

## Een liedje met de beginletter G, uitleg en een recept

*Gekwetst ben ik van binnen  
Gekwetst ben ik van binnen,  
Deurwond mijn hert zo zeer,  
Van uwer ganser minnen  
Gekwetst hoe lang hoe meer.  
Waar ik mi wend, waar ik mi keer,  
Ik en kan gerusten dag noch nachte;  
Waar ik mi wend, waar ik mi keer,  
Gi zijt alleen in mijn gedachte*

Hierna volgen nog 5 coupletten

### Tekst uit het Hulthemische handschrift, 14de tot 15de eeuw

#### Melodie uit Souterliedekens, 1540

Het Hulthemische handschrift, stamt uit het Brusselse in het hertogdom Brabant. De herkomst uit Brussel wordt gerechtvaardigd met een aantal teksten die duidelijk naar Brussel en omgeving verwijzen, maar er zijn ook een ganse reeks andere teksten die naar andere plaatsen verwijzen, onder meer naar Leuven.

Het Handschrift-Van Hulthem is genoemd naar een van de voormalige bezitters ervan, de Gentse verzamelaar **Karel van Hulthem** (1764 - 1832).

Daarvoor was het eigendom van de Brusselse notaris Jan Baptist Nuewens en vervolgens van zijn zoon Antoon Jozef Nuewens (1736 - 1813).

In 1811 kocht Van Hulthem het handschrift voor een gering bedrag (5,5 frank) aan op een veiling. Toen de Belgische staat diens verzameling aankocht kwam het handschrift terecht in de Koninklijke Bibliotheek van België te Brussel.



### Gekwetst ben ik van binnen Doorwond mijn hart zo zeer

De oudste optekening van dit wereldlijke liefdeslied vinden we in het Liedboekje van Marigen Remen van ca. 1540. Daarnaast staat de tekst in een tweetal andere alba amicorum, uit het oostelijk deel van Nederland. Ook kennen we enkele meerstemmige bewerkingen uit de 16e eeuw. In de 19e en 20e eeuw is het vele malen opgetekend uit de mondelinge overlevering en afgedrukt in volksliedbundels. Dhr. Willems schrijft de tekst ten onrechte toe aan Margaretha van Oostenrijk, die in werkelijkheid de Nederlandse taal niet beheerste.

Bron: Nederlandse Liederbank

### De kwets is een ondersoort van de pruim.

*Prunus domestica domestica* is een oud ras van kleine, langwerpige, blauwe, weinig sappige pruimen. In Vlaanderen wordt kwets ook wel gebruikt als algemene term voor pruim. Meestal wordt de kwets ook niet gegeten, maar gebruikt in te destilleren drank of in gebak. 12 jul. 2021

### Snelle Pruimentaart

Hoewel deze taart wel het allerlekkerst is met de échte kwetsen, kun je ook andere soorten pruimen, maar ook bijvoorbeeld verse abrikozen gebruiken. Sommige supermarkten verkopen kwetsen in pot.

Ingrediënten voor 8-10 personen

*150 gr boter  
50 gr amandelmeel  
100 gr zelfrijzend bakmeel  
100 gr suiker  
3 eieren  
6 grote pruimen  
Snuf zout*

Materialen

*Springvorm 23 cm*

### Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Klop de boter met de suiker romig en luchtig.

Ga net zo lang door tot het mengsel wit van kleur is.

Voeg één voor één de eieren toe en mix het voorzichtig door elkaar.

Het lijkt alsof het mengsel gaat schiften, dit is niet erg. Komt allemaal goed.

Mix het amandelmeel, het zelfrijzend bakmeel en een snuf zout nog even kort door de massa.

Zorg dat het één geheel is.

Bekleed de bodem van je vorm met bakpapier en vet de vorm in met een bakspray of boter.

Giet het mengsel in de vorm.

Snij de pruimen in vieren en verdeel ze over het cake mengsel.

Bak de pruimentaart in ongeveer 35 – 40 minuten af in de voorverwarmde oven.

De taart is klaar als een satéprikker er schoon en droog uit komt.

Garneer eventueel met wat poedersuiker

[www.uitpaulineskeuken.nl](http://www.uitpaulineskeuken.nl)