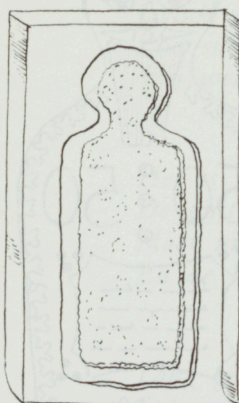


methode te kunnen spreken, en te veel overeenkomsten om de versieringen op een zinvolle manier in groepen in te delen. Iedere bakker heeft zich in



Bandijzeren vorm waarin door enkele bakkers de Abrahams werden gebakken.

de loop der tijd een of meer vaste grondpatronen eigen gemaakt, waarop naar omstandigheden wordt gevarieerd.

Als een bakker op één adres meerdere Abrahams moet afleveren, dan zal hij proberen de garnering wat te variëren. Ook zal hij, om aan bepaalde wensen van zijn klanten te voldoen, vaak van zijn oude vertrouwde methode afwijken.

Het garnermateriaal heeft in de loop van de tijd weinig veranderingen ondergaan. Zolang oudere bakkers zich kunnen herinneren zijn Abrahams opgespoten met eiwitglazuur (een produkt van eiwit en poedersuiker, dat na enige tijd vrij hard wordt) of met crème. De laatste jaren wordt vrijwel alleen nog crème gebruikt. Na het opspuiten wordt een Abraham verder afgewerkt met zilverpillen, suikerbloempjes, zelfgemaakte marsepein versiering enz. Ter illustratie worden een paar voorbeelden van het versieren gegeven, maar het is begrijpelijk dat de variatiemogelijkheden eindeloos zijn.

Een baard behoort tot de vaste versieringen en is meestal van watten gemaakt. Er zijn echter ook bakkers die voor de versiering alleen eetbare materialen willen gebruiken.

Een Westfriesse Abraham is niet compleet zonder rijm. Wordt er door de klant geen rijm ingeleverd, dan zoekt de bakker een toepasselijke rijm uit zijn voorraad. Bijvoorbeeld:

*Nu gij zijt vijf maal tien,
Heeft gij Abraham gezien.
Nu komt hij op bezoek
In de vorm van een koek.*

Meestal is de rijm kort, maar voor grote Abrahams zijn er ook langere rijmen in omloop, zoals: