

TERUGBLIK

EEN WANDELTOCHT DOOR OUD-BLARICUM

Excursie op 27 mei 1989

Een dertigtal leden verzamelde zich op de ochtend van de 27e mei bij 'de Akker' voor de jaarlijkse excursie. Het doel was dit jaar Blaricum. Leden van de Historische Kring aldaar ontvingen ons in hun gloednieuwe 'home' op de Brinklaan 2a midden in het dorp. Voor het transport vanuit Hilversum bleken zoals altijd ruim voldoende auto's beschikbaar. In Blaricum aangekomen gingen we meteen op pad. Het voert te ver op de gehele tocht van ongeveer anderhalf uur hier in detail te beschrijven. Dit temeer omdat de kring een keurige folder met plattegrond heeft uitgegeven, 'Een wandeling door Oud-Blaricum', waarin de door ons gevolgde route uitvoerig beschreven staat. Hier wordt volstaan met het benoemen van enkele markante punten.

Allereerst de Hervormde Kerk, gesticht in de 14e eeuw en in 1935 grondig gerestoureerd. Onze gidsen wezen op de belangrijkste bezienswaardigheden en de daaraan verbonden anecdoten. Heel bijzonder zijn de koperen bogen van de dooptuin. Het kleine kerkhof maakte op deze zonnige zaterdagmorgen een zeer vredige indruk.

Iets verder – in het Achterom – staat het oudste huisje van het dorp (1690) dat als we het ons goed herinneren 't Hemeltje heet. Wat een Hilversummer opvalt is het grote aantal boerenbedrijven in de dorpskern, dat nog daadwerkelijk in bedrijf is. In het bedrijf aan de Langeweg, dat over 15 hectaren beschikt, heeft de eigenaar een verzameling oude sjezen aangelegd. De boerderijen die in handen van 'import' gevallen zijn, worden weliswaar zichtbaar gemoderniseerd maar zo goed mogelijk in stijl gelaten. De kern van Blaricum is reeds enige tijd tot beschermd dorpsgezicht verklaard, waardoor het behoud van het dorps karakter redelijk zal zijn gewaarborgd. Het is dit karakter dat op ons allen een grote indruk heeft gemaakt.

Onze voorzitter Piet Timmer benadrukte dat nog eens in zijn dankwoord waarin hij onze erkentelijkheid verwoordde voor de fijne wandeling en de goede gastvrijheid van onze Blaricumse zusterkring. De wandeling sloot prachtig aan bij de lezing van de heer Nieuwenhuizen die enkele dagen eerder in 'de Akker' werd gepresenteerd.

A.v.d.S.

MIDDELEEUWSE DAG GOOIS MUSEUM WERD GROOT SUCCES

Op zaterdag 26 augustus 1989 was de Kerkbrink ten dele veranderd in een middeleeuws dorpsplein voor – zoals het werd aangekondigd – een middeleeuws feest voor burgers en buitenlui. Dat heeft Hilversum geweten. Vanaf 11 uur 's ochtends tot vijf uur in de middag was de kern van ons 'dorp' op een plezierige manier ontwricht door tal van optredens van zeer uiteenlopende groepen en groepjes 'middeleeuwers' zoals vuurspuwende dames die zich niet ontzagen bijna bloot in glasscherven te gaan liggen, jongleurs, een kwakzalver die het publiek uitdaagde een patient van een opspelende kies af te helpen, een goochelaar en een waarzegster. De speelgroep Filiassi voerde tot twee keer toe de middeleeuwse klucht 'Toe maar' op tot groot plezier van het talrijke publiek. Muzikale omlijsting werd verzorgd door het zigeunerkoor de Eendracht en een heel gezellige buikorgelspeler. Het muzikale hoogtepunt buiten was ongetwijfeld het optreden van het ensemble Goet ende Fyn dat op een heel aanstekelijke manier middeleeuwse liederen vertolkte.

Ook in het museum vonden nog bijzondere activiteiten plaats. Elk uur startte een poppenkastvoorstelling door Rob Numan en elk half uur was er een optreden van de

muziekgroep La Muse s'amuse. Er werden rondleidingen verzorgd en de bezoekers konden demonstraties zien van benen kralen draaien en weven.

De dag werd afgesloten met een middeleeuwse maaltijd die werd verzorgd door het restaurant Hof van Holland. Ongeveer 230 mensen hadden zich voor deze 'Breughel-maaltijd' ingeschreven. Het moet gezegd dat het restaurant zich uitstekend had voorbereid op de maaltijd. Dat was geen eenvoudige zaak omdat de middeleeuwse recepten nooit precies hoeveelheden vermeldden. Er werd dus veel overgelaten aan de interpretatie van de kok. En getuige de opmerkingen aan de lange overdekte tafels slaagden de 20e-eeuwse koks van Restaurant Hof van Holland daarin uitstekend.

De maaltijd begon met 'joutes', een groentesoep bereid volgens een recept uit een engels handschrift uit 1430 waarin b.v. bernagie, viooltjes, malve, buglos en melde werden verwerkt. Het hoofdgerecht 'kapoen in zure saus' was gebaseerd op een kiprecept uit het beroemde kookboek dat de Ménagier de Paris, de bejaarde burger van Parijs, omstreeks 1393 voor zijn jonge vrouw schreef. De saus is lichtgroen van kleur door gebruik van saffraan. De gerechten vielen zeer in de smaak en dat kan ook gezegd worden van het toetje, de 'toerte van queden', ofwel kweeperentaart. Dit is een recept van Nederlandse herkomst, dat in een kookboek staat dat in 1612 in Leuven werd gedrukt.

Al met al kunnen de vaste en vrijwillige medewerkers van het Goois Museum terugkijken op een zeer geslaagde dag mede doordat de voorspelde regen weg bleef. Duidelijk werd weer eens hoe belangrijk de centrale ligging van het museum is. Naast veel bekende gezichten waren er duidelijk ook een groot aantal passanten die aangelokt door het feestelijk gebeuren hun drempelvrees overwonnen om het Goois Museum ook eens van binnen te bekijken en wellicht later in alle rust nog eens terug te komen. En daar was het uiteindelijk ook om te doen.

J.E.L.

De recepten van de maaltijd tijdens de Middeleeuwse dag van het Goois Museum werden ontleend aan: *VAN SOETER COKENE, recepten uit de oudheid en middeleeuwen, door Johanna Maria van Winter; uitg. Fibula – Van Dishoeck, Haarlem, 1976.* Uit dit boek werden de recepten 19, 27 en 51 gebruikt. Het recept voor kweeperentaart drukken we hieronder af.



Met een middeleeuwse maaltijd werd de open dag van het Goois Museum op 27 augustus 1989 afgesloten. De koks van Hof van Holland waren bijna een week met de voorbereidingen bezig geweest.

RECEPT KWEEPERENTAART

Het recept zoals dit voorkomt in een Leuvens kookboek van Antonius Magirus uit 1612 dat heet *Kooeboec oft Familieren Keukenboec, bequam voor alle Jouffrouwen die hun van keucken-handei oft backen van Toertkens ende Taertkens willen verstaen*. Het recept voor kweeperentaart wordt daar als volgt omschreven:

Toerte van Queden.

Neemt de Queden / siedtse in wyn / oft laetse wat braden / ende scheltse / alsse gesoden syn / ende wel morw gesoden synde / vryftmense met eenen lepel / wel cleyn / alsse gebraden syn / snytmense in ronde schyven / men bestroot den bodem eerst met suycker / canneel / naghelen / de Queden daer op / met wat stoofrosynen / de steenen wtgedaen / wat corenten / ende versche boter / ende wat geraspte mostacciolen / noch wat suycker ende canneel. Alsmense doordoet / machmender twee oft dry eyeren cleyn geclopt by doen / ende wat Pinghelen / ende amandelen cleyn gestooten / ende wel merch.

In dit recept wordt alleen de vulling van de taart beschreven omdat het deegrecept elders werd omschreven in de uitgave. In hedendaags Nederlands komt het op het volgende neer:

Voor de taartvorm met deksel maken we een korstdeeg waarin we 200 gram bloem, 100 gram boter, 75 gram poedersuiker, een ei, een snuifje zout verwerken. Dit wordt zonder verder vocht gekneed en uitgerold, opgevouwen en opnieuw uitgerold enz. enz.

Voor de vulling koken we drie pond kweeperen, of als die niet te krijgen zijn gewone stoofperen, minstens een uur in rode wijn. Kweeperen zijn zo hard dat ze pas geschild kunnen worden als ze bijna gaar zijn. Stoofperen worden gewoon voor het koken geschild. Als de peren gaar zijn wrijven we ze fijn, drukken het overtollige vocht er uit en vermengen de perenmoes met een half ons geweekte krenten en een half ons geweekte rozijnen, een ons fijngemalen gepelde amandelen, een half ons pinghelen (dennezaden, bij ons moeilijk of niet verkrijgbaar, wel in reformwinkels in Duitsland en Zwitserland als Pinienkerne of in Italië als pignoli) en desgewenst twee geklutste eieren.

We bekleden de taartvorm met korstdeeg, strooien er een paar eetlepels rietsuiker op, leggen er (in de niet-vegetarische uitvoering) het merg uit een mergpijp op en doen er het perenmengsel bij. Daarop weer suiker, kaneel, nootmuskaat (de *mostacciolen* uit het oude recept), wat klontjes boter en de deksel van het deeg. De taart moet niet te hoog gevuld worden om overborrelen te voorkomen. Het geheel wordt met overwegend onderwarmte in ongeveer drie kwartier zacht gebakken.

De kweeperentaart wordt koud geserveerd als nagerecht of nog beter als avond-attractie bij een glas wijn.

NIEUWE KALENDER VAN HILVERSUM PAS OP

Ook voor 1990 is een fraaie kalender samengesteld met tekeningen van markante Hilversumse gebouwen en dorpsgezichten. De tekeningen zijn met grote zorg vervaardigd door Bob Pestman. Bij iedere tekening is op een apart blad een beschrijving toegevoegd met daarbij een foto van de huidige situatie. Afbeeldingen dit keer o.m. de laatste boerderij met rieten dak aan het Langgewenst, fabrikteurshuizen aan de Veerstraat, het Stationsplein met de luchtbrug, het VVV gebouw van Dudok en de villa Vogelenzang aan de 's-Gravelandseweg, gebouwd in opdracht van de heer B.W. Blijdestein.

De kalender zal vanaf september in de boekhandel en bij het Goois Museum verkrijgbaar zijn. De prijs is f 15.