

Nogmaals De Smaak van de 19de eeuw

Titelblad van het
receptenboek.

ARCHIEF ZHG

Uit de collectie

Door
Karen Veenland-Heineman

Heeft u tijdens de Open Monumentendag geproefd van 19^{de}-eeuwse Zeister monumenten? Nu gaan we -met het oog op de feestdagen- echt 19^{de}-eeuws smullen.¹

Onder nummer Z 2-31 wordt in de collectie van het ZHG een receptenboekje bewaard. Het schrift met omslag van gemarmerd papier telt 45 beschreven pagina's in verschillende handschriften in zwarte en blauwe inkt. Van de eerste 28 pagina's is een inhoudsopgave ge-

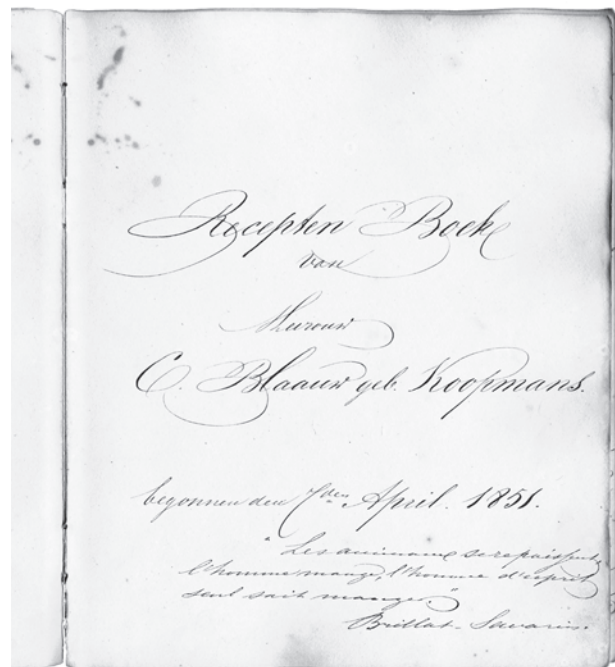
maakt. Voorin is een kaartje met getypte tekst geplakt: 'Receptenboek van mevrouw C. Blaauw geb. Koopmans e.a. (...) Geschonken door mej. C. Hille te Zeist, lid van de Raad van beheer van de Van de Pollstichting.'

Catharina Koopmans (1823-1914) woonde met haar echtgenoot Gerard Blaauw (1828-1894) sinds 1866 in Zeist aan de Karpervijver. Het echtpaar kwam uit Amsterdam, waar hun dochter Anna in 1852 werd geboren.

Het receptenschrift is meeverhuisd

naar Zeist. Op het titelblad staat in prachtig handschrift: 'Recepten Boek van Mevrouw C. Blaauw geb. Koopmans begonnen den 7den April 1851'. Daaronder in een ander handschrift: "Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger." Brillat-Savarin.²

De recepten zijn gevarieerd en staan kriskras door elkaar. Soepen en sauzen, dranken, vlees- en wildgerechten, visspecialiteiten, koekjes en talloze desserts met veel room en (rauwe) eieren. Er wordt gekookt, gebakken (met en zonder opgave



van baktijd), gebraden en ingemaakt. Bij 'Groenten in Bussen' speelt zelfs de blikslager een rol. Een enkele keer is de herkomst van het recept vermeld, bijvoorbeeld 'van de keukenmeid' of 'van mevrouw Blanchehagen'.

Om een idee te geven van de inhoud volgt hier een willekeurige keuze: 'Punch, Gestoofde konijnen op eene aangename wijze, Allerperfecte lekkere kostelijke saus à la Mayonnaise, Morellen op Brandewijn, Concomers in Zuur, Boterhammen Pudding, Hazenpasty, Koude rijst met citroen, Gelée de Pommes en Gefarceerde snoeck'.

Of de gerechten gezond zijn? Dat zou een diëtiste moeten beoordelen. Eén ding is zeker, mevrouw Catharina Blaauw is 91 jaar geworden!

Twoe recepten uit het schrift van Catharina Blaauw³

Pudding à la Chipolata

- 1 once Biscuit de Vanille⁴
- 1 once Corenten
- 1 once Rozijnen
- 1 once Oranje Snippers
- 1 once Succade
- 1 ½ lood Vischlijm [=gelatine!]
- 1 Bierglas Rhum
- 8 doijers van eijeren & suiker naar de smaak
- ½ kan zoeten room

Men schikt de Rozijnen, Corenten, Snippers en Succade, netjes rondom in den vorm; vult denzelfven met de Biscuits de Vanille, tusschen iedere laag wat Corenten, rozijnen etc.

leggende. Vervolgens wanneer de vorm goed behoorlijk is gevuld, giet men er kokende room op, gemengd met eijeren, de vischlijm, Rhum & suiker, koud geworden zijnde doet men de pudding uit den vorm en eet denzelfven op. N.B. De korenten [sic] & Rozijnen moeten vooraf gekookt worden.

Recept van een tulband van de keukenmeid van Mama Blaauw

Men neemt 6 eyeren met het wit er bij. Deze goed geklopt, een pond tarwemeel, vier once boter, een once witte suiker, anderhalf once krenten en een goed stukje gist te zamen met een beetje koud water tot een papje gemaakt, een heel klein beetje zout, en twee kopjes laauwe melk. Dit alles goed door elkander geroerd. De pan [= tulband] moet met ongesmolten boter en gestampte beschuit gesmeerd worden en zonder deksel in de oven. [De baktijd is niet vermeld]

Eet smakelijk!

NOTEN

1. Met dank aan T. Servaas (Gemeentearchief Zeist), N. Boucher-Verloop en K. Reus.
2. Vrij vertaald: 'Dieren voeden zich, de mens eet, maar alleen een fijnzinnig mens verstaat de kunst om van een maaltijd te genieten.' De 18e-eeuwse Franse gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) was auteur van "Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante" (uitgegeven in 1825). (Bron: Wikipedia, geraadpleegd 1 oktober 2010)
3. Ik heb de recepten niet geprobeerd en neem geen verantwoordelijkheid voor het welslagen.
4. Ik adviseer u de Amsterdamse maten aan te houden: 1 pond=494,1 gram; 1 once (1/16 pond)=30,9 gram; 1 lood (1/2 once)=15,4 gram.

Het recept van de Pudding à la Chipolata.
ARCHIEF ZHG

