

# Peper op horen smoerpoet\*

*Eten en drinken in het Nieuwe Gasthuis  
vóór de oorlogsjaren van 1572 tot 1591*

RIA GRESNIGT

**Aan het einde van de zestiende eeuw was Zutphen herhaaldelijk het toneel van oorlogvoerende Staatse en Spaanse troepen. Van 1572 tot 1591 wisselde de stad maar liefst vijf keer van bezetter. Door bestudering van rekeningen uit deze jaren proberen we te achterhalen wat dit betekend heeft voor de stad en haar bewoners.<sup>1</sup>**

**In twee artikelen kijken we naar de rekeningen van het Nieuwe Gasthuis. Deze rekeningen geven ons een kijkje in het dagelijkse leven van dit huis. Zo komen we te weten wat er gegeten en gedronken werd en hoeveel dat kostte. Door te kijken hoe dit vóór het jaar 1572 was en wat er veranderde tijdens de oorlog, krijgen we een idee van de gevolgen van twintig oorlogsjaren voor het Nieuwe Gasthuis.**

In dit artikel wordt uitgebreid ingegaan op het eten en drinken vóór 1572. We nemen daarbij de jaren 1570 en 1571 onder de loep.<sup>2</sup> In een volgend artikel wordt de voedselsituatie gedurende de oorlogstijd beschreven.

## Het Nieuwe Gasthuis en zijn bewoners

Het Nieuwe Gasthuis werd in 1442 gesticht door Engelbert Kreyneck en Jutte van der Voorst. Op wat nu Spiegelstraat 13 is, lieten ze een huis bouwen voor arme mensen die niet voor zichzelf konden zorgen. Ze noemden dit huis het *Nieuwe Gasthuis*, ter onderscheiding van het Oude Gasthuis, dat in die tijd aan de Zaadmarkt gevestigd was. Behalve aan armen bood het Nieuwe Gasthuis onderdak aan armlastige leerlingen van het kapittel, die *klerken* genoemd worden in de rekeningen. Een derde groep die hier verbleef, bestond uit *kostkopers* of *proveniers*: veelal oudere mensen die hun hele hebben en houden aan het gasthuis hadden verkocht in ruil voor een verzorgde oude dag. Bij het gasthuis hoorde ook een ziekenhuis, dat in eerste instantie was opgericht als pesthuis. Zolang er geen pest heerste, werd het gebruikt als regulier ziekenhuis. Het gasthuis was dus

een instelling die aan mensen van diverse pluimage onderdak verleende, hun te eten en te drinken gaf en hun indien nodig kleding en schoeisel verschafte. Door de steeds wisselende populatie is niet precies te zeggen hoeveel mensen er op enig moment verbleven. Wel weten we dat het gasthuis de verplichting op zich had genomen zestien leerlingen van het kapittel te huisvesten.

## Inkomsten en uitgaven

Het Nieuwe Gasthuis kreeg zijn inkomsten uit de verhuur van huizen, het verpachten van

De werkgroep Transcriptie van het Regionaal Archief Zutphen, bestaande uit Sjoerd Galema, Melia Kooij-van der Leur en ondergetekende, houdt zich bezig met het transcriberen van de rekeningen van de stad, van de kerk en van het Nieuwe Gasthuis tussen 1570 en 1591. Op basis van deze rekeningen schrijft de werkgroep enkele artikelen, waarvan dit het tweede is. Het eerste artikel was van Sjoerd Galema: 'Waarom werd Johan Dootgraver terechtgesteld?' (in: *Zutphen 4-2008*)

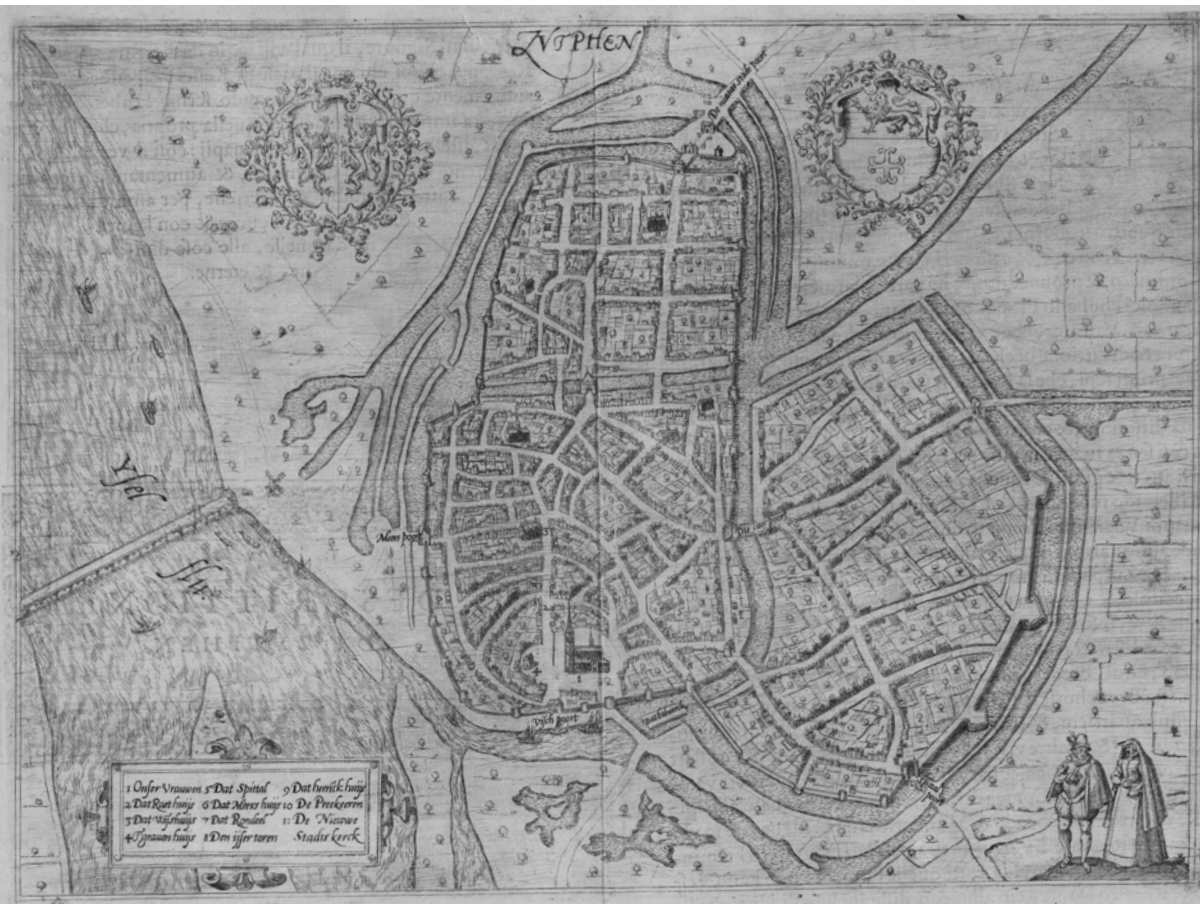
\* Peper op haar stoofpot

landerijen en uit renten. De stad gaf het gasthuis elk jaar een aanzienlijke som geld: 111 gulden, in 1570 goed voor 14% van de totale inkomsten. In goede jaren kreeg men extra inkomsten door de verkoop van vee en gewassen van de eigen landerijen. Het geld werd merendeels uitgegeven aan de dagelijkse behoeften van de bewoners, zoals voedsel, brandstof, schoeisel en kleding. Daarnaast ging er geld naar personeel van het huis (waaronder de bierbrouwer en de bakker), naar het onderhoud van huizen en landerijen, naar het kopen, mesten en slachten van beesten en naar maaltijden voor thuiswonende armen.

### Wat kwam er op tafel?

Wat er precies op tafel kwam, kunnen we niet met zekerheid zeggen. Wat we wél weten is welke producten er in huis waren, en in sommige gevallen weten we hoe deze verwerkt werden. Aan de hand van deze gegevens, en gewapend met enige kennis over eten in de middeleeuwen,<sup>3</sup> kunnen we een maaltijd samenstellen. Maaltijden, die overigens maar twee keer per dag genuttigd werden; 's middags om 12.00 uur en aan het einde van de dag.

Brood was in de middeleeuwen het hoofdbestanddeel van elke maaltijd. Dat brood werd



*Stadsplattegrond van Zutphen (23 × 32 cm), die in 1581 is uitgegeven. De Italiaan Lodovico Guicciardini kopieerde deze kaart naar een gravure uit het Keulse atelier van Braun en Hogenberg. Die gravure was op haar beurt weer gebaseerd op een kopie van de kaart van Jacob van Deventer. (bron: Regionaal Archief Zutphen, kaartencollectie Zutphen archiefnr. 374)*

gebakken van meel van vooral rogge, maar ook van boekweit, en als er echt niets anders was van gerst of haver. Tarwemeel werd door de welgestelden gebruikt voor het bakken van brood; de gewone man kreeg dit heel soms als traktatie.

In de rekeningen van het Nieuwe Gasthuis komen we veel graantransacties tegen. Het gasthuis kreeg graan van de pachters als deel van de pacht; ook de rente werd soms betaald in de vorm van graan, en natuurlijk had het gasthuis graan van eigen land. Alleen tarwe kochten men in heel kleine hoeveelheden in.

Het ingekomen graan werd op de zolder van het gasthuis gelegd en daarna in de stadsmolen gemalen tot meel. De kosten van het malen varieerde per graansoort. Het malen van tarwe tot mooi wit tarwemeel was het duurste (in 1570 was dat bijvoorbeeld 24 plak voor een molder<sup>4</sup>), het malen van rogge kostte 14 plak, terwijl het malen van boekweit, haver en mout<sup>5</sup> in 1570 maar 6 plak per molder was. Het Nieuwe Gasthuis hield precies bij wat er aan graan gemalen werd voor het huis. In 1570 werd het volgende gemalen: 94 molder rogge, 2 molder tarwe, 45 molder boekweit, 40 molder haver en 121 molder mout.<sup>6</sup> Totaal werd er in dat jaar voor bijna zes gulden gemalen. Dat is een halve gulden meer dan wat de bakker een jaar lang verdiende aan het bakken van de broden van het gasthuis.

Het roggemeel werd gebruikt voor het maken van brood. Van de 94 molder rogge kregen de zestien klerken er 32; blijft over 62 molder. Als we uitgaan van tweeënhalve molder rogge per persoon per jaar,<sup>7</sup> dan is er dat jaar voor nog 25 personen roggemeel gemalen. Zes van deze 25 personen waren kostkopers. Er blijft dan nog roggemeel over voor negentien personen: armen, zieken en inwonend personeel.<sup>8</sup> Het dure witte tarwemeel werd alleen op hoogtijdagen gebruikt. Het boekweitmeel werd gebruikt als voer voor het vee, vooral voor de varkens. De haver werd aan de paarden gevoerd, maar van de haver werd ook gort

gemaakt, door de korrels te verbrijzelen in de molen. Mout of moltes werd gebruikt voor het maken van bier.

### Vlees, vis en groenten

Het brood werd gegeten met vlees, vis en groenten alsmede met boter, kaas en eieren. Het meeste vlees kwam van het gasthuis zelf. In 1570 werden er 21 runderen en 15 varkens geslacht, in 1571 respectievelijk 20 en 18. De runderen liepen op de gemeenschappelijke stadswelden rondom de stad, maar het Nieuwe Gasthuis had ook eigen grasland. In totaal had het gasthuis ten minste zeven weilanden. De varkens werden gehouden achter schotten op stro, waarschijnlijk in de buurt van het gasthuis zelf, dat enkele schuren in de Spiegelstraat bezat. Behalve boekweit kregen de varkens ook *draf* te eten, een product dat overblijft na de bereiding van bier. Het vlees van de varkens en runderen werd gerookt of gezouten om het langer te kunnen bewaren. Zout was dan ook een onmisbaar artikel om de houdbaarheid te verlengen, niet alleen van vlees, maar ook van vis, kaas en boter. Het zouten of roken van het vlees zal de smaak niet altijd ten goede zijn gekomen. Vandaar dat er geregeld een stuk vers vlees werd ingekocht en soms een heel schaap. Pluimvee kreeg men als pacht van de boeren, maar er werd ook wel pluimvee gekocht. Wild werd er niet gegeten: het jagen op wild was voor de gewone man verboden; alleen de elite had dat voorrecht.

Vis werd het hele jaar door gegeten, in ieder geval op alle vastendagen, want dan was het eten van vlees verboden. Opmerkelijk is dat het vrijwel uitsluitend zoutwatervis betrof. Zo werd er voor het gasthuis haring, bokking (gerookte haring), kabeljauw, stokvis (gedroogde kabeljauw), spiering, schelvis en schol gekocht. Haring was het volksvoedsel bij uitstek; voor honderd haringen betaalde men in 1570 tien stuiver. Stokvis kostte elf keer zoveel; per honderd was dat iets meer dan vier gulden (112 stuivers). Stokvis had wel het voordeel dat

het erg lang houdbaar was. Door de vis eerst plat te slaan, te zouten en daarna aan rekken te hangen om te drogen kon men de dusdanig geprepareerde stokvis wel drie jaar lang bewaren.

Het vlees en de vis werden veelal in een stoofpot (*smoerpoet*) gestoofd, samen met groenten als deze er waren. Gebraden gerechten werden alleen geserveerd op drie hoogtijdagen: op Sint-Effemina (13 april), op Sint-Beda (27 mei) en op Sint-Maarten (11 november). De groenten die gekocht werden voor de stoofpot, waren bonen, erwten, rapen, wortelen en look, wat zowel prei, uien of knoflook kon zijn. De stoofpot werd op smaak gebracht met peper, mosterd en andere, niet met name genoemde kruiden en specerijen.

Het is zeer waarschijnlijk dat het gasthuis een eigen moestuintje had, waar groenten en kruiden geteeld werden. Af en toe kreeg de beheerder (in de rekeningen *moer* of *moeder* genoemd) van het gasthuis geld om wortelzaad en kruidenzaad te kopen voor *op het hof*. Het Nieuwe Gasthuis bezat een hof op de Nieuwstad, het ziekenhuis had een hof op de Mars. Op het *Laer*, een boerderij bij Almen, stonden appelbomen, waaraan het gasthuis in 1571 had *geschodit* (geschud). Ook peren en noten had het gasthuis van eigen grond. Het jaar 1571 was kennelijk een erg goed jaar voor fruit en noten; het gasthuis

verdiende maar liefst f 6,50 aan de verkoop van noten, appels en peren.

### Boter, kaas, en eieren

Van de melk van de koeien werd boter en kaas gemaakt, maar dat was niet genoeg, want er werd ook boter en kaas gekocht. Boter kocht men op de botermarkt in Deventer. De gezouten boter werd per schip in vaten naar Zutphen vervoerd. Behalve boter had men vet van de geslachte runderen (ongel) en varkens (reuzel), en kocht men raapolie en olijfolie.

De kaas die gekocht werd was komijnekaas, maar ook witte kaas en speciale Texelse kaas. Die Texelse kaas was een schapenkaas die groen van kleur was. Deze kleur kreeg de kaas door het gebruik van schapenkeutels. De keutels werden in een neteldoek gedaan en in water gekookt. Het groene sap dat daar af kwam werd in de melk gegoten. Hier werd dan kaas van gemaakt, die door het mestsap een pittige smaak kreeg en beter houdbaar bleek. Tot aan de jaren dertig van de 20ste eeuw werd deze Texelse kaas soort verkocht; daarna werd hij door de Keuringsdienst van Waren verboden.<sup>9</sup>

Eieren had men waarschijnlijk van eigen geogelte, maar er werden ook eieren gekocht. Steevast werden de eerste eieren van het jaar vlak voor Pasen gekocht.



Historisch eet- en drinkgereedschap: kan, pollepel en fles. (foto's: Stedelijk Museum Zutphen)

### Twee recepten

Een voorbeeld van een *smoerpoet*, vinden we in het volgende recept:

*Neemt palinc ende die snijt met kerten. Dese siet in pureie van erten ende doet erin petercelie met doren van eyeren, ghimberpoeder ende wat cleyn cruyts al tsamen gestooten, mit wat verjuis doergedaen. Dit laet sieden sonder den visch.*

Neem paling en snijdt deze in stukken. Kook die in erwtenpuree en doe er peterselie, eierdooiers, gemberpoeder en wat specerijen in, alles goed fijngemaakt. Wrijf dit door een zeef met wat zuur vruchtensap van onrijp fruit. Laat dit koken zonder de vis.

Van de honing en de kruiden, die rond Nieuwjaar gekocht werden, konden koeken gebakken worden:

*Neemt in den eersten zeem ende doeten over tvier totdat hi werm si. Als hi werm es, so doeten af ende doet er cruyt inne ende bloeme. Dan rueret wel met eenen lepel. Ende alst dick wert, so cnedet. Dan eest coecdeech. Dan suldijt maken viercantich oft ront so ghi dat hebben wylt. Als ghijt na u fautsoen ghemaect hebt, so steectse in den hoven ende bacse wel. Maer den hoven en moet niet met allen heet sijn.*

Neem eerst de honing en doe die op het vuur, totdat ze warm is. Als ze warm is, haal haar dan van het vuur en doe er specerijen bij en bloem. Roer dan goed met een lepel en kneed het als het dik wordt. Dan is het koekdeeg. Dan kunt u het vierkant of rond maken, zo u dat hebben wilt. Als u de goede vorm gemaakt hebt, plaats het dan in de oven [vaak een pan op een rooster boven het vuur met kooltjes vuur op het deksel] en bak ze goed. Maar de oven moet volstrekt niet heet zijn.

Beide recepten: Ria Jansen-Sieben, en Marleen van der Molen-Willebrands, *Een notabel boecxken van cokeryen*, internetversie 1994, oorspronkelijke uitgave Brussel circa 1514 door Thomas vander Noot

### Drank en lekkernijen

Bij de maaltijd dronk men bier. Het sterk verwaterde gerstebier was de drank van de gewone man. Het water was te slecht van kwaliteit om ongekookt te kunnen drinken; melk werd nauwelijks gedronken, en koffie en thee waren nog niet bekend. Het bier werd gebrouwen door een brouwer, die er goed voor werd betaald. In 1570 kreeg de brouwer bijvoorbeeld ongeveer twaalf gulden per jaar, bijna de helft meer dan wat de knecht van het gasthuis dat jaar uitbetaald kreeg. Bij het brouwen werd hop gebruikt om het bier een bittere smaak te geven en de houdbaarheid te verhogen. Hop verbouwde men op een veld in de Nieuwstad, maar men kocht het ook in. Op hoogtijdagen werden de bewoners op wijn of jopenbier getraakteerd. Het jopenbier kwam oorspronkelijk uit Dantzig, maar al in de vijftiende eeuw werd dit bier nagemaakt in Holland. Het

was een dik, donkerbruin bier, dat ook gebruikt werd als medicijn.<sup>10</sup> De meeste wijn werd ingekocht, maar waarschijnlijk maakte het gasthuis zelf ook wijn, want elk jaar werd er een arbeider betaald voor het opbinden van de wijnstokken.

Enkele keren per jaar werd er een speciale traktatie opgediend in het huis. Rond Pasen was dit de paaswegge, een wigvormig wit tarwebrood met of zonder krenten. Mikken werden tweemaal per jaar gebakken. Deze mikken, grove broden van rogge en tarwemeel, werden gegeven aan de bewoners van het gasthuis zelf, of werden uitgedeeld aan buiten het huis wonende armen. Het bakken ervan kon wel drie avonden in beslag nemen. De mikkenbakkers werden hiervoor beloond met brandewijn. De laatste roggeoogst was aanleiding voor het eten van de *stoppelhaan*, een traktatie die gelijk kon

staan aan een stevige maaltijd. De werkers aan de oogst en de bewoners van het gasthuis kregen bij deze maaltijd jopenbier te drinken. Tegen Nieuwjaar werd er honing met kruiden gegeven in het gasthuis. Suiker werd er slechts één keer gekocht, en wel voor de zieke Jacob, van wie vermoed werd dat hij melaats was. Aan suiker werd namelijk een heilzame werking toegeschreven.

### Wie krijgt wat?

De maaltijden in het gasthuis werden op drie tafels geserveerd: de tafel van de klerken (in 1570 zestien personen, in 1571 vijftien), de tafel van de kostkopers (in 1570 en 1571 zes personen) en de tafel voor het ziekenhuis. Waar en hoe de armen aten, is een groot raadsel; nergens in deze jaren wordt vermeld dat er voor hen een tafel was gedekt. Ook een tafel voor het inwonend personeel wordt niet apart genoemd in de rekeningen. De drie genoemde tafels stonden waarschijnlijk in aparte ruimten. Zo zou de tafel van de klerken in een onverwarmde ruimte hebben gestaan. Ze kregen namelijk, van een weldoener die niet bij naam genoemd wilde worden, kolen om zich te verwarmen tijdens de maaltijden.

Op de drie tafels stonden niet dezelfde spijzen. Soms werd duidelijk vermeld dat er vis was gekocht voor het ziekenhuis of juist voor het huis. Ook binnen het gasthuis kreeg men waarschijnlijk niet hetzelfde voedsel; het eten van de klerken werd in de rekeningen apart genoemd. Wekelijks kregen zij een halve molder rogge (ongeveer 62 liter) en acht pond boter, maar liefst een half pond per klerk per week. De meeste boter zal waarschijnlijk gebruikt zijn in en op het brood. Tweemaal per jaar, in vastentijd, kregen de klerken extra voedsel: een vat haring en nog zeven molder rogge. Als de klerken in vastentijd vis kregen, is het waarschijnlijk dat ze buiten de vastentijd vlees te eten kregen. Dat vlees was in eigen bezit van het gasthuis en bleef dus buiten de rekeningen.

### Uitgaven aan voedsel en drank

Het Nieuwe Gasthuis kocht in 1570 voor f 223 aan voedsel en drank, 25% van de totale uitgaven voor dat jaar. Dat is aanzienlijk, gezien het feit dat de hoofdbestanddelen van het voedsel, graan en vlees, hier buiten beschouwing zijn gelaten. Het graan had het gasthuis in eigen bezit. Voor het vlees is er moeilijk een bedrag te noemen, omdat de prijs van het geslachte vee niet gelijk hoeft te zijn aan de prijs van het ingekochte vee.<sup>11</sup> Het meeste geld werd uitgegeven aan vis, f 101, waarvan f 64 voor stokvis. De tweede grote kostenpost was boter, namelijk f 60. Voor dit bedrag kochten men meer dan 3500 pond boter.<sup>12</sup> De derde grote uitgave was wijn, te weten f 21. Een dergelijk grote uitgave aan gekochte wijn is opmerkelijk, omdat de bewoners alleen op hoogtijdagen wijn kregen, waar er overigens wel veel van waren in die tijd. In 1570 werden er dertien dagen geteld waarop in het gasthuis wijn op tafel kwam. De wijn werd echter niet alleen genuttigd door de bewoners, ook de bestuurders mochten zichzelf belonen met



*Spiegelstraat 13, waar in 1442 het Nieuwe Gasthuis gesticht werd. Nu is hier het Regionaal Archief Zutphen gevestigd. (foto: Guido Bogert)*

wijn, wat ze ook rijkelijk deden. Zo vloei­de er wijn bij de afrekening met de pachters, bij de komst van de biechtvader, bij de komst van de kerkmeester en bij de eindafrekening. In 1570 dronken de bestuurders voor negen gulden aan wijn op, meer dan de helft van alle gekochte wijn, en meer dan het jaarsalaris van de knecht.

De uitgaven van 1571 zijn vergelijkbaar met die van 1570 met uitzondering van het zout. Mogelijk was er van 1570 nog voldoende zout over (zie ook de tabel).

In 1570 was er een tekort op de totale exploitatie van f 130; in 1571 liep dat tekort op tot f 400. Daar staat tegenover dat het gasthuis nog tegoeden had uitstaan van onder andere pacht, rente en erfenissen voor maar liefst f 1224 in 1570 en voor f 1192 in 1571. Blijkbaar waren deze tegoeden moeilijk inbaar. Geen goede uitgangspositie om een langdurige oorlog in te gaan.

Hoe het gasthuis deze twintig oorlogsjaren doorkwam, kunt u lezen in een volgend artikel.

## Noten

- 1 Het citaat boven de tekst is afkomstig uit: Sjoerd Galema, Ria Gresnigt en Melia Kooijvan der Leur, *De rekeningen van het Nieuwe Gasthuis over de jaren 1570-1575*, Regionaal Archief Zutphen, 2008, 1571/72 p. 30.
- 2 Een jaar liep van 22 februari tot en met 21 februari het jaar erop. Als we schrijven over het jaar 1570, bedoelen we het jaar dat begint op 22 februari 1570 en eindigt op 21 februari 1571
- 3 Dieter Hägermann, Adriaan Verhulst, Rolf Scheider e.a., *Het dagelijkse leven in de Middeleeuwen*, 2001.  
L. Burema, *De voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de Twintigste eeuw*, 1953.  
Thomas Spitzers, *Faunaresten uit de 17<sup>e</sup> eeuwse beerput van de hof van Heeckeren te Zutphen*, 1998.  
Job Westrate, 'Rotte vis en zuren wijn', in: *Madoc, tijdschrift over de Middeleeuwen*, jaargang 20, nummer 4 (2006), p. 272-280.  
Christianne Muusers, 'In de ban van Beke-moth', in: *Madoc, tijdschrift over de Middeleeuwen*, jaargang 20, nummer 4 (2006), p. 264-271.  
Els F.M. Peters, 'Met Katherina aan tafel. De

	1570	1571
vis	101	92
boter	60	72
wijn	21	17
zout	15	2
hop	9	10
vers vlees	6	5
groenten	5	3,5
kaas	2	2,5
olie	2	1
eieren	1	0,5
jopenbier	1	1
<b>totaal</b>	<b>223</b>	<b>206,5</b>

**Tabel. Uitgaven in guldens aan voedsel en drank in het Nieuwe Gasthuis.**

- keukenboeken van Katherina van Kleef 1457-1459', in: *Op reis en aan tafel met Katherina van Kleef 1417-1476*, Antwerpen 2009.
- 4 Er gaan 15 plak in één stuiver; 28 stuivers gaan in één gulden. Eén molder is ongeveer 125 liter. Ter vergelijking: het dagloon van een arbeider was drie stuiver oftewel 45 plak.
  - 5 Mout, in de rekeningen *moltes* genoemd, is graan, veelal gerst, dat men heeft laten kiemen om er bier van te maken.
  - 6 In 1571 zijn deze cijfers: 1 molder tarwe, 100 molder rogge, 62 molder boekweit, 36 molder haver, 120 molder moltes (mout).
  - 7 De klerken kregen in 1570 2 molder per persoon en in 1571 2½. We nemen de ruime hoeveelheid en gaan hier uit van 2½ molder per persoon. Zie ook: Sjoerd Galema, 'Van uytgheven ende upboren', in: *Zutphen, tijdschrift over de historie van Zutphen en omgeving*, 2002 nr 1.
  - 8 In 1571 werd er voor 41 personen roggemeel gemalen: 15 klerken, 6 kostkopers en 20 andere personen.
  - 9 Zie onder andere: 'Van stal gehaald no 21: Groene Texelse schapenkaas', in: *Zeldzaam huisdier*, Magazine Stichting Zeldzame Huisdierrassen, juni 1998 en *Wikipedia Texel*.
  - 10 *Woordenboek der Nederlandsche Taal en Groot woordenboek van de Nederlandse taal* (Van Dale).
  - 11 Het vee werd niet alleen ingekocht om te worden gegeten, maar het werd ook gebruikt in de landbouw; er werd mee gefokt en het werd verhandeld.
  - 12 Uitgaande van het gegeven dat de klerken voor zeven gulden 416 pond boter kregen.