

# Stormloop op middeleeuws eten



De middeleeuwse maaltijd, die op zaterdag 3 juni jl. in Paushuize is gehouden, heeft waarschijnlijk aanleiding gegeven tot ontstemming bij vele onzer leden. Er waren 100 plaatsen en 300 aanmeldingen. Voor de toewijzing der kaarten is de gulden stelregel „Wie het eerst komt, het eerst maalt” toegepast. Helaas zal er voorlopig geen sprake kunnen zijn van een herhaling, omdat de organisatie van zo'n eetfeestijn te veel inspanning vergt en de gelegenheid over zo'n ruimte te beschikken zich niet vaak voordoet.

Degenen voor wie wel plaats was, hebben kunnen kennismaken met enige gerechten, die zonder uitzondering onder het hoofd „stevige kost” te rangschikken waren.

Het menu was samengesteld door jonkvrouw Johanna Maria van Winter, die als redactrice van Spiegel Historiae jarenlang de kookrubriek Van Soeter Cokene heeft verzorgd; 52 recepten uit de Romeinse en middeleeuwse keuken zijn gebundeld in een keurig verzorgd boekje met dezelfde naam als de kookrubriek.

Samen met een legertje enthousiaste keukenprinsessen en één prins uit eigen gelederen heeft zij een dag staan werken om de zeer arbeidsintensieve recepten klaar te maken. Voor de liefhebbers volgt hier een beknopte samenvatting van deze recepten.

## Recepten

De Joutes, waarmee het etentje begon, is een Engelse groentesoep, beschreven in een handschrift van 1430. In ruim water zonder zout worden bernagie, viooltjes, malve, peterselie, worteltjes, bietjes, nagelkruid, bugloss en melde ongeveer een uur gekookt tot ze gaar zijn. De stelen liever niet gebruiken, wél de blaadjes en bloempjes.



*Gasten uit het verleden afgedaald naar de Middeleeuwse Maaltijd van 3 juni i.l. in Paushuize. De foto's van dit eetfeestijn kunnen worden bezichtigd en besteld worden bij de secretaris, Alexander Numankade 199, dagelijks van 9-5 uur, uitzonderd zaterdags. De prijs is f 2,— bij een formaat van 13 x 18 cm.*

## MAANDBLAD **oud utrecht**

45e jaargang - nummer 7 - juli 1972

Omslag: 1 2  
3 4

Zegel van keizer Hendrik V, 1122; grootzegels van de stad, 1196, 1277 en 1531.

**Eindredakteur:** B. Kieboom, Amazonedreef 26, Utrecht, tel. 61 46 93  
**Redactieleden:** mejuffrouw drs. L. van Tongerlo, dr. J. E. A. L. Struick  
**Administrateur:** A. B. R. de Vries, p/a Alexander Numankade 199, Utrecht, tel. 71 18 14  
**Sekretaris:** dr. J. E. A. L. Struick, Stolberglaan 25, Utrecht, p/a Alexander Numankade 199, Utrecht  
**Gironummer:** penningmeester Oud Utrecht, 575520  
**Minimum**  
**Kontributie:** f 20,— per jaar

Dan neemt men de kruiden uit de bouillon en snijdt ze fijn; er gaat gekruimeld wit brood bij. Dit alles doet men in een schone pan; daarbij giet men door een zeef een verse bouillon. Twee of drie mergpijpjes dan wel verse runderbouillon (voor wie het niet te vet wil maken) komen er dan bij. Een half uur koken, met saffraan, totdat de merg uit de pijpjes loslaat. Tenslotte maakt men de soep af met nog wat saffraan en zout. Op een apart bordje gekookte bacon serveren.

De koude kip in zure saus, het tweede gerecht, zal niet ieders tong hebben gestreeld. Smaken veranderen, dat is duidelijk. Het recept werd ons gegeven door de Ménagier de Paris, een bejaarde Parijzenaar die omstreeks 1393 voor zijn jonge vrouw een kookboek schreef, mede omdat hij het goed voor had met de man die hem na zijn dood zou opvolgen.

Zijn recept: Neem een kip en verdeel die in stukken; koken met zout in water en daarna afkoelen. Stamp gember, kaneel, kardamom en kruidnagel zonder ze met vocht te zeven; stamp daarna brood gedrenkt in het kooknat van de kip, met peterselie, salie en een beetje saffraan om het licht-groen te maken. Fijnwrijven door een zeef (eventueel met hardgekookte eidooiers), aanmaken met goede azijn. Hardgekookte eieren in kwarten op de kip leggen en de saus eroverheen gieten. (Meer bijzonderheden geeft het kookboek Van Soeter Cokene).

Het laatste gerecht dat op de tafels in Paushuizen verscheen, was gemaakt naar een veertiende-eeuws Würzburger kookboek: Konkavelite. Een verrukkelijke vla, die echter op de maag ligt als beton. Nodig is een pond amandelmoes (in potjes te koop bij reformwinkels), een hele fles witte wijn die met de moes wordt gemengd, een kwart pond rijstemeel en een pond tot moes gestampte kersen, met een kwart pond suiker (een blik kersenvlaavulling is ook goed). Dit alles koken - vooral goed roeren - en nog een ons gesmolten reuzel toevoegen.

### Aenspraeck

Degenen die moeite hadden met deze middeleeuwse pot, behoefden toch geen spijt te hebben van hun aanwezigheid, want de maaltijd werd rijkelijk besproeid met goede witte wijn. Er waren sfeervol gedekte tafels met kaarslicht, er was clavecymbelmuziek met zang, er waren lieden in middeleeuwse klederdracht, van wie enigen een „aenspraeck” hielden van „Vrouwe Cornelia van Drakenborch, geboren Taets van Oudaen en haer soon Frederick van Drakenborch, ter gelegentheit van de feestelycke vieringhe van 850 jaar 'Regt van Trecht' op Paushuysse t'Uytregt". De spelling van dit oudnederlands is onverdacht, want 's archivarissen rechterhand, de heer A. Graafhuis, heeft zich ervoor in de dichtader geprikt.

De tekst, die vooral voor stadsbestuurders leerzaam is, luidt als volgt:

EDELE, erentfeste, wijse, lieve, besundere Vrouwen ende Heeren van Sticht en Stadt Uytregt

En voorts gij goede burgeren ende ondersaten van 't oude hart van 't land:

Wij Cornelia van Drakenborch geboren Taets van Oudaen

en mijnen soon Frederick van Drakenborch

### DOEN TE WETENE,

dat wij, Uw voornemen overdacht hebbende om op deese historische plaets nabij de nyeuwe toorn van de in aanbouw sijnde Sinte Maertens- of Domskercke ende op het grontgebiet van het kapittel van Sint Pieter alhier maeltijt te houden ter herinneringe aen de beslissing van Keyser Hendrick V

VAN 2 JUNI 1122

om de privilegiën ende voorregten

enige jaeren tevoren door de goede bisschop Godebald aen de borgerije ende ingesetenen van Uytregt verleent

### TE BEVESTIGEN

daarmede de grondslagh leggende voor eene voortgaende ontwikkelinge van de Uytregtsche stedelijcke gemeenschap waarin het goed wonen ende wercken is,

### U ALLEN INVITEEREN

om 't spit 't spit te laeten ende met de noodighe aendacht ende opletentheit t'aenhooren het verhael, dat mijn gelieffde soon mij kortelings heeft kond gedaen.

Of kunt gij, lieve soon, niet beter self een „aenspraeck” doen.

Het is wel nyet soals 't behoort,

dat g'ons als jonghman hier beleert,  
maer ick sal - omdat ick U gantsch vertrouwd - toch  
gaerne swijgen, en nodich allen uyt om uyt Uw  
jonghe harte de woerden te vernemen, die U met  
veeren pen en eijgenhandich op het perkament  
hebt neergeschreven.

En is het waer, dat ghij in weijnich uyren  
Uw woerden tot een leesbaer veers self hebt  
aeneengeregen?  
En dat ghij U voor deese menigte gegoede  
borgeren  
hebt sterck gemaect en U goeffent om wel-  
lydend Uwe veersen t' openbaeren?

Ick ben verlangend om alles aen te hooren  
wat ghij van „'t regt van Trecht" wel te vertellen  
hebt.

*Ick danck U eed'le vrouwe voor de gelegentheijt  
om hyer te mogen spreekken over 't geen mijn  
vader saliger mij eens voor waer deed hooren.*

*Den 2en juny van eeuw twaelff  
en twee ende twyntich jaeren  
Was voir de oude bisschopsstadt  
Een dach sonder gevaeren.*

*Toen was het ene Hendrick V,  
Die Stadt en Sticht regeerde  
en die - dat was niet bijster vreemt -  
Die gunst' van 't volck begeerde.*

*Hi deed dat doir sijn hoog bevel  
Om van de stadt te vragen  
Of hi de teksten mocht besien  
Van Godebalds verdragen.*

Die goede bisschop had heel braeff  
Noch weijnich tijts geleden  
De borgeren van heel de stadt  
Op hun herhaelde beeden,

De privilegiën toegestaen  
Een wal te maecken, tol te heffen  
Om so in ware sin des woirds,  
Men dient dat seer goet te beseffen,

Een stadt te sijn, waerin de borgeren  
sonder noch seer beducht te wesen,  
Voor wie tot d'aenal overgingh,  
Sich vejlich waenden sonder vresen.

*En weldra werd de wal een muer  
Voorsien van hechte poort en toren.*

*Het werd een veste in het Sticht  
Soo groot en sterck als nooyt te voren.*

*De keyserlycke daed van toen  
Is van gewicht voor die noch comen.  
Het was en blijft de aenvang van  
Een stadt die ick in schoone dromen*

*Sie groeyen tot het hart van 't lant,  
Dat klopt tot in de laetste daghen.  
Waar het „een paradys van weelde" is.  
Men Utrechts water zal gaen vragen.*

De hovenier, de ambachtsman,  
De groene gordel en de grachten  
Die brengghen spher en gelt en goet  
Voir allen, die gheen werck verachten.

'k Zie Uytreght, waer de wetenschap  
Beoefent wort doir wijse menschen  
En ook regenten, die voir straks  
De armen 't allerbeste wenschen

'k Hoir wercken aen het hard metael  
'k Sie schepen de canalen klieven  
'k Vind gragten vuyl, singhels gedempt  
Men stort beton al naer believen.

*Mag ik aen 't eijnde een wensch noch doen  
Laet „'t regt van Trecht" en „'t hart der stadt"  
In eeuwiggheden ongeschonden  
Dan heb ick oock mijn sin gehad.*

*Geschiedt dit nyet, drijft staal een wig  
Van buyten af het harte binnen.  
Weet dan wat U daermee vernielt  
Blijf toch voor alles bij Uwe sinnen.*

*Denk om de kleyne winckelman  
Die moeyte doet om staend' te blijven  
En die der Sceep'nen steun behoeft  
Om niet noch verder af te drijven.*

Bestuurderen van stadt en lant  
Ik bid U blijf voor Uytregt waecken.  
Set eerlyck al Uw krachten in  
Om Uytregt groot en sterck te maecken.

Geen stadt in 't lant heeft sulck een hart'  
Geen stadt in 't lant heeft sulcke kercken  
Behoed hen en bouw verder voort  
't Zij goed daerinne noch te wercken.

Als burger van de bisschopsstadt  
Wil ick mij tot een yeder wenden,

# Sint Aegtenkapel

## Amersfoort

### na eeuwen

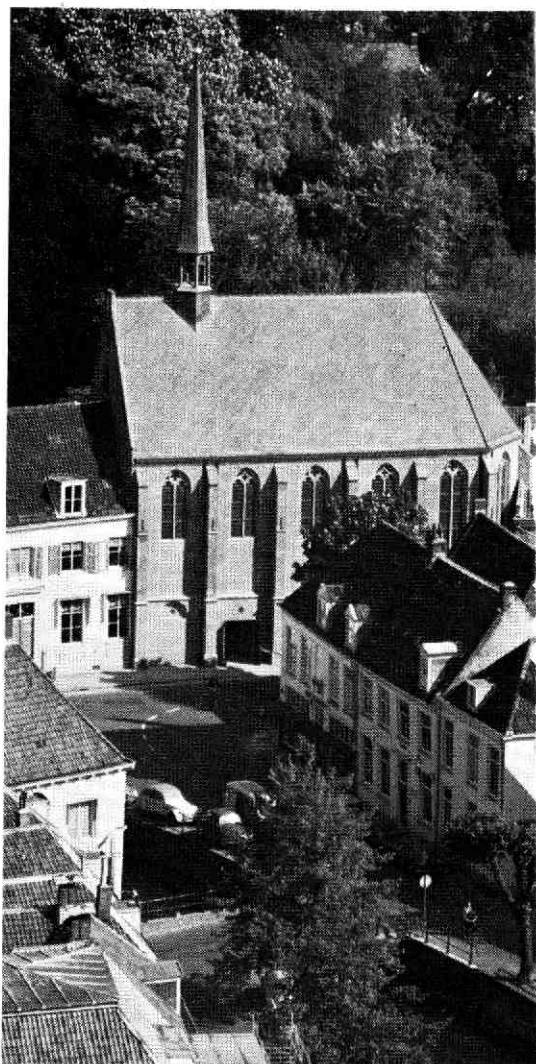
### in ere hersteld

In Amersfoort is de restauratie voltooid van de Sint Aegtenkapel, die tussen 1408 en 1410 werd gebouwd bij het in 1379 door Geert Grote gestichte vrouwenconvent. Het herstelwerk is in 1969 begonnen, nadat al in 1961 de voorbereiding een aanvang had genomen met het opmeten van de kapel en de overgebleven resten van het klooster, tegelijk met het bouwhistorisch en bouwkundig onderzoek.

Blijkens een overzicht van de architect Th. Haakma Wagenaar is het model van een dubbelkerk, dat in de vijftiende eeuw gebruikelijk was voor vrouwenkloosters, uitgangspunt geweest voor het ontwerp van de Sint Aegtenkapel. De stad Utrecht is in het bezit van een complete „dubbelkapel”, nl. de Sint Agnietenkapel, waarin een deel van het Aartsbisschoppelijk museum (het centraal hujs) is ondergebracht.

Bij een dubbelkapel wordt in het westelijk gedeelte een tussenverdieping gebouwd, die alleen bereikbaar is uit het kloostergebouw. Op deze insteekverdieping kunnen de kloosterzusters, onzichtbaar voor de leken-kerkgangers op de begane grond, de kerkdienst bijwonen.

Aanvankelijk is bij de Sint Aegtenkapel de insteekverdieping achterwege gelaten. De kerkdiensten werden tot omstreeks 1463 gehouden op een voorlopige houten verdiepingvloer, die zich over het hele gebouw uitstreckte. De begane grond schijnt de eerste vijftig jaar niet als sacrale ruimte te zijn gebruikt.



Sint Aegtenkapel

#### Dombouwmeester

Pas toen het complex met een nieuw kloostergebouw was uitgebreid, werd de houten tussen-

Die in de toekomst noch wat siet  
En sich nyet somaer wech laet senden.

De stadt, waer 'k nu mijn ganghen gae  
Is out en hecht en bijna goet.  
Ick sie haer in een oogwenck slechts  
Wensch haer geluck, brengh haer mijn groet.

Gemeene luyden en geleerden  
sullen eens toonen, dat het kan:  
Hooghouden 't belang der stadt

En dat verdeed'gen als één man.

De clocken cunnen luyden gaen;  
De kercken staen weer open  
Wie burger van deez' stadt magh sijn,  
Kan waerlyck blijven hoopen.

En set U aen het feestmael snel  
Der keucken konst, die wordt steeds wijser,  
Het glas geheven op de stadt  
Die 't regt kreeg van haer keyser.

K.