

Zoo zou volgens sommigen „Marse,” niets anders dan een verbastering van „Marzo” zijn, den naam van den Italiaan, die het gebak zou uitgevonden hebben. Anderen verwerpen deze theorie als niet steekhoudend en houden zich aan Kiliaen, die beweert dat marsepein uit het Latijnsche „mazapanis”, meelbreibrood uit het Italiaansche „marzapane”, dicht op een geperst amandeldeeg zou gekomen zijn, een etymologie die nog al nuchter is en waarmede men vrede kan hebben.

Marsepein wordt door de volksetymologie „Martius panis” ook in verband gebracht met Marcusbrooden, in vroegere eeuwen door de bakkers ter eere van den heiligen Markus gebakken. Ook moeten deze brooden in verband staan met een herdenking van een hongersnood in 1438, toen omstreeks St. Marcus (25 April) een brood ter grootte van een ei voor vele schellingen verkocht werd.

Uit oude en jongere kookboeken leeren we hoe het marsepein bestaat uit een deel zoete gepelde amandelen die met 1 deel fijne suiker in rozenwater verwarmd worden boven een zacht vuur, totdat de massa wanneer men ze aanraakt niet meer kleeft. Daarna wordt er $\frac{1}{2}$ à 1 deel fijne witte suiker bijgevoegd en de doorkneede massa in verschillende vormen gedaan en zeer voorzichtig gebakken, „maer siet dan wel toe dat niet en verberne” voegt een oud boek der 16e eeuw er aan toe!

Oorspronkelijk alles buitenlandsch fabrikaat, hoofdzakelijk van de firma Stollwerck, leggen sinds korten tijd ook de vaderlandsche banketbakkers zich met ijver toe op de kunstzinnige behandeling van het marsepein.

Dat deze richting aangemoedigd wordt door de machtige vakorganisatie der Nederlandsche Banketbakkers-vereeniging moge blijken uit het feit dat de afdeling Amsterdam o.a. van 1889—1898 aan den teeken- en boetseercursus een subsidie van f 1200 heeft toegekend, terwijl van 1892 tot en met 1911 door Amsterdam aan den garnercursus f 500 werd gegeven en ook Utrecht zich op dit gebied niet onbetuigd liet.

Als voorbeeld hoe men uit amandelpers en suiker werkelijk expressievolle boetseerstukken kan vervaardigen mogen bijgaande foto's dienen, waar de magnifieke honden en de krachtige arendskop evenals de bedriegelijke goudsche kaas, de sinaasappel en de kleurig-geurige aardbeien uit het oude amandelbrood zijn gemaakt.

Wij zullen nu de marsepein laten voor wat ze is, en met den raad van Croque en Bouche in het jaarboekje der Ned. Banketbakkers-Vereeniging 1910 gegeven, nl. dat men bij voorkeur voor het opmaken der harten in den St.-Nicolaastijd een verloofden bediende moet nemen en voor dat der worsten en hammen een zoon van een varkensslachter, overgaan tot een korte beschouwing van dragantwerk, dat steeds in grooter afmetingen als „pièces de résistance” in geen banketbakkersétalage ontbreekt tusschen St.-Niklaas en Driekoningen.

Wat dragant eigenlijk is?

Wel eenvoudig suiker met gelatine, zal de vakman u zeggen, maar zijn collega knipoogt u eens oolijk toe en zegt dat booze tongen beweren, dat ook stijfselpoeder als één der ingredienten genoemd moet worden, terwijl ge naar huis gaat met de overtuiging, dat ieder nog wel voor zichzelf één of ander vakgeheim zal toepassen.

Doch hoe ook de ware samenstelling mag zijn, een feit is het, dat ze tot prachtige en groote pronkstukken verwerkt wordt. Eén van de schitterendste voorbeelden was wel de Weddingcake van de firma Kingston Miller en Co, te Londen in Mei 1906 geleverd voor de bruiloft van prinses Enna van Battenberg met den koning van Spanje. Dit stuk was 52 inches = 1,30 M. hoog terwijl het grondvlak een diameter had van 36 inches = 0,90 M. Bekroond was deze taart door een groep kinderen, een vaas vasthoudend, waarin een bouquet van welke guirlandes, oranjebloesem enz., afhing, terwijl het geheel rijk versierd was met lustre-dragant- en pastillagedécor.

Wij reproduceeren hierbij het stoomschip „Rotterdam” der Holland Amerika lijn uitgevoerd in dragantwerk, geven ook een fraaie foto van modern suikertrekwerk.

Het „suikertrekken” zooals dit in tegenstelling van „suikerspuiten” in de wereld der vakmensen heet, is een arbeid van nog zeer recenten datum, welke slechts weinig goede beoefenaars vindt, omdat men naast vak kennis ook kunstgevoel en een uitgebreide botanische kennis dient te bezitten, wil men iets in de trekunst tot stand brengen, dat recht op algemeene bewondering heeft.

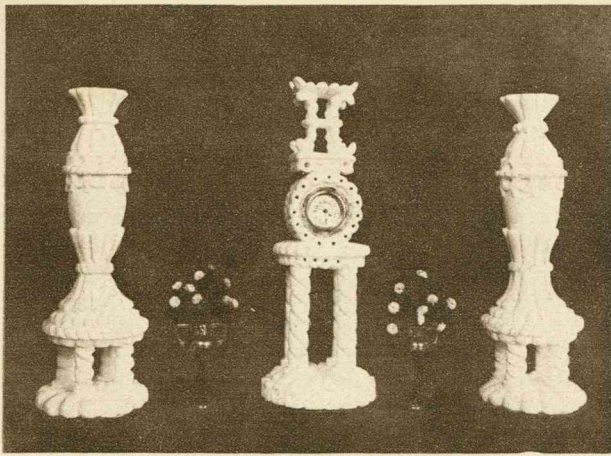
Spoedig hoop ik aan de hand van fraaie afbeeldingen hierover eens wat meer te vertellen en vooral te belichten de kunstarbeid van den heer L. Moyer uit Valenciennes een specialiteit van den allereersten rang.

Om u te laten zien hoe ook ten onzent de suikertrek-kunst vele en goede beoefenaars reeds vindt, voeg ik hierbij een foto van een bloemstuk geheel uit gesponnen suiker. De spin, die zijn webbe heeft gesponnen heeft dat zeker volgens het Fransche rijmpje: *Matin chagrin, midi souci, le soir espoir* des avonds gedaan want de firma Rossmölder uit Rotterdam behaalde er den tweeden prijs mede.

Doch ook nog op andere wijze wordt de zin voor het schoone in onze Sint Niklaasuitstallingen zeer aangemoedigd, en wel door voorwerpen uit gehouwen ruwe melis.

Melis... ieder vakman kent deze grondstof en ieder niet vakman heeft wel eens gehoord van de groote suikerbrooden, die in blauw papier verpakt voor kruideniers een welkom uitstallingsmateriaal zijn.

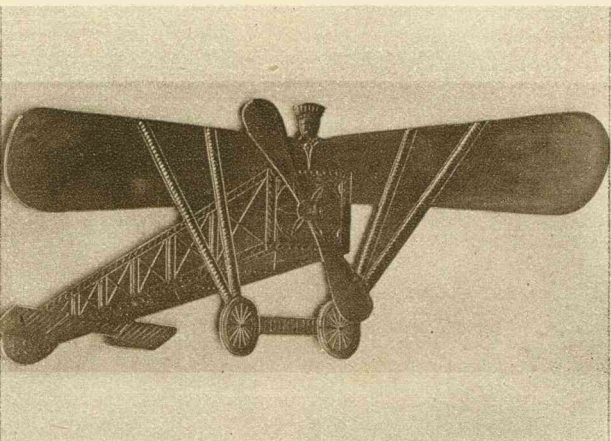
Naast meel was suiker in de bakkerij een hoofdingrediënt. Wat toch zou een koekbakker zonder suiker aanvangen, en noemden zich de ouderwetsche eenvoudige kleingood-



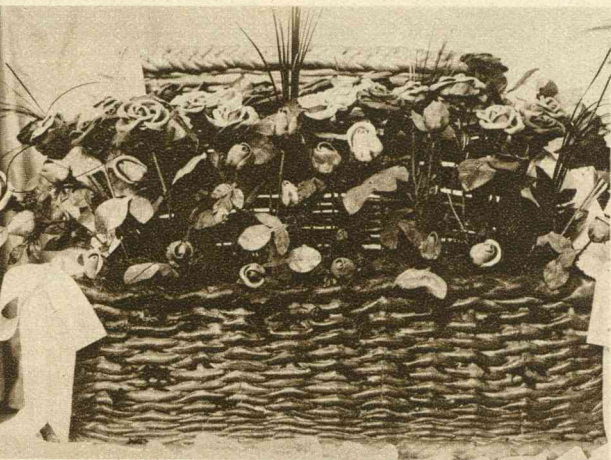
En merkwaardig schoorsteengarnituur vervaardigd uit 4 gewone melisbrooden.



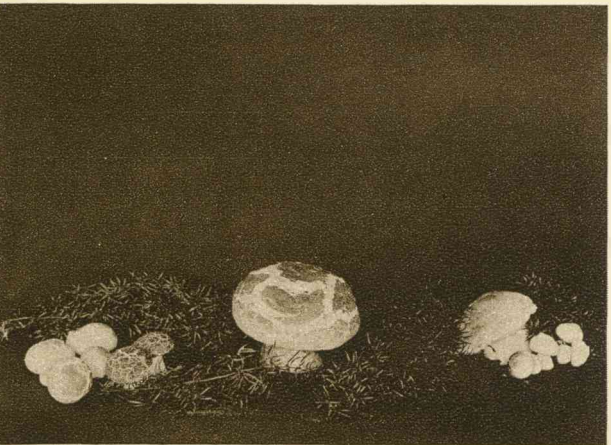
Beeldhouwwerk in suiker, vervaardigd door de firma Creyghton te Nijmegen (bekroond met gouden medaille 1911).



Olieslagers in zijn vliegmaschine verdringt de aloude speculaas poppen.



Setbare bloemen



Paddenstoelen die zeker wel niet vergiftig zijn. familie: schuimpaddenstoelen. soort: delicatus. standplaats: banketbakkersétalages. groeitijd: voornamelijk eind November—begin December.

bakkers, niet „suikerbakkers” of „suikergoedbakkers”? Hingen niet aan die oude goede niets pretendeerende bakkerijen naast „bijen- en rozijnenkorven” ook „zoete invallen”, „suikerpotten” en „suikerbrooden” uit? En was zuiker niet zoo geëerd als een zoet zinnebeeld, dat op een suikerpot van 1720, als herinnering aan het voordeel dat de akties gaven het opschrift stond.

„Ja, ja, mijn Axsies, o mijne soete Axsies 1720”.

Maar beeldhouwen in suiker, „boetseeren in melisbrooden” en daaruit halen een echt typisch vrouwtje — een buste, die je met het grootste plezier in een kunstverzameling zou zetten; zie dit zou voor onze voorouders, ja hoogstwaarschijnlijk ook voor onze ouders en een groot percentage der tegenwoordige banketbakkers-generatie veel van een sprookje weghebben. En toch is het gebleken — de foto's bewijzen het — dat ruwe melis een gewillig materiaal voor den artistieken banketbakker-beeldhouwer is, doch men moet aanleg bezitten, want zonder gevoel voor schoonheid kan men zelfs uit den gemakkelijkst te bewerken grondstof niet iets maken, dat aan de eischen van aesthetica beantwoordt.

Het eerste zag ik dit Melis-beeldhouwwerk op de Internationale Banketbakkerij-tentoonstelling in 1911 te Arnhem gehouden, waar ook de beide foto's genomen zijn naar bekroneerde ontwerpen van de fore-runners op dit gebied in Nederland, de heeren Greyghton uit Nijmegen en Burgemeester uit Utrecht. De eerste zond in een ouden vrouwenkop, raak van expressie op een melis-standaard en een m. i. minder moeilijk te boetseeren hondje, gezeten op een afgeknotte suikerpynamide. Beide voorwerpen behaalden als hoogste prestatie de groote medaille van H. M. de Koningin.

Voor al dat oude wijfke met de groote ronde punthoed, dat echte kopje, genoeglijkjes glunderend met sterk geprononceerde jukbeenderen, zie dat stuk zuiver artiestenwerk trok algemeen de aandacht.

Ook de pendule met twee coupes is een werk getuigend van groote liefde en geduld. Dit bij uitstek fraaie schoorsteengarnituur is zeker een der merkwaardigste welke in ons land aangetroffen worden.

Doch naast de suiker — levert ook het brood — voornamelijk zuiver blank versch brood een prachtig materiaal voor groote pronk stukken tegen St. Nicolaas. Want de groote rozenmand met haar weelde van half ontloken of in knop zittende rozen is niets anders... dan... brood.

Zonderling klinkt het u op het eerste gehoor toe, niet waar, de naam „broodrozen”? En toch is de hierbij in Panorama afgebeelde pronkmand louter uit het dagelijksch wittebrood vervaardigd.

Doch op deze wijze zou ik van mijn eigenlijk onderwerp wel wat afdwalen, maar wie zal mij dit ten kwade kunnen duiden nu de banketbakkers onzer dagen den getabberden „Goetheilig-man” niet meer ontvangen met reusachtige vergulde taai-taaiopppen, doch met suiker en broodbloemvazen; marsepeinen bouquets in bakkersglorie het u reeds verkondigen dat de Sint weer van Spanje naar Amsterdam gereden is.

Want al bleef door de eeuwen de vereering bestaan, de vorm werd in onze dagen een geheel andere.

De hygiëne hielp krachtig mede de knusse verguldpartijen uit de dagen van Pieter Stastok te doen eindigen; de koekvormen eeuwenlang in varkens en haantjes herinnerend aan het everzwijn voor het joelfeest en aan den aan Wodan gewijden vogel maakten plaats voor „Olieslagers in zijn Bleriot van koekdeeg vliegend”, een voorstelling die een enorm succes heeft.

Ja, nu had ik nog heel wat aantekeningen over Sinterklaas als bisschop, over zijn vereering te Amsterdam, over zijn patronaatschap der visschers... de Sinterklaasmarkt... over de vele wonderen door hem als bisschop van Myra verricht... over nog heel veel meer doch hier laten mijn aantekeningen me trouweloos in den steek.

Wanneer ge in komende dagen weer neust in banketbakkersétalages, dan zult ge tevens bemerken hoe daar een bijzonder rijke zwamvegetatie voorwaarden van bestaan vindt, hoe de paddenstoelen de toch zoo noodige vochtigheid als noodzakelijke groeifactor volkomen schijnen te kunnen ontberen wanneer de banketbakkers zich hun lot aantrekken.

Toch zijn de lekker-korstige schuimboletussen ware kunstproducten, zoodat zelfs de meest vaardige mycoloog op een dwaalspoor gebracht zal worden en in de grootste een door droogte gebarsten duivelszwam zou zien. „Mundus decipi decipiatur ergo”; nooit sterker spreekt deze leus tot het Nederlandsche ter goeder trouw zijnde publiek dan in de Sint Niklaasdagen met hun pakjesgedoe, hun marsepein boetseer- en melis beeldhouwwerk, hun fijn doorregen boterhamspek, aangesneden ham en rolades van marsepein en hun voortreffelijk smakende champignons.

En waar kan ik nu beter eindigen dan hier, allen lezers van „Panorama”, zooals het een goeden Sint Niklaasman betaamt voor het eerst van een lange reeks jaren toe te wenschen evenals Jan ter Gouw het voor 50 en onze voorvaders voor vier, vijfhonderd jaar al deden:

„een mooien sinterklaas”

Haarlem, 22 Oct. 1913.

