

Historische smaken

Oude recepten in moderne keuken

Ester Vink *)

met praktische adviezen van Carla Browne

In de ongeveer 170 boedelbeschrijvingen die tot nu toe in het kader van het project 'Woon- en Leefculturen in 's-Hertogenbosch ca. 1650-1850' door een groep vrijwilligers zijn ingevoerd in de computer, komen uitgebreid voorwerpen voor die met eten en drinken te maken hebben. Deze objecten zijn het uitgangspunt voor de volgende culinaire uitweiding inclusief enkele oude recepten.

Het bereiden van een maaltijd was van de zeventiende tot diep in de negentiende eeuw een heel wat inspannender activiteit dan tegenwoordig. Men werkte voornamelijk met een open vuur, dat op een kleine verhoging dichtbij de grond brandde. Het vuur werd in het midden van de schouw aangelegd. Haardpartijen waren er in bescheiden uitvoeringen, maar ook keukenschouwen van zo'n 5 meter breed kwamen wel voor. Voor het vuur zat of stond de huisvrouw voorover gebogen in de potten en pannen te roeren of aan het spit te draaien. Dergelijke taferelen vormen vertrouwde onderwerpen van de Nederlandse genre-afbeeldingen.

'Spitten' zijn in vele varianten bekend uit de boedelbeschrijvingen. Men gebruikte speciale appel- en vogelspittes, spitten voor konijnen en spitten voor het 'grote gebrad'. Een spit was vaak uit meer pinnen geconstrueerd, zodat er in één moeite door verschillende stukken vlees rondgedraaid konden worden. Ook kende men spitten die met behulp van een ingenieus opwindmechanisme (een 'orologie') een tijdlang uit zichzelf ronddraaiden. Onder de spitten stonden vaak zogenaamde vetvangers, ondiep vaatwerk van aardewerk of koper, waarin het vet druppelde dat tijdens het garingsproces uit het vlees vrijkwam. Het opvangen van vet werd vervolgens met een



Kokende vrouw.
(Gravure van Geertruyt Roghman, 1625 - ca.1655)

druiplepel over het vlees gegoten, zodat het mals bleef. Deze druiplepels ('droplepels') worden vaak in de Boscse boedels genoemd.

Potten en ketels werden aan zogenaamde 'halen' of 'heng(s)els' boven het vuur gehangen. Pannen plaatste men eventueel in ringen, die aan de halen waren bevestigd. Gloeiende potten en ketels konden zonder ongelukken van het vuur worden genomen met behulp van een 'koude hand', een soort knijpbeugel die aan de randen vastgehaakt werd. Ook plaatste men het eten op roosters



Schoonmakende vrouw omgeven door bak- en kookgerei.
(Gravure van Geertruyt Roghman, 1625 - ca.1655)

of treeften boven het vuur. Op een iets lager niveau, in het vuur zelf, stonden de ijzeren of aardewerk kookpotten op pootjes. Tenslotte werden eveneens rechtstreeks in het vuur wafels, pasteien en taarten gebakken, in respectievelijk wafel- of oublie-ijzers en taart- of pasteipannen. Dergelijk keukengerei komt heel vaak voor in de boedelbeschrijvingen. Zo bevatte een boedel uit 1770 van Antony van Hanswijk, schepen van 's-Hertogenbosch, een geelkoperen taartpan met kleine (taart)vormpjes en nog eens diverse geelkoperen taartpannen met deksel.¹

Al in de Middeleeuwen waren gemetselde ovens en fornuizen in Europa bekend. In de Nederlandse particuliere huizen kwamen ze in de periode 1650-1850 niet vaak

voor. Een klein uitstapje naar een eerder tijdvak leert dat ovens en fornuizen vrijwel uitsluitend in herbergen stonden of in zeer grote en rijke huizen en in werkplaatsen van ambachtslieden, zoals smeden en bakkers. Dat blijkt uit de zogenaamde haardentelling van 1553, die voor de Markt en Vughterstraat is overgeleverd.² In 's-Hertogenbosch zijn tot nu toe geen voorbeelden bekend van keukens of -fornuizen in nog bestaande oude panden. Zo'n gemetseld fornuis of oven stond doorgaans naast de keukenhaard, zodat vuur, kookgerei en brandstof gemakkelijk over en weer getransporteerd konden worden. De meeste ovens werden eerst goed heet gestookt, waarna men de brandstof weghaalde, eventueel in de haard legde en vervolgens het baksel in de oven schoof.

Iedereen met een beetje kampeerervaring weet dat omgaan met keukenvuur een hele kunst moet zijn geweest. Probeer een vuur maar eens een paar uur lang constant zachtjes brandend te houden, zoals voor het bakken van pasteien en dergelijke noodzakelijk was. Veel hing af van de brandstof. Gloeiende houtskool of hete as voldeed het beste bij het bereiden van de wat meer verfijnde gerechten. In de loop van de achttiende en negentiende eeuw komen in de Bossche boedels ijzeren fornuizen voor. Deze zijn echter op de vingers van één hand te tellen. Ijzeren fornuizen waren een belangrijke sprong voorwaarts op het gebied van de keukentechnologie. Ze eisten wel meer toezicht dan een simpele kookpot die urenlang boven een vuur kon sudderen. Gezien de geringe verspreiding in de boedels sloeg het fornuis niet erg aan bij de Bosschenaren. De hoge aanschafkosten zullen hiervan de oorzaak geweest zijn. Het merendeel van de bevolking bleef boven open vuur koken.

Een open vuur is niet per se nodig om historische recepten uit te voeren. In een moderne oven, op een gaskomf of kookplaat kunnen ook goede resultaten worden bereikt, al blijft het natuurlijk altijd de vraag of de smaak van de gerechten dezelfde is als de smaak van vroeger. Specerijen die in de achttiende eeuw vanuit het Verre Oosten maanden onderweg waren naar Europa bijvoorbeeld, zullen veel minder aromatisch zijn geweest dan de kaneel, gember, nootmuskaat en kruidnagelen van tegenwoordig. Gerechten met specerijen waren waarschijnlijk dan ook flauwer van smaak dan tegenwoordig. Een bijkomende complicatie is dat vooral in oudere kookboeken geen, of alleen globale hoeveelheden worden aangegeven. Men kan dan uitsluitend op de eigen kookervaring afgaan. Hieruit volgt dat een culinaire beginnening zich beter niet kan wagen aan 'historisch koken', tenzij hij of zij van experimenteren houdt. Tenslotte zijn er saaiere manieren om een vaardigheid onder de knie te krijgen! In ieder geval smaken de gerechten, ook als ze geslaagd zijn, duidelijk anders dan het doorsnee-eten van tegenwoordig. Sommige gerechten zijn zelfs erg lekker.

De huidige amateur-kok moet weleens slikken wanneer hij de hoeveelheden eieren en vet ziet die in de recepten worden voorgeschreven. In het verleden had men daar minder problemen mee. De recepten waren bedoeld voor de welvarende huishoudens, die zich dergelijke artikelen konden permitteren. Mensen met bescheiden vermogens behoorden duidelijk niet tot de doelgroep.

Hier volgen enkele recepten die in de praktijk beproefd zijn. Dit voorwerk heeft het risico van faliekante mislukkingen al sterk verkleind.

Kervelkoekjes

'Neemt kervel die wel verleezen, gewasschen en gehakt is, doet die in een aarden pot; met twee kruimen van ouwbakken halve stuivers wittebroden, en laat die eerst in zoete melk weken; en doet het dan onder de kervel met een gestoote beschuit of vier, en een lepel of vier suiker, en wat gestoote kaneel, en wat booter die gesmolten is, en dan 6 eieren: beslaat dit alles om in een koeke-pan te laten bakken, men maakt ieder koekje als een groot theeschoteltje, en als ze gebakken zyn, kan men er wat brood suiker over raspen is heel goed.'

Bereiding

Voor een hoeveelheid van zo'n 30 koekjes ter grootte van een flink theeschoteltje neemt men twee dikke bossen kervel, hakt ze fijn en laat het vocht uitlekken. Vervolgens moet oud witbrood worden verkruiemd. Wij namen daarvoor oud Turks brood; dat is minder klef dan het moderne Hollandse witbrood. Het verkruiemen gaat gemakkelijker wanneer het brood even heeft kunnen drogen in de oven. U voegt de melk toe (voorzichtig met de hoeveelheid), verder de kervel en beschuitkruim. Het is wat experimenteren met de hoeveelheden: de massa mag geen kledderige pap worden. Verder gaat hierbij: suiker (4 lepels of naar smaak), kaneel, gesmolten boter (3 eetlepels) en 6 eieren. Niet te zuinig zijn met de kaneel. Deze geeft een heel speciale smaak in combinatie met de kervel. Van het dikke deeg worden koekjes gevormd zo groot als theeschoteltjes, die met wat roomboter in de koekepan worden gebakken. Olie geeft een te overheersende smaak. Ze moeten aan weerszijden lichtbruin worden. Wat fijne suiker over de koekjes strooien en ze warm of koud eten. Het is allebei lekker.

Pastei

Het pronkstuk van de tafel was bij feestelijke gelegenheden vaak een pastei. Een goede pastei was een streling voor de tong, maar ook een weldaad voor het

oog. Pasteien werden vaak fraai opgemaakt met deeg figuurtjes of met knopjes of pareltjes van metaal. Net zoals de Engelse 'pies' van tegenwoordig, bestonden dergelijke pasteien uit een stevige deegkorst met vlees- of visvulling, afgedekt met een lap deeg. De vulling bevat uiteraard vocht, dat tijdens het bakken moet kunnen ontsnappen, anders wordt de pastei veel te slap en gaat de korst scheuren. Dit euvel kan gemakkelijk worden verholpen door één of meer metalen pijpjes door het 'deegdekseel' te steken. Voor wie het helemaal volgens de regels wil doen, zijn er in gespecialiseerde kookwinkels heel aardige aardewerk 'schoorsteentjes' van Engels fabrikaat te koop. De echte pasteivormen hebben standaard al stoompijpjes.

Het is even wat werk, zo'n pastei bakken, maar daar staat tegenover dat er iets bijzonders op tafel komt. Bovendien is een pastei uitermate voedzaam, en dat remt het eetgedrag aanzienlijk af. Men heeft er dus lang plezier van!

De vulling

- vlees of vis, ca. 800 gram:
voor de vulling moeten allerlei soorten vlees (wild, gevogelte, rund-, varkens-, zowel spier- als orgaanvlees) worden fijn gehakt of gemalen in de vleesmolen of keukenmachine. De 800 gr. is alleen een globale hoeveelheid; de grootte van de vorm is hier bepalend. Mocht er te veel zijn, dan kan de vulling altijd worden ingevroren.
- Aan het vlees worden toegevoegd:
- vet, in de vorm van rund(nier)vet, of reuzel;
- bindmiddel, in de vorm van beschuitkruim en zo'n 4 eieren;
- zijdvruchten: krenten of gedroogde pruimen (de laatste in stukjes);
- specerijen: gember, kaneel, kardemom, saffraan, kruidnagel. Vooral de kardemom geeft de bijzondere smaak aan dit historische pasteirecept. Men moet er overigens niet te veel van toevoegen, want deze specerij overheerst nogal.
- een flinke scheut rode wijn of madeira;
- knoflook;
- zout.

De hoeveelheden zijn naar eigen inzicht.

In plaats van vlees kunnen ook verschillende soorten vis worden verwerkt. Varkens- of rundvet smaakt daar niet bij. Men kan het beste boter of plantaardig vet toevoegen. De vulling moet uiteindelijk een stevige, maar toch smeuge substantie vormen.

De korst

- 500 gr. bloem
- 125 gr. reuzel of rundvet (evt. een ander hard braadvet of roomboter)
- 1 ei
- 2 dl. water
- snufje zout.

De ingrediënten voor de korst tot een stevig deeg kneden, dat 1 dag moet rusten op een koele plaats. De volgende dag eerst de vlees- of visvulling (zie boven) klaarmaken.

Vervolgens het deeg uitrollen tot een dikte van $\frac{3}{4}$ tot 1 cm. en er een pastei-, taart-, of eventueel cakevorm mee bekleden. Vergeet niet een lap apart te houden voor het deegdeksel, dat uiteraard ook nog versierd moet worden met wat deegfiguurtjes, om de gaatjes die de stoompijpjes na het bakken hebben achtergelaten te camoufleren. De naden moeten zorgvuldig dichtgeplakt worden, zodat de zaak niet kan openbarsten tijdens het bakken.

Om te voorkomen dat de pastei te droog wordt, kan men het deeg bekleden met een laagje heel dun gesneden vers spek (niet bij vispasteien).

De klaarstaande vulling kan nu in de met spek beklede pastei. Afdekken met een laagje vers spek en de deeglap, eventueel met versiering. Niet vergeten de stoompijpjes (twee in een grote vorm, één in een kleine) aan te brengen!

De pastei moet ongeveer anderhalf uur in een niet te warme oven bakken (circa 100°C). Men kan tussentijds controleren of de vulling gaar is, door hem even uit de oven te halen en te prikken (breinaald gebruiken). Dreigt hij aan de bovenkant te bruin te worden, dan even een keukenservet of aluminiumfolie erop leggen.

Wanneer de pastei gaar is, laat een kwastje eiwit op de bovenkant hem mooi glimmen.

De pijpjes verwijderen, de pastei wat laten afkoelen en uit de vorm halen. Aardewerk schoorsteentjes kunnen niet op die manier verwijderd worden en moeten blijven zitten.

De pastei kan zowel warm als koud gegeten worden.

Kandeel

'Neemt tot 12 stoop fransche wyn: die zwaar en goed is, 3 stopen water; een vierendeel kaneel aan stukken gekneust; 18 of 20 kruidnagels; 30 eijeren heel fyn geklopt, met het wit daar by: Als de wyn etc. gekookt is, zo doet



Titelblad van 'De Volmaakte Hollandse Keuken Meid', een populair kookboek.

men een weinige daar van onder het ey, gestadig roerende, en zo vervolgens tot het ey heet is: Zet de wyn dan van het vuur, en roert 'er de eijeren door heen, maar men moet zonder ophouden roeren, anders zo sou het schiften; doet 'er ook 6 ponden witte poeijer suiker in, en roert zo lang tot dat die wel gesmolten is: Dog eer men de kruidnagels in de wyn doet, laat men die wat staan trekken op de asketel in een Erwete pot: en eindelyk giet men alles door een zeef, en dan is het heel goed.'

(1 stoop = $\frac{1}{16}$ anker, 1 anker = $\frac{1}{4}$ aam, 1 aam = circa 150 liter; 1 stoop is dan 2.34 liter)

'Op een andere wyze met rynsche wyn:

Neemt 8 flessen rynsche wyn; doet daar by 4 flessen regenwater, 2 ponden witte poeijer-suiker; 7 loot gekneusde kaneel, en 12 kruidnagels, die men eerst te zamen met wat wyn laat trekken. Neemt dan 11 eijeren, de dooiren alleen heel syn als water geklopt, en dan daar in geroert, maakt ook heel goede kandeel.'

Het eerste recept heb ik alleen opgenomen om te laten zien met wat voor enorme hoeveelheden men in oude kookboeken werkte. Voor tegenwoordig gebruik is het tweede recept beter geschikt. Kandeel werd in de negentiende eeuw gemaakt met witte wijn. Het kan echter ook met rode wijn. Geen zoete wijn nemen, omdat de kandeel naar onze smaak dan erg laf wordt, op het misselijkmakende af.

Bereiding

Gemalen kaneel (het recept vermeldt 7 'loot', wat omgerekend zou neerkomen op bijna 1 ons kaneel) samen met 12 hele kruidnagels zo'n 2 uur in wat kokend water met wijn laten trekken.

Dit aftreksel vervolgens laten afkoelen, zeven en vermengen met de wijn, die zelf in een verhouding van 2:1 is verdund met water. Daaraan 2 pond basterdsuiker toevoegen of suiker naar smaak. Het mengsel moet nu 'au bain marie' worden verwarmd en vermengd met 11 losgeklopte eierdooiers (bij voorkeur geen salmonella-eieren gebruiken!). Oppassen voor schiften.

Het resultaat is een soort dunne advocaat, die warm of koud gedronken kan worden. Mocht hij té dun zijn

of mocht men het aantal eieren te groot vinden, dan kan hij eventueel gebonden worden met wat maïzena, al is dat uiteraard een



Combinatie van een braadspithouder en vetvanger (midden 16e eeuw), die aangetroffen is bij het onderzoek van de Buitenhaven in 1977. (Foto: collectie BAM)

anachronisme. Pas dan wel op dat hij niet te flauw wordt (extra suiker en smaakjes toevoegen).

In een moderner kandeel-recept wordt overigens de volgende verhouding aangegeven:

- 1 fles wijn
- 100 gr. basterdsuiker
- 6 eierdooiers. (Het kan dus nóg erger met die eieren).

Kandeel werd vaak gedronken bij kraamfeesten, maar ook wel bij andere bijzondere gelegenheden. Omdat de hoeveelheid alcohol in de kandeel minimaal is, kan hij niet te lang worden bewaard.

(Bovenstaande recepten komen uit *De volmaakte Hollandse keukenmeid*, een heel populair kookboek dat voor het eerst in 1745 verscheen. Zij zijn in de keuken uitgetprobeerd door Carla Browne.)

*) Ester Vink is historica, werkt mee aan het project *Woon- en Leefculturen in 's-Hertogenbosch 1650 - 1850* en is verbonden aan het Bureau voor Toegepast Historisch Onderzoek te Amsterdam.

Noten

- 1 Gemeente- c.q. Stadsarchief 's-Hertogenbosch (GAHt), Notarieel Archief 3258, fol. 267.
- 2 GAHt, kopie haardentelling 1553 in Collectie schaduwarchieven; transcriptie in Collectie pater L. van de Laar, cahier 10: Blokken van de Markt en van de Vughterstraat.