

Oud Utrecht

Hertenpoten, hoppenbier en hamburgers

Zevenduizend jaar eten en drinken in Utrecht

Jaarboek 2017



Jaarboek Oud•Utrecht 2017

Hertenpoten, hoppenbier en hamburgers

Zevenduizend jaar eten en drinken in Utrecht

Een uitgave van de Vereniging Oud-Utrecht.

Redactie

Mariëlla Beukers, René de Kam, Roman Koot, Ronald Rommes, Wilbert Smulders, Joost van der Spek, Fred Vogelzang en Tolien Wilmer.

Eindredactie

Mariëlla Beukers

Ontwerp en opmaak

Jeroen Tirion [BNO] ontwerp & advies, Utrecht

Druk

Drukkerij Roelofs, Enschedé

© Vereniging Oud-Utrecht

Omslagfotografie: Erfgoed gemeente Utrecht en Jeroen Tirion.

CIP-gegevens Koninklijke Bibliotheek, Den Haag

Jaarboek

Jaarboek/Oud-Utrecht, Vereniging tot Beoefening en tot Verspreiding van de Kennis der Geschiedenis van Stad en Provincie Utrecht. - 1970 -...- Utrecht
Vereniging Oud-Utrecht
Verschijnt jaarlijks
Jaarboek Oud-Utrecht 2017 / [red. Mariëlla Beukers, René de Kam, et al.]
ISBN/EAN: 978-90-71108-37-2
NUR 680, Geschiedenis algemeen
SISO utre 938
UDC 949.2830 (058)
Trefw: Utrecht (provincie); geschiedenis; jaarboeken

Inhoud

<i>Inleiding</i>	5	Hertenpoten, hoppenbier en hamburgers Zevenduizend jaar eten en drinken in Utrecht
<i>Linda Dielemans</i>	9	Prehistorisch tafelen in Utrecht
<i>Mariëlla Beukers</i>	15	serie: Drankjes van de keukenmeid Een selectie Utrechtse recepten <i>15, 46, 70, 108, 138 en 182.</i>
<i>Erik Graafstal</i>	18	Basisrantsoen of barbecue? Een kijkje in de keuken van een Romeinse wachttore
<i>Roman Koot</i>	34	serie: Utrechtse menukaarten <i>34, 56, 80, 122, 164 en 184.</i>
<i>Herre Wynia</i>	38	Eten in de tijd van Willibrord
<i>Jeroen van der Kamp</i>	48	Van rotte mispel tot wilde watermeloen Het menu van de lage adel in Huis te Vleuten
<i>Tarq Hoekstra</i> <i>René de Kam</i>	60	‘Verclaringe van den provisien’ De voedselvoorraden op kasteel Vredenburg
<i>Leen Alberts</i>	72	Craft beers uit de late middeleeuwen Stichts hoppenbier en kuitbier
<i>Mariëlla Beukers</i>	84	Wijnen ‘totter behouff deser stadt’ De Utrechtse stadswijnkelder tussen 1549 en 1577
<i>Tolien Wilmer</i>	110	Maaltijden in de Fundatie van Renswoude
<i>Fred Vogelzang</i>	126	Rumfordse soep als politiek lijmiddel? Een voedselbank in IJsselstein rond 1800
<i>Marleen Willebrands</i>	140	Aan tafel bij de familie Royaards-Schorer Koken en netwerken aan de Nieuwegracht in de achttiende en negentiende eeuw
<i>Kees Volkers</i>	168	Wat dronken zij? De negentiende-eeuwse bierrevolutie in Utrecht
<i>Bart van Zessen</i>	186	‘Een lekkere bek, een dubbeltje in de gleuf en trek’ Over het ontstaan van de snackbar in Nederland in de twintigste eeuw, met een Utrechts sausje

Hertenpoten, hoppenbier en hamburgers

Zevenduizend jaar eten en drinken in Utrecht

Eten en drinken moeten we allemaal. Of we arm of rijk zijn, Utrechter of niet: zonder eten en drinken gaat het niet. Des te opvallender is het dat er voor de geschiedenis van ons eten en drinken in universitaire kringen tot op enkele jaren geleden slechts beperkt serieuze wetenschappelijke aandacht is geweest. En dan mogen we ons in Utrecht nog gelukkig prijzen dat wij met prof.dr. J.M. van Winter een van de pioniers van de culinaire geschiedenis in ons midden hebben. Tot in de jaren '80 van de twintigste eeuw was er weliswaar onder sociaal-economische historici aandacht voor voedsel en voedselcrises, maar daarna is die aandacht verslapt. Wel zijn aan instellingen als het Meertens Instituut en het Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland (voorheen Informatiecentrum Volkscultuur) nog diverse onderzoeken naar voedsel en drank ondernomen, maar vaak alleen naar de dagelijkse pot van de 'gewone' man.

Inmiddels is de belangstelling voor culinaire geschiedenis toegenomen, wat ongetwijfeld verband houdt met de groeiende interesse in koken en eten die de laatste jaren te bespeuren is. Kookboeken liggen in grote stapels bij de boekhandel, programma's als *Masterchef* en *Heel Holland Bakt* blijven jaar in jaar populair en tv-koks als Jamie Oliver hebben ook in Nederland vakgenoten die beroemdheden zijn geworden. Dat ook wetenschappers zich het belang van de studie van ons eten en drinken inmiddels realiseren, blijkt in Nederland onder andere uit het *Amsterdam Symposium on the History of Food*, dat in 2017 al weer voor de vierde keer door de Bijzondere Collecties van de Universiteit van Amsterdam werd gehouden. Daarnaast organiseren musea en historische instellingen steeds vaker studiedagen die gewijd zijn aan eten in de beeldende kunsten of de literatuur.



Groente staat al eeuwenlang op het menu. Prent door de in Utrecht geboren kunstenaar Cornelis Bloemaert II, circa 1620. Rijksmuseum, RP-P-BI-1369.



Hein W. Westerhout was de laatste groenteman in Utrecht die zijn waren aan huis verkocht. Foto uit 1988, HUA, Collectie beeldmateriaal, 107094.

Eten en drinken zijn basisbehoeften voor het fysieke bestaan, maar hebben daarnaast ook altijd een belangrijke sociale functie vervuld. Samen eten symboliseert vriendschap, samen een glas wijn drinken kan een zakelijke transactie bespoedigen of deze bezegelen. Zo geven we met Oud en Nieuw zakenpartners of collega's nog altijd een fles wijn als relatiegeschenk, een gebruik dat teruggaat op de erewijn van de middeleeuwen. De bijdragen in dit themanummer van het *Jaarboek Oud-Utrecht* belichten verschillende aspecten van de geschiedenis van ons eten en drinken. Het culinaire wordt daarbij vanuit verschillende disciplines benaderd: waar de auteurs die werkzaam zijn bij de afdeling Erfgoed van de Gemeente Utrecht zich vooral van het archeologische perspectief bedienen, onderzoeken andere auteurs kookboeken of stadsrekeningen en gebruiken weer andere *oral history*. Uit diverse bijdragen blijkt bovendien dat behalve een fysieke behoefte vaak ook smaakvoorkeuren een rol hebben gespeeld: de Romeinen deden veel moeite om vissaus uit het zuiden te halen of oesters uit de kuststreek. In de late middeleeuwen werden er door de adel al exotische vruchten gegeten. En op de zolders van Vredenburg lagen zelfs balen rijst, om maar eens een paar voorbeelden te noemen.

De archeologische bijdragen van Linda Dielemans, Erik Graafstal, Herre Wynia en Jeroen van der Kamp geven ons een antwoord op de vraag met wat voor producten onze verre voorouders hun honger en dorst stilden. Dat houdbaarheid daarbij een belangrijke rol speelde,



Op het Paardenveld worden groenten voor de Groenten- en Vruchtenveiling gelost, 1928. Foto uit *Utrecht in woord en beeld*, 1928, nr. 44, HUA, Collectie beeldmateriaal, 54941.

blijkt uit de bijdrage van bierhistoricus Leen Alberts: zonder de uitvinding van de toevoeging van hop aan bier had de drankenkaart er misschien wel anders uitgezien. Houdbaarheid is ook een thema in de bijdrage van Tarq Hoekstra en René de Kam: wat op de zolders van kasteel Vredenburg opgeslagen lag, was bestemd om een paar jaar goed te blijven. Mariëlla Beukers laat ons zien dat met wijn ook de eer van de stad gemoeid kon zijn: in de stadswijnkelder van Utrecht lagen alleen wijnen van hoge kwaliteit, bedoeld om te nuttigen bij representatieve gelegenheden die bijdroegen aan de reputatie van de stad. Iets dergelijks speelde ook een rol bij de maaltijden die in de Fundatie van Renswoude werden georganiseerd. Terwijl de *élèves* simpele maaltijden van brood en melk kregen, was er voor hoge gasten alleen het beste van het beste, zo lezen we in de bijdrage van Tolien Wilmer. Marleen Willebrands laat in haar bijdrage zien dat men in de achttiende en negentiende eeuw met het uitwisselen van recepten en het geven van diners sociale netwerken onderhield. Fred Vogelzang behandelt de politieke inzet van Rumfordse soep, die speciaal ontwikkeld werd om in tijden van nood de armsten te voeden, en zo sociale onrust te bezweren. Kees Volkers laat zien dat een economische ontwikkeling als schaalvergroting verschraving van het aanbod tot gevolg kan hebben: in de negentiende eeuw moest ook in Utrecht de inheemse rijkdom aan biersoorten wijken voor de machtige producenten van ondergistende 'Beierse' bieren. Bart van Zessen ten slotte dook in de geschiedenis van de snackbar. Op een terrein waar nog heel weinig onderzoek naar gedaan is, voegde hij voor Utrecht boeiende gegevens toe, door diverse betrokkenen te interviewen.

Door de bundel heen staan recepten, afkomstig uit primaire bronnen van de zestiende tot en met de twintigste eeuw. Zij tonen de rijkdom aan drankjes waarmee in Utrecht de dorst werd gelest. De menukaarten die Roman Koot uit Het Utrechts Archief opdook, illustreren enerzijds wat er zoal werd gegeten tijdens officiële gelegenheden. Anderzijds laten zij zien dat dit nieuwe medium - de menukaart stamt uit de negentiende eeuw - ook door kunstenaars creatief werd gebruikt om zich te uiten. De illustraties bij deze inleiding bieden zicht op de groentelevering in diverse perioden.

Zonder eten en drinken gaat het niet, en de redactie hoopt u met deze bundel een smakelijk buffet aan lekkere hapjes en drankjes voorgezet te hebben. Veel van deze hapjes zouden in de toekomst heel goed uitgewerkt kunnen worden tot volledige gerechten; u wordt van harte uitgenodigd toe te tasten.

De redactie



Een impressie van hoe het noordoostelijke Utrechtse landschap er in het mesolithicum mogelijk heeft uitgezien. Foto via Wikimedia Commons.

Prehistorisch tafelen in Utrecht

Linda Dielemans (1981) is archeoloog en kinderboekenschrijfster en werkte tot voor kort bij Erfgoed gemeente Utrecht. Haar nieuwe kinderboek over de ijstijd verschijnt in juni 2018 bij uitgeverij Leopold.

Wat weten we eigenlijk van het dieet van de prehistorische Utrechters? Voor het antwoord op die vraag zijn we afhankelijk van archeologisch onderzoek. Er zijn geen oude kookboeken om in te bladeren, geen schilderijen met appetijtelijke stillevenen om ons te laten zien wat er in die lange periode van de menselijke geschiedenis op tafel kwam - als er al een tafel was. Het enige wat we hebben, zijn vondsten uit de grond. Soms resten van de maaltijden zelf, maar vaker nog indirecte aanwijzingen in de vorm van werktuigen of aardewerk. Prehistorische vindplaatsen in Utrecht zijn zeldzaam. Toch is er genoeg te vertellen.

Steentijd op het dekzand

Totdat de eerste landbouwers in Nederland verschenen, rond 5000 voor Chr., leefden de mensen als nomadische jager-verzamelaars. Ook in de stad Utrecht. In en rond de stad zijn tot nu toe nog maar weinig bewijzen van hun omzwervingen teruggevonden. De rivieren die nog steeds door en langs Utrecht stromen, waren continu in beweging en hebben zodoende veel oude woonplaatsen geërodeerd. Maar in het noordoosten van de huidige gemeente is



Een van de haardkuilen tijdens het archeologisch onderzoek aan de Hoofddijk in de Uithof. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

dekzand in de ondergrond aanwezig. Hoge, droge ruggen bedekt met een dennenbos, heide, en bomen als hazelaar, eik en els. Het dekzandlandschap stond niet zo sterk onder invloed van de rivieren. In veel gevallen is hier de oorspronkelijke bodem dus wél bewaard gebleven, en misschien belangrijker nog: deze is bereikbaar voor archeologisch onderzoek.

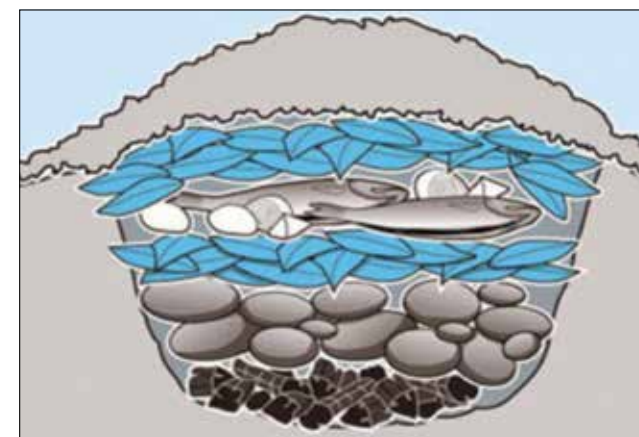
Smeulende vuurtjes

Wat hebben we dan, strikt gesproken, in Utrecht teruggevonden van het dagelijkse menu van de jager-verzamelaars? Eigenlijk niets. Maar we hebben wel aanwijzingen. Sporen en stenen. Tijdens een recent uitgevoerd archeologisch onderzoek aan de Hoofddijk, nabij de Uithof en landgoed Oostbroek, zijn tientallen kuilen teruggevonden die door middel van koolstofdatering zijn gedateerd in het mesolithicum: de midden-steentijd. De houtskoolrijke kuilen dateren tussen 8810 en 6230 voor Chr.¹ Uit deze periode zijn, met name uit Noord-Nederland, veel vergelijkbare kuilen bekend: de zogenaamde haardkuilen.² Het is duidelijk dat er in deze kuilen een vuur heeft gebrand dat vervolgens langere tijd heeft nagesmeuld. Dergelijke vuren, door de kuil beschermd tegen de wind, geven niet veel stralingswarmte af³, dus als verwarmend haardvuur op een koude nacht hebben ze niet gediend. Maar als wat dan wel?

Koken met stenen

Verspreid over het hele terrein zijn steenbrokken gevonden. Dat lijkt niet direct spectaculair, maar ze zijn een belangrijke aanwijzing voor het gebruik van de kuilen. De stenen zijn namelijk verbrand. Ze zijn rossig verkleurd en gebarsten of gescheurd: bewijzen van direct

Schematische opbouw van een kuiloven. Afbeelding afkomstig van oldeuropeanculture.blogspot.nl.



contact met vuur. De jager-verzamelaars maakten geen potten en pannen. Er was dan geen betere manier om te koken dan met hete stenen. En niet alleen om water of soep in een houten bak of leren zak aan de kook te krijgen. In een zogenaamde 'pit-roast' of kuiloven - nog steeds over de hele wereld een veelgebruikte methode om voedsel te bereiden - zijn hete stenen onmisbaar.

Het is eigenlijk best gemakkelijk: graaf een kuil ter grootte van de te bereiden maaltijd (een hertenpoot of een wild zwijn bijvoorbeeld) en stook daarin een vuur. Plaats stenen in de vlammen en wacht tot het vuur gereduceerd is tot een laag smeulende kooltjes. Laat dan het vlees, ingepakt in grassen of bladeren, in de kuil zakken en dek het geheel af met aarde. Wacht een paar uurtjes en graaf het geheel weer uit. Voila! Een maaltijd waar iedere jager zijn of haar vingers bij aflikt.

Sommige kuilen bevatten meer houtskool dan andere. Dat kan betekenen dat in sommige kuilen geen vuur heeft gebrand, maar er alleen hete stenen in zijn gedaan, opgewarmd in een open vuur in de buurt. Bij het overbrengen is dan maar een klein beetje houtskool uit het open vuur in de haardkuil terechtgekomen. Mogelijk zijn juist deze minder houtskoolrijke haardkuilen als roosterkuil gebruikt, terwijl de kuilen waarin wel vuur op de bodem brandde eerder gebruikt zullen zijn om voedsel boven te roken of te drogen.

Bier of brood?

Vanaf ongeveer 5000 voor Chr. verdwenen de jager-verzamelaars langzaam. Iedereen vestigde zich op één vaste plek en bedreef landbouw en veeteelt. Van die allervroegste boeren is in Utrecht nog maar nauwelijks iets teruggevonden. Maar uit de periode dat de eerste metalen voorwerpen in Nederland verschenen, de bronstijd, is meer bekend.

De eerste aanwijzingen voor de samenstelling van een bronstijdmaaltijd komen van dezelfde vindplaats als de mesolithische haardkuilen bij de Uithof. Van een diepe kuil uit 1400 voor Chr. zijn de ingewaaide pollen (stuifmeelkorrels) onderzocht. Naast de natuurlijke begroeiing van loofbomen en heide bleken er ook akkers met haver of tarwe en gerst in de buurt te zijn. Hoe werden die granen dan gegeten? Een maalsteenfragment wijst op het malen van graankorrels tot meel dat weer kon worden verwerkt tot brood, koeken en pap. Maar laten we ook de drank niet vergeten. Want van graan was ook prima bier te maken! Aan de Duurstedelaan in Hoograven is in een verlande rivierloop een deel van een elzenhouten nap uit de bronstijd gevonden.⁴ Wat zou erin hebben gezeten?



Een selectie van de dierenbotten die tijdens het archeologisch onderzoek bij de Burgemeester Middelweerdbaan bij De Meern naar boven kwamen. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

Slacht en jacht

De pollen uit de kuil bij de Uithof geven ook aan dat er graslanden - weides dus - in de buurt waren. In Hoograven was de oude rivieroever bezaaid met de afdrukken van koeienpoten. Maar wie denkt dat de boeren uit de bronstijd alleen maar boerderijdieren aten, komt bedrogen uit. In Leidsche Rijn, ter hoogte van de Burgemeester Middelweerdbaan, zijn in een verlandende rivierloop tientallen dierenbotten gevonden.⁵ Voor een groot deel waren deze botten van runderen, inclusief snijsporen die wijzen op slacht, onthuiden en ontbenen. Niet verwonderlijk voor een boerengemeenschap. Maar dezelfde sporen werden gevonden op de botten van edelhert. En ook dieren als eland, ree, bever en zelfs bruine beer werden door de archeologen uit de rivierbedding gevestigd. Hoewel deze laatste botten niet laten zien of de dieren werkelijk geslacht zijn, geeft het wel aan dat wild sinds de steentijd nog niet van het menu was verdwenen. De Utrechtse bronstijdmens was boer, bakker, slager en jager tegelijk.

Kaaskoppen

In de ijzertijd (800 voor Chr. tot 40 na Chr.) werd nog steeds vee gehouden en landbouw bedreven. Een groot deel van het voedsel zal gelijk zijn geweest aan dat in de bronstijd, hoewel het aandeel wild steeds kleiner werd door het verdwijnen van bosrijke gebieden ten gunste van akkers en erven. Maar er kwam een aanvulling op het dieet. In Leidsche Rijn, ter hoogte van de Verlengde Vleutenseweg en de Hogeweide, wordt al sinds 2001 archeologisch onderzoek gedaan. Een nederzetting rond het begin van de jaartelling is de focus van het onderzoek. In een oude rivierbedding lag een grote hoeveelheid nederzittingsafval



Aardewerk met gaten: een prehistorische kaaszeef. Foto Archief Nederlandse Zuivel Organisatie.

waaronder veel aardewerk, zowel hele potten, bakplaten en deksels als scherven. Sommige bodemscherven waren doorboord.⁶ En dat is vreemd, want wat heb je aan een pot met een gat erin? Het antwoord op deze vraag zou kunnen zijn: voor het maken van kaas. Kaas begint met verse melk die een tijd lang in een container, bijvoorbeeld een pot, wordt bewaard. Na een tijdje vormt zich de wrongel: een massa van samengeklonterde eiwitten uit de melk. Dit wordt uiteindelijk de kaas, en het is belangrijk dat er zo veel mogelijk vocht uit de wrongel wordt gedreven. Dit kan heel goed door hem onderin een pot met een gat in de bodem te persen, waardoor het vocht weg kan lopen en de droge wrongel overblijft.

Naast kaas kwam er nog een nieuwigheid op tafel: zout. In de rivier werden namelijk ook scherven van zogenaamde zoutgootjes gevonden. In de late ijzertijd werd in de Nederlandse kustgebieden op grote schaal zout gewonnen uit zeewater en verzilt veen. Dit werd vervolgens verhandeld naar het rivierengebied en ver daarbuiten. Het kostbare goedje werd vervoerd in speciaal daarvoor bestemd aardewerk, gemaakt van lokale zeeklei, broos, en zeer licht in gewicht: de zoutgootjes die ook in Utrecht terug zijn gevonden. Het is heel goed mogelijk dat het zout en de kaas met elkaar te maken hebben: zonder een flinke hoeveelheid zout is kaas namelijk lang niet zo lekker.

Prehistorische smaken

Een malse hertenbout, een beker bier, een stuk brood met kaas, in de loop van de Utrechtse prehistorie was het allemaal te krijgen. Langzaam maar zeker werd de variatie in het menu groter, aangevuld met nieuwe smaken en ingrediënten die we kunnen afleiden uit vondsten van kookplaatsen, vaatwerk en servies. Deze geven een zeldzaam kijkje in de keuken van de prehistorische kok, of die nu kookte in de open lucht rond een gloeiende kuil of boven een knappend haardvuur in de boerderij. Het sissen van roosterend vlees, de geur van versgebakken brood... Om honger van te krijgen!

LITERATUUR

Dielemans 2014 ➤ L. Dielemans, *Weg, water en wilgentenen. DSL: archeologisch onderzoek naar de Romeinse limesweg, een restgeul en pre-Romeinse sporen in Hoograven, Utrecht*, Basisrapportage Archeologie 62, Utrecht 2014.

Dielemans in voorbereiding ➤ L. Dielemans, *Utrecht in de prehistorie. HFD01: een archeologische opgraving van sporen uit de steen-, brons- en ijzertijd langs de Hoofddijk, de Uithof, Utrecht* (werktitel), Basisrapportage Archeologie 112, Utrecht (in voorbereiding).

Groenendijk 1987 ➤ H.A. Groenendijk, 'Mesolithic hearth-pits in the Veenkoloniën (prov. Groningen, the Netherlands), defining a specific use of fire in the Mesolithic', in: *Palaeohistoria* 29 (1987), 85-102.

Groenendijk en Smit 1990 ➤ H.A. Groenendijk & J.L. Smit 1990, 'Mesolithische Herdstellen: Erfahrungen eines Brennversuchs', in: *Archäologische Informationen* 13:2 (1990), 213-220.

Hartog 2016 ➤ C.M.W. den Hartog, *Sportpark Terweide 3. Definitief Archeologisch Onderzoek LR75 Hogeweide/Verlengde Vleutenseweg in Utrecht*. Basisrapportage Archeologie 84, Utrecht 2016.

Meijer 2009 ➤ Y. Meijer, *Gewei uit de geul. LR57: Onderzoek naar een bronstijdrestgeul en sporen uit de vroeg-Romeinse tijd aan de Burgemeester Middelweerdbaan in De Meern, Utrecht*. Basisrapportage Archeologie 31, Utrecht 2009.

NOTEN

- 1 Dielemans in voorbereiding.
- 2 Groenendijk 1987.
- 3 Groenendijk & Smit 1990.
- 4 Dielemans 2014, 76.
- 5 Meijer 2009, 75-93.
- 6 Den Hartog 2016, 61.

Drankjes van de keukenmeid

Een selectie Utrechtse recepten

Mariëlla Beukers

In 1754 bracht Robartus Oudemeijer, uitgever en boekhandelaar in Utrecht, gevestigd 'schuyns over het Stadhuis', een nieuw boekje uit, getiteld *De Schrandere Stichtsche Keuken-meid*. Oudemeijer volgde daarmee een Hollands voorbeeld. In Amsterdam was in 1746 al *De Volmaakte Hollandsche Keuken-meid* verschenen. Beide boekjes waren kookboeken, voor een nieuwe doelgroep: de rijke burgers en gegoede families. De kookboeken die in de zestiende en zeventiende eeuw gepubliceerd werden, waren namelijk meestal opgetekend door beroeps-koks in dienst van de adel, of door artsen.

Waar de adel in de achttiende eeuw een legertje personeel voor het huishouden had, waaronder een kok, was er in de huizen van de gegoede burgerij echter vaak alleen een meid te vinden die de keuken bestierde. Of zij kon lezen en schrijven is maar de vraag. Haar 'mevrouw' hield vaak een handgeschreven kookboekje bij met recepten die zij oppikte bij visites, toegestuurd kreeg van familieleden of zelf noteerde na experimenten. Mevrouw legde de recepten vervolgens uit aan de keukenmeid, die ze vervolgens moest bereiden. In (familie)archieven zijn nog tal van deze handgeschreven verzamelingen te vinden. De Keukenmeidenkookboeken - er zouden ook nog Gelderse en Friese varianten verschijnen en zelfs een Belgische - zijn dan ook geen boeken die geschreven zijn door of voor de meiden zelf. Ze bestaan uit gedrukte verzamelingen recepten van de dames van stand die deze voor zichzelf of het nageslacht optekenden.

Deze gang van zaken wordt bevestigd door het titelblad en voorwoord van het boekje van Robartus Oudemeijer. Daar lezen we: 'Alles tot eygen gebruyk en manier, en na de manier van verscheyde andere Mevrouwen en Juffrouwen (waar onder eenige Geldersche) by een vergadert en opgeschreven door eene voornaame mevrouwe onlangs alhier overleeden.' De mevrouw blijft anoniem, maar in het bundeltje treffen we wel regelmatig verwijzingen naar die handgeschreven herkomst uit de vriendenkring: 'amandelmelk van Juffr. Van R.' of 'andijvie van de Heer V.W.'. *De Stichtsche Keuken-meid* zou in 1769 een totaal herziene en sterk uitgebreide herdruk krijgen, nu onder de titel *De Nieuwe Welervarene Utrechtsche Keuken-meid, confituurmaakster en huis-doctores*. Met ruim 500 recepten werd dit kookboek herdrukt in 1771, 1772 en 1774. In 1774 verscheen zelfs een *Vervolg op De Nieuwe Welervarene Utrechtse Keuken-meid* met nog meer recepten voor de keuken en een zeer uitgebreide huisapothek. Want ook dat was een kenmerk van deze boeken: recepten voor de keuken stonden zij aan zij met huismiddeltjes voor allerlei kwalen en ziekten. Datzelfde geldt bovendien voor de handgeschreven verzamelingen. Daar staan de culinaire en de medische recepten soms dwars door elkaar heen. Voeding en gezondheid waren in de ogen en beleving van onze voorouders heel nauw verweven!

Naar de *Stichtsche* en *Utrechtsche Keuken-meid* is nog weinig onderzoek gedaan, ondanks de fraaie facsimile-editie die in 2007 van de *Utrechtsche Keuken-meid* verscheen. Wat wel duidelijk is, is dat de recepten grote invloed vanuit Franse kookboeken hebben ondervonden. Veel gerechten-namen en termen zijn bijvoorbeeld gesteld in een soms verhaspeld Frans. Dat sluit aan bij de algemene houding van adel en burgerij in de achttiende eeuw, want die was sterk op Frankrijk gericht. Jacques Meerman concludeert in zijn recente *Kleine geschiedenis van de Nederlandse*

keuken dat er deels ook nog veel middeleeuwse invloed in de recepten van de *Stichtsche* en *Utrechtsche Keuken-meid* te vinden is, maar dat er ook nieuwigheden als bouillontabletten, knolselderij en pompoen in voorkomen. Leuk detail: de *Stichtsche Keuken-meid* bevat het oudst bekende Nederlandse recept voor pepernoten! Een andere constatering die over deze kookboeken valt te maken, is dat de recepten vaak gericht zijn op het verwerken van wat de moestuinen opbrachten of wat er tijdens de jacht werd neergeschoten. Veel 'mevrouwen' moeten ook de beschikking gehad hebben over de opbrengsten van een buitenplaats!

De Utrechtsche Keuken-meid is een vrij bekend werk, de *Stichtsche* veel minder. Van die laatste zijn dan ook zeer weinig exemplaren overgebleven. Als er al recepten uit deze boeken circuleren of worden gebruikt, zijn ze vaak voor eten, niet voor drinken. Voor dit Jaarboek is uit beide werken daarom een drankje gekozen. Daarnaast zijn drankrecepten geselecteerd uit diverse familiearchieven berustend bij Het Utrechts Archief en uit een aantal particuliere verzamelingen. Want ondanks het feit dat er gedrukte kookboeken waren, bleven veel 'mevrouwen' ook gewoon zelf recepten verzamelen. Samen geven de gekozen recepten een beeld van wat er in Utrecht tussen ruwweg 1600 en 1940 werd gedronken, nog afgezien van wijn, bier, koffie en thee. De recepten zijn verspreid door het Jaarboek afgedrukt.

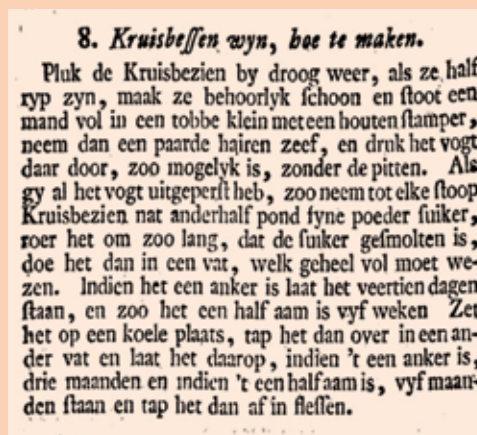
LITERATUUR

- Beukers 2011** ➤ Mariëlla Beukers, 'Meiwijn, tapwijn, rosé en Bourgogne. Interview met Ad van Dongen en Dick van Veen van 100-jarige wijnhandel A.C. van Dongen', in *Tijdschrift Oud-Utrecht* 84, december 2011.
- Van Dam en Witteveen 2006** ➤ Johannes van Dam en Joop Witteveen, *Koks en Keukenmeiden*, Amsterdam 2006.
- Ferro 2014** ➤ R.N. Ferro, *De recepten van Margareta Wyts (1575/6-1615); kookkunst uit de Tachtigjarige Oorlog*, Academie voor Streekgebonden Gastronomie, 2014.
- Henzen 2017** ➤ Manon Henzen, 'Volmaakte, schrandere en welervarene keukenmeiden: kookboeken in de 18e eeuw', via <https://www.historischnieuwsblad.nl/nl/artikel/47099/volmaakte-schrandere-en-welervarene-keukenmeiden-kookboeken-in-de-18e-eeuw.html>
- Heurneman 2002** ➤ Mieke Heurneman, 'Pillengift, papegaai en patrijzenjacht. Huiselijk leven en vrijetijdsbesteding', in *Erfgenamen aan het Janskerkhof. De familie Martens in Utrecht, 1628-1972* Jaarboek Oud-Utrecht 2002, 111-150.
- Keukenmeid 2007** ➤ *De Nieuwe Welervarene Utrechtsche Keuken-meid*, Utrecht 2007.
- Keukenmeid 1754** ➤ *De Schrandere Stichtsche Keuken-meid*, Utrecht 1754 (geraadpleegd is het exemplaar in de Bijzondere Collecties van de UvA).
- Meerman 2015** ➤ Jacques Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*, Amsterdam 2015.
- Thomas 1862** ➤ Jerry Thomas, *The Bar-tenders' guide*, via <https://archive.org/details/bartendersguideothom>

Kruisbessenwijn

Uit: *De Nieuwe Welervarene Utrechtsche Keuken-meid*, 1771. Via Google Books.

Het Vervolg op de Utrechtsche Keuken-meid kreeg onder andere een apart hoofdstuk 'Om allerlei Aangenaame en Gezonde Wynen en Dranken te maken en toe te bereiden'. Je treft er recepten aan voor berkenwijn, cider, mede (een drank op basis van honing) en hypocras. Van tal van fruitsoorten werd wijn gemaakt, zoals frambozen, kersen, kruisbessen en kweeperen. Kruisbessen zijn zeer geschikt voor wijn, vanwege hun hoge zuurgraad. Ook nu nog maken hobby-wijnmakers vaak kruisbessenwijn. Een anker is 35 liter, een aam is 170 liter.



Sek posset

Uit: *De Schrandere Stichtsche Keuken-meid*, 1754.

Geraadpleegd is het exemplaar in de Bijzondere Collecties, Universiteit van Amsterdam.

Sek-poset is drank op basis van 'sek', een wijn afkomstig uit het Spaanse Jerez de la Frontera. In het Engels kom je de term ook als 'sack' tegen, een wijn die Shakespeare al noemt. Als sherry zou deze wijn later bekender worden. Opvallend is dat hier het Engelse 'pos(s)et' wordt gebruikt, niet het Nederlandse 'kandeel'. Kandeel zou nog tot in de twintigste eeuw bekend blijven als drankje voor de kraamvrouw en het kraambezoek. Kandeel wordt echter bijna altijd met rijnwijn gemaakt, niet met sherry. Vandaar misschien de keuze voor de term 'posset'. Een posset komen we ook tegen in het aantekenboekje van Margaretha Wijts (zie pagina 47).





Impressie van de limes ten westen van De Meern, gemaakt voor de expositie in Castellum Hoge Woerd. Joeri Lefèvre, Amsterdam.

Basisrantsoen of barbecue?

Een kijkje in de keuken van een Romeinse wachttoren

Erik Graafstal (1963) is gemeentelijk archeoloog bij Erfgoed gemeente Utrecht. Hij is onder meer nauw betrokken bij de opgravingen in Leidsche Rijn en de ontwikkeling van Museum Castellum Hoge Woerd.

Een van de meest spectaculaire archeologische vondsten van Leidsche Rijn is ongetwijfeld de Romeinse wachttoren die precies 15 jaar geleden, in het najaar van 2002, werd opgegraven in Vleuterweide, de meest westelijke wijk van het nieuwe stadsdeel. De ontdekking kreeg tot in het buitenland veel aandacht vanwege de ingrijpende gevolgen voor het beeld van de Romeinse grens (limes) in ons land. Blijkbaar was deze al vroeg uitgerust met een doorlopende reeks van militaire observatieposten, elk bewaakt door een handvol soldaten. Wat de wachttoren van Vleuterweide vooralsnog uniek maakt, is niet alleen de uitstekende conservering van de houtresten (de hoekpalen van de toren stonden nog bijna een meter overeind!), maar vooral ook de vele duizenden scherven en botten die als een compacte laag 'keukenafval' bewaard bleken in het vloerniveau. Dit resulteerde in een verrassend 'kijkje in de keuken' van Jan Soldaat omstreeks het midden van de eerste eeuw na Christus.¹

Het onderzoek vond plaats in het uiterste westen van het bouwplan Vleuterweide, achter de bestaande bebouwing langs de Zandweg, aan de tegenwoordige Doyennéperenlaan. Inmiddels ligt op de plek van de wachttoren een cortenstalen 'podium', waarin vier lichtarmaturen de positie van de oorspronkelijke hoekpalen aangeven. Een informatiepaneel vertelt over het leven op deze kleine buitenpost van het Romeinse *imperium*, diep in de Rijndelta, enkele kilometers verwijderd van de meest nabije legerbasis. Het is tegenwoordig moeilijk om je voor te stellen dat slechts enkele tientallen meters naar het noorden toen de Rijn stroomde, bijna zo breed als de Lek. De rivier was niet alleen de strategische aanleiding voor het bestaan van die wachttoren, maar ook zijn voornaamste *lifeline* en voedingsbron.



De opgraving van de wachttoren achter de Zandweg in 2002. Op de achtergrond zijn de eikenhouten hoekpalen van de tweede toren uit het jaar 61/2 na Chr. te zien. Op de voorgrond zijn de aangepunte staken gereconstrueerd die in de greppel rond de eerste toren werden aangetroffen. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

Minstens zo opvallend, daar langs de Doyennéperenlaan, is de moderne markering van de Romeinse weg die ooit op de zuidoever van de Rijn liep, en die de opeenvolgende forten met elkaar verbond. De weg is over een lengte van een paar honderd meter weer functioneel gemaakt als wandelroute, bovenop het oorspronkelijke wegtracé. Niet ten onrechte is dit ensemble onderdeel van het nominatiedossier van de Nedergermaanse limes, dat volgens de huidige planning in 2020 bij UNESCO voorgedragen zal worden als Werelderfgoed. Een belangrijke reden voor de opname van deze locatie in het nominatiedossier is de aantoonbare aanwezigheid van grote hoeveelheden Romeins constructiehout.² Deze hangen samen met opeenvolgende reparaties van de *limes*weg, die op deze plek al vroeg bedreigd werd door een rivierbocht. Het was precies dit gegeven dat in 2002 aanleiding was om op deze plek met meer dan gebruikelijke spanning te gaan graven.

Een spannend onderzoek

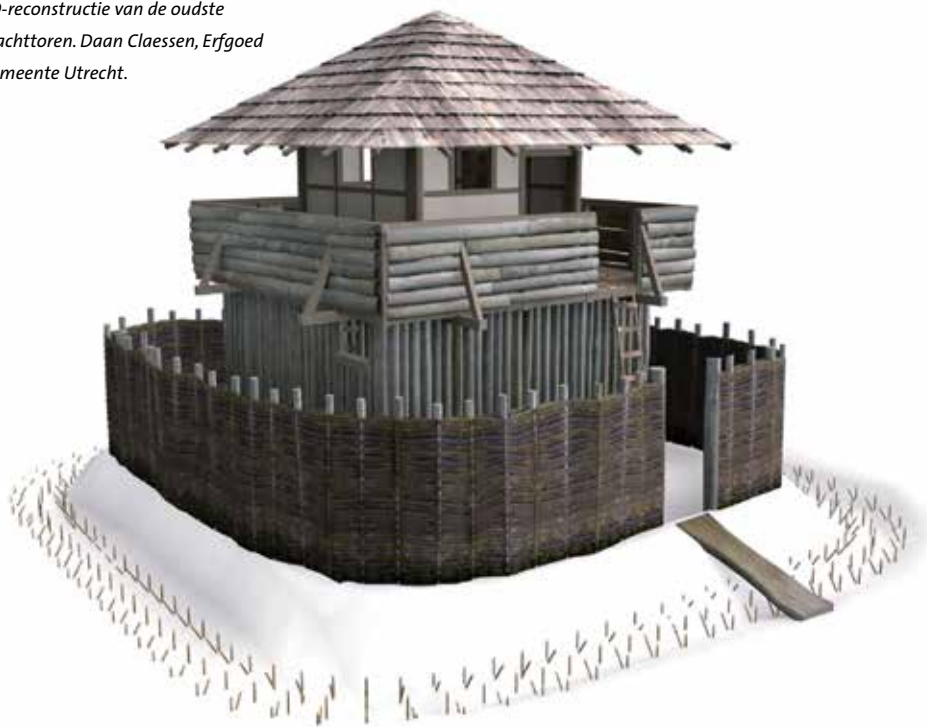
In eerste instantie betrof het onderzoek in 2002 een smalle strook langs de zuidflank van de *limes*weg; de weg zelf zou zo goed mogelijk in het bouwplan worden ingepast. Om het grondwaterpeil rond de bestaande kavels aan de Zandweg én in de beschermingszone van de *limes* in stand te houden, moest hier een nieuwe sloot worden gegraven. Het onderzoek

in het sloottracé wees al snel uit dat de resten van de Romeinse weg zich op deze plek aanmerkelijk zuidelijker bevonden dan op grond van boringen was voorspeld. Voor een deel kwam dat doordat de weg in de loop van de tijd wat naar het zuiden was verlegd, nadat een rivierbocht omstreeks het jaar 120 flinke bressen in de oever en het weglichaam had geslagen. Zo kwam het dat hier over een flinke lengte de zuidelijke rand en berm van de weg moesten worden opgegraven.

Het onderzoek van 2002 heeft veel bijgedragen aan onze kennis over de ontwikkeling van de *limesweg* in de Rijndelta.³ Het lijkt erop dat de weg pas omstreeks de jaren 80 van de eerste eeuw is aangelegd in een gedaante die voor archeologen herkenbaar is, dat wil zeggen: met een opgebracht weglichaam, een plaveiseldek van grind, en vaak ook houten beschoeiingen aan de zijkanten. Dit laatste was bedoeld om het dijkvormige weglichaam bij elkaar te houden, wat vooral op slapper terrein en in rivierbochten, zoals hier, vaak nodig bleek. Een grote verrassing volgde echter toen onder de diepste niveaus van de wegberm opeens twee zware eikenhouten palen tevoorschijn kwamen, alsook sporen van palissades en wandconstructies, en daarnaast aardewerk, botten en verkoold graan.

Toen het bleek te gaan om vierkante palen, met strak bekapte, 30 cm brede zijvlakken, realiseerden de archeologen zich dat een bijzondere ontdekking was gedaan: een perfect geconserveerde Romeinse wachttoren uit het midden van de eerste eeuw met een grote hoeveelheid aan vondstmateriaal, bewaard in het vloerniveau van de toren en de greppels eromheen.⁴ Het was meteen ook de oudste wachttoren die we in Noordwest-Europa kennen - en ook verreweg de meest vondstrijke. Meestal houdt het namelijk bij enkele tientallen scherven wel op. Ecologisch vondstmateriaal, zoals verkoold graan en botten, is al helemaal nauwelijks bekend van dit soort micro-installaties.

3D-reconstructie van de oudste wachttoren. Daan Claessen, Erfgoed gemeente Utrecht.



Artist's impression van de oudste wachttoren tijdens het ochtendgloren. Samengebonden schanspalen (*pila muralia*) belemmeren de toegang tot de toren en blokkeren het pad over de rivieroever. De waakhond zal ook bij de jacht op waterwild goede diensten hebben gedaan. Kelvin Wilson, Ridderkerk.

De aangetroffen bouwkundige sporen konden worden toegeschreven aan twee opeenvolgende fasen. De oorspronkelijke aanleg bestond uit een centrale torenbouw, waarvan de hoekpalen een vierkant vormden van iets meer dan 3 x 3 m. Om het geringe bouwvolume te compenseren, was de toren op de begane grond naar alle zijden ongeveer 75 cm uitgebouwd, voldoende om hier stapelbedden te plaatsen. Op deze uitspringende onderbouw zal dan een omloop hebben gerust, die de bemanning kon gebruiken tijdens de wachtdiensten. Rond de toren liep een vrijstaande palissade die zal zijn opgebouwd uit grof vlechtwerk van wilgentenen. Direct buiten de palissade lag een bijna 1 m diepe gracht met V-vormig profiel, die ten dele met water gevuld moet zijn geweest. Hierin waren aangepunte staken geplaatst, in een strakke configuratie die doet denken aan een opengesperde bek met tanden.

De tweede wachttoren was wat groter, ongeveer 3,6 m buitenwerks. Omdat de hoekpalen ditmaal veel zwaarder waren (ongeveer een Romeinse voet, ofwel 30 cm, in het vierkant) en er geen aanwijzingen zijn voor een uitspringend benedenvertrek, wordt aangenomen dat deze toren twee verdiepingen had. Ook nu werd het bouwwerk omgeven door een lichte palissade. De twee concentrische greppels die daaromheen lagen, hadden echter een veel minder defensieve uitstraling dan de vervaarlijk opengesperde 'haaienbek' van fase 1. Spectaculair bleken de jaarringdateringen van deze tweede toren: de hoekpalen ervan waren gemaakt van eikenbomen die in de winter van 61/2 zijn geveld. Dat plaatst de eerste toren, waarvan de buitenwand een keer werd vervangen (geschatte levensduur: 10/15 jaar), al gauw in de jaren 40 en 50 van de eerste eeuw - de eerste twee decennia van Romeinse aanwezigheid langs de Oude Rijn! Deze datering wordt ondersteund door het gevonden aardewerk. De overgrote meerderheid van het vondstmateriaal, inclusief de etensresten, horen vooral bij deze eerste bewoningsfase. Dat biedt een unieke blik op het reilen en zeilen, letterlijk ook een kijkje in de keuken, van een kleine militaire wachtpost in de Rijndelta in de allereerste jaren van de Romeinse aanwezigheid in deze streken.



Dwarsprofiel door het wachttorenterein. De houtskoolrijke donkere laag aan de rechterkant vertegenwoordigt de vloer van de toren rondom de stookplaats. Links daarvan zijn achtereenvolgens te zien: de weggerotte wandpalen van de toren; de druipgoot onder de dakrand; de diepe, in doorsnee V-vormige greppel rondom de toren. Meer op de voorgrond staat een in plastic verpakte hoekpaal van de tweede toren. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

Het meeste vondstmateriaal - dit geldt zeker ook voor het vele 'keukenafval' - werd verzameld in een 'vuile', houtskoolrijke laag die de vloer van de wachttoren moet hebben gevormd. Een duidelijke concentratie trad op rondom een iets verdiept aangelegde stookplaats in de noordoosthoek van de toren. Aangenomen wordt dat de rookafvoer ging via een rookvang en een corresponderende opening in de wand. Een aanwijzing daarvoor is een opeenhoping van keukenafval in de opvulling van een goot die tussen de toren en de palissade liep en vermoedelijk regenwater opving dat steeds van de dakrand droop.

Over de dagelijkse huishouding van Romeinse wachttorens is uit het buitenland weinig bekend, vooral omdat er tot nu toe zo weinig ecologisch vondstmateriaal is verzameld. Daarom zijn de sterkst verontreinigde spoorvullingen van de wachttoren in 2002 zorgvuldig gezeefd. De zeefresiduen hebben een schat aan gegevens opgeleverd over het menu van de torenwachters, vooral in de eerste 10 à 15 jaar dat de toren in gebruik was. Ruim 60% van alle bijna 2500 gevonden zoogdier-, vogel-, vis- of schelpdierresten zijn met zekerheid aan de eerste bewoningsfase toe te schrijven.

Bevoorrading vanuit de legerbasis

De uitkomsten van het onderzoek naar de voedselresten suggereren dat de wachttorenbemanning gedeeltelijk afhankelijk was van bevoorrading vanaf een goed georganiseerde militaire basis.⁵ Maar het menu werd zeker ook aangevuld met producten uit de omgeving en misschien ook wel met incidentele leveranties door 'derden'. Laten we beginnen met de basis van de militaire voedselbevoorrading: graan. Het beeld hiervan is niet helemaal

eenduidig. Alleen in verkoolde vorm zijn graankorrels bewaard gebleven. Het gaat alles bij elkaar om een luttel 17 korrels, dus de kans dat het beeld vertekend is door toeval, is aanzienlijk. Hoe dan ook, het overheersende graantype is gerst, vanouds een belangrijke inheemse soort. Ook in Romeins-militaire context wordt gerst, althans in Nederland, regelmatig aangetroffen. Hetzelfde geldt voor emmertarwe, die echter met slechts één of twee korrels vertegenwoordigd is.

Niet helemaal zeker is de identificatie van een korrel spelt, een soort die erg gewild was in Romeinse milieus. Spelt werd niet of nauwelijks verbouwd in het Nederlandse rivierengebied. Het wordt echter veel aangetroffen in de Romeinse legerplaatsen aan de Rijn, ook in de vroegere bewoningsfasen. Spelt moet in grote hoeveelheden zijn aangevoerd van elders, vooral uit Noord-Frankrijk en de vruchtbare lössgordel rond Keulen, Maastricht en Tongeren. Bij de opgravingen voorafgaande aan de bouw van Castellum Hoge Woerd (2013) is in een kuil die hoort bij de oudste fase van het fort, een grote partij spelt gevonden. Deze bleek verontreinigd met akkeronkruiden die een herkomst uit Noord-Frankrijk doen vermoeden.

Al met al is het aannemelijk dat de kleine wachttorendetachementen voor hun graanbevoorrading konden leunen op de thuisbasis, die in dit geval wel het *castellum* op de Hoge Woerd zal zijn geweest. Interessant is in dit verband een aantal maalsteenfragmenten. Ook bij wachttorens langs de *limes* in Zuid-Duitsland zijn regelmatig maalstenen gevonden. Net als de graanmolen die zich aan boord van het schip De Meern 1 bevond, vormen de maalsteenfragmenten van deze toren een aanwijzing dat de detachementen die voor enkele dagen of misschien wel weken hierheen werden uitgezonden, hun eigen graanrantsoen meenamen in ongemalen vorm, om dit dan ter plaatse te verwerken al naar gelang het gewenste gebruik. Grof gemalen graan werd vaak verwerkt in een polenta-achtige pap (*puls*), waaraan dan naar believen kruiden, groenten en misschien wat spek konden worden toegevoegd. Maar misschien werd er ook wel brood gebakken op dit soort buitenposten. In diverse *milecastles* (miniatur-fortjes van ca. 400 m²) aan de Muur van Hadrianus in Groot-Brittannië zijn ovens gevonden, net als naast een wachttoren aan de Duitse *limes*.

Ook andere gegevens wijzen sterk in de richting van bevoorrading vanuit een Romeins-militaire omgeving. Zo zijn daar enkele dopfragmenten van de walnoot, die in ons land een Romeinse introductie was. Veelzeggend is ook de samenstelling van het botmateriaal. Gemeten naar aantallen botfragmenten ligt het aandeel rund op 58,8%, dat van schaap/geit op 31,6% en dat van varken op 7,3%. Nemen we het botgewicht als maat voor de vleesproductie, dan liggen de verhoudingen zelfs 79-10-4%. Het lage aandeel varken is in een Romeins-militaire context verrassend te noemen - we zouden hier eigenlijk het dubbele verwachten.

De verhoudingen lijken nogal op die van de veestapels van inheemse nederzettingen in de omgeving. Betekent dit dan dat onze torenwachters hun porties vlees direct betrokken van rurale nederzettingen in het directe achterland? Dat hoeft niet, want als de soortensamenstelling al zou wijzen op lokale/regionale aanvoer van vlees, dan zou deze ook via de forten kunnen hebben gelopen. Het hoge percentage varken dat in de literatuur wordt genoemd, berust overigens voor een belangrijk deel op onderzoek in vroege forten in Nijmegen en Velsen, waar het aandeel van legionairs vermoedelijk relatief hoog was. Het zou goed kunnen dat het beeld wezenlijk anders wordt als het aandeel van hulptroepen hoger lag, wat vermoedelijk het geval was in de vroegste bezettingsfasen van het *castellum* van De Meern. Sowieso is het denkbaar dat de gewone soldaten die voor wachtdiensten werden uitgezonden, minder goed of althans ander vlees kregen toebedeeld.



3D-reconstructie van het interieur van de oudste wachttoren, met de stookplaats en het rookgat in de noordoosthoek.
Daan Claessen, Erfgoed gemeente Utrecht.

Hoe het ook zij, dat er sprake was van vleesbevoorrading vanaf een centrale militaire basis lijkt toch wel aannemelijk, misschien zelf wel aantoonbaar. Opvallend is in dit verband de ongelijke verdeling van de botresten over de verschillende delen van het skelet: vooral poten en rompdelen zijn vertegenwoordigd, met een overwicht van achterpoten, zeker bij de schapen. Dit lijkt te wijzen op aanvoer van grotere karkasdelen, waaronder dus flinke stukken van achterpoten, inclusief vleesarme delen. Mogelijk zien we hier iets van de vorm waarin vleesrantsoenen werden verstrekt aan kleine detachementen die voor enige tijd werden uitgezonden. De leeftijden waarop de meeste runderen en schapen/geiten werden geslacht, wijzen erop dat de betreffende kuddes werden gehouden voor de vleesproductie. Ook dit lijkt een aanwijzing dat we hier te maken hebben met grotere militaire bevoorradingsnetwerken, van waaruit kleine buitenposten, zoals de wachttorens, dan bediend konden worden.

Hoewel ongemalen graan wijst op de stationering voor langer dan één of twee dagen, is het hachelijk om op basis van de voedselbevoorrading iets te zeggen over de duur van dit soort detacheringen. Denkbaar is immers dat dit soort kleine detacheringen veel langer duurden dan de meegebrachte rantsoenen meelingen. (Uit Egyptische papyri weten we van uitzendingen naar veraf gelegen buitenposten voor maanden achtereenvolgend). Ook is het voorstelbaar

dat de detachementen naderhand bevoorraad werden. Zo bevat de unieke verzameling schrijfplankjes gevonden in het fort van Vindolanda achter de Muur van Hadrianus in Noord-Engeland een dringend verzoek van de hoofdmann van precies zo'n klein detachement aan de commandant van de thuisbasis om snel een nieuwe voorraad bier te laten bezorgen!⁶

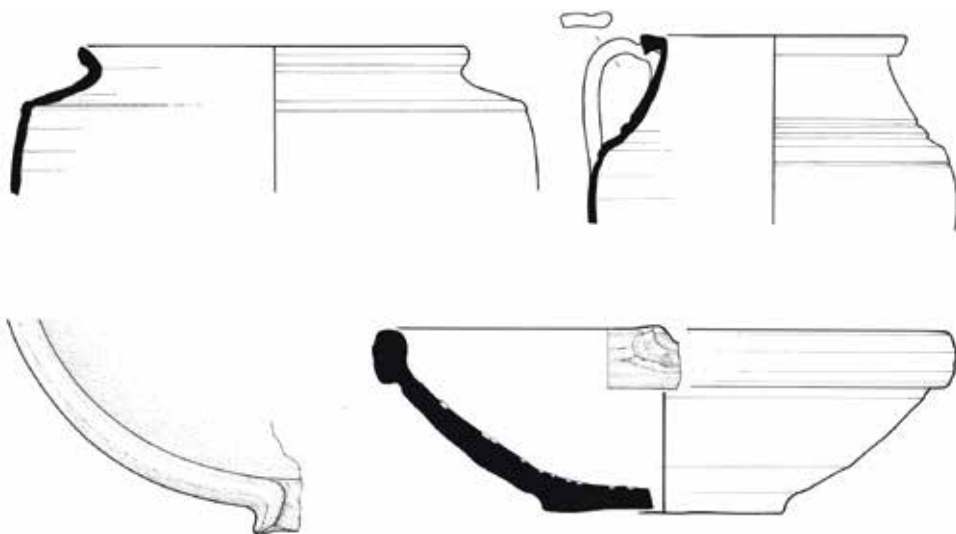
Voedsel uit de natuur

Een deel van hun eten betrokken de torenwachters uit de vrije natuur. Vooral vis stond kennelijk regelmatig op het menu: bijna 750 visresten (ca. 30% van het totaal aantal dierlijke resten) zijn in het vondstcomplex aanwezig. De karperachtigen (brasem, blei, blankvoorn en rietvoorn) zijn met ca. 15% goed vertegenwoordigd, maar leggen het af tegen de snoek, die maar liefst 68% van het spectrum voor zijn rekening neemt. Mogelijk had men een voorkeur voor deze wat minder graterige vissoort, mogelijk ook zijn veel van de kleine karperachtigen gegrild en daarna met huid en haar verslonden, zodat zij wat ondervertegenwoordigd zijn onder de visresten. Baars en paling zijn elk met ongeveer 5% aanwezig. Het is heel duidelijk de lokale standvispopulatie van de Rijn en zijn zijkreken die men heeft bevestigd. Een uitbijter in dit verband is de houting, die met drie fragmenten is vertegenwoordigd. Deze vis zwemt in de vroege herfst vanuit zee in kleine scholen de rivieren op. Het is een zeldzame seizoensindicatie voor de bezetting van de wachttoren.

Zeer waarschijnlijk heeft de wachttorenbemannings de vis voor een groot deel zelf gevangen. We hoeven hier maar te denken aan de vier palingfuiken die enkele honderden meters naar het oosten bij een latere wachtpost (ca. 180-250 na Chr.) in een rivierbedding zijn



Wervels van snoeken gevonden in de vloerniveaus van de wachttorens. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.



Gecombineerde tekening van de doorsnede (links) en het aanzicht (rechts) van enkele stukken Romeins aardewerk die in de oudste wachttorens zijn gebruikt: boven twee ruwwandige potten, onder een zogenaamde wrijfschaal. De laatste is functioneel te vergelijken met de hedendaagse food-processor. Tekening R.P. Reijnen, Radboud Universiteit.

aangetroffen.⁷ Eigenlijk is het geen wonder dat men zijn menu aanvulde - en de tijd verdreef - door te vissen in de rivier. Deze lag immers voor de deur, in het geval van onze toren hooguit enkele tientallen meters. Aan eigen vangst dankte men waarschijnlijk ook het waterwild dat af en toe op het menu stond. Onder de zeven botfragmenten zijn naast de gewone eend ook taling en smient vertegenwoordigd. De Rijn met zijn vele rest- en overloopgeulen moet voor de wachttorensoldaten een aantrekkelijk milieu gevormd hebben om af en toe te jagen op waterwild.

Heel opmerkelijk is het grote aantal mosselen dat vooral in de sporen van de oudste fase is gevonden. Dit wijst toch wel op een meer dan incidentele consumptie van deze geliefde zeevrucht (*Mytilus edulis*). De mosselen zullen afkomstig zijn uit het Nederlandse kustgebied en kunnen heel goed droog zijn vervoerd, want dan zijn zij het langst houdbaar. Uit hun ruime verspreiding landinwaarts blijkt dat zij net als oesters zeer geliefd waren bij de Romeinen. Fourageurs van het leger zullen wellicht de hand hebben gehad in deze meer 'exotische' leveranties, al is het goed om te bedenken dat, zeker in de rivierdelta met al zijn scheepsbewegingen, de zee eigenlijk altijd heel dichtbij was. De eveneens vrij talrijke resten van de Bataafse stroommossel kunnen daarentegen goed uit de directe omgeving van de torens afkomstig zijn. Deze soort is veel minder smakelijk, maar werd in historische tijden in situaties van voedselschaarste toch ook wel gegeten. Misschien deed een goed recept met pikante visaus (*garum*) wonderen!

Het lastige met unieke archeologische vondsten is altijd dat moeilijk te zeggen valt in hoeverre het aangetroffen beeld nu representatief is voor, in dit geval, vroeg-Romeinse wachttorens in de Rijndelta. Het geluk wil dat in Leidsche Rijn nóg een vroege toren is opgegraven, een kilometer of twee naar het oosten, in een vergelijkbare landschappelijke positie.⁸ Het vondstcomplex is iets jonger, ruwweg uit de jaren 60 en 70 van de eerste eeuw, maar het beeld wijkt nergens af van wat we net bespraken.⁹ De aantallen botresten zijn weliswaar

veel lager, maar we zien dezelfde diersoorten, die ook hier weer gehouden lijken te zijn voor de vleesproductie, en daarnaast een gans, een aantal middelgrote vogels zoals eenden, en een blankvoorn. Opmerkelijk genoeg is ook de Bataafse stroommossel weer goed vertegenwoordigd. Ook de gewone mossel is hier gevonden, en een enkele alikruik.

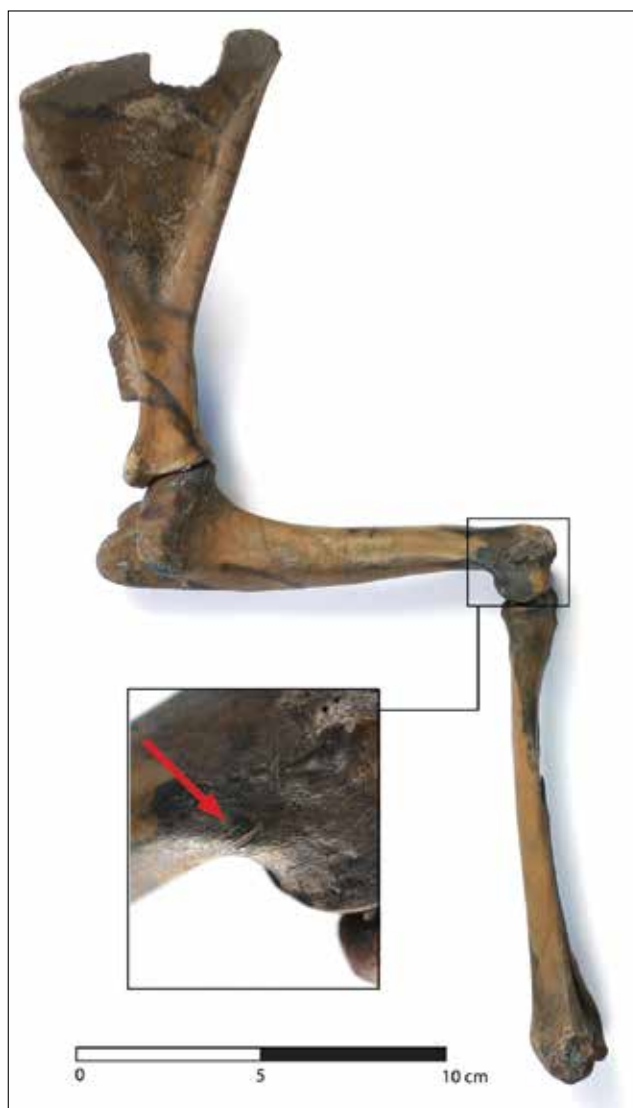
Leveringen vanuit het achterland?

Een van de meest opmerkelijke trekken in het vondstcomplex van de vroegste wachttorens is het aandeel van het handgevormde aardewerk. Afhankelijk van de wijze van telling belooft dit 66 tot 86%. Dit materiaal werd doorgaans in de huiseconomie van inheemse, landelijke nederzettingen vervaardigd. Het wordt in vroege militaire contexten, zoals de midden-eerste-eeuwse *castella*, weliswaar aangetroffen, maar dan zit het aandeel toch eerder rond, en vaak nog onder, de 10%. Aangenomen wordt dat een deel van dit materiaal heeft gediend als verpakking voor etenswaar, die dan dus het eigenlijke handelsproduct vormde. Maar het is ook goed mogelijk dat een deel van de handgevormde, lokale waar werd aangeschaft vanwege zijn goede kookeigenschappen. Een flink deel van de troepen in onze grensforten kwam uit deze contreien en zal in eerste instantie ook kooktradities van de Nederrijnse regio hebben meegenomen.

Hoe kunnen we het verrassend lage aandeel van op de draaischijf vervaardigd, 'Romeins' aardewerk verklaren? Men zou kunnen denken aan bevoorradingsproblemen in de 'opstart-fase' van de *limes*. Ook enkele vroege militaire sites in Schotland leveren vrijwel uitsluitend lokaal vervaardigd materiaal op. Het vreemde is echter dat de handgevormde waar ook op het andere wachttorenterrein, uit de jaren 60 en 70, sterk in de meerderheid is. Moeten we de verklaring soms zoeken in een specifieke functie van het aardewerk op wachttorens of in hun bijzondere bevoorradingswijze? Het is denkbaar dat een deel van de handgevormde waar naar de wachttorens is gekomen als container voor rantsoenen die werden meegenomen vanuit de thuisbasis, en dat men de inheemse potten daar dan gewoon achterliet. Maar het vormenspectrum van de potten wijst niet speciaal op verpakkingsmateriaal: de samenstelling is eigenlijk die van een doorsnee-huishouden. Wellicht weerspiegelt de samenstelling van het aardewerkcomplex dus tot op zekere hoogte de etnische achtergrond van de hulpstroepensoldaten die in deze vroege periode overwegend waren gestationeerd in de *castella* of werden gereserveerd voor wachttorendiensten.

Misschien ligt de verklaring echter veel meer in de kortstondigheid van de wachttorendiensten: hun persoonlijke uitrusting van gedraaide tafelwaar zullen de torenwachters voor die paar dagen of weken misschien maar liever op de thuisbasis hebben gelaten. Dit simpele gegeven kan dan hebben geleid tot de ongebruikelijke oververtegenwoordiging van handgevormd aardewerk. Bij meerdaagse patrouilles en detacheringen zullen Romeinse soldaten zich trouwens vaak hebben bediend van minder kwetsbaar houten of metalen vaatwerk. Overigens zit tussen het op de draaischijf vervaardigde aardewerk ook een zogenaamde wrijfschaal, een kruising tussen een vijzel en mengkom - de *food-processor* van de Romeinse tijd. Wrijfschalen zijn nauw verbonden met de Romeinse keuken en vormen doorgaans een goede aanwijzing voor blootstelling aan Romeinse cultuur.

Ondertussen valt niet uit te sluiten dat die inheemse potten, zowel in de *castella* als op onze wachtposten, voor een deel wel degelijk voedselleveranties uit het 'inheemse' achterland vertegenwoordigen. In Leidsche Rijn zijn diverse rurale nederzettingen uit de vroeg-Romeinse tijd opgegraven die aanwijzingen hebben opgeleverd voor voedselproductie op een schaalniveau dat de eigen behoeften van de bewoners waarschijnlijk oversteeg. De



Elementen uit de voorpoot van een schaap of geit gevonden tijdens de opgraving aan de Oudenrijnseweg. Op de ingezette detailopname zijn snijsporen zichtbaar die bij het slachten zijn ontstaan. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

mensen die in deze nederzettingen woonden, hebben ook aantoonbaar intensieve contacten onderhouden met het Romeinse militaire apparaat. Dit begon al in een fase waarin alleen nog in Vechten, ten oosten van Utrecht, een fort lag (ca. 0-40 na Chr.). Maar dezelfde aanwijzingen zijn er eigenlijk ook voor de Claudisch-Neroonse periode (ca. 40-70), toen er ook in Utrecht en De Meern *castella* lagen - en ons dus dat 'kijkje in de keuken' van de wachttorens vergund is.

Zo weten we van de bewoners van de nederzetting aan de Hogeweide dat zij tussen ca. 10 en 50 na Chr. het nodige uitwisselden met het Romeinse leger.¹⁰ Dat blijkt niet alleen uit het daar gevonden aardewerk, maar ook uit enkele vroege blijken van vertrouwde relatie met Romeinse (schrift)cultuur, zoals schrijflankjes, een ingekrast eigendomsmerk en zelfs een dobbelsteen. Gezien de talrijke kleine militaire uitrustingsstukken valt niet uit te sluiten

dat diverse zonen uit deze gemeenschap ook daadwerkelijk hebben gediend in het leger. Het botspectrum van deze nederzettingen bevat aanwijzingen voor het afvoeren van vleesrijke karkasdelen van schapen. Ook de vele en gevarieerde vondsten van amforen en andere 'containers' van aardewerk zijn misschien eerder te duiden in termen van opslag, verwerking en transport van levensmiddelen (en dan moeten we vooral denken aan het Romeinse leger als afnemer), dan dat zij eigen consumptie door leden van deze lokale gemeenschap vertegenwoordigen.

Heel interessant is ook een vondstcomplex afkomstig uit een kleine zijtak van de Rijn ten oosten van De Meern, aan de Oudenrijnseweg.¹¹ Het dateert ruwweg uit dezelfde periode (ca. 10-70 na Chr.) en gaat ook weer gepaard met Romeins aardewerk en enkele *militaria* - wederom een aanwijzing voor vroege contacten met het Romeinse militaire apparaat. Een opvallende trek in het botcomplex is de ondervertegenwoordiging van bepaalde skeletdelen, vooral achterpoten en delen van de romp. Dit wijst erop dat deze karkasdelen min of meer systematisch werden afgevoerd voor verwerking of consumptie elders. De leeftijdsopbouw suggereert weer dat de kuddes vooral werden gehouden voor de vleesproductie. Opvallend aan de vindplaats van de Oudenrijnseweg is het hoge aandeel schapenbotten: rond het midden van de eerste eeuw overtreffen zij zelfs het aantal koeienbotten.

Intrigerend zijn hier ook de aangekoekte en verkoelde voedselresten aan de binnenzijde van veel handgevormde potten die in de geul zijn gedumpt.¹² De samenstelling ervan is geanalyseerd door middel van massaspectrometrie en elektronenmicroscopie. In alle onderzochte monsters werden stengel- of bladfragmenten van kruidachtige planten vastgesteld. Daarnaast bleken zij eiwitten van dierlijke (vis, vlees, huid, melkproducten) en/of plantaardige (peulvruchten) materialen te bevatten. De grote hoeveelheid onverzadigde vetzuren in combinatie met cholesterol wordt door de geraadpleegde specialisten in verband gebracht met melk van herkauwers of voedselproducten waarbij vergistingsprocessen een rol spelen. We zouden hier dus te maken kunnen hebben met gegiste melkproducten waarin groene planten waren verwerkt, zoals gekruide kazen, of met een visproduct dat bacterieel is vergist, wat dan een inheemse variant zou kunnen opleveren van de typische Romeinse visaus (*garum*).

Terug op de basis

Hoe rijk en veelsoortig onze kennis over de voedselbevoorrading van de vroege wachttorens ook is, het gegevensbestand laat, zoals we zagen, nog steeds veel ruimte voor interpretatie. Dat er sprake was van een centraal georganiseerde aanvoer van graan en vlees mag op basis van de botresten en wat bekend is over legerbevoorrading, wel worden aangenomen. Over de regelmaat daarvan, alsook over de duur van de detacheringen, valt echter weinig naders te zeggen. Mogelijk zijn de Bataafse stroommossels een indicatie voor incidentele voedseltekorten. Anderzijds laten juist de wachttorens iets zien van de ecologische rijkdom en gevarieerde voedingsbronnen waar de rivierdelta eigenlijk al sinds het mesolithicum (ca. 9000-5000 v. Chr.) om bekend stond.

Aan het einde van dit verhaal kunnen we dus eigenlijk nog steeds erop los fantaseren: was het, tijdens de wachttorendiensten, afzien en op een houtje bijten? Of waren die detacheringen, ver weg van de basis en bevrijd van het dagelijkse regime van ochtendappel, corveediensten en andere vervelende klussen, eigenlijk een betrekkelijke vakantie, die een zekere vrijheid bood om te jagen en te barbecueën - en met je maten te schelden op de *centurio* met zijn altijd dreigende *vitis* (stok van wijnplant, symbool van zijn tuchtrechtelijke gezag).



Doorsnede door een crematiegraf opgegraven ten zuiden van het castellum van De Meern in bouwplan De Woerd (2004). Op de bodem van de brandrestenkuil is duidelijke een laag met wit gecalcineerde beenderen van de overledene te zien. Op de achtergrond steekt een in het graf meegegeven pot uit de profielwand. Foto A. Veenhof, ADC Archeoprojecten.

Hoe dan ook, het leven op de thuisbasis had ook zijn eigen charmes: relatief goede huisvesting, het badhuis, de gezelligheid van al je kameraden, het vertier in het kampdorp, de drank, de vrouwen. Een heel belangrijke *pull*-factor van het Romeinse leger was, naast een goede soldij en medische verzorging, zeker ook de betrouwbare en gevarieerde voedselbevoorrading. Uit diverse historische bronnen valt af te leiden dat Romeinse soldaten een basisrantsoen van ca. 0,8 kilo graan per dag kregen. Daarnaast waren er verstrekkingen van olijfolie, een kleine hoeveelheid (zure) wijn, en wat vlees en/of kaas. Overigens werden voor de meeste voedselverstrekkingen, net als voor kleding, kosten ingehouden op de soldij, zodat er elk kwartaal, na bijkomstige aftrek van bijvoorbeeld afbetalingen op de persoonlijke uitrusting en kosten voor nieuwe schoennagels, uiteindelijk vaak niet veel overbleef om te sparen.

Op de basis werd het eten vaak bereid in het kleinere verband van het *contubernium*. Letterlijk betekent dit woord 'tentgenootschap', maar in Romeinse forten staat de term voor de kleinste eenheid in een barak bestemd voor 8 man, nl. een leefvertrek/slaapkamer van omstreeks 16 m² met een opslagkamer ernaast. Per barak, die vaak plaats bood aan tien *contubernia*, dat wil zeggen: aan 80 man, was er dan meestal ook een flinke graanmolen en een ordentelijke (brood)oven beschikbaar.

Heel belangrijk voor een gevarieerde voedselvoorziening waren ongetwijfeld de kampdorpen die zich buiten de poorten van zowat elk fort ontwikkelden. Hier woonden, behalve

handelaren, handwerkslieden en herbergiers/kroegbazen, onder meer de vrouwen en kinderen die veel soldaten er officieus op na hielden. Ongetwijfeld hadden velen van hen ook hun nerinkjes, moestuinen en beestenspul. Sommige van de in Nederland opgegraven kampdorpen (*vici*) hebben een nogal ruraal aandoende 'achterkant', waar je de moestuinen en mestvaalten haast kunt ruiken. Veel van de micro-agrarische productie die archeologen hier vermoeden, zal lokaal op de markt zijn gebracht en op die manier hebben bijgedragen aan het voeden van al die kleine garnizoensstadjes van telkens zeker ca. 800 personen die we inmiddels op ongeveer 20 plekken langs de Nederlandse *limes* kennen. Een lijst met voedselproducten die genoemd worden in de schrijflankjes van Vindolanda geeft een beeld van de gevarieerde voedselvoorziening van deze semi-militaire nederzettingen.¹³

Toch zal het dagelijks menu voor Jan Soldaat tamelijk eenvoudig en eentonig zijn geweest. Een groot deel van het budget zal voor velen, en dat geldt zeker ook voor soldaten in de laagste dienstrangen (*gregales*), zijn opgegaan aan voedsel. Natuurlijk, officieren hadden het ruimer, want de verschillen in soldij waren groot in het Romeinse leger - salarissprongen gingen niet in treden, maar in veelvoud. Voor de *gregales* bleef de graanpap daarvoor de basis.

Misschien dat de grafmaaltijden (of de aan de overledenen meegegeven leeftocht) die we soms kunnen reconstrueren uit de resten van crematiebijzettingen, een indruk geven van wat voor de gewone man gold als een echt feestmaal. Rondom het kampdorp van de Hoge Woerd zijn her en der clusters van crematies gevonden, de meeste ongetwijfeld van gewone soldaten en *vici*-bewoners. Sommige daarvan hebben aanwijzingen opgeleverd voor tarwebrood, andere voor gepureerde peulvruchten en linzen.¹⁴ Minstens zo veelzeggend zijn de dierlijke resten: varkensvlees is hier opeens sterk in de meerderheid, en ook gevogelte komt geregeld voor - één graf bevatte resten van zowel kip als patrijs! Als we een gevoel willen krijgen bij wat in de Romeinse tijd voor de gewone man gold als een 'zondagse maaltijd', dan geven deze begrafenisrituelen waarschijnlijk een goed beeld.

Terug naar de toren

Of het nu aanvoelde als vakantie of eerder als een tijdelijke verbanning, die diensten op buitenposten bleven gedurende de gehele Romeinse tijd doorgaan. Waar je ook diende, aan de Muur van Hadrianus of ergens langs een riviergrens op het continent, per eenheid van (nominaal meestal) 480 man waren altijd wel ettelijke tientallen soldaten, en vaak nog veel meer, tijdelijk of langdurig gedetacheerd op wachttorens en andere buitenposten, aan het werk in steengroeven of pannbakkerijen, bezig met foerageren of houtbevoorrading, of druk met allerlei andere verzorgingstaken.

Anderhalve eeuw na onze eerste torenwachters bestonden er stroomafwaarts van het *castellum* op de Hoge Woerd nog steeds van die kleine buitenposten. Ter hoogte van afvalscheidingsstation De Stits aan de Mostperenlaan is zo'n wachtpost van rond het jaar 200 opgegraven.¹⁵ Diverse stukken wapentuig tonen aan dat deze kleine installatie werd bemand, of misschien beter: bewoond, door militair personeel. Bijzonder interessant zijn de aanwijzingen voor moestuinen en akkertjes die ter plekke werden bijgehouden, en voor de aanwezigheid van zowel vrouwen als kinderen. Het lijkt er dus op dat complete militaire families hier voor langere tijd bivakkeerden, een beeld dat overigens niet schokkend is in het licht van wat uit Egyptische papyri bekend is over militaire detacheringsspraktijken aldaar.

Wel enigszins verrassend zijn de activiteiten waarmee men zich hier onder meer bezighield, namelijk de slacht en (de eerste stadia van) vleesverwerking. Daarop wijzen niet alleen een hakmes en een spitsijzer voor leerbewerking, maar vooral ook de geringe fragmentatiegraad



Artist's impression van het latere wachttorencomplex opgegraven aan de Mostperenlaan in de wijk Vleuterweide. We zien een rommelig erf dat wordt bewoond door een complete militaire familie. Rechts liggen bossen riet en griendhout te wachten op transport, in het midden hangt geveerd textiel te drogen, links scharrelt allerlei vee rond. Onder een schamel afdak staat een verwaarloosd stuk geschut pal tegen een grote mestvaalt aan. Kelvin Wilson, Ridderkerk.

van veel botten en de frequente aanwezigheid van snijsporen die specifiek wijzen op het onthuiden en ontvlezen van kadavers. De vleesrijke delen zouden dan voor verdere verwerking naar elders zijn afgevoerd, bijvoorbeeld naar de basis op de Hoge Woerd.

Op zich is er nog wel iets voor te stellen bij een ruimtelijke afzondering van dit toch wat overlast gevende abattoirbedrijf. Verdacht wordt het echter wanneer we vaststellen dat zich onder de verwerkte kadavers ook paarden bevonden, terwijl op het eten van paardenvlees in een Romeins-militair milieu toch een taboe rustte. Enigszins macaber wordt het zelfs als we zien dat hier ook een of twee grote honden min of meer professioneel zijn ontvleesd. Moeten wij ons overzicht over de voedselbronnen van de Romeinse tijd eindigen met het vermoeden dat in de nadagen van de *pax Romana* af en toe serieuze voedselschaarste optrad en dat men soms zijn toevlucht nam tot clandestiene noodmaatregelen buiten het zicht van de legerbasis?

LITERATUUR

- Bödecker en Graafstal 2015** ➤ S. Bödecker, en E.P. Graafstal, 'Der Niedergermanische Limes - Roms Grenze am Rhein', *Archäologie in Deutschland* 5 (2015), 32-35.
- Dielemans 2013** ➤ L. Dielemans, *Wacht aan het water. VLEN3-00: archeologisch onderzoek naar sporen en vondstassemblages uit de Romeinse tijd in Vleuterweide*, Basisrapportage archeologie 52, Utrecht 2013.
- Van Dijk 2010** ➤ J. van Dijk, 'Zoöarcheologisch onderzoek', in: Langeveld, Luksen-IJtsma en Graafstal 2010, 171-176.
- Esser, Beerenhout en Kuijper 2007** ➤ E. Esser, B. Beerenhout en W. Kuijper, 'Dierlijk bot, visresten en schelpen', in: Van der Kamp 2007, 144-158.
- Graafstal 2002** ➤ E.P. Graafstal, 'Logistiek, communicatie en watermanagement. Over de uitrusting van de Romeinse rijksgrens in Nederland', *Westerheem* 51 (2002), 2-27.
- Graafstal 2004** ➤ E.P. Graafstal, 'Utrecht/Vleuten-De Meern, Zandweg', in: D. Kok, R. Kok en F. Vogelzang (red.), *Archeologische kroniek provincie Utrecht 2002-2003*, Utrecht 2004, 251-284.

- Graafstal en Vos 2016** ➤ E.P. Graafstal en W. Vos, 'Een kleine Muur van Hadrianus. De limesweg in Zuid-Holland en Utrecht', in: Paul van der Heijden (red.), *Romeinse wegen in Nederland*, Utrecht 2016, 41-56.
- Den Hartog 2009** ➤ C.M.W. den Hartog, *Sportpark Terweide 2. LR 41-42: archeologisch onderzoek Sportpark Terweide*, Basisrapportage archeologie 18, Utrecht 2009.
- Den Hartog 2017** ➤ C.M.W. den Hartog, *Sportpark Terweide 5: Definitief Archeologisch Onderzoek LR4 aan de Hogeweide in Leidsche Rijn Centrum*, Basisrapportage archeologie 106, Utrecht 2017.
- Van der Kamp 2007** ➤ J.S. van der Kamp, *Vroege wacht. LR 31 Zandweg: archeologisch onderzoek van twee eerste-eeuwse houten wachttorens in Leidsche Rijn*, Basisrapportage archeologie 16, Utrecht 2007.
- Van der Kamp 2009** ➤ J.S. van der Kamp, *Werk aan de weg. LR 31 Zandweg: archeologisch onderzoek aan een verspoelde sectie van de limesweg*, Basisrapportage archeologie 21, Utrecht 2009.
- Langeveld, Luksen-IJtsma en Graafstal 2010** ➤ M.C.M. Langeveld, A. Luksen-IJtsma en E.P. Graafstal, *Wegens wateroverlast. LR 39 De Balije II: rivierdynamiek en Romeinse infrastructuur in een rivierbocht*, Basisrapportage archeologie 11, Utrecht 2010.
- Langeveld, Luksen-IJtsma en Weterings 2010** ➤ M.C.M. Langeveld, A. Luksen-IJtsma en P. Weterings, *Een goede buur? LR 46 en LR 49: definitief archeologisch onderzoek naar een vicus, grafvelden, infrastructuur en een inheemse nederzetting in de omgeving van het Romeinse castellum in De Meern, deelgebied 'De Woerd' (gemeente Utrecht)*, Basisrapportage archeologie 19, Utrecht 2010.
- Luksen-IJtsma 2010a** ➤ A. Luksen-IJtsma, *De limesweg in West-Nederland. Inventarisatie, analyse en synthese van archeologisch onderzoek naar de Romeinse weg tussen Vechten en Katwijk*, Basisrapportage archeologie 40, Utrecht 2010.
- Luksen-IJtsma 2010b** ➤ A. Luksen-IJtsma, 'De graven', in: Langeveld, Luksen-IJtsma en Weterings 2010, 125-156.
- Oudemans en Kubiak-Martens 2011** ➤ T.F.M. Oudemans en L. Kubiak-Martens, 'Residu-analyse', in: Weterings en Meijer 2010, 90-104.
- Van Rijn 2013** ➤ P. van Rijn, 'Fuiken', in: Dielemans 2013, 135-145.
- Weterings en Meijer 2011** ➤ P.G.H. Weterings en Y. Meijer, *Op zoek naar de weg. LR 60: onderzoek naar de Romeinse limesweg in De Meern (gemeente Utrecht)*, Basisrapportage archeologie 33, Utrecht 2011.
- Willems, Graafstal en Leene 2015** ➤ W.J.H. Willems, E.P. Graafstal en T. Leene, 'A pearl necklace: the Lower German Limes World Heritage nomination', *Analecta praehistorica Leidensia* 45 (2015), 191-208.

NOTEN

- Deze bijdrage is deels gebaseerd op Graafstal 2004, 261 e.v., en neemt daaruit hier en daar tekstgedeelten al dan niet bewerkt over.
- Voor de zogenaamde *Outstanding Universal Values* van het voorgestelde Werelderfgoed van de Nedergermaanse limes zie Willems, Graafstal en Leene 2015 en Bödecker en Graafstal 2015.
- Zie Graafstal 2004, 251 e.v., en Van der Kamp 2009. Voor een overzicht: Graafstal 2002, 5 e.v., Luksen-IJtsma 2010 en Graafstal en Vos 2016.
- Voor een uitvoerige rapportage: Van der Kamp 2007. Een eerste samenvatting in Graafstal 2004, 261 e.v.
- Voor een uitvoerige presentatie en discussie van het ecologisch vondstmateriaal zie Esser, Beerenhout en Kuijper 2007. Vgl. Graafstal 2004, 274 e.v.
- Tabulae Vindolandenses* III.628.
- Van Rijn 2013.
- Langeveld, Luksen-IJtsma en Graafstal 2010, 44 e.v.
- Voor het archeozoologisch vondstmateriaal zie Van Dijk 2010.
- Zie de diverse specialistische rapporten en afsluitende discussies in Den Hartog 2009 en 2017.
- Weterings en Meijer 2011. Voor het archeozoologisch materiaal 105 e.v.
- Oudemans en Kubiak-Martens 2011.
- Zie bijv. <http://vindolanda.csad.ox.ac.uk/exhibition/army-6.shtml> en <http://www.romanarmy.net/pdf/food.pdf>.
- Luksen-IJtsma 2010, 144 e.v.
- Dielemans 2013.



Déjeuner offert par Ms. G.H.T. v. A. avocat à l'occasion de l'Utrechtsche Palmpaardenmarkt, [...] Lundi, le 11 Avril 1881

De aanbieder van de middagmaaltijd ter gelegenheid van de Palmpaardenmarkt in Hotel de l'Europe op het Vredenburg is waarschijnlijk Willem ('Guillaume') Hendrik Taets van Amerongen, die in 1881 als advocaat in Utrecht gevestigd was.

Al sinds de zestiende eeuw werden paardenmarkten gehouden op het Vredenburg. In de negentiende eeuw was de Palmpaardenmarkt, die begon op de maandag na Palmpasen, de belangrijkste van de aanvankelijk vijf, later meer paardenmarkten per jaar. De paardenmarkten zorgden voor een grote toeloop van buiten de stad en betekenden een sterke impuls voor de stedelijke economie.

Het etentje stond duidelijk in het teken van vervoersdienst Van Gend en Loos. Zowel de tekeningen als een tweetal gerechten verwijzen daarnaar op humoristische wijze: de soep en de saus bij de koteletten op basis van madeira. Maar ook de kippetjes hebben een verwijzing naar het reizen: Poulets de Bruxelles à la Toulouse. Het ging hier dan ook om fantasienamen voor een gerecht, niet om werkelijk bestaande bereidingswijzen.

Ontwerp Anthony Grolman (1843-1926), kleurenlitho, 26,8 x 18,5 cm. In de steen gesigneerd met 'Anth. Grolman, Hof-lith. Utr'. Grolman opende in 1869 een eigen drukkerij in het pand Zuilenstraat 12 en was sinds 1873 hoflithograaf van Prins Hendrik. HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.



Raad van Bijstand der S.W.V. 8 oktober 1901

Dit duidelijk humoristisch bedoelde menu, waarvan de organisator nog niet is geïdentificeerd, vermeldt gerechten als bijstandssoep, reepen tong, ossenrib op z'n Vlaamsch, lachend kalf in den rouw: om kleine erwten, ons speenvarken, eenden in rust, patrijzen, aardappelenbrei, vet ganzen vette lever, Siberische pannenkoek, kersenpudding, geslagen roomijs, vruchten en een nagerecht.

De werkelijk geserveerde gerechten staan links, in het Frans, zoals bij officiële diners nog heel lang gebruikelijk was (en is). De vertalingen aan de rechterkant bevatten ongetwijfeld verwijzingen die voor de gasten duidelijk waren, maar ons nu ontgaan.

Ontwerper onbekend, litho, 29,5x 20,5 cm.

HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.

Eten in de tijd van Willibrord

Herre Wynia (1967) is gemeentelijk archeoloog bij Erfgoed gemeente Utrecht. Hij is onder meer nauw betrokken bij de opgravingen in Leidsche Rijn en de ontwikkeling van Museum Castellum Hoge Woerd.

*'Briefje, zet snel koers over de grote zee,
Zeil voor de wind naar de monding van de visrijke Rijn,
Vaar door de branding en de kolkende golven.
De voorsteven moet aan een lang touw meegesleept worden,
Anders grijpt de tegenstroom de achtersteven.
Als mijn vriend Alberik je tegemoet komt op de kade,
De bisschop van het weidegebied, zeg dan gauw 'Gegroet',
Want zijn prior Hadda zal jou niet meer dan één avond
In Trecht een bord pap voorzetten met honing en boter,
Tja, Friesland produceert geen olijfolie of wijn.'*¹

In dit beroemde gedicht van Alcuin van York uit 781/782 beschrijft hij zijn reis over de Rijn via Utrecht, Dorestad, Keulen en Mainz. Het citaat hierboven gaat over het traject vanaf de monding van de Rijn tot aan Utrecht. Daar was Alberik op dat moment bisschop van het bisdom Utrecht dat in het jaar 777 was ingesteld en waarvan de bisschopszetel binnen de muren van het vroegere Romeinse castellum op het Domplein stond.

De kans is groot dat Alcuin tijdens de beschreven tocht ook door het gebied is gevaren dat nu Leidsche Rijn heet. En misschien was hij wel verbaasd over de welvaart van de bewoners van grote, op de oever gelegen nederzettingen. Rond de lange met riet gedekte boerderijen zag hij verschillende gebouwen, rokende oventjes, rondscharrelende kippen en afgemeerde schepen met handelswaar. Dat we ons zo goed kunnen voorstellen wat Alcuin heeft kunnen zien, komt door de bijzondere resultaten van het archeologisch onderzoek dat de gemeente Utrecht de afgelopen twintig jaar in Leidsche Rijn heeft uitgevoerd. Juist over de periode die in de vroegere geschiedenisboeken bekend stond als de 'Duistere Middeleeuwen', heeft dat onderzoek een ongekende hoeveelheid nieuwe informatie opgeleverd.²

Het gedicht van Alcuin is een van de schaarse geschreven bronnen uit deze periode waarin wordt gesproken over wat er toen in onze streken werd gegeten. Bij een overnachting in het klooster in Utrecht kreeg je van prior Hadda dus pap met honing en boter. Was dit werkelijk alles wat de prior zijn gasten te bieden had?

Archeologie als bron

Voor een meer gedetailleerd beeld van de maaltijden uit die tijd zijn we grotendeels afhankelijk van archeologische bronnen. Uit specialistisch onderzoek naar bijvoorbeeld botten van gedomesticeerde en wilde dieren, schelpen, insecten, zaden en pollen, kan worden afgeleid wat voor voedsel Hadda mogelijk nog meer in de kelders en zolders van zijn Utrechtse klooster had opgeslagen, dat hij zijn gasten blijkbaar niet serveerde.

Interessant wat dat betreft is een groot onderzoek dat in 2005 plaatsvond op de plaats waar tegenwoordig duizenden auto's per dag de zuidelijke toegang van de A2-tunnel in- en uitrijden. Daar is toen namelijk een uitzonderlijk grote nederzetting gevonden uit de zesde tot negende eeuw. Dit onderzoek heeft, naast sporen van tientallen gebouwen, ook veel



De nederzetting op de oever van de Rijn. Deze impressie is gemaakt aan de hand van de archeologische onderzoeksgegevens en laat de nederzetting zien op het hoogtepunt rond 725-750. Daan Claessen, Erfgoed gemeente Utrecht.

informatie over de voedselproductie en -consumptie opgeleverd.³ En al lag die nederzetting een paar kilometer stroomafwaarts van de bisschoppelijke burcht, deze vondsten vertellen veel over wat er toen voor voedsel beschikbaar was.

Vlees, melk en kaas

Een van de grootste vondstgroepen van deze opgraving bestaat uit botten, waarvan er door een archeozoöloog meer dan 10.000 zijn onderzocht. Hoewel een groot deel van het skeletmateriaal afkomstig was van bekende landbouwdieren, zoals rund, varken, schaap, geit en paard, blijkt dat de bewoners toch vooral van rundvlees hielden. Varken en schaap kwamen minder vaak op het bord, hoewel in de loop van de tijd een toenemende voorkeur voor schapenvlees uit de hoeveelheid botten is af te lezen. Dit is een trend die overigens ook in andere nederzettingen uit deze periode in Leidsche Rijn is geconstateerd. De bewoners aten duidelijk geen paardenvlees, want van deze dieren zijn nagenoeg geen botten met slachtsproten gevonden. Hoogstens zijn delen van het paardenskelet gebruikt voor het maken van gebruiksvoorwerpen van been. Mogelijk kwam dat doordat paarden in deze periode een bijzondere status hadden, zo blijkt ook uit de vondst van meerdere paardengraven.

De vondst van een biggetje en een aantal botjes van pasgeboren kalveren toont aan dat varkens en runderen in de nederzetting zijn gefokt. Van schapen, geiten en paarden zijn geen botjes van erg jonge dieren gevonden. Aangezien de schapen ook weer niet erg oud werden, lijkt het erop dat ze niet alleen voor de wol werden gehouden maar ook zijn opgegeten. De runderen werden overigens niet alleen voor het vlees gehouden. De leeftijdsopbouw laat zien dat het grootste deel (tot 60%) bestond uit dieren die ouder dan vier jaar zijn geworden. Deze leeftijd en het feit dat een groot deel van de gevonden horens afkomstig is van koeien, geeft aan dat een deel van de veestapel ook voor melk- en kaasproductie is gehouden. Het ontbreken van runderen in de leeftijd tussen de twee en vier jaar zou er op kunnen duiden dat een deel van de veestapel is verhandeld. Voor de bewerking van de akkers zijn ossen gebruikt, zo blijkt uit de vondst van grote hoornpitten. Door de

samenstelling van de runderbotten te vergelijken met die uit nederzettingen uit bijvoorbeeld het kustgebied, wordt duidelijk dat het slachtbeleid toch vooral gericht was op vleesrunderen en oudere dieren. Samen met het voorkomen van de ossen duidt dit op een veestapel met een nadruk op de productie van mest en trekkracht, beide nodig in een nederzetting waar landbouw erg belangrijk is.

Wild en gevogelte

In de vroege middeleeuwen waren grote delen van Leidsche Rijn nog niet in cultuur gebracht. Vooral de lager gelegen drassige delen en de uitgestrekte veengebieden ten noorden en ten zuiden van de stroomrug van de Rijn waren onmetelijke wildernissen vol wild en gevogelte. Van deze rijkdom lijkt door de bewoners van de nederzetting vreemd genoeg niet veel gebruik gemaakt te zijn. Er zijn bijvoorbeeld geen botten van grote wilde zoogdieren zoals herten tevoorschijn gekomen. Van kleine wilde dieren met een mooie pels, zoals otter en bever, zijn wel skeletresten gevonden. Ook het aantal wilde en tamme vogels dat is gegeten, is klein. De meeste botjes zijn afkomstig van de kip en tamme eend. Vogels waarop wel is gejaagd, zijn vooral de wat grotere soorten, zoals de grauwe gans en knobbelzwaan.

Zeevis

Bij het zeven van een deel van een bewoningslaag en een groot aantal kuilen en greppels zijn ruim duizend, soms minuscule, visbotjes tevoorschijn gekomen. Deze vertegenwoordigen 18 vissoorten uit zowel zoet- als zoutwater. Dat de vissen ook echt zijn gegeten, valt af te leiden uit snijsporen en het voorkomen van verbrande en verkoolde visresten. Sommige snijsporen duiden bijvoorbeeld op het wegsnijden van de vinnen of het verdelen van de vis in porties.

Opvallend is het voorkomen van haring, kabeljauw en schol. Deze zeevis moet dus over een lange afstand naar de nederzetting zijn getransporteerd. Aangezien vis uitermate gevoelig is voor bederf zal deze wel eerst gedroogd of gezouten (de haring) zijn. Ook van zoetwater-vis, en dan vooral van de brasem, zijn graatjes teruggevonden. Dat is natuurlijk niet vreemd met de visrijke Rijn, die ook door Alcuin in zijn gedicht wordt genoemd, pal voor de deur. Na brasem hebben ook snoek en baars regelmatig op het menu gestaan. Opvallende afwezigheid zijn paling en steur. Van de paling zijn maar enkele botjes gevonden en van de steur is helemaal niets gevonden. De palingbotjes bleken van jonge exemplaren afkomstig te zijn, die voornamelijk aan de kust of in het directe achterland moeten zijn gevangen. De afwezigheid van steur kan ook komen door de handelswaarde van deze bijzondere vis. Mogelijk werd deze zo snel mogelijk na vangst verkocht. Zo zijn in de handelsplaats Dorestad wel veel resten van steur gevonden.⁴

Dat er inderdaad werd gevestigd, kan ook worden afgeleid uit tientallen netverzwaringen van hergebruikt Romeins tufsteen en van lood die her en der in de nederzetting en



Vishaak van ijzer gevonden bij het archeologisch onderzoek voor de aanleg van de 'Vikingrijn' in het Maximapark. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.



Netverzwaringen gemaakt van vulkanisch tufsteen dat waarschijnlijk afkomstig is van de ruïne van het Romeinse castellum op de Hoge Woerd. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

in de rivierbedding zijn gevonden. Deze vondsten en hun verspreiding door de hele nederzetting laten zien dat ieder huishouden regelmatig met een net in de Rijn heeft gevestigd. Overigens laten steur en snoekbaars zich alleen vangen met aas en een vishaak. Maar ook vishaken uit deze periode zijn regelmatig bij opgravingen in Leidsche Rijn gevonden.⁵

Schelpdieren

In een aantal kuilen en greppels zijn concentraties schelpen gevonden. Door deze uiterst kwetsbare vondstgroep heel voorzichtig vrij te graven, kon een bioloog vaststellen dat in de kuilen vooral resten van grote zoetwatermossels, zoals de Bataafse stroommossel, waren achtergelaten. Zouden deze zijn gegeten? De ervaring leert namelijk dat deze veelvoorkomende mossel veel zand bevat, bitter is en dat bij het koken of bakken er behoorlijk wat stank vrijkomt. Alleen in tijden van ernstig voedseltekort, zoals tijdens de Hongerwinter in de Tweede Wereldoorlog, zijn deze schelpdieren genuttigd. Wellicht duidt het voorkomen van de concentraties schelpen in afvalkuilen op een tijdelijk voedseltekort. Het kan echter ook zijn dat de mossels niet zijn gegeten en dat de schelpen een andere functie hebben gehad.

Graan

Binnen de nederzetting is aan het einde van de zevende eeuw door een overstroming een diep kolkgat ontstaan. Het archeologisch onderzoek heeft aangetoond dat deze midden in de nederzetting gelegen waterpartij lang heeft opengelegen. Uit het ontbreken van (slacht)

afval blijkt dat het belangrijk werd gevonden de waterpoel schoon te houden. Het wateroppervlak was echter een ideale val voor rond waaiend stuifmeel en ander klein organisch materiaal. Nadat dit microscopisch kleine vondstmateriaal op het wateroppervlak was geland, zank het naar de bodem waar het in dikke lagen onder ideale conserveringsomstandigheden eeuwenlang bewaard is gebleven. Uit een analyse blijkt dat de wind stuifmeel van rogge, tarwe en haver naar de poel geblazen heeft. De aan- of juist afwezigheid van bepaalde stuifmeelkorreltjes laat zien dat de vruchtbare grond van de stroomrug van de Rijn voor een heel groot deel in cultuur moet zijn gebracht. Op de hoge delen zullen de akkers met verschillende graansoorten hebben gelegen en in de wat nattere delen van de stroomrug lagen de weiden waar de koeien, paarden en schapen graasden.

Om het graan te beschermen tegen vocht en vraat werden grote opslagplaatsen gebouwd. In de nederzetting zijn maar liefst 36 van dergelijke schuren gevonden. Ze bestonden allemaal uit verschillende rijen diep in de grond geslagen palen. Door de plaats waar de palen stonden, kan worden afgeleid dat ze een vloer hebben gedragen die waarschijnlijk een stuk boven de grond lag. Hierdoor konden ratten en muizen minder gemakkelijk naar binnen glippen en lag de waardevolle voedselvoorraad bij een overstroming van de rivier veilig boven het water. En als er dan toch nog een knaagdier tot de voedselvoorraden doordrong, was er altijd nog een kat om het graan te beschermen, zo blijkt uit de paar kattenbotjes die gevonden zijn.



De reconstructie van een opslagschuur met diep ingeslagen palen. De kwetsbare producten zoals graan lagen op een hoge vloer om ze te beschermen tegen vocht en ongedierte. Daan Claessen, Erfgoed gemeente Utrecht.



In dit soort koepelvormige ovens van leem werd brood gebakken. Deze oven staat op het erf van een gereconstrueerde boerderij in Amersfoort Schothorst. Foto Herre Wynia, Erfgoed gemeente Utrecht.

Pap en brood

De rogge-, tarwe- en haverkorrels werden gemalen en per huishouden verwerkt in pap en brood. Verspreid door de nederzetting zijn tientallen fragmenten van maalstenen gevonden. Deze waren gemaakt van het vulkanische gesteente tefriet dat afkomstig is uit de Duitse Eifel. Het brood werd gebakken in leemovens waarvan op vrijwel elk erf stukken zijn terug gevonden. Voor het bakken werd een koepelvormige leemoven met hout verwarmd. Vervolgens werden de asresten verwijderd, waarna het deeg in de oven werd gelegd. Door de hitte van de ovenwand werd het brood gebakken.

Moezelwijn

Tot zover de door het archeologisch onderzoek aangetoonde ingrediënten van de vroegmiddeleeuwse menukaart. Alcuin noemt in zijn gedicht expliciet dat het Friesland geen olijfolie en wijn produceert. Blijkbaar zijn dit belangrijke producten die de moeite waard waren om er in het gedicht een aparte zin aan te wijden. De olie en wijn zullen in deze streken inderdaad niet zijn geproduceerd. Dat wil echter niet zeggen dat ze niet aanwezig waren. Uit de vele bijzondere vondsten blijkt immers dat de bewoners via de Rijn in contact stonden met grote delen van Europa. Over het water kwamen allerlei exotische goederen, zoals barnsteen, kralen, aardewerk, maalstenen, gewei en sieraden naar de bewoners in Leidsche Rijn. Een aanzienlijk deel van deze goederen zal in de beroemde vroegmiddeleeuwse handelsplaats Dorestad zijn verhandeld. En een van de belangrijkste handelsproducten was



Bij het archeologisch onderzoek dat is uitgevoerd voorafgaand aan de aanleg van de 'Vikingrijn' in het Maximapark in Leidsche Rijn is een schip gevonden uit de tweede helft van de achtste eeuw. Door het graven van proefsleuven kon worden vastgesteld dat de basis van het 15 meter lange schip bestaat uit een uitgeholde boomstam die is verstevigd met op maat gemaakte spanten. Foto Erfgoed gemeente Utrecht.

moezelwijn, die rond het gebied bij Trier in grote tonnen naar Dorestad werd verscheept. Daar werd de drank vervolgens in kleinere eenheden verpakt om verder te worden verhandeld.⁶ Zo kan de wijn ook in Leidsche Rijn terecht zijn gekomen. Bij het zeven zijn ook kleine stukjes glas van beker glazen gevonden waaruit de moezelwijn zal zijn gedronken.

De vondsten uit Leidsche Rijn tonen overduidelijk aan dat er bij prior Hadda waarschijnlijk veel meer te krijgen was dan de pap, honing en boter uit het gedicht van Alcuin. Hoe zou het gedicht geschreven zijn als Alcuin wat eerder was gestopt en een nacht had doorgebracht in het beschreven dorp op de oever van de Rijn? Misschien was het gedicht dan wel veel meer gegaan over de gastvrijheid van de bewoners die hem heerlijke stoofpotjes van rundvlees of boven het vuur geroosterde kip serveerden. Wie weet zou dan ook een regel gewijd zijn geweest aan de moezelwijn die hem deed denken aan het doel van zijn reis wat verder stroomopwaarts van de Rijn. En zou hij hebben beschreven hoe hij wakker werd met de geur van versgebakken brood. Ook zou hij onderweg nog lang hebben genoten van de gedroogde vis die hij had meegekregen van de bewoners op de oever van de Rijn!

LITERATUUR

- Hartog 2010** ➤ C.M.W. den Hartog, *Appellaantje. LR55: Een vroegmiddeleeuwse nederzetting aan de Wilhelminalaan bij Vleuten*, Basisrapportage archeologie 30, Utrecht 2010.
- Kamp in voorbereiding** ➤ J.S. van der Kamp, *Langs de oever van een nieuwe rivier. Een vroegmiddeleeuwse nederzetting in Leidsche Rijn*, Basisrapportage archeologie 44, Utrecht (in voorbereiding).
- Kloosterman 2010** ➤ R.J.P. Kloosterman, *Lichte Gaard 9. Archeologisch onderzoek naar het castellum en het bisschoppelijk paleis*, Basisrapportage archeologie 41, Utrecht 2010.
- Kloosterman en Hoegen 2015** ➤ R.J.P. Kloosterman en R.D. Hoegen, *Domplein revisited. Deel 1. Een proefopgraving in Van Giffens werkput XIX. Deel 2. Technische rapportage. Mogelijkheden en risico's bij de realisatie van Schatkamer II naar aanleiding van het archeologische proefsleuf onderzoek, zomer 2011*, Basisrapportage archeologie 64, Utrecht 2015.
- Nokkert, Aarts en Wynia 2009** ➤ M. Nokkert, A.C. Aarts en H.L. Wynia, *Vroegmiddeleeuwse bewoning langs de A2. Een nederzetting uit de zevende en achtste eeuw in Leidsche Rijn*, Basisrapportage archeologie 26, Utrecht 2009.
- Smit 1999** ➤ K. Smit, 'Alcuin kreeg een bord pap in Utrecht aan de Rijn', *Tijdschrift Oud-Utrecht* mei/juni 1999, 67-68.
- Willemsen 2009** ➤ A. Willemsen, *Dorestad. Een wereldstad in de middeleeuwen*, Zutphen 2009.
- Wynia 2015** ➤ H.L. Wynia, 'Pompeï aan de Rijn. Bijzondere Utrechtse scheepsvondsten', *Tijdschrift Oud-Utrecht* juni 2015, 80-87.

NOTEN

- 1 Smit 1999.
- 2 De resultaten van het archeologisch onderzoek van nederzettingen uit deze periode zijn gepubliceerd in de reeks Utrechtse Basisrapportages en zijn via internet gratis te downloaden op www.erfgoed.utrecht.nl
- 3 Nokkert 2009.
- 4 Willemsen 2009, 34-36.
- 5 Een vishaak is gevonden bij onderzoek in het kader van de aanleg van de 'Vikingrijn' in het Maximapark, Leidsche Rijn. Het rapport van dit project (LR 68) zal in 2017 verschijnen. R.D. Hoegen in voorbereiding.
- 6 Willemsen 2009, 129-130.

To make posset drinke for the stone.

Take cleare posset drink of rennish or white wine, and boile in it (the curd being cleane taken off) cammomill, pelletary of the wall, parsly, parsly roots and parsly seeds, then straine it and put to it some juice of garlike and some of the juice of a Limmon, and so let the patient drinke it Whott.

A fomentation for the same.

Take Mallows parsly and cammomill, and boile them together in milke the milke boiling before you put in the herbes, and when it is well boiled, crush out the milke, and lay it to the place that is pained between a cloth.

- for stitches and likewise for the stone,
- to open the vaines for the better passage
- for the stone.

Make a tost of brown bread without the crust, and spread it with black sope and lay it to the place pained, and tye it with a cloth.

Posset drinke for the stone

Uit: aantekenboekje van Margaretha Wijts, rond 1600. HUA, Archief Huis Amerongen, toegang 1001, inv.nr. 4104.

To make posset drinke for the stone

Take cleare posset drink of rennish or white wine, and boile in it (the curd being cleane taken off) cammomill, pelletary of the wall, parsly, parsly roots and parsly seeds, then straine it and put to it some juice of garlike and some of the juice of a limmon, and so let the patient drinke it whott.

Om posset drank te maken tegen (nier)stenen

Neem heldere posset van rijen- of witte wijn (de curd moet helemaal afgeschept zijn). Kook daarin kamille, groot glaskruid, peterselie, peterselie-wortelen en peterseliezaad. Zeef het en voeg er wat sap van knoflook en van een limoen bij. Serveer dit heet aan de patiënt.

Margaretha Wijts was de dochter van Jan Wijts de la Bouchardie, heer van Wildenburg in Vlaanderen, en Margareta van Lichtevelde. Haar halfzusje was Salomé van Meetkerken, echtgenote van George Turnor en de moeder van Margaretha Turnor. Deze laatste Margaretha was de echtgenote van Godard Adriaan van Reede, die het kasteel in Amerongen eind zeventiende eeuw weer opbouwde nadat het door de Fransen was vernield in het Rampjaar 1672. Zelf huwde Margaretha Wijts in Londen met Adrian de Saravia, voormalig rector van de Leidse Universiteit. Na zijn dood trad ze in het huwelijk met Robert Hill, rector van St.-Bartholomey-at-the-Exchange in Londen. Zij overleed in 1615 in het kraambed, 39 jaar oud. Haar recepten- en aantekenboek is waarschijnlijk via haar broer Jacob Wijts, oom van Margaretha Turnor en aanvoerder in het leger van de protestantse opstandelingen, in het huisarchief van Amerongen terechtgekomen.

Of de recepten uit het aantekenboek van Margaretha Wijts ooit in Amerongen uitgeprobeerd zijn, is de vraag. Keek Margaretha Turnor nog weleens in het boekje van haar tante en naamgenote? Het oudste handschrift in de bundel is waarschijnlijk van Margaretha zelf, aangezien zij enkele keren een datum gebruikte: 1592 en 1597. Deze oudste aantekeningen zijn bovendien in het Vlaams. Daarnaast zijn er ook Franstalige en Engelstalige teksten in andere handschriften, waaronder diverse recepten. Een van die Engelse recepten, in een prachtig en schools, goed leesbare handschrift, is 'to make posset drinke for the stone'. Was dit misschien van de hand van Robert Hill, echtgenoot van Margaretha? Eigenlijk is het geen keukenrecept, maar een medisch recept. De mix van keukenrecepten en huismiddeltjes is kenmerkend voor de receptenverzamelingen in vroeger eeuwen. Het gaat hier om een drankje, posset, tegen nier- of galstenen. Posset kennen wij als kandeel, maar komt onder zijn Engelse naam in meer Nederlandse collecties voor, bijvoorbeeld in *De Stichtsche Keuken-meid*. Het basisrecept voor posset, witte wijn, eieren en wat specerijen, geeft het aantekenboekje van Margaretha Wijts niet. Dat was blijkbaar goed bekend.

Van rotte mispel tot wilde watermeloen

Het menu van de lage adel in Huis te Vleuten

Jeroen van der Kamp (1971) is sinds 1999 werkzaam als archeoloog bij de vakgroep Erfgoed van de gemeente Utrecht. Hij heeft veel onderzoek gedaan naar laatmiddeleeuwse boerenerven in Leidsche Rijn.

In de elfde en twaalfde eeuw maakte de stad Utrecht een ongekennde bloeiperiode door. Er werd hard gewerkt aan de bouw van diverse kerken, de handel floreerde en nieuwe bevolkingsgroepen verwierven macht, aanzien en rijkdom. De gevolgen hiervan waren merkbaar tot ver buiten de stadsmuren, mede doordat op grote schaal woeste veengronden werden ontgonnen. Maar ook op de hoger gelegen stroomruggen vonden grote veranderingen plaats. Zo heeft het sinds 1997 in Leidsche Rijn uitgevoerde archeologisch onderzoek aangetoond dat het aantal boerenerven in de twaalfde en dertiende eeuw groter was dan in enig andere periode. Tegelijkertijd verschenen er in dit gebied ten westen van Utrecht in de dertiende en veertiende eeuw diverse kleine kastelen en omgrachte boerderijen. In de bodem van Leidsche Rijn bevinden zich tot op de dag van vandaag restanten van dergelijke versterkte wooncomplexen, waaronder Den Engh, Den Ham, Den Hoet, de Grauwert en Nijeveld.

Even ten zuidoosten van Vleuten bevond zich tot 2004 een klein omgracht eiland. Hierop heeft ooit een woontoren gestaan, genaamd Huis te Vleuten. Alhoewel de toren zelf rond 1825 moet zijn gesloopt, hadden het eiland en de gracht tot op dat moment de tand des tijds doorstaan. Als gevolg van de spoorverdubbeling aan het begin van de eenentwintigste eeuw tussen Vleuten en Geldermalsen (het zogenaamde VleuGel-project) zouden beide verdwijnen onder de aan te leggen spoordijk. Daarom werd er een opgraving uitgevoerd, waarbij het



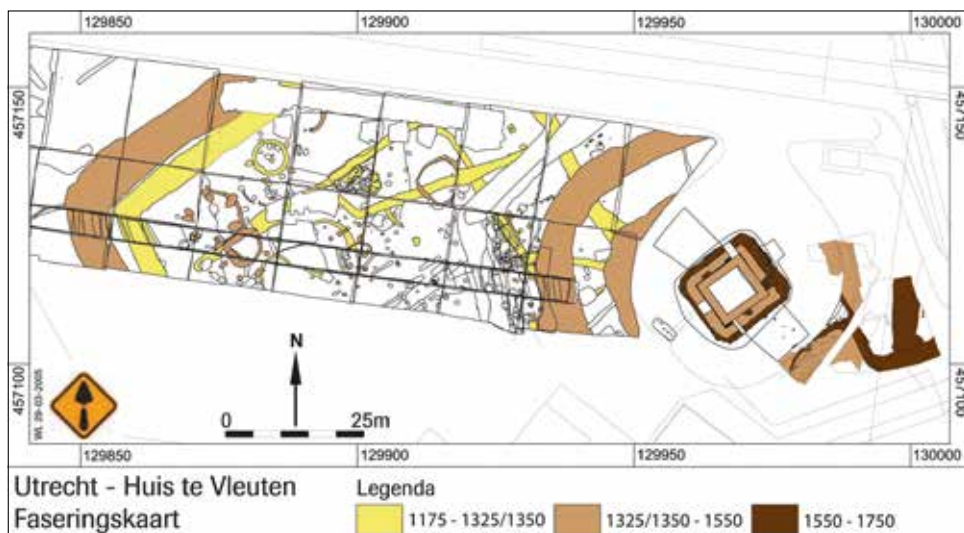
Luchtfoto (uit het zuiden) uit 2001 van boerderij Huis te Vleuten en het omgrachte eiland waarop ooit de woontoren stond. Daarachter de spoorlijn Utrecht-Rotterdam. Fotodienst HUA, HUA, Collectie beeldmateriaal, 85736.

eiland, de gracht en een groot deel van het omgrachte voorhof ten westen daarvan werden onderzocht.¹ Het archeologisch onderzoek liet zien dat er aanvankelijk sprake was van een boerderij, die uitgroeide tot een complex met een omgrachte woontoren. In de zestiende eeuw zou het complex tot ridderhofstad worden verklaard. Gedurende het grootste deel van zijn bestaan lijken de bewoners aanzienlijk welvaarder dan de gemiddelde boer. Een welvaart die niet alleen sprak uit de prestigieuze toren zelf, maar die tevens tot uiting kwam in het voedsel dat in Huis te Vleuten werd geserveerd.

Welgestelde boeren

In het laatste kwart van de twaalfde eeuw werd op een hoog gelegen oeverwal in een binnenbocht van de Oude Rijn een erf in gebruik genomen. Op een met sloten omgeven perceel werd vermoedelijk een boerderij gebouwd, die buiten het opgravingsterrein gelegen moet hebben. Het agrarische karakter van de bewoning blijkt echter overduidelijk uit de aangetroffen grondsporen van hooibergen en hooimijten en de vondst van een begraven rund. In de greppels rond het erf werden plantenresten aangetroffen, op basis waarvan kan worden bepaald welke gewassen werden verbouwd en gegeten.² Haver, gerst en broodtarwe lijken de belangrijkste te zijn geweest. Alhoewel haver voornamelijk tot diervoeder werd verwerkt, vormde het tevens het belangrijkste bestandsdeel in de bierbrouwerij. Emmertarwe en rogge werden eveneens aangetroffen, maar in aanzienlijk beperktere hoeveelheden. Naast graan waren er tevens resten van erwten, paardenboon (een kleine tuinboon), rapenzaad, hennep en vlas (lijnzaad) in de greppels aanwezig. Deze laatste drie gewassen werden onder meer vanwege hun oliehoudende zaden verbouwd, alhoewel van rapenzaad ook de knollen en bladeren gegeten kunnen worden. De aangetroffen granen en gewassen waren populair in deze periode en blijken op veel middeleeuwse boerenerven in Nederland aanwezig te zijn geweest. Het is echter opvallend dat in de oudste sporen van Huis te Vleuten resten van fruit ontbreken. Daarentegen bleek uit onderzoek naar de inhoud van greppels uit de tweede helft van de dertiende eeuw overduidelijk dat fruit en noten inmiddels hun intrede hadden gedaan. Er werden aanwijzingen aangetroffen voor de consumptie van zoete en/of zure kersen, sleepruim, peer, aardbei, dauwbraam, gewone braam, vlierbes, mispel, druif, appel en hazelnoot. Een deel hiervan kan door de bewoners in de omgeving zijn verzameld of op een markt zijn gekocht, al kunnen ze ook in een eigen moestuin nabij de woontoren zijn verbouwd. Ook kunnen er wijnranken in de buurt van het kleine kasteleiland hebben gestaan, al is het eveneens mogelijk dat de druivenpitten afkomstig zijn van krenten of rozijnen geïmporteerd uit zuidelijke streken. De aanwezigheid van de merkwaardige en tegenwoordig bijna vergeten mispel is bijzonder. De vruchten, die de vorm van grote rozenbottels hebben, zijn pas eetbaar als ze bijna verrot zijn (vandaar het gezegde 'zo rot als een mispel'). Aan het einde van het jaar worden ze na enkele nachtvorsten geoogst en op een vorstvrije plaats bewaard om na te rijpen. De vruchten waren populair in de late middeleeuwen en de grote, houtige pitten worden in stedelijke context dan ook vaak gevonden. Net als een groot deel van de bij Huis te Vleuten aangetroffen fruitsoorten worden mispels echter zelden op gewone boerenerven uit deze periode aangetroffen en lijken ze eerder met bewoners van kastelen, kloosters en steden in verband gebracht te moeten worden. Het verschijnen van deze soorten op het erf in Leidsche Rijn lijkt dan ook een aanwijzing voor een toegenomen rijkdom en status van de bewoners te zijn.

Ook uit het onderzoek naar de opgegraven dierlijke botten komt het beeld van een welgestelde boerenfamilie naar voren.³ Uiteraard waren er paarden en runderen aanwezig op het erf, die zullen zijn gebruikt als last-, rij- of trekdier. Rund vormde tevens de belangrijkste



De alle-sporenkaart van de opgraving uit 2004. E. van Wieren naar Dijkstra en De Boer 2005, 30.

vleesleverancier, gevolgd door varken en geit en/of schaap.⁴ Daarnaast verorberde men af en toe ook een gans, kip of eend, zoals gebruikelijk was op veel boerenerven uit deze periode. De bewoners van Huis te Vleuten hadden echter ook een veel exclusievere vogel op het menu staan. In een van de greppels uit deze beginfase werd namelijk een dijbeen van een ooievaar aangetroffen. Resten van deze vogelsoort worden niet vaak gevonden en als ze tevoorschijn komen, blijken ze vooral gebonden aan vondstcomplexen van de betere sociale klasse. De adel en de gegoede burgerij gebruikten de ooievaar om indruk te maken en serveerden hem als pronkstuk op feestbanketten. Ook de vondst van een karperbot met hak- en snijsporen uit deze vroege periode is opmerkelijk. Karpers waren in de dertiende eeuw nog zeer zeldzaam en werden vermoedelijk alleen door leden van de geestelijke of adellijke elite gegeten, die deze dure vissoort kon betalen. De vondst van een bot van een valk vormt mogelijk een aanwijzing voor valkerij. Aangezien deze vogel jaagt op zo'n beetje alles wat hij in zijn vizier krijgt, was het een populaire vogel om mee te jagen. Voor wat betreft de middeleeuwen kan de valkerij in verband gebracht worden met de hogere sociale klassen, inclusief de geestelijkheid.

Een heus kasteel

Helaas weten we niet wie de bewoners van het agrarische complex in de beginperiode zijn geweest. Alhoewel er reeds in dertiende-eeuwse bronnen leden van een familie Van Vleuten worden genoemd, is het niet duidelijk of zij aan deze plek gekoppeld mogen worden. Mogelijk was de boerderij in handen van een zogenaamde ministeriaal, behorende tot de lage adel. Ministerialen waren afkomstig uit de militaire en bestuurlijke organisatie in de directe omgeving van de Utrechtse bisschop. Vanaf de elfde eeuw ontvingen zij in ruil voor militaire diensten vaak grond uit het goederenbezit van de bisschop en ze vervulden een centrale rol in de ontginningen en het beheer van zijn domeinen in de omgeving van de stad. Alhoewel het erf zonder onderbreking vanaf de late twaalfde eeuw was bewoond, wordt Huis te Vleuten pas in 1412 voor het eerst in de bronnen vermeld toen ene Willem van Vleuten het huis met toebehoren aan zijn dochter verkocht. Het archeologisch onderzoek toonde echter

aan dat het terrein ongeveer een eeuw eerder een ingrijpende wijziging had ondergaan. Aan het begin van de veertiende eeuw is het erf opnieuw ingericht, waarbij er een eiland met een dubbele omgrachting werd aangelegd, waarvan de binnenste zo'n 12 meter breed was. Op het eiland bouwde men een nagenoeg vierkante woontoren met zijden van ruim 9 meter en muren van zo'n 1,5 meter dik. De toren was bereikbaar via een ophaalbrug en de ingang lag op de bel-etage. Met zijn flinke hoogte, kleine hoek- of arkeltorentjes en kantelen oogde de woontoren als een kleine uitvoering van de kastelen waarmee de hoge adel zo graag mocht pronken. Sporen van hooibergen en -mijten tonen aan dat het eveneens omgrachte terrein ten westen van de grachten tot aan het midden van de zestiende eeuw zijn agrarische functie behield. Het is dan ook niet verrassend dat in de onderzochte monsters uit deze tweede periode wederom diverse graansoorten aanwezig waren. Het blijkt te gaan om dezelfde soorten als in de vorige fase. Interessanter is de constatering dat fruit en noten nog steeds populair waren bij de bewoners van Huis te Vleuten. In de vulling van de binnenste gracht werden resten gevonden van zoete en/of zure kers, peer, aalbes, vlierbes, vijg, aardbei, walnoot, hazelnoot en druif. Met uitzondering van de vijg zijn het allemaal soorten die in de late middeleeuwen in ons land werden gekweekt en die dus uit een lokale (moes)tuin bij de woontoren afkomstig kunnen zijn. Voor de vijgen is dat het minst waarschijnlijk, al is het ook niet helemaal uitgesloten aangezien uit historische bronnen blijkt dat in ons land in de zestiende eeuw hier en daar wel vijgen werden verbouwd. In de gracht werden bovendien resten van erwten, paardenboon en veldsla aangetroffen, terwijl er tevens kruiden als kervel, peterselie en zwarte mosterd zijn gegeten door de bewoners van de toren. Net als in de vorige fase bleken ook raapzaad, hennep, vlas en maanzaad weer aanwezig te zijn. Helaas zijn er tijdens de opgraving zeer weinig dierlijke botten gevonden die aan deze periode toegeschreven kunnen worden. Het is aannemelijk dat rund, varken en schaap en/of geit nog steeds de belangrijkste vleesleveranciers waren, maar harde bewijzen daarvoor



Op 't Huis te Vleuten is de situatie aan het einde van de zeventiende eeuw afgebeeld. Tekening van Louis Philip Serrurier van ca. 1730 naar een prent van J. van Vianen en Caspar Specht uit ca. 1695. HUA, Collectie beeldmateriaal, 201976.

ontbreken. Wel is duidelijk dat er wederom diverse vogelsoorten werden geconsumeerd. In de vulling van de binnenste gracht werden resten van kip, eend, tamme duif, ooievaar en aalscholver gevonden. De visetende aalscholver heeft zelf ook een ranzige, vissige smaak en is - in ieder geval naar onze maatstaven - niet lekker. Net als ooievaars, reigers, kraanvogels en zwanen werd de aalscholver echter tijdens feestmalen als pronkstuk opgediend, vooral in kringen van de lage adel.

Het huis van een riddermatige

In 1536 werd Huis te Vleuten door de Staten van Utrecht erkend als ridderhofstad, wat inhield dat de bezitters ervan waren vrijgesteld van huisgeld en bieraccijns. Een versterkte woning gold pas als ridderhofstad wanneer deze was voorzien van een gracht, een ophaalbrug en een 'bouwhuys' (boerderij). De opgraving heeft geen restanten van een zestiende-eeuwse boerderij opgeleverd, maar waarschijnlijk stond deze op de plek van de huidige boerderij. Alhoewel de gracht en ophaalbrug van Huis te Vleuten nog steeds imposant oogden, zullen ze in deze periode waarin vuurwapens hun intrede hebben gedaan, weinig meer hebben betekend voor de weerbaarheid van de woontoren. Desondanks voldeden de bezitters van Huis te Vleuten aan alle eisen om als 'riddermatig' aangemerkt te worden. Hiertoe moest men uit een familie komen met een traditie op dit punt, diende men van riddermatige afkomst te zijn en er een riddermatige levenswijze op na houden.⁵

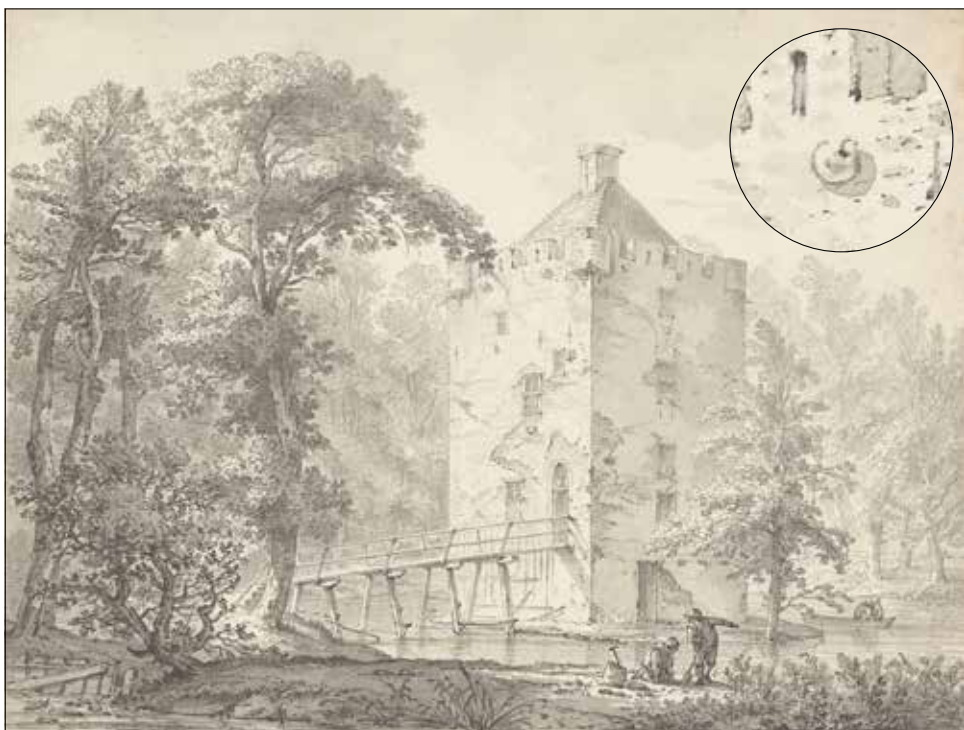


Portret van Jacoba Maria van Wassenauer, bekend als 'De hoenderhof'. Op de achtergrond wordt Kasteel Lokhorst in Warmond afgebeeld. Mogelijk heeft er zich bij de boerderij van Huis te Vleuten een vergelijkbare hoenderhof bevonden. Schilderij van Jan Steen uit 1660. Koninklijk Kabinet van Schilderijen Mauritshuis, inv.nr. 166.

Net als in voorafgaande perioden blijkt uit het geconsumeerde voedsel dat de bewoners van de toren er inderdaad een 'riddermatige levensstijl' op na hielden en beschikten over een sociale status die uitsteeg boven die van de gewone boer. Dat neemt niet weg dat het basisvoedsel ook in deze periode waarschijnlijk bestond uit broodtarwe en rogge, alhoewel daar weinig resten van werden gevonden. In een beerput op het kleine eiland werden aanwijzingen voor een luxueuzer menu aangetroffen. De put, daterend uit de periode 1650-1750, bevatte resten van pluimgierst, een van de oudste cultuurgewassen in Nederland, en boekweit en aanwijzingen voor de consumptie van rijst. Boekweit staat bekend als een goedkoop voedingsmiddel dat veel door de armen werd gegeten en de aanwezigheid ervan verbaast enigszins. Mogelijk werd het gegeten door het inwonende dienstpersoneel of werd het gevoerd aan rondscharrelend pluimvee. Rijst wordt voor de zestiende eeuw geassocieerd met relatief hoge sociale contexten, maar was in de tijd waarin de beerput werd gebruikt al gangbaar onder lagere sociale milieus. De beerput is echter interessant vanwege het wederom toegenomen aantal fruitsoorten, waaronder enkele die eerder niet aanwezig waren. Vooral frambozen, aardbeien, vijgen, aalbessen en druiven (krenten/rozijnen) lijken populair te zijn geweest. Op het menu stonden daarnaast zoete en/of zure kers, perzik, peer, minstens drie soorten echte pruimen, kroosjespruim, kruisbes, dauwbraam, braam, vlierbes, mispel, meloen, moerbeï en hazelnoot. Perziken worden tijdens opgravingen weinig aangetroffen en kunnen in verband gebracht worden met kastelen en andere rijke contexten. Meloen was in de zestiende en zeventiende eeuw nog veel zeldzamer en is in Nederland slechts drie keer eerder waargenomen. Er werden ten opzichte van eerdere fasen twee nieuwe groentesoorten aangetroffen, namelijk biet en postelein. Bij de biet zou het kunnen gaan om zowel de snijbiet alsook onze huidige rode biet, die in de zestiende eeuw langzaam ingeburgerd raakte. Het eten werd op smaak gebracht met zwarte mosterd en peper. Ook bevatte de beerput resten van venkel, die eveneens als smaakmaker dienst deed, als groente werd verwerkt of in medicinale recepten kon worden toegepast. Venkelzaden werden bijvoorbeeld gebruikt als middel tegen hoest en keelpijn. Ook het voor de eerste keer aangetroffen hopzaad werd waarschijnlijk om zijn geneeskrachtige werking aangewend.

Veel van de fruitsoorten uit de beerput bleken eveneens aanwezig in de grachtvulling uit dezelfde periode. Hierin werden echter nóg meer soorten aangetroffen, namelijk tien soorten echte pruimen, diverse soorten kersen, abrikoos, kolokwint, tamme kastanje, walnoot, tomaat, olijf en rozenbottel. De vondst van een pit van kolokwint is bijzonder te noemen. Deze wilde watermeloen groeide in Zuid-Europa en is in archeologische context slechts één keer eerder aangetroffen in Nederland. De zaden en het gedroogde vruchtvlees zijn zeer sterk laxerend en werden dan ook vanwege die werking gebruikt. Ook de vondst van tomaat is opmerkelijk, aangezien deze in Europa lange tijd alleen als sierplant werd beschouwd en pas na de Tweede Wereldoorlog als groente populair werd. Rozenbottels ten slotte werden eveneens vanwege hun medicinale werking gewaardeerd. In de grachtvulling bevonden zich tevens resten van biet, postelein, veldsla, pompoen en komkommer of augurk en de smaakmakers zwarte mosterd, peper, venkel, bonenkruid en koriander.

De dierlijke botten laten zien dat rund, varken en schaap en/of geit nog steeds de belangrijkste vleesleveranciers zijn geweest. In de periode van omstreeks 1650 tot 1750 had men echter een sterke voorkeur voor vlees van jonge schapen of geiten, terwijl varkens nauwelijks nog werden geconsumeerd. De vondst van konijnenbotjes met snijsporen laat zien dat er niet alleen grote zoogdieren op het menu stonden. Het betreft konijnen met flinke



Het Huis te Vleuten toont de woontoren in enigszins vervallen staat enkele decennia voor de sloop. Tekening van Egbert Marinus Frederik d'Hangest, 1775. Rijksmuseum, RP-T-1933-36.

afmetingen, die mogelijk werden gefokt op de nabijgelegen boerderij. Het menu werd aangevuld met vele tamme en wilde vogelsoorten, namelijk kip, kalkoen, gans, eend, winter- of zomertaling, smient, tamme duif, kwartel, watersnip, lijsterachtigen (merel en koperwiek) en zangvogels (mus en goudvink). Het is goed mogelijk dat veel van deze vogels bij de boerderij werden gefokt in een zogenaamd hoenderhof, vergelijkbaar met die op een schilderij van Jan Steen uit 1660.

Het vlees en gevogelte werd aangevuld met vele soorten zoetwatervis, waarvan botjes werden aangetroffen in de grachtvulling. Het betreft paling, brasem, winde, blankvoorn, zeelt, karperachtige, baars en snoek. Een deel hiervan kan in de gracht hebben geleefd, maar gezien de hak- en snijsporen zal het merendeel echter daadwerkelijk zijn gegeten. Daarnaast kwamen er diverse zeevissen op tafel, zoals blijkt uit de vondst van botten van kabeljauw, zeeforel of zalm, schelvis, wijting, elft of fint, haring, schol en tong. Verse zeevis (en dan met name tong) was in deze periode nog tamelijk duur en de consumptie daarvan duidt op een meer dan gemiddelde welstand.

Vergane glorie

Op een tekening van Egbert Marinus Frederik d'Hangest uit het einde van de achttiende eeuw is te zien dat Huis te Vleuten er verwaarloosd bij stond. Het pleisterwerk was gescheurd en gedeeltelijk verdwenen, op de schoorsteen bevond zich een groot vogelnest en op het kleine eiland groeide een boom. Tegen beide afgebeelde gevels hangen nog wel diverse

spreeuwenpotten, waarvan er tijdens de opgraving meerdere werden gevonden. Spreeuwenpotten dienden als broedplaats voor klein gevogelte en zijn voorzien van een ophangoor, een roofigat en een houder voor de 'aanvliegstick'. Nadat de jongen waren uitgekomen werd er in de hals van de spreeuwenpot een stokje geplaatst. Dit belette de jonge vogeltjes om de pot te verlaten, maar stelde de ouders in staat hen toch te voeren. Wanneer de jonge vogels voldoende op gewicht waren gekomen, werden ze via het roofigat uit de spreeuwenpot gehaald en in de keuken tot pasteitjes verwerkt.⁶

Op de kadastrale kaart van 1832 worden de gracht en het eiland nog afgebeeld, maar de woontoren is inmiddels afgebroken.⁷ Van het voormalige statige onderkomen resteerde nog slechts de boerderij op de voorhof. Na zes eeuwen was er een einde gekomen aan een lange traditie van uitbundige maaltijden. De adellijke bewoners van Huis te Vleuten zullen nooit hebben vermoed hoe archeologen zich in de eenentwintigste eeuw vol enthousiasme zouden storten op de restanten van wat zij eens op tafel hadden staan.

LITERATUUR

- De Boer en Dijkstra 2007** ► P.C. de Boer en J. Dijkstra, 'Utrecht. Vleuten, Huis te Vleuten', in: D. Kok, R. Kok en F. Vogelzang (red.), *Archeologische Kroniek Provincie Utrecht 2004-2005*, Utrecht 2007, 166-181.
- Van Dijk, Esser, Beerenhout en Rijkelijhuizen 2005** ► J. van Dijk, E. Esser, B. Beerenhout en M.J. Rijkelijhuizen, 'Archeozoologisch onderzoek', in: J. Dijkstra en P.C. de Boer, *Huis te Vleuten opgegraven. Archeologisch onderzoek in het kader van het project Spoorverbreding VleuGel / Randstadspoor*, ADC ArcheoProjecten Rapport 403, Amersfoort 2005, 144-172.
- Dijkstra en De Boer 2005** ► J. Dijkstra en P.C. de Boer, *Huis te Vleuten opgegraven. Archeologisch onderzoek in het kader van het project Spoorverbreding VleuGel / Randstadspoor*, ADC ArcheoProjecten Rapport 403, Amersfoort 2005.
- Van Drie 1986** ► R.J.F. van Drie, 'Inhoud en gebruik van de begrippen ridderschap en ridderhofstad in het Nedersticht gedurende de 16^e eeuw', *Jaarboek van het Centraal Bureau voor Genealogie*, deel 40 1986, 67-99.
- Hermans 2013** ► D.B.M. Hermans, *Middeleeuwse woontorens in Nederland: de bouwhistorische benadering van een kasteelvorm. Band 2: Catalogi en bijlagen*, Leiden 2013.
- Van Haaster, Hänninen en Van Rijn 2005** ► H. van Haaster, K. Hänninen en P. van Rijn, 'Voedingsgewoonten en milieuomstandigheden op en rond Huis te Vleuten 12^e-18^e eeuw', in: J. Dijkstra en P.C. de Boer, *Huis te Vleuten opgegraven. Archeologisch onderzoek in het kader van het project Spoorverbreding VleuGel / Randstadspoor*, ADC ArcheoProjecten Rapport 403, Amersfoort 2005, 115-143.
- Huizing 1995** ► J.H. Huizing, 'Vleuten', in: B. Olde Meierink (e.a.) (red.), *Kastelen en ridderhofsteden in Utrecht*, Utrecht 1995, 433-436.
- Van Iterson 1954** ► W. van Iterson, 'Open huizen en ridderhofsteden in het Nedersticht I', *Jaarboek Oud-Utrecht 1954*, 62-108.
- Van Iterson 1955** ► W. van Iterson, 'Open huizen en ridderhofsteden in het Nedersticht II', *Jaarboek Oud-Utrecht 1955*, 81-115.
- De Kam 2006** ► R. de Kam, *Nijeveld. Een verdwenen kasteel in Leidsche Rijn*, Utrecht 2006.
- Ostkamp 2005** ► S. Ostkamp, 'Het aardewerk van het kasteelterrein en het bijbehorende grachtensysteem', in: J. Dijkstra en P.C. de Boer, *Huis te Vleuten opgegraven. Archeologisch onderzoek in het kader van het project Spoorverbreding VleuGel / Randstadspoor*, ADC ArcheoProjecten Rapport 403, Amersfoort 2005, 69-77.

NOTEN

- De opgraving is uitgevoerd door ADC ArcheoProjecten te Amersfoort; Dijkstra en De Boer 2005.
- De plantenresten van deze opgraving worden beschreven in Van Haaster, Hänninen en Van Rijn 2005.
- De dierlijke resten van deze opgraving worden beschreven in Van Dijk, Esser, Beerenhout en Rijkelijhuizen 2005.
- De botten van schapen en geiten zijn moeilijk van elkaar te onderscheiden.
- Van Drie 1986.
- Ostkamp 2005, 71.
- Hermans 2013, 202-204.



12 mei 1903 aet 11 Jan Eloy Brom

Menukaart ter gelegenheid van de eerste Heilige Communie van Jan Eloy Brom (1891-1954), telg uit de Utrechtse familie van goud- en edelsmeden, broer van Leo Brom. Het ontvangen van de Eerste Heilige Communie was een belangrijk moment voor een rooms-katholieke jongere. Vanaf dat moment mocht hij of zij deelnemen aan de eucharistie en te communie gaan. Deze gebeurtenis werd en wordt gewoonlijk feestelijk gevierd met cadeaus en een feestmaaltijd.

Opvallend aan dit diner is de ananaspudding, een echo van de in de negentiende eeuw zeer populaire ananas die in de laatste gang op tafel kwam. Die ananassen werden gekweekt in de eigen kas, waarmee je aangaf dat je zo'n kas had, een belangrijk statussymbool. De wijnen tijdens dit diner zijn ook niet de minste: zoete Sauternes bij het voorgerecht, rode Listrac (Bordeaux) en Bourgogne bij het hoofdgerecht, en échte Liebfraumilch of Cantemerle (opnieuw een rode Bordeaux) bij het nagerecht. Liebfraumilch was toen nog een wijn van goede kwaliteit.

Ontwerp Jan Hendrik Brom (1860-1915), gesigneerd met monogram in de steen, lithografie, 26 x 10,5 cm. Met opschrift in handschrift: 'Mevrouw Agatha', waarschijnlijk Agatha Brom-de Charro (1862-1934), echtgenote van Jan Hendrik Brom (1860-1915). HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.



XXX april 1907 Leo Brom aet XI

‘Spijzenlijst’ ter gelegenheid van de eerste Heilige Communie van Leo Brom (1896-1965), telg uit de Utrechtse familie van goud- en edelsmeden, broer van Jan Eloy Brom.

Speciaal voor de communicant werd zijn favoriete saus bij de asperges gemaakt: ‘Asperges met Leo saus’ staat er op het menu. Ook hier zien we weer een gerecht met ananas, net als tijdens het diner ter gelegenheid van de Heilige Communie van zijn broer Jan Eloy vier jaar eerder. Wat betreft de wijnen is er nu ook sherry aan tafel, maar was de exacte keuze van de wijnen bij het samenstellen van het menu blijkbaar nog niet bekend.

Ontwerp Jan Hendrik Brom (1860-1915), gesigneerd met monogram in de steen, lithografie, 27,7 x 11,5 cm. Er bestaat ook een exemplaar zonder signatuur, waarschijnlijk een proefdruk. HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.



Met de bouw van kasteel Vredenburg werd in april 1529 begonnen. Dankzij de inzet van zo'n 1500 werklieden was het nieuwe kasteel al in oktober van dat jaar verdedigbaar. Anoniem schilderij uit de tweede helft van de zestiende eeuw. Rijksmuseum, SK-A-1728.

‘Verclaringe van den provisien’

De voedselvoorraden op kasteel Vredenburg

René de Kam (1964) is historicus en betrokken bij veel publicaties over de geschiedenis van Utrecht, waar onder ‘De Utrechtse Domtoren. Trots van de stad’ uit 2014. Hij is werkzaam bij Erfgoed gemeente Utrecht. *Tarq. Hoekstra* (1939) was vanaf 1972 de eerste gemeentelijk archeoloog van Utrecht. Vanuit die functie was hij ook betrokken bij de grote opgraving van Vredenburg in 1976. Ook na zijn pensionering in 2001 is hij nauw bij de Utrechtse geschiedschrijving betrokken gebleven.

Het zestiende-eeuwse kasteel Vredenburg werd ontworpen en gebouwd om zo lang mogelijk een belegering te kunnen doorstaan. Naast de stevige, dikke muren, de verschillende wapens en de aanwezige munitievoorraden moest er natuurlijk ook voldoende eten en drinken zijn voor het garnizoen dat ten tijde van nood op het kasteel verbleef. Maar wat lag er precies in de kelders en op de zolders van het kasteel opgeslagen? En waar werd het eten en drinken in het kasteel bereid?

De dwangburcht Vredenburg werd op last van keizer Karel V (1500-1558) gebouwd om de onderlinge twisten in de stad zoveel mogelijk te onderdrukken. Anoniem schilderij van omstreeks 1550. Rijksmuseum, SK-A-979.



Een nieuwe dwangburcht
Vrijwel direct nadat stadhouder Antoine de Lalaing, graaf van Hoogstraten, uit naam van keizer Karel V op 20 oktober 1528 de macht in Utrecht had overgenomen, werden er plannen gesmeed voor de bouw van een dwangburcht. Dit nieuwe kasteel Vredenburg, dat binnen de muren van de stad moest verrijzen, zou met zijn imposante verschijning een einde moeten maken aan de onderlinge verdeeldheid van de Utrechtse, die in de decennia daarvoor tot ernstige onlusten had geleid. In maart 1529 werd het Catharijneveld aangewezen als bouwlocatie. Naast een strategische plek, zo vlak naast de Catharijnepoort, was het ook een relatief goedkope bouwlocatie omdat er maar weinig burgerlijke bebouwing hoefde te worden opgekocht en gesloopt. Alleen het johannieterklooster en hospitaal, dat bestond uit een groot hoofdgebouw, een kerk en verschillende bijgebouwen, stond in de weg. Na enkele onderhandelingen werd besloten dat de johannieters naar het karmelietenklooster en naaste omgeving aan de Lange Nieuwstraat zouden verhuizen en dat de karmelieten op hun beurt een nieuw onderkomen op het Nicolaaskerkhof moesten bouwen. In april konden de werkzaamheden aan het nieuwe kasteel beginnen. Maar liefst 1500 werklieden werden ingezet om de burcht te bouwen, waardoor hij in oktober van dat jaar al verdedigbaar was. In 1532 zou de gracht aan de stadszijde worden verbreed en in 1534 en 1535 werd ook het westelijk deel van het kasteel gebouwd, als onderdeel van de Utrechtse stadsverdediging. Het hoofdgebouw en enkele bijgebouwen van het johannieterklooster werden in het nieuwe kasteel opgenomen.¹

Drie keukens en een bakkerij

Vanaf 1530 werd er bij een wisseling van de commandant van Vredenburg een rondgang door het kasteel gemaakt, waarbij alle aanwezige, niet nagelvaste spullen die eigendom waren van de keizer werden geïnventariseerd. Ook de proviand werd tijdens de rondgang geïnspecteerd. Uit de bewaard gebleven inventarisatielijsten blijkt dat er meerdere vertrekken waren voor het opslaan en bereiden van voedsel. In kelders en op zolders lagen graan, vlees, vis en bier, en er waren drie keukens voor de voedselbereiding in het complex aanwezig. Een daarvan - ‘mijns heeren koecken’ - was speciaal bedoeld voor de hoogste militaire bevelhebber op het kasteel, een functie die in de eerste jaren werd vervuld door Jan van Dendermonde, heer van Borgnival. De tweede keuken was mogelijk bestemd voor de officieren, al is daar niets over bekend. De derde was in elk geval voor de voedselbereiding voor de ‘knechten’ oftewel de soldaten van het garnizoen op het kasteel.

Daar stond een grote haard met een spit ervoor en een 'haardhaal' erboven, waaraan een grote kookpot of ketel op verschillende hoogte kon worden opgehangen. Verder waren er twee aanrechtbanken waarop het voedsel bereid werd en stonden er wat bankjes waarop gezeten kon worden. Zoals vaak in de middeleeuwen en nog lang daarna het geval was, werd er efficiënt en duurzaam met de beschikbare middelen omgegaan. De stookplaats in de keuken verwarmde dan ook tegelijkertijd een grote tegelkachel in het naastgelegen vertrek waar de soldaten aan acht tafels met zes 'quade', oftewel gammele, banken hun maaltje naar binnen konden werken.² Er was ook een bakkerij op het kasteel te vinden die, zo blijkt uit de verschillende inventarislijsten, goed uitgerust was. Naast de oven waren er allerlei gereedschappen en andere benodigdheden aanwezig voor het bakken van brood, zoals zeven, manden, tobben en grote en kleine broodscheppen. Ook was er 'een coepere scharm voer dat aensicht te houden', zodat het gezicht van de bakker niet al te veel te lijden had als hij in de hete oven moest kijken.³ Ondanks alle aanwezige uitrusting was de bakkerij op Vredenburg echter niet in gebruik. Want in tegenstelling tot de keukens en de brouwerij komt de bakkerij nooit voor in de onderhoudsrekeningen. Er werd dus blijkbaar nooit wat gerepareerd, wat bij gebruik erg onwaarschijnlijk is gezien de vele kwetsbare onderdelen die een bakkerij kent. Was het benodigde brood uit de stad afkomstig? En was de bakkerij, net als de provisie zelf, alleen bedoeld voor noodsituaties? Er lag wel graan als provisie in het kasteel opgeslagen dat voor brood gebruikt kon worden.

Bier!

Op Vredenburg was ook een brouwerij aanwezig, die vrijwel zeker was overgenomen van de johannieters. Elk zichzelf respecterend klooster brouwde immers zijn eigen bier. Uit de bewaard gebleven rekeningen blijkt dat de bierproductie op het kasteel, in tegenstelling tot het broodbakken, goed op peil bleef. Voor alle verschillende productiestadia die nodig waren voor het



De afgelopen decennia zijn er veel opgravingen geweest naar de resten van kasteel Vredenburg, zoals deze grote opgraving in 1976 onder leiding van Tarq. Hoekstra voorafgaand aan de bouw van Muziekcentrum Vredenburg. Foto J.P. van Alff, HUA, Collectie beeldmateriaal, 821866.



Op Vredenburg waren maar liefst drie keukens aanwezig. In de keuken van de knechten stond een grote haard met een 'haardhaal', waarvan een voorbeeld links op deze prent is te zien. Anonieme prent uit omstreeks 1600. Rijksmuseum, RP-P-OB-80.472.

brouwen waren ruimtes en gereedschappen aanwezig. Zo moet als eerste stap in het brouwproces het graan kiemen, zodat er verschillende enzymen ontstaan die zetmeel tot suikers kunnen omzetten. Voor het kiemen was op Vredenburg een speciale zolder aanwezig. Was het graan eenmaal ontkiemd, dan moesten de korrels, het zogeheten mout, worden gebroken met breekijzers, waarvan enkele exemplaren in de brouwerij aanwezig waren. Daarna moest er beslag van worden gemaakt, waarin het graanzetmeel daadwerkelijk werd omgezet in suikers. Dat gebeurde op Vredenburg in twee grote beslagkuipen: één 'broucuijpe' van 2000 liter en één van 2800 liter. Als het beslag eenmaal klaar was, werd het gefilterd, waarna het overgebleven 'wort' met grote koperen emmers werd overgegoten in de brouwketel. De ketel op Vredenburg was van onderen van koper en aan de bovenzijde opgehoogd met houten duigen. Deze 'brouwketel' woog maar liefst 550 kg en kon 5000 liter bevatten. Om het zware gevaarte, en dan vooral als het vol zat met te brouwen bier, te kunnen dragen was er een stevig, zeshoekig onderstel gemetseld.⁴ Na het brouwen werd het bier overgedaan in grote houten tonnen waarin de nagisting plaatsvond. Na enkele dagen konden de vaten met een grote stop worden afgesloten. In een gevulde ton zat tussen de 125 en 150 liter en aangezien er in de eerste jaren 75 en later zelfs 96 biertonnen op het kasteel aanwezig waren, kon er dus al gauw zo'n 10.000 liter bier opgeslagen liggen in de kelders van Vredenburg.⁵ Er zal dan ook menig pint gedronken zijn! Ook wel eens te veel, want dronken soldaten kregen een grote ketting omgehangen, die bestond uit 'een keten mit iiii houten potten dairan hangende ende is der dronckairts vlies'.



Tijdens de opgraving in 1976 kwam deze vrijwel puntgave zogeheten hoge koolstronk tevoorschijn uit de begintijd van het kasteel. De inhoud bedraagt maar liefst zo'n 400 ml en was een ideaal bierglas. Foto Berry Geerligs, collectie Erfgoed gemeente Utrecht.



Regelmatig werden er ossen aangeschaft die op Vredenburg zelf werden geslacht. Het gerookte en/of gezouten vlees werd in kuipen op het kasteel opgeslagen. Schilderij van Jan Kobell, 1806. Rijksmuseum, SK-A-1061.

Met dat laatste werd subtiel verwezen naar de prestigieuze Orde van het Gulden Vlies, waarvan in die tijd alleen leden van de zeer hoge adel lid konden worden. Aangezien deze dronkenmansketen in het poortgebouw hing, lijkt het er overigens meer op dat hiermee vooral soldaten werden 'gedecoreerd' die zich in de stad hadden laten vollopen en dus niet met het Vredenburgse bier alleen. Overigens was er ook nog 'een tonne die men den drockaerts doet draegen' op het kasteel aanwezig.⁶

Voedselvoorraden

Veel van de opgeslagen voedselvoorraden op het kasteel waren bedoeld om lang te bewaren, en werden pas aangesproken in het geval van een belegering of een andere noodsituatie. Maar dan moest het nog wel eetbaar zijn. Een regelmatige inspectie van de voorraden was wat dat betreft geen overbodige luxe, want ondanks de verschillende conserveringsmethoden werd er door de inspecteurs heel wat te oud of zelfs echt bedorven voedsel aangetroffen. In die gevallen werd vrijwel altijd geadviseerd de bestaande voorraden te verkopen en te vervangen door nieuwe. Blijkbaar was er altijd wel iemand bereid om de oude, soms zelfs ranzige voorraad op te kopen. Soms ging het naar kloosters, zoals de 843 pond oud rundvlees die in 1545 aan de abdij van Oostbroek werd verkocht, maar ook Utrechtse burgers en een enkele keer de soldaten op Vredenburg zelf kochten de oude proviand op.⁷ Maar wat troffen de verschillende inspecteurs in de loop der jaren zoal aan in de provisiekamers van het kasteel? En hoe was het geconserveerd?

Vlees

Met enige regelmaat werden er ossen gekocht voor de slacht. Soms kwamen de dieren van ver, zoals de twaalf ossen die in 1530 in Zutphen werden aangeschaft, waarna ze in vijf dagen naar Utrecht werden gedreven. Daar werden ze vervolgens nog eens twintig dagen bij verschillende kloosters in de buurt van de stad geweid om aan te sterken voordat ze geslacht werden. Ook de vier ossen die kort daarop in Amsterdam werden gekocht, werden eenmaal in Utrecht aangekomen nog acht dagen geweid om wat meer vet op de botten te krijgen. Al speelde dit keer ook mee dat de kuipen waar het vlees na de slacht in zou worden gezouten nog niet klaar waren. Daarnaast werden er ook dieren uit Abcoude en Amersfoort gehaald. Toch kwam niet alles van ver, want in 1534 en 1535 kwamen er zes ossen gewoon van 't Uytrecht alhier upte merckt', die in de tijd op de Neude werd gehouden.⁸

De dieren werden op het kasteel geslacht, waar in een van de keukens een 'slachboem met haer gereetscap' aanwezig was.⁹ Maar niet alle delen van de geslachte ossen waren geschikt om lang te bewaren. Koppen, voeten, pensen en darmen werden verkocht. Dat gold ook voor de huiden en het dierlijke vet dat als 'smeer', voor bijvoorbeeld de assen van de aanwezige kanonnen, werd gebruikt. Ook werd er hutspot gemaakt - in dit geval dus een vleesstoofpot en niet de hutspot van vandaag de dag - die eveneens werd verkocht. Het overgebleven vlees dat bedoeld was voor de provisiekamers werd gezouten. Daarvoor waren grote kuipen en later ook natuurstenen bakken op het kasteel aanwezig. Het lijkt erop dat het gezouten vlees daarin ook,

zij het misschien tijdelijk, werd opgeslagen, al waren daar ook speciale manden voor. Een deel van het gezouten vlees werd na het zouten ook nog een keer gerookt en daarmee dus eigenlijk dubbel geconserveerd. Dat roken werd soms uitbesteed aan verschillende kloosters in de stad, waaronder het Servaasklooster, het Regulierenklooster en het Brigittenklooster. Voor het werk werd in natura betaald, door een deel van het gerookte vlees aan het desbetreffende klooster te schenken.¹⁰ Wat overbleef, werd naar het kasteel teruggebracht en daar in grote tonnen opgeslagen. Elk jaar werd het gerookte vlees gewassen waarna het in vers en schoon hooi weer in de tonnen werd opgeborgen. Uit de verschillende rekeningen blijkt dat er tot in de jaren zeventig van de zestiende eeuw, dus niet lang voor de uiteindelijke belegering begon, gerookt vlees op het kasteel aanwezig was. Waarschijnlijk werd ernaar gestreefd om het vlees van minstens twaalf ossen als proviand te hebben. Als het vlees te oud werd bevonden, werden er weer nieuwe ossen gekocht en geslacht.

Spek

In 1530 werden er 50 zijden spek in Amsterdam gekocht die gezamenlijk zo'n 1000 kilo wogen. Maar het bleek niet eenvoudig om het spek veilig in het kasteel op te slaan, want al na twee jaar werd gemeld dat het 'garstig' was en vol wormen zat, waarop het werd verkocht. In 1536 werden

er opnieuw 50 zijden spek aangekocht, maar het geleverde spek bleek bedorven en werd weer snel doorverkocht. Dat zal een aardige verliespost hebben opgeleverd, vooral omdat er in de tussentijd ook nog eens 335 pond spek was opgegeten door 'wormen, muysen ende vleermuysen'.¹¹ In latere rekeningen en inventarissen komt geen spek meer voor.

Boter

Op de zolder boven het bakhuis stonden in 1532 9,5 vaten boter. Waarschijnlijk stond de botervoorraad in dezelfde stellingen als de bakken met gezouten vlees. Maar nadat de botervoorraad in de loop der jaren op verschillende momenten deels vernieuwd was, werden de botervaten in 1536 van de zolder gehaald en om onduidelijke redenen naar 'een andere plaetse gebracht'. Om de voorraad bruikbaar te houden, werd er in de decennia daarop regelmatig boter verkocht en weer nieuwe aangeschaft. Overigens werd niet alle ranzige boter weggedaan, want dat kon heel goed dienen voor het smeren van het geschut en de raderen en andere gereedschappen in de timmerloods.¹²

Vis

In 1530 werd er een grote partij goede Noorse stokvis gekocht. Maar ook de gedroogde vis bleek niet heel lang houdbaar en moest om de paar jaar worden ververs. Lange tijd lag de stokvis achter slot en grendel opgeborgen op de zolder boven de soldatenkeuken, maar in de jaren veertig lagen ook op de korenzolders grote hoeveelheden, waaronder mooie Bergense stokvis.¹³ Naast de gedroogde vis waren er in 1545 ook 12 tonnen zoute haring op het kasteel aanwezig, waarvan twee jaar later eenzelfde hoeveelheid opnieuw werd aangeschaft. In 1551 bleek daar nog maar een half tonnetje van over te zijn, maar de bedoeling was dat de voorraad weer met vers gevangen en gezouten haring zou worden aangevuld, zodra dat kon.¹⁴ Mogelijk was er soms ook verse vis op het kasteel aanwezig en wel in een speciaal daarvoor gemaakte mand die in de gracht hing. In dergelijke 'bunnen' werden de vissen levend gehouden tot ze werden bereid.¹⁵

Graan en hop

Op het kasteel lagen ook grote voorraden verschillende graansoorten als tarwe, rogge, gerst en haver. De rogge en tarwe waren veelal afkomstig uit het Oostzeegebied. De tarwe zal bedoeld zijn geweest voor het brouwen van bier, net als de gerst die op zolder boven het brouwhuis en boven de grote zaal lag opgeslagen. Ook haver zal voor het bierbrouwen zijn gebruikt. Niet voor niets werd in 1545 de afgeleverde lading gerst en haver gekeurd door soldaat Lauwerijs van Bellecum. Hij verklaarde plechtig dat de geleverde gerst en haver van eenzelfde kwaliteit waren als de eerder geleverde en inmiddels verbruikte voorraden. En hij kon het weten, omdat 'ick goede kennisse hebbe alzoe 't zelve mout bij mij verbrouwen is geweest'.¹⁶ Op de zolder van de brouwerij, en soms ook op die van de grote zaal, lag de hop opgeslagen. De hoeveelheid varieerde nogal eens, maar in 1551 lagen er maar liefst zes verschillende partijen, die samen meer dan 2000 kilo wogen. Een deel van de hop lag in dat jaar uitgespreid op de zoldervloer om te drogen.

En dan was er nog de eerdergenoemde rogge. Weliswaar is ook rogge geschikt voor het brouwen van bier, maar in de late middeleeuwen werd het toch vooral gebruikt om er donker roggebrood van te bakken. Aangezien de bakkerij op Vredenburg niet in bedrijf was, was de rogge dus vooral als provisie bedoeld. Dat wordt bevestigd door de vrij constante voorraden die in de verschillende inventarissen zijn genoteerd. Maar ook de rogge bleek kwetsbaar. Zo was de voorraad in 1551 behoorlijk geslonken. Uit navraag door de inspecteur bleek dat de voorraad maar liefst zo'n twaalf jaar goed op peil was gebleven, totdat de graankalander - een snuitkevertje dat zijn eitjes



Naast graan en erwten waren er ook dierlijke producten op Vredenburg als proviand opgeslagen, zoals vlees, boter en honing. Op deze prent uit omstreeks 1580 is de Romeinse herdersgodin Pales te zien, omringd door vee en dierlijke producten als melk, boter, kaas, eieren en honing. Prent van Philips Galle. Rijksmuseum, RP-P-1952-532.

in de graankorrels legt - erin was gekomen. De aangetaste rogge was daarop verkocht. Maar door handelsbeperkingen die sinds 26 september 1551 golden door de oorlog met Frankrijk, was het niet eenvoudig gebleken om de voorraden weer aan te vullen. Het was nu wachten tot de schepen met rogge eindelijk weer in Amsterdam zouden afmeren.¹⁷

Erwten, bonen en rijst

Op de zolders van het kasteel lagen ook nog andere etensvoorraden, zoals bonen waarvan er in 1530 een half last (ongeveer 1500 liter) aanwezig was. Hoewel er in de loop der jaren behoorlijk wat voorraden wegens ouderdom werden verkocht, bleef de bonenvoorraad dankzij nieuwe aankopen redelijk op peil. Zo was er in 1541 11 mud (zo'n 1300 liter) aanwezig en in 1551 was dat zelfs opgelopen tot 15 mud (1800 liter). Ook de hoeveelheid erwten bleef op peil.¹⁸ Opvallend is de baal rijst van 325 pond die in 1530 op het kasteel aangetroffen werd. Rijst was in die tijd zeker geen alledaags voedsel. Maar blijkbaar was het wel lang te bewaren, want zo'n 14 jaar later lag de baal er nog steeds. Rond 1545 moet de rijst verkocht zijn, waarna er in Antwerpen zes nieuwe balen werden aangeschaft, die 'van daen voorts gevuert te worden binnen Utrecht ende aldaer op Vredendorch tot provisie bewaert te werden'.¹⁹ In 1551 was die rijst in halve wijnvaten opgeslagen op de korenzolders. Naast de stokvis, om precies te zijn.

Honing en azijn

Op de zolder boven de soldatenkeuken stonden al vanaf 1530 twee tonnen honing die eveneens als lang houdbare provisie werden aangemerkt. De honing bleef inderdaad lang goed, want pas vijftien jaar later werd de inhoud van de twee tonnen als oud bestempeld en moest ze worden verkocht. Om de provisie weer op peil te krijgen, werden er vervolgens weer twee nieuwe tonnen honing gekocht, die mogelijk weer heel wat jaren op de zolder bleven staan. Bij de honing stonden in 1532 ook vier tonnen wijnazijn. Blijkbaar waren deze tonnen niet helemaal luchtdicht, want in 1536 bleek de azijn geheel opgedroogd. In 1541 werd de voorraad weer op peil gebracht en nu bleken de vaten van betere kwaliteit, want in 1545 was de hoeveelheid nog maar nauwelijks afgenomen. In dat jaar werden er bovendien drie tonnen extra gekocht. In 1547 werd er bij de Utrechtse wijnkoper Egbert de Gruyter nog eens een hoeveelheid Keulse wijnazijn gekocht die vier jaar later nauwelijks verminderd was. Ook de twee vaten raapzaadolie, die in 1541 als provisie waren aangeschaft, bleken goed houdbaar. Tien jaar later verkeerde de olie nog steeds in goede staat.

Voor zware tijden

Al met al lag er dus heel wat proviand op de zolders van kasteel Vredenburg opgeslagen, die met enige regelmaat geïnspecteerd werd en wanneer nodig vervangen. Het merendeel daarvan werd gezien als noodzakelijk hamstervoorraad die gebruikt kon worden in tijd van nood, zoals tijdens een belegering. Het vlees, de stokvis, de boter, het graan, de bonen en erwten werden dus niet aangesproken voor de dagelijkse maaltijden die voor de soldaten en officieren bereid werden in de verschillende keukens op het kasteel. Mogelijk werd een deel van het opgeslagen graan wel aangesproken voor het brouwen van bier. Dat zou althans kunnen worden afgeleid uit de woorden van soldaat en oud-brouwer Lauwerijs van Bellecum die van een voorraad mout op het kasteel bier had gebrouwen. Misschien werd ook de hop die op de zolders lag te drogen daar wel voor gebruikt. Het lijkt er bovendien op dat het bier in de grote vaten in de kelders van het kasteel ook gewoon genuttigd werd. Het merendeel van de voorraden op het kasteel was echter bedoeld als noodproviand voor zware tijden. Die braken uiteindelijk aan in december 1576. En gezien het feit dat de belegerde Spaanse soldaten het in ieder geval zeven weken uithielden op Vredenburg, zullen de voorraden ook toen op orde zijn geweest.

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

NA	Nationaal Archief
HUA	Het Utrechts Archief

ARCHIEVEN

NA	toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer. toegang 3.01.02, Ambtenaren van het centraal bestuur tijdens de regering van Karel V gedeponeerd ter charterkamer van Holland.
HUA	toegang 37, Financiële instellingen van de landsheer en van de Staten van Utrecht en daaropvolgende gewestelijke besturen.

LITERATUUR

- Brugman 1995** ➤ Jan Brugman, Hans Buitier en Kaj van Vliet, *Markten in Utrecht. Van de vroege middeleeuwen tot nu*, Utrecht 1995.
- Hoekstra 1997** ➤ Tarq. Hoekstra 'Vredenburg; de bouw van en leven op een zestiende-eeuwse citadel (1529-1532) in: G. Bakker en T.J. Hoekstra, *Het stenen geheugen. 25 jaar archeologie en bouwhistorie in Utrecht*, Utrecht 1997, 112-143.
- Van Vilsteren 1994** ➤ V.T. van Vilsteren, 'Leven in de brouwerij. Een 16^{de}-eeuwse brouwer op de vingers getikt' in: *Bier! Geschiedenis van een volksdrank*, Amsterdam 1994, 61-71.

NOTEN

- 1 Dit artikel is deels gebaseerd op Hoekstra 1997, 112-143.
- 2 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg 1536, fol. 6.
- 3 Idem, Inventaris van Vredenburg 24 maart 1530, fol. 11.
- 4 Van Vilsteren 1994, 66.
- 5 Voor de bierproductie en dan met name hoe het toeging op Vredenburg zie Van Vilsteren 1994, 61-71.
- 6 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris Vredenburg 15 juni 1545, fol. 15.
- 7 'Verclaringe van de parthijen van provande vercocht vuytter provisie van Vredendorch bij Jan Brandt' NA, toegang 3.01.02, Ambtenaren van het centraal bestuur tijdens de regering van Karel V gedeponeerd ter charterkamer van Holland, inv.nr. 718.
- 8 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg 1536, fol. 20. Voor de vee-markt op de Neude zie Brugman 1995, 64.
- 9 Idem, Inventaris van Vredenburg 1536, fol. 5.
- 10 Idem, Inventaris van Vredenburg 1936, fol. 20.
- 11 Dat laatste is natuurlijk wat merkwaardig, omdat de in Nederland voorkomende vleermuizen alleen maar insecten eten en geen vlees of aas.
- 12 '[...] botere tot die smeeringhe van den gescutte en de raderen van dien ende andersins in den wercken van den huysse bij timmerluyden geemployeert' NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg 7 mei 1541, fol. 24r.
- 13 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg, inventaris 11 oktober 1551.
- 14 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg, inventaris 11 oktober 1551.
- 15 Hoekstra 1997, 139.
- 16 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg, inventaris Vredenburg 15 juni 1545.
- 17 NA, toegang 3.01.27.01, De Grafelijkheidsrekenkamer, inv.nr. 659A-659B, Inventaris van Vredenburg, inventaris 11 oktober 1551, fol. 5 en 6.
- 18 In 1541 was er 11 mud (ongeveer 1300 liter) aan erwten aanwezig. Tien jaar later was dat afgenomen tot 8,5 mud (ongeveer 1000 liter).
- 19 HUA, toegang 37, Financiële instellingen van de landsheer en van de Staten van Utrecht en daaropvolgende gewestelijke besturen, inv.nr. 56, fol. 84.

Celibat

Uit: J.E. Scott, Heele goeie remedien, en resepte om te koken te bakken en te confijten, 1737/2017. Uitgegeven op DBNL.org.

Om Celibat te maken

neemt een mingelen melck gekooct als kout geworden is doet daar by een pintje rinse wyn neemt de schil van een citroen die men in de wyn doet twee uren eer men die gebruyckt doet daar by het nat van een citroen en suyker na de smaak doet dit samen in een kom en roert het met een gartje altyd een wegh tot dat vry dick wert doet dat in een hoogh glaasje daar men eerst wat van die weyn onder in doet men kan dat twee dry a vier dagen houden

Een andere versie in hetzelfde manuscript:

Om celibat te maken

neemt een half pint seck en ruym een half vieren-deel gereve suyker het sap van een citroen en een pint soete room dan met een chocolaet rol wel geslaagen het schuym met een lepel telkens afgeschept en in glaasjes of kopjes gedaan of waar inne men't soude willen hebben



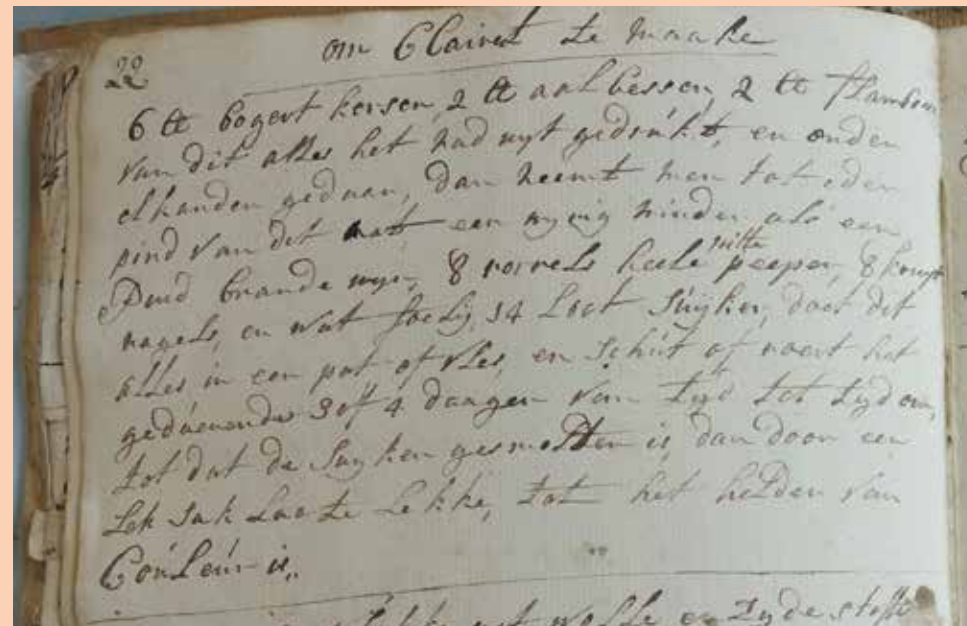
Niet alleen vrouwen legden receptenverzamelingen aan, ook mannen deden dat. In 2013 dook in Duitsland een handschrift op met de titel *Heele goeie remedien, en Resepte om te koken te bakken en te Confijten geschreven in het jaar 1737 door Mijn Man de Heer Jacobus. Elias. Scott*. Deze Scott stamde uit een Schotse familie van lakenkopers die zich begin zeventiende eeuw in Middelburg had gevestigd. Later trokken enkele leden naar Amsterdam, waar zij aan de rijkste burgers verwant raakten. Jacob Elias zelf huwde in 1734 op 65-jarige leeftijd met Isabella Maria Smissaert, de dochter van de schout van Rhenen, geboren in 1704 en 35 jaar jonger dan haar bruidegom. Het paar woonde deels in Utrecht, deels in huis Welgelegen in Vreeland. De verzameling recepten die Jacob Elias zijn vrouw naliet, werd door Isabella van een titel voorzien. Het handschrift bevat 183 culinaire recepten en 174 remedien: huismiddeltjes en geneeskundige recepten. Veel van die recepten zijn afkomstig uit de vrienden- en kennissenkring, zo blijkt uit de titels van de recepten. Het handschrift werd in 2017 door Hans Beelen en Nicoline van der Sijs digitaal uitgegeven op DBNL.org.

Net als de posset van Margaretha Wijts' echtgenoot Robert Hill vertoont celibat een duidelijk Angelsaksische herkomst. Aan de overkant van het Kanaal heet dit drankje namelijk 'syllabub'; het is gebaseerd op melk en (rijn)wijn en leeft tot op heden voort als dessert. Belangrijkste principe van het drankje is dat het zure van de wijn een scheidingsreactie in de melk teweegbrengt, waardoor onder in het glas een heldere vloeistof ontstaat terwijl daarboven een romige, schuimige zuivelkraag ontstaat. Die room werd met een lepeltje uit het glas gegeten, waarna het drankje eronder opgedronken kon worden. Er bestonden zelfs speciale syllabub-glazen. In een correspondentie die ik had met de Engelse culinair historicus Ivan Day bleek dat hij syllabub zag als 'unique to England'. Uit de vermelding in de receptenverzameling door Scott blijkt nu dat het drankje dus ook in het Stichtse gemaakt en gedronken moet zijn. Melk en rijnwijn waren hier tenslotte prima te krijgen!

*Persoonlijke correspondentie, oktober 2016

Clairret

Uit: receptenverzameling van Agatha Sophia Buys, 1753. HUA, Archief Familie Martini Buys, toegang 43, inv.nr. 473.



Om Clairret te maaken

6 pond bogert kersen, 2 pond aalbessen 2 pond flambozen van dit alles het nad uyt gedrukt, en onder elkander gedaan, dan neemt men tot ider pint van dit nat een wijng minder als een pind brandewijn, 8 correls heele witte peeper, 8 kruynagels en wat foelij, 14 loot suiker, doet dit alles in een pot of vles en schut of roert het geduerende 3 of 4 daagen van tijd tot tijd om tot dat de suyker gesmolten is dan door een lek sak late lekket tot het helder van couleur is.

In het familiearchief Martini Buys wordt ook de receptenverzameling van Agatha Sophia Buys (1726-1777) bewaard. Agatha Sophia huwde in 1746 met de Amsterdammer Pieter Trip, bewindhebber bij de VOC en zoon van Dirck Trip, die driemaal burgemeester van Amsterdam was. Het echtpaar woonde aan de Herengracht in Amsterdam. Kort na het huwelijk kocht Pieter de buitenplaats Vreedenhoff aan de Vecht aan en liet er een nieuw huis bouwen door de Amsterdamse bouwmeester Jean Coulon. Pieter en Agatha Sophia bleven kinderloos.

De clairret uit deze receptenverzameling is een drankje van rood zomerfruit op brandewijn, met toevoeging van specerijen. Echt iets om te maken als het fruit nog volop aanwezig is, om in de herfst nog even van de zomer te genieten. Je komt het drankje in meerdere achttiende-eeuwse receptenverzamelingen tegen, met ongeveer dezelfde ingrediënten. Het doet daarnaast sterk denken aan het middeleeuwse recept voor 'clairet': rode of witte wijn met specerijen als kruidnagelen en peper, die helder gemaakt wordt door hem te zeven door een stoffen zak. Aan dat helder - of 'klaar' - maken dankt het drankje dan ook zijn naam: clairret, van 'claire' of 'clarus'.

Craft beers uit de late middeleeuwen

Stichts hoppenbier en kuitbier

Leen Alberts (1966) is tien jaar als docent economie en geschiedenis werkzaam geweest in het voortgezet onderwijs. Hierna was hij vijf jaar projectmedewerker bij Het Utrechts Archief ter ontsluiting van het notariële archief. Sinds 2007 werkt hij als docent middeleeuwse geschiedenis op de lerarenopleiding van Hogeschool Utrecht. In 2015 promoveerde hij aan de Universiteit Leiden op de middeleeuwse bierbrouwerij van Amersfoort.

In de jaren 1320 werd in Nederland een nieuwe manier van bierbrouwen geïntroduceerd, die was overgenomen van brouwers uit Noord-Duitse Hanzesteden. In het productieproces werden wijzigingen doorgevoerd en voortaan werd uitsluitend hop gebruikt om het bier te kruiden. Een ware bierrevolutie was ontketend. De traditionele bereiding met behulp van gruit en een kruidenmengsel van onder andere gagel verdween binnen enkele generaties naar de achtergrond.¹ Door de harsen en oliën van de hopbellen bleef het bier maanden houdbaar en kreeg het de kenmerkende bittere smaak. Hoppbier werd een product dat geschikt was voor de langeafstandshandel en zou tot op de dag van vandaag deel gaan uitmaken van het Nederlandse exportpakket. Bierbrouwerijen maakten vanaf de veertiende eeuw een gestage capaciteitsgroei door. De Hollandse steden Haarlem, Gouda en Delft waren in de vijftiende en zestiende eeuw de grootste productiecentra van bier in Noordwest-Europa, met rond 1500 een gezamenlijke productie van meer dan één miljoen hectoliter bier.² In deze steden waren tussen de honderd en tweehonderd brouwers werkzaam. Het Hollandse bier werd geëxporteerd naar België, Noord-Frankrijk, Oost-Engeland en een groot deel van Duitsland.³

Bierbrouwen in het Sticht

Ook in Stichtse steden behoorde de bierbrouwerij tot de belangrijkste takken van nijverheid. Amersfoort stond in Nederland als bierstad mogelijk op de vierde plaats, op enige afstand van de genoemde Hollandse drie. De stad telde gemiddeld meer dan vijftig brouwers en in het tweede kwart van de zestiende eeuw werd mogelijk een productie van rond de 100.000 hectoliter bier bereikt. Het merendeel werd uitgevoerd naar Noord-Holland, het Sticht, de Veluwe en Overijssel.⁴ Utrecht was tot in de zestiende eeuw de grootste stad van Nederland en gaf werk aan enkele tientallen bierbrouwers. Het meeste bier werd echter binnen de stadsmuren geconsumeerd. In kleine steden als Rhenen, Wijk bij Duurstede en Woerden waren hooguit tien brouwers werkzaam en was de bierproductie eveneens vooral bestemd voor de eigen bewoners en die in omliggende dorpen.⁵ Brouwerijen waren bij voorkeur gevestigd langs grachten, waaruit met behulp van hefboomen water kon worden geput om bier van te brouwen. Stroomopwaarts was het water het zuiverst. Watervervuiling mochten hier niet worden uitgeoefend en het storten van afval, mest en beer was hier verboden. In Amersfoort stonden brouwerijen langs de Kortegracht, Langegracht en het Havik, in Utrecht langs de Oudegracht en in Wijk bij Duurstede aan de Achterstraat, vanwaar het water van de singelgracht bereikbaar was.⁶ Anders dan tegenwoordig gold als brouwgraan vooral haver; dit was het goedkoopste graan en werd in de polders van het Sticht volop verbouwd. Om de zwaarte van het bier te



Hopplant met hopbellen. Foto Leen Alberts.

verhogen, werden doorgaans tarwe en gerst toegevoegd. Net als haver kwam gerst overal op de akkers voor. Tarwe groeide voornamelijk op de vruchtbare kleigronden van het Kromme Rijngebied. Vanwege de grote bierproductie in de steden moest desondanks een groot deel van de brouwgranen uit andere streken worden ingevoerd, zoals uit Gelderland, Overijssel en het Duitse Rijnland. De hop waarmee het bier werd gekruid, werd langs meters-hoge houten staken in tuinen en op akkers buiten de stadsmuren geteeld, in Amersfoort langs de gehele noordelijke helft van de stad. In Utrecht herinnert de straatnaam Hopakker nog aan deze cultuur. De Stichtse hop vond ook in andere gewesten gretig aftrek. Nog in de zestiende eeuw stond hop uit Utrecht en Amersfoort genoteerd in koopmansboekjes die in de handel in en rond Vlaanderen en Holland werden gebruikt.



In dit huis aan de Langegracht in Amersfoort (adres: Krommestraat 20), dat dateert uit ongeveer 1340, was in de vijftiende eeuw een bierbrouwerij gevestigd. Foto Leen Alberts.

Zwaar hoppenbier

In de periode van de veertiende tot de zestiende eeuw waren twee soorten hobbier het meest gangbaar: *hoppenbier* en *kuitbier*. Hoppenbier was de benaming van het vroegste type hobbier dat vanaf de jaren twintig van de veertiende eeuw door Nederlandse brouwers werd gemaakt. Het was een zwaar bier, roodbruin van kleur en had mogelijk een alcoholpercentage van zes tot ruim acht procent. Het was voor minstens zestig procent gemaakt van gemoute haver. Volgens het reglement voor de Utrechtse brouwers uit 1404 werd voor twintig smalle vaten bier (ruim 2.100 liter) een hoeveelheid graan van 12,75 mud haver (541 kilogram mout) en 4,25 mud tarwe (305 kilogram mout) verbruikt.⁷ De moutstorting kwam hiermee op 39 kilogram per hectoliter bier, wat grofweg het dubbele is van de storting van moderne bieren. Over de hoeveelheid hop geeft de verordening helaas geen richtlijnen. Voor een brouwsel hoppenbier dat in de winter van 1378/79 op het bisschoppelijke kasteel Stoutenburg bij Amersfoort werd gemaakt, werd naar schatting 474 gram hop per hectoliter bier ingekocht. Hoppenbier werd sterk gehopt!⁸

Om beter te kunnen concurreren op de markt besloot het Utrechtse stadsbestuur in 1433 om de kwaliteit van het bier te verhogen. Voor eenzelfde hoeveelheid van twintig smalle vaten hoppenbier moesten voortaan zestien mud haver (679 kilogram mout) en vier mud tarwe (287 kilogram mout) worden verbruikt, waarmee de storting op 44 kilogram mout per hectoliter bier kwam, een toename van vijf kilogram. Dit zware 'dikbier' werd Dubbele Hoppe

genoemd.⁹ Deze wijziging in marketingbeleid bleek een slimme zet. Hiermee werd het succes ondermijnd van het meest concurrerende biermerk, Amersfoorts Hoppen. Het hoppenbier uit de Eemstad was namelijk tot in het tweede kwart van de vijftiende eeuw overheersend. Voor de huishouding van de bisschop van Utrecht, wereldlijk heerser over het Sticht, werden rond 1380 jaarlijks bijna vijfhonderd vaten Amersfoorts hoppenbier besteld. Er werd toen nauwelijks hoppenbier van brouwers uit de Domstad zelf afgenomen. Het Amersfoortse product was op de Utrechtse markt zelfs tweemaal zo duur!¹⁰ Het moet de hoge kwaliteit zijn geweest die Amersfoorts Hoppen zo populair maakte. Niet voor niets veroverden de Amersfoortse brouwers hiermee marktaandeel in omliggende gewesten. Het Amersfoortse hoppenbier moet een van de zwaarste bieren van zijn tijd zijn geweest. Uit een brouwreglement dat dateert van vóór het jaar 1475, blijkt dat voor een brouwsel van ruim 2.000 liter een moutstorting werd aangehouden van 56 kilogram per hectoliter bier,



Een brouwerij in de zestiende eeuw. Ets door Jost Amman, via Wikimedia Commons.

Verordening uit 1475 van het stadsbestuur van Naarden voor het maken van Amersfoorts bier.
Uit: Hantvesten 1613, 42.



Amersfoorts Hoppen van Rock City Beers. Foto Leen Alberts.



een kwart meer dan van het Utrechtse zware hoppenbier. Naast haver en tarwe werd bovendien ruim twintig procent gerst gebruikt, tegenwoordig beschouwd als het beste brouwgraan.¹¹ Naast de hoge moutstorting moet ook het goede brouwwater de kwaliteit van het Amersfoortse hoppenbier hebben bepaald. Het beekwater van de Eem, die door Amersfoort stroomt, was afkomstig van de Veluwe. Het was zoet en zacht en moet schoner zijn geweest dan het grachtwater dat brouwers in de Hollandse biersteden gebruikten. In januari 2017 hebben de Amersfoortse brouwers van Rock City Beers het Amersfoorts Hoppen volgens de richtlijnen uit 1475 nagemaakt. Het is een donkerbruin bier geworden, met een alcoholpercentage van ruim acht procent. De smaak is kruidig vanwege de haver en is tegelijkertijd zoet en bitter, met een lichte rooksmaak. Toch was de hoge kwaliteit van het bier toentertijd - net zomin als tegenwoordig - de doorslaggevende factor voor marktsucces. In de loop van de vijftiende eeuw verloor het zware hoppenbier in alle gewesten terrein aan het lichtere kuitbier, een nieuwe biersoort die net vóór 1400 op de Nederlandse markt kwam.

Blond kuitbier

De vroegste vermelding van kuitbier is een verordening van het Utrechtse stadsbestuur uit 1397, waarin werd gesteld dat het strafbaar was wanneer een tapper kuitbier verkocht als Hamburger bier.¹² Dit onthult de aard van het nieuwe biertype. In de jaren zeventig waren de brouwers in Hamburg overgestapt op de productie van witbier, gemaakt van ongeveer zestig procent gerstemout en veertig procent tarwemout.¹³ Vermoedelijk was het brouwproces hiervan korter en was het goedkoper om te fabriceren dan hoppenbier. Nederlandse

brouwers imiteerden deze blonde biersoort, maar hielden vast aan het gebruik van de goedkopere haver als brouwgraan. Het Nederlandse kuitbier werd een commercieel succes en veroverde de biermarkt van Noordwest-Europa, ten koste van het zwaardere en duurdere hoppenbier. Het meest succesvol werd het kuitbier uit Gouda, dat van hoge kwaliteit was en in de vijftiende eeuw het leidende biermerk werd. In de meeste Nederlandse steden werden beide biersoorten geproduceerd en kwamen hoppenbrouwers en kuitbrouwers voor. In het eerder genoemde Utrechtse reglement voor de bierbrouwerij uit 1433 werd voorgescreven dat voor een brouwsel van achttien grove vaten kuitbier (ruim 2.400 liter) een hoeveelheid graan nodig was van twaalf mud haver, zes mud gerst en drie mud tarwe (later vier mud). Met een moutstorting van 43 kilogram per hectoliter bier was dit Utrechtse Dubbele Kuit bijna even zwaar als het sterke hoppenbier. Mogelijk had het een alcoholpercentage van ruim 6 procent.¹⁴ Door de voortdurende prijsstijgingen van graan in de vijftiende en zestiende eeuw werd echter flink op de grondstoffen bezuinigd door steeds meer vaten bier te maken van dezelfde hoeveelheid brouwgraan. Het bier werd steeds slapper. Rond 1530 mochten van genoemde hoeveelheid haver, gerst en tarwe maar liefst achttwintig grove vaten worden gebrouwen. De storting was gedaald naar 25 kilogram mout per hectoliter bier en het alcoholpercentage bereikte misschien nog geen 4 procent.¹⁵ In Wijk bij Duurstede was Amersfoorts hoppenbier tot het einde van de veertiende eeuw het meest populaire bier naast hetgeen lokaal werd geproduceerd. In de tweede helft van de vijftiende eeuw imiteerden de Wijkse brouwers echter de receptuur van het Utrechtse kuitbier dat hierboven is beschreven. Ze mochten evenwel ook kiezen voor de receptuur van het



Steengoed bierkannen uit de vijftiende en zestiende eeuw. Foto Centrum voor Archeologie Amersfoort.

succesvolle Goudse kuitbier.¹⁶ Uit deze ontwikkeling blijkt duidelijk dat het kuitbier in de behoefte van het grote middensegment van de markt voorzag. In de zestiende eeuw bestond het assortiment van brouwers in veel steden uit een zwaar hoppenbier voor de rijke consument, een dik (dubbel) kuitbier voor het hogere deel van het middensegment en een dun kuitbier voor het lagere deel. Voor de arme bevolking bestonden bieraftreksels die van moutrestanten van het brouwproces werden gemaakt. Ze hadden namen als nabier, kinwort, scherbie of slechtbier. Zij werden als bijproducten beschouwd en werden doorgaans niet in brouwreglementen beschreven. Een grijs biercircuit waarover nog weinig bekend is. De Utrechtse receptuur van middeleeuws kuitbier heeft aan de basis gestaan van het huidige Paulusbier van brouwerij De Leckere, hoewel hiervoor minder gemoute haver werd gebruikt dan in vroeger tijd. In 2014 en 2015 heeft een aantal historici en craftbrouwers onder de naam Campagne Nederlandse Bierstijlen een wedstrijd uitgeschreven om het middeleeuwse kuitbier weer nieuw leven in te blazen. Meerdere brouwers hebben de uitdaging aangenomen en hebben kuitbieren ontwikkeld volgens de richtlijnen die op basis van middeleeuwse verordeningen waren opgesteld. Sommige brouwerijen hebben het kuitbier in hun assortiment opgenomen, zij het soms als seizoensbier, zoals Jopen (Frans Halsbier), Leidsch Bier, Ramses Bier (Kuit) en Witte Klavervier. In 2016 heeft het kuitbier genaamd Wijkse Dikke van Stadsbrouwerij De Dikke uit Wijk bij Duurstede zelfs de hoofdprijs gewonnen als het meest gewaardeerde bier van provincie Utrecht. Nu dit jaar in Amersfoort voor het eerst hoppenbier is nagemaakt zijn beide populaire middeleeuwse biersoorten opnieuw te proeven.

LITERATUUR

- Alberts 2010** ➤ L.G. Alberts, 'Bier drinken met maten. Dronkenschap en het alcoholpercentage van Stichtse en Hollandse bieren in de late middeleeuwen' *Jaarboek voor middeleeuwse geschiedenis* 13 (2010) 113-166.
- Alberts 2017** ➤ L.G. Alberts, *Brouwen aan de Eem. Amersfoort, een Stichtse bierstad in de late middeleeuwen*, Hilversum 2017.

- Fruin (red.) 1897** ➤ R. Fruin (red.), *De middeleeuwse rechtsbronnen der kleine steden van het Nedersticht van Utrecht II*. Werken der Vereniging tot uitgave der bronnen van het oude vaderlandse recht, 1^e reeks 13, Den Haag 1897.
- Fruin (red.) 1866** ➤ R. Fruin (red.), *Informacie up den staet faculteyt ende gelegentheyt van de steden ende dorpen van Holland ende Vrieslant gedaen in den jaere MDXIV*, Leiden 1866.
- Hantvesten 1613** ➤ *Hantvesten ende privilegiën van Weesp, Muyden ende Naerden, met den aencleve van dien*, z.p. 1613.
- Kistemaker en Van Vilsteren (reds.) 1994** ➤ R.E. Kistemaker en V.T. van Vilsteren (reds.), *Bier! Geschiedenis van een volksdrank*, Amsterdam 1994.
- Muller (red.) 1883** ➤ S. Muller (red.), *De middeleeuwse rechtsbronnen der stad Utrecht I*. Werken der Vereniging tot uitgave der bronnen van het oude vaderlandse recht, 1^e reeks 3, Den Haag 1883.
- Overvoorde en Joosting (reds.) 1896** ➤ J.C. Overvoorde en J.G.Ch. Joosting (reds.), *De gilden van Utrecht tot 1528 II*. Werken der Vereniging tot uitgave der bronnen van het oude vaderlandse recht, 1^e reeks 19, Den Haag 1896.
- Stefke 1979** ➤ G. Stefke, *Ein städtisches Exportgewerbe des Spätmittelalters in seiner Entfaltung und ersten Blüte. Untersuchungen zur Geschichte der Hamburger Seebrauerei des 14. Jahrhunderts*, Hamburg 1979.
- Unger 2001** ➤ R.W. Unger, *A history of brewing in Holland 900-1900. Economy, technology and the state*, Leiden/Boston/Keulen 2001.
- Volkers 2006** ➤ K. Volkens, *Wandelen over de bierkaai. Bierhistorische gids van Utrecht*, Zaltbommel 2006.
- Yntema 1992** ➤ R.J. Yntema, *The brewing industry in Holland, 1300-1800: a study in industrial development*, dissertatie University of Chicago 1992.

NOTEN

- Gruit was een ingedikte moutsiroop die samen met het kruidenmengsel tijdens het brouwen werd toegevoegd. Brouwers kochten gruit en kruiden bij een vorstelijk gruihuis - in Utrecht gevestigd in de Servetstraat. Voor de productie van hobbier werd geen gruit gebruikt, waardoor de gruihuizen inkomsten derfden en ter ziele gingen.
- Yntema 1992, 58, 60. In 2016 werd in Nederland in totaal twaalf miljoen hectoliter bier geconsumeerd en bedroeg de totale bierproductie 24 miljoen hectoliter (www.nederlandsebrouwers.nl, *bier en economie*; geraadpleegd op 29 juli 2017). Deze cijfers betreffen heel Nederland en maken duidelijk hoe indrukwekkend de productie van alleen de drie grootste Hollandse biersteden in de late middeleeuwen is geweest.
- Een goede introductie op de Nederlandse bierproductie in de late middeleeuwen geven Kistemaker en Van Vilsteren (reds.) 1994. Grondige studies over het Hollandse bier zijn van Yntema 1992 en Unger 2001.
- Over de middeleeuwse bierbrouwerij in Amersfoort: Alberts 2017.
- In 1514 waren in Woerden zeven brouwerijen actief. Het stadsbestuur was zelfs van mening dat de lokale economie op de bierbrouwerij was gebouwd, Fruin (red.) 1866, 251. Van Rhenen en Wijk bij Duurstede zijn geen aantallen bekend, maar het waren voldoende brouwers om stedelijke verordeningen voor de bierproductie noodzakelijk te maken, zoals die nog in middeleeuwse archiefstukken zijn bewaard gebleven, Fruin (red.) 1897.
- De brouwerijen langs de Oudegracht in Utrecht zijn uitgebreid beschreven door Volkens 2006.
- Muller (red.) 1883, 249-250; Overvoorde en Joosting (reds.) 1896, 106-107. Een omrekening naar liters, kilogrammen en percentages geeft Alberts 2010, 158-159.
- Alberts 2017, 285.
- Muller (red.) 1883, 290.
- Alberts 2017, 87-90.
- Alberts 2010, 158-159. De gegevens over dit Amersfoortse bier zijn overgeleverd in stedelijke verordeningen van de stad Naarden. Hoewel niet expliciet staat vermeld dat het hoppenbier betreft, is dit wel waarschijnlijk, Alberts 2017, 115-117.
- Overvoorde en Joosting (reds.) 1896, 106.
- Stefke 1979, 42 noot 1.
- Muller (red.) 1883, 291; Alberts 2010, 158-159.
- Overvoorde en Joosting (reds.) 1896, 147; Alberts 2010, 158-159.
- Fruin (red.) 1897, 150-152.



Groenen Souper, Menu, 13 oktober 1903, Park Tivoli

Binnen het Utrechts Studenten Corps (USC) werden de eerstejaars studenten 'groenen' genoemd. Dit souper was voor de nieuwe lichter die in september 1903 was aangetreden. Op de voorstelling wordt de champagnecoupe geheven onder het aanheffen van waarschijnlijk het corpslied. Of misschien werd er wel een toast uitgebracht, zoals gebruikelijk was. Er werd tijdens diners diverse malen het glas geheven, om allerlei zaken toe te drinken: de vriendschap, de gastheer, de koningin, de instelling zelf, de nieuwe leden. Uit de negentiende eeuw zijn zelfs diverse bundels bekend met voorgedrukte spreken, zodat diegenen die iets minder welbespraakt waren daaruit inspiratie konden opdoen.

Ontwerp en druk Joh. A. Moesman (1859-1937),

lithografie, 26,5 x 20 cm.

HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.



Avond Maaltijd aangeboden door den Kommandant aan Bevel- en Oud-bevelvoerenden van Utrechtsch Brandweer op 20 november 1917 [in Hotel Noord-Brabant]

Het diner werd aangeboden door P. de Vink (1862-1938), commandant van de brandweer tussen 1917 en 1923, mogelijk ter gelegenheid van zijn aantreden. Hotel Noord-Brabant was in 1917 gevestigd in het Jugendstilpand aan Vredenburg 3 (hoek Drieharingstraat), tegenwoordig Parfumerie Douglas.

Hoewel er een prachtige kaart voor werd gemaakt, was dit een relatief eenvoudig diner. Waarschijnlijk speelt schaarste aan levensmiddelen hier een rol. Het is tenslotte 1917, en de Eerste Wereldoorlog doet zich voelen. Wel komt er een bijzondere pudding op tafel. Rhubarée of rubané is een pudding in lagen, vaak opgebouwd uit blanc manger (melk of room verdikt met gelatine en op smaak gemaakt met amandelen). De blanc manger kon gekleurd worden met kleurstof. Misschien had de pudding wel de kleuren van het Utrechtse stadswapen, rood en wit...

*Ontwerp en druk Joh. A. Moesman (1859-1937),
lithografie, 32 x 22,5 cm.
HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.*



De Stadhuisbrug in 1663, met van links naar rechts de huizen Leeuwenstein, Nijenburg, De Gulden Arend, Klein Lichtenberg, Groot Lichtenberg en Hasenberg (met klokkentoren); in Klein Lichtenberg werd de eerste stadswijnkelder ingericht. Schilderij van A. Honich, 1663. Fotoreproductie in HUA, Collectie beeldmateriaal, 37827.

Wijnen ‘totter behouff deser stadt’

De Utrechtse stadswijnkelder tussen 1549 en 1577

Mariëlla Beukers (1963) studeerde geschiedenis en mediëvistiek in Utrecht. Zij is zelfstandig tekstschrijver en redacteur en publiceert regelmatig over de geschiedenis van wijn en wijncultuur. In 2017 verscheen haar digitale boek ‘Nederlanders en wijn. Een lange geschiedenis’.

Eind 1549 nam de Raad van de stad Utrecht een opmerkelijk besluit: er werd een bewaarder voor de stadswijnkelder aangesteld. Niet eerder kwam een dergelijke functionaris voor in de stad, noch was er voor die tijd sprake van een wijnvoorraad beheerd door de stad. In de jaren na de aanstelling van de wijnkelderbewaarder in stadsdienst bleek er bovendien een stadswijnhuis te zijn ontstaan. Waarom besloot Utrecht in 1549 om de wijnvoorziening voor stedelijke aangelegenheden in eigen hand te nemen? In de beschikbare bronnen - stadsrekeningen en het Raads Dagelijks Boek, het boek waarin de Raad bijhield wat er per bespreking aan de orde was gekomen - werd voor de instelling geen reden gegeven. Een wijnkelder en

drinklokaal in beheer van de stad was echter niet uniek: diverse andere steden waren de Domstad al voorgegaan. Vooral in Hanzesteden trof je stadswijnhuizen aan, zowel in de Lage Landen als in Duitsland. In Hamburg was er al in 1270 sprake van een *domus vini* in beheer van de stad en de Lübecker Ratskeller wordt voor het eerst in 1289 genoemd.¹ De vraag naar de achtergronden van de instelling van een Utrechtse stadswijnkelder is de leidraad geweest voor dit onderzoek. Daarbij komen zaken aan de orde als de rol die wijn speelde in het sociale verkeer, de taken van de beheerder, het assortiment en het gebouw. Het jaartal 1577 bleek een goede slotdatum voor deze verkenning: in dat jaar werd het stadswijnhuis verpacht aan de bewaarder en veranderde de instelling van geleidelijk aan steeds meer van karakter.

Utrecht rond 1550

In het Utrecht van 1549 heerste relatieve rust en orde, sinds de bisschop als wereldlijk heerser over het Sticht was vervangen door de dynastie van de Habsburgse Bourgondiërs. Op 21 oktober 1528 hadden bestuur en burgerij de eed van trouw afgelegd aan een nieuwe landsheer, keizer Karel V. Van een stedelijke regering waarin de gilden grote invloed hadden was sindsdien geen sprake meer. Een vertegenwoordiger van de keizer, de stadhouder, had het nu in de stad voor het zeggen. Daarnaast waren er een schout, twaalf schepenen, twee burgemeesters, twee kameraars en 24 raden. De leden van de Raad werden door de landsheer, in de persoon van zijn stadhouder, uit een selecte groep patriciërs benoemd. Die raadsleden hielden zich bezig met toezicht op het reilen en zeilen van de stad. De keizerlijke macht was duidelijk in de stad aanwezig: de burcht Vredenburg verrees in 1529, grotendeels gebouwd in zeven maanden. Vanuit dit kasteel werd de gehoorzaamheid van de stad afgedwongen. Ook op andere plaatsen kreeg de stad een nieuw aanzien: de oude stadsmuren maakten plaats voor moderne fortificaties met onder andere de bolwerken Sterrenburg, Manenburg, Zonnenburg en Morgenster. In 1559, toen de werkzaamheden afgerond waren, was Utrecht een onneembare Habsburgse vestingstad geworden.

Centralisatie en efficiëntie waren de thema's van het bestuur van Karel V. Om die reden ook bepaalde de keizer dat de diverse onderdelen van het stadsbestuur samen in een gebouw moesten huizen. De Utrechtse Raad gebruikte van oudsher het Schoonhuis, gelegen bij het huidige Massegast, voor zijn vergaderingen. Op last van de keizer verhuisde ze in 1537 naar de huizen Groot en Klein Lichtenberg aan de Plaats, de huidige Stadhuisbrug.² In het naastgelegen Hasenberg zetelde al sinds 1343 de stedelijke schepenbank, waar recht werd gesproken. In 1546 werd de eerste stap gezet om van die drie huizen een geheel te maken en zo een indrukwekkende en representatieve zetel van stedelijke macht te creëren.

In augustus 1540 kwam de keizer zelf op bezoek en werd rijk onthaald. Straten waren versierd met erebogen en er stonden prachtige beelden langs de route. Uiteraard waren er tal van maaltijden met veel wijn. Vijf jaar later vergaderde het kapittel van de Orde van het Gulden Vlies in de Dom, en in oktober 1549 werd kroonprins Filips gehuldigd, inmiddels erkend als troonopvolger in de Nederlanden. In 1555 volgde Filips zijn vader op in Spanje en de Nederlanden. Rond 1560 was Utrecht de grootste stad van de noordelijke Nederlanden, met een bevolking van circa 25.000 inwoners. Onrustig werd het in de jaren zestig, met als ontladingsmoment 25 augustus 1566, toen een beeldenstorm losbrak in de stad. Inzet was de wens van de calvinisten te kunnen beschikken over een aantal kerken voor hun eredienst. In de jaren die volgden bleef de stad katholiek en koningsgezind en werd zelfs de zetel van de hertog van Alva en uitvalsbasis voor de Spaanse oorlogsvoering. Stad, burgers en stedelijke regering hadden echter zwaar onder die aanwezigheid te lijden. In 1577 ten slotte werd alles weer anders, toen Staten en Raad het gezag van de Prins van Orange als stadhouder over het Sticht erkenden.³

De rol van wijn in het sociale verkeer

Wijn was naast bier in diverse kwaliteiten een belangrijke drank in de zestiende eeuw. Wie het zich kon veroorloven dronk regelmatig wijn, aangeleverd uit enerzijds het Rijnland via Keulen, anderzijds uit Frankrijk en het Middellandse Zeegebied, via Middelburg en Dordrecht.⁴ Tal van soorten waren beschikbaar, waarbij rijnwijn in Utrecht over het algemeen de duurste was. Goedkopere 'westerse' wijnen uit Frankrijk en duurdere zoete wijn uit Spanje en andere mediterrane oorden waren er echter ook. Naast een belangrijke drank was het echter nog iets anders: wijn speelde eeuwenlang een grote rol in het sociale, economische en soms zelfs politieke verkeer. Samen een beker of glas wijn drinken kon een juridische status hebben en een handelstransactie bezegelen. De term 'wijnkoop' komt in rechtsbronnen en rekeningen regelmatig voor.⁵ In de rekening voor een maaltijd van de Alkmaarse schutters uit 1563 staat te lezen: 'Item gegeven voer een vette os, 36 gulden, noch vande wijnkoop van de os ende schuifvracht 14 stuiver'.⁶ De aankoop van de os was beklonken met een beker wijn, en bovenop de kosten van de os zelf kwamen de kosten van die wijn plus de kosten van het vervoer van de os. Uit tal van steden zijn verder bepalingen bekend die een koopman het recht gaven weer onder een aldus gesloten transactie uit te komen. Zo kon hij zich beroepen op dronkenschap en niet meer precies weten wat er gebeurd was en daarmee de eerder gesloten koop of transactie tenietdoen.⁷ Uit IJsselstein is een ordonnantie uit 1541 bekend waarin een transactie met wijnkoop alleen geldig was wanneer hij gesloten was in aanwezigheid van schout en twee schepenen.⁸ Wijnkoop vond over het algemeen plaats in een herberg of wijnhuis, bij uitstek dé plek waar handel werd gedreven.

Bekend is ook de rol van wijn als geschenk, de zogenaamde schenkwijn en erewijn.⁹ De vijftiende-eeuwse rekeningen van de tweede kameraar in Utrecht staan vol met opsommingen van het uitdelen van wijn aan bezoekende landsheren, prelaten, leden van andere stadsbesturen, bodes en speellieden. Dat gebruik zette zich in de zestiende eeuw voort, getuige de vele stadskannen die de kameraar in zijn rekeningen noteerde en waarvoor diverse waarden en wijntappers betaald werden.¹⁰ Soms werd die erewijn zelfs tot ver buiten de stad bezorgd. In 1567 reisde kuiper Dirck Cornelis Daemss. samen met een voeder (een vatmaat) wijn naar Brussel. Daemss. moest erop toezien dat het vat en de wijn veilig in Brussel arriveerden, in de kelder van 'raetsheer Bruxelles', die het vat van 'deser stadtwegen' geschonken had gekregen. Zestien dagen was Daemss. op pad. Hij kreeg behalve een vergoeding voor de klus ook de vervoerskosten en zijn maaltijden onderweg vergoed.¹¹

Enerzijds werd wijn geschonken aan hooggeplaatste en geëerde gasten - hertogen, hoge ambtenaren, bisschoppen, geestelijken, kunstenaars - die een stad bezochten, anderzijds aan allerlei stadsdienaren, van de stadsmuzikanten tot de hand- en voetboogschutters. Dat gebeurde bij

Op vertoon van een penning konden de schutters of anderen wijn halen bij een herberg op stadswijnkelder. Deze penning is van het Utrechtse wijnkopersgilde, 1741. Rijksmuseum, NG-VG-7-556-A.



De Utrechtse stadskannen werden nog tot in de negentiende eeuw bij universitaire promoties gebruikt. Ze werden tot 1758 bewaard in een kast in de Stadskelder op het Oudkerkhof. Centraal Museum.

speciale gelegenheden als een processie of een schietwedstrijd. Twee vaste momenten in vijftiende-eeuws en ook zestiende-eeuws Utrecht waren tijdens 'Martini', de naamdag van de heilige Martinus van Tours, patroonheilige van de stad, en op Sacramentsdag. Jaar in jaar uit zijn dit zelfs aparte kopjes in de rekeningen. Voor die stadsdienaren betekende de wijnuitleiding een aanvulling op hun loon; voor het stadsbestuur was het een manier om zijn personeel aan zich te binden. Het schenken van wijn aan stedelijk personeel zoals de schutters bleef nog lang bestaan, maar het daadwerkelijk uitdelen van kannen wijn werd op een goed moment vervangen door het uitdelen van drinkgeld of -penningen. Op vertoon en inlevering van zo'n penning kon dan elders, bij een herberg of in het wijnhuis, wijn afgehaald of verteerd worden.

Met de hoeveelheid geschonken wijn werd de sociale status van de begunstigde uitgedrukt: een stadsmuzikant kreeg in Utrecht een halve stadskan, een bezoekende hoogwaardigheidsbekleder kon echter al snel twee of meer kannen tegemoetzien. De graaf van Megen, stadhouder van Gelre, kreeg op 17 oktober 1560 maar liefst 12 stadskannen wijn (20,4 liter). De prins van Orange stak er met kop en schouders bovenuit: hij kreeg drie dagen eerder bij zijn bezoek aan Utrecht een toelast van 2 aam en 2 taken (348,5 liter). En ook die raadsheer in

Brussel die we hierboven al tegenkwamen, kreeg een forse hoeveelheid, een heel vat. De inhoud van een stadskan varieerde van stad tot stad en kon fors verschillen. Wel is er waarschijnlijk verschil tussen de maat gebruikt in de rekeningen en de inhoud van de tinnen stadskannen die overgeleverd zijn in musea. Zo is de inhoud van de stadskannen die nu nog in het Centraal Museum bewaard worden 5,6 liter, terwijl er in de rekeningen gerekend werd met stadskannen die 2 mengel konden bevatten. Een mengel was 0,85 liter dus een 'stadskan' 1,7 liter. Een aam van 170 liter bestond standaard uit 100 kannen. Die stadskannen in het Centraal Museum zijn overigens afkomstig uit de voormalige stadswijnkelder. Ze werden daar zeker tot 4 december 1758 bewaard, toen de vroedschap besloot het tin te verkopen 'uytgezondert de groote kannen'. Tot 1836 hebben die kannen nog gediend voor het schenken van erewijn bij publieke universitaire promoties 'met de kap'.¹²

Stadswijnkelders in andere steden

De wijn die geschonken werd aan belangrijke bezoekers en het personeel werd gehaald bij wijntappers en herbergen. In Utrecht waren veel van die tappers gevestigd niet ver van wat nu de Stadhuisbrug is, in kelders langs de Oudegracht. Een bekend adres in de zestiende eeuw was bijvoorbeeld *In de Keyser*, Oudegracht 120. In dit huis zetelde in de tweede helft van de eeuw waard en wijnhandelaar Johan van Botteycking die in 1563 wijn leverde voor de stadswijnkelder. In tal van steden ontstonden in de loop van de middeleeuwen echter ook speciale wijnkelders, onder beheer van het stadsbestuur. In Noord-Duitse Hanzesteden als Hamburg, Münster, Lübeck en Bremen heette dat de *Ratskeller*. Die van Bremen bestaat nog steeds, zij het geprivatiseerd sinds Napoleons bezetting van de stad in 1806. Ook uit onder andere Groningen, Zwolle en Zutphen zijn dergelijke stedelijke wijnhuizen nog tot in de negentiende eeuw bekend. In de kelders lagen de vaten wijn, in een ruimte erboven of ernaast kon de wijn genuttigd worden. Maaltijden vonden er ook plaats, en in sommige Raadskelders kon zelfs vergaderd worden tussen de vaten.

Redenen voor Duitse stedelijke overheden om een wijnhuis te beheren waren: de behoefte aan een plaats om in ontspannen sfeer samen te komen en gasten te kunnen ontvangen; een gegarandeerde beschikbaarheid van een hoeveelheid erewijn; een gegarandeerde kwaliteit van de erewijn; een bron van inkomsten uit de verpachting van het wijnhuis aan een waard; en een bron van inkomsten uit de accijnzen op de uitgetapte wijnen. Vaak wordt ook genoemd een monopolie op de wijnverkoop in de stad, met de bijbehorende inkomsten daarvan.¹³ Dat laatste speelde in Utrecht echter geen rol, want van een stedelijk monopolie op verhandeling van wijn was hier geen sprake, ook niet toen er een stadswijnkelder kwam. Er bleven allerhande herbergen en wijnkelders bestaan waar wijn te krijgen was - zoals *In de Keyser* - en waar de stad wijn bleef halen, ondanks een voorraad wijn in eigen beheer. Zeker als je Franse of Spaanse zoete wijn wilde drinken, was je aangewezen op andere lokalen dan de stadswijnkelder (zie hierna.) De overige genoemde redenen zullen hieronder aan bod komen met betrekking tot de Utrechtse situatie.

'Deser stadt wijnkelder' in de zestiende eeuw

Vanaf 1549 zijn er in de stedelijke rekeningen van Utrecht aanwijzingen dat de stad een wijnvoorraad ging aanleggen. Dat gebeurde in de kelders onder het in 1537 aangekochte pand Klein Lichtenberg; een drinklokaal werd ingericht in het huis zelf. Klein Lichtenberg had op dat moment slechts twee bouwlagen en was vrij smal. Of dat wijnhuis van het begin van de aankoop van de huizen Klein en Groot Lichtenberg gepland is geweest door het stadsbestuur, weten we niet. Op een niet gerealiseerde ontwerptekening van het stadhuis uit 1546 staat



Het huis *De Keyser* diende in de zestiende eeuw ook als wijnlokaal. Waard en wijnhandelaar Johan van Botteycking leverde regelmatig wijn aan het stadsbestuur. Het beeld van Karel V wordt bewaard in het Centraal Museum. HUA, Collectie beeldmateriaal, 35710.

geen wijnhuis of stadswijnkelder ingetekend. Mogelijk en zelfs waarschijnlijk is dat het wijnhuis in Klein Lichtenberg een tijdelijke bestemming is geweest, in afwachting van de mogelijkheid om de panden Klein en Groot Lichtenberg, Hasenberg en omgeving écht goed te kunnen verbouwen. Het stadsbestuur had in deze jaren grote problemen om bijvoorbeeld het huis Klein Hasenberg aan te kopen. Dat pand was nodig voor de verbouw van de huizen tot een echt representatief bestuursgebouw volgens de wens van keizer Karel V.¹⁴ Bij de inrichting van een wijnhuis in Klein Lichtenberg kan ook meegespeeld hebben dat het pand



In de kelders onder het stadhuis was de eerste stadswijnkelder van Utrecht gevestigd. De foto toont de situatie vlak voor de verbouwing tot Raadskelder in 1930. Foto E.A. van Blitz en Zn.. HUA, Collectie beeldmateriaal, 41214

in het verleden al eens dienst had gedaan als tapperij: in 1525 werd bisschop Hendrik van Beieren er bijvoorbeeld door het stadsbestuur onthaald.¹⁵

Vorbereidingen voor de inrichting van een door de stad beheerde wijnkelder lijken in april 1549 voor het eerst plaats te vinden. Burgemeesters en kameraars krijgen dan van de Raad toestemming vier tot zes 'roeyen' (een maat variërend van 10 aam in Dordrecht tot 14 aam in Keulen; een aam is 170 liter)¹⁶ van de 'beste' wijn van stadswege aan te kopen en die op te slaan in een stadskelder - de stad had diverse kelders in gebruik voor de opslag van zaken als turf, hout en stenen. En niet alleen mocht deze enorme hoeveelheid van circa 11.000 liter wijn gekocht worden, hij mocht ook weer 'van stadswege' uitgetapt worden.¹⁷ De volgende stap was de aanstelling van een 'bewaarder ende dienair van de stads wijnen' op 31 december 1549. Behalve van een bewaarder was er bovendien sprake van een kuiper, die een jaar lang werk mocht doen voor de stadswijnkelder. Alleen de ordonnantie over de aanstelling van de beheerder is bekend; er is geen bepaling of besluit over de inrichting van een wijnhuis. Gelukkig weten we uit allerhande vermeldingen in de stadsrekeningen dat Klein Lichtenberg, het huis waar de bewaarder bovendien ook mocht wonen, inderdaad werd gebruikt en aangeduid als 'wijnhuys'.¹⁸ Posten in de stadsrekeningen bevestigen dat de vaten beneden in de kelders lagen: 'in de kelre clossen gemaict totte wynvaten tonderlegghen'.¹⁹

Klein Lichtenberg was in principe een prima plek voor een wijnhuis: aan de Plaats, het hart van de stad en pal naast de zetel van de macht, op dat moment de huizen Groot Lichtenberg en Hasenberg. De bestuurders hoefden niet ver te lopen om nog even wat te borrelen na een vergadering of bijeenkomst. In de omgeving lagen andere tapperijen en ook de stadskraan was vlakbij, aan het Wed. Of die kraan nodig was, is overigens niet duidelijk: de kelders van Klein Lichtenberg hadden al in de veertiende eeuw deuren aan het water.²⁰ Wijn kwam namelijk via de Oudegracht de stad binnen, meestal vanaf de Vaert in wat nu Nieuwegein is.²¹ Archivaris J.W.C. van Campen verzamelde in 1930 al eens informatie over het stedelijke wijnhuis. Hij meldt bijvoorbeeld dat er na de aanstelling van een bewaarder in 1549 regelmatig verbouwd werd aan Klein Lichtenberg. Er kwam in 1550 een 'spyskelder' en in 1553/54 noteerde de kameraar diverse kosten voor verbouwingen aan het pand. Op het plaatsje achter het huis kwam een 'backhuysgen' en er was een 'cleyn koekentgen mitten oven'. Het wijnhuis beschikte over diverse kamers; in een of meerdere ervan moet de beheerder hebben gewoond. Als de Raad het gebouw echter nodig had, moest dat een half jaar tevoren aan de bewaarder meegedeeld worden. 'Ende die stad van Utrecht sel dese bewaarder t'allen tijden een halff jair tevoiren sijnen dienst op moegen seggen ende deser stadt huysinge voirscreven weder vrij tot deser stadtbehouff gebruycken'.²² Dat was ongetwijfeld nodig, voor als de plannen om de panden definitief tot een samenhangend stadhuis te verbouwen doorgang konden vinden. In november 1550 werd het functioneren van het wijnhuis in de Raad geëvalueerd. Het mocht blijven: 'Overcomen ende belieft bij den rayde dat men deser stadt wijnkelder op voirgaende ordonnantie onderhouden zal'.²³ Het was blijkbaar niet vanzelfsprekend dat het wijnhuis gecontinueerd zou worden. Misschien was het een soort proef. Bovendien besloot de Raad dat er reparaties nodig waren aan 'deser stadt wijnhuys'. Een jaar later vergaderde men opnieuw over het wijnhuis. Alles liep inmiddels uitstekend, en bovendien mocht de kuiper nu zelfs wijnkopen doen. Het wijnhuis was een blijvertje geworden!



Maaltijd van schutters in Amsterdam. Tijdens deze maaltijden werd vaak wijn gedronken die geschonken werd door de stad. Schilderij bekend als de Braspenningmaaltijd door Cornelis Anthonisz., 1533. Amsterdam Museum.

Van Campen stelt dat het stadswijnhuis in 1561 verhuisde van Klein Lichtenberg naar een pand op de hoek van het Oudkerkhof en de Korte Minderbroederstaat. Daar zou het blijven tot het eind van zijn bestaan begin negentiende eeuw. De reden van de verhuizing is niet bekend, maar mijns inziens moet die gezocht worden in de voortgaande verbouwingen aan het stadhuis. De nieuwe behuizing van het wijnhuis op het Oudkerkhof lijkt in ieder geval speciaal voor de 'Stadskelder' ge- of verbouwd te zijn, maar daar is geen besluit van overgeleverd. We zijn opnieuw aangewezen op verspreide vermeldingen, voornamelijk uit de rekeningen. In 1561 werden er bijvoorbeeld diverse bedragen aan arbeidsloon genoteerd, uitgekeerd aan de arbeiders die werkten aan het 'waardijnshuis opte Oudkerkhof'. Van Campen trof in de rekening van 1561 nog tal van andere kosten voor de bouw. Ook meldt hij dat de waard het gebouw van de stad pachtte en er zelf mocht wonen. Dat de waard het gebouw pachtte, was echter pas vanaf 1577 het geval; dat hij ook in het nieuwe pand mocht wonen wordt bevestigd door een opmerking in een van de rekeningen die we van de wijnkelderbewaarders zelf overhebben. In 1569 krijgt bewaarder Dirc Willems. de Kemp 60 gulden extra uitbetaald omdat hij pas enige tijd nadat zijn dienst was ingegaan de hem toegezegde kamer in het wijnhuis aan het Oudkerkhof kon betrekken. Het stadsbestuur zelf had het recht gebruik te maken van minstens een kamer, de zogenaamde Groene Kamer, en regelmatig ook de kamer daarboven, als vergaderzaal. Diverse kamers van het 'waardijnshuis' waren rijk

Zijgevel van het stadhuis aan het Oudkerkhof en naastliggende huizen De Hartshoorn (lage trapgevel) en de Stadskelder, het hoekhuis aan de Korte Minrebroederstraat. Litho door A. Wouters ca. 1857 vervaardigd naar een tekening van J. van Liefeland uit ca. 1820. HUA, Collectie beeldmateriaal, 37847.



gemeubileerd: in de zeventiende eeuw was er onder andere een kamer met goudleer behangen. Een andere kamer was voorzien van '12 stoelen met engels tapijt becleet'. Een deel van het meubilair was in het bezit van de stad, en zou bij opzeggen van de huur geretourneerd moeten worden. In de keuken werd volgens het onderzoek van Van Campen in een kast met glazen deuren het stadstin - onder andere de wijnkannen - bewaard.

Wijnkelderbewaarders tot 1577

Laurens van Bree was de eerste bewaarder van de stadswijnkelder. Wat zijn taken waren wordt omschreven in de ordonnantie van 31 december 1549:

- toezicht houden op de wijnen: dat er geen vaten lekken of wijn wegloopt. Lekt er wel wijn weg, dan moet hij daarvoor betalen, tenzij hij onder ede verklaard dat het niet zijn schuld is.
- wijnen uittappen en nieuwe vaten aanslaan, maar alleen op bevel van de 'oversten ofte hoirluyder gecommiteerde'. Die wijnen mogen per halve voeders, amen of kannen geleverd worden. De wijnen mogen niet vermengd worden of vervalst. Noch mogen de vaten aangevuld worden met westerse wijn of enige andere 'lichte wijnen'. (Hieruit blijkt dat de wijnen in de stadswijnkelder uitsluitend rijnwijnen zijn. Zie verderop.)
- lege vaten ten gunste van de stad verkopen.
- elk seizoen de ingeslagen en uitgetapte wijnen verantwoorden.

De bewaarder moest ook een eed afleggen en er werden borgen gesteld. In 1549 was de te betalen borgsom 1000 gulden, in 1555 werd die verhoogd naar 2000. Tegenover deze plichten stonden zijn rechten:

- hij mag in het huis Klein Lichtenberg wonen 'in manieren soe men hem dat ordonneren sal'.
- hij ontvangt voor elke getapte aam (170 liter) 8 stuivers.

De belangrijkste taak van de bewaarder was dus het uitleveren en uittappen van wijn tegen een door de Raad vastgesteld tarief en het beheren van de voorraden stadswijn. Aan de ordonnantie te lezen mag die wijn alleen uitgetapt worden in opdracht van het stadsbestuur. Een gewone bezoeker kon in de zestiende eeuw dus waarschijnlijk niet het stadswijnhuis binnen lopen en om een kan wijn vragen.

De bewaarder van de wijnkelder kocht over het algemeen niet zelf de wijnen in. Uit de drie overgebleven rekeningen van de bewaarder blijkt dat dat de taak van de burgemeesters was. Dat hoeft geen verwondering te wekken: in het bestuur van de stad zaten rijke burgers, en wijnkopers behoorde tot de rijkste van al. Wijnkopersfamilie Both heeft bijvoorbeeld in deze tijd kameraars geleverd. Bovendien wordt in de Ordonnantie van 1528 over het bestuur van de stad Utrecht, uitgevaardigd door Karel V, bepaald dat de burgemeesters degenen zijn die moeten toezien op de stadsgoederen: 'naersteluck tot die stadt goeden te zien' 'ende alle doen dat goede ende getrouwe burgemeesters schuldich zijn ende behooren te doen tot ere van de keyserlycke majesteit, eendrachtichheit ende welvaren vander voirs. stadt'.²⁴ Het inkopen van de wijn en het toezicht op de stedelijke wijnkelder is dan ook bij uitstek een taak van de burgemeesters.

De werkzaamheden in de kelder zijn echter omvangrijker dan alleen het uittappen; er is ook werk voor een kuiper. Deze herstelt vaten, controleert tapkranen, steekt wijnen over van het ene vat in het andere. Vanaf februari 1551 is de kuiper van dienst Beernt Daemss. Zijn loon zal vergelijkbaar zijn met dat wat een kuiper krijgt die werkt voor wijnkopers en tappers, aldus de Raad. De diensten van Daemss. bevallen goed, want op 20 oktober 1551 krijgt hij toestemming wijn voor de stad in te gaan kopen. Kuipers hadden meestal veel kennis van wijn en van het op de juiste wijze bewaren en beheren van de voorraden. Het in goede staat houden van de houten vaten én hun inhoud was hun hoofdtaak.²⁵ Als de bewaarder er al eens op uit ging



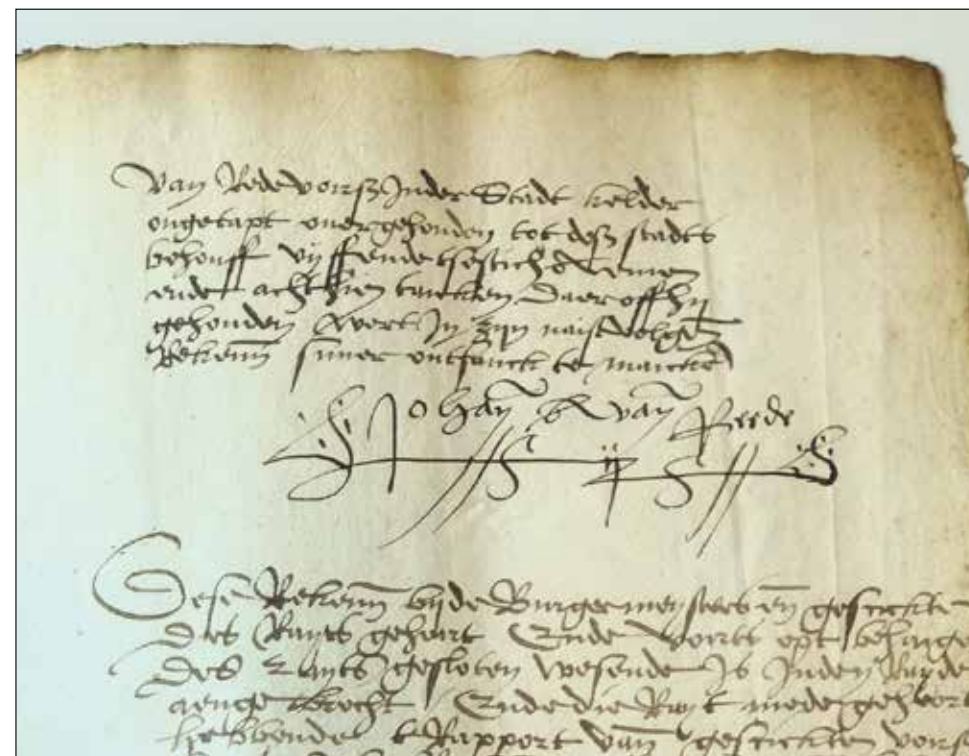
Wijn en andere voorraden in een zestiende-eeuwse wijnkelder. Prent van Marcus Gheeraerts, 1567. Rijksmuseum, RP-P-1968-173.

om wijn te kopen, zoals in 1568/69, dan ging er altijd een kuiper mee. (Datzelfde gebeurde bijvoorbeeld ook in het Domkapittel. Keldermeester was daar in 1530 Willem Lobe, die in gezelschap van een kuiper naar de Vaert reisde om er wijn in te kopen.²⁶)

In december 1552 blijkt er wat aan de hand, maar wat precies is niet meer na te gaan. Bewaarder Van Bree kreeg toen zijn ontslag aangezegd. Hij diende een half jaar later te vertrekken.²⁷ Vreemd genoeg is dat niet gebeurd en tot eind 1558 blijven we Van Bree in de stadsrekeningen als bewaarder van de stadswijnkelder tegenkomen. Kuiper Beernt Daemss. bleef tot zijn overlijden in 1553 een deel van de wijnen inkopen. (Voor het andere deel bleven de burgemeesters verantwoordelijk.) Na zijn dood kreeg zijn dienaar Jan van Bocholt toestemming de wijnen die Beernt van stadswegen gekocht had, op te gaan halen en de betreffende kooplieden te betalen. Op 14 maart zweert Jan het geld dat de stad hem toevertrouwde eerlijk over te dragen en ook goed toe te zien op de wijnen.²⁸ Laurens van Bree nam de inkoop vervolgens niet over, want in oktober 1554 werd er een geschikt iemand gezocht om 'boven in den lande' - Keulen waarschijnlijk - wijn te gaan kopen 'omme deser stadt wijnkelder in neringe te houden nae gewoenten van doen ende dit totter stadts coste ende peryckel.' Blijkbaar hadden de burgemeesters er op dat moment geen tijd voor.

Van Bree's taak werd in 1558 overgenomen door Johan bastaard van Rede. Van Rede's achternaam is intrigerend. Was deze tweede wijnkelderbewaarder van Utrecht een natuurlijke telg uit het adellijke geslacht Van Re(e)de, afkomstig uit Overijssel?²⁹ Uitgesloten is dat niet: Godard van Reede (1516-1584), Heer van Saesveld, en dankzij zijn huwelijk ook van Zuylestein, was van 1555 tot 1564 (groot)schout van Utrecht en maakte deel uit van de ridderschap van het Sticht. Johan kan in principe zijn zoon geweest zijn, maar dan had de stad wel een heel jonge bewaarder van de wijnkelder. Dat zou dan misschien de reden kunnen zijn dat we de periode zomer-herfst 1558 twee rekeningen hebben van elk drie maanden in plaats van een rekening over zes maanden. Als Johan een zoon van Godard was, moest hij zich mogelijk vanwege deze jonge leeftijd - hij moet een twintiger geweest zijn - vaker verantwoorden. Johan kan ook een halfbroer van Godard geweest zijn, kind van Adriaan van Reede, Heer van Saesveld (1480-1541). Dan heeft Godard mogelijk niet zijn zoon maar zijn halfbroer meegenomen naar Utrecht, en hem een mooi baantje bezorgd. Johan is in ieder geval niet beschaamd over zijn afkomst: zijn handtekening is Johan bastaard van Rede, en hij wordt ook consequent in alle bronnen zo aangeduid.

Van Rede was ook degene die de verhuizing van Klein Lichtenberg naar het pand om de hoek meemaakte. Hij werd eind 1564 opgevolgd door Dirc Willemss. de Kemp, van wie we een aparte rekening over 1568/69 hebben. (Zie hierna.) In die rekening wordt melding gemaakt van het recht van De Kemp om te wonen in de 'husyinge staande aen toudekerkhoff'. De Kemp lijkt in 1577 zijn ontslag te hebben gekregen. Met Pasen 1578 moest hij het huis waar hij in woonde en de kelder 'los en ledig' opleveren. Het huis zou verhuurd gaan worden aan de



Wijnkelderbewaarder Johan bastaard van Rede zette een duidelijke handtekening. Foto Mariëlla Beukers, uit HUA 701, inv.nr. 640.

hoogste bieder.³⁰ Ook dit is niet doorgegaan: eind 1577 besloot de Raad te gaan overleggen met De Kemp om de huur van de 'stadskelre' voor 'ses ofte seven naestcomende jaeren' te bespreken. De Stadskelder bleef bestaan en is niet opgeheven of verkocht, maar veranderde wel van karakter. Op 10 januari 1578 werd besloten: 'De raet heeft Dirck Willemssoen van de Kemp in huere gegost de huysinge genaemt die stadtkelre, soe hij die nu bewoent, uuytgesondert de groencamer die de stadt an haer behout ende van zijn huysinge offgesloten will hebben, voir zess jaren lang, ingaende Paisschen toecomend, des jaers om tzestich gulden twyntich stuvers 't stuck, te betalen alle halff jaer na huysueren recht. Ende op expresse conditien, dat hij gehouden sal zijn burge sufficient te stellen voir de voirseyde huyr en voir den exchijns van de wijnen, die hij aldaer sal slijten.'³¹ Het lijkt erop dat de Stadskelder nu een meer particuliere onderneming werd, maar nog wel ten dienste van de stad en in een gebouw verhuurd door de stad. Pas nu gold dus de verpachting aan de waard waar Van Campen het in zijn artikel over had.

Duitse wijnen

In de stadswijnkelder lagen alleen witte Duitse wijnen. Deze Duitse wijnen golden als de beste van dat moment, en waren over het algemeen ook de duurste. Het stadsbestuur dronk zeker ook weleens Franse wijnen: die werden dan echter gehaald bij andere tappers, zoals bij Rijck Verhorst. Deze leverde in 1548/49 zelfs een keer 'scaerlaicken' wijn, ongetwijfeld een rode Franse wijn. Over het algemeen werden de wijnen van de stadswijnkelder aangeduid met het generieke 'Rijnsche wijnen', maar ook specifiekere benamingen komen voor: Noeren of Neuren, deelwijn, Nederberger, Rijnchouwer (de spelling varieert nogal) en Ryddesummer. Neuren of Noeren is voor mij nog niet definitief geïdentificeerd. Mijn vermoeden is lang geweest dat het wijn is die verhandeld werd in Nürnberg, dé handelsmetropool van het zuiden van Duitsland en centrum van handel in Frankenwein.³² De wijngaarden daarvoor lagen onder andere langs de rivier de Main. De wijnen konden via de Main en de Rijn makkelijk naar het noorden vervoerd worden. Zo liet koning Karel IV in 1370 ook al eens Frankenwein naar Utrecht komen. Tegen deze identificering pleit dan weer de vermelding van 'rijnsche Noeren' die de burgemeesters in 1563 van een Keuls burger aankopen. Zou het dan toch wijn uit de Nahe zijn geweest, zoals een modern auteur ergens tussen neus en lippen meldt, helaas zonder daar een bron bij te vermelden?³³ Er ligt in de Nahe wel een plaatsje Norheim. Norheim en Noeren: het zou hetzelfde kunnen zijn... Opvallend is dat Noeren vaak als 'droeffwijn' werd aangeduid. Wijn dus die op zijn droesem werd verkocht. Dit kon, als de wijnmaker zijn vak goed verstond en de vaten schoon waren, de houdbaarheid van de wijn verlengen. Dat was dan wel weer nuttig, als de wijn uit het verre Nürnberg over Keulen naar Utrecht moest komen.

Van deelwijn is niet precies bekend waar het vandaan kwam, behalve dat het uit Duitsland afkomstig was. Hedendaagse auteurs noemen diverse mogelijkheden: afkomstig uit Zell, aan de Moezel, waarbij 'deel' dan een verbastering van Zell zou zijn. Maar 'deel' wordt nooit met een hoofdletter geschreven, en een plaatsnaam wordt waarschijnlijk niet bedoeld. Deel kan ook verwijzen naar 'theilwein', oud Hoogduits voor 'deelwijn', waarbij dat deel van de oogst bedoeld werd dat toekwam aan de landheer, en dat dus het beste was.³⁴ In ieder geval kwam de term ook regelmatig in de literatuur van de zeventiende eeuw voor. Roemer Visscher noemt het bijvoorbeeld in een van zijn *Brabbelingen*: 'Niet dan delicate deel-wijn mach door haer keel'.³⁵ Nederberger kwam ik voor het eerst tegen in de rekening van de bewaarder over 1563. Nergens anders ben ik dit wijntype ooit tegengekomen. De vaten worden aangekocht van Jolis Janss. Goutsmits, wijnkoper. De wijn is ongeveer net zo duur als deelwijn. (Er zitten

verschillen in de wijnprijzen, maar niet zo veel. Waarschijnlijk werden ze daarop ingekocht: de verkoopprijs per kan was namelijk gelijk voor alle soorten Rijnse wijn.) Er ligt een plaatsje Niederberg aan de samenvloeiing van Moezel en Rijn, bij Koblenz. Mogelijk dat de wijn hiervandaan kwam? Of is het de tegenhanger van Oberberger, een wijnsoort uit de Elzas?³⁶

De Rijnchouwer is makkelijker te identificeren: dat was wijn uit de Rheingau, het stukje van de Rijn dat oost-west loopt en waar de wijngaarden al eeuwen bekend staan als de beste van Duitsland. Hier lagen en liggen beroemde wijnproducerende kloosters en kastelen: Eberbach en Johannisberg bijvoorbeeld. De kameraar noemt in zijn rekening over 1568 een wel heel bijzondere wijn: 'gyesenommer rynchhouwer'. Oftwel: Rheingauer uit Geisenheim. In deze plaats is tegenwoordig de beroemdste wijnbouwopleiding van Duitsland te vinden, in het hart van het meest prestigieuze wijnbouwgebied, waar de beste Rieslings vandaan komen.³⁷

Ryddesummer tot slot is een term die je vooral hardop moet uitspreken. De conclusie moet dan luiden dat de wijn uit Rüdesheim kwam, ook in de Rheingau, westelijk van Geisenheim, en ook nu nog een beroemd wijnstadje met kwalitatief hoogstaande wijnen.

In alle gevallen gaat het om wijnen die uit Duitsland kwamen, hoofdzakelijk uit het stroomgebied van de Rijn. Meestal ging het om jonge wijnen, die gedronken werden binnen een jaar na aankoop. Maar in de rekening die van bewaarder Dirc Willems. de Kemp over 1568/69 is overgeleverd, wordt nog een opvallend onderscheid gemaakt. Dan is er voor het eerst sprake van 'nieuwe wijnen' tegenover 'verne wijnen'. Verne wijnen zijn wijnen van een jaar oud, wat in het Duits aangeduid wordt met *Firnewein*. Het gaat dan niet om wijnen die verslechterd zijn in kwaliteit, maar waarvan de ouderdom juist gewaardeerd wordt. Witte Duitse (Riesling-)wijnen kunnen na enige rijping in kleur, geur en smaak aanzienlijk veranderen: donkerder van kleur, rijper van geur smaak.

Maaltijden

Het onthalen van gasten en het schenken van deze witte, prestigieuze Duitse wijnen was de belangrijkste functie van de stadswijnkelder. Voorbeelden van dergelijke ontvangsten zijn er te over, dankzij vermeldingen in de stadsrekeningen. In 1561 werden op Sacramentsdag de 'prelaten ende heren die de dienst deden ende theylige Sacrament droegen' op wijn onthaald. En op Maria Lichtmis 1561 had de bewaarder ruim veertig betrokkenen bij het stadsbestuur te eten: schout, burgemeesters, schepenen, kameraars, secretaris 'ende andere officiers', met als gast 'myn heer die President ende hoigen raet'. Aan wijn ging er 212 quaerten door. Bovendien kende de Raad 6 pond extra toe aan de bewaarder, 'voer syn bancket ende costelickheyt des tyts van den spyse'.³⁸ Overigens werd er soms naast wijn ook andere drank geschonken: op 3 april 1561 is er sprake van 'Engels bier'. In 1574 had het stadsbestuur graaf Maurits van Nassouw, de graaf van Hohenlohe, de graaf van Valckensteyn, de heer van Brederode en veel andere heren op bezoek. Dirc Willems. de Kemp leverde toen bijna 555 liter 'nieuwe' wijn ter waarde van 358 ponden.³⁹ Bij wijn hoort eten, en in de stadskelder kon van een rijk maal genoten worden. Op 14 januari 1574 richtte bewaarder De Kemp een feestmaal aan: 'een eerlyke en kostelyke maeltyt van alrehand visch, gesoden [gekookt], gebraden ende gebacken met een heerlyk bancquet van alrehand suyker, marchepeynen, geleyen, swkeryen'.⁴⁰

Maar ook voor simpeler gelegenheden leverde de bewaarder kannen wijn: Laurens van Bree kreeg in 1551/52 betaald voor twee kannen wijnen 'die gedroncken werde doen d'yerste stuck [geschut] gegoeten worde'.⁴¹ En bij een bespreking met de 'Cathusers' in 1556 werd voor 6 pond en 9 scellingen verteed.⁴² En zo staan de stadsrekeningen vol met de bij diverse gelegenheden geschonken en verteede wijnen.



Banket met hoge gasten, zoals dat ook voor Willem van Oranje in Utrecht plaatsgehad kan hebben. De wijn staat klaar in een wijnkoeler. Prent van Hendrik Goltzius, 1578. Rijksmuseum, RP-P-OB-10.08.

Winst of verlies?

Over het reilen en zeilen van de stadswijnkelder in de zestiende eeuw zijn drie rekeningen bewaard gebleven. Ze beslaan telkens een periode van ongeveer zes maanden: twee rekeningen in een omslag over de periode 1 mei - 10 oktober 1558, een rekening over de periode 9 oktober 1563 - 28 april 1564 en een rekening over de periode 24 oktober 1568 - 28 april 1569. De rekeningen werden opgesteld door de bewaarder en gecontroleerd door de burgemeesters en uiteindelijk in de Raad gepresenteerd. Er moet zelfs een contraboek hebben bestaan, waarin eveneens de inkomsten en uitgaven werden bijgehouden, maar nu waarschijnlijk door een burgemeester. De opbouw van de rekeningen is over die drie perioden gelijk, wat vergelijken van de inkomsten en uitgaven over die maanden mogelijk maakt. Allereerst noteerde de bewaarder hoeveel wijn uit het vorige seizoen was overgebleven. Elk half jaar werd de inhoud van de vaten door de wijnroeier geïnspecteerd en opgemeten. Op deze manier was er controle op de voorraden, de uitgetapte kannen en de betaalde accijnzen mogelijk. Vervolgens staat in de rekening de hoeveelheid uitgetapte wijn genoteerd, samen met de waarde daarvan in geld. De Raad stelde regelmatig vast tegen hoeveel stuivers een kan wijn uitgetapt mocht worden. Per seizoen lag die prijs vast. Overige inkomsten had de stadskelder nauwelijks. Een enkele keer werden wat lege vaten doorverkocht.

Aan de uitgavenkant stonden meer posten, met de ingekochte nieuwe wijnen als belangrijkste. Zo'n drie tot vier keer per seizoen werd er wijn ingekocht, meestal in Dordrecht of bij een wijnhandelaar in Utrecht. Arbeidsloon was een andere uitgavepost. Niet alleen van de bewaarder zelf, maar ook voor de kuiper en voor de schrijver die de rekening in het net opmaakte. De bewaarder

kreeg betaald per uitgetapte aam. Dat bedrag werd in zijn aanstellingsbesluit vastgelegd, en een aantal keer bijgesteld. Daarnaast kreeg de bewaarder, zeker in 1568/69, diverse vergoedingen voor allerlei onkosten. Voor logies en reiskosten naar Dordrecht bijvoorbeeld. Maar ook voor het afgevuuld houden van de vaten, en zelfs een keer voor een vat dat was gaan lekken, buiten de schuld van de bewaarder om.

De grote vraag is natuurlijk: maakte de stad winst of verlies op de wijnkelder? Kan de kans op financieel gewin reden zijn geweest voor het instellen van een stadswijnkelder? Op basis van slechts drie rekeningen over een half jaar is dat lastig te zeggen. In de eerste twee perioden werd een bescheiden plus genoteerd: respectievelijk 163 en 73 gulden. In het Raads Dagelijks Boek lezen we dat de winst over de uitgetapte wijnen in 1555 aangewend werd om in Amsterdam 25 last rogge te gaan kopen, om de nood van de armen te lenigen: 'die penningen vanden furneren van de gelden uyt deser stadt wijnkelder'.⁴³ En in 1554 heeft bewaarder Van Bree 1851 gulden overgehouden, zo blijkt bij de goedkeuring door de Raad van zijn rekeningen over een heel jaar tot 6 november 1554 (die helaas niet overgeleverd zijn). Winst uit de eigen verkoop was dus mogelijk, maar niet gegarandeerd. Over het halve jaar 1568/69 werd bijvoorbeeld stevig verlies geleden: de rekening eindigt 468 gulden in de min! Nu was 1568 ook geen gewoon jaar. In augustus 1568 nam de hertog van Alva zijn intrek in de stad, en werd er luisterrijk onthaald. De uitgaven aan wijn zullen ook na dat onthaal zijn blijven oplopen, wat zeker tot uiting komt in de hoeveelheden. Ruim 162 aam (27,540 liter) werd er tussen oktober 1568 en april 1569 uitgetapt in de stadskelder!



Van de bewaarders van de stadswijnkelder zijn drie sets rekeningen bewaard gebleven, HUA 701, inv.nr. 640: Rekeningen 'van den bewaarder van der stadts wijnkelder van alle wynen, die hy in de voirseide kelder behouden ende ontfangen heeft ende vant gundt daarvan uuytgetapt is.' Foto Mariëlla Beukers.



Achteringang van het stadhuis aan de Korte Minrebroederstraat, met de achtergevel van de Stadskelder aan het Oudkerkhof en naast de poort de portierswoning van het stadhuis. Tekening door J.H. Verheijen, 1817. HUA, Collectie beeldmateriaal, 31320.

Accijnzen

Ook de accijnzen waren een belangrijke kostenpost. Over de getapte wijnen moest de bewaarder accijns afdragen: in 1558 was dat bijvoorbeeld 3 gulden en 15 stuiver per aam. Per kan wijn, die voor 4 stuivers verkocht werd, betekende dat 0,75 stuiver. In 1568/69 droeg Dirc Willems. de Kemp bijna 600 gulden accijns af; zijn totale uitgaven waren 4020 gulden. Regelmatig werd een vat of aam accijnsvrij geleverd, maar alleen aan iemand die daar expliciet recht op had. De accijnzen werden geïnd door een accijnsmeester ('exchijsmeyster'), een functie die voor een maandelijks bedrag gepacht kon worden. De inkomsten uit die verpachtingen waren aanzienlijk: het ging om bedragen van zo'n 2.000 tot 3.000 Vlaamse ponden per maand. De (verpachting van de) wijnaccijns was dan ook na die van de bieraccijns de grootste inkomstenpost van de stad. De hopen- of bieraccijns leverde 50% van de inkomsten, de wijnaccijns ongeveer 15-20%. Er waren seizoenen dat de wijnaccijns niet verpacht was, om uiteenlopende redenen. In dat geval inde de stad de accijnzen zelf, en bleken de opbrengsten meestal gelijk aan of meer dan het bedrag waarvoor er kort daarvoor nog verpacht was.

In 1528 had Karel V in zijn Ordonnantie op het bestuur van de stad Utrecht bepaald dat burgemeesters geen direct of indirect belang meer mochten hebben bij het verpachten van accijnzen of andere opbrengsten van stadsgoederen.⁴⁴ Vanaf 1528 moest de stad verder een deel van de accijnzen afdragen aan de landsheer: jaarlijks eiste Karel V de achtste penning over de wijnaccijns. Dat hield in dat over iedere achtste uitgetapte kan afdracht verschuldigd was. De landsheer had daarnaast regelmatig extra geld nodig, en eiste bijvoorbeeld in 1549 dat voor ieder vat wijn dat uit 'Duytslandt, Spaingien, Vrankrijkck of elders' aangevoerd zou worden, 30 stuivers impost betaald moest worden. Het geld was bedoeld 'tot nootelycke provisie, bescermenisse ende munitie vanden zee ende zeecanten'. De Raad vergaderde een aantal malen over deze eis en besloot het 'verzoek' in te willigen, maar slechts voor vier jaar. Men beriep zich onder andere op het feit dat de stad al de achtste penning over de wijnaccijns moest afdragen, dat Utrecht maar erg klein was en dat er al veel schulden op stad en land rustten. Na die vier jaar zou zonder verder bericht gestopt worden met betalen. Dat laatste is ook gebeurd, want in 1555 klaagde Dirc Corneliss., pachter van de impost van de Keizerlijke Majesteit, dat het stadsbestuur de verschuldigde wijnimpost niet afgedragen had. Dirc Corneliss. eiste inzage in de hoeveelheid en kwaliteit van de in de stadskelder bewaarde wijnen. De stad nam zijn tijd om een reactie op de klacht te formuleren, maar die reactie is helaas niet bekend.⁴⁵

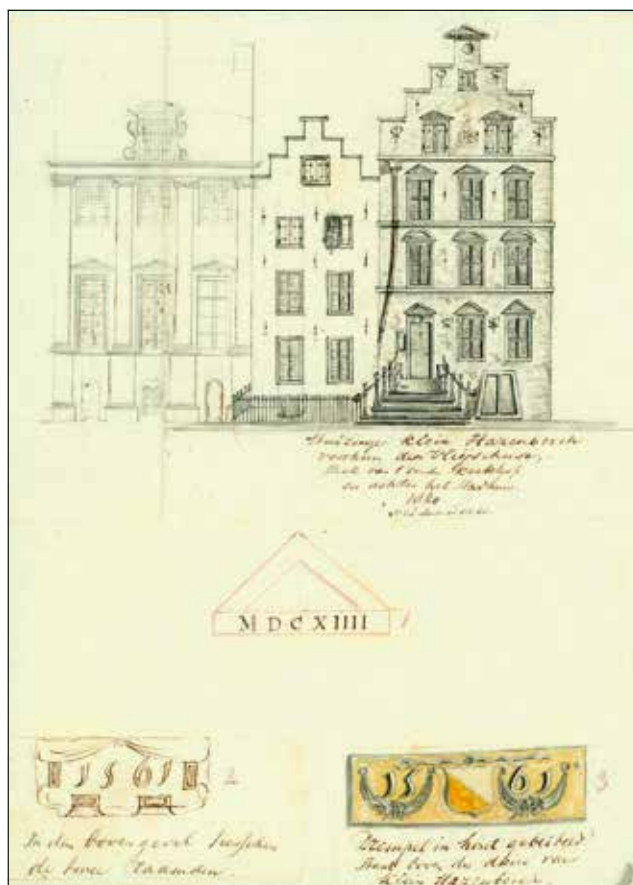
Tijdens mijn onderzoek heb ik niets kunnen vinden dat erop wijst dat de stad wat accijnzen betreft baat had bij de instelling van een stadswijnkelder: de bewaarder moest die accijns keurig afdragen en verantwoorden, wat ook nauwgezet gebeurde. Ook in Raadsbesluiten en stadsrekeningen komen geen opmerkingen voor die aanleiding geven te denken dat de accijnzen een aanleiding voor de instelling van een eigen wijnhuis konden zijn.

Het bestaansrecht van de stadswijnkelder

Alles overziend krijgen we een beeld van het functioneren van de gemeentelijke ontvangstruimte. En daarmee ook van de reden waarom de stad een wijnkelder inrichtte. Mijs inziens wilde het Utrechtse stadsbestuur met de instelling van een eigen wijnvoorraad en een stadswijnhuis zorg dragen voor wijnen van goede kwaliteit - alleen Duitse witte wijnen - op een plaats waar men zonder problemen en in stijl zijn gasten kon ontvangen - een eigen wijnhuis dus. De landsheer had in zijn ordonnantie van 1528 duidelijk aangegeven dat het stadsbestuur en alle samenhangende instellingen de waardigheid van de stad moesten reflecteren. De verbouw van de huizen Klein en Groot Lichtenberg en Hasenberg tot representatief stadhuis was daar een belangrijke en zichtbare uiting van. De instelling van een door de stad beheerd wijnhuis moeten

we eveneens rekenen tot de pogingen van de stad gehoor te geven aan dat keizerlijke bevel. Een representatieve plek voor ontvangst en een voorraad kwaliteitswijn lijken daarmee de belangrijkste redenen voor instelling van de stadswijkelder te zijn geweest. Het zeker stellen van een wijnvoorraad op zich lijkt minder belangrijk. Aan wijnhuizen ontbrak het in Utrecht in die tijd niet. We kwamen onder andere al tapperij *In de Keyser*, op de Oudegracht, tegen. Andere tapperijen die in de rekeningen veel voorkomen en waar de stad ook wijn liet halen of voor wijn betaalde zijn *In de Hulck* en *In de Bonte Mantel*.⁴⁶ Financiële overwegingen kunnen mede een rol gespeeld hebben: in een aantal jaar had de bewaarder een batig saldo. Maar in hoeverre deze overweging een primaire factor is geweest om tot de instelling te besluiten, blijft onduidelijk. Aan de accijnzen werd niet extra verdiend door de instelling van een stedelijk wijnhuis. Over de in Stadskelder uitgetapte wijn moest net zoveel accijns en later ook impost afgedragen worden als over wijnen uit andere wijnlokalen. Verpachting van het huis aan het Oudkerkhof ging bovendien pas vanaf 1577 een rol spelen. Bij de instelling van een wijnkelderbewaarder in 1549 speelden inkomsten uit de verhuur van het drinklokaal nog geen rol.

De waardigheid van de stad en het belang van goede representatie blijkt mogelijk ook uit de persoon van de bewaarder. Van hem werd veel verantwoordelijkheid verwacht, zeker in de omgang met het kostbare en statusverhogende product wijn en met het geld dat in- en uitging. Niet voor niets werd een borg geëist bij zijn aantreden, eerst van 1000 later van 2000 gulden.



Zijgevel van het stadshuiscomplex aan het Oudkerkhof: links drie traveeën van de pilastergevel van 1645, midden het huis De Hartshoorn en rechts de Stadskelder op de hoek van de Korte Minrebroederstraat, vlak voor de afbraak. Daaronder drie details van de gevel van de Stadskelder (genummerd 1-3). Van der Monde identificeerde de Stadskelder abusievelijk met het huis Klein Hasenberg. Tekening door N. van der Monde, 1840. HUA, Collectie beeldmateriaal, 37853.



Entree van wijnhandel Finjé en Co. aan Oudegracht 160 (huis Keyserrijck). Finjé noemde zich trots 'Stadskelder'. Foto E.A. Blitz en Zn., 1918. HUA, Collectie beeldmateriaal, 75198.

Twee burgemeesters hielden bovendien toezicht én kochten in eerste instantie de wijnen in. De status van de bewaarder was waarschijnlijk niet gering. De drie bewaarders bleven elk een ruim aantal jaren in dienst: respectievelijk negen, zes en meer dan tien jaar. Zowel Johan bastaard van Rede als Dirc Willems. de Kemp konden schrijven en zetten een duidelijke handtekening. Tot slot kan ook de aanstelling van de goed geparenteerde Johan bastaard van Rede een aanwijzing zijn voor de status van de bewaarder.

Naschrift: van wijnhuis tot disco

De Stadskelder zou blijven bestaan tot circa 1813. Met verve geeft Van Campen in zijn artikel voorbeelden van de drinkgelagen van het stadsbestuur die er in de zeventiende en achttiende eeuw plaatsvonden. Maar de tijden zouden veranderen: al in 1630 kwam er een bepaling in de Vroedschap 'tot afschaffing van alle onnodige maeltijden die men tot noch toe in de stadskelder ende elders gehouden heeft'.⁴⁷ Vooral het bezegelen van diverse stadsaankopen zoals turf en kruit met uitgebreide maaltijden probeerde de Vroedschap aan banden te leggen. (Eigenlijk was dit dus een vorm van wijnkoop!) Het regelmatig herhalen van dergelijke bepalingen geeft al aan dat ze niet erg succesvol waren. Hoe het met de inkoop van de wijnen gesteld was na 1577 zou verder onderzocht moeten worden. Van Campen meldt alleen: 'Geleidelijk ook schijnt de stad haar wijnvoorraad afgeschaft te



Twee foto's uit een reeks die verschenen in *Utrecht in Woord en Beeld*, een geïllustreerd familieweekblad voor stad en provincie (1930, nr. 51), ter gelegenheid van de opening van de Raadskelder. HUA, Collectie beeldmateriaal, 300179 (buffet) en 76859 (entree).

hebben.¹⁴⁸ Midden achttiende eeuw, toen het grootste deel van het stadstien verkocht was, was de Stadskelder in ieder geval een volledig particuliere onderneming geworden. Het gebouw werd nog slechts gehuurd van de stad, dat was alles. Pieter Janssen, kok en pastebakker, oefende er van 1771 tot 1778 zijn bedrijf uit. Pieter was naast kok echter ook 'wijngelagen setter', zoals hij in een Tappersboek genoemd wordt. Een fraaie combinatie: wijn en pasteien!¹⁴⁹ Begin negentiende eeuw raakte het pand de Stadskelder in verval, en kort na 1841 werd het afgebroken.

Tegenwoordig is er helemaal niets meer van de stedelijke wijnkelder terug te vinden. De instelling bleef echter tot de verbeelding spreken, want in de jaren dertig van de twintigste eeuw was er opnieuw sprake van een Raadskelder, nu in de kelders onder voormalig Hasenberg en Groot en Klein Lichtenberg. De instelling van deze horecagelegenheid vormde voor Van Campen de aanleiding zijn onderzoek naar de historische Stadskelder te doen. De Utrechtse Raadskelder zou alle kelders onder het stadhuis gaan beslaan, behalve die onder het huis Keyserrijk. In die laatste kelders had overigens decennialang ook al een wijnhandel gezeten, de firma Finjé, die zich nog tot ver in de twintigste eeuw trots 'Stadskelder' had genoemd, maar in 1915 moest vertrekken als gevolg van de drankwet die verhuur van lokalen voor alcohol door gemeentes verbood.⁵⁰ Diezelfde Drankwet zorgde in 1929 voor problemen met de instelling van de Raadskelder; deze ging pas na veel discussie in de gemeenteraad op 7 maart 1930 open. Er moest zelfs toestemming voor komen van Gedeputeerde Staten. Uitbater was P. Hendrix, die in iedere stad met een historisch stadhuis en gewelven daaronder een Raadskelder wilde inrichten. Hij verwees daarbij naar het succes in Duitse steden en het belang van een sfeervolle horecagelegenheid voor toeristen (vreemdelingen).⁵¹ Ook in Nijmegen en Den Bosch was Hendrix bezig met dergelijke initiatieven. In Den Bosch bestaat nog steeds een restaurant De Raadskelder in de gewelven onder het stadhuis. De Utrechtse Raadskelder was uiteindelijk geen lang leven beschoren: van 1951 tot 1966 waren de kelders al weer onder de naam Open Tafel in gebruik als restaurant voor een bescheiden beurs. Vervolgens kregen ze een bestemming als jongerencentrum en later disco. Restaurantketen Humphrey's gebruikt in 2017 alle kelders over de hele breedte van het stadhuis als restaurant.

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

HUA	Het Utrechts Archief
RAA	Regionaal Archief Alkmaar

ARCHIEVEN

RAA	Collectie Aanwinsten inv.nr. 13 Aantekeningen Simon Eikelenburg.
HUA	Toegang 701, Archiven van het Stadsbestuur 1122-1577, diverse inventarisnummers. Toegang 702, Archiven van het Stadsbestuur 1577-1795, diverse inventarisnummers. Voor diverse archiefstukken is gebruik gemaakt van digitale scans van de transcripties, te vinden op de website van Het Utrechts Archief.

LITERATUUR

- Alanne 1961** ➤ Eero Alanne, *Der Ursprung und die Entwicklung der Niederländischen Weinbauterminologie: mit besonderer Berücksichtigung der mittelniederländischen Zeit*, Mémoires de la Société Néophilologique de Helsinki 25, fasc. 1, Helsinki, 1961.
- Beukers 2007** ➤ Mariëlla Beukers, 'De route van de wijn. Wijn en wijnhandel in de stad Utrecht in de veertiende en vijftiende eeuw; een eerste verkenning', in: *Jaarboek Oud-Utrecht* 2007, 5-45.

- Beukers 2013** ➤ Mariëlla Beukers, 'Bottelen en spoelen aan de Oudegracht. De gouden jaren van de firma Finjé Stadskelder', *Tijdschrift Oud-Utrecht* 86, oktober 2013.
- De Bruin e.a. (red.) 2000** ➤ R.E. de Bruin e.a. (red.), *'Een Paradijs vol Weelde'. Geschiedenis van de stad Utrecht*, Utrecht 2000.
- Van Campen 1930** ➤ J.W.C. van Campen, 'De Stadskelder', in: *Jaarboekje van Oud-Utrecht* 1930, 150-168.
- Vanden Bergh-Hoogterp en Dubbe 1997** ➤ Louise E. vanden Bergh-Hoogterp en B. Dubbe, *De verzamelingen van het Centraal Museum, deel 4. Edele en Onedele Metalen*, Utrecht 1997, 554-555.
- Daamen 2006** ➤ Mario Daamen, 'Geven door te schenken. De functie van wijngeschenken in Leiden (14^{de}-16^e eeuw)', *Historisch Tijdschrift Holland* 4 jrg 38 (2006) 271-288.
- Hermesdorf 1957** ➤ B.H.D. Hermesdorf, *De herberg in de Nederlanden. Een blik in de beschavingsgeschiedenis*, Assen 1957.
- De Kam 2000** ➤ René de Kam, *'Een waardig huis der stad'. Twintig eeuwen in en om het Utrechtse stadhuis*, Utrecht 2000.
- Pietersma en Wilmer 2000** ➤ Arend Pietersma en Toliën Wilmer, 'Het stadhuis van Utrecht, een historisch overzicht', in: Jo Jamar (red.), *Het stadhuis van Utrecht / The town hall of Utrecht*, Utrecht 2000, 10-43.
- Postel 1996** ➤ Rainer Postel, 'Das Heiligtum' im Ratskeller. Die Hansestädte und der Wein', in: *Stadt und Wein. Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas Band XIV*, Linz 1996, 147-163.
- Sprandel 1998** ➤ Rolf Sprandel, 'Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands', *Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Beihefte* 149, Stuttgart 1998.
- Struick 1984** ➤ J.E.A.L. Struick, *Utrecht door de eeuwen heen*, Utrecht 1984.
- Van Uytven 1999** ➤ R. van Uytven, 'Showing off One's Rank in the Middle Ages' in: Wim Blockmans en Antheun Janse, *Social Position in the Late Middle Ages, Medieval Texts and Cultures of Northern Europe* 2, Turnhout 1999, 19-34.

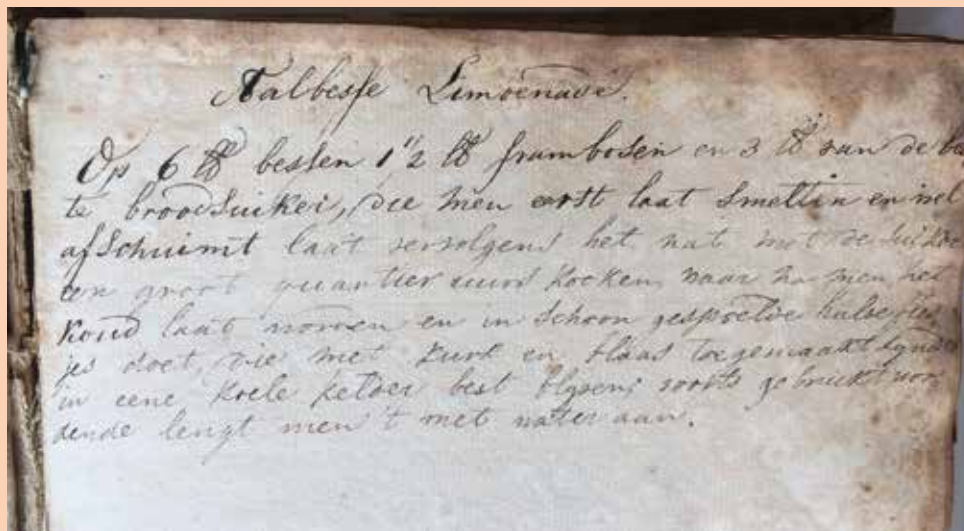
NOTEN

- Postel 1996.
- Zie ook Pietersma en Wilmer 2000.
- Gebaseerd op Struick 1984 en De Bruin e.a. (red.) 2009.
- Zie ook Beukers 2007.
- Al ben ik de term voor Utrecht nog niet tegengekomen.
- Regionaal Archief Alkmaar, Collectie Aanwinsten, inv.nr. 13 (Aantekeningen van uiteenlopende aard door Simon Eikelenberg).
- Hermesdorf 1957, 172-178.
- Hermesdorf 1957, 174-175.
- Zie ook Daamen 2006, 271-288.
- Veel informatie dank ik aan notities die Tarq Hoekstra mij in 2006 toezond. Hij noteerde gegevens over wijn en wijntappers voor mij. Zoals hier, uit HUA 701, inv.nr. 634 en 702, inv.nr. 1259, oa. 1548/49 en vele volgende jaren.
- HUA 701, inv.nr. 634, 1567/68, 42v/43r.
- Van den Bergh-Hoogterp en Dubbe 1997, 554 en 555.
- Postel 1996.
- De Kam 2000 en Pietersma en Wilmer 2000.
- Van Campen 1930, 152.
- HUA 701, inv.nr. 606, 1r.
- HUA 701, inv.nr. 13, 1549/1550, 105r.
- Van Campen 1930, 153.
- Van Campen 1930, 153.
- Of het mogelijk was zware vaten zonder hulp van een kraan uit een wiebelend bootje direct in een kelder te tillen, vraag ik me af. Waarschijnlijk moest de stadskraan gebruikt worden en bereiken de vaten via straatniveau de kelders.
- Zie ook Beukers 2007.
- HUA 701, inv.nr. 13, 1549/1550, 133v/134r.
- HUA 701, inv.nr. 13, 1550, 9r.
- HUA 701, inv.nr. 179.

- HUA 701, inv.nr. 13: Die raet op hyuden vergadert wesende omme te communiceren ende te concluderen aengaende die wijnkelder die van stadts wegen nu in goeden ende redelicken ordonnantie ende voertganck is off men 't selve continueren ende oick penningen furnueren ende vynden sal omme een goede bequamen man op te scicken omme aldaer tot deser stadt behoiff wijnen te coopen mae alle communicatien ende deliberatien daer op gehadt heeft heeft belieft dat men die wijnkelder onderhouden ende continueren sal ende mede dat een goet man boven scicken sal omme nyewe wijnen tot deser stadt behoiff te coopen ende heeft die rait daer toe genomineert ende gescickt Beernt Daemss. deser stadt cuyper.
- Zie ook Beukers 2007.
- HUA 701, inv.nr. 13, 20 december 1552: Laurens van Bree is op hyuden bij den oversten sijn dienst van 't bewaeren van deser stadt wijnkelder opgeseyt zoe sijn voirwairden houden omme hem 't selve een halff jaer tevoeren op te seggen moeten.
- HUA 701, inv.nr. 13, 14 maart 1553, 86v.
- <https://www.genealogieonline.nl/west-europese-adel/h0321.php> [d.d. 22 juni 2017]
- HUA 701, inv.nr. 13, 23 oktober 1577.
- HUA 702, inv.nr. 121, 1578.
- Zie Historisches Lexicon Bayerns https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Weinbau_in_Franken#Der_fr.C3.A4nkische_Weinbau_im_Mittelalter
- Sprandel 1998.
- Via de Geïntegreerde Taalbank, <http://gtb.inl.nl/iWDB/search?wdb=WNT&actie=article&uitvoer=HTML&id=Mo13245> [d.d. februari 2017]
- idem.
- Suggestie ingegeven door Sprandel 1998.
- HUA 701, inv.nr. 634, 1568/69, 23v/24r.
- Van Campen 1930, 159.
- HUA 701, inv.nr. 634, 1574.
- Idem.
- HUA 701, inv.nr. 634, 1551/52, 167v/167r.
- HUA 701, inv.nr. 634, 1556/57, 28v.
- HUA 701, inv.nr. 13, 17 juni 1555, 162r.
- HUA 701, inv.nr. 179.
- Af te leiden uit HUA 702, inv.nr. 1215.
- HUA 701, inv.nr. 634.
- Van Campen 1930, 162.
- Van Campen 1930, 165.
- Van Campen 1930, 167.
- Beukers 2013.
- O.a. UN 7 januari 1930.

Aalbesse Limoenade

Uit: Prisca Zwaan-van Diggelen, Keuke-boek van Maria Philippina Schrijver, Anno 1752, 2013.
Het oorspronkelijke Keuke-boek bevindt zich in een particuliere collectie.



Aalbesse Limoenade

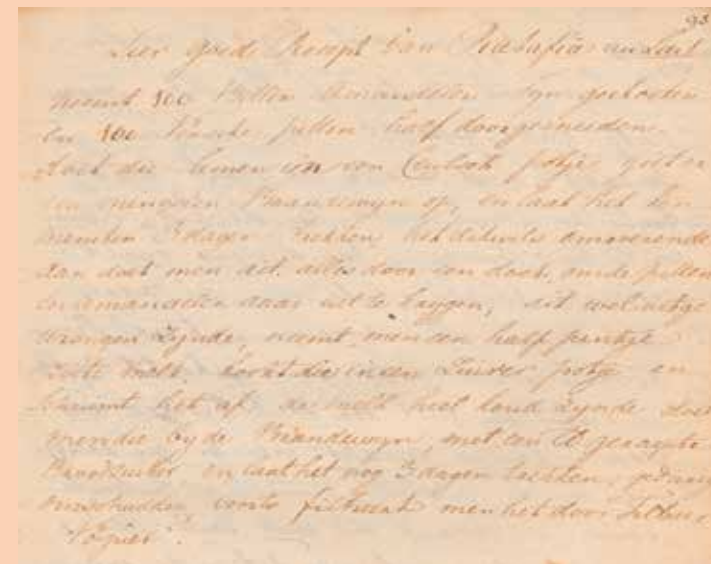
Op 6 pond bessen 1½ pond frambozen en 3 pond van de beste brood-suyker, die men eerst laat smelten en wel afschuimt laat vervolgens het nat met de suiker een groot quartier uurs koken waar na met het koud laat worden en in een schoon gespoelde halve flesjes doet, die met kurk en blaas teogemaakt zynde in eene koele kelder best blyven; voorse gebruikt wordende lengt men 't met water aan.

Als de eigenaar van een receptenverzameling zelf geen kinderen had, werd het boek vaak geschonken of nagelaten aan petekinderen of nichtjes. Dat gebeurde ook in het geval van Johanna Maria Nahuys (1780-1848), die dit lijvige Keuke-boek ontving van Maria Philippina Schrijver. Deze dame was in Amsterdam onder andere regentes van het Waalse Weeshuis. Johanna Maria was haar petekind, en de dochter van theoloog Gerard Johan Nahuys. Johanna Maria huwde in 1801 mr Pieter Verloren en woonde met hem in de Utrechtse Brigittenstraat. Hun huisgezin bestond uit 12 personen: vier eigen kinderen, vier dienstmeiden en twee kleinkinderen. De bundel met recepten en huismiddeltjes zal in het grote gezin zeer welkom geweest zijn. Johanna Maria's nazaat Prisca van Diggelen verzorgde de uitgave van dit Keuke-boek.

Drankjes en gerechten met aalbessen zijn in de achttiende eeuw razend populair. Aalbessen komen in alle verzamelingen voor, in allerlei vormen. In combinatie met of zonder frambozen, als wijn, als siroop, als limonade, als gelei, jam, in koekjes en bij gebraad. Een aalbessenstruik zal in menig moestuin op een buitenplaats en misschien zelfs ook wel in een stadstuin hebben gestaan. Het bovenstaande recept is heel makkelijk zelf te maken. Laat schoongemaakte bessen en frambozen een nacht staan in de koelkast. Doe het fruit in een zeefdoek, pers er zachtjes al het sap uit in een kom. Kook het op met suiker: op 1 liter sap een pond suiker. Laat het kort koken tot de suiker is opgelost, en doe in schone flessen. Aanlengen met water levert een heerlijke limonade op.

Ratafia au lait

Uit: handgeschreven receptenboek van Cornelia Anna van Westrenen, c. 1800.
HUA, Archief Familie De Beaufort, toegang 53, inv.nr. 453.

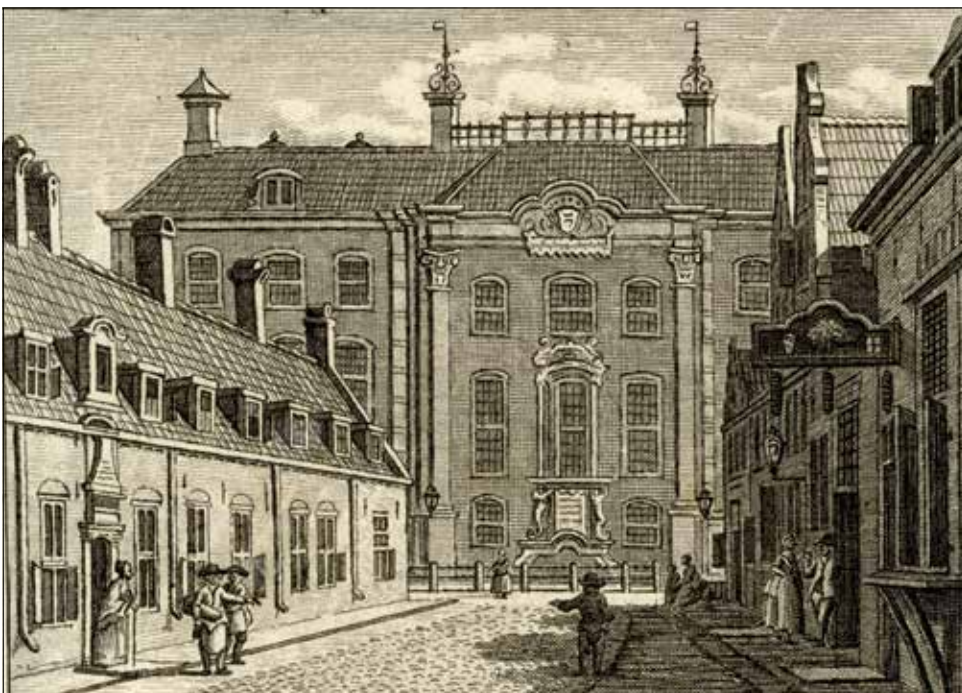


Zeer goed Recept van Ratafia au Lait

Neemt 100 bittere amandelen fijn gestooten en 100 Kersche pitten half doorgesneeden. doet die samen in een Ceulsch potje giet er een mingelen Brandewijn op, en laat het tenminsten 3 dagen trekken, het dikwils omroerende dan doet men dit alles door een doek, om de pitten en amandelen daar uit te krijgen, dit wel uitgewrongen zijnde, neemt een half pintje zoete melk, kookt die in een zuiver potje en schuimt het af; de melk heel koud zijnde doet men die bij Brandewijn, met een pond geraspte broodsuiker, en laat het nog 3 dagen trekken, gedurig omschudden, voorts filtreert men het door Filtreerpapier.

Cornelia Anna van Westrenen (1777-1839) trouwde in 1796 in Utrecht met Willem Hendrik de Beaufort (1775-1829), sinds 1814 lid van de Provinciale Staten. De eerste drie jaren van hun huwelijk woonden Willem Hendrik en Cornelia Anna op huize Broekbergen te Driebergen. In 1807 kocht het echtpaar in de omgeving van Leusden de buitenplaats Den Treek, die nog een sterk agrarisch karakter had. In de zomer leefde de familie op Den Treek, in de winter in Utrecht, vanaf 1815 in de Domsteeg.

Het receptenboek van Cornelia Anna is zeer uitgebreid en bevat diverse recepten voor drankjes, waaronder diverse fruitsiropen, kandeel, punch, aardbeienlikeur en een avonddrank met rode wijn en eieren. Ratafia is er in vele gedaanten: oorspronkelijk was het een likeur gemaakt van brandewijn waarin pitten van fruit (kersen, abrikozen), specerijen en eventueel de schillen van citrusvruchten hebben getrokken. Uiteraard werd er ook suiker toegevoegd. Een andere productiewijze gaat uit van druivenmost als basis van het drankje, met toevoeging van kruiden, alcohol en suiker. De Ratafia au lait die in deze receptencollectie staat is vrij uniek. Ik kwam geen andere varianten van ratafia met melk tegen.



De voorgevel van het gebouw van de Fundatie van Renswoude in Utrecht aan het eind van de Lange Nieuwstraat. Prent van K.F. Bendorp naar een tekening van J. Bulthuis uit 1788. HUA, Collectie beeldmateriaal, 38370.



De voor een diner gedekte tafel in de regentzaal met linksachter het waterbuffet en rechts de imposante schouw tegen de oostwand. Foto Erik en Petra Hesmerg, 2014.

Maaltijden in de Fundatie van Renswoude

Tolien Wilmer (1948) studeerde kunstgeschiedenis in Leiden. Als medewerker van het Gemeente-archief Utrecht en Het Utrechts Archief was zij verantwoordelijk voor het beheer van de collectie prenten en tekeningen. Zij heeft een aantal publicaties verzorgd over topografische afbeeldingen van de stad Utrecht en over kastelen en buitenplaatsen.

Er is geen archief bewaard gebleven dat zoveel informatie geeft over eten en drinken in Utrecht in de tweede helft van de achttiende eeuw als het archief van de Fundatie van Renswoude. Vanaf de stichting in 1754 zijn alle uitgaven minutieus vastgelegd. Over alle jaren komen dezelfde posten terug, bijvoorbeeld voor turf, kaarsen, tarwe, bier, meubels, stoffen voor kleding, bedden-goed en tafellinnen. Zelfs de kosten voor de kapper worden vermeld, zowel voor haren knippen als voor het opmaken van pruiken. Aan de hand van dit archief krijgen we een beeld van de dagelijkse maaltijden van de leerlingen maar ook van de vaak uitgebreide maaltijden van de regenten die de Fundatie bestuurden.¹

De Fundatie van Renswoude is gesticht met vermogen uit de nalatenschap van Maria Duyst van Voorhout (1662-1754), weduwe van Frederik Adriaan baron Van Reede van Renswoude (1659-1738). Zij was de enige overlevende van een aanzienlijke Delftse familie waarvan zij het

vermogen had geërfd. Hun enig kind was jong gestorven. Kort voor haar overlijden had zij bij testament bepaald dat haar hele vermogen zou moeten worden aangewend om kansarme, begaafde jongens van ongeveer 15 jaar een behoorlijke opleiding te geven. Die zouden moeten worden geselecteerd uit de weeshuizen van Delft en Den Haag en het Stadsambachtsskinderhuis in Utrecht. De nalatenschap moest dus over deze drie instellingen worden verdeeld. Zo ontstonden de drie Fundaties van Renswoude in Delft, Den Haag en Utrecht.

In het Stadsambachtsskinderhuis werden kinderen opgevangen die om uiteenlopende redenen niet in het Gereformeerd Burgerweeshuis terecht konden. Het was een stedelijke instelling en daarom volledig afhankelijk van het stadsbestuur. Het college van regenten bestond voor de helft uit leden van de vroedschap; de voordracht van andere leden moest door het stadsbestuur worden goedgekeurd.

In het testament van Maria Duyst van Voorhout was bepaald dat het vermogen was bestemd voor de opleiding van 'verstandige, schrandere en bekwame' jongens tot maatschappelijk nuttige beroepen als architect, waterbouwkundige, landmeter, chirurgijn, instrumentmaker, kunstschilder en graveur. De in aanmerking komende jongens uit het Stadsambachtsskinderhuis werden afgezonderd van de andere kinderen en in een zogeheten kweekschool opgeleid.

Voor de uitvoering van de bepalingen van het testament werd een college gevormd van twaalf regenten die eveneens door het stadsbestuur werden benoemd. In tegenstelling tot Delft en Den Haag, waar een bestaand pand werd aangekocht of het eigen weeshuis werd verbouwd, koos men er in Utrecht in 1755 voor om een nieuw, prestigieus fundatiehuis te bouwen. Dit werd gerealiseerd aan de Agnietenstraat, naast het Stadsambachtsskinderhuis dat daarmee achter de

westelijke gevel van de nieuwbouw zou verdwijnen.² De oostelijke vleugel en de naar voren springende regentenzaal aan het eind van de Lange Nieuwstraat vormen het eigenlijke fundatiehuis. De Gronsveltkamers aan de Agnietenstraat, die in de weg stonden, werden hiervoor afgebroken en later aan de Doelenstraat herbouwd. Zo verrees de geheel met natuursteen beklede Fundatie van Renswoude, een gebouw van een omvang en allure die niet eerder in Utrecht te zien waren. Maar minstens zo spectaculair werd de regentenzaal, waarvoor kosten noch moeite zijn gespaard. Bijzonder is dat de aankleding en inrichting van deze zaal nog grotendeels onveranderd aanwezig zijn. De meubels die zo'n 250 jaar geleden zijn aangeschaft, worden onverminderd gebruikt.

In de regentenzaal werd vergaderd en werden examens afgenomen. De hiervoor aangeschafte tafel met twaalf zitplaatsen kon met aanzetstukken worden verlengd om ruimte te bieden aan een groter gezelschap tijdens een van de vele maaltijden die in deze zaal plaatsvonden. Daarbij werd in 1764 een 24-delige set stoelen aangeschaft. Vijftien jaar later werden de twee eenvoudige dientafels uitgebreid met twee buffetten, een 'waterbuffet' en een buffet waarin turf en hout, brandstof voor de haard, konden worden opgeslagen. In een van de wandkasten is nog steeds een groot deel van het porseleinen servies uitgesteld dat de regenten in 1784 hebben



De servieskast met het Chinese wapenservies van de familie Van Reede uit ca. 1765. Foto Margaretha Svensson, 2004.



Een gedeelte van de grote keuken in het souterrain. Foto Margaretha Svensson, 2004.

aangeschaft en dat ook nu nog tijdens bijzondere maaltijden wordt gebruikt. Dit Chinese porseleinen servies is gedecoreerd met veelkleurige bloemen en alle delen - in 1998 waren het er nog 336 - bevatten het familiewapen Van Reede. Dat verklaart waarom de regenten zo hun best hebben gedaan om het te verwerven. Het is afkomstig van de familie Van Reede van Oudshoorn, geen directe familie van de douairière Van Reede van Renswoude, de erflaterster van de drie fundaties, maar het wapen is identiek.

Het dagelijks eten van de bewoners

Na de voltooiing van de bouw van het Utrechtse fundatiehuis konden de *élèves*, zoals de leerlingen hier werden genoemd, er hun intrek nemen. Voor hen was de oostelijke (linker) vleugel ingericht. Hier bevonden zich de onderwijslokalen, slaapzalen, kelders, keukens, de kamer van de secretaris-rentmeester en - onder de regentenzaal - de behuizing van de binnenvader en -moeder. Ook de drie inwonende dienstmaagden vonden hier onderdak.

De binnenvader en -moeder hadden de dagelijkse leiding van het internaat. Zij zorgden onder meer voor de correcte leverantie van levensmiddelen alsmede het bereiden van het eten en het bedienen bij de vele vergaderingen en maaltijden in de regentenzaal. De binnenvader had bovendien een belangrijke opvoedkundige taak. Hij at met de jongens aan de met linnen gedekte tafel en bracht ze goede tafelmanieren bij zoals het gebruik van linnen servetten. Ook het toezien op het correct uitspreken van de gebeden voor en na de maaltijd hoorde tot zijn taak.³

De rekeningen van de verschillende leveranciers geven een indruk wat er zoal werd gegeten door de élèves en het personeel van het fundatiehuis. Zij aten drie maaltijden per dag. Dat was royaler dan in het Stadsambachtskinderhuis waar twee keer per dag werd gegeten. Regelmatig terugkerende posten zijn onder andere: witbrood, beschuit, melk, karnemelk, boter, kaas, tarwe en gist. Dat laatste lijkt aan te geven dat het brood voor de dagelijkse maaltijden in huis werd gebakken. Dat gebeurde inderdaad van de geleverde boekweit en gerst maar de tarwe werd juist aan een bakker geleverd om er broden van te bakken. Bij de koude maaltijden werd melk, koffie, thee en bier gedronken.

De avondmaaltijd bestond uit vlees of vis met groenten. Daarvoor werden jaarlijks twee ossen en twee of drie varkens gekocht. Het slachten werd door de slager gedaan maar het verwerken gebeurde grotendeels in de keukens van het fundatiehuis. Daarop wijzen bijvoorbeeld de worstenpennen die vaak in de rekeningen voorkomen. Er was variatie in soorten vis. Schol, bot en kabeljauw worden regelmatig genoemd, maar ook bokking en pekelharing. Ook de groenten werden in eigen huis klaargemaakt. 's Zomers werden groenten als sla, spinazie, andijvie, erwten en andere peulvruchten vers gegeten. Indien mogelijk werden ze ingemaakt om in een later seizoen geconsumeerd te kunnen worden. Witte kool werd tot zuurkool ingelegd. Ook vruchten zijn zoveel mogelijk vers gegeten maar afhankelijk van de soort eveneens ingemaakt.

De maaltijden van de regenten

In de regentenzaal ging het er heel anders aan toe. Belangrijke vergaderingen werden afgesloten met een maaltijd. Ook een bijzondere gebeurtenis als het succesvol afronden van de opleiding van een van de leerlingen werd aangegrepen om een 'vriendelijke maaltijd' te nuttigen. Dat gold zeker voor de 'generale bijeenkomst' van de regenten van de drie Fundaties van Renswoude die driejaarlijks in Utrecht werd gehouden en waarvoor de kosten volgens het reglement van 1756 uit de kas van de fundaties konden worden betaald. Wat er werd gegeten, verschilde per gelegenheid. Het kon een oestermaaltijd zijn, maar er is ook vaak uitpakket met veel gerechten die ruim werden weggespoeld met diverse soorten wijn en bier.

Het begon met de eerste 'generale bijeenkomst' in april 1756 waar de regenten uit Delft, Den Haag en Utrecht het reglement van de drie fundaties gezamenlijk vaststelden. Vermoedelijk heeft de maaltijd die de regenten na afloop samen nuttigden toen plaats gevonden in het Stadsambachtskinderhuis, lang voordat zij in het goed geoutilleerde fundatiehuis terecht konden. In elk geval is voor deze maaltijd de hulp ingeroepen van verschillende culinaire specialisten, met name de kok Johannes Heyer en de 'suykerbakker' Jan van Vloten. Groenten en fruit werden geleverd door J. Snoek, vis door Antony Smit en wijn door de firma Egeling. Heyer noteerde zo'n 25 gerechten waaronder een 'Engelse pastei, een taart van kuikens, een taart van duiven, een oranjetaart en een amandeltaart. Verder lezen we onder andere: een gefarceerde (= gevulde) snoek, 14 koteletten, 1 gelardeerde fricandeau, 6 duiven, 16 snippen, 1 gans, 2 gefarceerde hoenders, 1 schotel hanenkammen, 2 gefarceerde kuikens'.⁴ Met de bereiding van dit alles was kennelijk al enige dagen van tevoren begonnen. Twee dagen later werden nog verse groenten geleverd, waaronder asperges, hop en spinazie, die op de dag zelf zullen zijn klaargemaakt. Naast de koks die voor al deze gerechten zorgden, waren er soms ook specialisten die uitgebreide desserts leverden. De verschillende onderdelen werden, zoals in de tweede helft achttiende eeuw gebruikelijk was, op schotels en in compoteschalen op tafelspiegels gepresenteerd. Zo verzorgde de 'suykerbakker' Hendrik van Heuven in 1768 een dessert op zeven spiegels; het bestond onder andere uit schalen en kommen met verse vruchten, confituren in brandewijn, radizzen en kievitseieren, compote van sinaasappels en citroenen, tafeluur, banket en mandjes met dragees. Alles werd in meerdere schalen opgediend, verspreid over de

tafel, zodat iedereen overal van kon nemen wat van zijn gading was. Zoet en zuur, alles werd door elkaar geserveerd.⁵

Er waren ook 'eenvoudiger' maaltijden, in de zin van minder verschillende schotels. Zo waren oestermaaltijden geliefd. Daarvoor werden grote hoeveelheden oesters besteld, meestal bij verschillende oestervrouwen want enige honderden oesters tegelijk kon niemand leveren. Bij zo'n maaltijd hoorde ook een groot aantal citroenen. De regentenmaaltijden werden omspoeld door diverse soorten wijn. Posten voor de levering van wijn komen veelvuldig in de financiële administratie van de regenten voor, evenals rekeningen en kwitanties van leveranciers en accijnsbonnen. Op alcoholische dranken werd ook toen al belasting geheven. Rijn- en moezelwijn lijkt het meest gedronken te zijn. Daarnaast werd er regelmatig witte Bergerac ingekocht en rode Bordeaux. Voor bijzondere maaltijden werd Kaapse wijn aangeschaft, door wijnhandelaars geïmporteerd uit Zuid-Afrika. Voor het dessert was zoete Malaga geliefd, uit de gelijknamige Spaanse havenstad. Behalve wijn werd er bier gedronken, niet alleen door de regenten maar ook door de élèves en het inwonende personeel. Door de jaren heen zijn vele tonnen bier geleverd door de Amersfoortse brouwerij Het Anker.

Een maaltijd voor de stadhouder

In 1766 heeft in het Utrechtse fundatiehuis verreweg het meest uitgebreide diner plaatsgevonden dat daar ooit is georganiseerd. Aanleiding was het bezoek dat de 18-jarige, net tot stadhouder benoemde, prins Willem V op 11 juli van dat jaar aan Utrecht zou brengen tijdens zijn tour door de provincies. De enige locatie in de stad die geschikt werd geacht om de hooggeplaatste gast een maaltijd aan te bieden, was de regentenzaal van de Fundatie van Renswoude. De regenten, voor een deel zelf lid van de vroedschap, stemden in met het verzoek van het stadsbestuur om hun vergaderzaal hiertoe beschikbaar te stellen.

Maanden van voorbereiding gingen aan de ontvangst vooraf. De algehele leiding over de keuken was in handen van Johannes Vereem, de meesterkok die al vaak maaltijden voor de regenten had verzorgd en die daarom door hen aan het stadsbestuur en het stadhoudelijk hof zal zijn aanbevolen. Uit de rekening die Vereem na afloop bij het stadsbestuur indiende blijkt dat hij hiervoor drie keer naar Den Haag is geweest.⁶ Vereem kreeg de opdracht 'een maaltijd te besorgen met al het geen aan deselve dependeert'. Zijn rekening van bijna f 3000,- is verreweg de grootste post op het overzicht van alle kosten van deze bijzondere ontvangst, in totaal f 7687:15:8 (omgerekend € 78.235,-). Zorgde Vereem voor de eerste gangen en de *relevé's* (vervangende schotels tussen de gangen), Hendrik van Heuven verzorgde ook hier het dessert en alles wat



Pagina uit *De Nieuwe, Welervarene Utrechtsche Keuken-meid*, uitgegeven in 1769, met een recept voor het maken van een duivenpastei.



Het waterbuffet in de regentenzaal, in 1781 gemaakt door G.E. Harmsen in opdracht van de regenten. Foto Margaretha Svensson, 2004.

daarbij hoorde waarvoor hij f 2264,- declareerde. Verder worden in het kostenoverzicht nog posten vermeld voor de huur van 60 stoelen bij A. Rietveld, die ook spiegels en kandelaars leverde (f 99:15), de accijns op alcoholische dranken (f 337:15), deurwaarders, boden en andere bedienden (f 616,-) en de 'koetzijs van de Heeren' (f 115:10). Die laatste post zal vermoedelijk betrekking hebben op de stadhouder en zijn gevolg en de gastheren: de burgemeesters en belangrijkste leden van de vroedschap.

Tijdens dit diner werd ook heel wat wijn gedronken, van de beste kwaliteiten. De wijnhandelaars P. van Bosvelt, G.C. Egeling en J. Post leverden samen voor f 1064,- aan wijnen, terwijl van J. Hardenberg nog f 66,- aan Kaapse wijnen en van G.J. Harlez voor ruim f 157,- aan 'alderhande fijne wijnen' werd afgenomen. De wijnen werden in de maanden voor het diner eerst per fles gekocht en door het stadsbestuur gekeurd en daarna definitief in grotere hoeveelheden besteld. De meeste wijnen werden rond 25 juni geleverd, zodat ze nog even konden rusten voordat ze uitgeschonken moesten worden. Wat werd er zoal geleverd? P. van Bosvelt zorgde voor een halve aam (85 liter) Hochheimer, een van de beste kwaliteiten witte rijnwijn. Daarnaast mocht hij 6 kannen zoete malaga en 22 flessen Hermitage leveren. Met dit laatste moet de bekende

rode wijn van de Rhône bedoeld zijn. G.C. Egeling was verantwoordelijk voor een okshoofd (circa 230 liter) rode 'vin de la Fiete', een aam (170 liter) moezelwijn en een half okshoofd (circa 115 liter) 'primeur Bergwijn'. Vooral de 'vin de la Fiete' is interessant: het gaat hier waarschijnlijk om de rode wijn van Château Lafite in de Médoc, op dat moment dé grote hit aan het hof in Versailles. Dat was te danken aan de hertog van Richelieu, die vanaf 1755 gouverneur van Guyenne was; tijdens zijn verblijf in Bordeaux had de kardinaal de wijn van Lafite voorgeschreven gekregen van een arts; daarna was hij fit en gezond teruggekeerd in Parijs. Zo fit dat hij wel 20 jaar jonger leek, vond Lodewijk XV. Met als gevolg dat de wijn van Lafite ook aan het Franse hof populair werd en zelfs 'vin du roi' werd genoemd. Zo'n wijn paste natuurlijk uitstekend bij dit diner voor de nieuwe stadhouder!

Wijnhandelaar Jan Post mocht 40 'botteljes' van de 'extra beste champagne' leveren, een half anker madeira en nog wat kannen malaga. Champagne gold toen al als het summum van luxe; het was nog niet zo lang geleden dat Dom Perignon het wonder van de belletjes had weten te vangen in een fles. De Kaapse wijnen die Hardenberg leverde waren rode wijnen van het beroemde wijnhuis Constantia, honderd jaar eerder in de Kaapkolonie opgericht door gouverneur Simon van der Stel. De fijne wijnen van Harlez vormden waarschijnlijk het neusje van de zalm: diverse mooie Bourgognes uit Beaune, van de jaargangen 1764 en 1762, en enkele speciale champagnewijnen, zoals de Sillery en de Oeil de Perdrix. Al met al stond daar in de Fundatie op 11 juli 1766 het beste op tafel van wat de wijnwereld op dat moment te bieden had.⁷

Nog voordat Johannes Vereem met het prepareren van de vele onderdelen van de maaltijd kon beginnen, moesten eerst de logistieke problemen worden opgelost. De regentenzaal was niet groot genoeg om het hele gezelschap van 80 à 90 personen te kunnen plaatsen. Daarom werd in het grote leslokaal van de élèves, de latere collegezaal, een extra tafel gedekt voor de 'Jongste Heeren van de Vroedschap'. De hoofdtafel in de regentenzaal had een hoefijzervorm. Dat blijkt ook uit een plattegrond van de zaal waarop de schalen van het dessert zijn getekend, die bij de rekeningen wordt bewaard. De prins was in het midden gezeten, met zijn rug naar de schouw. De andere gasten zaten naast en tegenover hem en aan beide kanten van de poten van het hoefijzer. Op verschillende plaatsen stonden buffetten voor het serveren van dranken en spijzen. Eerder in het jaar hadden de regenten voor deze gelegenheid al gezorgd voor penanttafels, wandarmen en twaalf extra armleuningstoelen.

De tafels en buffetten waren gedekt met linnen tafellakens die evenals de servetten werden gehuurd van de firma Van Heuven. Hendrik van Heuven zorgde niet alleen voor het dessert maar verhuurde ook toebehoren voor een diner. Behalve linnen leverde hij ook alle zilveren messen, lepels en vorken, zes olie- en azijnstellers en grote aantallen borden, schalen en schotels in verschillende maten, soepterrines en zoutvaten. Apart vermeld zijn de schalen, borden, botervlootjes en een koffie- en theeservies van Saksisch porselein. Ook de vijf tinnen koelvaten, om de wijnen te koelen, waren gehuurd van Van Heuven. Zelf zal hij het meest trots zijn geweest op zijn spiegeldecoratie in het midden van de hoofdtafel. De spiegels waren bedoeld om de door hem te leveren onderdelen van het dessert op te plaatsen maar zij waren daar al voor het begin van de maaltijd geplaatst en verlevendigd met beeldjes van Saksisch porselein zoals de rekening vermeldt. Een dergelijke tafeldecoratie was in die tijd in de mode.

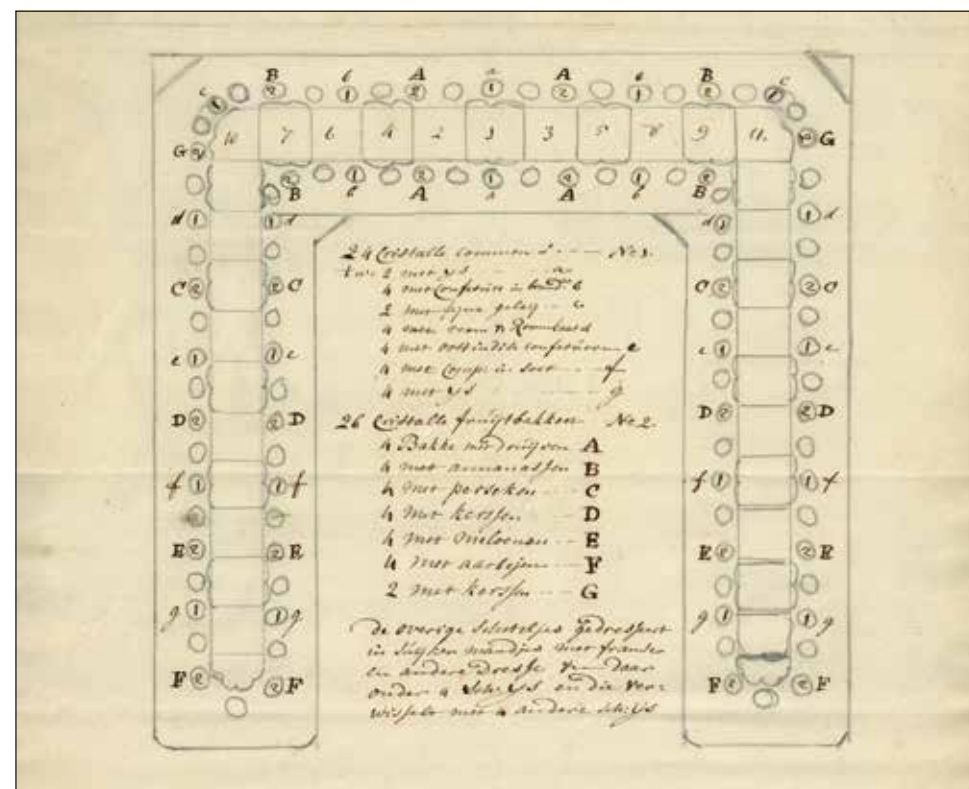
Terwijl de stadhouder en zijn gevolg een wandeling over de Maliebaan maakten en elders in de stad werden ontvangen, onder andere in de Domkerk, waar professor J.F. Reitz een muzikaal omlijste redevoering hield, waren Johan Vereem en de andere koks in de keukens van het fundatiehuis druk bezig met het voorbereiden van de maaltijd. Zijn rekening vermeldt wat er allemaal is ingeslagen. Het is een indrukwekkende lijst aan ingrediënten. Getekende plattegronden van



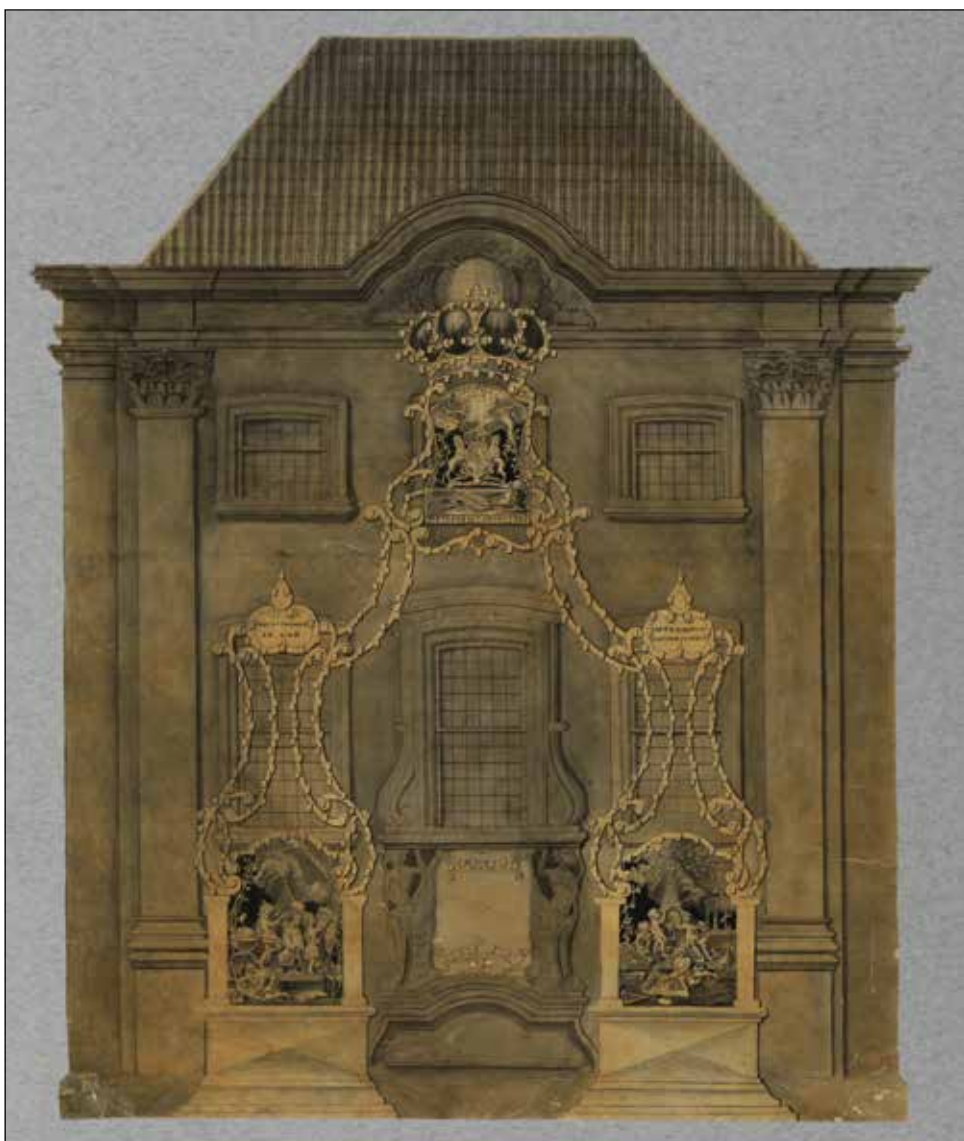
De regentzaal van de Fundatie van Renswoude met de originele vergadertafel en stoelen en een van de wandservieskasten. Fotodienst Gemeentearchief Utrecht, 1978. HUA, Collectie beeldmateriaal, 115160.

de plaatsing van de diverse schotels en terrines vermelden de namen van de gerechten. Daarop is te zien wat daarvan is gemaakt en opgediend.⁸ Aan vogels staan vermeld: patrijzen, kwartels, leeuweriken, ganzen, kapoenen, hoenders, parelhoeders, fazanten, grote en kleine duiven, jonge en kleine kalkoentjes, alles zonder aantallen. Aan vlees wordt een post van f 300,- vermeld en ook nog: een zwijn, twee zwijnschouwen, twee reeën, lamsbouten, hammen, ossentongen. Een speenvarken wordt apart vermeld. De f 100,- aan vis is niet gespecificeerd maar op de plattegronden met gerechten komen onder andere snoeken en baarzen voor. Apart worden nog 100 kreeften vermeld. Ook de groenten staan als één post genoteerd; op de plattegronden komen

onder andere bloemkool, erwten en prinsessenbonen voor. Het vlees is op verschillende manieren bereid. Het gevogelte werd over het algemeen in zijn geheel opgediend, al dan niet met een speciale vulling zoals truffels uit de Bourgogne. Vlees van vogels of zoogdieren is ook in een groot aantal pasteien verwerkt. Er waren meerdere reepasteien en zwijnspasteien, maar ook een reebout, een runderlende en een lamsbout met sinaasappelsaus worden genoemd. Daarnaast werden er veel bij- en tussengerechten opgediend ter afwisseling van vlees- en visgerechten, veelal gebak maar ook koninginnesoep met vogelnestjes, vissoep, gemarmerde pudding en compote van aardbeien of kersen. De gerechten zijn allemaal in het Frans aangeduid. Na twee uitgebreide gangen en de nodige tussendoortjes volgde het dessert van Hendrik van Heuven. Zijn plattegrond met de plaatsing van de verschillende kristallen kommen en fruitschalen op de hoofdtafel is bewaard gebleven. Hierop zijn 26 schalen met fruit weergegeven: druiven, ananassen, perziken, kersen, meloenen en aardbeien. De kommen zijn gevuld met ijs, confiture in brandewijn, fijne geleï, room en roomkaas, andere zoetigheden en Oost-Indische confiture. Daartussen stonden suikermantjes. Tenslotte is er nog koffie en thee geserveerd in het Saksische serviesgoed waarvoor Hendrik van Heuven ook had gezorgd. Daarna heeft de stadhouder zijn bezoek aan Utrecht afgesloten met een bal in de woning van zijn voogd Johan Daniel d'Ablaing van Giessenburg, het voormalige Bisschopshof bij de Domtoren. Bij zijn vertrek uit het fundatiehuis zal hij nog hebben omgekeken naar de feestelijk versierde gevel van het vooruitspringende deel van het gebouw, waarin zich de regentzaal bevond. Tegen de gevel



Plattegrond van de tafel in de regentzaal waar op 11 juli 1766 stadhouder Willem V werd onthaald, met aanduiding van de plaatsing van de vele onderdelen van het dessert. HUA, Archief Stadsbestuur Utrecht 1577-1795, toegang 702, inv.nr. 1274.



Het middendeel van de voorgevel van de Fundatie van Renswoude versierd met een ereboog, verlicht met vetpotjes, aangebracht ter gelegenheid van het bezoek van stadhouder Willem V in 1766. Tekening van Hendrik van Veldhoven, 1766. HUA, Collectie beeldmateriaal, 32408.

was een ereboog gemonteerd die door honderden vetpotjes werd verlicht. Die bevonden zich gedeeltelijk voor de buitenste van de drie ramen van de regentenzaal zodat deze illuminatie ook door de aanwezigen binnen gezien kon worden. Onder de ramen waren schilderstukken aangebracht die de kunsten en wetenschappen uitbeeldden. De boog eindigde in een grote kroon boven het stadhouderlijke wapen. Hiermee eindigde de meest prestigieuze maaltijd die ooit in de Utrechtse Fundatie van Renswoude heeft plaatsgevonden.

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

HUA Het Utrechts Archief

ARCHIEVEN

HUA Toegang 702, Archiven van het Stadsbestuur 1577-1795, diverse inventarisnummers.

Toegang 771, Archief Fundatie van Renswoude, diverse inventarisnummers.

LITERATUUR

Langenbach 1991 ➤ M. Langenbach, Onbekend talent. Leerlingen van de Utrechtse Fundatie van Renswoude 1761-1795, Zutphen 1991.

Pijzel-Dommisse (red.) 2015 ➤ Jet Pijzel-Dommisse (red.), Nederland dineert. Vier eeuwen tafelcultuur, Zwolle/Den Haag 2015.

De Vries 2004 ➤ Joseph de Vries, De Utrechtse Fundatie van Renswoude: het gebouw, de inrichting en de inventaris, Utrecht 2004.

Keukenmeid 1769 ➤ De Nieuwe, Welervarene Utrechtsche Keuken-Meid, Utrecht 1769.

NOTEN

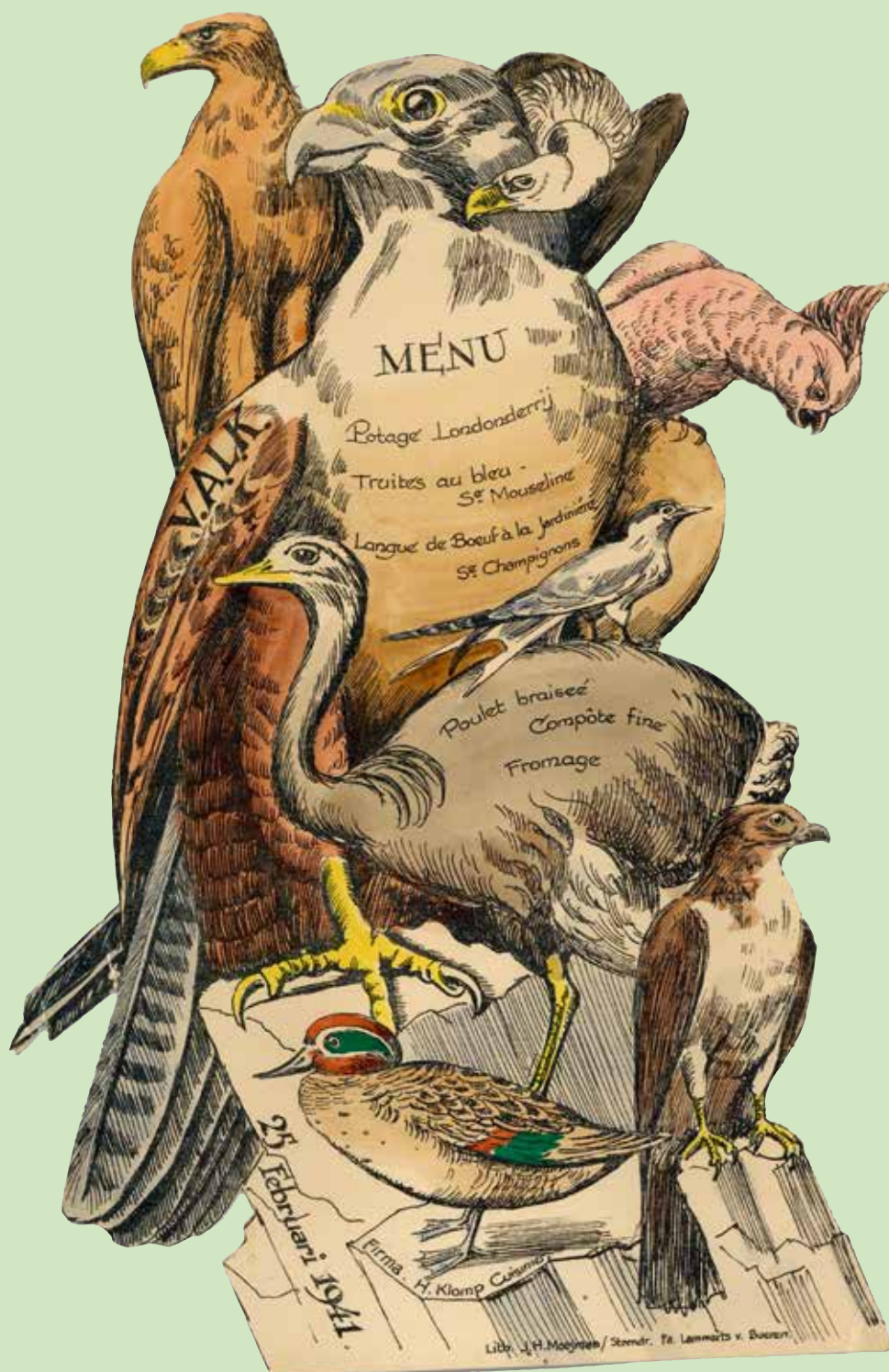
- 1 Voor de tentoonstelling *Nederland dineert*, die van 17 oktober 2015 tot 28 februari 2016 was te zien in het Gemeentemuseum Den Haag, en voor het bijbehorende, gelijknamige boek over de eetcultuur in Nederland is dankbaar gebruik gemaakt van het archief van de Fundatie van Renswoude. Meer over dit onderwerp is te lezen in het hoofdstuk gewijd aan de regenten van de Fundatie van Renswoude te Utrecht. Zie Pijzel-Dommisse (red.) 2015.
- 2 Pas in 1919 zou deze bebouwing worden vervangen door een nieuwe vleugel, identiek aan de oostelijke vleugel van het fundatiehuis waarmee het gebouw ook aan de achterzijde symmetrisch van vorm werd. Deze vleugel heeft de naam De Hoge Stoep.
- 3 HUA, Archief Fundatie van Renswoude, toegang 771, inv.nr. 146.
- 4 HUA, Archief Fundatie van Renswoude, toegang 771, inv.nr. 206.
- 5 HUA, Archief Fundatie van Renswoude, toegang 771, inv.nr. 238.
- 6 HUA, Archief Stadsbestuur Utrecht 1577-1795, toegang 702, inv.nr. 1274. Zie ook *Nederland dineert* p. 92 vv en 109 vv.
- 7 HUA, Archief Stadsbestuur Utrecht 1577-1795, toegang 702, inv.nr. 1274. Deze passage over de geserveerde wijnen is van de hand van Mariëlla Beukers.
- 8 Deze plattegronden bevinden zich in hetzelfde archief bij de offerte van Johannes Vereem en in de beeldbank van HUA: nrs. 32409-32411.

Menu V.A.L.K., 25 februari 1941

Menukaart van de jaarclub V.A.L.K. van het Utrechts Studenten Corps. Het was gebruikelijk dat studenten die in hetzelfde jaar lid werden van het corps een jaarclub vormden, ongeacht de faculteit waaraan ze studeerden. Er is een hele serie menukaarten van jaarclubs bewaard gebleven, alle genoemd naar vogels en met uitgeknipte vogels als vorm, gebaseerd op negentiende-eeuwse gravures. Aanvankelijk werden de menu's ontworpen en gemaakt door Joh. A. Moesman, na zijn dood in 1937 zette zijn zoon de traditie nog enige tijd voort. Deze maaltijd werd verzorgd door H. Klomp, cuisinier.

De Londonderry-soep is een klassiek gerecht tijdens diners: hiervoor stond een kalfskop een forse tijd te trekken met osseschenkelvlees. Met boter en meel werd de soep gebonden, en op smaak gemaakt met ui, laurier, kruidnagels, peper en tijm. Eenmaal in de terrine werd hij nogmaals gebonden met eierdooiers (recept uit het *Nationaal Kookboek samengesteld door Nederlandsche vrouwen* van A.G.L. Westenberg, derde druk 1901).

Ontwerp Joh. H. Moesman (1909-1988), lithografie, gedrukt door Steendrukkerij Fa. Lammerts van Bueren, Utrecht.
HUA, Archief Utrechts Studenten Corps (804), inv.nr. 472.



Feestmaaltijd ter gelegenheid van het 25-jarig jubileum van Ir. A.J. Mijnlieff, president-directeur van de N.V. Provinciaal en Gemeentelijk Utrechts Stroomleveringsbedrijf, Utrecht 23 november 1954

In de lithografie is de levensloop van de jubilaris afgebeeld als een gestaag stijgende wandelweg van wieg naar PEGUS, die loopt via Tiel (Waterpoort), Middelburg (Stadhuis), Delft (Nieuwe Kerk) en Den Haag (Binnenhof, in de ontwerp-tekening nog Amsterdam), om op de top van de berg te eindigen bij de Utrechtse energiecentrale van PEGUS.

Mijnlieff was van 1947 tot 1966 president-directeur (1945-1946 waarnemend) van het Utrechtse energiebedrijf. Naar hem is de in 1968 gebouwde warmtecentrale voor de stadsverwarming in Overvecht genoemd.

Het menu is in 1954 nog altijd in het Frans gesteld, en zelfs een ananas-gerecht komt nog voor, maar nu als tussengerecht. De wijnen zijn traditioneel Duits en Frans, met oude jaargangen Bordeaux en Bourgogne. Een rijk, maar traditioneel maal.

Ontwerptekening Joh. H. Moesman (1909-1988) en lithografie, gedrukt door Steendrukkerij Fa. Lammerts van Bueren, Utrecht, 25 x 16,5 cm. HUA, Bibliotheek, XXXII J 21.





IJsselstein in betere tijden, toen het stadje vele renteniers uit Holland en Utrecht trok. De IJsselpoort getekend door P. van Liender in 1751. HUA, Collectie beeldmateriaal, 200303.

Rumfordse soep als politiek lijmiddel?

Een voedselbank in IJsselstein rond 1800

Fred Vogelzang (1961) studeerde geschiedenis en museologie in Utrecht en Leiden. Hij is als wetenschappelijk medewerker verbonden aan NKS Kenniscentrum voor Kasteel en Buitenplaats in Wijk bij Duurstede.

Een paar dagen voor kerst van het jaar 1800 lanceerde de IJsselsteinse gasthuismeester en wijnhandelaar Johannes Hugenholtz het plan voor behoeftige inwoners van het IJsselstadje een gaarkeuken in te richten. Een paar keer per week zou daar aan de allerarmsten zogenaamde Rumfordse soep - het nieuwste van het nieuwste op culinair gebied - moeten worden uitgedeeld. Het waren economisch benauwde tijden, maar al was er weinig geld in kas, het stadsbestuur steunde het idee van domineeszoon Hugenholtz. Een commissie werd opgetuigd om de voedseluitdelingen te organiseren. De twee stadsdokters, Jacobus Lycklama à Nijenholt en Johan Beyen, die politiek elkaars bloed wel konden drinken, moesten in de commissie samenwerken en hun conflicten voorlopig opzij zetten. Samen met enkele regenten, de gereformeerde diaken Jan de Haan en Nico van Velthuisen, de rooms-katholieke armmeester, stelden zij een oproep op. Daarin drukten ze vermogende inwoners van IJsselstein op het hart ruimhartig in de buidel te tasten om van deze gaarkeuken een succes te maken. Naastenliefde was niet hun enige motief. Nationaal en internationaal was sprake van crisis en deze ellende was niet aan IJsselstein voorbijgegaan. Het gevolg was dat de kassen van de armoedsonden leeg waren. Iedere avond trok een legertje bedelaars langs de huizen om een korst brood of wat andere etensresten. De gaarkeuken moest aan deze overlast een einde maken.

Rumfordse soep

In januari 1800 werd in de Bataafse Republiek een 'Commissie voor de uitdeling van Rumfordse soep' opgericht. Een juridische opvolger van deze commissie bestaat nog steeds en houdt zich ook nu nog bezig met voedselvoorziening voor armlastigen. Voor de liefhebbers: sommige restaurants hebben bij bijzondere gelegenheden deze soep nog op het menu staan. Rumfordse soep bestond vooral uit groenten, gekookt in regenwater. Erwtten, bonen, gort, selderij, wortelen, aardappelen, uien en azijn, en veel brood om het wat dikker te maken, waren standaard-ingrediënten. Daaraan werd een bouillon van runderbeenderen toegevoegd. Dat was noodzakelijk, de soep was weliswaar voedzaam (mits de verhouding met het regenwater niet al te ongunstig uitviel) maar bevatte zonder de bouillon niet alle belangrijke voedingsstoffen. Het mengsel was vernoemd naar de uit Massachusetts afkomstige Benjamin Thompson, graaf van Rumford. Deze Thompson was in 1753 geboren in het Amerikaanse Woburn en trad in 1772 in het huwelijk met Sara Walker.¹ In de jaren daarvoor had hij zich bekwaamd als instrumentmaker en studeerde hij medicijnen. Het echtpaar vestigde zich in Rumford in New Hampshire. Na het uitbreken van de Amerikaanse onafhankelijkheidsoorlog bleef Thompson Engeland trouw. Zijn kennis van chemie kwam hem te stade bij proefnemingen met buskruit. Na de val van Boston vertrok hij naar Engeland. Voor zijn diensten - waaronder spionage - verhef koning George III hem in 1784 in de adelstand. Het jaar daarna nam hij dienst in het Oostenrijkse leger om de Turken te bevechten en tijdens deze veldtocht ontmoette hij de prins van Beieren. Hij besloot zich in dat vorstendom te vestigen, waar hij zich in overheidsdienst opwerkte tot minister. Hij was zeer geïnteresseerd in techniek en wetenschap en introduceerde onder meer de stoommachine in Beieren. Zijn belangrijkste wetenschappelijke bijdrage lag op het gebied van de warmteleer. Zijn theorieën over de aard van warmte bleken revolutionair. Ondanks deze meer theoretische belangstelling was hij ook zeer praktisch ingesteld. Zo stimuleerde hij de aardappel als volksvoedsel en deed hij onderzoek naar de samenstelling van een gezond menu. Dat leidde ertoe dat hij - terwijl hij ondertussen ook nog een dierentuin in München oprichtte - de naar hem genoemde Rumfordse soep uitvond. Of smaak daarin een rol speelde, is onbekend.

In 1798 vestigde hij zich in Groot-Brittannië en was een van de oprichters van de Royal Society, een vooraanstaand Engels wetenschappelijk gezelschap. Hij stichtte ook een leerstoel aan de Universiteit van Harvard. Deze *homo universalis* trouwde de dochter van de beroemde Franse natuurkundige Lavoisier. Hij overleed in 1814. De naar hem genoemde soep werd nog tot de Eerste Wereldoorlog in Nederland gebruikt om armen te voeden en stond daarna nog jarenlang op het menu van de Nederlandse krijgsmacht.

De economische situatie

Hoe was het zover gekomen dat het eens zo welvarende IJsselstein naar het paardenmiddel van een gaarkeuken moest grijpen? Het contrast met vroeger was groot. Terwijl het in de omringende gebieden na het midden van de achttiende eeuw economisch achteruit was gegaan, was het stadje een aangenaam oord om in te wonen gebleven. Dat kwam door een gestuurde, economische politiek die erop gericht was om rijke renteniers aan te trekken. Deze vermogende inwoners zorgden voor omzet bij de middenstand en banen voor knechten, koetsiers en dienstmeisjes, maar ook voor schippers en meer luxe ambachtslieden zoals pruikenmakers. Ook actieve bemoeienis van het stadsbestuur met werkgelegenheidsprojecten speelde een rol in de economische voorspoed. Weliswaar kon IJsselstein zich niet geheel aan de malaise onttrekken, maar tot aan de patriottentijd ging het de meeste inwoners voor de wind. Echt mis ging het pas na 1795.²

Het stadhuis van IJsselstein, waar het patriotse stadsbestuur positief besliste over een gaarkeuken. Foto circa 1900 door H. Niessen. HUA, Collectie beeldmateriaal, 12343.



De Bataafse Republiek, die in dat jaar werd gevestigd, maakte een einde aan de status aparte van IJsselstein als zelfstandige baronie. Dat betekende ook het einde voor het autonome, financiële beleid. Nieuwe en veel hogere belastingen die vanuit Den Haag werden opgelegd, gecombineerd met de algemene oorlogssituatie, holden het economisch mirakel van het IJsselstadje binnen enkele jaren helemaal uit. De nieuwe Republiek werd bovendien steeds meer een vazalstaat en vooral een wingewest van de Franse bevrijders. Dat leidde niet alleen tot grote financiële bijdragen aan de oorlogsvoering, maar ook tot inkwartiering van troepen, inbeslagname van materieel en voedsel en hoge belastingen. In 1799 bijvoorbeeld leidde een (mislukte) inval van Engelse en Russische troepen in de kop van Noord-Holland tot grote onkosten. IJsselstein diende paarden, wagens, kleding, voedsel en personeel te leveren om de vijand de zee in te drijven. Veel van die uitgeleende spullen kwamen nooit meer terug en herstelbetalingen lieten op zich wachten. Dat was inmiddels een bekend patroon en veel vermogende lieden - waar de IJsselsteinse economie op dreef - hadden hun kapitaal flink zien slinken. Middenstanders raakten hun klandizie kwijt en voor de onderklasse werd het steeds moeilijker om de eindjes aan elkaar te knopen. De internationale handel stortte in als gevolg van oorlogen en de IJsselsteinse toeleveringsbedrijven aan de Amsterdamse scheepvaart - zoals de hoepmakerijen en touwslagerijen - ondervonden dit aan den lijve. De werkhuizen die waren opgezet met steun van het IJsselsteinse stadsbestuur raakten hun afzetmarkt kwijt en moesten mensen ontslaan. Hoog en laag had grote moeite om rond te komen. Belastingontduiking en fraude, achterstallig onderhoud, illegale slacht en diefstal namen hand over hand toe. In die sfeer lanceerde Johannes Hugenholtz het idee van de gaarkeuken.³

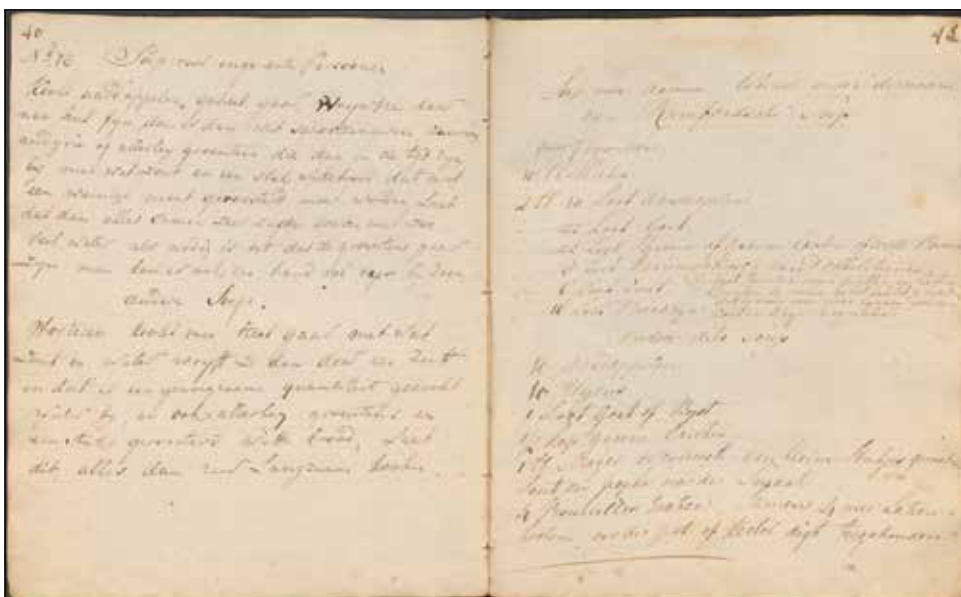


Sir Benjamin Thompson, Graaf van Rumford (1753-1814) stimuleerde de aardappel als volksvoedsel en deed onderzoek naar een gezond menu. Hij was de uitvinder van de Rumfordse soep. Schilderij door Thomas Gainsborough, 1783. Origineel in Fogg Museum, via Wikimedia Commons.

Het bestuur in chaos

Wat niet meehielp in deze barre tijden, was de chaos die in het lokale bestuur was ontstaan. Na 1795 waren de oude, door de stadhouder aangestelde bestuurders, op vaak nogal onvriendelijke wijze naar huis gestuurd. Voor de grote investeringen die ze gedaan hadden om hun ambten te verkrijgen, was geen schadeloosstelling beschikbaar. Ze waren derhalve weinig gemotiveerd om hun opvolgers een helpende hand te bieden. Die opvolgers zelf werden vooral geselecteerd op hun politieke betrouwbaarheid en nauwelijks op hun bestuurlijke ervaring, eerlijkheid of inzet. Dat vertaalde zich vaak in een weinig verheffende onderlinge strijd om de meest lucratieve baantjes, die werden gebruikt als melkkoe. Sommigen gaven er al na enkele weken de brui aan als ze ontdekten dat het ambt minder opleverde dan ze hadden verwacht of meer inspanning kostte dan ze hadden gehoopt. Het gevolg was dat de administratie van veel zaken in ongerede raakte en inkomsten en uitgaven een warboel werden. In die omstandigheden weigerden veel burgers hun belastingen en andere afdrachten te betalen, temeer omdat ze de ambtenaar in kwestie niet vertrouwden. Die paar lieden die te goeder trouw hun werk wilden uitvoeren, misten vaak de kennis en de ervaring om dat op de juiste wijze te doen.

Bovendien was niet altijd duidelijk welke wetten en regelingen nog van toepassing waren. Zo kwamen regelmatig oekazes uit Den Haag dat bepaalde afdrachten niet langer pasten in de idealen van de Bataafse Republiek. Daarvan werd onder meer het baroniebestuur het slachtoffer. Omdat stadhouder Willem V baron van IJsselstein was en er voor hem in de nieuwe republiek geen plek was, verviel ook de baronie. Die werd van de ene op de andere dag



Twee recepten voor Rumfordse soep - voor zeven monden - uit het handgeschreven kookschrift van Cornelia Anna van Westrenen (1777-1839). Dit waren duidelijk luxe varianten, met dobbelsteentjes vlees, maar wel met de voorgeschreven aardappelen, gort, erwten en azijn. HUA Familiearchief Beaufort (toegang 53), inv.nr. 453.



Het Ewoutsgasthuis in IJsselstein, waar Johannes Hugenholtz de scepter zwaaide en de eerste gaarkeuken werd ingericht. Foto uit 1955. HUA, Collectie beeldmateriaal, 95185.

opgeheven. Dat betekende dat bepaalde door het baroniebestuur geïnde belastingen wegvielen. Daaruit werden echter de kosten van noodzakelijk onderhoud aan bijvoorbeeld wegen, dijken, de kerk en het gasthuis, bedoeld voor de opvang van armen en bejaarden, bestreden. Dat leidde tot vervelende en soms gevaarlijke situaties. Iemand als Hugenholtz had een aantal jaar in zijn hoedanigheid als gasthuismeester de uit deze chaos ontstane tekorten uit eigen zak aangevuld, maar kon en wilde dat niet eindeloos volhouden.⁴ Zeker niet toen onduidelijk bleef of hij ooit schadeloos gesteld zou worden.

Een ideaal van de Bataafse Republiek dat protestantse patriotten zoals Hugenholtz niet deelden, was dat van religieuze gelijkheid. Tot aan 1795 was de armenzorg langs religieuze scheidslijnen georganiseerd, waarbij de katholieken als tweede garnituur burgers werden behandeld. Het gasthuis bijvoorbeeld was sinds de Reformatie alleen toegankelijk voor lieden van gereformeerde signatuur. De nieuwe revolutionaire idealen predikten gelijkwaardigheid en broederschap, maar waar mogelijk saboteerde Hugenholtz de opname van katholieken in 'zijn' gasthuis. Hij hamerde erop dat de grote financiële problemen van zijn instelling werden veroorzaakt door de - in zijn ogen tegen alle gezond verstand indruisende - religieuze gelijkstelling. Katholieken dienden voor zichzelf te zorgen. De gaarkeuken kreeg onderdak in het gasthuis. Dat zal zijn ingegeven door pragmatische motieven, omdat daar al een grote keuken aanwezig was en men gewend was voor grote groepen te koken. Hoewel het niet in de bronnen beschreven staat, zal Hugenholtz als gasthuismeester voor de financiën verantwoordelijk zijn geweest, terwijl de binnenmoeder en -vader de inkopen en organisatie zullen hebben uitgevoerd. Het personeel van het gasthuis zal zijn ingeschakeld bij het koken en uitdelen. Een bijkomend voordeel was dat Hugenholtz zo een oogje in het zeil kon houden en ongewenste elementen buiten de deur kon houden.

De winter van 1800

Niet alleen moest de gaarkeuken een einde maken aan de honger van de werklozen en paupers in de baronie, ook werd op die manier de overlast van de bedelaars tegengegaan. Mogelijk zat daar ook een politiek motief achter. Een aantal van de rijkere inwoners van het stadje en vooral mensen die er voor 1795 de lakens hadden uitgedeeld, waren Oranjegezind. Door het verdelen van ambten en aanstellingen had deze groep veel invloed gehad. Daarom werden ze door de patriotten beschouwd als een vijfde colonne, die aasde op een contrarevolutie. Ze werden streng in de gaten gehouden. Begrijpelijkwijs klopten verschillende stadgenoten juist bij deze mensen aan voor ondersteuning. De Oranjegezinden aarzelden. Ze durfden, zo spraken ze zelf uit, niet openlijk hun tot armoede vervallen stadgenoten te helpen. Dat zou leiden tot repercussies voor henzelf maar ook voor de bedelaars. Daarom werd vaak onder dekking van het duister aan de achterdeur voedsel en kleding uitgedeeld. Het is goed mogelijk dat de patriotten vreesden dat via deze uitdeling de invloed van Oranje weer zou groeien. Die angst leefde sterk, zoals ook blijkt uit maatregelen van de baljuw Lycklama en de regelmatig aan de kerkdeur bevestigde en van de kansel voorgelezen plakaten uit Holland, waarin werd gewaarschuwd voor politieke tegenstanders. De nog vers in het geheugen liggende inval in Noord-Holland zal de patriotten hebben gesterkt in hun achterdocht. Door de armen met voedseluitdelingen te binden aan het nieuwe regime, haalde ze de politieke tegenstander de wind uit de zeilen.

Het idee van gaarkeukens werd op het hoogste niveau gestimuleerd. De Agent van Economie, de Minister van Economische Zaken, schreef het stadsbestuur over de slechte toestand waarin de Bataafse Republiek verkeerde. Hij weet die aan de oorlog, die zoveel ellende en werkloosheid veroorzaakte. Zijn oplossing was een plan om een nationale armenzorg in te voeren. Maar dat kon nog wel even duren, en daarom riep hij alle gemeentebesturen op maatregelen te nemen om de nood te lenigen, zoals gaarkeukens. Opvallend genoeg gaf hij in het vervolg van zijn brief blijk van een andere mening. Verderop namelijk beschreef hij bedelaars als verachtelijk en lui. Voor hen was de ondersteuning niet bedoeld, zij hadden hun situatie aan zichzelf te danken. Een soort neoliberalisme *avant la lettre*, waarmee de verantwoordelijkheid niet bij de omstandigheden werd gelegd maar bij het slachtoffer. Alleen echte gevallen van armoede hadden recht op steun, zoals 'stille noodlijdenden, de grijsaards en de zogende moeders en verkleumde kinderen'.⁵ De Rumfordse soep die ook hij als oplossing aandroeg, moest echter niet te duur uitvallen. Bekend was al dat te dure of slecht verkrijgbare ingrediënten eenvoudigweg werden weggelaten, maar de Agent gaf ook nog wat tips om bij het koken brandstof te besparen. Dat wijst erop dat de soep niet zo heet werd opgediend, laat staan heet werd gegeten. Zoals gezegd was de soep niet voor iedereen bedoeld. Om ongewenst volk uit de gaarkeuken te weren, deed hij de gemeentebesturen de suggestie aan de hand, om biljetten te laten drukken en aan de juiste armen uit te delen. Zonder biljet, geen eten. Dat maakte het gemakkelijk om politieke dissidenten te weren. Deze aanpak kwam ook in andere plaatsen in de Republiek voor.

De ellende duurt voort

Hoe de 'onverdienende' armen aan voedsel dienden te komen, was onduidelijk. Ondanks zijn verhaal over de eigen verantwoordelijkheid gaf de Agent zelf min of meer toe dat er geen werk was door de oorlogssituatie. Lokaal grepen bestuurden zijn oproep echter aan om bedelarij te verbieden. Ook baljuw Lycklama liet een proclamatie uitgaan, om bedelaars te weren. Zelfs op Nieuwjaarsdag, traditioneel een moment om stadsgenoten om een zakcentje te vragen, mochten de IJsselsteinse armen niet de straat op.

De gaarkeuken bleek nog maandenlang noodzakelijk. In maart 1801 kwam een commissielid nogmaals langs bij het stadsbestuur om geld vragen. De winter was weliswaar voorbij, maar er waren nog altijd velen die afhankelijk waren van de soepuitdelingen. Geld om ingrediënten te kopen, was er echter niet meer en er dreigde sluiting. Gelukkig besloot het stadsbestuur een bedrag te reserveren, om de uitdelingen van de Rumfordse soep voort te kunnen zetten. Het bleef natuurlijk symptoombestrijding, maar het was waarschijnlijk belangrijk om de gemoederen rustig te houden. Algemene verarming bepaalde nog altijd het beeld: achterstallige betalingen, te lage belastingopbrengsten en uitstel van noodzakelijke reparaties aan woonhuizen en openbare gebouwen (waardoor soms instortingsgevaar dreigde) waren legio. Het armoedebeleid had niet alleen een politiek aspect, maar werd ook moreel gekleurd. Mensen die recht hadden op een maaltijd bij de gaarkeuken was het bijvoorbeeld verboden zich in kroegen op te houden. Niet alleen omdat ze daar hun weinige geld zouden uitgeven aan bier en wijn, maar ook omdat ze hier hun karige bezittingen verpatsten om aan contant geld te komen.⁶ Dat dit noodzakelijk was om de vele nieuwe belastingen te voldoen, ontging de heren regenten blijkbaar.

De regelmatig langskomende Franse bataljons, die ondergebracht en gevoed dienden worden, waren een grote aanslag op de stedelijke financiën. Als ze al betaalden, deden ze dat in waardevolle papieren. Het stadsbestuur stond machteloos. De officieren logeerden bij de burgerij in huis en namen daar zonder pardon de bedsteden in beslag. De IJsselsteiner moest genoegen



IJsselstein bleef in de negentiende- en twintigste eeuw lange tijd arm. Hier de achterzijde van de huizen aan de Haven, ooit het bloeiende economische hart van de stad. Foto H.W. Julius uit 1947. HUA, Collectie beeldmateriaal, 25521.

nemen met een paar nachten op de kale vloer. Die extra monden hadden ook hun weerslag op de beschikbare hoeveelheid voedsel. De school en het gasthuis werden deels ingericht als onderkomen voor de manschappen. Aangezien daar ook de voorraden voor de gaarkeuken lagen, was dat misschien de kat op het spek binden en het is onwaarschijnlijk dat de soldaten zich er niet aan geholpen hebben.⁷

De voedseltekorten gingen het dagelijks leven beheersen. De bakkers werden aangeklaagd wegens de slechte kwaliteit van het brood. Dat zal deels buiten hun schuld hebben gelegen en zijn veroorzaakt door een tekort aan goede grondstoffen, zoals graan. Dat er tekorten waren blijkt onder meer uit het verbod van het Staatsbewind op de uitvoer van bonen en erwten - standaard ingrediënten van de Rumfordse soep.⁸ Diefstal en fraude tierden welig, iedereen greep elke gelegenheid aan om het spook van de honger buiten de deur te houden. In de bronnen is over de winter van 1801 weinig te vinden, maar in november 1802 werd opnieuw een gaarkeuken ingericht. De winter naderde en de rijkere inwoners voorzagen weer grote overlast van bedelaars. Zij wachtten maatregelen van hun stadsbestuur niet af en namen het heft in eigen hand. Er ging een lijst rond waarop men kon intekenen. Van het onder de meer gefortuneerde IJsselsteiners opgehaalde geld werd net als in voorgaande winters Rumfordse soep uitgedeeld.⁹

Het bleef een lapmiddel. De armoede werd niet structureel aangepakt. Sterker nog, zij drong tot alle lagen van de bevolking door. Dat bracht minder frisse kanten van mensen aan de oppervlakte. Het gasthuis bijvoorbeeld balanceerde financieel op de rand van de afgrond. Dat deden de gasthuismeesters in ieder geval zo voorkomen. Zij hadden ook een oplossing bij de hand. De schuld lag tenslotte bij de katholieken en door die niet langer toe te laten, zou het probleem vanzelf opgelost worden. Hugenholtz en consorten gingen nog net niet zo ver, de



Het kasteel van IJsselstein vlak voor de afbraak in 1887. Hier werd later de gaarkeuken ingericht en stonden de armen van het stadje in de rij voor hun Rumfordse soep. HUA, Collectie beeldmateriaal, 94740.

zittende bejaarden de straat op te jagen, maar het was wel hun opzet alleen nog maar gereformeerden aan de dis te nodigen. Waar de katholieken dan opgevangen moesten worden, ervoeren ze blijkbaar niet als hun probleem. Iedereen zocht naar manieren om de ellende af te wentelen. Er was regelmatig sprake van broodroof. Zo probeerde de schoolmeester zijn particulier betaalde concurrenten te laten verbieden en sjouwden de schippers en hun knechten hun vracht zelf van boord waardoor de turfdragers geen inkomsten hadden. Velen weigerden belastingen en heffingen te betalen en regelrechte fraude was schering en inslag. Meestal waren het de zwakste schouders op wie de zwaarste lasten werden afgewenteld.

Gaarkeuken en gasthuiseten

De winter van 1803 trof IJsselstein niet in betere omstandigheden aan. In december werd opnieuw een gaarkeuken opgetuigd. Dit keer met name gericht op de katholieke inwoners, omdat door nieuwe belastingen de financiën van het gasthuis er beter voorstonden en daar meer gereformeerde armen konden worden opgevangen.¹⁰ Ironisch is dat hoewel die nieuwe gasthuisbelasting ook door de katholieke inwoners was opgebracht, zijzelf actief uit het gasthuis werden geweerd. Bedelen met Nieuwjaar werd opnieuw verboden. Het stadsbestuur meldde dat bedelen niet nodig was, omdat er al genoeg voor de armen werd georganiseerd. Een gotspe, want behalve de gaarkeuken is er niets in de voor IJsselstein vrij uitgebreide overheidsarchieven te vinden over enige structurele aanpak van het nijpende probleem van de

allerarmsten. De bedelaars trokken zich dan ook weinig van dat verbod aan. In steeds grotere getale zwierven ze door de stad. Het kan zijn dat baljuw Lycklama inzag dat het weren van deze paupers onbegonnen werk was. Het is echter zeer wel mogelijk dat hij dit gebruikte om de regenten te irriteren, met wie hij in een machtsstrijd was verwikkeld. Lycklama had bij de omwenteling van 1795 getracht een eigen dictatuur te vestigen, maar was daarin zwaar tegengewerkt door de andere patriotten. Sindsdien greep hij iedere gelegenheid aan om zijn vroegere politieke vrienden dwars te zitten. Hoe dan ook stond hij die winter 'oude en gebrekige mensen' toe aalmoezen te vragen.¹¹

In januari 1804 vroeg de commissie van de Rumfordse soep opnieuw belet bij het stadsbestuur. De bodem van de kas was wederom in zicht en nog steeds was de behoefte aan een gaarkeuken groot. Deze werd ditmaal ingericht in het leegstaande kasteel van IJsselstein. Het waren waarschijnlijk vooral weer de katholieken die van de gaarkeuken gebruik maakten en hun rammelende magen vulden met Rumfordse soep, maar wat aten de armen in het gasthuis? Hugenholtz stelde begin 1804 een nieuw menu vast. Dat bleek afwisselender dan wat de gaarkeuken zijn klanten bood. Op zondag aten de armen rundvlees met gort of knollen met aardappelen en 's avonds zoete melk met gort. Door de week wisselde het eten. Op maandag werden overdag wortelen en aardappelen geserveerd en in de avond karnemelk met boekweitgrutten. Op dinsdag schafte de pot rundvlees met witte- of rodekool met aardappelen en aan het einde van de dag opnieuw zoete melk met gort. Woensdag was erwten-met-spek, karnemelk en boekweit in de avond. Zuurkool of snijbonen met aardappelen volgden op donderdag en weer de zoetemelk met gort in de avond. Hoewel de katholieken geweerd werden, was vrijdag visdag met aardappelen. De zoete melk met gort van die avond zal de inwoners van het gasthuis inmiddels wel de neus zijn uitgekomen. Zaterdag kregen ze witte bonen, groene of grauwe bonen met vet of boter en azijn te eten.

Dit was het menu in de winter. In de zomer ging het om soep met schapen- of rundvlees, rapen met aardappelen, spek met snijbonen, wortelen of peulen, suikerbonen met aardappelen en gerookt vlees met bonen of rapen. Het avondeten bestond ook in die periode vooral uit zoetemelk met gort of karnemelk met boekweit, hoewel af en toe ook stroop en koek werd uitgedeeld. Het ontbijt was erg eenvoudig: voor ieder een boterham met komijnekaas. Brood werd bij alle maaltijden geserveerd.¹²

Blijvende verarming

Ook na 1804 duurde de crisis voort. Franse soldaten werden regelmatig verplicht ingekwartierd. Daar viel soms wat handel mee te drijven, maar dat gold alleen voor die inwoners, die wat konden missen. Voor de meeste IJsselsteiners werden de goede tijden van de voorafgaande eeuw een verre herinnering. De bevolking nam af, de rijke inwoners van weleer waren deels weggetrokken of hadden het zelf niet meer zo breed. Dagelijks het kostje bij elkaar scharrelen slokte alle energie op. Belastinginners bleven in gebreke bij de afdracht van hun gelden, ambtenaren kregen te maken met grote achterstanden in betaling van hun salaris, de gemaakte kosten voor de Franse inkwartiering werden zelden (volledig) terugbetaald. Dat leidde ertoe dat mensen hun ambten en aanstellingen opgaven en wegtrrokken, zoals de schoolmeester en sommige stadsschippers. Soms lieten ouders hun kinderen op de drempel bij rijkere stadsgenoten achter, zoals boer Theunis van Dijk aan de Achtersloot merkte. Stadsdokter Johan Beijen kon het zwaar ondervoede jongetje niet meer redden, maar hij zorgde wel voor een fatsoenlijke begrafenis.¹³

Het aantreden van Lodewijk Napoleon gaf de IJsselsteiners nieuwe moed. Velen richtten zich direct of indirect tot de vorst, in de hoop dat hij hen van de ondergang kon redden. Lodewijk

was zijn nieuwe onderdanen gunstig gezind, maar hij kon geen ijzer met handen breken. Nieuwe oorlogen gooiden de nationale financiën nog verder overhoop. Leningen aan de overheid werden door maatregelen in Den Haag opeens van een groot deel van hun waarde ontdaan, waardoor bijvoorbeeld het kapitaal van het gasthuis - en dat van de renteniers die nog in IJsselstein verbleven! - grotendeels verdampte. En dat terwijl het aantal burgers dat zich meldde voor opname in het gasthuis steeds groter werd. Overheden, ook die van IJsselstein, werden steeds creatiever in het bedenken van belastingen, maar van een kale kip viel weinig te plukken. Hoe diep mensen konden vallen, bewees de ruzie tussen de twee stadsbodes over wie de kaarsstompjes, die overschoten na vergaderingen van het stadsbestuur, mee naar huis mocht nemen. Het bezoek van Lodewijk Napoleon aan IJsselstein in 1808 liet zien dat de vorst het hart op de juiste plek had, omdat hij na afloop niet alleen een flink bedrag beschikbaar stelde voor de armen, maar zelfs nog meer toezegde. Zulke beloftes deed Lodewijk wel vaker, tot schrik van zijn ministers, die vervolgens ergens het geld moesten vinden. De Franse school in IJsselstein werd gesloten omdat de inwoners het schoolgeld niet meer konden betalen, middenstanders gingen failliet door niet betaalde rekeningen, het kerkgebouw verviel door gebrek aan onderhoud en er ontstond opnieuw ruzie over die paar katholieken die nog in het gasthuis waren opgenomen.

In de jaren die volgden komt de gaarkeuken in de bronnen niet meer voor. Het is echter onwaarschijnlijk dat dat betekent dat extra voedseluitdelingen niet meer nodig waren. Waarschijnlijker is het dat de gaarkeuken zo'n standaardoplossing was geworden voor de inmiddels structurele armoede, dat het niet langer een punt van deliberatie was voor het stadsbestuur. Het is daarom ook onduidelijk wanneer de gaarkeuken is opgeheven. Aangezien na het vertrek van Lodewijk Napoleon en de komst van koning Willem I de economische omstandigheden in IJsselstein weinig rooskleurig bleven, zal de Rumfordse soep nog lange tijd op het menu van de armen hebben gestaan.

Conclusie

De armoede, die ontstond aan het einde van de achttiende eeuw in de eens zo welvarende baronie van IJsselstein, dwong het stadsbestuur tot maatregelen. Hoewel het vooral de economische omstandigheden waren waardoor de inwoners sterk verarmden, speelde een duidelijke morele overtuiging mee, namelijk dat armoede in de eerste plaats de eigen schuld was. Alleen voor bepaalde groepen zwakkeren in de samenleving wilde men ondersteuning organiseren. Normaliter werden de allerarmsten in het gasthuis opgevangen, maar dat kon de grote groei van het aantal paupers niet aan. Bovendien speelde daar een fundamenteel religieus conflict mee, in de weigering van de zittende gasthuismeesters (en een groot deel van de gereformeerde regenten) om katholieken op te nemen. Een oplossing werd gezocht in het optuigen van een gaarkeuken, waar gedurende de koude maanden een paar maal per week Rumfordse soep werd uitgedeeld. Die soep was ontwikkeld op basis van de modernste voedingsleer door de uit Amerika afkomstige Benjamin Thompson, graaf van Rumford. Maar ook daar speelde morele overtuigingen een rol: die soep was evenmin voor iedereen bedoeld. Het lijkt erop dat de soepuitdelingen bovendien gebruikt werden om politieke tegenstanders buiten spel te zetten omdat de onderklasse van IJsselstein daarmee afhankelijk werd van het stadsbestuur. Er leefde onder de patriotten een grote angst voor een Oranjegezinde contrarevolutie. De rijkere inwoners van IJsselstein waren nogal eens aanhangers van de stadhouder en zouden door steun te bieden de loyaliteit van de paupers kunnen verkrijgen. De gaarkeuken verving die mogelijke politieke loyaliteit door een nieuwe: aan de Rumfordse soep en daarmee aan de patriotten.

ARCHIEVEN

Regionaal Historisch Centrum Rijnstreek en Lopikerwaard (RHC RL), Woerden, Stadsbestuur IJsselstein 1285-1813, inv. 101.

LITERATUUR

Brown 2001 ➤ G.I. Brown, *Count Rumford. The Extraordinary Life of a Scientific Genius: Scientist, Statesman, Soldier, Spy*, Sutton 2001.

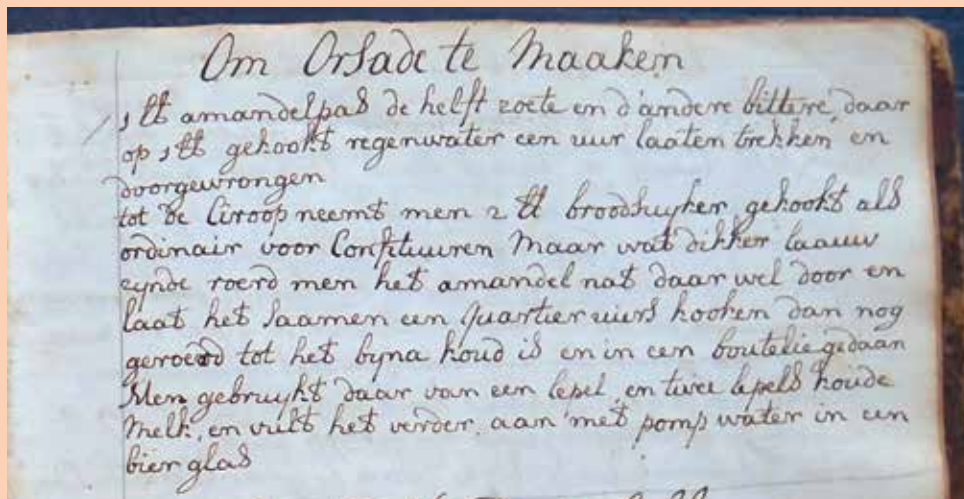
Vogelzang 2010 ➤ F. Vogelzang, *Van boevenoord tot belastingparadijs. Het leven in IJsselstein in de achttiende eeuw*, IJsselstein 2010.

NOTEN

- 1 Zie voor het leven van Rumford onder meer Brown 2001.
- 2 Zie voor een geschiedenis van IJsselstein in de achttiende eeuw Vogelzang 2010.
- 3 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 712, 6-2-1799; inv. nr. 713, 27-05-1799.
- 4 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 712, 05-11-1798; inv. nr. 715, 30-06-1800.
- 5 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 716, 29-12-1800.
- 6 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 716, 4-4-1801.
- 7 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 716, 1-6-1801.
- 8 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 716, 14-9-1801, 16-11-1801.
- 9 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 717, 19-11-1802.
- 10 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 719, 12-12-1803.
- 11 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 719, 09-01-1804.
- 12 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 719, 13-02-1804.
- 13 RHC RL, Stadsbestuur IJsselstein 101, inv. nr. 720, 22-04-1805.

Orsade

Uit: Recept boek van de familie Royaards-Schorer, c. 1750-1850. Collectie Danny Jansen.



Om orsade te maaken

1 lb amandelpas, de helft zoete en d'andere bittere. Daarop 1 lb gekookt regenwater. Een uur laten trekken en doorgewrongen.

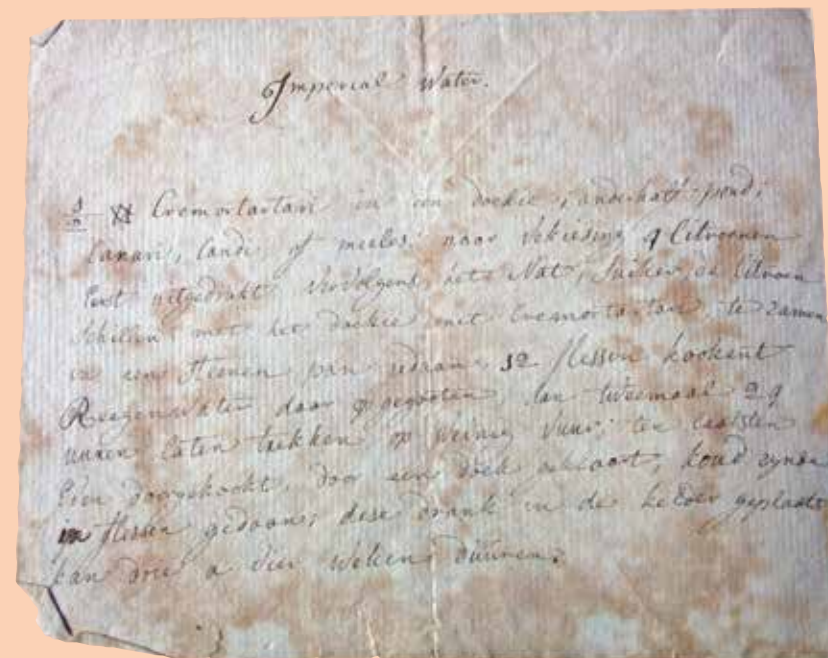
Tot de ciroop neemt men 2 lb broodsuijker, gekookt als ordinair voor confituuren, maar wat dikker. Laauw zijnde, roerd men het amandelnat daar wel door, en laat het saamen een quartier uurs koken. Dan nog geroerd tot het bijna koud is, en in een boutelie gedaan.

Men gebruykt daarvan een lepel, en twee lepels koude melk, en vult het verder, aan met pomp water in een bierglas.

De geschiedenis van dit Zeeuws-Utrechtse Recept boek wordt door Marleen Willebrands beschreven vanaf pagina 140 van dit Jaarboek. Het recept voor orsade is van de hand van Johanna Henriëtta Schorer (1757-1813). Zij trouwt met Hermanus Royaards (1753-1825), gereformeerd predikant te Middelburg. Het gezin met inmiddels drie kinderen komt eind 1788 naar Utrecht, waar zij gaan wonen aan de Nieuwegracht. Orsade, elders 'orgade' en meest voorkomend 'orgeade', is een drank op basis van amandelen. Het komt veel voor in de receptenverzamelingen en is in de achttiende eeuw en negentiende eeuw enorm populair. Oorspronkelijk was het een drank op basis van gerst ('orge' betekent gerst in het Frans), waar ook amandelen aan toegevoegd werden. Later bleven alleen de amandelen over. Als siroop kennen we orgeade nog in de Surinaamse keuken. Een recept uit het *Algemeen huishoudelijk, natuur-, zedekundig- en konst- woordenboek* van M. Noel Chomel, uit 1778, waar nog de gerst in gebruikt wordt: *Gemeene Orgeade te maaken*. 'Neemt een half vierendeel pond beste gepelde Gerst en vier bouteiljes Regenwater, laat het zaamen in een schoone pot een groot uur koken; stoot ondertusschen drie vierde pond zoet en een paar lood bittere geschildte amandelen klein, giet er dan het kookend gerste water op, roert het wel om, en laat het een paar uuren lang staan te trekken, wel toegedekt; doet er zuiker naar genoegen en wat Rosewater bij, en wringt het daarna door een servet of doek, doet het dan in vlessen, en zet het in de Kelder; is een aangename, verrisschende en gezonde drank; maar kan niet lang duuren.'

Imperial Water

Uit: de verzameling losse recepten van Agneta Margaretha Catharina Taets van Amerongen-van Reenen, c. 1800-1900. Bewaard in een particuliere collectie.



Imperial water

1/2 pond cremor tartari in een doekie; anderhalf pond i Canari, Candi of meeles! naar verkiezing 4 citroenen Eerst uitgedrukt vervolgens, het nat, suiker, de citroenschillen met het doekie met cremor tartari te zamen in een steenen pan gedaan. 12 flessen kookent Reegenwater daar op gegoeten dan tweemaal 2.9 uuren laten trekken op weinig vuur; ten laatsten even doorgekookt door een doek geklaart; koud zijnde in flessen gedaan; dese drank in de kelder geplaatst kan drie à vier weken duuren.

Agneta Margaretha Catharina Taets van Amerongen-van Reenen (1857-1940) was de laatste bewoonster van Kasteel Groeneveld in Baarn. Zij was de derde echtgenote van Louis Reinier Baron Taets van Amerongen. Na de dood van haar man in 1921 bleef zij op het kasteel wonen. In 1984 werd de verzameling losse recepten geschonken aan culinair auteur Ria Holleman, die ze naliet aan Sandra den Dulk. Naar de precieze herkomst van de recepten is nog geen verder onderzoek gedaan.

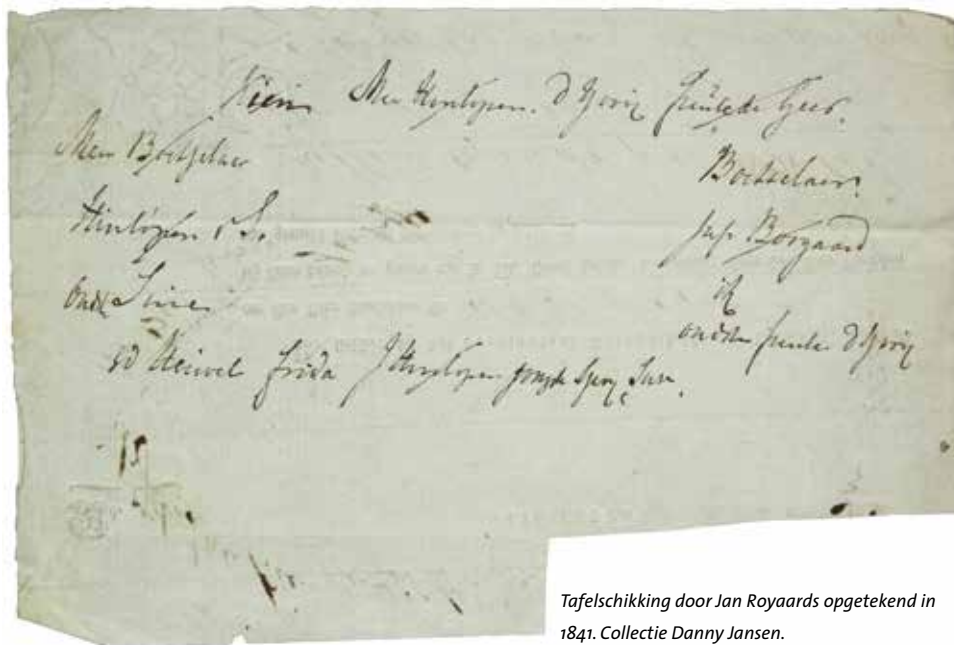
Er bevinden zich diverse drankjes onder de losse recepten, waaronder de mysterieuze 'oscula', waarschijnlijk een soort 'levenswater'. Oscuba zou van het Gaelic 'usquebaugh' kunnen komen, de oorsprong van het woord 'whisky'. Het afgebeelde recept voor Imperial Water is waarschijnlijk uit de negentiende eeuw: eenzelfde recept is terug te vinden in een Amerikaanse gids voor bartenders uit 1862! 'Cremor tartari' is wijnsteenzuur. 'Canari, Candi of meeles' zijn suikersoorten: Canarische, kandij of melasse. Het resultaat moet een soort zelfgemaakt mineraalwater zijn geweest. De Oxford Dictionary meldt dat 'Imperial drink', op basis van wijnsteenzuur, citroen, suiker en water, een drankje voor medische doeleinden was, oorspronkelijk uit de achttiende eeuw.

Aan tafel bij de familie Royaards-Schorer

Koken en netwerken aan de Nieuwegracht in de achttiende en negentiende eeuw

Marleen Willebrands (1953) is diëtiste en neerlandica, gespecialiseerd in culinaire geschiedenis. Verschillende tekstedities van historische kookboeken en handschriften staan op haar naam, evenals artikelen over diverse culinair-historische onderwerpen. Transcripties van primaire bronnen publiceert zij op haar website www.kookhistorie.nl.

Utrecht, december 1841. In de keuken van Nieuwegracht 34 zijn de dienstmeiden druk in de weer met de voorbereiding van een feestelijk diner.¹ Gastheer en gastvrouw zijn mr. Johan (Jan) Guilielmus (Willem) Albertus Royaards en zijn zuster Godefrida (Frida) Johanna Royaards, respectievelijk 57 en 55 jaar oud.² Beiden zijn ongehuwd en wonen samen in het monumentale pand aan de chique Nieuwegracht,³ met een fraaie werfkelder die zich uitstrekt tot aan de gracht. Jan is raadsheer aan het Provinciaal Gerechtshof van Utrecht en daarnaast lid van de gemeenteraad van Utrecht.⁴ Ook is hij al sinds 1809 regent van het Gereformeerd Burgerweeshuis, en een van de oudste leden van de Broederschap van St. Elisabeth, het prestigieuze regentencollege van het weeshuis, waarin de Utrechtse elite volop aanwezig was.⁵ De uitbundige jaarlijkse refectiemaaltijd van 19 november 1841 staat hem ongetwijfeld nog in het geheugen gegrift. Ik weet helaas niet op welke dag het etentje, waar de dienstmeisjes zo druk mee bezig waren, plaatsvond en wat de aanleiding daartoe was. Jan noteerde een overzicht van de tafelschikking van de gasten op een knipsel van november 1841, terug te vinden in het achttiende- en negentiende-eeuwse handgeschreven kookboek van de familie, het *Recept Boek*. Dit bijzondere document staat centraal in dit artikel. Aan de hand daarvan krijgen we



Tafelschikking door Jan Royaards opgetekend in 1841. Collectie Danny Jansen.

De voorgevel van het huis Nieuwegracht 34 te Utrecht in 1988. In december 1841 vond hier een feestelijk diner bij de familie Royaards plaats. Fotodienst GAU, HUA, Collectie beeldmateriaal, 16226.



zicht op het sociale netwerk van broer en zus Royaards. Bovendien geeft het boek goed zicht op wat er in de achttiende- en negentiende eeuw bij de gegoede burgerij op tafel kwam. Maar ik begin met het genoemde diner. Wie waren de gasten en wat was hun functie? Op basis van onderlinge werkrelaties, verwantschap en huisvesting in de buurt kon het gezelschap grotendeels worden gereconstrueerd.

Een voornaam gezelschap

Het gezelschap bestaat uit, van links bovenaf met de klok mee lezend: 'Kien, mev. Hinlopen, d'Yvoy, freule de Geer, Boetzelar, jufr. Boogaard, ik, oudste freule d'Yvoy, Suze, jongste d'Yvoy, J. Hinlopen, Frida, v.d. Heuvel, oudste Suze, Hinlopen v. S., mev. Boetzelar'. In dit lijstje herkennen we allereerst burgemeester Nicolaas Pieter Jacob Kien en Pieter Anthony Hinlopen, heer van Sterkenburg,⁶ lid der Gedeputeerde Staten van Utrecht, samen met zijn vrouw Anna Maria Cornelia van Westreenen.⁷ De Hinlopien wonen op loopafstand van de Royaards, op Achter Sint Pieter 11. Verder zitten aan tafel mr. Christiaan Willem Johan baron van Boetzelar, heer van Dubbeldam, rechter-plaatsvervanger in de Arrondissementsrechtbank te Utrecht, met zijn vrouw Elisabeth Charlotta Petronella Both Hendriksen.⁸ Een volgende gast is de ongehuwde mr. Johannes Jacobus van der Hagen van den Heuvel, net als Jan raadsheer aan het Provinciaal Gerechtshof.⁹ Frida is zijn tafeldame, met rechts van haar mr. Jelmer Hinlopen, gemeenteraadslid en wethouder van de stad. Hij is een maternale achterneef van de Royaards.¹⁰ Dan de weduwnaar Paul Engelbrecht van Hangest baron d'Yvoy met zijn twee jonge ongehuwde dochters, de 23-jarige Magdalena Theodora en de 21-jarige Cornelia Maria.¹¹ Pauls ongehuwde zus jonkvrouwe Suzanne Wilhelmina d'Yvoy is ook van de partij. Zij is de 'oudste Suze' op het

De huizen aan de westzijde van de Oudegracht met het Gereformeerd Burgerweeshuis bij de Weesbrug. Jan Royaards was hier sinds 1809 regent. Aquarel door J.H. Verheijen, 1817. HUA, Collectie beeldmateriaal, 30460.



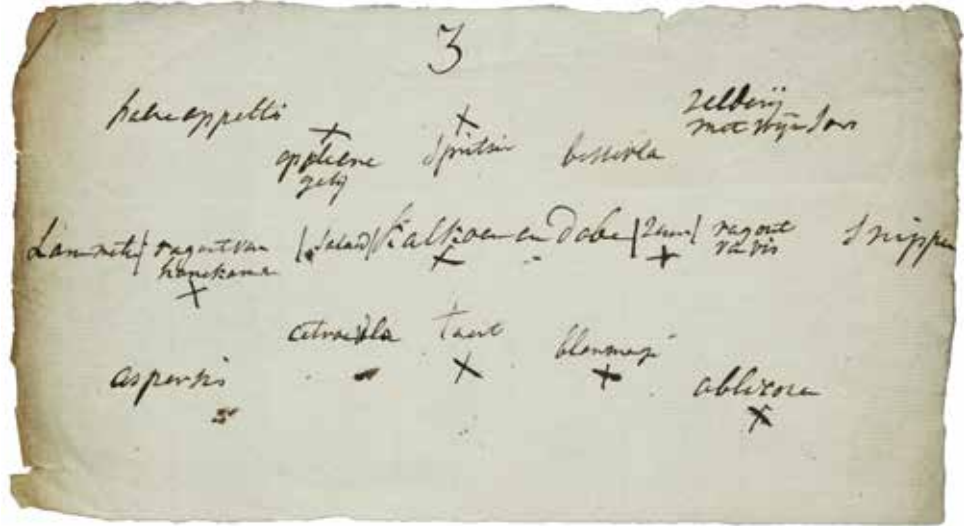
schema. De 58-jarige Suzanne woont even verderop aan de Nieuwegracht, op de hoek met de Trans,¹² samen met haar 16-jarige nichtje jonkvrouwe Suzanna Cornelia Frederika d'Yvoy.¹³ Deze staat op de tafelschikking aangeduid als 'Suze', en zit tussen de freules d'Yvoy. Het meisje heeft vijf jaar daarvoor haar moeder verloren. Vervolgens een onbekende juffrouw Boogaard, wellicht een huisvriendin van de familie. Zij is de tafeldame van gastheer Jan ('ik' op het schema). De laatste gast is freule De Geer, wellicht een van de twee ongehuwde zusters De Geer¹⁴ die eveneens aan de Nieuwegracht wonen op nummer 51. Zij zijn de dochters van wijlen Barthold baron de Geer van Jutphaas.¹⁵ Deze dames zijn slechts een paar jaar jonger dan Frida; wellicht is een van hen een goede vriendin. Het is dus een diner op stand, met collega's, verwanten en kennissen uit de buurt. Mederegenten van het Gereformeerd Burgerweeshuis zijn in 1841 Kien en Van der Hagen van den Heuvel.

Aan tafel!

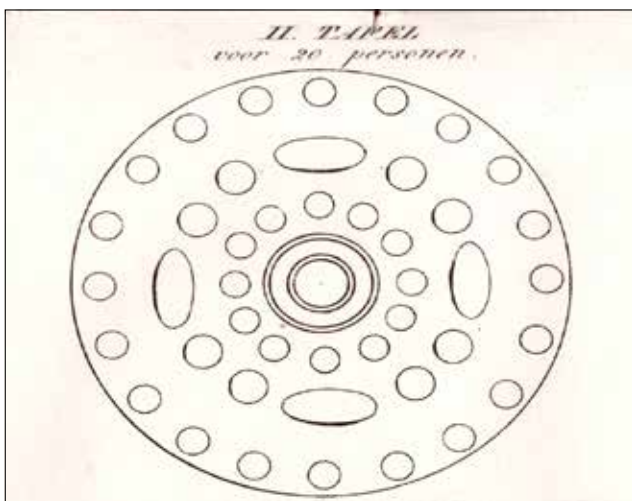
Wat er die dag op tafel kwam, is onbekend. Om een beeld te krijgen van zo'n maaltijd is er wel een aantal 'plattegrondjes' die Frida optekende voor een andere gelegenheid. Op één los ingevoegd, later in drie stukken gescheurd blaadje, noteerde zij een bovenaanzicht van de plaatsing der gerechten op tafel voor een compleet diner. Het ziet eruit als een voorjaarsdiner, vanwege de baars, asperges, bloemkool, het lamsvlees en kalfsvlees.¹⁶ De maaltijd wordt in drie gangen opgediend volgens de 'service à la Française', waarbij de rijk versierde schotels

eerste gang						
	koteletten		groente saus		wortelen kip in rijst	
vermicellisoep	vis [tarbot]	saus	PLATEAU saus	saus	vis [tarbot]	bruine soep met eieren
	oesterpastei aardappels		groente		oesters	
tweede gang						
	koteletten in korst		kool		podding	
	kalfskop opgezet		OSSENVLEES MET ERWTEN		tarantula of varkensrib	
	oesterpasteitjes		spinazie		kip in rijst	
derde gang						
	halve appeltjes				selderij met wijnsaus	
	appelsiengelei		spritsen		bessenvla	
lammetje	ragout van hanenkammen	salade	KALKOEN EN DAUBE	zuur	ragout van vis	snippen
		citroenvla	taart		blancmanger	
	asperges				abrikozen	

Schematisch overzicht van de drie gangen op een losse notitie in het Recept Boek. Collectie Danny Jansen.

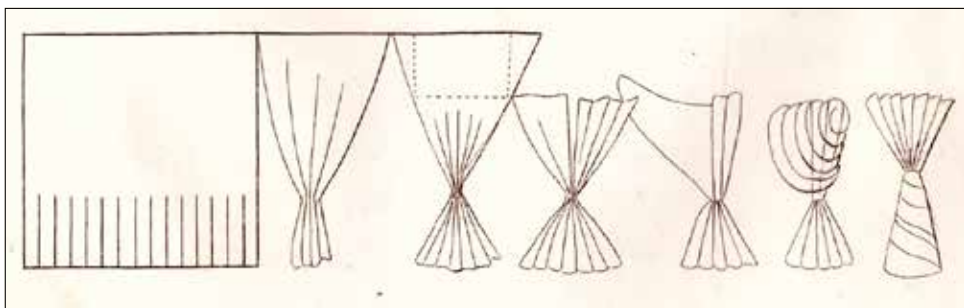


Deel van het maaltijdschema, de derde gang. Collectie Danny Jansen.



Ronde tafelschikking met in het midden het decoratieve middenstuk, de 'surtout de table'. Uit: A.B. van Meerten-Schilperoort 1835, 139. Collectie Marleen Willebrands.

tegelijk op tafel worden gezet. Ze staan symmetrisch gerangschikt ten opzichte van elkaar. Tips daarvoor zijn te vinden in handleidingen. Zo geeft het razend populaire kookboek *De volmaakte Hollandsche keukenmeid*, in druk van 1746 tot 1838, diverse schema's voor de plaatsing van de gerechten op tafel bij verschillende gangen en type etentjes.¹⁷ In een paragraaf over algemene regels voor het opdienen, adviseert dit standaardwerk dat men - afhankelijk van de hoeveelheid gasten - bij een deftig gezelschap drie of vier spijzen tegelijk op tafel zet. Vooral niet te veel, want anders wordt het eten koud. Daarom worden tussentijds binnen één 'opdissing' enkele gerechten verwisseld. Het eten wordt warm gehouden op komforen. Wellicht kwamen bij feestelijke etentjes de twee zilveren komfoortjes van pas, die Jan als pillegift van zijn (stief)oma kreeg bij zijn doop.¹⁸ Anno 1841 is deze manier van opdienen nog dezelfde. Zo besteedt Anna Barbera van Meerten, geboren Schilperoort, in een adviesboek voor vrouwen uit 1835 aandacht aan 'het ordonneren eener tafel' bij een gastmaal. Daarbij zet men zich met kleine gezelschappen graag aan een ronde tafel. Dat draagt bij aan de gezelligheid, het zal de bediening gemakkelijker maken en de gerechten laten zich daarop goed schikken. Het tafellaken moet helderwit en glad gemangeld zijn. In het midden plaatst men dikwijls een plateau of 'surtout', dat soms bij alle gerechten blijft staan. Een 'surtout de table' is een decoratief middenstuk dat voorwerpen combineert als strooiers, kannetjes en



Uitleg voor het vouwen van servetten in de vorm van gedraaide hoorntjes. Uit: A.B. van Meerten-Schilperoort 1835, 140. Collectie Marleen Willebrands.

ook wel schaaltes voor zoetigheden, vruchten en kaarsenhouders. Rondom het plateau staan op het schema van Frida kommen met saus. In een notitie op de achterkant van dit schema schrijft Frida dat die van zilver zijn. Bij het diner van Royaards maakt het plateau plaats voor grote vleesgerechten.

De servetten moeten volgens Van Meerten sterk gesteven zijn en netjes geplooid worden. De meest gebruikelijke manier zijn gedraaide hoorntjes, waarin men een broodje of kadetje kan steken. Taarten, confituren, compotes, salades, gebak en vruchten worden zo op tafel geplaatst, waarbij twee gelijke, of zich gelijkende schotels wel symmetrisch tegenover elkaar komen te staan, maar nooit naast elkaar of tegen elkaar. De warme spijzen worden als hoofdgerechten meestal dicht naar het midden geplaatst. De soep wordt door de heer of vrouw des huizes opgeschapt, en door de bedienden rondgediend. Vlees en gebraden worden op een andere tafel voorgesneden en uitgeserveerd, evenals pasteitjes, salades, en compotes, waarvan ieder naar welgevallen neemt.

De volgorde van ordonneren is als volgt. Bij het eerste gerecht wordt soep geserveerd, bij het tweede gebraden of gekookt vlees, en bij het derde gerecht gebraden met salade. Bij een groot diner geeft men soep, *relevés* zoals pasteitjes, gebakken vis, sardientjes enz., *grote entrees* zoals gekookt, gestoofd, of gerookt vlees met pikante sauzen, en *kleine entrees* zoals bloemkool, andijvie met saucijsjes of koteletten. Sommigen laten vóór het gebraden nog fijne stukken volgen, zoals hoenders *à la braise*, een reebout, vis, pudding en meelspijzen. Na het gebraden volgen slechts crèmes en gebak. Anderen laten echter na de entrees het gebraden volgen, en geven grote en kleine entremets, waaronder wentelteefjes, crèmes en geleien worden verstaan, aldus Van Meerten.

Bij ons diner staan alle gerechten ook keurig in symmetrie. Zo staat de schotel met koteletten schuin tegenover de oesters, net zoals de oesterpastei schuin tegenover de kip met rijst.

Recept om een hoen met rijst¹⁹

Neemt kragtige boullion, een lb rijst daarin gekookt dat bijna gaar is. Dan koud laten worden en drie à vier eijren daarin geroert. Snijdt dan een hoen aan stukken en in boullion gekookt. Neemt dan een klompje boter, gewenteld in blom, en laat het hoen daar nog eens in opstoooven. Bestrijkt de form met booter en gestoote beschuijd, legt er de helft van de rijst onder, schikt dan u hoen daarin uit malkander en neemt de andere helft van de rijst, legt die daar boovenop en strooijt daar wat beschuijt over. Zet het dan op en langzaam bakken bruijn, met vuur onder en booven. Voor de saus neemt men boullion, bind ze met blom en laat ze door een zift lopen.

De twee visgerechten staan aan weerszijden van het plateau, evenals de soepen. Volgens het recept van 'bruijne soep' in het kookschrift is dat een soep getrokken van rundvlees, gevuld met aangefruite stukken kip, gehaktballetjes, wat groente en morilles, pittig gekruid met foelie, kruidnagel en peper, en gebonden met brood. De baars op het 'menu' kan een zogenaamde 'omgekeerde Arminiaan' zijn: een opengesponnen, gevulde baars, meestal rivierbaars, krokant gebakken in boter.

Om een omgekeerde Arminiaan te maken²⁰

Snij een groote baars in den buijk open. Doet op de velzijde notemuscaat, beschuijt, zout, peper, klomptjes boter, schijftjes citroen, fijne gekapte pieterselie. Bindse met een touw toe, wentelt in de boter en dan in beschuijt, vrij dik. Legt ze op de rooster, mag wel wat bruijn gebraden worden. Doet de vis dan open en legtse met de velzijde op de schotel; de schijftjes van citroen op de vis.

Bij de tweede gang staat gebraden ossenvlees met (grauwe?) erwten pontificaal midden op tafel, met daaromheen een viertal forse vleesgerechten, waaronder een kalfskop. In het kook-schrift vinden we twee aantrekkelijke recepten met kalfskop.

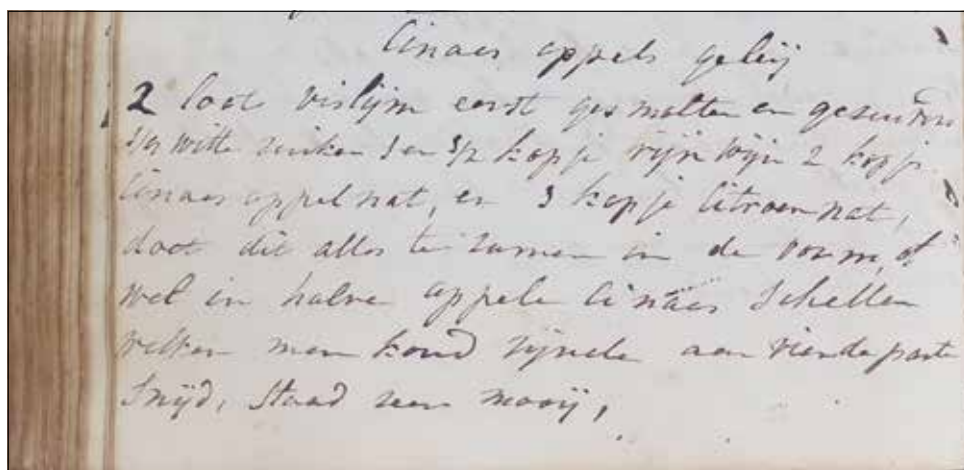
Om een Engelsche kalfskop klaar te maken²¹

Neemt een gekookte kalfskop, en hakt se temidden door. De eene helft snijdt die met de tong in stukken en stooft se tesamen, maar moet vooral het meest vet daaruijt doen. 2 pond van het vlees om jeu te trekken, ½ pond kleine sosisen, eerst wat gebraden om het vet guijt [= kwijt] te zijn, 25, 30 à 40 oesters, en wat nootmuskaat, foelie en peper, wat anchovis. Dit samen wel gestoofd in een pot met wat citroen en lamoensap en orego. De herssens die moeten dan uijtgedaan zijn om fijnhakken met pieterselie, wat anchovis, gestoote beschuijt, een à twee eijeren en specerijen navenant. En dan tesamen in de pan gebakken gelijk ronde koeken.

De andere helft, die bestrijkt men met een doorn van een eij, en strooijt daar wat gestoote beschuijt op, en dan wat gebraden voor 't vuur dat hij wat bruijn is. Het gestoofde dan opgedaan, en de gebrade helft daarop gelegd. En dan moet men de gebakke herssens romtom de rand van de schotel leggen, en een citroen, in daalders gesneden, daar ook opgelegd.

Boven en onder het ossenvlees staan twee groentegerechten, en in de hoeken kleine oesterpasteitjes schuin tegenover een 'podding'. Zo'n gekookte of gebakken podding is er in varianten, op basis van bloem of witbrood, luchtig gemaakt met gist en/of eieren, zoet en hartig-zoet; bijvoorbeeld een mergpodding van oudbakken sneetjes witbrood, met daarop stukjes merg en rozijnen, overgoten met room, en dat in een taartpan gebakken. In de linkerbovenhoek lezen we 'koteletten in korst'. Meestal zijn dat lamskoteletjes in een envelop van korstdeeg.

Het personeel van Jan en Frida zal wellicht niet alles zelf hebben klaargemaakt, want op een andere notitie in het kookschrift noemt Frida oesterpasteitjes van Jan Dentz, een Zwitserse banketbakker gevestigd aan Janskerkhof 6.²² Misschien hebben zij het diner laten verzorgen door een 'cateraar', wellicht meesterkok J.F. Klokke aan de Lijnmarkt 25, die in die tijd ook kookte voor de Fundatie van Renswoude aan de Agnietenstraat.²³ Daar zijn echter vooralsnog geen aanwijzingen voor.



Originele recept van de sinaasappelgelei. Collectie Danny Jansen.

Oesterspasteitjes met de schulpen [schelpen]²⁴

Neemt sooveel oesters als gij pastijtjes wild maaken. Neemt dan een stücke van ... carper, van snoek en van paling. Berijdt samen met peper, sout, gestoote kruidnagels en witte wijn. Overdekt daarmee de oesters, waarvan gij er een moet setten in yder pastijtje, met een wijng goede verse booter. Gebacken sijnde, gebruij[k]t se warm voor nagerigt of voor opvullinge.

De derde gang bevat weer een kloek 'pièce de milieu' met gestoofde kalkoen (à la daube), gelardeerd met tafelzuur (in zuur ingelegde vruchten / groente) en salade, en daarnaast ragouts met vis en echte hanenkammen, een delicatessen. De begeleidende wijnen komen wellicht van wijnhandelaar Hendrik George Bijstra op Nieuwegegracht 42²⁵ of van wijnkoper Jacob Pieter Cazius op Oudegracht 293, die in 1841 ook regent is van het Gereformeerd Burgerweeshuis.²⁶ Aan het eind van het diner zien we meer zoetigheid in de vorm van sprits, taart, citroen- en aalbessenvla, blancmanger en sinaasappelgelei.

Cinaesappelsgelei²⁷

2 loot vislijm, eerst gesmolten en gezuiverd, ¼ witte suiker, 1 en ½ kopje Rijnwijn, 2 kopjes cinaes-appel nat, en 1 kopje citroennat. Doet dit alles tezamen in de vorm ofwel in halve appelecinaeschellen, welke men, koud zijnde, aan vierde parte snijdt. Staad zeer mooi.

Met gelei gevulde sinaasappels (4 personen)

Ingrediënten

6 blaadjes gelatine (12 g)
1,5 dl fruitige, droge witte wijn, bijv.
Riesling Kabinett
4 à 5 grote sinaasappels (2 dl sap)
2 citroenen (1 dl sap)
100 g suiker (naar smaak)
Voor de garnering (desgewenst):
munt en eetbare bloemen



Bereiding

Halveer de sinaasappels. Pers het sap uit het vruchtvlees tot 200 ml. Hol met behulp van een lepel of mesje de sinaasappels uit. Zorg dat binnenkant van de schil goed schoon is. Zet vier halve sinaasappelkommen weg, zodat ze niet om kunnen vallen, bijvoorbeeld in een bak met suiker. Week de gelatine in koud water. Pers de citroenen uit, en zet 1 dl apart. Breng de wijn met 2 dl sinaasappelsap, 1 dl citroensap en de suiker aan de kook. Proef of het zoet genoeg is. Knijp de gelatine uit en los op in het warme sap. Zet weg in de koelkast, totdat de massa opstijft tot dik vloeibaar / lobbij. Giet de vloeistof in de uitgeholde sinaasappelschillen. Laat minstens 4 uur opstijven. Snijdt de sinaasappels in vier parten. Garneer de gelei desgewenst met blaadjes munt en eetbare bloemen.

NB: Frida Royaards gebruikt vislijm om de gelei mooi stevig te krijgen. Dit geleermiddel wordt gemaakt van gedroogde zwemblaasjes van steur of een andere vis. Vislijm moet koken, gelatine niet. Uit kostenoverweging gebruik ik gelatine.



Keuken op de titelpagina van Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid, ed. 1828. Collectie Marleen Willebrands.

De combinatie van zoet en hartig binnen één gang is niet vreemd, alhoewel in die tijd de laatste gang overwegend zoetigheid laat zien in de vorm van gebak, confituren, vla en gelei. Het gebak en de confituren zullen mooi zijn uitgesteld op de zilveren 'soucoupes' die de ouders van Jan en Frida cadeau kregen ter gelegenheid van hun huwelijk in 1783.²⁸ Soucoupes zijn schoteltjes op een verhoogde voet. Waarschijnlijk volgde er daarna nog een gang met ijs, confituren, vers fruit, kaas, noten, olijven, en ingelegde groente en/of kleine visjes. Na deze copieuze maaltijd zullen de heren de dames begeleid hebben naar de salon om te genieten van koffie met likeur, muziek en een spelletje.

De keuken van de familie Royaards aan de Nieuwegracht

De keuken van Jan en Frida aan de Nieuwegracht 34 lag in het achterhuis. Koken was immers een personeelsaangelegenheid, ver weg van de privévertrekken. De vrouw des huizes gaf de instructies aan het personeel. De keuken van hun ouders aan de Nieuwegracht 6 lag waarschijnlijk in de kelder, misschien in de werfkelder. In grote Utrechtse huizen is het aanrecht in de keuken meestal bij de vensters gelegen, vanwege het licht. De muren zijn betegeld, de vloer is van hardstenen tegels of plavuizen. Er is een pomp met twee kranen voor grondwater en regenwater, met een hardstenen gootsteen en een spatplaat. Een servieskast en turfkuist ontbreken nimmer. Welgestelde particulieren hadden in de kelder hardstenen bakken om

vlees en vis te pekelen.²⁹ Tot ver in de negentiende eeuw kookte men nog boven open vuur. Dat had nadelen, zoals roet, rook, en brandgevaar, en het beperkte de bereidingsmethoden. Met een fornuis is de temperatuur beter te regelen en kun je verschillende gerechten tegelijk stoven. Alleen de welgestelden hadden in hun grote huizen ruimte voor een schouw met een rechte rookkap, waarin plaats was voor zowel het open vuur als voor een gemetseld fornuis of ijzeren kachel. Die prijken ook op de titelpagina's van de meeste gedrukte kookboeken uit de negentiende eeuw. Deze primitieve fornuizen waren aanvankelijk nog niet voorzien van een rookafvoer. Dat gebeurde pas in de negentiende eeuw. De moeder van Frida, Johanna Royaards-Schorer, maakte daarnaast gebruik van een spit, onder meer in een recept om een 'longe de veau' (kalfslede) voor het vuur te roosteren.³⁰ Het braadvet ving ze op in een vetvanger, om later in de saus te verwerken. Taarten en pasteien werden meestal gebakken in een zogenaamde taartpan, die van metaal was gemaakt, meestal koper. Ook kon je daarin stoven, zoals de 'smoddervis' van Frida, een gerecht van gekookte baars, paling of bot, met daaroverheen een gebonden saus met gehakte peterselie, ui, foelie, nootmuskaat en flink wat garnalen. In het kookschrift van de familie Royaards wordt deze pan veelvuldig gebruikt. Op zo'n pan paste een deksel met een opstaande holle rand, zodat er iets in het deksel gelegd kon worden. De taartpan zette men op zijn pootjes in de hete as van de haard, of op een rooster boven het smeulende vuur, en in het deksel legde men kooltjes gloeiende turf. Zo kon je met 'vuur onder en boven' stoven of bakken, net als in een gewone oven. In het *Recept Boek* voorziet Frida Royaards een koekenpan van zo'n deksel om daarin een omelet te bakken.³¹ In een taartpan kon je ook soezen en koekjes bakken. Daartoe bestonden speciale inzetplaten van koper met kuiltjes of ander profiel in de bodem. Frida bakte onder meer haar spaanders, frikadellen en aardappelstruif in een taartpan.³² Er waren ook grote pannen met zo'n hol deksel voor grote stukken vlees, maar dan met een vlakke bodem voor op het fornuis.



In een taartpan kon gewerkt worden met onder- en bovenwarmte. Collectie Marleen Willebrands.

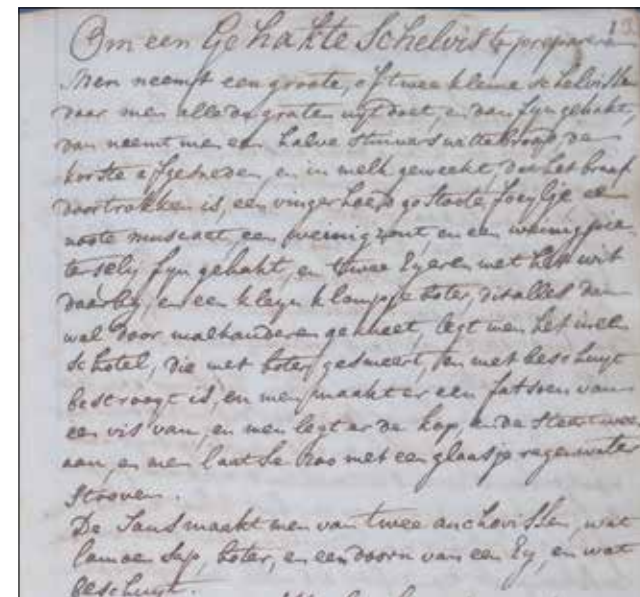
Sommige rijke huizen hadden een aparte gemetselde oven. Na het bakken van brood of een pastei was de nawarmte te benutten voor bakwerk dat een lagere temperatuur nodig heeft, zoals de kloosterkoeken in het handschrift.³³ Ook de gezouten, uitgelekte groenten voor de 'atia leijleij' (piccalilly) gingen de lauwe oven in om te drogen.³⁴ De kookpotten of ketels waren gemaakt van aardewerk of metaal. Ze hadden drie poten, zodat ze op of voor het vuur konden staan. Op een fornuis gebruikte men kookgerei met een vlakke bodem. Gepekeld groente en vruchten op siroop gingen in een Keulse pot of in glas. Naast aardewerk en ijzer was koper het meest gebruikte metaal voor kookgerei uit de achttiende eeuw. Koper is echter giftig; daarom werd de binnenkant van dit kookgerei vertind. Heel mooi zijn ook de prachtige koperen geleivormen uit die tijd. In de achttiende eeuw kwam de koperen kasserol in gebruik, een vertind koperen steelpan van verschillend formaat, die afgedekt kon worden met een deksel. Mama Royaards maakte bij haar 'longe de veau' de bijpassende 'sauce à la crème' in een kasserol, die zij op het fornuis verwarmde.

Het 'Recept Boek' van de familie Royaards-Schorer

De recepten van vele van bovengenoemde gerechten zijn terug te vinden in het *Recept Boek*, waar Frida en haar voorouders hun keukeninstructies in optekenden. Dit handgeschreven kookboek is in 2000 aangekocht door Danny Jansen bij veilinghuis Beijers te Utrecht. Het is een in dik karton gebonden kookschrift in kwartoformaat, met tabbladen voor een alfabetisch register. Het kookboek zelf is dan ook niet geordend op alfabet; de 467 recepten staan in willekeurige volgorde op 180 bladzijden. De pagina's zijn genummerd tot bladzijde 134, daarna niet meer. De bladen dragen het watermerk 'Vryheyt'.³⁵ Op de kalfsleren rug staat in goudkleurig opdruk: RECEPT BOEK. Dankzij de persoonsnamen die bij enkele recepten worden vermeld, is het begin van het handschrift te dateren in de tweede helft van de achttiende eeuw. Het eindigt in 1847, bij de dood van Frida Royaards.

Het kookschrift bevat merendeels recepten voor de keuken. Daarnaast zijn er wat medische en huishoudkundige recepten, gebruikelijk in handschriften uit de achttiende en negentiende eeuw. De invloed van Middelburg als oude VOC-stad is zichtbaar in de grote hoeveelheid opmerkelijke Indische recepten in het eerste deel van het handschrift. Ook is daar Japanse invloed te bespeuren, zoals 'karrie Japan' met sake erin. Bij uitstek Zeeuws is de 'Zirkzeese zuster', luchtig gistgebak met kaneel en foelie uit Zierikzee: een voorloper van de Zeeuwse bolus. Zoals in vele andere achttiende- en vroeg negentiende-eeuwse handgeschreven kookschriften en gedrukte kookboeken zijn er op Franse leest geschoeide recepten voor (vrij dikke) soepen, vis, vlees *à la daube*, *à la glace* of *en ragout*, wild en gevogelte, pasteien, podding, dranken, groenten - veel voor de inmaak in zuur of zout - en verder voor een keur aan gebak en zoete gerechten, zoals crème brûlée en blancmanger. Recepten voor de slachtverwerking in het najaar ontbreken zelden: allerlei worst en beuling, zult, vlees in de pekel, bijvoorbeeld een gepekeld speenvarkentje. De dames deinsden er niet voor terug een hele zwijnskop te prepareren, met huid en al.

In de negentiende eeuw was bij de goegede burgerij het gedrukte kookboek *Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid* razend populair. Hierin vinden we vele recepten die zijn overgenomen uit achttiende-eeuwse keukenmeidenkookboeken. Typisch voor die tijd is een gerecht van gefarceerde vis: fijngehakt vlees van snoek, schelvis, kabeljauw of tong dat wordt opgediend alsof de vis nog intact is, al dan niet in het vel gewikkeld, met aan de uiteinden de kop en staart.



Originele recept van de gehakte schelvis. Collectie Danny Jansen.

Om een gehakte schelvis te prepareren³⁶

Men neemt één groote of twee kleine schelvissen, daar men alle de graten uijtdoet, en dan fijngehakt. Dan neemt men een halve stuivers wittebrood, den korste afgesneden, en in melk geweekt dat het braaf [goed] doortrokken is, een vingerhoed gestoote foeijlje, een nootemuscaat, een weinig zout, en een weinig pietersely fijngenhakt, en twee eijeren met het wit daarbij, en een kleijn klompje boter. Dit alles dan wel door malkanderen gekneet, legt men het in een schotel die met boter gesmeert en met beschuijt bestrooijt is, en maakt er een fatsoen van een vis van. En men legt er de kop en de steert weer aan, en men laat se zoo met een glaasje regenwater stoooven.

De saus maakt men van twee anchovissen, wat lamoensap, boter, en een doorn van een eij, en wat beschuijt.

Traktaties voor de theevisitatie zijn er volop: zoet gebak, confituren, soezen (ook kleine nonnenscheetjes!), koekjes als sprits, krakelingen of weverspoelen en taartjes van bladerdeeg met confiturenvulling. Tot besluit voorzag je je gasten van een afzakkertje: we vinden recepten van punch en zoete likeurtjes op basis van brandewijn met vruchten of kruiden, zoals *eau de coings* (kweeperenlikeur). Alcoholvrije dranken zijn er ook: een verfrissende citroenlimonade, een fruitdrank op basis van zacht rood fruit en een romige *orsade* (amandeldrank). De verwerking van vruchten in confituren, likeurtjes en gebak behoorde tot een modieuze bezigheid van aanzienlijke dames. Onder invloed van de contemporaine pastorale literatuur en schilderkunst werden eenvoudige 'vuile-handen' werkzaamheden verheven tot een gepast tijdverdrijf.³⁷

Frida en haar moeder zijn niet degenen die met dit kookboek begonnen zijn. Het eerste deel is in de tweede helft van de achttiende eeuw door een ander geschreven, waarschijnlijk iemand uit de familie Schorer, een vooraanstaande Middelburgse regentenfamilie in bezit van vijf à zes buitenplaatsen op het eiland Walcheren. Instructies om otters te vangen en een karper te voeren om die vervolgens aan de hengel te slaan, wijzen op zo'n buitenplaats. De personen die daar een recept aanleveren zijn duidelijk Zeeuws, overwegend uit de omgeving

Gehakte schelvis (4 personen)

Ingrediënten

1 grote schelvis van ca. 2 kg
380 g witbrood zonder korst
1,5-2 dl melk
1 bosje peterselie
1 tl gemalen foelie
1 tl nootmuskaatpoeder
2 tl zout
2 eieren
100 g gesmolten boter
boter om in te vetten
paneermeel om te bestrooien
Voor de saus:
2 dl kookvocht
2 gezouten ansjovisfilets
sap van een halve citroen
2 eidooiers
ev. 1 el beschuitkruim
1-2 el koude boter



Bereiding

Hak kop en staart eraf. Fileer het middenstuk, of vraag uw vishandelaar dat te doen. Hak het visvlees (ca. 900 gram) zeer fijn. Laat de sneetjes brood in een oven op 80°C drogen. Maak het tot kruim. Meng de melk er losjes doorheen. Pluk en hak de peterselie. Meng de gemalen foelie, nootmuskaatpoeder, zout, peterselie, de eieren en de gesmolten boter door de gehakte vis en kneed dat samen met het broodkruim-melkmengsel tot een stevige massa, of gebruik een keukenmachine met kneedhaak. Laat de massa in de koelkast enige uren opstijven. Vorm het mengsel tot een vissenvorm, bijvoorbeeld met behulp van een rijstrand, om een stevige halfronde vorm te krijgen. Leg de kop en de staart ertegenaan. Leg de vis op een goed ingevette, grote ovenschotel met opstaande rand, die met wat paneermeel is bestrooid. Giet een laagje water in de ovenschaal en laat de vis in 20 à 30 minuten afgedekt in de oven garen, of gebruik een steamer.

Maak daarna de saus: hak de ansjovisfilets in stukjes. Verwarm 2 dl kookvocht van de vis met het sap van de citroen en de ansjovis, tot de vis is opgelost. Zeef de saus. Dan een beetje heet kookvocht door de eidooiers roeren, en die toevoegen aan de saus. Gaar de saus al roerend op zacht vuur au-bain-marie, of stevig roerend in een pan met dikke bodem, tot deze bindt. Indien nodig, bijbinden met wat beschuitkruim. Klop op het laatst wat koude boter erdoor. Serveer de saus bij de schelvis.

Johanna Henriëtta Royaards-Schorer

De moeder van Frida is Johanna Henriëtta Schorer (1757-1813), oudste dochter van Johan Guilielmus Schorer, heer van St. Philipsland, en Anna Henriëtta de Perponcher Sednitzky.³⁸ Johanna verliest haar moeder op elfjarige leeftijd. Haar vader is schepen, raad van Middelburg en burgemeester van Middelburg, en gecommiteerde raad der Staten en ter Admiraliteit in Zeeland. Hij hertrouwt dertien jaar later in 1781 met de Zeeuwse Magdalena van Citters, weduwe Snouck Hurgronje.³⁹ Twee jaar daarna, op 26 juni 1783, trouwt Johanna met Hermanus Royaards (1753-1825), gereformeerd predikant te Middelburg. In 1785 vertrekt het stel naar Den Haag, waar drie kinderen worden geboren. Drie jaar later krijgt Herman een aanstelling als hoogleraar godgeleerdheid aan de Universiteit Utrecht. Het gezin verhuist eind 1788 naar Utrecht. Daar worden nog vier kinderen geboren, waarvan er tussen 1790 en 1792 twee zeer jong komen te overlijden. In die tijd overlijdt ook een meisje dat in Den Haag is geboren, bijna drie jaar oud. Van de zeven kinderen blijven er dus uiteindelijk vier in leven: Jan, Frida, David en Herman jr. Johanna's handschrift⁴⁰ is pas op bladzijde 134 bij receptnummer 349⁴¹ in het kookboek zichtbaar. Zij noteert onder meer gerechten van in zuur of suiker ingelegde vruchten, slachtrecepten voor rolpens, worst, beuling, zult en voor gepekeld vlees, kalfskop (met als garnering de gebakken hersenen rondom de schotel), gestoofde kalfsschijf, stokvispastei, wat gebak, zoals aardappeltaartjes, romakijntjes (luchtig amandelgebak) en nagerechten zoals citroenschuim, roomkaas en chocolademangé. Verder wat huishoudelijke recepten om textiel te verven, en medische recepten tegen hoest, maagkwalen en blaasontsteking (met vlier en anijs). De luchtige aardappeltaartjes zijn van 'mama', waarschijnlijk haar stiefmoeder Magdalena van Citters. De aardappel was eind achttiende eeuw goed ingeburgerd bij alle lagen van de bevolking. De hoge burgerij ging deze knol ook gebruiken in zoet gebak, zoals deze cakejes.

De voorgevel en werfkelder van het huis Nieuwegracht 6 in 1996.
Fotodienst GAU, HUA, Collectie beeldmateriaal, 117106.



van Middelburg, waaronder mevrouw Steengracht, Van Campen, Noiret, Millet en mevrouw Sprenger. Die recepten vertonen Zeeuwse dialectkenmerken, zoals het weglaten van de 'h', 'alf' in plaats van 'half', en ook het toevoegen van een 'h', bijvoorbeeld 'houdbakken brood', en 'hoopen' in plaats van 'open'. Een mooie combinatie van die twee kenmerken is te lezen in een recept voor gebakken poddinkjes: 'van *hieder* de *elft*', in plaats van 'van ieder de helft'.

Om aardappeltaartjes te bakken⁴²

Van mama

1 lb van d'allerdroogste aardappelen, gekookt en fijngevreven, 12 eieren, 6 met en 6 zonder wit, ½ lb boter zonder pekkel, de schil van 2 citroenen en 't nat van een, suiker na de smaak, weijnig gist. De vormpies met boter besmeert en beschuijt bestrooit, zijnde halfvol gedaan, en meer vuur boven als onder.

Als Johanna de pen opneemt, blijven de banden met Zeeland nog steeds zichtbaar. Opmerkelijk zijn de namen van 'juff. Drijfhout' bij een recept voor rolpens en van 'juf. Hofman' bij een recept tegen dauwworm. Dauwworm is een huidaandoening bij baby's en peuters; met kleine kinderen was Johanna rijkelijk gezegend in haar eerste Haagse en Utrechtse jaren. Genoemde dames, Margaretha van Beem en Geertruid Anna Elisabeth Bruistens, waren getrouwd met respectievelijk dominee Ane Drijfhout en dominee Bernardus Hoffmann.⁴³ Beiden waren lid van het Natuurkundig Genootschap der Dames (NGD), opgericht in 1785 te Middelburg. Dit was het eerste natuurwetenschappelijke genootschap ter wereld dat exclusief voor vrouwen was bestemd. Daar verdiepten zij zich onder meer in de natuurwetenschap, economie, filosofie en pedagogiek. Dat was bijzonder in een tijd dat geleerde vrouwen voor velen een schrikbeeld waren. Zij zijn echter niet de enigen die Johanna inspireren. Zo noteert zij in het kookschrift twee recepten voor kweeperenconfiture van mevrouw Zeebergh en een recept voor ingelegde komkommers van juffrouw Schorer.⁴⁴ Zij zijn eveneens lid van het Zeeuwse Genootschap en wonen in Middelburg. Ook Johanna's halfzuster, Anna Elisabeth Schorer, was lid.⁴⁵ Kennelijk blijft Johanna nog zeer betrokken bij het Middelburgse culturele en maatschappelijke leven, waarvan zij in 1785 afscheid moest nemen vanwege de benoeming van haar man in Den Haag.

Utrecht in beeld

Vanaf 1788 woont het gezin Royaards-Schorer in Utrecht aan de Nieuwegracht 6⁴⁶ in een monumentaal breed grachtenpand, nu rijksmonument. Ze hadden drie inwonende dienstmeiden en een knecht.⁴⁷ De eerste concrete verwijzing naar Utrecht door Johanna is een recept tegen de rode loop (dysenterie) van pastoor Johannes Josephus Reael uit de *Utrechtsche Courant* van 26 oktober 1795. Deze infectieziekte was in die tijd dikwijls fataal voor kinderen en verzwakte ouderen. Pas in 1883 werd in Utrecht een waterleidingnetwerk operationeel; voorheen pompte men het water uit putten. Johanna had in 1795 al drie jonge kinderen verloren. Op dat moment waren haar jongste twee spruiten respectievelijk één en vijf jaar, genoeg reden voor bezorgdheid. Een ander recept tegen de rode loop is afkomstig van 'nigt Perponcher': Agnes Clara Voet van Winssen, gehuwd met Johanna's achterneef Willem Emmery de Perponcher. Willem Emmery is lid van de vroedschap van Utrecht en auteur van pedagogische, literaire en godsdienstige geschriften.⁴⁸ Later werd hij lid van het college van geëligeerden en dus ook van de Staten van Utrecht en kanunnik van de Dom. Hij woonde met zijn gezin aan de Nieuwegracht 38-40 te Utrecht,⁴⁹ niet ver van huize Royaards-Schorer op nummer 6. De Perponchers kenden veel tegenspoed: van hun zes kinderen overleden er vier, de laatste drie in 1785. Johanna zal in de periode tussen 1790 en 1792, toen drie van haar kinderen stierven, wellicht steun hebben gevonden bij haar aangetrouwde achternicht Agnes, en recepten hebben uitgewisseld. Tegenover Johanna woonde de familie Cazius, aan de Nieuwegracht 1. Mevrouw Cazius is Christina Anna Reigersman,⁵⁰ die in 1794 trouwde met mr. Jan Hendrik Cazius, waarna zij acht kinderen kregen.⁵¹ Christina levert een recept aan van ingelegde uitjes: uitjes opkoken, laten afkoelen, overdoen in een Keulse pot, en daaroverheen afgekoelde azijn, die vooraf met foelie en peper is opgekookt. Lekker tafelzuur bij gebraad.

Sijburgh Kist-Royaards met drie van haar kinderen in 1800. Geheel rechts zoon Nicolaas. Schilderij door Rienk Jelgerhuis, foto RKD - Nederlands Instituut voor Kunstgeschiedenis, Den Haag, 1B00048434.



Een vierde Utrechtse naam die opduikt in het kookschrift is mevrouw Van der Burgh geboren Bichon, met een recept tegen de koorts en later eentje - in het handschrift van Frida - voor sinaasappellikeur.⁵² Maria Bichon trouwt in 1794 met Daniel Gerard van der Burgh, gepromoveerd jurist, lid van de raad van Utrecht en Provinciale Staten. Zij wonen vanaf 1803 in Loenen aan de Vecht op kasteel Kronenburg. In Utrecht onderhoudt de familie Royaards-Schorer nauwe banden met familie van weerskanten. Johanna's halfzus Anna Elisabeth Schorer komt na haar huwelijk met Jan Hinlopen⁵³ in 1790 vlakbij wonen, Achter de Dom 16.⁵⁴ Bij de geboorte van Anna's kinderen en ook van die van haar halfzus, zijn regelmatig leden van de familie Schorer doopgetuige. Zo was Johanna meter bij de doop van Anna Henriëtta Hinlopen in 1797. Anna Elisabeth noteert zelf een worstrecept in het kookboek van Johanna.

Recept om Brunswijksche worst te maaken van mevr. Hinlopen⁵⁵

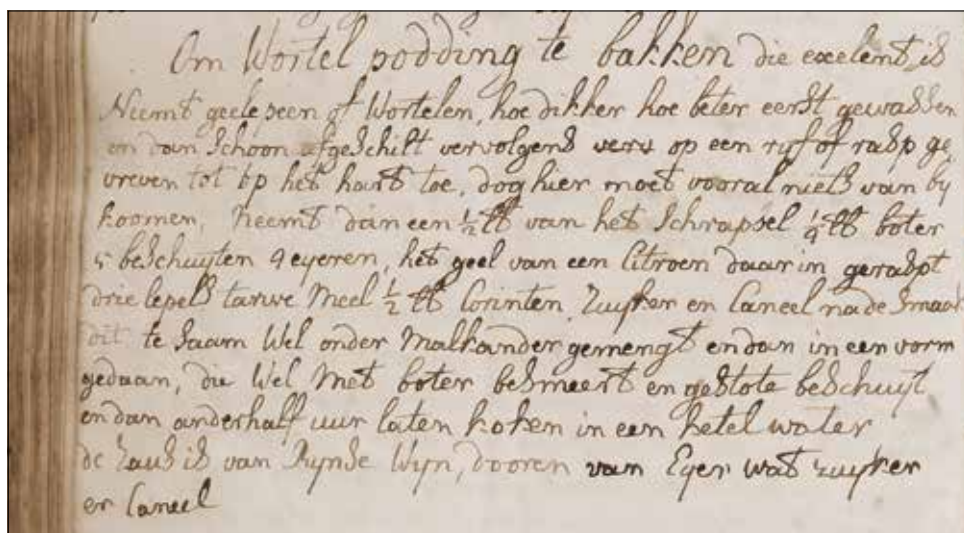
5 lb mager rundvleesch

1 lb spek

1½ loot foelij, peper, 1½ lood nagels

6 lood fijn zout.

Het vleesch moet zeer fijngenhakt worden, en heel stijf in den darm gestopt worden.



Originele recept van de wortelpodding. Collectie Danny Jansen.

In het kookschrift komt Johanna's schoonzuster in beeld, Sijburgh Hendrika Royaards, gehuwd met Joost Gerard Kist, predikant te Zaltbommel.⁵⁶ Hun zoon Nicolaas Christiaan studeerde samen met zijn neef en boezemvriend Herman Royaards jr. theologie in Utrecht. Beiden werden rond 1823 hoogleraar theologie, Nicolaas in Leiden en Herman in Utrecht. De jongste zoon van Johanna treedt dus in de voetsporen van zijn vader. Ook Sijburgh houdt een schriftje bij met ruim 120 recepten.⁵⁷ Er vindt kennelijk een levendige uitwisseling van recepten plaats, want twaalf recepten van Sijburgh komen vrijwel letterlijk overeen met die in het handschrift Schorer-Royaards. In het *Recept Boek* van Johanna noteert Sijburgh zelf haar recept van 'wittebroodstruij', identiek aan het recept uit haar eigen schriftje. Een viertal recepten die Johanna opschrijft, keert ook bij haar schoonzus terug. Bijvoorbeeld het recept voor 'Engelsche kaakjes', 'gele grote komkommers als azia (atjar) in 't zuur te leggen', en 'een wortelpodding die superber is' (weergave in de spelling van Sijburgh).

Om wortelpodding te bakken die exelent is⁵⁸

Neemt gele peen of wortelen, hoe dikker hoe beter, eerst gewassen en dan schoon afgeschilt. Vervolgens verv op een rijf of rasp gevreven tot op het hart toe, dog hier moet vooral niets van bij koomen. Neemt dan een ½ lb van het schrapsel, ¼ lb boter, 5 beschuijten, 4 eijeren, het geel van een citroen daarin geraspt, drie lepels tarwemeel, ½⁵⁹ lb corinten, zuiker en caneel na de smaak. Dit tesaam wel onder malkander gemengt en dan in een vorm gedaan; die wel met boter besmeert en gestote beschuijt. En dan anderhalf uur laten koken in een ketel water. De zaus is van Rijnse wijn, dooren van eijer, wat zuiker en caneel.

Frida Royaards

Vanaf receptnummer 400 neemt Johanna's dochter Frida de pen over, wellicht na de dood van haar moeder in 1813. Zij noteert 67 keukenrecepten. Frida is dan 27 jaar, en heeft het grootste deel van haar leven doorgebracht in Utrecht. Bij haar komt de Domstad verder in beeld. Frida trekt na de dood van haar vader in 1825 bij haar broer Jan in op nummer 34. Haar

jongste broer Herman, de theoloog, gaat in het huis van hun ouders wonen op nummer 6. Uit brieven van Frida aan bijvoorbeeld Cornelia ('Keetje') van Asch van Wijck, in 1846 baronesse De Geer de Jutphaas (1825-1900), blijkt dat Frida een gelovig mens moet zijn geweest. Zo schrijft ze aan Keetje in de aanhef van een brief ter gelegenheid van Keetjes twintigste verjaardag, die vergezeld gaat met een schortje als geschenk: 'Gods besten zegening: een nuttig en gelukkig leven!'

Frida schrijft het laatste deel van het kookboek, met de nadruk op confituren en gebak; medische instructies ontbreken bij haar. Voor de slachtrecepten valt ze terug op die van haar moeder en op die we van verwanten op losse notities in het handschrift aantreffen. Bij meesterslager Oostveen aan het Singel bij de Tolsteegpoort koopt zij de ingrediënten voor worst, inclusief de darmen om de worst in te stoppen; ook een hele varkenskop wordt door hem geleverd. Met haar tante Sijburgh ('antie Kist') blijft ook zij recepten uitwisselen, evenals met andere familieleden van vaders kant, die in Huissen wonen, vlakbij Arnhem. In Utrecht woont broer David Hendrik in de buurt, in de Muntstraat,⁶⁰ samen met zijn vrouw Louise Johanna

Wortelcake

Ingrediënten

4 eieren
250 g rasp van gele of oranje wortelen
100 g gesmolten boter
5 fijn gemaakte beschuiten
rasp van 1 citroen
50 g suiker
2 tl gemalen Ceylonkaneel
100 g gewelde krenten
3 el bloem
boter om de vorm in te vetten
beschuikruim om te bestrooien
Voor de saus:
2 dl fruitige, droge witte wijn, bv. Riesling Kabinett
2 eidooiers
1-2 el suiker
½ tl gemalen Ceylonkaneel
Keukengerei:
metalen puddingvorm met deksel, inhoud 1 l



Bereiding

Klop de eieren goed los. Roer erdoorheen: wortelrasp, boter, beschuikruim, citroenrasp, suiker en kaneeel. Rol de gewelde krenten door de bloem en schep die door het mengsel. Vet de bakvorm goed in met boter en bestrooi die met beschuikruim. Giet het puddingmengsel in de vorm en kook die au-bain-marie in de oven op het fornuis in anderhalf uur gaar. Maak dan de saus: verwarm de wijn met wat suiker en kaneeel. Dan een beetje heet kookvocht door de eidooiers roeren, en die toevoegen aan de saus. Gaar de saus al roerend op zacht vuur au-bain-marie, of stevig roerend in een pan met dikke bodem, tot deze bindt. Koud serveren.



De Nieuwegracht met op de achtergrond de Brigittenbrug rond 1900. Foto A. Latour, HUA, Collectie beeldmateriaal, 1132.

Elisabeth Wierds.⁶¹ Het pasgetrouwde stel komt in maart 1814 gezellig bij Jan en Frida op bezoek, blijkens een notitie in het kookboek. Wellicht gaan Frida en Louise samen boodschappen doen op de markt aan de Oudegracht, bijvoorbeeld op de vismarkt. Daar ging de vrouw des huizes heen om de vis zelf te keuren Van Louise zijn drie recepten afkomstig: voor ingelegde komkommers, kweeperencompote en voor wafels.

Wafels van Louise⁶²

3/4 lb blom, 3/4 boekwijtemeel, 1/2 lb boter, een eij, een mingele gekookte zoete melk [verse melk], 3 lt [lood/lepeltjes?] gist. Dit word beslagen een uur voor men aan het bakken gaad. Alle vierde kan goed omroeren, en voor men begint te bakken doet men een bierglas koud pompwater erdoor. Dit zijn 30 wafels.

Een drietal voorname Utrechtse dames geeft hun culinaire geheimen prijs; Frida tekent ze op. Mevrouw Strick levert een recept van komkommers met een pittig gekruide atjarsaus, bedoeld als tafelzuur bij gebraad. Voor dit recept gebruikt ze waarschijnlijk grote gele komkommers, die veel zaden bevatten.

Comkommers met aziasaus⁶³

mev. Strick

De comkommers geschild zijnde, snijdt men ze door in de lengte. Doet er het zaad uit, zet ze 24 uur in de pekkel, laat ze wat uitlekken, en vult dezelve met kleingesneede chlotte en gekneusd mosterdzaad. Dan legt men de twee halve stukken op malkanderen en omwind ze met een draad. Vervolgens legt men ze in een pot, tusschenbide chalotten en gember. Tot de saus neemt men 3 pinte wijnazijn, 6 loot gekneusd mosterdzaad, 1/4 lb chlotte, 1 loot kurkema, 2 loot Spaansche peper, 1 loot gember aan stukjes gesneden. Dit tezaamen een uur laten koken. Koud zijnde, op de comkommers gedaan, die geheel onder moeten leggen.



De Oudegracht en de Vismarkt in 1873. Aquarel door W.C. van Dijk, HUA, Collectie beeldmateriaal, 30561.

Mevrouw Strick is hoogstwaarschijnlijk Anthonia Maria de Wolff, echtgenote van Daniël Jan Ludolph Strick van Linschoten.⁶⁴ Zij woonden aan de Zuilenstraat 11,⁶⁵ een zijstraat van de Nieuwegracht. Jurist Daniël Strick van Linschoten werd gelijktijdig met Jan Royaards in 1838 benoemd, tot griffier aan het Kantongerecht.⁶⁶ Uit de koker van mevrouw Voet komt een lekker kweeperenlikeurtje: geraspte kweeperen door een doek wringen en op brandewijn laten trekken met koriander, kruidnagel, amandelen en suiker; daarna filtreren. Wellicht is zij Jacoba Elisabeth van Muyden, getrouwd met Paul Engelbert Voet van Winssen, heer van Sevenhoven.⁶⁷ Zij woonden op Drift 13.⁶⁸ De zus van Paul is de bovengenoemde Agnes Clara de Perponcher, geboren Voet van Winssen, de burens van Frida op nummer 38-40. Mevrouw De Geer verwerkt haar kweeperen in een compote van halve kweeën in siroop. Zij kan Adrienne Eva Jeanne van Asch van Wijck zijn,⁶⁹ echtgenote van jonkheer Herman Dirk de Geer van Jutphaas. 'Jeanne' woont kennelijk in de buurt, waarschijnlijk aan de Nieuwegracht; uit onderlinge correspondentie blijkt dat ze regelmatig bij elkaar op visite gaan. Ook een palingrecept op een los briefje van 'Jeanne' schrijft Frida over in het *Recept Boek*.

Anguille à la tartare⁷⁰

Men braad de geheele paling rond op de rooster. Laat ze dan koud worden. Giet er de navolgende saus op: een theekop slaolie, een dito kruidenazijn, een lepel gehakte pieterselie, een weinig peper en dito zout, een lepel vol bruine mosterd. Dit alles wel terdeeg door elkander geklopt tot het gebonden is. Dan over de paling gegoten.

Met de dood van Frida op 1 februari 1847 komt er ook een eind aan nieuwe toevoegingen aan het *Recept Boek*. Zij overlijdt op 60-jarige leeftijd - volgens de advertentie in de *Utrechtsche en Provinciale Stadscourant* - 'na veelvuldig lijden'.⁷¹ Haar 62-jarige broer Jan was haar twee weken eerder overgegaan, op 16 januari.⁷² Na bijna honderd jaar koken binnen de families Schorer en Royaards bleef het *Recept Boek* ongebruikt, een kookschrift dat ontstond in de tweede helft van de achttiende eeuw in Zeeland (Walcheren) en rond 1847 eindigde in Utrecht. In dit artikel is vooral gefocust op de Utrechtse tijd, het laatste deel van het handschrift, na de verhuizing van de familie Royaards-Schorer in 1788 naar de Nieuwegracht. Dankzij het *Recept Boek* krijgen we echter 170 jaar later toch een fraai inkijkje in het sociale netwerk van een familie die tot de Utrechtse elite behoorde. Een elite waarbinnen maaltijden en uitwisseling van recepten de onderlinge banden en vriendschappen bevestigden en versterkten.

DANKWOORD

De hulp van een drietal personen was onmisbaar bij de totstandkoming van dit artikel. Mijn dank gaat allereerst uit naar Jeroen-Martijn van Haart, die vele personen wist te identificeren en een deel van het kookschrift transcribeerde. Danny Jansen stelde het kookhandschrift beschikbaar en zorgde samen met mij voor de uitwerking van de recepten. Tot slot Ben van Spanje van de Werkgroep Historisch Onderzoek van het Utrechts Monumenten Fonds, die mij waardevolle gegevens aanreikte uit volkstellingen en het kadaster uit Het Utrechts Archief.

VERANTWOORDING VAN DE GETRASCRIEBEERDE RECEPTEN

In de transcriptie van de keukenrecepten zijn interpunctie en zinbegrenzing aangepast naar moderne maatstaven, met het doel de leesbaarheid te bevorderen. Woorden die in modern Nederlands aan elkaar geschreven worden, zoals *daarop, tevoren, tezamen* zijn samengevoegd. Om het vlotte lezen te bevorderen zijn woorden gesplitst weergegeven die in het achttiende- en negentiende-eeuws zelfstandig bestaan, bijvoorbeeld *gieter* wordt *giet er*. Omdat in het handschrift bij voorbeelden als *doetse* en *legtse* af en toe een spatie is te lezen, zijn die woorden ook gesplitst in *doet se* en *legt se*. Woorden die wellicht niet direct duidelijk zijn, heb ik in de tekst tussen vierkante haken [] vertaald. Vierkante haken zijn ook gebruikt voor aanvullingen van mijn hand als er sprake is van een ommissie. De bladzijdenummering in het Recept Boek is vanaf p. 135 van mijn hand, evenals de gehele nummering der recepten.

VERKLARING VAN GEWICHTEN VÓÓR DE INVOERING VAN HET NEDERLANDS METRIEK STELSEL IN 1820 EN DAARNA

Lood, loot 15 gram vóór 1820, daarna 10 gram.

Mingel mengel, ruim 1 liter. Een mengel wijn(azijn) is in Utrecht 0,85 liter. Na 1820 niet meer in gebruik.

Ons 30 gram vóór 1820, daarna 100 gram.

Pint is een halve mengel. Na 1820 niet meer in gebruik.

Lb afkorting van *libra*, dat betekent *pond*, vóór 1820 in Utrecht 497 of 468 gram; na 1820 is dat 500 gram.

GEbruikte afkortingen

HUA	Het Utrechts Archief
NA	Nationaal Archief
ZA	Zeeuws Archief

ARCHIEVEN

HUA	Volkstelling 1830 en 1840
	Transporten en Plechten
	BS Utrecht overlijdensregisters
	Archief familie Royaards

	Archief Fundatie van Renswoude
	Archief Des Tombe
	Archief familie De Geer de Jutphaas
	Archief familie De Geer van Oudegein
NA	Archief Familie Kist
ZA	Archief Familie Schorer

WEBSITES

Encyclopedie van Zeeland: <https://encyclopedievanzeeland.nl>

Delpher: <http://www.delpher.nl>

Huizen aan het Janskerkhof: <https://www.huizenaanhetjanskerkhof.nl>

Nieuw Nederlandsch Biografisch Woordenboek (NNBW): <http://resources.huygens.knaw.nl/nnbw>

UDS documentatie: <http://www.documentatie.org>

HANDGESCHREVEN BRONNEN

Het *Recept Boek*. Handgeschreven kookboek uit de achttiende en negentiende eeuw uit de familie Schorer en Royaards. Collectie Danny Jansen.

Kookschrift van Sijburgh Hendrika Kist, geboren Royaards (1758-1829). Collectie Nationaal Archief te Den Haag, archief Familie Kist, toegangsnummer 3.20.69, inv.nr. 63.

LITERATUUR

Baar-de Weerd 2009 ➤ C. Baar-de Weerd, *Uw sekse en de onze. Vrouwen en genootschappen in Nederland en in ons omringende landen (1750-ca. 1810)*, Amsterdam 2009.

Churchill 1935 ➤ W.A. Churchill, *Watermarks in paper in Holland, France, England, etc. in the XVII and XVIII centuries and their interconnections*, Amsterdam 1935.

Dankers en Verheul 1991 ➤ J.J. Dankers en J. Verheul, *Als een groot particulier gezin. Opvoeden in het Utrechts Burgerweeshuis tussen caritas en staatszorg 1813-1991*, Zutphen 1991.

De ervaren en verstandige Hollandsche huyschoudster 1795 ➤ Facsimile-uitgave van *De ervaren en verstandige Hollandsche huyschoudster*, Leiden 1965, naar de editie van 1795.

Denig 1997 ➤ C. Denig, *De bewoners van de Utrechtse Oudegracht en Nieuwegracht. Neringdoenden en voorname lieden*, Utrecht 1997.

Den Daas 2005 ➤ S. den Daas, 'Bacchus aan de gracht. Nieuwe Gracht 42 - 300 jaar handel in wijn', *SteenGoed* 40 (2005) 27.

Den Daas 2008 ➤ S. den Daas, 'De sluetel, een huisinge wesende twee woningen. Nieuwegracht 38 en 40', *SteenGoed* 47 (2008).

Den Daas en Zwanikken 2012 ➤ S. den Daas en W. Zwanikken, 'Monumentale keukens in de binnenstad van Utrecht', *SteenGoed* 54 (2012).

Erkelens 1996 ➤ A.M.L.E. Erkelens, 'Delffs Porcelijn' van koningin Mary II. *Ceramik op Het Loo uit de tijd van Willem III en Mary II*, Zwolle 1996.

Van Laar 1761 ➤ Anoniem, *De volmaakte Hollandsche keukenmeid*, Amsterdam ed. 1761. Waarschijnlijk heeft de broedschrijver Jan Willem Claus van Laar het kookboek samengesteld.

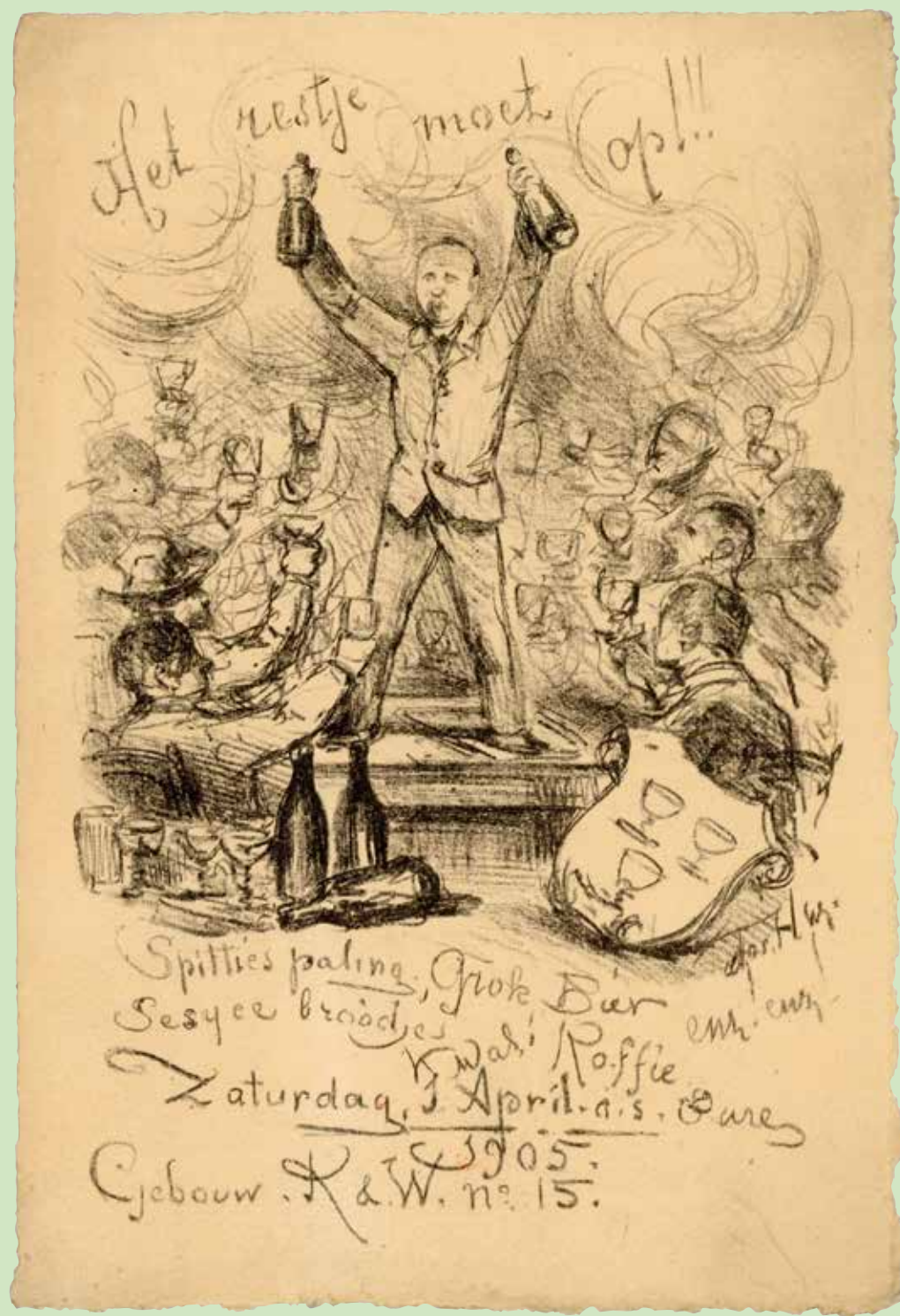
Van Meerten-Schilperoort 1835 ➤ A.B. van Meerten, geb. Schilperoort. *Encyclopédie van vrouwelijke bedrijven en raadgever in alle vakken van den vrouwelijken werkring*, Amsterdam 1835.

NOTEN

- 1 Datering op basis van de achterkant van het knipsel, waarop een rechtszaak staat vermeld tegen Willem van Opendorp en Pieter van Buren, gedateerd 29 november 18**. J.G.A. Royaards wordt daarin benoemd tot rapporteur van deze zaak. Datum vonnis: 28 oktober 1841. HUA Arrondissementsrechtbank Utrecht, 18, vonnis 425. Dit etentje kan ook later zijn, bijvoorbeeld januari: Nieuwjaar?. Er staan zes dienstmeiden geregistreerd op wijknummer A895/A896. HUA Volkstelling 1830.

- 2 Johan Guilielmus Albertus Royaards (1784-1847) en Godefrida Johanna Royaards (1786-1847).
- 3 Heden rijksmonument 36457, gebouwd in de late Middeleeuwen. Bouwkundige informatie via www.documentatie.org.
- 4 *Utrechtsche Courant* dd. 19-09-1838.
- 5 Dankers en Verheul 1991, 298; HUA Gereformeerd Burgerweeshuis, 44-3
- 6 Zijn vader was verzwagerd aan de familie Schorer. Hij was een achterneef van Jelmer Hinlopen.
- 7 Nicolaas Pieter Jacob Kien (1800-1879); Pieter Anthony Hinlopen (1780-1846) x Anna Maria Cornelia van Westreenen (1782-1856).
- 8 Christiaan Willem Johan baron van Boetzelaer (1806-1872) x Elisabeth Charlotta Petronella Both Hendriksen (1809-1880).
- 9 Johannes Jacobus van der Hagen van den Heuvel (1796-1857).
- 10 Jelmer Hinlopen (1798-1865).
- 11 Paul Engelbrecht van Hangest baron d'Yvoy (1776-1843), Magdalena Theodora d'Yvoy (1818-1877) en Cornelia Maria d'Yvoy (1820-1902).
- 12 Oud wijknummer F 253, in 1890 gesloopt ten behoeve van de nieuwbouw van sociëteit Sic Semper. Vgl. HUA Volkstelling 1840 en HUA, Transporten en Plechten. Ze wonen er met twee dienstboden.
- 13 Suzanne Wilhelmina d'Yvoy (1783-1862); Suzanna Cornelia Frederika d'Yvoy (1825-1899), dochter van kapitein Hendrik Maximiliaan Louis Justus van Hangest d'Yvoy (1794-1847) en jonkvrouwe Maria Cornelia van Foreest (1794-1836).
- 14 Magdalena Theodora Carolina (1789-1869) of Jacoba Gijsberta (1793-1863), dochters van jhr. Barthold baron De Geer van Jutphaas (1761-1838).
- 15 Hun vader, Barthold de Geer van Jutphaas, overlijdt in 1838, wonend aan de Nieuwegracht wijk A872, heden no.51. Vgl. HUA, BS Utrecht overlijdensregister 01.05.1838, akte 134. De zusters woonden in het huis aan de Nieuwegracht.
- 16 Vgl. *De ervaren en verstandige Hollandsche huishoudster* (ed. 1795, 80-81). In de maand mei ook jonge hoenders en kalkoenen; ossenvlees alleen als venezoen (pastei in deegkorst).
- 17 *De volmaakte Hollandsche keukenmeid*, Amsterdam ed. 1761, 133-147.
- 18 Het zilver dat Magdalena van Citters (stiefmoeder van zijn moeder Johanna H. Royaards-Schorer) naliet aan haar (stief) dochters, kleinkinderen en andere familieleden. HUA, Des Tombe, 891.
- 19 *Recept Boek* 158, nr.412.
- 20 *Recept Boek* 84, nr.212.
- 21 *Recept Boek* 16, nr.37.
- 22 Vgl. <https://www.huizenaanhetjanskerkhof.nl/huizen/janskerkhof-zz/janskerkhof-6/>. Geraadpleegd 20 april 2017. Vestigt zich in Utrecht in 1826 op G 254.
- 23 HUA, Fundatie Renswoude, 221.
- 24 *Recept Boek* 129, nr.338.
- 25 Den Daas 2005, 27.
- 26 Dankers en Verheul 1991, 298.
- 27 *Recept Boek* 166, nr.429.
- 28 Het zilver dat Magdalena van Citters (stiefmoeder van Johanna H. Schorer) naliet aan haar (stief) dochters, kleinkinderen en andere familieleden. HUA Des Tombe, 891.
- 29 Den Daas en Zwanikken 2012, 23.
- 30 *Recept Boek*, 134, nr.349.
- 31 *Recept Boek*, 172, nr.446.
- 32 *Recept Boek*, 177, nr.459; 18, nr.43; 143, nr.375.
- 33 *Recept Boek* 68, nr.186.
- 34 *Recept Boek* 105, nr.269.
- 35 Afbeelding van een leeuw op een voetstuk met het opschrift 'Vryheyt'. De leeuw houdt een bundel met zeven pijlen vast en rechtop een staak waarop een hoed staat. Eromheen een gekroonde dubbele cirkel met randschrift 'Pro patria eiusque libertate' (vertaald: 'Voor het Vaderland en deszelfs vrijheid'. Zie Churchill 1935, nr.81-108.

- 36 *Recept Boek* 13, nr.31.
- 37 Erkelens 1996, 24.
- 38 Johan Guilielmus Schorer (1733-1783) en Anna Henriëtta de Perponcher Sedlnitzky (1736-1768). Het echtpaar woonde aan de Koepoortstraat 6. Vgl. https://encyclopedievanzeeland.nl/Schorer,_Familie. Geraadpleegd 16 maart 2017.
- 39 Magdalena van Citters (1737-1807).
- 40 Identificatie van Johanna's handschrift op basis van een brief van J.H. Schorer uit 1812 aan haar zoon. ZA Schorer, 1547-1983 (1991), 589.
- 41 Nummering van de recepten is van mijn hand.
- 42 *Recept Boek* 138, nr.360.
- 43 Margaretha van Beem (?-1804), Geertruid Anna Elisabeth Bruistens (1754-1808).
- 44 Wellicht Johanna Godefrida Schorer, thesaurier van het NGD. Vgl. Sturkenboom 2004, 21.
- 45 Baar-de Weerd 2009, 282-289, gebaseerd op de ledenlijst van 1785. Anna Elisabeth Schorer (1761-1817).
- 46 Aankoop van het pand aan de Nieuwegracht door Hermanus Royaards op 24.12.1788. HUA T 34-4 Notarissen in de stad Utrecht 1560-1905, U270a009. Hermanus Royaards overlijdt 16.01.1825 aan de Nieuwegracht wijk F no.399, heden no.6. HUA, BS Utrecht, overlijdensregister 17.01.1825, akte 49. Johanna Henriëtta Schorer overlijdt op hetzelfde adres 23.10.1813. HUA, BS Utrecht, overlijdensregister 25.10.1813, akte 1184, 403.
- 47 In 1793, Vgl. Denig 1997, 61.
- 48 Agnes Clara Voet van Winssen (1746-1803) x Willem Emmery de Perponcher (1741-1819).
- 49 Den Daas 2008, 22-25.
- 50 Christina Anna Reigersman (1773-1840).
- 51 Ze kregen acht kinderen van 1795 tot 1802 (HUA, BS Utrecht,18). J.H. Cazius (1767-1845) was na zijn studie advocaat te Utrecht. Van 1802-1827 was hij secretaris van de ridderlijke Duitse Orde, Balije van Utrecht, en van 1827-1845 rentmeester der dier orde. Was ook lid van de gemeenteraad van Utrecht, Vgl. *NNBW*, dl.7, 288-289.
- 52 Maria Bichon (1755-1810).
- 53 Jan Hinlopen (1759-1808) was secretaris van het gerecht, lid van de vroedschap.
- 54 HUA, BS overlijdensregister A.E. Schorer, 14.05.1817, akte 474; HUA, Kadaster 1832.
- 55 *Recept Boek* 146, nr.380.
- 56 Sijburgh Hendrika Royaards (1758-1829).
- 57 NA, Kist 1679-1997, 63.
- 58 *Recept Boek* 138, nr.362
- 59 Sijburgh Kist noemt ¼ lb.
- 60 Gevonden op een los briefje in het kookschrift met adressering zonder huisnummer.
- 61 David Hendrik Royaards (1790-1848) x Louise Johanna Elisabeth Wiertz (1791-1856).
- 62 *Recept Boek* 177, nr.461.
- 63 *Recept Boek* 161, nr.418.
- 64 Anthonia Maria de Wolff (1792-1842) x Daniël Jan Ludolph Strick van Linschoten (1793-1857).
- 65 Zuilenstraat A588. Vgl. HUA, BS Utrecht, overlijdensregister A.M.A. de Wolff 14-07-1842, akte 786.
- 66 *Utrechtsche Courant* dd. 19-09-1838.
- 67 Jacoba Elisabeth van Muyden (1762-1831) x Paul Engelbert Voet van Winssen (1756-1822).
- 68 <https://www.huizenaanhetjanskerkhof.nl/huizen/janskerkhof-oz/drift-13/> Geraadpleegd 20 april 2017.
- 69 Adrienne Eva Jeanne van Asch van Wijck (1784-1855).
- 70 *Recept Boek* 172, nr.44.
- 71 *Utrechtsche en Provinciale Stadscourant* d.d. 03-02-1847.
- 72 *Utrechtsche en Provinciale Stadscourant* d.d. 20-01-1847.



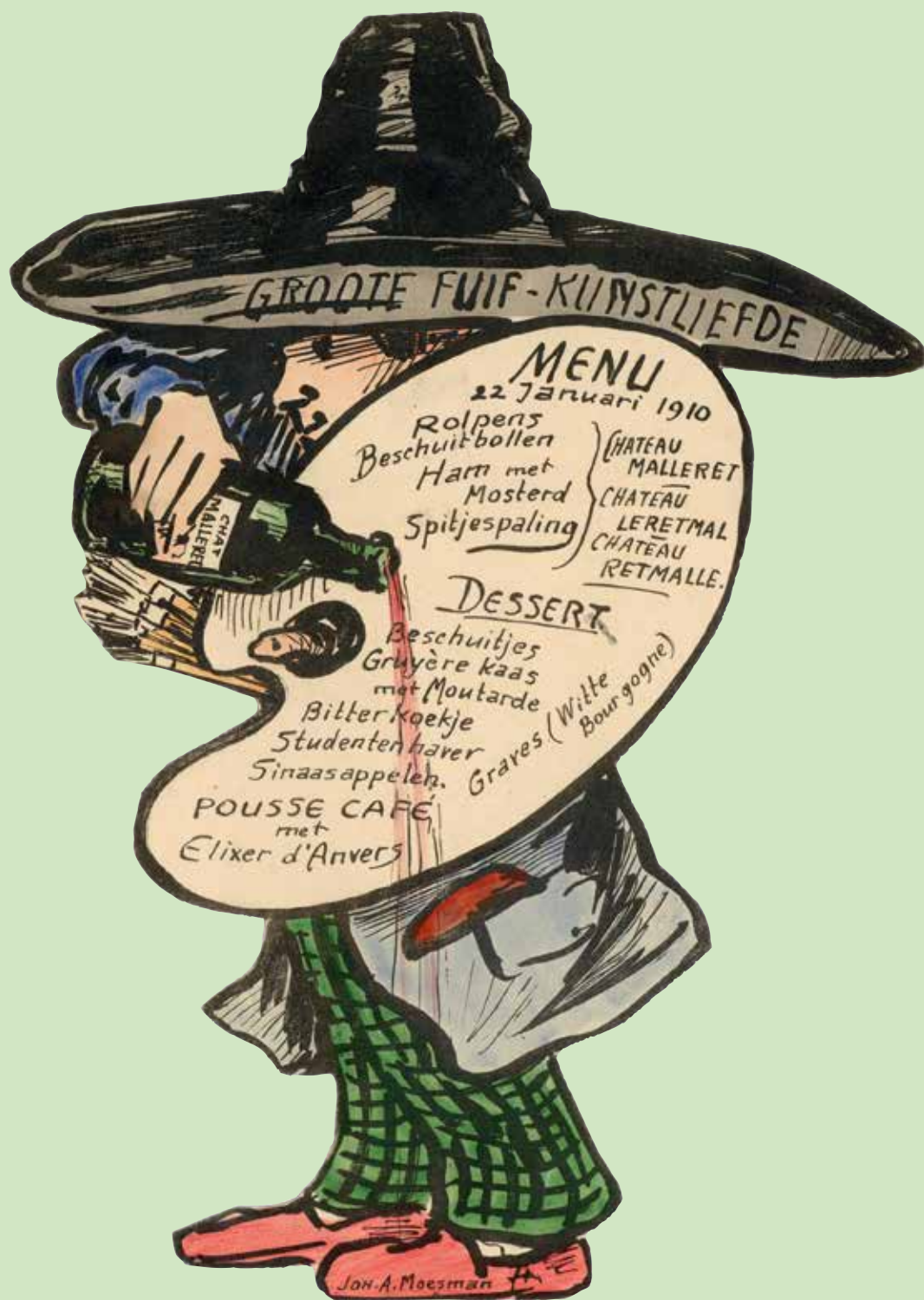
Het restje moet op!!!

Uitnodiging voor leden van Genootschap Kunstliefde, 1 april 1905, ter gelegenheid van de laatste tekenavond in het Gebouw voor Kunsten en Wetenschappen. Bier, broodjes en paling konden de gasten verwachten. Geen formeel diner maar gewoon een gezellige borrel! Kunstliefde verhuisde wegens ruimtegebrek en betrok voor het museum en de verenigingsactiviteiten later in 1905 het pand aan Oudegracht WZ 152 (nu 35). In de collectie van het Utrechts Archief bevinden zich twee foto's van deze 'afscheidsfuif', gemaakt door Joh. A. Moesman.

De tekenoefeningen naar gekleed en ongekleed model, evenals het kosteloze tekenen naar gipsmodellen, stonden gedurende lange tijd onder leiding van Jozef Hoevenaar Wz. en vormden, samen met de ledententoonstellingen, de *backbone* van de verenigingsactiviteiten. Hoevenaar was ook bibliothecaris en 'commissaris van het rangeren' van het museum van Kunstliefde.

Ontwerp Jozef Hoevenaar Wz. (1840-1925), [druk waarschijnlijk Joh. A. Moesman], lithografie, 22 x 15 cm.
HUA, Archief Kunstliefde (777-1), inv.nr. 359 /
Foto: HUA, Collectie beeldmateriaal, 602332.





Groote Fuif - Kunstliefde Menu 22 januari 1910

Gezelligheid was een van de speerpunten van kunstenaarsgenootschap Kunstliefde. En wanneer valt er nu niets te vieren? Deze fuif werd in ieder geval bijgewoond door de Utrechtse kunstenaars J.P.C. Grolman, G.W.P. van Dokkum, P.T.A. Swillens, Joz. Hoevenaar, J. Gabriëlse en de maker van de menukaart Moesman.

Opnieuw een kaart vol grapjes en borrelhapjes. Chateau Malleret is een bestaand wijnhuis, maar er lijkt een woordgrapje mee uitgehaald te worden. Graves is geen witte Bourgogne maar een witte Bordeaux. En de heren waren wel dol op beschuit, zo lijkt het.

Ontwerp en druk Joh. A. Moesman (1859-1937), lithografie, geknipt in de vorm van een figuur met groot schilderspalet, met de hand ingekleurd, 27,5 x 20 cm.

HUA, Archief Kunstliefde (777-1), inv.nr. 359.

Wat dronken zij?

De negentiende-eeuwse bierrevolutie in Utrecht

Kees Volkers (1954) studeerde historische geografie aan de Universiteit van Utrecht en werkt sinds 25 jaar als zelfstandig journalist en omgevingshistoricus. Hij doet met name onderzoek naar en publiceert over historische en geografische onderwerpen met speciale interesse voor de stad en de provincie Utrecht, industrieel erfgoed, fietsen, spoorwegen, bier en voetbal of combinaties daarvan. Daarnaast schrijft hij wandelgidsen en is hij deeltijds bierbrouwer.

Het zal zelfs de grootste wijnsnob niet zijn ontgaan: de biercultuur beleeft hoogtijdagen. In Nederland is onlangs de 500e brouwerij bij de Kamer van Koophandel ingeschreven en er zijn honderden verschillende bieren op de markt. Hoe anders was dat nog maar kortgeleden: in 1980 telde ons land 15 brouwerijen en bestond het bieraanbod voor 99% uit één biertype: pils.¹

De huidige ontwikkeling komt geheel voor rekening van kleinschalige, ambachtelijke brouwerijen. Met deze 'craft beer-revolutie' keren we terug naar oude tijden. Want het bieraanbod was vroeger zeer divers. Toch ging het begin negentiende eeuw niet zo goed met de Nederlandse brouwerijen. Er werd steeds minder bier gedronken en veel brouwers stopten ermee. De komst van de 'ondergistende bieren' gaf de biercultuur halverwege de negentiende eeuw echter een enorme impuls. Althans, in het begin. Pas later zou duidelijk worden welke funeste gevolgen dit had voor onze biercultuur.

Voorspel

In de eerste helft van de negentiende eeuw hadden Nederlandse bierbrouwers het moeilijk. De vraag liep terug als gevolg van de toenemende concurrentie van koffie, thee, chocolade, wijn en likeuren. De lagere klasse gaf zich massaal over aan de jenever. De Nederlandse brouwers liepen achter bij hun collega's uit andere landen en de bieren hadden geen beste reputatie. 'Het had de naam slap te zijn en als drinkers wél sterk bier wilden, dan grepen ze meestal naar bieren uit het buitenland'.²

Niettemin konden in Utrechtse 'koffijhuizen' vele soorten bier worden verkregen. De 'inlandse' bieren waren in te delen in wit of bruin, en in verschillende sterkten (en dus prijsklassen). Verder was er een onderscheid in zoete, bittere en zure bieren. Daarnaast was er een breed aanbod van 'uitlandsche' bieren. Populair in deze tijd waren vooral 'Engelsche' en 'Brabandsche' bieren. De prijs van deze bieren was een stuk hoger, maar hun reputatie ook, en zeker in de betere koffiehuisen waren zij zeer gezocht. Opvallend is dat Duitse bieren op de kaart vrijwel ontbraken.



Algemeen Handelsblad, 10 juli 1838.



Cafézaal in het Haagsche Koffijhuis ca. 1875. HUA, Collectie beeldmateriaal, 31495.

Het Koffijhuis

De aangewezen plaats om begin negentiende eeuw bier te drinken is het 'koffijhuis', de voorloper van onze cafés. Het zijn aanvankelijk chique gelegenheden, die zich onderscheiden van de ordinaire 'tapperijen'. Het begrip koffiehuis wordt echter al snel algemeen; in de meeste worden ook bier en andere dranken geschonken en vaak kan je er een maaltijd gebruiken. Het onderscheid verschuift naar 'nette en minder nette' koffiehuisen.

De betere bieren worden geserveerd in de betere koffiehuisen. Van der Monde geeft in 1842 een overzicht van de betere koffiehuisen in Utrecht: De Nieuwe Bak op de Lijnmarkt, het Noord-Hollandsche Koffijhuis en het Hollandsche Koffijhuis rond de Domtoren, Suisse op het Wed, De Zon op het Oudkerkhof, het Haagsche en Utrechtsche Koffijhuis, alsmede de Vogelstruis op het Vreeburg en de Koornbeurs op de Neude.³ In al deze koffiehuisen zullen de betere 'uitlandsche' bieren te drinken zijn. Ze serveren ook 'Hollandsche' bieren, maar deze behoren tot de goedkope soorten. Koffiehuisen van geringer allooi schenken vooral de Hollandsche bieren.

'Opregte Engelsche en differente Nederlandsche bieren'

Voor Den Nieuwen Bak adverteerde regelmatig: in 1820 met 'oprepte Engelsche bieren als dubbele Bruin Stout Porter, dubbele Ale, en 'differente beste Nederlandsche bieren'.⁴ In tegenstelling tot hun latere reputatie waren deze Engelse bieren stevig gehopt en zwaar in de alcohol. En dus duur. De Vergulde Bot, 'staande op het Oud-Kerkhof aan de Botmarkt' adverteerde met 'oprepte Brabandsche en andere inlandsche Witte en Bruine Bieren, op kruiken en bij de vles'. Het ontbreken van Engels bier lijkt er op te wijzen dat dit een net iets minder chique koffiehuis was.⁵ In 1838 adverteerde J.P. Lotz, slijter aan de Jansdam, met 'Opregte en Oude Engelsche bieren', zoals Brown-Stout, London-Porter, Schotsche Ale alsmede Burton-Ale. In bierstad Burton-upon-Trent maakten ze toen al de rijk gehopte IPA (India Pale Ale).⁶

De Engelse bieren werden meestal expliciet genoemd, dit waren de topbieren. Brabantse en Hollandse bieren werden vooral met hun herkomstgebied aangeduid.⁷ Het meest genoemd waren de Lambiek, een zuur bier van spontane gisting (in de openlucht), en Faro, een gezoete versie daarvan. Andere bieren die we in Utrecht tegenkomen zijn Brussels Gerste, Gentse Uitzet (blank en bruin), Diester en Leuvens. Hollandse bieren met een goede reputatie waren Princessebier (de Hollandse IPA) en Nieuw Licht: relatief stevige bieren met een alcoholpercentage tussen de 4 en 5 procent.

De 'inlandsche witte en bruine bieren', die vaak lokaal gebrouwen werden of door brouwerijen uit naburige steden, waren de standaardbieren voor dagelijks gebruik. Ze waren minder zwaar, goedkoop en werden veel gedronken. Er werd weinig voor geadverteerd, uitgezonderd speciale (seizoens) brouwsels als gemberbier en aalbeziënbier (aalbessen).

Van Koffiehuys tot Bierhalle

A. Justema, die een slijterij en koffiehuys had op de Neude, adverteerde in 1848 met een 'Nieuw Bierhuys Berigt'. Naast 'Aalbessenbier' en 'meer andere soorten van In- en Uitlandsche Bieren' vroeg hij speciale aandacht voor 'Echt Kitzinger-' en 'Beijers Bier'. Dat waren nieuwe biersoorten, die rond deze tijd erg in zwang raakten. Duitse bieren bovendien! Wat waren dat voor bieren?

Bier uit Kitzingen

De eerste vermeldingen van Kitzinger bier komen we in ons land tegen in 1835 in Amsterdam, waar Das Deutsche Theater en Zur Stadt Iserlohn dit bier aanboden. In Utrecht zal dit bier dus ook wel eerder dan 1848 te proeven zijn geweest. Hoe dan ook vormden de jaren 1840 de periode waarin dit bier in ons land begon door te breken.⁸ De stad Kitzingen vormde met Erlangen, Kulmbach en Neurenberg de bakermat van het 'Beijers Bier', dat een ware revolutie zou ontketen. In deze Beierse steden wist men de ondergistende brouwmethode te cultiveren, die principieel afweek van de gangbare bovengistende methode.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk
Dagblad, 21 juli 1848.



Advertentie uit 1875 van fa. Justema op het Neude (nu Voorstraat 4 en 6). Het pand links is slijterij, rechts het Bayerisches Bierhaus. HUA, Collectie beeldmateriaal, 38202.

Het nieuwe bier: ondergistend

De belangrijkste voorwaarde voor de ondergistende methode is een constante, koude temperatuur (5-7 graden Celsius). Hierdoor zakt de gist naar de bodem (ondergistend); bij de traditionele wijze van vergisten vormt zich echter een gistdeken op het bier (bovengistend). Belangrijke bijkomende voordelen van een koude vergisting zijn minder kans op infectie - een groot probleem voor de brouwers, vooral 's zomers - en een mooie klaring. Beijers bier is dus niet troebel, langer te bewaren en constanter van kwaliteit dan de vaak instabiele bovengistende bieren. Ook vormt zich een mooie schuimkraag op het bier, omdat tijdens de lange rijping meer koolzuur wordt gevormd. Ondergistend brouwen kan echter alleen maar bij lage temperaturen en een lange rijpingstijd. In Beieren werden de ideale omstandigheden bereikt in Felsenkeller: in de rotsen uitgehouwen kelderruimtes. Hoewel deze omstandigheden in Nederland ontbraken, werden er al snel pogingen gedaan dit bier tijdens de wintermaanden na te brouwen.⁹ Het zou nog tot 1867 duren voordat in Nederland de eerste echte Beijersche Bierbrouwerij in bedrijf kwam.

30 cent de flesch

In het begin waren Beijersche bieren een curieus luxeproduct, maar al snel begonnen ze aan een opmars. Koffiehuizen en bierhandelaren profileerden zich in advertenties met deze bieren. Zo kon men in 1850 bij Justema op het Neude een soirée bijwonen met een goochelaar, onder het genot van een 'Beijers bier van Ehemann, versch van 't vat' (Ehemann was de eigenaar van de Kitzinger-brouwerij). In De Beurs op de Lijnmarkt, kostte een kruik Echt Beijersch 35 cent, tegen 10 of 12 cent voor een Hollandse Gerste, Bruin of Wit. In de Nieuwen Bak, ook aan de Lijnmarkt, betaalde men in 1852 30 cent 'de flesch' voor Beijersch Winterlager van Kitzingen. Aan de Oudegracht bij de Weesbrug werd een depot voor Echt Beijersch bier ingericht en een restaurant op het Oudkerkhof prijsde haar echt Kitzinger Somerlager aan, net als restaurant Suisse op 't Wed.¹⁰ Ook in koffiehuys de Witten Arend bij de Tolsteegpoort kon men Beijersch 'en andere lekkere buitenlandsche bieren' drinken, een fles Kitzinger kostte er 30 cent en Brusselse Pharaon (Faro) 25 cent. Bij Rasch op de Pausdam waren eerste kwaliteit Engelsch en Beijersch bier te verkrijgen. Het Amsterdams Koffiehuys aan het Vredenburg rekende ook 30 cent voor een fles Kitzinger.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk
Dagblad, 1 november 1867.



In 1867 kwam de Koninklijke Nederlandsche Beijersche Bierbrouwerij op de markt met Neerlands Beijersch. Collectie Kees Volkers.



Bierhuizen en -hallen

Kort daarop werden in de stad overal 'bierhuizen' geopend, die zich profileerden met hun Beijersche bieren. In april 1858 opende J. Muller aan de Lijnmarkt het Beijersch Bierhuis Gambrinus, met Kitzinger bier van het vat en bier van de Koninklijke Brouwerij te Neurenberg. In de Choorstraat bood Beijersch bier- en koffiehuis Doctrina een soirée aan met 'de welbekende familie Buziau' en Winterlager uit Kitzingen. In 1860 opende G. Rieges in de Voorstraat zijn bier- en koffiehuis Stad Neurenberg en op het Voor Clarenburg stuntte Stad München met een fles Kitzinger voor 20 cent! In 1861 begon D.P. Rutten in de Lange Jansstraat bierhuis Amicitia en ongeveer tegelijkertijd opende A Kübler een Beijersch bierhuis in de Mariastraat. In 1864 prees J.H. Gros 'beleefdelijk' zijn nieuwe Bierhuis 'met restauratie' aan op de Ganzenmarkt. Het Beijersch Bierhuis van Jasink, eveneens aan de Mariastraat, beval Beijersch (Kitzinger, Erlanger en Neurenberger) aan à 30 cent de fles. Ondertussen behield het Engelsch bier nog steeds haar exclusiviteit, want een fles Scotch Ale kostte bij Jasink maar liefst 80 cent, bijna tien keer zo veel als het goedkoopste Hollandse bier. Een jaar later verkocht Jasink ook Beijersch Bockbier. Op de Neude vonden we in 1867 ook nog Bier- en Koffiehuis De Pool en bij de Hamburgerbrug Beijersch Bierhuis en Restauratie De Kerseboom.

En dit was nog maar het begin. Het Nederlandsch Koffiehuis aan de Potterstraat adverteerde in 1867 opeens met 'Amsterdamsch Beijersch Bier'. Op de Neude werd Amsterdamsch Beijers Bier- en Koffiehuis Concordia geopend. In hetzelfde jaar begon H.P. Munnik aan de Ganzenmarkt bier- en koffiehuis De Zouaaf. Behalve een 'nieuw welloopend billart' en verschillende soorten van 'mondbehoefte' was hier 'goed Beijersch bier a 15 ct per glas' te krijgen, net als 'Neerlandsch Beijersch bier a 15 ct per glas, Faro, Lambiek en Maastrichtsch bier'. Het Neerlandsch of Amsterdamsch Beijersch kwam sinds dat jaar van de eerste Nederlandsche Beijersch Bierbrouwerij, gevestigd aan de Weesperzijde in Amsterdam. De brouwerij mocht zich zelfs 'Koninklijk' noemen na een bezoek van Koning Willem III tijdens de bouw.

Allerhande bieren

Het is duidelijk dat de komst van het Beierse gerstenat de bier economie een enorme impuls gaf. Dat wil niet zeggen dat de Hollandse, Engelse en Brabantse bieren nu van de tafel werden geveegd, integendeel! Dat zou pas veel later gebeuren. Het bieraanbod in de periode 1850-1870 was zeer breed, zij het met grote prijsverschillen.¹¹

PRIJZEN VAN BIEREN	
VAN	
C. D. LOTZ,	
Brma W. STEEN.	
Oudkerkhof, wijk F. No. 84, Utrecht.	
Per dozijn Flesschen.	
Cambell Schotsch Ale	/ 6,50
Bass's India pale Ale	- 6,50
London Porter	- 5,50
Kitzinger Beijersch Bier	- 5,60
Neurenberger	- 5,60
Hollandsch Ale	- 2,70
Faro	- 1,65
Nieuw Ligt of Heumes	- 1,80
Amsterdamsch Wit van de Bierbrouwerij	- 1,40
de Haan	- 1,20
Bruin Bier	- 1,20
NB. Gedurende de Feestweek voorhanden Houtl- lon, Schildpadsch, Bietstak en andere ver- verschingen.	

Utrechts Provinciaal en Stedelijk Dagblad, 11 juni 1861.

De advertentie uit 1861 van bierhuis Lotz en Siebers op het Oudkerkhof geeft de verhoudingen goed weer. De Engelse bieren bleven de duurste en waren ook de zwaarste. De Scotch Ale (roodbruin) en de India Pale Ale (met blanke mout) hadden alcoholpercentages van 7 tot 10%. De India Pale Ale - ook wel Burton Ale genoemd - was speciaal ontwikkeld voor de lange reis naar de tropen en voorzien van extra veel hop. De London Porter was een stevig bier van donkere, gebrande mouten. Daarna volgden de Beijersche bieren uit Kitzingen en Neurenberg. Deze waren gemaakt van licht gebrande mouten en hadden een alcoholpercentage van tussen de 4 en 6 procent. De lichtere variant was de

Winterlager. De Zomerlager had een hogere mout- en hopstorting (dus meer alcohol en bitters) om de zomer door te komen.

Aan de staart van het peloton volgden de Hollandse bieren. Ook daar was een groot onderscheid in prijs tussen de gewone bieren en edeler soorten als Hollandsche Ale (op Engelse wijze gebrouwen), Princesebier (speciaal voor de bootreis naar Indië ontwikkeld en daarom zwaarder en hoppiger)¹² en Nieuw Ligt, een kwaliteitsbier van de Heumense brouwerij ('Heumes') onder Nijmegen. Het was geen zwaar bier, maar helder en duurzaam, en toebe- reid met vijf verschillende granen (tarwe, gerst, boekweit, haver en spelt).

De goedkoopste bieren waren Amsterdams Wit (van bierbrouwerij De Haan & Sleutels uit Amsterdam) en 'gewoon' bruin. Deze waren lager in de alcohol en vormden de standaardbie- ren die door lokale brouwerijen werden gemaakt. Ze werden door iedereen gedronken, vooral door minder draagkrachtige burgers.

Een blik op de bierlijst van het Amsterdamsch Koffiehuis op het Vreeburg is inter- essant vanwege de Vlaamse en Brabantse bieren die specifiek worden vermeld, naast enkele andere meer curieuze bieren. Kitzinger was er ook te krijgen, al was het net zo duur als de Dubbele Brusselse Lambiek. Uitzet was een Gentse specialiteit: een stevig helder bier, van louter gerste- mout. Oud bruin had niets te maken met de slappe versie die een eeuw later op de markt zou komen, maar was een zurig 'belegen' bier dat lang had gelagerd. Curieuze bieren maakten ze toen ook al: het aangeprezen Koningsbier was gemaakt van aardappels! Minnen Bier was een donkere zoete stout, 'goed voor het zog'!

* De Ondergeteekende heeft de eer te berigten, dat hij van bovengenoemden Handel in Buitenlandse Bieren in depot ontrangen, en tot onderstaande prijzen verkrijgbaar gesteld heeft:	
Dubb. Brusselsch Lambiek p. fl. 30 Ct. p. halve fl. 16 Ct.	
Idem Faro	20 11
Idem Gendsche Uitzet	20 11
Idem Dietersch Bier	20 11
Konings Bier	20 11
Oud Mechelsch Bruin	18 10
Dubb. Antwerpach Gerste	16
Minnen Bier	26 14
Kitzinger Beijersch	30 16
Op verlangen kosteloos aan huis bezorgen.	
F. H. RANSHULSEN.	
Amsterdamsch Koffijhuis, Vreeburg.	
Alwaar tevens gelegenheid is tot gebruik van bo- vengenoemde en andere soorten van Bieren.	

Utrechts Provinciaal en Stedelijk Dagblad, 1 juni 1858.

Een advertentie van het Haagsch Koffijhuis (van A.A. van de Bilt) aan het 'Vreeburg' bevestigde dat de Engelse bieren in 1869 nog steeds in hoog aanzien stonden. Ze waren bijna dubbel zo duur als de Beijersche en vier keer duurder dan de goedkoopste Hollandse bieren. Opvallende namen waren Haantjesbier, Minnebier en Falcon. De eerste was speciaal ontwikkeld door brouwerij De Haan & Sleutels als 'betaalbaar kwaliteitsbier'. Falcon-bier was gemaakt bij brouwerij De Gekroonde Valk in een poging om de Engelse bieren te evenaren en vooral bedoeld voor de export.

Neerlandsch Beijersch

Dankzij de spoorwegen was het vervoer van de Beijersche bieren een stuk makkelijker geworden. Nu in Nederland ook Beijersch bier werd gemaakt, nam het aanbod nog meer toe. Het Beijersche bier werd hierdoor snel goedkoper, in enkele jaren tijd zakte de prijs met ongeveer een derde. Het bierhuis van Joh. Rapp bood in 1867 'Beijersch bier' aan voor 20 cent de fles en 12 cent per glas. Er stond niet bij of dit 'opregt Beijersch' was of 'Neerlands Beijersch', maar dat begon al snel weinig uit te maken. Een jaar later adverteerde het Nederlandsch Koffiehuis aan de Potterstraat met 10 cent voor een glas Amsterdamsch Beijersch, dat bovendien 'ijskoud' werd geserveerd. Gekoeld bier, midden in de zomer (het was 29 augustus)! Koelmachines bestonden nog niet, dus zal het ijs uit het ijspakhuis van de 'Koninklijke' afkomstig zijn geweest en tegelijk meegeleverd met het bier. De bieren van de 'Koninklijke' - waar overigens een Duitse Braumeister was aangetrokken - bleken prima te voldoen. De brouwerij deed er zelf veel aan om de omzet te vergroten: in 1867 vestigde zij in Utrecht een eigen agentschap met een depot bij de Zandbrug (Oudegracht). Een jaar later opende de brouwerij een eigen bierhal op de hoek van de Jansstraat bij het Oudkerkhof.

Wiener en Pilsener

'Beijersch' was inmiddels een soortnaam geworden, die stond voor alle ondergistende bieren. Binnen de soort waren verschillende bieren op de markt en stond de ontwikkelingen niet stil. In 1868 presenteerde bierhuis Rapp 'fijn Wiener bier'. Het Wiener bier, ook wel 'Vienna' genoemd, was ook ondergistend, maar zachter, moutiger en lichter van kleur dan de bekende Beijersche bieren. Dit Wiener bier was een jaar later een sensatie op de internationale nijverheidstentoonstelling in het Paleis voor Volksvlijt in Amsterdam, waar ook Gerard Adriaan Heineken (van brouwerij De Hooiberg in Amsterdam) en de latere oprichters van de Amstelbrouwerij rondliepen. Hier werden zij geïnspireerd om ook ondergistend bier te gaan brouwen. Dat dit bier een jaar daarvoor al in Utrecht werd aangeboden, doet hier een levendige lokale biercultuur vermoeden.

PRIJS-COURANT
VAN
BINNEN- EN BUITENLANDSCHE BIEREN
van A. A. VAN DE BILT en Co.
Vreeburg. — UTRECHT.

• • Gerste-Bier, per flesch f 0,10. —
Dubbel Gerste-Bier f 0,12. — Haantjes-Bier
f 0,12. — Princesse-Bier f 0,15. — Nieuw
Ligt f 0,15. — Oud Bruin-Bier f 0,15. —
Brusselsche Faro f 0,15. — Zoete Hollandsche
Ale f 0,20. — Bitter Hollandsche Ale f 0,20. —
Minne-Bier f 0,20. — Nederlandsch Beijersch-
Bier f 0,20 — Kitzinger Beijersch-Bier f 0,25. —
Falcon Ale f 0,45. — Pale Ale (Bass en Co.)
f 0,45. — Burton Ale (Idem) f 0,45. — Extra
Stout (Porter) (Idem) f 0,45. — Alsopp's India
Pale Ale f 0,45. — Alsopp's Burton Ale f 0,45. —
Scotch Ale (Jn. Aitchison en Co.) f 0,45. —
India Pale Ale (Campbell en Co.) f 0,45. —
Strong Ale (Idem) f 0,45. — London Double
Stout (Courage en Co.) f 0,40.

Engelsche en Beijersche Bieren
worden ook per halve flesch afgeleverd, terwijl
alle soorten per fust zijn te verkrijgen.

Flesschen en Vaten worden in rekening ge-
bragt, doch tegen denzelfden prijs weder in
ontvangst genomen.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk Dagblad, 17 mei 1869.



Op de Mariaplaats kon vanaf 1869 Weens bier gedronken worden. Foto G.L. Mulder, 1878. HUA, Collectie beeldmateriaal, 122917.

De 'verduitsing' van de horeca nam als gevolg van deze ontwikkelingen verder toe. Bij de Catharijnepoort maakte 'café' (toen een modieus woord) Drachenfels reclame voor Dresdener Feldschlössenbier. In 1869 opende Joh. Rapp een tweede 'Biersalon' aan de Mariaplaats, waar het Utrechtse uitgaansleven was geconcentreerd; hij adverteerde met Zomerlager en 'Weener bier'.

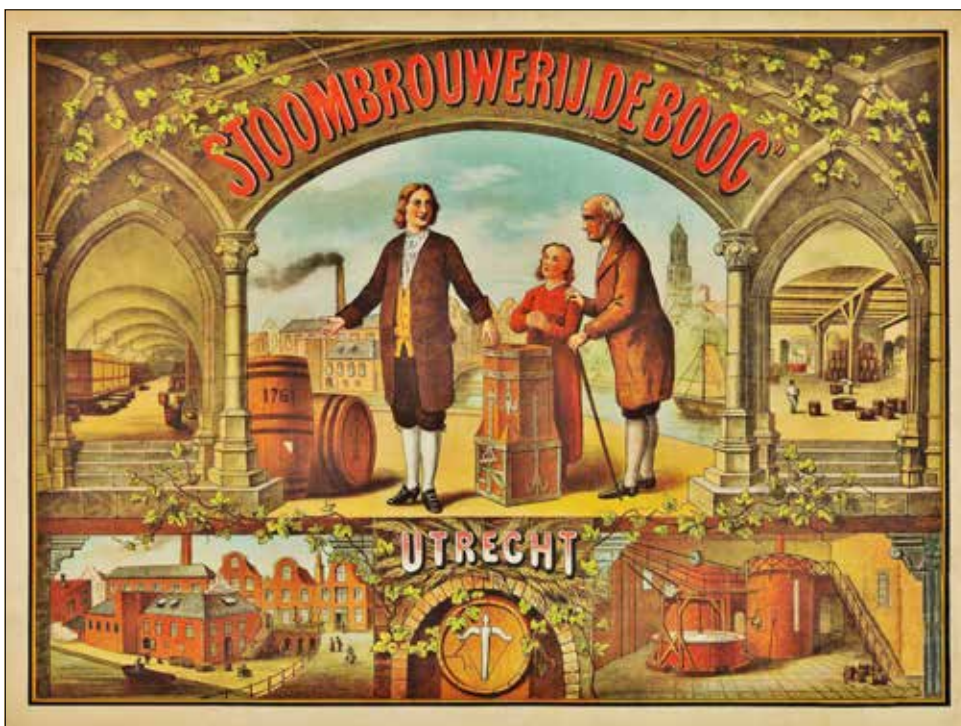
Het Wiener of Weener genoot in de jaren 1870 een grote reputatie, maar werd kort daarna overvleugeld door een nog lichter en verfijnder bier uit Bohemen: het Pilsener. Dit bier, in 1876 voor het eerst in ons land gesignaleerd, en in 1879 voor het eerst in Nederland gebrouwen in de Amersfoortsche Beijersch Bierbrouwerij, zou in de twintigste eeuw de wereld veroveren.

De Utrechtse brouwerijen

Voor de Utrechtse brouwerijen had de hierboven beschreven bierrevolutie grote gevolgen. In de negentiende eeuw telde de stad Utrecht nog meerdere brouwerijen. Van de tientallen die

Hoek Jansstraat en Pieterstraat tegenover het Oudkerkhof.
Zaterdag a. s. **OPENING** van de
NIEUWE BIERHALLE
der Konl. Nedl. BEIJERSCH-BIERBROUWERIJ te Amsterdam.

Utrechtsch Provinciaal en Stedelijk Dagblad 30 oktober 1868.



Plaat van brouwerij De Boog, vermoedelijk uitgegeven ter gelegenheid van de oplevering van het nieuwe brouwhuis in 1868, te zien linksonder. Op de centrale afbeelding is het jaar 1761 weergegeven, toen brouwer Willem de Cock (links) de brouwerij legateerde aan de Rooms Katholieke Armenkamer. Enige dankbare behoeftigen staan rechts van de armenkas. Collectie Kees Volkers.

ooit langs de Oudegracht stonden, waren er begin negentiende eeuw nog maar twee over: De Boog en De Aker. In de Franse Tijd was weliswaar nog een derde gestart, namelijk De Leeuw, maar die hield het maar drie jaar vol. Meer succes had brouwerij De Krans, die in 1840 werd opgericht aan de Nieuwe Kade; het was daarmee de eerste brouwerij die niet aan de Oudegracht was gevestigd.¹³

Een Utrechtse specialiteit

Typisch voor de achttiende en negentiende eeuw zijn de zogenaamde oude of belegen bieren. Dit waren vooral 'zure' bieren, die lang rijpten en daarna versneden werden met jong bier. Het was een ingewikkeld brouwproces. De bekendste was gewoon oud bruin. Maastrichts oud (Aajt) en Bredaas oud hadden een goede reputatie. De Brusselse Lambiek en Faro (gezoete versie) waren in feite ook 'belegen' bieren. Een bijzondere variant was het 'oud wit', dat in die tijd een Utrechtse specialiteit was. Het Utrechtse oud wit was in ieder geval ook buiten de stad bekend.¹⁵ Het werd zowel bij De Aker als De Boog gebrouwen. Oud wit werd gemaakt van blanke mout en had een relatief hoog alcoholpercentage. Vermoedelijk lag het een half tot heel jaar te rijpen en werd het daarna versneden met vers bier.

De Boog

De Boog was Utrechts oudste brouwerij (sinds 1584), die in 1761 via een legaat eigendom werd van de Rooms Katholieke Armenkamer. Behalve de productie van 'Hollandse bieren' (wit en bruin), werd in De Boog ook Lambiek en Faro gebrouwen.¹⁴ De Boog maakte rond 1840 een moeilijke tijd door, maar gedreven door sociale overwegingen besloot het bestuur opnieuw te investeren, de brouwketel te vernieuwen en moderne pompen aan te schaffen. In 1861 vierde zij het feit dat 100 jaar eerder de brouwerij aan de Armenkamer was nagelaten. Kort daarna werd een nieuw brouwhuis gebouwd op de werf. Ondertussen was op het achterterrein van de brouwerij een heel buurtje verzezen met woningen voor arme Roomse gezinnen; het is bekend geworden als De Zeven Steegjes.

De Aker

Brouwerij De Aker - ook wel De Keteltjes genoemd - bestond sinds 1681. Een inventarislijst uit 1844 van het magazijn van de brouwerij geeft duidelijkheid over de soorten bier die er toen werden gebrouwen: oud bruin, oud wit, vlootbier, 14' wit, 13/12' wit, 9' wit, 10' bruin, 4' bruin, en 2e pijlbier. Daarnaast produceerde De Aker ook bierazijn. Er waren dus negen soorten bier in voorraad, met name bruine en witte bieren, variërend in sterkte. Die sterkte werd uitgedrukt in de prijs (bijvoorbeeld wit bier van 14 stuivers was een 'dik' bier en bruin bier van 4 stuivers was een 'dun' bier. Vlootbier was een goedkoop bier bestemd voor de bemanning van vissers- en koopvaardijsschepen. Het goedkoopste was het bier van de tweede pijl, ook wel scharrebier genoemd. Daarvoor werd de bostel, dat is het restant van de grondstoffen waaruit het bier is gemaakt, nog een keer extra aangelengd met water. Als nevenproduct maakte De Aker bierazijn, dat een belangrijke grondstof was voor bijvoorbeeld katoendrukkerijen en loodwitfabrieken. Het werd in grote hoeveelheden op bestelling gemaakt, en het ging bepaald niet om tafelazijn!



Brouwerij de Krans rond 1914. HUA, Collectie beeldmateriaal, 55490.



Utrechts Provinciaal en Stedelijk
Dagblad, 21 december 1869.

De Krans

In 1840 startte bierbrouwerij De Krans aan de stadsbuitengracht. Door het slechten van de stadswallen was hier ruimte vrij gekomen voor nieuwe huizen en bedrijven. De brouwerij maakte deel uit van de invulling die J.D. Zocher voor ogen had bij de herinrichting van de voormalige wallen. De nieuwe brouwerij had een witgepleisterde, neoclassicistische gevel. In april 1840 meldden de oprichters, de gebroeders Van der Sanden, dat zij 'reeds eenige bieren ter aflevering gereed hebben' en dat op korte termijn ook zwaardere bieren geleverd konden worden. Ze produceerden dus meerdere bieren, zowel lichtere als zwaardere. Mogelijk brouwden ze ook Lambiek en Faro.¹⁶ In 1861 zou de brouwerij worden overgenomen door de firma Van Dieren Bijvoet.

De Kroes

Met de oprichting van een 'Beijersch Bierbrouwerij' in Utrecht leek de bierrevolutie ook in Utrecht definitief bekrachtigd. Op de hoek van de Leidseweg en de 'Kroeselaan', zoals deze straat in 1869 nog genoemd werd, openden de gebroeders Van Eijck Utrechtsch en Beijersch Bierbrouwerij De Kroes. Ze waren er vroeg bij: slechts twee jaar na de 'Koninklijke', en twee jaar eerder dan Heineken en Amstel. En volgens de advertentie boden zij inderdaad Beijersch Bier aan. Of het werkelijk om een fulltime Beijersch Bierbrouwerij ging, is echter onduidelijk. Omdat er een fonkelnieuw gebouw werd neergezet - in de op dat moment in zwang zijnde Tudor-gotische stijl - ligt dat wellicht voor de hand. Daarentegen waren er wel meer brouwerijen in Nederland die zich



Briefhoofd brouwerij De Kroes, ca. 1870. HUA, Collectie beeldmateriaal, 38156.

opeens 'Beijersch' gingen noemen, maar slechts af en toe, en dan alleen in de winter, een Beijersch bier brouwden.¹⁷ Was dit bij De Kroes ook het geval? Op de beschikbare bouwtekeningen van De Kroes uit 1868 zijn geen ijs- en grote lagerkelders te zien. Wel op latere tekeningen, uit de tijd dat de firma Van Dieren-Bijvoet van De Krans de failliete boedel in 1888 overnam. De Krans presenteerde zich daarna ook als 'Bierbrouwerij en IJsfabriek'.

Neergang en opleving

De introductie van het 'nieuwe bier' ontketende zoals gezegd in de tweede helft van de negentiende eeuw een ware revolutie. Het leidde tot een herwaardering van bier en tot een sterke toename van de bierconsumptie. Utrecht telde omstreeks 1870 talloze bier- en koffiehuizen, vele naar Duits model, waar allerhande soorten bier werd geschonken, waaronder ook Engelse, Brabantse en Hollandse soorten. Utrecht zelf telde in dat jaar nog vier brouwerijen, die naast de traditionele Hollandse bieren ook eigen versies van Brabantse en Beijersche bieren produceerden. Kortom: de stad had een rijk bierleven!

Na 1870 werd echter snel duidelijk dat de nieuwe industriële brouwers de markt zouden gaan beheersen. De komst van de Koninklijke Beijersch Bierbrouwerij (1867) had al meteen een merkbaar effect op de Utrechtse biermarkt. Toen kort daarna in 1871 ook Heineken en Amstel en andere deze markt betraden en elkaar gingen beconcurreren op prijs, werd het 'luxeproduct' steeds betaalbaarder en begonnen de grote brouwers de markt steeds meer te bepalen. Om te concurreren met de goedkope Hollandse bieren introduceerden zij de Lager- en Gerstebieren. Die waren ook ondergistend, maar minder sterk (gebrouwen met minder mout) en dus goedkoper. Daarnaast werden soorten als Münchener en Dortmunder gelanceerd, die varieerden in moutigheid en hoppigheid. Met de komst van het Pilsener in Nederland na 1876 werd het aanbod aan ondergistende bieren steeds sterker. In de jaren 1870-1900 werden in Utrecht meer bierhuizen geopend, waaronder een Bayerische Bierhalle in de ruïnes van kasteel Vredenburg en enkele Maastrichtse Bierhuizen van brouwerij de Zwarte Ruit.¹⁸ In Amsterdam werd in sommige bierhuizen de bediening verzorgd door 'Elzasser Kelnerinnen in Landestracht' of 'Weener buffetmeisjes in nationaal costuum'.¹⁹ Of dat in Utrecht ook voorkwam is niet zeker, maar meestal werden dergelijke verkoopstechnieken snel gekopieerd.

De traditionele Hollandse bieren, maar ook die uit Engeland en Brabant, verloren snel terrein. De brouwerijen die op oude wijze nog traditionele bieren brouwden, kregen het steeds moeilijker. Overgaan op Beijersch bier vergde te grote investeringen, bovendien kregen zij op een nationale of zelfs internationale markt toch geen kans, omdat de grote brouwers agressief opereerden. In Utrecht was De Aker het eerste slachtoffer. De brouwerij stopte in 1876: 'ten onder gegaan aan de Brabantse en Beijerse bieren', meldt het jaarverslag van de Kamer van Koophandel. Zij had toen nog voorraden oud wit, oud bruin en ze-pijl. De Boog hield het in



Bierviltje van brouwerij De Boog. Collectie Kees Volkers.

1897 voor gezien. Het jaarverslag van deze katholieke brouwerij meldde dat zelfs de pastoors het Boogbier niet meer dronken. Brouwerij De Kroes was ook te klein om in het grote geweld overleefd te blijven. Ze werd in 1888 overgenomen door de firma Van Dieren-Bijvoet (De Krans), die stevig investeerde in de brouwerij. In 1900 sloot De Krans haar oude brouwerij aan de Nieuwekade om zich op de Croeselaan te concentreren op Beijersche bieren. Tot ook zij in 1930 werd overgenomen door de ZHB (Zuid-Hollandsche Bierbrouwerij) in Den Haag. De Krans werd daarna onmiddellijk gesloten. Tussendoor probeerde aan de Bleekerskade (nu Westplein) brouwerij De Reus (1884-1895) nog voet aan de grond te krijgen op de Beijersche biermarkt, maar dit kleinschalige initiatief was bij voorbaat kansloos.

De ontwikkelingen op de Nederlandse biermarkt na 1870 laten zich kort samenvatten: de industriële brouwers drukten de traditionele brouwerijen in korte tijd van de markt en begonnen daarna elkaar te beconcurreren. De bierproductie richtte zich op steeds minder soorten, terwijl schaalvergroting en een lage prijs van levensbelang waren. De laatste brouwerij in de provincie die daar het slachtoffer van werd, was Phoenix in Amersfoort. In 1969 had zij weliswaar een recordproductie, maar die bestond vrijwel geheel uit Albert Heijn-pils.²⁰ Het eigen Phoenix-bier speelde een ondergeschikte rol. Naast pils werd nog wat oud bruin gemaakt (het zoete, ondergistende goedje). In 1970 werd de brouwerij gesloten. Rond 1980 had de Nederlandse biercultuur een absoluut dieptepunt bereikt. Het hele land telde nog maar 15 brouwerijen, die vrijwel allemaal maar één biersoort produceerden: matige, inwisselbare pilsener.²¹ Inmiddels echter waren enkele oprechte bierliefhebbers in den lande met initiatieven gekomen om oude bierstijlen, vooral uit België, weer naar Nederland te halen. Het Utrechtse café Jan Primus was in 1974 een van de eerste in Nederland die niet contractueel aan een Nederlandse pilsbrouwerij was gebonden en meer dan 30 bieren schonk, vooral oude Belgische stijlen. Het was de tijd dat de uitbaters nog zelf brouwerijtjes



De Phoenix-brouwerij te Amersfoort werd in 1970 gesloopt. Foto Fotocinehouse, Eemland Archief, 06490.

in België moesten afstruinen om deze bieren in te kopen. En ook nu duurde het niet lang voordat men doorhad dat we dit bier wellicht ook zelf konden brouwen! Dat gebeurde dan ook in 1981, met de heropening van de Arcener Bierbrouwerij. Voor het eerst in jaren was er een brouwerij in Nederland bijgekomen, een brouwerij die zich bovendien toelagde op het brouwen van bovengistende bieren. Het was het begin van een nieuwe bierrevolutie!

WEBSITES

Delpher: <http://www.delpher.nl>

Erfgoed Nederlandse Biercultuur: <http://www.nederlandsebierecultuur.nl>

LITERATUUR

Daane 2016 ➤ Marco Daane, *Bier in Nederland - een biografie*, Amsterdam/Antwerpen 2016.

Kleefkens 2001 ➤ Onno Kleefkens, *Opvallend Anders, De Amersfoortse Phoenixbrouwerij 1873-1970*, Amsterdam 2001.

Van der Monde 1842 ➤ N. van der Monde, *Utrecht en derzelver fraaije omstreken: beknopt overzicht dier stad en provincie*, Utrecht 1842.

Mulder 1857 ➤ G.J. Mulder, *Het bier scheikundig beschouwd*, Utrecht 1857.

Mulder 2016 ➤ Roel Mulder, *Oud Wit*. Op: verlorenbieren.nl (bierblog).

Mulder 2017 ➤ Roel Mulder, *Verloren Bieren van Nederland*, Houten 2017.

Volkers 2006 ➤ Kees Volkers, *Wandelen over de Bierkaai, bierhistorische gids van Utrecht, Zaltbommel 2006*.

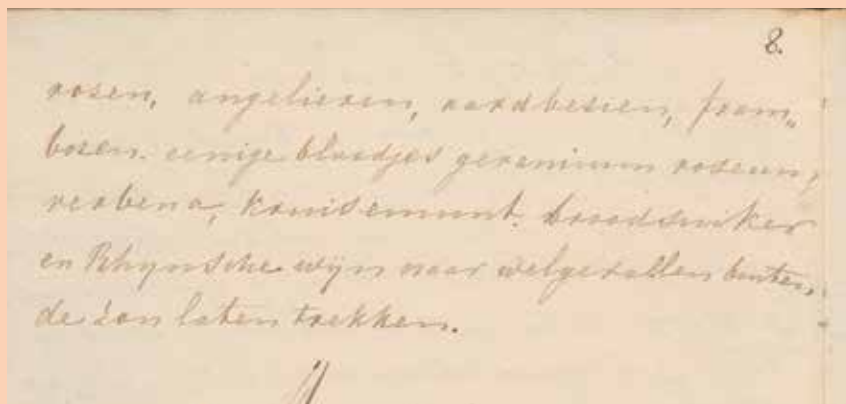
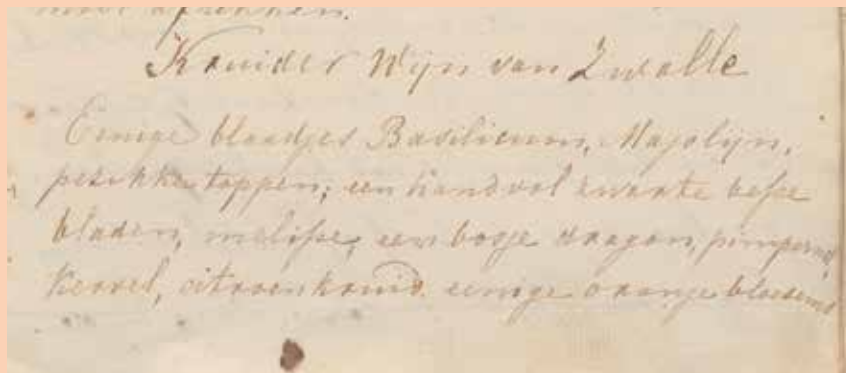
Volkers 2016 ➤ Kees Volkers, *Utrecht Hop!, Bieren, brouwers en biercafés in de provincie Utrecht*, Houten/Arnhem 2016.

NOTEN

- 1 De gezaghebbende bron hiervoor is www.nederlandsebierecultuur.nl. Voor Utrecht en provincie zie Volkers 2016.
- 2 Mulder 2017, 15.
- 3 Van der Monde 1842, 228.
- 4 *Utrechtsche Courant* 01-12-1820.
- 5 idem 13-07-1821.
- 6 *Algemeen Handelsblad* 1838, diverse data.
- 7 Met Brabant wordt de streek rond Brussel bedoeld.
- 8 Over de opkomst van het Beijersch bier zie Daane 2016, 241 e.v.
- 9 In Maastricht hebben enkele brouwers wel gebruik gemaakt van de grotten in de St. Pietersberg.
- 10 De meeste advertenties zijn afkomstig uit het Utrechtsch Provinciaal en Stedelijk Dagblad. Zie ook Delpher, het krantenzoekbestand van de Nationale Bibliotheek.
- 11 Met dank aan de recente publicaties van Daane 2016 en Mulder 2017, die veel over de samenstelling van de vroegere bieren naar boven hebben gebracht.
- 12 Prinsesse was de Nederlandse versie van India Pale Ale, maar was er eerder (Daane 2016, 115 e.v. en Mulder 2017, 149).
- 13 Voor een volledig overzicht zie Volkers 2006.
- 14 Zie Daane 2016, 225-228, die zich onder meer baseert op Mulder 1857, de eerste die scheikundig onderzoek deed naar bier, onder andere in Utrecht.
- 15 Mulder 2016.
- 16 Zie ook Daane 2016, 228.
- 17 Daane 2016, 272.
- 18 Onder meer nog te zien op de Lijnmarkt en de Tolsteegbarrière.
- 19 In de zomer bedienden de kelnerinnen in dirndl-jurkjes ook buiten. Dit zedelijk bederf werd in Amsterdam al snel verboden. Zie Daane 2016, 313.
- 20 Kleefkens 2001, 101.
- 21 Volkers 2006, 100.

Kruidervijn

Uit: Receptboek van S.J. Martens, c. 1850. HUA, Archief Familie Martens van Sevenhoven, toegang 1002, inv.nr. 485-b.



Kruidervijn van Zwolle

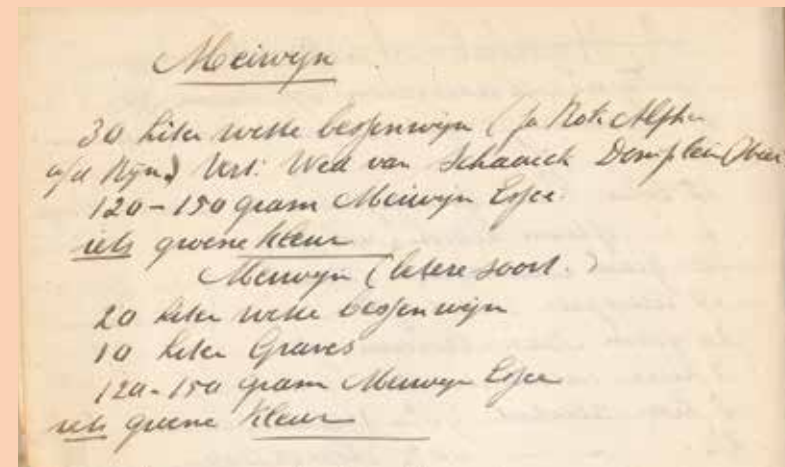
Eenige blaadjes basilicum, majolin, pezikke toppen; een handvol zwarte bessebladen, melisse, een bosje dragon, pimpernel, kervel, citroenkruid, enige orangebloesems, rozen, anjelieren, aardbesien, frambozen, eenige blaadjes geranium roseum, verbena, kruisemunt, brootsuiker, en Rhijnsche wijn naar welgevallen, buiten [in] de zon laten trekken.

Susanna Jacoba Martens (1799-1860) huwde in 1826 met haar neef Jacob Constantijn Martens van Sevenhoven (1793 - 1861). Zij woonden op Janskerkhof 16, in een huis dat Jacob Constantijn had geërfd. Het echtpaar schijnt regelmatig ontvangsten te hebben gegeven en bezat bovendien de buitenplaats Beukenburg bij Groenekan, waar gasten onthaald werden en jachtpartijen georganiseerd.

In het familiearchief worden diverse deeltjes met recepten van Susanna Jacoba bewaard, zowel culinaire als medische. In slechts een deeltje komt een recept voor een drankje voor: een kruidenvijn 'van Zwolle'. Er staat niet bij of het medicinaal bedoeld is of waar het goed voor zou zijn. Was de tijd van eigen drankjes maken voor deze zeer rijke familie voorbij? Een gast op Beukenburg meldt in ieder geval dat er 's middags na de wandeling champagne en hapjes klaar stonden.

Meiwijn

Uit: receptenboek slijter A.C. van Dongen, c. 1930-1940. Particuliere collectie.



Meiwijn

30 liter witte bessenwijn (fa. Rik Alphen a/d Rijn) vert[egenwoordiger]: Wed. Van Schaack Domplein (alhier)
120-150 gram Meiwijn Essen[ce]
iets groene kleur
Meiwijn (betere soort)
20 liter witte bessenwijn
10 liter Graves
120-150 gram Meiwijn Essen
iets groene kleur

Slijter en wijnhandel A.C. van Dongen was tot 2016 gevestigd op de Burgemeester Reigerstraat. Naamgever A.C. van Dongen hield in de jaren '30 van de twintigste eeuw een boek bij waarin hij recepten noteerde en andere aantekeningen maakte. Want slijters namen in de twintigste eeuw de taak van de keukenmeid over, zo lijkt het wel. In de loop van die eeuw groeide de keuze aan drankjes enorm, maar veel werd nu kant-en-klaar verkocht. De slijter maakte die drankjes zelf, met behulp van essences en goedkope basiswijnen. Meiwijn is een drankje met een lange geschiedenis. Recepten voor meiwijn tref je in tal van gedrukte kookboeken, maar opvallend genoeg trof ik er geen een in de handgeschreven receptenverzamelingen. Belangrijkste bestanddeel en smaakmaker van meiwijn is Onze-Lieve-Vrouwebedstro, een plantje dat bloeit in mei. Meiwijn is vooral een drankje van het Rijnland, met een waarschijnlijke oorsprong in de abdij van Prüm. Eeuwenlang werd het thuis of door de herbergier gemaakt, met Elbling (een oud druivenras uit Duitsland), kruiden en wat suiker. Veel slijters aan het begin van de twintigste eeuw verkochten het kant-en-klaar. Een recept uit het *Nationaal Kookboek voor Nederlandsche vrouwen*, van de Hilversumse kok A.G.L. Westenberg, 1910: 'Meiwijn. Neem een paar bosjes zoogenaamd lieve-vrouwenbedstro. Snijd de uiteinden der stelen eraf. Doe het in een pot met 1 flesch Rijnwijn, 1 fles moezelwijn en een paar sinaasappelen aan partjes (zonder de schil). Voeg er 250 gram suiker bij. Sluit den pot goed dicht en laat het zoo een dag staan.'

Genootschap Kunstliefde
ANNO 1807



MAALTIJD

voor de werkende leden
en hunne Muzen

in

Esplanade

op het St. Lucasbolwerk

tot vieting van het einde van het hersteljaar 1946
en het begin van 1947, op Zaterdag 28 December 1946



Genootschap Kunstliefde. Maaltijd voor de werkende leden en hunne Muzen, in Esplanade, Lucasbolwerk, tot viering van het einde van het hersteljaar 1946 en het begin van 1947, op zaterdag 28 December 1946

Atypische menukaart, waarbij de internationale gerechten in korte alinea's met cultuurhistorische referenties worden omschreven. Kunstliefde krabbelde na de oorlogsjaren weer snel op. In de tekening op de achterzijde en in het menu wordt gerefereerd aan Noorwegen en Denemarken, mogelijk een verwijzing naar de samenwerking met kunstenaars in het Deense Aarhus, waar eind 1949 leden van Kunstliefde werk toonden op de tentoonstelling *Den Hollandske Kunstudstilling* in het Raadhuis.

Ontwerp Fedde Weidema (1915-2000), dubbelgevouwen blad,
4-zijdig bedrukt, 22,5 x 14,5 cm.
HUA, Archief Kunstliefde (777-1), inv.nr. 359.

LIJST DER SPIJZEN

Enig kleingood uit Noorwegen, als daar zijn
vischjes van 't zoute water, stukjes van het beste
vleesch, vreemdsoortige groenten, wil en geel van
aerten en wat een kokobteen kon verzinnen, te
leggen op toast met bolet.

Eene mollige soep uit een voortad van Parijs,
zwaart beflunveld, waarin drijvend de zachtste
eindjes van de nobele aspotge.

Strooken van de tongen, gezegd florentijnsch,
marrover eene saus van geheimzinnig maaksel
zal worden uitgestort overvloediglijk.

Repossoit in teepen haas uit de wijdermaarde
ossen van Koning Hendrik IV van Frankrijk,
aogemaakt in de manier van Pablo Picasso,
vervolgens bijgekleurd door Georges Braque,
dicht omgeven van aardappelreuten uit de droomen
van Da Chirico, op het achterplan het laatste
Venetiaansche groen van 't jaat.
Langzaam te eten en onderwijl letten op de buetvrouw.



Het allerschoonste komt altijd te laat: wonderen
van poren uit den Hof van Helena van Troje,
verkoogen door bemiddeling van een bekend
Nederlandsch poët, noonachtig aan de Honds-
boosche Zeewaring.



Koffie van Arabie, goet genovers uit Schiedam,
wijnen van het Hospiciale Gezuine, likeuren
van de paters Benedictijnen, alles volgens loot,
bescheidenheid en vermogen.

‘Een lekkere bek, een dubbeltje in de gleuf en trek’

Over het ontstaan van de snackbar in Nederland in de twintigste eeuw, met een Utrechts sausje

Bart van Zessen (1980) studeerde in 2005 af in Politieke Geschiedenis aan de Universiteit van Utrecht. Momenteel werkt hij in Rotterdam als freelance tekstschrijver en workshopdocent Journalistiek.

Veel mensen halen weleens een patatje met of kiezen voor een snel, makkelijk en lekker broodje kroket met mosterd. Het zijn lekkernijen die nergens zoveel worden geconsumeerd als in Nederland.¹ De snackbar is ook vandaag de dag niet weg te denken uit het Nederlands straatbeeld of uit de gemiddelde wijk in Utrecht. Hij is nog altijd populair, zo bleek begin dit jaar uit het onderzoek ‘De Snackbar in Beeld’ van horeca-adviesbureau Spronsen & Partners. De snackbar is typerend voor de twintigste-eeuwse eetcultuur. Hoe kwam de snackbar in Nederland tot ontwikkeling en wanneer kreeg deze eetgelegenheid in Utrecht voet aan de grond?

Onderzoek wees uit dat er nog niet veel literatuur bestaat over de cafetaria of snackbar. In het blad *Horeca*, sinds 1942 de spreekbuis van brancheorganisatie Bedrijfsgroep Hotel-, Café-, Restaurant-, Pension- en aanverwante bedrijven, is over de kleine cateraars weinig informatie te vinden. Vanuit de horecabranche werd aanvankelijk neergekeken op de snelle en wat vette hap.² Eigenaars van restaurants verwachtten eigenlijk dat de snacklocaties net zo snel zouden verdwijnen als dat zij waren opgekomen en dat consumenten van kroketten en frikandellen nooit een bezoek zouden brengen aan ‘echte’ restaurants.³ Anneke van Otterloo en Adri Albert de la Bruhèze schreven het meest over snacks in Nederland in de twintigste eeuw. Zij beschreven bijvoorbeeld hoe de snack ervoor zorgde dat buitenshuis eten in Nederland in de loop van de tijd ingeburgerd raakte en welke rol techniek speelde in de toename van de consumptie van snacks. Daarnaast heb ik literatuur kunnen vinden van foodwatcher en journalist Ubel Zuiderveld, die onder andere *Febo een fenomeen* schreef, een uitgebreid relaas over misschien wel de beroemdste snackketen van Nederland. Cees Mallander belichtte de geschiedenis van de ook in Utrecht welbekende lunchroomketen Heck’s, later Ruteck’s genaamd.

Met behulp van de gevonden literatuur zal ik in eerste plaats een overzicht geven van het ontstaan van de klassieke snackbar in Nederland in de twintigste eeuw. Als definitie van de snackbar volstaat te denken aan de welbepaalde eetgelegenheden die men overal kriskras door Nederland en ook in Utrecht vindt: de klassieke snackbar die nu eens smulboetiek en dan weer cafetaria of kwalitaria heet. Je kunt altijd snel terecht voor dat frietje met mayo en het welbekende kroketje en voor vele andere snacks.⁴ Wanneer waren die in Nederland voor het eerst te proeven of uit de muur te trekken? Hoe ontwikkelde de snackbar zich en in welk tempo groeide hij uit tot een niet meer weg te denken fenomeen in de wijk? Tegen welke historische achtergrond ontstonden snacklocaties? Wat waren daarbij de belangrijkste gebeurtenissen of hoofdrolspelers? Ik zal mijn verslag larderen met informatie over de Utrechtse situatie, gebaseerd op interviews met Utrechtse die nauw verbonden waren met het snackwezen in de Domstad. Op die manier hoop ik mijn verslag te kunnen opdienen als een snel en makkelijk te verorberen tekst, die bijvoorbeeld ingaat op vragen als: hoe ging het er in Utrecht op het gebied van snacks aan toe? Wat waren typisch Utrechtse snacks?



Golo Automatiek adverteert met de slogan: ‘Een lekkere bek, een dubbeltje in de gleuf en trek’. Utrechtse bioscoopreclame-dia van net na de Tweede Wereldoorlog. Foto Bart van Zessen.

Het lijkt tegenwoordig haast ondenkbaar, maar er was in Nederland een tijd waarin buitenshuis eten zeer ongebruikelijk was. In de tweede helft van de negentiende eeuw was buiten de deur eten in België al gebruikelijk onder de zakendoende burgerij, terwijl dit in Nederland niet het geval was.⁵ Wanneer kwam hier verandering in? Pas rond 1850 verzeen er in Amsterdam broodjeswinkels met broodjes ‘halfom’ van lever en pekelvlees. Vooral in het westen van het land vond dit navolging, terwijl dit buiten de Randstad tot 1950 nauwelijks het geval was.⁶ Vanaf de jaren tachtig en negentig van de negentiende eeuw vestigden zich meer en gevarieerder eetgelegenheden in grote steden van Nederland. Naast de traditionele herbergen ontstonden er drinkgelegenheden als koffiehuisen, bierlokalen en tavernes.⁷ De opkomst in Nederland van talrijker gelegenheden om buitenshuis te eten, te drinken en te slapen hield verband met industrialisering en urbanisatie in deze periode. De stedelijke bevolking nam enorm toe en zowel de arbeidersbevolking als de middenklasse werden mobieler. ‘Cateraars’ speelden hierop in.⁸

Het eerste frietje

Dat het eetpatroon begin twintigste eeuw, vooral in de steden, veranderde, kwam door de scheiding van wonen en werken als gevolg van de industrialisatie. De ene warme maaltijd, meestal gegeten tussen de middag, verschoof met het ritme van de fabriek en het kantoor naar het eind van de dag.⁹ Zo raakten plekken in zwang waar men snel en goedkoop iets kon eten. Eten buitenshuis ontwikkelde zich in de Nederlandse steden vooral in de eerste helft van de twintigste eeuw in al zijn varianten. Toch betrof het hier hoofdzakelijk het twaalfuurtje of een bescheiden hartig hapje na een uitje.¹⁰ De hoofdmaaltijd werd vaak gewoon thuis genuttigd. Patat stond uiteraard nog niet op het menu, maar werd wel spoedig voor het eerst geïntroduceerd in Nederland, zij het mondjesmaat. Aan het begin van de twintigste eeuw maakte Nederland namelijk voor het eerst kennis met de frituur en met de eerste automatiek. Mogelijk was een Waalse *friturist* in 1905 de eerste in Nederland die vanuit een kraam op de kermis in

In de negentiende eeuw at men hoofdzakelijk thuis, zoals hier bij de Utrechtse familie Hutschenruyter rond 1900. Stereofoto, Rijksmuseum, RP-F-F11359.



Bergen op Zoom de zogenoemde *patates frites* verkocht. Vier jaar later opende *friture*-restaurant Reitz in Maastricht. Tijdens de Eerste Wereldoorlog maakten veel huishoudens via Belgische vluchtelingen voor het eerst kennis met patat.¹¹

Amsterdam had in 1902 een primeur met Automaten Restaurant Auto-Centraal (later Café Novum). Dit was het eerste restaurant met automaten in plaats van bedienend personeel.¹² De automatiek zou zich spoedig ontwikkelen tot dé plek om snacks aan te bieden.¹³ Het wijdverbreide aanbod van patat zou nog enkele decennia op zich laten wachten. Daar gingen andere belangrijke ontwikkelingen aan vooraf.

Volgens Van Otterloo en Albert de la Bruhèze raakten snackbedrijven, snacks en snackconsumptie vanaf de jaren twintig maatschappelijk geaccepteerd en ingebed. Deze periode, die tot 1960 zou duren, werd getypeerd door het ontstaan en de groei van een breed scala aan kleine ondernemingen waar iedereen diverse soorten hapjes en lekkernijen kon kopen en eten in verschillende soorten kramen en winkels.¹⁴ Hoe kwam het dat deze zaakjes juist nu ontstonden? Het waren in eerste plaats bakkers, banketbakkers en slagers die aangespoord door onderlinge concurrentie naast brood, gebak of vlees ook producten als ambachtelijk bereide kroketten en belegde broodjes gingen verkopen.¹⁵ Op deze manier ontstonden broodjeszaken, melksalons (waar ook ijs te koop was), koffiehuisen (een initiatief van de Volksbond tegen Drankmisbruik) en lunchrooms.¹⁶ Het avondlijke uitgaansleven in de stad zorgde in deze tijd voor een nieuwe vraag naar iets hartigs na theater of bioscoop. Broodjeszaken en automatieken speelden hierop in.¹⁷ Bakkers, banketbakkers en slagers werden aldus de eerste snackbeviders en aanbieders van Nederland.

Van huwelijksbureau naar cafetaria

Naast de invloed van bakkers, banketbakkers en slagers was de opkomst van de Heck's lunchroomketen - later Ruteck's geheten - belangrijk voor het ontstaan van de cafetaria in Nederland. Tussen 1920 en 1930 leerde het Nederlandse publiek bij Heck's, dat goed en betaalbaar eten serveerde met live muziek, dat eten buitenshuis een belevenis kon zijn.¹⁸

Op 28 juli 1923 werd de eerste Heck's Lunchroom geopend in Leiden. Het concept sloeg enorm aan. Tien jaar later waren er vestigingen in Amsterdam, Rotterdam, Den Haag, Utrecht, Arnhem, Nijmegen, Breda, Amersfoort, Hilversum en Leiden.¹⁹ Heck opende naast zijn restaurants cafetaria's uitgerust met automaten, de zogenoemde Automatencafetaria, ook wel automatiek genoemd.²⁰ De lunchrooms waren naar Amerikaans, Engels en Duits voorbeeld opgezet.²¹ Utrecht maakte op 8 juli 1930 kennis met Heck's, toen deze een zaak in een pand



Ruteck's aan de Leidseweg 8 was een van de eerste cafetaria in Utrecht. Korte tijd na de opening werden alle lunchrooms van Heck omgebouwd tot cafetaria. Prentbriefkaart 1950, HUA, Collectie beeldmateriaal, 601643.

aan de Potterstraat opende. De lunchroom aan de Potterstraat werd ook wel 'het huwelijksbureau van Utrecht' genoemd. Het was een trefpunt voor jeugdige Utrechtse van beide geslachten.²² Heck's lunchroom was in eerste plaats een plek om uit te gaan. Er was gebak met koffie, ijs en muziek van een orkest. De kroketten en friet waren meer het specialisme van de cafetaria die Heck's later in de jaren dertig opende.

Aan de Stationsweg in Leiden verscheen op 22 december 1933 de eerste cafetaria. 'Dit bedrijf kan worden beschouwd als het beginpunt van een typisch Nederlands horecaconcept, hoewel er in Zuid-Nederland al langere tijd meer Vlaams georiënteerde frituurbedrijven waren', schrijft Ubel Zuiderveld in *Febo een fenomeen*.²³ Aan de Leidseweg nummer 8 in Utrecht werd ook zo'n cafetaria geopend.²⁴ Door hun lage prijzen waren deze eetgelegenheden in de crisisjaren, de jaren dertig, populair. In korte tijd werden de kleinere lunchrooms van Heck's omgebouwd tot cafetaria of buffetaria.²⁵ Dit was een zeer eenvoudige en rudimentaire lunchroom met veel glas, tegels, chroomversiering, voorzien van een buffet (soms met zelfbediening).²⁶

In de jaren dertig begon ook de groei van het aantal automatieken, bijvoorbeeld in stationshallen en drukke winkelstraten van grote steden.²⁷ In de jaren dertig beschikten Eindhoven, Breda, Den Bosch en Tilburg over patatzaken. Patates frites hadden zich vanaf de jaren twintig via markten en kermissen vanuit België naar het zuidelijke deel van Nederland verspreid. Tot de jaren vijftig bleef patat, buiten de grote steden om, echter nog een onbekende snack ten noorden van de grote rivieren. Dit patroon van verspreiding illustreert de lokale verschillen in de productie en consumptie van snacks, die tot het eind van de jaren vijftig bleven bestaan.²⁸

Cafetaria Golo Automatenhal met personenweegschaal, tijdens de Winkelweek Koekoekstraat ter gelegenheid van de opening van de Noorderbrug, met de broers Guust, Frans en Alphons jr. van Gool, 1936. Foto, origineel in bezit familie van Gool, digitale versie HUA, Collectie beeldmateriaal, 832504.



Ook een kroketje uit de muur bestond al ruim voor de Tweede Wereldoorlog.²⁹ Johan de Borst, de oprichter van Febo, trok in 1938 zijn eerste kroketje uit de muur bij een automatiek van Heck's aan de Reguliersbreestraat in Amsterdam. Rond dezelfde tijd maakte hij in Gouda kennis met patates frites.³⁰ Snackbar Febo, die tot op heden in het Nederlands straatbeeld terug te vinden is, begon in 1941 ook vanuit een bakkerij aan de Amstelveenseweg in Amsterdam. De periode van oorlog, bezetting en voedselschaarste zorgde ervoor dat de automatiek tijdelijk verdween. In mei 1945 adverteerde deze bakkerij, vlakbij het Olympisch Stadion gelegen, met zijn voedzame bevrijdingsbrood.³¹

De eerste Utrechtse automatiek

Alphons van Gool kan veel vertellen over die beginperiode waarin ook Utrecht kennismakte met het fenomeen van snacks van kroketjes en patat. Volgens hem was bakker Keers in Utrecht de eerste met een automatiek.³² De vader van Alphons van Gool, Alphons van Gool senior, nam in 1936 drie automatieken over van Van Angeren (bekend van de American Lunchroom) in de Koekoekstraat en op de Vismarkt en de Amsterdamsestraatweg.³³ Waarom startte Van Gool sr. destijds automatieken in Utrecht? 'Mijn vader was een zeer vooruitstrevend man', vertelt Alphons. 'De automatiek was in die tijd een hit in Nederland. Ze schoten als paddenstoelen uit de grond. Met de koop van drie kant-en-klare automatieken in Utrecht speelde mijn vader op deze ontwikkeling in. We gingen met het gezin wonen in de Koekoekstraat boven de bakkerij waar we alles zelf maakten. Vanuit deze bakkerij werden de automatieken op de Vismarkt en aan Amsterdamsestraatweg bevoorrad met een, ik zie hem nog zo voor me, blauwe bakfiets.'

De zaak in de Koekoekstraat beschikte vanaf het begin over een 'automatenwand' die je als deur opzij kon schuiven. Wanneer deze deur, tegen de linkermuur geplaatst, open was, konden klanten bij een loket rechts een zakje vragen om de snack in mee te nemen of er muntjes te wisselen. Ook had Van Gool er een weegschaal staan die voor 1 cent gebruikt kon worden.



Alphons van Gool en banketbakker Kok bij de ijsautomaat van cafetaria Golo Automatenhal. Onder de ijsautomaat zit Frans van Gool, zoontje van Alphons van Gool sr., 1936-1941. Foto, origineel in bezit familie van Gool, digitale versie HUA, Collectie beeldmateriaal, 832503.

Wat was er in die beginperiode vanaf 1936 tot de Tweede Wereldoorlog te koop? 'Broodjes ei, sardine, kroket en kaas', somt Alphons op. 'De kroket kwam uit de luxe catering. De automatiek verkocht een goedkope maar evenwel kwalitatief hoogwaardige variant van deze luxe catering kroket (of croquet zoals het in die tijd werd gespeld).' Golo Automatiek - het bedrijf van Van Gool senior - verkocht een garnalen-, rund- en kalfskroket. Ook stonden er gehaktballen op het menu. Specialiteit was het nierbroodje. 'Nieren werden gekocht bij de slager, gewassen, gekookt en tot ragout gemaakt met ossenstaartkruiden. De ragout ging tussen toast, werd gepaneerd en zo gefrituurd. Het nierbroodje viel niet meteen in de smaak. Bij nieren dachten veel mensen aan urine. Dat moesten we overwinnen. Langzaam maar zeker nam de verkoop toe. Een andere specialiteit waarom we in de Vogelenbuurt en Tuindorp bekend stonden, was de kaasoester. Een soort kaassoufflé maar met andere ingrediënten, volgens geheim recept dat ik liever geheimhoud. Ik maak ze nog wel eens voor mijn kinderen en kleinkinderen thuis.'

Alphons van Gool herinnert zich ook nog goed dat zij in de jaren dertig op proef een ijsautomaat namen. De ijsautomaat was nieuw in die tijd en Van Gool sr. ging graag met nieuwe producten of uitvindingen de markt op.³⁴ De ijsautomaat was echter geen succes. 'Er waren zoveel storingen. Op warme dagen liep het ijs vaak van onder de machine uit.' Ook toont Alphons een gedicht van Kees Stip getiteld 'Hanengeschrei', uit circa 1935. In het gedicht komt een garnalenkroket voor. Als die afkomstig is geweest uit de meest nabije automatiek



Het gedicht 'Het Hanengescrei' van de schrijver Kees Stip (1913-2001), in een houten lijst aan de noordzijde van het Hanengescrei bij de Vismarkt te Utrecht. Foto D.C. Goosen, HUA, Collectie beeldmateriaal, 833297.

Ook de bakkerij van Toon van Eijl kreeg in de jaren dertig een automatiek. De dochters van de bakker staan hier op de besneeuwde werf voor de werfkelder van de banketbakkerij van hun vader, Oudegracht 308, 1940-1943. Foto Ant.P.L. van Eijl, HUA, Collectie beeldmateriaal, 805302.



is hij waarschijnlijk gekocht in de automatiek op de Vismarkt (en niet in de Choorstraat, zoals het gedicht aangeeft), maar dan wel vóórdat Van Gool sr. deze overnam.³⁵ Het gedicht is tegenwoordig te bewonderen in een houten lijst aan de noordzijde van het Hanengescrei bij de Vismarkt in Utrecht.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog, een periode waarover Alphons liever niet al te veel uitweidt, bleef Golo Automatiek tot in 1942 open. Daarna moest de zaak sluiten omdat de Duitsers geen vergunningen meer verstrekten en voedselwaren op de bon gingen. Alphons sr. had de keuze: of verplicht te werk gesteld worden in Duitsland of werken op de vliegbasis Soesterberg. Met oog op zijn gezin koos hij voor het laatste.

Een andere banketbakker die wilde vernieuwen en voor een automatiek koos was Toon van Eijl, blijkt uit een interview met kleindochter Hedwig Duindam. 'Hij legde begin jaren dertig een werkbezoek af in Leiden bij oom Mathieu van Noort, die een banketbakkerij had aan de Doezastraat. Volgens onze familieoverlevering begon Mathieu van Noort (ook in combinatie met zijn banketbakkerij) de eerste automatiek in Leiden.' De bakkerij was tussen 1921 en 1950 gevestigd op de Oudegracht 308. De automatiek werd vermoedelijk halverwege de jaren dertig aangebracht. 'Uit de foto's leid ik af dat hij als naam Automaat Smeebrug had.' 'Mijn opa was populair bij studenten. Ze noemden hem Broodje Ei. De studenten kwamen zaterdagavond- of nacht geregeld kroketten, kippenpootjes, broodjes ei en huzarensalades bij hem uit de muur halen. "Er was bijna niet tegenop te werken", vertelde mijn moeder. Toon werkte dat

soort nachten non-stop en dan de volgende dag direct verder. Hij werd destijds kort opgenomen in het ziekenhuis. In het kielzog van de dokter liep een sleep co-assistenten mee. Een paar van hen draaiden zich om zeiden: "Hé Broodje Ei, wat doe jij hier?!"

Gouden tijden voor het gezouten aardappelstokje

Direct na de Tweede Wereldoorlog herstelde de branche zich en nam het aantal broodjeswinkels, cafetaria's, lunchrooms en koffiehuisen weer snel toe.³⁷ Buitenshuis snacken werd steeds gebruikelijker.³⁸ De afzet van patates frites steeg. Boven de grote rivieren was dit nieuw, met uitzondering van de grote steden, zoals eerder gesteld.³⁹ Deels werden de door de crisisjaren en de oorlog onderbroken trends voortgezet, maar ook diende zich een nieuwe trend aan. Cafetaria's en automatieken kregen eind jaren veertig een impuls door de verkoop van patates frites. 'Deze gefrituurde en gezouten aardappelstokjes, in de jaren twintig en dertig vanuit België verspreid naar de zuidelijke Nederlandse provincies, vonden eind jaren veertig via kermissen en markten ook hun weg naar noorden van het land', stellen Van Otterloo en Albert de la Bruhèze.⁴⁰ Cafetaria's die al kroketten verkochten en zaken waar ambachtelijk ijs werd bereid, namen nu ook patat in het assortiment op.⁴¹ Snackbars en hun producten werden snel populair. Zo telde bijvoorbeeld Haarlem in 1948 zestien automatieken en automaathallen en nog eens acht deurautomaten.⁴²

In 1950 citeerde *Conservator*, vakblad van de branche een ijsverkoper/patatbakker: 'Voor de oorlog was dit artikel (patates-frites) boven de rivieren vrijwel onbekend, maar het is binnen enkelen jaren in praktisch heel Nederland populair geworden. (...) En door de verkoop van patat komen er veel mensen in de zaak en is de verkoop van ijs in de winter ook sterk toegenomen.'⁴³ In de jaren vijftig werd eten uit de muur populairder en verspreidde het automatiekwezen zich vanuit grote steden van de Randstad naar de rest van Nederland.⁴⁴ Midden jaren vijftig begonnen de klein-cafetaria's hun snelle opmars ten koste van al bestaande cafetaria's, lunchrooms, broodjeswinkels en frietkramen.⁴⁵

Door een toename van het gemiddelde inkomen en de kennismaking met andere landen en culturen via tv, film en vakantie-reizen zette de trend om buitenshuis te eten en te snacken door in de tweede helft van de twintigste eeuw.⁴⁶ Behalve door ijs, kroketten en patates frites kreeg het eten buitenshuis een belangrijke impuls door de komst van Chinese en Chinees-Indische restaurants. In jaren dertig werden er al in Rotterdam en Amsterdam gevestigd door scheepsmeeesters en eigenaren van Chinese pensions.⁴⁷ Ook techniek speelde een rol. Automatiekeigenaren schaften op flessengas gestookte frituurovens aan, wat leidde tot een hogere omzetsnelheid en ontwikkeling van nieuwe snacks. Een voorbeeld zijn de loempia's en nasiballen, mede als gevolg van de dekolonisatie in 1949. Er kwamen meer kluisjes per automatiek, die nu ook elektrisch verwarmd konden worden, en diepvrieskisten die de bevoorrading vergemakkelijkten. Dit samenspel van frituuroven, elektrisch verwarmde automatieken en diepvrieskisten stimuleerde de consumptie en distributie van de snack.⁴⁸ Het aantal automatieken en snackbars groeide snel.⁴⁹ De industriële productie van snacks nam een hoge vlucht.⁵⁰

Net als het voedsel- en maaltijdpatroon in het algemeen kregen ook de snacks in de jaren vijftig in Nederland een uniformer gedaante. Toenadering tussen ambachtelijke ijsbereiders, ambachtelijke snackbakkers en patates-fritesbakkers leidde in 1951 tot de Unie van Ijsbereiders en Patates Frites Bakkers. Dit was het begin van de professionalisering en de maatschappelijke inbedding van de 'kleine' horeca. De Unie beijverde in de jaren vijftig met succes voor uniforme scholing, latere winkelsluitingstijden en uitbreiding van het assortiment.⁵¹ Ook stelde de Unie vanaf de jaren vijftig kwaliteitseisen aan snacks en opleidingseisen aan eigenaren en exploitanten ter verbetering van hun professionele deskundigheid.⁵² In de jaren vijftig

Vredeskroket

*In 2013 introduceerde ondernemer Gijs van den Beucken zijn Utrechtse Vredeskroket. Hij bracht dit product op de markt ter gelegenheid van de herdenking van de Vrede van Utrecht (1713). Ubel Zuiderveld schrijft hierover: 'Driehonderd jaar geleden namen de koks van Lodewijk XIV het Franse recept van de Croquette mee naar de onderhandelingen van de Vrede van Utrecht. Het verhaal gaat dat tijdens het stroeve onderhandelingsproces in 1713 in Utrecht vrede-stichtende kroketten werden geserveerd. Vervolgens was de Vrede van Utrecht snel een feit. Zie hier het verhaal waarmee ondernemer Gijs van den Beucken in 2013 zijn Utrechtse Vredeskroket introduceerde. Het gaat om vegetarische kroketten met de vergeten groenten pastinaak en gele wortel. De Vredeskroketten wekken volgens Van den Beucken lust en liefde op. Naast de Utrechtse Vredeskroketten kwamen ook Utrechtse Vredesballen op de markt, bitterballen met een vulling van pastinaak en gele wortel. Van Oers in Boxtel produceerde deze vredige snacks die in de frituur vast en zeker niet tegensputteren.'*³⁶



Voor deze autohandelaren op de Veemarkt hoort een patatje eten er in de jaren vijftig al helemaal bij. Foto F.F. van de Werf, 1958, HUA, Collectie beeldmateriaal, 602884.

maakte de bedrijfstak een stormachtige ontwikkeling door. Het aantal cafetaria-achtige bedrijven schoot in 1955 door de grens van duizend. In 1958 werd het tweede duizendtal bereikt.⁵³ Deze groei werd mede mogelijk gemaakt door de Winkelsluitingswet van 1952, die verkoop in cafetaria's na winkelsluitingstijd toestond, uiteraard tot ongenoegen van de kruideniers, die zich benadeeld voelden.

Een rage onder de jeugd

Patat was in de jaren vijftig en zestig een ware rage onder de jeugd. Cafetaria's werden een ontmoetingsplek voor jongeren en 'nozems'.⁵⁴ Vakblad *Conservator* van de Unie van Patates Frites bakkers en Ijsbereiders schreef in deze tijd: 'Opgetrokken vanuit België heeft de warme worstjes- en patatkraam Nederland volkomen in zijn ban gekregen en een opstand van de jeugd zou te vrezen zijn als deze tentjes plotseling van het toneel zouden moeten verdwijnen.'⁵⁵

Utrechter Dirk Stoet weet nog goed dat meneer De Groot aan de Amsterdamse Straatweg één van de eersten was in Zuilen die begin jaren vijftig friet ging bakken in zijn snoepwinkel. 'Hij had een grote ronde frituurpan op de toonbank staan, zo in het zicht. Achter de zaak stonden grote teilen vol met tot friet gesneden aardappels en water. Ik herinner me nog goed dat er een keer een spreekw in dreef.' Stoet - zijn oma woonde destijds naast De Groot en nu betreft hij zelf het pand - at er zijn eerste patatje. 'Dat kostte toen 5 cent voor een puntzakje. Het was heel lekker, echt een belevenis want het was nieuw. Maar het was ook erg zout, want meneer De Groot gooide er veel te veel zout op.'



Interieur van de lunchroom en cafetaria Golo Automatenhal op de Koekoekstraat 25, met links de automatiek en rechts achter de toonbank eigenaar Alphons van Gool sr. en zijn zoon Fons, 1948-1949. Foto, origineel in bezit familie van Gool, digitale versie HUA, Collectie beeldmateriaal, 404669.

In de jaren vijftig had Van den Berg een zaak met friet, kroketten en een jukebox aan de Amsterdamsestraatweg hoek Dieselweg, vertelt Stoet die zich geen voornaam herinnert. 'Heel Zuilen kwam er wel. Van jong tot oud.' Van den Berg deed in die tijd zulke goede zaken met de verkoop van patat dat hij op den duur niet meer wist wat hij met al dat geld moest doen. 'Dan nam hij in het weekend het vliegtuig vanaf Schiphol om even boodschappen te gaan doen in Keulen', vertelt Stoet.

In de jaren zestig begon warm eten buitenshuis steeds normaler te worden.⁵⁶ *Conservator* meldde in 1960: '(...) Spectaculair is verder vooral de snelle toename van het aantal eenvoudige eetgelegenheden, zoals automatieken waarvan het aantal in de genoemde periode [1953-1959] met 110 procent steeg en in het bijzonder de cafetaria's die een uitbreiding kenden van liefst 232 procent.'⁵⁷

Tijdens de jaren zestig veranderde de Nederlandse snackwereld van een verzameling verspreide, plaatselijke activiteiten en locaties in een moderne tak van het horecavak.⁵⁸ Productie en distributie verschoof van ambachtelijk bereid naar industrieel. Het fabrieksmatige nam het langzaam over van de plaatselijke bakkers en slaggers die lokale en dus beperkte markten bedienden met lokale soorten snacks.⁵⁹ Het waren de jaren waarin de snackcultuur gevestigd raakte en geïntegreerd in het dagelijks leven. Van Otterloo en Albert de la Bruhèze benoemen de periode tussen 1960 en 1980 als de periode van consolidatie en expansie.⁶⁰ De industriële productie van patat begon al eerder.⁶¹ In 1955 leidde een aardappeloverschot tot het besluit van dertig aardappelboeren in Hummelo en Keppel (De Achterhoek) om te starten met

verwerking tot gesneden, voorgebakken en verpakte patates frites. De Aardappel Verwerkende Industrie Keppel en Omstreken (Aviko) was in 1962 een feit.⁶² Later was Aviko op dit gebied vernieuwend door de industriële productiewijze (bedrijfseconomische integratie van grondstoffen, leveranciers en productie) en distributie.⁶³ De diepgevroren voorgebakken frites kwamen vanaf de jaren zestig ook in kleinverpakking in de zelfbedieningswinkel en supermarkten te liggen.⁶⁴

Febo breidt uit

Ondertussen koos bakkerij Maison Febo ook definitief voor de snacks. De bakkerij aan de Amstelveenseweg in Amsterdam sloot haar deuren. De woning om de hoek, aan de Karperweg, werd omgebouwd tot automatiek. Producten werden daar bereid, maar ook in de nieuwe gezinswoning aan de Platostraat in Amsterdam. In de jaren die volgden, breidde Febo uit in Amsterdam met zaken aan de Amsteldijk, Eerste Van Swindenstraat, Vuurwerkerweg en Spaarndammerstraat. In 1966 werd Febo een NV.⁶⁵ In de jaren zestig stagneerde de opmars van de automatiek tijdelijk na publiciteit over gevallen van voedselvergiftiging door gebrekkige hygiëne.⁶⁶

Grootwinkelbedrijven als de Hema, de Bijenkorf en V&D namen nu ook cafetariasnacks op in het assortiment van hun lunchrooms.⁶⁷ AH en het Britse *Lyons* introduceerden in 1963 de eerste Wimpybar, een Engels *quick service* concept dat de hamburger als snack introduceerde.⁶⁸ Nederland maakte zo kennis met op Amerikaanse leest geschoeid fastfood.

Golo Automatiek ging ondertussen in Utrecht met de tijd en alle nieuwe ontwikkelingen mee. De zaak werd verbouwd omdat Italiaans ijs in de mode kwam. Alphons van Gool jr. haalde zijn ijsbereidersdiploma en kwam ook in de automatiek werken. Er werd een houten ijsmachine-meubel in de zaak in de Koekoekstraat geïnstalleerd. Het ijsbuffet liep vanaf 1948 als een trein. 'Ik herinner me nog dat ik op de fiets ijspalen van ruw ijs in een jute zak ging ophalen', vertelt Alphons. De euforie van het ijs duurde echter maar kort. Niet alleen de consumptie van ijs nam snel toe, maar ook de concurrentie.

Alphons van Gool senior besloot zijn zaak in deze jaren uit te breiden met patates frites. Eerst met een huis-tuin-en-keuken-frituurtje en daarna, eind jaren veertig, met een grote fritoven. 'Ik zat eind jaren veertig ook een periode bij de marine. Ik weet nog dat ik met de Karel Doorman op de Middellandse Zee verbleef en van mijn vader het bericht ontving dat ze 'vandaag vijf zakjes friet' hadden verkocht.' Een foto uit die tijd toont de uitbreiding van het assortiment: LIMCO knakworst ('de beste die er was'), halve kip, loempia, salades en crackers van het merk TUC. Met allerlei automaatjes werd het assortiment steeds verder uitgebreid: bijvoorbeeld met kauwgomballen en chocola. Alphons van Gool herinnert zich dat de klandizie in de avonduren toenam. 'Dat was toen in opkomst: 's avonds na een televisieprogramma of de bioscoop nog wat te smullen kopen, wat min of meer een luxe was.'

Eigen fabricaat

Van Gool vertelt verder dat ze rond 1950 klanten zochten binnen de studentensociëteit Unitas en het NV-huis. 'Na het toneelstuk ging de balzaal open en gingen wij daar kroketten bakken. Ook werden er bestellingen op een brommertje rondgebracht, bijvoorbeeld naar Maartensdijk.' Moeder van Gool deed de administratie, een broer en zus functioneerden als invalkrachten. Alphons van Gool runde van 1946 tot 1948 de zaak op de Vismarkt (voor de oorlog was het daar woonachtige personeel betrokken bij het runnen van deze vesting) en was van 1951 tot 1964 mede-eigenaar van Golo Automatiek. 'Het waren lange dagen. Eerst alles bereiden vanaf 10.00 uur en daarna was de zaak in die tijd geopend van 15.00 tot 1.00 uur. Kwaliteit leveren

betekende alles zelf maken. Zelf aardappels inkopen, schrappen, snijden, wassen, drogen, frituren. We wilden eigen fabricaat houden.' Even droomde Alphons van Gool sr. in de jaren vijftig van een eigen grote zaak op de Potterstraat, naast de Scala. 'Maar er moest 100.000 gulden worden geïnvesteerd en het zou een te grote zaak worden. Er werd van de koop afgezien. Dan waren we een soort Febo geworden.' In 1964 werd de zaak gesloten. Van Gool junior was inmiddels getrouwd, had twee kinderen. Hij zou de zaak gaan overnemen, heeft er veel met zijn vader over gesproken. 'Het zou een leven van dag en nacht werken worden. Heel veel bereiden en kleine winsten. Toen heb ik besloten ermee op te houden', vertelt Van Gool, die op begrip van zijn vader kon rekenen. 'Toen hebben we de tent verkocht. Nu zit daar Café Fokus al weer ruim 40 jaar.'

Marketingdeskundigen verwachtten in 1977 nog dat de historisch gegroeide Nederlandse eetcultuur van drie maaltijden per dag een belemmering zou zijn voor de opmars van snacks.⁶⁹ 'Hoe het ook zij', stellen Van Otterloo en Albert de la Bruhèze, 'uit andere bronnen weten we dat op het moment dat het marktonderzoek werd uitgevoerd, het aantal cafetaria's en snackbars tot ongeveer 4500 was gestegen. Na 1977 bleef dat aantal stijgen, ook dat van fastfoodketens.'⁷⁰ Ook thuis snacken kwam van de grond. Diepgevroren snacks waren vanaf de jaren zeventig steeds meer in supermarkten verkrijgbaar.⁷¹ Het toenemende aanbod van industrieel geproduceerde en diepgevroren snack stimuleerde de bereiding en consumptie van traditionele 'muursnacks' thuis.⁷²

Snackketen Febo ontwikkelde samen met de Nederlandse automatenproducent D&T Products nieuwe elektronische automaten.⁷³ In 1972 opende Febo zijn beroemdste vestiging op het Amsterdamse Olympiaplein, de plek waar Johan de Borst voorheen altijd zijn honden uitliet. Later kwam er een broodjeszaak bij. Zoon Frank de Borst zou hier nadien de scepter zwaaien en er een vijfsterren Febo van maken, een geliefde stek van veel bekende Nederlanders.⁷⁴ De eerste franchisevestiging was ook in de jaren zeventig een feit. Filiaal Amsteldijk, geopend sinds 1968, werd in handen gegeven van franchisenemer Jan van Boven. Steeds meer vestigingen werden geopend ook in Zandvoort, Purmerend, Hoofddorp, Hoorn, Tussenmeer.⁷⁵ Met de start van het eerste Noordzee Quick Restaurant, waar snacks van vis werden verkocht, ging in 1971 ook Unilever zich in de snackmarkt mengen.⁷⁶ In datzelfde jaar startten AH en McDonald's *Family Food* met kip, patat en appelmoes.⁷⁷ In 1971 streek McDonald's neer in Zaandam. Johan de Borst van Febo bracht, onder meer in gezelschap van zonen Frank en Hans, een bezoek aan de vestiging aan de Vermiljoenweg in Zaandam en liet zich erdoor inspireren.⁷⁸ McDonald's sloeg uiteindelijk pas aan rond 1980.⁷⁹

Recordkroket

Tijdens de laatste decennia van de twintigste eeuw breidde het al omvangrijke culinaire terrein van snacks en fastfood zich uit, aangevuld en verlevendigd door nieuwe 'etnische' restaurants. Geschetste trends zetten zich voort en bleven zich verder ontwikkelen.⁸⁰ Aan het einde van de twintigste eeuw was eten buiten de deur en in het bijzonder de consumptie van snacks en fastfood niets bijzonders meer in Nederland.⁸¹ Er was een cultuur van 'grazing' ontstaan, ook wel graascultuur genoemd, waarbij snacks en tussendoortjes op verschillende momenten van de dag de normaalste zaak van de wereld werden.⁸²

Febo groeide in de jaren tachtig uit tot de grootste snackbarketen van Nederland en bleef vasthouden aan het concept van automatenverkoop. Automaten Dienst Mertens bouwde samen met Dijkstra & Tukker elektronische muntsystemen in de nieuwe loketten en kwam door deze nieuwe vinding in contact met Febo. Mertens bouwde alle Febo-automaten om.



Fons van Gool jr. achter het frituurbuffet van cafetaria Golo Automatenhal, 1960-1970. Foto, origineel in bezit familie van Gool, digitale versie HUA, Collectie beeldmateriaal, 832501.

Holdeen, gemaakt door Dijkstra & Tukker, was nog het enige merk loketautomaten.⁸³ Zaken openden in Purmerend en Beverwijk (1983), Gorinchem, Alkmaar, Haarlem, Leiden, Utrecht (1984-1985), Almere-Stad en Groningen (1987).⁸⁴ In de jaren negentig kwamen daar zaken bij in Zwolle, Haarlem, Arnhem (van 1990 tot 1992), Tilburg, Rotterdam, langs de A2 ter hoogte van Bruchem, in Leeuwarden (1997), Tiel en Oosterhout (1998).⁸⁵ Een plekje in het Guinness Book of Records veroverde Febo in 1995/96 met de grootste kroket die ooit is afgebakken. Rond het midden van de jaren negentig steeg het aantal automatieken in Nederland verder met dank aan de treinstations, tankstations, cafetaria's en discotheken.⁸⁶ Domper was dat in 1995/96 de kansspelautomaten in cafetaria's aan banden werden gelegd. Voor veel snackbedrijven betekende dit een grote aderlating. Het aantal cafetaria's daalde voor het eerst licht en bleef daarna dalen.⁸⁷

In 2008 en 2009 opende Febo vestigingen in Den Bosch, Lelystad, Den Haag, Bergen op Zoom, Nijmegen en Enschede. In 2011 telde Nederland ruim 10.000 fastfood bedrijven (inclusief ijsalons en circa 4.700 cafetaria's) met een gezamenlijke omzet van circa 2,7 miljard euro. Febo nam met zijn dagverse snacks en automatieken nog altijd een unieke plek in. In het jaar dat Febo zijn 70-jarige bestaan vierde, telde het concern zeventig vestigingen.⁸⁸ En friet en kroketten blijven geliefd. Volgens een onderzoek van horeca-adviesbureau Spronsen & Partners, 'De Snackbar in Beeld', dat begin 2017 verscheen, is het aantal snackbars/cafetaria's in Utrecht bijvoorbeeld de afgelopen twee decennia vrijwel gelijk gebleven. In 1995 telde de Domstad evenveel zaken als in 2016: 95 stuks. Rond de eeuwwisseling was er nog sprake van een toename die zijn piek beleefde in het jaar 2002 met 119 snackbars. Daarna nam



'Echtpaar Van Leeuwen weet van aanpakken' kopt de Utrecht-Zuid-Bode in april 1979 naar aanleiding van het nieuws dat Gijs en José van Leeuwen nu de nieuwe eigenaars zijn van snackbar Jolidé aan de Rijnlaan, hoek Zijldiepstraat. Privébezit familie Van Leeuwen.



Het personeel van snackbar Jolidé op Rijnlaan 171 in Utrecht. De snackbar zit er al meer dan veertig jaar. Ivo (rechts op de foto) is de schoonzoon van José van Leeuwen. Hij behoort tot de derde generatie van de familie die nu in de snackbar werkt. Foto Carolina Linares.

het aantal zaken licht af. De afgelopen vijf jaar bleef het aantal snackbars/cafetaria's zo rond de 95 stuks hangen. De cijfers zijn gebaseerd op gegevens van HorecaDNA.

In hun landelijke toekomstvisie schrijven Spronsen & Partners: 'Het aantal snackbars is de afgelopen vijf jaar gestabiliseerd, dit na een daling in de periode 2007-2011 van 4 procent van het aanbod. Er lijkt voor de komende jaren een marktevenwicht te ontstaan waar een substantiële verdere daling van het aanbod op korte termijn niet te verwachten is. Tegelijkertijd zien wij een groei van het aantal fastfood restaurants (11 procent in tien jaar) die zich veelal op high traffic locaties in de grote steden en langs de snelwegen vestigen. Doordat dit type bedrijf een veel grotere omvang heeft als de snackbar is het aantal vierkante meters in de totale snackmarkt in totaal wel gestegen in de afgelopen 5 jaar (plus 1 procent). Voor de komende jaren verwachten wij door de aanwezige uitbreidingsplannen en de komst van nieuwe toetreders in het fastfoodsegment dat deze trend zich doorzet. De totale snackmarkt zal een lichte groei doormaken, zeker qua vierkante meters.'⁸⁹

Lihanboutje en broodje Vockingworst

Ook José van Leeuwen van Snackbar Jolidé ziet dat de trek in patat en kroket onverminderd hoog blijft. Zij werkt al bijna veertig jaar in snackbar Jolidé. Eerst in Utrecht en toen de zaak uitbreidde in Houten. De geschiedenis verliep als volgt. Roel en Janny Bosma, de ouders van José, woonden vanaf begin jaren zestig op Rijnlaan 171 en hadden daar een stomerij, Hamman genaamd. In de stomerij kreeg José het aanbod om op de Jutfaseweg een al bestaande



Straatmuzikanten op de hoek van Voor Clarenburg en de Lange Elisabethstraat te Utrecht, met op de achtergrond de automatiek en snackbar van FEBO (Lange Elisabethstraat 2), 2013. Foto V.M. Lansink, HUA, Collectie beeldmateriaal, 814662.

automatiek te gaan uitbaten. Eerst heeft zij een tijdje meegedraaid met de eigenaar. Daarna is zij de zaak, Wilebo gedoopt, zelf gaan runnen. Die automatiek liep meteen goed. José beheerde die zaak alleen, haar man werkte in het abattoir. Ze hadden net vijf maanden een zootje en de kleine kon mee naar de automatiek zodat José toch wat kon werken. Haar ouders zagen wel wat in een toekomst in de horeca en besloten hun stomerij aan de Rijnlaan om te bouwen tot snackbar Jolidé.⁹⁰ José en haar echtgenoot Gijs van Leeuwen namen dit bedrijf in april 1979 over. 'Er was vanaf het begin veel klandizie omdat de Grafische School in buurt was. Tussen de middag gingen er zo alleen al tien dozen patat door, zeer populair bij de jeugd: de puntzak friet met mayonaise.'

José herinnert zich dat er in die tijd nog weinig was: 'Je had patat, Chinees, de man met de haringkar en verder niets. Dus patat eten was een groot feest.' Op zondag was de zaak gesloten. 'Het was echt een doordeweeks product.' Veel werd in de jaren zeventig nog zelf gemaakt, bijvoorbeeld de kroketten, nasiballen en bamihappen. Veel gezinnen aten één keer in de week patat, 'dat was makkelijk voor 'moeders'.' Het belangrijkste waren patat, kroket, frikandel, bamibal en hamburger. In de beginjaren was het assortiment veel minder uitgebreid dan nu. Typisch Utrechts was het lihanboutje. 'Gemalen kruidig gehakt op een stokje, alsof het een boutje was.' Daarnaast waren het broodje halfom en het broodje Vockingworst geliefde snacks van de stad en streek.

In de loop van de jaren kwamen er veel aanbieders van maaltijden bij. 'Nu heb je pizza en Thais en noem maar op', stelt José. Toch gingen de verkoopcijfers van de snacks niet omlaag. 'Patat, kroket en frikandel bleven door de jaren heen ongekend populair. Nederlanders houden van

een goedkoop eten en een volle buik. Je raakt er nooit op uitgekeken. Het is nog steeds een traktatie. Als werknemers bij bedrijven uit de buurt trakteren, kiezen ze vaak voor een broodje kroket. Zelf heb ik dertien kleinkinderen en van de jongste tot en met de oudste, ze kiezen toch altijd weer voor patat.' Ook tijdens de economische crisis aan het begin van de eenentwintigste eeuw bleven de verkoopcijfers overeind, stelt José. 'En het is toch ook lekker. Een portie patat met een lekkere klodder mayonaise?'

Nog een opvallende trend volgens José van Leeuwen: 'De snackbar begint weer meer net als vroeger een ontmoetingsplek te worden. Er wordt nu veel via internet besteld en thuisbezorgd. Maar ik merk ook dat mensen weer steeds meer behoefte hebben om achter de computer vandaan te kruipen en even langs te lopen voor patat en een praatje. Dat was vroeger ook zo, die saamhorigheid. Als snackbar ben je echt iemand in de wijk. Ik ben met veel klanten bevriend geraakt. Sommige mensen zijn al 41 jaar klant. Zelfs als ze bellen om te bestellen is het even van 'hè gezellig', ze kunnen altijd even bij me terecht. En in onze zaak in Houten komen nu de kinderen van de jeugd die eerder klant bij ons was in Utrecht.

MET DANK AAN

Stadsblad Utrecht voor het plaatsen van oproepen met betrekking tot het snackverleden van Utrecht.

INTERVIEWS

Ben van den Brink, Hedwig Duindam, Alphons van Gool, José van Leeuwen, Wim van Sparenburg (Museum van Zuilen), Dirk Stoet, Albert van Wersch (Volksbuurtmuseum)

WEBSITES

Facebook: Je Bent Utrechter (geweest) als.

Facebook: Utrecht vroeger en nu.

LITERATUUR

Albert de la Bruhèze 2000 ➤ A. Albert de la Bruhèze, 'Snacks', in: J.W. Schot e.a. (red.), *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw*, dl. 3, Zutphen 2000, 353-369.

Mallander 2011 ➤ C. Mallander, *Goed, goedkoop en zo gezellig! Het succesverhaal van 40 jaar Heck's lunchrooms*, Amsterdam 2011.

Mallander 2012 ➤ C. Mallander, 'Goed, goedkoop en zo gezellig! Heck's lunchroom aan de Potterstraat (1930-1965)', *Oud Utrecht, tijdschrift voor geschiedenis van stad en provincie Utrecht* 85 (2012) 24-26.

Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002 ➤ A. van Otterloo en A. Albert de la Bruhèze, 'Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw', in: Marc Jacobs en Peter Schollers (red.), *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel 2002, 87-110.

Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003 ➤ A. van Otterloo en A. Albert de la Bruhèze, 'Goedkoop maar vullend. Snacks, snackcultuur en buitenshuis eten in Nederland, 1920-1980', *Spiegel Historiael. Tijdschrift voor geschiedenis en archeologie* 38 (2003) 142-148.

Van Spronsen & Partners 2017 ➤ Van Spronsen & Partners horeca advies, *De snackbar in beeld*, Warmond 2017. Digitale versie: <https://www.spronsen.com/wordpress/wp-content/uploads/De-Snackbar-in-beeld-2017.pdf>, geraadpleegd 15 september 2017.

Zuiderveld 1995 ➤ U. Zuiderveld, *Snelle hap*, Winterswijk 1995.

Zuiderveld 2011 ➤ U. Zuiderveld, *Febo. Een Fenomeen*, Amsterdam/Winterswijk 2011.

Zuiderveld 2014 ➤ U. Zuiderveld, *Het nationaal snackboek. Honderden snacks en termen uit onze vaderlandse frituurfolklore voor het eerst bijeengebracht*, Winterswijk 2014.

NOTEN

- 1 Albert de la Bruhèze 2000, 353.
- 2 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 147.
- 3 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 100.
- 4 Van Dale, 15e druk, 2017 hanteert op p. 3602: 'Snack: snel uit de vuist te eten hartige hap, zoals kroket, frikandel, nasibal, slaatje enz. - Na 1950, Eng.'
- 5 Albert de la Bruhèze 2000, 353.
- 6 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 97.
- 7 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 143.
- 8 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 93.
- 9 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 90.
- 10 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 94.
- 11 Zuiderveld 2011, 19 en 120.
- 12 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 13 Ubel Zuiderveld beschrijft uitgebreid in zijn boek *Febo. Een Fenomeen* hoe de automaat, van oorsprong een Duitse uitvinding, aan het begin van de twintigste eeuw furore maakte in de Verenigde Staten.
- 14 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 99.
- 15 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 143.
- 16 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 101.
- 17 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 94.
- 18 Mallander 2012, 24.
- 19 Mallander 2011, 8.
- 20 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 21 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 143.
- 22 Mallander 2011, 37.
- 23 Zuiderveld 2011, 19 en 120.
- 24 Mallander 2012, 25.
- 25 Mallander 2011, 10.
- 26 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 102.
- 27 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 28 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 97.
- 29 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 142.
- 30 Zuiderveld 2011, 27.
- 31 Zuiderveld 2011, 120.
- 32 Het Utrechts Archief beschikt over een registratie bij de Kamer van Koophandel van Keers' Automatiek. De zaak in 'Tabak, Sigaren en Banket' werd op 9 juni 1921 aangemeld. De naamgeving 'Keers'Automatiek' dateert echter van 13 oktober 1933. Toen werd er door de Kamer van Koophandel een wijziging genoteerd: 'Omvat thans banketbakkerij, chocolaterie, warm en koud buffet alsmede automatische verkoop van voorgenoemde artikelen en producten.' Ook de gegevens van het handelsregister, gedocumenteerd in het stadsarchief, stellen dat Keers' Automatiek de eerste is. Het Volksbuurtmuseum, waar men ook stelt dat Keers de eerste was, beschikt over een automatenmunt voor automatiek met opschrift op voor- en achterzijde: 'Automatiek Royal Vredenburg 15 Utrecht 12,5'. De automatiek werd aangemeld bij de KvK op 3 februari 1933, maar werd in september van datzelfde jaar failliet verklaard. Op 11 oktober werd de zaak overgenomen door bakker F.J. Keers.
- 33 De zaak aan de Amsterdamsestraatweg brandde eind jaren dertig af. De oorzaak werd nooit achterhaald. De zaak aan de Vismarkt werd in 1948 verpacht en in de jaren vijftig verkocht.
- 34 In Gouda had hij geprobeerd de vierkante stroopwafel te lanceren om met deze noviteit meer omzet te bereiken. De apparatuur, verpakkingsmateriaal, drukwerk en de vertegenwoordiger werden tevergeefs klaargestoomd en de bedrijfsauto stond al klaar.

- 35 Drie bronnen: <http://www.zowasutrecht.nl/het-hanengeschrei/>, <http://www.studio-hanengeschrei.nl/toegift.html> en http://www.dbnl.org/tekst/_tweo07198501_01/_tweo07198501_01_0069.php stellen dat het gedicht in 1935 is verschenen. Stip was toen 22 jaar en studeerde Klassieke Talen in Utrecht.
- 36 Ubel Zuiderveld was zo vriendelijk om ook zijn andere publicaties nog even na te sporen op vermeldingen van Utrecht. Dat leverde een mooi overzicht op met als meest opmerkelijke historisch feit dat de eerste kroket van Utrecht een zogenaamde Vredeskroket was.
- 37 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 104.
- 38 Albert de la Bruhèze 2000, 353.
- 39 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 40 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 144.
- 41 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 103.
- 42 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 100.
- 43 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 103.
- 44 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 142.
- 45 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 98.
- 46 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 94.
- 47 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 104.
- 48 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 49 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 145.
- 50 Albert de la Bruhèze 2000, 353.
- 51 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 145.
- 52 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 105.
- 53 Zuiderveld 2011, 120.
- 54 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 103.
- 55 Albert de la Bruhèze 2000, 355.
- 56 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 94.
- 57 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 100.
- 58 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 104.
- 59 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 146.
- 60 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 99.
- 61 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 105.
- 62 Albert de la Bruhèze 2000, 357.
- 63 Albert de la Bruhèze 2000, 357.
- 64 Albert de la Bruhèze 2000, 357.
- 65 Zuiderveld 2011, 120-121.
- 66 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 67 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 105.
- 68 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 146.
- 69 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 70 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 87.
- 71 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 147.
- 72 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 110.
- 73 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 74 Zuiderveld 2011, 121.
- 75 Zuiderveld 2011, 121.
- 76 Albert de la Bruhèze 2000, 354.
- 77 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 106.

- 78 Zuiderveld 2011, 121.
- 79 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 146.
- 80 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 103.
- 81 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2002, 87.
- 82 Van Otterloo en Albert de la Bruhèze 2003, 142.
- 83 Zuiderveld 2011, 122.
- 84 Zuiderveld 2011, 122.
- 85 Zuiderveld 2011, 123.
- 86 Zuiderveld 2011, 122.
- 87 Zuiderveld 2011, 123.
- 88 Zuiderveld 2011, 123.
- 89 Van Spronsen & Partners 2017.
- 90 De naam Jolide komt voort uit de namen van José, Liane en Désiré; José van Leeuwen en haar twee zussen.

De **Vereniging Oud-Utrecht** is opgericht in 1923 en telt momenteel circa 1900 leden. Het doel van de vereniging is de kennis van en de belangstelling voor de geschiedenis, archeologie en monumentenzorg van de stad en provincie Utrecht te bevorderen en te waken over het behoud van het cultureel erfgoed.

De leden ontvangen zes maal per jaar het Tijdschrift, in december het Jaarboek Oud-Utrecht en zes maal per jaar een e-mailnieuwsbrief. Daarnaast organiseert de vereniging lezingen (een historisch café en de Van der Monde-lezing) en excursies en jaarlijks een groot cultureel evenement.

De contributie bedraagt:

- voor leden € 37,50
- voor leden van 25 jaar en jonger en U-pashouders € 20,-
- voor huisgenootleden € 17,50
- voor bedrijven € 50,-

Meer informatie

www.oud-utrecht.nl

of

de secretaris van de Vereniging Oud-Utrecht

postbus 91, 3500 AB Utrecht

telefoon: 06 - 479 809 28

e-mail: secretariaat@oud-utrecht.nl

Witte vlekken

Hoewel er over de geschiedenis van stad en provincie Utrecht al een bibliotheek is volgeschreven, zijn vele onderwerpen nog onontgonnen terrein. De Vereniging Oud-Utrecht wil deze witte vlekken invullen. Zij nodigt onderzoekers uit hiernaar studie te verrichten uitmondend in een artikel voor het Jaarboek. Wie meer wil weten over de bedoelde onderwerpen, de honorering en de voorwaarden kan zich wenden tot de secretaris van de vereniging of de website van de vereniging raadplegen (www.oud-utrecht.nl).