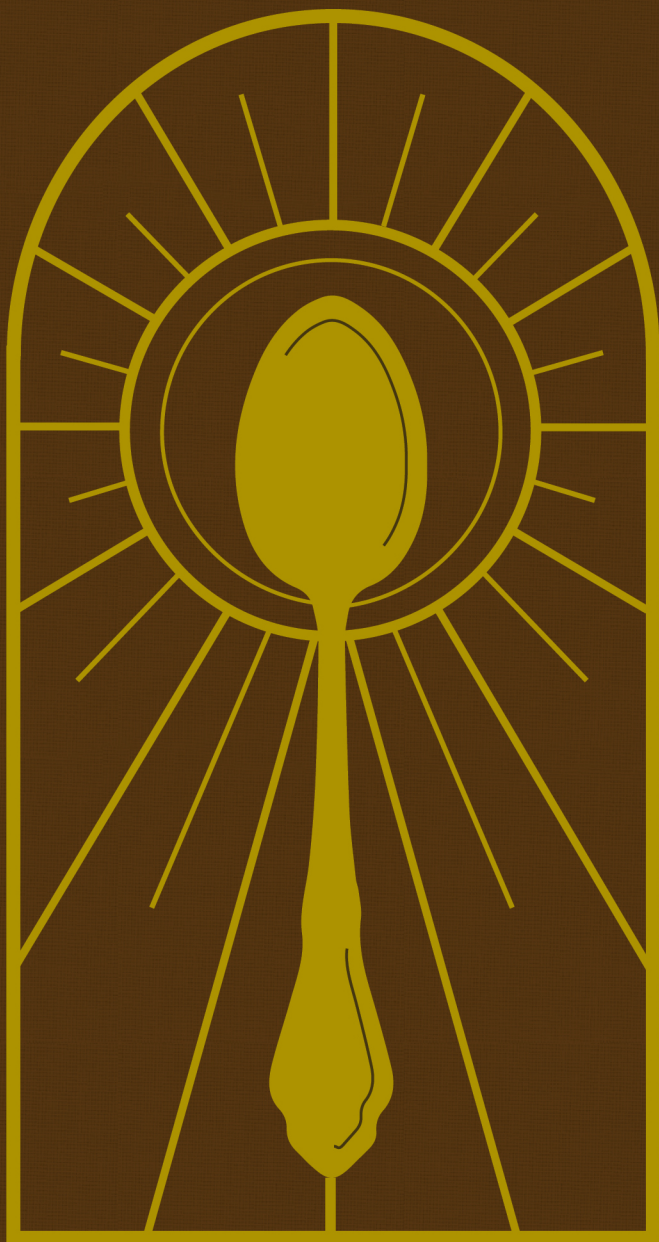




SMULLEN VAN RELIGIEUS ERFGOED

GODDELIJKE GERECHTEN

BREPOLS

GODDELIJKE GERECHTEN

I INLEIDING

Smullen	p.11
van religieus erfgoed	
Vrome vlekken	p.35
Ruusbroec en de slockard	p.36

II VIERING

	p.40
Het begijnenhandschrift.....	p.51
Kruisboter	p.52

Recepten	
Driekoningenkoek.....	p.54
Kermisvlaai	p.57
Peeper	p.58
Roffioelen	p.60
Stoefsel.....	p.62
Wittemoes	p.65

III VERHAAL

	p.68
Petrus Croon	p.84
Vermaeckelyck wandelincsken	
van Jesus Maria Joseph	p.88

Recepten	
Hamelenbout.....	p.90
Gelardeerde hen.....	p.93
Gevulde kapoen.....	p.94
Gemarineerde konijnenrug..	p.96
Gerookte ossentong	p.98
Gebraden schouder	p.101
Hofje van marsepein.....	p.102

Dankwoord	p.168
Bibliografie	p.171
Beeldverantwoording	p.175

IV VERBOND

	p.106
Eetzaalpenitenties.....	p.110
Bancket der Deughden	p.121
Vorecxken of Forquet	p.122
Lepel	p.123

Recepten

Huts-Pot.....	p.124
Salaet met oly en azyn	p.127
Pingelpastei	p.128
Venezoenpastei.....	p.130
Potagie	p.132
Letters van banket.....	p.135
Tartelet met appel	p.136
Buikverraad.....	p.138

V VERZORGING

	p.142
Slikprenten	p.155

Recepten

Eikenbrandewijn	p.156
Choleradrnk	p.159
Hypocras	p.160
Gekonfijtecitroenlimonade	p.162
Pestdrnk	p.164

I

INLEIDING

*Ghy moet desen'
boeck maer lesen,
Daer is al dat
ghy begheert
't Gen' de menschen'
konne wenschen
In de Keucken
by den Eert.*



Afb. I.1



Afb.I.1.Adam en Eva, in: Ludolphus de Saxonia, *Leven ons liefs heeren Jhesu Christi*, Antwerpen: Eckert van Homberch, 1503, 10 (RG 1099 B3).

SMULLEN VAN RELIGIEUS ERFGOED

‘Het land van melk en honing’, ‘vijgen na Pasen’, ‘smulpapen’ ... Hoewel we het in ons taalgebruik meestal onbewust doen, leggen we niet vaak de link met het religieuze wanneer we het over voedsel hebben. De toon werd nochtans vrijwel onmiddellijk gezet in Genesis, het eerste boek van de Bijbel. We lezen er over de tuin van Eden en hoe de slang Eva en Adam verleidde om een vrucht te proeven van de boom van de kennis van goed en kwaad (AfbI.1). Dat deden ze, waardoor – letterlijk – alle miserie begon. Andere Bijbelse verhalen zijn net iets smakelijker van toon. Zo kreeg Mozes bijvoorbeeld een fikse levering kwartels en brood uit de hemel na veertig jaar rondtrekken door de woestijn en vermenigvuldigde Jezus broden en vissen en veranderde (op aandringen van zijn moeder Maria) water in wijn op de bruiloft in Kana, wat hem ongetwijfeld een populaire huwelijksgast maakte (AfbI.2).

Het zijn slechts enkele voorbeelden van de talrijke Bijbelse verhalen die in direct verband staan met voedsel. Maar de religieuze geschiedenis van voedsel laat ook indirecte sporen na en die verbanden tussen het katholiek geloof en de voedselcultuur willen we met *Goddelijke gerechten* blootleggen. Dat doen we aan de hand van de rijke collectie van de bibliotheek van het Ruusbroecgenootschap, dat in 2025 honderd jaar bestaat. De collectie omvat meer dan 500 handschriften en incunabelen¹, meer dan 30.000 eeuwenoude drukken en bijna 50.000 devotionele prenten, maar ook honderden relieken, bedevaartvaantjes, glasplaten, postkaarten en nog heel wat andere curiosa. Een afdeling kookboeken zal je er echter tevergeefs zoeken. Alleen een handschriftje dat uit het Leuvense begijnhof van de vroege zeventiende eeuw komt – lees hierover meer in het eerste hoofdstuk – leunt aan bij wat we vandaag een kookboek zouden noemen. Toch zitten

1 Incunabel betekent letterlijk ‘in de wieg’, ofwel een gedrukt boek uit de beginjaren van de drukpers. De harde, arbitraire grens om een boek een incunabel te noemen, is 1 januari 1501. Alles wat vanaf dan gedrukt wordt, is een zogenaamde oude druk.

we niet om bronnen over voedsel verlegen. Dat heeft alles te maken met de uiteenlopende rol die eten kan spelen binnen de katholieke cultuur: voedsel werkte als *viering*, als *verhaal*, als *verbond* en als *verzorging*. Wie de collectie vanuit die logica benadert, vindt een rijkdom aan stukken. De pagina's hierna geven alvast een klein voorsmaakje van wat we in de volgende hoofdstukken meer uitgebreid serveren.

Met bronnen van de vroege vijftiende eeuw, helemaal tot in de twintigste eeuw, kijken we in de potten van begijnen, maken we een banket mee vanop de kloosterbanken, kruipen we in de wijnkelder van de vicaris en schuiven we mee aan tafel bij de maart van de pastoor. (Wist je trouwens dat 'maart' van de Bijbelse Martha komt, die met haar zus Maria Jezus ontving?)

De vier functies van voedsel die we aanhaalden koppelen we in de volgende hoofdstukken aan bronnen (en recepten!) uit onze collectie, maar hierna volgt alvast een kleine samenvatting waarin we de sporen van het verleden vandaag nog kunnen vinden.

Voedsel als viering

Mensen vieren van alles. Verjaardagen, verrijzenissen, housewarmings, geboortes, onafhankelijkheidsverklaringen, hemelvaarten, huwelijksverjaardagen, noem maar op. Geen reden is te min om aan het feesten te slaan. Aan een deel van die feesten zijn bepaalde tradities gekoppeld, en vaak hebben die gebruiken met voedsel en eten te maken. Dat is ook zo voor kerkelijke feestdagen en zo zijn er wel wat in een jaar. Het kerkelijk of liturgisch jaar begint op de eerste adventszondag en het eindigt op het feest van Christus-Koning. Na Pinksteren, de vijftigste dag na Christus' Hemelvaart, stoppen de feesten met betrekking op Jezus zelf. In principe hebben we het volledige leven van Christus dus op nog geen half jaar. Om drieëndertig jaar in zes maand te vieren, moet er nogal wat gegeten worden. En dat doen we dan ook.

Afb.I.2 Bruiloft van Kana, RG rijmgebeden
II.7.2b1-het openbaar leven van Jezus.



GHEBEDT

Heer, die op u Moeders bee.
 Hebt in Cana Galileë.
 Water in den wyn verkeert.
 En de feest daer mē verkeert.
 Mits daer was gebrek van wijn
 Als myn ziel in noodt sal syn.
 En haer u hulp ontbreckt.
 En u moeder voor my spreckt.
 Aen myn arm ziel dan geeft.
 I gene sy van noode heeft.
 Als sy voor my spreckt ten best.
 Ondeteckent haer request.
 Amen.

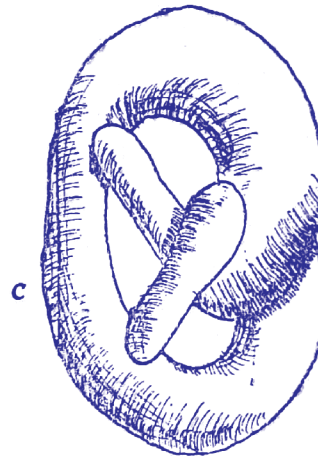
A. J. Heydrickx

Laten we beginnen bij de adventsperiode. In vroeger tijden ging de advent gepaard met een vorm van boetedoening, een zuivering om fris en monter op de komst van Jezus te wachten. Vandaag heeft de boetedoening plaatsgemaakt voor kerst- en wintermarkten. Op zo'n marktje kom je hoogstwaarschijnlijk een stand tegen waar ze warme, gekruide wijn verkopen. Naargelang de verschillende ingrediënten, kan ook de naam verschillen. Gaat het over warme wijn met kaneel, kruidnagel, steranijs en citrusvruchten, dan spreken we over glühwein. Heeft de drank enkel sinaasappel als citrusvrucht, dan noemen we ze bisschopswijn. Bisschopswijn of *Bischof* wordt al zeker sinds de achttiende eeuw in Duitsland gedronken en daar hadden ze soms zelfs speciale schalen in de vorm van een mijter.²

Charles Dickens schrijft in zijn boeken ook over een drankje dat *Smoking Bishop* heet en er bestaat ook een drank *Smoking Archbishop* of Aartsbisschop, die met bordeauxwijn wordt gemaakt. Er is ook de *Smoking Beadle* – een beadle of pedel was vanouds de persoon die fungeert als bode in een kerk of de goede doelen ervan beheert. Dat drankje wordt gemaakt met gemberwijn en rozijnen. De *Smoking Cardinal* of Kardinaal is er dan weer op basis van champagne of Rijnwijn en de *Smoking Pope* ten slotte wordt gemaakt met bourgognewijn.³ ‘Smoking’ verwijst naar de damp die van de ketels en bekers met de wijnen komt – het is geen allusie op de tabaksgewoonten van de clerus. Dat ter zijde, met glühwein kom je dus ook al een heel eind.

Wat je verder nog op kerst- en wintermarkten kunt vinden, zijn pretzels of *Brezeln* (Afb.I.3). Een pretzel is in oorsprong een soort broodstengel die geknoopt is, met een

Afb. I.3



2. Voor de bereidingswijze, zie: Habs en Rosner, *Appetit-Lexikon*, 45.

3. Broomfield, *Food and Cooking*, 154-155.

Afb.I.3 Vastenkrakelingen, J.H. Nannings, *Brood- en gebakvormen en hunne beteekenis in de folklore*, 100.

II

VIERING

*Bitter of zoet,
wat smaect is goed.*



VOEDSEL ALS VIERING

“De koning drinkt!” Wanneer je deze leuze hoorde was snelheid geboden. Wie niet vlug genoeg zijn beker of glas naar de lippen bracht liep het risico om met een zwarte roetveeg op het gezicht te eindigen. Dat was één van de basisregels van het zogenaamde koningsspel dat tijdens het feest van Driekoningen werd gespeeld. Vandaag kennen we vooral de variant waarbij er een boon in een taart of koek wordt verstopt en de gelukkige vinder tot koning wordt gebombardeerd. In de vorige eeuwen (de oudste bron dateert van 1577) werd er niet alleen een koning aangeduid, maar kreeg hij ook een hele hofhouding die zijn drinktempo hoorde te volgen. De vaak kleurrijke rolverdeling gebeurde via koningsbrieven of trek-brieven zoals de hier afgebeelde reeksen uit onze collectie (Afb.II.1 a-b) ¹.

Een drinkspel ter ere van het bezoek van de drie koningen aan de stal van Bethlehem, hoe kunnen wie die koppeling verklaren? Een zeventiende-eeuwse almanak in onze collectie biedt twee mogelijkheden (de ene al aannemelijker dan de andere): ofwel past dit alles in de traditie van heildronken op de koning (*Vivat rex!*) ofwel is het een verwijzing naar een passage uit het vijftiende-eeuwse *Evangelie vanden Spin-rock*. Volgens deze collectie van volkswijsheden zouden de drie koningen toen ze Christus aan de borsten van Maria zagen zogen, hebben uitgeroepen “De koning drinkt!” ² Waar

ook de oorsprong ligt, het is belangrijk op te merken dat feesten zoals Driekoningen vaak gekoppeld werden (en zijn) aan specifieke eet- en drinkpraktijken en ook hun kenmerkende voedsel hadden. Zo hadden de Leuvense begijnen de gewoonte om zogenaamde ‘dertienkoeken’ te bakken, een verwijzing naar zes januari, de dertiende dag na Kerstmis, het feest van Driekoningen (zie recept Driekoningenkoek) (Afb.II.2).

Niet alleen de evangelieverhalen gaven (en geven) aanleiding tot vieren, ook de heiligenverering bepaalde (en bepaalt) mee de feestagenda. Bij een aantal kinderfeesten zoals Sinterklaas leken de heiligen ook gewoon mee te feesten, of dat wou men de kinderen toch doen geloven. Zo lezen we in dezelfde almanak een gedicht over het Sint-Maartenfeest over hoe “onnozele” (hier in de betekenis van “onschuldig”) kinderen worden beetgenomen. In ruil voor wat lekkers beloven ze Sint-Maarten het volgende jaar goed en braaf te zijn.

“Komt ghy kleyn onnoosel schaepen
Noten, appels suldy raepen,
Mispels, suycker, Peperkoeck:
Staet al ginder inder hoeck.
Sinte Marten sal daer komen:
Want hy heeft alree vernomen
Dat ghy naer hem staet en wacht,
Met een volle waghen-vracht.
Hy sal so veel lecker dinghen,
Voor deês goede kinders bringhen.” ³

1 Boerma, *Kinderprenten*, 431.

2 Croon, *Almanach*, 135.

3 Croon, *Almanach*, 280.



DE KONING.
Ik ben koning van de vrienden,
Mannen! spaart mijn tafel niet!
'K heb niet lang zooveel bedieners,
Dus: intusschen geen verdriet.

LE ROI.
Je suis le roi de la table,
Mes amis, n'épargnez rien,
Si mon règne est peu durable
Je veux vous faire du bien.



DE RAADSHIER.
Goeden raad wil ik u geven,
Spaart vandaag noch hier, noch wijn,
Leidig: 't vat, wyl wij in 't leven,
Sontijds vrolijk moeten zijn.



LE CONSEILLER.
Le bon conseil que je donne
Doit rendre chacun content,
Je dis qu'à vider la coupe
On doit s'appliquer galement.



DE GEHEIMSCHRIJVER.
Ik wil met mijn voet beschrijven
't Krachtige van 't deugdzinnig nat,
Dat den geest onthoudt doet drijven
En het hart niet vroede omvat.



LE SECRÉTAIRE.
De mes pieds je veux décrire
La force de la liqueur,
Qui fait marcher en droiture
Et nous rejouit le cœur.



DE KAMERDIENAAR.
Nu sa! vrienden! gy moet drinken,
Neemt het glaasje in de hand;
Onze koning doet maar schinken
En jaagt den slaap van kant.



LE VALET DE CHAMBRE.
Allons, messieurs, il faut boire,
Qu'on prenne le verre en main;
Le roi veut avoir la gloire
De veiller jusqu'à demain.



DE KNECHT.
Wil mijn ambt toch niet verachten,
Wen men groote lieeren vindt,
Die nu vrij zijn van de klachters,
Maar ook noot hebben geënd.



LE LAQUIN.
Mon emploi est respectable,
Combien voit-on de seigneurs
Tenir une grande table,
Qui ont porté des couleurs.



DE ARTS.
Om mijn nering aan te zetten
Geef ik een recept van wijn,
Dat de ziekte zal beletten
En den geest doet vrolijk zijn.



LE MÉDECIN.
Pour avoir votre pratique
J'ordonne aujourd'hui du vin,
Qui fait passer la colique,
Les sours et le chagrin.

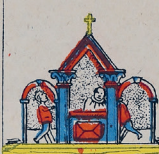


DE SCHENKER.
Ik schenk dikwijls voor een ander
En dus ook wel eens voor mij;
Vriend, wij drinken niet okander,
Want de kans die gaat voorbij.

L'ÉCHANSON.
Versant à boire à un autre,
Ne nous oublions donc pas;
Voisin, je bois à la votre,
Voyant que le vin s'en va.

DE VOORPROEFER.
Om scherp in mijn ambt te treden
Neem ik 't glas dat men mij gaf,
Dat veracht en hist de rede
En men lekt de vingers af.

L'ÉCUTYER TRANCHANT.
Pour bien trancher, donne à boire,
Ce sont, tu le sais, mes droits;
Rafraichissant la mémoire
On en lèche mieux ses doigts.



DE BIECHTVADER.
In het midden onzer vrienden
Doe niets wat een straf verwekt,
Dat hier alles zij in oengden.
En niets tot berouwen strekt.

LE CONFESSEUR.
Passant le soir en l'eser,
N'offenzais qui peut punir,
Du passé que la tristesse
Excite le repentir.



DE ZWITSER.
Zoo ik sontijds vand een heesteje
Dat mijn flesch nam, waar ze staat,
Zou hem hier al bij ons feesje
Rosset met een stuk goedaad.



LE SUISSE.
Si moi trouver quelque bête
Qui voulait vider mon pot,
Moi l'ai cassé la tête
Avec un morceau de rot.



DE PORTIER.
Ik zal gonne deur ontsluiten
Dan aan vrienden van ons soort;
Zul ik hlyven nooit te bidden
Maa geen vrienden in de poort.



LE PORTIER.
Je n'ouvrirai pas la porte
Après Bonedieu!
A moins qu'il en apporte
Le vin, le rot, le pôte.



DE BODE.
On spel langs den weg te loopen
En ik heb geen genot;
Lant ons nu de keel ons doopen
Wij de glazen zijn bereid.



LE MESSAGE.
De court par la champagne,
Ce pont je n'ai pas le temps,
Car quand je bois du champagne
Je m'arête gaument.



DE MUZIKANT.
Tot den zang wil men mij dwingen
Bier ik 't bij der tafel ken,
'k Zou voorwaar niet kunnen zingen
Voor dat ik wat lustig ben.



LE MUSICIEN.
D'abord qu'il se suis à table,
On me demande à chanter;
Mais ma voix n'est agréable,
Qu'après m'avoir fait goûter.



DE SPEELMAN.
Zoe er iemand wilde dansen
Zou ik toch lepeden zij;
'k Zou mij bij de flesch verschaalen
En geen slechte speler zijn.



LE MENESTRIER.
Pou m'importe que l'on danse,
Pourvu que j'ai de l'argent;
Quand on sait remplir ma panse
Je touche mieux l'instrument.



DE ROK.
'k Moet de keulen wel beslissen
Maar toch ben ik van 't gelach,
Wel, parlieu! wie zou mij missen,
Op 'ssoo naangauwen dag.

LE CUISINIER.
En temps je fais la cuisine,
Pour rire et boire à mon tour,
Il faut que rien ne chagrine,
Dans ce agréable jour.

DE ZOT.
Wil op 't woord des konings drinken,
Want, die mist op zijn gebod,
Zal ik wel zoo zwart dom blinken
Als het gat van dezen pot.

LE FOU.
Quand le roi commence à boire
Si quelqu'un ne disoit mot,
Si l'oe serait plus noire
Que le fond de notre pot.

DE KONING.
Ik ben koning van de vrienden,
Mannen! spaart mijn tafel niet!
'K heb niet lang zooveel bedieners,
Dus: intusschen geen verdriet.

DE RAADSHIER.
Goeden raad wil ik u geven,
Spaart vandaag noch hier, noch wijn,
Leidig: 't vat, wyl wij in 't leven,
Sontijds vrolijk moeten zijn.

LE CONSEILLER.
Le bon conseil que je donne
Doit rendre chacun content,
Je dis qu'à vider la coupe
On doit s'appliquer galement.

DE GEHEIMSCHRIJVER.
Ik wil met mijn voet beschrijven
't Krachtige van 't deugdzinnig nat,
Dat den geest onthoudt doet drijven
En het hart niet vroede omvat.

LE SECRÉTAIRE.
De mes pieds je veux décrire
La force de la liqueur,
Qui fait marcher en droiture
Et nous rejouit le cœur.

DE KAMERDIENAAR.
Nu sa! vrienden! gy moet drinken,
Neemt het glaasje in de hand;
Onze koning doet maar schinken
En jaagt den slaap van kant.

LE VALET DE CHAMBRE.
Allons, messieurs, il faut boire,
Qu'on prenne le verre en main;
Le roi veut avoir la gloire
De veiller jusqu'à demain.

DE KNECHT.
Wil mijn ambt toch niet verachten,
Wen men groote lieeren vindt,
Die nu vrij zijn van de klachters,
Maar ook noot hebben geënd.

LE LAQUIN.
Mon emploi est respectable,
Combien voit-on de seigneurs
Tenir une grande table,
Qui ont porté des couleurs.

DE ARTS.
Om mijn nering aan te zetten
Geef ik een recept van wijn,
Dat de ziekte zal beletten
En den geest doet vrolijk zijn.

LE MÉDECIN.
Pour avoir votre pratique
J'ordonne aujourd'hui du vin,
Qui fait passer la colique,
Les sours et le chagrin.

DE SCHENKER.
Ik schenk dikwijls voor een ander
En dus ook wel eens voor mij;
Vriend, wij drinken niet okander,
Want de kans die gaat voorbij.

L'ÉCHANSON.
Versant à boire à un autre,
Ne nous oublions donc pas;
Voisin, je bois à la votre,
Voyant que le vin s'en va.

DE VOORPROEFER.
Om scherp in mijn ambt te treden
Neem ik 't glas dat men mij gaf,
Dat veracht en hist de rede
En men lekt de vingers af.

L'ÉCUTYER TRANCHANT.
Pour bien trancher, donne à boire,
Ce sont, tu le sais, mes droits;
Rafraichissant la mémoire
On en lèche mieux ses doigts.

DE BIECHTVADER.

In het midden onzer vreugden
Doe mens wat een straf verwekt,
Dat hier alles zij in deugden
En niets tot berouwen strekt.

LE CONFESSEUR.

Passant le soir en liesse,
N'offensons qui peut punir;
Du passé que la tristesse
Excite le repentir.

DE ZWITSER.

Zoo ik somtijds vond een beestje
Dat mijn fiesch men, waar ze staat,
'k Zou hem hier al bij ons feestje
Kossen met een stuk gebraad.

LE SUISSE.

Si moi trouver quelque bête
Qui voudrait vider mon pot,
Moi lui casserais la tête
Avec un morceau de rôti.

DE PORTIER.

Ik zal geen deure ontsluiten
Dan aan vrienden van ons soort;
Zulke mijnen moet te baten;
Maar geen vreemde in de poort.

LE PORTIER.

Je n'ouvrirai pas la porte
Après l'honneur de la porte
Le vin, le roi, le pâté.

DE BODE.

Om snel langs den weg te loopen
Heb ik heden geen tijd;
Laat ons nu de keel eens sloopen
Wijl de glazen zijn bereid.

LE MESSAGER.

De courir par la campagne,
Ce jour je n'ai pas le temps;
Car quand je bois du champagne
Je m'y arrête gaiment.

DE MUZIKANT.

Tot den zang wil men mij dwingen
Mer ik 't bij der tafel hou;
'k Zou voorwaar niet kunnen zingen
Voor dat ik wat lustig ben.

LE MUSICIEN.

D'accord que je suis à table,
On me demande à chanter;
Mais mon voix n'est nerveuse
Qu'à propos de l'air gaudier.

DE SPEELMAN.

Zoo er niemand wilde dansen
Zou ik toch tevreden zijn;
'k Zou mij bij de flesch versnauwen
En geen slechte speler zijn.

LE MENÉRIER.

Peu m'importe que l'on danse,
Pourvu que j'aie de l'argent;
Quand on fait remplir ma pance
Je touche mieux l'instrument.

DE KOK.

'k Moet de keuken wel bedissen
Maar toch ben ik van 't griesch;
Wel, portier! wie zou mij nissen
Op zoo 't aangenamen dag.

LE CUISINIER.

En temps je fais la cuisine,
Pour rire et boire à mon tour,
Il faut que rien ne chagrine,
Dans cet agréable jour.

DE ZOT.

Wij op 't woord des konings drinken
Want, die mist op zijn gebod
Zal ik wel zoo zwart doen bliken
Als het gat van dezen pot.

LE FOU.

Quand le roi commence à boire
Si quelqu'un ne dit mot,
Sa face sera plus noire
Que le fond de notre pot.

KONING.

Wijf mijn Kot kan iber lezen /
Maer hoe lang duert bezin staet?
Tot dat men eens slaepen gaet.

RAEDSMAN.

Heer Koning / hoor na mijnen raed /
Doelvel hij wat de Weirde schaet
Toont utwe middeijde 't allen haet
Zoo sbeekt gij punt in stad en land.

SECRETARIS.

Spreken / als men spreken moet /
God en aldenich saenen vol doet /
Maer men haet al menig heer
Dan het zingjen groate eer.

KAMERLING.

'k mag den gouden Sleutel draegen /
Maer ik moet de kamer vaegen
Ende waschen de Sallet /
Maer den Dorst zijn poort op zet.

RENT-MEESTER.

Bedel-Zak en houte Beeren /
Zijn mijn Renten ende Leenen;
Dind'er iemand smack daer in /
'k schenk hem die / op kleijn gelwin.

HOF-MEESTER.

'k doe op allerhande wijzen
Greed doen d'allerleeste spijzen;
En noch vind ik menig gast /
Die aan tafel op mij balt.

SCHENKER.

Ik neem veel vernaeft in 't schenken
Maer ik houde meer van drinken;
Schenk ik eens voor mijnen Dorst /
'k krijg daer twee glazen dorst.

VOORSNYDER.

Snyd ik snijveicht daer de spijzen
'k hoor een iber mij misprezen;
Snyd ik wel / 't is kleinen lot
Die ik krijg in 's Konings hof.

BIEGT-VADER.

Gijfte / die het Biegten breeft;
Biegt de zonden minst en meest;
Leest dus zuiver als den Dief
Die in 't Dief-zag altijd is.

MEDECYN.

't vind hier overbloed van zieken /
Die nae Dorst en Hanger rieken;
Aen des' bint hoor Medecijn;
Leht're Wijs en goeden Wijs.

POORTIER.

Achterlappers / Degteef / Gijsten /
Dichen / Dorben / sluit ik bujsten /
Dij moet zijn van goed gedrag /
Die ik binnen laeten mag.

BODE.

'k hoorde van den Dorst gezonden /
Om uleken te verhanden /
Dat hij u ter Dief begaet /
Schaan gij zyt van onel blaet.

ZANGER.

Ik / te / mi / dat han ik zingen /
En van mi totfol verprijngen /
Maer de reft van den zang /
's m'ontnapt van ober lang.

SPEELMAN.

'k kan zoo zoet de Here speler /
Dat ik iberst jert zoud' stelen;
Maer ik speel nog netter uijt
Eene versche / geschonke fluit.

ZOT.

't staet mij toe alhier te maten /
Om dat ik den Rot gebalten;
Hieran zijt wel op uw' hoed /
Of ik trap u op den voet.

KOK.

Ik heb alles ingespannen /
Kerels / Potten / Caerre-pannen /
Daer den Koning / dat hij teefe /
Die zijn Koning-keeste geeft!

Wijf de Drukkerij van J. POBLMAN, op de Waagpaarte / in 't gekroont Stueid.

“Item die maniere hoemen die coeken backt ende dracht te derthienmisse.”
Dertienmis is de dertiende dag na Kerstmis. Het is de dag waarop de wijzen uit het Oosten de pasgeboren Christus in Bethlemen hun geschenken brachten. Het goud, de wierook en de mirre zijn in dit receptje vervangen door honing, gember en saffraan. Met deze koekjes waan je je de koning te rijk.

INGREDIËNTEN

INGREDIËNTEN VOOR 16 STUKS

- 500 gram tarwe- of patentbloem
- 1 tl saffraan
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl zwarte peper
- 5 gram zout
- 1 ei
- 25 gram honing
- 2,5 dl lauwe melk
- 42 gram gist
- 2 el olijfolie
- 80 gram fijngehakte walnoten
- 50 gram gekonfijte gember in brunoise

AFWERKING

- dorure
(1 ei losgeklopt in een scheutje melk)
- deegvormen

BEREIDINGSWIJZE

VOORBEREIDING

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Los de gist op in de lauwe melk.
- Kneed gedurende 20 minuten de bloem, saffraan, peper, gember, zout, ei, honing, olijfolie samen met het gistmengsel tot een elastisch deeg.
- Meng de noten en gember onder het deeg en kneed goed.
- Verdeel het deeg in 2 stukken.
- Bol het deeg op door de zijkantjes uit te strekken en in het midden te plooien. Zo creëer je spanning in je deeg en krijgt het een gelijkmatige structuur.
- Laat het deeg afgedekt rijzen gedurende 30 minuten op een warme plaats.
- Duw de lucht uit het deeg en verdeel vervolgens in 16 kleine porties.
- Duw het deeg vervolgens uit in de kleine deegvormpjes.
- Laat de koek voor een tweede keer afgedekt rijzen gedurende 45 minuten op een tochtvrije plaats.
- Breng voorzichtig de dorure aan op het deeg.
- Bak de koeken gedurende 15 minuten op 190°C en laat afkoelen.



Wie ooit ‘belhamel’ genoemd werd, is zich er misschien niet van bewust dat het om een gecasteerde ram gaat die een belletje om heeft om de kudde schapen in toom te houden. Deze hamelen- of lamsbout is voor Petrus Croon de aanleiding om stil te staan bij deze onschuldige dieren die langs de groene velden zwieren. Hij wil dat wie op een hamelenbout kauwt, de hulp van Christus hoort: “Voor u ongehoorsaem zinnen; Kond’ ick u (ick gaen u voor) Helpen in een ander spoor, Godt soud’ u soo seer beminnen.”

INGREDIËNTEN	BEREIDINGSWIJZE
• lamsbout van 1 kilogram (vraag aan de slager om bot en harde pezen eruit te halen) • slagerstouw • 4 takken rozemarijn • 1 teen look • 12 plukjes extra rozemarijn • 3 geplette tenen look • 6 el olijfolie • 50 gram zachte boter • varkensnet* om de bout in te pakken. • 4 dl zachte rode wijn	• Verwarm de oven voor op 220°C. • Vul het gat waar het bot in de bout zat met de boter, de rozemarijn en de look. • Vouw de bout ‘dicht’ en bind het vlees op met slagerstouw. • Strijk de bout rondom in met olijfolie. • Maak met een punt van het mes inkepingen in de vetrand van het vlees. Steek er telkens een plukje rozemarijn in. Steek een teentje look op een vork en strijk daarmee nog eens de volledige bout in. • Kruid bij met peper en zout. • Verpak de lamsbout in het varkensnet. • Braad het vlees 10 minuten aan op 220°C. • Bedruip het vlees met de helft van de rode wijn. • Verlaag de oventemperatuur naar 180 °C en braad nog eens 30 minuten. • Bedruip regelmatig met rode wijn. • Laat daarna de bout 15 minuten onder aluminiumfolie rusten. • Je kunt het gerecht serveren met gepofte vergeten groenten, zoals pastinaak, koolrabi, raapjes, aardpeer ... en kroketten.

* Varkensnet is het kantachtige, vetdooraderde vlies langs de buikwand van een varken. Je kan het bij de slager bestellen. Tijdens het braden smelt het vet uit en dit houdt het vlees mals.



Tartelet met Appel

VERBOND / RECEPTEN

Taarten bakken vergt vaardigheid en Croon aarzelt niet om de bakker lof toe te zingen: “Ghy zijt meester in die saecken, ’k Sien dat ghy wel koken kont, Sulcken beetjens soudens smaecken, Ooc in eenen vieses mont.” Croon voegt er echter ook een waarschuwing aan toe. De taart die hij beschrijft is vanboven afgesloten en tot ze wordt ontvormd kan je de binnenkant niet zien. Zo is het volgens Croon dan ook beter om niet te veel gewicht te geven aan de eer die je als bakker bij het ontvormen krijgt, maar het eigen goede werk belangrijker te vinden.

INGREDIËNTEN

ZANDDEEG

- 200 gram gewone patisseriebloem
- 1 ei
- 100 gram boter, op kamertemperatuur
- 100 gram cassonadesuiker
- abrikozengelei
- amandelpoeder
- 1 appel
- 20 gram boter
- 1 el suiker
- 1 tl kaneel

APPELEN

- 35 gram boter
- 10 gram zetmeel
- 2 eidooiers
- 40 gram suiker
- 3 appels

CAKEBESLAG

- 250 gram zelfrijzende bloem
- 250 gram suiker
- 4 eieren
- 250 gram roomboter op kamertemperatuur
- 1 kl vanille-extract

AFWERKING

- afdekgelei
- bloedsuiker

BEREIDINGSWIJZE

- Zeef de bloem op je werkblad en maak een kuiltje waarin je het ei plaatst.
- Snij de boter in kleine stukjes en leg ze aan de buitenkant van de bloem.
- Leg ook de suiker aan de buitenkant van de bloem.
- Duw het eitje kapot en begin te mengen, voeg er geleidelijk aan de bloem, de suiker en de boter aan toe.
- Bewerk het deeg tot een homogene massa, maar kneed niet te lang.
- Wikkel het deeg vervolgens in plasticfolie en laat minstens een half uur rusten.
- Rol het deeg uit bekleed er 12 vormpjes van 7 cm mee.
- Strijk de bodem in met een dun laagje abrikozengelei.
- Bestrooi de bodem met wat amandelpoeder.

APPELEN

- Smelt de boter en meng er de suiker, het zetmeel en de dooiers onder.
- Snij de appels in kleine stukjes en voeg ze toe.
- Verdeel dit appelbeslag over de tarteletjes.
- Hou eventueel wat appelbrunoise opzij voor de afwerking.

CAKEBESLAG

- Klop de boter samen met de suiker romig wit.
- Voeg daaraan de eieren een voor een toe, afwisselend met de bloem en klop zeer luchtig.
- Voeg tenslotte het vanille-extract toe.
- Stort het cakebeslag in de vormpjes.
- Bak de tarteletjes in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende een half uur. Als de tarteletjes te sterk beginnen te kleuren na 15 minuten, dek je ze beter af met wat aluminiumfolie.
- Laat de tarteletjes afkoelen op een rooster.
- Bestrijk de tarteletjes met afdekgelei en bestrooi ze met bloedsuiker.



