

Inhoud

Eetcultuur op Twickel • 3
Zelfvoorzienend landgoed • 6

VOORJAAR

Fransche potage • 22
Broodpudding • 28
Macaroni • 32
Hoen met garnalensaus • 36

ZOMER

Augurkjes • 50
Gekonfijte kwetsen • 54
Frambozenazijn • 54
Moerbeiensiroop • 56
Bessengelei • 58
Abrikozenmarmelade • 58
Gevulde artisjokken • 62
Gefarceerde snoek • 66

NAJAAR

Hazepastei • 80
Aardappelkoekjes • 82
Worst • 86
Kweepeerlikeur • 90

WINTER

Citroen-roomijs • 108
Oranjes-jam • 112
Nonnenfeesjes
van Twickel • 114
Citroentaart • 118
Tulband • 122
Chocoladevla • 124
Colofon • 128

Eetcultuur op Twickel

Dit boek geeft een kijkje in het rijke culinaire verleden van landgoed Twickel. Stichting Twickel beheert veel bezittingen en collecties die met culinair erfgoed te maken hebben. Behalve serviezen, eetgerei, glaswerk, linnengoed, koperen pannen, bakvormen, keukengerei en fornuizen geven ook de wijnkelder, moestuin, orangerie, ijskelder, akkers, weilanden, bossen en boerderijen een beeld van de eeuwenoude eetcultuur op landgoed en kasteel.

Een goede indruk van de voedselproductie, het koken, conserveren en dineren op Twickel krijgen we dankzij het rijke huisarchief. Inventarissen, rekeningen, dagboeken, pachtovereenkomsten, brieven, instructies voor personeel, winkelnotities en boterboekjes vormen de vele puzzelstukjes die samen de culinaire geschiedenis van Twickel tot leven brengen.

Die culinaire traditie wordt tot op de dag van vandaag voortgezet, want Twickel is een levend landgoed dat zich continue aanpast aan de huidige tijd. Zo is al eeuwen het motto: *mutando non mutor* - door te veranderen blijven wij onszelf. Die veranderingen en uitdagingen liggen in de eenentwintigste eeuw in de wijze waarop we ons voedsel verbouwen, oogsten en consumeren. In duurzame harmonie met de natuur, met aandacht bereid en met smaak gegeten.

Voor de samenstelling van dit boek is geput uit de collectie, historische gebeurtenissen, terreinen, interieurs en archiefstukken van Twickel. Maar niets spreekt natuurlijk zo tot de verbeelding als de recepten en kookschriften van de bewoners van Twickel zelf. Zij spelen de centrale rol in dit boek en komen dan ook allemaal uit het huisarchief van Twickel. De recepten zijn bewerkt voor de keuken van nu en worden nog smakelijker door verhalen over de eetcultuur op Twickel.



BEWONERS VAN TWICKEL

Sinds de komst van Herman van Twickelo naar Twente in 1347 is Twickel nooit verkocht. Van boerenerf naar stenen huis en tenslotte kasteel werd het altijd vererfd in mannelijke of vrouwelijke lijn. Achtereenvolgens woonden er de families Van Twickelo tot halverwege de zestiende eeuw, Van Raesfelt tot halverwege de zeventiende eeuw, Van Wassenaer Obdam tot 1831 en tenslotte de familie Van Heeckeren van Wassenaer. De laatste barones, Marie Van Heeckeren van Wassenaer bracht het bezit in 1953 onder in de Stichting Twickel.

Het kasteel wordt nu deels bewoond door het gezin van Roderik en Liesbeth zu Castell-Rüdenhausen.



Broodpudding

Vanaf de late middeleeuwen werd een keur aan brood-, beschuit- en groentepuddingen gemaakt waarbij broodkruim de basis vormde. Pudding werd in een puddingvorm gekookt, gestoomd of au-bain-marie gegaard. De voedzame stevige kost werd op Twickel op smaak gebracht met krenten, rozijnen, suiker, gekonfijt fruit en specerijen.

Benodigheden voor 1 grote of twee kleinere vormen

Podding
150 gr rozijnen
150 gr krenten
200 ml brandewijn
450 gr Fries roggebrood
400 ml volle melk
1 el gedroogde gist
150 gr roomboter
75 gr sukade
75 gr gekonfijte sinaasappelschil
3 eieren
50 gr suiker
boter en beschuit voor de pudding vorm

Saus
200 ml room
50 gr roomboter
2 el suiker
50 ml brandewijn
1 tl kaneel

• TIP •
Voeg naar smaak een snuf kaneel, gember, kardemon of een snuffje nootmuskaat toe.

Doe de rozijnen en krenten in een kom en giet er de brandewijn over. Laat een uurtje wellen.

Maal het roggebrood tot kruim in een keukenmachine. Doe in een grote kom. Verwarm de melk in een pannetje tot lauw en voeg hier de gist aan toe. Roer even door en voeg het dan bij het broodkruim. Spatel goed door totdat alles vochtig is.

Smelt de boter. Hak de sukade en sinaasappelschil in hele kleine stukjes. Kluts de eieren los.

Voeg boter, sukade, sinaasappelschil, eieren, suiker en de rozijnen en krenten met de brandewijn toe aan het roggebrood. Roer alles heel goed door elkaar. Dek de kom af met een vochtige theedoek en zet 1,5 uur op een warme plaats te rijzen.

Vet ondertussen een puddingvorm in met boter en bestrooi met fijngemalen beschuit. Doe hier na het rijzen het roggebroodmengsel in. Dek af met bakpapier en knoop er een kooktouwje omheen, zodat het bakpapier goed blijft zitten.

Breng een grote pan met water aan de kook. Zet de puddingvorm in het water en zorg dat het water niet hoger komt dan 3 centimeter onder de rand van de vorm. Er mag geen water in de pudding komen. Zet het vuur laag, het mag net een klein bubbeltje hebben van het koken.

Laat de pudding in circa 1,5 uur gaar worden. Steek een satéprikker in de pudding: als de prikker er droog en schoon uit komt is de pudding gaar. Haal de pudding uit de pan en laat hem afkoelen.

Doe voor de saus de room met boter en suiker in een sauspan en breng aan de kook. Laat 10 minuten op zacht vuur inkoken. Voeg de brandewijn en kaneel toe en meng er goed doorheen. Laat nog een paar minuten pruttelen.

Stort de pudding op een serveerschaal en serveer met de saus.



Geserveerd op: Hutschenreuther, circa 1940

Zelfvoorzienend landgoed

Eeuwenlang was Twickel een zelfvoorzienend landgoed. Bijna alles was aanwezig voor een rijk en gevarieerd voedselpatroon en werd op eigen terrein verbouwd. Akkers voorzagen in granen, eeuwenlang veruit het belangrijkste voedingsmiddel. De moestuin en fruitboomgaard leverden een grote variatie aan groenten, kruiden, noten en fruit. Op de weilanden graasden de koeien en schapen. Op het terrein scharrelden varkens en hoenderen. In het omringende bos jaagden de heren en hun personeel op wild en werden bomen gekapt voor de houtvoorziening. Niets werd verspild, overschotten werden geconserveerd, verkocht of als geschenk gegeven.

Twickel omvatte veel meer dan alleen het kasteel en de direct omliggende gronden, het was een echt bedrijf. De verpachting van een herberg of molen zorgde voor inkomsten. Uitgestrekte landerijen met boerderijen werden grotendeels verpacht aan boeren die het land verbouwden. Op die boerderijen zorgden enkele hectares bouwland voor rogge, een paar koeien voor mest en melk, een paard voor ploeg en hooiwagen, kippen voor eieren, een varken voor vlees en een moestuin voor groente. De boerin vulde de inkomsten soms aan met spinnen en weven van vlas en wol, de boer door zichzelf te verhuren als arbeidskracht. Een deel van hun oogst droegen zij af als onderdeel van de pachtovereenkomst, naast

een som geld en producten in natura, zoals kippen en eieren.

Alle inspanningen leidden tot een grote diversiteit aan producten voor de kasteelbewoners. Vlees, wild, vis, gevogelte, groente en fruit waren in overvloed voorhanden. Exotisch fruit uit de oranjerie en ingekochte luxe producten als wijn, specerijen, thee, chocolade, suiker en olijven vulden deze rijkdom aan.

ETEN UIT HET SEIZOEN

De seizoenen bepaalden wat er gegeten werd. Een groot deel van het jaar waren verse producten voorhanden. Een deel hiervan werd ingemaakt en geconserveerd om de schaarse wintermaanden te overbruggen waarin niets groeide. Het menu zag er daarom in ieder seizoen anders uit.

Voor de gevarieerde en uitgebreide seizoensmenu's waren vele handen nodig. Behalve de pachters met hun leveringen in natura, droeg ook het kasteelpersoneel bij aan de voedselvoorziening. Tuinmannen, huishoudster, kok, keukenmeiden, melkmeid, stalknecht, wasvrouw, drijvers voor de jacht, bakkers, bierbrouwers en slachters: zij waren de stille krachten achter de eeuwenlange rijke en gevarieerde eetcultuur op Twickel. ¶

