



VAN MENSEN & DINGEN

TIJDSCHRIFT VOOR VOLKSCULTUUR

IN VLAANDEREN



Driemaandelijks tijdschrift
10e jaargang nr I - 2012
retouradres : Clarissenstraat 14,
9000 Gent

AFGIFTEKANTOOR GENT X
P.B. - X3/8152 - P 911181

Van Mensen en Dingen **Tijdschrift voor Volkscultuur in Vlaanderen**

VOORHEEN: Oost-Vlaamse Zanten (sedert 1926) .

UITGEGEVEN DOOR:

Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w. (KBOV) i.s.m. het Huis van Alijn (Gent), het Museum voor Volkskunde (Brugge), en het Museum voor de Oudere Technieken (MOT) (Grimbergen).

Met de steun van de Stad Gent en de Provincie Oost-Vlaanderen.

WEBSITES EN E-MAILADRESSEN:

<http://www.kbov.be> - info@kbov.be

<http://www.huisvanalijn.be> - info@huisvanalijn.be

<http://www.museabrugge.be> - volkskundemuseum@brugge.be

<http://www.volkskundemuseum.be> - opgenomen in MAS

<http://www.mot.be> - info@mot.be

<http://www.volkskunde-vlaanderen.be> - info@volkskunde-vlaanderen.be

REDACTIEADRES: Clarissenstraat 14, 9000 Gent

REDACTIESECRETARISSEN:

Jolien Van Daele, jolien@kbov.be

Elise Vos, mabelise@kbov.be

Francis Ascoop, francis@kbov.be

Barbara Vos, barbara@kbov.be

Adrien Brysse, adrien@kbov.be

WEBMASTER: Jean-Paul Putzijs (tel. 09-227 98 66; jputzijs@skynet.be)

REDACTIE: Bea Baillieul, Rob Belemans, Kristien Bogaert, Adrien Brysse, Luc Daels, Johan David, Bart De Nil, Veronique De Tier, Sylvie Dhaene, Arnold Eloy, Sibylla Goegebuer, Willy Dezutter, Harlinda Lox, Peter Scholliers, Werner van Hoof, Jacques Van Keymeulen, Harry Van Royen, Els Veraverbeke, Christophe Verbruggen, Jean van Clevén, Jolien Van Daele, Rinus Willemsen.

REDACTIERAAD: prof. dr. Jan Art, prof. dr. Elze nix, prof. dr. Marcel De Cleene, prof. dr. Devos, prof. dr. Luc François, prof. dr. Rik P prof.dr.GerardRooijackers,prof.dr.HugoSol dr. Jan Tolleneer, em. prof. dr. Romain Van

CONCEPT LAY-OUT: Nina Hoste

ABONNEMENTEN-INFORMATIE:

KBOV: tel. 049.811.14.96

e-mail: abonnementen@kbov.be

Abonnementsgeld: 20 Euro

Steunabonnement : vanaf 30 Euro

Te storten op rekeningnummer 703-0327514 BE92703032751423 BIC AXABBE22 v Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volks gen v.z.w met als mededeling: ABONNEMENT of STEUNABONNEMENT. (indien een t wordt gevraagd : + 5,00 €)

Losse verkoop: 6 Euro per nummer van 80 p

Copyright: Koninklijke Bond der Oost-Vl Volkskundigen vzw.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze u mag openbaar worden gemaakt door midd druk, microfilm of op welke wijze ook, z schriftelijke toestemming van de uitgever auteur.

AUTEURS GEZOCHT: Artikels kunnen opge worden naar het redactieadres en worden v legd aan een leescomité. Instructies voor a worden op aanvraag toegestuurd. Iedere au aansprakelijk voor de inhoud van zijn bijdrag

V.U.: Adrien Brysse, Clarissenstraat 14, Gen

ISSN-NUMMER: 1379-9460

Foto's op de kft: J.P. Putzijs, A. Brysse, Ver ling R. Heughebaert

JAARGANG X, 2012

WOORD VOORAF

Beste lezer,

Wie de dag van de Plechtige Communie heeft meegemaakt, zal zich vermoedelijk herkennen in het artikel van André Maes. De auteur neemt ons mee door de XXste eeuw aan de hand van teksten van al dan niet bekende Vlamingen. Zij verwerkten de herinnering aan die dag in hun verhalen en blijkbaar viel die 'schoonste dag' niet zo mee.

Op die dag was er naast het religieuze hoogtepunt meestal ook een culinair orgelpunt. Daniel Lievois is in het keukenboek van een familie van de zeventiende eeuw gaan snuisteren en beschrijft uitgebreid wat daar allemaal op tafel kwam. Wie het zelf wil proeven, kan aan de slag met de receptuur uit die periode.

Niet alleen bij feestelijke gelegenheden maar ook in het leven van iedere dag wordt er afval geproduceerd. Waar moet men dan heen met dat overschot van de huishouding? Hadden ze ons niet verteld dat in de middeleeuwen de straten in de steden er vreselijk smerig bij lagen? De historicus, Alain Corbin, schreef een geschiedenis van de reuk ("Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire sociale, 18e-19e siècles") waarin tot het einde van de negentiende eeuw de terreur van de stank wordt beschreven die het gevolg was van het rottende en bedervende afval in de straten. Luc Devriese gaat daar niet mee akkoord en legt uit dat Vlaanderen een uitzondering vormde in deze onwelriekende wereld en zijn rijkdom en voorspoed te danken heeft aan de bestrijding van de verstikkende stank.

Jolien Van Daele

Inhoud

Woord vooraf	1
JOLIEN VAN DAELE	
Inhoud	3
Op de foto voor de plechtige communie ...	
ANDRÉ MAES	4
	<u>3</u>
Gentse handschriften met keukenrecepten van de 17de en 18de eeuw.	
DANIEL LIEVOIS	32
De oude Vlaamse stad: onwaarschijnlijk proper ... dankzij de landbouw	
LUC DEVRIESE	76
KBOV Bibliotheek - aanvullingen	93
DIRK DE LANDTSHEER	

OP DE FOTO VOOR DE PLECHTIGE COMMUNIE

André Maes

Zelfs zonder naam veelzeggend ...

4

We kunnen het ons bijna niet meer voorstellen – nu in het digitale tijdperk bijna iedereen een fotocamera bezit, nu de schooljeugd zelfs in trein en bus spelend foto's van elkaar zit te maken met hun GSM – dat iets meer dan honderd jaar geleden slechts de professionele fotograaf over een camera beschikte, en wat voor een camera ! Foto's werden voornamelijk gemaakt in de studio, vooral portretten. Toch was in de laatste decennia van de negentiende eeuw de fotografie zeer populair geworden. Rond 1900 waren in Gent alleen al meer dan 40 beroepsfotografen. Wie kent ze niet, de portretten op de kleine kartonnetjes (carte de visite) met achterop het logo van de fotograaf. Ja, alleen de naam van de fotograaf en niet van de geportretteerde, want hoe populair ook, foto's werden alleen gemaakt voor de meer gegoede families en/of voor bijzondere gelegenheden. Eén van die momenten dat men naar de fotograaf trok, was de plechtige communie.



Carte de visite (10,5 x 6,4 cm)
Geportretteerde en jaartal onbekend.
Fotograaf : Jules Levis, Gand.
Documentatiecentrum voor
Streekgeschiedenis, Sint-Amandsberg

Heel wat families koesterden wel een aantal van deze kostbare foto's en iedereen wist wel wie op de foto stond. Namen waren overbodig... o grote ellende nu, enkele generaties later. In heemkundige documentatiecentra belanden tientallen van deze prachtige portretten, maar wie staat er op ? In het beeldarchief van de heemkundige kring in Sint-Amandsberg heeft men noodgedwongen voor deze naamlozen categorieën verzonnen als: militairen, politieagenten, geestelijken en ... plechtige communie. Het mooie is dan, als je deze foto's naast elkaar legt, dat je al die onbekende jongens

en meisjes als in een defilé hun best ziet doen om zich naar buiten te presenteren op een kantelmoment in hun leven. Onder de indruk van deze foto's drong zich de vraag op: hoe voelde men zich op dat moment, op die uitzonderlijke plaats, met die bijzondere kleren ?

Oude verhalen van Vlaamse auteurs kunnen hier wellicht een tipje van 'de voile' oplichten? Voor een recenter verleden kun je getuigenissen en ontboezemingen op internet vinden. En nu in onze eigen tijd presenteert iedere communicant zich op zijn heel eigen manier voor familie en vrienden, zonder plechtige franje of kerkelijk ritueel, en dan is de voornaam voldoende vertrouwd. Maar eerst willen we weten hoe die oude rituelen zijn ontstaan en eeuwen overleefden.

Ontstaan en evolutie van een rituele kleding: het wit communiekleed

Dr. Marguerite Coppens, conservatrice aan de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis, autoriteit op gebied van de geschiedenis van de kleding in België vanaf de 18de eeuw, publiceerde in 1998 een informatief artikel over de oorsprong en de evolutie van het plechtige communiekleed. (1) Volgens Coppens is het plechtige communiefeest van vrij recente datum. Ontstaan in Frankrijk is het nooit door de kerk universeel opgelegd. Ze stelt vast dat er over de eerste (vanaf 1910 'plechtige') communie heel wat is geschreven, maar nauwelijks over het aspect van de kleding.

5

Het is in 1645, in Doornik, dat er voor het eerst melding wordt gemaakt van een collectieve eerste communie, georganiseerd door de Jezuïeten. De ceremonie die in de 18de eeuw meer vorm krijgt, is direct gebaseerd op de bestaande dooprituelen: men kopieert de witte kleding van de nieuw gedoopten. Paus Benedictus XIII stelt in zijn catechismus uit 1725 de vraag: "hoe moeten zij die te communie gaan gekleed zijn ?" het antwoord luidt: "sommige pastoors en biechtvaders laten gewoonlijk degenen die voor het eerst te communie gaan in het wit kleden – in habitu angelorum [gekleed als engelen]".

Ondanks de waarschuwingen van bovenaf, gaan heel wat ouders de suggestie van "proper en zonder pretentie" ver te boven en steken hun communicanten in dure nieuwe kleding. Zowel de "Instruction sur les sacrements" uit Mons (1782) als het "Avis pour la première communion" (1789) van de Luikse Jezuïet Pierre Dedoyart vragen aan de kinderen die op de dag van de eerste communie naar de kerk gaan "zich niet te veel met de opschik in te laten, noch met de opmaak en de kleding". Dedoyart insisteert op de verkwisting die in die tijd gepaard gaat met de opmaak van de haren, daarom wordt in de parochie van Saint-Sulpice in Parijs de 'voile' geïntroduceerd. Bovendien verwijst de sluier naar de iconografie van de Moeder van Christus en naar de heiligenbeelden van Maria.

In de voorschriften “Les exercices de piété” (1788) ten gebruike van de pensionnaires bij de Zusters Ursulinen in Parijs zijn de communicanten in het wit gekleed met kap en ceintuur in witte stof. De toekomstige prinses Hélène de Ligne van Beloeil was enkele jaren eerder pensionnaire in het chicste Parijse klooster van l’Abbaye-aux-Blois. Ter voorbereiding van haar eerste communie werd ze opgenomen in “la classe blanche”. Op de dag van de plechtigheid droeg ze een wit kleed versierd met gouden biezen en linten. In de nadagen van de revolutie is een burger uit Reims getuige van de eerste communieplechtigheid en hij uit zijn verontwaardiging over de kinderen van de beide sexen die met een air van triomf de kathedraal verlaten, getooid met witte linten en een opvallende witte strik aan de linkerarm.

Een literaire getuigenis uit 1836 bevestigt het gebruik van specifieke communiekleding voor die periode toen Léopoldine, dochter van Victor Hugo, haar eerste communie deed in een wit kleed. In de Belgische modebladen van die tijd verschijnt de eerste communicant pas in 1854. Het is in dat jaar dat Paus Pius IX het dogma van de ‘Onbevleete Ontvangenis’ afkondigt. Hierdoor begeistert Mgr. J.B. Malou twee jaar later in zijn “Iconographie de l’Immaculée Conception” het witte kleed aan als symbool van zuiverheid. Hij ziet in de voile een symbool van de maagdelijkheid en een teken van de autoriteit van Jezus Christus over zijn geestelijke bruiden. In diverse geestelijke geschriften wordt aan de sluier van de communicant een voorafbeelding toegekend van het huwelijk. De negentiende-eeuwse vrouwenbladen leggen herhaaldelijk het verband tussen “de eerste voile” en “de tweede”, door slechts enkele jaren gescheiden.



Bruid en communicante in witte feestkledij.
Gravure uit: Le journal des dames et des demoiselles, Brussel 1854, p. 84. Overgenomen uit : Marguerite Coppens, Origine et évolution d’une tenue rituelle: la robe de communion solennelle, p. 201

Traditioneel symbool verbonden aan het overgangsritueel was het dragen van een kroontje. Dit gebruik gold voornamelijk bij de meisjes, maar ook de jongens droegen vaak kransen van loof en gebladerte.

(zie verder afbeelding van Marie Valentine Donny)

De kleding van de armen

In de tweede helft van de 19de eeuw wordt het witte communicantenkleed met voile meer en meer een algemeen gebruik in de steden en zelfs op het platteland. Ook de mode speelt er gretig op in. Daar staat tegenover dat nogal wat ouders zich heel wat moeten ontzeggen om hun zoon, en vooral dochter, zelfs in de simpelste communiekleding te kunnen steken. ‘Er waren veel

kinderen die "van den armen" moesten worden gekleed. In Brugge droegen die meisjes een blauw kleedje en een wit mutsje. Andere kinderen werden door een of andere rijke dame gekleed; ze waren beter uitgedost en waren bovendien bij die familie twee dagen aan tafel verwacht'. (2) In de meeste parochies zag men in dat er vanuit de gemeenschap iets moest worden gedaan opdat ook de kinderen van de armere parochianen op die dag feestelijk gekleed naar de kerk konden gaan. Albert Vervaeft geeft in onderstaande tabel een goed voorbeeld hoe in de gemeente Wachtebeke steun werd verleend voor de kledij van communicanten in de periode 1881-1910. (3)

Steun voor kledij van communicanten 1881-1910			
jaar	aantal steuntrekkers	globale som	individuele som
1881	28	404 fr.	van 5 tot 18 fr.
1882	16	245 fr.	van 10 tot 20 fr.
1883	25	426 fr.	van 5 tot 18 fr.
1884	36		
1885	27	330 fr.	van 8 tot 17 fr.
1886	28	378 fr.	van 6 tot 16 fr.
1887	23	215 fr.	
1888	33	377,50 fr.	
1889	22	264 fr.	van 4 tot 16 fr.
1890	16		iedereen 14 fr.
1891	24	257 fr.	van 5 tot 25 fr.
1892	53	246 fr.	van 8 tot 14 fr.; 1 van 29 fr. ten laste van Armbestuur van Zaffelare
1897	18	165 fr.	van 3 tot 16 fr.
1898	28	286 fr.	
1899	29	288 fr.	
1900	29	259 fr.	
1901	16	279 fr.	
1904	24	246 fr.	
1905	24	247 fr.	
1906	25	(240 voor 23)	
1907	25	ca 278 fr.	
1908	25	241 fr.	
1909	23	212 fr.	
1910		298 fr.	



Marie Valentine Donny (1838-1854). Portret van haar eerste communie te Schaarbeek, 9 april 1851. Aquarel (Coll. Thomas Delarue). Overgenomen uit : Marguerite Coppens, *Origine et évolution d'une tenue rituelle: la robe de communion solennelle*, p. 202

De communie in de Vlaamse literatuur

Louis Paul Boon (1912-1979) beschrijft in “De Kapellekensbaan” (4) hoe het Ondineke verging op de ‘mooiste dag van haar leven’:

Och, het zag er naar uit of meneer pastoor hen in stoet van de communiebank ging afleveren aan de Filature. Erg was dat niet, hoogstens om er Ondine eens om te laten grinniken, zoals zij eveneens moest grinniken om de kinderen die van de Armenkas gekleed gingen, werden ‘van meneer de deken gekleed’, zei het domme volk van Ter-Muren. En ondertussen keek ze naar de kinderen van de armste soort die in een hoek apart werden gezet, en die ‘als de schoonste dag van hun leven kwam’ — dag van kostbren zegen, dag zo wonderzoet en blij, zoals een rijmenmakende pastoor zei — in het vormeloze pak gingen lopen dat de geestelijkheid hen schonk. Het stonk ... kijk nog iets dat rijmt ... het hing rond hun magere schouders als het symbool van alle ellende...

En zie, plots kwam de juffrouw van het kasteel bij hen over de uitgesleten drempel, en zei: 'En nu zullen we eens de maat nemen voor uw kostuum.' O, het begon te bonzen in Ondinekes hart: het was dus geen droom, het was waarheid. 'Waarheid. Zij behoorde tot het volk van het kasteel. Ze werd er stil onder. Eerst was ze moe en nu was ze stil ... zodat niemand in staat was op te merken hoe ze van hier naar daar werd geslingerd in die dagen. En dan kwam het kostuum: het waren ... de kleren van de Armenkas van meneer de deken. Wel had men haar de maat genomen en hing het niet rond haar schouders als het uniform van de ellende, maar toch was het geweven uit dezelfde grove jutedraad. Het stonk. Ze rook het als ze maar even het hoofd naar de schouder wendde. O, die plechtige communie van de kleine Ondine, die mooiste dag van haar leven ... dag van kostbren zegen ... en haar verdriet, haar ellende, werd niet verdoofd door het feit dat zij de eerste was uit de lering, dat zij de eerste tot de bisschop naderde en hij met twee vingers op haar wang sloeg. Het deed haar pijn: hij sloeg op haar bloedend hart. Zij ging terug naar haar stoel door de lege middenruimte van de kerk, en iedereen die wou, kon haar kostuum van de armen bekijken.

In "De Paradijsvogel" ziet **Louis Paul Boon** de plechtige-communiekledij dan weer als voorafbeelding van het huwelijk. (5)

Aarzelend spreek ik dan ook over de elfjarigen. Zij kwamen op de drempel der geslachtsrijpheid te staan, en iets in hen was traag en onzeker aan het veranderen, zodat zij volgend jaar misschien een heel andere konden zijn, en de tekenen der eerste menstruatie gingen opduiken. Het waren de laatste dagen van hun kindzijn, en weldra gingen zij langs deze geopende deur het huis der geslachtsrijpheid betreden. En het was alsof onze samenleving hiervoor een symbolische plechtigheid op touw heeft willen zetten – talrijke afbeeldingen zijn in mijn bezit waarop deze elfjarigen gedrapeerd staan in een lang wit kleed van tule en doorschijnende kant, met een sluier over het hoofd en een kroontje van oranjebloesem er omheen – de kledij der bruid.

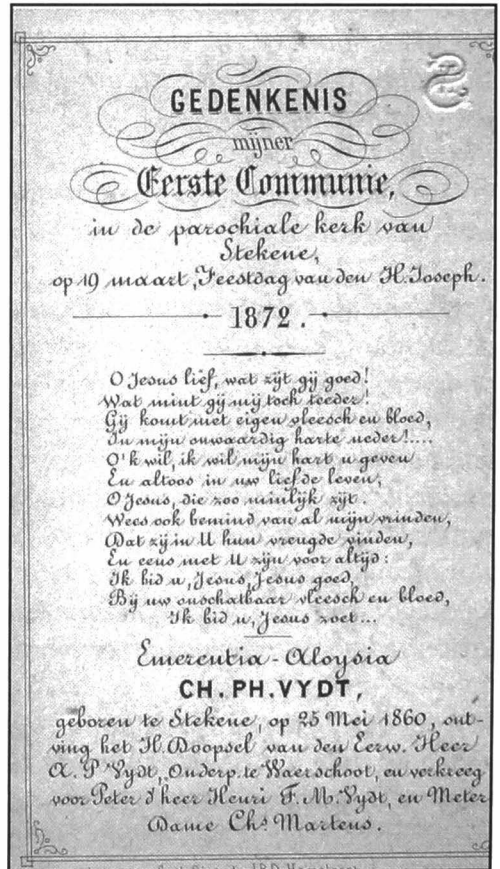
Ik weet het, zij dragen in de hand een gebedenboek of bidsnoer. Zij gaan ogen-schijnlijk door als bruidjes van de God-zoon die in onze samenleving wordt vereerd. Maar nooit heb ik kunnen geloven, dat dit slechts een toevallige samenloop zou zijn. Ik ben helaas niet al te metafysisch aangelegd, verontschuldig mij hierom, en mijn belangstelling gaat in de eerste plaats naar de dingen die mijn ogen kunnen waarnemen. Maar ik heb het steeds een wonderlijk samentreffen gevonden, dat zij aan die leeftijd (aan de drempel der pubertijd) voor de eerste maal in hun leven worden aangetooid als bruidjes. Alsof het een symbolische voorstelling is van de ware bruidsfeest, dat op de dag hunner huwbaarheid (een nieuwe en nu definitieve drempel) zal gehouden worden.

Stijn Streuvels (1871-1969), had in zijn kinder- en jonge jaren met eigen ogen gezien hoe zijn zusje en de kinderen van het dorp werden opgetuigd voor hun eerste communie. In zijn eerste bundel *Lenteleven* (6) uit 1899 beschrijft hij

hoe Horieneke het kledingritueel intenser beleeft dan de plechtigheid zelf.

p. 190: Toen kwam eindelijk de lang verwachte speeldag dat Horieneke met moeder mocht mede gaan naar de stad om kleren te kopen ... Moeder kocht witte sliffertjes met strikjes, een prachtig kroontje van witte boslelies, een grote sluier in gewezen kant, een wit-ivoren kerkboek, een parelmoeren paternoster met een glazeke in 't zilveren kruis waardoor men een boel schone dingen zag. Horieneke verzuchtte van blijdschap ...

p. 191: Een andere avond dat moeder en Horieneke alleen thuis waren, bracht de naaister de nieuwe kleren, vol satijnen strikken en linten en witte kant. Zij moesten aangepast worden en Horieneke stond daar, voor de eerste keer van haar leven, heel in 't wit lijk een engel ...



Oudste communiefoto in het Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis, Sint-Amandsberg. Carte de visite. Kopie uit de collectie van André Verbeke, Gent. Voor zo ver bekend is het de eerste keer dat de "Gedenkenis" is afgedrukt op de achterzijde van de foto, daar waar oorspronkelijk de naam en het adres van de fotograaf stond. Fotograaf: Nestor Schäffers, rue du Pont Madou 15, Gand.

p. 205-206: Het eerstecommuniehemd was van fijn wit lijnwaad en afgezet met stropkant. Julie trok het uit de vouwen en over Horienekes hoofd. Dan kwamen witte baaien, lijvekes en rokskes. Het kind liet het altijd maar begaan en stond midden de vloer, de armen wijdopen, om Julie, die er op de knieën rondkroop, haar weister te laten ... Nu het wit kleed; de bovenrok werd over het hoofd gestropt en stond in lichte, stijfstaande plooiën wijduit al onder;

het wit lijveke sloot haar lenden lijk een dozeke en stak boven de schouders uit met opgeblazen mouwen, bezet met wit satijnen strikjes en lintjes op al de naadjes en plooiën. Daarboven hing de sluier die het geheel omhulde lijk een witte wolk. Het kroontje werd opgezet, van ver bezichtigd, van her opgezet tot 't eindelijk goed stond: al voor, de blinkende perels spelend in de lichte kroezelkrullekes en al achter, de lange steert van opgesnoerde bosleliën in de lokken op haar rug. De witte handschoenen, het kerkboekje, enige uitgezochte en geblonken centen in haar parelen geldbeugel – 't was veerdig ...

Einde van de kindertijd.

Tot begin van de 20ste eeuw was de eerste communie (tussen 10 en 12 jaar) een mijlpaal in het leven van de meeste Vlaamse kinderen. De kinderen van de betere standen konden de overstap van de lagere school naar het voortgezet onderwijs maken, een leerplicht bestond nog niet in België. Voor de volkskinderen betekende het het einde van de schooltijd en het begin van het werk op het veld of in de fabriek.

Stijn Streuvels vertelt in "Alma met de vlassen haren" (7) hoe het Alma verging na haar communie:



... Toen was de mis uit en de plechtigheid voorbij. De schrik sloeg Alma aan 't hart. Zij was in de meening een slechte communie gedaan te hebben ! Niets van 't geen ze verwacht en zoo hevig naar verlangd had: Gods stem, de samenspraak met Jezus, niets ! ... Het was voorbij. Zij was niet gestorven ..., leefde heel gewoon, alsof er niets gebeurd ware. Alma leed onder eene verschrikkelijke ontgoocheling ...

Na de eerste-communie moeten de landsche kinderen vast en voorgoed aan 't werk, mee te boere. Dat is de gewone gang en ieder neemt er zijn schik in. Tot hertoe had Alma in een droom geleefd, met de verbeelding gewandeld in een paradijs, maar nu zou zij ontwaken in de werkelijkheid van het leven ... Dien Maandagmorgen kreeg zij haar slechtste kleren aan, een nieuwe balen schort, en vader bracht zijn dochttertje naar de hofstede om er in daghuur te werken ...

Als **Karel van de Woestijne** (1878-1919) (8) later terugdenkt aan zijn eerste communie in 1890 voelt hij weer dat de eerste leren handschoenen echt geen feestgeschenk waren.

Twee dagen nadien, - en het is plots weêr zomer. Een luwe zomer zonder het minste windeken, zomer en... Eerste Communie. Het zal dit jaar wel de weidschheid niet hebben van de vorige keeren, het Eerste Communiefeest, zoo diep bij ons ingeworteld, en meest nog onder het werkvolk, dat zelfs in socialistische lokalen er een, trouwens tam en nogal onschuldig, simulacre van wordt gevoerd. Maar voor de kinderen blijft het toch 't zelfde: na de weken vrijzorgelooze voorbereiding, de lange stijve krullen der maagdekens, die, gedurende de generale biecht van den voorafgaanden Zaterdagavond, er al den tijd de strakke gespannenheid der hoog-op-gebonden papillotten van hebben gevoeld, en die den ochtend van de ceremonie niet durven verroeren, omdat op de schoone krullen het kroontje staat te wankelen van wassen oranjebloesem, en aan dat kroontje de neteldoeken sluier amper vast schijnt te zitten. En voor de jongens is het vooral de dag der eerste lederen handschoenen. Die handschoenen: eindelijkke voldoening van jarenlange begeerte! Maar tevens marteling van een ganschen langen dag. - 'Dat moét spannen, Madam!', heeft de winkelierster verzekerd.



Communicant uitgedost als mini-volwassene in ornaat einde 19de eeuw: bolhoed, wit hemd met witte strik, lange zwarte jas en bruine bottiënen. En niet te vergeten die vreselijke leren handschoenen. Geportretteerde, jaartal en fotograaf onbekend. Portrait album (16,3 x 10,6 cm), Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis, Sint-Amandsberg

Men heeft trouwens niet eens gepast: de handschoen, in 't midden doorgeplooid, is met een rek en een duw gespannen geworden over de vier knokkels waar de vingers aan zitten. Daarna is het platte reepje leêr, waar de andere diagonale van den handschoen in uitloopt, als een maatstaaf gelegd aan den middenvinger, die bolstaat, en veel dikker, en veel langer is. 't Zal dat zijn', verzekert wijs de juffrouw. Het eerste-communicantje is er trouwens vroom van overtuigd.

En het is maar 's anderendaagsochtends vroeg, bij eerste dagelicht, en in afwachting van de groote gebeurtenis, - het is maar wanneer de gezwollen, doorkeende winterhanden in het wel meêgevende, maar niettemin geniepig-weêrspannige foedraal moeten ('de duim erbuiten laten, manneke: dan gaat het beter') en, eenmaal de vingers geborgen, er dan nog den duim bij moet. ('waarom hebt gij er den duim ook niet ingestoken, gij lom-

perik!'); het is maar als de radiale aders als vetgemeste slangetjes bij het drukken van vingers en duim, die de knoopjes niet toekrijgen kunnen, ten polse gaan zwellen, en ook de aders aan het voorhoofd zwellen doen; - het is maar als eindelijk de zoo wel, maar zoo moeilijk gevulde handschoen dicht dient geknepen op het nieuwe kerkboek, dat men de beteekenis van eerste communie-handschoenen inziет...

Samenwerkende Maatschappij VOORUIT

SCHOENMAGAZIJN ² LEERUITSNIDDELIJ
VRIJDAGMARKT

De Schoenmakerij VOORUIT heeft er voor gezorgd om dit jaar iets peils te leveren aan de **Communicanten**. De modellen zullen voorzeker in een anders smaak vallen en voornamelijk voor **eenigers beurs**. Komt onze uitstallingen zien en gij zult u overtuigen.

PRIJZEN DER SCHOENEN VOOR 1^e COMMUNICANTEN

Meisjesknopbottelens , in veau-mat met verlatte galoches fr. 8,75—9,75	Witte schoentjes , in schoenlijm lier met houten talons en slakkers fr. 3,50—4,75
Meisjesknopbottelens , in leder met verlatte galoches fr. 6,75—7,50	Jongensknopbottelens , in veau-mat met verlatte galoches fr. 9,00—10,00
Meisjesknopbottelens , in chevreau-glance (prachtig) fr. 9,95—10,50	Jongensknopbottelens , in leder fr. 6,75—7,50
Meisjesknopbottelens , in goud-chevreau (niet gevefrij) fr. 11,00—14,00	

Mans- en Vrouwbottelens, sterk en schoon afgewerkt, van af fr. 7,50

Alle soorten van Rijn en schoon afgewerkte KINDERBOTTELIEN

ALLE REPARATIËN WORDEN AANVAARD

Komt eens onze magazijnen bezichtigen en gij zult tevreden zijn in VOORUIT'S magazijnen uwe aankopen te kunnen doen, daar gij nergens zoo goed zult bediend zijn voor zulke lage prijzen.

DE LEDEN HEBBEN G. P. H. J. DEEL OP HUNNE AANKOOPEN

Een advertentie voor schoenen voor meisjes- en jongenscommunicanten in het socialistisch dagblad 'Vooruit' van 14 maart 1895.

13

In de
VIERGE-NOIRE
Hoek der St-Kathelijnesstraat
BRUSSEL
EERSTE KOMMUNIE

Eerste Kommunikokostumen.
Veston, vachse ondervest, korte broek, in swarten peigne, gebroed met zijde **7,75 6,25**

Eerste Kommunikokostumen.
Veston, ondervest, korte broek of broek in cordonsat, swart of blauwen peigne, gebroed met zijde **15,50, 19,50 17,75**

Eerste Kommunikokostumen.
Vest en roekel of gekruist, ondervest, broek in cordonsat, blauwen of swarten peigne, wit verzorgd, gebroed met zijde **19,00 18,50 12,50**

Eerste Kommunikokostumen.
Veston roekel of gekruist, ondervest, broek in cordonsat, korte broek, roekel of wit, of loeken in cordonsat, swarten, blauwen of bruinen peigne, gebroede zijde, zeer wel verzorgd **29,00 27,00, 25,00 19,00**

Eerste Kommunikokostumen.
Veston en korte broek, swarte of blauwe linnen, blauwe in Serakke **49,00 38,00 29,00**

Ondervesten, witten plegd, uitstekend voorleefig artikel **2,50, 4,00 1,25**

Ondervesten, chetiel of linnen, wit of rindlaken, **4,00 3,00**

Ondervesten, wit laken, gebroed met witte of gekleurde zijde **9,75, 7,75 4,25**

Wel bemerk dat de Ingang der Masijnen van de VIERGE-NOIRE alch bevindt op den hoek der St-Kathelijnesstraat.

Voor de Eerste Communie

Komt, ouders en gij bloedverwanten,
Kiest voor uw eerste communicanten,
Een schoeisel fijn, van d' eerste sned
En heel goedkoop, dat is kadce.
Dat vindt gij buiten de Dampoort,
Veau-mat, verlak van alle soort,
Bij TJEEF BOUVERNE, komt maar zien;
Hij woont in den *Brumen Bottien*,
Hij is gekend voor zijn goed werk,
Van 't schoonst fatsoen en daarbij sterk.
Bij hem koopt men in confientie,
Dit zegt hij u zonder pretentie.

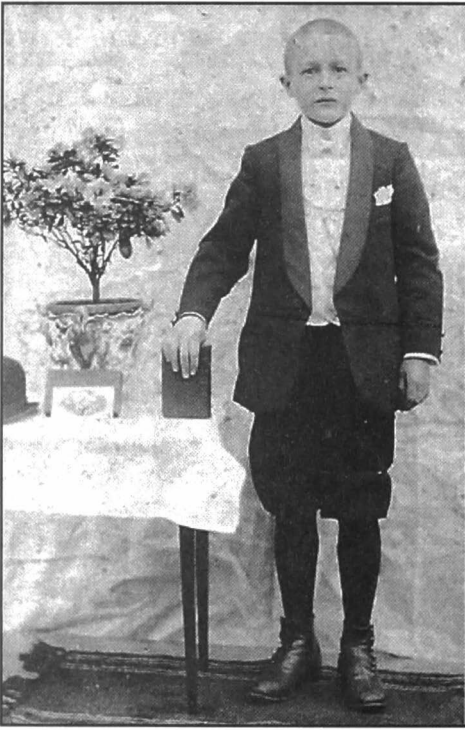
Hij aanvaardt ook alle slach van reparatiën
aan zeer matige prijzen

LET GOED OP HET ADRES :
ANTWERPSCHEN STEENWEG, 36
TE GENT

Advertentie in versvorm voor 'den Bruinen Bottien' in: Vooruit, Organ der Belgische Werkliedenpartij 14 maart 1895.

Een advertentie voor 'kommunikokostumen' van 6,25 Belgische frank voor de mindergegoeden tot 49,00 frank voor de welgestelden. De advertentie van Vierge-Noire in Brussel verscheen in 'De Landwacht. Katholiek Anti-Socialistisch Dagblad' van 30 maart 1894.

Ernest Claes (1885-1978), (9) beschrijft hoe de onsterfelijke Witte 'dien schoonen feestdag' beleefde:



De zaak, welke de Witte in die eerste communie-kwestie het meest op het hart lag was: of hij op dien schoonen feestdag een nieuw kostuum zou krijgen, of wel het zou moeten doen met het pakje waarin Heinke, en daarna Nis, reeds hun eerste communie gedaan hadden, en dat met veel zorg in den linkerhoek van het kleerschap was weggehangen tegen dat hij zijn eerste communie deed. Als de Witte daar begon op te peinzen was er voor hem alle plezier af. Hij haatte in die dagen niets meer in zijn leven dan dit zwarte jasje, dat heelemaal uit de mode was, en zoo de Witte's voorbereiding tot het naderen ter Heilige Tafel niet met de noodige goede intenties en de vereischte ingetogenheid is geschied, dan ligt dat enkel en alleenig aan dat ouderwetsche frakske dat daar als een gestadig dreigement in de kleerkast bleef hangen.

Een foto van Ernest Claes toen hij in Zichem rond 1886 zijn eerste communie deed, is ons niet bekend. Van Gerard Walschap vonden we op internet een foto van zijn communie in 1909 in Londerzeel

Serafien Floré (1924) (10) vertelt in het Jaarboek 2011 van de Heemkundige Kring De Oost-Oudburg met veel verve het levensverhaal van zijn vader August Floré (1891-1981), beter gekend als Boer Naas van Lochristi.

Het laatste schooljaar [1902] was ook het jaar van zijn eerste en plechtige communie geweest. Eerste communie op 7-jarige leeftijd bestond toen nog niet. Later heeft hij dikwijls dat spottend liedje "Ik heb mijn eerste communie gedaan" gezongen. Een liedje dat zeer goed aantoonde hoe het er in die tijd aan toe ging.

*'k Heb 7 weken dag op dag
naar de kerke gemoeten
bij winterkou, en regenslag
met grote honger en koude voeten.
Boterhammen eten mochten we niet
dat kon onze Here niet vergeven
en ze noemen dat met veel beslag
de schoonste dag van heel Uw leven.*

*Bezie mij hier nu nen keer staan
vermooscht zijn ook al mijn kleren
mijn hoed wil mij geen beetje gaan
mijn voeten doen mij schromelijk zere
Mijn prente is geheel gescheurd
van koude sta ik hier te beven
Och ziet toch wat er mee mij gebeurt
Op den schoonsten dag van heel mijn leven.*

Paul De Keyser en Filip De Pillecijn deden allebei in 1902, in hetzelfde jaar als August Floré, hun eerste communie.

Paul De Keyser (1891-1966). Paul Valentijn Hendrik Karel de Keyser werd geboren te Gent op 14 oktober 1891, in een huis op de Brabantdam, in de nabijheid van het toenmalige Zuidstation, thans Zuidpark. Zijn vader was afkomstig uit Oudenaarde en was van moederszijde verwant met de bekende toondichter en musicoloog August Gevaert. Zijn moeder stamde uit een oude Gentse burgerfamilie en was onderwijzeres aan de Gentse stadsscholen. Aan



Paul De Keyser met alles wat in die jaren bij de communiefoto hoort: wit overhemd, zwarte vest en broek tot over de knieën, laarsjes (bottienen), zwarte bolhoed en witte handschoenen. Portrait album van fotograaf: J. De Lattre, 20 Rue Longue des Violettes, Gand. Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis, Sint-Amandsberg.

de universiteit Gent werd Paul De Keyser in 1914 met grote onderscheiding doctor in de Germaanse filologie. Na de beëindiging van de eerste wereldoorlog staat hij voor de klas in Schaarbeek. In 1920 wordt hij overgeplaatst naar het Koninklijk Atheneum te Gent. Terzelfder tijd gaat hij Kunstgeschiedenis en Oudheidkunde studeren te Gent.

In 1926 richt hij de nieuwe leerstoel Folklore op aan de faculteit Wijsbegeerte en Letteren van de Gentse universiteit. Als hoogleraar wetenschappelijke Folklore is hij een van de stichters van de *Koninklijke Bond der Oostvlaamse Volkskundigen (KBOV)*, waarvan de bibliotheek en het documentatiecentrum nog steeds werkzaam zijn in het lokaal boven de kapel van het Huis van Alijn op Kraanlei 65 te Gent. Toen hij de zeventig reeds voorbij was, heeft Paul de Keyser boeiende bladzijden geschreven over *Gentse typen uit mijn stadswijk. Flitsen uit mijn kin-*

derjaren vóór 1900. Hij heeft het daar over de wijk van de Brabantdam, 'rijk aan woelige straten en stille pleintjes in een contrasterende afwisseling, een wijk waar het oog en de verbeelding van een kind vrij spel hadden,' met de Sint-Annakerk, in pseudo-Byzantijnse stijl, de Protestantse kerk, in de volksmond: de geuzentempel, in Vlaamse barokstijl, het station in pseudo-klasieke zuilenstijl en verder 'grote en kleine straten vol grote en kleine winkels en cafés van allerlei aard, een stil begijnhof en een vermakelijke dierentuin, bovendien naar draf en hop ruikende brouwerijen en gonzende vlas- en ka-toenfabrieken.' Een aantal volkstypes en allerlei facetten van het toen zoveel kleuriger stadsleven hebben op de latere folklorist een onuitwisbare indruk nagelaten. (11)

Filip De Pillecyn (1891-1962) schrijft in zijn meesterwerk "Mensen achter de dijk" (12) met tederheid over wat zijn moeder en hijzelf voelden op de dag van zijn eerste communie in zijn geboortedorp Hamme:

Veel gelukkiger dan ik was moeder op de dag van mijn eerste communie ... Een fiere dag was het. De grote, rijzige gestalte van moeder zat waardig vooraan in de kerk, want haar zoon was uit al de ondervragingen en strikvragen de eerste uitgekomen. Zij was met mij naar Antwerpen gegaan en had er met gezag en kennis van zaken een eerste-communiekostuum gekocht waarin ik nu prijkte onder haar beschermende goedheid. En al die andere moeders zaten rondom ons, vertederd en gelukkig, en de armste onder hen deed die dag of er geen armoe bestond. De wierook en het licht en de rinkelende klank van de bel, dat was allemaal voor hen; geen was onder die vrouwen, al waren erbij die in de ruwheid van hun leven de zachtheid van het gemoed en de schaamte der eerbaarheid hadden verloren, of zij voelden op die dag het heimwee naar de reinheid van de ziel en een ontroerde eerbied voor het zuivere hart van hun kind.

In de nauwe straten waar de arbeiderswoningen in de rij stonden, nederig en verzakt, gingen de kinderen en de meisjes stapten



De Pillecyn bij zijn Plechtige II. Communie.

Filip De Pillecyn met opstaande haren, een rijk versierd overhemd, een echte hoed voor heren en een grote witte strik op de linkermouw van de zwarte jas. In Hamme was het tot in de jaren zestig van de vorige eeuw het gebruik dat alleen degene die als eerste van 'de lering' was uitgekomen, op de dag van de communie een witte strik droeg. Foto uit het Documentatiecentrum Filip De Pillecyn in Hamme, met dank aan Luk Buyle.

als bruidjes. Stijf in de onwennige kleren, het kerkboek in de hand geklemd, legde ik aan moeders zijde de bezoeken af die de plechtige dag voorschreef. Bij de weinige familie die wij hadden en waar moeder een anijsje en ik een zoet druppeltje met koekjes kreeg. En onderweg riepen de mensen die ons kenden: 'Proficiat'...

'Eerste' wordt 'plechtige' communie.

Op 8 augustus 1910 werd door Paus Pius X het decreet "Quam singulari" uitgevaardigd. Hierin stelt hij dat de leeftijd van de eerste communie vroegd dient te worden tot de leeftijd van de jaren van het onderscheid, en wel rond zeven jaar. Terwijl dit in Centraal Europa al jaren in praktijk was, kreeg het pauselijk voorschrift in Frankrijk en België heel wat weerstand. Kardinaal Mercier publiceerde in november 1910 een toelichting in een herderlijke brief. Hij vertolkte daarin de gevoelens van onwil en verbijstering die de nieuw richtlijn bij vele gelovigen en geestelijken had teweeggebracht en maakte zo iets duidelijk over de plaats die de eerste communie tot dan toe in de geloofsopvoeding had ingenomen. Vooral volkskinderen dreigden in de ogen van velen het slachtoffer te worden. Zij mochten dikwijls maar tot aan hun eerste communie naar school en catechismus gaan en verdwenen dan naar werkplaats of fabriek. (13)



Twee plechtige communicanten uit een fotoalbum van de familie Van Acker uit Gent, links Marie-Jeanne Van Acker in het wit communiekleed met lange witte voile, witte handschoenen en wit kanten zakdoekje (1918). Fotograaf J. Van Driessche, Gand.

Rechts: Robert Van Acker (1920) als leerling van Sint-Barbaracollege in Gent: hij draagt geen lange, maar korte broek. Later zullen de meeste jongens hun eerste lange broek krijgen b.g.v. hun plechtige communie als teken van afscheid van de kindertijd. Hij draagt ook geen bottiënen, maar lage schoenen. Fotograaf H. Washer, Anvers. Foto's: Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis, Sint-Amandsberg.

Het waren alleen de meer gegoeden die vanaf dat moment b.g.v. hun communie op 11-12 jarige leeftijd een communieprentje, met of zonder foto, konden laten drukken. Op deze prentjes (14) is duidelijk af te lezen dat tot en met 1910 enkel sprake is van 'Eerste Communie/Première Communion'. Vanaf 1911 komt voor het eerst de nieuwe term 'Plechtige Communie/ Communion Solennelle' voor.

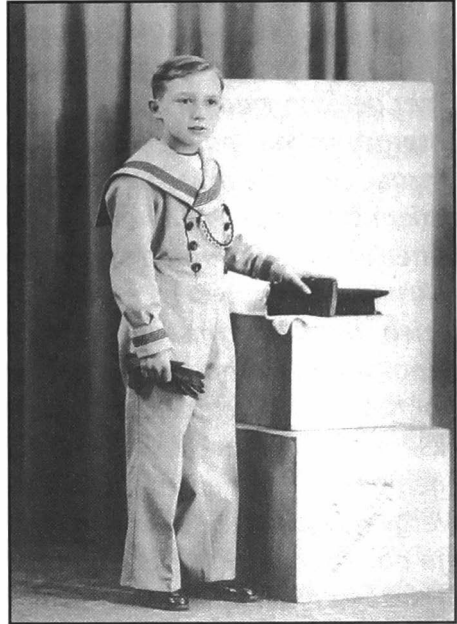
Albert Brysse (1915-2011) (15) In zijn boek 'Een kind van de Muide' wijdt Brysse een heel hoofdstuk aan 'Mijn ieste commune'. In zijn eigen taal van de Gentse Muide spreekt hij van 'eerste communie' terwijl de term 'plechtige communie' al meer dan 15 jaar in gebruik was.

Toen was het grote ogenblik gekomen dat ik mijn nieuwe pak mocht aantrekken. Wekenlang had ik gedroomd dat het een marinekostuum van bij "Gesneux, in 't Gruut Pird" zou worden, maar moeder had om bezuinigingsredenen de stof van een oud kostuum van mijn vader zaliger losgemaakt. Daaruit mocht Virzeke, de manke naaister, mijn communiekostuum naaien. Ik protesteerde heftig, maar moeder troostte mij "da 't mee ne col marein zou zijn, zuust gelijk ne matruus." Rie meende er schijnheilig te moeten aan toevoegen "da 't mee ne guule gruute schuune strek zoe zijn." Mijn moeder had immers een zwak voor grote strikken rond mijn hals en ik verdacht er haar sterk van dat dit in mijn ogen afschuwelijk kledingstuk op mijn vestimentaire opschik aanwezig zou zijn. Gelukkig was dit niet het geval. Onder mijn jasje zou ik "een witte bustse" dragen.



Foto uit het boek van Albert Brysse, met het bijschrift: "In volle 'ieste commune'-ornaat. Albert Brysse, gekleed 'mee ne col marein, 'rijke' tante Emma Quintijn en het mooie Franssprekende nichtje Mimi Kuypers".

Tot onze grote ontsteltenis merkte moeder plots dat ze vergeten had nieuwe kousen te kopen. Mijn oude kousen waren in zo verre 'gestopt' dat ze voor die grote gelegenheid niet konden dienen. Ik schreeuwde moord en brand. "G'had mij beloofd da'k sportkeisjes zoe krijge en neu en hè'k giene!"



Links: Edward Schillebeeckx (1914-2009), met marine-kostuum en pet, bij gelegenheid van zijn plechtige communie (1926). Geboren in Antwerpen, op de vlucht in het eerste jaar van de eerste wereldoorlog. Trad in de orde van de Dominicanen, werd hoogleraar theologie aan de Universiteit van Nijmegen. Was een belangrijk adviseur van de Nederlandse bisschoppen tijdens het Tweede Vaticaans Concilie. Foto: Katholiek Documentatie Centrum, Nijmegen. Fotograaf: A. Louvois, Brussel.

Rechts: André Verbeke in schattig matrozenpak en met handschoenen die hij nooit gedragen heeft. Plechtige communiefoto in het eerste jaar van de tweede wereldoorlog 1941. Foto privé bezit André Verbeke.

“Het stond je zo schattig”

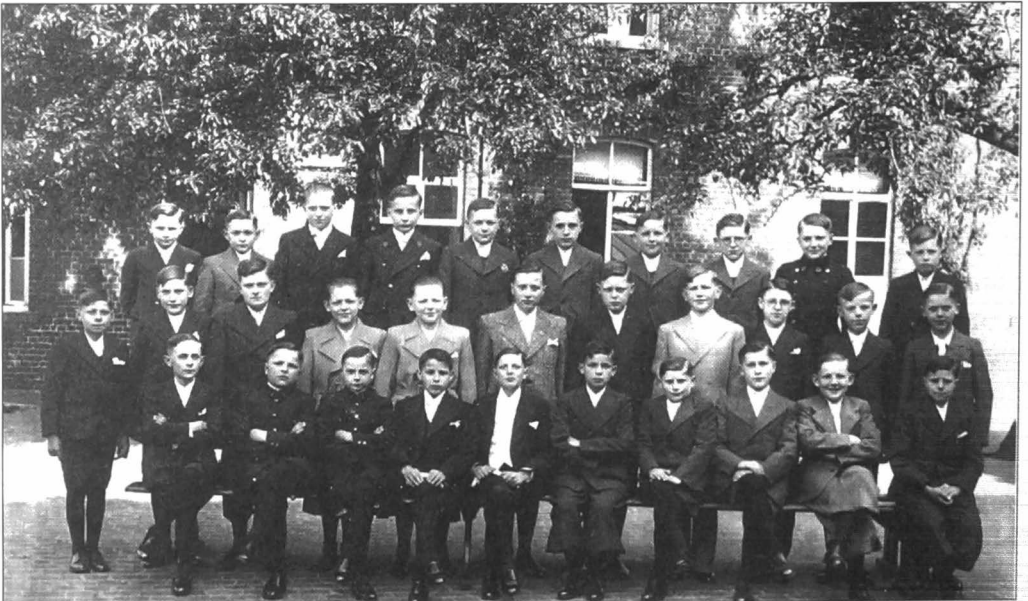
In het fraai geïllustreerde boek ‘Het stond je zo schattig. Cultuurgeschiedenis van het matrozenpakje’ (16) beschrijft Ignaz Matthey het ontstaan en het gebruik van het klassieke matrozenpak met de grote losse schouderkraag met V-hals en witte strepen. Het was de vierjarige Engelse kroonprins Albert Edward (‘Bertie’, later koning Edward VII) die in 1846 het kostuumpje kreeg dat algemeen wordt beschouwd als het prototype van het klassieke matrozenpak. Sinds die tijd werd het pak in West-Europa heel populair bij jongens, zelfs bij meisjes. Matrozenpakjes waren een veel voorkomende dracht voor bijzondere feestdagen en andere bijzondere gelegenheden. Vaak werden ze aangeschaft ter gelegenheid van kerkelijke hoogtijden, zoals Pasen (‘paasbest’). In de eerste helft van de 20ste eeuw - de hoogtijden van het matrozenpak - ook als communiepak (zie Schillebeeckx, Brysse en Verbeke). Ook in het katholieke zuiden van Nederland troffen sommige fotografen speciale voorzieningen voor het maken van communiefoto’s. De in Roosendaal

geboren schrijver Jan Cartens (1929-2007) geeft in het boek van Matthey heel precies weer hoe zo een fotosessie verliep:

De eerstvolgende woensdagmiddag moest ik, onwennig op een doordeweekse dag in dat zondagse matrozenpak, met mijn moeder naar de fotograaf om een communiefoto te laten maken. Een bruidje met een witte gazen sluier half voor haarkindergezicht was ons voor. Maar daarna werden wij in een kamer gelaten waar een bidstoel met een roodfluwelen knielbankje voor een achtergrond met palmen stond. Mijn moeder keek eerst een modellenboek in, vroeg naar de prijzen en koos dan één grote foto in lijst en zes kleine op postkaartformaat. Mijn haren die thuis al nat waren gemaakt om ze goed te kunnen kammen, werden opnieuw in een keurige scheiding gelegd, de matrozenkraag werd nog eens over mijn schouders geschikt en dan moest ik neerknielen, het kindermismaal tussen mijn gevouwen handen, en zo, onder een paar gloeiende lampen, naar een groot zwart apparaat kijken, waarachter de fotograaf met vreemde, platte dozen bezig ging. Plotseling verschoot er een bliksemschicht, maar voor ik mijn ogen had kunnen dichtknijpen, was de foto al gemaakt. De zondag daarop liepen wij, op de vaste middagwandeling, nog tevergeefs langs de etalage van de fotograaf. Maar een week daarna stond mijn portret, een lichtflits als aureool van ongereptheid rond mijn hoofd, ingelijst tussen de andere foto's van miniatuurbruidjes en keurig gekamde jongens in witte en donkere matrozenpakken.

20

De plechtige communie van **Hugo Claus** (1929-2008) in 1939 staat de 85-jarige Frans David nog levendig voor de geest.



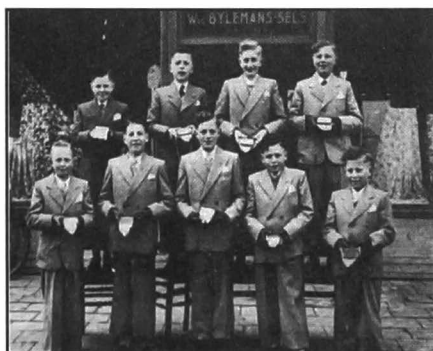
Plechtige communie in het internaat van de Zusters van Aalbeke in 1939. Hugo Claus zit op de voorste rij, tweede van rechts, naast hem, derde van rechts zit Frans David. Foto privé bezit Frans David. Fotograaf: Studio Lievens, Courtrai.

Toen ik hem daar in het Frans bezig hoorde, dacht ik: dat heeft hij in Aalbeke geleerd bij de zusters in Saint-Joseph. Op het einde van de jaren '30 zaten Hugo Claus en Frans David er samen op internaat en in 1939 deden ze samen hun plechtige communie. De foto hierbij werd bij die gelegenheid genomen. "Van de 31 jongens op die foto ken ik er hooguit nog een tiental. Maar Hugo Claus, die naast mij zit, die ben ik nooit uit het oog verloren. De plechtige communie was in de kapel van het pensionaat in aanwezigheid van onze ouders en familie. Na de viering was er koffietafel met boterhammen. Enkele dagen later zijn we met de bus naar de kerk van Moen gebracht, waar we samen met vele anderen kinderen uit de wijde omgeving werden gevormd door de bisschop", herinnert Frans zich. (17)

Aan tafel in de kledingwinkel (Olmen) (18)

Zoals in meerdere uitgestrekte Limburgse dorpen het geval was, zorgde ook in Olmen de plaatselijke middenstand voor het eten op de dag van de Plechtige Communie. De mensen van de buitengehuchten moesten lang onderweg zijn als ze naar de kerk kwamen. Als ze dan te communie waren geweest, waren ze nog nuchter na de mis. De communicanten waren uiteraard ook nuchter en zij moesten die dag nog enkele keren hun opwachting maken in de kerk. Gedurende ruim dertig jaar, namelijk van ongeveer 1932 tot 1963, nodigde de kledingzaak van Tuur Bylemans de Olmense klanten, die communiekledij bij hen kochten, uit voor het ontbijt en het middagmaal op de dag van de Plechtige Communie. Ook wie een kostuum kreeg van het armenbestuur kon bij Bylemans terecht. Dat waren dan stigmatiserend allemaal dezelfde kostuums.

21



Meisjes- en jongens communicanten vóór de kledingwinkel van Tuur Bylemans, Olmen 1951. Foto's uit: Arthur Bijlemans, Plechtige communie in Olmen tussen 1932 en 1963, p. 16-17.

In de beginperiode verliep zo'n dag als volgt. Al vanaf 6 uur 's morgens kwamen de communicanten met hun moeder bij Bylemans aan. Sommige jongens hadden hun nieuw kostuum thuis aangetrokken, maar de meesten hadden het in de winkel hangen en brachten enkel hun schoenen mee. De meisjes hadden allen zonder uitzondering hun kled in de winkel weghangen. Tijdens de mis (tussen 7-8 uur) werd het ontbijt voor de communicanten en hun moeders klaargemaakt. Om voor iedereen een plaats te voorzien – in de jaren

vlak na de oorlog kwamen er zo'n 85-tal mensen eten – moesten er bij de burens stoelen worden geleend. Na het ontbijt werden de plechtige-communicanten terug fatsoenlijk aangekleed voor de hoogmis (van 10 tot 11 uur). Elk jaar opnieuw waren er wel enkele meisjes die met hun voile in de haag blijven hangen waren en de schade moest dan inderhaast gerepareerd worden.

Natuurlijk was de communiekledij ook aan de mode onderhevig. Zo droegen de meisjes in de jaren 30 allemaal korte gekleurde Maria-blauwe kleren (volgens de foto uit 1951 nog steeds twee meisjes), terwijl na de oorlog de volledig witte kleren in waren. De jongens droegen een kostuum met korte of lange broek. Vanaf de jaren 1948 tot zelfs in 1957 was de zogenaamde 'smokkelbroek' (golfbroek) in. (19) [Op de foto van 1951 waren vier jongens van de vijf op de voorste rij er mee behept.] Vanaf 1947 werd er na de eerste mis een groepsfoto van de communicanten genomen. De gewoonte van de plaatselijke winkeliers om hun klanten op de dag van de Plechtige Communie voor het eten uit te nodigen, verdween in het begin van de jaren '60. De reden hiervoor ligt ongetwijfeld bij de opkomst van de auto. Hierdoor kon men zich vlugger naar de kerk begeven, waardoor het blijven eten in het dorp overbodig werd. Bovendien was tijdens het Tweede Vaticaans Concilie het nuchter blijven vóór de communie niet meer verplicht gesteld.



Etalage van kledingzaak 'Voncken Rensonnet' met rijke keuze aan kleding voor de meisjes communicanten. Aan belangstelling geen gebrek. Liège, rue Surllet 1959. Foto : Musée de la Vie Wallonne, in : La communion solennelle: fête religieuse, fête profane, Traditions et parlars populaires, Bruxelles 1997, p. 40

Ook in Gent pakten winkels in de jaren vijftig uit met communiekleding, zo was er bijvoorbeeld De Smet in de Lange Munt en De Decker-Lampe op de Dendermondse Steenweg.

Gaston Durnez (1928) (20) denkt met milde humor terug hoe hij in 1940 in het nieuw werd gestoken.

Een plechtige communie zonder een plechtig nieuw pak, dat konden zij zich niet voorstellen. Voor mij zou het dit keer geen afdankertje van een grote broer worden, geen geschenk van een liefdadige organisatie die de grote ge-

zinnen in de gaten hield. Heintje van Pollekes zou voor zijn kleinzoon het eerste nieuwe kostuum van zijn leven maken. Een volledig kostuum, bestaande uit een golfbroek, een ondervest, een vest en een overjas, allemaal uit dezelfde stevige, niet te dure bruine stof die door grootvader op haar degelijkheid was onderzocht. Een kostuum dat groot genoeg was om een paar jaren mee te gaan.

Daarbij moesten bruine schoenen gemaakt worden door Prosper uit de Nieuwstraat, die getrouwd was met een nichtje van tante Finne. Prosper was de opdrachten van tante gewoon. Hij wist dat schoenen, net als nieuwe kostuums, niet echt mochten passen, maar op de groei moesten worden gemaakt.

Liliane De Cloedt (1941) haalt weemoedige herinneringen boven aan haar uitzonderlijk mooie orchideeënkroontje. (21)

In 1953 deed ik mijn plechtige communie. Het woord "plechtig" had in die tijd nog een grote betekenis. Vroeger werd ieder communicantmeisje gekleed als een prinsesje. We droegen een krijt wit kledje, witte schoenen, witte handschoenen en niet te vergeten een kroontje op het hoofd waar een voile aan bevestigd was.

Een paar maanden voor de grote dag mocht ik met mijn pa een bezoek brengen aan de serres van de orchideeënkwekerij van de heer Sander. De hovenier Bertje kwam op ons af en toonde ons zeer veel mooie orchidee-planten. Plots wees hij naar een groen steeltje met zeer kleine bloemknopjes en sprak "dit wordt jouw communiekroontje, ik zal er veel mooie witte orchideetjes op toveren". Ik stelde mij enigszins bezorgd de vraag: hoe kan men met zo'n groen steeltje een kroontje maken.

Een 10-tal keren bracht ik met mijn pa een bezoek aan de serres en zag ik mijn kroontje groeien. De laatste weken verschenen de mooie witte orchideetjes.. De dag voor mijn communie knipte Bertje de tak af met de woorden: "niet vergeten in het water te zetten".

De dag van je communie moest je naar de vroegmis, de hoogmis en het lof. De tweede dag moest je naar de Sint-Salvatorskathedraal voor je vormsel-feest en daarna volgde nog een dankmis. Na iedere plechtigheid moest het kroontje van mijn hoofd gehaald worden en moest het steeltje in een aangepast vaasje met water worden geplaatst, een heel karwei.

Als ik aan mijn communiekroontje denk wandel ik in gedachten met Bertje



in de orchideeënserres. Na zoveel jaren besef ik nog steeds dat ik dankzij de heer Sander voor één dag een prinsesje was met op het hoofd een wit orchideeënkroontje.

In het weekblad "Het Rijk der Vrouw" (22) Nederlandstalige tegenhanger van "Femmes d'Aujourd'hui" en voorloper van "Libelle", verschijnt in 1948 op de cover een plechtige communicante in de luxueuze kleding van voor de oorlog, naast haar doet de eenvoudiger witte kleding haar intrede, voorbode van het Jezuskleed. Ook de moeder van de communicante wordt in het nieuw gestoken. De Sint-Baafskathedraal en het Gentse Belfort op de achtergrond moeten er een plechtige kerkelijke aangelegenheid van maken. Op pagina 3 van hetzelfde nummer staan patronen en modellen voor jongens-communiekpakjes. Opmerkelijk draagt slechts één van de vijf jongens een lange broek, terwijl meestal de twaalfjarigen juist op die dag, op de drempel naar de volwassenheid, in lange broek verschijnen. Het marinepak (boven rechts) loopt op zijn laatste benen en de golfbroek zal pas een paar jaar later opduiken.



Bij Frans Wollebrants (1949) roept zijn communiefoto levendige herinneringen op aan zijn feestelijke kleding van die dag in 1961 in Boortmeerbeek. (23)

Aan de communie ging heel wat materiële voorbereiding vooraf. Zo werden er natuurlijk nieuwe kleren gekocht, waarna er bij fotograaf "Willy Well" (hij heette eigenlijk gewoon Wellens) foto's werden gemaakt, met het oog op de productie van het "communie-bééleken". De beste van die foto's kwam vooraan op dat herinnerings-prentje te staan... Ik droeg de klassieke communiekleding van die tijd: een wit hemd met "strikske" (vlinderdasje), een jas



met een "stoeffferke" (sierzakdoekje) in de bovenzak, en leren handschoenen. Ik heb mijn (vrij dikke) plechtige communie-kerkboek vast - en, hoewel ik handschoenen draag, zit daar ook nog eens een met kant versierd zakdoekje rond. Ik kijk met dromerige blik voor mij uit - ernstig, met iets van een weemoedige glimlach. De dure leren handschoenen heb ik achteraf nooit meer gebruikt, en ik kan me niet herinneren dat ik in het kerkboek ooit een letter gelezen heb. Maar het had wel stijl allemaal.

Rik Torfs (1956) denkt in 'Trouw' (24) terug aan zijn plechtige communie in 1968, een fragment.

25

Mei 1968. De maand van mijn plechtige communie, ik was net geen twaalf. Onterecht is het vooroordeel dat de bourgeoisie God niet bij haar feesten betreft. Ik herinner mij diep te hebben nagedacht over hemel en onsterfelijkheid. Het jasje dat ik droeg was beige. Het had iets keurigs, maar luidde net niet het einde van mijn kindertijd in, het liet hoogstens het afscheid vermoeden. Ogen worden minder helder op de drempel van de volwassenheid. Op de foto contrasteerde mijn pak onhandig met de iets te rozige bloemen van de rododendron. Ook poseerde ik overdreven plechtig, mij bewust van de zwaarte van het ogenblik. Misschien wel het laatste moment van absolute ernst in mijn bestaan, ik mis het.

Cadeaus zijn belangrijk op zo'n dag, niet om ze te krijgen, maar omdat ze een opdracht inhouden. Van mijn grootvader hoorde ik een gouden horloge in ontvangst te nemen. Zo geschiedde. Daarnaast had ik een oudoom die gehuwd was doch kinderloos gebleven, terwijl hij het eigenlijk andersom had gewild... Het geschenk dat ik van mijn oom zou ontvangen, zo vernam ik reeds in 1964, waren gouden manchetknopen. Daarin zou een juwelier mijn initialen graveren ...

Bourgeois in mei '68. Daar zit je dan met een paar manchetknopen. Een geschenk waar je twee kanten mee uit kan. Je kunt het aannemen en zonder gepieker genieten van het blinkende goud. Maar je kunt het ook zien als een dwingende imperatief voor de rest van je leven. Helaas, ik had geen keuze en koos voor het laatste.

Voor iedere communicant een albe of Jezuskleed?

Op de omslag van 'Het Rijk der Vrouw' uit 1948 zagen we voor het eerst een kleed voor communicanten dat onder de naam Jezuskleed of albe zou worden geïntroduceerd. In de jaren daarna worden allerlei varianten in stof en model gelanceerd en geleidelijk groeit men naar het idee van één model voor jongens en meisjes. Dit leidde tot een ware 'albentwist' (25): sommige liturgisten beweerden dat de albe een liturgisch gewaad is en enkel gedragen wordt door mannen/jongens en enkel binnen de muren van de kerk; anderen vonden dat de communicanten te veel op monniken of op zusters leken; tenslotte voelde de middenstand, door het verhuren van albes door de parochie, zich beroofd van zijn broodwinning. De chique pakken en de handschoenen voor de jongens verdwijnen, voor de meisjes de dure witte communiekleren, de sluier en het gordeltasje. Uiteindelijk wordt de albe in de meeste parochies ingevoerd, bv. ook in Beervelde. Men is uiteraard niet verplicht tot het huren van een albe, elk jaar zijn er wel enkelen die hun eigen kleding verkiezen.



Links: Anonieme foto. Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis, Sint-Amandsberg.
Rechts: Parochie Sint-Daniël Beervelde 2007. Fotograaf Guido De Dobbelaere, Beervelde

Vandaag voel ik me kiplekker!

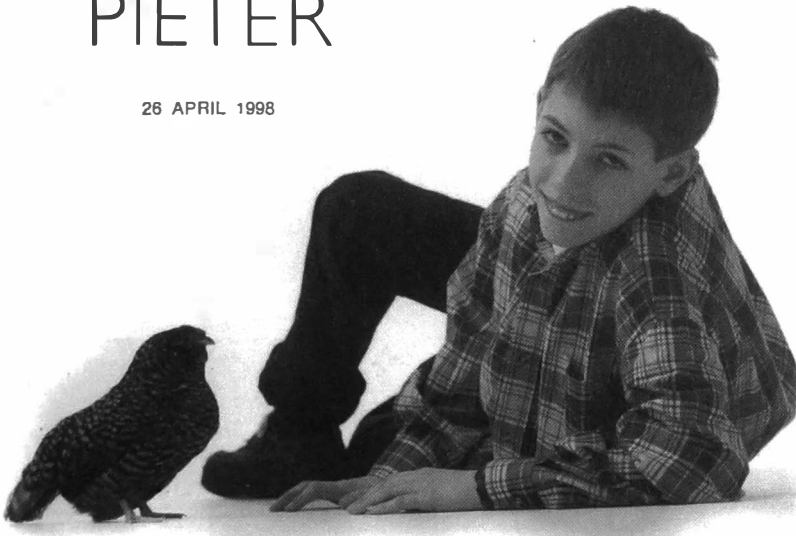
Tot besluit volgt een selectie communiefoto's van eind twintigste - begin eenentwintigste eeuw uit het gebied ten oosten van Gent (26). Toen ik voor het eerst dergelijke foto's zag, was mijn spontane reactie: wat een teloorgang van het ritueel, geen enkel spoor meer van een kerkelijk gebeuren. Bij het verwerken van de gegevens voor dit artikel heb ik mijn mening enigszins moeten bijstellen. Meer dan een eeuw lang werden 11 à 12 jarige meisjes en jongens uitgedost als mini-volwassenen in een kleed of een pak waar ze zich helemaal niet in thuis voelden. De ouders hadden zich voor de kleding van die ene dag heel wat kosten moeten veroorloven, soms met geldelijke steun van de gemeenschap, soms met geleende aftandse pakken.

Het motto was: zoveel mogelijk iedereen gelijk. De fotograaf legde dat in zijn studio vast in een plechtige, versteende houding. Het kind werd al voorondersteld en voorgesteld als volwassene.

VANDAAG VOEL IK MIJ KIPLEKKER !

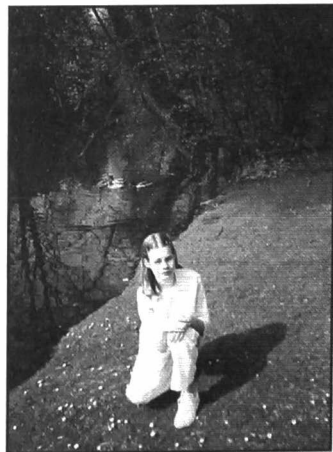
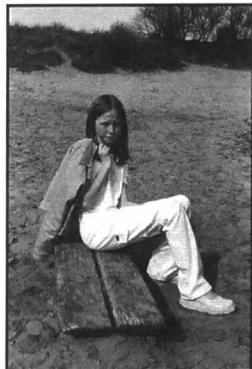
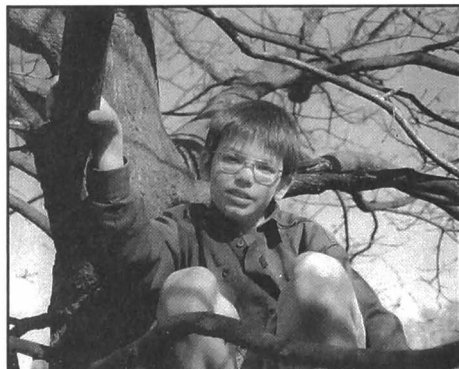
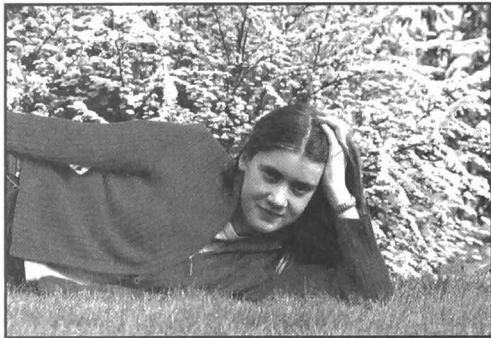
PIETER

26 APRIL 1998



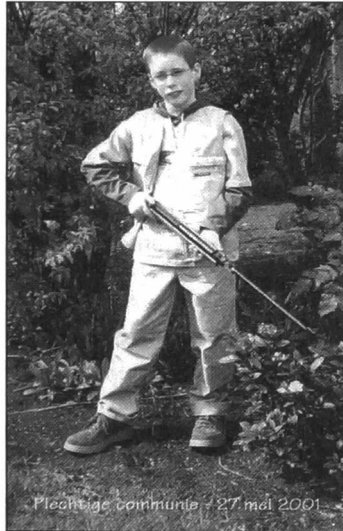
27

Als ik nu de reeks foto's bekijk, zie ik meisjes en jongens, ieder in zijn of haar zondagspak of vrijetijdskleding in een losse natuurlijke houding, in de eigen omgeving, buiten in de vrije natuur. Vooral de jongens willen zich graag voorstellen met hun hobby: een voetbal, een mountainbike, een motor of zelfs een speedboot ... In veel gevallen zijn de foto's gemaakt niet door een fotograaf, maar door een familielid, vriend of kennis. De laatste trend is dat de communicant alleen de voornaam vermeldt en eventueel een korte tekst als: 'Herinnering aan een zeer mooie dag'. Enkelen verwoorden hun gevoelens in een simpele blijmoedige zin als: 'Elke dag groei ik een beetje naar de zon, een stukje naar mezelf en een ietsje naar u toe' of 'Als een vlinder wil ik vliegen.' of 'Vandaag voel ik me kiplekker'...

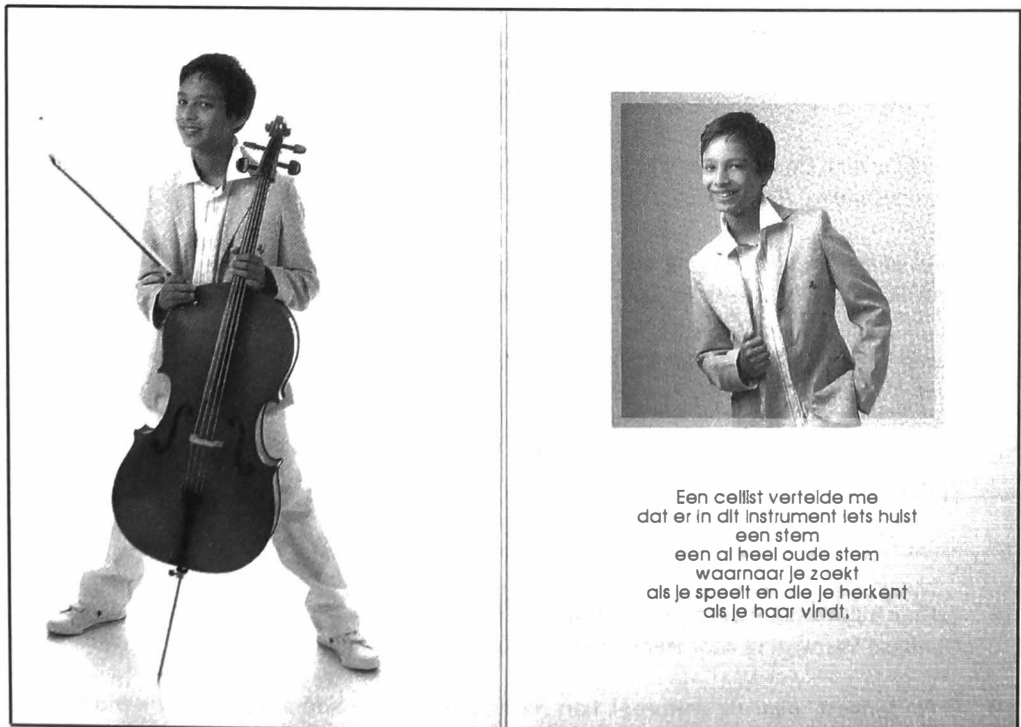


'Op de foto voor de communie'

Door die explosie van creativiteit en individualiteit stellen communicanten zich wel eens voor, de ene met een geweer, de andere met een strijkstok. Is het symbolisch dat de gewapende jongen zijn geweer naar beneden richt als een gebaar van afscheid van zijn kinderspeeltijd en de muzikale jongen zijn strijkstok (27) opsteekt als uitkijkend naar zijn nakende volwassenheid? Een foto zegt meer dan duizend woorden, evengoed in de negentiende, twintigste als eenentwintigste eeuw.



Plechtige communie - 27 mei 2001



Een cellist vertelde me
dat er in dit instrument iets huist
een stem
een al heel oude stem
waarnaar je zoekt
als je speelt en die je herkent
als je haar vindt.

Noten

- 1 Marguerite Coppens, Origine et évolution d'une tenue rituelle: la robe de communion solennelle, in: *Bulletin des Musées Royaux d'Art et d'Histoire / Bulletin van de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis*, 69(1998), p. 195-216.
- 2 Hugo Arens, Plechtige communie als overgangsrite tot het volwassen leven, in: *Jaarboek Heem- en Oudheidkundige Kring Zele 1976-1977*, p. 11-24.
- 3 Albert Vervaeke, Sociale hulpverlening van de gemeente Wachtebeke 1830-1925, in: *Jaarboek 1990 Heemkundige Kring "Oud-Wachtebeke"*, p. 174.
- 4 Louis Paul Boon, *De kapellekensbaan*, De Arbeiderspers, 1953, Het kostuum van de armen, 8ste druk 1971 pag. 37-38.
- 5 Louis Paul Boon, *De Paradijsvogel*, Amsterdam, 1958, herdruk 1980, p. 52-53
- 6 Stijn Streuvels, *Lenteleven*, 1899, Lente in: Volledig Werk I, Orion, 1971, pag. 190-208.
- 7 Stijn Streuvels, *Alma met de vlassen haren*, pentteekeningen van Frans Nackaerts, Davidsfonds Leuven 1931, pag. 20-21.
- 8 Karel Van de Woestijne, *Verzameld journalistiek werk*, Deel 8: Nieuwe Rotterdamsche Courant februari 1915 - maart 1916 (ed. Ada Deprez). Cultureel Documentatiecentrum, Gent, 1992, pag. 48-49.
- 9 Ernest Claes, *De Witte*, 1920, Wereldbibliotheek Amsterdam, 1997, 125ste druk, pag. 92
- 10 Serafien Floré, Het lied van Boerke Naas, in: *Jaarboek Heemkundige Kring De Oost-Oud-burg 2011*, pag. 292.
- 11 Adrien Brysse, ingekorte biografische bijdrage over Paul De Keyser.
- 12 Filip De Pillecyn, *Mensen achter de dijk*, Davidsfonds/Literair, Leuven, 2004, p. 32
- 13 Lieve Gevers, De vormselpraktijk in Vlaanderen in de negentiende en twintigste eeuw, in: *Levensrituelen. Het Vormsel*, KADOC-studies 12, Universitaire Pers Leuven, 1991, p. 41.
- 14 Er is een rijke verzameling communieprentjes aanwezig in het Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis in Sint- Amandsberg (DSMG) in de collectie 'Van wieg tot graf'.
- 15 Albert Brysse, *Een kind van de Muide, Herinneringen van een kwajongen aan de havenkant*, Koj, 1995, pag. 76-77.
- 16 Ignaz Matthey, 'Het stond je zo schattig'. *Cultuurgeschiedenis van het matrozenpakje*, Walburg Pers Zutphen, 2010, p.19, 29
- 17 Frans David, *Hugo Claus, hij was anders dan wij*, internet 8 april 2004.
- 18 Arthur Bijlemans, Plechtige communie in Olmen tussen 1932 en 1963, in: 't *Schreneel*. Olmense Vereniging voor Heemkunde en Geschiedenis, 12(1995), p. 3-45.
- 19 In Nederland, waar de golfbroek kort na de tweede wereldoorlog ook in de mode was, noemde men dat potsierlijke kledingstuk veelzeggend een 'drollenvanger'.

- 20 Gaston Durnez, *Vroeger waren wij veel jonger, Een jeugd in Vlaanderen*, Lannoo, 2008, pag. 188-189.
- 21 Liliane De Cloedt, internet: <http://sanderkwartier.brugsebuurten.be/Detijdvantoen> (reterieved 7/05/2012)
- 22 *Het Rijk der Vrouw* en *Femmes d'Aujourd'hui*, Weekblad/Publication hebdomadaire, Brussel, nr. 144, 7 februari 1948. Voor zover bekend zijn beide tijdschriften alleen compleet bewaard in de Koninklijke Bibliotheek van België, Brussel. Het zou wel eens de uitspraak 'hoe groter de oplage, hoe minder bewaard' kunnen bevestigen, zeker als het om dag- en weekbladen gaat.
- 23 Frans Wollebrants, *Zand in je hand*, internet 6 mei 2011.
- 24 Rik Torfs, *Trouw, Letter & Geest*, internet 16 juli 2011.
- 25 Marguerite Coppens, Origine et évolution d'une tenue rituelle: la robe de communion solennelle, in: *Bulletin des Musées Royaux d'Art et d'Histoire / Bulletin van de Koninklijke Musea voor Kunst en Geschiedenis*, 69 (1998), p. 213-215.
- 26 Schenking communieprenten van Maurits Van der Venet uit Beervelde aan het Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis in Sint-Amandsberg (DSMG). Met dank aan Christiane Van Winckel die de communieprenten uit de collectie 'Van wieg tot graf' bereidwillig ter beschikking stelde.
- 27 Foto cellist 2011, met dank aan fotograaf Johan De Gussem, Sint-Amandsberg.

GENTSE HANDSCHRIFTEN MET KEUKENRECEPTEN VAN DE 17DE EN 18DE EEUW

Daniel Lievois

Inleiding

In het Nederlandse taalgebied bleven er maar een goed tiental handgeschreven kook- of receptenboeken van vóór 1800 bewaard. Gent is onder dit opzicht uitzonderlijk rijk bedeed, want de oudste drie manuscripten worden er bewaard. Het oudst bekende kookboek bevindt zich in de bibliotheek van de Gentse universiteit en bevat 62 keukenrecepten uit de 15de eeuw. (1) Een handschrift in de bibliotheek van de Koninklijke Academie voor Nederlandse Taal- en Letterkunde omvat vier manuscripten die in één band werden samengebracht; ze dateren wellicht van het laatste kwart van de 15de eeuw tot het begin van de 16de eeuw. Behalve 92 recepten uit de 15de eeuw, bevat het nog 332 jongere recepten waarvan de meeste keukenrecepten een Brabantse herkomst verraden. (2) In dezelfde bibliotheek bevindt zich nog handschrift uit het eerste kwart van de 16de eeuw; de 267 recepten werden overgenomen uit het Frans en het Duits, vermoedelijk door een Vlaming. (3) Andere manuscripten met recepten dateren ten vroegste van het einde van de 16de eeuw; vier ervan behoorden toe aan religieuze communautiteiten. Een niet gepubliceerd 17de-eeuws Brabants kookboek werd in 2010 overgedragen aan de Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience in Antwerpen. Het telt 56 pagina's in quarto en behoorde tot de nalatenschap van volkskundig en culinair historicus W. L. Braekman (1931-2006). (4)

Aan dit lijstje kunnen er nu twee Gentse handschriften worden toegevoegd die respectievelijk omstreeks 1603 en in de tweede helft van de 18de eeuw te situeren vallen. In deze bijdrage wordt eerst het oudste behandeld en vervolgens het jongere manuscript dat uitsluitend aan bakkerijproducten is gewijd. Uiteraard zijn de gedrukte kookboeken ook van het grootste belang, maar die vallen buiten het bestek van deze publicatie. (5)

Maten en gewichten

Het Gents pond werd door Faipoult bepaald op 0,4333 kg. (6) Het werd onder meer ingedeeld in 16 ons, in 32 lood en in 320 engelse. Dus : 1 ons is 27 g, 1 lood 13 ½ g en 1 engelse 1,35 g. Voor boter woog het pond wellicht iets minder. In Brugge stond het gewone pond voor 0,4639 kg en het boterpond voor 0,436449 kg; een verschil dus zowat 5 %. Er moet worden toegegeven dat men voor Gent geen specifiek boterpond kent (7), maar als dezelfde verhouding van Brugge ook in Gent gold, zou het Gentse boterpond 0,4118 kg hebben gewogen. Een vierde boter woog dan zowat 0,10295 kg, terwijl het anders 0,1083 kg zou zijn. We kunnen dus met een gerust geweten zeggen we dat een vierde boter 100 g woog. Bij de maten van vloeistoffen stond

1 stoop voor 2 potten of 4 pinten, dit wil zeggen dat 1 pint gelijk was aan 0,5766 liter (8), 1 pot aan 1,15 l en 1 stoop aan 2,3 l.

Uitzonderlijk komt in het bakkerijhandschrift een “maatje” voor. Een maatje was één zesde van een pint of dus 9,61 cl. Het is dus aanvaardbaar om voor 10 cl te opteren en dus voor een dubbel maatje van 20 cl. In het recept van “Anys bosschuyt” - anijsbiscuit komt als maat voor eieren een gewicht voor, namelijk “een alf pond en een alf vierde eyers” of dus 0,625 pond of nog 0,27 kg. Dit wijst erop dat de gehele eieren werden gewogen. Nu wegen eieren gemiddeld 58 gram voor een inhoud van 53 cm³, waarvan 10 % voor de schaal. (9) Dit geldt althans voor de actuele eieren in Australië. Wellicht was dit in de 18de eeuw iets minder. Dit wijst er dus op dat “een alf pond en een alf vierde eyers” zowat gelijkstaat met een viertal eieren.

Het receptenboekje van Pieter de Seclyn – 1603

Dit onbekende keukenmanuscript bevindt zich in het Gentse Rijksarchief in het Familiefonds. (10) Het boekje met 69 recepten is geen kookboek omdat het helemaal geen volledig overzicht geeft van wat men in de keuken kon bereiden. Het vertoont een langwerpige formaat van 10 bij 31,5 cm en is ongeveer 1,5 cm dik. De katernen werden verzameld onder een hergebruikt tekstfragment op perkament. De auteur noteerde de keukenrecepten in het eerste deel, namelijk op de folio's 1 tot en met 9, daarna viel de foliëring weg; van dezelfde hand volgen helemaal achteraan geneeskundige recepten voor dieren en enkele dito recepten voor mensen, alsmede een recept om inkt te vervaardigen. Het vlotte handschrift van de auteur is duidelijk te herkennen in vergelijking met dat van andere personen die het boekje later gebruikten om er huishoudelijke uitgaven en inkomsten in te noteren tot 1645. Diverse verwijzingen naar kinderen en andere familieleden verraden de identiteit van de oorspronkelijke auteur wiens naam nergens wordt vermeld. Zijn zoon Joos begon school te lopen bij meester Gillis op 13 maart 1606. Op 14 april 1609 stelde zijn vader hem voor aan de prefect van de patres, wellicht de jezuiten, waar hij op 27 april begon te studeren. Andere schoolgaande zonen waren Franchois en Jan. Dochter Janneken werd vanaf 27 april 1609 ondergebracht in de school van Oost-Eeklo aan de huidige Oude Houtlei; zij zou daar 's middags blijven eten, behalve op de zaterdagen en op de dagen waarop er bij verplichting naar de mis werd gegaan.

Deze informatie liet toe de auteur te identificeren als de edelman Pieter de Seclyn, zoon van Geeraard uit diens tweede huwelijk met Antoinette de Lalaing. Hij werd schepen van Gent in 1596 (8ste schepen van Gedele), 1603 (5de schepen van Gedele), 1604 (5de schepen van Gedele) en 1611 (5de schepen van de Keure), het jaar van zijn overlijden. (11) Zijn familie leverde overigens meer schepenen in het Gentse stadsbestuur. Hij was gehuwd met Anna van Boneem (+ na 1639), dochter van Philips en Wilhelmina van Hemybyse; ook zij behoorde tot de adel. Er bestaat verwarring over hun aantal kinderen. De klassieke genealogische repertoria vermelden vier kinderen: de jong overleden Michiel, Joos, die pater capucijn werd, Jan, heer van Hoogstraten, die in 1636 trouwde met Isabella de Schietere, en Joanna, die in 1626 huwde met Adriaan Borluut, heer van Enode. (12) In de doopregisters van Sint-Baafs, die zeker niet als volledig mogen worden bestempeld, staan ver-

meld: Michael (7 februari 1598), Joos (11 september 1599), Joanna (4 april 1602) en Philippus (30 augustus 1603). (13) Na het overlijden van Pieter de Seclyn werd er een boedelinventaris opgemaakt ten behoeve van de minderjarige kinderen. In die staat van goed werden er dan weer vier kinderen vermeld, namelijk Joos, Franchois, Jan en Janneken. (14) Dit zijn trouwens de kinderen die in de persoonlijke notities van de auteur voorkwamen. Uit het notieboekje blijkt ook dat Anna van Boneem en haar beide kinderen Joanna/Jenne en Jan alleszins nog in leven waren op 12 augustus 1639. Zij ondertekenden toen een document aangaande de erfenis van Florence de Seclyn, de zus van wijlen Pierre de Seclyn. Dit document bevindt zich in het hier behandelde manuscript op een niet-gefolieerde pagina.

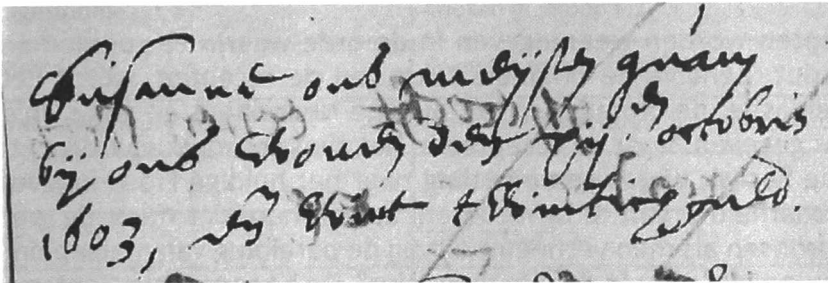
284 onderstaende kennens
 ontfaenges hebben de boedende
 part was de ~~de~~ de late
 goederen was totten fleurende
 seclyn die tot des daer ~~was~~
 goeds ontfaenges se for condes
 des 12 august 1639
 Anna van Boneem
 Jenne de Seclyn
 Jan de Seclyn

Handtekening van Anna van Boneem, de weduwe van Pieter de Seclyn en hun kinderen Jenne en Jan 1639

Jammer genoeg kon de minuut van de voormelde boedelinventaris niet worden teruggevonden. (15) De enige relevante aanwijzing die in de boedelinventaris voorkomt is dat Pieter de Seclyn overleed in zijn woonhuis op de Kouter en dat zijn weduwe en kinderen daar ook bleven wonen.

Talrijke details wijzen duidelijk aan dat Pieter de Seclyn de recepten neerschreef en bijvoorbeeld niet zijn echtgenote, want in de andere notities in zijn handschrift heeft hij het vaak over "myn wyf", zonder haar te noemen. Het valt natuurlijk niet uit te sluiten dat zij hem (een deel van) de recepten dicteerde. Sommige ervan zijn in het Nederlands gesteld en verraden een Gents dialect; andere schreef hij op in het Frans of althans in een Gentse

versie daarvan. De oudste datum in het manuscript is 1603. Pieter de Seclyn noteerde dat op 12 oktober van dat jaar hun dienstmeid Susanna in dienst kwam. De kinderlast van Anna van Boneem was aanzienlijk toegenomen en vergde ongetwijfeld de volle aandacht van de vrouw des huizes op. Het mag daarom niet worden uitgesloten dat Pieter de Seclyn de keukenrecepten noteerde die door hem en zijn vrouw op prijs werden gesteld en die dus voor het gebruik van Susanne waren bedoeld. Alles wijst er dus op dat de recepten in 1603 werden opgeschreven.



Susanne ons meijssen quam bij ons wonen den 12en octobris 1603, ende wint twintich gulden.

De recepten zelf laten toe enkele algemene indrukken te formuleren. Opvallend is het veelvuldig gebruik van specerijen waardoor de gerechten enkel toegankelijk waren voor meer welstellende families, wat dus inderdaad het geval was bij het echtpaar De Seclyn – Van Boneem. Dit was zeker geen volkskeuken. In de zoute gerechten werd er vaak suiker gebruikt, een kenmerk van de laatmiddeleeuwse keuken. Verder werd er ook overvloedig gebruik gemaakt van eieren en boter, terwijl anderzijds de groenten ontbraken, tenzij in mengsels om vlees of vis te farceren. Fruit kwam in de recepten enkel aan de orde om het voor de winter te bewaren in een suikerstroop gekonfijte vorm, wat waarschijnlijk vaak overeenstemt met wat wij confituur noemen. Bij de sausen speelde de kleur een voorname rol; ze werden bereid met wijn, azijn en verjus, het bekende gegiste sap met onder meer zure groene druiven en dito appels. Het vlees of de vis serveerde men vaak op geroosterd brood, overgoten met een lichte soep.

De schotels kenden nog niet de culinaire verfijning die pas in de 18de eeuw en vooral in de 19de eeuw optrad. Zelfs in vergelijking van het in 1612 in Leuven gedrukte "Koochboec oft familieren keukenboec" van Antonius Magirus lijkt de inspiratie van de Seclyn zeer beperkt. (16) De recepten bij Magirus zijn veel meer gedetailleerd en verraden een meer gevorderde culinaire ingesteldheid, met inbegrip van vooral de Spaanse keuken en van andere buitenlandse invloeden. Hij is weliswaar niet ingenomen met het bereiden van vis, maar zijn aandacht voor de bereiding van zeer diverse groenten doet modern aan. Toch moet er hier worden genuanceerd. Vooreerst wist Pieter de Seclyn ongetwijfeld welke recepten Susanne zelf voldoende beheerste en daar zullen de groenten wel toe hebben behoord. Men bedenke verder dat de bereidingen die vandaag de dag in de persoonlijke sfeer worden klaargemaakt, sterk afwijken van wat men in een echt kookboek aantreft. Dat was ten huize de Seclyn niet anders.

Voor de bereiding maakte het gezin gebruik van de open haard en van de broodoven, waarvan men de warmte inschatte op basis van het moment dat het brood er werd uitgehaald. Een (stenen) fornuis werd niet gebruikt, want dit deed pas algemeen zijn intrede in de loop van de 18de eeuw. Nergens is er sprake van gietijzeren kookpotten of –pannen, maar wel van potten en platen in aardewerk.

Recepten

De recepten worden weergegeven in de orde waarin ze voorkomen in het manuscript. Behalve de originele tekst van de recepten, wordt het boodschappenlijstje, de omtaling in het huidige Nederlands en soms enige commentaar gegeven. Voor de recepten in het alleszins merkwaardige Frans van Pieter de Seclyn, wordt een omtaling naar het huidige Frans ingevoegd om de leesbaarheid ervan te bevorderen. Zo zal men niet meer de wenkbrauwen te fronsen als men verneemt dat bij de bereiding van marsepein “il faut prendre une fille pour le defaire du papier”. De hooggeachte Gentse schepen bedoelde gewoon dat men een draad (“un fil”) diende te gebruiken om de lekkernij van het papier los te maken. Voor lezers die het Gents beheersen, is de beste raad: Lees de recepten (luidop) in het Gents. Sommige vergelijkbare recepten vindt men in het overzicht van recepten uit enerzijds de edities van de drie eerder vermelde culinaire Gentse receptenverzamelingen in het Middel-nederlands van Christianne Muusers (www.coquinaria.nl), en anderzijds uit de Nederlandstalige gedrukte kookboeken van 1500 tot 1800 van Marleen Willebrands (www.kookhistorie.nl). Hierna volgt een receptenlijst die kan helpen bij het terugvinden van een bereiding.

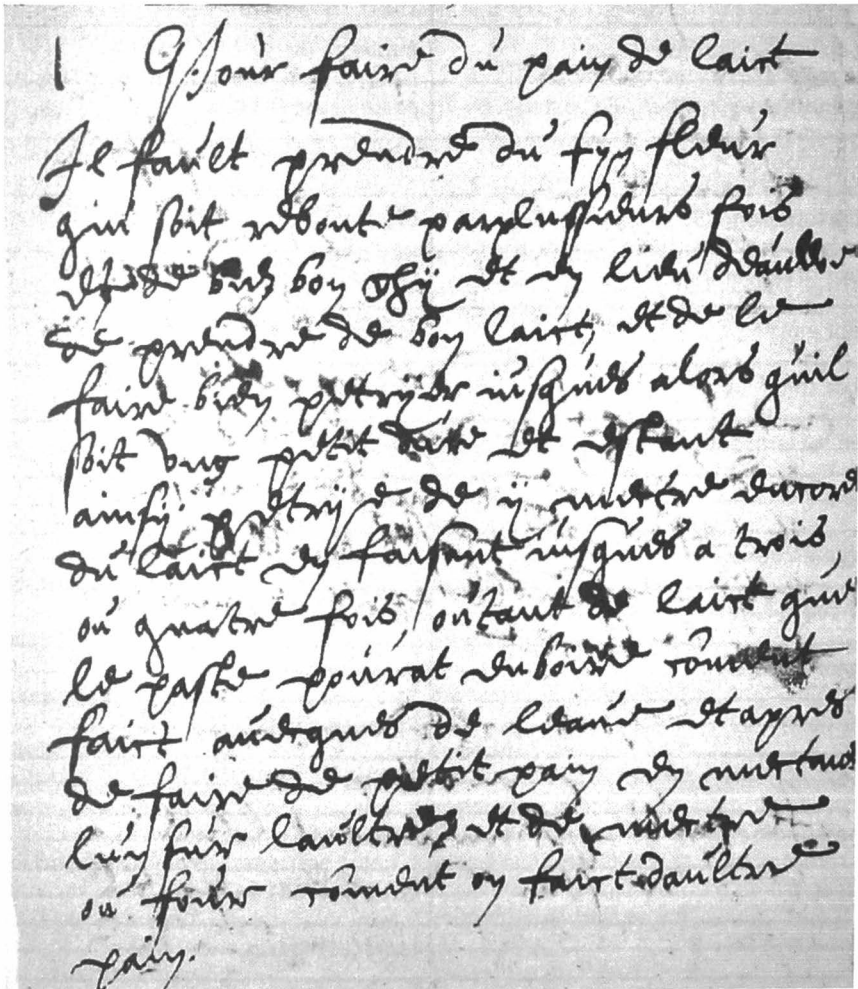
Welke recepten stelde Pieter de Seclyn op prijs?

aalbessen (gekonfijte -) f. 8	aalbessenmoes f. 8
amandelgelei f. 3v	biscuit f. 1 / f. 9
blancmange f. 1v-2	bourbontaarten f. 3
braadvarken (saus voor -) f. 5	damaspruimen (gekonfijte -) f. 8
damastwater f. 8v	deegsels f. 7v
duivenpastei (warme -) f. 4v	eend (saus voor -) f. 5
farce voor haantjes, kippen en ganzen f. 3v	gans (saus voor -) f. 5
gevogelte (saus voor -) f. 4	gekonfijte aalbessen f. 8
gekonfijte damaspruimen f. 8	gekonfijte gember f. 2v
gekonfijte kersen f. 7v-8	gekonfijte kweeappels f. 2v
gekonfijte oranjeschillen f. 2v	gele saus f. 5v
gember (gekonfijte -) f. 2v	godenaak f. 8v-9
grondelingensoep f. 4	haantjes, kippen en ganzen (farce voor -) f. 3v

hypocras f. 3-3v / hypocras (eenvoudige -) f. 2v	kalfsbroodjes (gestoofde -) f. 6
kalfslever (gebraden -) f. 1v	kapoen (gesmoorde -) f. 5
karper (gestoofde -) f. 5v / f. 6v	karperpastei f. 8v
karpersoep f. 6v	kersen (gekonfijte -) f. 7v-8
kerveltaart f. 6	kippencoulis f. 4v
koevoet (gestoofde -) f. 5	krieken in stroop f. 2
kriekentaart f. 5v-6	kwee (gelei van -) f. 2-2v
kweeappels (gekonfijte -) f. 2v	lams - of schapenbout f. 5 / gesmoorde - f. 5v
lombardisch ei f. 4v	lombardische taart f. 6
marsepein f. 7-7v	melkbrood f. 1
oranjeschillen (gekonfijte -) f. 2v	oublies f. 6v
palinggalantine voor tijdens de vasten f. 6v-7	pastei (karper-) f. 8v
pladijs (gestoofde -) f. 4v	rijstdessert f. 3
rozen parfumeren f. 3v	saus (gele -) f. 5v
saus voor braadvarken f. 5	saus voor eend f. 5
saus voor gans f. 5	saus voor gevogelte f. 4
saus voor snip f. 5v	saus voor wildbraad f. 4v-5
schapen- of lamsbout f. 5 / gesmoorde - f. 5v	schapenbout f. 1v / f. 5
sneeuw f. 7	snip (saus voor -) f. 5v
snoek (gefarceerde -) f. 1-1v	snoek (gestoofde -) f. 6v
snoek (-soep) f. 4v	snoek of karper in pastei f. 8v
soep (grondelingen-) f. 4	soep (karper-) f. 6v
soep (snoek-) f. 4v	Spaanse pap f. 2v-3
speenvarken of biggetje f. 4	spreten f. 7v
stekelbessenmoes f. 4v	stukkenbrood f. 6
suikerdeeg f. 9	taart (kervel-) f. 6
taart (krieken-) f. 5v-6	taart (Lombardische -) f. 6
taart (wringel-) f. 6	tourten f. 1v
uier (gesmoorde -) f. 6	uierpastei f. 6v
varkensribbetjes f. 5v	vinken (gestoofde -) f. 3v-4
wildbraad (saus voor -) f. 4v-5	wringeltaart f. 6

f. 1 – Melkbrood – “Pour faire du pain de laict – Il faut prendre du fyn fleur qui soit reboute par plussieurs fois et de bien bon ghij et en lieu deauwe de prendre de bon laict, et de le faire bien petrijer iusques alors quil soit un petit dure et estant ainsij petrije de ij mettre encore du laict en faisant iusques a trois ou quatre fois, outant de laict que le paste pourat en boire comment fait avecques de leau et apres de faire de petit pain en mettant lun sur lautre et de mettre ou four comment on fait daultre pain”.

Omtaling: Pour faire du pain de lait – Prenez de la fine farine qui a été tamisée à plusieurs reprises, assez bien de bonne levure et du bon lait au lieu de l'eau [du pain ordinaire]. Il faut bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne assez rigide. Ajoutez alors du lait et répétez ce procédé aussi longtemps que la pâte absorbe le lait, de la même manière que vous le faites avec de l'eau. Formez de petits pains en les tassant l'un sur l'autre et mettez les au four comme vous le faites pour du pain ordinaire.



Recept voor melkbrood

Ingrediënten: fijne bloem – gist – melk.

Bereiding: Meng de gezeefde fijne bloem met de gist en de volle melk en kneed tot het deeg stevig wordt. Voeg er dan weer melk bij en herhaal dat

drie of vier maal, zo lang als het deeg de melk opneemt, zoals je dat doet met water in gewoon brood. Vorm dan kleine broodjes en bak ze in de oven zoals gewoon brood.

f. 1 - Biscuit – *“Pour faire du biscuit – Il faut prendre du fin sucre et de fleur aultant d’ung que de laultre ou selon vostre discretion, anijs de coliadre, estampez du muscq remellez avecques de leaue de roses à vostre discretion, après prenez des oeufs tresbien batus en mellant avecques lesdites choses, iusques qui soient bien mellez en forme dugne patte mediocrement molle comme paste de raton et après le mettez sur du papier par drences, et le mettez den ung four moiennement saut et le lesserez audit four iusques qui soit ung peu secq et aprez le tiererez hors du four et lesserez ainsij refroidijr et quant il sera refroidij alors le fault tenser par pieces et le remectre au four moiennement saut”.*

Omtaling : Pour faire du biscuit – Il faut prendre à discrétion une quantité égale de sucre fin et de farine, de l’anis, de la coriandre. Pilez du musc avec de l’eau de roses à discrétion. Ajoutez des jaunes d’œuf bien battus et mélangez tous les ingrédients en formant une pâte plutôt molle comme de la pâte de « raton ». Étalez cette pâte coupée en tranches sur du papier et mettez-les dans un four moyennement chaud pour les faire sécher. Retirez-les du four et laissez les refroidir. Coupez-les en pièces et remettez-les au four moyennement chaud.

Ingrediënten: even veel fijne suiker als bloem, naar eigen voorkeur – anijs – koriander – muskus – rozenwater – eieren

Bereiding: Voeg de ingrediënten samen, waarbij de muskus werd fijngestamp met rozenwater. Vermeng dit met zeer stevig geklopte eierdooiers en maak er een middelmatig zacht deeg van, zoals “paste de raton”, mogelijk pannenkoekendeeg. Snij het in schijven, leg deze op papier en laat ze in een middelmatig warme oven enigszins uitdrogen. Verwijder ze uit de oven en laat ze afkoelen. Snij ze in stukken en breng die opnieuw in een middelmatig warme oven.

Commentaar: Christianne Muusers verwijst in haar glossarium bij het handschrift in KANTL hs. 15 ter verklaring van “rasschoen” naar een soort pannenkoek, naar het Franse “raston”, een term die verschillende gerechten kan aanduiden.

f. 1-1v - Gefarceerde snoek – *“Pour accoutrer brochet au lart – Il fault boillijr au bleu en vinaigre de vin sensuijt la sauce prenez du bure et du lart trenches en forme de deez et ij mectre ensamble au feu iusques que le lart soit quasi fondu et apres prendre le lard ce que nest pas fondu et ij adiouster avec le lard et bure fondu ung peu de oignons selon vostre appetit bien menu ache et ung petit de vin et du poivre et nois de muscate et lesser cesdictes choses bouileir ung petit ensamble apres le mettre sur le broche”.*

Omtaling : Brochet farci au lard – Bouillez le brochet au bleu dans du vinaigre de vin. Prenez pour la sauce du beurre et du lard en tranches coupées en dés. Mettez le lard sur le feu jusqu’à ce qu’il soit pratiquement tout fondu. Ajoutez-y le beurre fondu, des oignons hachés menu à discrétion, un peu de

vin, du poivre et de la noix de muscade et laissez mijoter. Nappez le brochet de cette sauce.

Ingrediënten: een snoek - wijnazijn – boter - spek – wijn - peper – muskaatnoot.

Bereiding: Kook de snoek blauw in wijnazijn. Neem voor de saus boter en spek in dobbelstenen. Als het spek nagenoeg gesmolten is, voeg je er fijn gehakte ui, een scheut wijn, peper en muskaatnoot aan toe. Laat dit samen garen en giet het over de snoek.

f. 1v – Schapenbout – *“Pour acher ung jugo du mouton – Il fault premiere-ment lever la peau de seure un petit espes et apres de trencher le milieu dudict dehors et bien battre avecq le dois dung cousteau et apres prendrez du persin folije de noix muscate et mieulx doeufs hares bien menu ensamble avec ung petit de lard et apres remectre lesdites trenches dedans vostre mouton et a la fin recoudre ledicte peau tellement quil soit bien serré et le mectre a la broche”.*

Omtaling : Pour hacher un gigot de mouton – Il faut tout d’abord souslever la peau sur une certaine largeur et couper de sorte qu’il vous soit possible d’enlever la chair de l’intérieur. Battez-la fortement avec le dos d’un couteau. Mélangez la viande avec du persil, du macis, de la noix de muscade et des jaunes d’œuf. Hachez tous ces ingrédients avec un peu de lard. Remettez les tranches dans le mouton et recousez-le afin de le refermer fermement. Puis vous mettrez le gigot à la broche.

Ingrediënten: een schapenbout – peterselie – foelie - muskaatnoot - eieren - een weinig spek.

Bereiding: Maak eerst maakt de huid los. Haal het onderliggende vlees eruit en sla er stevig op met de rug van een mes. Maak een farce met peterselie, foelie, muskaatnoot, eieren en een weinig spek. Stop daarna het in schijven gesneden vlees en de farce terug, naai de huid stevig dicht en steek de bout aan het spit.

f. 1v - Gebraden kalfslever – *“Om calver lever te braden – Neempt die lever ende wint die int netken ende steekse vol goede cruiden ende so braden ende over ghietse met de sauce van eenen hase”.*

Ingrediënten: kalfslever – een netje – goede kruiden – hazensaus.

Bereiding: Stop de kalfslever met goede kruiden in het netje en laat dit braden. Overgiet met hazensaus.

f. 1v - Tourten – *“Om tourten te maecken - Neempt spaensche pap ende maect u deech drij vinghers hooghe ende leght de pap daer in boven de pap suldij legghen maerck alsoo gheel als ghij mocht ende corynthen ende stroijen daer up naghel pour dan suldij den scheel ofte deksel vier ofte vijf dijcke maecken ende dat alsoo dunne als ghij cant ende dat opperste deech moet boven al ghesneden zijn, dan gaen die kusten al van een als sij ghebacken syn”.*

Ingrediënten: Spaanse pap (zie het recept f. 2v-3) – deeg – merg – krenten -

kruidnagelpoeder.

Bereiding: Voorzie uw deeg van een drie vinger hoge rand en giet er de Spaanse pap in. Leg daarboven zoveel mogelijk merg om de pap te overdekken en bestrooi met krenten en kruidnagelpoeder. Rol 4 of 5 deegdeksels zo dun mogelijk uit en breng kerven aan in het bovenste deksel zodat de korst uiteenvalt na het bakken.

f. 1v-2 - Blancmangé – *“Om te maecken blan mangier – Om een pinte zoetemelck zoo moet ghij nemen twee onsen blomme daer toe twee onsen suiker, ghij sult de blomme met de melck tsaemen tremperen doen daer toe roosewaeter ende laet dit tsaemen sieden sonder op hauwen van roeren tot dat gheheel dicke beghint te sijne, dan sult ghij nemen het witte van eenen kapoen ende pleucht dat alsoo cleene als ghij condt, ende stroijen dat in die pap als hij beghint te dicken met het suicker, ende laeten dat zoo langhe zieden dat die pap soo dicke es dat men snijde met een mes, ende als ghesoden es ghietet in een patteel ende snidet in sneden”.*

Ingrediënten: 57 cl zoete melk – 54 g bloem – 54 g suiker – rozenwater – wit vlees van een kapoen.

Bereiding: Voeg de bloem bij de melk, giet er rozenwater bij en laat dit onder voortdurend roeren koken tot het gaat indikken. Pluis het wit van een kapoen zo klein mogelijk en strooi het samen met de suiker op de pap als die begint te koken. Laat hem zo lang indikken tot je hem met een mes kan snijden. Giet dan in een platte schotel en snij er schijven van.

f. 2 - Krieken in stroop – *“Om criecken in de cijrope – Neempt vier pont criecken tot een pont suickers ende een pinte waters met wat sop van criecken ende maect u cijrope met u suicker ende het water, ende als u cijrope wat verslegghen es doet dan daer u criecken in, ende laetse sien naer u goetdijncken”.*

Ingrediënten: 1,734 kg krieken – 433 g suiker - 57 cl water – een weinig kriegensap.

Bereiding: Breng de suiker met het water en het kriegensap aan de kook tot het een dikke stroop wordt. Laat die een tijdlang rusten. Voeg er de kersen aan toe en laat verder koken naar believen.

f. 2-2v - Gelei van kwee – *“Recepte om te maecken geleije van queen – Neempt eenen schoonen nieuwen pot daer in gheleijt eerst een houten deurgaette telloire ende legghet daer up de queen peeren ofte appels in vier quartieren ghesneden ende die clochuysen uut ghedaen ende vult de pot up hoopte ende overdect hen met een deeghen decsel wel toe ende dan stellen in eenen hoven wel heet ghelijck om groot broot te backen twee heuren lanck ofte bet, ende dan neempt den pot uut ende weert de peeren ende neempt tsop onder de telloire ende neempt suicker alsoo veele van ghewichte als dat sop weecht ende siedet te gaedere tot dat gheleyt ende dan ghietet in schoone teelkens”.*

Ingrediënten: kweeperen of –appels – suiker.

Bereiding: Snij de kweeperen of –appels in vieren en verwijder het klokhuis. Leg ze in een nieuwe aarden pot op een houten schaal met gaten. Vul de pot

tot bovenaan en sluit hem goed af met een deegdeksel. Plaats hem gedurende twee uren of meer in een behoorlijk hete oven zoals voor het bakken van groot brood. Neem de pot eruit en verwijder de vruchten. Neem enkel het sap onder de houten schaal en voeg er evenveel suiker aan toe als het gewicht van het sap. Laat dit samen koken tot de gelei zich vormt en giet deze over in propere teiltjes.

f. 2v – Kweeappels – *“Om te maecken gheheele queappels – Men neemt IX appels ende laeten sieden in waetere tot dat sij meurwe sijn ende dan neemt een pinte van dat waeter ende een pont suicker ende daer cijrope af ende laetse soo confijten”.*

Ingrediënten: 9 kweeappels – water – 430 g suiker.

Bereiding: Kook de kweeappels zacht in water. Kook stroop met 57 cl kookwater en de suiker en laat de kweeappels daarin confijten.

f. 2v - Gekonfijte oranjeschillen – *“Om te confijten schellen van oraingen – Ghij moet nemen vier pont suicker tot den XXV appelen ende nemen onder pinte wijns om u cyrope te maecken ende die schellen te weecken legghen eenen nacht int waeter de schellen moeten eerste nieuwe ghesoden sijn”.*

Ingrediënten: 1,734 kg suiker - 25 sinaasappels – 57 cl wijn – water.

Bereiding: Laat de verse schillen een nacht in water weken. Maak stroop met suiker en wijn.

f. 2v - Gekonfijte gember – *“Om ghijnebeer te confijten – Men zal nemen een pont ghynebeers daer toe nemen een pinte waters ende een alf pont suickers settende dezelve pinte waters met den suicker voorseijt te sieden alleene tot op de heelft, aldus ghesoden wesende sal men de voorseijde ghijnebeere doen in de voorseijde substantie laten tsamen sien dat dicke ghenoech es”.*

Ingrediënten: 433,5 g gember – 57 cl water – 217 g suiker.

Bereiding: Laat het water met de suiker tot de helft inkoken. Voeg er de gember aan toe en laat dit verder koken tot het voldoende ingedikt is.

f. 2v - Eenvoudige hypocras – *“Om te maecken slechten hypocras – Om te maecken eenen stoop ghij moeten nemen vijf pinten wijn daer toe moet ghij hebben een pint suicker ende een once een alf cecien min caneele ende een alf seceijn ghynebeere ende stampen al tsamen ende legghet te weec een heure of twee ende stecket dan deur eenen hijpocras sack tot dat claer es”.*

Ingrediënten: 2,88 l wijn – 570 g suiker – 23,6 g kaneel – 3,37 g gember.

Bereiding van 2,3 l hypocras. Stoot de specerijen samen en laat de ingrediënten twee uur lang weken. Wrijf het dan door een hypocras-zak tot het helder is.

Opmerking: Een hypocras-zak is een puntvormig toelopende zak gemaakt van een dicht geweven stof, die werd gebruikt als fijne zeef om de hypocras te klaren.

f. 2v-3 - Spaanse pap – “Om spaenschen pap – Een pinte melck, vier eijers, een lepel witte blomme, dit als tsamen doerstecken ende een lepel roosewae-ter ende stellet al te tsamen te siene ende doetter dan suicker in”.

Ingrediënten: melk – eieren – witte bloem – rozenwater – suiker.

Bereiding: Wrijf 57 d melk, 4 eieren en een lepel witte bloem door een zeef en voeg er een lepel rozenwater aan toe. Breng dit aan de kook en voeg er suiker aan toe.

f. 3 - Bourbontaarten – “Om te maecken borbonnoissche taerten – Eerst moet ghij nemen een vierendeel zoete melck ende X eyeren ende suicker ende suf-fraen naer u goetdijncken ende dat al tsaemen sien ende dan moet ghij legghen in u deech.”

Ingrediënten: 28,75 dl melk - 10 eieren - suiker en saffraan naar believen – deeg.

Bereiding: laat de ingrediënten samen koken en leg dit uit in deeg.

Opmerking: er wordt van uitgegaan dat een vierendeel melk gelijk is aan een kwart van 1 pot van 1,15 l.

f. 3 - Rijstdessert – “Om rijst te maecken – Eerst neemt een alf vierendeel rijst daer toe eenen pot soetemelc daer inne laettet weecken ende dan laetet wel slecht sien, daer naer nemen drij ofte vier eijeren ende eenen lepel ofte twee fijne blomme dat al tsaemen slaen, maer ten moet niet dicke zijn ende dan nemen een ijseren panne eet ende lettet smaels of claere boter ghesmolten nemen, dan eenen lepel schept van den rijst ende legghet in die panne ghe-lijck of ghij schenen biect”.

Ingrediënten: 54 g rijst – 1,15 l zoete melk – eieren – fijne bloem – smout of boter.

Bereiding: Laat de rijst weken in melk en breng voorzichtig aan de kook. Roer er 3 of 4 eieren en 1 à 2 lepels fijne bloem doorheen, maar laat het mengsel niet te dik worden. Verhit een ijzeren pan met een weinig gesmolten smout of heldere boter en schep de rijst met een lepel in de pan en laat het bakken, zoals met “schenen” (?).

Opmerking: “schenen”, schijven, maar wellicht een plat gebak.

f. 3-3v - Hypocras – “Pour faire ung lot dypocras – Prenez ung unce et demije de fine canelle, ung unce de cloux ou de bon refuijs demij unce de noix, demij unce de grienne le tout batu bien plat sans pile en poudre, mettre dedans demij pot de vin et laiser le reposer ungne heure, après prenez ung livre et ung quart de sucre et le melles avecq aultre demij lot du vin et le faictes bouil-lijr tant que le sucre soit fondu puis le mettez avec vostre hijpocres dedans ung pot ou telle et ayes prest demij pinte de bon laict pour ietter astivement dedans votre hypocras pour le faire clair, puis laissez le reposer ungne heure ensamble après le passerez par le sacq de lijpocras tant quil soit clair”.

Omtaling : Pour préparer un lot [een stoop] d’hypocras – Prenez une once

et demie de fine cannelle, une once de clous [de girofle] ou de bon «refuijs» [macis?], une demi once de noix [de muscade], une demi once de grains du paradis. Battez énergiquement le tout en poudre sans gruaux en mettez le mélange dans un demi pot de vin. Après avoir laissé reposer une heure, ajoutez-y une livre et quart de sucre. Mêlez-le avec un autre demi lot de vin et faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Puis vous verserez cette préparation avec votre hypocras dans un pot ou écuelle et ayez prêt une demi pinte de bon lait pour le jeter rapidement dans votre hypocras pour le clarifier. Laissez reposer une heure ensemble et passez par le sac à hypocras jusqu'à ce que celui-ci soit clair.

Ingrediënten: 40 g fijne kaneel – 27 g kruidnagel of goede “refuijs” (wellicht foelie) – 13,5 g muskaatnoot - 13,5 g grienne of paradijskorrels – 1,73 l wijn – 28 cl melk.

Bereiding van 2,3 l hypocras. Alle specerijen goed stoten zonder er poeder van te maken. Dit toevoegen aan 57 cl wijn en een uur laten rusten. De suiker mengen met nog 1,15 l wijn en aan de kook brengen. Dan de melk in éénmaal bijgieten om de hypocras te klaren. Samenvoegen en een uur laten rusten en dan door de hypocraszak gieten om hem te klaren.

Opmerking: Met “grienne” of “greyn” worden paradijskorrels bedoeld, dit is een soort peper afkomstig uit Afrika van de “Aframomum granum-paradisi” of van de “Aframomum melegueta”. Frans “graine du paradis”.

f. 3v - Rozen parfumeren – “Om roosen te parfumeren – Neempt violetten pouder ende byngewijn en naghels ende caneele stract van elcx om een stuver ende minghelt daer toe een alf pinte waters van damast ende twee lepels vliender azijn, doet dit al te tsamen met u roosen, ende doeghet al tsamen in eenen nieuwen pot ende stopten al nauwe toe met deech ende stelten in eenen hoven als het broot uitgaet”.

Ingrediënten: viooltjespoeder (17) – benzoë - kruidnagel – kaneel – 28,8 cl damastwater (18) - twee lepels vlierazijn – deeg.

Bereiding: Voeg de ingrediënten samen met de rozen in een pot. Sluit die goed af met deeg en plaats hem in de oven als het brood eruit komt.

f. 3v - Amandelgelei – “Om te maecken geleije van amandels – Neempt een pinte zoetemelck ende neemt een alf unce huis blat ende X ofte XII amandels ghestampt ende neemt die heelft van die melck ende stelt het huisblat te weecke in die melck ende doeter inne foeille ende noten ende steeket door eenen sacq”.

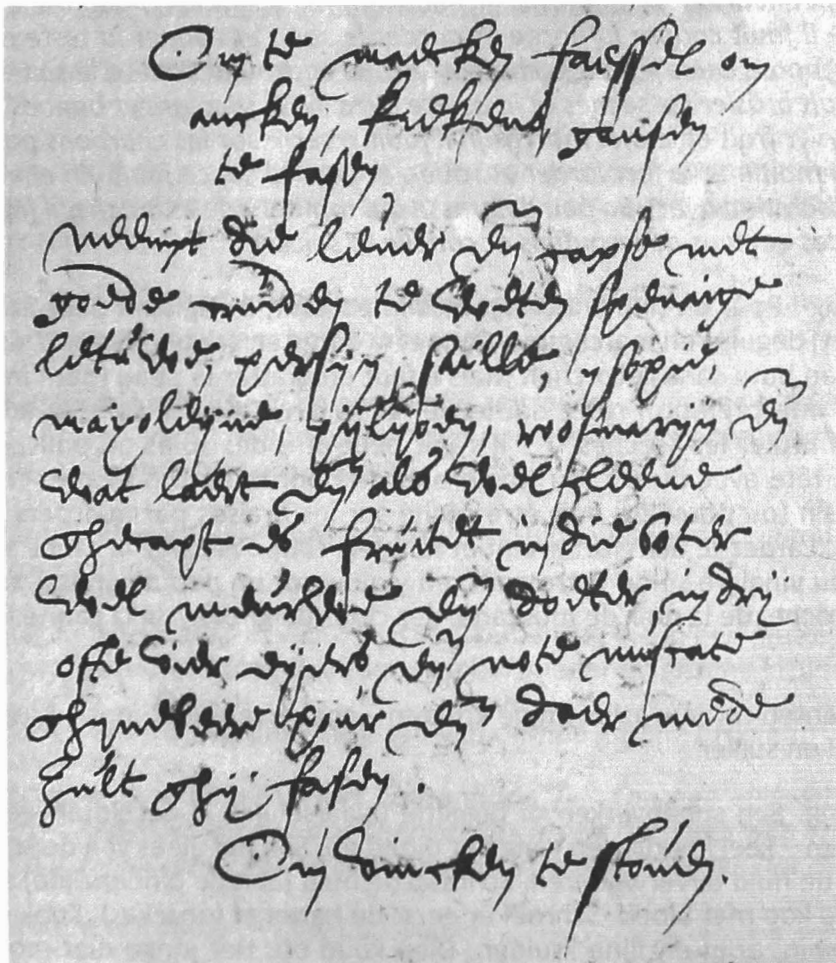
Ingrediënten: 57 cl zoete melk – 13,5 g huisblas – 10 tot 12 amandelen – foelie – muskaatnoot.

Bereiding: Laat de vislijm weken in de helft van de melk. Voeg er de amandelen, foelie en muskaatnoot aan toe. Zeef het mengsel door een zak.

Opmerking : “huis blat”, huisblas, dit is vislijm in blaadjes dat als bindmiddel werd gebruikt.

f. 3v - Farce voor haantjes, kippen en ganzen – “Om te maecken faessel om ancken, kiekens, gansen te fassen – Neempt die lever ende capse met goede cruiden te weten spenaige, letuwe, persijn, saille, ysopie, mayoleijne, pijlijoen, roosmarijn ende wat laert ende als wel cleen ghecapt es, fruitet in die boter wel nieuwe ende doeter in drij ofte vier eijers ende note muscate ghynebeere pour ende dat mede zult gij fassen”.

Ingrediënten: de lever van het gevogelte – goede kruiden, namelijk spinazie, latuw, peterselie, salie, hysop, marjolein, tijm en rozemarijn - wat spek – verse boter – 3 of vier eieren – muskaatnootpoeder – gemberpoeder.



Farce voor haantjes, kippen en ganzen

Bereiding: Hak de lever, de kruiden en het spek fijn. Fruit dit mengsel in verse boter. Meng er de eieren en de specerijen onder en gebruikt dit om te farceren.

f. 3v-4 - Vinken – “Om vincken te stoven – Neempt wyn suicker tornesol canel poeder, en cleen perre stecken smoot die al te samen, dan neemt u vincken die wel nieuwe ghesoden sijn ende fruitse in de brune botere met wittebroot sticxkens terlijnc groot ghesneden wel stijf ghebacken ende legtse in pateel en ghiet dat ghesmoorde daer hover”.

Ingrediënten: vinken – wijn – suiker – tournesol – kaneelpoeder – “cleen perre stecken” [onduidelijk, mogelijk prei] - bruine boter - wittebrood.

Bereiding: Bereid de saus met wijn, suiker, tournesol, kaneelpoeder en “cleen perre stecken”. Fruit de vers gekookte vinken in bruine boter met in dobbelstenen gesneden gebakken wittebrood. Leg ze in een platte schotel en giet de saus erover.

Opmerking: “tornesol”, tournesol - een rode tot violette of blauwe kleurstof, gewonnen uit verschillende planten of korstmossen. (19)

f. 4 – Speenvarken of biggetje – *“Pour ung (niet ingevuld) deghise en marcasijn – Il fault couper la gorge et garder le sang et couper la teste en hure sans eschorce, mais il fault eschorcer le cuirs et drougier avecq le san et la teste il fault brusler les secnes et le quiere avec vin et vinaigre et bonnes herbes et le servyr froit et le dict marcasijn il fault reserre sur les charbons par quartiers ou moitie et le fort larder et rotier, et pour la sauce fault vin et vinaigre selon discretion avecs un peu de gresse qui tombera de la broche, il fault nois muscades et clous de ierouffels et canelle et suicker”.*

Omtaling : Pour un (il manque un mot important, il s’agissait peut-être d’un porcelet) déguisé en marcassin – Coupez la gorge en gardez le sang. Découpez la tête en hure sans l’écorcher. Mais il faut en gratter la peau (par l’intérieur – cette interprétation reste douteuse) et la farcir avec le sang. Il faut tout d’abord brûler les “secnes” (? il s’agit peut-être des soies ou poils). Cuisez alors la tête avec du vin, du vinaigre et de bonnes herbes. Servez froid. Le marcassin (ou porcelet) doit être séché sur les braises par quartiers ou par moitiés. Lardez-le bien fortement et faites-le rôtir. Préparez la sauce avec du vin et du vinaigre selon votre goût, en y ajoutant un peu de graisse tombée de la broche, de la noix de muscade, des clous de girofle, de la cannelle et du sucre.

Ingrediënten : wijn – azijn – fijne kruiden – spek – muskaatnoot – kruidnagel - kaneel en suiker.

Bereiding: Een speenvarken of biggetje (waarschijnlijk) bereid als een jong everzwijn – keel het dier en vang het bloed op. Snij het vlees van de kop klein zonder de huid te verwijderen. Schraap de huid (aan de binnenzijde) schoon en vil de kop met bloed. Schroei er eerst de haren af (onzeker). Kook dan de kop in wijn, azijn en fijne kruiden. Dien koud op. Het jonge dier moet vervolgens in kwartieren of helften worden gedroogd op de hete (houts)kolen. Bekleed dit overvloedig met spek en braad het aan het spit. Bereid de saus met wijn en azijn naar wens, voeg er enig vet aan toe dat van het braadspit is gedropen, en verder muskaatnoot, kruidnagel, kaneel en suiker.

Opmerking: de interpretatie van de Franse tekst blijft problematisch.

f. 4 – Grondelingensoep – *“Om grondellynck soppen – Neempt vin en verguis ghinebeer suicker ende boter ende groen cruiden wel cleene ghesneden laet al te saemen sien met de grondelinghen, dan neempt rosteijen van witte broot leghse in de pateele ende ghiet al het voorseyde daer up”.*

Ingrediënten: grondelingen - wijn – verjuis – gember – suiker – boter – groe-

ne kruiden – geroosterd wit brood.

Bereiding: Kook de grondelingen met wijn, verjuis, gember, suiker, boter en groene kruiden. Leg schijven geroosterd wit brood in een schotel en giet er het kooksel overheen.

Opmerking: de “Gobio gobio”, grondeling of riviergrondel, in het Frans “goujon”, is een kleine karperachtige die in onze rivieren werd gevangen.

f. 4 - Saus voor gevogelte – *“Om sauce tot gebraen voghels – Lijfcoucke gheweect ende deurghesteken met veers sop daer in ghedaen bruin boter, naghelvoer ende peper, laurier blaeren ende wat roosmarijn”.*

Ingrediënten: peperkoek – vers “sop” – gebruikte boter – kruidnagelvoer – peper – laurierblaren – rozemarijn.

Bereiding: Wrijf de geweekte peperkoek door een zeef en meng met verse bouillon. Voeg daarin gebruikte boter, kruidnagelvoer, peper, laurierblaren en rozemarijn

Opmerking: “veers sop” of “vessop” komt een aantal malen voor en verwijst wellicht naar een of andere bouillonbereiding.

f. 4v - Gestoofde pladijs – *“Om een pladijs te stoven – Snij een pladijs in vier ofte zes stikken, leghse in een pateel, dan neemt veruis boter naghelvoer ghinebeervoer ende wat groen cruit”.*

Ingrediënten: een pladijs – verjuis – boter – kruidnagelvoer – gembervoer – groene kruiden.

Bereiding: Snij de pladijs in vier of zes stukken en leg die in een platte schotel met verjuis, boter, kruidnagelvoer, gembervoer en groene kruiden.

Opmerking: “veruis”, verjuis - zuur sap van onrijpe groene druiven.

f. 4v - Lombardisch ei (een soort “zabaglione”) – *“Om een eij lombaert te maecken – Men moet tot een door hebben drij lepels rijnschen wijn ende suicker tot dat wel zoete zi, roeret in een pateel up heete colen tot dat dicke es”.*

Ingrediënten: eierdooier – rijnwijn – suiker.

Bereiding: Per dooier neemt men drie lepels rijnwijn en suiker om het goed te zoeten. Roer het in een schaal op gloeiende kolen tot het stijf is.

f. 4v - Stekelbessenmoes – *“Om stekelmoes te maecken – Siet stekelbesien in wijn ende suicker tot datse meurwe sijn doetse door een stamijne ende doet er een eij in ende caneelvoer ende sietse weder”.*

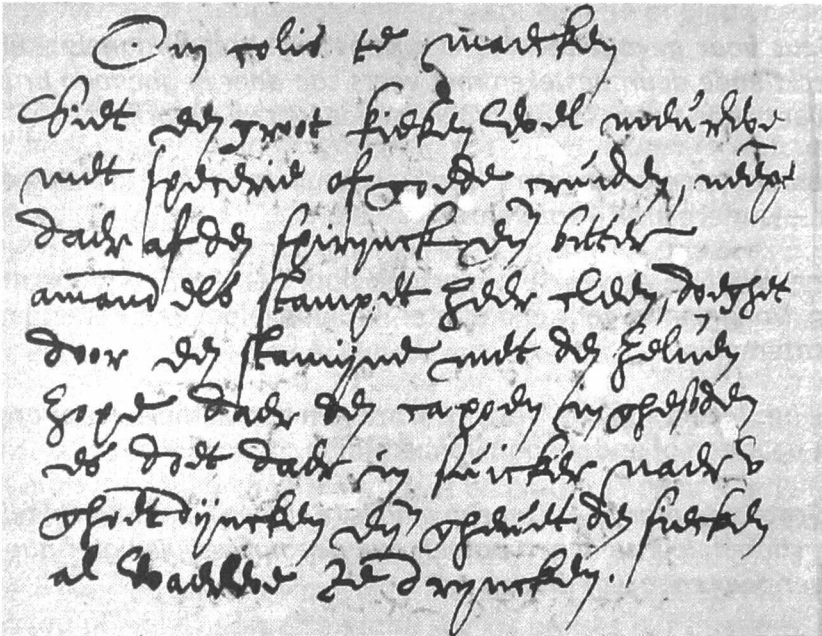
Ingrediënten: stekelbessen – wijn – suiker - een ei – kaneelvoer.

Bereiding: Kook stekelbessen in wijn en suiker tot ze zacht zijn. Wrijf ze door een zeef. Voeg er een ei en kaneelvoer aan toe en laat verder koken.

f. 4v - Klippencoulls – *“Om colis te maecken – Siet een groot kicken wel meur-*

we met specerie of goede cruiden, neemt daer af den spirijnck ende bitter amandels stampet zeer cleen, doeghet door een stamijne met den zelve zope daer den capoen in ghesoden es doet daer in suicker naer u goetdijncken ende ghevet den siecken al waerme te dryncken”.

Ingrediënten: spiering van een grote kip – specerijen of goede kruiden – bittere amandelen – suiker.



Kippencoulis

Bereiding: Kook de kip zeer zacht met specerijen of goede kruiden. Neem de filet en stamp die fijn met de bittere amandelen. Roer dit door een zeef met het kookvocht van de kip doe er suiker in naar believen. Geef dit warm te drinken aan de zieke.

Opmerking: spiering is normaal het stuk vlees tussen de nek en de schouder van het varken, hier wellicht kipfilet. Een “stamijne” is een zeefdoek, vgl. Frans “étamine”.

f. 4v - Snoeksoep – “Om snouc soppen – Pelt u snoucken sonder screpen met den steert in de mont neemt wijn verjuis ende een lettel soffraen ende boter ende witte wittebroot gheroost ende leght tvis daer op metten zope”.

Ingrediënten: snoeken - geroosterd wit brood – wijn – verjuis - saffraan - boter.

Bereiding: Ontvel de snoeken zonder ze eerst te ontschubben en stop de staart in de muil. Kook de vis met wijn, verjuis, een snuifje saffraan en boter en serveer hem op geroosterd wit brood overgoten met het kookvocht.

f. 4v - Warme duivenpastei – “Om een duve pasteije waerme te dienen – Leghtse in wit deech maer sij moet eerst ghefrobolleert sijn en doeter in roosmarijn, tymes ende not poer ende ghynebeer poer ende persijn ende druven

ofte stekelbesien ende boter naers goetdyncken”.

Ingrediënten: Gekookte en ontbeende duif – rozemarijn – tijm – muskaatnootpoeder – gemberpoeder – peterselie – druiven of stekelbessen – boter naar believen

Bereiding: Maak een mengsel van de ingrediënten en leg dit in wit deeg.

Opmerking: “ghefrobolleert” betekent wellicht: gekookt (en ontbeend).

f. 4v-5 - Saus voor wildbraad – *“Om venesoen hussepot – Roost bruin broot ende werket in asijl ende vessop ende steket door ende doet er wel vesch laert in ende brune boter, peper poer, not poer, naghel poer, ende suicker ende laurier blaers, maer het venesoen moet ghesoden sijn met veel laert”.*

Ingrediënten: Wildbraad – bruin brood – azijn – hysop – vers spek – boter – gemalen peper – muskaatnoot – kruidnagelpoeder – laurier – suiker.

Bereiding: Bereid het gebrad met veel spek. Rooster bruin brood en week het in azijn en hysop. Wrijf het door een zeef en voeg er bruine boter, gemalen peper, dito muskaatnoot, kruidnagelpoeder, laurier en suiker aan toe.

f. 5 - Saus voor gans – *“Om sauce tot ghansen – Siet wittebroot met zoetemelck stampt een lettel roosmarijn ende tijmes met dat broot ende steket door met asijl ende ghynebeer poer”.*

Ingrediënten: geroosterd wittebrood – zoete melk – rozemarijn – tijm – azijn – gemberpoeder.

49

Bereiding: Kook het geroosterde wittebrood in zoete melk. Voeg er rozemarijn, tijm, azijn en gemberpoeder aan toe en wrijf het door een zeef.

f. 5 - Schapen- of lamsbout – *“Om een ghespronghen jegot - Snijt laert vingeren lanck en dicke wendet ende keeret wel peper ende lardeeret daer mede ende siedet dan”.*

Ingrediënten: schapen- of lamsbout - lardeerspek.

Bereiding: Snij lardeerspek een vinger lang en een vinger dik. Draai het rond de bout en peper deze. Braad de bout.

Opmerking: “gesauteerd” betekent duidelijk gebraden in een pan; in dit geval zal “sieden” dus wel braden betekenen. In meerdere Gentse teksten komt de uitdrukking “ghespronghen jegot” of dus gesauteerde gigot of bout voor.

f. 5 – Saus voor eend – *“Om sauce van intvoghels – Roost rogghen broot, legghet te weecke in asijn ende steket door doeter bruin boter in noten ende naghel poer neemt zoete appels ende anieyn smoort se al tsamen”.*

Ingrediënten: geroosterd roggebrood – azijn – boter – muskaatnoot – kruidnagelpoeder – zoete appels – ui.

Bereiding: Leg het geroosterde brood te weken in azijn en wrijf het door een zeef. Voeg er bruine boter, muskaatnoot, kruidnagelpoeder, zoete appels en

uien aan toe en laat dit smoren.

f. 5 - Saus voor braadvarken – *“Om sauce van braetveerckens – Siet wittebroot ende wijn met tornesol steket door met suicker ende caneele poer ende laetet tsamen sien”.*

Ingrediënten: wittebrood – wijn – “tornesol” – suiker - kaneelpoeder.

Bereiding: Breng de wijn met het wittebrood en de “tornesol” aan de kook. Wrijf het door een zeef en voeg er de suiker en het kaneelpoeder aan toe en laat het verder koken.

Opmerking: “tornesol”, zie f. 3v-4 – Vinken.

f. 5 - Gesmoorde kapoen – *“Om een capoen te smooren – Neempt limoenen in sticken ghesneden wat sop vanden capoen wijn boter suicker ende foielle”.*

Ingrediënten: een gebraden kapoen – limoenen – wijn – boter – suiker – foelie.

Bereiding: De vloeistof voor het smoren maak je met braadvocht van de kapoen, in stukken gesneden limoenen, wijn, boter, suiker en foelie.

f. 5 - Gestoofde koevoet – *“Om eenen coevoet te stoven – Neemt wijn boter, suicker ende chorinthen ofte den anders neemt groen cruict veruis ende ende (sic) boter ofte neemt soffraen ghynebeere wat asijl ende boter”.*

50
Ingrediënten: koevoet - wijn – boter - suiker – krenten – groene kruiden – verjuis – boter – saffraan – gember - azijn.

Bereiding: Stoof de koevoet of -poot met de andere ingrediënten.

f. 5v – Gele saus - *“Om gelue sause – Neempt witte broot, asijn soffraen ende ghijnebeere”.*

Ingrediënten: wit brood – azijn - saffraan – gember.

Bereiding: Meng de vermelde ingrediënten.

f. 5v – Saus voor snip – *“De sauce van een sneppe – Neempt wijn boter suicker ende caneele ende leght rosteyen van wittebroot onder de sneppen”.*

Ingrediënten: wijn – boter – suiker – kaneel – geroosterd wittebrood.

Bereiding: Bereid de saus met de ingrediënten en leg de snip op geroosterd wittebrood.

f. 5v – Gestoofde karper – *“Om eenen caerpel te stoven – Neempt wijn ende waetere anieyn ende laurierblaers roosmarijn ende boter peper ende naghel poer suicker ende lijfkoecke, gheweect in asijn ende die caerpel in sticke ghesneden”.*

Ingrediënten: karper – wijn – water – ui – laurierblaren – rozemarijn – boter – peper – kruidnagelpoeder – suiker – peperkoek – azijn.

Bereiding: Week de karper in azijn en laat hem stoven met de ingrediënten.

f. 5v – Gesmoorde schapen- of lamsbout – “Om een gigot te smooren – Siedet wel murwe al soudet moeten binden om dat van een niet vallen en soude, ende alst wel ghesoden es doeter laurier rosmarijn ghynebeer met steccken ghesneden ende gheelle foielle stellet te smooren met lanck sop, snijtter lymoenen in wat noten ende wijn al waers een pinte ende laetet een heure stoven ende dienet met lanck sop”.

Ingrediënten: schapen- of lamsbout – laurier – rozemarijn – gember – foelie – limoenen – noten – wijn.

Bereiding: Bind de bout desnoods samen op te voorkomen dat hij bij het braden uiteenvalt. Laat hem als hij goed zacht is nog een uur smoren in veel vloeistof met laurier, rozemarijn, in stukken gesneden gember, gehele foelie, gesneden limoenen, noten en zowat 57 d wijn. Dien op met het kooknat aangelengd met water.

f. 5v – Varkensribbetjes – “Om coteletten te smooren – Neempt stickens baeckevlees daer de swaerde af es ende daer wat bienkens an sijn, stickens van twee breet ende daer niet veel vlees an en es, snijdt daer in lange kerten een vingher lanck siedet wel murwe ende latet dan versijpen, droochactich sijn, legghet up den rooster ende bradet dat roos sijn smoordt dan anieyn met ronden schenen ghesneden int vesch sop wel murwe ende legghet dan de brayen in, doet daer in laurier, rosmarijn, greijne noten, ghynebeer poer ende veel rooden wijn suicker ende boter”.

Ingrediënten: ontzwoerde varkensribbetjes – laurier – rozemarijn - greijne noten (?) - gember poeder - veel rode wijn - suiker - boter.

Bereiding: Neem stukken ontzwoerde varkensribbetjes waar nog botjes aan zijn, namelijk stukken van twee (? – mogelijk twee handsbreedten) breed waar niet veel vlees aan zit. Snij daarin lange sneden van zowat een vinger lang. Kook het zacht en laat het uitdruipe. Als het droog is, leg je het op de rooster en braad het tot het roze ziet. Smoor dan in schijven gesneden ui in het kookvocht en leg er het braadsel in, met toevoeging van de specerijen, veel rode wijn, suiker en boter.

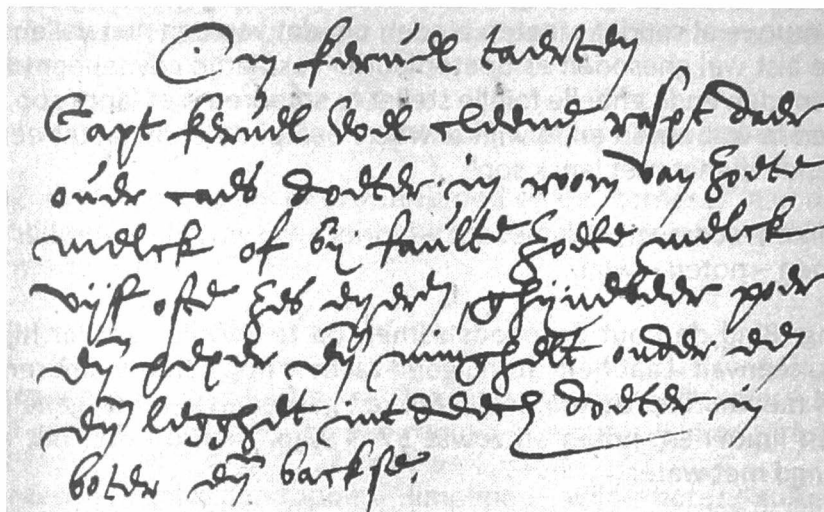
f. 5v-6 – Kriekentaart – “Om criecke taerten – De custen moeten een weynich up staen, legghet in criecken daer de steenen uut ghedaen sijn, wel veele doet er in boter, suicker ende caneele poeder, deck se ende laetse backen”.

Ingrediënten: ontpitte krieken – boter - suiker – kaneelpoeder.

Bereiding: Zorg ervoor dat de korst van het deeg een opstaande rand ver- toont. Leg er veel ontpitte krieken in met boter, suiker en kaneelpoeder. Dek af en laat de taart bakken.

f. 6 - Kerveltaart – “Om kervel taerten – Capt kervel wel cleene, raspt daer over caes doeter in room van zoete melck of bij faulte zoete melck vijf ofte zes eyeren ghijnebeer poer ende peper ende minghelt onder een ende legghet int deech doeter in boter ende backse”.

Ingrediënten: kervel – geraspte kaas – room van zoete melk of 5 à 6 eieren – gemberpoeder – peper – deeg – boter.



Kerveltaart

Bereiding: Rasp kaas over de fijn gehakte kervel en meng dit met de room, gemberpoeder en peper. Bij gebrek aan room kunnen er ook 5 à 6 eieren worden gebruikt. Leg dit mengsel in deeg met klontjes boter en bak de taart.

f. 6 – Wrongeltaart – “Om vrongel taerten – Minghelt in de vronghelen room ende twee ofte drij eijeren”.

Ingrediënten: wrongel – room – eieren.

Bereiding: Vermeng de wrongel met room en 2 of 3 eieren.

f. 6 - Lombardische taart – “Om taerten ronbars – Neempt tot een pinte zoetemelck drij ofte vier lepelen blomme vijf ofte zes eyeren suicker ende soffraen maer die melck moet sieden eermen de blomme indoet met die eyeren stroijter caneele ende boter up”.

Ingrediënten: 57 cl zoete melk – bloem – eieren – suiker – saffraan – boter.

Bereiding: Breng de melk aan de kook en voeg er 3 à 4 lepels bloem, 5 of 6 eieren en suiker aan toe. Strooi er kaneel en boter op.

Opmerking: de interpretatie “ronbars” als Lombardisch werd ingegeven door de samenstelling van het recept zelf. Vergelijk met f. 4v - Lombardisch ei. Nochtans staat in een ouder handschrift een recept voor Lombardische taart op basis van in water gekookte snoek, varkensribben en kapoen. (20)

f. 6 - Stukken – “Om sticken ende andere manieren van brootwerck – Neempt tot twee eijeren twee lepels roosewaetere om eenen twalevaert coliadre ende blomme dattet redelick dicke es ende maecter af deech in wat maniere ofte faetzoene dat ghij wilt doeter wat suicker in”.

Ingrediënten: 2 eieren – 2 lepels rozenwater - een weinig koriander (eigenlijk “om een twalevaert”, dat is voor ½ denier groot) – voldoende bloem om een

vrij stevig deeg te bekomen.

Bereiding: Stukken of andere vormen van brood. Maak een vrij stevig deeg, voeg er wat suiker aan toe en maak er vormen mee naar believen.

f. 6 - Uier – *“Om een helder te smooren – Neempt wijn, corinthen ende boter wat ghynebeer poer ende suicker den helder in schellen ghesneden ende tsa-men ghesmoort”.*

Ingrediënten: uier - wijn – krenten – boter – gemberpoeder – suiker.

Bereiding: Smoor de aan schijven gesneden uier in wijn, krenten, boter, een weinig gemberpoeder en suiker.

f. 6 - Gestoofde kalfsbroadjes – *“Om coteletten te maecken – Capt calfvlees wel cleene met wat versch speck ende groene cruiden doeter in ghijnebeer poer ende maeckse van de grootte van een eij ende dan stoefse met veersch sop ende doeter in veruis soffraen foielle ende wat noten”.*

Ingrediënten: kalfsgehakt met vers spek – groene kruiden – gemberpoeder – verjuis – saffraan – foelie – muskaatnoot.

Bereiding: Meng het kalfsgehakt met vers spek, groene kruiden en gemberpoeder. Maak vormpjes van de grootte van een ei en stooft die in een vers bereide kooknat met verjuis, saffraan, foelie en muskaatnoot.

f. 6v - Gestoofde karper – *“Om een caerpel te stoven – Neempt eenen caerpel ende splekten ende leghse soo in een pot, ende doeter in een pinte en alf rynschen wijn een croeseken goeden asijl ende zes ofte zeven laurierblaers, ende fruit wat aneuijn in boter, doeter in wat saut ende wel ghedect laetet stoven tot dat ghenoech es ghesoden es ende dan suldij noch wat asijl daer in doen foielle, ghynebeer peper soffraen letter laetet zo wat stoven, ende leght rosteijen in u pateel met suicker ende caneele, ghietet weij caerpel daer up”.*

Ingrediënten: een karper - 0,865 l rijnwijn – goede azijn – 6 of 7 laurierblaren – ui – boter – zout – foelie – gember – peper – saffraan – suiker - kaneel.

Bereiding: Splijt de karper en leg hem in een pot. Voeg er de rijnwijn, een kroesje goede azijn, de laurierblaren, in boter gefruite ui en zout aan toe en laat dit wel gedekt stoven tot het gaar is. Voeg er dan een weinig foelie, gember, peper en saffraan aan toe en laat nog wat verder stoven. Leg geroosterd brood op een schotel met suiker en kaneel en schik de karper daarop.

f. 6v - Uierpastei – *“Om een pasteye van helder – Capt den helder wel cleen met veel scapen roet ende maerc ende ghynebeer peper ende suicker ende legghet zoo int deech”.*

Ingrediënten: uier – schapenvet – merg – gember – peper – suiker.

Bereiding: Hak de uier fijn. Voeg er schapenvet, merg, gember, peper en suiker aan toe en leg dit in deeg.

f. 6v – Gestoofde snoek – *“Om eenen snoeck te stoven – Neempt den snoeck*

ende snijten in sticken ende sieten alf ende doeter in veruis ghynebeer boter ende cappers”.

Ingrediënten: een snoek – verjuis – gember - boter - kappers.

Bereiding: Snij de snoek aan stukken en kook hem half. Voeg er dan verjuis, gember, boter en kappers aan toe.

f. 6v - Karpersoep – *“Om een caerpel soppe te maecken – Capt het inghewant wel cleen met groen cruit ende drie ofte vier anieunen neemt water met een letter wijn, note poer naghel poer ende bruin boter, doet dit al te samen int voorseijde water, maer het moet langhe sien dan weect u zoppe ende als tander ghesoden es ghietet up de zoppe”.*

Ingrediënten: ingewanden van karper – groene kruiden – 3 of 4 uien – water – een weinig wijn – nootmuskaat – kruidnagelpoeder – bruine boter.

Bereiding: Kook alles lang in water. Week intussen brood en giet het kooksel erover.

f. 6v - Oublies – *“Pour faire des oublijes – Prenez de la farine de froment et passez la par un drap bien delije avecq un peu deau de rose un peu de suicker et de gengembre avec le [ia]une d’un oeuf oultre prenez canelle en lieu de gengembre mais peut”.*

Omtaling: Pour faire des oublies – Prenez de la farine de froment et déliez-le avec un peu d’eau de rose, un peu de sucre et de gingembre et un jaune d’œuf. Passez le tout par un drap. Vous pouvez prendre de la cannelle en lieu du gingembre mais en petite quantité.

Ingrediënten: tarwebloem – rozenwater – suiker – gember – eigeel – eventueel kaneel.

Bereiding: Zeef de bloem door een doek en meng ze met rozenwater, suiker, gember en eigeel. In de plaats van gember kan men ook kaneel gebruiken, maar niet te veel.

Commentaar: De oublies werden in een soort wafeltjesijzer gebakken.

f. 6v-7 - Palinggalantine voor tijdens de vasten – *“Om te maecken galentijne in de vastenen – Om zes ofte acht brocken soo neemt twee ofte drije palynghen ende ghij moet de graeten uut doen ende binden in malcanderen ende snijtse naer u goetdyncken ende ghij moetse te viere doen in roon wijn ende asijl van elcx eenen stoop ende sout ende roosmarijn ende laurier blaers ende als dat ghesoden es soo leght de sticken te drooghen ende neemt zes sneen gheroost broot ende leght dat te weecke int zelve zop ende steeckse deur een stamijne, neemt caneele een alf once een seseijn ghynebeer ende ooc galyngaen ende wit suicker”.*

Ingrediënten: 2 of 9 palingen – rode wijn – azijn – zout – rozemarijn en laurierbladeren – geroosterd brood – 13,5 g kaneel – 6,75 g gember – galanga en witte suiker

Bereiding: voor zes tot acht stukken - Neem twee of drie palingen, ontdoe ze van de graten en bind ze samen. Snij ze dan in stukken en breng ze aan de kook in rode wijn en azijn, 2,3 l van elk, met zout, rozemarijn en laurier. Leg de stukken te drogen. Leg zes sneden geroosterd brood te week in het kookvocht en steek het door een roerzeef. Voeg er de specerijen en de suiker aan toe.

Opmerking: "galyngaen" of galangawortel, ook Thaise gember genoemd.

f. 7 - Sneeuw – "Om snee te maecken – Neempt drij lepels room half seur daer toe wat roosewater, een vierendeel soetemelck een alven dach te vooren ghemolken een luttel zuicker ende het witte van zes eyeren dat al te saemen doen in eenen grooten pot dan nemen een beercken roe ende altijd slaen van onder up ende alst wel schuimpt scheppet af ende legghet up rosteij ende met corinthen suicker ende caneele".

Ingrediënten: halfzure room – rozenwater – zoete melk die een halve dag voordien gemolken werd – een weinig suiker – 6 eiwitten – geroosterd brood – krenten – suiker – kaneel.

Bereiding: Breng 3 lepels halfzure room, rozenwater, 14,5 cl zoete melk, suiker en eiwitten in een grote pot en klop dit men een berken garde van onder op tot het goed schuimt. Schep het op geroosterd brood met krenten, suiker en kaneel.

f. 7-7v - Marsepein – "Pour faire marcepain – Il fault prendre ung demij livre de suickre ung cartron damandels et le fault peler et les bien estamper qui sont meues aprez fault prendre ledit suickre et le boulier avecq ungne culiere de leaue de rose tant quil ne fille plus, après fault prendre lesdits amandels et les boulier par ensamble tant quil soit espesse assez pour en faire patte, apres fault prendre un papier blan bien couvert de suïckre qui soit aussij delij comme fleur de farine apres fault bien estre abile pour etendre le patte ainsij grande que vous le voulez avoir apres pour les secker il fault prendre le couvertoijer de ungne paille a tourte et mettre de cendre saude mais il fault bien garder de la brusler quant elle commence à seccer, il fault prendre une fille pour le defaire du papier apres le fault laisser seccer tant quil soit sec assez apres fault prendre le blan dung demij oeuf et le estricker avec ungne plume apres le fault encore laisser secker mais il fault bien prendre garde quelle ne devienne roesse".

Omtaling: Pour faire du massepain – Prenez une demi livre de sucre et un quarteron d'amandes qu'il faut peler et bien piler pour les rendre molles. Bouillez le sucre avec une cuillerée d'eau de rose jusqu'à ce qu'il ne file plus. Ajoutez les amandes et bouillez-les dans le sirop jusqu'à ce que se soit assez épais pour en faire une pâte. Prenez un papier blanc bien couvert de sucre qui soit aussi délié que de la farine. Alors il faut être habile pour étendre la pâte aussi grande que vous le voulez. Pour la sécher, il faut prendre le couvercle d'une poêle à tourte et y mettre de la cendre chaude, mais en se gardant bien de ne pas la brûler quant elle commence à sécher. Il faut prendre un fil pour enlever le massepain du papier et encore le laisser sécher. Prenez ensuite un demi blanc d'œuf et badigeonnez en le massepain au moyen d'une plume. Laissez-le encore sécher, tout en prenant bien garde qu'il ne roussisse pas.

Ingrediënten: 217 g suiker – 111 g gepelde en fijn gestampte amandelen – rozenwater - eiwit.

Bereiding: Verwarm de suiker met een lepel rozenwater tot er geen draden meer worden gevormd. Voeg er dan de amandelen aan toe en laat verder koken tot er zich een pasta vormt. Spreid deze uit om een met suiker bestrooid wit papier, zoals dat ook met bloem gebeurt. Spreid dan de pasta open zo groot als je wil en bedek ze met het deksel van een taartvorm gevuld met hete as. Zo zal de pasta drogen, maar ze mag niet aanbranden. Maak ze dan met een draad los van het papier en laat ze verder drogen naar wens. Bestrijk de marsepein met een half eiwit. Gebruik hiertoe een vogelveer. Laat verder drogen, maar zonder dat het ros gaat kleuren.

Opmerking: “cartron” - een kwart pond, in het Frans “quarteron”. Een “paille” is “une payelle”, een pan.

f. 7v - Spreten – *“Pour faire des spretes – Prenez ung pot de laict dou et le trempez avec la fleur fort espesse apres il fault mectre sur le feu et le laisser siccer qui soit pres sec assez apres ij metterez deux ou trois oeufs pour ramolier et le fault bien toillier apres ij mettre encore trois ou quatre oeufs et le fault bien battre tout par ensamble aprez le pouvez tordre en trois livres de bure qui a este clarifié et qui nat esté salle et le fault laisser bouillier en ladite bure tant qui soyent rouge”.*

Omtaling: Pour faire des “spretes” – Prenez un pot de lait doux et mélangez-y de la farine assez épaisse. Mettez le mélange sur le feu et laissez sécher. Ajoutez deux ou trois œufs pour ramollir la pâte en touillez la énergiquement. Mettez y encore trois ou quatre œufs et battez bien. Tordez la pâte et faites frire dans trois livres de beurre clarifié non-salé jusqu’à ce que les spretes soient bien roussis.

Ingrediënten: zoete melk – bloem – eieren - 1,23 kg ongezuuten boter.

Bereiding: Meng 1,15 l melk met dikke bloem en laat dit op het vuur uitdrogen. Voeg er twee of drie eieren aan toe om het zacht te maken en kneed dit goed. Voeg er nog eens drie of vier eieren bij en klop nog eens op. Bak de “spreten” dan in de gesmolten boter tot ze mooi gekleurd zijn.

Opmerking: het woord spreten kan verwant zijn met spriet, dit is een al dan niet aan het uiteinde gespleten stang(etje).

f. 7v – Deegsels – *“Om te maecken dechsels – Neemt een pinte melck ende drij ofte vier eijeren ende wat blomme ende roeret al over een ende gietet up eenen ijseren lepel die gheheel es in de gheclarifieerde boter ende laetet zoo backen ghelijck die spenten”.*

Ingrediënten: 0,57 l melk – 3 of 4 eieren – een weinig bloem – geklaarde boter.

Bereiding: Meng alles dooreen. Schep ervan in een ijzeren lepel en laat dit fruiten in geklaarde boter, zoals “spenten“(?).

Opmerking: het gaat om een soort smoutebollen.

f. 7v-8 - Gekonfijte kersen – *“Pour confijer de cerijses – Prenez ung pot de leaue et ij adjoutant ung peu du ieu de ceryses et deulx livres de suickre et le laissez boulier tout ensamble et bien escume et quant la sijrope et bien boulij ij fault mettre quatre livres de cerijses après que la cyrope soit ung peu refroidije afin que les cerijses ne ce fendent, aprez le bouillez tout par ensamble tant qui soient assez”.*

Omtaling: Pour confire des cerises – Ajoutez à un pot d’eau un peu du jus de cerise et deux livres de sucre. Faites bouillir et écument bien. Lorsque le sirop sera bien bouilli, vous y mettrez quatre livres de cerises. Il faut toutefois que le sirop soit un peu refroidi afin que les cerises ne se fendent pas. Après bouillez tout jusqu’à ce que ce soit assez.

Ingrediënten: 1,734 kg aalbessen – 867 g suiker - 1,15 l water – een weinig kersensap.

Bereiding: Breng de suiker, het water en het kersensap aan de kook tot het een dikke stroop wordt. Laat die een tijdlang rusten opdat de kersen niet zouden barsten. Voeg er de kersen aan toe en laat dit verder koken tot het voldoende ingedikt is.

f. 8 - Aalbessenmoes – *“Om jenijver moes te maecken – Men moet de jenyvers door een seve duwen seer stijf ende neemt het sop ende doeter suicker in naer u discretie ende laetet tsaemen sieden maer het moet wel gheschuimpt sijn, het moet sien tot dat es ghelijck ialeije”.*

Ingrediënten: aalbessen - suiker.

57

Bereiding : Duw de aalbessen op krachtige wijze door een zeef. Meng suiker naar discretie onder het sap en laat dit koken, maar schuim het nu en dan. Het moet eruit zien als gelei.

f. 8 - Gekonfijte aalbessen – *“Om jenijvers te confijten – Tot twee pont ienyvers een pont en alf suicker ende een pinte water met wat zop daer inne om de zyrope te maecken gelijck om die criecken ende laet de zyrope wat verslaen heer ghij de ienijvers in doet, zij moet oock langhe sien tot sij dicke es”.*

Ingrediënten: 867 g aalbessen – 650 g suiker - 57 d water – een weinig aalbessensap.

Bereiding: Breng de suiker, het water en het aalbessensap aan de kook tot het een dikke stroop wordt, net als bij kriecken. Laat ze een tijdlang rusten en voeg er de aalbessen aan toe.

f. 8 - Gekonfijte damaspruimen – *“Pour confier prunes de Dama – Il fault prendre LX prunes et le mettre dedans ung four qui ne soit que un peu saut affin que vous prunes ne soijent trop molles et apres fault prendre un demij pinte de jeu du prunes et ung demij deaue claire et livre et demij du bon suickre et fault boulier par ensamble tant qui soit syrope, et hotterez lors du feu, et quant il est froidt vous fault prendre vous prunes et les mettre dedans ladite syrope et metterez le tout sur le feu tant qui soit assez confijct”.*

Omtaling: Mettez 60 prunes dans un four tiède afin que vos prunes ne soi-

ent pas trop molles. Prenez alors une demi pinte de jus de prune, une demi pinte d'eau claire et une livre et demie de bon sucre. Faites bouillir ensemble jusqu'à que se forme le sirop. Otez-le du feu et laissez refroidir. Ajoutez les prunes dans le sirop et remettez sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment confites.

Ingrediënten: 60 pruimen – 28,8 cl pruimensap – 28,8 cl klaar water – 650 g suiker.

Bereiding: Zet de pruimen in een lauwe oven om ze iets steviger te maken. Kook het pruimensap, het water en de suiker tot stroop. Laat die afkoelen en voeg er dan de pruimen aan toe. Plaats dit op het vuur tot de pruimen voldoende gekonfijt zijn.

Opmerking: damas(t)pruimen, "Prunus domestica", een nu vrijwel verdwenen langwerpige pruimensoort.

f. 8v - Snoek of karper in pastei – "Om eenen snoeck ofte caerpel int deech te legghen ende de graete murwe te maecken – Men zallen snavonts te vooren inden asijl legghen ende tsanderdaechs int deech legghen ende gheel vollen met boter ende legghen lijmoenen up den visch ende over ghieten met bruine sauce ende doeter veel levende water in om die graete murwe te maecken ende als die pasteije een heure in den hoven ghestaen heeft neemtse uute ende ghietse vol veruis ende dan weder inden hoven setten dien dacht ende nacht".

58 Ingrediënten: snoek of karper – azijn – deeg – boter – limoenen – bruine saus – regen- of bronwater – verjuis.

Bereiding: Leg de vis de avond te voren in azijn om de graten zacht te maken. Leg hem dan in deeg, vul hem op met boter, leg er limoenen op, overgiet met bruine saus en veel water. Als de pastei een uur in de oven heeft gestaan, overgiet je de vis met verjuis en plaats hem voor de rest van de dag en de volgende nacht terug in de oven.

Opmerking: Met "levende water" wordt regen- of bronwater bedoeld. Een recept voor bruine saus komt voor in KANTL, hs. 15. Het luidt als volgt: 'Voor een bruine saus. Gemaakt van brood, daarin wordt kaneel, gember en peper gedaan, en gezeefd met wijn en een beetje azijn als het is gekookt'. (21)

f. 8v - Karperpastei – "Om een caerpel pasteije – Ghij moet die graete van den caerpel gheel uut doen ende wel cleen cappen ende peper ende naghel poer indoen ende pessen wel ende dan moet ghij eenen palyneck het vel afstroopen ende snijten gelyck laert, ende laerdeert den voorseijden caerpel daer mede ende leghten dan int deech".

Ingrediënten: karper – peper – kruidnagelpoeder – paling – deeg.

Bereiding: Verwijder de graten uit de karper en hak het vlees klein. Pers het vocht eruit en bestrooi met peper en kruidnagelpoeder. Stroop een paling er lardeer daarmee de karper. Leg vervolgens in deeg.

f. 8v - Damastwater – "Om te maken damast water – Neempt van alle wel

riekende blommen ende cruiden ende ghelas wijns ende een ghelas roosewater ende naghel poer, caneelpoer ende laetet eenen nacht weecken al tsamen, maer het moet zeer nauwe ghestopt zijn”.

Ingrediënten: allerlei welriekende bloemen en kruiden - een glas wijn - een glas rozenwater – kruidnagelpoeder - kaneelpoeder.

Bereiding: Laat alles gedurende een nacht trekken, maar zorg ervoor dat het volkomen afgesloten is.

f. 8v-9 - Godenaak – *“Om te maecken godenaec – Neempt vijf pinten zop van queen ende vijf pont suickers ende datte al tsamen laeten zien tot dat claer es ende dan moet ghij nemen vier pond queen die ghesoden ende zeer ghestampst zijn ende doetse in de zyrope als sij wat verslegghen es, ende laetet zoo zien tot dat dicke genoech es, maer men moet altijts roeren dat niet en berne”.*

Ingrediënten: 2,8 l sap van kwee - 2,1675 kg suiker – 1,734 kg fijngestampte gestoofde kweeën.

Bereiding: Kook het sap van kweeën en de suiker tot het helder wordt en laat dit enige tijd rusten. Voeg aan die stroop de fijngestampte gestoofde kweeën toe en breng dit opnieuw aan de kook tot het voldoende indikt, maar wel onder voortdurend roeren opdat het niet aanbrandt.

f. 9 - Biscuit – *“Pour faire du bisquict – Il fault ung livre du suickre ung livre de fleur XVI iaunes doeuf ungne petite cuilliere de gi, il fault battre les oeufs apart puis mettre le suicker et la fleur petit a petit dedans les oeuf et le bater tant quil soit bouilij”.*

59

Omtaling: Pour faire du biscuit – Prenez une livre de sucre, une livre de farine, 16 jaunes d’œuf et une petite cuillère de levure. Battez les œufs et ajoutez-y petit à petit le sucre et la farine. Battez ce mélange jusqu’à ce qu’il soit bouilli.

Ingrediënten: 433 g suiker – evenveel bloem – 16 eierdooiers – een lepeltje gist.

Bereiding: Eerst de eierdooiers afzonderlijk kloppen, dan de suiker en de bloem er beetje bij beetje toevoegen en blijven kloppen tot het kookt.

f. 9 - Suikerdeeg – *“Pour faire patte de suickre – Il fault prendre ungne demije cuilliere de gomme dragante puis tamise de suickre pour faire vostre patte”.*

Omtaling: Pour faire de la pâte à sucre – Il faut prendre une demie cuillerée de gomme adragante. Puis tamisez le sucre pour faire votre pâte.

Ingrediënten: suiker - tragacantgom.

Bereiding: Maak het deeg met anderhalve lepel tragacantgom die onder de gezeefde suiker wordt gemengd.

Opmerking: tragacantgom is een slijmachtige gom van plantaardige oorsprong die onder meer in de suikerbakkerij diende als bindmiddel.

Gentse bakkerijrecepten uit de tweede helft van de 18de eeuw.

Handgeschreven kookboeken in het Nederlands zijn uiterst zeldzaam, maar dit is al helemaal het geval met manuscripten die uitsluitend aan bakkerijproducten gewijd zijn. In het Gentse Stadsarchief (De Zwarte Doos, Gent) bleef er een bewaard in het Fonds Maertens de Noordhout nr. 839. Dit merkwaardige 18de-eeuwse document bevat 40 recepten van een aantal zoetigheden die ook nu nog tot het (Gentse) culinaire repertorium behoren.

De recepten werden genoteerd in een gepagineerd boekje van 11 cm breed bij 17 cm hoog. De eerste vier pagina's, waaronder de voorkaft, bevatten een lijst van weerbare mannen, eerder een soort burgerwacht, uit Stekene. De compagnie telde een kapitein, twee luitenanten, een vaandrig, een adjudant, een sergeant, een alferis, een drietal korporaals en een hele reeks soldaten. Eén van hen was Petrus Pastelerom, wiens naam inderdaad verwijst naar Stekene als Petrus Pastelerom (1677-1724) en Petrus Pastelerom (1706-1769). Vergelijking van de namenlijst met de begrafenisboeken van Stekene (22) liet niet toe nader te bepalen wanneer het boekje werd verder gebruikt om er de recepten in te noteren. Het is overigens niet zeker dat het boekje zich toen nog in Stekene bevond. Er zijn verder aanwijzingen in het taalgebruik dat de schrijver een Gentenaar was. Er moet dan ook worden volstaan door te stellen dat de recepten dateren van de tweede helft of misschien eerder van het laatste kwart van de 18de eeuw en dat de identiteit van de auteur niet kan worden vastgesteld.

Bij de meeste recepten wordt de (verkoop)prijs per pond vermeld. Dit is dit productieprijs, wat erop wijst dat de schrijver van het boekje professioneel bezig was als (suiker)bakker. Het bedrag is uitgedrukt in stuiver, dit is een twintigste van een gulden. De naamgeving van het gebak kan soms verwarrend zijn. Een (totaal) andere bereiding met dezelfde naam wordt soms elders op grond van lokale tradities en van commerciële overwegingen als streekprodukt geclaimd.

Gentse bakkerijrecepten

In deze uitgave vindt men een tekstuele weergave van de recepten, telkens gevolgd door de nodige ingrediënten, de aanwijzingen voor de bereiding in hedendaags Nederlands, de prijs en eventueel opmerkingen. De recepten werden alfabetisch gerangschikt, met vermelding van de pagina in het bakkerijboekje. Voor de omrekening van maten en gewichten dient te worden beklemtoond dat in Stekene dezelfde waarden golden als in Gent.

Hier en daar vindt men vergelijkbare recepten in het overzicht van recepten uit Nederlandstalige gedrukte kookboeken van 1500 tot 1800 van Marleen Willebrands (www.kookhistorie.nl).

Wat vindt men in het bakkerijboekje?

amandelbrood (en speculaas)	makaron
amandelen (gebrande -)	marsepein

amandeltaart	mastellen
assenkoekjes	mokken
biscuit (lange - van Brussel)	oranjeschillen (gekonfijte -)
biscuit met anijs	pain a la grecque
boterkoeken	plat suiker
broodgewicht	ringetjes en nootjes
Brusselse mastellen	roggebrood
citroenbiscuit	rotjes biscuit
citroenbiscuit glaceren	schramoeliekens
cuskens biscuit	speculaas (en amandelbrood)
Frans brood	suikerkoeken
Gentse vaste koeken	suikerpinnen
heiligmaker	suikerstokken
Hollands gebak	sukadekoek
karamellen	tarwebrood
knapkoek	wegskens
koekenbak	wijnbollen
krakelingen	zoetekoek
krentenkoeken	

Amandelbrood (en speculaas) – p. 15 – “Amandel broot (ende speculatie) - Een pond en alf zoete amandels niet gepeld een dobbel maetien melk en een dobbel maetien olie een vierd en laf botter t’saemen laeten kokken een alf vierde potten dry pond van bruynste suyker en ses pond groffe blom, als den deeg gemaekt is doet gy de amandels daer in en met een cap oft scheirmsmes cappen tot dat sy cleyn genoeg zyn op een gesmeirde plaete. Speculatie het selve uytgenomen geen amandels en dat het suycker mag wit syn. Cost 8 stuyvers”.

Ingrediënten: 650 g ongepelde zoete amandelen - 20 cl melk – 20 cl olie - 150 g boter - ½ vierde potten of potas, bakpoeder dus - 1,3 kg donkerbruine suiker - 2,5 kg grove bloem.

Bereiding: Deeg maken met bloem, donkerbruine suiker, gesmolten mengsel van melk, olie en boter, en verder bakpoeder. Voor amandelbrood hakt men de amandelen fijn met een hak- of scheermes en voegt ze toe aan het deeg. Voor speculaas voegt men geen amandelen toe en mag men witte suiker gebruiken. Het deeg wordt gebakken op een ingevette plaat.

Prijs: 8 stuiver.

Opmerking: “potten” – er werd wellicht potas bedoeld. Voor de ontbijtkoek gebruikte men dit zwarte rijsmiddel dat in een Keulse pot en vooral onder water diende bewaard te worden. Potas is kaliumcarbonaat, een voedings-

additief, dat op heden E501 wordt genoemd. Het is een onderdeel van bakpoeder en zorgt ervoor dat het deeg rijst. Het is niet duidelijk of hierbij een gewoon pond of een apothekerspond werd gebruikt. Veel doet het er niet toe omdat men nu toch een commercieel rijsmiddel zal gebruiken. Daarom wordt er geopteerd voor de term bakpoeder.

Amandeltaart - p. 29 – *“Amandel taerten – een alf pond botter en soete amandels gestamt met een vierde brood suyker en dan neemt gy een alf pond van dit en doet daer in drey eyers en twee witten, en dat een alve ure lanck te saemen geslegen dan weynig witte brood en zitteroen in gerespt – de costen syn van tvolgende een pond blom omslaegen met waeter vast van deeg en dan een pond of wat min botter door gerold heeten oven”.*

Ingrediënten: 200 g boter – 200 g zoete amandelen – 108 g (geraspte of gemalen) broodsuiker – 2 eieren – 2 eiwitten – geraspte citroen.

Bereiding: Meng de boter met de amandelen en de suiker die vooraf samen werden gestampt. Neem hiervan 217 g en voeg daaraan drie eieren, twee eiwitten, een weinig wittebrood en geraspte citroen toe. Sla dit gedurende een half uur. Voor de “kosten”, wellicht de korst, kneed je 433 g bloem met water tot een vast deeg en rol je daardoor zowat 200 g boter. De oven moet heet zijn.

Opmerking: Suiker werd verkocht in de vorm van spits toelopende ronde broden. Voor keukengebruik werden ze geraspt of vermalen.

62

Assenkoekjes - p. 33 – *“Assche koekxkens - een vierde blom omslaegen met waeter redelyk vast van deeg, daer dan door gerold veel gestampten caneel met een vierde botter sy wegen in deeg drey lood de twee dan gerold op het fatsoen van suyker koeken men stroeyt er op fyn gemaelen brood suyker gemingeld met blomme, daer moeten veel ollekens in gesteken worden om dat sy niet souden op trekken – op een plaete gebakken”.*

Ingrediënten: 110 g bloem - veel fijn gestampte kaneel - 100 g boter - fijn gemalen broodsuiker vermengd met bloem.

Bereiding: Meng de bloem met water tot een vrij vast deeg. Rol er de kaneel met de boter doorheen. Rol telkens twee partjes van 40 g uit zoals bij de bereiding van suikerkoeken (zie aldaar). Bestrooi met het mengsel van suiker en bloem. Frequent doorprikken om te voorkomen dat het deeg zou trekken. Op een plaat bakken.

Opmerking: Met Assekoek bedoelt men nu een specialiteit van de stad Asse, naar verluiddt een uitvinding van Jan Baptist Lahoese in 1704 en daarmee zo gezegd het oudste koekje van Vlaanderen. (23)

Biscuit met anijs - p. 7 – *“viertien stuyvers het pond - Anys bosschuyt - een alf pond en een alf vierde eyers drey vierde en alf blom drey vierde en alf fyn gemaelen fyn gemaelen brood suyker hier moet men het gebruyken als in den cuskens bosquit hier vooren maer men doet er in een ons en alf anys saet en men doet het deeg ook in een blikken panne die gesmeirt is met botter in den oven als het brood uyt komt als het is gebakken doet met het uyt de panne en sanderdaegs sneyd men hem en droogd hem in den oven den deeg moet*

eer het in den oven gaet bestoven worden met brood suyker daer is het alles”.

Ingrediënten: 4 eieren - 380 g bloem - 380 g fijn gemalen broodsuiker - 40 g anijszaad.

Bereiding: Gebruik de ingrediënten zoals in de bereiding van “cuskens bosquit” (zie aldaar), maar voeg er anijszaad aan toe. Leg het deeg in een met boter ingesmeerde blikken pan. Plaats dit in de oven als het brood eruit komt. Licht het uit de pan als het gebakken is. 's Anderendaags wordt het gebak gesneden, bestoven met broodsuiker en verder gedroogd in de oven.

Prijs: 14 stuiver per pond.

Boterkoeken - p. 32 – *“Botter koeken weegt vier ofte vyf lood voor een oortien - Een pond en alf blomme een ey drey onsen gist met melk omslaegen redelyk vast dan daer door gerold een alf pond botter op en plaete gebakken”.*

Ingrediënten: 650 g bloem - 1 ei – 200 g boter – 80 g gist, opgelost in melk.

Bereiding: Maak een vrij vast deeg, rol er de boter doorheen en bak op een plaat.

Prijs: een boterkoek van 4 of 5 lood kost een oortje, dit is ½ stuiver.

Broodgewicht - p. 40 – *“terwen brood van 6 stuyver wegen 4 pond en 3 onsen gebakken - Brooden a 4 – 3 min een alf vierdeel - Roggen brooden van 8 stuyvers weegen 11 poond min een vierendeel gebaken - fyn brood van 2 stuyvers weegen gebakken 1 pond en 3 onsen”.*

Broodgewicht: Een tarwebrood van 6 stuiver weegt 1,815 kg gebakken – een brood van 4 stuiver weegt 1,245 kg – een roggebrood van 8 stuiver weegt 4,66 kg gebakken – een fijn brood van 2 stuiver weegt 0,515 kg gebakken.

Citroenbiscuit - p. 9 – *“Zitteroen bosschuyt 16 stuyvers – een alf pond bitter en een alf pond soete amandels gepeld en gedroogd gestamt met witten van eyers dan nog seer weynig spiritus ingedaen als gy het suyker in doet en nog soo veel suyker als dat er noodig is het moet heel vast syn, dan uyt gerolt plat dan met worms uyt gesteken en op spellewerk papier gelet en gebakken als er brood uyt is en deen oven niet te heet om rood of gecoleurd te syn sult gy weynig van de fynst verwe daer in doen en mengen t’sal wel syn”.*

Ingrediënten: 215 g gepelde en gedroogde en dito zoete amandelen – eiwit – suiker - alcoholische drank – kleurmiddel, bijvoorbeeld met citroensmaak.

Bereiding: Meng de fijn gestampde amandelen, de eiwitten en een weinig alcoholische drank. Voeg er zoveel suiker aan toen tot het deeg zeer vast wordt. Voeg er een beetje extra kleurmiddel aan toe. Rol het deeg plat uit en steek daar koekjes uit met het behulp van vormpjes. Leg ze op kantwerk-papier. Bak ze in een oven nadat het brood eruit gehaald werd, maar niet te heet, en laat de koekjes rood of gekleurd bakken.

Prijs: 16 stuiver.

Opmerking: “spellewerk papier” – glad wit papier waarin met spelden een patroon werd geprikt voor het vervaardigen van kant; nu gebruikt men bakpapier. Met spiritus wordt een alcoholische drank bedoeld, mogelijk brandewijn of jenever.

Cuskens biscuit - p. 6 – *“viertien stuyvers het pond - Cuskens bosschuyt oft bisquit – een pond blom een pond en een ons fyn gemaelen brood suyker dry vierde en alf eyers gemaekt als volgt de witten van eyers geslagen in een pot met een roe tot dat het styf is de dooren in een comme ingedaen, dan het suyker by dit witte gedaen en geroert, en daer naer de blom meyt weynig seffens doorgeroert de blikken commekens moet men smeiren met botter daer in geschept alf vol is genoeg die geset op een plaete en bestoven met brood suyker, en dan in den oven maer die mag het brood al wat uyt syn ten sy het brood te slegt waer gebakken steekt niet lanck in den oven”.*

Ingrediënten: 433 g bloem - 460 g fijn gemalen broodsuiker - 6 eieren – boter.

Bereiding: Klop het wit van de eieren met een garde stijf en roer er de suiker doorheen. Voeg er de eierdooiers aan toe en meng er de bloem beetje bij beetje door. Smeer blikken bakvormpjes in met boter en doe ze half vol deeg. Zet ze op een plaat en bestuif met broodsuiker. Bak ze in de oven waar het brood al een tijdje uitgehaald werd, tenzij als het brood onvoldoende gebakken was. Niet te lang in de oven laten.

Prijs: 14 stuiver per pond.

64 **Frans brood** - p. 14 – *“een pint en alf melk 3 onsen botter 2 eyers een alf hand sout redelyk wel gist logt van deeg dit moet wel geslaegen worden en wel rysen eer gy het opwerkt wegt ordinair 20 lood voor eenen stuyver ook soo veel waeter als melk, als het opgewerkt is legt gy het tusschen ieder een douwe op lynwaet alsoo laeten rysen in den oven geleyt met een hand paelken op een ander den hoven moet wel heet syn en moet een ure min of meer in de oven steken uyt den oven moet gy het afcrabben dat er geen koste van onder ofte boven can gesien worden”.*

Ingrediënten: 1,73 l melk - 1,73 l water - 81 g boter - 2 eieren - ½ handvol zout - vrij veel gist.

Bereiding: Het deeg moet licht zijn, stevig geknead en goed gerezen vooral eer het wordt opgewerkt. Leg na het opwerken telkens een stuk op lijnwaad om te rijzen. Plaats het brood in de oven met een “hand paelken” (?) op elkaar. De oven moet goed heet zijn en het brood zit ongeveer een uur in de oven. Als het uit de oven wordt het brood onder en boven afgekrabd om de (donkere) korsten te verwijderen.

Prijs: gewoonlijk kost een brood van 270 g een stuiver.

Gebrande amandelen - p. 20 – *“Gebrande amandels - dit syn soete en die moeten gepelt worden, nog soo veel brood suyker als amandels, te saemen laeten koken tot dat sy droog worden en dan wat gestampten caneel overgestroyt – cost 16 stuyvers het pond”.*

Ingrediënten: gepelde zoete amandelen - evenveel broodsuiker - fijn ge-

stampte kaneel.

Bereiding: de amandelen met de suiker laten inkoken tot het mengsel droog wordt – bestrooien met kaneelpoeder.

Prijs: 16 stuiver per pond.

Gekonfijte oranjeschillen - p. 19 – *“Gesuykerde oranie schellen - Een pond schellen die moeten geheel fyn gesneden worden en twee pond brood suyker te saemen laeten kokken en als het begint te gaen styven een weynig gestampde cruynagel in gedaen, maer soo sy gaet verstyven moet gy altyd roeren en anders ook somwylen om dat het niet aen en sou branden als sy droog syn is het gedaen. Noteer alles dat moet gesoden worden moet in een casserolle gedaen worden anders is het niet goed”.*

Ingrediënten: 433 g fijn gesneden oranjeschillen – 867 g broodsuiker - fijn gestampde kruidnagel.

Bereiding: Laat de fijn gesneden schillen met de suiker in een metalen kom inkoken. Als het mengsel begint op te stijven, voeg je er de kruidnagelpoeder aan toe. Blijven roeren om het aanbranden te voorkomen. Als het mengsel droog is, is het klaar.

Gentse vaste koeken - p. 20 – *“Gendsche vaste koeken - twee eyers een pinte melk een alf pinte olie een vierde en laf (sic) botter wel gist logt van deeg gebakken op den vloer op t’fatsoen van mastellen – wegen naer advenant van den tyd”.*

Ingrediënten: 2 eieren – 0,57 l melk – 0,285 l olie – 150 g boter - vrij veel gist.

Bereiding: Maak een licht deeg en bak op de ovensvloer zoals mastellen.

Prijs: het gewicht is afhankelijk van de tijdsconjunctuur.

Glaceren van citroenbiscuit - p. 10 – *“Om den zitteroen bosschuyt wit van boven te maeken, maer dit doet men als hy gebakken is en hy moet koud syn - witten van eyers en daer weynig seffens brood suyker in geroerd tot dat het wit is en dan over den bosschuyt gedaen met een penceelken geel maeger en wilt gy gekoleurd suyker daer op hebben dat moet gy nu daer op doen en alsoo in syn eygen laeten droogen – als hy wit is cost hy 16 stuyvers anders maer veertien stuyvers”.*

Ingrediënten: eiwit - (gemalen) broodsuiker.

Bereiding: Roer het broodsuiker doorheen het eiwit tot het mengsel wit wordt. Breng dit met een penseel lichtjes aan op het gebakken en afgekoelde biscuit. Strooi daar desgewenst gekleurde suiker op en laat het indrogen.

Prijs: geglaceerde citroenbiscuit kost 16 stuiver, anders maar 14 stuiver.

Heiligmaker - p. 21 – *“Heylig maeker – soo veel gewigt van suyker als van oninck met weynig pottas gemaekt met tarwen blomme van boven op de hoeken een schelleken sieckaede en hier en daer een gesuykerd oranie schelle*

ook moet den deeg hel vast syn gebakken in een flouwen hoven”.

Ingrediënten: tarwebloem - suiker - evenveel honing – bakpoeder.

Bereiding: Men maakt een zeer vast deeg. Op de hoeken legt men een sukadeschil en hier en daar een gesuikerde oranjeschil. Bakken in een licht verwarmde oven.

Opmerking: De naam van dit gebak werd verbasterd van “hijlikmaker”, huwelijksmaker, in het Frans “gâteau d’entremetteur”. Het werd vooral gebruikt in samenhang met verloving en huwelijk. (24)

Hollands gebak - p. 13 – *“Olands geback - Een pond soete amandels gepeld en gedroogd, gestamt met dooren van eyers, en daer naer een alf pond brood suyker ingedaen daer moet men toe hebben een buyse daer van agter een cleyn gaetien in is dunder als een cleynen vinger van boven wyd dit word daer soo door gedauwt et ... daer maekt gy in figure van dat gy begeirt op een plaet geset die gesmeirt is met olie van olyve gebakken in een flouwen oven wilt gy er gecoleurd suyker op hebben doet het er op soo haest als het gemaekt is – prys viertien stuyver”.*

Ingrediënten: 0,433 kg zoete amandelen, gepeld en gedroogd - eierdooiers – 217 g broodsuiker.

Bereiding: Meng de fijn gestampte amandelen met de eierdooiers. Voeg er de suiker aan toe. Pers het deeg doorheen een buisje dat bovenaan wijd is en onderaan een gaatje vertoont, kleiner dan een pinkvinger. Smeer een plaat in met olijfolie en spuit figuurtjes naar wens. Bakken in een lichtverwarmde oven. Strooi er eventueel meteen gekleurde suiker op.

Prijs: 14 stuiver.

Karamellen - p. 25 – *“Keirmelle – brood suyker laeten weeken met regenwaeter, en dan gekokt en soo dikwils als het op komt een wit van een ey in gedaen met een weynig regen waeter dat t’saemen is geslegen, en geschuymt soo lanck als er schuyt op komt en laeten koken tot dat het claer is, en als gy se gaet maeken moet het koken, tot dat het aen een pyp steel haert word dan gegoten op een fynen steen die gesmeird is met olie van olyve en gemaekt in vierkante brokken en dan in een pampier gedaen met deviel(er) (?) 16 stuyvers”.*

Ingrediënten: broodsuiker - regenwater - wit van ei.

Bereiding: Los de suiker op in regenwater en laat dit koken. Telkens als het schuim opkomt, voeg je er een wit van ei aan toe dat geslagen is met wat regenwater. Telkens weer afschuimen tot het mengsel helder wordt. Laten inkoken tot het opstijft aan een pijpensteel. Uitgieten op een fijne steen die werd ingesmeerd met olijfolie. In vierkante blokjes versnijden en in papier wikkelen.

Prijs: 16 stuiver.

Opmerking: Spaanse zeep is een harde zeep gemaakt met olijfolie en soda.

Knapkoek - p. 38 – *“Cnapcoek – den deeg word gemaekt van sirope met groffe roggen blomme, en met een sift wat terwen gruys door gesift redelyk logt van deeg en tot een pot sirope gebruykt men twee loet spaensche zeep die moet er in geschreept syn en twee loot aluyn dit moet alles te saemen kokken potas al ordinair wegen ontrent vier loot voor een oortien hoe ouder hope beter den deeg en mag wel vast syn als gy se maekt doet er de sirope in tot dat het wel is”.*

Ingrediënten: 1,15 l stroop - grove roggebloem - tarwegruis – 27 g geraspte Spaanse zeep – 27 g aluin – bakpoeder.

Bereiding: Een licht deeg maken met grove roggebloem. Daarin wat tarwegruis zeven. De geraspte Spaanse zeep met het aluin en de potas samen laten koken. Voeg er stroop aan toe tot het deeg vast genoeg is. Maak dan koekjes van ongeveer 55 g.

Prijs: 4 lood voor een oortje.

Koekenbak - p. 26 – *“Kokken back 16 stuyvers - Ses vierde deelen brood suiker en vier witten van eyers te saemen laeten koken, als het gekokt is een vierde sigtelingen van gesuykerd oranie schellen in gedaen, een pond en alf soete amandels gestamt met waeter met het suiker door een gedaen gebakken op een plaet eerst pampier van communie brood daer den deeg op te midden een schelleken secaede, bestoven met brood suiker in eenen flouwen hoven gebakken”.*

Ingrediënten: 650 g broodsuiker - 4 eiwitten – 108 g zeefsel van gesuikerde oranjeschillen – 650 g zoete amandelen.

Bereiding: Kook het broodsuiker met de vier eiwitten. Voeg er het zeefsel van gesuikerde oranjeschillen aan toe. Meng dit met de zoete amandels die vooraf werden gestampt met water. Leg ouwelpapier op een plaat en breng daarop het mengsel aan met in het midden een sukadeschil. Bestuif het geheel met broodsuiker. Bak dit in een licht verwarmde oven.

Prijs: 16 stuiver.

Krakelingen - p. 39 – *“Craeklingen wegen gelyk de weggen - redelyke fyne blomme een pot soete melck twaelf eyers drey vierde botter te saemen met wat raep olie gemaekt niet alte vast van deeg ollen in gedaen als sy syn uyt gerolt”.*

Ingrediënten: vrij fijne bloem – 1,15 l zoete melk - 12 eieren – 300 g boter – raapolie.

Bereiding: Maak van de ingrediënten een niet te vast deeg. Rol dit uit en maak er gaten in. Krakelingen wegen evenveel als “weggen” (?).

Opmerking: Misschien wordt met weggen hetzelfde bedoeld als de “wegskens” op p. 18.

Krentenkoeken - p. 30 – *“corente koeken – vyf alf pinten soete melk een pond corinten ses ofte acht eyers wat olie een dobbel maetien sirope oft soo veel*

suyker redelyke blomme wel gist, wegen in deeg twaelf of dertien lood de twee, ook wat botter als den deeg gemaekt is door een gewerkt”.

Ingrediënten: 1,44 l melk – 433 g krenten – 6 of 8 eieren – een scheut olie – 20 cl stroop of evenveel suiker – vrij veel bloem en dito gist – boter.

Bereiding: Bereid het deeg met de ingrediënten en werk daardoor wat boter.

Opmerking: Twee krentenkoeken wegen 162 tot 175 g.

Lange biscuit van Brussel - p. 34 – *“Langen bosschuyt genaemt Brusselschen acht stuyvers het pond ofte wel twee voor een oortien - een pot en alf pinte soete melk een alf pond botter een alf pond suyker negen eyers weynig olie drey vierde gist logt van deege met setse op een gesmeirde plaete de roten drey vingers van elkanderen sy wegen seven lood oft minder de twee naer advenante van dierte van tgraen”.*

Ingrediënten: 1,3 l zoete melk – 200 g boter – 217 g suiker - 9 eieren - een scheut olie - $\frac{3}{4}$ gist (wellicht $\frac{3}{4}$ ons of 20 g).

Bereiding: Maak een luchtig deeg. Plaats dit deeg op een ingesmeerde plaat. De rijen blijven drie vinger van elkaar. Twee stuks wegen 95 g of minder.

Prijs: 8 stuiver per pond of twee stuks voor een oortje, naargelang de prijs van het graan.

68 **Makaron** - p. 8 – *“Mankuron – drey vierendeelen amandels, maer wilt gy soeten mancuron hebben al soet, wilt gy bitteren hebben al bitter, maer ordinair word het gedaen van elk den helft oft wat meer soet – tot drey vierde amandels die gepelt syn moet gy gebruyken vyf witten van eyers om mede te stampen tot dat hy cleyn is alsdan nog soo veel brood suyker als amandel in geroert dan geset op spillenwerk papier gebakken in een flouwen oven als er brood uyt komt - viertien oft sestien stuyver het pond”.*

Ingrediënten: 325 g amandelen (voor zoete makaron gebruikt men enkel zoete amandelen, voor bittere makaron bittere amandelen, gewoonlijk iets meer zoete dan bittere amandelen) – 5 eiwitten – 325 g broodsuiker.

Bereiding: Stamp de amandelen fijn samen met de eiwitten. Roer er de suiker doorheen. Plaats dit op kantpapier en bak in een zachte oven als het brood eruit komt.

Prijs: 14 of 16 stuiver per pond.

Marsepein - p. 27 – *“Mossipyn 16 stuyvers - Twee pond soete amandels gestamt met witten van eyers – dan een pond brood suyker en een alf pond fyne blome door een geroert, dan gemaekt op figure van zitteroen bosschuyt, gelyd op communie brood dan op papier en op een plaete redelyk eeten oven, het moet wel uytgedroogd syn”.*

Ingrediënten: 867 g zoete amandelen - eiwitten – 433 g broodsuiker – 217 g fijne bloem.

Bereiding: Stoot de amandelen fijn met de eiwitten en roer er de suiker en de bloem doorheen. Vormen zoals citroenbiscuit (zie aldaar). Leg dit op ouwelbrood en dan op papier op een plaat. Laat het goed uitdrogen in een vrij hete oven.

Prijs: 16 stuiver.

Mastellen - p. 37 – *“Mastellen van gemeene blomme omslaegen met twee potten waeter een pot soete melk eenig anyssaet met eenig coleander saet dat gestamt is in gedaen eenige raep olie wat vet ofte botter een pinte sirope ofte wat minder redelyk wel gist want sy moeten wel rijzen steken omtrent drey quaertiers in den oven wegen soo 7 lood voor een oort”.*

Ingrediënten: gewone bloem - 1,15 l water – 0,57 l zoete melk – anijszaad – korianderzaad - raapolie, vet of boter – 0,57 l stroop - vrij veel gist.

Bereiding: Stoot het anijs- en korianderzaad fijn en meng het onder het deeg. Goed laten rijzen. Ongeveer drie kwartier in de oven.

Prijs: ze wegen 94 gram en kosten een oord.

Mastellen (Brusselse) - p. 4 – *“Brusselsse mastelleken – een pinte zoete melk een vierde en alf botter eenige raepolie twee eyers en gist met redelycke goede blom dit alsoo gemaekt maer niet te vast van deeg dan eenigen tyd laeten rysen en dan ingewerkt een vierde en alf bruyn suyker anyssaet en caneel gestamt wegen 6 lood de twee op een maeger gesmeirde plaete der op worden sy plat gemaekt om te rysen legt men se op het brood als het uyt den oven komt en als sy syn geresen doet men er hollekens in een dan steekt mense in den oven daer het brood uyt komt sonder te eten redelyk wel moeten sy droogen soe gedaen is het heel wel”.*

Ingrediënten: 0,57 l zoete melk – 300 g boter - een weinig raapolie - 2 eieren – gist - goede bloem – anijszaad – kaneel.

Bereiding: Maak het deeg niet te vast. Laat het enige tijd laten rijzen en werk er de boter en het gestampte anijszaad en kaneel in. Leg de mastellen op het brood als het uit de oven komt om ze te laten rijzen. Leg ze daarna op een mager gesmeerde plaat en maak er een gaatje in. Plaats ze in de oven als het brood eruit komt, maar zonder verdere verwarming. Ze moeten goed gedroogd worden.

Prijs: twee stuks wegen 81 g.

Mokken - p. 36 – *“Mocken 3 oft vier stuyvers – oninck en sirope te saemen gekokt met groffe terwen blom tot drey potten sirope oft oninck 2 lood aluyn en twee dito spaensche zeepe ook wat anys saet oft cerrewi saet en tot ses ponden deeg doet gy er in drey loot potasch den deeg redelyk vast, op een gesmeirde plaete moeten sy geset worden”.*

Ingrediënten: honing - stroop - grove tarwebloem – 27 g aluin – 27 g Spaanse zeep - een weinig anijs- of karweizaad - aan 2,6 kg deeg voegt men 40 g potas toe.

Bereiding: Maak het deeg vrij vast. Plaats de mokken op een gesmeerde plaat. Prijs: 3 of 4 stuiver

Opmerking: broodsuiker was witte suiker die werd afgeschraapt en/of vermalen van een suikerbrood.

Pain à la Grecque - p. 5 – *“7 ofte acht stuyvers het pond - Met peyn allegreq - een pinte zoete melk een alf pond botter 2 eyers raep olie niet te veel, gist naer advenante met redelycke goede blomme alsoo gemaekt laeten eenigen tyd rysen en dan door gewerkt dat het er can naer smaeken dan gemaekt in lange rollen ontrent twee vingers dik die geset op een plaete die maeger gesmeird is en dan een vinger van malkanderen een snee die gemaekt en set een rol dan dander dry vingers laeten rysen op het brood dat en gebacken sonder eeten backt seker een alve ure somwylen nog meer”.*

Ingrediënten: 0,57 l zoete melk – 200 g boter - 2 eieren - een weinig raapolie - de nodige gist - goede bloem.

Bereiding: Maak het deeg vrij vast en bewerk het goed. Maak rollen van twee vingers dik en plaats die op een mager gesmeerde plaat op een vingerdikte afstand van elkaar. Maak een insnijding en laat ze drie vinger rijzen op het brood dat pas gebakken is. Laat minstens een half uur laten bakken zonder de oven verder te verwarmen.

Prijs: 7 of 8 stuiver per pond.

70 **Plat suiker** - p. 17 – *“Plat suyker cost viertien stuyvers - een onse gom dragom laeten weeken met roosen waeter en weynig spiritus in gedaen daer van gebruykt gy soeveel hair poyer als brood suyker en dat moet gy met weynig seffens daer in vrijven tot dat het geel hardt is – dan maekt gy het soo gy wilt en laeten droogen onder den oven daer mede ist gedaen”.*

Ingrediënten: 27 g tragacantgom - rozenwater - een weinig alcoholische drank - broodsuiker – haarpoeder.

Bereiding: Laat de tragacantgom in rozenwater weken en voeg er de alcoholische drank aan toe. Wrijf er het haarpoeder en de suiker beetje bij beetje doorheen tot het mengsel zeer hard wordt. Geef het dan vorm en laat het drogen onder de oven.

Prijs: 14 stuiver.

Opmerking: “dragom” - tragacantgom – een slijmachtige gom van plantaardige oorsprong die onder meer in de suikerbakkerij diende als bindmiddel. Vreemd is het gebruik van hair poyer of haarpoeder; de enige betekenis van dit woord betreft poeder dat voor het opmaken van het haar en de pruik werd gebruikt.

Ringetjes en nootjes - p. 11 – *“Rincxkens – 10 eyers een vierde en alf bruyn suyker een alf quart caneel gestamt dit te saem gemaekt met goede blom heel vast van deeg en dan gemaekt dan moeten sy gesoden worden en uyt het sodende waeter scheppen en in coud waeter doen en dan gelyd op een lynen doek om wat op te droogen en daer naer gedroog in den oven als het*

brood uyt komt. Voor de nootjens het selve te doen gelyk boven maer wilt gy daer eenig zitteroen zaep in doen het is wel maer niet noodig – prys van die twee sorten negen stuyvers”.

Ingrediënten: goede bloem - 10 eieren – 162 g bruine suiker – 54 g gestampte kaneel.

Bereiding: Met de ingrediënten een zeer vast deeg maken. Voer er naar wens enig citroensap aan toe. Geef de ringetjes of nootjes vorm en kook ze in water. Uitscheppen en in koud water leggen. Op een linnen doek laten drogen en verder laten drogen in de oven als het brood eruit komt.

Prijs: 9 stuiver voor de beide soorten.

Roggebrood - p. 35 – *“Van ses ponden roggen meel kan men maeken negen ponden deeg en seven pond veertig looden brood soo dat alle roggen brood moet een alf vierde deel verdroogen noeyt minder maer wel meer, dit raekt veele het goed ofte slegt graen”.*

Bereiding: van 2,6 kg roggemeel maakt men 3,9 kg deeg en 3,574 kg brood. Roggebrood moet ten minste een achtste van zijn gewicht verliezen, afhankelijk van de kwaliteit van het graan.

Rotjes biscuit - p. 23 – *“Rottiens bosschuyt 8 stuyvers - een pinte zoete melk 10 a 12 eyers een alf pond botter eenig suyker eenige olie wel gist goede blomme gemaekt in lange rollen wegen een alf pond gy moet se soo by malkanderen setten dat sy by een konen komen en aen een blyven soo gebakken de plaete gesmeird, als sy coud syn sanderdags gesneden en suyver overgevreven en gedroogd in den oven, daer moeten twee rollen by malkanderen syn”.*

Ingrediënten: 0,57 l zoete melk - 10 tot 12 eieren – 200 g boter - een weinig suiker - een weinig olie - vrij veel gist - goede bloem.

Bereiding: Maak van het deeg lange rollen van 217 g en wel zodanig dat ze elkaar raken. Bak ze op een gesmeerde plaat. Als ze 's anderendaags afgekoeld zijn, wrijf je ze proper, snij ze en droog ze in de oven.

Prijs: 8 stuiver.

Schramoeliekens - p. 32 – *“Schramoelikens vier ofte vyf lood voor een oortien een alf pint soete melk fyne blomme twee eyers weynig raep olie weynig suyker, gist naer advonante op een plaete gebakken”.*

Ingrediënten: 0,29 l zoete melk - fijne bloem - 2 eieren - een weinig raapolie - een weinig suiker – gist.

Bereiding: Bak het deeg op een plaat.

Prijs: 54 à 67 g voor een oortje.

Suikerkoeken - p. 12 – *“Suyker koeken - een pint zoete melk een alf pond botter ses eyers en een weynig olie wel gist alsoo word den deeg gemaekt met goede blom weegen vier loot de twee als sy opperolt syn dan plat uytgerolt dan sult gy se eens over het water stryken dat sy langs deen sey geel nat syn*

en gy legt se dan op het suyker dat moet syn soo volgt drey vierde wit suyker een vierd en alf blom wel door een gevreven en den doeck daer op geplakt en dan geset op een plaete die goed gesmeird is en op het brood laeten rysen en gebakken als het brood uyt komt”.

Ingrediënten: goede bloem – 0,57 l zoete melk – 200 g boter - 6 eieren - een weinig olie - vrij veel gist – 325 g witte suiker – 162 g bloem.

Bereiding: Rol het deeg op en rol het daarna weer uit en maak het aan één kant nat met water. Leg het deeg op de suiker waar de bloem doorheen werd gevreven. Kleef daarop een doek en plaats dit op een goed gesmeerde plaat. Laat dit rijzen op het brood als het uit de oven komt. Bak hierna de koeken.

Twee stuks wegen 54 g.

Suikerpinnen - p. 28 – *“Suyker pinyn sestien stuyver - Broodsuyker laeten weeken met regen waeter en dan gekokt en als het op komt telkens een wit van een ey in gedaen dat met weynig regenwaeter geslegen is, en geschuymt, dan moet het koken tot dat het hard word aen een pyp steel, dan een weynig botter in gedaen, gegoten op een steen gesmeird met olie van olyve, dan getrokken tot dat het heel wit is en dan crullekens gemaekt”.*

Ingrediënten: broodsuiker - regenwater – eiwitten.

Bereiding: Los de suiker op in regenwater en laat dit koken. Voeg er telkens als het schuim opkomt een wit van ei aan toe dat geslagen is met wat regenwater. Telkens weer afschuimen tot het mengsel helder wordt. Dan laten inkoken tot het opstijft aan een pijpensteel. Voeg er een weinig boter aan toe en giet het mengsel uit op een met olijfolie ingesmeerde steen. Trek het mengsel tot het helemaal wit is en vorm er krulletjes van.

Prijs: 16 stuiver.

Suikerstokken - p. 16 – *“Suyker stekken - Een weynig waeter en drey vierd bruyn suyker tsaemen laeten kokken tot dat het aen een pypsteel hardt word dan uytgegoten op eenen fynen steen die gesmeird is met olie van olyve, om wit te maeken moet gy se trekken, anders moet gy se soo lanck laeten liggen op dien steen tot dat gy se in uw anden cont verdragen dan gaet gy se maeken gy besigt in de plaets van blom styf sel en gy moet se haestig af snyden want soo sy hard syn is het te laet”.*

Ingrediënten: een weinig water – 325 g bruine suiker.

Bereiding: Laat het water en de suiker inkoken tot het opstijft aan een pijpensteel. Giet dit uit op een met olijfolie ingesmeerde steen. Om het mengsel wit te maken, moet het worden getrokken. Laat het zo lang liggen tot je het met de handen kan aanpakken. Geef de suikerstokken meteen vorm. Gebruik stijf sel in plaats van bloem en haast je om ze te snijden, want als ze hard zijn, is het te laat.

Sukadekoek - p. 21 – *“Secaede koek - 3 vierde en alf voor seven stuyvers tot ses pond deeg van oninck en rogge blom een pond sickaede een pond sigtelingen van gesuykerd oranie schellen een alf ons gestamt cruynaegels te*

saemen gemaekt eenige sekaede boven op den koek”.

Ingrediënten: honing - roggebloem – 433,5 g sukade – evenveel zeefsel van gesuikerde oranjeschillen – 13,5 g gestampde kruidnagel.

Bereiding: Maakt het deeg en leg sukade op de koek.

Prijs: 7 stuiver voor 380 g.

Tarwebrood - p. 31 – *“Tregard van terwen deeg van vier pond meel maekt gy ses pond deeg van ses pond deeg comt vyf pond en een vierde brood en is geel goed, noteert alle brood moet een alf vierde op een pond verdroogen – witte brood bakt men van de fynste blomme met soete melk tot ider pont drey eyers en wat botter – den deeg redelyk vast en gist om wel te rysen”.*

Bereiding: Van 1,734 kg tarwemeel maakt men 2,7 kg deeg en 2,168 kg brood. Noteer wel dat alle brood een achtste van zijn gewicht moet verliezen. Wit brood bakt men van de fijnste bloem met zoete melk, 3 eieren en wat boter. Voeg voldoende gist toe om het vrij vaste deeg te laten rijzen.

Wegskens - p. 18 – *“Wegskens als volgt - een pot melk een pond en alf corenten die moeten gespoelt syn een alf pond en een vierde botter twaelf eyers eenige raepolie redelyk wel gist alsoo moet den deeg gemaekt worden met goede blomme den deeg wat laeten rysen wegen 15 lood de twee redelyken heeten oven weynig voor sy in den oven gaen gesneden sy mogen niet lanck in den oven steken gebakken op den vloer”.*

Ingrediënten: goede bloem – 1,15 l melk – 650 g gespoelde krenten – 300 g boter - 12 eieren - een weinig raepolie - vrij veel gist.

Bereiding: Laat het deeg wat rijzen. Snij het vlak voor je het in de oven steekt. Bak ze niet te lange tijd op de ovenvloer.

Twee stuks wegen 202 g.

Wijnbollen - p. 22 – *“Wyn bollen acht stuyvers - een oortien en alf melk een dobbel maetien olie en een vierde en alf botter te saem laeten koken, de melk met een vierde en alf suyker, negen eyers, een alf quaert caneel wel gist alsoo gemaekt met goede blomme op een gesmeirde plaete op het brood laeten rysen en gebakken als er brood uyt den oven komt, gy moetse al rond maeken en een weynig van malkanderen setten op de plaete”.*

Ingrediënten: goede bloem – voor 1 ½ oortje melk – 20 cl olie – 150 g boter – 162 g suiker - 9 eieren – 54 g kaneel.

Bereiding: Laat de olie en de boter smelten en voeg er de andere ingrediënten aan toe. Maak ronde vormen van het deeg. Plaats ze op enige afstand vaneen op een ingesmeerde plaat en laat ze rijzen op het brood als het uit de oven komt. Bak dan de wijnbollen.

Prijs: 8 stuiver.

Zoetekoek - p. 24 – *“Soete koek deeg van oninck die is heel goed oninck en*

sirope te saem is ook goed dit laeten koken en gemaekt van fyne roggen blom redelyk vast als gy hem gaet bakken gebruykt gy drey loot pottas tot 6 pond deeg de potasch moet wel van van malkaer gevreven syn dat er geen keykens in een syn om oranie coek doet gy maer de schellen in als hy is wit getrokken en wat gemengeld kruyd - word ordinair verkogt tegen vier stuyvers het pond den deeg word ook eer den koek in den oven gaet gestreken met waeter als hy er uyt komt met lym die gemengd is met waeter soo doet gy met alle diergelyke”.

Ingrediënten: fijne roggebloem - honing en eventueel stroop – 13,5 g potas per 0,87 kg deeg.

Bereiding: Het beste resultaat is enkel met honing, maar honing met stroop is ook goed. Breng dit aan de kook en maak een vrij vast deeg met fijne roggebloem. De potas moet goed gewreven worden opdat er geen stukjes zouden inzitten. Het deeg wordt met water bestreken voor het in de oven gaat en nog eens met lijm vermengd met water als het eruit komt. Om oranjekeek te verkrijgen, voegt je er schillen en gemengde kruiden toe aan het deeg als het wit getrokken is.

Prijs: wordt verkocht voor 4 stuiver per pond.

Noten

- 1 Universiteit Gent, Bibliotheek, hs. 1035. *Desen bouc leert wel ende edelike spijsse te beeedene tetene* werd uitgegeven door C.A. Serrure als Keukenboek, uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw, Maatschappij der Vlaemsche Bibliophilen, dl. 10, Gent, 1872. Men vindt een nieuwe uitgave op de website www.coquinaria.nl van Christianne Muusers.
- 2 Koninklijke Academie Voor Nederlandse Taal En Letterkunde (KANTL), hs. 15. Braekman, W.L., Een belangrijke middelnederlandse bron voor Vorselmans' Nyeuwen Cook Boeck (1560), in: *Volkskunde*, dl. 87, 1986, nr. 1, p. 1-24; Braekman, W.L., Een nieuw zuidnederlands kookboek uit de vijftiende eeuw, in: *Scripta: mediaeval and renaissance studies*, dl. 17, Brussel, 1986. Zie ook: www.coquinaria.nl.
- 3 KANTL, hs. 476.
- 4 Dit boek met keukenrecepten en medische remedies voor mensen en dieren kan in digitale versie worden geraadpleegd in de webstek van de Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience in Antwerpen.
- 5 Een overzicht vindt men op <http://www.magirus.net/2007/10/09/vlaamse-kookboeken-1500-1800flemish-cookery-books-1500-1800libri-fiamminghi-di-cucina-1500-1800/> van Hilde Sels en op <http://culinaryhistory.org>.
- 6 Faipoult, G.C., *Mémoire statistique du Departement de l'Escaut*, met inleiding door Paul Deprez, in *Oostvlaams Verbond van de Kringen voor Geschiedenis*, Gent, 1960, p. 202.
- 7 Zie bv. Lievewrouw-Coopman, L., Oude Gentsche maten en gewichten, in *Oost-Vlaamsche Zanten*, 1946, jg. 21 nr. 12,2, p. 63-83.
- 8 Faipoult, *ibidem*.
- 9 http://www.goldeneggs.com.au/nutrition/what_is_an_egg.html
- 10 Rijksarchief Gent, *Familiefonds*, nr. 3064, Handboek van huishoudelijke uitgaven en keu-

kenrecepten. De inventaris vermeldt dat het behoorde tot een verzameling archieven die door de erfgenamen van de graven d'Hane de Steenhuize werd geschonken.

- 11 Vander Meersch, P.C., *Memorieboek der stad Ghent : van 't j. 1301 tot 1737*, dl. 3, Gent, 1854, respectievelijk p. 126, 133, 134 en 144.
- 12 Du Mont, *Recueil généalogique de familles originaires des Pays-Bas ou y établies*, Rotterdam, 1775, p. 9;- De Vegiano, J.C.J., *Suite du supplément au Nobiliaire des Pays-Bas et du comté de Bourgogne*, dl. 3, 1630-1661, Malines, 1779 p. 53.
- 13 Met oprechte dank aan Gilbert De Leu en de equipe vrijwilligers in het Gentse Stadsarchief voor het verstrekken van deze informatie.
- 14 Stadsarchief Gent (SAG), reeks 330, *Schepenboeken van Gedele*, nr. 131, 1611-1612, f. 56v-57 – staat van goed goedgekeurd op 29 oktober 1611.
- 15 In SAG, reeks 332, *Minuten van de boedelstaten voor schepenen van Gedele*.
- 16 Zie www.kookhistorie.nl. Uitg. Schildermans, J., Sels, H. & Willebrands, M., *Lieve schat, wat vind je lekker? Het Koochboek van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken van de renaissance*, Leuven, 2007, ISBN 978 90 5826 5005. Online te raadplegen onder http://www.magirus.net/wp-content/uploads_magirus/2007/09/magirus-1612-transcriptie.pdf.
- 17 Voor het recept voor viooltjespoeder, zie: Witgeest, S., *Natuurlyk tover-boeck of Speel-toneel der konsten*, Amsterdam, 1698, p. 458, recept 60.
- 18 Voor het recept voor damastwater, zie hierboven f.8v; voor een ander recept: Witgeest, S., p. 458-459, recept 62.
- 19 De Vries, M., *Woordenboek der Nederlandsche Taal*, dl. 8, p. 943.
- 20 Universiteitsbibliotheek Gent, hs. 1035, *Wel ende edelike spijse*, hst. 1 nr. 10, uitgave op website www.coquinaria.nl van Christianne Muusers.
- 21 KANTL, hs. 15, deel 2 nr. 49. Uitgave op website www.coquinaria.nl van Christianne Muusers.
- 22 De Heemkring d'Euzie zette die online via www.deuzie.be.
- 23 www.ascania.be/asca-special-koek1.html
- 24 De Vries, J., *Nederlands Etymologisch Woordenboek*, Leiden, 1971.

DE OUDE VLAAMSE STAD: ONWAARSCHIJNLIJK PROPER ... DANKZIJ DE LANDBOUW

Luc Devriese (1)

Verhalen over vuil in oude steden met overbevolkte centra, zijn welbekend (2) . Wie ooit *Het parfum* (1985) van Süskind heeft gelezen, onthoudt zijn leven lang hoe vuil en vies het 18de - eeuwse Parijs was, hoe de triestige held Grenouille geboren werd in een immense stinkboel onder een viskraam, waar zijn moeder tussen de weeën door haar halfrotte vis stond te verkopen. Het is een op de spits gedreven variante op een standaardverhaal dat her en der te lezen staat en dat in geuren (?) en kleuren verteld wordt door stadsgidsen.

76 Speciaal voor wat onze streken betreft, is dat vuil en vies zijn echter een volstrekt verkeerde voorstelling van zaken. Uit tal van opmerkingen in reisverslagen van buitenlandse bezoekers blijkt dat zij verwonderd waren over de 'extreme' zindelijkheid in het straatbeeld. Hier enkel een laat (1864 - 1869) voorbeeld uit het beruchte *Pauvre Belgique* van Charles Baudelaire: 'Trottoirs kuisen, zelfs terwijl het slagregent. Nationale manie. Ik zag kleine meisjes urenlang een stukje trottoir vegen met een vodje. Imiteergedrag en kenteken van een ras dat weinig kieskeurig is in de keuze van zijn amusement' (3) . Voor Baudelaire was de kenmerkende geur van Brussel die van zwarte zeep. Opmerkingen in dezelfde aard vallen te rapen in de reisjournalen van bezoekers bij onze noorderburen die het zelfs nog beter gedaan zouden hebben (4).

Marc Bloch, mediëvist en een van de pioniers van de socio-economische benadering van de geschiedenis, verweet destijds zijn collega's dat zij de mesthoop te angstvallig meden (5). Dat geldt zeker voor wat de stedelijke excrementen betreft. Dit artikel kan geen degelijke opvulling van deze lacune zijn, maar het wil de aandacht vestigen op de relatie vuilverwijdering uit de stad - bemesting van de velden op het platteland. Hierbij onderzoeken we of de buitengewoon hoge waardering die grondbemesting in de Lage Landen genoot, meebracht dat onze steden er minstens sinds de jaren 1600 er relatief proper bijlagen. Het is een aspect dat in de literatuur onderbelicht bleef. De aandacht ging vrij eenzijdig uit naar, ofwel het stedelijke milieu en de materiële aspecten van wat in het voortreffelijke en unieke werk van Danny Lamacq *Het Latrinair Gebeuren* heet, ofwel de landbouwproductie op het platteland. Enkel in het zeer onterecht wat in de vergetelheid geraakte stan-

daardwerk *De Geschiedenis van de Landbouw in België* van Paul Lindemans werd de oorzakelijk verband 'vruchtbaar bemest platteland - propere stad' even aangeraakt (6). Het grondidee en tal van gegevens putten we daar uit.

Middeleeuwers leefden niet onberoerd tussen stank en vuil

Een beschrijving van de oudere situatie is moeilijk binnen het bestek te brengen van dit korte artikel dat vooral de relatie 'schone stad' - 'vruchtbaar bemest platteland' wil benadrukken. De oorzakelijke relatie stadsreinheid - akkerbemesting is niet duidelijk voor wat de middeleeuwen betreft.

Om te beginnen is er een nog onvoldoende opgelost fenomeen in verband met afvalruiming, eigen aan oude steden: de aanzienlijke ophoging van de straat(loop)niveaus die er gedeeltelijk samen met de verstedelijking tot stand kwam. Bij allerlei archeologische onderzoeken is dit gemakkelijk herkenbaar. In Gent is vrijwel het hele centrum bedekt met een ongelijkmatig dik donker humeus pakket, meestal één meter of meer dik. De archeologen duiden dit als de 'zwarte laag' aan. De vondsten en dateringen tonen aan dat de onderste bestanddelen tot de 10de eeuw teruggaan. Het gaat om een zeer langzame ophoging van huisvuil en neerdwarrelend stof. Het was zeker geen stort: grote fragmenten ontbreken - werden wellicht weggeruimd - en de ophoging kwam over een heel lange periode tot stand (7).

Enkele gegevens pleiten er voor dat al in de 14de eeuw op georganiseerde wijze geruimd werd in de steden. Zo bevatten de stadsrekeningen vermeldingen van betalingen om de straten schoon te houden. In Gent waren de 'moorkinderen' heel belangrijk. De leden van deze ploeg die de straten *vander port* (poort: stad) *scone houden altoes*, worden al als zodanig vermeld in de oudst bewaarde rekeningen (1314-1315) (8). Archeologisch werden talrijke Laatmiddeleeuwse beerputten gedocumenteerd, niet enkel in de abdijen en kastelen, maar ook bij de stadshuizen in diverse steden.

Tot ca. 1600 kunnen er moeilijk stevige conclusies getrokken worden voor wat de hygiënische toestand in het stadsbeeld betreft. Maar toch, de gegevens over de moorkinderen in Gent, meuderaers in Brugge, de 'slijkmijder' in Antwerpen en gelijksoortige in andere steden wijzen er op dat de stedelijke overheden zich wel degelijk bemoeiden met de reinheid in het publieke domein: straten, pleinen waterlopen. We mogen aannemen dat dit gedragen werd door brede lagen van de bevolking. Ook de gewone mens was bekommerd om reinheid en zorgde er voor dat urine en fecaliën niet plompverloren in, achter of voor de woning terechtkwamen. Het is zeker niet zo dat de middeleeuwers onberoerd tussen stank en vuil leefden, schrijft de Leuvense historicus Van Uytven in het hoofdstuk over geur in zijn werk *De zinnelijke middeleeuwen* (9). Bovendien was het toen aanzienlijk beter gesteld was met de lichaamshygiëne (denk aan de badstoven) dan in het viertal daarop volgende eeuwen (tot ver in de tweede helft van de 19de eeuw).

Overigens was het ook niet allemaal rozegeur. Om maar een factor aan te halen: ondergoed was onbekend, kleren en beddengoed werden maar om de x weken of maanden gewassen, goede wasproducten bestonden niet ... Het rook ook anders in de stad, laat ons zeggen: meer pastoraal, ruraal. Kwamen daar nog bij de geuren verspreid door de tientallen bierbrouwerijtjes en de stank van ambachtelijke bedrijvigheden zoals huidenvetterij die overwegend producten van landbouw en veeteelt bewerkten.



Afb. 1. Deze prent uit de Leuvense uitgave *Practycke ende handtbouck in criminele zaken* (1555) van Joos de Damhouder, ontbreekt in geen enkele publicatie over hygiëne in onze oude steden, maar ze geeft geen juist beeld van dagdagelijkse toestanden bij ons. Ze stamt nog uit het oude Romeinse recht. De voorbijgangers moesten in onze steden niet oppassen voor over hun hoofden leeg gekieperde pispotten. Wel kon het misschien wel gebeuren dat een of andere huisbewoner (bewoonster) een niet al te teergeliefde kennis daarmee wou bedenken.

Anderzijds bestond de bemestingspraktijk op het platteland al. Het oudste spoor daarvan in onze streken dateert uit de vroege 13de eeuw. Guillaumele-Breton haalt in zijn beschrijving van Vlaanderen in zijn *Philippide*, het leven van koning Philips-Augustus, het voorbeeld aan van 'zeebiezen' die gehakt en gedroogd uitgestrooid worden om het barre land te 'verwarmen'. Lindemans citeert een verplichting in 1408 opgelegd aan een pachter in Overmere: *als mes ghebreect boven den messe dat den pachter maken sal, so sal men mes coepen* (mest kopen). Hij noteert erbij als commentaar dat het hier waarschijnlijk stadsmest of stadsbeer betreft. En verder: 'Die aankopen moeten toen reeds volop gebruikelijk geweest zijn in de Vlaamse landbouw' (10). Op het platteland specificeren talrijke bewaard gebleven pachtcontracten het bemesten. Zo bvb. die van het Goed te Houtem (Sint-Lievens-Houtem) uit 1360: *...de Coutre voor thof wel ghemest ... den Heylwitten Bergh ... viere bunre ghemest ende vive bunre onghemest* (11). Lindemans schrijft: 'Menseelijke fecaliën werden van oudsher als mest gebruikt, zowel in het oude Brabant als in Vlaanderen. 'Beerdagen' staan vermeld, evengoed als 'hooi- en oogstdagen' bij de diensplichten die de laten (onvrijen) aan hun heer jaarlijks verschuldigd zijn, wat bewijst dat het 'beren' hier zo oud moet zijn als het laatschap zelf' (12). Hoewel heel wat gegevens wijzen in die richting, zijn er nog te veel lacunes om, net zoals voor de 17de tot 19de eeuw het geval is, duidelijk te kunnen stellen dat het stedelijke leefmilieu in de late middeleeuwen profiteerde van de Vlaamse akkerbouwkunst.

Wellicht het belangrijkste argument om te besluiten tot een zekere oorzakelijke relatie, ook toen al, is te zoeken in het feit dat de plattelandstreken rond de grote steden sterk profijt trokken uit de bemestingpraktijk. Het toevallige feit dat de brede omgeving van Gent en het zuiden van Brugge, bekend als Zandig Vlaanderen, uit relatief arme, maar gemakkelijk te bewerken landbouwgronden bestond, lag mede aan de basis van het succes van de bemestingpraktijk. Dit vertaalde zich in de waarde van de gronden: de bemestingstoestand van de bodem werd in rekening gebracht bij overnames van pachtcontracten. De bemestingsgraad was een belangrijk onderdeel van het Vlaamse 'pachtersrecht', eertijds uniek in Europa. Het succes daarvan had de Vlaamse boer grotendeels aan zijn intensieve landbouw te danken, schrijft opnieuw Paul Lindemans. De 'uittrekkende' pachter bezat op het kapitaal dat de vruchtbaar gemaakte akkerbodem vertegenwoordigde, recht op 'prijzij' (schatting, om te zetten in vergoeding) van stalmest, stro, ploegrecht, mestrecht, houwrecht (kap in houtkanten) en zelfs recht op de afsluitingen (staketsels) en brugjes. Dit geheel werd 'pachtersrecht' genoemd. Dit maakte van de laatmiddeleeuwse boer eigenaar en meester van het kapitaal dat hij zelf aan de bodem had toegevoegd of waarvoor hij zelf betaald had en verder onderhouden. Het systeem was een flinke stimulans om 'goed te boeren', letterlijk en figuurlijk. Dit pachtersrecht ontstond in Zandig Vlaanderen, zeer waarschijnlijk in de Kasselrij van de Oudburg, en verspreide zich vanaf de 16de eeuw van daaruit over heel Vlaanderen, met uitzondering van de polders en het Poperingse heuvelland (de leemstreek, niet toevallig). Ook in West-Brabant kwam het voor, maar niet in de Kempen, Haspengouw en Wallonië (13).

Muederaers, moosmeijers en mestrapers

In alle steden was het verboden vuilnis zo maar op straat te gooien, wat daarom nog niet wil zeggen dat het niet gebeurde. Meestal gold ook een gebod *elck int syne*, elk voor zijn gevel, de straat schoon te houden en werden ook de gebuurten en gebuurtedekens ingeschakeld om een en ander in goede banen te leiden. De bewoners konden daarbij geholpen worden door de mestrapers, die niet alleen mest, maar ook modder en ander vuil verzamelden. Ze stonden in dienst, of onder de hoede van een centrale figuur die aan de stad voor dit 'officie' betaalde. In Antwerpen was dat de *moosmeijer*, in Brugge de *deken van de muederaers*, in Gent de 'koning van de moorkinderen'. Zij werden geholpen bij hun taak door de 'karrelieden', voerders met paard en kar, die de grotere vrachten, te volumineus voor de kruiwagen, naar de plaatsen van bestemming voerden.

In de 15de-eeuwse Gentse stadsrekeningen vinden we de moorkinderen maandelijks terug in de betaalstaten onder de rubriek stadswerken (14). Ze leefden dus niet enkel van wat hun 'materie' opbracht, ze werden ook van stadswege betaald voor het werk. Hierbij moet evenwel opgemerkt worden dat ze ook met allerlei andere, meestal fysiek zware taken en in noodsituaties (watersnood, branden) belast werden. In Brugge verviel stilaan de monopoliepositie van de 'modderdeken'. Bruno Debaenst vermeldt in zijn scriptie dat er ergens tussen 1550 en 1623 een splitsing moet gekomen zijn tussen het pachten van het mestrapen en het kopen van het officie van deken van de *mueraers*. In 1775 verkregen in het verarmde Brugge niet minder dan 587 particulieren een licentie tot het mestrapen van de dismeesters (beheerders van de armentafels) van de verschillende Brugse parochies. Het waren vooral zwakken, ouderen van dagen en invaliden die daartoe in aanmerking kwamen, maar ook stielmannen als metselaars en ticheldekkers, die in de winter veelal zonder werk zaten. Hun activiteiten werden in de 19de eeuw verder gereguleerd.

Mesthopen

'Gretig brengt men alle mogelijke grondstoffen samen die als meststof kunnen dienen. Dit verklaart de extreme zindelijkheid (*extreme cleanliness*) van de Vlaamse steden en straatplaveisels. Van uur tot uur worden die geveegd met borstels. Het vuil wordt verzameld in kruiwagens en dit gebeurt met het oog op profijt (*as a source of profit*)', schreef de Ierse landbouwkundige reverend Radcliff in zijn verslag (1819) van een studiereis doorheen Oost- en West-Vlaanderen (15).

Overal aan de waterlopen verspreid in de stadscentra lagen mesthopen, maar dat was enkel in afwachting van transport per schip naar het platteland (16). Namen als Messingstraatje, waarvan er in Gent een drietal bekend waren, spreken voor zich. Die hopen waren niet bestemd voor de menselijke excre-

menten, wel voor allerlei organische afvalstoffen waarbij de mest geproduceerd door de paarden en het vee de hoofdcomponent vormde. Vee werd nog tot in de 19de eeuw gehouden binnen de stadsvesten, tot zelfs helemaal in het centrum. Sommige straatnamen in de stadscentra herinneren er nog aan. Denk aan de Gentse Koestraat en Zeugsteeg, de Amsterdamse Kalverstraat ... Daarnaast waren er nog de verschillende veemarkten en slachtplaatsen op kleine pleintjes en in centrumstraten, waaraan ook al tal van straatnamen herinneren. Het merkwaardige gebruik van de Sint-Antoniusvarkens die vrij mochten loslopen in de stad, spreekt tot de verbeelding, maar dat betrof in Gent, bv., slechts een veertigtal dieren (17). Meerdere stadsfamilies hielden een of meer varkens, maar die praktijk was vanaf de 14de eeuw in de grote steden streng gereguleerd, precies omwille van de reinheid van de straten (18).

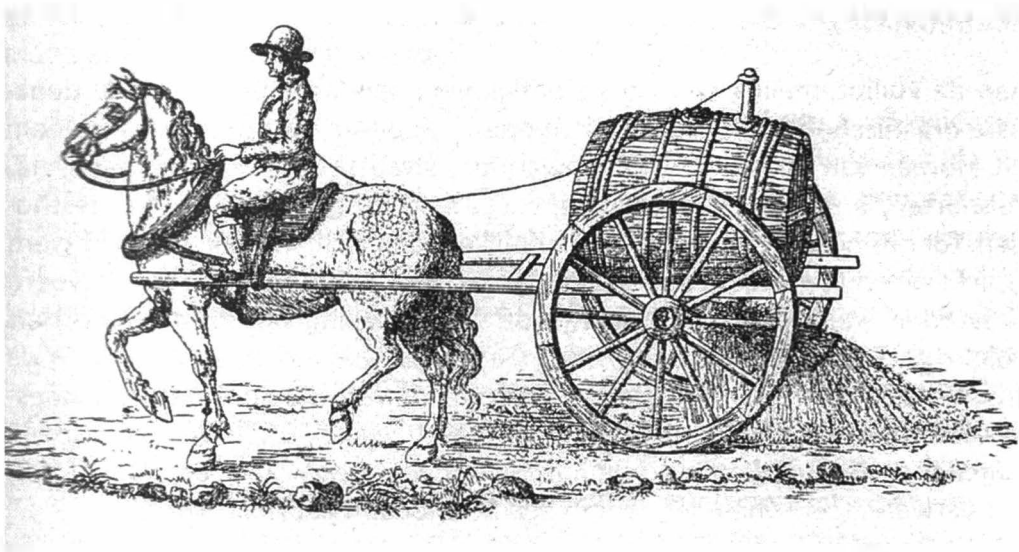
Aan de vuilinzameling werd ongelooflijk veel aandacht besteed. Alle denkbare organische afvalstoffen, houtsnippers, vloer- en dakstro, stalmest, leem uit afbraak van binnen- en buitenwanden, straatveegsel, ook krenge, nageboorten, enz. werden zorgvuldig verzameld en gemengd op de mesthopen, tot het hele mengsel, na gedeeltelijke biologisch afbraak, geschikt werd geacht om buiten het groeiseizoen van de gewassen op de akkers gevoerd te worden. Van Aelbroeck beschrijft de samenstelling van de straatmest als volgt: *'de straatmest bestaat in de vuiligheden, die ieder huishouden in de steden op de straten werpt, en is de afval van de verrotte deelen van de moeskruiden, vuile loogen, dik van schotelwater uit keuken, asche van steenkolen, vagelingen van zand en zavel uit huis en hof, met een woord, de afval, dat is, het verwezen deel van alles, wat in een huishouden gebruikt wordt, ...'*

Enkel bouwafval ontsnapte aan deze vorm van vuilverwerking, maar dat werd integraal hergebruikt. Houten balken werden steevast aangewend in nieuwe constructies. Kleiner en rot hout was uiteraard zeer gegeerd als brandstof in de haarden. Stenen werden hergebruikt en steenafval diende als 'gruis' voor straatverharding, opvullen van putten en verhogen en herstellen van dammen. Niets werd zo maar ergens gedumpt, niets bleef zo maar rond slingeren. Dat mogen we gerust stellen.

Verzamelaars voor mest en beer waren nodig. Mesthopen waren onontbeerlijk in de steden. Wanneer de gewassen gezaaid waren en groeiden, kon (en kan) er immers geen mest op het akkerland gevoerd worden. Debaenst kon voor Brugge de seizoensgebonden variatie in de mesttrafiek over water mooi aantonen en kwantificeren. Het gaat om geen geringe hoeveelheden: dezelfde onderzoeker berekende bij benadering voor de West- en Oost-Vlaamse steden omstreeks 1700 een jaarlijkse totale massa van 54.000 ton menselijke excrementen (19). In het 18de-eeuwse Brussel reden 24 mest- en modderpachters rond om het vuil te verzamelen. In Antwerpen moest de 'moosmeijer' in 1747 over 20 karren, evenveel paarden en minstens zoveel knechten beschikken (20). Archeologisch werden mesthopen gedocumenteerd op tal van plaatsen in de stadscentra en ze waren al heel vroeg in gebruik. Een houten mestvaalt opgebouwd uit horizontaal boven elkaar

geplaatste planken aan het Gentse Dobbelslot op de tempelierssite, bevatte stukken die gedateerd konden worden vanaf het midden van de 13de tot het begin van de 14de eeuw (21).

Mest en organisch afval, op welbepaalde plaatsen verzameld, werd van daar uit - indien nodig - naar een centraal punt gebracht dat min of meer als centrale stadsmesthoop fungeerde. Dat was echter geen permanente stortplaats, want het vuil werd er enkel gestockeerd in afwachting van vervoer naar het platteland. Antwerpen had zijn Mestkaai met grote gemetste bakken en ook Brussel beschikte over een enorme Mestbak. In Gent fungeerde de Minne-meers minstens vanaf de 17de eeuw als centraal verzamelpunt (22).



Afb. 2. Een afbeelding uit J.L. van Aelbrouck's *Weldadige Landbouwkunst der Vlamingen* (1823). Nog tot in de jaren vijftig van de vorige eeuw waren dergelijke mestspreders ('beersstukken', 'aalkartelen', 'beerkartelen') algemeen in gebruik. Ze werden getrokken door paarden (maar dan zonder ruiter er op); de opening met beerspreider was achterin. Vermoedelijk geeft de figuur een welgestelde landbouwer (of zijn knecht, 'bouver') weer. De meeste kleine boeren bezaten geen paard. Hun karren werden getrokken door een koe of een os. Op de talrijke heel kleine bedrijfjes voerden de boertjes een beerton per kruiwagen naar hun land en ze spreidden het goedje uit met de beerschep.

Beer, aal, gier

En dan was er nog de beer, of aal (ale) in de westelijke dialecten en gier in de oostelijke. Al heel vroeg kenden onze steden het gebruik van 'heimlijkheden' (privaten), 'aisementen' (gemakken) genoemd. Een andere term was 'waarderebbe', verwant met 'waarderobe' (garderobe) (23). De meeste nog bestaande overblijfsels van dergelijke gelegenheden waren aangebracht boven open aflopen, waaronder eventueel een ton kon geplaatst zijn. In Gent bleven er drie middeleeuwse exemplaren in steen uitzonderlijk gaaf bewaard: in het Gravensteen, in het Belfort en in de Grote Spijker (Korenstapelhuis) aan de Graslei. Ze zijn wel niet representatief voor de faciliteiten waarvan Jan en alleman kon gebruik maken. De afbeeldingen uit die tijd, waarvan er verschil-

lende gereproduceerd staan in het unieke en voortreffelijke werk van Lamarck *Het Latrinaire Gebeuren*, tonen meestal houten bouwseltjes aangebouwd aan de huizen of separaat opgetrokken. Sommige huizen, zoals die van de *prochie pape* (pastoor) van de Gentse Sint-Jacobskerk en nog een andere priester, beschikten een overdekte afloop (conduut) onder de straat naar de plaatselijke stadsgracht waarin allicht ook beer kon afvloeien *ten aysemente van haren beeden huusen* (24).

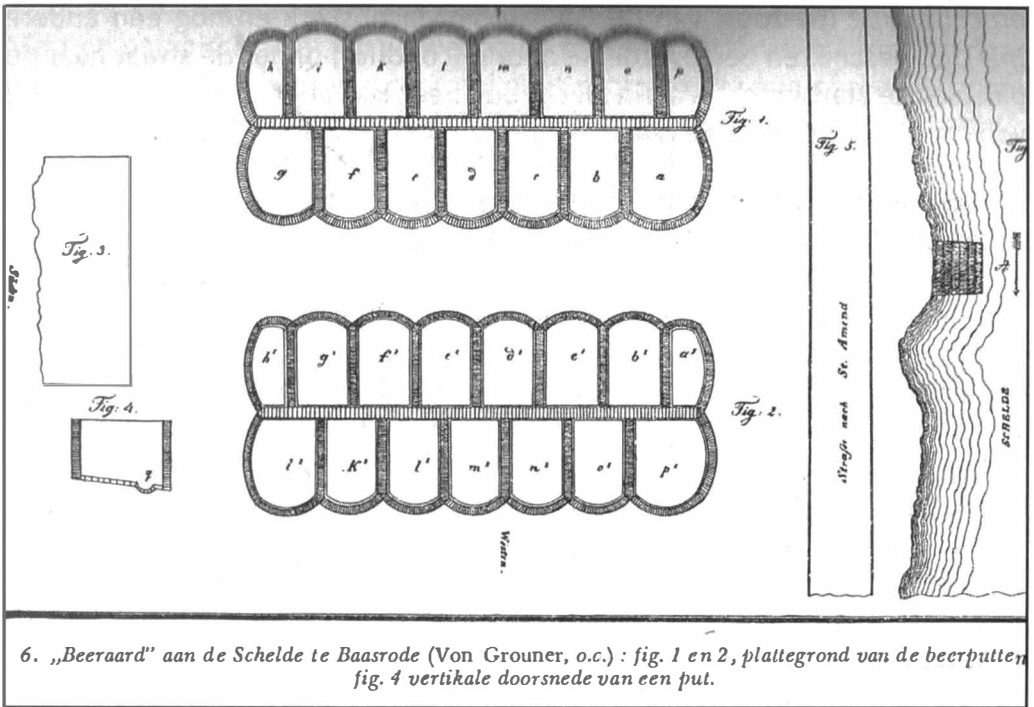
Oorspronkelijk, toen er zelfs in het hartje van de stad slechts losse bebouwing was (25), kwam afval, vuil, mest en fecaliën van mens en dier op hopen en in open kuilen terecht op de erven, net zoals dat op boerderijen tot voor kort nog het geval was. In de stad konden ook doodlopende stegen daarvoor dienst doen. Naarmate de stad echter dichtgroeide, werd dat meer en meer hinderlijk en kromp het daartoe bestemde areaal in. Men ging gebruik maken van oude tonwaterputten, soms zelf van kelders, en - vooral - men begon putten te metselen speciaal voor dat doel (26). Ook daarmee begon men al heel vroeg. In Gent werd de oudste inhoud van een afvalput opgebouwd uit Doornikse kalksteen, horend bij een verdwenen 'steen' (stenen huis) onder het Sint-Baafsplein gedateerd in de late 12de - begin 13de eeuw (27). De put is minstens zo oud als de oudste afval er in en is waarschijnlijk te dateren tijdens of kort na de bouw van het 'steen'.

Minstens een gedeelte en waarschijnlijk zelfs de meerderheid van de 'heimlijkheden' waren boven een beerput gebouwd of daarmee verbonden. In Antwerpen was in de jaren 1500 - 1800 vrijwel ieder huis of huizengroepje voorzien van gemetste beerputten, die eigenlijk beter als 'afvalputten' aangeduid worden. Onbruikbaar huishoudelijk afval werd er in gedumpt en naast het gewone beerruimen moest af en toe ook vast afval (gebroken aardewerk en dergelijke) uit de putten verwijderd worden (28). Toch bleven sommige huizen rechtstreeks lozen, iets wat vooral tijdens de zomermaanden hinder gaf. In Brugge was dat vanaf 1534 enkel in de maanden oktober tot en met januari toegelaten (29).

De inhoud van de beerputten liep niet verloren. De faecale en urinaire inhoud van de talrijke, meestal kleine putten onder de 'heimlijkheden', 'aisementen' of 'waarderebben' op de achterkoertjes van kleinere huizen en grote stadspaleizen werd deskundig uitgelepeld met de *beer(aal)lepel* (*beerloete*) in een ton die per kruiwagen (*curdewagen*) naar de beerboot (het *beerscheepke*) gevoerd werd. Deze uitermate nuttige activiteit mocht niet bij klaarlichte dag gebeuren. In Antwerpen werden de beerruimers trouwens 'nachtwerkers' genoemd. Hoe die mensen dat klaarspeelden in de pikdonkere steden van die tijd, valt ons moeilijk voor te stellen. De Gentse beerruimers beschikten bij hun nachtelijk werk over 'beerruimerke': een kort dik kaarsje, schrijft Lodewijk Lievevrouw - Coopman, de auteur van het Gents Woordenboek (30).

Beerboten en mestschepen namen een belangrijk deel van het watertransport voor hun rekening. In Gent was het kwartier bij uitstek van de beerschipers het Meerhem (bij de Sleepstraat) aan de in de vorige eeuw gedempte

Schipgracht. Schertsend had men het wel eens over 'de vloot van het Meerhem' (31). Daarmee 'ontlastten' de Meerhemmers de hele stad.



6. „Beeraard” aan de Schelde te Baasrode (Von Grouner, o.c.): fig. 1 en 2, plattegrond van de beerputten fig. 4 vertikale doorsnede van een put.

Afb. 3. 'Beeraard' aan de Schelde te Baasrode. De beerladingen werden er in verdeeld volgens kwaliteiten, die proefondervindelijk (interpreteer dit maar gerust letterlijk) vastgesteld werden. Uit Lindemans, P., 1952 (overgenomen uit von Grouner, S., Beschreibung einer Reise durch das Königreich der Niederlande, Passau, 1826-1827).

Net als voor mest was het uitspreiden van beer seizoengebonden. Sommige steden beschikten ook voor beer over centrale verzamelputten. Zo was er in Antwerpen de beerbak aan de Sint-Jansvliet. Daarom ook werden in diverse kleine plattelandshaventjes zogenaamde 'beeraarden' (aard: aanlegplaats) gebouwd, voorzien van gemeste opslagputten waarvan de inhoud verkocht werd aan de hoogst biedende. Lindemans vermeldt deze van Baasrode en Schellebelle aan de Schelde. Uitgevend op dezelfde rivier was er ook een beerlosplaats in Heusden waaraan de naam Beerweg nog herinnert. Kalken had zijn 'parochiale beerputten' de 'aard' van de Kalkenvaart. Nog meer stroomafwaarts aan de Schelde waren er verzamelputten waarin ook (of vooral) Antwerpse en zelfs Hollandse beer terecht kwam. Beerhandel werd gedreven in Uitbergen en in Berlare zelfs op vier verschillende plaatsen. Dergelijke gelegenheden waren er eveneens rond andere rivieren en kanalen. Voor Antwerpen en de Kempen vervulde het kanaal van Herentals een zelfde rol. Het hier aangehaalde is slechts een kleine greep uit de rijke geschiedenis van de beerhandel (32).

Dat was de situatie tijdens de laatste eeuwen van het ancien régime. Mestverzamelingen (mesthopen), mestruimers, beerputten, beerruimers en beerschepen werden gereguleerd. Ons beperkend tot de laat-18de-eeuwse situatie in Gent, kunnen we de uitvoerige en gedetailleerde stedelijke regle-

mentering ter zake aanhalen, zoals gepubliceerd (en vooral telkens opnieuw gepubliceerd) in de voorgeboden van 1774 en het *Reglement naekende de Police der Straeten en publieke Wegen* van 1804 (33).

Mest is den God van den landbouw

Het is nauwelijks of niet geweten dat economische factoren een belangrijke rol speelden in de voor menige vreemdeling verbazingwekkende properheidsmanie. Beer, mest, rot stro en allerlei organisch afval waren in onze streken hooggewaardeerd als meststof voor de akkers. Dat alles werd zorgvuldig geruimd en verzameld om naar het platteland te voeren, meestal per boot.

Dat gebeurde niet zomaar. Niet zozeer gevoel voor netheid - laat staan milieubewustzijn - lag aan de basis daarvan, wel gevoel voor eigen profijt. Voor het beerruimen moesten de Gentenaars oorspronkelijk niet betalen. Integendeel, ze kregen van de ruimers *beergeld* toegestoken (34). Ook het straatveegsel was geld waard. In Brussel en andere steden werd het vegen verpacht en de opbrengst kwam in de stadskas terecht. En toch bleek dat zodanig winstgevend dat de na-ijver onder de straatvegers soms hoog kon oplopen. Er waren politiereglementen nodig om dit unieke bedrijf te regelen (35). Mestrapers probeerden te leven van wat de mensen hen toestaken en van de povere opbrengst van wat ze konden verzamelden (36). Dat werd verkocht.

Stadsmest werd zelfs vanuit het buitenland ingevoerd. Ieder jaar, zo schreef in 1805 prefect Faipoult, hoofd van het Scheldepartement (Oost-Vlaanderen), varen er vanuit Rijsel en Sas van Gent 300 schepen met mest binnen. Elk schip heeft een tonnenmaat van 800 kwintalen (80.000 liter). De waarde van het vervoerde goedje varieerde sterk: van 5 tot 600 franks van die tijd (37). Ook gegeerd als meststof was de waterbegroeiing en het slib dat bij de zeer regelmatige ruiming van de vele waterlopen en grachten opgehaald werd (38).

De bloeiende stadsmesthandel (denk aan het beergeld) verbaasde buitenlandse bezoekers. In 1688 noteerde de Italiëreiziger Misson in Brussel: 'Men vergadert nauwkeurig de vuiligheden op een bepaalde plaats, en nadat deze behoorlijk aan het gisten geraakt zijn, doet men er negotie mee gelijk met andere dingen ... Hier op mag men de spreuk van Juvenalis wel toepassen: 't ruikt alles lieflijk waar maar winst mee te maken is' (39). 'Mest is in Vlaanderen in zekere mate koopwaar' schreef de hoger aangehaalde Radcliff (40). Niet te verwonderen dat de dichter Robert Southey tijdens een najaarstochtje tussen Gent en Kortrijk in 1815 opmerkte dat er hier en daar een allerschuwelijkste mestgeur hing. Tijdens zijn vaartocht op de barge van Brugge naar Gent had hij al enkele schuiten opgemerkt die met buitengewoon walgelijke mest geladen waren. De Vlaamse medereizigers vermaakten zich kostelijk toen ze zagen hoe ik mijn neus dichtkneep, zo schreef hij (41).

De vooraanstaande Gentenaar, *lid van den stedelijken raad* en verdienstelijk agronoom, J.L. van Aelbroeck, wist beter. Hij liet in 1823 bij Snoeck-Ducaju in

de Veldstraat *Weldadige Landbouwkonst der Vlamingen* verschijnen waarin hij letterlijk schreef dat mest den *God van den landbouw* is. In de overbevolkte grootstad die het antieke Rome was, kreeg mest al veel eerder een 'goddelijke' rol toebedeeld (42).



Afb. 4. Dit porceleinkaartje uit Brugge (verzameling André Verbeke) toont aan dat de 19de-eeuwse beerruimers een zekere standing bezaten. De afmetingen zijn wel iets kleiner dan van de kaarten met (dure) reclame voor meer prestigieuze zaken.

... mede aan de basis van de rijkdom van onze streken

Dank zij het overal in de stad verzamelde organisch afval konden de meestal humusarme zandgronden in het omliggende toch nog vrij grote opbrengsten halen. Het stinkende goedje lag mede aan de basis van de rijkdom van onze streken. Zonder dat konden ze onmogelijk zo dicht bevolkt geraken. Marcus van Vaernewijck schreef al halverwege de jaren 1500 (lichtjes overdreven) dat het de Spanjaarden opviel dat heel het land een grote stad leek te zijn (43). Deze bewering werd bevestigd door geschiedkundig onderzoek dat aantoonde dat in Vlaanderen en Brabant de stedelijke bevolking een voor die tijd ongewoon groot aandeel had in het totaal. In het hertogdom Brabant lag de urbanisatiegraad (aandeel van de bevolking in centra met meer dan 5000 inwoners) in de 16de - 17de eeuw tussen 42 en 48% (44). Om die allemaal te voeden was heel wat nodig. Voedsel was een schaars en waardevol goed. Weliswaar bestond er van oudsher een belangrijke graanimport in het graafschap Vlaanderen vanuit het Franse noorden, maar die kon onregelmatig zijn en falen. De bemestingpraktijk waarin een belangrijke rol voor stadsmest is weggelegd, was typisch voor streken met dichte bevolkingsconcentraties.

Slicher van Bath kwam in zijn veelomvattende studie van de Europese landbouwgeschiedenis tot de conclusie dat het duidelijk is dat de hierboven ge-

schetste mestpraktijk de hygiëne in de steden ten goede kwam (45). Hij situeert een levendige mesthandel in de hele regio van Frans-Vlaanderen tot Groningen, maar vooral in Vlaanderen. In de Franse landbouwkunde werd *engrais flamand* zelfs een standaarduitdrukking. De Franse Wiktionary geeft als definitie (hier overgenomen met enige uitleg in het Nederlands): *Nom donné hors de Flandre à l'engrais (meststof) provenant des fosses d'aisance (gemakputten)*. En verder: *Dans certaines régions, notamment dans le nord de la France, les matières de vidange (een wel erg verhullende omschrijving van beer) sont fréquemment employées pour la fertilisation du sol; on leur donne le nom d'engrais flamand, courte-graisse ou gadoue* (46).

Waarin een klein land groot kan zijn...

De 'vuile' stad: een interpretatieprobleem

Aan het einde van dit artikel keren we nog even terug naar de commentaren van buitenlandse bezoekers. Hoewel er ook kritiek te lezen valt, waren de (niet altijd even geloofwaardige) meningen van vreemdelingen over de netheid in onze steden, verwoord in hun reisjournalen, overwegend positief. Maar ... daartegenover moet gesteld worden dat de onderzoekers die in verschillende stadsarchieven zochten naar gegevens over de hygiënische situatie in onze oude steden, voor zover ze zich uitspraken, meestal tot heel andere conclusies kwamen. Uit de vele klachten en soms gedetailleerde motivaties van reglementeringen besloten zij dat straten en waterlopen er allesbehalve proper bij lagen. Zelfs in zeer degelijk gedocumenteerde teksten over het stadsmilieu in vroeger eeuwen werden de vele klachten over vuil overwegend geïnterpreteerd als een aanwijzing voor gebrek aan hygiëne. Enkel Petra Maclot concludeerde in haar Antwerpse studie dat de situatie in haar stad vrij goed onder controle was. In de huizen waren degelijke sanitaire voorzieningen reeds omstreeks de 16de eeuw algemeen ingeburgerd. Het voornaamste probleem was de lozing in open waterlopen, hetzelfde dus waarmee onze steden nog tot voor kort kampen (47).

'Een stille getuige van de vuile Vlaamse stad, vinden we in de toponymie ... Nagenoeg elke stad had zijn Vuilstraat, Vuilvliet, Gruisberg, Meststraat, Kakhoek en andere', schrijft specialist ter zake Peter Poulussen in de prestigieuze uitgave *Stad in Vlaanderen* (48). Deze interpretatie, die de auteur in zijn boek *Van burenlust tot milieuhinder* overigens wel nuanceert, mag echter niet zonder meer aangenomen worden. De burens konden weliswaar op tijd en stond in verzoekschriften klagen over hinder in dergelijke straatjes en bij mesthopen, maar dat bewijst op zich dat dit niet ervaren werd als de normale dagdagelijkse situatie. Men kan de plaatsnamen en de klachten aanzien als een stigmatisering van toestanden die als hinderlijk en ongewenst ervaren werden. Ook de vele reglementeringen in diverse steden kunnen op twee manieren geïnterpreteerd worden: als getuigenis van vuile toestanden, maar evengoed als bekommernis voor het stedelijke leefmilieu.

Naar onze mening vormt het economische argument, de waarde van excrementen en ander organisch afval voor een in Europa unieke bemestingpraktijk, een objectiever gegeven om te besluiten dat de Vlaamse en Brabantse of Zuid- en Noordnederlandse steden er in het algemeen properder bij lagen dan andere.

Epiloog

Het kan verkeren. In de tweede helft van de 19de eeuw veroorzaakten twee nieuwigheden een verandering in het hierboven geschetste beeld. De aanleg van stedelijke waterleidingnetten vergemakkelijkte het gebruik van het watercloset (afgekort WC) met waterspoeling, waardoor de fecaliën vermengd werden met vrij veel water. De kwaliteit van het goedje liep fel achteruit. Beer werd minder interessant voor de landbouw. De introductie van de chemische bemesting zorgde er bovendien voor dat er minder nood was aan natuurlijke, organische meststoffen. De goed georganiseerde historische bemestingpraktijk, zoals hierboven beschreven, bracht zelfs mee dat de nieuwe methodiek op het Vlaamse en Brabantse platteland minder gemakkelijk ingang vond dan elders (49).

En ondertussen nam de industriële vervuiling alsmaar toe, ook in de oude stedelijke centra. De ziekmakende fabriekswalm verving de zeker niet ongezonde mestgeur (50). Fecaliën, urine en keukenafvalwater kwamen niet meer terecht op de akkers. Industriële afvalwaters, al of niet vermengd met de overloop van beerputten of septische putten, werden geloosd in oppervlaktewaters, weliswaar na passage doorheen de vanaf de 19de eeuw aangelegde ondergrondse riolen. De rivieren en kanalen veranderden daardoor zelf in reusachtige open riolen. Niet enkel de stadsmest en beer werd overbodig voor de akkerbouw, de toenemende industriële veeteelt zorgde in de tweede helft van de vorige eeuw voor mestoverschotten en overlast op de aan snel tempo verstedelijkende en inkrimpande boerenbuiten. Maar ook aan dit 'mestprobleem' komt stilaan een eind.

Noten

- 1 Met dank aan Maarten Berkens en Gunter Stoops, Dienst Stadsarcheologie Stad Gent.
- 2 Velle, K., *Lichaam en Hygiëne*, Gent - Leuven, 1984. De meeste teksten en illustraties beschrijven 19de-eeuwse toestanden. Oudere gegevens in het hoofdstuk *Lichaam, schaamte en taboe*, p. 27-45.
- 3 Vertaald uit Baudelaire, Ch., *Pauvre Belgique*. Texte publié par J. Crépet et C. Pichois, Ed. Louis Conard, Parijs, 1953, p. 15: 'Lavage des trottoirs, même quand il pleut à verse. Manie nationale. J'ai vu des petites filles frotter avec un petit chiffon un petit bout de trottoir pendant des heures entières. Signe d'imitation et marque particulière d'une race peu difficile sur le choix de ses amusements'. Andere opinies van buitenlanders bij Poulussen, P., *Van burenlust tot milieuhinder*, Kapellen, 1987, p. 31-32.
- 4 Wander, B., *Zindelijk Nederland. Opmerkingen over de hygiënisch toestanden in ons land gevonden in de reisjournalen van vreemdelingen*. In: *Volkskunde*, jg. 745, 1974 nr. 3, p. 178.
- 5 Bloch, M., *Les caractères originaux de l'histoire rurale française*, Parijs 1952, 2de uitg., p. XXXII.
- 6 Lamarck, D., *Het Latrinaire Gebeuren*, Gent, 1993. De auteur houdt zich strikt aan zijn onderwerp. In hoofdstuk 6 komen onder de enigszins misleidende titel 'Een liter urine is een kilo graan waard' de waarde van excrementen als meststof heel kort aan bod, maar dan enkel in Frankrijk in de 19de eeuw, omwille van de tegenstand tegen door waterclosets verdunde materie (p. 123-128) en in Nederland met het tonophaalsysteem in de periode 1875-1960 (p. 131-135); Lindemans, P., *Geschiedenis van de Landbouw in België*, Antwerpen, 1952, delen 1 en 2, vooral deel 1, p. 39-94.
- 7 Eryvynck, A., *De oudste ronde van Vlaanderen, een archeologisch parcours*. Davidsfonds, Leuven, 2011, p. 178.
- 8 Stadsarchief Gent, reeks 400 nr. 1, f. 25.
- 9 Van Uytven, R., *De zinnelijke middeleeuwen*, Leuven, 1998, p. 193-202.
- 10 Lindemans, P. 1952, deel I, p. 57 en 68.
- 11 Lindemans, P., 1952, deel I, p. 50.
- 12 Lindemans, P., 1952, deel I, p. 61. Deze auteur vermeld daarbij ook nog een kroniek van de abdij van Affligem die in het begin van de 12de eeuw verhaalt over het uitlegen van een beerput door een nederige broeder, gewezen ridder, als een werk dat hoogst nuttig is. Dit zou de oudste vermelding te lande van een beerput zijn.
- 13 De Keyser, F. *Het pachtersrecht en de prijzijen in Vlaanderen*, Kortrijk, 1910, pp. 68; Lindemans, P., 1952, deel I, p. 258; deel II, p. 280-281.

- 14 Stadsarchief Gent, reeks 400. Onregelmatig vermeld in nr. 12 (vanaf 1419) en systematisch in nr. 13 (vanaf 1424-1425).
- 15 'Every substance that constitutes, or is convertible to manure, is sought after with avidity, which accounts for the extreme cleanliness of the Flemish towns and pavements, hourly resorted to, with brooms and barrows, as a source of profit' (Radcliff, T., *A report on the agriculture of Eastern and Western Flanders*, Londen en Dublin, 1819, p. 234-235; volledige tekst beschikbaar via Google E books).
- 16 In Gent werd de inhoud van deze afzonderlijke mesthopen wanneer ze niet naar het platteland konden vervoerd worden, verzameld op de Minnemeers aan de Leie (Lievevrouw – Coopman, L., *Gents Woordenboek*, herdruk 1974, p. 856).
- 17 De in Frankrijk gestichte orde van de Antonieten verkreeg, ter ere van de heilige Antonius-eremijt, het recht varkens vrij te laten rondlopen in de stad. Ook in steden als Gent waar geen dergelijk klooster gevestigd was, werden Antoniusvarkens gehouden door min of meer losse broederschappen.
- 18 Lindemans, P., 1952, p. 423. Een 14de-eeuws Antwerps reglement schreef voor de varkens s'morgens en 's avonds uit en in de stad te drijven. Dat gebeurde onder leiding van een herder (zwijnder) in de dorpen en kleinere steden nog lang nadien.
- 19 Debaenst, B., *Historische stront op Vlaamse grond. Een inleidende studie tot de historische faecologie*, Gent, niet uitgegeven scriptie, 1999, hfst. 3.
- 20 Poulussen, P., 1987, p. 33.
- 21 Van Doorne, V., Dobbel Slot 4. Houten mestvaalt. In: *Stadsarcheologie*. Gent, 1980, jg. 4 nr. 3, p. 2-7.
- 22 Een deel van de Barrestraat bij de Schelde, in de Ramen en Hukkelram, de Belgradostraat bij de Vlaanderenstraat (Fris, V., *De oude straatnamen van Gent*, Gent, 1925, p. 131; Lievevrouw – Coopman, L., 1974, p. 856).
- 23 Verwijs, E., Verdam, J., *Middelnederlandsch Woordenboek*, Den Haag, 1882-1929.
- 24 Diericx, Ch. L., *Mémoires sur la Ville de Gand*, Gent, 1815, deel 2, p. 184.
- 25 Laleman, M.C., Vermeiren, G., Ruimte en bebouwing in het centrum van het middeleeuwse Gent. In: *Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent*, Gent, 2010, deel 94 nr. 1, p. 19-23.
- 26 Bartels, M. e.m., *Steden in Scherven*. Deel 1. Vondsten uit beerputten in Deventer, Dordrecht, Nijmegen en Tiel (1250-1990), SPA, Zwolle, 1999, p. 25-31.
- 27 Het betreft een afvalput die hoorde bij huizen in de verdwenen Regnessestraat: Laleman, M.C., Stoops, G., Sint-Baafsplein. In: *Stadsarcheologie*, Gent, 1993, jg. 17 nr. 1, p. 35-36; Van Iseghem, K., Sint-Baafsplein. Het vondstenmateriaal uit een afvalput. In: *Archeologisch onderzoek in Gent 1999-2006*, p. 123-152.

- 28 Oost, T., Putten uit putten; er hangt een geurtje aan. In: Maclot, P., Pottier, P., (red.) *n' Propere Tijd?! (On)leefbaar Antwerpen thuis en op straat. 1500-1800*, Antwerpen, 1988, p. 153-136.
- 29 Debaenst, B., 1999 hfst. 3. Toegelaten van Bamis (1 oktober) tot Lichtmis (2 februari).
- 30 Lievevrouw-Coopman, L., *Gents Woordenboek*, herdruk, 1974, p. 145
- 31 Lievevrouw-Coopman, L., 1974, p. 856.
- 32 Debaenst, B., 1999, hfst. 3; Over de vrij recente geschiedenis van de beerhandel (tot in het Interbellum). Hoebeke, G., Het verdwenen beroep van beerschipper. In: *Ons Heem*, 2006, jg. 59 nr. 3, p. 55-62; De Bruyne, C., Steedse str... op Berlaarse grond. In: *Tijdschrift Heemkundige kring Berlare*, 2007, jg. 25 nr. 1, p. 14-15.
- 33 Stadsarchief Gent, reeks 108 nr. 5, f. 128-130v. Voorgebod van 16 juni 1774. Herpublicatie van eerder uitgevaardigde voorgeboden vanaf 1671, overgenomen in hetzelfde register op de daaraan voorafgaande folio's vanaf f. 96v.
- 34 Lievevrouw-Coopman, L., 1974, p. 145. Met de opkomst van het mechanisch leegzuigen werd de situatie omgekeerd: het 'beergeld' was de som die door de bewoners moest betaald worden aan de ruimers.
- 35 Lindemans, P., 1852, p. 66.
- 36 Over de 19de-eeuwse mestrappers: Devriese, L., Mestrappers van stiel. In: *Ghendtsche Tydinghen*, Gent, 2005, jg. 34 nr. 5, p. 338-339.
- 37 Faipoult, M., *Mémoire statistique du Département de l'Escaut*. Uitgegeven in de reeks *Verhandelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent*, Gent, 1960, deel X, p. 138-140.
- 38 Met 'watermest' en 'smoorhopen' (Lindemans, P., deel 1, p. 67-68).
- 39 Misson, M., *Nieuwe reize van Misson na en door Italien*, 1724 (geciteerd in Poullussen, 1987, p. 35).
- 40 'Manure in Flanders being in some measure an article of trade', Radcliff, 1819, geciteerd in: Lindemans, P., 1952, p. 66.
- 41 Lindemans, P., 1952, deel I, p. 90. Uit: Southey, R., *Journal of a tour in the Netherlands in the autumn of 1815*, Heinemann, 1903.
- 42 Van Aelbroeck, J.L., *Weldadige Landbouw-Konst der Vlamingen*, Gent, 1823. Eveneens aangehaald en geïllustreerd in Segers, Y., Van Molle, L., *Leven van het land. Boeren in België. 1750-2000*, Davidsfonds, Leuven, 2004, p. 17-19. De uitdrukking 'God van den landbouw' is geen vondst van J.L. van Aelbroeck. Ze werd eerder al gebruikt door kanunnik (!) I. Thys, weliswaar als 'tweede' God (Lindemans, P., 1952, p. 92, noot nr. 155). Vermoedelijk gaat dit terug op de Romeinse oudheid. De verering van mest als godheid kwam bij de antiëken voor: Pitumnus, ook Sterquilinus genoemd, een ondergeschikte Romeinse godheid, was

volgens Vergilius de uitvinder van de bemestingpraktijk: Pitumnus sterquilinus, stercutius. Het Latijnse stercus betekent mest, mesthoop.

- 43 Van Vaernewyck, M., *De Historie van Belgis of Kronycke der Nederlandsche Oudheyd*, deel 2, p. 182 in de Gentse herdruk van 1784.
- 44 Soly, H., Economische en sociaal-culturele structuren: continuïteit en verandering. In: Van der Stock, 1991, p. 31. Gebaseerd op de studie van Klep, P.M.M., Population estimates of Belgium, by province (1375-1831). In: *Liber Amicorum Etienne Hélin*, Louvain-la Neuve, 1991.
- 45 Slicher van Bath, B., *De agrarische geschiedenis van West-Europa, 500-1850*, Aulaboek, Het Spectrum, Utrecht, 1977, p. 279-281.
- 46 In de *Dictionnaire de la Langue française* van E. Littré (1877), de venerabele voorganger van de Franse Wiktionary, luidt het in kolom 1398: 'Engrais flamand, nom donné à la matière des fosses d'aisance mise en citerne et mélangée avec une certaine proportion d'eau qui en fait un engrais liquide'.
- 47 Weliswaar veel gematigder dan bv. bij de hierboven geciteerde Corbin: Poulussen, P., 1987, pp. 207 (met vooral een beeld van de Antwerpse situatie) en de niet uitgegeven scripties: Debaenst, B., 1999 (met vooral de Brugse situatie; raadpleegbaar via het internet); Floin, E., *Vuyligheyd ende onreynigheyd'. Niet-industriële milieuhinder te Gent in de zeventiende eeuw*, Gent, 1996. Aan te vullen met Bogaert, D., Milieuhinder in Gent in de 18de en begin 19de eeuw. In: *Tijdschrift voor Ecologische Geschiedenis*, jg. 1, 1996, nr. 1, p. 33-41. Een synthese van de verschillende aspecten van het stedelijke leefmilieu in de laatste eeuwen van het ancien regime bij Maclot, P., Pottier, P. (red.), 1988. Met daarin vooral: Maclot, P., Inleiding, p. 107-110 en Maclot, P., De afvoer van het vast afval en van de gebruikswaters binnen het traditionele Antwerpse woonhuis (1500-1800), p. 121-152.
- 48 Poulussen, P., Van burenlust en milieuhinder. In: Van der Stock, J. (red.), *Stad in Vlaanderen*, Gemeentekrediet, Brussel, 1991, p. 73; Poulussen, P., 1987, p. 149-153.
- 49 Lindemans, P., deel I, 1952, p. 59.
- 50 De myasmenleer uit de Griekse geneeskunde die besmettelijke ziekten toeschreef aan 'kwalijke dampen' werd door de bevindingen van Pasteur, Koch en talrijke latere microbiologen naar de vuilbak van de (medische) geschiedenis verwezen. Dat de stinkende waterlopen de oorzaak zouden geweest zijn van cholera, tering (tuberculose) en andere grotendeels 19de - eeuwse epidemieën en endemieën, is een misvatting die enkel nog leeft in sommige stadsverhalen.