

## Het jaar rond op de hof te St. Maartensdijk (1457-1458) deel 2

DOOR

A. A. ARKENBOUT

Ook in St. Maartensdijk vormt vlees, met uitzondering van de vasten, een dagelijks onderdeel van het menu. Elke week noteert men dat er een koe of een os van 2 of 3 jaren is geslacht en tevens drie of vier schapen. In de lente worden de schapen vervangen door twee tot zes lammeren en spreekt men van 'tiende lammeren'.<sup>1</sup> Meeus de Cock koopt deze koeien en ossen in de omgeving.

*'Item is de hoffmeester gereyst mitten vleeschouwer omme besten te coepene ter coekenen behouff in Kempshoffstede ende hebben verteert ende vervaren 6 groten'.<sup>2</sup>*

Soms betreft men ze uit de eigen stal. Men noemt ze dan 'winterrunderen uit mijns heren schuer'. Ze komen voor in juli en augustus en zijn waarschijnlijk mager want men heeft er twee per week nodig. De huiden worden elke week verkocht en de opbrengst, 2 schellingen 8 miten voor een koeienhuid en 7 à 8 groten voor een schapevacht, als inkomsten in de rekening opgenomen. Dat Frank nauwkeurig de afdracht van deze inkomsten controleert, blijkt uit de rekening over het jaar 1457/1458:<sup>3</sup> *'Item also mijnheer van Oistervant beval den rentemeester generaal in de leste rekening die hij dede, dat hij den hoffmeester zijn wedde niet betalen en soude, ten waere dat hij rekeninghe dede van den offal van beesten. Ende also de hoofmeester voirscreven van den lesten 2 jaeren gheen rekeninghe gedaen en heeft van de offal van de beesten voirscreven so en reket die rentemeester generael daer of niet uitgegeven'. Het betreft hier niet de hofmeester van St. Maartensdijk. In de week van 10 tot 17 december vervangt men de schapen door zes speenvarkens. In totaal zijn er in dat jaar te St. Maartensdijk geslacht 46 runderen, 2 ossen, 70 schapen, 36 lammeren, 1 varken en 6 speenvarkens. Varkensvlees is er weinig gegeten, maar er worden wel verschillende zijden spek genoemd.*

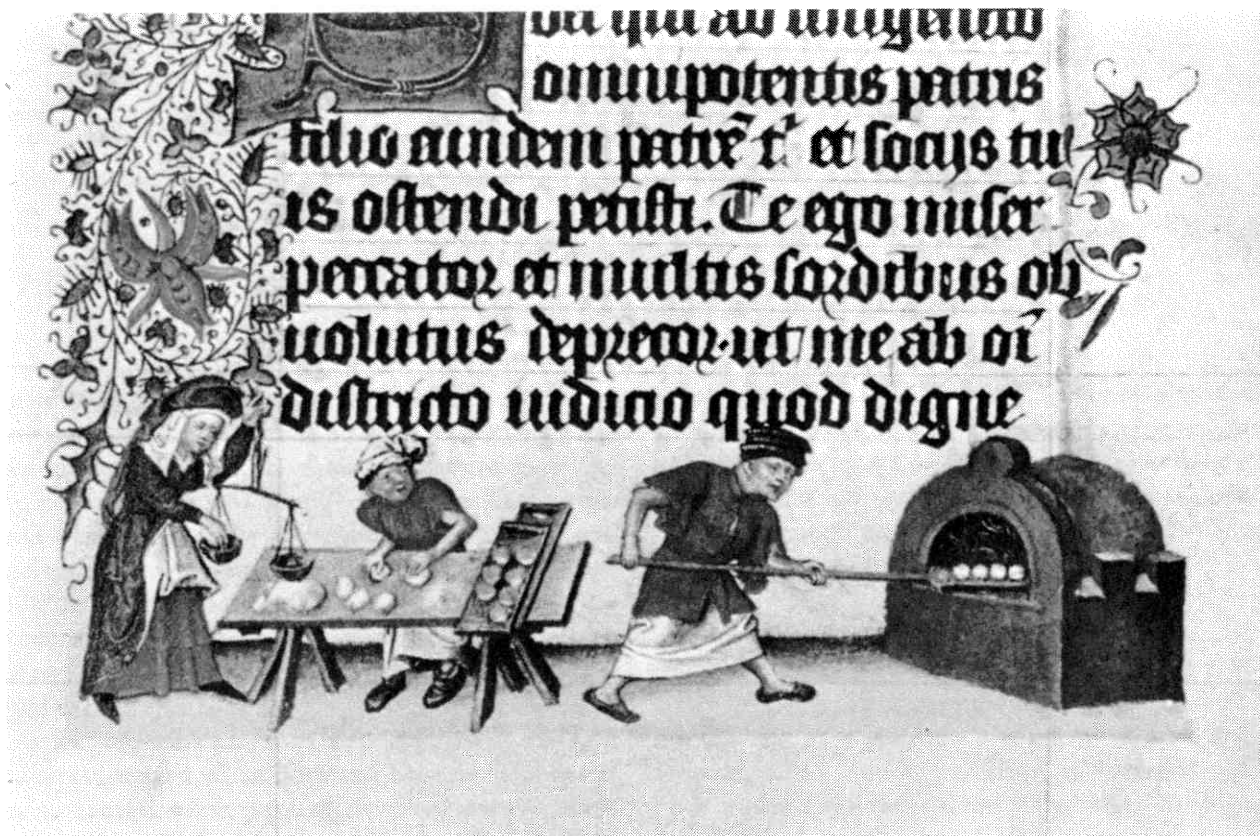
### Graan

Het koren wordt van het veld direct in de schuur opgeslagen. In de loop van het jaar wordt het gedorst en bijna elke week kan men het geluid van de dorsvlegel op het hof horen. Het aantal dorsers varieert met de jaargetijden. In de wintermaanden, van november tot april, zijn er waarschijnlijk meer arbeiders beschikbaar en werken er gemiddeld vijf tot zes man, die vijf of zes dagen dorsen. De rest van het jaar is er slechts één man, die ca. vijf da-

gen per week bezig is. Het dagloon bedraagt 3-5 groten. Men dorst tarwe, rogge en gerst. De tarwe wordt gewogen en er worden elke week vastgestelde hoeveelheden aan de bakker verstrekt. Vooraf stelt men vast hoeveel broden men in de betreffende week nodig heeft. Dat hangt af van het aantal personen die er op die tijd op het hof aanwezig zijn. Het aantal broden varieert van 2100 tot 2900 stuks. Hierbij moet men rekening houden met het feit dat de afmeting van een brood in die tijd niet te vergelijken is met dat van een brood van nu. De laatmiddeleeuwse miniaturen laten duidelijk zien dat een brood klein en rond van vorm is. De bakker bakt elke week, wat af te lezen valt uit de per zeven dagen terugkerende post *'Item bij Gerryt om ghist 4 groten'*.



Dorsende boer. Naar een houtsnede uit 'Petrus de Crescentiis zu teutsch mit figuren', Speyer 1493.



De bakker in zijn bakkerij. Uit het Getijdenboek van Catharina van Kleef, 1440.

Wie is een goede bakker en hoe krijgt men die in dienst? Ook hierover geven de rekeningen uitsluitsel. In de jaren 1461-1462 is heer Frank genoodzaakt een nieuwe bakker te zoeken, omdat de dienstdoende ontslag heeft genomen.

*Item also mijns heeren backer placht te wesene Jan Adryaens sone ende hij mijnen heer oirloff gegeven hadde, so wert gecocht jegen jonge willem een half hoet (inhoudsmaat) terwen omme 7 of 8 backers elcx enen sack te geven omme te beziene hoeveel broots dat elck backer uut een achtendeel soude mogen backen ende wie meest broots uut een achtendeel leveren woude, die soude mijnheer an nemen voor enen backer. Soe dat doe an genomen wart Willem Goriszone voor mijns heeren backer. Coste t achtendeel van desen voirscreven terwe 13 groten, facit 17 schellingen 4 groten'.<sup>4</sup>*

In St. Maartensdijk bakt Gerryt de Brouwer uit een achtendeel tarwe 130 broden. Aangezien we zo juist zagen dat een achtendeel tarwe 13 groten kost, komt een brood dus op 2,4 miten. De jaarwedde van de bakker te St. Maartensdijk wordt in de rekening van 1437/38 vermeld. *Jan Bottelgier overmits hij in St. Maartensdijk gebakken heeft zonder knecht 29 schellingen 2 groten'.<sup>5</sup>* Gerryt de Brouwer bakt niet alleen voor de hovelingen maar ook voor de honden en wel voor de jonge windhonden brood uit zuivere tarwe en voor de andere honden uit

een mengsel van 1 deel rogge op 2 delen gerst. Hoe belangrijk en kostbaar de windhonden zijn, blijkt wanneer na 23 juni de voorraad tarwe op raakt. Vanaf dat moment bakt men voor de hofhouding brood uit een mengsel van 3 delen tarwe op 1 deel rogge, maar de windhonden krijgen uitsluitend tarwebrood. Dat duurt totdat de nieuwe oogst op 20 augustus binnen is. Regelmatig stuurt men vanuit St. Maartensdijk 100 broden met de schipper naar Brielle, ook als het met rogge is gemengd. Het is niet duidelijk waarom. De hofhouding te Brielle is veel talrijker en men heeft er een eigen bakker. Zijn het steekproeven om de kwaliteit te beoordelen? Maar soms reist men vanuit Brielle naar St. Maartensdijk 'omme die huede, dat se tarwe in den Briel bringen soude'.<sup>6</sup>

De hoeveelheid graan die de bakker uit de schuur krijgt is soms te veel soms te weinig om het gevraagde aantal broden te bakken. Hij is verplicht die verschillen nauwkeurig bij te houden.

*'Aldus blijft die backer mijnen heer schuldigh van desen jaer 2 hoet gersten gelijk men dit clærlic zien mach in des backers boecxken dat Jan Alleman zone gescreven heeft met zijn zelfs hand en ander heeft gescreven zijn knecht die met hem bact ende men hier overlevert'.<sup>7</sup>* Een administratie waaruit blijkt dat bakker en knecht kunnen schrijven en rekenen.

## Eieren

Voor het bakken van het brood maar vooral bij de maaltijden worden eieren gebruikt. In de gespecificeerde rekening zijn de aantallen per week opgenomen. Grafiek I laat duidelijk zien wanneer de vasten vallen en ook andere kerkelijke feestdagen tekenen zich af. De prijzen variëren met de jaargetijden van 6 tot 13 groten per honderd. Het minimum verbruik is 400 stuks met regelmatige uitschieters naar 700 stuks maar met de paasdagen is er een top verbruik van 1150 stuks. Het paasei is ook in de late middeleeuwen bekend.

## Vis

De ligging van Franks hoven in het kustgebied drukt een stempel op de samenstelling van de maaltijden. Naast vlees vormen de vangsten uit zee een belangrijk onderdeel van het menu. Wanneer men de vastenweken buiten beschouwing laat, zijn er van de overblijvende weken van het jaar 35 waarin men pas op woensdag het gebruik van vis op die dag en de daarop volgende dagen van de week noteert. Waarschijnlijk eet men de eerste dagen van de week vlees. Mogelijk is, dat de eerste verse vis pas op woensdag op de markt komt.

Aan de hand van de gespecificeerde rekening volgt nu een overzicht van de verschillende vissoorten.

## Schelvis

Vanaf 25 februari tot 4 juni worden er 25 tot 100 stuks per week gekocht en eet men drie tot vier dagen schelvis, per dag ca. 50 stuks. Men koopt ze meestal samen met andere vissoorten en noteert ze in één bedrag in de rekening. De enkele keer dat men alleen schelvis koopt geeft een gemiddelde prijs van 5 groten per 50 stuks, maar de prijs varieert naar afmeting en gewicht.

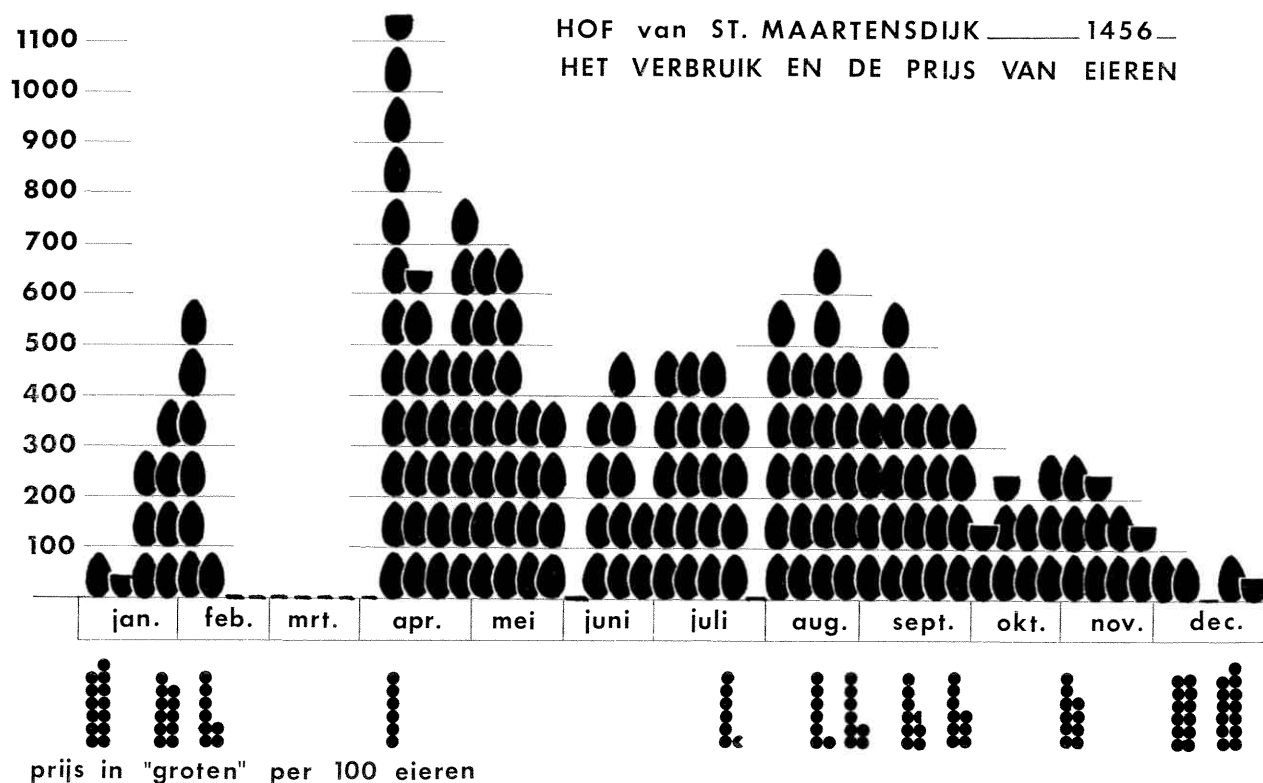
## Kabeljauw

Deze komen voor in de maanden oktober tot en met april, maar niet elke week, meestal 1 tot 6 stuks met enkele uitschieters van 12, 19 en 20 stuks. De gemiddelde prijs per stuk bedraagt 6 groten, maar ook hier zijn afmeting en gewicht van invloed.

## Bot

Botten worden ingekocht per 'deel', per mand of per 100 stuks. Ze komen bijna het hele jaar elke week in de rekening voor in hoeveelheden van 200 tot 1000 stuks en meer. Tussen juli en november stijgen de aantallen van 800 tot 1100 stuks. De prijs van een 'mand' botten is gelijk aan de prijs van 100 stuks, namelijk 4 groten. Een mand bevat waarschijnlijk 100 stuks.

GRAFIEK I



## Spiering

Ze worden geleverd per 'ben' in hoeveelheden van 2 tot 6 bennen per week. Ze worden gekocht van half juni tot half oktober. De prijs per ben bedraagt ca. 4 groten.

## Haring

In tegenstelling tot de verwachting dat deze vis in grote hoeveelheden wordt gegeten komen ze, met uitzondering van de vasten, slechts af en toe in de rekening voor. In februari en maart worden er 1 tot 3 vaten per week geconsumeerd, maar verder zijn er slechts dertien weken met 50 tot 200 stuks. Per 100 kosten ze 12 tot 14 groten.

## Zalm

Een vis die nu als kostbaar gerekend moet worden, maar waarvan de overlevering zegt dat ze in de vorige eeuw zo goedkoop was dat de dienstbode ze niet als voedsel accepteerde. In de late middeleeuwen was de zalm beslist geen volksvoedsel maar een dure vis. Ze komt wel op tafel maar slechts gedurende 14 weken, hoofdzakelijk tijdens de vasten en dan 1 exemplaar per week. Soms maar een halve. De prijs ligt tussen de 17 en 20 groten. Andere vissoorten die af en toe worden genoemd zijn elft, heilbot en zeehanen, de laatstgenoemde in juni en juli.

## Mosselen

Deze eet men in september en tijdens de vasten, in hoeveelheden van gemiddeld 4 tot 6 manden. Per mand kosten ze 1½ groten. Meeus de Cock heeft te Reymerswale op de markt naast peper, saffraan, amandelen enz. ook 2 tonnen 'yeuyns' (uien) gekocht voor 4 schellingen.<sup>8</sup> In de gespecificeerde rekening worden twee keer uien genoemd en beide keren vlak achter de post mosselen. Waarschijnlijk zijn ze gebruikt om dit gerecht klaar te maken.

## Oesters

In St. Maartensdijk worden ze niet genoemd, maar de rekeningen over Brielle vermelden dat heer Frank op 13 januari 1467 en 25 november 1468 een ton 'woesteren' (oesters) van de rentmeester van Walcheren ten geschenke krijgt.<sup>9</sup>

## Slakken

Eén keer is er sprake van 'willock' een soort slakken, die samen met kabeljauw en schelvis worden gekocht.

## Vogels

Pier Mijshennen levert wekelijks ca. 15 vogels voor 3 à 4 groten per stuk. De soorten worden niet genoemd.

## Hazen

Komen in de rekening niet voor. Wel schrijft men op 28 januari 1458: *'betaelt Nelen ende Jan den jager en zij binnē 2 nachten verteert hebben omme te wachten deghenen die mijns heren hasen plegen te vangene 5 groten'*.

## Dranken

In St. Maartensdijk wordt wijn en bier gedronken. Wijn waarschijnlijk alleen door de leiding gevende dienaren, de anderen drinken bier. Om de drie of vier weken worden er 2 tot 5 potten wijn gevuld uit de wijnkelder. De hoeveelheden bier variëren per week van 7 tot 14 vaten in samenhang met de tijd van het jaar. De grootste hoeveelheid wordt in de oogsttijd gedronken (zie grafiek II). Regelmatig gaat er een half vat mee in de hoede van schipper Coppin Noyt om de dorst onderweg te lessen. Eén keer een heel vat, maar dan reizen de valkeniers mee naar Brielle.

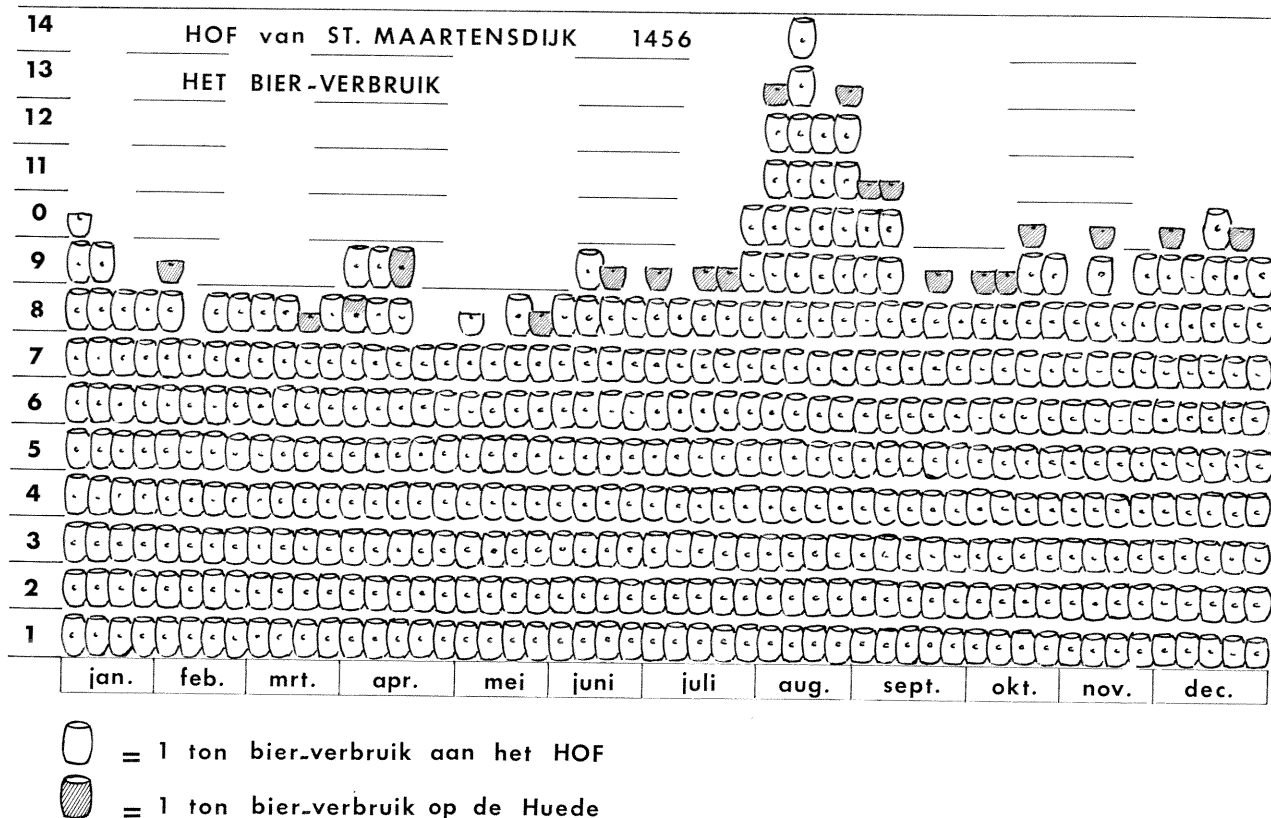
Het bier wordt per last gekocht en zo ontstaat de volgende post in de rekening: *'Ende gedronken zijn van mijns heren huysgezinne aldaer (St. Maartensdijk) liggende binnen der voirscreven tijt 41 lasten biers, 12 vollen vaten gerekent voir een last, maken t samen 492 vaten bier, t vat 2 schellingen 8 groten, facit t samen £ 65 12 schellingen'*.<sup>10</sup>

De leverancier is Claes Matthijsz 'mijns heren brouwer' te Delft. Regelmatig verscheept deze de vaten naar St. Maartensdijk, maar de kwaliteit laat soms te wensen over. Op 26 januari 1458 koopt de hofmeester bier *'in die havene tegen Laureys Jansz eenen brouwer van Delft, ende Geryt die brouwer ontfangen heeft, overmits dat Claes Mathijsz bier ende hi van Delft gesonden hadde niet drinckelijck en was mits grooter southeyt ende andere gebreke, 12 volle vaten biers t vat om 2 schellingen 6 groten'*.<sup>11</sup> In de gespecificeerde rekening schrijft men:

*'Item by Geryt voirscreven betaelt van een last biers op te doene ende gecocht was in de haven t sintemaertensdijck tegen eenen vreemden brouwer van Delft 6 groten. Ende op te selven tijt gesent weder omme te Delft bij Jan Laurens ende Claes Mathijsz gebrouwen hadde ende niet drinckelijck en waeren mits fondaligen gebreken van southede ende anders 34 vaten biers ende van uutten kelre op die slede te dragene betaelt van elken vate ½ groot facit 17 groten, t samen 23 groten'*.

Twee weken later worden er 34 vaten *'drinkelicx biers int de stede van de snoeden bier'* afgeleverd. *'vervaren ende verteert onder varen ende wederkeeren t samen 3 schellingen'*.

Een en ander is voor Claes Mathijsz toch aanleiding om



als klantenbinding heer Frank door een Haagse valkenier een havik als geschenk te laten bezorgen.<sup>12</sup> Alle in-kopen kosten geld en om de zeven à acht weken reist er een dienaar naar Brielle om geld te halen. De hofhouding te St. Maartensdijk kost per jaar gemiddeld £ 350 (zie bij-lage I).

**Groenten en fruit**

Ze worden slechts enkele keren genoemd. Dat wil niet zeggen dat ze niet regelmatig op tafel komen. Er is een moestuin en er zijn boomgaarden bij het kasteel. Men schrijft 'gecocht omme in den hoff te plantene een deel roede coelen om 11 groten'. Er is een 'appelkelnaer'. Peren en appels worden door Frank gekocht of als geschenk ont-vangen.

'een knecht die mijnen heer peeren en appelen brochte van de Abt van Tongerlo'.<sup>13</sup>

Voor al peren komen meerdere malen in de rekeningen voor. 'Cornelis die mijnen heer een goed deel peeren brochte van Amsterdam,<sup>14</sup> gegeven Cornelis den Ruymeester die mijnen heer omtrent duysent peeren brochte, 13 schellingen 4½ groten'.<sup>15</sup> '18 december eenen knecht die mijnen heer peeren brochte ende joncheer van Wesemale mijnen heer zende'.<sup>16</sup> Andere rekeningen vermelden zendingen uit Dordrecht en Montfoort. Soms spreekt men van 'een mande braetperen'.<sup>17</sup> De schout van Amsterdam is soms de leverancier: '1500 braetperen gebracht door Jan Eynge-

brechtssone des scouten knecht van Amstelredamme (4 de-cember)'.<sup>18</sup>

Behalve de prijs komt soms ook de verpakking ter sprake:

'Item den 11 dach in december betaelt Cornelis de Ruymeester t Amsterdamme ende bij mijnen heer gebrocht heeft 3 tonnen peeren daer inne waeren 1300 peeren Coste t hon-dert 16 groten facit 17 schellingen 4 groten. Item van on-costen van de tonnen daer ze inne waeren van Amstelre-damme te Gouwe te brengene ende in den Briel op te doene 2 schellingen 1 groot. Item Cornelis gegeven te verdrincken 2 nieu gulden, facit 4 schellingen groot, al te samen 23 schel-lingen 5 groten'.<sup>19</sup>

Kersen komen bij heer Frank ook op tafel, maar men moet ze kopen 'overmits dat in mijns heeren boomgaerden te Sinte Maertijnsdijck geene gewassen en waeren'. Ze wor-den op 26 juni, 1 juli en 13 juli naar Brielle gezonden in hoeveelheden van 24 tot 38 ponden. Gekocht in St. Maartensdijk kosten ze per pond 12 tot 16 miten.

Het voorgaande geeft een overzicht over het gebruik van de verschillende levensmiddelen in de loop van het jaar, maar niet hoe de maaltijden per week en per dag zijn sa-mengesteld. Daarom volgen hier vijf willekeurig geko-zen weken verdeeld over het jaar.<sup>20</sup>

1. De week van 5 tot 12 maart 1457 gedurende de vasten. De bakker bakt voor die week 2200 broden en verstrekt aan de keuken een achtendeel tarwe bloem. Voor zondag

75 schelvissen. De rest van de week elke dag vier manden botten en een mand mosselen. Men drinkt er acht vaten bier bij.

2. De week van 9 tot 16 april. Uit de bakkerij 2400 broden. Voor die week slacht men een rund van 3 jaar en 7 lammeren. Er zijn 2 zijden spek, 120 stukken 'hollantsen' boter en 8 kazen uit 'den joncwijs buysse' beschikbaar. Terwijl het vlees waarschijnlijk op zondag, maandag en dinsdag op tafel komt is er voor de rest van de week vis. Op woensdag 64 schelvissen en 6 elften. Vrijdag eet men 4 kabeljauwen en 11 elften terwijl er zaterdag 50 schelvissen op het menu staan. Verder gebruikt men in die week 650 eieren. Gerrit de Brouwer vult in de wijnkelder 3 stoop franse wijn (6 liter) en 3 pinten rijnwijn. Door de hovelingen worden 8 vaten bier gedronken. Donderdag wordt niet genoemd, maar misschien heeft men toen de 18 vogels gegeten die Pier Myshennen leverde.

3. De week van 13 tot 20 augustus. Deze week 2900 broden van gemend koren. 8 kazen uit de 'joncwijs buysse' en 2 kleine 'hernesse' (weide) kazen. Er zijn 1 rund, 2 schapen en een lam geslacht. Daar komen bij een ½ vat boter en 2 zijden spek. Op maandag is het Maria hemelvaart dus op die dag geen vlees. In plaats daarvan eet men 200 botten. Op woensdag spreekt men van 'hyeken' en botten, samen 450 stuks. Vrijdag eet men een zalm, 250 botten en 2 bennen spiering. Zaterdag een zalm, 200 botten en 2 bennen spiering. Over de hele week verdeelt 700 eieren, voor 6 groten mosselen en 4 groten uien. Pier Myshennen levert 15 vogels. De hofhouding drinkt 12 vaten bier en uit 'mijns heren wijnen' worden 5 potten rijnwijn gevuld.

4. Van 3 tot 10 december. Uit de bakkerij 2400 broden. Er worden 4 'stoelcasen' gekocht en het 'joncwijsen huys' levert 1 kaas. Het vlees bestaat deze week uit een koe en een schaap. Hierbij komt 1 zijde spek. Woensdag 75 schelvissen en een deel botten. Donderdag 3 kabeljauwen en 2 manden botten. Vrijdag 100 schelvissen en 2 manden botten. Zaterdag 20 schelvissen en een deel botten. Voor deze week 100 eieren en voor 3 groten mosselen. Men drinkt 9 vaten bier en vult 4 potten met rijnwijn.

Met al deze lekkere etenswaren is het niet alleen het keukenpersoneel dat de keuken bezoekt.

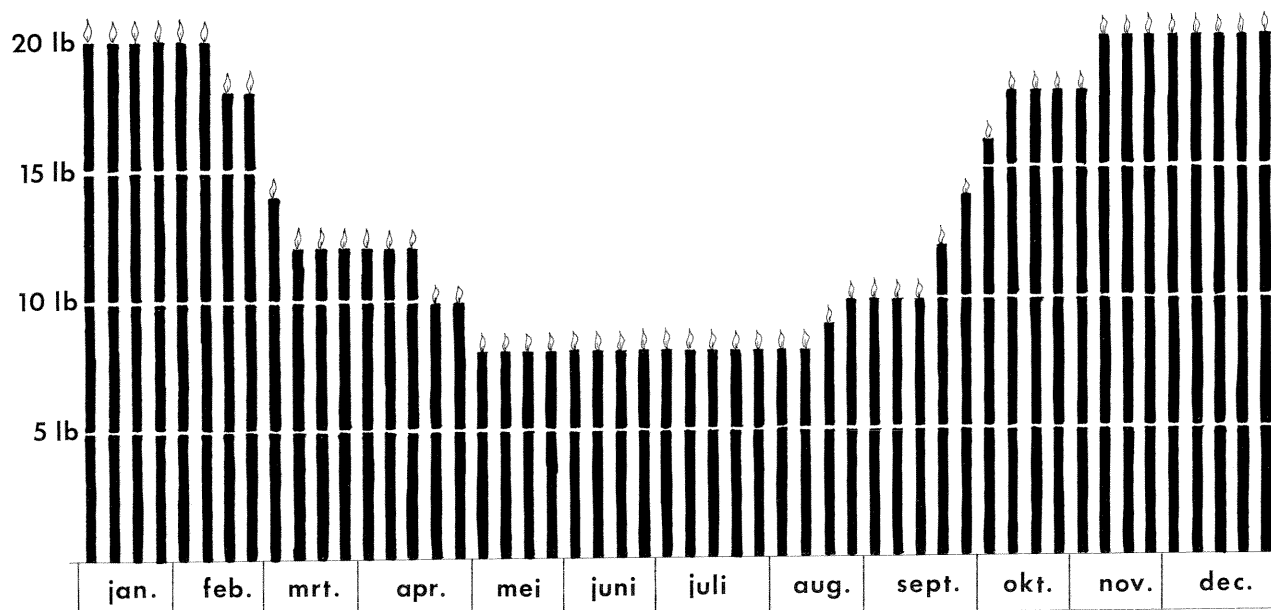
'Ende gecocht in die coekene 2 muyssevalen om 2 groten'.

### Verlichting

Elke week levert Cooman Nelen een hoeveelheid kaarsen. Ze worden gekocht per gewicht in ponden. Soms levert men daarvoor smeer (dierlijk vet) in. Aan de hand van het wekelijkse gewicht aan kaarsen is de grafiek no. III samengesteld. Het gehele jaar door gebruikt men per week 8 pond kaarsen voor verlichting in donkere ruimten of om andere redenen. Ook in de zomer. Maar de grafiek toont duidelijk aan, dat de werkzaamheden na zonsondergang gewoon doorgaan bij kunstlicht, zodat men in de winter 20 pond kaarsen per week gebruikt. Aankoop van olie voor verlichting komt in de rekening niet voor.

GRAFIEK III

HOF van ST. MAARTENSDIJK \_\_\_\_\_ 1456  
HET VERBRUIK VAN KAARSEN \_\_\_\_\_



## Feesten en feestelijke dagen

Wanneer heer Frank met oud en nieuw jaar in Brielle aanwezig is, en dat is in de jaren 1460 tot 1470 altijd het geval, dan betreft men hem in de viering van het nieuwjaar. Men zingt 's avonds onder het venster van zijn kamer in het straatje 'het Raas'.

*'Meester Claes van den Hove mit sijnen gesellen ende andere sangers van den Brielle die 's avonds t nieu jaer voir mijns heren venster songen ende op t orgelken speelden',<sup>21</sup> 'Deghenen die 's nachts t nieujaer voor mijns heren venster singen soude'.<sup>22</sup>*

Heer Frank geeft op die dag geschenken aan diverse personen binnen en buiten Voorne. Ze vormen elk jaar een post in de rekeningen ten bedrage van 20 tot 30 ponden.<sup>23</sup> Hij krijgt op die dag soms bijzondere geschenken: *'Item des anderen dages nae jaerdach bij mondelingen bevelen van mijnen heere gegeven enen overlander (bewoner van Westfalen) die mijnen heer scencte tot zinen nieuwen jaere een bosch mit herten, hinden ende mit enen wagen mit 4 peerden, zuverlic gemaict op een tafle te zettene, 2 nieu gulden, facit 3 schellingen 8 groten'.<sup>24</sup>*

In St. Maartensdijk maakt men geen melding van speciale dingen op die dag.

## Driekoningen

Te Brielle noteert men:

*'de schoolkinderen in den Brielle als sy quamen zingen mit hoire coninc voor mijnen heer'. Ze krijgen een fooi van 1 gulden.<sup>25</sup> In St. Maartensdijk vermeldt de rekening: 'Item by Gerryt voirscreven gevolt in mijns heeren wijnen 4 potten rijnsch wijns Ende op ten dertien avent gedient voir den coninck in de zale een pot rijnsch wijns, facit 5 potten wijns, de pot 3 groten facit 15 groten'.*

## Vasten en vastenavond

Op 24 februari geeft Frank zijn scutten 2 schellingen zes groten en de knechten in de stal een nieuwen gulden *'tot hoeren vastelavont'*. Ook in andere jaren vinden we voor de 'scutten' een gelijk bedrag in de rekeningen.

## Paasfeest

De viering van het paasfeest te St. Maartensdijk is in verschillende posten in de gespecificeerde rekening terug te vinden. Zoals reeds in de vermelding van de eieren blijkt dat het paasei in 1457 niet onbekend is, zo zijn er verschillende andere gegevens die aantonen dat men meer zorg aan de maaltijd besteedt. Hoe viert men de dag? *'Item betaelt 13 personen mijns heeren huysgesinne omme daermede ter tafel goeds (gods) ende te biechten te Paesschen mede te gane. Te wetene in die coekene Heyn Mathijsz ende Korstgen, int backhuys Croone ende Arnt Lammeken, Wil-*

*lem ende Jan den jagere, int bouhuys ende t valckhuys Thoenken ende Neelken, int stall Jan van der Heessen, Pier Claesz ende Tijslet ende Jan van Kuyck. Elck van hun lieden 5 groten facit 5 schellingen 5 groten'.*

Al tijdens de vasten gebruikt men in de keuken elke week een achtendeel tarwebloem. In de week van 19 tot 26 maart worden er een 'corf vijgen' en een 'corf rozijnen' ingeslagen en inde week daarop vinden we de post: *'Item bij Meeus de Cock binen deze weke ende oick binnen den verleden vastenen t zamen 2½ vat harincx Ende een corf rozijnen. Item binnen deze vastenen 1½ vaten olyen'.* Men viert de paasdag gezamenlijk in de zaal.

*'Item bij Gerryt den Brouwer gedient op ten Heyligen Paeschdag in de zael voir de gemeenen huysgesinne 8 stoop wijns. Ende op ten Witten Donredach ende Paeschavent gedient dengenen die ten Heyligen sacramenten gegaen waeren vijff potte wijns facit t zamen 10 stoop ende een pot wijns. De stoop 7 groten facit 6 schellingen 1½ groten'.*

Uit deze aantekeningen blijkt dat men normaal niet in de zaal eet en dat de bijeenkomst 's avonds een mannen-aangelegenheid is. De vrouwen worden in de groep die in de kerk te biecht gaan niet genoemd. De kaart op blz. 218 toont aan dat de tocht naar de kerk een korte wandeling is geweest.

Wanneer heer Frank met de Paasdagen in Den Haag is, dan eet de hofhouding daar op die dag schapenvlees.<sup>26</sup> *'10 april Govert die Cock, die gesonden was in de vastenen om scapen te copene tegens paesschen uut den Hage int lant van Voirme ende anders waer'.*

Te Brielle eet men in die maand gebakken haring. *'Item de 18e dach betaelt Willem de Smit int Zuyteynde van een grooten rooster in de vastenen harinck op te brade-ne.*

## Pinksteren

In mei eet men te St. Maartensdijk in de zaal en Gerryt heeft *'gedient ter hoechtijt van Pinxteren in de zale 8 stoop wijns'*

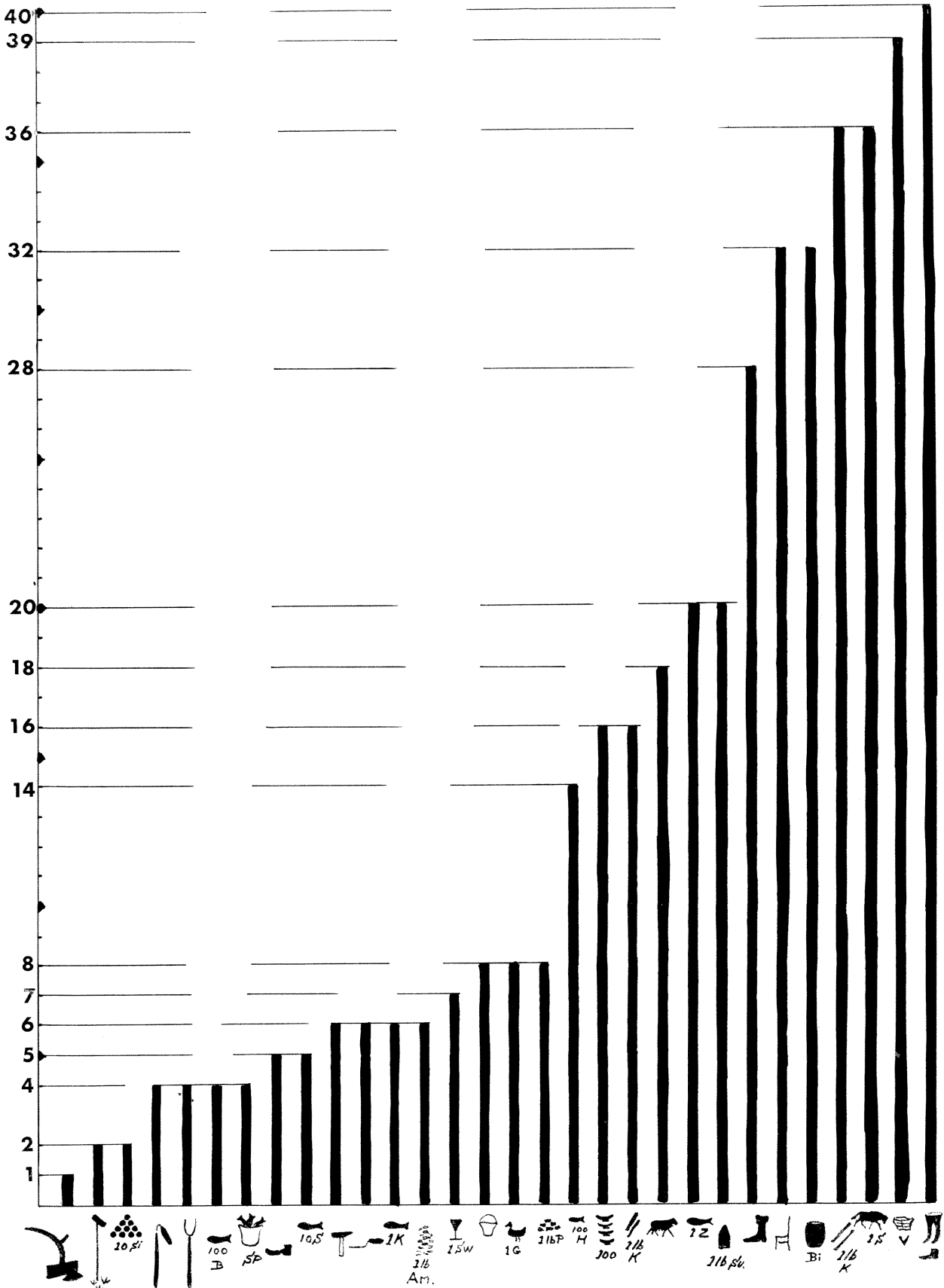
## Doopfeest

In de week van 20 tot 27 augustus is er in St. Maartensdijk een andere feestelijke gebeurtenis, want *'mijn joffer van Bergen ende gecomen was omme Heinricx de Bastaerts kyndt te heffene'.*

Een Heinric van Bergen wordt in de hofhouding van St. Maartensdijk niet genoemd, maar wel Jan van Bergen. Misschien is de naam van zijn kind Heinric. De vader van het kind is een bastaard uit het aanzienlijke geslacht van Bergen, Heren van Bergen op Zoom. Ze zijn verwant aan Heer Frank van Borselen, want diens moeder was een dochter uit dat geslacht. In ieder geval is de blijde gebeurtenis in Bergen op Zoom niet onopgemerkt gebleven en verschijnt de *'joffer van Bergen'* om het kind ten

"groten"

LONEN EN PRIJZEN ca 1456



-  **dagloon ploegen**
-  **dagloon wieden**
-  **lo granaat appelen**
-  **dagloon dorsen**
-  **dagloon hooien**
-  **loo botten**
-  **l ben spiering**
-  **l paar schoenen**
-  **lo schelvissen**
-  **dagloon timmerman**
-  **dagloon metselaar**
-  **l kabeljauw**
-  **l pond amandelen**
-  **l stoop wyn**
-  **l leren emmer**
-  **l gans**
-  **l pond pruimen v. damas**
-  **loo haringen**
-  **loo houten schotels**
-  **l pond kaneel**
-  **l lam**
-  **l zalm**
-  **l pond suiker**
-  **l paar laarzen**
-  **l stoel**
-  **l vat bier**
-  **l pond kaneel 1<sup>e</sup> soort**
-  **l schaap**
-  **l korf vygen**
-  **l paar schoenen +**
-  **l paar kousen**

doop te houden. De komst van zo'n voorname gast is duidelijk in de maaltijden af te lezen. *'Item gedient myr jofferen van Bergen vorsecreven 6 potten wijns'*. De kok koopt op donderdag 2 koppel jonge hoenderen en tevens *'nagelen, fuelgen ende caneel'*. Dat zijn de ingrediënten van de kandeel. In die dagen dus al een drank die bij geboorten werd gedronken.

#### De processie

In Brielle neemt deze gebeurtenis een belangrijke plaats in. De stadsrekening over de jaren 1462/63 geeft aan dat de zangers van de Kapel in Den Haag *'die hier ten omme-gange gecommen waren'*<sup>27</sup> twee stedekannen wijn ten geschenke krijgen. Maar ook de hofhouding van heer Frank is er bij betrokken. De Nar van heer Frank speelt een voorname rol. We weten dit uit de posten betreffende zijn kleding en verdere uitmonstering.

*'Item op ten 17en dach in augusti betaelt van een roede voor Pasquet mijns heren dwaes, daer hij mede den choer bewaeren ende voor processien gaen sall ende coste te snijdene, mits datter St. Kathrine boven op gesneden is, 2 schellingen 6 groten.*

*Item betaelt Hermts zone van der zelven roede te verwene metter wapene van Borssele ende mit zuulen, daer op te makene. Den zelve roede an de cnoopen ende St. Katherine te verguldene.*

*Item voor een bonnet (muts) voor denselven Pasquet 2½ groten facit t samen 4 schellingen 8½ groten'*.<sup>28</sup>

En om de twee jaren krijgt hij een tabbaard in de kleuren blauw of groen of rood maar altijd met wit bont gevoerd.<sup>29</sup>

Er is weinig verbeelding voor nodig om deze bonte stoet onder aanvoering van de in het rood geklede nar door de straten van het schilderachtige stadje te zien trekken.

In de week van 1 tot 7 oktober valt *'vrou Jacop van Holland jaergetijde'* en wordt er extra brood gebakken van 6 achtendeel tarwe. Om uit te delen aan de armen?

#### Allerheiligen

Op 1 november de vermelding dat Gerryt de Brouwer *'gedient alre heyligen misse in de zale voir die huysgesinne'* en geschonken 6 stoop wijn.

#### St. Hubrecht

*Item op sinte Hubrechts dach (3 november) bij bevelen van mijnen heer, dair Willem panetier die bootschip of dede gegeven zijnen jagers ende huysgesinde na oude costume, dat sij vroylic zoude wesen, 4 stoop wijns, coste elc stoop 9 groten facit 3 schellingen groot'*.<sup>30</sup>



Jachttafereel. Uit het getijdenboek van Catharina van Kleef, 1440.

### Slachtmaand

Eind november slacht men twee runderen van 3 jaren, waarvan er één wordt gezouten, dus pekelflees voor de winter. Tevens de post: *Item binnen der slachtijt bij den joncwijven ende daer of meeren gemaect 48 coppen gorts, de cop 18 miten facit 3 schellingen groot*. Meere = Mare. Het Middelnederlands woordenboek geeft beuling. Het is een vleesgerecht in de slachtijt.

### St. Nicolaas

De datum 5 december vinden we terug te Brielle. Daar schrijft men in de rekening:

*Item den 5e dach in december bij bevele van mijnen heer daer Luytken die boidschip af dede, gegeven den bisscop van St. Nyclaes gilde 3 groten*.

St. Nicolaas heeft zijn opwachting gemaakt aan het hof te Brielle.<sup>31</sup>

### Kerstdagen

Te St. Maartensdijk schenkt men weer 8 stoop Rijsch wijn in de zaal, *'ende voir de armen te Kerstavonde gebaken ende gedeylt 6 achtendeel terwen*'. De hoeveelheid komt overeen met die genoemd op de getijdedag van Jacoba van Beieren.

Met de kerstnacht geeft heer Frank als offergeld voor de kerstmis, de onze vrouwen mis en de hoogmis een bedrag van 5 schellingen 3 groten, ongeacht of hij te Brielle, Den Haag of ergens anders is. Het is een vast bedrag evenals de 2.2 groten die hij op de andere kerkelijke feestdagen geeft.

Op pagina 252 is grafiek IV opgenomen, waarin diverse daglonen vergeleken worden met de prijzen van de verschillende levensmiddelen. De lonen zijn zuiver maar de prijzen van de levensmiddelen zijn bij benadering.

Rotterdam, voorjaar 1987.

## Noten

- <sup>1</sup> tienden is de belasting die de boer aan de landheer moet geven, bijvoorbeeld voor graan elke tiende schoof, voor schapen elk tiende lam enz.
- <sup>2</sup> Rekening van de rentmeester der Domeinen, A.R.A. Den Haag, No. 5615 (25 februari 1457-24 februari 1458).
- <sup>3</sup> No. 5581 (25 februari 1457-25 februari 1458).
- <sup>4</sup> No. 5585 (25 februari 1461-24 februari 1462).
- <sup>5</sup> No. 5576 (9 oktober 1437-8 oktober 1438).
- <sup>6</sup> No. 5582 (25 februari 1458-25 februari 1459).
- <sup>7</sup> No. 5587 (25 februari 1463-25 februari 1464).
- <sup>8</sup> No. 5614 (25 februari 1457-24 februari 1458).
- <sup>9</sup> No. 5590 (25 februari 1466-25 februari 1467) en No. 5592 (25 februari 1468-25 februari 1469).
- <sup>10</sup> No. 5614 (25 februari 1457-25 februari 1458).
- <sup>11</sup> No. 5614 (25 februari 1457-25 februari 1458).
- <sup>12</sup> A. A. Arkenbout - De valkerij in Voorne tijdens de middeleeuwen - tijdschrift Holland 1971, blz. 71.
- <sup>13</sup> Rekening van de rentmeester der Domeinen, A.R.A. Den Haag No. 5590 (25 februari 1466-25 februari 1467).
- <sup>14</sup> No. 5579 (25 februari 1455-25 februari 1456).
- <sup>15</sup> No. 5584 (25 februari 1460-25 februari 1461).
- <sup>16</sup> No. 5584 (25 februari 1460-25 februari 1461).
- <sup>17</sup> No. 5590 (25 februari 1466-25 februari 1467).
- <sup>18</sup> No. 5592 (25 februari 1468-25 februari 1469).
- <sup>19</sup> No. 5591 (25 februari 1467-25 februari 1468).
- <sup>20</sup> No. 5615 (25 februari 1457-25 februari 1458).
- <sup>21</sup> No. 5590 (25 februari 1466-25 februari 1467).
- <sup>22</sup> No. 5589 (25 februari 1465-25 februari 1466).
- <sup>23</sup> A. A. Arkenbout - Frank van Borselen als opdrachtgever van de Haagse goud- en zilversmeden Heynric en Anthonis van Groesbeke - Oud Holland 1968, blz. 146.
- <sup>24</sup> Rekening van de rentmeester der Domeinen, A.R.A. Den Haag No. 5583 (25 februari 1459-25 februari 1460).
- <sup>25</sup> No. 5576 (9 oktober 1437-8 oktober 1438).
- <sup>26</sup> No. 5580 (25 februari 1456-25 februari 1457).
- <sup>27</sup> Stadsrekening Brielle (1462-1463), G.A. Brielle.
- <sup>28</sup> Rekening van de rentmeester der Domeinen, A.R.A. Den Haag No. 5585 (25 februari 1461-25 februari 1462).
- <sup>29</sup> No. 5586 (25 februari 1462-25 februari 1463) No. 5588 (25 februari 1464-25 februari 1465) No. 5590 (25 februari 1466-25 februari 1467).
- <sup>30</sup> No. 5576 (9 oktober 1437-8 oktober 1438).
- <sup>31</sup> No. 5586 (25 februari 1462-25 februari 1463). Tekeningen I, II, III, IV, A. A. Arkenbout en G. Stam.

## Bijlage I: Kosten van het hof te St. Maartensdijk.

Rekeningen der Domeinen no. 5578	1453/54	£ 210,—
Rekeningen der Domeinen no. 5579	1455/56	£ 319,—
Rekeningen der Domeinen no. 5580	1456/57	£ 333,—
Rekeningen der Domeinen no. 5581	1457/58	£ 300,—
Rekeningen der Domeinen no. 5582	1458/59	£ 345,—
Rekeningen der Domeinen no. 5583	1459/60	£ 351,—
Rekeningen der Domeinen no. 5584	1460/61	£ 389,—
Rekeningen der Domeinen no. 5586	1462/63	£ 371,—
Rekeningen der Domeinen no. 5587	1463/64	£ 376,—
Rekeningen der Domeinen no. 5588	1464/65	£ 355,—
Rekeningen der Domeinen no. 5589	1465/66	£ 372,—
Rekeningen der Domeinen no. 5590	1466/67	£ 391,—
Rekeningen der Domeinen no. 5591	1467/68	£ 343,—



Het nieuwe jaar; bomen planten. Naar een houtsnede uit 'Petrus de Crescentiis zu teutsch mit figuren', Speyer 1493.