



Nemerlaer kookboek

Waarachtige recepten uit de keuken van Kasteel Nemerlaer

Robbie Dell'Aira, Carole Vos



Nemerlaer kookboek

**verhalen en recepten uit de keuken
van Kasteel Nemerlaer**

Robbie Dell'Aira
Carole Vos



Inhoud

Aanwijzingen van de Franse chef-kok Alexis Benoît Soyer (1810-1858)	7
Aan tafel bij manmoedige ridders, een wanhopige generaal en een verliefd stel	9
Receptuur uit de tijd van Geerlinck van den Bossche (veertiende eeuw)	15
Kruidenbouillon	15
Elft met groene saus	16
Pameie in den hoven	16
Fatsoenlijk dineren bij een religieuze ridder	17
Receptuur uit de tijd van Gerard van Vladeracken (zestiende eeuw)	19
Finen rooden Clareyt	19
Duivenpastei	20
Kersenmoes	21
Smullen bij een stokdove generaal	22
Receptuur uit de tijd van Isaac baron von Cronström (achttiende eeuw)	27
Wijnsoppe	27
Kapper Saus	29
Spaensche Pap	29
Liefdekoek bij een amoureuze jonker	30
Beeldven en het spook van de Nemerlaer	35
Receptuur uit de tijd van jonker Albéric Donatus van den Bogaerde van Terbrugge (negentiende eeuw)	37
Julienne-soep	37
Vol-au-vent met ragout van fazant	38
Liefdekoek of Bola d'Amour	40
Eten... "Ja toén... Maar nú?"	41
Geen honger, toch eten?	42
Lekker hè... hoezo lekker?	43
Over bieten, brandnetels en dergelijk spul	44



Soyer

Printed by J. W. M. Turner

Aanwijzingen van de Franse chef-kok Alexis Benoît Soyer (1810-1858)

Sommige menschen wachten te lang met iets te gebruiken en op het oogenblik dat zij beginnen, gebruiken zij alles met zoveel gretigheid, dat dit dikwijls hunnen smaak, voor alles, wat nog op het diné volgen moet, bederft en zij zich vaak eer het dessert op tafel komt in de armen van Morpheus [Romeinse god van dromerigheid en verveling] bevinden in plaats van de gaven van Bacchus [Romeinse god van wijn, vermaak en vruchtbaarheid] te kunnen genieten.

Het genot van het eten vordert eetlust, maar de genoegens der tafel eischen dat de eetlust niet zal verzadigd zijn, voor het tijd is om van tafel op te staan. Indien er van alles behoorlijk gebruikt wordt, zal het hart bij het einde des maaltijds opgevrolijkt, het hoofd verfrischt, het gelaat geopend, de kleur hooger, de oogen schitterender zijn en eene warmte verspreidt zich over het geheele lichaam, terwijl bij een onbetamelijk genot van alles het tegendeel zal plaats hebben.

De borden moeten zoo dikwijls mogelijk verwisseld worden en niet, zooals men wel eens doet, blijven staan om eene collectie van schillen van chinaasappelen of van appelen en ander afval te ontvangen. Hiermede eene twintig minuten of een half uur gepasseerd zijnde, wordt de koffij gepresenteerd, en daarna wordt de tafel ontruimd en de gasten gaan in de gezelschapskamer, waar het overige van den avond met muziek, het maken van een partijtje enz. kan doorgebracht en zooals ik vrees, waar het gesmaakte genot door het rooken van eenige cigaren zal verhoogd worden.

Alexis Benoît Soyer, Londen 1849.

(Naar een vertaling van Gerrit Benjamin van Goor (1816-1871) uit omstreeks 1854) o



*.... mysterieuze recepten voor
'vlierbessenwijn godendrank,
liefdesdrank en verlangensbrood'*

Aan tafel bij manmoedige ridders, een wanhopige generaal en een verliefd stel

Meer dan zeven eeuwen eten in Kasteel Nemerlaer



De laatste jaren is historisch koken niet meer weg te denken uit de vele kasteelkeukens die Nederland rijk is. En dat is begrijpelijk. Hoe kom je immers meer in contact met het verleden dan eeuwenoude geuren en smaken zo letterlijk tot je te nemen. Bovendien sluiten historische recepten uitstekend aan op de almaar groeiende belangstelling voor biologische voeding en slow food. Toch is de belangstelling voor ons culinaire verleden relatief jong. In de jaren zeventig van de vorige eeuw werden belangrijke onderzoeken gedaan door de befaamde hoogleraar jonkvrouwe Johanna Maria van Winter, die in haar boek *Van Soeter Cokene* uit 1976 de eerste stappen presenteerde op culinairhistorisch gebied. Haar colleges waren interessant, vooral vanwege haar legendarische experimenten, die volgens ooggetuigen nogal eens uitliepen op wonderlijke resultaten. Of het eetbaar was? Daarover verschillen de meningen. Niettemin werd toen de basis gelegd voor een lange reeks culinairhistorische experimenten, waaraan steeds

meer onderzoekers deelnamen. In diezelfde periode werd ook in Kasteel Nemerlaer culinair geëxperimenteerd. Slotvoogd Anton van Oirschot (1927-2004) en kasteelvrouw Carole Vos publiceerden in 1979 het boek *Van Water tot Wijn, van Korsten tot Pasteien*, waarin mysterieuze recepten voor 'vlierbessenwijn godendrank, liefdesdrank en verlangensbrood' beschreven zijn. De sprookjesachtige recepten van de Nemerlaer, die in het tweede deel van dit boek worden gepresenteerd, zijn speciaal voor ons door de kasteelvrouw geschreven. Die recepten laten zien dat de afgelopen halve eeuw zich in Kasteel Nemerlaer wel eens situaties van schaarste voordeden. Met een gezonde dosis humor en veel fantasie werden evenwel wonderlijke maar ook smakelijke gerechten tevoorschijn getoverd. Maar voordat we daaraan beginnen, gaan we meer dan zevenhonderd jaar terug in de tijd, waar we aanschuiven bij ridder Geerlinck, die ons ontvangt met een voedzame vastenmaaltijd. >>>





Met schone handen aan tafel bij heer Geerlinck

Meestal weten we maar weinig over het ontstaan van kastelen. Dat geldt ook voor Kasteel Nemerlaer, dat in een Latijnse oorkonde voor het eerst in 1303 genoemd wordt. In dat geschrift is te lezen dat ridder Gherlacus de Boscoducis, later meestal Geerlinck van den Bossche genoemd, in de parochie Haaren twee voorname huizen bezit, Amerlaer en Eyndhoven. Het oude huis Amerlaer zal het begin zijn geweest van het huidige Kasteel Nemerlaer en lag langs de vruchtbare oevers van het riviertje de Amer of Nemer. Vandaar de naam Nemerlaer, wat open plek in het bos, 'laer', aan het riviertje de 'Nemer' betekent. Ridder Geerlinck was een man van betekenis in de destijds uitgestrekte Meierij van 's-Hertogenbosch, die toen reikte tot in het huidige België. Zijn bezit, dat hoofdzakelijk uit land en boerderijen bestond, was te vinden

in het hart van het tegenwoordige Noord-Brabant. In de stad 's-Hertogenbosch bezat Geerlinck een deftig stadskasteel, dat na zijn overlijden in gebruik werd genomen als Clarissenklooster. De middeleeuwse Geerlingsebrug, niet ver van Geerlincks stadskasteel (Hinthamerstraat 141), herinnert nog aan deze ridder van de Nemerlaer.

Geerlinck behoorde tot de getrouwen van de hertog van Brabant en Limburg, Jan de Vreedzame (1275-1312). Als bloedverwant van de adellijke familie Van Horne, die veel grote kastelen bezat, waaronder het Limburgse stamslot Horn, zal Geerlinck als jongeman keurige tafelmanieren hebben geleerd. Als we de laatmiddeleeuwse etiquetteboekjes erop naslaan, krijgen we terdege de indruk dat je je aan tafel beheerst en gemanierd diende te gedragen. Smekken en flatuleren werden

niet gewaardeerd. En volgens de Kerk was gulzigheid, Gula in het Latijn, één van de zeven kardinale zonden. De middeleeuwse tafel was gedekt met een linnen tafellaken, waaraan soms een langwerpige 'servet' bevestigd was, zodat de aangezetenen hun handen konden afvegen. Dat was nodig, want keurig eten deed je met je blote handen. Met duim, wijsvinger en eventueel middelvinger werd met één hand het voedsel beetgepakt. Als je vette handen had, kon je die afvegen aan het servet of schoonmaken in een kom warm water waarin geurige kruiden als salie, marjolein of kamille waren gekookt. Laurierbladeren, rozemarijn of enkele druppeltjes rozenwater werden soms ook toegepast. Alvorens aan tafel te gaan kon je je handen reinigen door ze met het geurige water te overgieten, zodat je altijd met schone handen aan tafel zat. De vork werd in de tijd van Geerlinck niet gebruikt. Sterker nog,

sommige mensen dachten dat het gebruik van die griezelige drietand zou kunnen leiden tot ziekte, dood of bezetenheid door de duivel. Een mes en een lepel was genoeg. Een mes gebruikte je alleen om vlees te snijden, en een lepel om pap, gestoofde peulvruchten of potagie (dagelijkse stoofpot) te eten. Gasten brachten meestal zelf een eigen mes en lepel mee. Bord en lepel waren evenmin in gebruik. Hun functie werd meestal vervuld door een rond of vierkant houten plankje of een plat brood. Het voordeel van brood was natuurlijk dat sap van het gerecht, denk aan bijvoorbeeld vlees en vis, erin trok en dan gemakkelijk genuttigd kon worden. Geerlinck zal heel zuinig met voeding zijn omgegaan. De gerechten die werden opgediend, kwamen de eetkamer binnen in aardewerk schalen of potten. Drinken deed je uit bokaal, drinkschaaltjes of glazen. o



Receptuur uit de tijd van Geerlinck van den Bossche (veertiende eeuw)

Kruidenbouillon

1,5 liter runderbouillon, 100 g snijbiet, 50 g bernagie, 100 g spinazie, 100 g wilde sla, 3 el gehakte peterselie, 2 el gehakte verse munt, peper, zout.

Was de bladeren van de snijbiet, spinazie (of eventueel het blad van zuring), bernagie en de wilde sla. Kook de groenten vijf tot zeven minuten in water, zonder de pan af te sluiten. Spoel de gekookte groente daarna direct met koud water. Dan blijft de groene kleur van het blad behouden.

Snijd de groenten heel fijn en leg die apart. Hak de peterselie en muntblaadjes apart.

Breng de bouillon aan de kook en voeg de gekookte groente, drie eetlepels peterselie en twee of drie eetlepels muntblaadjes toe. Laat het nog even doorkoken en blijf proeven, tot het naar de zin is.

Dien de kruidenbouillon op in een kom of diep bord.

Elft met groene saus

Elft (of forel), bosje peterselie, sneetjes brood (wit), peper, zout, azijn of verjus (sap van onrijpe druiven).

Maak eerst de groene saus.

Hak een bosje peterselie zonder de stelen heel fijn en meng het met twee handen fijngemalen wit broodkruimels. Broodkruim maak je door een brood, waarvan de korst verwijderd is, een dag te laten staan zodat het droog wordt. Leng het broodkruim aan met azijn of verjus en voeg naar smaak peper en zout toe. Om de elft goed te kunnen grillen, heb je eigenlijk een echt vuur of een barbecue nodig. Gril de vis niet te heet en net zo lang tot hij net gaar is en leg hem op een bord. Verdeel de groene saus gelijkmatig over de vis. In de middeleeuwen werd dit gerecht waarschijnlijk afgekoeld gegeten.

Pameie in den hoven

3 grote goudreinetten of andere appels naar keuze, flinke klont roomboter, ½ el verse fijngehakte gember, ½ tl kaneelpoeder, mespuntje gemalen foelie, mespuntje vers gemalen nootmuskaat, 2 kruidnagelen, 50 g suiker.

Schil de appels en snijd ze in plakjes. Bak de plakjes appel kort in roomboter op een middelmatig vuur. Verwarm de oven voor op 180 tot 200 graden (elektrische oven). Leg de stukjes gebraden appel in een kom en roer er een flink stuk boter doorheen (ongeveer 125 g). Voeg de specerijen eraan toe en roer alles goed door elkaar. Verspreid het mengsel evenredig op een ovenvaste schaal en zet het in de oven. Laat de Pameie net zo lang in de oven staan tot de appelplakjes enigszins droog zijn geworden.

Deze lekkernij werd warm gegeten.



Fatsoenlijk dineren bij een religieuze ridder

Gerard van Vladeracken (omstreeks 1504-1566), heer van Geffen, Nuland en Nemerlaer, was als kasteelheer en schepen van de stad 's-Hertogenbosch een vooraanstaand heerschap. Op de Bossche Markt bewoonde Gerard het Hooghuis (Markt 41-39), een statig stadshuis dat tegenwoordig een opvallende neogotische façade heeft. Als in het najaar het jachtseizoen aanbrak, verplaatste de edele heer zich met zijn gezin enige tijd naar Kasteel Nemerlaer, waar ook een huiskapel tot hun beschikking stond. De uitgestrekte landerijen in de omgeving van Haaren en Oisterwijk boden de edelman, zijn familie en vrienden de gelegenheid om zich uit te leven in de jacht op klein en groot wild. De jacht was een adellijk voorrecht

dat onder geen beding door derden mocht worden gebezigd, daarop stonden strenge lijfstraffen. Voor de meeste edelen was de jacht te paard niet alleen een manier om voor voedsel te zorgen, maar ook een vorm van militaire oefening met sportieve elementen. Dames deden overigens niet mee, zij mochten achterblijven op het kasteel. Maar als de edelen met hun buit weer terugkeerden naar de Nemerlaer, werd de maaltijd bereid waaraan iedereen mocht deelnemen. Hoe de sfeer op Kasteel Nemerlaer geweest zal zijn tijdens die braspertijen, laat zich raden. Toch zullen er ook serieuze gesprekken hebben plaatsgehad, want van Gerard weten we dat hij een ernstig man kon zijn, een intellectueel en een ridder in de Orde van het Heilig Graf van >>>



Jeruzalem, een rooms-katholieke orde die nog steeds actief is. Gerards zoon Christoffel van Vladeracken (1524-1601) was een geleerde, een humanist van de renaissance. Christoffel maakte naam met toneelstukken en een boek met de titel *Apotheosis*, uitgegeven in 1565 te Antwerpen. Nee, bij de Vladerackens zal aan tafel de etiquette wel in acht zijn genomen. Immers leefden zij in de tijd van de eerste etiquetteboekjes, waaronder het destijds wereldberoemde boek *Il Libro del Cortegiano*, Het Boek van de Hoveling, samengesteld door de Italiaanse edelman Baldassare Castiglione (1478-1529). In dat boek, dat in 1528 verscheen, werd beschreven hoe edelen zich aan tafel dienden te gedragen. Zowel

fysieke als mentale training was van groot belang, schrijft Castiglione, want dan pas kon de aristocraat zich onderscheiden van het gewone volk. En aan tafel diende de adel zich niet in te laten met ongepaste onderwerpen als ziekte en dood, dat zou de eetlust bederven. Liever discussieerde het elegant dinerende gezelschap over filosofie en kunst, vooral over schilderkunst. De beroemde priester Desiderius Erasmus van Rotterdam (1466-1536) voegt daar nog afkeurend aan toe dat smakken, slurpen, in je neus peuteren en zomaar van tafel lopen ongemanierd is. En 'grote brokken voedsel in één klap doorslikken', zegt Erasmus, 'is goed voor ooievaars en narren'. ○

Receptuur uit de tijd van Gerard van Vladeracken (zestiende eeuw)

Finen rooden Clareyt

450 g bloemenhoning, 0,32 l water, fles (0,75 l) stevige rode wijn, enkele stokjes kaneel, flinke eetlepel gemberpoeder, enkele kruidnagelen, gemalen kardemom, gemalen nootmuskaat, gemalen galangawortel, lange peper (piper longum).

Meng de bloemenhoning met het water en laat een paar minuten zacht koken. Schuim het af en haal het van het vuur. Doe de wijn en de specerijen erbij. Met de hoeveelheden van de specerijen kan eindeloos gevarieerd worden door van het ene meer of minder toe te voegen. Het is zelfs mogelijk om een ingrediënt helemaal weg te laten. Houd wel rekening met de sterke smaak van sommige specerijen. Gember of kruidnagelen kunnen overheersend zijn.

Laat het geheel een nacht staan zodat de smaken zich goed met elkaar kunnen vermengen. Zeef de volgende dag met een linnen doek of met een ander geschikt filter de resten van de specerijen uit de drank. Herhaal dat een aantal keren, totdat de drank gereinigd is. De finen rooden clareyt is nu klaar en kan zowel koud als warm geserveerd worden.

Duivenpastei

6 duivenborsten (van 3 (hout)duiven), 1 pak hartige taartdeeg (quiche of bladerdeeg), 50 g krenten, 90 g gekonfijte pruimen (zonder pit), 1 tl gemberpoeder, 50 g walnoten, 1 citroen, peper, zout, taartvorm van 20 cm doorsnee.

Snijd de duivenborsten in kleine blokjes en doe ze in een kom. Voeg er dan de krenten en gekonfijte en ontpitte pruimen aan toe. Strooi er flink wat gemberpoeder over, een handvol walnoten en drie of vier schijfjes citroen. Eventueel kan er ook wat peper en zout aan worden toegevoegd. Vermeng het geheel met de hand. Braad het mengsel lichtjes aan in roomboter en laat daarna afkoelen in een kom of op een bord.

Maak dan het deeg. Doe de plakken deeg in een ingevette springvorm, net zoals dat bij een gewone appeltaart ook gebruikelijk is. Prik gaatjes in de deegbodem. Als dat gedaan is, kunnen de duivenborsten in de taartvorm. Sluit de bovenkant af met een flinke plak deeg en prik daarin gaatjes om de lucht, die tijdens het bakken ontstaat, te laten ontsnappen. De kleur van het deeg wordt mooier als je er losgelopen ei met een klein beetje room over smeert.

Zet de duivenpastei in een voorverwarmde oven van ongeveer 200 graden. Na zo'n 45 minuten is de pastei klaar.

Dit gerecht kan zowel warm als koud worden gegeten. Het is aanbevelenswaardig om de duivenpastei een paar uur of zelfs een dagje te laten rusten, dan vermengen de smaken in de pastei zich met elkaar en wordt de inhoud ervan nóg smakelijker.

Een frisse knapperige salade past uitstekend bij dit gerecht.

Kersenmoes

700 g donkere kersen uit de boomgaard, twee sneetjes wit brood, 100 g suiker, 20 g roomboter, 15 cl Marsala/Malaga, kruidnagelen.

Ontpit de kersen en maak er met de keukenmachine pulp van. Snijd de korsten van het brood en maak er stukjes van. Vermeng de kersenspulp, het brood, de wijn en de boter. Doe het in een pan en zet het op het vuur. Zet het op een laag vuur zodra het kookt. Laat de kersenmoes tien tot vijftien minuten langzaam pruttelen tot het een stevige brei wordt. Doe de moes in een vorm en laat het afkoelen. Steek er ter decoratie wat kruidnagelen in. Maak daar eventueel een sierlijke tekening van. Zet de kersenmoes in de koelkast en haal het voor het opdienen uit de vorm. Bestrooi de kersenmoes met poedersuiker.



Smullen bij een stokdove generaal

Hij werd geboren in het Zweedse stadje Avesta, Isaac Cronström (1661-1751). Als jongeman verliet Isaac na het overlijden van zijn vader het ouderlijk huis en begon een avontuurlijk bestaan. Isaac bezocht de universiteiten van Leipzig, Leiden en Parijs, maar zocht bij terugkomst in Zweden zijn heil bij het leger. Dat bleek een uitstekende keus, want de energieke Isaac maakte keer op keer promotie. Hij vocht voor de koning van Zweden, de Oostenrijkse Habsburgers, de koning van Engeland en uiteindelijk onder de legendarische militair en vestingbouwer Menno van Coehoorn (1641-1704) voor het Staatse leger van de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden. De Nederlandse Republiek werd zijn tweede thuisland. In het jaar 1695 huwde Isaac met een adellijke Utrechtse dame, genaamd Trajectina Anna Elisabeth van Tuyll van Serooskerken (1675-1720). Als gevolg daarvan werd Isaac de peetoom van de bekende schrijfster en componiste Belle van Zuylen (1740-1805). Voordat Isaac zich definitief in de Republiek vestigde, was hij enkele jaren gouverneur in Staatse dienst van de stad Hoei (Huy) in het prinsbisdom Luik. Daar bewoonde hij een voornaam huis, dat later het Maison du Gouverneur zou worden genoemd. Toen Isaac voor altijd naar de Republiek verhuisde, vestigde hij zich in Kasteel Nemerlaer, dat hij

in 1715 gekocht had en volledig liet renoveren. Een gedenksteen met een Latijnse tekst en het blazoën van Cronström rechts naast de entree van het souterrain aan het voorplein, herinnert nog aan die gebeurtenis. De bordestrap in Lodewijk XIV-stijl uit 1718 is de meest opvallende toevoeging van die renovatie en refereert aan Isaacs jaren in Hoei, waar zijn huis eenzelfde bordestrap had. Naar het zich laat aanzien is de Nemerlaerse bordestrap vervaardigd door ambachtslieden uit het prinsbisdom Luik, waarmee het een uniek stuk is in Nederland. Op latere leeftijd werden Isaac allerlei erebaantjes toebedeeld, waaronder gouverneur van de Vlaamse steden Veurne en Ieper, de Brabantse stad 's-Hertogenbosch en werd hij generaal van de Staatse cavalerie. In 1720 werd Isaac door de Zweedse koning in de adelstand verheven en kreeg de titel 'baron'. Op hoge leeftijd, Isaac was inmiddels zesentachtig jaar oud, keerde het succes zich echter tegen hem. De Staten-Generaal benoemde hem tot bevelhebber van Bergen op Zoom, juist op het moment dat de stad belegerd werd door een onversaagd leger van de Franse koning Lodewijk XV (1710-1774). Dat werd een catastrofe. De inmiddels stokdove generaal smeekte de autoriteiten om zijn ontslag. Maar die sloegen zijn beroep in de wind. Aanhoudende bombardementen, granaatinslagen

en onderaardse explosies, die door de slechthorende Isaac veel te laat werden opgemerkt, verwoestten de stad vrijwel volledig en maakten in totaal meer dan duizend doden. Dat ongekend hoge dodental zorgde ervoor dat alle beschuldigende vingers naar Isaac wezen, die zich inmiddels had teruggetrokken in Kasteel Nemerlaer, waar hij de rest van zijn leven werkte aan een verweerschrift waarin hij zijn onschuld probeerde te formuleren. Van een rechtzaak kwam het nooit, de dood was hem voor.

van damasten tafelkleden, zilveren schalen, broodmandjes en kannen, porseleinen vaatwerk en luxueus eetgerei. Het destijds kostbare porseleinen serviesgoed werd sinds de Hollandse Gouden Eeuw in grote hoeveelheden vanuit Azië geïmporteerd. Rijke Nederlanders waren dol op dat exotische ietwat transparante steengoed uit China en Japan. En zeker op de adellijke eettafel ontbrak porselein vrijwel nooit, al was het maar om te laten zien dat je gefortuneerd was. De reden dat porselein zo

‘Mijn ongelukkige doofheit, dewelke meer en meer toeneemt met mijn hoge jaaren, op de benauwtheit van mijn borst, veroorzaakt door een aanhoudende verkoutheit en een hoest die mij dikmaals belet de nodige ordres te geeven dat ik daar en boven niets gereed had voor zo een expeditie’

Citaat uit een journaal (1748) van Isaac baron von Cronström, huisarchief Slot Zuylen.

Na de renovatie van Kasteel Nemerlaer, die Isaac von Cronström tussen 1715 en 1718 liet uitvoeren, zal het er goed toeven zijn geweest. De uitgestrekte landerijen en jachtgebieden rondom het kasteel, boden de kasteelbewoners in elk geval meer dan voldoende voedsel. De periode waarin Isaac leefde, was een bijzondere voor wat betreft de culinaire ontwikkelingen. In de achttiende eeuw, ook wel de eeuw van de Verlichting genoemd, waren de adellijke eettafels rijkelijk voorzien

prijzig was, had vooral te maken met de strikte geheimhouding van het bakprocédé. Maar daar kwam een eind aan toen de Duiste alchemist Johann Friedrich Böttger (1682-1719) in 1708 het eeuwen oude Chinese procédé na vele experimenten wist na te bootsen. Zo ontstond het eerste Europese porselein dat bekend is geworden onder de naam Meissenporselein. Met al dat porselein zagen de achttiende-eeuwse eettafels er al een stuk moderner uit dan in de eeuw ervoor. Ook de vork, die >>>





in de zestiende en zeventiende eeuw nog met argwaan werd gadeslagen, werd pas in de achttiende eeuw algemeen gebruikt. De achttiende-eeuwse keuken was naast eenvoudige dagelijkse kost, vooral een keuken van taarten, vette worst en zoetigheid. Toch vinden we in de keukenschriftjes, die nog in verschillende Nederlandse kastelen bewaard zijn gebleven, bijvoorbeeld ook gezonde frisse salades, smakelijke soepen en gezonde visgerechten. Desondanks was de eeuw van Isaac von Cronström vooral een periode waarin overgewicht veel voorkwam, om niet te zeggen in de mode was. Want sporten was uit den boze, dat was nadelig voor de geest en maakte het lichaam wankelbaar, zo vonden men. Liever werden trendy drankjes verkozen, zoals koffie, chocolade en thee, of musiceerde men aan tafel tijdens het souper. Toen Isaac Kasteel Nemerlaer

bewoonde, werden bijzondere muziekstukken gecomponeerd die ertoe dienden om de maaltijd te begeleiden. Een bekend werk is de Tafelmusik (1733) van de Duitse componist Georg Philipp Telemann (1681-1767). Soms werd in een lied gewaarschuwd voor verslaving, zoals in de Koffiecantate (1732-1734) van Johann Sebastian Bach (1685-1750), waarin een meisje haar bezorgde vader opbiecht dat koffie 'zoeter is dan duizend kussen' en dat zij daarom geen behoefte heeft aan een man. Wat Isaac in zijn Nemerlaerse eetkamer genuttigd heeft, vertelt de geschiedenis niet. Maar van één recept is aan te nemen dat de generaal dat zeker gekend en misschien wel geproefd heeft. Een in die dagen algemeen bekende soldatensnack was wijnsoppe, ofwel warme zoete wijn met witte brood. Sterkend als je de hele dag buiten bent geweest, maar ook heel verslavend. Kijk maar uit. o

Receptuur uit de tijd van Isaac baron von Cronström (achttiende eeuw)

Wijnsoppe

Wit brood (ongeveer 10 sneetjes), zoete rode wijn (bijvoorbeeld Marsala of Malaga), suiker, gemalen kaneel, gemberpoeder.

Rooster een stuk of tien sneetjes wit brood, waarvan de korsten verwijderd zijn. Leg de sneetjes in een diep bord als het brood voldoende geroosterd is en besmeer ze met boter. Strooi er suiker, gemalen kaneel en wat gemberpoeder over. Giet in een pan de hoeveelheid van een fles zoete rode wijn (bij voorkeur Marsala of Malaga) en warm het langzaam op. Als de wijn bijna kookt, haal het dan van het vuur. De warme wijn kan over het brood worden gegoten. Strooi naar smaak nog wat suiker en kaneel over het geheel en dien op.



Snoek in een fyne korst

Snoek (eventueel te vervangen door een andere zoetwatervis, zoals bijvoorbeeld baars, of zeevis, zoals bijvoorbeeld verse ongerookte makreel), hartige taartdeeg of bladerdeeg, 6 rauwe eieren (waarvan 4 eierdooiers en 2 hele eieren), paneermeel, scheutje volle melk, 2 el fijngehakte verse peterselie, mespuntje nootmuskaat, zout, zwarte peper.

Snijd de snoek in drie of vier evenredige stukken. Bewaar de kop en de staart voor later. Doe de in stukken gesneden snoek in een pan met tegen de kook gebracht water of court-bouillon. Laat de vis zonder te koken bijna gaar worden. Haal de snoek uit de pan als die bijna gaar is en verwijder het vel en de graten. Snijd de snoek dan in kleine stukjes en laat het afkoelen.

Maak een papje van eierdooiers, paneermeel, snufje zout, peper, nootmuskaat en verse peterselie. Roer dit papje goed door en meng het met de fijngesneden snoek. Als dat gedaan is, begin dan aan het deeg. Gebruik hiervoor wit brooddeeg, hartige taartdeeg of bladerdeeg. Maak het deeg plat met een deegroller en spreid het uit. Vet de ovenschaal lichtjes in met boter of zonnebloemolie.

Leg het vismengsel op het midden van het deeg en sluit de deeglap. Doe het geheel in een ovenschaal. Niet vergeten om gaatjes in het deeg te prikken. De rauwe kop en staart kunnen er dan aan toegevoegd worden. Geef het deeg de vorm van een snoek. Met een mesje of 'appelsteecker' kunnen in het deeg vormen worden aangebracht die op schubben lijken. Voordat de snoek de oven ingaat, dient het deeg te worden voorzien van een laagje opgeklopt ei. Als dat gebeurd is, kan de snoek in de op 200 graden voorverwarmde oven geschoven worden, waarna de vis er na dertig tot veertig minuten uitgehaald kan worden.

Zet de snoek op tafel en snijd het gerecht in evenredige plakken.

Kapper Saus

125 roomboter, verjus (witte wijn of azijn), 50 g kappertjes, peper, zout.

Met wat gesmolten boter, verjus, witte wijn of azijn en kappertjes kan eventueel een kappersaus gemaakt worden die uitstekend bij de vis past. Smelt daarvoor de boter in een pannetje en voeg daaraan een scheutje verjus, witte wijn of azijn toe. De kappertjes doe je er als laatste bij. Goed roeren, op smaak brengen met peper en zout, en schenk de warme saus over de vis.

Spaensche Pap

200 dessertrijst, 1l volle melk, 100 g suiker, ½ tl kaneelpoeder, 1 eierdooier, een paar druppels rozenwater.

Kook de rijst in melk en voeg er suiker, kaneel, een druppeltje rozenwater en een eierdooier aan toe. Als de rijst zacht geworden is, kan het worden opgediend. De Spaanse pap kan ook koud gegeten worden.

Liefdekoek bij een amoureuze jonker

Overall was kunst te zien, op ieder stukje muur, op iedere schoorsteenmatel. Schilderijen van landschappen, stillevens, religieus werk, en voorstellingen in de trant van Jan Steen en Jan van Goyen, beeldjes van mythologische figuren en engelen, mappen vol tekeningen en gravures van grote meesters als Rembrandt, Rubens, Van Dyck, Van Ruysdael en nog veel meer. Jonkheer Donatus Theodore Albéric van den Bogaerde van Terbrugge (1829-1895), geboren in het Vlaamse Gent, hield van schoonheid. Het eeuwenoude Kasteel Nemerlaer werd in opdracht van de puissant rijke jonker in 1880 voorzien van een nieuw jasje in historiserende stijl. De Rotterdamse architect Piet Snickers (1847-1901), die het vak had geleerd van niemand minder dan de uit Roermond afkomstige architect Pierre Cuypers (1827-1921), liet een zogeheten beklamping aanbrengen met middeleeuwse ruitpatronen in het muurwerk. Nieuw traliwerk voor vensters en serres werd vervaardigd door de Heeswijkse smid Hein van Balkom, die intrigerende geometrische figuren vervaardigde, waarvan sommige zijn ontcijferd als symbolen van geloof, hoop en liefde. Op de hoeken van de dakgoten van het kasteel bevestigde de smid draakachtige gargouilles, ook wel waterspuwers genoemd, die dezelfde zijn als die van Kasteel Heeswijk. Jonker Albéric hield van gezelschap. In de uitbundig

ingerichte grote eetzaal, de huidige engeltjeskamer, zullen zijn gasten gastvrij zijn onthaald, ongetwijfeld met een glas Champagne en oesters, zoals gebruikelijk was in die tijd. In het midden van de zaal stond de eettafel, een bolpoottafel met zes blauw-witte stoelen in Louis XIV-stijl. Rondom waren schilderijen en vooral beeldhouwkunst te zien, waaronder een albasten beeld van de Romeinse halfgod Hercules, een beeld van de Griekse held Achilles en een sculptuur van een gevleugelde engel. Het achttiende-eeuwse interieur van de grote eetzaal, dat in oorspronkelijke staat bewaard is gebleven, was verder voorzien van kristallen bokalen, Chinees en Japans porselein, Keulse kannen, Venetiaanse vleugelglazen, kandelaars, penanttafels en een trumeau in empirestijl. Dat jonker Albéric er zo nu en dan een eigenzinnige smaak op nahield, bewijst een uitgeholde paardenhoef waarin sigaren werden gepresenteerd. Curieus is ook de giraffe piano, een piano waarvan de snaren boven het klavier waren geplaatst zodat er een vorm ontstond die deed denken aan de hals van een giraffe. Dit instrument werd aan het begin van de negentiende eeuw in Wenen ontwikkeld en werd vooral populair bij de bourgeoisie in mondaine steden als Berlijn, Londen en Parijs. De oude adel trok zijn neus op voor dergelijke proleterige instrumenten.

Maar dat interesseerde de vrijgezelle jonker niet. Liever dineerde Albéric met mensen die hem na aan het hart lagen, wel of niet van adel. Zijn vrijmoedige levenswandel bezorgde de familie hoofdbrekens, vooral toen aan het licht kwam dat hij een affaire had met zijn huishoudster, Koosje Jansen (1843-1915). Uit die zogeheten affaire, wat in werkelijkheid een liefdevolle betrekking zal zijn geweest tussen twee mensen van een andere stand, werden, naar verluidt, twee dochters geboren, Jeanne en Jacqueline. Maar het ongehuwde paar werd binnen de familie als een schande beschouwd, waarmee zelfs bisschop Joannes Zwijsen (1794-1877) zich bemoeide. De jonker mocht niet meer deelnemen aan de Paascommunie, zo bepaalde de Kerk. Desalniettemin hield de liefde van het paar stand, en op het sterfbed van jonker Albéric in Kasteel Heeswijk, op 22 april van het jaar 1895, werden de twee dan eindelijk in de echt verbonden. Dat huwelijk bleek een meesterzet, want daarmee had jonker Albéric in één klap de alsmar op fortuin belustte familie buiten spel gezet. Bij het openen van het testament kwam de tweede slag voor de familie. Daarin staat dat '[...] de kasteelen Heeswijk en de Nemelaer [...]' werden overgedragen aan prinses Manuelle de Looz de Corswarem (1861-1919), echtgenote van Albéric's neef Henri baron van den Bogaerde van Terbrugge (1849-1896) en voortaan 'onbewoond [moeten] blijven [...] totdat de jongste der wettige kinderen van mijnen genoemden neef die bij mijn overlijden zullen

bestaan, den vollen ouderdom van tachtig jaar zal of zoude hebben bereikt'. Koosje kreeg het recht om in de Nemerlaer te blijven wonen en ontving een maandelijks bedrag van vijfhonderd gulden, een flink bedrag in die dagen. De familie was furieus, en er kwam een rechtszaak die ervoor zorgde dat in elk geval de kostbare inboedel kon worden verkocht. Kasteel Nemerlaer bleef, met uitzondering van de Eerste Wereldoorlog, toen Belgische vluchtelingen er tijdelijk onderdak vonden, tot de komst van slotvoogd Anton van Oirschot (1927-2004) en zijn gezin in het jaar 1967 onbewoond.

De schoorsteen van de rijk ingerichte keuken van de Nemerlaer rookte niet meer. Dat was wel anders ten tijde van jonker Albéric. Op hoogtijdagen bestond de adellijke dis uit wildbraad dat afkomstig was van het uitgestrekte gebied rond het kasteel. Van jonker Albéric is bekend dat hij een jachtakte voor zowel klein als groot wild op zak had. Uit andere aantekeningen weten we dat hij nogal eens grote partijen oesters liet aanrukken. In de wijnkelder lagen volgens een notitie van een notaris uit het jaar 1895 maar liefst 2.980 flessen wijn. In het sigarenkamertje op de zolder van het kasteel, werden volgens diezelfde notitie een slordige 18.000 sigaren bewaard. Keukenschriftjes, die in sommige kastelen worden bewaard, zijn ons van de Nemerlaer niet overgeleverd. Wel zijn er kookboeken uit de tijd van jonker Albéric, die in de verzameling van Kasteel Heeswijk worden bewaard.





Opvallend in die kookboeken is de geringe rol die de aardappel toen speelde. De adellijke dis vertoonde destijds veeleer overeenkomst met de klassieke Franse keuken dan met wat tegenwoordig als typisch 'Hollands' bestempeld wordt, zoals de stampot. Voor ons vanzelfsprekende groenten als de tomaat, de paprika en een peulvrucht als de bruine boon, ontbreken dan volledig, terwijl macaroni, zabaglione en zelfs de fricadel (dan nog een kruidige gehaktbal) al wel bestonden. Groente, vlees en vis werd aan de adellijke eettafel begeleid met brood. Het duurde tot de crisis in de jaren van de Eerste Wereldoorlog (1914-1918) eer de adel over zou gaan op consumptie van de aardappel. Daarvóór werd de aardappel beschouwd als een exoot van een giftige plant die uitsluitend in tijden van schaarste en nood door de laagste sociale klassen gegeten werd. Het beroemde schilderij *De Aardappeleters* uit 1885 van de Brabantse kunstenaar Vincent van Gogh (1853-1890) is daar een sprekend voorbeeld van. Op dat schilderij zien we een door armoede getekende boerenfamilie uit Nuenen, die gekookte aardappelen nuttigt uit een centraal geplaatste ketel. Daarbij werd koffie geschonken, meer was er niet. Nee, op de adellijke eettafel was de

aardappel lange tijd (en soms nog!) ondenkbaar.

Bladerend door het negentiende-eeuwse kookboek komen we een rijke culinaire wereld tegen. Lange lijsten van eetbare wilde en gedomesticeerde dieren, waaronder vogels, vissen, schapen, lammeren, varkens, koeien, kalveren en ga zo maar door, geven weer, dat niets over het hoofd werd gezien en dat vrijwel alles als eetbaar werd beschouwd. Datzelfde gold ook voor groente en fruit. Maar, last but not least, de recepten voor gebak en tal van zoetigheden tot aan de suikerspin (gesponnen suiker) toe, nemen in dit kader een bijzondere plaats in. Spons-, amandel-, kaneel- en gemberkoeken, limonade en punch, kokosnoot-beschuitjes en St. James koek (een echte caloriebom met onder meer pistachenoten en Crème de Noyaux (likeur met amandelsmaak)), het is allemaal terug te vinden in het negentiende-eeuwse kookboek dat in de verzameling van Kasteel Heeswijk bewaard wordt. Maar het recept voor Liefdekoek, ofwel Bola d'Amour, deed nog het meest denken aan de Nemerlaer, waar jonker Albéric sans gêne koos voor de liefde. De wraak op zijn hebzuchtige familie was mierzoet.

Beeldven en het spook van de Nemerlaer

Enkele honderden meters ten zuiden van Kasteel Nemerlaer ligt te midden van een verstild natuurgebied het zogeheten Beeldven. In vroeger tijden werd dat ven het Gagelrijsven genoemd, maar toen jonker Albéric er op een eilandje voor zichzelf en zijn geliefde een graftombe had gedacht en er opzichtige beelden plaatste, kreeg het vennetje al snel de naam Beeldven. De beelden stelden een schaars geklede dame en heer voor, zo verluidd. Maar toen jonge priesters-in-opleiding van het seminarie in Haaren lucht kregen van de schandelijke zinsbechoogeling, werden op een koude winterdag de beelden door hen in stukken geslagen. De resten werden op het ijs geplaatst waarop een vuur werd aangelegd dat ervoor zorgde dat de brokstukken naar de bodem van het vennetje zonken. Bij baggerwerkzaamheden in de jaren 1992-1994 werden de zwaar beschadigde beelden teruggevonden en in de achtertuin van Kasteel Nemerlaer gelegd. Het eilandje in het Beeldven werd nooit tot gewijde grond verklaard. Jonker Albéric werd bijgezet in het familiegraf op het kerkhof van Heeswijk.

Dat het Beeldven een geheim in zich draagt, bewijst wellicht het verhaal over het spook van de Nemerlaer. Sinds de dood van jonker Albéric wordt namelijk met regelmaat een geestverschijning waargenomen in de buurt van het kasteel en het Beeldven. Het is de witte verschijning van een jonkvrouwe, die oprijst uit het Beeldven en middels nevels en bij voorkeur in de zomer haar transcendente lichaam bijeenbrengt om te spoken. Menigeen zag het spook, meestal tot grote schrik. Maar soms laat het spook zich ook van haar goede kant zien, als zij een helpende hand biedt in noodsituaties. Verteld wordt dat de ronddolende jonkvrouwe een Française is, die in een ver verleden getrouwd was geweest met een kasteelheer van de Nemerlaer. Toen zij in blijde verwachting was, kreeg de jonkvrouwe een ontembaar verlangen om terug te keren naar familie en vaderland. De meedogenloze heer van de Nemerlaer sloot haar echter op in het kasteel en liet prompt overal tralies aanbrengen. Niet lang daarna lukte het de jonkvrouwe om toch het kasteel te ontvluchten. Maar de bloeddorstige kasteelheer, die de ontsnapping direct had opgemerkt,

haalde zijn gemalin in op haar noodlottige vlucht, stak haar en het ongeborn kind dood, hakte de ongelukkige jonkvrouwe in stukken en wierp de lichamelijke resten in een ven achter het kasteel, het latere Beeldven. Deze jammerlijke wederwaardigheid heeft er ongetwijfeld toe geleid, dat het spook van de Nemerlaer

nog altijd wil verschijnen. Vlak na een desastreuze brand van het kasteel in 1969, werd van de macabere verschijning zelfs onbedoeld een foto gemaakt. Een persfotograaf die het afgebrande kasteel fotografeerde, ontdekte pas na het ontwikkelen van de foto dat hij het spook van de Nemerlaer had vastgelegd.

*Eet wat gaar is
Drink wat klaar is
Bouw wat hecht is
Doe wat recht is*

Spreuk op een muurschildering uit 1883 in de Kleine Eetzaal van Kasteel Nemerlaer.

Receptuur uit de tijd van jonker Albéric Donatus van den Bogaerde van Terbrugge (negentiende eeuw)

Julienne-soep

2 l groentebouillon, 2 wortelen, 2 preiwitten, 2 stengels
groene selderij, 100 g peultjes, 100 g champignons, vers
citroensap, takje tijm, 1 blaadje laurier, roomboter, peper
en zout.

Was de groenten en snijd de wortelen, de preiwitten
en de selderij in dunne repen van ongeveer drie tot
vier centimeter lang. Snijd de champignons in dunne
plakjes en besprenkel die met vers citroensap zodat de
champignons mooi wit blijven.

Neem een grote soeppan en stoof de groenten op een
laag vuur in boter (of olie). Voeg onder roeren eerst
de selderij en de wortel toe, dan de preiwitten, de
champignons en de peultjes. Blijf roeren en giet dan de
bouillon erbij, waarbij het takje tijm en het laurierblaadje
ook toegevoegd kunnen worden. Zet het vuur hoog
tot het kookt en zet het vuur dan weer lager en laat
het rustig twintig minuten pruttelen. Breng de soep
eventueel op smaak met peper en zout en dien meteen
op in een bord of kom. Deze soep is van oorsprong een
zomerse lekkernij.





Vol-au-vent met ragout van fazant

1 fazant, 1 grote ui, 2 wortelen, 3 stengels bleekselderij, 1 preiwit, 2 laurierblaadjes, 1 tl tijm, 4 stengels van peterselie, 4 kruidnagelen, 2 tl zwarte peperkorrels, zout, 250 g gekruid gehakt half om half, een bakje champignons, roomboter.

Voor de saus: 50 g roomboter, 50 g bloem, 1 glas witte wijn, 2 tl tijm, peper, zout en nootmuskaat, vers citroensap, 1 ½ dl room.

Was de fazant en dep de vogel droog met keukenpapier. Doe 2 liter water in een ruime pan. Pel de ui en steek er de kruidnagels in. Snijd de wortels, bleekselderij en preiwit in 3 stukken. Doe die in het water, samen met de laurier, tijm, stengels van de peterselie, peperkorrels en een goede hoeveelheid zout. Breng het geheel aan de kook. Doe de fazant erbij en laat ongeveer 30 tot 45 minuten pruttelen tot het vlees van de fazant gaar is en voldoende mals is zodat het vanzelf van het bot valt. Nadat het vlees uit het water gehaald is, laat het dan uitlekken en afkoelen.

Rol intussen kleine balletjes van het gehakt, ongeveer zo groot als een knikker, en doe in de pruttelende bouillon. Wanneer de gehaktballetjes bovendrijven, zijn ze gaar. Schep de gehaktballetjes eruit en doe die in een kommetje.

Schep dan de groenten uit de bouillon en laat die afkoelen. Schuim met een lepel het vet van het kookvocht af.

Snijd de champignons in plakjes. Doe een klontje roomboter in een koekepan en bak de champignons rustig gaar. Breng op smaak met peper en zout en doe het geheel in een kommetje of zet de pan naast het vuur. Smelt de 50 g roomboter in een ruime pan en doe er bloem bij. Goed blijven roeren tot de roux, na enkele minuten, naar koekjesdeeg begint te ruiken. Doe er 3 dl van bouillon bij en blijf goed roeren. Schenk de wijn erbij en breng al roerend op smaak met vers citroensap, tijm, peper, zout en nootmuskaat. Voeg de champignons



en de gehaktballetjes toe.

Pluk met je handen het vlees van de fazant en maak er kleine stukken van die je bij de rest voegt.

Giet de room bij de vol-au-vent. Na het geproefd te hebben kan het eventueel nog op smaak gemaakt worden met peper, zout en tijm. Dien het warm op. Eventueel te serveren met, verse gehakte peterselie, saus van Lepeltjesheide (cranberries), salade van Barbe de Capucin (witlof) of kort gekookte Choux de Bruxelles (spruitjes).

Hoewel kant-en-klare vol-au-vent in iedere supermarkt verkrijgbaar is, kan er ook gekozen worden voor de huisgemaakte variant, die natuurlijk beter past bij historisch koken. Receptuur daarvoor is volop te vinden in culinaire literatuur of op het Internet.

Liefdekoek of Bola d'Amour

Voor de crème patissière: 500 ml volle melk, 100 g lichtbruine basterdsuiker, 4 eierdooiers, 3 el maizena, 2 tl vanillepasta, 40 g boter, 4 ½ tl rietsuiker voor de brûlée.

Voor de compote: 300 g rabarber in stukjes van 1 cm, 2 el gouden basterdsuiker, 25 g basterdsuiker.

Voor de koek: 1 stuk kant-en-klaar bladerdeeg van ongeveer 375 g, 50 g boter, 75 g bloem, 2 losgeklopte grote eieren.

Bereid eerst de crème patissière. Doe de melk in een pan en verwarm tot die bijna kookt. Klop dan de suiker, eierdooiers, maizena en vanillepasta samen in een grote kom. Klop geleidelijk de hete volle melk erdoor tot alles goed gemengd is. Keer dan terug naar de pan. Laat de crème patissière onder regelmatig roeren zachtjes koken, tot het mengsel dikker wordt. Haal van het vuur en doe terug in de kom. Voeg de boter toe en laat die smelten. Dek af met een vel bakpapier en laat afkoelen. Om de compote te maken doe je de rabarber en de suiker in een pannetje en kook je zachtjes onder af en toe roeren tot de rabarber gaar is en laat het dan afkoelen. Om de koeken te maken haal je het deeg uit de verpakking en plaats je dat op een met bloem bestoven werkblad. Snijd met een pizzasnijder 9 schijven uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Verwarm de oven voor op 220 °C (of 200 °C met ventilator). Doe de roomboter in een pan en laat die op een laag vuur de rustig smelten. Haal van het vuur en voeg direct de bloem toe. Klop met een houten lepel tot een gladde deegbal ontstaat die niet aan de zijkanten van de pan blijft plakken. Laat iets afkoelen en klop de eieren geleidelijk door het hete deeg tot het vast en glanzend is. Schep het mengsel in een spuitzak met een gewoon mondstuk van 1 cm. Spuit een cirkel deeg met een rand van een halve centimeter op elke schijf. Doe de koeken in de oven en laat die ongeveer 20 tot 25 minuten bakken, tot ze gepoft, knapperig en goudbruin zijn. Haal uit de oven en leg ze op een rooster om volledig af te koelen. Schep de rabarbercompote in de deegschalen. Schep of spuit vervolgens de crème patissière erover. Strooi er een halve theelepel rietsuiker overheen en brand de suiker met een gasbrander of zet het nog even onder de grill. Dien de Liefdekoek warm op.

Eten... “Ja toén... Maar nú?”

Met respect en lichtelijke afschuw lees ik hetgeen de Nemerlaer-kasteelbewoners, eeuwen geleden, zoal aten en dronken. Zoals Robbie het in het voorafgaande zo mooi vertelde. In zijn mooie, sjieke taalgebruik. Daar kan ik in dit schrijven, niet tegenop. Vandaar bij voorbaat: sorry.

Sorry voor de afschuw, geachte lezer, de tegenwoordige bewoners van dit kasteel, zijn en blijven nu eenmaal vegetariërs. En, zoals de meeste kasteelbewoners van deze tijd, (echt waar) hebben we gewoon geen bakken vol geld. Niet genoeg om het kasteel te onderhouden.

Dat kost onvoorstelbaar veel euro's, niet genoeg om echt als kasteelbewoners deftig en interessant op te treden; niet

genoeg om via keukenpersoneel en butlers te eten, pardon: te dineren. Daarom ben ik blij met wat heel zinvol is in zo'n situatie en waarover ik gelukkig beschik: fantasie. En op die manier leefden en leven wij in dit mooie, oude kasteel nog lang en gelukkig (we worden ook noooooit te dik). In mijn teksten, die hierna volgen, kunt u lezen, hoe mijn man, kasteelheer Anton van Oirschot (2004 overleden) en daarna zonder hem, de altijd aanwezige kinderen en ik, overleefden zonder dik te worden en/of te sterven van honger. We hadden en hebben het goed. Smakelijk en Proost!

Ps. Sorry...ons taalgebruik is ook echt ehhh...beetje ánders.

Geen honger, toch eten?

Chocolade van Tony's

Geen honger, toch eten? Waarom eigenlijk? Als kasteelvrouw beslis je dat toch zèlf? Nou ja, gezondheid en zo. Vitamines, koolhydraten, vezels. Ja okee, maar eigenlijk heb ik, zo voelt het tenminste, alleen maar behoefte aan suikers. Daarom is het nu, voor de eerste keer sinds maanden heeeeeeerlijk om arrogant en wel, de baas te zijn in eigen maag! Kokkie, rot op. Je bent vrij vandaag. Ga naar huis, koop voor je gezin aardappeltjes, eventueel friet, snijbonen en kip! Ik zie wel. Suikers!! Wat kan een mens daar naar snakken! Waarom zou het ongezond zijn? Hoe kan dat trouwens als je hele lijf er zo dringend behoefte aan heeft. Há! Ik heb nog een enorm stuk chocolade van Tony's! Nu, in alle eerlijkheid, niet meteen pakken en aanvallen, nee, eerst de ruige onkruidtuin in en braaaaaf zoeken naar gezond voer, regelrecht van moedertje natuur en jawel: braambessen! Nog niet echt zó rijp dat ze lekker glanzend en mals zijn, maar toch... de gezondheid zit er vast wel al in. Ik eet ze zo van de braamstruiken, gewoon om mezelf dwars te zitten, tjonge wat zijn ze onrijp zuur, en dan mag ik toch daarna...? Deze avond eet ik een hele plak chocolade van Tony's, en zo help ik immers ook de arme, arme landen? Tevreden, want voldaan, met het gevoel goed gegeten te hebben, kruip ik in bed. Gelukkig nèt iets teveel chocolade op, morgen hoef ik niet meer. Trusten! Sorry lezer



Lekker hè... hoezo lekker?

Grieks yoghurt, goede olijfolie, knoflook, kaas, rauwe biet, blauwe druiven, appel, stevig zwarte zadenbrood

De natuur: mensen, dieren, planten... En álles eet. Moét eten, want: leven, overleven, daar gaat het om. Tjonge, wat kan een mens droevig zijn als er het Grote Denken noodgedwongen is: het je realiseren, dat eten een noodzakelijk iets is, wat de wereld rondom ook aan het doen is. Corona en zo. Wonend in een oeroud gebouw, kasteel geheten, doordrenkt de oude muren met levensverhalen, levensgebeurtenissen uit eeuwen geleden, ach laat ik normaal doen en blijven. Het gaat nu om een nuchter menselijk gevoel: honger! Houdt in: gewoontjesweg richting keuken en kijken wat er nog aan eetbaars te vinden is, liefst zonder muizenkeutels. Zorgvuldig ingepakt: een ui. En nog een ui. En knoflook, veilig beschermend tegen muizen en wel door zijn eigen geur, open en bloot op het aanrecht. Verder ontdek ik druiven en rauwe biet, hoera rauwe biet!! Heel vreemd: ook een aardappel. Een aardappel? Hoe komt die in mijn keuken? Ik eet nooit een of meer aardappelen! Hoe zouden die rauw smaken? De kleinste uitgezocht en geschild en geproefd. Hm, beetje naar niks. Toch vinden mensen het vreemd om een warme maaltijd te consumeren zonder aardappelen of purée. Want door het eten van een stevige maaltijd met aardappelen of purée voel je – tenminste - dat je een maag hebt. "Ik voel 'm zitten," zei een adellijke gast eens hier en hij wreef stevig over zijn niet onaanzienlijke buik alvorens tevreden zijn bovenste broeksknoopje los te maken. "Dat mag wel hè?" vroeg hij tevreden en tja, wat zeg je dan?

Geen aardappelrecept dus. Nu niet. Later ook niet. Wat heb ik nog meer in huis? In de koelkast bijvoorbeeld? Griekse yoghurt... Ik sluit mijn ogen en laat mijn tong fantaseren: Griekse yoghurt.. Gemengd met goede olijfolie... knoflook in snippertjes gesneden erdoor, twee of drie teentjes ervan... geraspte of witte kaasblokjes erbij... mijn tong reageert enthousiast. Vervolgens een rauwe biet in kleine stukjes en blauwe druiven, o ja en stukjes appel. Goed mengen, stevig zwart zadenbrood erbij... heerlijk gewoon. Weg honger en een voldaan-zwijgende maag.



Over bieten, brandnetels en dergelijk spul

Rauwe biet, ui, knoflook, gerapste kaas, pesto, gedroogde cranberries of appel of annanas, evntueel heksenkaas

Eten? Best wel prettig soms als je honger hebt.

Koken? Nou ehhh... alleen afschuwelijk als het gaat over recepten met "men neme tweeeneenhalve cl en anderhalf kopje water van dit en dat, men roere dat zorgvuldig en men..."

Nee! Dan heb ik al geen zin meer.

En wonend in een oeroud kasteel zou het eigenlijk zó moeten zijn dat je een uitstekende kok had in een volmaakte keuken, gewoon een aardige man, die zonder zeuren voor je kookt, waarna een lakei het opdient met alle égards! Prettige kleine hapjes, nog lekker ook. En nooit teveel. Als je toch soms mensen achter stampvolle borden ziet zitten schransen: grote lappen vet roodgeverfd vlees, stapels aardappelen vet gebakken, ook wel wat groenten ja, niet teveel, want er waren immers al volle koppen gebonden soep aan voorafgegaan? En geen toetje, nee een toet! Dan heb ik al geen honger meer. Of nou ja: een rauwe biet blijft er wel in. En dat is nog gezond ook. De kok, die er niet is, nooit is natuurlijk, kan gemist worden als kiespijn. Ik schil de biet en eet 'm als een appel. Trouwens, er is ook wel een aparte lekkere hap van te maken, die de meest met eten verwende gast zal smaken. Lees: Men neme... hè mens schei uit! Men neme een biologische rauwe biet hè, da's toch lekker man. Nou en als je een gast hebt en die kijkt heeeel zuinig als je hem die zo heelhuids aanbiedt, dan zeg je: "nou ja, komt goed joh. Ga jij maar even lekker fietsen, dan krijg je straks een etentje om u tegen te zeggen en nog gezond ook. Gewoon een jaar of drie gewonnen voor jou. Wedden?" Die antieke vleeseter, kijk hoe vet hij is en hij was vroeger zo knap, gaat ècht fietsen en jij aan de gang, denkend vol nostalgie aan ZIJN vroeger. Tjee, wat is die veranderd! Nou, hier is dat unieke rauwe bietenrecept van mij voor hem.

Hak de biet in kleine stukjes. Doe er niet te lang over, want dan worden die stukjes steeds groter, het is namelijk saai werk. Proef de biet. Lekker joh! Hak een ui op dezelfde manier. Het moet wel een ui zijn waarvan je tranen in je ogen krijgt dus vers. En nu drie knoflookteentjes, nammenamme. Geraspte kaas erbij? Ja, dat kan. Pesto erbij? Als je het toevallig in huis hebt. Okee. Olijfolie, maar dan wel de goede olijfolie. Beetje heksenkaas mág. O ja, je mag er gedroogde cranberries aan toevoegen of stukjes goede appel of ananas. Lekker joh!!

Als de fietser inmiddels terug is, leid je hem af door iets drinkbaars aan te bieden. Nee, geen appelsap of chocomel, maar bv een goed glas met iets alcoholisch erin. Als hij het weigert okee! Hopelijk heeft hij honger. Zo niet, laat hem dan wachten en praat een eind weg over bv de geschiedenis van het kasteel. Daar krijgt iedereen honger genoeg van, wisten mijn man en ik. Zeg dan ineens geschokt: "Och, sorry, ik vergat iets hè? Nou, kom op joh, smakelijk gebruik."

Dan zie je in eerste instantie de o zo zuinige blik van je gast, maar...Als hij eenmaal aanvalt!!! Nammenamme namme! Tevreden toekijkend drink jij je glas leeg.... En neemt nog een slokje. Jij weet tenminste wat koken is. Je dag is weer goed.



