



3

JAN KLINK



5

GEBLAZEN KERST-
BALLEN



13

HERINNERINGEN
AAN CO



15

WEGGEEFWINKEL
WEG



18

ILLEGAAL VUUR-
WERK

HET EXCELLENTE KOOKBOEK van doctor Carolus Battus

Proef de smaak van de 16de eeuw

Door: Saskia Luijter

KORTENHOEF

Liefhebbers van culinaire geschiedenis kunnen hun hart ophalen met 'HET EXCELLENTE KOOKBOEK van doctor Carolus Battus uit 1593'. De in Kortenhoef woonachtige neerlandica Christianne Muusers herhaalde samen met neerlandica Marleen Willebrands dit historische kookboek in modern Nederlands. Het boek verleidt je om te lezen, kijken, koken en proeven, en te ontdekken hoe de Nederlandse keuken was in de late middeleeuwen.

Het oorspronkelijke Cocboek van Carolus Battus was in 1593 het eerste gedrukte kookboek in de Nederlandse Republiek. En hoewel Battus arts was, was zijn verzameling van driehonderd recepten niet zozeer gericht op gezondheid en ziekte. Het voornaamste aspect was genieten van lekker eten. Zo zijn de feestelijke gerechten veelal zoet en bevatten weinig groente. "Groente speelde in die tijd een ondergeschikte rol," legt Christianne Muusers uit. "Het had een lage status, je scoorde er niet mee. Als je indruk wilde maken, dan zette je een groot stuk vlees of vis op tafel. Men zag groente toen ook als niet zo gezond. Daarentegen werd suiker bijna als een wondermedicijn beschouwd. Het werd aan allerlei gerechten toegevoegd. Er was

indertijd ook geen onderscheid in hartige en zoete gerechten. Gelijk met de pastei met kwartels kwam de appeltaart op tafel. Pas vanaf de zeventiende eeuw nam de populariteit van groente en salades toe."

Jarenlange research

Muusers en Willebrands zijn jaren bezig geweest om het 400 jaar oude kookboek te hertalen. "Het is geen solowerk geweest," benadrukt Christianne. "Ik vond de samenwerking heel fijn. Om samen met Marleen de teksten te bespreken en steeds verder te verfijnen. Soms kwamen we ingrediënten tegen waarbij we ons afvroegen: 'Wat wordt daar nu mee bedoeld?' Het behelsde veel research en het raadplegen van andere werken en publicaties." In het boek beschrijft kunsthistorica Alexandra van Dongen de gedekte tafel en de tafelmanieren uit die tijd. De bijpassende foto's zijn afkomstig van de collectie van Museum Boijmans Van Beuningen. Muusers: "Als de coronapandemie voorbij is, dan hopen we in het Dordrechts Museum lezingen en een tentoonstelling te organiseren. Dat is de plek waar Battus heeft gewerkt en waar zijn boek is gedrukt en uitgegeven."

"ALS JE INDRUK WILDE MAKEN, DAN ZETTE JE EEN GROOT STUK VLEES OF VIS OP TAFEL."



Foto: Karnemelksekaas Fotograaf: Christianne Muusers

Dertig recepten

Naast de volledige vertaling bevat het kookboek uitgebreide achtergrondinformatie over Battus, zijn gezondheidsleer, de keukeninrichting en kookkunst. Van de driehonderd recepten zijn er dertig opgenomen in het boek. "Er zijn zoveel geweldige recepten. We konden niet alles opnemen, maar hebben ze met veel plezier bereid," vertelt Christianne enthousiast. "Je kunt een recept op verschillende manieren interpreteren. Die vrijheid is er. In historische recepten staan ook geen hoeveelheden en ontbreekt de bereidingsduur. Recepten werden, en worden nog steeds, niet op één manier klaargemaakt." Op

de website battus.nl is ruimte ingericht voor suggesties en reacties. Muusers: "We delen hier graag wat mensen zelf maken uit het kookboek. Het zou mooi zijn als hier een soort Battus-fanclub ontstaat." Nou, de eerste fan is er al. Want Battus' appeltaart met kaneel, gember, venkelzaad en rozewater – gebakken door Christianne – smaakte heerlijk!

HET EXCELLENTE KOOKBOEK van doctor Carolus Battus | Marleen Willebrands, Christianne Muusers, Alexandra van Dongen | Sterck & de Vreese | 9789056156497 | € 29,95.

O.a. te koop bij boekhandel CW'76

Onze lopers zijn kanjers

Zoals u gemerkt heeft zat er twee weken geleden een speciale december-bijlage bij uw Weekblad of Nieuwsster. Een lijvig blad met een flink gewicht.

Het is voor de lopers een hele toer geweest om al deze zware bijlagen bij u in de bus te krijgen. Een bedankje voor deze voorbeeldige inzet is dan ook meer dan op zijn plaats

Beste jongens en meisjes, namens de uitgeverij heel hartelijk bedankt.

De lopers bellen ook weer bij u aan!

Zoals elk jaar willen de lopers u ook dit jaar weer het allerbeste wensen voor de feestdagen en het nieuwe jaar. U kunt dan uw waardering voor de lopers, voor het elke week door weer en wind bezorgen van uw blad, tot uiting brengen door middel van een klein bedrag te geven. Diverse charitatieve instellingen hebben dit ingeregeld door middel van een QR-code scanner om contactloos te kunnen betalen. Dat is voor onze lopers niet mogelijk daar zij, in tegenstelling tot deze organisaties, allemaal een eigen rekeningnummer hebben.

Wij vragen u om enige courtoisie en ondanks corona toch de kaartjes in ontvangst te nemen. Misschien kunt u ervoor zorgen wat kleingeld bij de hand te hebben?

Namens onze lopers alvast onze hartelijke dank