., pag. 20.

(83) FAYEN (A), op. cit., pag. 130.

zodat men zich te Antwerpen moest bevoorraden: „Item ghegheven den cupere voor sijn reyse ende labeur dat hi gheweest heeft tantwerpen midsgaders 2 daghen ten Damme gheweest der hij geen en vant”<sup>84</sup>.

*Welke wijnsoorten dronk men in Sint-Pieters?*

De aankoop was niet altijd gespecificeerd. In 1372-1373 werden op een totaal van 80 vaten 1 hame 40 stoop voor 4 vaten 9 hame 28 stoop Rijnse wijn aangekocht. In 1386-1387, 34 vaten Poitou op een totaal van 55 vaten 7 hamen 19 stoop 7 pinten, in 1396-1397, 52 vaten Poitou op een totaal van 78 vaten 1 hame 44 stoop, in 1467-1468 was alle aangekochte wijn Poitou. Deze wijn is volgens Prof. Craeybeckx de goedkoopste en meest verspreide Franse wijn in de Nederlanden tijdens de Middeleeuwen<sup>85</sup>.

Op basis van deze schaarse gegevens mogen we dus met enig voorbehoud aannemen dat de monniken op het gebied van de kwaliteit van de wijn niet zozeer waren bevoordeligd.

Uitzonderlijk daarentegen was het dagelijkse gebruik dat ze er van maakten.

*Hoeveel wijn dronk men in Sint-Pieters?*

Wanneer we het kwantitatieve aspect van het wijnverbruik nagaan dan valt hier ook op, zoals voor het brood, dat men niet dronk of at volgens zijn persoonlijke behoeften, maar dat aan alle leden van de kloostergemeenschap op elke dag een vastgestelde en welomschreven hoeveelheid werd toegekend. Hiërarchisch gezien werd een sterk onderscheid gemaakt. De abt beschikte over zijn persoonlijke wijnkelder. Bij het begin van het boekjaar (steeds 24 juni) werd hem een gedeelte van de door de wijnwaarder ontvangen vaten toegekend (zie tabel 9). Uit de rekening van 1485 en 1487 weten we dat de abt deze wijn niet alleen dronk maar steeds met zijn gasten zodat we met deze cijfers geen verbruik voor de abt kunnen berekenen.

De monniken van Sint-Pieters onvingen ieder dagelijks hun provene. Slechts op Goede Vrijdag werd geen wijn toegekend: „I maand met XXVII daghen om goedvriendachswille die men niet en reket omme dat de heeren ghenen provende hebben van wijne”<sup>84</sup>. In 1366-1367, 1367-1368, 1369-1370 kreeg elke monnik 300 dagen per jaar één stoop wijn of 2,306 liter, op 64 dagen (in de Vasten en op de vigilies van feestdagen) kreeg hij 1 mesure<sup>85</sup>.

In 1372-1373 bleef de provene zelfs gedurende de Vasten 1 stoop en in 1375-1376 bedroeg de dagelijkse provene het ganse jaar 1 stoop. In 1386-1387 daarentegen was er een opvallend gering verbruik. Het was nl. teruggevallen tot 1 vierendeel per dag vanaf de eerste tot de

(84) Ieder boekjaar bestond uit 13 maand van elk 4 weken of 28 dagen. De eerste maand begon op 24 juni.

(85) 1 mesure = 0,6 stoop, immers „X mesure valent VI stoop”. Cfr. RAG Sint-Pieters Rek. I nr. 2090.

zevende maand en vanaf de zevende tot de dertiende maand tot 1 mesure per dag. Dit scheen evenwel uitzonderlijk te zijn geweest want in de volgende jaren waarover we opnieuw zijn ingelicht, was het dagelijks verbruik gedurende gans het jaar 1 stoop (1396-1397, 1409-1410, 1433-1434, 1467-1468). De dagelijkse provene van de novicen bedroeg een half mesure. Opnieuw valt het jaar 1386-1387 op. Er werd ook aan hen geen wijn uitgedeeld. In 1467-1468 daarentegen werd hen reeds dagelijks twee derdendeel toegekend.

Voor de Sint-Baafsabdij kennen we het kwantitatieve verbruik voor twee jaar uit de 14e eeuw, nl. 1339-1340 en 1352<sup>86</sup>. De monniken dronken in die jaren evenveel als hun collega's van Sint-Pieters, dit wil dus zeggen 2,306 liter per dag. Aan bepaalde interne feestdagen waren nog extraatjes verbonden. Bij de viering van het jaargetijde van de abt of monnik deelde men de pitantiewijn uit. Ook hier werd het principe van het hiërarchisch onderscheid toegepast. De abt kreeg 4 stoop, de prior 1, de monniken 1 vierendeel en de novicen 1 pint.

Op de 2 vastenavonden vóór de Advent en de Vasten kregen ze een dubbele pitancie.

Deze pitanciewijn is van 1394 tot 1405 afwisselend „Vrancksche" en Rijnse wijn. Van 1406 tot het einde van de 15e eeuw was het steeds Rijnse wijn.

In de duurtjaren van 1488-1489 tot 1497-1499 wanneer ook de vastenspijs wegviel werd in plaats van pitanciewijn aan elke monnik een geldsom van 4 lb. par. toegekend. Deze maatregel was waarschijnlijk het gevolg van de sterk stijgende prijs van Rijnse wijn. De tendens van de prijs was tot 1488-1489 steeds in stijgende lijn gegaan (zie tabel 10). Wanneer de uitdeling opnieuw ingevoerd werd, was de prijs sterk gedaald.

Prof. Craeybeckx beschikt over geen bruikbaar bronnenmateriaal om in de ontbrekende periode de prijs van Rijnse wijn te bepalen<sup>87</sup>.

De voorraden die de abdij tolvrij aankocht zowel in het Duitse keizerrijk als in Frankrijk werden slechts gedeeltelijk door de abt en in het klooster gedronken. Het surplus werd door de wijnwarder aan de Gentse bevolking verkocht en wat toen nog overbleef werd voor het volgend jaar (= boekjaar) in de wijnkelder bewaard. In dit opzicht was de abdij een gevaarlijke concurrent voor de wijnverkopers wiens kostprijs reeds hoger lag wegens de tollens waarmee deze belast was en eveneens een concurrent der stad omdat deze wijn vrij was van ongeld waardoor de stad een daling van haar inkomsten ondervond<sup>88</sup>.

## 6) *Besluit*

Samenvattend kunnen we het dagelijks voedselpakket van de abt en de monniken als volgt omschrijven. Brood, waarvan we het graan niet

(86) R.A.G. Sint-Baafs, Rek. rol 51 en rol 104.

(87) CRAEYBECKX (J), *Un grand commerce d'importation : Les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIII-XVI siècle)*, Parijs, 1958, pag. 204.

(88) DE MEY (G), op. cit., pag. 141.

met zekerheid kennen, komt elke dag voor en bij de monniken kwantitatief zelfs in zeer grote mate. Toch vormde dit niet het essentiële basiselement van het menu voor middag- en avondmaal want dit was steeds vlees en vis. Voor de monniken was het schapevlees, voor de abt en zijn omgeving eveneens maar dan aangevuld met osse- varkens- en kalfsvlees. Bovendien hadden de monniken nog recht op een portie ganzevlees of kip op elke vleesdag terwijl er voor de abt een ruimere keuze bestond tussen wild en gevogelte.

Op de visdagen of magere dagen was er een zeer grote afwisseling tussen allerlei zee- en riviervis met een voorkeur voor karpers, kabeljouw en paling.

Het aandeel van de groenten is moeilijker te achterhalen; zeker weten we dat ze veel werden verwerkt in de sausen. Rapen, kolen en erwten werden evenwel zeker als groenten gegeten.

Fruit dat in de herberg dagelijks werd gegeten, was voor de monniken eerder een vastenspijs.

Zuivelprodukten op melk na voor de abt, en eieren waren eveneens goed vertegenwoordigd. En dit alles werd dagelijks overgoten met 2,3 liter wijn.

Wij mogen dit menu kwalitatief zonder enige twijfel als zeer rijkelijk beschouwen. De armen van de dis van Onze Lieve Vrouw te Brugge moesten zich in 1424 tevreden stellen met 456 gram brood en 1 portie vlees van ongeveer 400 gram als rantsoen voor 2 dagen.

De caloriewaarde van dergelijk menu moet ongetwijfeld aan de behoeften hebben voldaan. Bij een goed uitgebalanceerd dieet worden ongeveer 60% van de calorieën door koolhydraten verkregen, 25 à 30% door vetten en ca. 15% door eiwitten; vooral dierlijke eiwitten zijn belangrijk omdat zij in tegenstelling tot de plantaardige alle benodigde aminozuren in voldoende hoeveelheden bevatten<sup>89</sup>.

Voor een volwassene stelt men als norm dat een derde tot de helft van de eiwitopname van dierlijke aard zou zijn.

Gezien het hoge broodverbruik als voornaamste leverancier van koolhydraten en daarnaast het dagelijks verbruik van vis of vlees als eiwitleverende stoffen moeten, ondanks het feit dat we over geen exacte cijfers beschikken, deze verhoudingen toch in min of meerdere mate bekomen zijn. Daar de vetstoffen, waaronder boter, eerder als braadstof werden gebruikt zal het ideale percentage van 30% niet zijn overschreden, misschien zelfs niet bereikt.

Deze gunstige situatie is in schrille tegenstelling tot het voedselregime op het einde van het Ancien Régime. De verhoudingen lagen toen totaal anders. 9% der calorieën werd geleverd door vetstoffen, slechts 11% door eiwitten en 80% door koolhydraten. Vooral de opname van dierlijke eiwitten schoot fel tekort (het gemiddeld vleesverbruik bedroeg nauwelijks 10 gram per dag)<sup>90</sup>. De opname van mineralen en vitaminen die samen met de eiwitten een beschermende functie

(89) DEN HARTOG, Nederlandse voedingsmiddelentabel. Uitgave maart 1967.

(90) VANDENBROECKE (C.), Op. cit., dl. 1, pag. 433.

vervullen, dient eveneens nagegaan te worden. Calcium vooral aanwezig in zuivelprodukten en waarvan de minimum behoefte op 160 à 200 mg werd vastgesteld, was waarschijnlijk in voldoende mate aanwezig (de abt at elke dag kaas, de monniken dronken elke dag melk). De overige mineralen kalium, natrium, fosfor en ijzer waren eveneens goed vertegenwoordigd. De vitamines die hoofdzakelijk door groenten en fruit geleverd worden, voldeden in het menu van de abt aan de behoeften maar in het klooster schoot men op dit punt waarschijnlijk tekort, hoewel we rekening moeten houden met onze bronnen, nl. de rekeningen die niets vermelden over de eigen kweek.

Tot besluit mogen we formuleren dat eerst kwantitatief en vervolgens ook kwalitatief het dagelijks voedselpakket van de monniken in de Sint-Pieters en Sint-Baafsabdij te Gent als zeer hoogstaand mag beschouwd worden. In deze abdijen zullen geen ziekten voorgekomen zijn ten gevolge van een cronisch voedseltekort of zelfs partiële tekorten zoals eiwitondervoeding die o.a. scheurbuik, beri-beri veroorzaken.

De monnik moet een wel gevoed man zijn geweest die ons aan Breughelfiguren doet denken.

TABEL I

## VLEESSOORTEN IN DE HERBERG VAN DE SINT-PIETERSABDIJ

	21 okt. tot 31 dec. 1485 = 62 dagen	1 juni tot 30 sept. 1487 = 122 dagen
Schapevlees	41 dagen	72 dagen
Ossevlees	35	58
Vleeswaren <sup>o</sup>	18	31
Varkensvlees	14	16
Kalfsvlees	4	16

<sup>o</sup> Hierin zijn begrepen: worsten, trippen, poten en oren van schape- en rundsvlees.

TABEL 2

## VLEESSOORTEN IN DE HERBERG VAN DE SINT-BAAFSABDIJ

	1 jan. tot 1 juli 1413 = 132 dagen
Schapevlees	80 dagen
Rundsvlees	17 <sup>o</sup>
Varkensvlees	38
Kalfsvlees	2

<sup>o</sup> Dit lage cijfer kan misleidend zijn. Terwijl we voor de abt van Sint-Pieters dagelijks weten welke vleessoorten er op het menu verschenen, kennen we voor Sint-Baafs slechts de aankopen. Gezien de gewoonte om het vlees in te zouten, was het mogelijk dat de aankoop die op 17 verschillende dagen gebeurde voor een langere consumptieperiode bestemd was.



TABEL 3

## WILD EN GEVOGELTE IN DE HERBERG VAN DE SINT-PIETERSABDIJ

	21 okt. tot 31 dec. 1485 = 62 dagen	1 juni tot 30 sept. 1487 = 122 dagen
Kippen	33 dagen	75 dagen
Duiven	0	67
Pluvieren	30	1
Konijnen	13	13
Snippen	19	7
Kapoenen	12	0
Riviervogels	10	0
Hazen	2	3
Kwakkels	0	5
Patrijzen	2	2
Ooievaars	2	1
Fazanten	1	0
Reigers	1	0

TABEL 4

## WILD EN GEVOGELTE IN DE HERBERG VAN SINT-BAAFS

	1 jan. tot 1 juli 1413 = 182 dagen
Kippen	67 dagen
Kapoenen	34
Eenden en Ganzen	25
Duiven	12
Konijnen	10
Pluvieren	5
Patrijzen	4
Zwanen	3
Kwakkels	2
Hazen	1

TABEL 5

## VLEES ALS MIDDAGMAAL IN DE SINT-PIETERSABDIJ:

24 juni 1401 - 24 juni 1402

Schapevlees en ganzen	75 dagen
Schapevlees, ganzen en hutsepot	30
Schapevlees en kippen	13
Schapevlees en ruggen	11
Ruggen en pasteien	2
Koievlees, ganzen en hutsepot	6
Totaal	137 dagen

TABEL 6

## VISVERBRUIK IN DE HERBERG VAN DE SINT-PIETERSABDIJ

Variëteiten	21 oktober 1485 tot 31 dec. 1485 = 62 d.	1 juni 1487 tot 30 sept. 1487 = 122 d.
Snoek	22 dagen	40 dagen
Karpers	17	33
Haring	22	28
Brasem	12	33
Schelvis	25	19
Tongen	12	18
Poon	4	25
Kabeljauw	26	1
But	0	26
Pladijs	6	18
Govioenen	7	12
Winden	7	11
Paling	4	9
Heilbot	0	10
Tarbot	0	8
Kreeft	0	5
Zeezwijn	1	0
Stokvis	0	1
Oesters	1	1

TABEL 7

## VISVERBRUIK IN DE SINT-BAAFSABDIJ VAN 1-1-1413 TOT 1-7-1413

Variëteiten	Aantal dagen
Karpers	60
Mosselen	30
Kabeljauw	30
Platen	28
Snoek	28
Paling	21
Spiering	20
Pladijs	19
Bot	18
Tonharing	14
Willox	14
Zalm	11
Schelvis	11
Bliek	11
Elst	10
Tongen	10

Woesten	10
Brasem	9
Verse haring	8
Droge haring	6
Baars	5
Andik	4
Edelbut	4
Rivis	4
Bollok	2
Nenijnk	2
Zeehaas	1
Barbelen	1
Steur	1
Kreeft	1

TABEL 8

VIS ALS MIDDAGMAAL IN HET KLOOSTER VAN SINT-PIETERS  
24 juni 1401- - 24 juni 1402

Variëteiten	Aantal dagen
Karpers	41
Paling	31
Schelvis	19
Edelbut	18
Bollok	17
Kabeljauw	14
Snoek	10
Andik	10
Pladijs	10
Bliek	9
Molenaar	7
Elst	7
Zalm	6
Bot	6
Nenijnk	5
Rivis	4
Zeehaas	3
Verse haring °	3
Arder	2
Tong	2
Spiering	1
Meerzwijn	1
Totaal	211

° Haring werd praktisch alleen tijdens het avondmaal gegeten.

TABEL 9

## WIJN TOEGEKEND AAN DE ABT VAN SINT-PIETERS

1366-1367 :	10 hame	10	stoop
1367-1368 :	9 hame	8	stoop
1369-1370 :	7 hame	40	stoop
1372-1373 :	9 hame	22	stoop
1375-1376 :	11 hame	10	stoop
1386-1387 :	10 hame	20	stoop
1396-1397 :	1 vat 2 hame	1,5	stoop
1409-1410 :	6 hame	16	stoop
1432-1433 :	2 hame	44	stoop

° Cfr. Documenten voor Geschiedenis van Prijzen en Lonen, Deel II, A. Vlaanderen 1965, 1 hame = 48 stoop = 138,4 lt.

TABEL 10

## PRIJS VAN RIJNSE WIJN, IN SCHELLING PARISIS PER STOOPT

Overgenomen uit : Documenten voor Geschiedenis van Prijzen en Lonen.  
Deel I, 1959, pag. 49.

1450-51	6	1473-74	7
1451-52	7,5	1474-75	8
1452-53	6,5	1475-76	8
1453-54	7,5	1476-77	7
1454-55	8,5	1477-78	8
1455-56	8,5	1479-80	9,5
1456-57	8,5	1480-81	9,5
1457-58	8	1481-82	10
1458-59	7,5	1482-83	8
1459-60	8,5	1483-84	8,5
1460-61	9	1484-85	11
1461-62	7,5	1485-86	11
1462-63	9	1486-87	11,5
1463-64	9	1487-88	12
1464-65	7,5	1488-89	12
1465-66	7	1489-90	12
1466-67	7,5	...	
1467-68	7,5	1494-95	6
1468-69	8	1495-96	8,5
1469-70	7,5	1496-97	8
1470-71	7,5	1497-98	9
1471-72	7	1498-99	—
1472-73	7	1499-1500	6,5