

Smakelijk eten

Aart Vos

Ieder jaar wisselden de schepenen van plaats en functie. Nieuwe schepenen kwamen er bij, en zij die er al een tijdje gezeten hadden schoven op. Dat gebeurde op 'Bamis', een verbastering van St. Bavomis, 1 oktober, de datum die de naam van deze heilige droeg. Op dezelfde dag werd aan een nieuwe stadsrekening begonnen, het boekjaar liep van 1 oktober tot en met 30 september van het volgende jaar. De wisseling van de schepenstoel ging niet geruisloos voorbij, er werd muziek gemaakt en onder het het spel van de stadsmuzikanten werd er uitgebreid gegeten. Aan het festijn namen ongeveer 50 mannen deel: de magistraten, de gouverneur, de commandeur, de majoor, de hoogschout, de griffier en de secretarissen.

Vandaag de dag gooien we de kwitantie van de bakker en de slager weg. Van de afdeling financiën van de gemeente 's-Hertogenbosch worden ook geen kwitanties meer bewaard en zeker de nota's van de bakker en de slager niet. Gelukkig dat onze voorgangers dat wel deden, want in die kwitanties, de bijlagen bij de rekening vinden we heel wat interessante gegevens over het leven van alledag en over bijzondere aangelegenheden. In de stadsrekening over 1693-1694 staat dat er aan de 'conchierge' Van Strijp 376 gulden en 15 stuivers is betaald voor de schepenmaaltijd op 13 oktober 1693. In de kosten van de maaltijd is ook het loon van de kok inbegrepen (12 gulden en 12 stuivers), de servetten en tafellakens, en

'het breken van potten en pannen'. Een schepenmaaltijd van 376 gulden moet er wel smakelijk hebben uitgezien, gelet op het bedrag. De som komt ongeveer overeen met het jaarloon van een timmerman of metselaar.

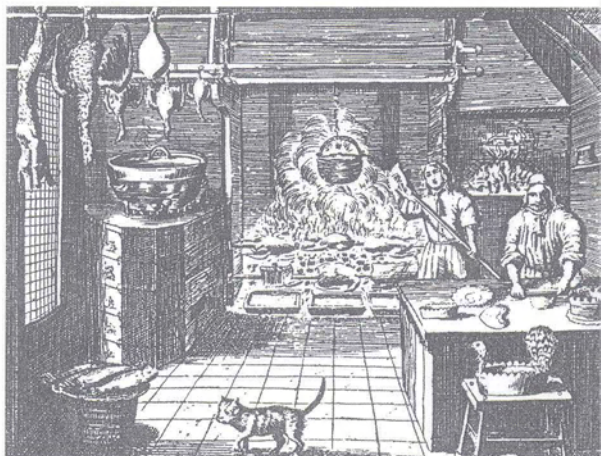
In de 'bijlagen bij de rekening' is de kwitantie van 'conchierge Van Strijp' te vinden. In de kwitantie lezen we wat er gegeten is.

'Een groot stuck runtvlees om te sieden, ²	
wegende 17 pond	4.0.12 ³
een stuk runtvlees om te braden,	
wegende 12 pond	2.14.0
een ham	2.9.0
runders hutspot	0.10.0
twee speenverckens	3.0.0
een gans	1.10.0
twee groote calckoenen	4.8.0
calffs borst om te braden	1.9.0
calffsvlees in de pasteij	2.14.0
friccadell ⁴	0.12.0
sweesertjens ⁵	0.16.0
hamele vlees ⁶	0.16.0
suijcker en cruijt totte spijs geb(ruik)t	2.14.0
een lamsquarties ⁷	0.18.0

En zo gaat de heer Van Strijp nog enige tijd voort, hij noemt nog 'jonge hoenderen, patrijzen, plevieren, een houtsnip, leeuwercken,⁸ oesters (in de pasteij), geroockte tongen, queijen,⁹ aerdackers,¹⁰ blomcool, suringh,¹¹ en andivi'.

Bij het eten werd natuurlijk flink gedronken:	
'86 kannen ¹² Rijsse wijn	111.16.0
47 kannen Fransse wijn	47.0.0
55 vaenen ¹³ bier	33.0.0'

Van zoet hielden de heren ook, er werd speciale suiker - 'Canary suiijker' - gekocht om in de wijn te doen.¹⁴



Uit: *De Verstandige Kock, of Sorghvuldige Huys-houdster* (Amsterdam, 1688; herdruk Amsterdam, 1973)

De klerken van de secretarie (vijf beambten) werden niet vergeten. Ze mochten weliswaar niet meeën, maar kregen wel wat te drinken: 24 kannen franse wijn. De dienaars van de 'corte stocken' (de drie gerechtsdienaars) ontvingen 'naer ouder gewoonte' 6 kannen wijn en 12 kannen bier. ■

Noten

1. Stadsarchief 's-Hertogenbosch, Oud-archief, bijlagen stadsrekening b 65.
2. Koken.
3. 4 gulden, 0 stuivers, 12 penningen.
4. Gehakt vlees.
5. Zwezeriken.
6. Een 'hamel' is een gesneden ram.
7. Een 'kwart' lam.
8. Leeuweriken.
9. Kweeperen.
10. Aardappels. Interessant, omdat deze nog niet zo lang in ons land ingeburgerd waren, en in Den Bosch reeds door de sociaal hogere klasse werden gewaardeerd.
11. Zuring.
12. 1 kan = 1,5 liter.
13. 1 vaan = 5 liter.
14. 'Canary-suiijker' is een fijne rietsuiker afkomstig van de Canarische eilanden.