Die koskultuur en geskiedenis van die Westpalm-reseptemanuskrip (Manuskrip SB 522), circa 1719-1888

H van Deventer-Terblanche

orcid.org/0000-0002-2925-0746

Verhandeling aanvaar ter nakoming vir die graad *Magister Artium in Geskiedenis* aan die Noordwes-Universiteit

Studieleier: Prof M Burden

Gradeplegtigheid: Mei 2022

Studente nr: 26744422

ERKENNING EN DANKBETUIGING

Ek wil graag my opregte dank uitspreek teenoor die volgende persone en instansies wie se ondersteuning, hulp en aanmoediging hierdie projek moontlik gemaak het:

- My studieleier, professor Burden;
- Die SA Akademie vir Wetenskap en Kuns vir hul finansiële bydrae;
- Die personeel van die Ferdinand Postma-biblioteek, Noordwes-Universiteit, veral Gerda Beukman en Christine Bronkhorst vir wie geen navraag ooit te veel moeite was nie;
- Die personeel van die biblioteek van die Universiteit van Stellenbosch, in besonder Marieta Buys;
- Johann Claassen wat gehelp het om die spreekwoordelike naald in ‘n hooimied te soek en die familiegeskiedenis uit te pluis;
- Marlene Cloete vir taalversorging;
- Connie Park vir tegniese versorging en oplossings vir tabelle;
- My eggenoot Edmund en seuns Etienne en Stephan, *tu es mon rocher*.

OPSOMMING

Hierdie kultuurhistoriese studie ondersoek die voedselkultuur van 'n 18de-eeuse reseptemanuskrip, MSB 522, wat ten minste gedeeltelik aan die Kaap, Suid-Afrika, ontstaan het. Dit ondersoek die volgende vrae: wie was die skeppers van die manuskrip, wat was die voedselkultuur van die manuskrip en wat is die betekenis en bydrae daarvan tot die Suid-Afrikaanse voedselkultuur? Dit fokus op die genealogiese identifikasie van diegene wat ‘n bydrae tot die reseptemanuskrip gelewer het, die historiese sosiale agtergrond en 'n diepgaande analise van die resepte. Dit sluit die transkribering van die oorspronklike manuskrip in, sowel as die datering van die resepte, sodat die resepte in ‘n spesifieke historiese periode afgebaken kan word.

Alhoewel kos as 'n media-onderwerp vir vermaak, toerisme, reis en sosialemedia-betrokkenheid wêreldwyd groot gewildheid verwerf het, is die Suid-Afrikaanse voedselkultuur nie goed gedefinieer nie, deels as gevolg van 'n gebrek aan akademiese studies. As gevolg hiervan bestaan daar baie verskillende definisies van die Suid-Afrikaanse voedselkultuur, wat dikwels die outentisiteit van die cuisine aanspreek, 'n noodsaaklike deel van enige voedselervaring. Die hoofdoel van hierdie studie is om die koskultuur van MSB 522 te bepaal. Dit word beskou as ‘n aktiwiteit uit die verlede wat materiaal bied vir toekomstige nuwe skeppings. Die mate waarin hierdie dinamiese proses ‘n invloed op hedendaagse Suid-Afrikaanse kulinêre kultuur het, word ondersoek. Die studie het verder ten doel om ‘n bydrae te lewer tot ‘n meer volledige literêre rekord van 18de-eeuse resepte.

Reseptemanuskrip 522 word as ‘n primêre bron ingespan, saam met ander reseptemanuskripte en argivale bronne, onder meer geboorte-, huwelik- en sterftesertifikate, testamente, boedelinventarisse en titelaktes. Gegewe die interdissiplinêre aard van voedsel as ‘n akademiese onderwerp sal hierdie studie die teoretiese modelle van beide Lévi-Strauss en Burden as grondslag gebruik, in samewerking met die gestruktureerde raamwerk wat kulinêre navorsers Wheaton, Bertelsen en Albala ontwikkel het om kulinêre tekste te bestudeer.

Sleutelwoorde: erfeniskos, historiese resepte, Kaapse cuisine, kosgeskiedenis, koskultuur, Suid-Afrikaanse kos, tradisionele kos, 18de-eeuse resepte, 19de-eeuse resepte

ABSTRACT

This cultural historical study investigates the food culture of an 18th century recipe manuscript, MSB 522, created at least partly at the Cape, South Africa, and considers the questions: who created the manuscript, what is the food culture of the manuscript and what is the significance of its contribution to South African food culture? It explores the genealogical background of the contributors to the recipe manuscript, the historical social background and an in-depth analysis of the recipes. This requires transcribing the original manuscript and dating of the recipes, for the purpose of placing the study within a specific historical time frame.

While food as a media subject for entertainment, tourism, travelling and social media engagement has gained immense popularity worldwide, South African food culture is not well defined, partly due to a lack of academic studies. As a result many different definitions of South African food culture exist, often addressing the authenticity of the cuisine, which is an essential part of any food experience. The primary focus of this study is to determine the food culture of MSB 522. It is regarded as an activity from the past that provides material for new creations in future. The extent to which this dynamic process has an impact on contemporary South African culinary culture is investigated. The study also aims to contribute to the literature of early Cape cuisine, since recipes dating from the 18th century are not well recorded.

Recipe Manuscript 522 is used as primary source, along with other recipe manuscripts and archival material, including certificates of birth, death and marriages, estate papers, wills and title deeds. Given the interdisciplinary nature of food as an academic subject this study will engage the theoretical framework of both Lévi-Strauss and Burden, supplemented with the structured framework of researchers Wheaton, Bertelsen and Albala to specifically study culinary text.

Key words: Cape cuisine, food culture, food history, heritage food, historical recipes, South African food, traditional food, 18th century recipes, 19th century recipes

INHOUDSOPGAWE

Erkenning en dankbetuiging ..... *i*
Opsomming ..... *ii*
Abstract ..... *iii*
Inhoudsopgawe ..... *iv*
Lys van tabelle ..... *x*
Lys van figure ..... *xi*
Lys van aanhangsels ..... *xvi*
Afkortings ..... *xvi*

INLEIDING 1

1. Agtergrond en probleemstelling 1
2. Oorkoepelende doel van die studie 7
3. Terreinafbakening 8
4. Aanbieding van die stof 9
5. Bronne 9

HOOFSTUK 1 KONSEPTUALISERING, METODOLOGIE EN BRONNESTUDIE 10

1.1 Konseptualisering 10
1.1.1 Kultuur 10
1.1.2 Kultuurgeskiedenis 12
1.1.3 Kultuurgeskiedenis van voedsel 13
1.1.4 Kookboekliteratuur as historiese bron 16
1.2 Metodologie 17
1.2.1 Inleiding 17
1.2.2 Strukturalisme 18
1.2.3 Voedselkeuse-model 20
1.2.4 Burden-model vir kultuurgeskiedenis 22
1.2.5 Die raamwerk vir kulinêre teks 25
1.2.6 Gevolgtrekking 26
1.2.7 Ondersoekmetodes 27
1.3 Bronnestudie 29
1.3.1 Primêre bronne 29
1.3.2 Sekondêre bronne 32

HOOFSTUK 2 DATERING VAN WESTPALM-RESEPTEMANUSKRIP 42

2.1 Agtergrond 42
2.2 Transkripsie 44
2.3 Handskrif-identifikasie 44
2.3.1 Die ontwikkeling van handskrifte 44
2.3.2 Deel I (MSB 522: 1-80) 46
2.3.3 Deel II (MSB 522: 81-111) 47
2.3.4 Deel III (ongenommerde bladsye) 48
2.3.5 Algemeen: deel I, II en III 49
2.3.6 Gevolgtrekking 53
2.4 Datering van resepte 54
2.4.1 Geldeenhede 54
2.4.2 Mate en gewigte 55
2.4.3 Gevolgtrekking 58
2.5 Metodes en bestanddele 58
2.5.1 Metodes 58
2.5.2 Bestanddele 59
2.6 Resepteoorsig 63
2.6.1 Resepte-inhoud 63
2.6.2 Gevolgtrekking 64

HOOFSTUK 3 DIE BYDRAERS TOT MSB 522: 'N ONDERSOEK NA IDENTITEITE 65

3.1 Desvages 65
3.1.1 V. Desvages 65
3.1.2 Catharina Johanna Gesina Desvages (née Van Blommestein) 66
3.2 Westpalm 70
3.2.1 Eerste inskripsie 70
3.2.2 Michiel (Michael) Westpalm 71
3.3 Die egpaar Westpalm (Jasper en Isabella née De Wit) 73
3.3.1 Jasper Westpalm 73
3.3.2 Isabella de Wit 75
3.4 Die egpaar Van Andringa (Watse Sibius en Geertruyda Margaretha née Westpalm) 78
3.4.1 Watse Sibius van Andringa 79
3.4.2 Geertruyda Margaretha Westpalm 86
3.5 Die egpaar Van Blommestein 91
3.5.1 Petrus Canzius van Blommestein 91
3.5.2 Weduwee van Blommestein: Aletta Maria Fredrica van Blommestein 97

3.6 Handskrif en eienaarskap van reseptemanuskrip 522 99
3.6.1 Handtekeninge van Geertruyda M. Westpalm en Aletta M.F Louw 99
3.6.2 Gevolgtrekking 107
3.7 Sosiale agtergrond van die bydraers 108
3.7.1 Die Kaapse tafel in die agtiende eeu 109
3.7.2 Engelse bewind en internasionale invloed in die kombuis 115
3.7.3 Gevolgtrekking 121

HOOFSTUK 4 HISTORIESE AGTERGROND, TEGNIEKE EN TOERUSTING VAN MSB 522 123

4.1 Historiese agtergrond 123
4.1.1 Reseptemanuskripte 123
4.1.2 Die koskultuur van die Lae Lande in Europa 125
4.1.3 MSB 522: Kaapse ontstaanstydperk en agtergrond 129
4.2 Temas en volgorde 132
4.3 Gaarmaakmetodes en kooktegnieke 133
4.3.1 Gaarmaakmetodes: kook, braai, rooster en bak 134
4.3.2 Tegnieke 135
4.3.3 Inmaak- en preserveringsmetodes 137
4.3.4 Die stol van geregte 138
4.3.5 Garnering en bediening 139
4.4 Kruie en Speserye 139
4.4.1 Kaneel 140
4.4.2 Sout 141
4.4.3 Peper 142
4.4.4 Neutmuskaat 142
4.4.5 Foelie 143
4.4.6 Naeltjies 143
4.4.7 Gemmer 144
4.4.8 Mosterd 144
4.4.9 Lourier 145
4.4.10 Anys 145
4.4.11 Koljander 145
4.4.12 Kardemom 146
4.4.13 Wonderpeper 146
4.4.14 Salpeter 146
4.4.15 Karwy/ kimmel/ kummel 146
4.4.16 Saffraan 146

4.4.17 Borrie 147
4.4.18 Brandrissies 147
4.4.19 Kerrie 148
4.4.20 Groenkruie 157
4.4.21 Rooswater, nartjieskil, sucade 158
4.5 Botter, vet, olies en souse 159
4.5.1 Botter, vet en olie aan die Kaap 159
4.5.2 Sout souse 161
4.5.3 Soet-suur sous 164
4.5.4 Soet sous 164
4.6 Gevolgtrekking 165

HOOFSTUK 5 RESEPTE: VIS, PLUIMVEE, WILD EN VLEIS 168

5.1 Inleiding 168
5.2 Seekos en varswatervis 168
5.2.1 Skulpvis: krap, kreef en oesters 170
5.2.2 Vispastei en visfrikkadelle 173
5.2.3 Snoek 174
5.2.4 Kabeljou, tongvis en bot 176
5.2.5 Steurvis 177
5.2.6 Baars, seelt, karp en grondeling 178
5.2.7 Gevolgtrekking 179
5.3 Pluimvee, wildevoëls, konyn en haas 180
5.3.1 Gans en eend 180
5.3.2 Hoender 181
5.3.3 Wildevoëls 184
5.3.4 Konyn en haas 186
5.3.5 Sop 186
5.3.6 Gevolgtrekking 187
5.4 Rooivleis 188
5.4.1 Afval en harslag 189
5.4.2 Pastei en poeding 194
5.4.3 Wors 196
5.4.4 Beesvleis, skaapvleis en varkvleis 200
5.4.5 Bobotie 201

HOOFSTUK 6 GROENTE, VRUGTE, KLUITJIES, NEUTE, SOETGEBAK, NAGEREGTE EN DRANKE 216

6.1 Groente 216
6.1.1 Aartappel 216
6.1.2 Artisjokke 217
6.1.3 Aspersies 217
6.1.4 Kerwel 218
6.1.5 Sampioene 218
6.2 Vrugte 221
6.2.1 Kwepers 221
6.2.2 Appelkose 221
6.2.3 Vrugtemoes, jellie en konfyt 224
6.2.4 Mebos 225
6.2.5 Sitrus 225
6.2.6 Bessies 226
6.2.7 Vye 226
6.2.8 Koejawels 226
6.2.9 Roosbottels 226
6.3 Vrugte, groente en graankluitjies as toekos by soutgeregte 227
6.3.1 Vrugte bedien met hoofgeregte 227
6.3.2 Kluitjies 228
6.4 Neute 230
6.5 Piekels, atjar, suurtjies, tamatiesous en blatjang 230
6.5.1 Porselein 230
6.5.2 Andyvie 231
6.5.3 Kappertjies 231
6.5.4 Bamboes 232
6.5.5 Piekelpruime 232
6.5.6 Tamatiesous 233
6.5.7 Blatjang 234
6.6 Deegwerk, brood, beskuit, kleingebak 234
6.6.1 Deegwerk 234
6.6.2 Brood en beskuit 237
6.6.3 Kolwyntjies en kleinkoekies 237
6.6.4 Oblietjies, wafels en poffertjies 241
6.6.5 Pannekoek, zustertjes en struif 245
6.7 Koek 246

6.7.1 Algemeen 246
6.7.2 Heuningkoek 248
6.7.3 Bruidskoek 250
6.7.4 Pondkoek en “even veeltjes” 252
6.7.5 Suikerbrood en amandelbrood 252
6.8 Terte 253
6.9 Gebakte poeding 255
6.9.1 Sago-en-ryspoeding 255
6.9.2 Bruinpoeding 256
6.9.3 Aartappelpoeding 257
6.9.4 Broodpoeding 258
6.10 Koue en gestolde poedings 259
6.10.1 Vla, roompap en skuimpap 259
6.10.2 Jellie 260
6.10.3 Blancmange 260
6.11 Lekkers 262
6.12 Dranke 262
6.12.1 Kandeel 262
6.12.2 “Slem” 263
6.12.3 Amandelstroop 265
6.12.4 Aalbessiestroop 267
6.14.5 Kweper “rataffia” en “aeux de quoins” 267
6.12.6 Bitters 267
6.12.7 Wyn en bier 268
6.13 Gevolgtrekking 269

HOOFSTUK 7 EVALUERING 274

7.1 Transkripsie 274
7.2 Datering 274
7.3 Identifikasie van skrywers 275
7.4 Waar pas MSB 522 in die Kaapse voedselkultuur in? 275
7.5 MSB 522 en die verbande met ander voedselkulture 276
7.6 Die voedselkultuur van MSB 522 278
7.7 Die bydrae van MSB 522 tot Suid-Afrikaanse kookkuns 280

BRONNELYS 283

LYS VAN TABELLE

Tabel 2.1: Tabel met mate, gewigte en geldeenhede in MSB 522 56
Tabel 2.2: Tabel van verskillende suiker en rysagente in MSB 522 61
Tabel 4.1: Verhoudings waarin kaneel tot meel gebruik is in MSB 522 141

LYS VAN FIGURE

Figuur 1.1: Skematiese voorstelling van Lévi-Strauss-model (aangepas met Afrikaanse terminologie van Tate 1969: 143) 20

Figuur 1.2: Voedselkeuse-model (internet: Sobal en Bisogni 2009) 21

Figuur 1.3: Skematiese voorstelling van die Burden-model (Burden 2000: 21) 25

Figuur 2.1: Buiteblad van MSB 522 (MSB 522) 42

Figuur 2.2: Harde skutblad links, die inskrywing “Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein” in potlood, sowel as in ink oorgeskryf; titelblad regs, die inskrywing “Recept Boek van Westpalm Kaapstad” (MSB 522) 43

Figuur 2.3: Uittreksel uit deel I (MSB 522: 18) 46

Figuur 2.4: Uittreksel uit deel I (MSB 522: 21) 46

Figuur 2.5: Handskrif deel I op linkerbladsy en handskrif deel II op regterbladsy (MSB 522: 80, 81) 47

Figuur 2.6: Die uniforme skrif van deel II (MSB 522: 82, 83) 48

Figuur 2.7: Uittreksel uit deel III (MSB 522: [152-3]) 49

Figuur 2.8: 18de-eeuse koffiekoppie links en teekommetjie (koppie) regs (Woodward 1974: 98) 58

Figuur 3.1: Grafsteen van Catharina Johanna Gesina Desvages, Victor Desvages en Owen Rodney Desvages, Maitland-begraafplaas, Kaapstad (internet: eGGSA, V. Desvages grafsteen) 66

Figuur 3.2: Desvages apteek, Mutual Gebou, Kaapstad, 5.9.1887 (WKAR Jeffreys-versameling, J 2998) 67

Figuur 3.3: Voorgeslagte van Victor Desvages 69

Figuur 3.4: Vergroting van inskrywing op eerste bladsy voor in MSB 522 (MSB 522: gp) 71

Figuur 3.5: Nageslagte van Lijsbet van Bengale 77

Figuur 3.6: Die plase Elsenburg en Mariendal in Stellenbosch-distrik (Le Roux et al 2012: 12) 81

Figuur 3.7: Die meulsloot van Elsenburg met een van die skure daarnaas, 1915 (Foto: Drakenstein Heemkring, Gribble-versameling, Meulsloot HP 11846F) 82

Figuur 3.8: Die herehuis op Elsenburg, Januarie 1914, voordat dit in 1915 in ‘n brand verwoes is (Foto: Drakenstein Heemkring, Gribble-versameling HP 11846j) 82

Figuur 3.9: Onbekende rugbyspan in 1900 op die stoep van Elsenburg se herehuis (Foto: Drakenstein Heemkring, Gribble-versameling FP38) 83

Figuur 3.10: Kortmarkstraat /Shortmarket Street, Kaapstad, in 2019 – woonplek van Watse Sibius van Andringa in 1814 (internet: Google Maps 2019, Straataansig van Kortmark/Short market street) 85

Figuur 3.11: Korte Markt straat 1 (SA Biblioteek, uitg, Kaapse Almanakke 1804-1814 1981: 1810 gp) 86

Figuur 3.12: Geertruyda Margaretha Westpalm doopinskrywing, 1.12.1748 (internet: FamilySearch, G.M. Westpalm doopsertifikaat, Kaapstad Doopregisters 1748, fotobeeld 21) 87
Figuur 3.13: Stellenbosch 1816, die jaar van Geertruyda se oorlye (internet: Ryksmuseum, Adrianus Johannes Bik)..... 90
Figuur 3.14: Hoofstraat 52, Paarl (Foto: J. Claassen November 2019) 92
Figuur 3.15: Kennisgewing van die openbare veiling (WKAR MOIB 2/630: 67)..... 93
Figuur 3.16: Kennisgewing van openbare veiling (WKAR MOIB 2/630: 67) 94
Figuur 3.17: Historiese opstal op Jonkersdrift, voorheen Mount Happy, deel van Weltevreden (Clift 2011: titelblad) 95
Figuur 3.18: Petrus Canzius van Blommestein (Foto van portretskildery: P. en E. van Blommestein, 2017)..... 96
Figuur 3.19: Van Blommestein grafkelder in Stellenbosch NG kerk-begraafplaas (Foto: H van Deventer-Terblanche, Februarie 2016) 96
Figuur 3.20: Detail van die Van Blommestein-familiewapen op die grafkelder in die Stellenbosch NG kerk-begraafplaas (Foto: H. van Deventer-Terblanche, Februarie 2016)..... 97
Figuur 3.21: Fotobeeld van die huweliksertifikaat van Van Blommestein en Louw met datum 6 April 1846 aangedui (internet: FamilySearch, Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat) 98
Figuur 3.22: Detail van die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa op die eerste testament in die WKAR-lêer (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)..... 99
Figuur 3.23: Detail van die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa op die tweede testament in dieselfde WKAR-lêer as vorige testament in figuur 3.20 (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)..... 100
Figuur 3.24: Detail van die handtekening van Geertruyda Westpalm op haar laaste gesamentlike testament met eggenoot Watse Sibius van Andringa, 15.06.1814 (WKAR 1/STB 18/25: 23) 100
Figuur 3.25: Die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa met ander skrif en handtekeninge op testament ter wille van vergelyking (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)..... 101
Figuur 3.26: Die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa met ander skrif en handtekeninge op testament ter wille van vergelyking (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)..... 102
Figuur 3.27: Detail van die handtekening van Geertruyda Margaretha van Andringa ter vergelyking met die vorming van “A” in MSB 522 (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)..... 103
Figuur 3.28: Vorming van “A” (MSB 522, deel II) 103
Figuur 3.29: Vorming van “A” (MSB 522, deel II)..... 103
Figuur 3.30: Vorming van “A” (MSB 522, deel II) 103
Figuur 3.31: Detail van die handtekening van Geertruyda Margaretha van Andringa ter vergelyking met die vorming van “G” in MSB 522 (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)..... 104

Figuur 3.32: Vorming van “G” (MSB 522, deel II) 104
Figuur 3.33: Vorming van “G” (MSB 522, deel II) 104
Figuur 3.34: Detail van die handtekening van Geertruyda Margaretha van Andringa ter vergelyking met die vorming van “M” en “V” in MSB 522 (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88) 104
Figuur 3.35: Vorming van “M” (MSB 522, deel II) 105
Figuur 3.36: Vorming van “V” (MSB 522, deel II) 105
Figuur 3.37: Die handtekening verskyn in die huweliksregister met P.C. van Blommestein en A.M.F. Louw se handtekeninge (NG Kerkregister, Stellenbosch, mikrofilm 2214093, lêer 4434406, fotobeeld 202) (internet: FamilySearch, Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat) 105
Figuur 3.38: Die handtekening van P.C. van Blommestein op beide dokumente en die handtekening van A.M.F Louw op slegs die onderste fotobeeld (WKAR 1/STB 18/25: 23 (internet: FamilySearch, Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat) 106
Figuur 3.39: Die handtekening van A.M.F. Louw in haar testament (MOOC 7/1/516: 1208) 106
Figuur 3.40: Kaptein Hendrik Storm op die platdak van ‘n Kaapse woning c1760 (Pretorius 1998: 90) 115
Figuur 3.41: Petronella Faure se plakskildery van die ou NG kerk op Stellenbosch c1825 (Pretorius 1998: 87) 116
Figuur 3.42: Petronella Faure se plakskildery van die ou Stellenbosch drosdy (Pretorius 1998: 87) 117
Figuur 3.43: Spyskaart van amptelike ete, Kaapstad 1883, volledig in Frans (NABIK, Kaapstad, MSB 894, gp) 119
Figuur 4.1: Die gebed voor die maaltyd 1663-5 (internet: Pubhist, Hertog van Rutland, Belvoir Kasteel, Grantham) 127
Figuur 4.2: Armoriale porselein van Jan de Wit, vader van Isabella de Wit met die De Wit-familiewapen in die Koopmans-De Wet Museum (internet: Geocites) 129
Figuur 4.3: Detail van armoriale porselein van Jan de Wit met die De Wit-familiewapen in die Koopmans-De Wet Museum (internet: Geocites) 130
Figuur 4.4: Kerriepoeierresep 1 (NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 99) 152
Figuur 4.5: Kerriepoeierresep 2 (NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 119) 153
Figuur 4.6: Kerriepoeierresep 3 (NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 125) 154
Figuur 4.7: Kerriepoeierresep 4 (NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 128) 155
Figuur 4.8: “Curry Receipt” (NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1(1): 48) 156
Figuur 5.1: Resep “Om een Huspot, van Steur te maken”, (De Verstandige Kock, Anoniem 1667: 16) 177
Figuur 5.2: The cookbook tree of life, Anne Willan (internet: Lavarenne) 203

Figuur 5.3: Bobotieresep, Traditional fare of England and Wales (National Federation of Women's Institutes 1948: 24) 206

Figuur 5.4: Boboto resep, Koninklijke Bibliotheek, Den Haag (H.D. Pfann kolleksie, KW 135 E43) 212

Figuur 6.1: Franschhoek-morelle gepluk 25.8.2019 (Foto's: Chris Erasmus, Foliage restaurant, Augustus 2019) 220

Figuur 6.2: 'n Morel, gepluk in Franschhoek-vallei 25.8.2019 (Foto's: Chris Erasmus, Foliage restaurant, Augustus 2019) 220

Figuur 6.3: Kroonappel of Aagtappel (Nel en Griesel 2012:15) 228

Figuur 6.4: Lettergebakt, (aan regterkant van skildery) (internet: Groninger Museum, Peter Binoit, circa 1615) 239

Figuur 6.5: Handgeskrewe resep vir "Kaien Koekies" (kaiingkoekie) (Handgeskrewe resep op oop folio in Oranje Kook-, koek- en resepten-boek voor Zuid-Afrika, D.J.H. (Mevrouw)) 240

Figuur 6.6: Madeleine-pannetjie (internet: Etsy) 242

Figuur 6.7: "druppelstruif"- of "snackle"-yster (internet: Kreatiewe kos idees) 242

Figuur 6.8: "druppelstruif"-, of "snackles"-yster (Hansen samest 1968: 28) 243

Figuur 6.9: Riddergebak-resep c1819, (Stellenbosch Dorpsmuseum Biblioteek, Renata Coetzee-kookboekversameling. Keuke Boek van De Weduwe Blanckenberg (née Zeeman)) 244

Figuur 6.10: Agtiende-eeuse teekommetjie (koppie) ongeveer 3.5cm hoog (Woodward 1974: 98) 265

LYS VAN AANHANGSELS

Aanhangsel 1: Die Sanderson-manuskrip (MSB 777 1 (1)) 329

Aanhangsel 2: Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein/
Recept Boek van Westpalm Kaapstad (transkripsie) 332

AFKORTINGS

BWN	*Biographisch Woordenboek der Nederlanden*
c	*circa*
CED	*Collins English Dictionary*
CFD	*Collins French Dictionary*
dd	*de dato*, gedateer
eGGSA	Begraafplaas Projek van die Genealogiese Genootskap van Suid-Afrika
EuroFIR	European Food Information Resource
EWN	*Etymologisch Woordenboek van het Nederlandsch*
Fr	Frans
FP	Full-plate
GISA	Genealogiese Instituut van Suid-Afrika
HAT	*Verklarende Handwoordeboek van die Afrikaanse Taal*
HP	Half-plate
KNGGW	Koninklijk Nederlandsch Genootschap voor Geslacht- en Wapenkunde
LG	Landmeter-Generaal
Lt	Latyn
MPRCC	The Medical and Pharmacy Register for the Cape Colony
NAAIRS	National Automated Archival Information Retrieval System
NABIK	Nasionale Biblioteek van Suid-Afrika
NFWI	National Federation of Women's Institutes
NGE	Na gedeelde era
NL-HaNA	*Nationaal Archief, Den Haag, Verenigde Oostindische Compagnie*
N.N.	*Nomen Nescio Lt,* naam onbekend
no.	nommer
n.p.	geen pagina
OED	*Oxford English Dictionary*
Pdf	*Portable document format*
Red(s)	Redakteur(s)
SAF	Suid-Afrikaanse Familieregisters
SAG	Suid-Afrikaanse Geslagregisters
SDM	Stellenbosch Dorpsmuseum biblioteek
TANAP	Towards a New Age of Partnership
UNESCO	*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*
VAW	*Verklarende Afrikaanse Woordeboek*

VGE	Voor gedeelde era
VOC	Vereenigde Oost-Indische Compagnie
vol	volume
VSA	Verenigde State van Amerika
WAT	*Woordeboek van die Afrikaanse Taal*
WFT	*Wurdboek fan de Fryske taal*
WKAR	Wes-Kaapse Argief- en Rekorddiens
WNT	*Woordenboek der Nederlandsche Taal*

INLEIDING

1. AGTERGROND EN PROBLEEMSTELLING

Die eietydse Suid-Afrikaanse koskultuur is ’n dinamiese samesmelting van resepte, tegnieke en produkte, wat oor baie eeue, selfs voor die Vereenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) se regeringstydperk aan die Kaap, gestalte begin kry het (Coetzee 1977: 2015). Die Europeërs wat na 1652 ’n nuwe tuiste aan die Kaap gevind het, het ’n kookkuns gevestig wat ryk is aan Europese sowel as Midde- en Verre-Oosterse speserye en kruie, maar mettertyd moes kokke improviseer en resepte aanpas volgens beskikbare bestanddele (Coetzee 1977). Oor die eeue heen het ál die verskillende kulture waaruit die kleurryke Suid-Afrikaanse nasie ontstaan het, in ’n mindere of meerdere mate ’n bydrae tot die vorming van die diverse Suid-Afrikaanse koskultuur gelewer.

Claassens skryf in haar studie oor Boerekos dat “tot op hede [2003] geen omvattende wetenskaplike studie van Boerekos gedoen is nie” en verder dat “nie een geskiedkundig gefundeerde beskrywing met datums en bewysgronde oor die geskiedenis en herkoms van die Kaapse koskultuur verskyn het nie” (Claassens 2003: 2,12).

‘n Uitgebreide soektog het enkele akademiese navorsingswerke binne die wyer domein van Suid-Afrikaanse kultuurstudies met voedsel as hoofonderwerp gelewer. Die studies is merendeels gefokus op die voedselkultuur van een of meer Suid-Afrikaanse kultuurgroepe, wat ‘n leemte laat met betrekking tot ‘n geheelbeeld van die vormingsproses van Suid-Afrikaanse kookkuns, óf ‘n geheelbeeld van hedendaagse Suid-Afrikaanse kookkuns. Sommige studies weerlê feite of weerspreek mekaar. Claassens verwys byvoorbeeld na die stelling van Coetzee dat bobotie met geelrys en rosyne ‘n erfenis uit die Maleier-koskultuur is as ‘n “mistasting oor die Maleise oorsprong van die Afrikaner se koskultuur” (Claassens 2003: 12). Claassens skryf ook dat Bauermeester (2002) “die rol van die Hollanders en Franse in die Kaapse seekostradisie heeltemal geïgnoreer [het]” (Claassens 2003: 150).

Baderoon is, soos Claassens, van mening dat “Maleier”-kookkuns in baie gevalle ‘n kunsmatige skepping is, maar verskil van Claassens deur te redeneer dat dié kookkuns juis kunsmatig geskep is om legitimiteit aan wit Afrikaanssprekendes se eienaarskap van Suid-Afrikaanse kookkuns te verskaf. In ‘n bespreking van Coetzee se werk noem Baderoon dat Coetzee “‘Malays’ alongside and just after European influences on South African cooking” plaas. Verder skets Coetzee, volgens Baderoon, slawe in ‘n sereen verlede en beskryf slawerny “benignly in terms of the ‘skill’ of the men as artisans and the ‘exotic oriental dishes’”.

Baderoon beweer verder dat dit deur die loop van Coetzee se werk duidelik word dat dit "Afrikaans-speaking white South Africans [are] who have absorbed various influences, traces and flavours to become 'South African'" (2004: 19). Coetzee se eie woorde in die boek maak dit egter duidelik dat sy nie die Maleiers se bydrae onderskat of minder geag het as dié van Europeërs nie. In die inleiding van die hoofstuk verklaar sy dat baie verskillende groepe mense verantwoordelik is vir die totstandkoming van Suid-Afrikaanse kookkuns deur reg aan die begin te skryf: "Ons kooktradisies moet gesien word teen die agtergrond van die Kaapse geskiedenis en die bevolkingsgroepe wat daar saam kom woon het" (Coetzee 1977: 36). Coetzee lys dan vervolgens die vernaamste invloede. Aan die Oosterse invloed (wat sy wel laaste lys) gee sy die volgende erkenning: "Seker die grootste invloed op die kookgewoontes van die Kaap het gekom as gevolg van die invoer van Maleier-slawe, van wie ons 'n rykdom Oosterse geregte geërf het" (Coetzee 1977: 44).

Baderoon kritiseer, naas Coetzee, die kookboeke en werk van onder andere I.D. du Plessis, Betsie Rood, Laurens van der Post en Hilda Gerber. In 'n heenwysing na sekere van die werke noem Baderoon dat "The colourful visibility of 'Malays' in these books functioned to give white, especially Afrikaans-speaking South Africans a way to claim a past with a substantial and elaborated history" (Baderoon 2004: 17). Kosskrywers en akademici uit vorige politieke bedelings kan egter nie almal uitgemaak word as agente van die apartheidsideologie nie. Baie van hulle praat met respek oor die koskultuur van ander kultuurgroepe, gee erkenning aan die waarde daarvan en spreek 'n opregte wens uit om deur hulle werk 'n bydrae te maak tot die bewaring en uitdra van die kultuur van ander groepe – selfs dieselfde persone wat deur Baderoon gekritiseer word. Hilda Gerber praat byvoorbeeld met bewondering van die kookkuns en mense wie se resepte sy vasgevang het in *Traditional Cookery of the Cape Malays* en spreek die wens uit dat haar resepteboek 'n dokumentasie van Maleier-kookkuns sal wees, voordat hierdie gebruike vir ewig verdwyn (Gerber 1978: 9-35). I.D. du Plessis begin sy voorwoord in *The Cape Malays* deur te noem dat Suid-Afrika uit baie groepe mense bestaan, met baie kleure en dat "only through understanding and tolerance can a pattern be woven which will meet the needs of all" – 'n trant wat hy voortsit tot by die derde uitgawe, wat in hierdie tesis gebruik is (Du Plessis 1972: gp). Betsie Rood beskryf in haar voorwoord haar dringendheid om die kookkuns van die Maleiers te bewaar, omdat baie van die huidige geslag (1977) aan haar vertel het dat hulle nie meer weet hoe om die geregte te maak wat hulle moeders voorberei het nie. Sy het gepoog om die resepteversameling van *Maleierkookkuns* so volledig moontlik te voltooi deur verder te gaan as net resepte te versamel. Rood het ook persoonlike onderhoude gevoer – aan huis gaan kuier en op band opgeneem, en sy gee erkenning aan elke persoon van wie sy 'n resep ontvang het.

Wentzel wys, soos Baderoon, vinger na akademici wat as agente van die heersende [wit] klas ‘n rekonstruksie van ‘n ander kultuurgroep bewerkstellig het. Wentzel is van mening dat “the ethnic subjectivity of the ‘Malays’ as a racial category” (Wentzel 2019: 11) ‘n kunsmatige skepping was om die apartheidsideologie te dien. Volgens Wentzel het akademici en kookboekskrywers hiervoor die sogenaamde “Maleier”-voedselkultuur ingespan om die swart “ander” voor te stel (Wentzel 2019: 15-6). Davids wys egter daarop dat die terme “Maleier” (*Malay*) en “Kaap-Maleis” (*Cape-Malays*) vanaf die eerste deel van die negentiende eeu gebruik is om te verwys na ‘n Moslem, of volgeling van die Islam geloof (Davids 2011: 19), lank voor die apartheidsregering ingestel is.

Aanvullend tot die akademiese werk is ‘n magdom resepteboeke vanaf die middel van die twintigste eeu oor die onderwerp van Suid-Afrikaanse kookkuns gepubliseer. Eweneens kan resepteboeke as waardevolle kultuurhistoriese bronne beskou word. Bronne relevant tot die ondersoek word in die literatuurstudie bespreek. In dieselfde kategorie is resepteboeke wat oor streekskos en spesifieke kultuurgroepe gepubliseer is, byvoorbeeld *Indian delights* oor die Indiese voedselkultuur (Mayat 1985) en *Die Kos en Kultuur van die Kaapse Maleiers* (Abrahams 1996). Vanaf die negentiende eeu is pamflette en boeke in die destydse Unie van Suid-Afrika gedruk om die gehalte van kookkuns en voeding te verbeter, soos byvoorbeeld *Kos en Kookkuns* (1947), en *Mrs Slade’s South African Cookery book* (1948), wat beide verskeie drukke beleef het. Ook dié genre bied insig in die voedselkultuur en veranderings wat mettertyd in kookkuns in Suid-Afrika plaasgevind het, maar, soos in die geval van die akademiese werk, weerspreek sommige resepteboeke mekaar. Zuleikha Mayat skryf byvoorbeeld dat Indiese kookkuns in 1860 in KwaZulu Natal, Suid-Afrika bekendgestel is met die aankoms van die eerste groep kontrakwerkers wat bestem was om werk op die suikerrietplantasies te verrig (Mayat 1985: 18). Claassens, daarenteen, is van mening dat Indiese kookkuns reeds in die sewentiende eeu aan die Kaap gevestig is en dat Zuleika Mayat die bestaan ontken “van die 17de- en 18de-eeuse Oosterlinge aan die Kaap deur te beweer dat die geskiedenis van die Indiese kookkuns in Suid-Afrika begin het met die eerste groep Indiërs wat in 1860 na Natal gebring is” (Claassens 2003: 3).

In die voorwoord van *Die Kos en Kultuur van die Kaapse Maleiers* skryf M. Cassiem D’Arcy dat Oos-Indiese kos waarskynlik reeds in 1658 na Suid-Afrika gebring is deur die “Mardijkers, huursoldate van die Oos-Indiese eiland Aboina […]. Met hulle Oosterse herkoms in gedagte, kan ‘n mens raai dat die Mardijkers waarskynlik eerste die geurige Oos-Indiese kos waaraan ons vandag so lekker smul na ons land gebring het” (Abrahams 1996: voorwoord). D’Arcy noem geregte soos bobotie, geelrys, sosaties en perskepiekels as voorbeeld van die Kaaps-Maleise tafel. Die ontstaan van bobotie is ‘n onderwerp van hewige debat in Suid-Afrikaanse

voedselkringe. Professor Fransjohan Pretorius, promotor vir Hettie Claassens se doktorsgraad oor die geskiedenis van Boerekos, skryf dat dié proefskrif koskenners onkant betrap het. “Op polities inkorrekte wyse voer sy aan dat die kuns om met speserye te kook, en die bereiding van geregte soos bobotie, wat ons as Boerekos leer ken het, nie deur die slawe vanuit die Ooste na die Kaap gebring is nie, maar sy oorsprong gehad het by die Perse in die 6de eeu v.C, die Romeine en die Arabiere – en dat dit via Holland en nie deur die slawe uit die Ooste nie, na die Kaap gekom het.” Pretorius eindig die artikel met die woorde: “Bobotie, jou Persiese, Romeinse, Arabiese, Italiaanse, 17de-eeuse Hollandse lekker ding!” (Pretorius 2020a: *Beeld* elektronies, gp). Veel kommentaar volg op dié artikel en in repliek skryf Pretorius onder andere die volgende: “Wanneer jy ‘n missie het, skryf jy geskiedenis met emosie en nie objektief nie” (Pretorius 2020b: *Beeld* elektronies gp).

Die repliek laat tog ‘n vraag ontstaan oor Pretorius se eie objektiwiteit. Dit is juis subjektiwiteit by geskiedskrywing wat tot ernstige wanopvattings en die vestiging van verkeerde persepsies kan lei. Mruck en Breuer bevestig hierdie siening met hulle stelling dat die vereiste om enige subjektiwiteit van die kant van die navorser uit te skakel, een van die belangrikste noodsaaklikhede van die moderne wetenskap is (2003: 3). Bobotie is vandag ‘n alombekende geliefde tradisionele gereg in Suid-Afrika, ook deel van Maleier[1]-voedselkultuur en -tradisies – dit is daarom betekenisvol dat hy erkenning gee aan Persiese, Romeinse, Arabiese, Italiaanse en 17de-eeuse Hollandse voedselkulture, maar geen melding maak van die Oosterse verbintenis wat Claassens in haar studie uitlê nie. Volgens Claassens se teorie, reeds in ‘n vorige paragraaf uitgelig, het Boerekos wel ‘n Oosterse invloed, al is dit volgens haar nie van slawe-oorsprong nie. Die invloed spruit uit Indiese politieke gevangenes van hoë sosiale klasse wat na die Kaap gestuur is, en onder andere die geestelike leier, sjeik Yoesoef. Verder verduidelik sy hoe die Persiese kookkuns via die Mongole na Indië geneem is en hoe twee bene (via die Nederlanders en die hoëlui Indiese politieke gevangenes) van dieselfde koskultuur mekaar aan die Kaap ontmoet het (Claassens 2003: 443-6).

‘n Leemte in die akademiese werk, sowel as die gepubliseerde resepteboeke, is inligting oor resepte voor die laat negentiende eeu. Reseptemanuskripte wat dateer uit die sewentiende en agtiende eeu is skaars en resepte is merendeels mondeling oorgedra (Coetzee 1977: 25; Baderoon 2004: 108; Claassens 2006: 18). Selfs in die twintigste eeu skryf Cass Abrahams dat resepte kosbaar is en as familiebesit bewaar word, omdat families graag bekend wil staan as die bobaasbereiders van ‘n sekere gereg. “Wanneer ‘n buitestaander ‘n resep vra, word ‘n noodsaaklike stap of bestanddeel dikwels weggelaat” (Abrahams 1996: 9). Gedrukte Suid-

[1] Baderoon verduidelik dat die term “Moslem” nie klinkklaar afgebaken kan word nie, en daarom “to talk about Muslim food in Cape Town means to go beyond the relation of food and Islam, and engage with the prevalence of the term “Cape Malay” (Baderoon 2004:100).

Afrikaanse resepteboeke het eers in die laaste deel van die negentiende eeu verskyn (Barnes 1890; Hewitt 1890; Dijkman 1891).

Dit is nie net akademici wat verskil oor wat Suid-Afrikaanse kookkuns behels nie. Selfs vooraanstaande hedendaagse sjefs vind dit moeilik om ’n definisie van Suid-Afrikaanse kookkuns te gee of uit een mond daaroor te praat. Dit sluit uitsprake soos dié van die veelbekroonde sjef David Higgs in – in ’n onderhoud met *Business Day Live* op 20.11.2015: "People ask me a lot, ‘What is South African cuisine?’ I still can’t honestly answer that*"* (Neophytou 2015: *Business Day Live* elektronies gp). Glanssjef Reuben Riffel trap klei wanneer hy gevra word om Suid-Afrikaanse kookkuns te definieer:

> *“I don’t want to give you a lot of nonsense of what South African food is all about. There are certain restaurants which follow certain parts, which is fine. There’s nothing wrong with that. But I want to follow the part which I could discover. We cook with ostriches and springboks. We use crocodiles. My definition of South African food is using South African ingredients with the spices I grew up with, staying close to what I know and what I’m comfortable with”* (Leong 2011: *Mindfood* elektronies gp).

In radio-onderhoude tas sjef Lelo na voorbeelde van tipiese Suid-Afrikaanse geregte of bestanddele (Radio 702: 12.01.2018) en Nompumelelo Mqwebu spreek die mening uit dat die verskillende kultuurgroepe in Suid-Afrika nie mekaar se voedselkultuur ken nie, met die opmerking: “South African Citizens – firstly before the visitors – don’t know each other’s food” (Radio 702: 25.9.2017).

Joernalis en kookboekskrywer Govender-Ypma is van mening dat die inheemse voedsel waarmee Suid-Afrikaners grootgeword het, nie vandag maklik toeganklik is nie. Sy verwys na die pleidooi wat Dorah Sithole in haar boek *Cooking from Cape to Cairo* (1999) lewer vir die erkenning van inheemse kookkuns. Sithole is van mening dat, wanneer daar oor Suid-Afrikaanse kos gepraat word, dit gewoonlik slegs Afrikaanse en Kaap-Maleise kos behels. Hierop beantwoord Govender-Ypma haar eie vraag of daar veel verander het vanaf die bykans twee dekades sedert Sithole haar woorde neergepen het. Govender se mening is dat daar steeds ‘n ontmoedigende dissonansie is tussen die kos waarmee Suid-Afrikaners grootgeword het en die kos wat in restaurante beskikbaar is (Govender-Ypma 2018: 6). Bekroonde Johannesburgse sjef Vusi Ndlovu spreek sy mening uit oor die Goudstad se ontwikkelende kosidentiteit en beskryf die styl as “a style that’s born out of the fact that there’s no single, defining South African cuisine” (Witepski 2018: *Sunday Times* elektronies gp). Daarteenoor beskryf sjef en outeur Nompumelelo Mqweba weer haar missie oor die ontwikkeling van inheemse kos as “my work is about reclaiming our food, because for the longest time it was said that nobody knows what South African indigenous food is, which isn’t true. Our food

culture was wiped out long before apartheid, during colonisation. We weren't allowed to have a food history" (soos aangehaal in Govender-Ypma 2018: 6).

In die volgende hoofstukke sal die teenstrydighede oor die herkoms en ontwikkeling van sekere kostradisies aan die hand van die resepte in MSB 522 ondersoek en aangespreek word, en ten slotte in die evaluering bespreek word.

Die toevallige ontdekking van 'n reseptemanuskrip (MSB 522, D. Westpalm-versameling) in die Nasionale Biblioteek van Suid-Afrika (NABIK), Kaapstad, in Desember 2014 het gelei tot meer vrae as antwoorde. Die gebinde manuskrip bestaan uit 178 bladsye, twee bruin buitenste skutblaaie met die inskrywing "*Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein*" op die binnekant van die bruin buiteblad. "*Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein*" was eers in potlood geskryf en later in ink oorgeskryf. 'n Tweede inskrywing op die bladsy teenoor die skutblad lui "*Recept Boek van Westpalm Kaapstad"*. 'n Plakkertjie van die biblioteek (NABIK) gee die datum 23 September 1937 aan, wat dui op die datum waarop die resepteboek aan NABIK geskenk is deur ene Mr V. Desvages. Bladsye 1-111 is genommer en die resepte word alfabeties agter in die boek gelys. Daarna volg nog 45 bladsye met resepte, ongenommer, en geeneen van dié resepte is agter in die indeks bygevoeg nie. Die resepte is (op een uitsondering na) in Nederlands geskryf (die Engelse "*widow*"-inskripsie op die skutblad ten spyt), en enkele resepte met Franse of Engelse opskrifte, of anderstalige woorde tussenin. Met die eerste oogopslag is dit duidelik dat die resepte tipiese Suid-Afrikaanse resepte insluit (byvoorbeeld bobotie, melktert en mosbolle), en dit sluit resepte uit 'n tydperk in voor gis met kommersiële rysmiddels vervang is, broodsuiker nog beskikbaar was en oor oop vure in 'n pan gebak en gestowe is, met kole van bo en onder. Die tydperk waarin hierdie veranderinge kon plaasvind, sou die resepte dateer tot die laaste deel van die agtiende eeu, of vroeër.

Aangesien genoemde Suid-Afrikaanse koskultuurerfenisresepte geïdentifiseer is, verhoog dit die waarskynlikheid dat hierdie wel 'n outentiek Suid-Afrikaanse reseptemanuskrip is. Met die skaarste aan opgetekende resepte uit dié tydperk, is die groot verskeidenheid resepte wat in die manuskrip versamel is op sigself van historiese belang. Die relatief beperkte aantal koskultuurstudies in Suid-Afrika is uitgewys, veral met betrekking tot die vorming van 'n geheelbeeld van die ontwikkeling van Suid-Afrikaanse koskultuur.

Die probleem wat in die studie aangespreek word, is dus die leemte aan 'n geheelbeeld van die ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse koskultuur, en veral gedokumenteerde resepte voor die laat negentiende eeu. Die ontleding van die Westpalm-reseptemanuskrip (MSB 522) sal 'n bydrae maak ter aanvulling van die geheelbeeld.

2. OORKOEPELENDE DOEL VAN DIE STUDIE

Die hoofdoel van hierdie studie is om ondersoek in te stel na die geskiedenis en koskultuur van reseptemanuskrip MSB 522, wat verdere lig sal werp op die koskultuur van die agtiende en negentiende eeu aan die Kaap. Deur ‘n ondersoek na die identiteit van die skrywers deur middel van genealogiese navorsing en ’n diepgaande ontleding van die resepte, sal die koskultuur van die reseptemanuskrip binne die kultuurperiode waarin dit ontstaan het, ondersoek word, en sekere bestaande teenstrydighede oor die herkoms en ontwikkeling van sekere kostradisies aangespreek word.

Spesifieke doelwitte is die volgende:

- om die reseptemanuskrip MSB 522 te transkribeer
- om riglyne wat tot die datering van die manuskrip kan lei, te ondersoek
- om die genealogie van die skenker en skrywer(s) na te vors en met behulp daarvan die skrywer(s) te identifiseer
- om die resepte in MSB 522 te ontleed met die doel om die koskultuur wat daardeur verteenwoordig word te bestudeer
- om bestaande leemtes in die geheelbeeld van die koskultuur in Suid-Afrika gedeeltelik te vul.

Addisionele navorsingsvrae:

- Is die resepte van MSB 522 verteenwoordigend van die Kaapse voedselkultuur binne die periode waarin dit opgeteken is?
- Was die skrywer(s) deel van die Kaapse gemeenskap, is hulle aan die Kaap gebore of het hulle vir ’n redelike tydperk daar gewoon om sodoende die Kaapse kultuur te kon assimileer en uitleef?
- Toon die voedselkultuur van MSB 522 ‘n verbintenis met resepte van ander voedselkulture?
- Het die resepte behoue gebly in die teenswoordige Suid-Afrikaanse voedselkultuur en het dit hoegenaamd veranderings en aanpassings ondergaan?

3. TERREINAFBAKENING

Die tydsafbakening van die studie berus volledig op bevindings rondom die identifikasie en genealogie van die waarskynlike skeppers van die manuskrip. ‘n Voorlopige ondersoek het daarop gedui dat ten minste drie individue bydraers moes wees. Die manuskrip is gevolglik in drie dele verdeel. Die verwysing na Westpalm voor in die boek dui daarop dat daar een van twee moontlike bydraers kon wees. Geertruyda Margaretha van Andringa née Westpalm (1748-1816) was waarskynlik die bydraer van deel II, omdat die datum 1796 vier maal in deel II gevind word. Dit laat die deur oop dat Geertruyda Margaretha se moeder, Isabella Westpalm, née De Wit (c1719-1755), waarskynlik die eerste bydraer was. Moontlike bydraers van deel III was Geertruyda Margaretha van Andringa née Westpalm se peetkind, Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein (1812-1888); Geertruyda Valerida se skoonsuster en tydgenoot, naamlik Geertruida Susanna van Blommestein née Ackerman (c1811-1869); en Geertruyda Valerida se broerskind, die moeder van die skenker aan die biblioteek, Victor Desvages, naamlik Catharina Johanna Gesina Desvages née Van Blommestein (1848-1920). Geertruyda Valerida se skoonsuster, Geertruida Susanna Ackerman, het in 1856 ‘n “weduwee van Blommestein” geword met die sterfte van haar man, Johannes Michael Adriaan van Blommestein.

Die afbakening van die studie van 1719 tot 1888 is spesifiek op die inskripsies voorin MSB 522, naamlik “Mrs the Widow Van Blommestein” en “Westpalm”, gebaseer. Dit strek vanaf die geboortedatum van mevrou Isabella Westpalm (c1719) tot die sterfdatum van Geertruyda Margaretha se enigste erfgenaam, Geertruida Valerida van Andringa van Blommestein (1812-1888). Die eerste bydraer sou onmoontlik vanaf haar geboorte ‘n bydrae tot die reseptemanuskrip kon lewer, maar sy sou waarskynlik reeds op ‘n jong ouderdom ingelyf gewees het in die verantwoordelikhede van ‘n huishouding, wat kookkuns insluit. Omdat die presiese begindatum onbekend is, is volstaan met ongeveer (circa) die bydraer se geboortedatum as begindatum.

Die geografiese afbakening word beperk tot die area wat vandag bekendstaan as die Kaapse Skiereiland en die Kaapse Wynlande, omdat dit die omgewing is waar die skrywers hulle bevind het. Tematies bepaal die studie hom in die breë tot die Kaapse koskultuur en in meer besonderhede tot die transkripsie en ontleding van die resepteboekmanuskrip. Voortspruitend uit laasgenoemde is die analise van meningsverskille en debatte rondom die herkoms van sekere Kaapse kossoorte en resepte, en die moontlike opklaring daarvan.

4. AANBIEDING VAN DIE STOF

Die transkripsie van MSB 522 wat 175 bladsye beslaan, word as ‘n addendum in elektroniese pdf-formaat aangeheg. Die wyse waarop die transkripsie aangepak en voltooi is, word in hoofstuk 2 uiteengesit. Die transkripsie moet volledigheidshalwe ingespan word by die ontleding van resepte, veral by hoofstukke 5 en 6. Aanvullende inligting, soos byvoorbeeld ‘n lys van name wat in ‘n reseptemanuskripbron voorkom en fotobeelde van argiefmateriaal is ook as addenda aangeheg, sodat dit gerieflik beskikbaar is vir bestudering.

Omdat die identiteit van die skrywer(s) nie voor die hand liggend was nie, is die genealogie teruggespeur vanaf die manlike skenker van die MSB 522 aan die biblioteek. Inligting oor die betrokke vroue is skraps en daarom is naby familie soos eggenote ook bestudeer om ‘n meer volledige kultuurhistoriese beeld van die tydvakke waarin die Westpalm-reseptemanuskrip ontstaan het, te skep. Die genealogiese resultate is volgens huweliksverbande gerangskik en die grafika wat die betrokke genealogiese verbintenisse voorstel, word na elke onderafdeling aangebied.

5. BRONNE

Die Westpalm-reseptemanuskrip MSB 522, hoofbron van hierdie studie, is in die D. Westpalm-versameling van die Nasionale Biblioteek van Suid-Afrika (NABIK) gevind. Verder berus die navorsing op ‘n wye verskeidenheid primêre bronne soos argiefmateriaal, reseptemanuskripte, dagboeke, persoonlike onderhoude en reisjoernale. Sekondêre bronne sluit voedselkultuurstudies, gepubliseerde resepte en herinneringskrifte in. ‘n Volledige beeld van die spektrum van geraadpleegde bronne word in hoofstuk 1 aangebied, terwyl die belangrikste bronne, literatuur sowel as primêre bronne, in dieselfde afdeling geëvalueer en bespreek word.

HOOFSTUK 1

KONSEPTUALISERING, METODOLOGIE EN BRONNESTUDIE

1.1 KONSEPTUALISERING

Ter wille van ‘n akkurate interpretasie van hierdie ondersoek moet die belangrikste konsepte naamlik kultuur, kultuurgeskiedenis en meer spesifiek voedselkultuur-geskiedenis ontleed word.

1.1.1 Kultuur

Die woord kultuur is afgelei van die Latynse woord *cultura* (HAT 1994: 592) en die begrip is, sover bekend, eerste deur die Romeinse staatsman Cicero gebruik, wat met die term *cultura animi* verwys het na kultuur van die gees. Aanvanklik is kultuur gelykgestel aan die uitdrukkinge van die hoër geesteslewe van die mens, veral die terreine van godsdiens, kuns, taal, wetenskap en politiek (Kirsten 1985: 35). Die eng statiese opvatting van kultuur het mettertyd plek gemaak vir ‘n breë dinamiese opvatting wat kultuur deur honderde postmodernistiese definisies omskryf. Dit is nie die doel van hierdie studie om verstrengel te raak in die veelvuldige definisies van kultuur nie, maar om ‘n interpretasie van kultuur te gee binne die konteks van die humaniora, uit ‘n kultuurhistoriese oogpunt.

In *Notes towards the definition of culture* lê T.S. Eliot vanuit sy na-oorlogse perspektief sy definisie van kultuur uit (1948). Eliot stel kultuur voor as ‘n organiese, gedeelde sisteem wat al die aktiwiteite en belangstellings van die mens insluit. Volgens Eliot kan kultuur nie doelbewus gemanipuleer word nie, kultuur kan ook nie bewaar of uitgebrei word in die afwesigheid van geloof nie, ook is die familie die kernbron waarvandaan kultuur oorgedra word (Eliot 1948: 31). Alhoewel omvattende veranderings en ontwikkelings globaal plaasgevind het (sosio-ekonomies, tegnologies, demografies en op vele ander terreine) sedert Eliot se skrywe, bly sy bewusmaking van die belangrikheid van tradisie, sowel as kennis en respek vir mekaar en ander, steeds relevant.

Die Engelse antropoloog, Edward B. Tylor, het in ‘n tydperk toe kolonialisme, seksisme en rassisme hoogty gevier het (1871), die insig getoon om kultuur te definieer as aangeleer en verwerf, in teenstelling met die siening dat dit ‘n biologiese kenmerk is. Hy definieer kultuur

soos volg: *"*Culture, or Civilization, taken in its wide ethnographic sense, is that complex whole which includes knowledge, belief, art, morals, law, custom and many other capabilities acquired by man as a member of society*"* (Tylor 1920: 1). Tylor se definisie is steeds so relevant dat dit vervat is in die Verenigde Nasies (UNESCO) se omskrywing van kultuur (internet: UNESCO 2019).

Malan definieer kultuur prakties: "Kultuur is 'n dinamiese sisteem van kennis en waardes wat geleë is in die ervarings-, interpretasie- en skeppingsproses waardeur die individue en selfomskrewe groepe sin aan die lewe gee, en waardeur hulle hulself in verhoudings en op 'n tasbare of nie-tasbare wyse uitdruk" (Malan 1990: 13). Dreyer sê onder meer die volgende: "Filosofies uitgedruk: Die mens **het** nie kultuur nie; die mens **is** kultuur" (Dreyer 1987: 2). Daarmee volg hy 'n abstrakte benadering tot kultuur, 'n konsep waaroor die mens alleenlik kan filosofeer. Alhoewel hierdie onderwerp 'n abstrakte element insluit, soos Burden uitwys (Burden 2000: 19), is 'n suiwer filosofiese benadering onvoldoende vir die kultuurgeskiedenis.

Antropoloog Clyde Kluckhon wys daarop dat in sosiologiese terme kultuur uit die totaliteit van aangeleerde, sosiaal oorgedraagde optrede bestaan. Kultuurverskille tussen mense bepaal of kultuurpraktyke as normaal beskou word, terwyl ander s'n as vreemd of minderwaardig beskou word (Kluckhon 1987: 61-3).

Nog 'n antropoloog, William A. Haviland, definieer kultuur soos volg: "A set of rules or standards shared by members of a society which when acted upon by the members, produce behaviour that falls within a range the members consider proper and acceptable" (Haviland 1987: 27). Sy definisie verwys na gemeenskap en derhalwe is dit nodig om sy definisie van gemeenskap uit te lê: "A group of people who occupy a specific locality and who share the same cultural traditions" (Haviland 1987: 27). Hierdeur impliseer Haviland dat kultuur 'n enger betekenis omarm as voorafgaande wye definisies, want hy verwys nie na die moontlikheid van individuele bydraes nie en stel die voorwaarde dat kultuur nie sonder gemeenskap kan bestaan nie.

Kultuurhistorikus Paul Smith sê dat die studie van kultuur 'n diskoers is waarin en waardeur alle verklarings vir kultuur, ingeslote kultuurstudie self, bevraagteken moet word. Hy beskryf kultuurstudie as "[…] largely concerned with describing and explaining the multiple ways in which both individuals and social groups and their cultural products and artifacts are constructed by, signify within, and also resist the dominant cultural formations of their time and place" (Smith 1991: 40). Smith is van mening dat die plek van die waarnemer 'n belangrike faktor in die bestudering van kultuur is. Die gevolgtrekking van beide Haviland en Smith se stellings is dat die waarnemer bewus moet wees van sy/haar plek, en dat die waarnemer se

objektiwiteit en sy/haar waarnemingsvermoë, sonder om bevooroordeeld te wees, ‘n bepalende faktor in die deeglike studie van kultuurgeskiedenis is. Omdat dit handel oor mense en gebeure van die verlede, is dit onvermydelik dat die interpretasie van wat die geskiedenis was, of is, ‘n element van subjektiwiteit bevat en laat dit daarom die deur oop dat weersprekende, dog geldige variasies van dieselfde geskiedenis weergegee kan word.

Vir die doel van verdere studie sal die weg gevolg word wat Tylor reeds in 1871 ingeslaan het en wat verder deur Grobbelaar (kyk by 1.1.2) gevolg is. Daar sal van die standpunt uitgegaan word dat kultuur ‘n skeppingsproses is van die mens wat ‘n geestelike of fisiese produk lewer en wat voortspruit uit ‘n bepaalde menslike behoefte, waar hy binne groepsverband die omgewing verander om in dié behoeftes te voorsien en terselfdertyd ook by die omgewing aanpas. Die skeppingsproses is dinamies en sluit alle funksies van die skepper, die mens, binne groepsverband in, die tasbare produkte en nie-tasbare, soos denke, persepsies, tradisies, rituele, ambisies, opinies en etos.

1.1.2 Kultuurgeskiedenis

Bewustelike pogings om erfenis in Westerse kultuurgeskiedenis vas te lê, het relatief onlangs ontwikkel. Perrault (skrywer, digter en opsigter van geboue vir Koning Lodewijk XIV) en Voltaire (Francois-Marie Arouet) was in die agtiende eeu van die baanbrekers wat die onderlinge kultuurverhoudinge en -verbintenisse van die mens beskryf het. Die grense tussen geskiedenis en kultuurgeskiedenis is soms vaag (Nel 1984: 4-5), daarom word in hierdie studie gefokus op die begrip kultuurgeskiedenis.

Kultuurgeskiedenis is in 1963 met ‘n vars omskrywing deur Jan Romein gedefinieer, waarin hy benadruk dat kultuurgeskiedenis nie ‘n ondersoek ter wille van geskiedenis self is nie, maar dat dit ‘n multifaset-ondersoek na die verbande tussen geskiedkundige data, binne konteks en binne ‘n bepaalde periode behels (Romein 1963: 119). Die afleiding hieruit is dat kultuurgeskiedenis ‘n studie maak van mense se denkwyses en handelinge om daarmee die pad wat geskiedenis volg na te speur. Romein se definisie is dalk ‘n ideaal om na te streef, maar dit is slegs binne die vermoë van uitsonderlike enkelinge om so ‘n omvangryke interdissiplinêre studie suksesvol te voltooi.

Grobbelaar redeneer dat stylvakke ‘n kerndeel is van die agterdoek vir die bestudering van kultuurgeskiedenis en dat hierdie stylvakke ‘n verbreding in perspektief bring (Grobbelaar 1990: 59). Hy som sy beskouing van die kern van kultuurgeskiedenis onderaan sy Afrikaanse artikel in *Die Kultuurhistorikus* in Engels op*: “*Culture can be regarded as the sumtotal of man’s creations in co-existence with his fellow-man. Cultural history is a description of these creations against a broad historical background*”* (1990: 63).

Nel is van mening dat die interaksie en samehang tussen verskillende geesteswetenskaplike dissiplines of kultuurgebiede onontbeerlik is binne die kulturele benadering tot geskiedenis. Volgens Nel is kultuurgeskiedenis die vergestalting van die mens se leefwêreld (Nel 1984: 6) of, soos Kirsten dit stel: "[…] dat dit uitgebrei word om die menslike lewenswyse in sy geheel te omvat" (Kirsten 1985: 5).

Burden se omskrywing van kultuurgeskiedenis lui soos volg:

> *"Kultuurgeskiedenis maak 'n studie van die kultuurproduk, die skeppingsproses wat dit tot stand gebring het, die stimulus wat dit geïnisieer het, en van die samehang van of verbande tussen kultuurprodukte en die dimensies waarbinne hulle tot stand kom"* (Burden 2000: 19).
>
> Sy omskryf verder: *"Myns insiens is kultuur 'n skeppingsproses […] wat voortspruit uit 'n bepaalde menslike behoefte […]; dan is kultuur ook die produk wat geskep word […] maar kultuur is wel ook die abstrakte, die konsep, die denksisteem, want 'n konsep of 'n denksisteem is in werklikheid ook 'n produk van die menslike gees wat voortspruit uit 'n behoefte […]. As kultuur dan die skeppingsproses en die resultaat van die skeppende werksaamheid van die mens is, dan is kultuurgeskiedenis in die wydste sin die studie daarvan"* (Burden 2000: 19).

Om dit as vakgebied so wyd te beoefen, is 'n moeilik haalbare ideaal, omdat dit dan ook die mens se prestasies op ander terreine, buite die geesteswetenskaplike vakdissiplines, soos natuurwetenskaplike en tegnologiese gebied, sou insluit. Burden se omskrywing en benadering tot kultuurgeskiedenis beklemtoon dat die wyse hoe kultuurgeskiedenis benader en geïnterpreteer word, belangrik is. Sy stel studie binne 'n geordende raamwerk voor, maar laat ruimte vir die navorser om binne die teorie sy/haar eie oriëntasie te vind (2000: 13-30).

1.1.3 Kultuurgeskiedenis van voedsel

Visser en Du Pisani beantwoord die vraag of daar 'n verwantskap tussen voedsel en kultuur is in 'n studie oor die tradisionele broodbakkultuur van Skanskopeiland in die Benede-Oranjerivier: "Deur die studie van voedselerfenis as deel van die breër veld van kultuurgeskiedenis kan meer insig in 'n bepaalde kultuur en kultuurgroep verkry word" (2016: 79). Die studie lê klem op die kulturele verbondenheid aan die verlede, spesifiek binne die historiese ruimte van 'n bepaalde plek. Voorts word verbande tussen verskillende kultuurelemente deur Visser en Du Pisani getrek: hulle dui aan hoe veelvuldige praktyke, gebruike, tradisies en artefakte saam, in kombinasie met die simboliese waarde wat aan elkeen van hierdie komponente geheg word, die mens se unieke kulturele landskap skep (Visser en Du Pisani 2016: 79-81). Die gevolgtrekking kan hieruit gemaak word dat 'n kultuurhistoriese ondersoek klem lê op veranderings wat oor 'n periode van tyd plaasvind en terselfdertyd met historiese ontwikkelinge gekontekstualiseer word. Onderwerpe soos politiek,

ekonomie en simboliek is primêre areas van belang, al bly voedselkultuur byvoorbeeld die fokus van die studie.

Volgens Anderson is die belangrikheid van voedsel as onderwerp binne die breër raamwerk van die geskiedenis van die gemeenskap reeds teen die 1920's deur navorsers aangedui. Deur interdissiplinêre samewerking deur veral die vakgebiede antropologie en sosiologie is in die vroeë werke reeds bepaal dat die behoefte na voedsel en die vorm waarin dit gestalte kry die middelpunt van sosiale aktiwiteit is (Anderson (red) 2005).

Fischler is van mening dat kos ten minste twee dimensies van die menslike bestaan verbind: "The first runs from the biological to the cultural, from the nutritional function to the symbolic function. The second links the individual to the collective, the psychological to the social" (Fischler 1988: 275). Die kos wat ons eet is tegerlykertyd biologies gedetermineer, sowel as sosiaal gekonstrueer. Kosproduksie en die voorbereiding van maaltye betrek die kollektiewe werk van baie mense; kosmaak en die eet daarvan is vorms van kommunikasie wat groepsgebondenheid en identiteit smee, maar terselfdertyd ook verskille met "die ander" uitwys of afbaken. Poulain voeg hierby dat die mens se eetpraktyke 'n sosiale ruimte skep waar sosiale, psigologiese en fisiologiese dimensies ontmoet (Poulain 2017: 199). Hieruit kan afgelei word dat die individu deur voedsel (die middelpunt van sosiale aktiwiteit) verbind word tot 'n groter sosiale groep; dit kan so wyd strek soos 'n hele nasie, of selfs oor internasionale grense heen, of beperk wees tot slegs 'n familie- of vriendekring.

Die ontwikkeling van die internet en tegnologie, veral oor die afgelope twee dekades, skep moontlikhede vir kommunikasie en samewerking tussen en oor internasionale grense heen. Menell redeneer dat kos as gevolg van dié ontwikkeling meer gehomoniseerd geword het, maar tog ook meer divers in smaak en gebruike – soos hy dit stel, "diminishing contrasts and increasing varieties […]" (Poulain 2017: 20). In hulle studie oor kerriekos-kultuur wys Ray en Srinivas daarop dat identiteit vandag nie langer as vanselfsprekend aanvaar kan word nie, veral nie onder die stedelike middelklas wat deur globale vloeipatrone meegesleur word nie, maar dat identiteit heel dikwels eerder 'n allesoorheersende projek vir die mens word wat deur konsumpsie gereflekteer word. Ray en Srinivas gaan voort met 'n aanhaling van Arjun Appadurai:

> *"As group pasts become increasingly parts of museums, exhibits and collections, both in national and transnational spectacles, culture becomes less what Pierre Bourdieu would have called a habitus (a tacit realm of reproducible practices and dispositions) and more an area for conscious choice, justification, and representation, the latter often multiple and spatially dislocated audiences"* (Ray en Srinivas 2012: 17).

Oor die verband tussen kos en identiteit sê Fischler dat kos en kookkuns ‘n sentrale komponent van die kollektiewe groepsgevoel is, oftewel “sense of collective belonging” (Fischler 1988: 280). Fischler noem dat in studies oor immigrante-kulture waargeneem is dat sekere elemente van die tradisionele kos behoue bly, selfs nadat die oorspronklike taal reeds vergete geraak het (Fischler 1988: 280).

Visser en Du Pisani wys daarop dat mense ‘n eie, dikwels subjektiewe, verledebeeld skep wat die som is van ‘n reeks aaneengeskakelde gebeure (Visser en Du Pisani 2016: 76-81). Abigail Mbalo se uitspraak: “Many have disassociated themselves from our South African cuisine, calling it ‘peasant food’. I had the privilege of cooking township-inspired cuisine in Switzerland recently”, soos aangehaal deur Govender-Ypma (2018: 6), dui daarop dat kos ‘n instrument is waarmee die kollektiewe bewussyn of identiteit uitgedaag kan word. Bourdieu se teoretiese werk rakende die kompetisie vir (goeie) smaak en status binne die kultuurlandskappe het hier betrekking: die kwaliteit van voedsel spreek ‘n sosiale oordeel oor die status van die verbruiker uit. Voedsel en die gebruike wat daar rondom figureer, is ‘n bron waarmee onderskeid getref en sosiale status bepaal word, maar dit beoordeel ook die beoordelaar (Olmedo en Suet Kay (reds) 2018: 14-15).

Capatti en Montanari kom tot die gevolgtrekking dat kokke in die verlede die sleutelhouers in die omgang van verskillende kulture met mekaar was. In hul studie ondersoek hulle die verskil in die kulinêre kultuur aan Italiaanse hofhoudings, teenoor die kulinêre kultuur waarvandaan die kokke gekom het. Die kokke is merendeels uit ‘n laer sosiale strata aangestel. Italiaanse kokke het nie alleen hulle eie voedselkultuur saamgebring na die nuwe omgewing van die koninklike hof nie, maar dit aangepas volgens die vereistes van die nuwe omgewing, en uiteindelik die resultate daarvan na hulle bekende sosiale omgewing teruggeneem (Notaker 2017: 18, 26). Binne ‘n Suid-Afrikaanse konteks sou daar vanaf die sewentiende eeu, toe groot getalle immigrante hul aan die Kaap gevestig het, verwag word dat die kokke ook kennis met mekaar sou uitruil en aanpassings maak. Kokke wat teruggekeer het na hulle vaderlande, byvoorbeeld lande in Europa, of vrygestelde slawe wat teruggekeer het na hulle eie kultuurgroepe in Afrika, sou van hierdie nuutverworwe kulinêre kennis weer op hulle beurt met hulle eie sosiale groepe gedeel het.

Fischler maak met die volgende stelling, wat net sowel op Suid-Afrika van toepassing kan wees, dit duidelik dat die nuwe nasie wat uit die smeltkroes van immigrante en Afrika-inwoners aan die Kaap ontstaan het, ‘n nuwe kulinêre kultuur sou kon skep:

> *“Human beings mark their membership of a culture or a group by asserting the specificity of what they eat, or more precisely – but it amounts to the same thing – by defining the otherness, the differences of others. Endless examples can be*

> *found to illustrate the fact that we define a people or a group by what it eats or is imagined to eat* […]" (Fischler 1988: 280).

1.1.4 Kookboekliteratuur as historiese bron

Die oudste behoue kulinêre literatuur, 'n versameling handgeskrewe resepte, is op drie Mesopotaamse kleitablette (c1700 VGE) in spykerskrif gevind (Notaker 2017: 49). Voor resepteboeke ontstaan het, is instruksies prakties oorgedra vanaf meester na leerling of moeder na dogter. Met die ontwikkeling van geskrewe resepte was dit nie alleen makliker om die dikwels lang en ingewikkelde resepte te behou en oor te dra nie, maar kon oorspronklike resepte aangepas word – of as inspirasie dien vir nuwe idees. Historikus Piero Camporesi wys daarop dat kookboekliteratuur in Italiaanse bourgeois huishoudings tot innovering gelei het, teenoor die (ongeletterde) massas wat op die bewaring en herhaling van mondelingse resepte moes steun (Notaker 2017: 49-59). Reeds in die agtiende eeu wys kookboekskrywer Menon daarop dat kookboeke meer as net 'n bron van kennis is, of 'n bron om akkuraat resepte te bewaar, maar reken dat 'n kookboek inspirasie kan verskaf vir nuwe geregte waaraan die leser en kok nie andersins sou dink nie (Menon 1739: voorwoord). Aan die ander kant is daar ook diegene wat reken dat kookboeke bygedra het om resepte te standaardiseer (Ransom en Wright 2013: 671) en sodoende variasies noodwendig sou bekamp.

Die wyse waarop MSB 522 ontleed en vertolk word, is 'n belangrike deel van die metodologie van hierdie studie. Reseptemanuskripte kan verklaar word binne die konteks van 'n breër historiese ontwikkelingsproses, waar resepte nie met elke geslag nuut geskep word nie, maar oor geslagte heen uit erfenisresepte, tradisies en historiese gebeurtenisse organies ontwikkel. Literatuur in hierdie studieveld ondersteun oorwegend reseptemanuskripte as historiese bronne, alhoewel sommige dit verwerp (Hegarty 2014: 91-98; Leong-Salobir 2011: 8-9). In 'n artikel oor vroeë Amerikaanse kookboeke (vanaf 1742) as kultuurartefakte, is Steven Tobias van mening dat die kookboeke verskuilde leidrade en kulturele rigtingwysers rakende klas, ras, gender en etnisiteit bevat. Tobias skryf verder "[food] culture is what it writes and publishes about eating" (1998: 3). Joseph Hegarty is van mening dat kookboeke van die beste inligtingsbronne vir die studie van voedsel, kulinêre kuns en sosiale geskiedenis is, maar dat dit komplekse dokumente is (2014: 91). Reseptemanuskripte mag dalk net 'n klein deel van die geskiedenis van 'n huishouding ontsluit, maar kan ook groter insig bring in die daaglikse lewe van die skrywers en die wêreld waarin hulle geleef het.

Madeline Shanahan stel dit dat die historiese persoonlike resepteboek-manuskrip waarskynlik 'n refleksie is van die outeur se eie identiteit, prioriteite en belange op 'n spesifieke oomblik in tyd (2015: 16), terwyl Elizabeth Driver daarby voeg dat, alhoewel dit nie 'n absolute vereiste is dat die skrywer se identiteit bekend is om die kennis wat kookboeke vervat te ontsluit nie, dit

‘n belangrike bydrae kan lewer (2009: 257-274). Erin Allaire-Graham merk op dat die samestelling van persoonlike resepteboeke grootliks beïnvloed is deur die sosiale sfeer van die samesteller (Allaire-Graham 2012: 7-8). Shanahan belig verder die noodsaaklikheid van ‘n duidelike raamwerk vir die bestudering van reseptemanuskripte. Binne die raamwerk word ‘n interdissiplinêre studie voorgestel wat teoretiese praktyke van beide wetenskaplike dissiplines, argeologie en geskiedenis, kombineer (Shanahan 2015: 9-29).

Koshistorikus Ken Albala, ervare navorser van voedselgeskiedenis en resepteboeke, lê ‘n raamwerk uit om kookboeke en manuskripte as primêre bronne te bestudeer. Dit is Albala se ondervinding dat dié literatuur nie altyd ‘n ware refleksie is van die voedsel wat geëet is nie, maar soms meer voorskrywend as beskrywend kan wees. Albala beveel aan dat die navorser eerstens die invalshoek en rede vir die studie duidelik definieer. Daarna moet die onderwerpe binne die navorsingsbron geïdentifiseer word, byvoorbeeld bestanddele, kooktegnieke, toerusting, tydsduur en temperatuur waarteen geregte gekook is, brandstofbronne of wie die voedsel voorberei het (genealogie). Konteks behoort uit ander bronne verkry te word, soos literatuur, skilderye en behoue implemente of toerusting, advertensies in koerante en tydskrifte. Volledigheidshalwe is addisionele inligting waardevol, byvoorbeeld ‘n ondersoek na garnering of voorskrifte hoe ‘n gereg voorgesit moet word, melding van plekname of die skenker van die resep, etiket, rituele of spesifieke instruksies betreffende die bereiding, bediening of bewaring van die gereg (Albala 2012 (red): 115-19). In ooreenstemming met Albala se riglyne is beide die invalshoek en rede vir hierdie studie duidelik in die hoofstuk uiteengesit. Onderwerpe is daarna geïdentifiseer en die studie is aangevul met konteks uit aanvullende bronne (dit wil sê ander bronne as die manuskrip self). Albala se voorstelle vir addisionele inligting word ook gevolg, maar aangepas sodat dit betrekking het op die voedselkultuur van MSB 522. Waar moontlik, is die vraag of MSB 522 ‘n ware refleksie van die voedselkultuur is, probeer beantwoord, na aanleiding van Albala se stelling dat reseptemanuskripte nie altyd ‘n ware refleksie is van die voedsel wat geëet is nie.

1.2 METODOLOGIE

1.2.1 Inleiding

Antropoloë, sosioloë en historici bestudeer voedsel al vir dekades lank. Voedsel as studie-onderwerp beklee ‘n unieke epistemologiese posisie tussen die wetenskaplike dissiplines, met ‘n interdissiplinêre aard as ‘n besondere kenmerk. Historikus Deborah Valenze beklemtoon egter dat, ten spyte daarvan dat dié studies intrinsiek multidissiplinêr is, dit op ‘n gerespekteerde fondament van klassieke werke en metodologieë in geskiedkundige literatuur berus (Valenze 2012: 101-112). Verder waarsku Poulain dat navorsers moet waak teen

“encyclopedism” – waar byna ensiklopediese teoretiese raamwerke onderneem word (Poulain 2017: 238). ‘n Kultuurstudie van voedsel word onderskei van ‘n studie van “voedselkulture”. Laasgenoemde word gedefinieer volgens streke of etniese groepe en fokus meer noukeurig op onderwerpe wat verband hou met die sosiale strukture wat ontwikkel het met voedselvoorbereiding en -verbruik (Valenze 2012: 101). Koshistorikus Ken Albala onderskei kulinêre geskiedenis as ‘n onderafdeling van die wyer akademiese dissipline kosgeskiedenis (Albala 2012 (red): 114), alhoewel oorvleueling tussen kulinêre geskiedenis en kosgeskiedenis op groot skaal bestaan. Talle teorieë en ‘n wye spektrum metodologieë is ondersoek vir die bestudering van voedsel as deel van kultuurgeskiedenis. Enkele van die teorieë en metodologieë word hieronder bespreek, om sodoende tot ‘n slotsom te kom oor die teoretiese model wat in hierdie ondersoek gevolg sal word.

1.2.2 Strukturalisme

Lévi-Strauss het die insig getoon dat die mens geneig is om kultuur en denke rondom twee binêre teenoorgesteldes te skep en dat die kookproses die transformasie van ‘n natuurlike produk na kultuur is. In ‘n koerantartikel gepubliseer in 2009, pas na sy dood, word sy strukturalistiese model verduidelik:

> *“That dichotomy, Mr Lévi-Strauss believed, exists in all human societies. Part of what makes us human, however is our need to reconcile those opposites, to find a balance between raw and cooked. […] In a metaphoric sense, a cook is a kind of mediator between those realms, transforming an object originally from the natural world into an item for human consumption. So by “cooked’, Mr. Lévi-Strauss means anything that is socialized from its natural state”* (Kevra 2015: 28).

Lévi-Strauss se werk gebruik voedsel as ‘n voorwerp van transformasie en dit suggereer dat die verhouding wat die mens met kos het een van die min universele waarhede van menslike aktiwiteite is. Die veranderings wat voedsel ondergaan as gevolg van kulinêre praktyke is gelaai met sosiale en simboliese implikasies.

Die strukturalistiese benadering beteken dat die reëls en konvensies waarvolgens kos geklassifiseer word, die gebruike waarvolgens mense eet en hoe kos voorberei word, met mekaar verbind en in konteks bestudeer word. Figuur 1.1 toon die verband tussen onverwerkte (rou) kos, verwerkte (gaar) kos en dit wat natuurlik verrot en getransformeer word deur kultuur (kook) (Lévi-Strauss 1966: 937-940). “Structuralism seeks to explain society and culture in terms of major structures which are common to all societies, cultures and languages. The particular is drawn into, though never extinguished by the universal”, aldus Lewis (2008: 79).

Leví-Strauss se primêre doel met die publikasie van die bekende artikel “The Culinary Triangle” (1985) was nie om kulinêre praktyke te ontleed ter wille van die praktyke self nie,

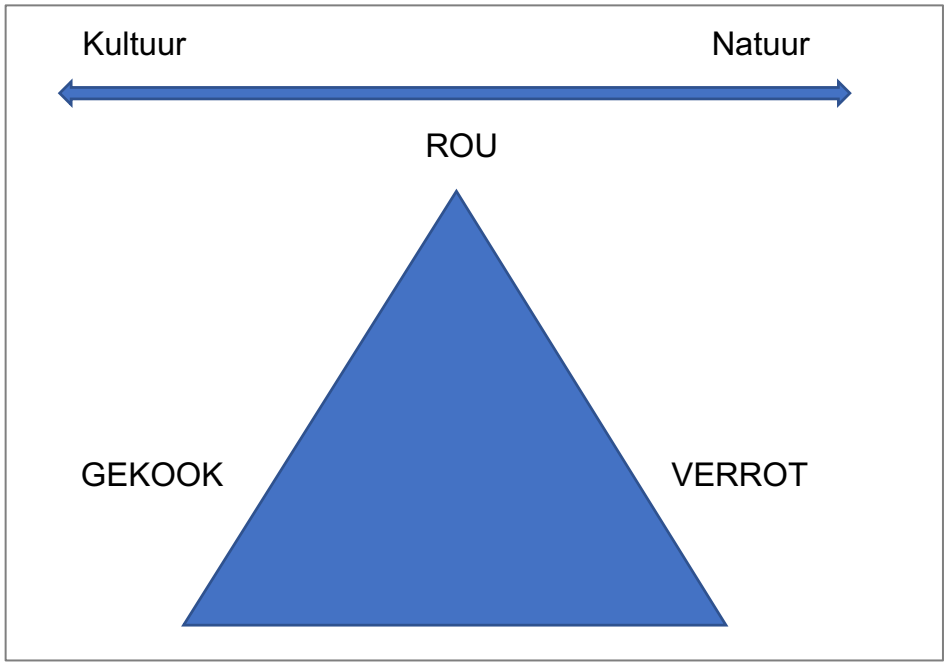
maar die teorie fokus op simboliek, om die onbewustelike kulinêre kommunikasiesisteme wat kos in gemeenskappe skep, te ontleed. “[…] it can be superposed on other contrasts of sociological, economic aesthetic and religious nature: men and women, family and society, village and bush, economy and prodigality, nobility and commonality, sacred and profane” (Lévi-Strauss 1966: 940). Die model plaas die simboliese betekenis van kos sentraal in die studie van kos. Voedsel dien as ‘n voertuig tussen natuur en kultuur – rou, natuurlike voedsel verander simbolies in kultuur en die kombuis is ‘n plek tússen die natuur (rou, onverwerkte voedsel) en kultuur (etenstafel). Lévi-Strauss lê hiermee die beginsel neer dat die verwerking van rou kos implisiet of eksplisiet gebaseer is op ‘n kulinêre wetenskap sowel as abstrakte idees wat vanaf voorgeslagte oorgeërf is. Met die beginsels van Lévi-Strauss as vertrekpunt, kan ten minste drie evaluasies aan voedsel gekoppel word. Dit is naamlik die fisiese sensasie van smaak en reuk, persoonlike voorkeure, sowel as die simboliek daarvan as aanduider van sosiale status.

Die siening dat kookkuns ‘n gemeenskap se siel blootlê, word reeds vanaf Klassieke Tye deur die Grieke gehuldig: barbare eet rou of kru-verwerkte kos, teenoor verfynde kookkuns wat ‘n aanduiding was van beskawing en opvoeding (Freedman (red) 2007: 8). Volgens Lévi-Strauss is die voorbereiding van voedsel (hoe primitief of gevorderd ook al) ‘n universele kenmerk van die mens en sy gemeenskap en gevolglik staan die samelewing ook sentraal in hierdie teoretiese benadering. Eweneens is uiteenlopende menslike denke ten opsigte van natuur en kultuur ‘n universele verskynsel. Die koskultuur van ‘n gemeenskap is die simboliese taal waarmee dit onbewustelik die unieke karakter en eienskappe eie aan die gemeenskap blootlê.

Nog ‘n metodologiese beginsel van Lévi-Strauss is wat Poulain die “etno-kulinêre” perspektief van Lévi-Strauss noem (suksesvol deur Lévi-Strauss gebruik in die studie van mites) en beskryf as: “a popular recipe is the sum of its variants” (Poulain 2017: 182). Hieruit volg dat die verskeie weergawes van ‘n resep nie as afwykings beskou word nie, maar bloot as verskillende weergawes, nuanses wat verband hou met familie, streek, gemeenskap, historiese tydperk en so meer. Met ‘n aanhaling van Françoise Paul-Levy en Marion Segaud wys Poulain op nog ‘n Lévi-Strauss beginsel wat nuttig vir koskultuurstudies ingespan kan word: “He [Lévi-Strauss] has in effect provided us with the means of understanding that spatial configurations (one has simply to replace “spatial” with […] culinary) are not only the products, but also the producers of social systems” (Poulain 2017: 204). Hiermee word die beginsel neergelê dat voedselkultuur nie net ‘n produk en skeppingsresultaat is nie, maar dat dit self ook die skepper van sosiale sisteme kan wees.

Leemtes in die model vir ‘n voedselkultuurstudie is wel geïdentifiseer: deur op die ooreenkomste tussen die voedselkulture te fokus, gaan die belangrike fyner nuanses en

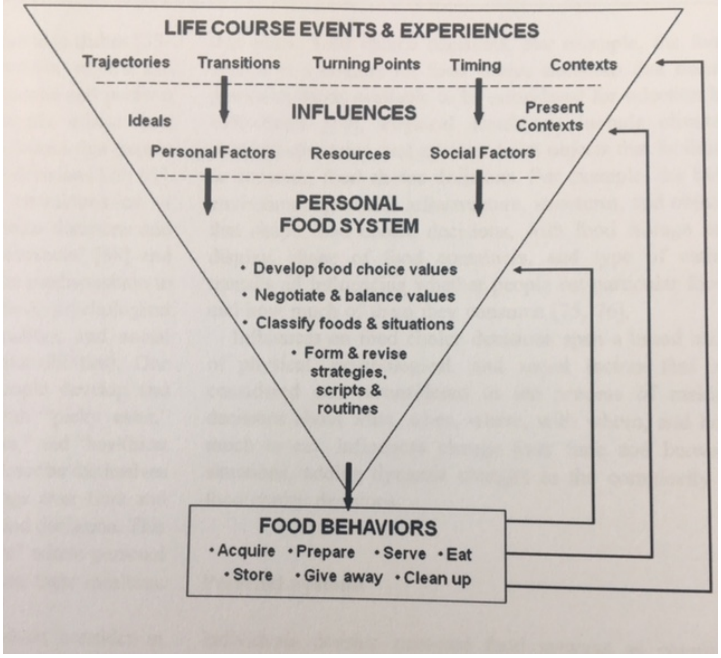
verskille juis verlore. In hierdie ondersoek is daar groter klem op die bestudering van kulturele kreatiwiteit, meer as kulturele struktuur, en daarom is die bestudering van die onderafdelings selfs belangriker as ‘n studie van die omvattende geheel. Omdat daar nie in die model ‘n studie van die onderskeie afsonderlike kulture gemaak word nie, sal dit moeilik wees om te bepaal in watter mate die kulture mekaar beïnvloed het. Alhoewel die Lévi-Strauss-model wel vergelykings binne die model moontlik maak, tref dit nie onderskeid tussen formele kookkuns en informele kookkuns nie. Formele kookkuns kan wesenlik verskil van informele kookkuns en, alhoewel dit met mekaar in verband staan, is dit nie noodwendig in ooreenstemming nie.



Figuur 1.1: *Skematiese voorstelling van Lévi-Strauss-model (aangepas met Afrikaanse terminologie van Tate 1969: 143)*

1.2.3 Voedselkeuse-model

Induktief ontwikkel en uitgebrei deur die *Cornell Food Choice Research Group*, ‘n interdissiplinêre samewerkingsgroep van die Dieetkunde departement van die Cornell Universiteit (New York staat), bestaande uit dieetkundiges en sosiale wetenskaplikes, is hierdie model daarop gemik om ‘n breë spektrum faktore en prosesse in te sluit wanneer dit by die uitoefening van koskeuses kom (internet: Cornell Food Research Group).



Figuur 1.2: *Voedselkeuse-model (internet: Sobal en Bisogni 2009)*

Die Voedselkeuse-model bestaan uit drie hoofkomponente, naamlik lewensondervinding en -gebeurtenisse, invloede en persoonlike kospatrone, wat saamwerk om die talryke uitkomste van koskeuses te bepaal.

1.2.3.1 Lewensondervinding en -gebeurtenisse: dit is ‘n basiese en universele faktor waarop die model geskoei is, en sluit persoonlike gebeurtenisse uit die verlede in, deelname aan huidige voedselpraktyke en modeneigings (*trends*), sowel as die gevolge van huidige voedselkeuses op die toekoms (hierin het die visie wat ‘n individu vir sy/haar toekoms gevorm het, ‘n beduidende rol te speel).

1.2.3.2 Invloede: kulturele ideale, persoonlike faktore, beskikbare bronne, sosiale faktore en huidige konteks word beskou as interaktiewe invloede wat bepalend is vir koskeuses.

1.2.3.3 Persoonlike kospatrone: elke individu ontwikkel ‘n persoonlike, kognitiewe kosgedragspatroon wat as sy/haar gids dien vir koskeuses in spesifieke omstandighede (Sobal en Bisogni 2009: 27-46).

Die model bied ‘n effektiewe teorie om diverse potensiële faktore en prosesse wat voedselkeuses beïnvloed, in ag te neem en is bruikbaar vir ‘n kultuurstudie oor voedselkeuses, sowel as vir studies in ander wetenskaplike dissiplines, soos byvoorbeeld sosiologie, ekonomie of filosofie. Met moderne uitdagings van voedselskaarste, klimaatveranderings wat voedselproduksie beïnvloed en ‘n groeiende wêreldbevolking, kan so ‘n model aangewend word byvoorbeeld wanneer alternatiewe bronne van proteïene ondersoek word of nuwe

voedselbronne ontwikkel word. Dit kan ook in studies met ‘n fokus op die invloed van voedselkeuses op mense se gesondheid aangewend word.

Die model het beperkings, omdat dit ontwikkel is om die koskeuses van individue te bepaal en daarom mag dit byvoorbeeld minder van pas wees om die kollektiewe gedragspatroon van ‘n familie of vriendegroep te bepaal. Die model, in Amerika ontwikkel in die laat twintigste eeu, mag moeilik toepaslik wees op ander kulture of tydvakke. Voedselkeuses is dinamies en word deur sowel die individu se geskiedenis as die hede bepaal. Hierdie model sal noodwendig gedurig aangepas en ontwikkel moet word om by veranderende situasies en werklikhede aan te pas.

1.2.4 Burden-model vir kultuurgeskiedenis

Volgens Poulain word voedsel in sekere intellektuele kringe as ‘n minderwaardige onderwerp beskou, en dien dit meermale slegs as ‘n verwysingspunt wanneer sosiale fenomene bestudeer word. Ten spyte daarvan dat voedsel die ontmoetingsplek tussen die biologiese, sosiale, natuurlike en kulturele wêrelde van die mens kan wees, heers daar skeidslyne rondom die bestudering van voedsel selfs binne die sosiale wetenskappe, soos byvoorbeeld die rol, interaksie en die interafhanklikheid van kos in die biologiese, sosiale en psigologiese domeine. Die eet en drink van voedsel in ander gevalle kan ook as blote biologiese aksies van die mens beskou word (Poulain 2017: 126-133). Nog ‘n skeidslyn is die verskil tussen die formele en informele. Net soos die informele kookkultuur nie noodwendig die ganse kookkultuur insluit nie, is die formele kookkuns van die elite ook nie verteenwoordigend van die ganse kookkultuur van ‘n kultuurgroep nie – veral van toepassing by die bestudering van historiese tydperke. Gedurende die tydperk waarin MSB 522 beslag gekry het (die agtiende eeu), was klasseverskille prominent aan die Kaap en sou dit ook in die kookkuns uitgespeel het – ‘n belangrike punt om in ag te neem wanneer die manuskrip bestudeer word en die feite binne konteks ontleed moet word. Die Burden-model bied ‘n praktiese benadering om die verskillende dimensies geïntegreerd met mekaar te verbind, en met gemak tussen die verskillende dimensies te beweeg.

Die Burden-model omskryf die hoofterreine van die menslike lewe wat deur kultuurgeskiedenis bestudeer word, en stel die dimensies waarbinne kultuurgeskiedenis funksioneer driedimensioneel voor. Dit bestaan uit drie asse wat mekaar reghoekig sny en word omring deur ’n sirkel wat van die geheel ’n bal vorm. Buite-om die bal is twee sfere wat die natuurlike en bonatuurlike voorstel.

Die AB-as

Punt A: *Nie-materiële kultuur* (nie-tasbaar)

Punt B: *Stoflike kultuur* (tasbaar)

Die CD-as

Die CD-as kruis die AB-as in die middel.

Punt C: *Formele kultuur*

Punt D: *Informele kultuur*

Die EF-as

Die derde as kruis die AB-as en CD-as in die middel en verteenwoordig die dimensie van tyd.

Punt E: *Tradisionele kultuur*

Punt F: *Eietydse kultuur*

Die asse is verteenwoordigend van die invalshoeke waarmee die navorser die onderwerp benader, en is so opgestel dat elke kultuurelement altyd binne verband en in konteks tot die ander boustene (kultuurelemente) ondersoek word. Voedsel word binne die raamwerk bestudeer as ‘n kulturele aktiwiteit uit die verlede wat materiaal vir nuutskeppinge in die toekoms bied. Verder vind die kookproses plaas binne die beperkinge sowel as die moontlikhede wat selfs buite die beheer was van diegene wat die voedsel tot stand gebring het. Die proses bly aaneenlopend dinamies.

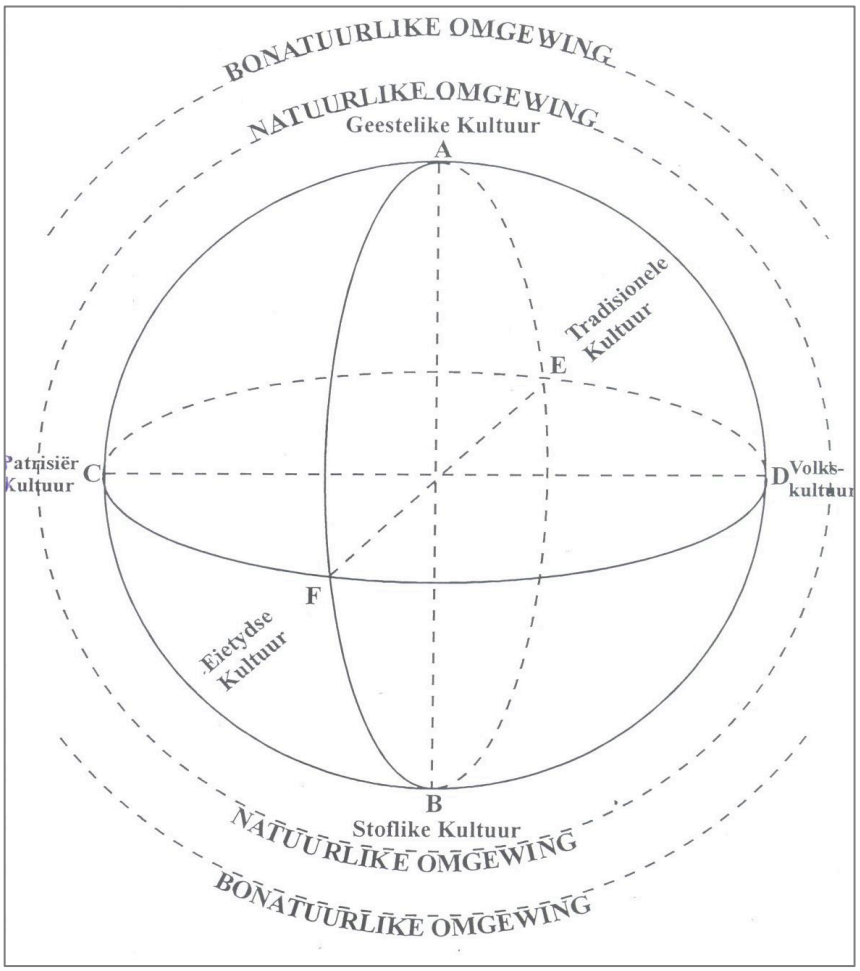
Poulain verwys na Fischler wat na tien jaar se bestudering van die menslike eter (aan wie hy die term “homnivoor” toegeken het), ‘n doktorale tesis voorgelê het getitel “*L’Homnivore”* (1990). Hierin het Fischler die “oneindige eter” wat deur sekere grondbeginsels van dieet beheer word, onderskei. Volgens Poulain is Fischler se gevolgtrekking “[…] *these general principles are actualized in various ways depending on the cultural contexts*” (Poulain 2017: 154). Fischler wys hiermee op die belangrikheid van verbande uitlê in kultuurgeskiedenis en dat die feite binne konteks geplaas moet word. Met verdere verwysing na Haviland se stelling dat kultuur deur ‘n gemeenskap geskep word, kan die Burden-model toegepas word in ‘n poging om die gefragmenteerde kennis wat reeds oor Suid-Afrikaanse kos ingesamel is, binne verband te kombineer en in konteks tot die ander boustene te ondersoek.

Rondom die drie asse is twee sfere wat met ’n stippellyn aangedui word. Dit verteenwoordig onderskeidelik die natuurlike omgewing en die bonatuur. Dit is twee nie-mensgemaakte dimensies wat beide ’n direkte of indirekte invloed uitoefen op die skep van kultuur en die kultuurprodukte wat dit tot stand bring. “Die natuurlike omgewing en die bonatuur is die

verwysingsraamwerk van die mens waarbinne hy dink, leef en skep*",* volgens Burden (2000: 26). Hierdie verwysingsraamwerk is plooibaar; Corbeau verwys daarna as ‘n “plural individual”, dit wil sê die mens is in staat om gedrag te plooi wat verskil in rasionaal en betekenis, na gelang van die konteks wat onder andere die omgewing, bonatuur en sosiale konteks insluit (Polain 2017: 164).

’n Studie oor 18de- en 19de-eeuse voedselkultuur in Suid-Afrika sal op die AB-as beide stoflike (materiële) en nie-tasbare (nie-materiële) studiemateriaal ondersoek, omdat, wanneer ons eet dit keuses en besluite verg, asook objektiwiteit en soms simboliese risiko-neming (Poulain 2017: 73). Die simboliese kwaliteite van kos is uniek aan elke kultuur en figureer as kultuurkomponente wat op die A-area van die AB-as val, soos resepte, godsdienstige rituele en simboliek, feestelike geleenthede en as ’n uitdrukking van groepsidentifikasie of sosiale stand. Op hierdie manier word die nie-tasbare met die stoflike verbind. Voedsel, reseptemanuskripte en gebruiksartikels wat as eetgerei benodig word, sowel as die bereiding van voedsel is materieel van aard en sal hoofsaaklik in die B-area van die AB-as val.

Die CD-as kan ingespan word om die formele en informele elemente uit te wys, te analiseer en die rol daarvan te beoordeel, terwyl die EF-as gebruik word om die studie binne die konteks van die tydvak te plaas. Tegerlykertyd kan die model gebruik word om die studie verder as net ‘n ondersoek na die sosiale funksie van kos te laat reik. Die kultuurhistoriese agtergrond rakende voedselkultuur kan ondersoek word. Die uitwerking van die historiese voedselkultuur op eietydse voedselkultuur kan binne die F-area ondersoek word.



Figuur 1.3: *Skematiese voorstelling van die Burden-model (Burden 2000: 21)*

1.2.5 Die raamwerk vir kulinêre teks

Barbara Wheaton stel ‘n gestruktureerde raamwerk voor waarvolgens kulinêre teks bestudeer kan word en breek dit in vyf hoofgroepe op, naamlik bestanddele, toerusting, maaltye, praktiese vindingrykheid en wêreldvisie. Sy benadruk dat hierdie raamwerk op die gedruktekookboek-genre geskoei is (Wheaton 2006: 1-14). Dit laat die vraag ontstaan of dit suksesvol toegepas kan word op ‘n handgeskrewe dokument wat meer persoonlik is, waarskynlik minder georden is en waar bekende resepte dalk meer kripties geskryf is of weens die vaardigheid van die kok minder tegnies is as in ‘n gedrukte resepteboek. Gewoonlik beskik ‘n gedrukte resepteboek oor ‘n voorwoord, titelblad en moontlik ook illustrasies wat waardevolle inligting bevat. In handgeskrewe dokumente is laasgenoemde elemente gewoonlik afwesig. Tog kan ‘n geskrewe dokument ander tipe inligting ontsluit; dit kan byvoorbeeld meer persoonlike detail bevat en byvoorbeeld lig werp op persoonlike verhoudings, vriendskappe of mediese kondisies.

Soos Wheaton, stel Cynthia Bertelsen ook ‘n gestruktureerde raamwerk voor vir die bestudering van historiese resepte, maar ontwikkel spesifiek ‘n metodologie om kulinêre geskiedenis te bestudeer wat geskrewe materiaal, sowel as nie-geskrewe materiaal insluit (byvoorbeeld argeologiese artefakte en dokumente van ‘n nie-kulinêre aard). Volgens Bertelsen is die groter historiese konteks waarin voedsel en dieet ondersoek moet word die volgende: politiek, die fisiese, die sosiale en die estetiese. In ooreenstemming met Albala is dit vir beide Wheaton en Bertelsen krities belangrik dat navorsers duidelike doelwitte vir die studie vooraf bepaal en onderwerpe identifiseer. Onder andere sluit dit onderwerpe in soos beskikbare voedselsoorte en sensoriese eienskappe daarvan, voedselproduksiemetodes, voedselkeuses en voorkeure of afkeure, fisieke fasiliteite vir voedselvoorbereiding en berging, voedselpreservering, kokke en kombuiswerkers, bedieners van voedsel, voedselvoorbereiding en toerusting, style van voedsel voorberei, die voorsit van voedsel en garnering, kulinêre erfenis en tradisies, waardes, taboes, geloofsvoorkeure en -afkeure en voedselideologie (Bertelsen 2019: 61-92).

Hierdie metodologie is plooibaar en kan in samewerking met die voorskrifte van Albala, reeds vroeër bespreek, suksesvol ingespan word om reseptemanuskripte sowel as historiese voedselkulture wat nie net uit geskrewe materiaal bestaan nie, te bestudeer.

1.2.6 Gevolgtrekking

Binne die voorafbespreekte konteks van wat ’n kultuurstudie omsluit, sal MSB 522 deur ’n teoretiese benadering bestudeer word wat voedsel as die middelpunt van sosiale aktiwiteit ondersoek en interpreteer. Die strukturalistiese raamwerk van Lévi-Strauss sal aangevul word met die Burden-model se benadering tot kultuurhistoriese navorsing. Die doel daarvan is om die historiese skeidslyne wat die bestudering van voedsel verdeel het op dié wyse aan te spreek. Die gestruktureerde raamwerk wat Wheaton, Bertelsen en Albala ontwikkel het om kulinêre teks te bestudeer, sal as gids dien om ten beste die inligting in hierdie reseptemanuskrip op geordende wyse te ontsluit.

Die hoofdoel van hierdie studie is om die koskultuur van MSB 522 te bepaal. Dit word beskou as ‘n aktiwiteit uit die verlede wat materiaal bied vir toekomstige nuutskeppings – in watter mate die dinamiese proses ‘n invloed het op hedendaagse Suid-Afrikaanse kulinêre kultuur, sal deur die studie vasgestel word.

1.2.7 Ondersoekmetodes

Die Franse gastronoom en filosoof, Brillat-Savarin, het die stelling gemaak dat gastronomie die beredeneerde begrip is van alles wat in verband staan met die voeding van die mens. Nogtans bly dit ‘n begrip waaraan verskeie betekenisse geheg word (1970: 2). Sommige tref ‘n onderskeid tussen gastronomie en die studie van voedsel, met voedselstudies as toevoeging tot gastronomie (Neill *et al* 2017: 92). Vir ander beteken die studie van voedsel dat kos slegs as klaar produk bestudeer word, teenoor diegene wat agrikultuur en ander vorme van voedselarbeid daarby insluit. Dit is reeds bespreek dat ‘n kultuurstudie van voedsel onderskei word van ‘n studie van “voedselkulture” en dat daar oorvleueling tussen kulinêre geskiedenis en kosgeskiedenis bestaan. In hierdie studie sal van die standpunt uitgegaan word dat voedselstudies ‘n toevoeging tot gastronomie is, wat in die konteks van kultuurstudie ‘n lens bied waarmee kultuur bestudeer kan word.

Die vertrekpunt van hierdie studie is die bepaling van ’n voedselkultuur binne ’n spesifieke periode. Die studie sal op kwalitatiewe navorsingsbeginsels berus, met die fokus op ’n holistiese kultuurhistoriese ondersoek. Dit sal berus op inligting wat deur genealogiese navorsingsbronne, argivale bronne, toepaslike literatuur en persoonlike ondervinding van eietydse Suid-Afrikaanse kookkultuur uitgelig word. ’n Verskeidenheid metodes en tegnieke sal aangewend word om die verskillende bronne ten beste te benut en te ontgin.

Onderskeid word soms getref tussen die begrippe familiegeskiedenis en genealogie. Genealogie is die ondersoek na die geslagsregister of stamboom, terwyl familiegeskiedenis die lotgevalle van die familie vertel. In hierdie studie is genealogie beskou as die tabellering sowel as die vertolking van menslike afstamming (Heese 1974: 1). Stap een sal die identifikasie van die skrywers deur ‘n genealogiese studie behels, sodat die ontstaanstydperk van die manuskrip binne ’n spesifieke kultuurperiode geplaas kan word en die sosiale en voedselkultuurlewe van die skrywer(s) sodoende verder bestudeer kan word.

Deur die voedselkultuur te identifiseer en ’n deeglike ontleding van die resepte binne die historiese konteks te doen, sal die veranderings tot by die eietydse kookkultuur (c1990-hede) waargeneem word. Voedsel word bestudeer nie slegs ter wille van die onderwerp self nie, maar om die onderlinge verband en ’n breër kultuurhistoriese beeld van die mens binne ’n bepaalde historiese tydperk te ontsluit.

Met ‘n ondersoek na die identiteite van die skrywers van MSB 522 sal gepoog word om vas te stel in watter mate die resepte op eie bodem ontstaan het, en watter rol die voedselkultuur van voorouers of land van herkoms speel (in die geval van immigrante). Tendense en veranderings in kookkuns oor die tydvak sal ook bestudeer word. Die veranderings en tendense sluit onder

meer kombuis- en kooktoerusting, bestanddele, kooktegnieke, kosterminologie, teksstyl en struktuur in. Alhoewel die herkoms en ontwikkeling van die resepte ondersoek sal word om ‘n beter geheelbeeld van die Suid-Afrikaanse kookkunstradisie te vorm, sal die ondersoek steeds nie ‘n volledige beeld vorm nie. Die resepte in MSB 522 word beskou as ‘n bousteen van die multikulturele Suid-Afrikaanse voedselkultuur en die bestudering daarvan ‘n poging om ‘n legkaartstuk in die aaneenlopende voedselkultuur-vormingsproses van Suid-Afrika in te pas.

In ‘n versameling essays vervat in *Food: The history of taste* word die noue bande waarmee kos en smaak vanaf historiese tye verweef is met geloof, klas en politiek uitgelig (Freedman (red): 2007). Die heel moeilikste doelwit is waarskynlik om uit ‘n navorser se oogpunt deurentyd te poog om objektief te bly, sonder om persoonlike ondervinding, kondisionering en agtergrond te koppel aan die resepte van die verlede. Laurioux se ideaal dat “If historians are to interpret cookbooks correctly, they must first carefully examine textual traditions and separate the various layers of each manuscript” (Laurioux 1999: 268-9) is binne die beperking van hierdie studie nagestreef.

Die ontleding van resepte is nie voor die hand liggend of eenvoudig nie. Bo en behalwe die historiese tydperk wat deurgaans in berekening gehou moet word, is smaak beide subjektief en in wese kortstondig. Die presiese rekonstruksie van historiese resepte is bykans ‘n onbegonne taak, omdat soveel veranderlikes intussen ontwikkel het (vanaf die historiese tydperk tot vandag). Nuwe kultivars met nuwe smake is intussen geskep, plante is veredel en kombuistoerusting het tegnologies gevorder. Bloot die verskil in kombuistoerusting kan potensieel verskillende eindresultate lewer.

Tegniese aspekte wat in berekening gehou moet word, is dat digitale boeke se bladsynommers in enkele gevalle van die gedrukte hardekopie se bladsynommers verskil, indien dit deur ‘n leser-apparatuur afgelaai of gelees word, byvoorbeeld boeke wat op Project Gutenberg se webtuiste deur Adobe digital editions en die aanlyn boekdiens Scribd afgelaai is. Waar moontlik is nie net elektroniese bladsynommers nie, maar ook reseptenommers aangegee, soos byvoorbeeld in die geval van Henriëtte Davidis se *Keukenboek*. Indien die digitale weergawe se bladsynommers ontbreek, is die aangewese en die totale aantal bladsye aangegee (byvoorbeeld bladsy 71 van 432); indien die digitale boek slegs in “portable document format” formaat (pdf) beskikbaar is, is dit in die inhoudsopgawe aangedui dat dit ‘n pdf-formaat is; indien die boek deur die Scribd leser-apparatuur gelees is, is dit ook in die inhoudsopgawe aangedui. Verwysings vir die *Suid-Afrikaanse Familieregisters* (SAF), saamgestel en op kompakskywe in pdf-formaat deur die Genealogiese Instituut van Suid-Afrika vrygestel, is volgens alfabetiese volumes gerangskik. Verskeie publikasies van die *Nederlandsche Leeuw,* wat digitaal beskikbaar gemaak is deur die Koninklijk Nederlandsch

Genootschap voor Geslacht- en Wapenkunde, is gebruik. Dié publikasies bevat inligting wat saam gelees moet word, omdat inligting broksgewys weergegee word en nuwe feite in jonger weergawes vorige inligting weerlê. Die elektroniese fotobeeldnommers stem nie ooreen met die oorspronklike bladsynommer nie. Vir die ondersoeker is dit maklik om by die volume uit te kom op die webwerf, deur bloot die naam of van in te tik. Geen internetskakel (URL) is beskikbaar nie, daarom word die jaartal, gevolg deur die elektroniese fotobeeldnommer, gegee.

1.3 BRONNESTUDIE

1.3.1 Primêre bronne

Primêre bronne wat vir hierdie studie geraadpleeg is, kan in die volgende kategorieë ingedeel word: reseptemanuskripte, gepubliseerde dagboeke en reisjoernale, gepubliseerde herinneringskrifte, persoonlike onderhoude en argiefmateriaal uit verskeie bronne, soos spesiale biblioteekversamelings, kerkregisters en argiefbewaarplekke. Sekondêre bronne sluit in voedselkultuurstudies, resepteboeke en publikasies in harde kopie en in digitale formaat, sowel as oorsigtelike historiese werke en lewensketse.

Die Westpalm-reseptemanuskrip MSB 522, hoofbron vir die ondersoek, is in die Nasionale Biblioteek van Suid-Afrika (NABIK), in die D. Westpalm-versameling gevind. In dieselfde afdeling van die biblioteek is nog Kaapse manuskripte van belang gevind. Fragmente van die resepteboek van Maria Versveld, c1800, MSB 777 1(3) in die versameling “Recipe books & recipes” het volgens die skenker, mev. E. Cloete (1961), aan Maria Catherina Versfeld (gebore 1782) van die plaas Claasenbosch behoort. MSB 324 1(1) in die Wilhelmina Mostert-versameling is ‘n afskrif van die reseptemanuskrip van Wilhelmina Stadler, getroud (c1847) met Gysbert Mostert van die plaas Welgelegen, Somerset-Wes. Wilhelmina se versameling resepte, wat ook resepte van vriende en familie insluit, noem verskeie van die bekende ou Kaapse families, soos Myburgh, Eksteen, Van Breda, Van Reenen en Melck. Die datum 14 April 1849 is ook tussen die resepte in die boekie aangeteken. Resepte is in ‘n netjiese handskrif neergeskryf en Wilhelmina het self die boekie met naald en garing aanmekaar gewerk. Gysbert en Wilhelmina het op die plaas Welgelegen, waar die bekende Mostert se Meul staan, gewoon, totdat die plaas onder kwarantyn geplaas is vanweë die *phylloxera vastatrix*-wortelinsekplaag wat die Kaap in 1886 getref het. Die Mostert-manuskrip sluit ‘n wye verskeidenheid resepte, veral vir gebak en nagereg in en is ‘n goeie bron van resepte uit die negentiende eeu.

Verskeie manuskripte wat vanaf die sewentiende eeu in die resepteboek- en reseptemanuskrip), omdat daar nie met sekerheid vasgestel kon word of die reseptemanuskripte, wat hoofsaaklik in Engels geskryf is, aan die Kaap ontstaan het nie. Shanahan skryf ses kriteria voor waaraan reseptemanuskripte getoets moet word om as argeologiese objekte te kwalifiseer (2014: 10-33). Dit sou bykans onmoontlik wees om binne die beperkinge van hierdie ondersoek elkeen van die manuskripte in NABIK-versamelings te onderwerp aan ‘n toets om outentisiteit te bepaal. Daarom is slegs een bron uit die versamelings gekies, naamlik die Sanderson-manuskrip. Die manuskrip MSB 777 1 (1) is hoogs waarskynlik nie ‘n Suid-Afrikaanse reseptebron nie, maar is meer waarskynlik ‘n Engelse bron. Dit is gekies omdat die datum 1770 wat voorin by die naam aangeteken is, heel moontlik daarop dui dat die Sanderson-manuskrip in dieselfde tydperk as MSB 522 ontstaan het; die datum is vyf en twintig jaar voor die Eerste Britse besetting, daarom sou dit ook kon dien as ‘n bron om Engelse invloed op Suid-Afrikaanse kookkuns te ondersoek, in ‘n tydperk toe die Kaap nog onder bevel van die VOC was.[2]

Reseptemanuskrip-versamelings in Brittanje, Nederland en Amerika uit die agtiende en negentiende eeu is binne beperkinge ook ondersoek en gebruik waar relevant, soos byvoorbeeld die H.D. Pfann-versameling in die *Koninklijke Bibliotheek*, Den Haag, en Die Amsterdamse Stadsargief.

‘n Handgeskrewe reseptemanuskrip van “De Weduwe Blanckenberg”, circa 1819, waarvan ‘n gekopieerde deel in die Stellenbosch Dorpsmuseum bilioteek (SDM) bewaar word, is ‘n belangrike tydgenootlike dokument van MSB 522. Dit het aan Catharina Maria Zeeman behoort. Sy is in 1781 gebore en in 1802 met Hendrik Josias Blanckenberg getroud (Pretorius 1998: 88-9).

Meer eietydse reseptemanuskripte, soos die Saayman-manuskrip (c2000 wat deur mnr. Saayman vir sy kleinkinders saamgestel is in sy eie netjiese handskrif), is gebruik ter insae in resepte soos die bereiding van paling, wat vandag skaars nog bekend is. Mondelinge onderhoude was beperk, omdat die afgebakende tydperk van die ondersoek ver in die verlede terugstrek. Twee mondelinge bronne het wel baie lig en wenke vir die genealogiese navorsing van MSB 522 verskaf, naamlik mnr. Pieter en mev. Elmine van Blommestein van Somerset-Wes, wat goedgunstiglik persoonlike familienavorsingswerk wat ter plaatse en in die buiteland gedoen is, beskikbaar gestel het.

[2] Meer agtergrondinligting oor die Sanderson-manuskrip is as aanhangsel aangeheg.

Die Kaapse Almanakke-reeks in besit van die Drakenstein Heemkring is in die studie gebruik. Dit bestaan uit 29 klein boekies. Die Suid-Afrikaanse Biblioteek het faksimilee-herdrukke uitgegee vanaf 1972-1988 wat die jaartalle 1801 tot 1829 dek. Sommige het ‘n volumenommer, maar by ander ontbreek dit, daarom is sover moontlik die volumenommer sowel as die publikasiedatum van die faksimilee-uitgawe, sowel as die oorspronlike publikasiedatum, aangegee. Sommige volumes het nie bladsynommers nie, terwyl in ander bladsynommers agterna met potlood ingevul is.

Die Wes-Kaapse Argief- en Rekorddienste (WKAR) is gefynkam vir fotobeelde, opgaafrolle, sterftekennisgewings, testamente en boedelinventarisse van die persone wat moontlik verband hou met MSB 522. Die fotobeelde van kerkregisters en goewermentsdokumente (byvoorbeeld sterftesertifikate uitgereik deur die Meester van die Hooggeregshof en sensusopnames) op die digitale platform FamilySearch van die *Church of Jesus Christ of the Latter-day Saints* (LDS kerk, www.familysearch.gov), is saam met sekondêre bronne, soos byvoorbeeld die webtuiste van die Koninklijk Nederlandsch Genootschap voor Geslacht- en Wapenkunde (KNGGW) ingespan om dubbeld kontrole te handhaaf. Die FamilySearch-webtuiste is ‘n onontbeerlike bron vir genealogiese navorsing, omdat dit oorspronklike rekords digitaal beskikbaar maak, en daarom foute uitskakel wat in die verlede in transkripsies en genealogiese navorsingswerk kon insluip. Die oorspronklike dokumente se fotobeelde op die FamilySearch-webtuiste kon dien as verifikasie van die feite in sekondêre bronne soos dié van De Villiers, De Villiers en Pama en die Suid-Afrikaanse Geslagsregisters (SAG) deur J.A. Heese (samesteller) en R.J.T. Lombard, sowel as die elektroniese uitgawe van die Heese-Lombard-SAG-reeks onder die naam Suid-Afrikaanse Familieregisters (SAF), wat sedert 2011 as kompakskywe uitgegee is. Die 2012-weergawe is in hierdie ondersoek gebruik. Die verwysingsmetode op die FamilySearch-platform word nie konsekwent toegepas nie en verskil in formaat tussen verskillende inskrywings. Soms is dieselfde fotobeeld ook onder meer as een rekord geberg met verwysings in verskillende formaat. Daarom is in hierdie bronnelys deurgaans gehou by die verwysingsmetode wat op die webtuiste by die spesifieke bron self gebruik is. Inligting wat op die platform verkry is, is onder internetbronne gegroepeer, onder die opskrif “FamilySearch”, gevolg deur die familienaam (byvoorbeeld J. Desvages) en verwysing na die tipe fotobeeld (byvoorbeeld doopinskrywing, of sterftekennis).

Talle digitale platforms is ingespan in die soektog na argivale bronne. Die Nasionale Argief- en Rekorddienste van Suid-Afrika onderhou ‘n vindmiddel om oorspronklike en argivale bronne op te spoor. Dit staan bekend as die *National Automated Archival Information Retrieval System* (NAAIRS). Dokumente wat deur die NAAIRS-register gevind is, moet egter steeds by die betrokke bewaarplek ondersoek word. Die webtuiste VOC Opvarenden wat deur die *Nationaal*

Archief in samewerking met belanghebbendes onderhou word, is van belang vir navorsing oor die VOC-tydperk. TANAP (Towards a New Age of Partnership) is ‘n internasionale samewerkingsplatform waarop transkripsies van Resolusies van die Politieke Raad van die Kaap de Goede Hoop, sowel as inventarisse van die Weeskamer (MOOC 8 en MOOC 10) gevind is, en vir hierdie studie geraadpleeg is (http://www.tanap.net/index.htm).

1.3.2 Sekondêre bronne

Relatief min akademiese studies oor die Kaapse koskultuur kon vir hierdie ondersoek ter insae dien, omdat dit nie ‘n veld is wat tot op hede baie dekking ontvang het nie. Van die vernaamste werke relevant tot die studie word kortliks hieronder bespreek. Die eerste omvattende voedselkultuurstudie oor Suid-Afrikaanse kookkuns deur Renata Coetzee,[3] is *Spys en Drank, die ontstaan van die Afrikaanse eetkultuur* (1977). Die primêre fokus hiervan was die Hollandse en Afrikaanse voedselkultuur wat ná die stigting van die Kaapse halfwegstasie in 1652 ontstaan het, maar sluit ook verwysings in na die invloed van die Duitse, Franse (Hugenote), Oosterse (Maleier-slawe), San en Khoi-Khoin voedselkulture. Ongelukkig verskaf Coetzee slegs ‘n bronnelys agterin die werk, maar volledige verwysings in die werk ontbreek.

Die navorsing van Eunice Bauermeester (as hoofstukonderafdeling in *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief 1652-1838*: 2002) verskaf goeie agtergrond oor die Kaapse slawe, maar Bauermeester se feite moet dikwels weer gekontroleer word met primêre bronne, weens die gebruik van sekondêre bronne wat gereeld reeds mekaar aanhaal of na mekaar verwys. In ander gevalle weerspreek Bauermeester haarself. Ten spyte daarvan dat Hilda Gerber byvoorbeeld pertinent noem dat die Maleiers, wie se kookkuns (resepte en onderhoude) sy in die middel twintigste eeu opgeteken het, dit gestel het dat hulle op die ou Hollandse manier kook (Gerber 1978: 9-10), dui Bauermeester telkens resepte in *Traditional cookery of the Cape Malays* aan as bewys van Maleier-kookkuns. Weersprekend word Gerber ook as bronverwysing opgegee wanneer Bauermeester noem dat Nederlandse kookgewoontes en -gebruike aan die Kaap tot die vroeë agtiende eeu gehandhaaf is (Bauermeester 2002: 473).

Die Geskiedenis van Boerekos: 1652-1806 (2006) deur Hettie Claassens is ‘n omvattende bron oor die vroeë Kaapse koskultuur. Die publikasie is gebaseer op ‘n doktorale proefskrif met dieselfde titel, wat ook in 2003 voltooi is. Die proefskrif is kontroversieel en gevolgtrekkings

[3] Renata Coetzee se kosstudies is nooit as akademiese werk gepubliseer nie, maar in boekvorm uitgegee. Dit sluit nog twee boeke naamlik *Funa*, 1982, oor tradisionele Suidelike-Afrika-kos vanaf Antieke tye; en *Koekemakranka*, 2009, ‘n boek oor San en Khoi-Khoin koskultuur, in. Die skrywer het die grade MSc Huishoudkunde en latere Dieetkunde verwerf. Sy was die ontvanger van die Kanseliersmedalje (UP) en ‘n spesiale eerbewys van die Akademie vir Kuns en Wetenskap (2016) vir haar bydrae tot koskultuurerfenis.

soos byvoorbeeld dat die slawe se enigste bydrae tot die ontwikkeling van Suid-Afrikaanse kookkuns in die naamgewing van geregte gesetel is, is reeds deeglik op openbare platforms gedebatteer (Botes 2020: 33-35). Waar van toepassing is foute of weersprekings wat in Claassens se werk gevind is, in die teks van hierdie studie aangespreek. Nogtans is die werk van Claassens in baie opsigte baanbrekerswerk en van groot waarde vir die geskiedenis van koskultuur in Suid-Afrika.

Producing and consuming the Wembley Whopper and the Super Fisheries Gatsby: Bread winners and losers in Athlone is ‘n gevallestudie oor die Wembley Roadhouse en Super Fisheries. Dit is ‘n studie oor die rol van kos as ‘n instrument wat sosiale verandering te weeg bring, veral oor die versetkultuur van die 1970’s teen die agtergrond van gedwonge verskuiwings en die ekonomiese en sosiale beroeringe wat daarmee gepaard gegaan het (Wentzel 2018). Gabeba Baderoon se PhD-proefskrif, *Oblique figures: representations of Islam in South African media and culture,* bevat ‘n hoofstukonderafdeling oor dié Suid-Afrikaanse kultuurgroep se voedselkultuur (2004). Beide Wentzel en Baderoon ondersoek voedselkultuur vanuit die perspektief van een spesifieke Suid-Afrikaanse kultuurgroep – soos ook enkele ander voedselkultuurstudies, byvoorbeeld die werk van Bauermeester en Claassens. In die geval van Wentzel en Baderoon was die politiek-ideologiese invalshoek sterker verteenwoordig en omdat die ontleding van ‘n politieke situasie nie in hierdie studie ‘n doelwit was nie, is hierdie bronne se bydrae beperk.

Mariana Botes se plekspesifieke kultuurhistoriese studie (*Bloemfontein gedurende die bewind van president F.W. Reitz 1889-1895:* 2014), met die kos- en eetgewoontes van Bloemfontein se inwoners as hoofstukonderafdeling, is geraadpleeg, maar omdat die bydraers van MSB 522 hoofsaaklik in die Kaap en omstreke woonagtig was, is die studie se toepaslikheid beperk. Die koskultuur van die inwoners van twee plekke so ver van mekaar geleë, met verskille in klimaat, ekonomie, politiek en beskikbare kossoorte sou nie noodwendig ooreenstem nie, hoewel dit vergelyk kan word. ‘n Navorsingsartikel deur Visser en Du Pisani oor die tradisionele broodbakkultuur van Skanskopeiland in die Benede-Oranjerivierkontrei (2014) het ‘n belangrike bydrae gelewer om die kernbegrip oor hoe voedsel en kultuur bymekaar aansluit, te formuleer. Lizette Rabe (2017) se *Wo der Bauer die Wurst hängen hat – a cultural signifier: Sausage making as tradition in the Philippi German descendant community* dien as ‘n goeie rigtingwyser oor hoe ‘n voedselkultuurstudie aangepak behoort te word.

Alhoewel daar in hierdie studie op koskultuurstudies gefokus is, lewer ander studievelde soos byvoorbeeld antropologiese studies wat gedeeltelik of in geheel op die inheemse koskulture van Suid-Afrika fokus (veral in die eerste helfte van die twintigste eeu) ook insig en ‘n bydrae tot ‘n geheelbeeld van die Suid-Afrikaanse koskultuur. Inligting oor veldkos, tradisionele kos

en voedselvoorbereiding is uit ‘n verskeidenheid bronne bestudeer. Die studies is wyd en uiteenlopend oor kultuurgroepe buite die vroeë Kaapse grense regoor Suid-Afrika versprei, en bied juis daarom ‘n goeie oorsig oor die inheemse koskultuur, onder andere *Foods and feeding habits of the Pedi* (Quin 1959) en *The Zulu people, A description of Native foodstuffs and their preparation* (Bryant 1949). Vele ander deeglike antropologiese studies oor die inheemse koskulture is gedoen, alhoewel dit nie ingesluit is in of beskikbaar was vir hierdie studie nie. In aansluiting by die stelling hierbo dat die werk van Renata Coetzee die eerste omvattende studie oor Suid-Afrikaanse kookkuns was, is dit uit bogenoemde antropologiese navorsingswerk duidelik dat Coetzee se werk nie die eerste studie oor voedselkultuur in Suid-Afrika is nie. Wat Coetzee se werk van vorige studies onderskei, is haar poging om met ‘n meer inklusiewe benadering verskillende kultuurgroepe se bydraes in te sluit, en tematies is Coetzee se studies in die breë gefokus op Suid-Afrikaanse koskultuur.

Die eerste gepubliseerde Suid-Afrikaanse resepteboeke is ingespan ter insae in die ontwikkeling van die Kaapse koskultuur. Dit sluit *The Colonial Household Guide* (1890) deur mev. A.R. Barnes en A.G. Hewitt se *Cape Cookery* (1890) in. Beide die boeke het in Engels verskyn. Barnes se resepte is oor die algemeen meer spartaans en maak minimaal van geurmiddels gebruik. Alhoewel *The Colonial Household Guide* nie noodwendig ‘n rekord van unieke Suid-Afrikaanse resepte van die tyd was nie, kan dit beskou word as ‘n tipe dokumentasie van Kaapse koloniale kookkultuur. Dit is aanvanklik onder die skuilnaam A.R.B uitgegee (1889), maar vanaf die tweede oplaag is dit onder die naam A.R. Barnes deur Darter Brothers and Walton, Kaapstad, gepubliseer. A.G Hewitt (gebore 1832) was die dogter van ‘n Engelsman van Londen en ‘n Skotse ma van Edinburgh. Hewitt se pa het hom as ‘n Kaapse handelaar in Schoenmaker’s Gat (Clifton) gevestig. As een van elf kinders het Alice (Allie) Hewitt nooit getrou nie, maar tuis gebly om haar moeder te versorg. Hewitt se versameling van ‘n leeftyd se resepte gee ‘n blik op die verlede toe wilde voëls soos pou nog op die mark gekoop kon word. Hewitt se *Cape cookery* met die subtitel “simple yet distinctive”, doen haar woord gestand en sluit ‘n verskeidenheid unieke Kaapse resepte soos verskeie bredies, biltong, soutrib, ystervarkvel, seewier-blancmange, smoorsnoek, snoekpekelaar, gestoofde klipkous en gesmoorde kreef in.

E.J. Dijkman het die eerste Afrikaanse resepteboek uitgegee, alhoewel sy self Engelssprekend was, en in haar voorwoord erken dat sy aanvanklik van plan was om dit in Engels uit te gee, maar dat sy vir die “Afrikaanse Onderveldse susters” wat min of geen Engels ken nie ook die geleentheid wou bied om die boek aan te skaf. Die behoefte aan ‘n Afrikaanse resepteboek was so groot dat dit binne die eerste twee jaar drie uitgawes beleef het en uiteindelik agtien keer uitgegee is. Verskeie uitgawes daarvan is in die ondersoek geraadpleeg, maar die

heruitgawe (1979) van die eerste druk (1891) is meestal gebruik, tensy anders vermeld. Dijkman skryf in haar voorwoord dat die resepte en wenke wat oor ‘n tydperk van vyf en twintig jaar versamel is, ‘n kombinasie van haar eie beproefde resepte en resepte van goeie vriendinne is. Dijkman, wat met die sendeling, Jan Hendrik Dijkman, getroud was, het finansieel swaar tye beleef. Dit is duidelik in haar voorwoord dat haar leefwêreld tussen gewone mense was wat swaarkry, siekte en nood geken het. Dit is dus ‘n verslag van die eertydse kookkultuur in gewone Afrikaanse sowel as Engelssprekende huishoudings teen die einde van die negentiende eeu.

‘n Tydgenoot van Dijkman is Hildagonda (Hilda) Duckitt wat twee kookboeke die lig laat sien het: *Hilda’s “where is it?”* (1891) en *Hilda’s Diary of a Cape Housekeeper* (1902). Hildagonda (gebore 1839, op die plaas Groote Post wat tans in die Darling-distrik val), met ‘n Engelse vader en ‘n Afrikaanse moeder van een van die elite Kaapse families, het deur haar familiebande in die hoogste Kaapse sosiale kringe beweeg. Hilda was die eerste Suid-Afrikaanse kosskrywer wat resepte verder ingekleur het met sosiale sketse – van haar lewe op Groote Post aan die Weskus tot haar besige lewe op die plaas Constantia in Simonstad: pieknieks, musiekaande, dansgeleenthede, troues, boogskutuitdagings, uitstappies met kar en perde, tot besoeke aan vriende en familie. Haar resepteboeke is ‘n kombinasie van herinneringe en praktiese ondervinding, ‘n versameling tradisionele Kaapse resepte, haar eie beproefde resepte, sowel as standaard- Engelse gunstelinge. Die onderskrif by *Hilda’s “Where is it?” of recipes* (1891) noem dat dit onder andere ‘n versameling van “Cape, Indian, and Malay Dishes and Preserves” is. Hilda se vernuf in die kombuis was so wyd bekend dat sy in haar latere jare kookdemonstrasies vir huisvrouens aangebied het – ‘n nuwigheid in die tyd. Haar boeke lewer uitstekende getuienis oor die ou Kaapse kookkultuur. Mary Kuttel skryf dat Hildagonda vanaf haar tienerjare resepte versamel het. Kuttel, wat toegang tot ongepubliseerde persoonlike dagjoernale en briewe van Hildagonda gehad het, sluit onderhoude van familie en vriende in om die intieme lewensbeskrywing van Hildagonda in *Quadrilles and konfyt* te voltooi.

Teen die begin van die twintigste eeu het ‘n paar Afrikaanse resepteboeke gevolg wat as bronne vir hierdie studie gebruik is. ‘n Engelse invloed is duidelik in die resepteboek van “Mevrouw” D.J.H. se *Oranje kook- koek- en recepten-boek voor Zuid-Afrika* (1906). Die skryfster noem dat die resepte in gewone “skrijftaal” geskryf is en daarom word sommige woorde in Engels geskryf, omdat dit so bekend is. Die resepteboek het verskeie herdrukke beleef, waarvan sommige in hierdie ondersoek gebruik is. Tensy anders vermeld, is die vierde druk (1918) geraadpleeg.

Mevrou P.W. de Klerk se *Suid Afrikaanse kookkuns vereenvoudigd* (1912) is ook later in Engels uitgegee as *South African cookery made easy*. Die resepteboek bevat Suid-Afrikaanse resepte soos bobotie en mebos, sowel as oorsese resepte, soos byvoorbeeld “Turkse dolmas” en “lemon curd”. In hierdie studie is ‘n Afrikaanse herdruk van 1924 gebruik, tensy anders vermeld. Nog ‘n Suid-Afrikaanse resepteboek wat net na die Eerste Wêreldoorlog verskyn het, is dié van mev. D.F. Malherbe met die titel *Tafel-Vreugde*. ‘n Kopie van die oorspronklike titel kon nie opgespoor word nie, maar die uitgebreide weergawe wat circa 1918 met die titel *Eet met Lus* herdruk is, is in hierdie studie geraadpleeg. *Di Afrikaanse koeke en poeding boek,* deur ‘n “Frystaatse dame” is volledigheidshalwe ingesluit, alhoewel die resepte daarin merendeels ooreenstem met reeds bespreekte boeke.

Leipoldt was een van die bekendste skrywers oor die Kaapse kookkultuur. Hy het verskeie kookboeke die lig laat sien, waarvan *Kos vir die kenner* (1933), *Polfyntjies vir die proe* (1963) en *Leipoldt’s Cape cookery* (1976) die bekendste is. Leipoldt het onder ’n skuilnaam vir *Huisgenoot* geskryf en het spottenderwys na homself verwys en soms tong in die kies oor kos geskryf. Hierdie werk is later in ’n boekbundel uitgegee (*Polfyntjies vir die proe*, 1963). Leipoldt se biograaf wys daarop dat Leipoldt, ‘n gekwalifiseerde mediese dokter, bekend was vir kontroversiële uitsprake, soos dat wyn en rook en selfs dagga in matigheid nie vir kinders nadelig is nie (Kannemeyer 1999: 382, 420-421, 516-517). Kannemeyer beskryf dit as “Leipoldt se moedswil en gewoonte om opsetlik uitlokkende uitsprake te maak” (Kannemeyer 1999: 515), en dat van die uitsprake deur ander medici as “verregaande en uiters onwetenskaplik(e) […]” beskou is (Kannemeyer 1999: 414). Hy beskryf hoe Leipoldt van jongs af die “drang na die Ooste” (Kannemeyer 1999: 333) ervaar het, en brei uit oor Leipoldt se verwondering oor Oosterse kos, kosprodukte en markte tydens sy reis na die Ooste in 1912 as skeepsdokter (Kannemeyer 1999: 340-365). Leipoldt publiseer later ‘n boek, gewy aan dié ondervinding, *Uit my Oosterse dagboek,* en skryf liries aan ‘n vriend oor die mense, die natuurskoon en die kos (Kannemeyer 1999: 363-364). In die lig van Leipoldt se mediese en kulinêre skrywes en Kannemeyer se biografiese kommentaar, is deurentyd in gedagte gehou dat selfs kenners soos Leipoldt in die verlede (onbewustelik) foutiewe feite in hulle skrywes kon verewig. Green se aantekening oor Leipoldt se versameling Kaapse reseptemanuskripte was van groot waarde in hierdie studie, alhoewel dit deur Green geskryf is en nie Leipoldt se werk was nie. Leipoldt se skrywes oor die voorbereiding van tradisionele geregte en sy herinneringe aan wat hy self reeds bestempel het as ouderwetse kos, is gereeld as verwysingsbron geraadpleeg.

Soms is verskillende uitgawes van dieselfde bron gebruik, veral met betrekking tot die eerste Suid-Afrikaanse resepteboeke.

Twintigste-eeuse skrywers wat erkenning verdien vir die werk wat hulle tot stand gebring het om vroeëre resepte te dokumenteer, is onder andere Hilda Gerber, Dine van Zyl en Betsie Rood. Hilda Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays* (1957) bied insig in vroeë Maleier-kookkuns. Van Zyl se *Afval en afvalligheidjies (1983)* is ‘n versameling resepte wat verkry is deur onderhoude met ouer persone te voer. Rood se *Kos uit die veldkombuis (1994)* is ‘n ewe belangrike bron wat koskennis vir die nageslag bewaar. Rina Theron het in *Sandveldkos* (eerste druk 2017) die outydse resepte en kultuur van die inwoners van die Sandveld aan die Weskus verewig.

‘n Groot leemte in navorsingsbronne vir hierdie studie is geskrewe of gedrukte Suid-Afrikaanse resepte uit die agtiende en eerste deel van die negentiende eeu. Slegs enkele Engelse en Afrikaanse (Afrikaans-Hollandse) bronne wat hierbo bespreek is, is opgespoor. Resepteboeke wat ook ander kultuurgroepe soos slawe (voor 1834) en die inheemse koskulture dokumenteer, sou ‘n bydrae kon lewer om die ondersoek vollediger te voltooi. Die dagboeke van Jan van Riebeeck, Adam Tas (1705-1706), Johanna Duminy (1797) en veral dié van lady Anne Barnard (1797-1798) het insae in die agtiende-eeuse voedselkultuur verskaf.

Die vroeë Kaapse reisigers en tydelike inwoners se publikasies waarin hulle kommentaar lewer oor die koskultuur aan die Kaap, het konteks en insig verskaf waar resepteboeke ontbreek het. Die bronne sluit in die Hollandse predikant, François Valentyn (Valentijn), wat vier keer aan die Kaap vertoef het op reis tussen die Ooste en Holland in die jare 1685, 1694, 1705 en 1714; die Duitser, Otto F. Mentzel, wat in 1733 na die Kaap gekom het as soldaat en as onderwyser aan die Kaap gewoon het tot 1741; Peter Kolb(e), astronoom en later hofsekretaris van die landdros van Stellenbosch, se aantekeninge gemaak aan die Kaap 1705-1713; die Sweedse botanis, Carl (Charles) Thunberg, se aantekeninge oor sy verblyf aan die Kaap 1772-1775, voor sy vertrek na die Ooste; Anders (Andreas) Sparrman, Sweedse professor in geneeskunde, se aantekeninge oor sy verblyf aan die Kaap en binnelandse reise (1772; 1775-1776); die Franse soöloog én ornitoloog, François Le Vaillant, se beskrywings tydens sy verblyf aan die Kaap en binnelandse reise 1780-1784; William John Burchell, Engelse botanis, wat tydens die Tweede Britse Besetting vanaf 1810-1815 binnelandse reise aan die Kaap onderneem het; Henry (Heinrich) Lichtenstein (1803-1806); John Barrow (1806) en lady Anne Barnard wat tydens die Eerste Britse bewind aan die Kaap gewoon het. Briewe en herinneringsgeskrifte is ook geraadpleeg, soos byvoorbeeld die eerste vrou wat Kaapse resepte aangeteken het, naamlik Johanna Maria van Riebeeck, kleindogter van Jan van Riebeeck. Sy het in 1710 uit die Kaap aan haar ouers ‘n *mondprovisieboekje* gestuur, as gids aan hulle oor wat om te pak vir ‘n lang seereis tussen Batavia en Holland (Bosman 1952). Die

herinneringskrif van Petrus Borcherds (c1861) het interessante inligting oor spesifieke resepte, soos byvoorbeeld heuningkoek, verskaf.

Bogenoemde publikasies se inligting is nie sonder voorbehoud as feitelik korrek aanvaar nie. Siegfried Huigen (2009), wat ’n studie oor die insameling van kennis in die koloniale tydperk deur 18de-eeuse reisigers gedoen het, verdeel die reisigers soos Kolbe, wat reisjoernale oor Suid-Afrika gepubliseer het, in twee groepe, naamlik wetenskaplik en nie-wetenskaplik. Volgens Huigen het Kolbe byvoorbeeld in eersgenoemde kategorie geval, en het hy, binne die raamwerk wat aanvaar is vir wetenskaplike navorsing in daardie tyd, ’n opregte poging aangewend om deur waarneming die suidelike deel van Afrika betreffende die geografie, natuur- en plantelewe en veral die kultuur van die Khoikoin, te dokumenteer. Huigen kom tot die slotsom dat, alhoewel Kolbe growwe mistastings begaan het soos dat die Khoikoin van Joodse afkoms was, hy ’n poging aangewend het om ooggetuie-inligting te versamel en die waarheid weer te gee (2009: 65-9). Kolbe het hier ter lande die voortou geneem waar slegs empiriese feite, waarneming met sy eie oë, aanvaar is, en daarop het gevolg wat Huigen noem ’n “*factual sensibility*”, en ’n “*predilection for facts*” (Huigen 2009: 6). Kolbe het inderdaad moeite gedoen om die eetkultuur van die Kaap te beskryf wat vandag steeds vir koskultuurnavorsing bruikbaar is. Onder meer beskryf hy die voedsel van sy losieshuis (Kolbe 1727: 301-02), die oordrewe standbewustheid van die Kapenaars (1727: 301), seekosse soos klipkous, alikreukel, seekastaiings, dolfynvleis, robbetraan en kreef (1727: 228-9; 231; 239-240), wilde diere wat as voedsel gedien het soos kraanvoëls, snippe, fisante (1727: 218-9), yster- en erdvark (1727: 196), seekoeispek (1727: 201), veldkos soos porselein (*purslane*) (1727: 154-5) en wilde-aspersies (1727: 311), agurkies en ingelegde neute (1727: 301-2), konfituur (1727: 301-2), jenewerbome (1727: 311-325), skilpaaie (1727: 195), wyn, koffie en tee (1727: 190, 315) en verversings wat by begrafnisse bedien is (1727: 414-522). Huigen wys daarop dat selfs Kolbe mistastings begaan het en feitelik verkeerd was, daarom sou dit nodig wees om feite uit die betrokke bronne oor die Kaapse koskultuur te vergelyk en te verifieer met ander reisjoernale en besoekers aan die Kaap se weergawes. Die beginsel is ook toegepas om die sosiale agtergrond en familiegeskiedenis in te klee – deur doelbewus ‘n redelike verskeidenheid oorsigtelike historiese werke in te span wat verskillende invalshoeke of uitgangspunte verteenwoordig.

By gebrek aan gedrukte kookboeke uit eie bodem sou kokke in die tyd toe MSB 522 ontstaan het, hulle tot boeke uit ander wêrelddele gewend het. Leipoldt (wie se ouers van Duitse afkoms was, maar wat in 1880 in Suid-Afrika gebore is) skryf byvoorbeeld dat die Nederlandse boek *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* tydens sy kinderjare die geliefkoosde kookboek in Suid-Afrika was (Leipoldt 2005: 13). Die boek is reeds aan die begin van die negentiende

eeu gepubliseer, dus was dit in Leipoldt se tyd bykans ‘n eeu later steeds in gebruik. Omdat resepte van geslag tot geslag oorgedra word, is van die ouer bronne uit die vyftiende, sestiende en sewentiende eeu ook ondersoek. Dit is ‘n algemene verskynsel in dié resepteboeke dat resepte sonder erkenning of verwysing afgeskryf of ten dele oorgeneem is (Broos en Broos 2014: 8-9; Flandrin 1999: 268), daarom is dit nodig en dikwels insiggewend om verder terug na die oorspronklike ouer bronne ondersoek in te stel. Die belangrikste Hollandse resepteboek van die sewentiende eeu was *De Verstandige Kock* (Civitello 2008: 158-9). *De Verstandige Kock* is slegs ‘n klein deel van ‘n groter versameling wat bekend staan as *Het Vermakelijk Landtleven*. *De Verstandige Kock* het appendikse met soetgebak (*The Sensible Confectioner*) en slagresepte (*The Dutch Butchering Time*) ingesluit (Rose 1989: xv). *De Verstandige Kock* sou waarskynlik goed bekend gewees het aan die Europeërs wat hulle ná 1652 aan die Kaap kom vestig het. Die boek was gemik op die welgestelde bourgeois wat huise met groot tuine in die platteland kon bekostig en het ‘n prent geskets van wat welgestelde Hollanders in die sewentiende eeu aan tafel bedien het (Rose 1989: xv-xvi). Dit is die eerste keer in 1667 anoniem gepubliseer. Voorin word gemeld dat dit vir Marcus Willemsz Doornick, boekverkoper in Amsterdam, gedruk is. Die 1668-weergawe is vir Reynier Sleghers, ook boekverkoper, van Antwerpen, gedruk. Die 1669-uitgawe is weer vir Marcus [Willemsz] Doornick, boekverkoper van Amsterdam, gedruk. Die vierde uitgawe word in die biblioteek van die Universiteit van Groningen gehuisves en is ‘n 1973-faksimilee-uitgawe van die 1668-uitgawe. Weens klein verskille wat in veral die eerste twee uitgawes voorkom, is al vier uitgawes bestudeer, daarom word verskillende datums aangedui by die verwysingsbronne. ‘n Engelse vertaling van die boek *The Sensible Cook* (Rose 1998) is ook gebruik. Die Hollandse uitgawes, sowel as die Engelse vertaling, het ‘n groot bydrae gelewer om die resepte in MSB 522 te bestudeer en veral om agtergrondkennis vir die ontstaan en ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse voedselkultuur te verskaf.

Teen die agtiende eeu, toe MSB 522 ontstaan het, het verskeie gedrukte Hollandse resepteboeke verskyn, waarvan die belangrikste *De Volmaakte Hollandse Keuken-meid* (1767) was. Baie van die resepte is gekopieer uit ouer kookboeke, soos byvoorbeeld *De Verstandige Kock* (Broos en Broos 2007: 1-21). Selfs boeke en manuskripte wat voor die agtiende eeu ontstaan het, sowel as Middeleeuse kookkuns kon ‘n bydrae lewer en konteks verskaf. Heelwat van die materiaal is reeds getranskribeer en aanlyn beskikbaar. ‘n Enkele voorbeeld is die eerste gedrukte Hollandse kookboek, uitgegee deur Thomas van der Noot, c1514. Dit is vertaal deur Ria Jansen-Sieben en Marleen Willebrands, en aanlyn beskikbaar gestel. Ander belangrike bronne oor Middeleeuse kookkuns is die werk van beroemde sjefs soos Taillevent (c1312-1395), Martino (professionele loopbaan strek c1450-1475), Bartolomeo Scappi (professionele loopbaan strek c1540-1570) en La Varenne (c1615-1678). Nog ‘n bron

wat gebruik is, is *Eenen Nyeuwen Coock boeck,* oorspronklik saamgestel en gedruk in Antwerpen deur Gheeraert Vorselman (1556), herdruk in 1560 en 1599. Vorselman, ‘n dokter van die dorpie Zundert in die gebied wat vandag bekend staan as Noord-Brabant, het ‘n resepteboek uit verskeie bronne saamgestel. Vorselman se tweede uitgawe (1560) is deur Cockx-Indestege in 1971 vertaal en uitgegee, daarom word die datum deurgaans by die verwysingsbron aangegee.

Verskeie Engelse kookboeke vanaf die agtiende eeu is bestudeer, waarvan die boeke van Hannah Glasse, mev. Vanderbilt en mev. Beeton die belangrikste is. Hannah Glasse se *The Art of Cookery* is in Engeland geskryf en was die eerste gedrukte kookboek in Amerika. Dit was die belangrikste Engelse boek van die agtiende eeu (Civitello 2008: 177) en volgens koshistorikus Karen Hess is dit “far and away the most popular and influential cookbook of the late Colonial period” (Hess 1996: ix). Hollandse setlaars wat hul vanaf die begin van die sewentiende eeu in Amerika gevestig het, het Hannah se boek as bron gebruik. Vir die doeleindes van hierdie ondersoek het mev. Vanderbilt (1881) se boek, *The social history of Flatbush: and manners and custom of the Dutch settlers in Kings County,* net soos dié van Glasse, insig verskaf in die ooreenkoms tussen Hollandse koloniale kultuur in Amerika en die Kaap. Mev. Beeton se klassieke *Book of household management* (1861, eerste uitgawe) is gebruik as verwysingsbron, omdat dit een van die bekendste kookboeke van die tyd was, ook buite die grense van Brittanje.

Die Duitsers het ‘n ewe belangrike bydrae tot die ontwikkeling van Kaapse kookkuns gelewer as die Nederlanders en die Vlaminge (Claassens 2003: 140). Die *Praktisches Kochbuch* (1844) deur Henriette Davidis (1801-1876) was die gewildste kookboek van die negentiende en twintigste eeu in Duitsland. Dit was ‘n standaardkookboek in Duitse huishoudings. As gevolg van haar groot invloed op Duitse kookkuns word sy beskou as die Duitse ekwivalent van mev. Beeton. Die boek is in 1867 in Nederlands en in 1896 in Engels vertaal en in Amerika uitgegee, daarom kon vergelykings en verbande tussen die verskillende vertalings getrek word.

Twee naslaanwerke, een in Engels en een oorspronklik in Frans, is ruim geraadpleeg. *The Oxford Companion to food* is ‘n ambisieuse kosgeskiedenis-naslaanwerk met inligting oor voedselsoorte en geregte van regoor die wêreld. Montagné se *New Larousse Gastronomique*, wat oorspronklik net voor Wêreldoorlog II (1938) verskyn het, is ‘n dokumentasie van klassieke Franse kookkuns waarop Westerse kookkuns sterk voortgebou het. Beide naslaanwerke doen moeite om die geskiedenis en ontwikkeling te dokumenteer en kon daarom ‘n groot bydrae lewer tot hierdie studie om geregte te verduidelik, die ontstaan en ontwikkeling te verklaar of groter duidelikheid te verskaf oor verwarrende terminologie.

De Geïntegreerde Taalbank Nederlands bied ‘n aanlyn platform vir ‘n moderne taalmuseum by https://gtb.ivdnt.org/search/#. Die platform bied gratis toegang tot vier historiese Nederlandse Woordeboeke, sowel as die Wurdboek fan de Fryske Taal (WFT). In hierdie ondersoek is die 25 volumes van die WFT wat in 2010 voltooi is, geraadpleeg, en die 2007-weergawe van die Woordenboek der Nederlandsche Taal (WNT), gepubliseer deur die *Instituut voor Nederlandse Lexicologie.* Die digitale bron word steeds deurentyd bygewerk, en so ook die *Etymologisch Woordenboek van het Nederlandsch* (EWN) en *Biographisch Woordenboek der Nederlanden* (BWN).

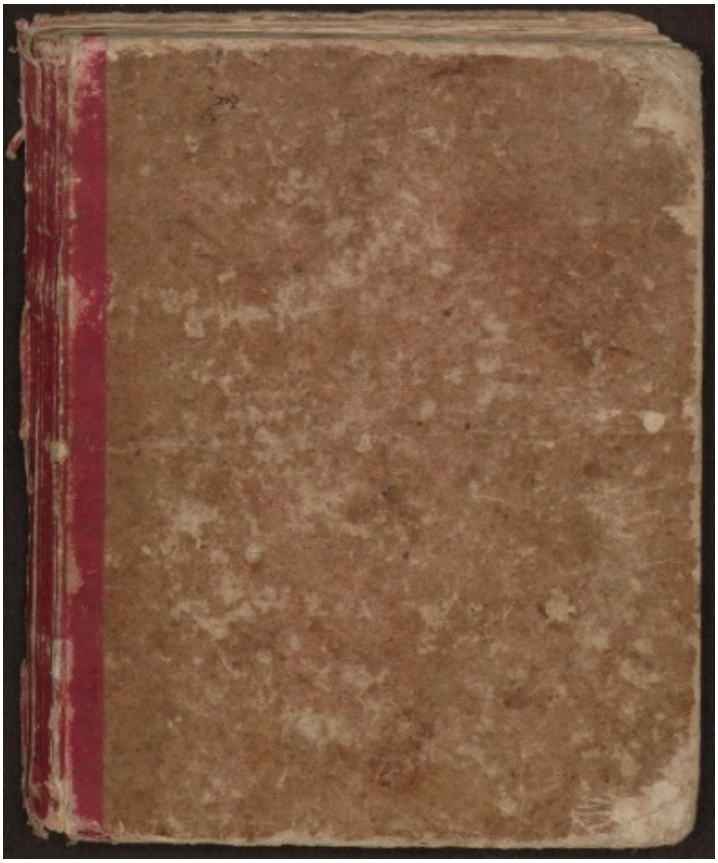
Benewens die indieptebespreking van die resepte van spesifieke voedselsoorte, word daar in hoofstuk 4 en 5 ook na die ontwikkelingsgeskiedenis van die Europese voedselkultuur verwys. Onder meer word die Arabiese invloed op Nederlandse kos belig en die bevindings van Jacques Meerman (2005) bespreek, waarin hy die historiese pad van Nederlandse kos uitlê en daarby talle resepte van die Middeleeuse “Anonieme Andalosiër”, (*Kitab al tabij fi-l-Maghrib wa-l-**Andalus** fi `asr al-Muwahhidin, li-mu'allif mayhul*) aanhaal wat met ’n eiervla-bolaag berei is (soos in die gereg bobotie). Die resepteboek is deur ‘n skriba in die dertiende eeu saamgestel uit vroeër bronne wat van die elfde eeu dateer. Dis in 2012 deur Charles Perry vertaal onder redaksie van Martinelli. Meerman bevind in sy ondersoek dat Nederlandse kos kragtig beïnvloed is deur Arabiese voedselkultuur weens die Arabiese teenwoordigheid in Andalusië (Spanje) en die kruisbestuiwing wat tussen die twee handelsnasies plaasgevind het. Daarom is ook Arabiese bronne vir die studie geraadpleeg. Op hierdie manier is gepoog om ‘n volledige beeld te vorm van die ontstaangeskiedenis van MSB 522.

HOOFSTUK 2

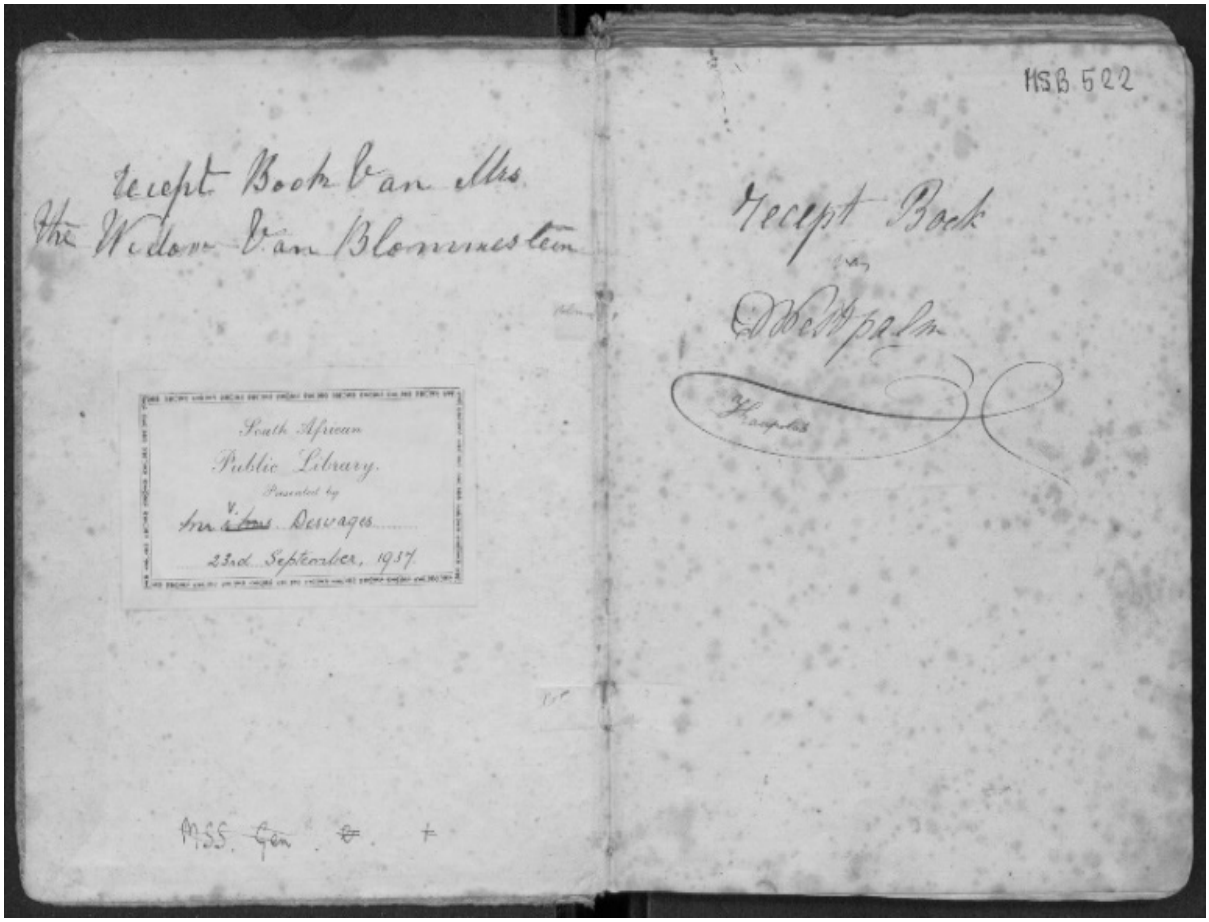
DATERING VAN WESTPALM-RESEPTEMANUSKRIP

Die transkribering van die Westpalm-reseptemanuskrip (MSB 522) was die eerste stap in die studie van hierdie reseptemanuskrip. ‘n Afskrif van die oorspronklike reseptemanuskrip en die transkripsie word as aanhangsel 2 aangeheg en die riglyne wat gevolg is in die transkriberingsproses word in 2.1 uiteengesit. Daarna is ondersoek ingestel na die identifikasie van die handskrifte, omdat MSB 522, wat in verskillende handskrifte geskryf is, sonder ‘n duidelike aanduiding van wie die outeur(s) is, gevind is. Verder word in hierdie hoofstuk komponente wat as rigtingwysers vir die datering van die resepte kan dien, ondersoek. Merkers soos geldeenhede, mate, gewigte, en bestanddele is in die proses bestudeer en word in die hoofstuk bespreek, voordat ‘n gevolgtrekking gemaak kan word.

2.1 AGTERGROND



Figuur 2.1: *Buiteblad van MSB 522 (MSB 522)*



Figuur 2.2: *Harde skutblad links, die inskrywing "Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein" in potlood, sowel as in ink oorgeskryf; titelblad regs, die inskrywing "Recept Boek van Westpalm Kaapstad" (MSB 522)*

Die gebinde manuskrip bestaan uit 175 bladsye, twee bruin buiteblaaie en met die inskrywing "Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein" op die binnekant van die bruin buiteblad, op die skutblad geskryf. "Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein" was eers in potlood geskryf en later in ink oorgeskryf, en omdat bo-oor die oorspronklike inskripsie geskryf is, kan dit nie 100% akkuraat bepaal word hoe die oorspronklike handskrif gelyk het nie. 'n Tweede inskrywing in kursiewe skrif met 'n krullerige tierlantyntjie, geskryf op wat normaalweg die titelblad in 'n gedrukte boek sou wees, of die eerste bladsy waarop geskryf kon word, lui "Recept Boek van Westpalm Kaapstad". 'n Plakkertjie van die Nasionale Biblioteek van Suid-Afrika, Kaapstad (NABIK) met die datum 23 September 1937, dui die datum aan waarop die resepteboek deur ene V. Desvages aan NABIK geskenk is. Die bladsye 1-111 is genommer en die resepte word alfabeties agter in die boek gelys. Daarna volg nog 45 bladsye met resepte, ongenommer, en geen een van dié resepte is agter in die indeks bygevoeg nie.

2.2 TRANSKRIPSIE

Die oorhoofse beginsel vir transkribering is dat die transkripsie presies die oorspronklike weergee, maar selfs deskundiges verskil oor die transkribering van antieke dokumente. Met die transkribering van Kaapse dokumente uit die VOC-periode is mettertyd standaarde geskep wat tans algemeen aanvaar word. Malan bespreek die beginsels wat daarvoor neergelê is. Vir die transkriberingsproses het die artikel van Malan (2007: 27-31; 43-45), asook De Wet (2017: onderhoud) en Liebenberg (2017; 2019: onderhoud) waardevolle rigtingwysers verskaf. Tydens die transkriberingsproses is gepoog om sover moontlik die oorspronklike teks met spelvariasies, foute en ontbreking van leestekens te behou, maar ter wille van duidelikheid en om verwarring uit te skakel, is punte aan die einde van sinne ingevoeg indien dit ontbreek het. Eiename, plekname en titels van geregte is deurgaans met hoofletters begin, die res is in kleinletters geskryf. Vierkantige hakies […] is gebruik om woorde in te voeg wat moontlik ontbreek het, en kommas in te voeg waar verwarring moontlik kon ontstaan. Die skrywers skryf nog die “u” op die 17de-/18de-eeuse manier, naamlik met ‘n strepie op as “*ú*”. Die strepie is destyds net as leeshulp aangewend om verwarring met ander letters te voorkom. In ooreenstemming met die proses wat gevolg is vir Kaapse dokumente uit die VOC-periode is die strepie weggelaat, soos byvoorbeeld “boullon” in plaas van “boúllon” (Liebenberg 2019: e-pos). Die maateenheid “lood” of “loot” is onduidelik afgekort en meermale verwarrend; nogtans is gepoog om bes so goed as moontlik tussen ld, lt en lb (pond) met die korrekte transkribering te onderskei. Bladsye 1 tot 111 is genommer links bo of regs bo, soos dit deur die oorspronklike skrywers in die manuskrip aangebring is. Vir die gedeelte van die manuskrip wat daarop volg en wat nie genommer is nie, is bladsynommers gedurende die transkriberingsproses in vierkantige hakies ingevoeg, sodat díé nommers as verwysings gebruik kan word.

2.3 HANDSKRIF-IDENTIFIKASIE

2.3.1 Die ontwikkeling van handskrifte

Die woord paleografie is saamgestel uit die Griekse woorde *palaiós*, wat “antiek” beteken en *graphein* “om te skryf” (WAT 2005: 34). Die wetenskap van paleografie fokus op die ontsyfering en verstaan van antieke tekste; dit sluit alle vorme van skrif in, byvoorbeeld op grafstene, seëls of op papier. Die vertrekpunt van die handskrifkunde in die Westerse wêreld is die Romeinse alfabet. Karel die Grote (Charlemagne) het die waarde van eenvormige skrif vir die effektiewe bestuur van sy ryk in die agste eeu besef, en het gevolglik die verbetering en standaardisering van ‘n eenvormige handskrif gedryf. Die skrif is die Karolingiese minuskel genoem en het vir die eerste keer spasies tussen woorde en hoofletters as standaardskryfstyl vasgelê. Verskeie stadiums van ontwikkeling in die Westerse skrifkuns het gevolg, met onder meer die 13de-

eeuse Gotiese minuskel (’n hoekige skrifvorm, wat met ’n breë pen geskryf is), en die Florence minuskel (’n terugkeer na dunner, smaller en ronder letters). Hierdie skrifvorme is vir die moderne leser moeilik leesbaar, met ’n magdom afkortings, kontraksies en ligature wat intussen in onbruik verval het. Uiteindelik het vloeiende skrif wat makliker was om te skryf, sowel as om te lees, aan die einde van die sewentiende eeu die norm geword (Saunders 1909: 5-68; Internet: Vondel Humanities, paleografie).

Die skrif in MSB 522 toon dat die periode(s) waarin dit geskryf is, in die tydperk val toe die Laat Middeleeuse skrif met velerlei afkortings vereenvoudig is (alhoewel steeds moeilik leesbaar) en lopend geword het. Weens die insluiting van Suid-Afrikaanse koskultuurresepte én omdat die handskrif(te) in die boek relatief vloeiend en leesbaar is, ondersteun dit die waarskynlikheid dat die resepteboekmanuskrip ná 1652 aan die Kaap ontstaan het. Op grond van dié bewyse is daar in hierdie studie gefokus op die werk en ondervinding van vorige transkribeerders van die handgeskrewe dokumente uit die sewentiende en agtiende eeu wat in die Wes-Kaapse Argief- en Rekorddiens (hierna genoem WKAR) behoue gebly het.

Volgens Malan is die belangrikste voorvereiste by die ontsyfering en transkribering van Kaapse argiefdokumente ’n elementêre kennis van die ou Nederlands waarin die handgeskrewe dokumente uit die sewentiende en agtiende eeu geskryf is. Voorts is dit nodig dat die leser die eienskappe en veral geykte frases van ou Nederlands moet leer ken en om kennis te neem daarvan dat spelvariasies algemeen voorkom, punktuasie willekeurig is en die gebruik van hoofletters inkonsekwent is. ’n Verdere probleem wat moderne lesers ondervind, is die sogenoemde Gotiese handskrif wat voor 1700 algemeen was en verskillende vorms van dieselfde letter gebruik het. Vanaf die sewentiende eeu het die moeilike Gotiese handskrif plek gemaak vir die sogenoemde Latynse skryfwyse, wat tot vandag die algemene handskrif is (Malan 2007: 27-8).

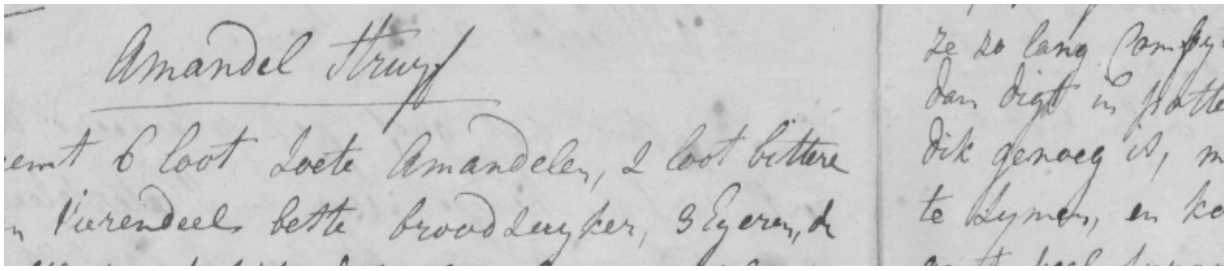
Malan lig sy navorsing toe met verskeie voorbeelde van lettervariasies en skryfwyses, tipies van Kaapse argiefdokumente, en by nadere ondersoek is die volgende in ooreenstemming met die punte waarop Malan wys (2007: 27-31), in MSB 522 gevind:

- Spelling is nie konsekwent nie (‘n standaardspelling sou nog nie bestaan het in die oorgangsproses van Nederlands na Afrikaans nie);
- Die letter “e” lyk soos ’n oop “o”;
- Die letter “p” lyk soos ’n “x”;
- Die letter “h” lyk soos ’n “g” – beide met lang sterte;
- Die “s” lyk soos ’n “f” (die hoofletter S en die kleinletter s word ook verskillend gevorm);

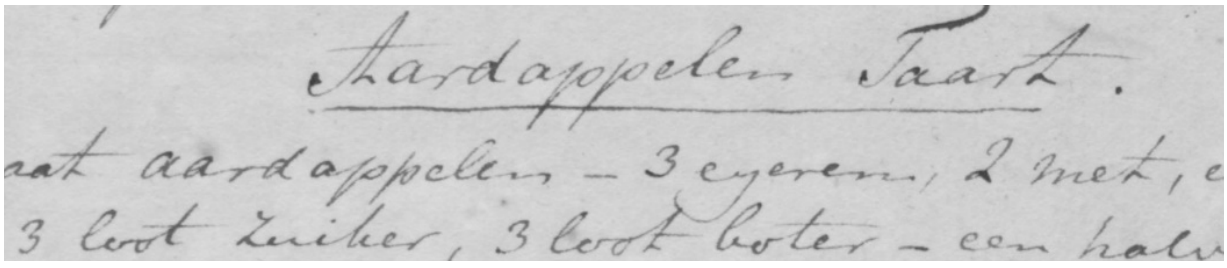
- Verwarring kan ontstaan met die gebruik van hoofletters “R” en “K”. Die hoofletters word op dieselfde manier as die kleinletters gevorm, maar wanneer dit as ’n hoofletter ingespan word, word die letter groter gevorm sodat dit die hele spasie van die reël van bo tot onder beslaan;
- Daar is soms verwarring tussen “s” en “f” en “j”;
- Die “ij” en die “y” sonder kolletjies is moeilik onderskeibaar; dit het dieselfde betekenis;
- Die syfer “4” lyk soos ’n handgeskrewe “a” met ’n langerige steel en kan selfs vir ’n “9” aangesien word. Die syfer “8” lê soms heeltemal horisontaal (dan lyk dit soos ’n s) en die syfer “1” word soos ’n “j” geskryf (Malan 2007: 27-31; Liebenberg 2017; 2019: onderhoud; De Wet 2017: onderhoud).

Daar is met die aanvang van die ondersoek gepoog om die manuskrip volgens die handskrifpatrone in sinvolle dele te groepeer, sodat elke deel as ’n geheel beskou en bestudeer kon word. Die manuskrip is gevolglik in 3 hoofdele geklassifiseer.

2.3.2 Deel I (MSB 522: 1-80)



Figuur 2.3: *Uittreksel uit deel I (MSB 522: 18)*

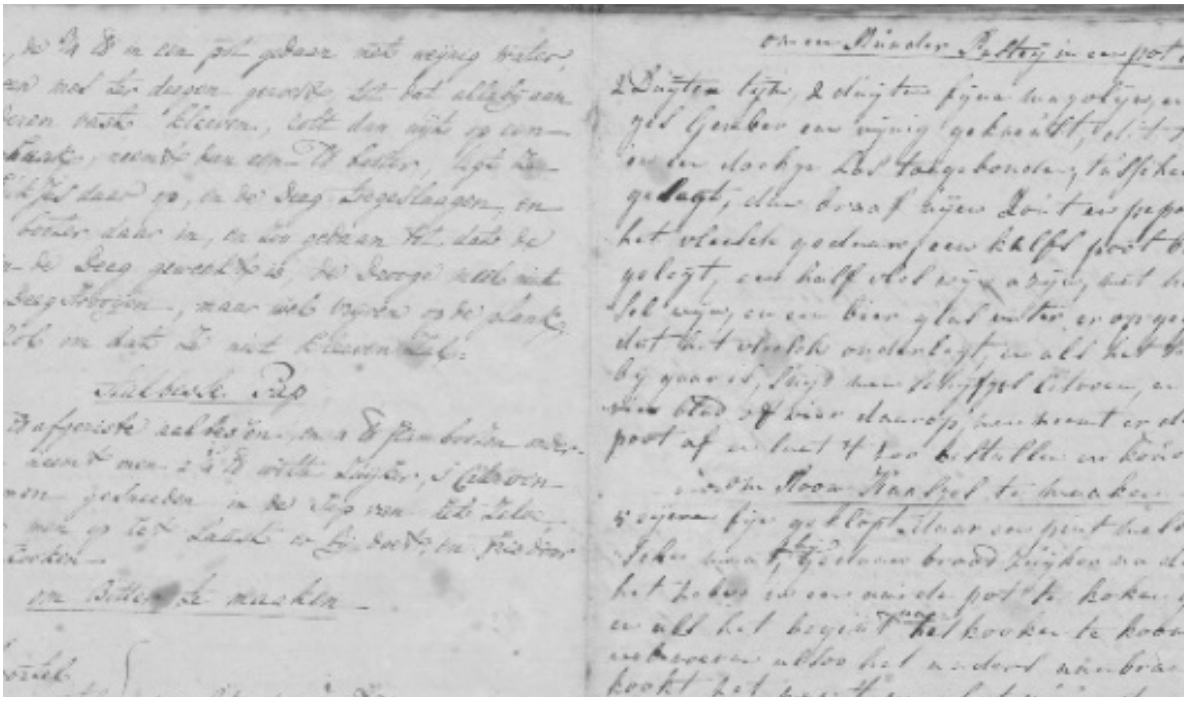


Figuur 2.4: *Uittreksel uit deel I (MSB 522: 21)*

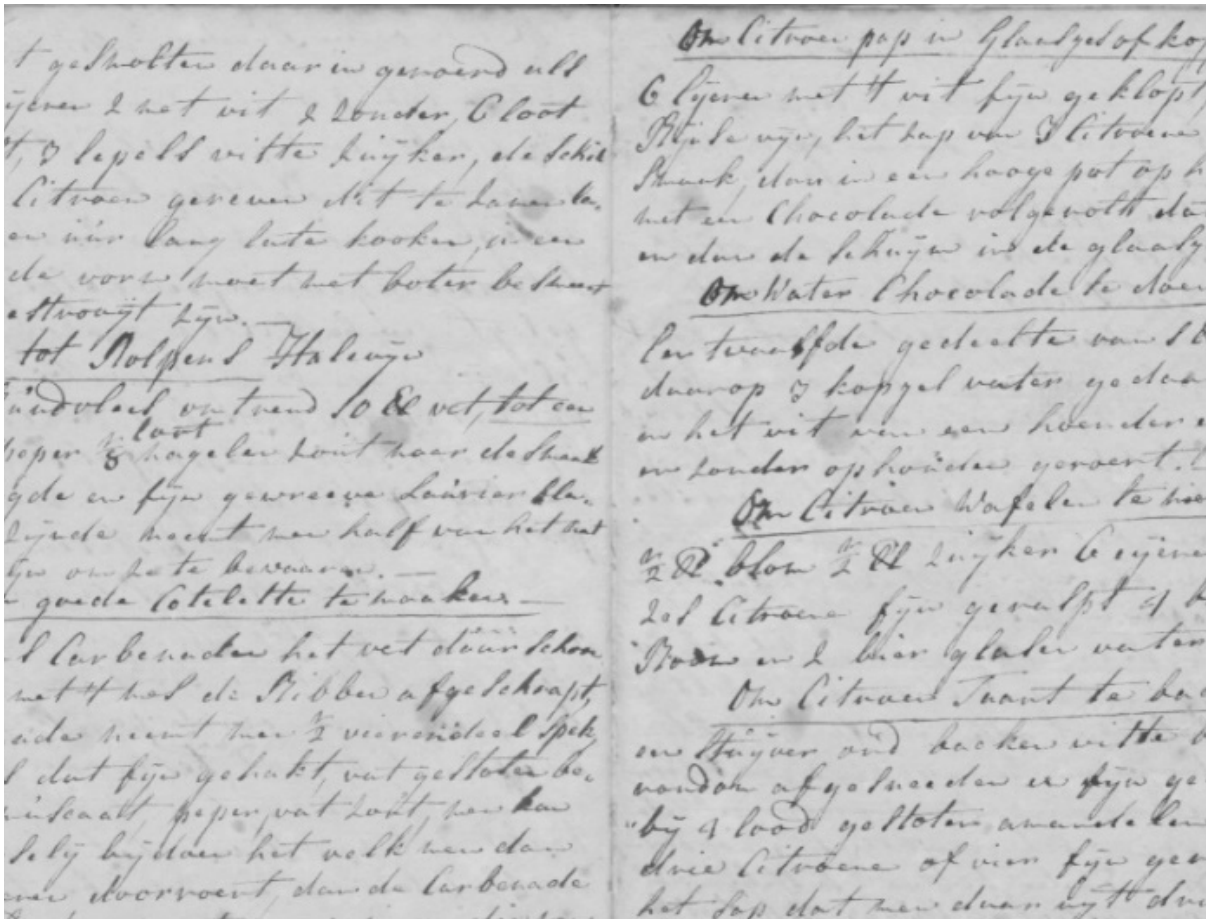
Ten spyte van variasies in lettervorms, is die eerste 80 bladsye oorwegend in een handskrif geskryf. ‘n Tweede handskrif is in enkele resepte op bladsye 20, 21, 22, 25, 36, 37, 73, 75, 76, 77, 78, 79 en 80 geïdentifiseer. In figuur 2.3 kan duidelik gesien word hoe die hoofletter “A” rond gevorm is (MSB 522: 18), teenoor die driehoekige hoofletter “A” in figuur 2.4 (Die skrif in figuur 2.4 is die tweede geïdentifiseerde handskrif in deel I). Selfs al was daar twee bydraers tot resepte in hierdie eerste afdeling is daar genoeg kohesie tussen die resepte en skrif vanaf bladsye 1-80 om dit as ’n geheel te bestudeer en sodoende tot ’n sinvolle gevolgtrekking te kom.

2.3.3 Deel II (MSB 522: 81-111)

Vanaf bladsye 81-111 word ’n tweede handskrif uniform aangetref.



Figuur 2.5: *Handskrif deel I op linkerbladsy en handskrif deel II op regterbladsy (MSB 522: 80, 81)*

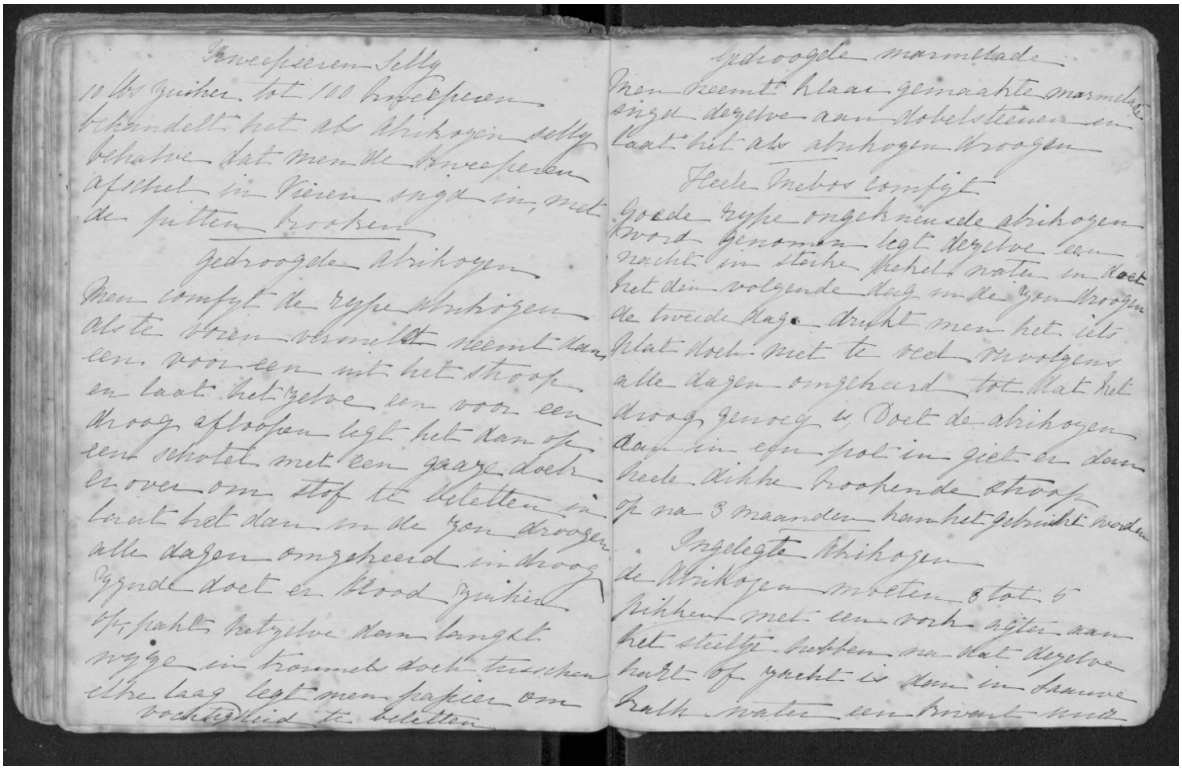


Figuur 2.6: *Die uniforme skrif van deel II (MSB 522: 82, 83)*

Die skrif in deel II verskil van dié in deel I, en is sonder twyfel deur slegs een persoon geskryf in inkpen, met kladmerke wat gereeld voorkom. Kleinletters is klein en reëls so naby mekaar gespasieer dat die skrif moeilik leesbaar is. Resepte uit deel II is in hierdie selfde moeilik leesbare handskrif by die indeks bygevoeg en die bladsye is van 81-111 genommer.

2.3.4 Deel III (ongenommerde bladsye)

Deel III (bladsye [112-156]) is duidelik herkenbaar in ’n eenvormige handskrif en met ’n dunner inkpen geskryf. Die skrif, letters sowel as syfers, is in ’n meer moderne styl en makliker leesbaar as die vorige afdelings. Kleinletters en hoofletters is onderskeibaar met slegs die letter “r” wat nog neig na die ouer lettervorm van die vorige twee handskrifstyle, en af en toe word die letter “p” se vertikale streep in dieselfde ouer styl verleng.



Figuur 2.7: *Uittreksel uit deel III (MSB 522: [152-3])*

Die inhoudsopgawe beslaan bladsye [159] tot [169]. Daarna volg resepte in verskillende handskrifte en een medisinale resep volledig in Frans vir "*Opeat Pour les Dents*" (MSB 522: [170]; [173-175]). Hierdie resepte is nie by deel I-III ingedeel nie. Die resepte vir *bachelor cake* en *chutney* stem ooreen met die handskrif in deel III (MSB 522: [170]). Bladsye [171] en [172] is skoon gelaat. Die laaste vier resepte wat daarop volg, stem weer ooreen met die handskrif van deel II (MSB 522: [173-175]) en is vir "De Graphalium:/Roerkruijd:/, Solidago/:huijdeswonderkruijd:/", "Teegens de Roode Loop", "Recept om vlacken uijt kleeren zoo laken als zijde te krijgen", "Opiate pour les dents". Die enkele resepte vir skoonmaakmiddels en gesondheidspreparate is nie ingesluit in die transkripsie nie (MSB 522: 25, 26, 27, [173], [174], [175]). Dit is uitgesluit, omdat die fokus van hierdie studie op die koskultuur van MSB 522 gerig is, en dié resepte buite hierdie veld sou val. Dit kan meer sinvol in 'n opvolgende studie behandel word.

2.3.5 Algemeen: deel I, II en III

Uit 'n taalkundige oogpunt bied die manuskrip ruim navorsingsmateriaal, maar omdat die fokus van hierdie studie op kultuurhistoriese inligting is, word slegs enkele opmerkings wat op die verskillende handskrifte en identifikasie betrekking het, uitgelig.

Afkortings wat in die manuskrip voorkom, is:

&a:	*etcetera*
B:	waarskynlik ‘n afkorting van ‘n naam (MSB 522: 104)
d:	ditto
gen:	genoemd of genaamd
gem:	gemeld
lb:	pond
ld:	lood
lt:	loot
st:r	stuiwer
stuijv:	stuiwer
voorgem:	voorgemelde

Afkortings is lukraak toegepas, terwyl die volledige woord soos loot, lood en pond dikwels ook uitgeskryf is.

Die resepte is op twee uitsonderings na merendeels in Nederlands geskryf (behalwe vir *spinge cake* (MSB 522: [122]) en ‘n medisinale resep in Frans vir *Opeat Pour les Dents* (MSB 522: [175]). Enkele resepte se opskrifte is in Frans of Engels en een in Portugees. Anderstalige woorde waaronder een Portugees, sowel as Franse en Engelse woorde word soms gebruik. Engelse woorde word meer dikwels gebruik tussen die Hollands in Deel III, byvoorbeeld by die resep vir Sevoog beskuit [MSB 522: [121]) wat begin met *4 eggs*, maar dan verder voortgaan in Hollands met *een half lb zuiker, de wit word tot schuim geklopt* […]. Die Engelse woorde is meestal beperk tot *eggs*, *bottle* en *teaspoon,* maar in ‘n resep vir “karmelk koek” is Engels en Hollands behoorlik vermeng met *1 bottle melk*[,] *2 eggs, meel 6 lepels*[,] *half tea spoon soda and good boild fat* (MSB 522: [136]).

Dit is opvallend hoe beide die Hollandse en Afrikaanse woorde vir dieselfde bestanddeel gebruik word, soms selfs in een resep. In ‘n resep vir bamboes-atjar (MSB 522: [129]) kom beide die woorde gemmer en gen[m]ber voor. Die Afrikaanse woord “gemmer” het volgens die *Woordenboek der Nederlandsche Taal* (hierna genoem WNT) uit die Hollandse *gember* ontstaan (Internet WNT 2007: *gember*). In die eerste twee dele word die woord *runder* of *rundervleesch* vir beesvleis gebruik, maar in deel III word die woord met “beeste” (niervet) verafrikaans (MSB 522: [125],[137],[145]). Ook die Hollandse woord *hoen* en die Afrikaanse woord “hoender” word in een resep gebruik (MSB 522: 92). In deel III word die verafrikaansde woord “kollewyntje” gebruik (MSB 522: [138]) wat uit die Hollandse woord *colombijn* ontwikkel het. Aanvanklik word die spelling *eyeren* gebruik; waarna die spelling *eijeren* ook gebruik word.

In die laaste deel van die manuskrip is daar vele variasies vir die woord “eiers”: *eijeren, eijger, eyeren, eygeren,* die Engelse woord *eggs,* sowel as die foneties gespelde Afrikaanse woorde “eijers” en “eyers”. Behalwe vir die Engelse woorde in die laaste deel van die boek is ‘n Engelse invloed ook opmerklik in sinskonstruksies, soos byvoorbeeld in ‘n resep vir *chutney* met die sin: “Een kommetje rozyne de pitten worden er uitgehaald en soort gestampt”, in navolging van die Engelse formulering *sort of pounded* (MSB 522: [135]). Die Hollandse agtervoegsel “tjes” word reeds op bladsy 99 vervang met die Afrikaanse “ies” by ’n opskrif “om bolle buijsies te backen”.

Vir die woord *“*hoender” word verskeie terme gebruik, van die Portugese woord *galina* (MSB 522: 15) vir ‘n braaihoenderresep, tot die Franse term *poulet* (MSB 522: 15, 63, 64). Die Hollandse woord *hoen* en *hoenderen* kom heelpartykeer voor en die woord *capoen* – vir ‘n gekastreerde jong haan – word een keer gebruik (MSB 522: 84), terwyl die Afrikaanse woord “hoender” regdeur die boek gebruik word (MSB 522: 13, 14, 46, 83, 89, 92).

Bo en behalwe *poulet* word nog Franse woorde en terme in die eerste twee dele van die boek gebruik: *au jus* (MSB 522: 17) wat letterlik “die sap” beteken (*Collins French Dictionary* 2012: 147) (hierna CFD), en vandag steeds ‘n algemeen gebruikte kookkunsterm is om na pansappe te verwys; “fourchetten” (MSB 522: 33) van die Franse term *fourchette* vir vurk (CFD 2012: 118); “fricassé” (MSB 522: 64) volgens die WNT van die Franse woord *fricasseé* en in Oudhollands *fricassee*, wat beteken om vleis in stukkies te sny en in ‘n sous te stoof, ‘n woord wat intussen in onbruik verval het (Internet WNT 2007: *fricassee*); “geassuisouneert” (MSB 522: 89) is ‘n fonetiese spelling van die Franse woord *assaisonner*, om te geur of te besprinkel (Geddes en Grosset 2002: 11); *gaeteau de mille ans* (MSB 522: 94) wat letterlik uit Frans vertaal “duisend jaar oue koek” beteken (CFD 2012: 16, 124); die Oudfranse *basilque* word gebruik in ‘n opskrif vir gebraaide duif (MSB 522: 97); en die woord “assiet” (MSB 522: 6) van die Franse woord *assiette*. Volgens die WNT is *assiette* ‘n 18de-eeuse Hollandse term vir “bord” en word dit vandag slegs in kunshistoriese verband gebruik (Geddes en Grosset 2002: 11; Internet WNT 2007: *assiette*). Die term “assietten” word dikwels gebruik in *De Volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1746) om ‘n skottel toespys aan te dui. In Kaapse boedelinventarisse is “asietten” redelik gereeld in die tweede helfte van die agtiende eeu aangeteken en dikwels saam met skottels genoem, wat daarop dui dat daar ‘n onderskeid tussen die twee tafelware was. Woodward spreek die mening uit dat die term aan die Kaap vir ‘n pieringvormige bedienbord gebruik is (Woodward 1974: 222; 1982: 230). Hildagonda Duckitt beskryf haar oom, Jacob Pieter Cloete, en sy oudste seun (Hilda se swaer) as vlot Fransprekend. Jacob Pieter Cloete het gereeld die besoekende lede van die Franse vloot verwelkom en op sy plaas Groot Constantia onthaal, of is genooi vir ete aan boord te

Simonstad (Kuttel 1954: 21). Frans is dus deur sommige Kaapse inwoners, soos die Cloetes, nog tot in die tweede helfte van die negentiende eeu gereeld gepraat.

Name of ‘n datum is by enkele resepte aangeteken. Name wat voorkom, is “Mev De Vries”, “Jufr de Waas”, “J.S. Haure”, “Sofie Vrugt”, “B: Rijs”, “Dientje”, “Jufr Langerman”, “Mrs Smuts”, “Kee”, “Hale” (moontlik ‘n afkorting van Halewijn), “Halewijn” en “Prins van Holsteynbeek” (MSB 522: 37, 82, 89, 94, 95, 104, [112], [114], [132], [133], [136]). Die datum 1796 kom vier keer voor (MSB 522: 102, 103). Die naam “den Prins van Holsteynbeek” (MSB 522: 37) mag moontlik ’n verwysing wees na Anton Gunther, die Prins van Holstein-Beck (1666-1744), wat die hoof van die Hollandse Brigade was toe hy in 1704 in ‘n veldslag by Hochstadt gewond en gevange geneem en daarna weer vrygelaat is (BWN 1867: 1002). ‘n Fotobeeld van sy graf is opgeneem in die Stadsarchief ‘s-Hertogenbosch se Digitale Versameling (internet: Stadsarchief ‘s-Hertogenbosch).

Allaire-Graham merk op dat anderstalige woorde of resepte dikwels foneties gespel is in Engels in die Vroeg Moderne Engelse kookboeke (Allaire-Graham 2012: 10). In MSB 522 is dié tendens nie opgemerk nie, maar wel die gebruik van wisselvorme. Blanc mange word byvoorbeeld gespel as *blanmangé*, *blanc-mange* en *blamanche* (MSB 522: 28, 38, 93). Die woord *boif* (MSB 522: 98) is waarskynlilk ‘n wisselvorm van *boeuf* (Fr. beesvleis). Op bladsy 91 is die woord *seu* getranskribeer, wat waarskynlik ‘n wisselvorm vir *jus* is, maar tog, soos reeds vermeld, elders as *jus* reg geskryf is. *Gryladen* is waarskynlik ‘n wisselvorm van die Franse woord *grillade (*/gree-yahd/), wat na vleiskotelette verwys (MSB 522: 71).

Deel I en deel II se skrywers toon ‘n merkbaar beter skryfstyl, taal- en spelvaardighede as dié van deel III. ‘n Voorbeeld van meer formele skryftaal is die woord *orboreeren*, alhoewel dit waarskynlik ‘n spelfout is (MSB 522: 39). Die skrywer gebruik dit by ‘n opskrif “Om ’t wit van eyeren te orboreeren*”*. Wat waarskynlik daarmee bedoel word, is om die eierwitte nuttig te gebruik. Die WNT gee die woord *orberen* aan met die betekenis as “nuttig”, bepaald met betrekking tot spys en drank (Internet WNT 2007: *orberen*). Nog ‘n voorbeeld van meer formele taalgebruik is *geruncheert* (MSB 522: 97). *Renuncieeren* is van die Middelnederlandse woord *renuncie(e)ren* of *renunceeren* afgelei, en is hoofsaaklik in regstaal gebruik (internet WNT 2007: *renuncieeren*). Die woord *probatum* word deur die *Wurdboek fan de Fryske taal* (hierna WNF) verklaar as “dit moet bewys kan word” (internet WFT 2010: *probatum*) (MSB 522: 2,102). Daarmee wil die skrywer waarskynlik oordra dat sy weet uit ondervinding, óf sy het dit beproef. Die eerste handskrif gebruik deurgaans “y” vir “ij”, teenoor handskrif twee en drie wat “ij” gebruik. Bobotie, een van die bekendste resepte in die Suid-Afrikaanse koserfenisskatkis, is in deel I opgeteken.

Die resepte in deel III is hoofsaaklik in Hollands, maar bevat terme soos *sugar* en *baking powder*. Slegs een is volledig in Engels geskryf. Die verskeidenheid resepte is meer beperk as in die voorafgaande dele. Die oorgrote meerderheid resepte is vir gebak, veral soetgebak en konfyt, met enkele uitsonderings soos *Biefstig podding* (’n gestoomde vleispastei), *bamboes atjaar*, *tamate zouws*, en ingelegde komkommers. Bestanddele is minder rojaal en eksoties. Egte Suid-Afrikaanse produkte soos volstruiseier word voorgeskryf vir “dikkoek”, en erfenisresepte soos kaiingkoekies (*kajang koekjes*) melktert (*melk taart*), mosbeskuit (*bollen*), meboskonfyt *(heele mebos comfyt*), suikerbosstroop (*suikerbosjes stroop*) en kolwyntjies (*kollewyntjes)* is in deel III ingesluit.

In sommige resepte blyk dit duidelik dat die resep neergeskryf is met die veronderstelling dat iemand anders dit voorberei, byvoorbeeld “neemt zuiker na u smaak” (MSB 522: 39). Alhoewel ‘n beduidende aantal resepte veral in dele I en II uit gedrukte resepteboeke gekopieer is (later bespreek in hoofstukke 5 en 6), en daar nie bewyse is dat resepte gedikteer is nie, kon diktasie tog in ‘n mate plaasgevind het. ‘n Broodpoedingresep wyk byvoorbeeld af van die algemene skryfstyl en dié resep is in die derde persoon geskryf met ‘n verwysing na “mens”.

> **Resept van een brood podding**
>
> Men neemt ander half witte brood dat men in een pintje zoete melk laat weeke, dan smelt men daar een half booter in en men laat het koud worden dan doet men er 5 eijeren in met het wit, zuiker na de smaak men doet het dan in een kom, die men met een doek booven toebint, de kom moet met booter en beschuijt besmeert worden en de podding moet 1 ½ uur kooken, de sous moet gemaakt worden van Rijnse wijn 3 dooijeren van eijeren en wat suijker en caneel.
>
> NB het brood moet geraspt worden.
>
> (MSB 522: 106)

In die styl wat meestal in MSB 522 gebruik word, sou die resep slegs geskryf word as: “Neemt ander half witte brood in een pintje zoete melk laat weeke, dan smelt daar een half booter in en laat het koud worden dan moet er 5 eijeren in met het wit […]”.

2.3.6 Gevolgtrekking

Deur die bestudering van die handskrif(te) in MSB 522 kon ’n voorlopige afleiding gemaak word dat MSB 522 ná die oorgangsperiode waarna voorheen in die hoofstuk verwys is (toe skrif aan die einde van die sewentiende eeu vloeiender en makliker leesbaar geword het) in die Kaap kon ontstaan het. Die verskillende afdelings toon ontwikkelingstappe van moderne handskrifontwikkeling en daaruit kan afgelei word dat die manuskrip waarskynlik in die agtiende eeu en met verloop van tyd daarna ontstaan het. Die name wat by resepte aangeteken is, het nie met ‘n eerste ondersoek klinkklare bewyse opgelewer nie, maar indien

dit saam met ‘n genealogiese ondersoek van die familiename Westpalm en Van Blommestein (wat voorin die boek geskryf is) bestudeer word, sal dit dalk meer sinvol geïnterpreteer kan word. Dit is duidelik dat verdere ondersteunende bewyse, soos byvoorbeeld ‘n ondersoek na die mate en gewigte, geldeenhede en die inhoud van die resepte, nodig is om tot ‘n meer akkurate gevolgtrekking te kom.

2.4 DATERING VAN RESEPTE

2.4.1 Geldeenhede

’n Magdom munte was aan die Kaap in omloop tydens die VOC-bewind, van Italiaanse *ducato*, Portugese silwer en goue *crusaados*, Venesiese *sequin*, Javaanse *rupee*, Japannese *koban* en Indiese *pagoda*, tot Spaanse silwer en die Nederlandse *rijksdaalder* en Kaapse gulden (Hennig *et al* 2005: 10-1; Engelbrecht 1987: 11-7). Die belangrikste rede hiervoor was dat besoekende matrose, reisigers en koopmanne dié groot verskeidenheid geldsoorte aan die Kaap verwissel het, en so het sommige van die vreemde geldeenhede aanvaarde betaalmiddele geword (Erasmus 1986: 301). Die Nederlandse *rijksdaalder* het bestaan uit ’n verskeidenheid silwer munte wat elkeen ongeveer 448g geweeg het en gelykstaande was aan 48 of 50 stuiwers. Daar was 48 stuiwers in ’n *rijksdaalder* en 16 stuiwers in ’n Kaapse gulde (Hennig *et al* 2005: 10-11). Erasmus is van mening dat die owerheid in die eerste gedeelte van die agtiende eeu voorkeur aan Nederlandse munte verleen het, en teen 1765, vanweë ‘n gebrek aan voldoende munte vir kleingeld, besluit het om twee nuwe munte aan die Kaap in te stel, naamlik die *scheepjesschelling* en die *hoedjesschelling*. Benewens die twee nuwe kleingeldmunte was daar ook nog die *sestehalven*, die *dubbelstuiwer* en *enkelstuiwer.* In 1782 gedurende die Amerikaanse Vryheidsoorlog was die owerheid, weens die skaarste aan gemunte geld, bo en behalwe die veertien reeds bestaande en erkende munte aan die Kaap, selfs verplig om goue munte as betaalmiddel te erken (Erasmus 1986: 301-2).

In MSB 522 (deel I en II) word *stuijver* as geldeenheid aangeteken. *Stuijver* en die afkortings *st:r* en *stuijv:* word egter ook vyftien keer in die resepte aangetref waar dit gebruik word om ‘n hoeveelheid of gewigsmaat aan te toon. Daar word na ’n *stuijver* witbrood verwys, na ‘n *stuijve*r beskuit en ook om ‘n hoeveelheid salpeter en koljandersaad aan te wys. Kaapse gulden en *rijksdaalders* was die geldeenhede wat gebruik is om waardes van die Kaapse boedelinventarisse op te teken (Hennig *et al* 2005: 7; Fourie 2013: 435), wat daarop dui dat dit die geldeenhede van die alledaagse lewe was. Ook Mentzel noem dat die Kaapse gulden en *rijksdaalders* “were the coins peculiar to the Cape” (Mentzel 1919: vii). Volgens ‘n tabel van die Hollandse munte wat in omloop was in die Kaap in die agtiende eeu was dit stuiwer, *duppeltje*, gemunte *skilling*, *gulden*, *3-gulden* munt en *ducaton* (Mentzel 1919: vii). A.F.

Hattersley bevestig in sy sosiale geskiedenis van Suid-Afrika dat *rijksdaalders*, sjielings en stuiwers die geldeenhede was waarmee kos aan die Kaap in die sewentiende en agtiende eeu aangekoop is en dat ’n brood in die laaste deel van die agtiende eeu drie stuiwers gekos het (Hattersley 1969: 33). Broodpryse is vanaf 1659 tot 1786 deur die Kaapse owerhede in stuiwers per pond vasgestel. In die Engelse vertaling van *De Verstandige kock* vereis die resep vir ‘n gestopte eend of gans “a Wheat-bread of 2 stuyvers”, wat volgens P. Rose ‘n brood van ‘n bepaalde gewig aangedui het. Die stuiwer kon daarom ook ‘n aanduiding wees dat die resep in Europa ontstaan het, want in die Nederlande, sowel as die Nuwe Nederlande, is die prys en gewig van brood deur die regeerders in stuiwers vasgestel (Rose 1989: 66). Vanaf 1726 is ‘n kopermunt, die duit (*doit*) wat die laagste geldeenheid aan die Kaap was, deur die VOC gemunt, en in 1797 is dit met die Britse koperpennie vervang, weens ’n tekort aan kleingeld (Erasmus 1986). Riksdaalders en Britse sterling is vanaf 1826 albei in die Kaapkolonie gebruik, en is eers in 1868 eksklusief deur Britse sterling vervang (internet: Die Suid-Afrikaanse Reserwebank). Jacob Pieter Cloete, een van die bekende Cloetes van die Kaapse wynplaas Groot Constantia, het persoonlik al sy keldertransaksies noukeurig gedokumenteer in ‘n groot joernaal, gebind met bruin kalfsleer. Cloete het tot 1843 in *rijksdaalders* boek gehou, maar daarna sy transaksies in ponde, sjielings en pennings te boek gestel (Kuttel 1954: 32).

2.4.2 Mate en gewigte

Mate en gewigte is nie konsekwent toegepas aan die Kaap onder VOC-bewind nie, en dit was nie altyd duidelik wat gebruik is nie, byvoorbeeld Rynlandse, Amsterdamse of Engelse mate (Hennig *et al* 2005: 8). Die pondstelsel was tot in die 1970’s in Suid-Afrika in gebruik waarna oorgeskakel is na metrieke mate.

1 Amsterdamse pond	=	0,494 kilogram
1 Britse pond	=	0,450 kilogram
1 Britse pond	=	16 onze (1 ons = 28,34g; 16 x 28.34g = 0.453kg)
32 loot	=	16 onze (1 ons = 28.34 g; 16 x 28,34g = 0.453kg)
1 ons	=	2 lood (1 ons = 28.34g; 2 x 28.34g = 56.68g)
½ ons	=	1 lood (c15g)
1 last	=	1 600,56 kilogram (Kaaps)
Of	=	2 400,84 kilogram (Hollands)

(Sleigh 1982: 288; Internet: Meertens-instituut; Mentzel 1919: vii; Claassens 2003: 46).

Om die boek in die Kaap te plaas, is dit nodig om te bepaal of die mate en gewigte wat in die resepte gebruik is, ooreenstem met die mate en gewigte wat aan die Kaap gebruik is in ’n sekere periode. ’n Tabel is hiervoor opgestel, sodat ’n vergelyking verder getref kan word

tussen die gebruik van mate in die drie verskillende dele waarin die boek verdeel is. Die algemeenste spelvorm wat in die boek voorkom, is gebruik, sodat ook daaruit afgelei kon word of dit ’n patroon en tendens vorm. ‘n Opname van gewigte en mate uit die reseptemanuskrip van die Bolandse huisvrou, Mevrou Mostert c1847 (MSB 324.1(1)), is vir kontrole bygewerk. Die mate en gewigte is daarna gemeet aan die Oudnederlandse mate en gewigte wat deur die Meertens-instituut weergegee word. Die Meertens-instituut se gegewens is op die werk van J.M. Verhoef (1986), *De oude Nederlandse maten en gewichten,* wat voor 1820 in gebruik was, gebaseer.

Tabel 2.1: Tabel met mate, gewigte en geldeenhede in MSB 522

DEEL I	DEEL II	DEEL III	MSB 324.1.(1) W. Mostert circa 1847
bierglaz, bierglaasje, bierglas	bierglas		glas, bierglazen
kelkje (wyn)	kelkje (brandewyn, wyn)	wynkelkje, kelkje (brandewijn)	
emmer			
	bottel	bottles, bottels, boddels	bottle
flesjen, fles, flessen	vles, flessen	flessen	
kommetje	thee kommetje		kommetje
kopje thee kopje, koppen chocolade, koffy kopje	kopje (koffij, coffij, thee)	kopie, koppie, kopje	kopje, koppie, piering
loot, lood, lt, ld	loot, lood, lt, ld	lood	lt, loot
	mengel		
	moesel		
oncen			
oortje, stuijver	stuijver	schelling	dubbletje, schelling
pint, pintje, pinten,	pint, pintje		
pond	pond	pond, lb,	pond, ponden
tinne leepels	tinne lepels	theelepel, eet lepel	lepel, theelepel
		schepel	schepel
vierendeel	vierendeel	vierendeel	vierendeel

Fles(jen): inhoudsmaat gebruik in Suid-Holland, gelykstaande aan 0.763 liter (internet: Meertens-instituut, fles(jen)).

Lood: gebruik in verskeie Hollandse provinsies om gewig aan te dui (internet: Meertens-instituut, lood), 1/32 pond of ½ ons of c15 gram (Jansen-Sieben, R. en J.M. van Winter 1989: 176).

Oort(je): dit was ’n inhoudsmaat van die Hollandse provinsie Overijsel en gelyk aan 0.44 liter (internet: Meertens instituut, oortj(je)).

Pint: vloeistofinhoudsmaat gebruik in Noord- en Suid-Hollandse provinsies (internet: Meertens-instituut, pint). (Die skrywer spesifiseer “*een pint melk Hollandsche maat*” in ‘n resep vir “*room kaasjes*” (MSB 522: 81)).

Pond: gewigsmaat met wisselende gewig in die meeste Hollandse provinsies gebruik (internet: Meertens-instituut, pond), en volgens Erasmus (1986: 73) was dit reeds in 1659 as maatstaf gebruik vir die prysvasstelling van peulgewasse aan die Kaap. Mentzel verwys ook na ‘n Hollandse pond wat gebruik is aan die Kaap (Mentzel 1944: 188).

Schepel: gewigsmaat al vanaf 1659 aan die Kaap as maatstaf gebruik vir die prysvasstelling van peulgewasse, 1 schepel was gelyk aan 18kg (Erasmus 1986: 73).

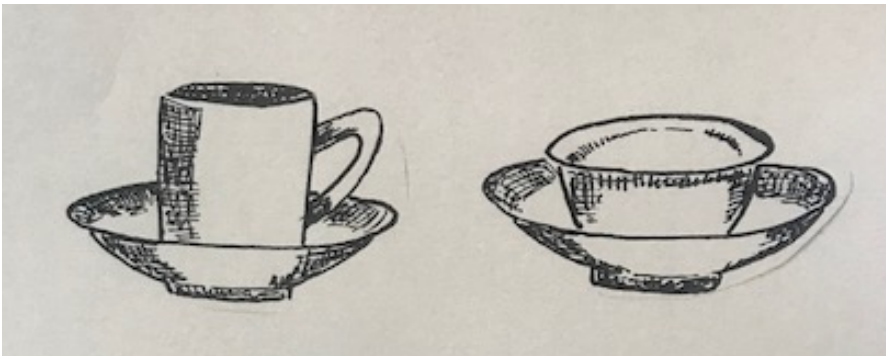
Vierendeel: Oudnederlandse maat vir bottergewig, 33.6l (internet: Meertens instituut, vierendeel).

Mengel: Amsterdamse droë maat, 1.2l – 1.34l (internet: Meertens instituut, mengel), maar ook ‘n maat waarin olie soos byvoorbeeld traanolie, olyfolie en saadolie in sekere Hollandse provinsies gemeet is (internet: Meertens instituut, mengel).

Schelling: Oudnederlandse geldeenheid, een twintigste van ‘n pond (internet: WNT 2007 *schelling*).

Moesel: Volgens die WNT is “moezel” (ook muzel en muizel) ‘n Suid-Nederlandse term vir ‘n doedelsak (internet: WNT 2007: *moezel*). In die beespastei (MSB 555: 81) hou dit waarskynlik verband met ‘n wynmaat.

Koppie: Tee-serviese het geleidelik in die agtiende eeu ontwikkel. ‘n Teekoppie was gewoonlik ‘n klein kommetjie met ‘n waaiervormige lip sonder handvatsel op ‘n piering en koffiekoppies was silindervormig met ‘n handvatsel op ‘n piering. Teekoppies wat behoue gebly het uit die era is ongeveer 3.5cm hoog en kleiner as koffiekoppies. Elke stel was uniek en van wisselende inhoudsmaat. Dieselfde geld vir kommetjies (Woodward 1974: 98).



Figuur 2.8: *18de-eeuse koffiekoppie links en teekommetjie (koppie) regs (Woodward 1974: 98)*

2.4.3 Gevolgtrekking

Die geldeenhede *stuijver* en *schelling*, sowel as die mate en gewigte wat in die resepteboekmanuskrip (MSB 522) gebruik word, was deel van die Kaapse bestaan onder die VOC en selfs nog tot vroeg in die negentiende eeu. Dit op sigself is nie voldoende bewys dat dit aan die Kaap ontstaan het nie, want die Hollandse mate, gewigte en geldeenhede kan ook daarop dui dat die resepte in Holland geskep is. Dit kan daarom slegs as ondersteunende bewys dien dat die resepte aan die Kaap gebruik is en die resepte daarom vir Kaapse kokke geskryf is deur ’n Kaapse kok(ke), indien meer bewyse ter ondersteuning gevind kan word. Ook die kok se verwysing na “een pint melk, Hollandsche maat” laat dit voorkom asof die opmerking gemaak is omdat die skrywer van buite Holland skryf, maar dat die Hollandse maat gebruik moet word.

2.5 METODES EN BESTANDDELE

2.5.1 Metodes

Die tipografie van kookboeke het mettertyd ontwikkel, veral vanaf die agtiende eeu toe kook as ‘n vorm van wetenskap deur kookboekskrywers aanvaar is. Die vertikale kolom wat bestanddele een na die ander lys het eers in die afgelope twee eeue ‘n standaardvorm geword (Notaker 2017: 115-9), ook in handgeskrewe resepte. Die horisontale kolom met bestanddele, gevolg deur die metode in enkele resepte, word die eerste keer op bladsy 76 (deel I) gebruik. In die voorafgaande resepte en die grootste meerderheid opvolgende resepte waar bestanddele nie eers afsonderlik gelys word nie, is dit tog duidelik dat daar ‘n mate van ‘n inleiding met bestanddele bestaan, gevolg deur die beskrywing, byvoorbeeld “Tot twee lt morellen met korte steelen, een halve kan wyn azyn, een halve lt poeder zuyker, een half loot kubeber, een halve loot cardamom, een half loot kaneel, een half loot nagelen” (MSB 522: 7-8). Uit hierdie voorbeeld word ook waargeneem dat redelike presiese ratio’s gebruik word in

MSB 522. Crosby verduidelik in *The measure of reality, qualification in Western Europe 1250-1600* (1996) dat dié eertydse gewoonte om ratio's te stipuleer, in plaas daarvan om presiese mate te gebruik soos in moderne kookboektipografie, in navolging van 'n ou tradisie in die Westerse samelewing strek (Crosby 1996: 40). (Kyk na bespreking onder afdeling 4.1.3 vir nog inligting oor Crosby se teorie).

'n Baie goeie voorbeeld van die verfynde kookkuns word aangetref in MSB 522 onder die naam "Zoupe à la Reine" (MSB 522: 24). Die resep is in Hollands geskryf, die Franse naam ten spyt. Die sop word begin deur 'n *bouillon* (aftreksel) van vleis te maak, waarna hoender in die aftreksel gekook word, voordat die sop met twee lepels meel verdik word. Laastens word die vet afgeskep en net voor opdiening word eiergele ingeklits, vir smaak en as verdikkingsmiddel. Hierdie resep maak gebruik van twee tegnieke om die sous te verdik, eerstens deur meel by te voeg, daarna eierdooiers. 'n Meer moderne fynkookkunstegniek word geïllustreer in die resep "om een Haase sous te maken", waar die sous met 'n *roux* verdik word. Dit dui daarop dat die kok op hoogte was van tegnieke uit Europese kombuise. 'n *Roux* is die klassieke kombinasie van botter en meel om *bouillon* mee te verdik (Willan 2000: 54). Verder dui die resep eers die metode aan om 'n bruin *roux* te maak, maar noem dan ook dat die ouer, Middeleeuse tegniek gebruik kan word deur die sous te verdik met koekiekrummels wat vooraf in wyn geweek is. Die Franse kok, La Varenne (c1615-1678), het *bouillon* (boeljon, ekstrak gemaak van die kooksap waarin vis, hoender, vleis of groente gaargemaak is) as 'n basis van sy kookkuns gevestig en was die eerste kok wat in sy boek *Le Cuisinier françois* (1651) 'n *roux* opgeteken het (Laudan 2013: 253; Willan 2000: 54). Die feit dat beide die ouer en byderwetse metodes aangeteken is, dui daarop dat die resep opgeteken is in 'n tydperk toe die Middeleeuse tegnieke en kookkuns nog nie in die vergetelheid verdwyn het nie, en terselfdertyd ook dat die skrywer op hoogte was van byderwetse kooktegnieke.

2.5.2 Bestanddele

2.5.2.1 Sago: die heel eerste resep in MSB 522 is 'n sagopoedingresep in Hollands. Die resep noem dat die sago met soetmelk gekook moet word tot dit so dik is soos "ryst en bry", 'n verwysing na tradisionele Hollandse ryspoeding, *rijstebrij*. Sago is in die VOC-tydperk as verpakkingsmateriaal vir porselein gebruik. Tydens die seereis het die sago soms nat geword, dan sou die vrag eers aan die Kaap ontlaai en die sago uitgedroog word, voordat die seereis verder onderneem is (Claassen 2019: onderhoud). Sago is aan die Weste bekendgestel deur sir Francis Drake wat dit op een van sy ontdekkingstogte na die Oos-Indiese eilande beskryf het (1580). Volgens Ayto is sago die eerste keer in 'n Engelse resep in die boek van Hannah Glasse (1747) genoem. Die Engelse woord *sago* het uit die Hollandse spelling *sago* ontstaan, terwyl die Hollanders dit oorspronklik van die Maleise woord *sagu* afgelei het (Ayto 2012: 317-

18). Hieruit kan die afleiding gemaak word dat die Hollanders voor 1747 reeds die kuns van sagopoeding geleer het, en dat die resep voor die middel van die agtiende eeu kon ontstaan het.

2.5.2.2 Voëlnessies: die resep *Om een bout a la Braise te maaken* (MSB 522: 94) gee instruksies oor hoe om ’n groot boud met kruie, speserye en wyn te stowe, waarna ’n aantal eksotiese bestanddele soos kappertjies, olywe, hanekamme en voëlnessies bygevoeg word. Dit word aanbeveel dat die boud met ’n bruin sous wat met ’n *roux* verdik is, bedien word. Volgens Larousse se klassieke kookkuns-ensiklopedie (Esson 1990 (red): 110) is voëlnessies wat deur ’n Chinese swaeltjie gebou word gesog omdat die nessies gelatienagtig is. Die swaeltjies se dieet van seewier veroorsaak dat hulle speeksel wat gebruik word om die nessies te bou, hierdie gelatienagtige eienskap besit. Die Chinese lekkerny word in ’n tradisionele sop, in stowegeregte en as garnering gebruik. Volgens Larousse het Europeërs die voëlnessies as *gourmet* bestanddeel aan die begin van die sewentiende eeu ontdek. In die Hollandse resepteboek *De Volmaakte Hollandse Keuken-meid* van 1752 is ’n pasteiresep onder die naam *pastey in een schotel* wat voëlnessies en hanekamme bevat (anoniem 1752: 52). Thunberg noem dat hy voëlnessies aan die Kaap geëet het, en beskryf dit as ’n gesogte item waarmee die VOC handel gedryf het en veral in Java geoes het om weer in China te verkoop. Hy noem dit in dieselfde asem as items soos speserye en opium waarmee die VOC groot winste gemaak het. Volgens sy beskrywing beskik dit nie oor baie smaak nie, *“*They are composed of glutinous fibres, and dissolve in a transparent jelly […]” (Thunberg 1795: 286-7). Soos in die geval van die eerste resep (sagopoeding) kan weer eens afgelei word dat die resep moontlik in die agtiende eeu aan die Kaap kon ontstaan het.

2.5.2.3 Suiker: die gebruik van sekere bestanddele soos suiker en rysmiddels kan gebruik word om resepte te dateer en daarom is ’n tabel saamgestel om van die gebruik van hierdie bestanddele in MSB 522 te ondersoek. Suiker is in die sewentiende en agtiende eeu in die vorm van groot keëls na die Kaap ingevoer. Dit is met spesiale suikertangetjies in kleiner stukkies en klontjies gebreek, of vir gebak verpoeier (Besoek aan *L ’Aventure du Sucre* [Suikermuseum], Pamplemousse, Mauritius, besoek Augustus 2015). Die Hollanders het die suiker in hulle eie raffinaderye in die Oos-Indiese en Wes-Indiese eilande geproduseer, of dit van Suid-China en Formosa ingevoer. Daar is na die keëls wat tussen agtien tot twintig pond geweeg het, as “broodsuiker” verwys (Toussaint-Samat 1992: 557). Hollandse resepteboeke soos *De Verstandige Kock* (*The sensible cook,* Rose 1989) en *De Volmaakte Hollandse Keuken-meid* (anoniem 1752) wat uit die sewentiende en agtiende eeu dateer, spesifiseer soms broodsuiker, maar dui ook soos in MSB 522 dikwels net suiker aan. Soms word genoem dat die broodsuiker verpoeier of gerasper moes word, maar meestal moes die kok self oordeel

gebruik. Tussen 1778 en 1828 het die raffinering van suiker groot en vinnige vooruitgang getoon, met nuwe patente en prosesse wat ontwikkel is om suiker tot wit korrelsuiker te verwerk (Reed 1866: 9-13).

Volgens Claassens is dit onseker presies wanneer die oorskakeling van broodsuiker (suiker-keëls) na korrelsuiker aan die Kaap plaasgevind het, maar volgens argivale rekords is daar reeds teen 1781 nie meer broodsuiker vir die Kapenaars bestel nie (Claassens 2003: 279, 284-5). Teen 1848 is die eerste suikerrietplantasies in Suid-Afrika aangeplant, met ’n klein raffinadery wat plaaslik suikerriet tot korrelsuiker kon verwerk (internet: Sugar Milling Research Institute NPC). Edmund Morewood het die eerste suikerraffinadery in 1851 aan die Ooskus van Suid-Afrika opgerig, maar moes na ‘n jaar die aftog blaas en het die land insolvent verlaat (Heard en Faull 1970: 340). Vyf jaar later (1856) is die eerste suiker uitgevoer (Reed 1866: 66). Die Engelse resepteboek, *Mrs Beeton’s book of household management* (1859), geskryf vir die Viktoriaanse aspirerende middelklashuisvrou, beveel steeds aan dat broodsuiker goed fyngekap en gesif moet word, wat ’n aanduiding gee dat broodsuiker nog bekend en in gebruik was in Engeland in die tydperk waarin Suid-Afrika onder Britse bewind gestaan het (Beeton 1982: 671). Verwysings is ook nog in die *Oranje kook-, koek- en resepte-boek* (D.J.H. 1913: 85) en Dijkman (1979: 81), oorspronklik in 1891 uitgegee, gevind.

Tabel 2.2: Tabel van verskillende suiker en rysagente in MSB 522

Deel I	**Deel II**	**Deel III**
broodzuiker	brood zuiker	zuiker, sugar
gist	gis	
		soda
		kremetart, cruimetart
		baking powder
		vlugzout
		moer
		mos

Dit is waarskynlik dat die term “broodsuiker” selfs in die volksmond kon bly voortleef het ’n geruime tyd nadat na korrelsuiker oorgeskakel is. Daarom gee die verwysing na broodsuiker hoogstens ’n aanduiding dat die resepte uit deel I en II voor 1781 ontstaan het, toe dit die laaste keer deur die Kompanjie ingevoer is. Geen verwysing na broodsuiker verskyn in deel III nie; slegs verwysings na suiker, *zuiker* en *sugar*, wat waarskynlik ’n aanduiding is dat die resepte uit ’n later tydperk dateer.

2.5.2.4 Rysmiddels: moderne gebak rys met die hulp van kommersiële rysmiddels soos bakpoeier of suurdeeg, sodat dit ’n kenmerkende ligte of sponsagtige tekstuur kry. Voor die koms van kommersiële rysmiddels moes kokke gebruikmaak van tydrowende tegnieke, soos om lug in te klop of deur die gebruik van byvoorbeeld styfgeklopte eierwitte. Wanneer daar wel van ’n rysagent gebruik gemaak is, sou dit ’n natuurlike produk soos suurdeeg of mos wees – selfs koek en koekies is met suurdeeg gebak. Teen die agtiende eeu is potas (potassium karbonaat) gebruik, maar dit was ‘n moeilike produk om in presies die regte hoeveelhede te gebruik – in oormaat was die resultaat ‘n wrang smaak. Potas is die eerste maal gedokumenteer in ‘n Hollandse resepteboek in 1753 – ‘n professionele bakkersresep vir pretzels, en in Amerika in 1796 deur Amelia Simmons. Teen 1830 het bakpoeiermengsels in Brittanje begin ontwikkel en huisvrouens kon chemiese bestanddele soos bakkersammoniak, koeksoda en kremetart koop om tuismengsels te berei. Teen 1856 is die eerste patent vir bakpoeier in Amerika geregistreer en teen die einde van die eeu, toe bakpoeier reeds vrylik kommersieel beskikbaar was in Amerika, was potas nie meer in aanvraag nie. Royal bakpoeier, ‘n bekende handelsmerk op Suid-Afrikaanse winkelrakke, was van die eerste drie bakpoeierhandelsmerke wat in Amerika gevestig is (1866) onder die naam “Royal Baking Powder” (Civitello 2017: 1-45). Al is die eerste Royal bakpoeierfabriek eers in die twintigste eeu in Suid-Afrika opgerig, kan aanvaar word dat ingevoerde kommersiële bakpoeier reeds in die tweede helfte van die negentiende eeu in Suid-Afrika beskikbaar sou wees.

Geen kommersiële rysmiddels om gebak ’n ligter tekstuur te gee, kom in deel I en II voor nie, maar lug word ingeklop en bestanddele soos nie-kommersiële suurdeeg en eiers word gebruik om geregte te laat rys. In ag genome die duur en eksotiese produkte en fyn kookkuns van dele I en II, kan met redelikheid aanvaar word dat die kokke op hoogte sou bly van nuwe tydbesparende uitvindings soos bakpoeier. Hieruit kan afgelei word dat die afwesigheid van kommersiële rysmiddels in deel I en II daarop dui dat die resepte dateer uit ’n tydperk voor kommersiële rysmiddels beskikbaar was.

In deel III verskyn kommersiële rysmiddels soos soda, kremetart en selfs *baking powder* in resepte, alhoewel die vroeëre rysmiddels soos moer, potas en vlugsout steeds voorkom. Mos word byvoorbeeld gebruik as rysmiddel vir koek, in die resep “*dikkoek van most*”, en die skrywer teken selfs ’n resep vir rosynemos aan waarmee sy “*bollen van rozynen most*” (mosbeskuit) maak. ’n Outydse rysmiddel, “moer”, verskyn in ’n paar resepte. Moer kan onder andere na kareemoer verwys, wat volgens Claassens sedert die vestiging van die Nederlandse verversingstasie tot aan die begin van die twintigste eeu ’n gewilde rysmiddel vir brood en beskuit was (Claassens 2003: 344, 350, 376) en waarvoor ’n resep van 1923 nog in *The Homestead,* bylae van *The Farmer’s Weekly* gevind is (*The Homestead,* 3.10.1923: 13).

In *Tested South African Recipes* verskyn ook ‘n resep vir tuisgemaakte kareemoergis, wat spesifiseer dat ‘n teelepel gekoopte kareemoer [gis] by die gismoeder gevoeg moet word. Volgens die resep is dit van turksvyblare gemaak (Raubenheimer 1930: 55), anders as die resep van Betsie Rood wat van die wortels van die kareemoervygie of kareemoerbos gemaak is (1994: 61, 78). Hieruit kan afgelei word dat deel III dateer uit die tydperk nadat kommersiële rysmiddels in die tweede helfte van die negentiende eeu beskikbaar geword het.

2.6 RESEPTEOORSIG

2.6.1 Resepte-inhoud

Die inhoud van deel I en II verteenwoordig ’n groot verskeidenheid geregte, van sop en voorgeregte, tot bygeregte, wors, souse, vleis-, vis- en hoendergeregte, konfyte, piekels en soetgebak. Die resepte bevat eksotiese en duur bestanddele soos speserye, ansjovis, kappertjies, artisjokke, aspersies, voëlnessies, om net ’n paar te noem. Gevorderde kooktegnieke soos lardering, en gestolde geregte soos patrys in ‘n jellieterrein, word ingespan en lug word ingeklop met eierwitte. ‘n Spesiale sous wat die spesifieke gereg komplementeer, word voorgeskryf vir baie van die hoofgeregte, in plaas daarvan om net die pansappe te gebruik. Verskillende soorte korse word voorgeskryf vir geregte wat wissel van blaardeeg en skilferkors tot gewone brood- en beskuitjiekorse.

Twee koekresepte in afdeling III, naamlik “Victoria cake” en “Jenny Lint”, dateer spesifiek uit ’n sekere era en is daarom goeie aanwysers om die resepte te dateer.

2.6.1.1 Victoria cake: koningin Victoria (1819-1901) het die Britse troon in 1837 bestyg en die klassieke sponskoek, genoem *Victoria spunge* (of *Victoria sandwich*-koek), is na haar vernoem. Die resep vir Victoria-koek lewer bewys dat die resepte in deel III ná 1837 dateer.

2.6.1.2 Jenny Lint: Sweeds-gebore Jenny Lind (1820-1887), bekend as die “Sweedse Nagtegaal”, is reeds op negejarige ouderdom as wonderkind raakgesien. As tienderjarige het sy bekendheid verwerf onder musiekliefhebbers in Swede met haar suiwer stem, en was teen 1843 as een van die grootste mezzosopraansangers van haar tyd wêreldberoemd. Ferris verwys in sy biografiese boek oor beroemde sangers na “Lind-mania” om die volgepakte konsertsale en onverbloemde bewondering en aanhang van Europese gehore te beskryf. Lind se loopbaan was op die kruin tydens haar besoek aan die Engelse hoofstad in 1848 en die daaropvolgende Amerikaanse besoek (Spångberg 1920: 13; Ferris 1881: 1, 8, 104, 163, 182-218). Jenny Lind se naam is talryk vereer met byvoorbeeld Jenny Lind-eiland (Kanada), Jenny Lind-kinderhospitaal (Norfolk, Verenigde Koninkryk van Brittanje) en Jenny Lind-Park (Norwich, Londen); ook eetgoed soos die Jenny Lind-koek en Jenny Lind-sop is ter ere van

die sanger en filantroop geskep. Verskeie weergawes van die Jenny Lind-koek is in vroeëre Suid-Afrikaanse kookboeke opgeteken (byvoorbeeld “Jennielindkoek” (Malherbe, c1918: 180); “Jennie Lind koek” (anoniem 1914: 5); “Jenni Lind Koek” (Dijkman 1979: 4). Die heel eerste resep in MSB 522 (afdeling III) is ’n resep vir “*Jenny Lint*” (koek), verkeerdelik met ‘n “t” gespel. Dit dateer die resep na ‘n datum nadat Jenny Lind in die 1840’s wêreldberoemdheid verwerf het.

2.6.2 Gevolgtrekking

Die insluiting van Suid-Afrikaanse erfenisresepte en -bestanddele dui op die moontlikheid dat die reseptemanuskrip ten minste ten dele, indien nie volledig nie, aan die Kaap kon ontstaan het. Die inskrywing “Kaapstad” binne die krultierlantyntjie van die naam “Westpalm” op die skutblad ondersteun verder die moontlikheid. Deel I en II is tekenend van verfynde kookkuns en ’n kok wat duur bestanddele kon bekostig. Moontlik wys die verwysing na die “Prins van Holsteynbeek” (Holstein-Beck) in deel I na ‘n verbintenis met die boonste sosiale stand. Die enigste datum (1796) wat vier maal voorkom (in deel II), dui moontlik op die datum waarop resepte neergeskryf is. Al kan die resepteboek dus nie klinkklaar gedateer word nie, kan na aanleiding van die ondersoek na geldeenhede, gewigte, mate, bestanddele en resepte tog die gevolgtrekking gemaak word dat deel II se resepte inpas in die laat agtiende eeu, en spesifiek die datum 1796. Sou die verwysing na die prins wel die Prins van Holstein-Beck wees, kan dit deel I in die eerste deel van die agtiende eeu, of laat sewentiende eeu plaas, wat ooreenstem met die waarneming dat deel I se resepte deel II voorafgaan. In deel III is resepte meer beskeie en ontbreek swierige geregte en bestanddele, die handskrifpatroon is in ’n moderne lopende skrif, en die gebruik van Engelse woorde dui daarop dat ’n mate van verengelsing voorgekom het, terwyl Afrikaanse woorde begin ontstaan het. Die insluiting van bestanddele soos bakpoeier wat eers teen die einde van die negentiende eeu vrylik beskikbaar was, en verwysings na koningin Victoria en Jenny Lind dui verder op ‘n tydperk ná 1837 toe koningin Victoria die troon bestyg het en Jenny Lind wat ná 1843 wêreldroem bereik het. Dit sal deel III gevolglik in ‘n later tydperk plaas, iewers vanaf die Tweede Britse Besetting (1806), in die tyd toe die Britse regering met ywer en wetgewing gepoog het om die Kaap te verengels. Om met groter sekerheid die manuskrip te dateer, is dit nodig om die inskrywings voorin MSB 522 (Desvages, Van Blommestein en Westpalm) genealogies verder te ondersoek.

HOOFSTUK 3

DIE BYDRAERS TOT MSB 522: ‘N ONDERSOEK NA IDENTITEITE

Uit die vorige hoofstuk is afgelei dat ten minste drie bydraers verantwoordelik was vir die totstandkoming van die reseptemanuskrip MSB 522 – en dat die drie handskrifpatrone uit verskillende tydperke dateer. Hoofstuk drie behels ‘n ondersoek na die identiteite van die bydraers. Die ondersoek begin by die skenker van die boek, V. Desvages. Die biblioteekplakker dui aan dat dit op 23 September 1937 aan die biblioteek geskenk is. Die skenker Desvages verskaf die eerste leidraad na ‘n Van Blommestein. V. Desvages se moeder, Catharina Johanna Gesina Desvages, se nooiensvan was Van Blommestein. Daarom kon Catharina Johanna Gesina se vader geïdentifiseer word as Johannes Michiel Adriaan van Blommestein, wie se enigste suster (Desvages se moeder se tante) Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein was. Geertruyda Valerida van Andringa verskaf uiteindelik die leidraad wat lei tot Westpalm. Geertruyda Valerida was die peetkind en enigste erfgenaam van Geertruyda Margaretha Westpalm. Geertruyda Valerida van Andringa was verder vernoem na beide haar peetouers (Geertruyda Margaretha Westpalm en Watse Sibius van Andringa).

Inligting oor die betrokke vroue is beperk, daarom is nabye familie soos byvoorbeeld eggenoot, vader of seun bestudeer om ‘n meer volledige kultuurhistoriese beeld te skep van die tydvakke waarin die Westpalm-reseptemanuskrip ontstaan het. Vir meer konteks oor die sosiale agtergrond van die bydraers se lewens, word aan die einde van die hoofstuk kortliks ondersoek ingestel na die lewenswyse van Kaapse burgers in die ontstaanstydperk van MSB 522.

3.1 DESVAGES

3.1.1 V. Desvages

Die eerste stap is om die identiteit en woonadres van V. Desvages, wat die resepteboekmanuskrip aan die NABIK geskenk het, te probeer vasstel. Inligting oor die Desvages-genealogie is skraps en slegs een Desvages met die voorletter “V” kon in die konvensionele genealogiese bronne opgespoor word, naamlik Victor Desvages.

Figuur 3.1: *Grafsteen van Catharina Johanna Gesina Desvages, Victor Desvages en Owen Rodney Desvages, Maitland-begraafplaas, Kaapstad*
(internet: eGGSA, V. Desvages grafsteen)

Volgens ‘n grafsteen in die Maitland-begraafplaas is Victor Desvages op 9.6.1896 gebore en het hy op 26.6.1976 gesterf. Wat die aandag getrek het, was die naam van die vrou wat saam met hom in die graf begrawe is, naamlik Catharina Johanna Gesina Desvages (née Van Blommestein). ’n Seun, Owen Rodney Desvages, lê ook in die graf. Volgens die grafsteen (figuur 3.1) is Catharina J.G. Desvages oorlede op 27.2.1920 in die ouderdom van 73 jaar (internet: eGGSA, V. Desvages grafsteen). Owen R. Desvages was getroud met Rachel Edith Hansson (SAG 1989: 65).

3.1.2 Catharina Johanna Gesina Desvages (née Van Blommestein)

Catharina J.G. Desvages was getroud met Balthazar de Roos Desvages. Die Wes-Kaapse Argief- en Rekorddienste sou verder antwoorde verskaf in die vorm van Balthazar de Roos Desvages (Des Vages) se sterftekennis en boedel (WKAR MOOC 6/9/3582: 23595). Balthazar, in lewe ’n apteker wat volgens *The Medical and Pharmacy Register for the Cape Colony* (hierna MPRCC) reeds op 9.4.1880 ‘n geregistreerde apteker in die Kaapkolonie was, se adres word aangegee as op die hoek van Loop- en Dorpstraat, Kaapstad (MPRCC: 1905:

174). Ten tyde van sy afsterwe op 21.8.1929 het hy ‘n woning in Leeuwenstraat 20, Kaapstad besit (SAF 2012: vol D 223).

Figuur 3.2: *Desvages apteek, Mutual Gebou, Kaapstad, 5.9.1887 (WKAR Jeffreys-versameling, J 2998)*

Balthazar, gebore op 10.8.1846 (SAG 1989: 65; SAF 2012: vol D 223) en gedoop op 13.9.1846 (SAG 1989: 65; SAF 2012: vol D 223), is die seun van Jean Desvages (junior) en Johanna Barendina Geertruyda de Roos (SAG 1989: 65; SAF 2012: vol D 223). Jean (junior) se pa, ook Jean (senior), was ’n Fransman wat volgens die opgaafrol van 1807 in Januarie 1803 na die Kaap gekom het. Sy beroep op daardie tydstip word as “schaarenslyper” aangegee (WKAR 1807: J41) en sy beroep word in 1814 in *die Almanac voor de Kaap de Goede Hoop* aangedui as “Razor Grinder” van Kortmarkstraat 3 (SA Biblioteek, uitg, *Kaapse Almanakke* 1804-1814).[4] Sy weduwee, Sara Maria Madere, (SAG 1989: 65; SAF 2012: vol D 223) het ná Jean (senior) se afsterwe (in die ouderdom van 44 jaar) op 17.6.1819 (SAG 1989: 65; internet: FamilySearch J. Desvages sterftekennis) ’n algemene handelaarsaak, óók van Kortmarkstraat 3 af bedryf (Richert 1822: 125).

Balthazar trou op 5 Januarie 1874 met Catharina J.G. van Blommestein (14.7.1848 - 27.2.1920) (SAG 1989: 65; SAF 2012: vol D 223) en die egpaar het een seun gehad, naamlik

[4] Kaapse Almanakke 1804-1814 1982: vol 13 (1814: 36).

Victor Desvages (WKAR MOOC 6/9/3582: 23595; SAG 1989: 65). Dit kan sonder twyfel aanvaar word dat dit die Victor Desvages was wat die reseptemanuskrip aan die biblioteek geskenk het, dieselfde Victor wat saam met sy moeder, Catharina Johanna Gesina, in een graf in Maitland begrawe is. Dit kan ook as ‘n groot moontlikheid aanvaar word dat die betrokke reseptemanuskrip in ’n stadium aan sy moeder behoort het.

Omdat die boekie aandui dat dit aan “Mrs the Widow Van Blommestein*”* behoort het, beteken dit dat die weduwee met ’n Van Blommestein getroud was, dus kon sy dalk die moeder van Catharina J.G. (née Van Blommestein) of haar ouma aan haar vaderskant, óf dalk verder terug gewees het. Volgens genealoog Johann Claassen sou die man met wie die vrou getroud was se van gebruik word wanneer daar na die vrou as weduwee (“widow”) verwys is. Daarteenoor is die woord “juffrou” inkonsekwent gebruik; dit kon na ‘n getroude vrou met haar getroude van verwys, óf na ‘n ongetroude vrou wat dan vanselfsprekend haar nooiensvan sal wees (Claassen 2017: e-pos). Die logiese afleiding is daarom om te gaan soek vir ’n weduwee Van Blommestein in Catharina se stamlyn. Ongelukkig kon ‘n voorbeeld van Catharina J.G. se handskrif nie opgespoor word om met dié in die resepteboekie te vergelyk nie.

Catharina J.G. Desvages (née van Blommestein) se moeder was Geertruida Susanna Ackerman, oorlede op 58-jarige ouderdom (11.11.1869) (SAG 1986: 311; SAF 2012: vol D 776-8). Geertruida S. Ackerman is c1811 gebore en trou in Stellenbosch op 26 April 1829 met Johannes Michael Adriaan van Blommestein, seun van Petrus Canzius van Blommestein en Christina Magdalena le Sueur (SAG 1986: 311; SAF 2012: vol B 776-8). Hy sterf op 49-jarige ouderdom op 23.11.1856 (SAG 1986: 311; SAF 2012: vol B 223), en gevolglik word sy vrou, Geertruida S. (née Ackerman) ’n weduwee Van Blommestein.

In hoofstuk twee is dit reeds bespreek dat deel II van die reseptemanuskrip hoogs waarskynlik in die laaste deel van die agtiende eeu ontstaan het, met spesifieke verwysing na die datum 1796 wat vier maal voorkom teen die einde van die tweede deel. Alhoewel met minder sekerheid vasgestel kon word wanneer deel I ontstaan het, is bewyse gelewer dat deel I voor deel II ontstaan het, waarskynlik teen die middel agtiende eeu of selfs vroeër. Daarom skakel dit Catharina J.G. Desvages (née Van Blommestein) en haar moeder, Geertruida S. van Blommestein (née Ackerman), uit as die oorspronklike eienaar, omdat dit voor hulle leeftyd ontstaan het – hulle kon wel bydraers gewees het van deel III. Catharina J.G. is in 1848 gebore en dit is haar pa se enigste suster, haar tante, Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein, wat die spoor verder aandui.

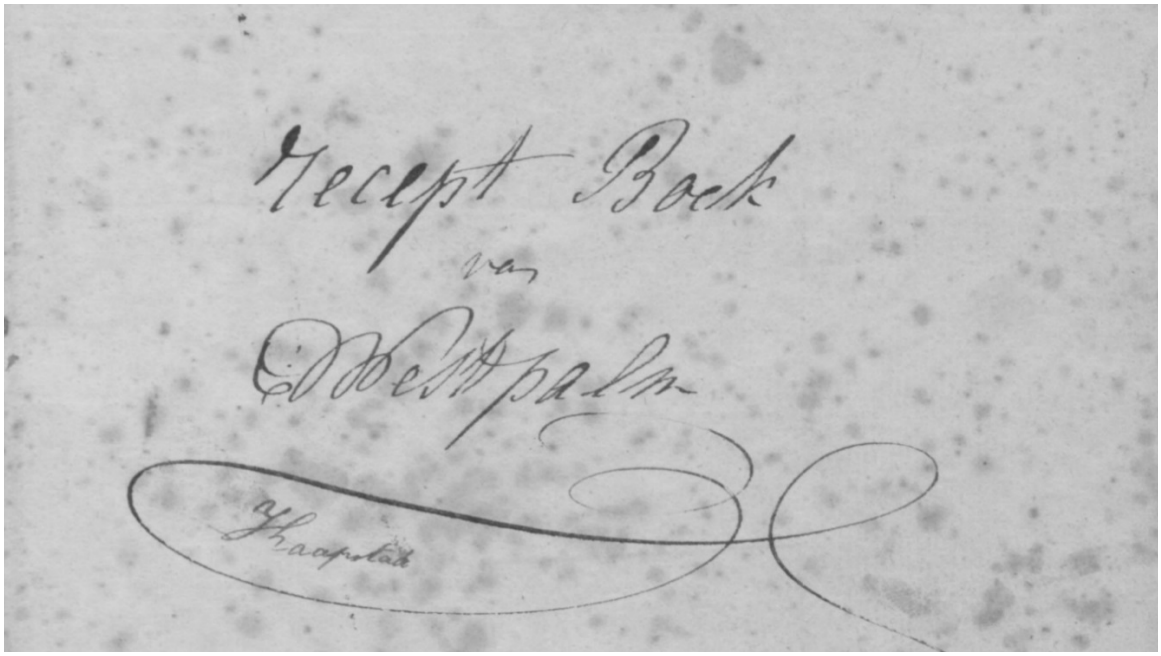
Figuur 3.3: *Voorgeslagte van Victor Desvages*

Geertruyda Valerida van Andringa en Johannes Michael Adriaan van Blommestein was die enigste twee kinders uit die eerste huwelik van Petrus Canzius van Blommestein met Christina Magdalena le Sueur. Die sibbe verskil ongeveer vyf jaar. Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein trou met ‘n Adriaan Tieleman Roux, wie se beroep as wynboer in die Caledon-distrik aangegee word met sy sterfte in 1869 (SAF 2012: vol R 1386). Geertruyda Valerida sterf in 1888 te Bokrivier, Caledon-distrik (WKAR MOOC 7/1/255: 106; WKAR MOOC 13/1/222: 73; SAF 2012: vol R 1386) toe Catharina J.G. dertien jaar oud was. Dit is ‘n moontlikheid dat die tienderjarige Catharina J.G. die manuskrip uit ‘n nalatenskap van haar tante ontvang het en daarom kon Catharina J.G. ‘n bydraer van Deel III gewees het, maar dit laat steeds die vraag: wie was die weduwee?

3.2 WESTPALM

3.2.1 Eerste inskripsie

Weens die gebrek aan betroubare leidrade was dit ‘n moeilike taak om die identiteit van Westpalm en “Mrs the Widow Van Blommestein” vas te stel. Westpalm verskyn nie in die oudste genealogiese bronne soos Malherbe (1966), Pama (1983) of De Villiers en Pama (1981) nie. Die SAG (2008) het ‘n kort inskrywing oor Jasper Westpalm, sy ouers en vyf kinders bevat. Westpalm was dus nie ‘n algemene van onder die Ou Kaapse families nie. Lawrence Green skryf dat die koskenner en skrywer, dokter C. Louis Leipoldt, Kaapse resepteboeke versamel het, veral dié wat deur generasies van moeder na dogter oorgegee is. “He showed me the work of the Widow van Blommestein written towards the end of the eighteenth century. It opened with *amandelkoekies* and sago pudding […]” (1971: 85). Die eerste resep in MSB 522 is inderdaad sagopoeding; Green noem verder dat dit resepte vir gevulde snoek, heellemoenkonfyt en ‘n resep vir “Zweerende” bors bevat. Hierdie resepte is almal in MSB 522 vervat onder die opskrifte “Een gefarceerde snoek te maken”, “Om heele oranges te comfyten”, “Remedie voor een zweerende Borst” en “Noch een ander” (MSB 522: 13; 18, 25). Dit blyk daarom hoogs waarskynlik dat dit MSB 522 is wat op ‘n stadium in Leipoldt se besit was, of waartoe hy toegang gehad het.



Figuur 3.4: *Vergroting van inskrywing op eerste bladsy voor in MSB 522 (MSB 522: gp)*

Aan die binnekant van die voorste harde skutblad is ‘n inskrywing gemaak “Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein”. Dit is in potlood geskryf en met ink oorgeskryf. Op die eerste bladsy, by gedrukte boeke konvensioneel die titelblad, is in swart ink “Recept Boek van Westpalm Kaapstad” geskryf. Dit is meer waarskynlik dat die eerste inskrywing op die titelblad sal wees, en dat die inskrywing in die binnekant van die voorste harde skutblad later gemaak is, nadat reeds op die eerste bladsy geskryf is. Beide kenners van ou Kaapse handskrifte, dr. Con de Wet (2017: onderhoud) en Johann Claassen (2017: e-pos) was van mening dat die inskrywing slegs “Westpalm” is, en nie soos die verwysing in NABIK aandui “D Westpalm” nie. Dit is moontlik dat die oordadige krulle wat gebruik is dit laat lyk het of daar ’n “D” voor die woord “Westpalm” staan en sodoende die verwarring veroorsaak het. Daarom is van die standpunt uitgegaan dat die inskrywing slegs “Westpalm” is, sonder die voorletter “D”.

3.2.2 Michiel (Michael) Westpalm

Schoeman skryf dat veral die hoër amptenare binne die VOC in die Ooste sowel as die Kaap, bewus was van hulle waardigheid en lewensmaats sorgvuldig gekies het om by hulle statuur te pas. Daarom het hulle gewoonlik binne hulle eie kring getrou en menigmaal hertrou binne die kring weens die hoë mortaliteit, wat ’n komplekse ineengeweefde netwerk van verwantskappe onder die amptenary tot stand gebring het. Schoeman noem so ’n ineengeweefde familienetwerk ’n “Kompanjiesfamilie” en skryf onder meer oor die Westpalm-Kompanjiesfamilie (Schoeman 2016: 244-5).

Die familiegeskiedenis, sover dit relevant is vir hierdie studie, begin met Michiel (Michael) Westpalm, gebore op 28.5.1684 en gedoop in 1684, in Husum, Duitsland (Schoeman 2016: 244; internet: KNGGW[5]). Die hawestad Husum is in die huidige Duitse *Bundesland* Sleeswyk-Holstein-area, naby die Deense grens, geleë en was 'n area waarvandaan baie VOC-amptenare gekom het. In 1707 tree Michiel in diens van die VOC as matroos en word vier jaar later tot stuurman bevorder. Met dié aanstelling in 1711 gee hy sy land van herkoms as Amaland in die Nederlande op – skynbaar in 'n poging om 'n meer gunstige kans op 'n aanstelling te kry (Van Gelder 1997: 186). Hy verhuis na die Ooste, waar hy vinnig opgang maak in diens van die VOC. Hy vorder tot kommandeur en ekwipasiemeester en uiteindelik, in 1732, kort voor sy dood op 24.8.1734, vorder hy tot direkteur-generaal in Batavië – die tweede hoogste rang in die VOC en net onder die goewerneur-generaal. Schoeman skryf dat guns, bevordering en beskerming in die hiërargie van die VOC verkry kon word deur geldelike skenkings uit Batavië na behoeftiges in die geboorteland te stuur (Schoeman 2016: 245). Michiel skenk byvoorbeeld by minstens twee geleenthede groot bedrae geld aan behoeftiges in sy vaderland waarvan een skenking gegaan het aan 'n tehuis vir ouer persone, "Gasthaus 'Zum Ritter St. Jürgen'", 'n plek waar sy ouers tot hul dood gewoon het en wat volgens Van Gelder teen 1997 steeds bestaan het (1997: 230, 245).

Michiel trou in c1714 met Clara van den Burg (internet: KNGGW gd[6]) en gaan op 25.5.1720 'n tweede huwelik aan met Geertruida Margaretha Goosens in Batavië, lid van 'n vooraanstaande, lank gevestigde en besonders welgestelde Kompanjiesfamilie (Schoeman 2016: 244-8).

Na Westpalm se dood in 1734 is Geertruida Margaretha Goosens verloof aan Frederik Julius Coyett, wat tragies voor die troue sterf. Uiteindelik trou sy weer met die goewerneur-generaal van Indië, Johannes Thedens (Schoeman 2016: 245; Taylor 2009: 226). Die omvang van Geertruida Margaretha Goosens se rykdom, as gevolg van haar familieverbintenis en erfporsies, was beduidend. Sy erf nie alleen uit haar eggenote se boedels nie, maar ook 35 000 *rijksdaalders* van haar ma, Sophia Fauconnier, en diamante ter waarde van 85 000 *rijksdaalders* van haar pa, Johannes Goosens (internet: Hulsker gd; Schoeman 2016: 245). Schoeman spreek die mening uit dat die kinders uit hierdie huwelike in die luister van Geertruida Margaretha Goosens se lewe gedeel het (Schoeman 2016: 246). Margaretha en

[5] *Nederlandsche Leeuw*, bestaan uit verskeie historiese publikasies. Die publikasies bevat inligting wat saam gelees moet word, omdat inligting broksgewys weergegee word, en nuwe feite dikwels die vorige inligting weerlê. Die publikasies wat gebruik is met betrekking tot die Westpalms is: *Nederlandsche Leeuw*, 1901-39-116; 1901-41-116; 1905-70-194; 1905-153-194; 1910-184-226; 1910-202-226; 1911-41-235; 1912-14-264; 1930-160-223; 1930-162-223, https://www.knggw.nl/raadplegen/de-nederlandsche-leeuw/.

[6] *Nederlandsche Leeuw*, bestaan uit verskeie historiese publikasies.

Michiel se seun Jasper sou uiteindelik ’n tydperk in die Kaap woon en sy eggenoot én dogter kan verbind word met die manuskrip.

3.3 DIE EGPAAR WESTPALM (JASPER EN ISABELLA NÉE DE WIT)

3.3.1 Jasper Westpalm

Jasper Westpalm, seun van Michiel en Geertruida Margaretha Westpalm, is c1723 in Batavië gebore en daar gedoop op 12.8.1723 (internet: KNGGW gd). Hoewel die inligting in die *Nederlandsche Leeuw* van 1910 aandui dat Jasper jonk oorlede is, is dit nie korrek nie (internet: KNGGW gd); hy is op 21.6.1765 in Kaapstad oorlede (internet: FamilySearch, J. Westpalm sterftekennis). Dit is hierdie Jasper Westpalm wat na die Kaap geïmmigreer het.

In die Suid-Afrikaanse genealogieë word hy aangedui as seun van Michiel Westpalm en Geertruida Goosens van Batavië. Wanneer die genealogie van Michiel en Geertruida bestudeer word, kom daar geen ander kind voor wat ook as Jasper gedoop is nie. Daar bestaan teenstrydige inskrywings rakende Jasper se indienstreding by die VOC. Die eerste indienstredingsdatum is 27.10.1743 in Batavië as assistent van die opperkoopman op die skip Akerendam, en sy uitdienstrededatum word aangedui as 21.5.1765. Die rede vir uitdienstrede word aangegee as “overleden” (oorlede) (internet: Nationaal archief, J. Westpalm 1743). ‘n Ander inskrywing dui weer eens sy indiensnemingsplek aan as Batavië, óók as assistent van die opperkoopman, en weer eens op die skip Akerendam, maar dié keer word sy indiensnemingsdatum aangedui as maande later, op 1.1.1744 en sy uitdienstrededatum as 30.6.1744. Die tweede inskrywing noem die rede vir sy uitdienstrede dat hy “Opgestapt aan de Kaap […] op die Kaap in dienst warden genomen” (internet: Nationaal archief, J. Westpalm 1744). Hy het dus uit diens getree omdat hy na die Kaap verhuis het. Laasgenoemde inskrywing blyk die korrekte inskrywing te wees, Jasper Westpalm het op 30 Junie 1744 aan die Kaap geland, waar hy daarna gewoon, in die huwelik getree en gewerk het.

Nadat Jasper in 1744 vanaf Batavië in die Kaap geland het, word hy genoem in korrespondensie (Mei 1746) van ’n vooraanstaande Kaapse inwoner, naamlik J.H. Blanckenberg,[7] waarin hy vertel dat “de jonge Heer Westpalm die hier van Batavië gekoomen is om emplooij af te wagten, staat tegenwoordig onder die gebooden om met een dogter van de oude Jan de Wit te trouwen” (Schoeman 2016: 247).

[7] Blanckenberg en Jasper Westpalm dien later saam op die kerkraad aan die Kaap (Leibbrandt 1905: 253).

In 1746 het goewerneur Baron von Imhoff twee wissels getrek ten gunste van Westpalm aan die Kaap, een ten bedrae van 22 154.8 gulden (Schoeman 2016: 248) en ‘n jaar later een ten bedrae van 8 307 riksdaalders en 36 stuiwers (WKAR C125: 100-104). Dit is onbekend wie die geld inbetaal het, of waar dit inbetaal is. Aan die Kaap, sonder ’n vaste werk, trou Jasper Westpalm in 1746 met Isabella, die dogter van die welgestelde De Wit-egpaar, Jan de Wit en Maria Adriaansz (SAF 2012: vol W 808; Schoeman 2016: 247). Isabella de Wit, gebore c1719, gedoop 28.5.1719 (SAF 2012: vol W 808) is vroeg oorlede (1755) in die jaar wat ‘n pokke-epidemie die Kaap tref. Aan die einde van 1755 hertrou Jasper Westpalm, hierdie keer met Christina Ley (Leij), kleindogter van ’n vooraanstaande Switserse immigrant wat sy welvaart as vleispagter verdien het (Schoeman 2016: 247).

Op versoek van sy swaer Reinier de Klerk, ’n lid van die Raad van Indië (later goewerneur-generaal), is Jasper op 2.4.1748 van assistent na onderkoopman bevorder. Eers nadat die koopman Nicolaas Heijning wat as dispensier opgetree het, in 1757 ontslag gevra het weens hoë ouderdom, het die reeks aaneengeskakelde verskuiwings en bevorderings wat noodgedwonge gevolg het, meegebring dat Westpalm as “zoldij overdraer” aangestel is. Westpalm se laaste amp as onderkoopman tot met sy dood, begin die volgende jaar op voorstel van Ryk Tulbagh, goewerneur aan die Kaap, nadat Philip Boomgaard wat die amp beklee het, oorlede is (Schoeman 2016: 245-247; WKAR C143: 441-445). Volgens Schoeman was die velerlei openbare ampte wat Jasper vanaf 1751 beklee het gebruiklik vir kompanjiesdienaars. Hy dien as weesmeester, as lid van die Huwelikshof en die Raad van Justisie, as sersant van die Korps Penniste, die milisie waarin die Kompanjie se klerke diens gedoen het, en as diaken en ouderling in die plaaslike gemeente (Schoeman 2016: 246). Ten tyde van sy dood (1765) word hy in die sterfteregister aangedui as onderkoopman en lid van die Raad van Justisie (internet: FamilySearch, J. Westpalm sterftekennis). Hy het dus ten spyte van sy voortreflike kontakte en verwysings in Batavië, nie vreeslik vinnig opgang gemaak nie (WKAR C143: 441-445; Schoeman 2016: 246-248; Leibbrandt 1905: 262). Schoeman is van mening dat dit ‘n aanduiding is van ‘n gebrek aan ambisie, of moontlik “beperkings aan sý kant, waarvan sy tydgenote bewus was” (Schoeman 2016: 248). Schoeman bespiegel dat ná Jasper se dood, sy weduwee Christina Ley waarskynlik goed daaraan toe was, aangesien verwysings na groot bedrae geld verskuldig aan haar in verskeie Kaapse boedelinventarisse daarop wys dat sy oor die vermoë beskik het om die groot bedrae uit te leen[8] (Schoeman 2016: 248).

[8] Kaapse familienetwerke wat teen die agtiende eeu gevestig was, het bestaan uit welgestelde families wat hulle welvaart gebou het deur handelsvennootskappe en strategiese huwelike. Die familienetwerke het toegang tot krediet deur middel van persoonlike lenings moontlik gemaak (Groenewald 2007: 126-

Jasper het ses kinders uit sy twee huwelike. Sy seun Jan is op vyfjarige ouderdom na Nederland gestuur vir sy opvoeding en kwalifiseer as advokaat (Schoeman 2016: 248). Sy seun Jasper se testament is op 11.10.1793 opgestel in Nederland, voordat hy as boekhouer op die skip Akerendam na Oos-Indië sou vertrek. Daaruit kan afgelei word dat Jasper (junior) ook ‘n vermoënde man was, wat groot bedrae geld onder andere aan sy familielede en die Nederduitse Gereformeerde kerk nalaat (internet: Openarchives, J. Westpalm (jr)). Al drie Jasper (senior) se dogters sou met prominente mans in die Kaap trou. Sy jongste dogter, Christina, trou in 1765 met Carel Mappa (De Villiers en Pama 1981: 1124), privaat-sekretaris van goewerneur Van de Graaff; die middelste dogter, Maria, trou na haar eerste man se dood met H.L. Bletterman, landdros van Stellenbosch van 1785 tot 1795 (Schoeman 2016: 247-8; De Villiers en Pama 1981: 1124), maar dit is Jasper se oudste kind en naamgenoot van sy ma, Geertruyda Margaretha Westpalm, wat die aandag trek in hierdie studie. Geertruyda, die dogter uit Jasper se eerste huwelik met Isabella de Wit, is c1748 gebore.

3.3.2 Isabella de Wit

Isabella de Wit is die dogter van Jan de Wit en Maria Adriaansz, beide ouers met ‘n kleurryke lewensgeskiedenis. Oor die seerower-verlede van Jan de Wit doen heelwat staaltjies die rondte (Van der Heever 2018: 16-38), maar met hierdie ondersoek kon sy seerower-verlede nie onteenseglik bewys word nie. Die SAF dui Jan de Wit aan as ‘n stamvader in eie reg. Hy word daarin beskryf as Jan de Wit van New York, Amerika (c1677 - 21.4.1755), getroud met Maria Adriaansz (c1752), die voordogter van Anna Pieters van Batavië (SAF 2012: vol W 1252).

Volgens die Resolusies van die Politieke Raad het Jan de Wit in 1705 vanaf Batavië via Mauritius as matroos aan die Kaap gearriveer. Weens sy kennis van Madagaskar word hy genomineer om slawe te gaan haal met ‘n ekspedisie na dié eiland (WKAR C24: 135-137). Van der Heever beskryf Jan de Wit as ‘n besonder vermoënde Kapenaar (2018: 40-3). Jan en sy seun, Petrus Johannes, ná hom, was die eienaars van die Kaaps-Hollandse huis Stellenberg (vandag in Kenilworth). Afgesien van sy huis Stellenberg het hy ‘n landgoed by Blaauwberg met die naam Keert de Koe en naby die huidige Riversdal ‘n plaas Wijsersrivier besit. In ‘n testament van Maria Adriaansz, sy weduwee, word nog ‘n plaas, naamlik Klipfonteijn aan die Gouritzrivier geleë, aan sy seun Petrus bemaak, en in die Kaapse Skiereiland is ‘n eiendom Uijtwijk in 1710 van Anna Pieters (sy skoonmoeder) na Jan de Wit oorgedra. Volgens De Wit se bure het hy by geleentheid sy plaas Uijtwijk besoek, en dan is

152). Die getuienis uit boedels dui daarop dat binne dié familienetwerke gereeld groot bedrae geld onder mekaar geleen is.

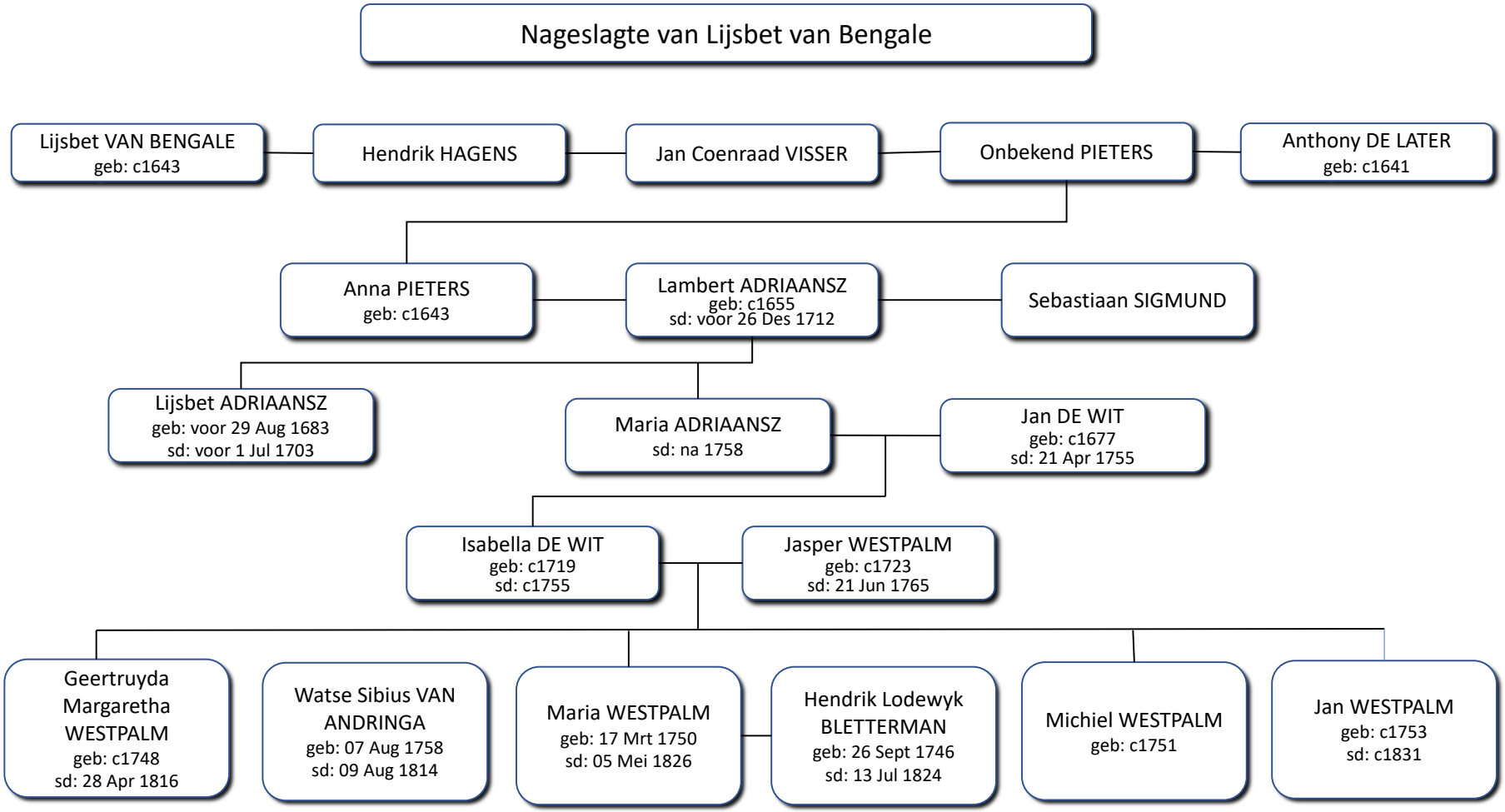
die huis saans helder verlig met kandelare op die eettafel wat die silwerware in die kerslig laat glinster het (Van der Heever 2018: 23; 44-7).

Gedurende 1722-1743 word hy aangedui as lid van die Huwelikshof, ouderling, Burger-raadslid, lid van die Weesheer se kantoor en luitenant van die infanterie aan die Kaap (De Wet *et al* 2017 reds: 86, 87, 89, 96; Van der Heever 2018: 43-4). Verder is hy gehuldig as ‘n gewilde gasheer (veral onder Engelse besoekers), en gaste het graag by sy woning “op die hoek van Heerengracht en Keizersgracht (tans Cartwright’s Corner op die hoek van Adderley- en Darlingstraat)” oorgebly (De Wet *et al* 2017 reds: 89). Die tradisie van gasvryheid en onthaal van hooggeplaastes, veral vername Engelse besoekers, is deur sy seun, Petrus Johannes de Wit, voortgesit (Borcherds 1807: 16).

Volgens ‘n Kaapse opgaafrol was Jan in 1720, toe sy dogter Isabella nog ‘n baba was, reeds vermoënd. Die egpaar besit toe reeds 20 slawe, 5 perde, 28 beeste en meer as 600 skape. Teen 1760 het hy volgens die sensusopname vooruitgeboer met 50 000 wingerdstokke, 34 slawe, 26 perde, 80 beeste en 530 skape in sy besit (Van Heerden 2018: 42-3). Dit kan daarom afgelei word dat Isabella grootgeword het in ‘n omgewing waar gereeld op groot skaal onthaal is en met vername besoekers en hoëlui skouers geskuur is. Isabella was die agterkleindogter van ‘n Oosterse slavin, Lijsbet (Elisabeth, Lysbeth) van Bengale (Böeseken 1977: 95), gebore c1643 en op ongeveer 30-jarige ouderdom op 29.10.1674 in Kaapstad gedoop (internet: Robertson, L van Bengale). Lijsbet verlaat Bengale op 4.12.1656 met die retoervloot saam met haar eienaar, skout-admiraal Pieter Kemp (Upham 2012: 15).

Lijsbet se lewe tot 1674 is nie duidelik gedokumenteer nie,[9] maar volgens Upham was sy waarskynlik ‘n slavin in die privaat besit van Jan van Riebeeck. Na die vertrek van Van Riebeeck (1662) is sy aan dominee Johannes Petrus Wachtendorp verkoop (1665). Op 11.8.1668 is Lijsbet deur die weduwee Wachtendorp aan kommandeur Jacob Borghorst verkoop, wat haar weer op 9.4.1669 aan Johannes Coon verkoop het. Lijsbet is waarskynlik in 1673 na die dood van Coon vrygestel, in dieselfde jaar wat sy aan die Kaap gedoop is (Upham 2012: 14-20).

[9] Volgens Upham verskyn Lijsbet op die lys van slawe deur Van Riebeeck in privaat besit op 18.9.1659 (Upham 2012: 15-20; Upham 2015: 96), maar ‘n bewys dat Lijsbet verkoop of gekoop is kon nie in die werk van Böeseken (Böeseken A.J., *Slaves and Free Blacks at the Cape 1658-1700*) of Shell opgespoor word nie.



Figuur 3.5: *Nageslagte van Lijsbet van Bengale*

Lijsbet word verbind met vier mans, van wie sy met drie getroud was. Haar eerste eggenoot was Hendrik Hagens en daarna Jan Coenraad Visser (internet: Robertson D, L van Bengale) en haar derde huwelik was met die vrygestelde slaaf Anthonij van Japan (de Later), na die dood van sy vrou voor 1670 (Uphum 2012: 20).

Een van Lijsbet se dogters, gebore uit 'n verhouding met 'n onbekende vader voordat sy met Anthonij van Japan (de Later) getroud is, is in hierdie studie van belang. Die dogter, Anna Pieters, gedoop op 2.9.1663 (internet: Robertson, L van Bengale), word in sommige dokumente aangedui as Anna van Batavië, maar geen bewyse is gevind dat sy ooit 'n voet in Batavië gesit het nie.[10] Anna Pieters is waarskynlik op jong ouderdom (in 1669) as slavin deur Coon aan Jan van Cauwenburg verkoop (Upham 2012: 19). Sy trou as vrygestelde slavin met Lambert Adriaansz (SAF 2012: vol W 1252) op 21.3.1694 in Kaapstad (internet: Robertson, L van Bengale). Die SAF dui hom aan as 'n ongeplaaste (herkoms onbekende) persoon, maar volgens Robertson is hy gebore in Weede, Duitsland (internet: Robertson, L Adriaansz). Twee dogters is uit die verhouding gebore, van wie die jongste, Maria Adriaansz, op 30.12.1685 gedoop is[11] (SAF 2012: vol W 1252) en in 1703 as lidmaat van die kerk voorgestel is (internet: FamilySearch, M Adriaansz, voorstelling).[12] Maria was die moeder van Isabella de Wit en die grootmoeder van Isabella en Jasper se dogter, Geertruyda Margaretha Westpalm. Isabella (c1719-1755) en haar dogter, Geertruyda Margaretha (c1748-1816), was waarskynlik die bydraers van dele I en II van MSB 522.

3.4 DIE EGPAAR VAN ANDRINGA (WATSE SIBIUS EN GEERTRUYDA MARGARETHA NÉE WESTPALM)

Bewyse dat Jasper en Isabella se oudste dogter, Geertruyda (Geertruida) Margaretha Westpalm, aan die Kaap gewoon het, blyk uit haar huwelik met Watse Sibius van Andringa, landdros van Stellenbosch van 1812 tot 1814, na wie die bekende Andringastraat in Stellenbosch se middedorp vernoem is (Van Huyssteen 1993: 33-44).

[10] In die SAF (2012, vol A: 87) word sy verkeerdelik aangedui as Anna LYTERS.
[11] Maria sou dus gebore wees voor haar ouers se huwelik in 1694.
[12] In die testament van Jan de Wit en Maria Adriaanz, geteken op 18.1.1712, bepaal die egliede dat indien een van hulle kinderloos sou sterf, elkeen se ouers die ontvanger van hulle nalatenskap sou wees. Hulle noem die ouers by name, naamlik Willem de Wit van Nieuw York en Anna Pieterz, die weduwee van wyle Lambert Adriaanz, wat in die Kaap woonagtig is (WKAR CJ 2598: 33, testament).

3.4.1 Watse Sibius van Andringa

Van Andringa is gebore op 7.8.1758[13] in Beesterzwaag, Friesland (De Kock 1973 red: 783) en tree na sy skoolopleiding in diens van die VOC. In 1785 kom hy in die Kaap aan as vlootluitenant op die hoekerskip *Catwijk aan Rhijn* (De Kock 1973 red: 783; Schoeman 2016: 247). Hy trou in dieselfde jaar met Geertruyda M. Westpalm (De Villiers en Pama 1981: 1124, Internet: FamilySearch, Van Andringa huweliksertifikaat), en versoek 'n paar maande later om uit diens van die VOC te tree. Hy keer saam met Geertruyda na Nederland terug waar hy die sekretaris word van die dorpie Schijndel in die provinsie Noord-Brabant (Leibrandt 1905: 19; Schoeman 2016: 248). Oor die ongeveer sewentien jaar wat Watse en Geertruyda in Nederland deurgebring het, is weinig bekend.

In 1802 keer die egpaar terug na die Kaap toe dit lyk asof die Kaap weer terug oorhandig gaan word aan Nederland. Die egpaar se attestate vanaf Delft, opgeteken in die Kaapse Kerkregisters op 31.8.1802, lewer bewys van hulle terugkeer (internet: FamilySearch, Van Andringa en Westpalm attestaat; Smuts 1979: 361). Van Andringa tree in 1803 tydens die Bataafse bewind nogmaals in diens aan die Kaap as lid van die raad van insolvente boedels. Die Kaapse Almanakke-reeks van 1804 tot 1814 is gefynkam vir enige inligting rakende Van Andringa. In die Kaapse Almanakke-reeks van 1804 word Van Andringa aangedui as lid van die Boedelkamer en vanaf 1805 tot 1812 as sekretaris van die Boedelkamer (SA Biblioteek, uitg, *Kaapse Almanakke* 1804-1814).[14] In 1812 word hy as die landdros van Stellenbosch aangestel. Laasgenoemde pos beklee hy tot sy dood in 1814 (Picard 1968: 111). Van Andringa sterf in Stellenbosch op 9 Julie 1814 op die ouderdom van 55 jaar, elf maande en twee dae (internet: FamilySearch, Van Andringa sterftesertifikaat). As gevolg van sy getrouheid teenoor die owerheid en die regverdigheid waarmee hy hom deurgaans van sy taak gekwyt het, het hy respek afgedwing en ken die regering ter ere van sy nagedagtenis 'n staatspensioen aan sy kinderlose weduwee toe (De Kock 1972 red: 783).

In 1811 (slegs drie jaar voor hy sterf) koop Van Andringa, in vennootskap met Piet Retief, die plase Elsenburg en Mariendal, onderskeidelik 110 en 92 morg groot, maar koop in 1812 Piet Retief se deel uit (Van der Bijl 2000: 71 (deel II)). Elsenburg is in 1697 aan Samuel Elsevier (adjunk van goewerneur Simon van der Stel) toegeken, wat dit na homself vernoem het.

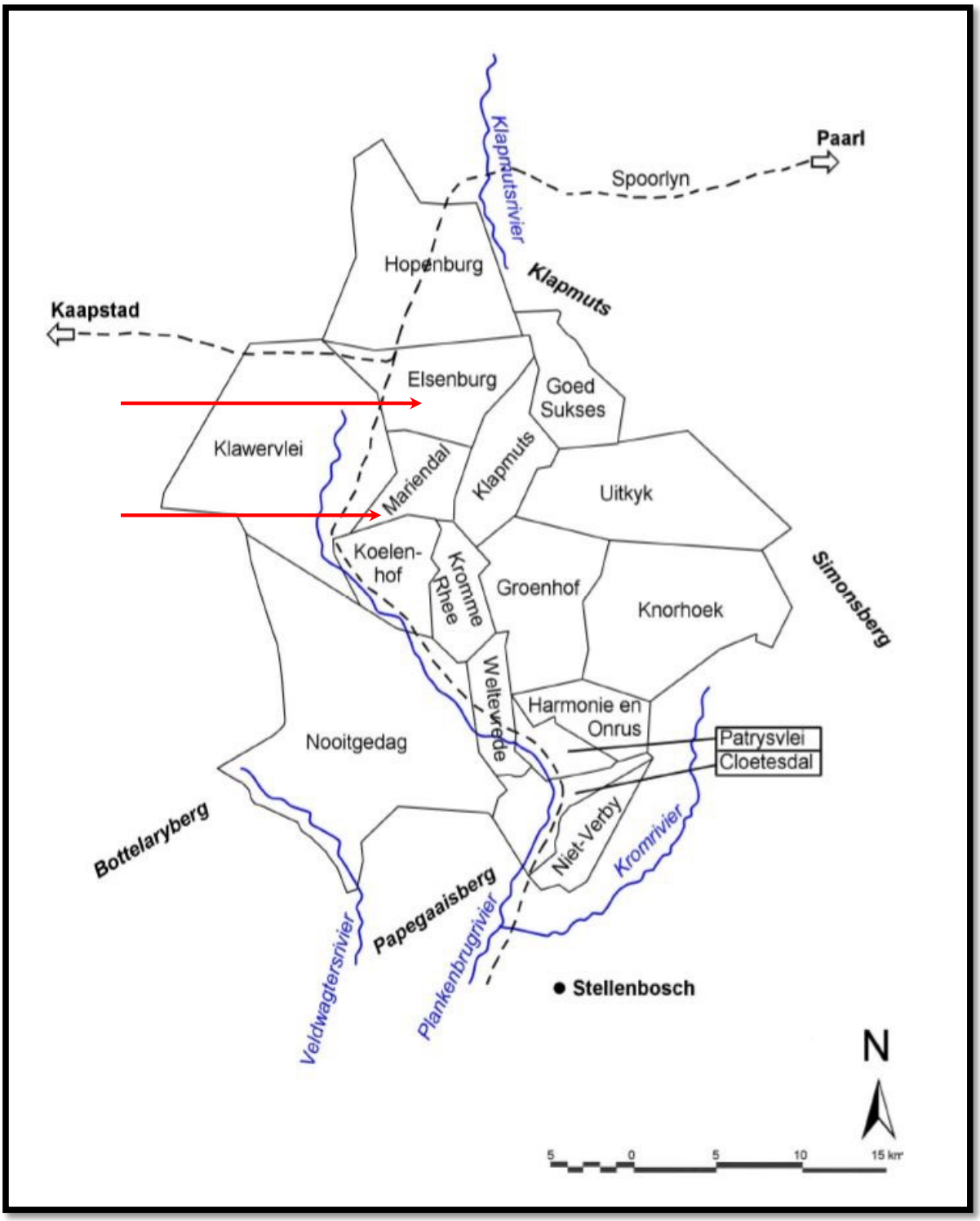
---

[13] Die sterfte van Watse Sibius van Andringa word bevestig met behulp van die sterfteregisters van die Kaapkolonie, waarin vermeld word dat hy sterf in die ouderdom van 55 jaar, 11 maande en 2 dae. Indien dit terug gewerk word, is sy geboortedatum 7.8.1758. Dit is egter vreemd dat sy doop nie, soos sy broers en susters, in die Beesterzwaag doopregister verskyn nie.

[14] *Kaapse Almanakke* 1804-1814 1973 vol 3 (1804: 42); 1975: vol 4 (1805: gp); 1976: vol 5 (1806: 19); 1979: [vol 6] (1807: 15); 1979: [vol 7] (1808:17); 1981: [vol 8] (1809: gp); 1981: [vol 9] (1810: gp); 1981 [vol 10] (1811: gp); 1982: [vol 11] (1812: 16); 1982: [vol 12] (1813: 36); 1982: vol 13 (1814: 36).

Elsevier het die huis op Elsenburg gebou waar sy seun Johannes tot in 1709 gewoon het. Die plaas het die volgende 33 jaar vyf keer van eienaar verwissel (Fransen 2004: 207-209).

Dooling skryf dat die koloniale Kaapse vrouens ‘n belangrike rol gespeel het in die oordrag van eiendom van een geslag tot ‘n volgende (c1750-1834). Weduwees was ‘n aantreklike proposisie in die huweliksmark en baie prominente Kaapse burgers het hulle rykdom verkry of uitgebrei deur ‘n huwelik aan te gaan met ‘n welgestelde weduwee (Dooling 2005: 157-162). Dit was ook die geval met Elsenburg wat eers aan die eggenoot van Anna Margaretha Hop, Jan Phillip Giebeler (Giebelaar), behoort het. Ná sy dood het Anna in besit van die plaas gekom en ‘n tweede keer in die huwelik getree, hierdie keer met Martin Melck. Die vooruitstrewende Martin Melck (voormalige kneg van Giebeler verbou die eenvoudige huis tot ’n herehuis (1761) en ontwikkel die landgoed tot een van die spogplase in die kolonie met slawe, perde, varke, beeste en skape, sowel as 30 000 wingerdstokke en ’n aansienlike hoeveelheid wyn. Melck se veranderings aan die huis sluit 'n U-vormige grondplan met ’n groot eenvoudige holbolvoorgewel met dubbele swaairaamvensters in. Die oorspronklike voordeur was ‘n manjifieke ontwerp, met gietyster-insetsel in die middelpanele. Die voordeur in figuur 3.9 het reeds restourasie en verandering ondergaan en is dus nie meer die oorspronklike voordeur wat deur Fransen beskryf is nie. Melck het waterregte verkry en vier groot skure laat bou vir graan en wyn en as area waar die grofsmid, skrynwerker en wamaker hul werk kon doen. ’n Groot slawekwartier met ’n slaweklok is daarnaas opgerig en die werf is met ‘n meulstroom, watermeul en ringmuur afgerond (Fransen 2004: 207-209; Simons 1987: 121-122).



Figuur 3.6: *Die plase Elsenburg en Mariendal in Stellenbosch-distrik (Le Roux et al 2012: 12)*

Figuur 3.7: *Die meulsloot van Elsenburg met een van die skure daarnaas, 1915*
(Foto: Drakenstein Heemkring, Gribble-versameling, Meulsloot HP 11846F)

Figuur 3.8: *Die herehuis op Elsenburg, Januarie 1914, voordat dit in 1915 in 'n brand verwoes is*
(Foto: Drakenstein Heemkring, Gribble-versameling HP 11846j)

Figuur 3.9: *Onbekende rugbyspan in 1900 op die stoep van Elsenburg se herehuis (Foto: Drakenstein Heemkring, Gribble-versameling FP38)*

Die 1812-sensusopname (opgaafrol) lewer die volgende interessante gegewens van Watse Sibius van Andringa op:

Wat slawe betref, was daar 40 jongens bo die ouderdom van 16jr.

3 Wagens met 4 wiele elk

3 Ryperde

30 Trekperde

170 Trekosse

10 Aanteelosse

200 Aanteelskape

399 Bokke

50 Varke

60 Muddens[15] koring gesaai

120 Muddens hawer gesaai

260 Muddens koring gewen

500 Muddens hawer gewen

90 000 Wingerdstokke

40 Leggers wyn[16]

3 Leggers brandewyn

[15] Muddens = mudsak/streepsak
[16] 1 Legger = 563 liter

2 Plase in eiendom – 180 Morge 399 roede² 72 voet² [dit klop min of meer met die grondeienaars deur Van der Bijl saamgestel (Van der Bijl 2000)

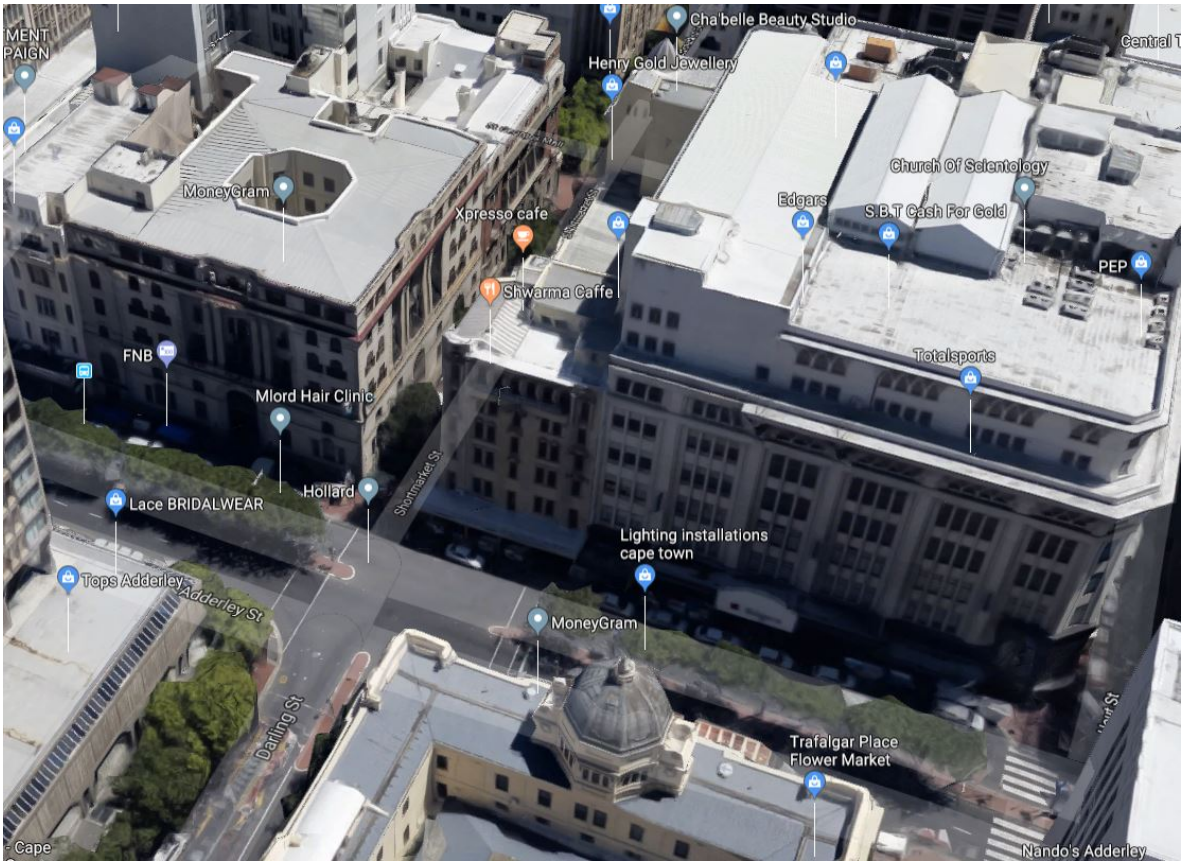
11 Morg 195 roede² erfpacht

(WKAR J245).

Uit die gegewens hierbo is dit duidelik dat Watse 'n gediversifiseerde boerdery bedryf het waarvan akkerbou die grootste komponent was.

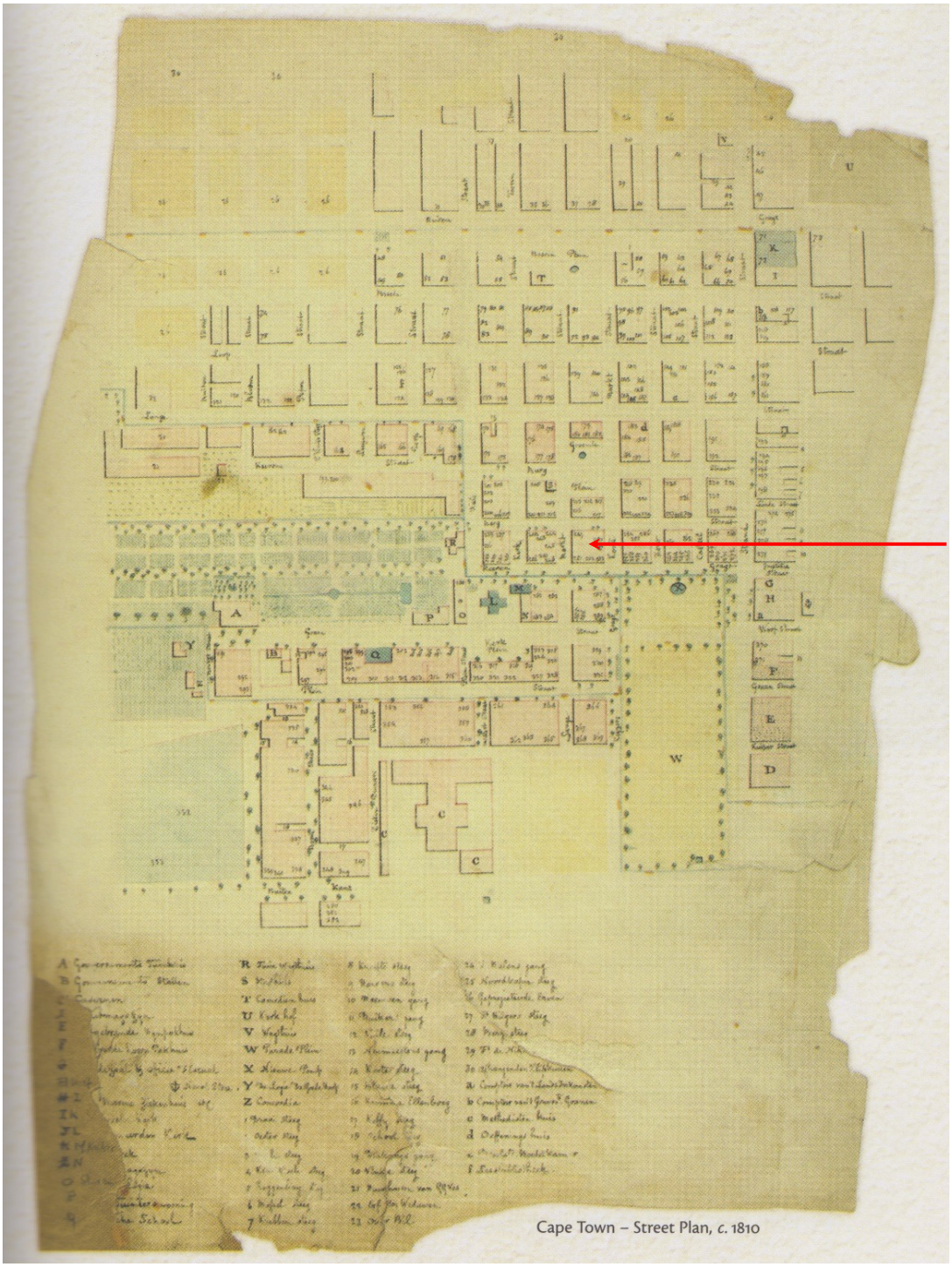
Watse Sibius van Andringa se woonplek word in 1810, 1811 en 1812 in die Kaapse Almanakke-reeks aangetoon as "Korte Markt straat 1" (SA Biblioteek uitg, *Kaapse Almanakke* 1804-1814).[17] Volgens Picard was "Korte Markt straat" sedert 1691 tot 1790 bekend as Thuynstraat. Met die amptelike straatbenaming het dit ná 1790 as Korte Markt straat bekendgestaan tot in 1819 toe dit Short Market Street geword het, en sedert 1830 Shortmarket as een woord. Die straatbordjies in Kaapstad verwys vandag (2021) na die Engelse naam Shortmarket street, alhoewel die naam Kortmarkstraat steeds in die volksmond bly voortbestaan. Van Andringa se woning was geleë waar die FNB-gebou op die hoek van Adderley- en Kortmarkstraat (Shortmarket) in c1933 opgerig is (Picard 1968: 111). Die adres verbind ook die Van Andringa-egpaar met Jean Desvages in Kaapstad. In 1814 word Jean Desvages se adres in die *Almanac voor de Kaap de Goede Hoop* opgegee as Kortmarkstaat 3 (SA Biblioteek, uitg *Kaapse Almanakke* 1804-1814).[18] Die twee gesinne het dus as bure in Kortmarkstraat gewoon. Dit laat die vraag ontstaan of hierdie Desvages of dalk sy eggenote, Sara Maria Madere, tóé al bewus was van die bestaan van die Westpalm-resepteboek. Die buurvroue kon moontlik resepte onder mekaar uitgeruil het.

[17] *Kaapse Almanakke* 1804-1814 1981: [vol 9] (1810: gp), vol11 (1811: gp), vol 12 (1812: 16).
[18] *Kaapse Almanakke* 1982: vol 13 (1814: 36).



Figuur 3.10: *Kortmarkstraat /Shortmarket Street, Kaapstad, in 2019 – woonplek van Watse Sibius van Andringa in 1814*
(internet: Google Maps 2019, Straataansig van Kortmark/Short market street)

Dit is onseker wat van Van Andringa se rykdom geword het. Alhoewel geen testament gevind kon word nie, kan met veiligheid aangeneem word dat sy weduwee sou erf indien hy enige rykdom nagelaat het. Wat wel bekend is, is dat Van Andringa aan ten minste twee ander boedels geld geskuld het: toe ds. Serrurier, ’n man met 30 slawe (mans, vrouens en kinders ingesluit) in 1819 oorlede is, het Watse, wat toe ook reeds oorlede was, en ‘n paar ander here, 3 000 riksdaalders aan die dominee se boedel geskuld (WKAR: MOOC 8/33.2); en toe Jasper Slabbert in 1811 sterf, het Watse en Pieter Retief nog 3333 riksdaalders en sestien stuiwers aan die boedel geskuld (WKAR: MOOC 8/28.37).

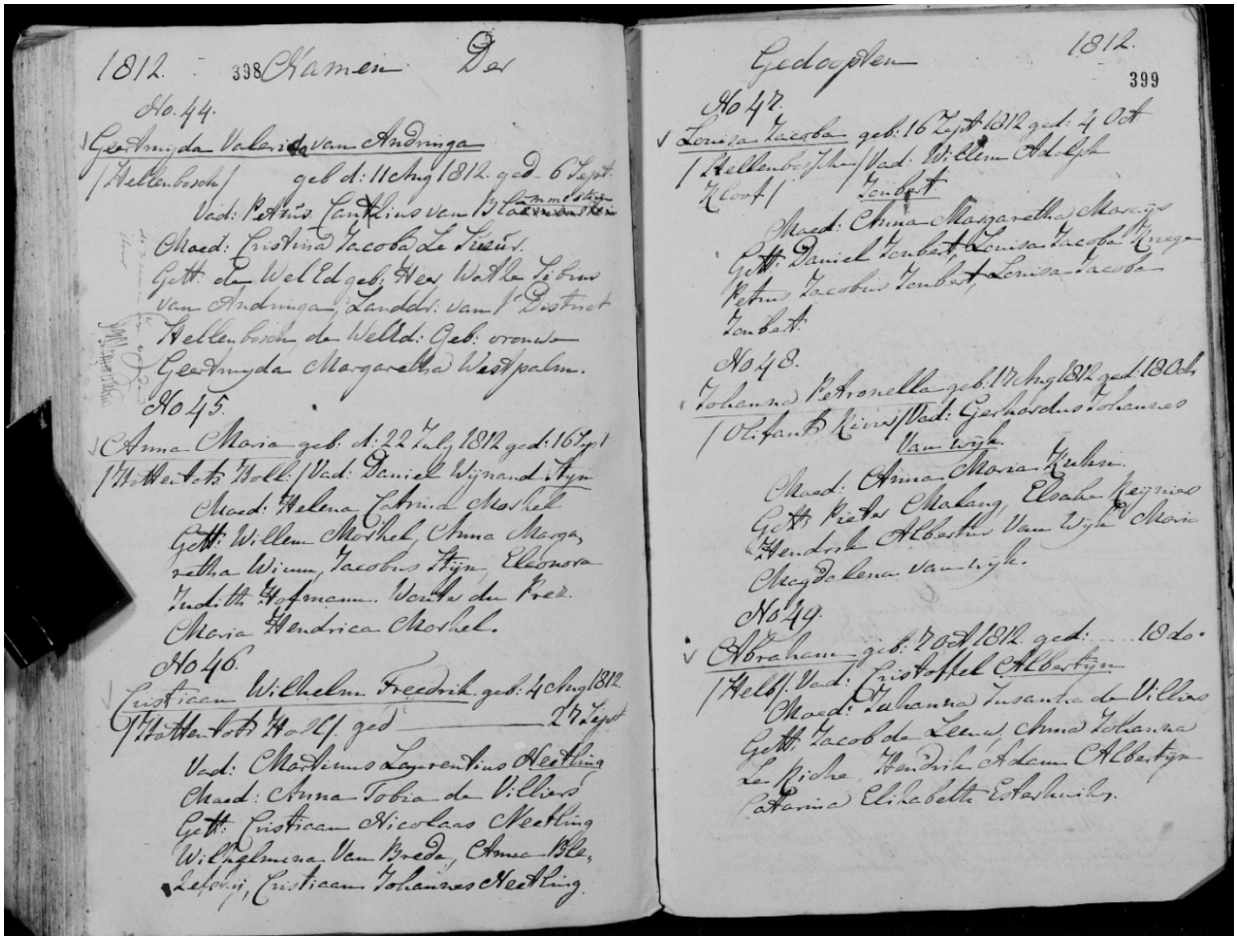


Figuur 3.11: *Korte Markt straat 1*
(SA Biblioteek, uitg, Kaapse Almanakke 1804-1814 1981: 1810 gp)

3.4.2 Geertruyda Margaretha Westpalm

Van Andringa se weduwee, Geertruyda Margaretha Westpalm, is die oudste dogter van Jasper Westpalm en Isabella de Wit. Haar moeder Isabella is oorlede toe sy ‘n dogter van ongeveer sewe jaar oud was. Geertruyda Margaretha is op 1 Desember 1748 gedoop (internet: FamilySearch, G.M. Westpalm doopsertifikaat), en die Kaapse NG kerk aannemingsregister

toon dat sy in 1765 as lidmaat aangeneem is (internet: FamilySearch, G.M. Westpalm aannemingsertifikaat). Die Doderegister van Stellenbosch gee haar sterfdatum aan as 28.04.1816, en ouderdom by afsterwe as 67 jaar en 5 maande (internet: FamilySearch, G.M. Westpalm sterftesertifikaat). Dit bevestig dat sy c1748 gebore moes gewees het en dit plaas haar midde-in die tydvak waarin verwag word dat deel II in MSB 522 ontstaan het.



Figuur 3.12: *Geertruyda Margaretha Westpalm doopinskrywing, 1.12.1748 (internet: FamilySearch, G.M. Westpalm doopsertifikaat, Kaapstad Doopregisters 1748, fotobeeld 21)*

Die volgende dokumente wat betrekking het op die Andringa/Westpalm-egpaar is in die WKAR gevind:

WKAR CJ 2639: 63, 73, 88 (1785: testament Andringa en Westpalm)

WKAR CJ 2668: 71 (1768: Westpalm testament en getuie)

WKAR CJ 2672: 3 (1774: beskryf erfporsie ontvang)

WKAR 1/STB 18/25: 23 (1814: testament Andringa en Westpalm).

WKAR MOOC 7/1/68: 20, 21 (1814: testament Andringa en Westpalm)

WKAR MOOC 7/1/72: 72 (1815: Westpalm testament; 1816: inventaris)

WKAR MOOC 6/9/3582: 23595 (boedel)

WKAR MOOC 7/1/255: 106 (testament)

WKAR MOOC 8/33: 2 (boedel)

WKAR MOOC 8/28: 37 (boedel)

WKAR MOOC 13/1/222: 73 (likwidasie en distribusie)

Die dokumente dek die tydperk van ’n jonger juffrou Westpalm tot ‘n dokument wat teen die einde van haar leeftyd opgestel is. Die eerste van bogenoemde dokumente ontstaan op 7.10.1768, toe die minderjarige Geertruyda M. Westpalm haar handgeskrewe testament voor getuies bekragtig. Daarop volg die dokument waarin haar erfporsie beskryf word in 1774, waarin sy as ‘n “meerderjarige jonge dogter” van Jasper Westpalm en Isabella de Wit beskryf is. Haar stiefmoeder Christina Ley was voog en eksekuteur van die minderjarige Geertruyda se erfporsie. Die erfdeel is saamgestel uit vier nalatenskappe en beloop altesaam 18 374 gulden en 8 stuiwers (WKAR CJ 2668: no 71).

In 1776 stuur Geertruyda en haar oom, die burgerraadslid P.J. de Wit, ‘n kissie met “klijnoden van juweelen, goud, silver &a” aan haar broer Jan – deel van sy erfporsie wat Jan van sy vader en grootmoeder (Christina Ley) geërf het (Schoeman 2016: 248). Geertruyda het so ruim geld tot haar beskikking gehad dat sy daarvan kon uitleen. In die boedelinventaris van Jacobus Lievenberg en Maria Magdalena Meijburgh (1779) is dit gedokumenteer dat ‘n bedrag van 2773 Riksdaalders aan Geertruyda uitbetaal is om skuld af te los (WKAR: MOOC 8/17.68), en uit die boedel van Abraham Wanneberg is 1777 Riksdaalders in 1781 aan haar betaal (WKAR: MOOC 8/18.1).

In 1785, op die ouderdom van 37 jaar, tree Geertruyda in die huwelik met Watse Sibius Van Andringa, ‘n man tien jaar haar junior. Geertruyda en Van Andringa stel ‘n gesamentlike testament op waarin alles aan die langslewende eggenoot bemaak word (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88). Op 15.06.1814 word nog twee gesamentlike testamente deur Geertruyda en Van Andringa opgestel. In die eerste gesamentlike testament teken beide Van Andringa en Geertruyda, maar met die ondertekening van die tweede dokument is daar nie meer sprake van Watse Sibius van Andringa, wat toe 55 jaar oud was, se groot kursiewe handskrif nie; albei egliede se handtekeninge is eenvoudiger en kleiner (WKAR 1/STB 18/25: 23). Dit wil voorkom asof dit met ‘n effens onstabiele of bewerige hand gedoen is, soos deur ‘n verswakte bejaarde. In die tweede dokument, op dieselfde dag opgestel, word Petrus Canzius van Blommestein en Adriaan Morres as mede-eksekuteurs van die boedel aangestel. Van Blommestein kry tekenregte om namens Geertruyda en Van Andringa te teken, in die teenwoordigheid van getuies en mits die inhoud van die dokument aan hulle voorgelees is vir goedkeuring (WKAR MOOC 7/1/68: 20, 21). Daarna verskyn Geertruyda en Van Andringa se handtekeninge nie

weer nie. Van Andringa was ‘n getroue werknemer van die kompanjie wat hom met regverdigheid van sy taak gekwyt het, ‘n slag gehad het om siviele gedinge in der minne te skik en agting afgedwing het. Sy gesondheid was in sy laaste jare “so wisselvallig dat sy oorlyde in die tuig nie onverwags was nie”. Van Andringa sterf minder as drie maande nadat die laaste gesamentlike dokument opgestel is (De Kock 1972 red: 783).

In Geertruyda Westpalm se laaste testament, opgestel in 1815, ‘n jaar voor haar dood, dui sy aan dat dit haar wens is om saam met haar man begrawe te lê. Aangesien sy kinderloos was, laat sy al haar besittings na aan haar peetdogter, Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein (gebore 11.8.1812), wat op daardie stadium nog ‘n peuter was. Geertruyda se testament van 1815 is baie sorgvuldig opgestel en met die deurlees daarvan sowel as van die inventaris, word die indruk geskep van ’n vrou wat dinge deeglik gedoen het. Voorsiening is gemaak vir haar begrafnis tot in die fynste detail. Die twee grafkelders vir haar en haar oorlede man word beskryf as geleë “op het buiten kerkhof, aan de Kaapstad gelegen synde No 38 zo lang agt voeten, breed 5 voeten en vyf voet diep.” Geld word opsy gesit vir die koster van Stellenbosch; aan ene Combrinck “voor de doodskist”; aan Faure “voor ’t beslag”; aan Lindenberg “voor linen voor de doodskist”; aan Kraus vir “de Aanspreker te Stellenbosch”; “de Draagers aldaar”; “de [...] van Stellenbosch voor een Acte”; en “de Koetzier voor een fooy”. Die totale koste beloop ongeveer 185.00 riksdaalders (WKAR MOOC 7/1/72: 72).

In haar testament verwys sy na “mynen woonhuisie” waaruit afgelei kan word dat dit nie ‘n groot huis was nie. Dit is onbekend waar die huis geleë was. Geertruyda sterf in 1816 (internet: FamilySearch, G.M. Westpalm sterftesertifikaat) aan huis van haar jonger suster, Maria (1750-1826), en dié se man, Hendrik Lodewyk Bletterman (1746-1824), laaste landdros van Stellenbosch wat deur die VOC aangestel is. Die Bletterman-huis is deur Bletterman omstreeks 1789 opgerig en is vandag Pleinstraat 1, Stellenbosch (Potgieter 1970: 361; SAF 2012: Vol W 808). Die inventaris wat opgestel is op die dag van haar dood dui aan dat al haar roerende besittings ook daar geberg is. In die gaandery (die vertrek direk agter die voorhuis) was daar ’n drastoel met sy stokke. Die stinkhoutkabinet met sy silwerbeslag sou waarskynlik ’n indrukwekkende stuk meublement gewees het. Onder die kleiner items was daar onder meer ’n goue ring met die letters G en W in “briljanten” (WKAR MOOC 7/1/72: 72). Dit was heel waarskynlik die ring van Geertruyda Westpalm en die woord “briljanten” kom twee keer voor in die beskrywing daarvan. Dit beteken dat dit diamante bevat het. In ag genome haar ouma Geertruida Margaretha Goosens se groot erfporsies wat onder meer diamante gespesifiseer het, is dit geen verrassing om soveel weelde in Geertruyda van Andringa se boedel aan te tref nie.

Verder was daar 19 boeke met onbekende titels in die inventaris, met spesifiek een boekie wat die aandag getrek het. Dit word beskryf as: “Een rood[?] marokyne gaarn boekje” (WKAR MOOC 7/1/72: 72) wat vry vertaal sou neerkom op ’n rooi[?] Marokkaanse garingboekie. Volgens genealoog J.H. Claassen sou dit waarskynlik ’n kleiner boek as die normale grootte wees en sou dit met garing gebind wees. Marokko was teen daardie tyd reeds eeue lank bekend vir hoëgehalte-boekbinderye, asook leeroortreksels vir boek-omslae en die kunstige versiering daarvan (Claassen 2017: e-pos).

Die gevolgtrekking wat gemaak kan word uit die genealogiese feite en argivale bronne oor Geertruyda Margaretha van Andringa (née Westpalm) se lewe, is dat sy welgesteld was, van die amptenary en boonste sosiale stand was, dikwels in ’n posisie was om te onthaal, eksotiese en duurder bestanddele kon bekostig en definitief woonagtig was aan die Kaap vir ‘n groot deel van haar lewe, binne die waarskynlike ontstaanstydperk van MSB 522.

Figuur 3.13: *Stellenbosch 1816, die jaar van Geertruyda se oorlye (internet: Ryksmuseum, Adrianus Johannes Bik)*

3.5 DIE EGPAAR VAN BLOMMESTEIN

3.5.1 Petrus Canzius van Blommestein

Van Andringa lei uiteindelik die spoor na nog ’n weduwee Van Blommestein. Petrus Canzius van Blommestein (gebore op 16.6.1783 in Delft, Nederland (SAG 1986: 311; SAF 2012: Vol B 776-8) was die privaatsekretaris van landdros Van Andringa, en die beeld van ’n hegte vriendskap tussen die twee ontvou deur bewyse uit die verlede. Van Blommestein trou drie maal en het twee kinders by sy eerste vrou, Christina Jacoba le Sueur, naamlik Johannes Michael Adrian van Blommestein (1807-1856) en Geertruyda Valerida (Valenda) van Andringa (1812-1888). Hy vernoem dié dogter na die kinderlose Van Andringa-egpaar (De Kock 1972 red: 783). Geertruyda Valerida van Andringa was ook die peetkind van die Van Andringa-egpaar en die enigste erfgenaam van Geertruyda van Andringa (née Westpalm) (WKAR MOOC 7/1/72: 72). Geertruyda Valerida van Andringa trou in 1836 met Adriaan Tieleman Roux en gaan woon in die Caledon-distrik, waar Adriaan Tieleman in 1869 as wynboer sterf. Die verbintenis voltooi die sirkel tussen die Westpalms, Van Blommesteins en Victor Desvages, skenker van die reseptemanuskrip. Desvages se moeder, Catharina Johanna Gesina Desvages (née van Blommestein) was die dogter van Johannes Michiel Adriaan van Blommestein. Johannes M.A. van Blommestein se suster, Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein, was dus die tante van Catharina J.G. Desvages.

’n Onsmaaklike voorval in die Stellenbosch NG kerkgebou (Moederkerk) waarin die statusbewustheid van die Kapenaars uitgelig is, en waarby beide Van Andringa en Van Blommestein betrokke was, is in 1812 aangeteken. Van Andringa het daarop aangedring dat stoele aan die vroue van die assistent-landdros, ene Stoel, en die tweede sekretaris, Petrus Canzius van Blommestein, toegeken word. Dit was strydig met die reëls van die kerkraad en twee diakens is afgevaardig om landdros Van Andringa daaroor te gaan spreek. Van Andringa wou toe van die twee diakens weet: “Wat zwaarigheid ziet jij dan daarin?”, en vra toe dat die stoele in die derde ry geplaas moes word, wat steeds teen die kerk se reëls was. Daarop reageer hy toe met ‘n “Smijt dan, voor den donder, de stoel van mijn vrouw ook maar de kerk uijt, dan zal ik daar ook uijt blijven!” (Hugo en Van der Bijl 1963: 114-115; Van Huyssteen 1993: 33-34). Selfs Lady Anne Barnard verwys na die belangrikheid van stoelplasings in ‘n verwysing na Geertruyda M. Westpalm se jonger suster, Maria Bletterman: “Vrow Palm the Wife of the Clergyman at Stillinbosch who declared that unless she had the seat at church allowed her which was befitting her Rank, she could not worship God there” (Schoeman 2016: 249).

In 1819 bekom Petrus Canzius van Blommestein ‘n stuk grond (Schoongezicht) van ongeveer ag morg in die Paarl, terwyl hy nog met sy eerste vrou, Christina Jacoba Le Sueur, getroud

was. Van Blommestein bou aan die hoër kant van die grond ‘n huis, een wat tans nie meer bestaan nie (Fransen en Cook 1965: 109). Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein (11.8.1812) het dus as ‘n klein dogtertjie van ongeveer sewe jaar oud in die Paarl-huis gewoon (baie kortstondig, want die huis is weer in 1821 verkoop). In 1820 trou hy weer, hierdie keer met Johanna Maria van de Graaff (Pama 1983: 328), en in 1821 verkoop hy die eiendom aan Jacob Nicolaas de Villiers. Fransen en Cook het in 1965 aangedui dat die adres van ‘n gedeelte van die eiendom Hoofstraat 52 in die Paarl was (Fransen en Cook 1965: 109). Dit is tans steeds die geval.

Figuur 3.14: *Hoofstraat 52, Paarl*
(Foto: J. Claassen November 2019)

Petrus van Blommestein se naam word in Van der Bijl (2000) se lys van Stellenbosch-grondeienaars aan drie eiendomme in Stellenbosch verbind:

> DEEL 10 (a) 38r² 113 vt² 33 dm² van Erf 10 (in die omgewing van Plein- tot Kerkstraat)
> 27.1.1815 T 25 Adriaan Moorrees en Petrus Canzius van Blommestein
> Die plaas word weer verkoop aan Johannes Wilhelmus Marthinus Wege op 15.8.1817.
>
> *108 ALEXANDERSTRAAT, ERF E 330r² 130vk voet,*
> 5.5.1829 T 106 Petrus Canzius van Blommestein (van insolvente Van der Graaf, voormalige vendusiemeester)
> Dit word verkoop aan Adrian Phillippus Cloete op 6.9.1839 en in 1870 word die erf in drie gedeel.

MT. HAPPY 4 m 404 r² van die plaas Bengale + 19 m 406 r² van die plaas Angola, totaal 24m 210 r², 13.8.1830 T 239 Pieter Canzius van Blommestein
(Van der Bijl 2000: 26, 96 (Deel 1), 3 (Deel II))

In 1834 kla ds. Herold van Stellenbosch dat die huis waarin hulle woon ongeskik is, veral weens vogtigheid wat sleg is vir sy gesin se gesondheid sowel as vir sy goedere en meubels. Die huis van Van Blommestein op "Koningsplein" naby die Braak word as alternatiewe verblyf vir die dominee gehuur tot 1838, toe die huis sonder waarskuwing verkoop is. Dit plaas die predikant in so 'n penarie toe geen alternatiewe huisvesting gevind kon word nie, dat hy noodgedwonge by sy skoonseun Paul van der Bijl intrek (Hugo en van der Bijl 1963: 145-146).

Dit blyk dat Van Blommestein geldelike probleme ondervind het op Stellenbosch, wat moontlik die skielike verkoop van dominee Herold se huurhuis verklaar. Volgens 'n advertensie in die *Cape of Good Hope Government Gazette* (1841, die res van die datum onleesbaar verweer) is die plaas Weltevreden in Jonkershoek as deel van Petrus Canzius se insolvente boedel op 'n openbare veiling te koop aangebied. Die plaasopstal word beskryf as ruim, met kombuis en spens, asook 'n aparte kothuis met vier kamers, bediendekwartiere en stalle. Volgens die vendusiekennisgewing was Weltevreden 286 morg groot en beplant met 160 000 wingerdstokke en 'n groot verskeidenheid vrugtebome (MOIB 2/630: 67).

Landed Property.

IN THE INSOLVENT ESTATE OF

Petrus Canzius van Blommestein.

On WEDNESDAY

The 29th September, 1841;

AT 11 o'CLOCK PRECISELY,

WILL BE SOLD ON THE PREMISES

IN TWO LOTS,

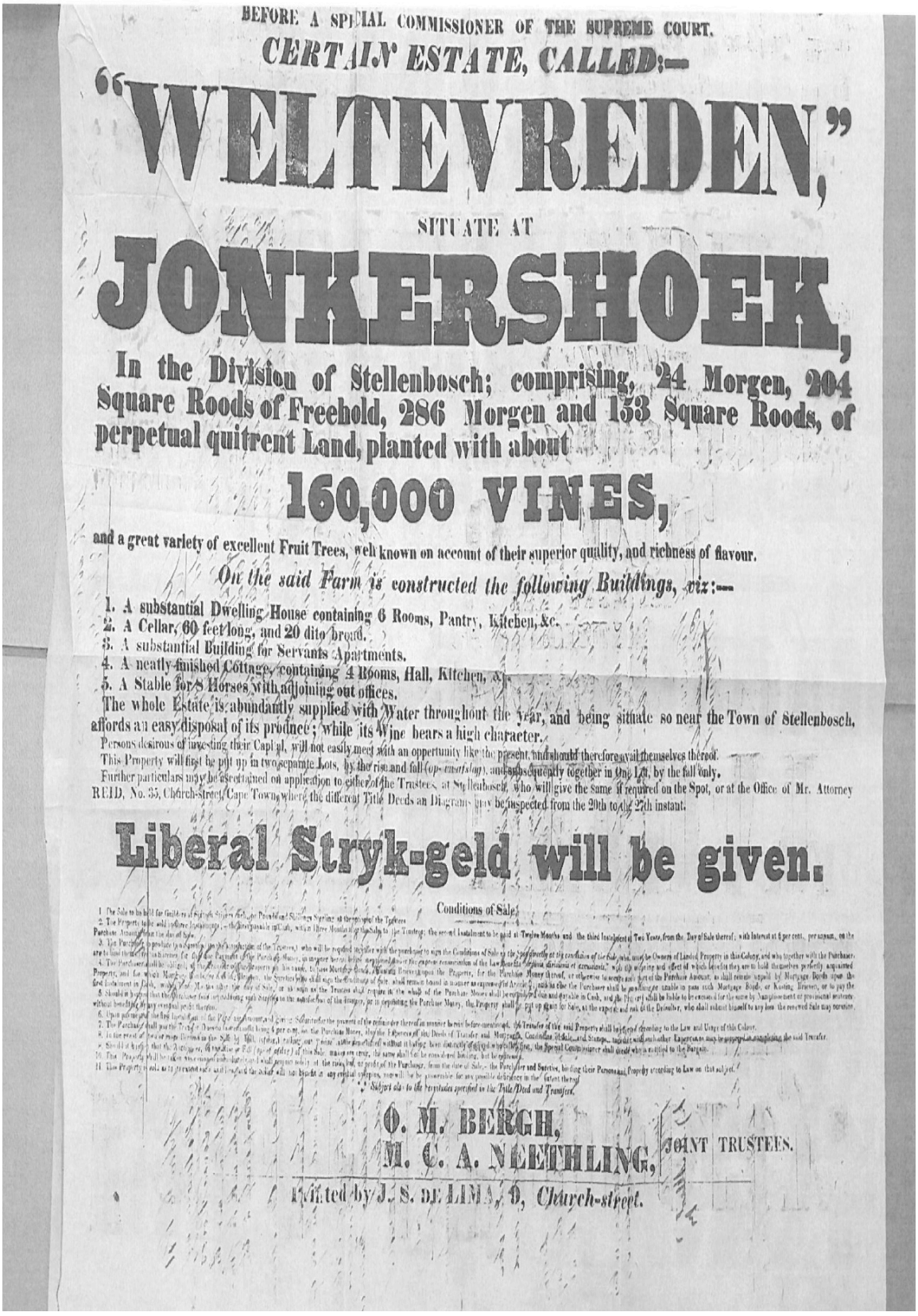
Peremptorily to the Highest Bidder,

BEFORE A SPECIAL COMMISSIONER OF THE SUPREME COURT.

CERTAIN ESTATE, CALLED:—

"WELTEVREDEN."

Figuur 3.15: *Kennisgewing van die openbare veiling (WKAR MOIB 2/630: 67)*



BEFORE A SPECIAL COMMISSIONER OF THE SUPREME COURT.

CERTAIN ESTATE, CALLED:—

"WELTEVREDEN,"

SITUATE AT

JONKERSHOEK,

In the Division of Stellenbosch; comprising, 24 Morgen, 204 Square Roods of Freehold, 286 Morgen and 153 Square Roods, of perpetual quitrent Land, planted with about

160,000 VINES,

and a great variety of excellent Fruit Trees, well known on account of their superior quality, and richness of flavour.

On the said Farm is constructed the following Buildings, viz:—

1. A substantial Dwelling-House containing 6 Rooms, Pantry, Kitchen, &c.
2. A Cellar, 60 feet long, and 20 ditto broad.
3. A substantial Building for Servants Apartments.
4. A neatly-finished Cottage, containing 4 Rooms, Hall, Kitchen, &c.
5. A Stable for 8 Horses with adjoining out offices.

The whole Estate is abundantly supplied with Water throughout the year, and being situate so near the Town of Stellenbosch, affords an easy disposal of its produce; while its Wine bears a high character.

Persons desirous of investing their Capital, will not easily meet with an oppertunity like the present, and should therefore avail themselves thereof.

This Property will first be put up in two separate Lots, by the rise and fall (*op- en-af-slag*), and subsequently together in One Lot, by the fall only.

Further particulars may be ascertained on application to either of the Trustees, at Stellenbosch, who will give the same if required on the Spot, or at the Office of Mr. Attorney REID, No. 35, Church-Street, Cape Town, where the different Title Deeds an Diagrams may be inspected from the 20th to the 27th instant.

Liberal Stryk-geld will be given.

Conditions of Sale.

1. The Sale to be held for Cash or Approved Sixteen Months Bonds, the Proceeds of Sale to Stand in Suspense at the request of the Trustees.
2. The Property to be sold before Insolvency, or the Estate to be Liquid, within three Months of the Sale to the Trustees; the second Instalment to be paid at Twelve Months and the third Instalment at Two Years, from the Day of Sale thereof; with Interest at 6 per cent. per annum, on the Purchase Amount, from the day of Sale.
3. The Purchaser to produce to and satisfy the Inspection of the Trustees, who will be required to Join with the purchaser to sign the Conditions of Sale on the Spot, directly at the conclusion of the Sale, and must be Owners of Landed Property in this Colony, and who together with the Purchaser are to bind themselves in Sureties for due the Payment of the Purchase Money, in manner herein before mentioned, to the express renunciation of the Law Beneficium divisionis et excussionis," with the meaning and effect of which benefits they are to hold themselves perfectly acquainted
4. The Purchaser shall be obliged, at the Transfer of the Property, to Grant Mortgage Bonds, Notarial Bonds upon the Property, for the Purchase Money thereof, or otherwise to secure such part of the Purchase Amount, as shall remain unpaid by Mortgage Deeds upon the Property, and for which Mortgage Bonds, Notarial Bonds, the Sureties to be shall sign the Conditions of Sale, shall remain bound in manner as expressed in Article 3, unless the the Purchaser shall be unable to pass such Mortgage Bonds, or Notarial Bonds, or to pay the first Instalment in Cash, within Four Months after the day of Sale, or as soon as the Trustees shall require it; in which case the Purchaser shall be considered unable to pass such Mortgage Bonds, or Notarial Bonds, or to pay the
5. Should it happen that the Purchaser fail in complying with and adhering to the conditions of the Sale, or in completing the Purchase Money, the Property shall be put up again for Sale, at the expence and risk of the Defaulter, who shall submit himself to any loss the reserved Sale may occasion, without benefiting in any eventual profit thereon.
6. Upon payment of the first Instalment of the Purchase Money and Interest, Transfer for the property of the estate or part thereof in manner herein before mentioned, the Transfer of the said Property shall be passed according to the Law and Usage of this Colony.
7. The Purchaser shall pay the Transfer Duties for and during the 4 per cent. on the Purchase Money, also the Expences of the Deeds of Transfer and Mortgage, Conveyance of Sale, and Stamps, together with such other Expences as may be necessary in completing the said Transfer.
8. In the event of two or more Persons in the Sale by Auction, bidding one against another, and without it being known directly of whom they bid first, the Special Commissioner shall decide who is entitled to the Bargain.
9. Should it happen that the Property, or any part or portion of it, be sold without a Reserve, and without any Upset Price, the Special Commissioner shall decide who is entitled to the Bargain.
10. The Property will be taken with the cropped and ungathered Fruit, and grass solely at the risk and for the benefit of the Purchaser, from the date of Sale.—the Purchaser and Sureties, binding their Persons and Property according to Law on that subject.
11. The Property is sold as it presently stands and the Seller will not be bound at any eventual expence, nor will he be answerable for any possible deficiency in the extent thereof.

Subject also to the Reptrictions specified in the Title Deed and Transfer.

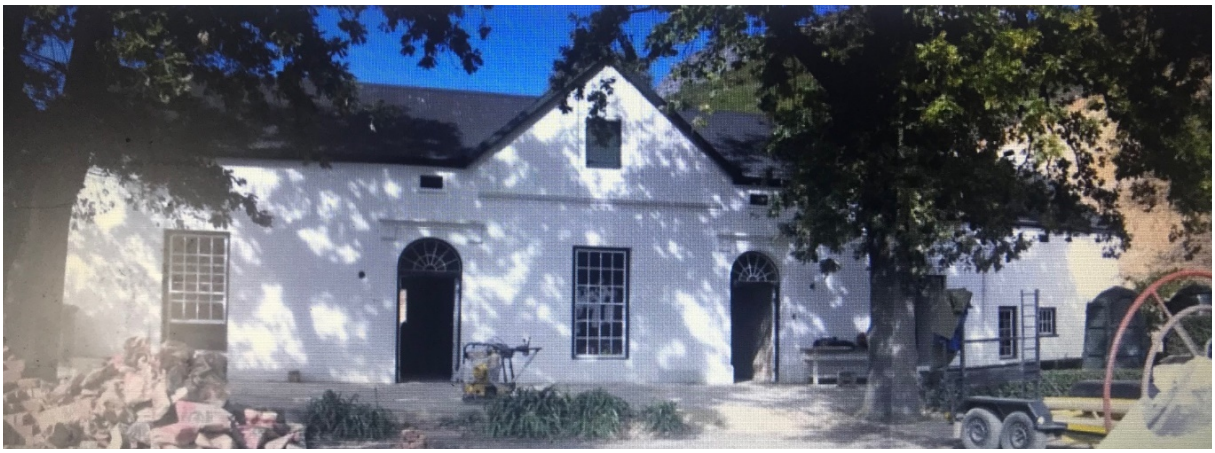
O. M. BERGH,
M. C. A. NEETHLING, JOINT TRUSTEES.

Printed by J. S. DE LIMA, 9, *Church-street.*

Figuur 3.16: *Kennisgewing van openbare veiling (WKAR MOIB 2/630: 67)*

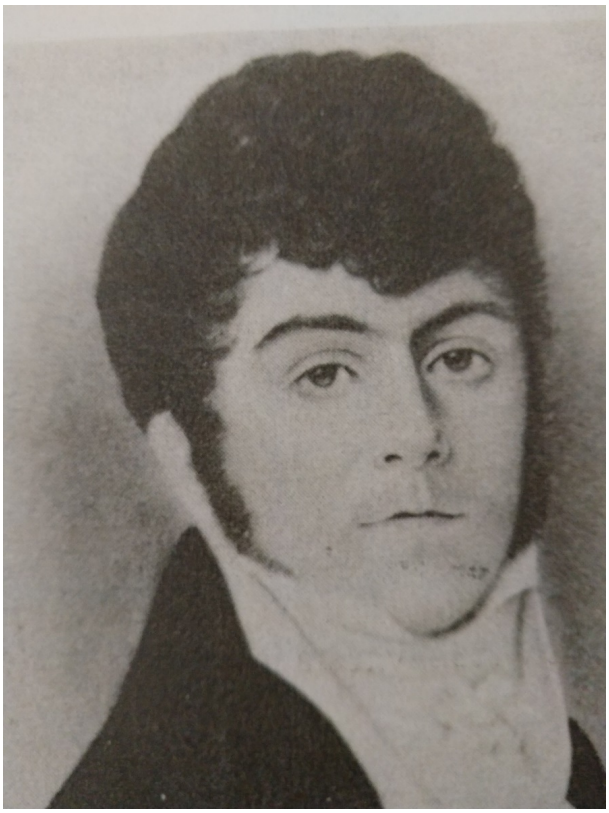
Jonkersdrift, geleë in die Jonkershoekvallei, is deel van die oorspronklike vyf plase wat in 1692 in die vallei toegeken is, met die plaas Schoongezicht (vandag Lanzerac) as buurplaas. Jonkersdrift het verskeie kere van eienaar verwissel en is mettertyd deur die eienaars vergroot deur aangrensende grond by te koop. Teen 1830 was die uitgebreide plaas bekend as Weltevreden en het dit aan Isaac de Melander behoort. In dieselfde jaar koop Van Blommestein ‘n deel van die plaas. Deur Van Blommestein se kooptransaksie is De Melander se plaas al langs die Eersterivier in twee verdeel (Clift 2011: 1-2). Volgens Van der Bijl het Van Blommestein se porsie van die plaas (op die Wes-bank) se naam verander na “Mount Happy”, nadat dit in 1841 op die veiling verkoop is (Van der Bijl 2000: 3-4 (deel II)).

Van Blommestein het die plaas vir ongeveer twaalf jaar besit totdat dit uiteindelik op 18.1.1842 aan J.C. Nielen Marais oorgedra is. Van Blommestein se woonhuis was oorspronklik die buitegeboue wat moontlik in die tweede helfte van die agtiende eeu opgerig is. Volgens erfeniskenner Harriet Clift was Van Blommestein waarskynlik verantwoordelik vir die verandering aan die voor-fasade van die gebou (Clift 2011: 7-9) wat vandag steeds bestaan.



Figuur 3.17: *Historiese opstal op Jonkersdrift, voorheen Mount Happy, deel van Weltevreden*
(Clift 2011: titelblad)

Die Van Blommesteins sou vir lank op Stellenbosch onthou word. In 1841, dieselfde jaar waarin P.C. van Blommestein se plaas op die veiling verkoop is, het ene “mejf” Camijn rympies oor die inwoners van Stellenbosch gemaak. ‘n Rympie deur Petronella Camijn (née Faure) oor die Van Blommesteins is opgeneem in ‘n publikasie van die Stellenbosch Heemkring. Die Van Blommestein van wie Petronella melding maak, is Petrus se tweede seun, Johan. Hy was ook 'n prokureur op die dorp en het omstreeks 1822 'n silwer medalje van lord Charles Somerset ontvang. Johan was die eienaar van die erf waar die Stellenbosse Distriksbank later geleë was. Oor Johan van Blommestein rym Petronella soos volg: “Myn hart toch voedt geen zier venyn/Laat my dan stil van Blommestein” (Fensham 1978 red: 18, 36).



Figuur 3.18: *Petrus Canzius van Blommestein*
(Foto van portretskildery: P. en E. van Blommestein, 2017)

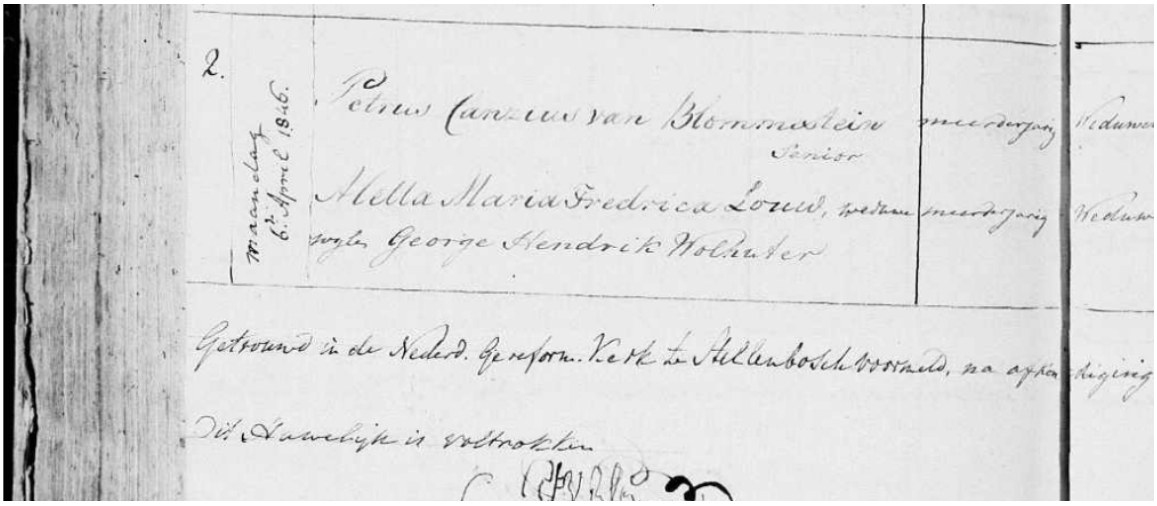
Petrus Canzius sterf op 4.2.1853 en word in ‘n grafkelder waarop sy familiewapen uitgebeeld is, in die Stellenbosch NG kerk-begraafplaas begrawe (Pama 1983: 328).

Figuur 3.19: *Van Blommestein grafkelder in Stellenbosch NG kerk-begraafplaas*
(Foto: H van Deventer-Terblanche, Februarie 2016)

Figuur 3.20: *Detail van die Van Blommestein-familiewapen op die grafkelder in die Stellenbosch NG kerk-begraafplaas*
(Foto: H. van Deventer-Terblanche, Februarie 2016)

3.5.2 Weduwee van Blommestein: Aletta Maria Fredrica van Blommestein

Nog ‘n identiteit wat moontlik kwalifiseer as “weduwee” Van Blommestein was Petrus Canzius se derde en laaste vrou. Sy was Aletta Maria Fredrica Louw, gebore op Malmesbury in die Swartland op 23.10.1814 (SAG 1999: 286; MOOC 6/9/271: 1524) en gedoop op 30.10.1814 (SAG 1999: 286). Aletta M.F. Louw, die dogter van Adriaan Jacobus Louw en Johanna Wilhelmina Adendorff (SAG 1999: 286), was reeds ‘n weduwee toe sy op 6 April 1846 in Stellenbosch met Petrus Canzius van Blommestein trou (internet: FamilySearch Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat) (vergelyk figuur 3.21). Die troudatum is deur Heese en Lombard verkeerdelik as 1844 aangegee (SAG 1999: 286). Sy teken dan ook in die huweliksregister haar naam as “AMF Louw Dewe [die weduwee] GH Wolhieter”.



Figuur 3.21: *Fotobeeld van die huweliksertifikaat van Van Blommestein en Louw met datum 6 April 1846 aangedui*
(internet: FamilySearch, Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat)

Aletta M.F. trou die eerste maal op 22.5.1836 op 21-jarige ouderdom met George Hendrik Wolhuter, wat op daardie stadium ongeveer 59 jaar oud was (SAG 1999: 286). George Hendrik Wolhuter stam van ’n Switserse familie, en moes voorheen getroud gewees het, aangesien sewe kinders, waarvan sommige meerderjarig was, vier jaar later op sy sterftekennis aangetoon is. Sy pa, George Christoffel, het in 1773 in diens van die VOC as horlosiemaker aan die Kaap aangekom. George Christoffel word in 1776 ’n burger en die aankope van twee eiendomme, eers die huis van Jan Christiaan Hendrik en in 1785 die huis van Jacob Kamp uit sy boedel, gee ’n aanduiding dat dit voorspoedig gegaan het met hom (Linder 1997: 83). George Christoffel se seun, George Hendrik Wolhuter, is gebore c1777. Sy geboortedatum is onbekend, maar dit kon met sekerheid vasgestel word met ‘n fotobeeld van die oorspronklike dokument dat hy op 22.6.1777 gedoop is (internet: FamilySearch, Wolhuter doop).[19] Wolhuter gaan op 22.5.1836 ‘n tweede huwelik aan met Aletta M. F. Louw (SAG 1999: 286). Volgens *The African Court Calendar for 1814* woon hy in Loopstraat 81 en sy beroep is ‘n wamaker (SA Biblioteek uitg, *Kaapse Almanakke* 1804-1814).[20] Dieselfde publikasie van 1822 dui hom steeds aan as wamaker wat in Houtstraat 21 gewoon het (1986: 146). Volgens sy sterftekennis van 1840 was hy woonagtig te Houtstraat 31 en was hy ‘n *Commission Agent* (internet: FamilySearch, Wolhuter sterftekennis).

Aletta M.F. trou ses jaar later met Petrus Canzius van Blommestein. Hy is die vader van haar suster, Henrika van Blommestein (née Louw) se man (haar swaer se vader dus). Sy sterf op 13.8.1889 in die ouderdom van 74 jaar, waarvan sy vir 36 jaar ‘n weduwee Van Blommestein

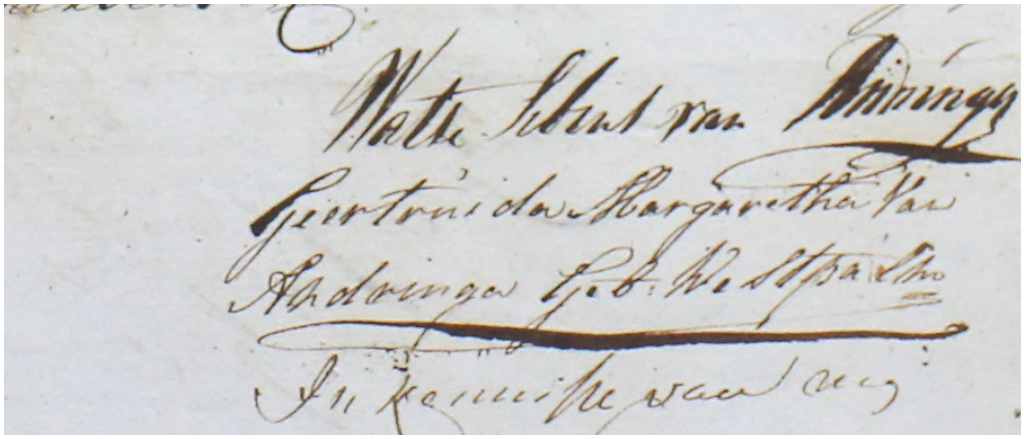
[19] Daar het voorheen twyfel bestaan oor sy doopdatum, maar die fotobeeld van sy doopinskrywing bevestig die datum.
[20] *Kaapse Almanakke* (1982: 122).

was. Aletta M.F. se adres van sterfte word aangedui as Waal [Wale] straat 53, Kaapstad. Diederik Leendert van Blommestein teken haar sterftekennis en was die eksekuteur van haar boedel. Diederik Leendert was die jongste van Aletta M.F se drie kinders uit die huwelik met Petrus Canzius, naamlik Johanna Wilhelmina, Elizabeth Cornelia en Diederik Leendert (WKAR MOOC 6/9/271: 1524). Johanna en Elizabeth trou met twee Wahl-neefs (hulle vaders was broers) en Diederick is getroud met Helena Wilhelmina Haylett. In 1880 word Diederick se "residence" in die huweliksregister aangedui as Kaapstad (internet: FamilySearch, D.L. van Blommestein huweliksertifikaat). Teen die einde van sy lewe het hy na Potchefstroom verhuis. Sy sterftekennis dui aan dat hy 'n wewenaar en die bestuurder van die Potchefstroom-klub was ten tyde van sy dood (internet: FamilySearch, D.L. van Blommestein sterftesertifikaat).

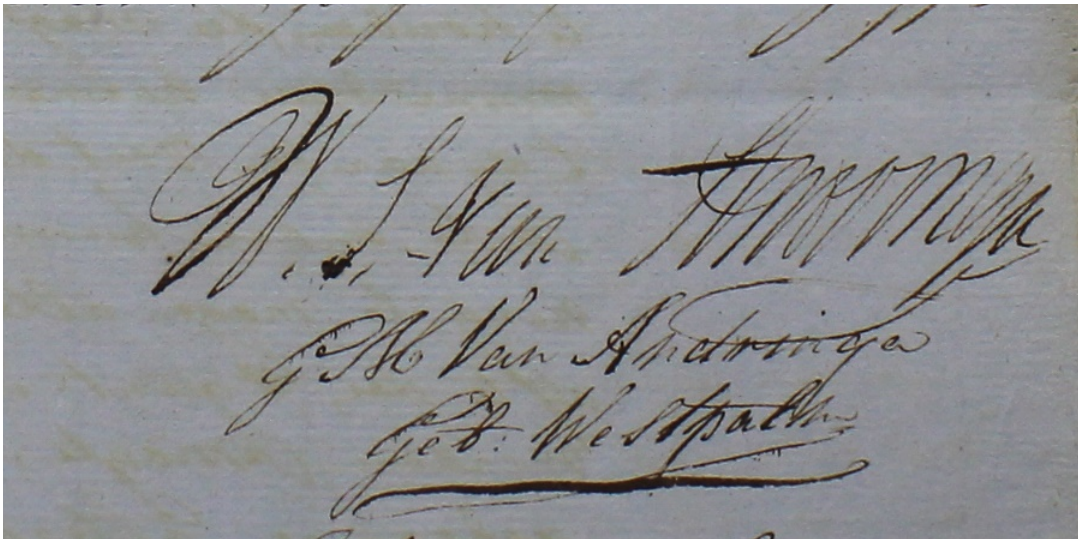
3.6 HANDSKRIF EN EIENAARSKAP VAN RESEPTEMANUSKRIP 522

3.6.1 Handtekeninge van Geertruyda M. Westpalm en Aletta M.F Louw

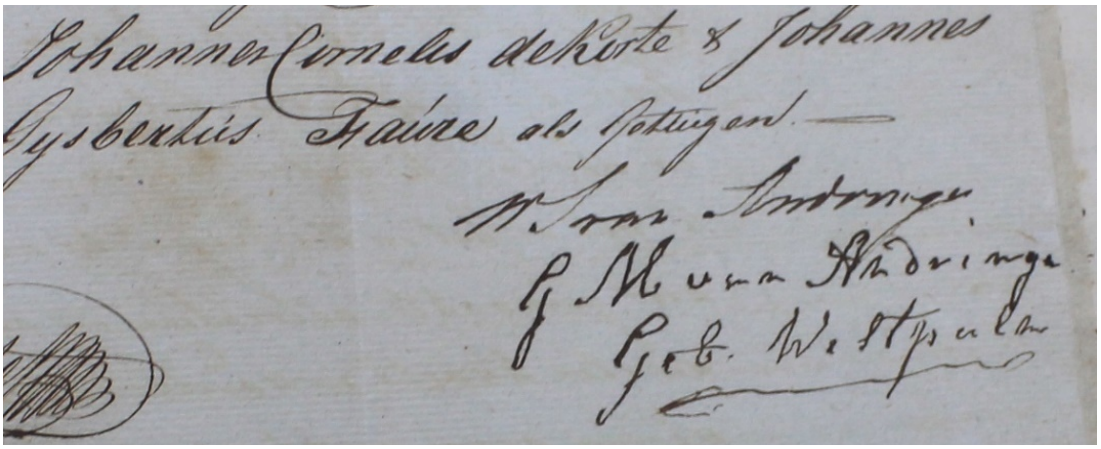
Geertruyda M. Westpalm en Aletta M.F. Louw se handtekeninge wat op die argivale dokumente gevind is, is vergelyk met die inskripsies sowel as die verskillende handskrifte in die boek en ontleed vir ooreenkomste.



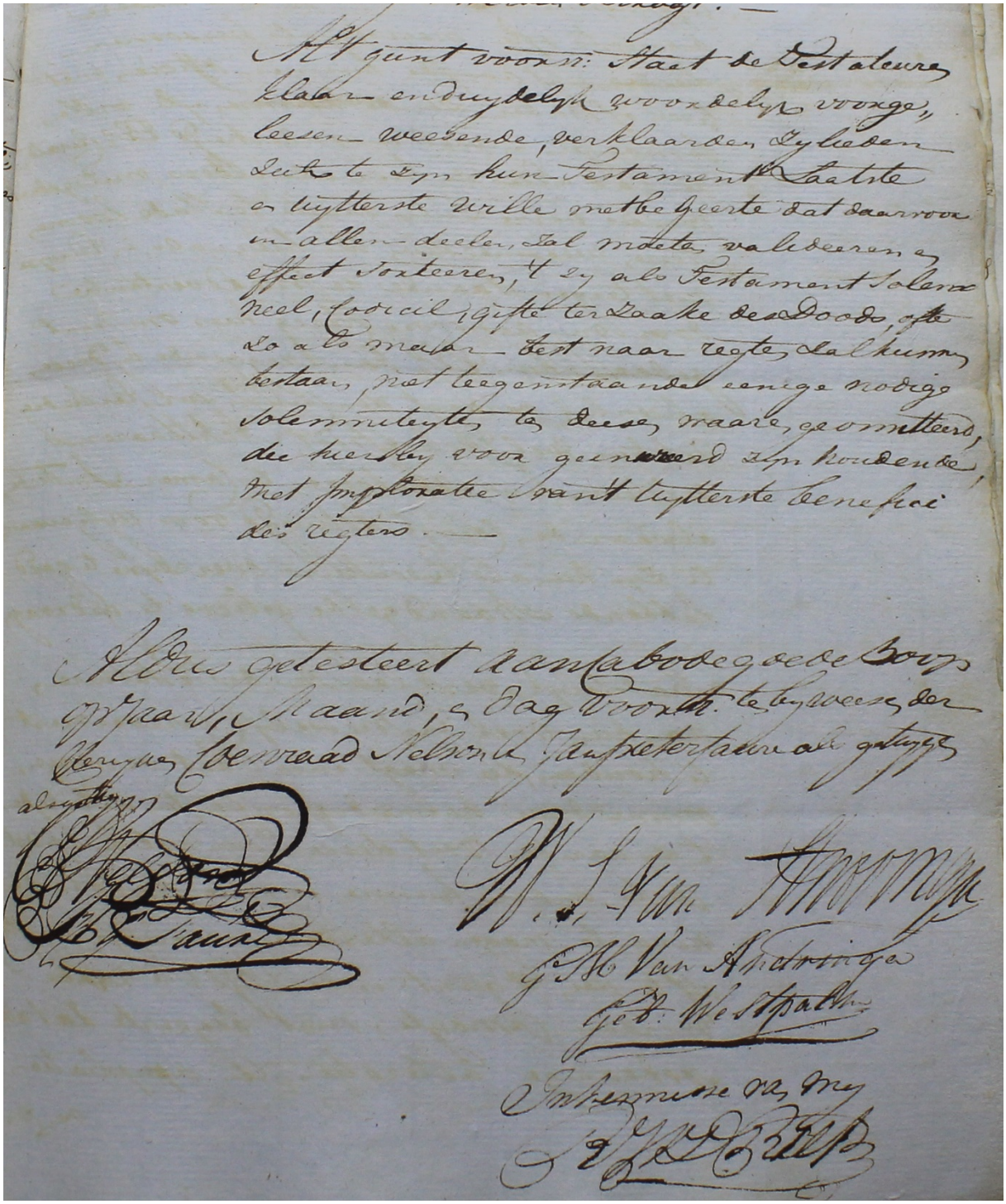
Figuur 3.22: *Detail van die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa op die eerste testament in die WKAR-lêer (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)*



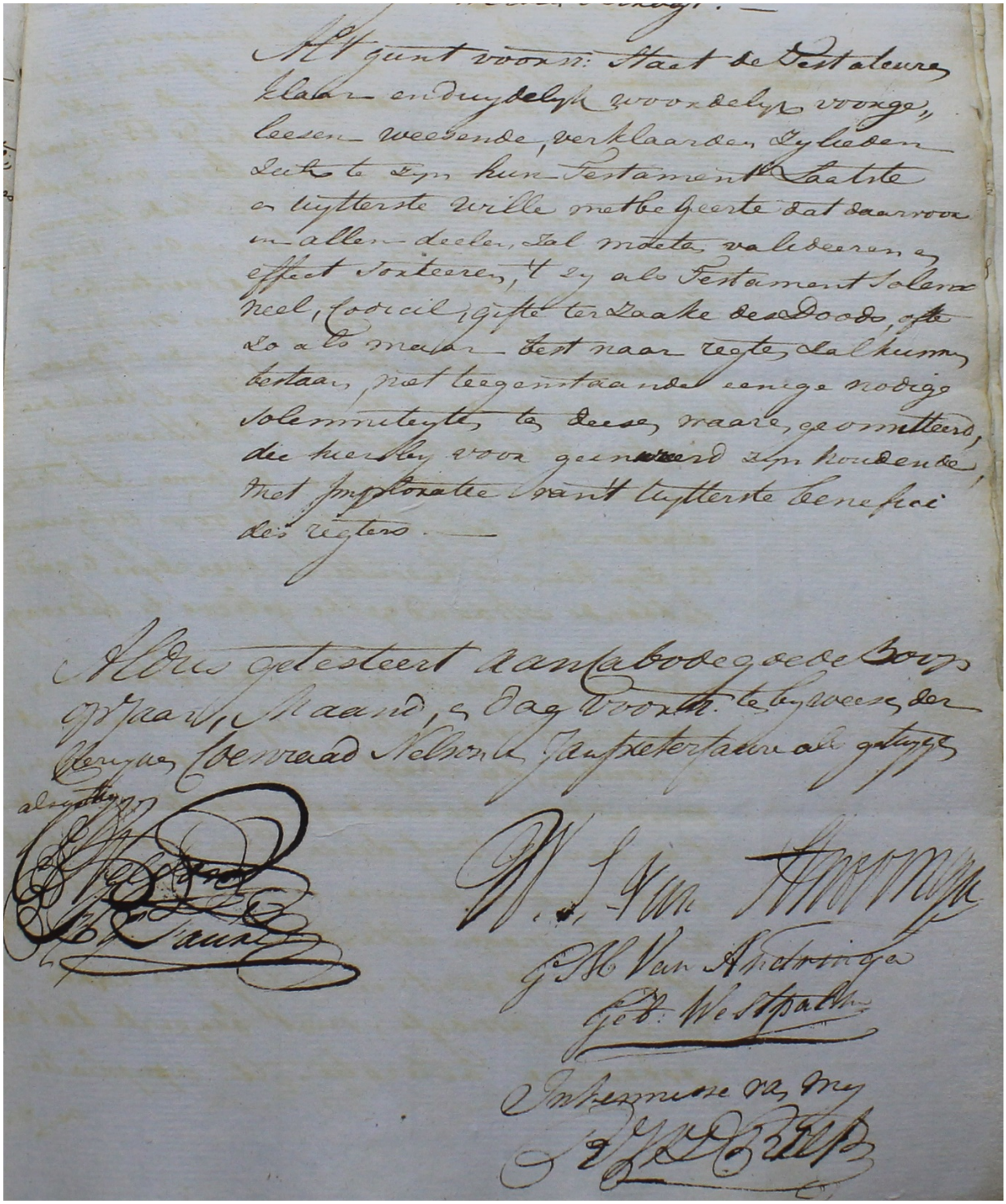
Figuur 3.23: *Detail van die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa op die tweede testament in dieselfde WKAR-lêer as vorige testament in figuur 3.20*
(WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)



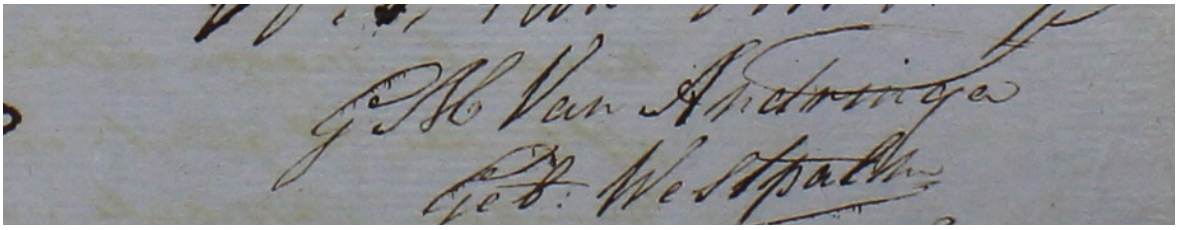
Figuur 3.24: *Detail van die handtekening van Geertruyda Westpalm op haar laaste gesamentlike testament met eggenoot Watse Sibius van Andringa, 15.06.1814*
(WKAR 1/STB 18/25: 23)



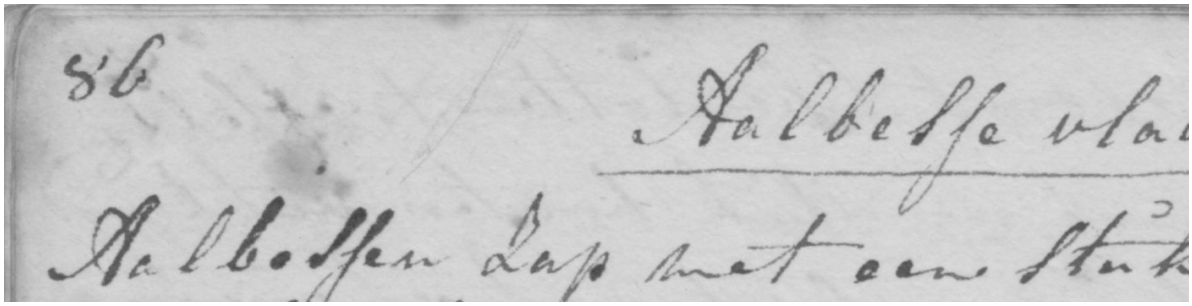
Figuur 3.25: *Die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa met ander skrif en handtekeninge op testament ter wille van vergelyking (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)*



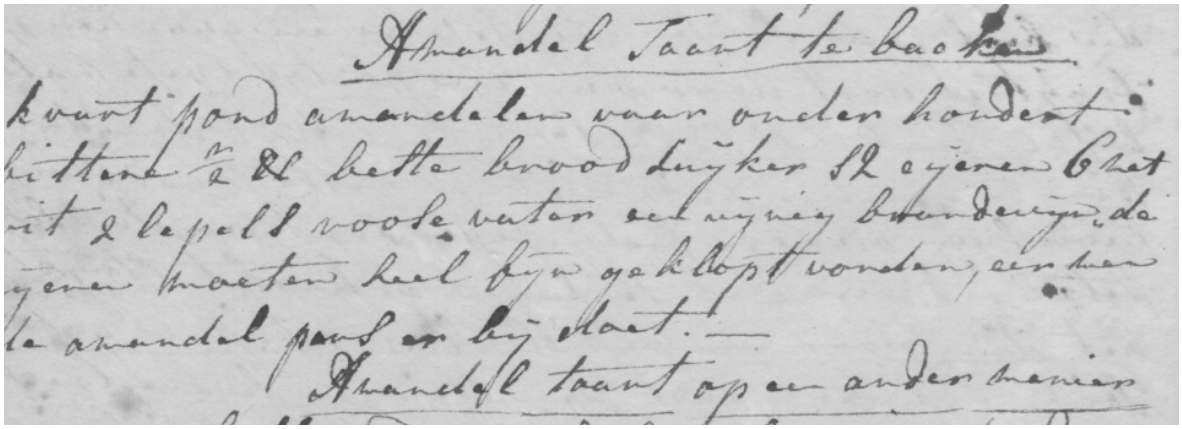
Figuur 3.26: *Die handtekening van Watse Sibius van Andringa en Geertruyda Margaretha van Andringa met ander skrif en handtekeninge op testament ter wille van vergelyking (WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)*



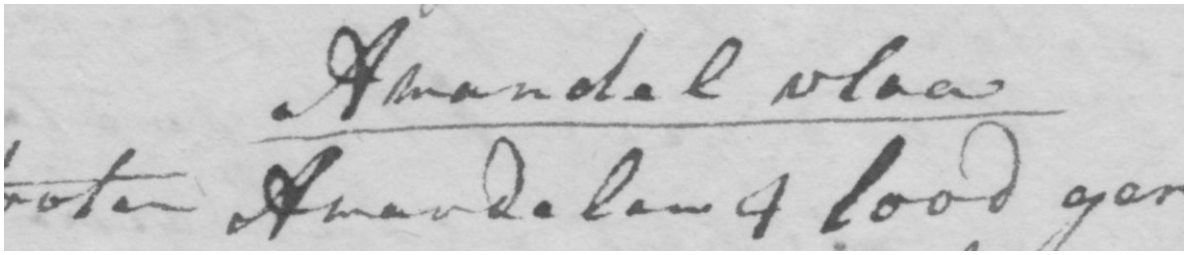
Figuur 3.27: *Detail van die handtekening van Geertruyda Margaretha van Andringa ter vergelyking met die vorming van "A" in MSB 522*
(WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)



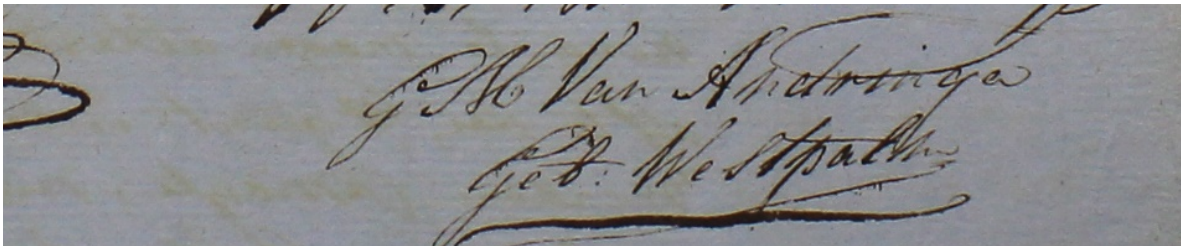
Figuur 3.28: *Vorming van "A"*
(MSB 522, deel II)



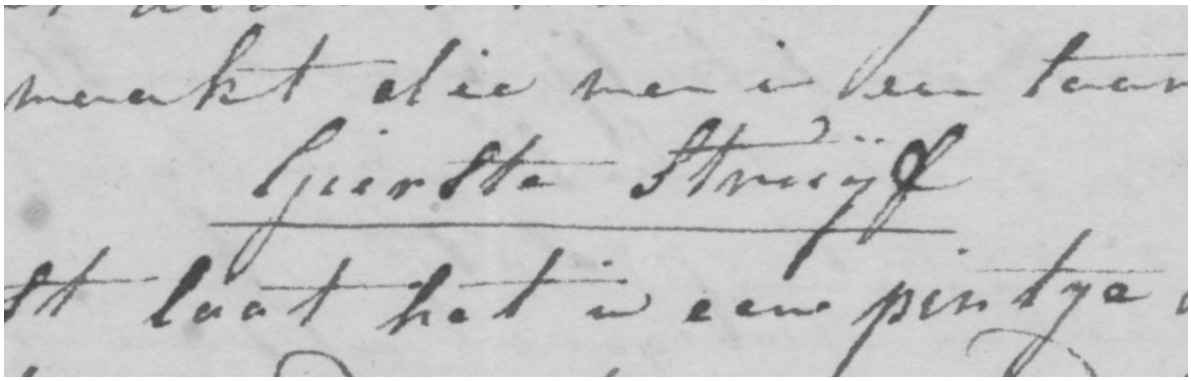
Figuur 3.29: *Vorming van "A"*
(MSB 522, deel II)



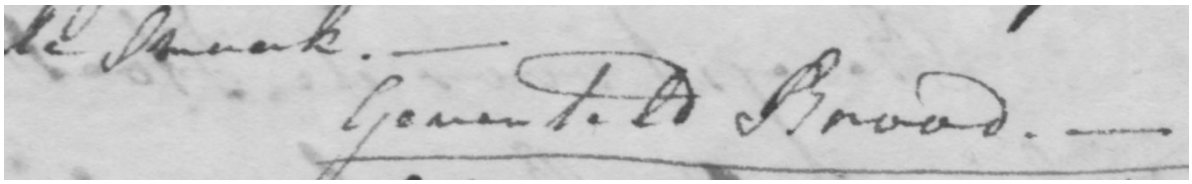
Figuur 3.30: *Vorming van "A"*
(MSB 522, deel II)



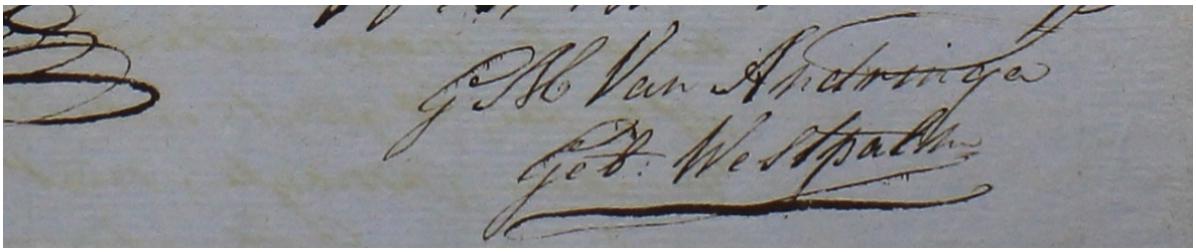
Figuur 3.31: *Detail van die handtekening van Geertruyda Margaretha van Andringa ter vergelyking met die vorming van "G" in MSB 522*
(WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)



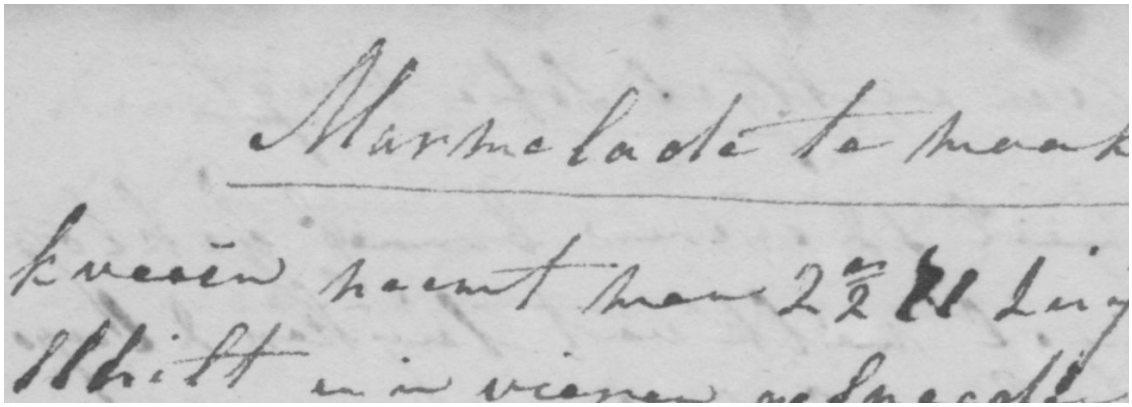
Figuur 3.32: *Vorming van "G"*
(MSB 522, deel II)



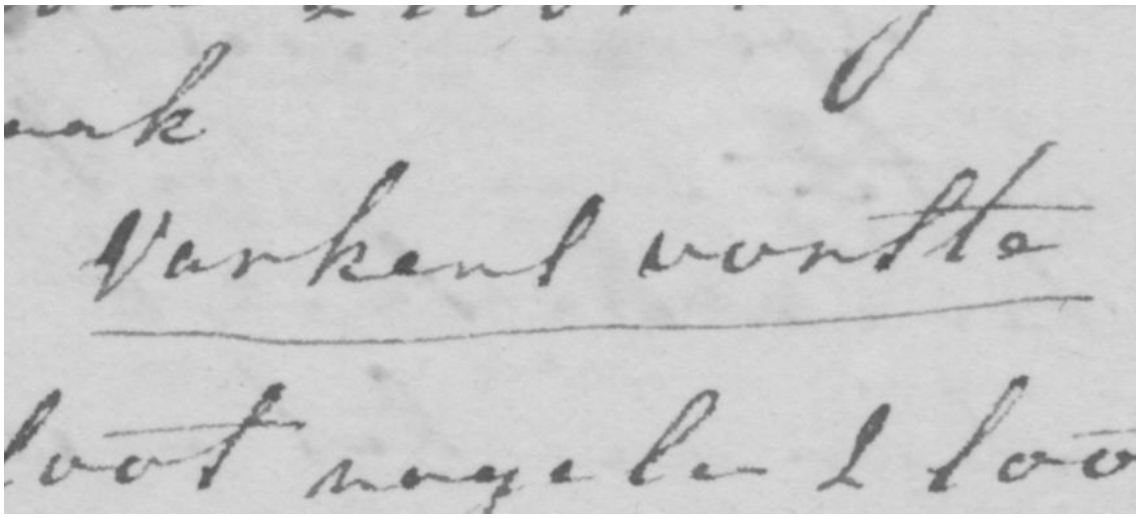
Figuur 3.33: *Vorming van "G"*
(MSB 522, deel II)



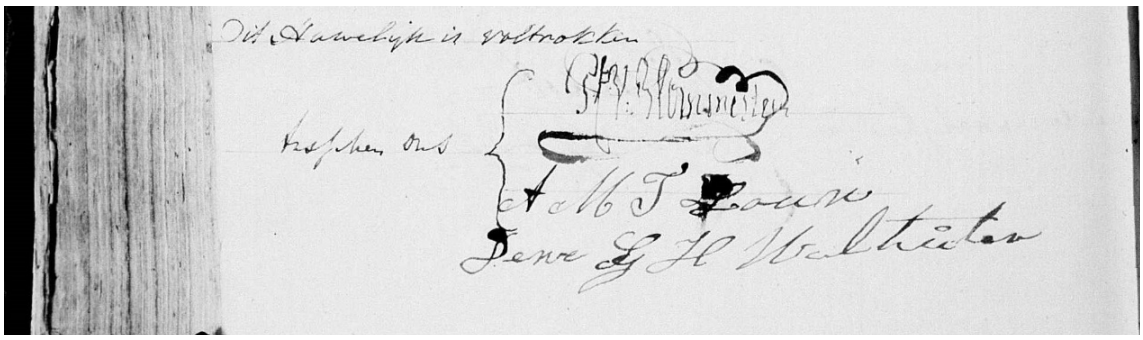
Figuur 3.34: *Detail van die handtekening van Geertruyda Margaretha van Andringa ter vergelyking met die vorming van "M" en "V" in MSB 522*
(WKAR CJ 2639: 63, 73, 88)



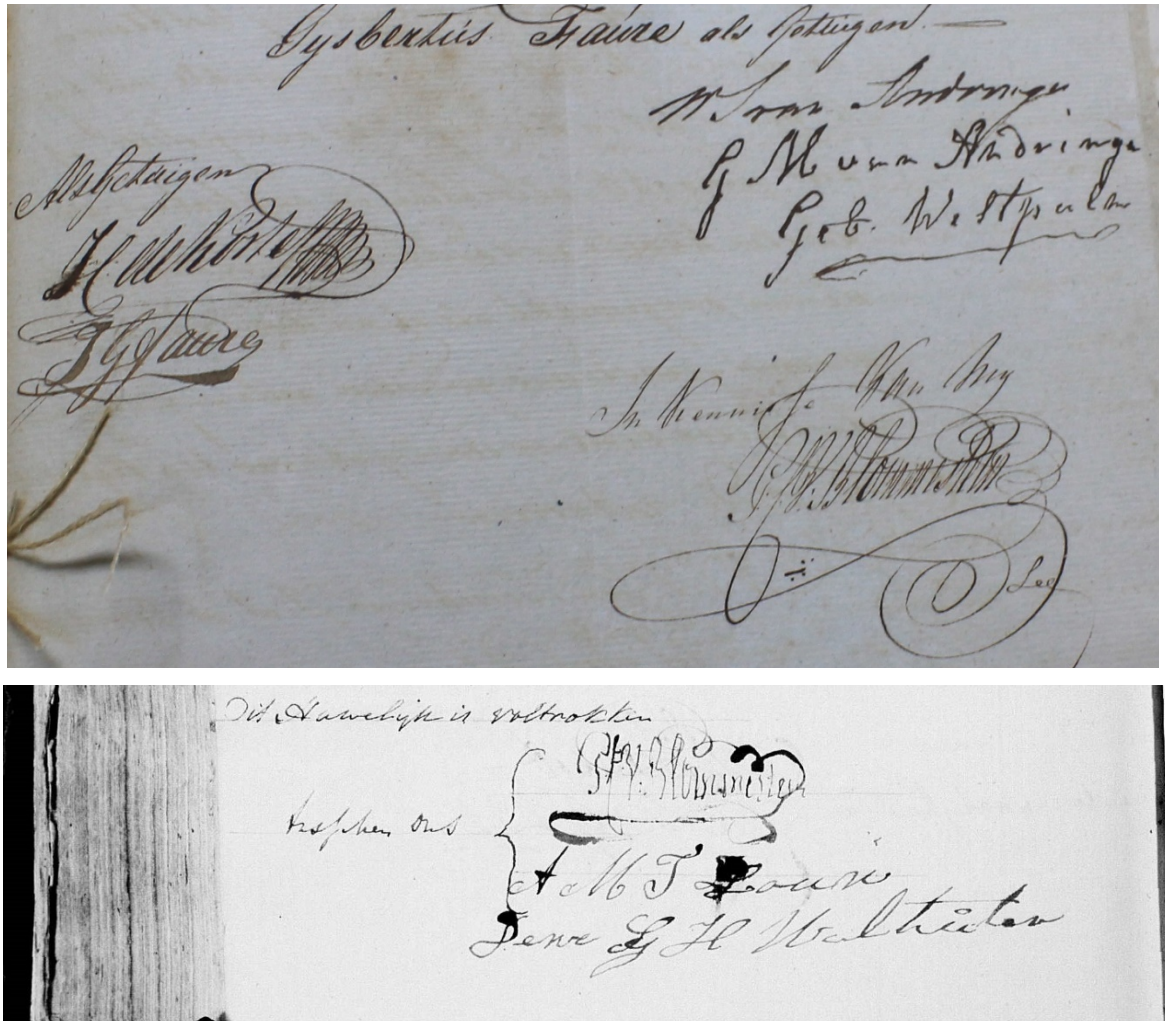
Figuur 3.35: *Vorming van "M"*
(MSB 522, deel II)



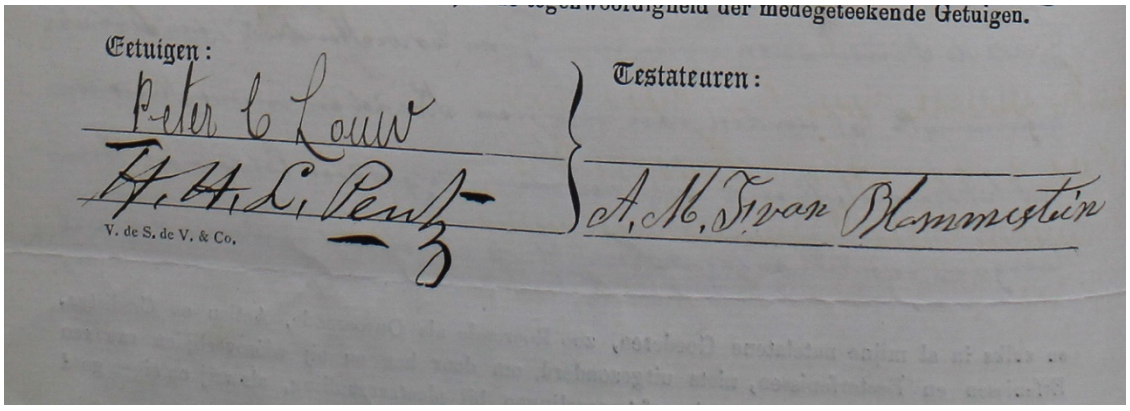
Figuur 3.36: *Vorming van "V"*
(MSB 522, deel II)



Figuur 3.37: *Die handtekening verskyn in die huweliksregister met P.C. van Blommestein en A.M.F. Louw se handtekeninge (NG Kerkregister, Stellenbosch, mikrofilm 2214093, lêer 4434406, fotobeeld 202)*
(internet: FamilySearch, Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat)



Figuur 3.38: *Die handtekening van P.C. van Blommestein op beide dokumente en die handtekening van A.M.F Louw op slegs die onderste fotobeeld (WKAR 1/STB 18/25: 23 (internet: FamilySearch, Van Blommestein en Louw huweliksertifikaat)*



Figuur 3.39: *Die handtekening van A.M.F. Louw in haar testament (MOOC 7/1/516: 1208)*

3.6.2 Gevolgtrekking

Geertruyda M. Westpalm se handtekening op die argivale dokumente stem nie ooreen met die inskripsie voorin die boek nie (figuur 2.1), maar toon wel ooreenkomste met die handskrif in deel II.

Peter Canzius van Blommestein en Aletta se handtekeninge is waarneembaar in die Stellenbosse huweliksregister van 1846. Aletta M. F. teken haar naam as “AMF Louw, dewe [weduwee] GH Wolhieter”. Meer voorbeelde van Aletta M.F. Louw se handtekening is egter nodig om bo redelike twyfel haar handtekening met enige van dié in die reseptemanuskrip te verbind, maar uit die voorbeelde gevind, kon geen ooreenkomste met die handskrif in MSB 522 opgespoor word nie.

Voorafgaande feite plaas twee moontlike Westpalm bydraers, Isabella Westpalm (née De Wit, c1719-1755) en haar dogter, Geertruyda Margaretha Westpalm (c1748-1816), bo redelike twyfel in die Kaap in die tydperk waarin die reseptemanuskrip ontstaan het. Die datum 1796 kom vier maal voor in deel II, wat bes moontlik ‘n aanduiding is van wanneer die resepte neergeskryf is. Daarom word afgelei dat Isabella waarskynlik deel I (MSB 522: 1-80) geskryf het en die inskrywing “Recept Boek van Westpalm Kaapstad” gemaak het, terwyl Geertruyda Margaretha (1748-1816) tot deel II (MSB 522: 81-111) bygedra het.

Isabella Westpalm is oorlede toe Geertruyda Margaretha Westpalm ongeveer sewe jaar oud was. As oudste kind en dogter het Geertruyda Margaretha waarskynlik haar moeder se resepteboek geërf. In dié geval was Green verkeerd toe hy genoem het dat die reseptemanuskrip teen die einde van die agtiende eeu geskryf is, maar wel korrek waar hy noem dat dit van moeder na dogter en een geslag na ‘n volgende oorgegee is. Geertruyda tree in die huwelik aan die Kaap toe sy ongeveer 37 jaar is – ‘n ouderdom waarop sy waarskynlik reeds haar tegniek in die kombuis goed geslyp het en bydraes sou gemaak het tot haar moeder se reseptemanuskrip. Sy en haar eggenoot verlaat die Kaap in dieselfde jaar (1785) om eers sewentien jaar later terug te keer toe Geertruyda ongeveer 54 jaar oud was. Indien die datum 1796 wat in die laaste helfte van deel II voorkom (MSB 522: 102-3) verwys na die jaar waarin die resepte neergeskryf is, was dit in die tyd wat Geertruyda en haar eggenoot in Nederland gewoon het en is dit waarskynlik dat deel II ten dele in die Nederlande kon ontstaan het.

Die moontlike geïdentifiseerde bydraers van deel III het in die negentiende en twintigste eeu geleef, onder Britse bewind. Bewyse daarvoor is in hoofstuk twee bespreek. Hulle was die peetouers van Geertruyda M. Westpalm, naamlik Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein (1812-1888); Geertruyda Valerida se skoonsuster en tydgenoot, naamlik

Geertruida Susanna Ackerman (c1811-1869); en Geertruyda Valerida se broerskind, die moeder van die skenker aan die biblioteek, Victor Desvages, naamlik Catharina Johanna Gesina van Blommestein (1848-1920).

Die twee oudste kinders uit Petrus Canzius van Blommestein se eerste huwelik met Christina Magdalena le Sueur het ongeveer vyf jaar van mekaar verskil. Hulle twee het uiteindelik nog vier sibbe gehad uit hulle vader se tweede en derde huwelike (SAF 2012: Vol B 776-8). Toe Petrus Canzius sy tweede huwelik aangegaan het in dieselfde jaar wat sy eerste vrou oorlede is (1820), het Geertruyda Valerida van Andringa ag jaar oud geword. Daar is ongeveer veertien jaar verskil tussen die enigste kind van Petrus Canzius en Johanna Maria van de Graaff (P.C. van Blommestein se tweede huwelik) en Geertruyda Valerida van Andringa. Tussen Petrus Canzius se oudste kind (eerste huwelik), Johannes Michael Adriaan, en sy jongste seun (derde huwelik), Diederick Leendert, wat op 30.6.1852 gebore is, is daar ongeveer 45 jaar verskil (SAF 2012: Vol B 776-8). Weens die groot ouderdomsverskil tussen die oorlewende kinders van Petrus Canzius, is dit moontlik dat die twee oudstes van een moeder ‘n hegter band met mekaar sou smee as met ander sibbe wat daarna gevolg het. Dit kan moontlik verklaar waarom Geertruyda Valerida van Andringa vir die kind van haar broer ‘n kosbare geskenk in die vorm van ‘n familieresepteboek sou gee.

Petrus Canzius se derde vrou en uiteindelik ook weduwee Van Blommestein, Aletta Maria Frederica Louw (1846-1889), kan nie heeltemal geëlimineer word as bydraer nie, maar die waarskynlikheid blyk skraal te wees, omdat daar geen bewyse is nie. Die presiese spoor van hoe die reseptemanuskrip uiteindelik in Victor Desvages se besit beland het, het met die verloop van tyd vervaag, maar bewyse van ‘n hegte vriendskap, gedeelde professionele loopbaan en familieverbintenis is gelewer. Op die koop toe het Petrus Canzius al voordat hy met Aletta M.F. getroud is, geldelike nood ervaar, daarom sou Aletta M.F. waarskynlik nie gereeld weelderige maaltye kon voorberei of die eksotiese bestanddele wat telkens voorkom, gemaklik kon bekostig nie.

3.7 SOSIALE AGTERGROND VAN DIE BYDRAERS

Die periode waarin die bydraers van MSB 522 geleef het, strek oor meer as ‘n eeu en ‘n half. Die tydperk begin onder bewind van die VOC, waarná die Britte die septer swaai, en voordat die laaste waarskynlike Van Blommestein nasaat en bydraer te sterwe gekom het (c1888) en die manuskrip deur Victor Desvages aan die biblioteek geskenk is (1937), het Uniewording plaasgevind (1910).

3.7.1 Die Kaapse tafel in die agtiende eeu

Schoeman en Worden *et al* beskryf die ontstaan van ‘n koloniale kultuur en welgestelde elite teen die einde van die sewentiende eeu aan die Kaap. Volgens Worden *et al* was ‘n elite groep welgestelde en groot huiseienaars, dikwels verbind deur matriliniêre lyne, reeds ontwikkel aan die Kaap teen die middel van die agtiende eeu. Die toenemend welvarende groep kon keurige ingevoerde meubels aanskaf, of gespesialiseerde ambagslui opdrag gee om huisraad te vervaardig. Die groep was geensins verteenwoordigend van die deursnee Kaapse inwoner nie, maar alleenlik van toepassing op ‘n uitgelese groep VOC-amptenary, handelaars en grondeienaars (Schoeman 2013: 216-259; Worden *et al* 2004: 35-85). In *Cape Lives of the Eighteenth Century* skets Schoeman die ontwikkelingsgeskiedenis van die 18de-eeuse Kaap deur middel van twaalf biografieë van individue en drie van egpare. Uit die sketse word dit duidelik dat dit ’n samelewing was waar klasseverskille geheers het, waar intense armoede en terselfdertyd uitspattige weelde voorgekom het (Schoeman 2011).

Valentyn, wat die Kaap ‘n aantal keer besoek het, skryf in die jaar wat Isabella de Wit se pa Jan aan die Kaap geland het (1705), dat die veranderings aan woonhuise sedert sy vorige besoek (1695) opmerklik was, met verskeie dubbelverdiepinghuise wat intussen gebou is: “in ‘t jaar 1705 vont ek hier vry grooter, hooger en heerlyker huizen”. Valentyn beskryf in meer detail die verbeterde huise van Albert Koopman en “den Heer Henning Husing”. Oor die huis van die fiskaal Joan Blesius skryf hy dat dit “een zeer schoon huis is, waarin men […] een dubbelde woning onder en boven [heeft]” (Valentyn 1971: 80). Valentyn rapporteer ingenome oor die kwaliteit van akkommodasie, dat vars voedsel in oorvloed was en dat soveel bier as wat in aanvraag was, altyd ingesluit was (Valentyn 1971: 80, 197, 205). Abraham Bógaert maak ook melding van die mooi huise van fiskaal Joan Blezius en dié van Henning Huizing (Bógaert 1711: 100). Die verskaf van verblyf was een van die gewildste bronne van inkomste aan die Kaap in die agtiende eeu en historiese bronne getuig van wedywering en klagtes oor buitensporige pryse (Worden *et al* 2004*:* 57).

Tydens die ontstaan van ‘n Kaapse koloniale kultuur het die inwoners van Kaapstad hulle begin distansieer van Europa, sowel as van die buitedistrikte rondom Kaapstad, en trots begin identifiseer as ‘n unieke groep. Die nuwe stedelike groepering, beïnvloed deur ‘n vermenging van Noord-Europese en Indiese-Oseaan-invloede, het uiting gevind in kultuurbedrywighede en vryetydsbesteding (Worden *et al* 2004: 67, 71). Kolbe, wat die Kaap tussen 1705 en 1713 besoek het, beskryf ‘n bruilofsmaaltyd waar daar tot drie dae lank gedans, geëet en gedrink is. Benewens die eetgoed is wyn, koffie, tee, amandelmelk, sjokolade, bier en ander lekkernye deurentyd op die bruilof aangebied (Kolbe 1727: 307).

Ross meen dat historiese rekords geneig is om óf die boonste laag van die gemeenskap, óf die onderste laag te oorbeklemtoon, terwyl die geskiedenis van diegene tussenin met minder dokumentasie en rekords vervaag. Hy noem dat een van die redes waarom die geskiedenis van die elite in bronne oorbeklemtoon is, is omdat dit juis diegene was wat daarvoor verantwoordelik was om inligting vas te lê en te genereer en wat boonop as rolmodelle geag is, wat die elite uitgemaak het (Ross 1999: 83). Alhoewel onvolledig, is die geskiedenis van die gewone burgers in die ontstaanstydperk van MSB 522 wel ook opgeteken (Groenewald 2007: 126-152). Armstrong se studie oor die bestaan van 18de-eeuse Chinese eethuise word in hoofstuk 4 onder afdeling 4.4.19.2 bespreek en dien as ‘n goeie voorbeeld van die lewenswyse van ‘n laer-inkomstegroep aan die Kaap. Vry-Chinese aan die Kaap was bekend as goeie kokke en entrepreneurs wat klein eethuise vanuit hulle woonplekke bedryf het en die eetplekke onberispelik skoon gehou het. Die Chinese eethuise het onder meer koffie, tee, drank, “kerri-kerri” en ‘n verskeidenheid seekosgeregte wat aan die Kaapse kus versamel is, te ete aangebied (Armstrong 2013: 7-17; Mentzel 1925: 92). Mentzel beskryf dat selfs die mense in die disktrikte soos Swellendam en Stellenbosch, buite die grense van Kaapstad, oor die algemeen steeds in staat was om ‘n goeie lewenspeil te handhaaf. Hy deel die landelike boere in vier sosiale klasse in, en wys daarop dat verskille in eetgewoontes, dieet en tye waarop maaltye geneem word, tussen die klasse geheers het. Mentzel, wat van 1733 tot 1741 aan die Kaap gewoon het, was ‘n fyn waarnemer. Hy spreek die mening uit dat selfs die minder gegoede boere en knegte genoeg voedsel en wyn gehad het om te eet en te drink. Vir hulle hoofmaaltyd is daar hoender, eend, gans en lamsboud voorgesit as braaigeregte. Vleis is vars, gerook, gepekel en gedroog en die dieet kon voldoende aangevul word met groente en eiers. Mentzel benadruk by ‘n paar geleenthede dat die binnelandse inwoners bekend was vir hul gasvryheid, en enige besoeker sou verwelkom met iets te drink en te eet, en by gebrek aan kommersiële akkommodasie is vreemdelinge aan huis gehuisves (Mentzel 1921: 98-121). De Jong merk teen die einde van die agtiende eeu op dat die Kaapse burgers oor die algemeen ‘n goeie lewenspeil gehandhaaf het wat veral sigbaar was in die kos wat hulle geëet het. De Jong se waarnemings oor die Kaapse inwoners, van slawe tot gewone burgers en belangrike amptenary, is as briewe in boekvorm gepubliseer (1802). Die aantal geregte wat aan ‘n tafel bedien is, was ‘n weerspieëling van sosiale status; die meer welgestelde inwoners en amptenare het groter weelde aan tafel vertoon (De Jong 1802: 117-8).

Hendrik Swellengrebel, die eerste en enigste Kaaps-gebore goewerneur, het in 1748 die septer in die kolonie geswaai tydens Geertruyda Margaretha Westpalm se geboorte, opgevolg deur sy swaer, Ryk Tulbagh, in 1751. Toe Tulbagh teen 1755 die Prag-en-Praal-wetgewing uitgevaardig het, sou Geertruyda sewe jaar oud gewees het – dalk te jonk om daarvan notisie te neem, maar haar ouers, Jasper en Isabella Westpalm, sou deeglik daarvan bewus gewees

het. Hierdie wetgewing het vorige pogings om die oordadige vertoon van rykdom aan die Kaap sowel as Batavië in te perk, gekonsolideer met gedetailleerde instruksies oor kleredrag, die dra van ornamente soos knope en gespes, die vertoon van diamante en pêrels en ander aspekte, veral met betrekking tot offisiële gedrag (onder meer beperkings op koetse, koetsiers, slawe, gedrag by troues en begrafnisse).

Mev. Kindersley, 'n Engelse dame wat geneig was tot stereotipering en selfs totale onbegrip van wat sy waargeneem het, het die Kaap besoek toe Geertruyda 'n tiener was in die huis van Jasper Westpalm en haar stiefmoeder, Christina Ley. Mev. Kindersley skryf oor die Kapenaars dat "they have houses and land […] and sufficient to enable them to live with comfort here […] I was never in a place where people seem to enjoy so much comfort […]" en verder dat "delicacy is not characteristic of the Dutch females, but they are decent, plump, healthy and cheerful" (Kindersley 1777: 62, 64).

Die Engelsman William Hickey wat twee maal aan die Kaap aandoen, het in 1777 en 1780 in die tyd toe Geertruyda nog 'n jong ongetroude dame was, onthou dat hy sy tyd aangenaam verwyl het tydens sy eerste besoek terwyl hy by "Mrs Vanrenen" tuisgegaan het (1777). Soggens en saans is daar in die Kompanjiestuine gestap en saans is gereeld danse bygewoon sowel as kaart gespeel en "public entertainments" bygewoon. Oor sy tweede besoek (1780) skryf hy: "We lived a merry life, having dances, concerts and plays every evening" (Spencer 1782 red: 107, 111, 220).

Die Kaap as 'n halfwegstasie vir vars voedsel en water tussen Europa en Oos-Indië was 'n strategiese baken vir sterk handels- en seevarende moondhede. Teen die einde van die agtiende eeu was die uurglas besig om leeg te loop vir die handelsposisie van die VOC in die Indiese oseaan (Worden *et al* 2004: 81). Onder plofbare wêreldomstandighede het groot getalle huursoldate vanaf 1782 na die Kaap gestroom. Die katalisator hiervoor was die uitbreek van die Vierde Anglo-Nederlandse oorlog in 1780. Dié oorlog het op sy beurt gevloei uit Franse, Spaanse en Nederlandse samewerking om 'n anti-Britse koalisie te vorm, aangevuur deur die Amerikaanse Vryheidsoorlog (Penn 2012: 188). Frankryk, gretig om hulle voorraadroete na Mauritius en Réunion te beskerm, het spoedig vlootversterkings na Kaapstad gestuur om 'n moontlike Engelse inval af te weer (Worden *et al* 2004: 81). Volgens Penn was die huursoldate hoofsaaklik Franse. Die korttermyngevolg van die invloei van groot getalle troepe was 'n dramatiese styging in lewenskoste in Kaapstad (Penn 2012: 176-193). Die aanwesigheid van die regimente het verder verreikende sosiale en ekonomiese gevolge vir die Kaap gehad (Worden *et al* 2004: 81-83). Geertruyda trou midde-in hierdie tydperk (1785) met Van Andringa, en verlaat die Kaap kort daarna om vir die volgende ongeveer sewentien jaar in Nederland te woon.

Fragmente uit die dagboek van Johanna Duminy (1757-1807, nege jaar jonger as Geertruyda Westpalm), wat behoue gebly het, verskaf insae in die milieu van welgestelde Kaapse grondeienaars wat teen die einde van die agtiende eeu gelewe het.[21] Die Fransman, J.H. Bernardin de Saint-Pierre, wat ses weke lank tuis gegaan het in die gastehuis van Johanna Duminy se ouers (Johanna Lombaard en Benjamin Nothling/Nöthling/Neethling) op pad terug vanaf Mauritius in 1771, beskryf in sy reisjoernaal die gasvryheid wat hy aan huis van die Neethlings ervaar het. Volgens hom was daar altyd geselskap in die voorhuis en ‘n tafel gedek met vrugte, kaas, botter, wyn, tabak en pype. Koffie en tee is heeldag bedien en kos is ruim voorsien. Hy kon gaste nooi en die gasheer se vervoermiddel en huishulpe (slawe) was tot sy beskikking. Daar is van die oggend tot die aand geëet. Bernardin de Saint-Pierre is selfs oorgenooi om die plattelandse huis (*country-house*) van sy gasheer te besoek. De Jong verduidelik dat die “gaanderij” ‘n groot vertrek was wat van voor tot agter in die huis gestrek het. In hierdie vertrek is geleef, gekuier, geëet, gaste ontvang, en dit was selfs niks vreemds om ‘n paar slawe op bankies te sien sit, besig met naaldwerk en breiwerk nie. Uit die voorhuis het die kombuis gewoonlik gevloei en uitgeloop na buite. Nog ‘n vertrek wat uit die voorhuis gevloei het, was ‘n stoorkamer (*dispens)* waarin proviand, eetgerei en linne gebêre is (De Jong 1802: 117).

Tydens Bernadin de Saint-Pierre se besoek was Geertruyda ongeveer 23 jaar oud. Ten spyte daarvan dat Bernardin de Saint-Pierre die lewe aan die Kaap as die beste rusplek wat hy ooit besoek het, beskryf, vind hy dit ook eentonig – ‘n daaglikse herhaling van dieselfde take en sosiale rituele. Vrouens bestuur die huishouding en bediendes (slawe) en die mans doen besigheid. “The same business, and the same pleasures, are repeated each day” (1775: 190-207, 227).

Le Vaillant beskryf die Kaapse dames in 1790 as modieus uitgevat in die nuutste Franse modes, maar sonder grasie en afronding. Volgens hom was die Kaapse dames versot op dans, in so ‘n mate dat skaars ‘n week verby gegaan het sonder dat verskeie baldanse in die huise van die meer gegoede burgers gehou is. Die goewerneur het self ook een maal per maand ‘n openbare dans aangebied. Die hoër rang VOC-werknemers en burgerlike elite het ‘n eksklusiewe groep gevorm wat deur onderlinge huwelike verder versterk is. Die groep het formele onthale by die Kasteel bygewoon en spesiale geleenthede saam gevier. In die tydperk

[21] Dit is opvallend hoe die lewenspaaie van die vroeë Kapenaars mekaar kruis. Adriaan Tieleman Roux het geboer as eienaar, huurder of bywoner op die plaas Bokrivier (Bokke rivier). Sy broer, Johannes Andries Roux, was in 1850 ook eienaar van hierdie plaas, of ‘n onderverdeling daarvan. In 1820 is die plaas in die naam van Charles Jean van Helsland oorgedra. Charles is in 1800 met Jeanne (Jeanette) Françoise Duminy, ‘n dogter van Johanna Duminy (née Nothling) getroud. Johanna en François Nothling was die eerste eienaars van die plaas en Johanna se naam leef voort uit die behoue dele van haar dagboek.

van die egpaar Van Andringa se afwesigheid aan die Kaap, vind groot veranderings op politieke gebied plaas. Brittanje beset die Kaap in 1795, net om dit vir ‘n kort tydperk vanaf 1803 tot 1806 weer af te staan aan die Bataafse Republiek (Worden *et al* 2004: 74, 76, 77, 82).

Lady Anne Barnard wat tydens die Eerste Britse Besetting aan die Kaap gewoon het, verwys in haar dagboeke byna daagliks na sosiale geleenthede wat sy bygewoon of aangebied het. Dit het gewissel van kleiner intieme etes vir gaste van haar man Andrew Barnard, koloniale sekretaris, tot groot formele dansballe by die kasteel, uitstappies en piekknieketes. Sy lewer gereeld kommentaar met inskrywings soos “dinner was a feast” en “an incomparable dinner”, om haar Kaapse maaltye te beskryf (Lenta en Le Cordeur 1999 35, 180 vol II). Oor ‘n ete by die Eksteens in September 1800 skryf sy “it woud appear very extraordinary how the Dutch coud send in such dinners as they do, but the enormous number of Slaves employd, each in cooking & taking care to do their something, accounts for it – I sat where I chanced to have a peep into the kitchen & I am convinced there were 30 people in it or twenty at least” (Lenta en Le Cordeur 1999: 35, 180, 227-8 vol II).

Lady Anne Barnard beskryf ‘n bruilofsfees van die bekende Cloete- en Eksteen-families in die Kaap. Die hele huis was verlig met vetkerse en enorme hoeveelhede kos is bedien, onder andere koek, soetgoed, wildsvleis, hamme, tonge, kalkoene, hoender in jellie en Franse soetigheid, “every thing that coud be named from the East & from Europe”. Wyn het so vrylik gevloei dat die gewoonlik sobere mnr. Barnard ook in die gees van die okkasie deelgeneem het. Lady Anne het op ‘n stadium selfs “terriefied” agter ‘n “gorduin” gaan skuil om te ontsnap van nog ‘n rondte heildronke en “the Dutchmen [that] caught hold of the women promiscuously & kissd them heartily” (Lenta en Le Cordeur 1999: 280 vol II). Die partytjie het aangehou tot sesuur die volgende môre, waarna dit weer met ‘n middagmaal hervat is. Lady Anne se halfgeskokte opmerking na wat, volgens haar waarneming, ‘n opruiende partytjie was, is dat dit wat sy waargeneem het, “a scene which is usual in every Dutch family at the Cape on a wedding” was (Lenta en Le Cordeur 1999: 277-281 vol II). In nog kommentaar oor die verskeidenheid op die Kaapse tafels skryf lady Barnard: “They begin their dinners with *piano piano* with what we should reckon very ordinary fare, stewed cow-heel, which is a favourite dish, tripe, macaroni, water-souchy soups, and fish, but increase the size and number of their dishes every course, ending at last with enormous joints” (Anderson 1901 red: 155).

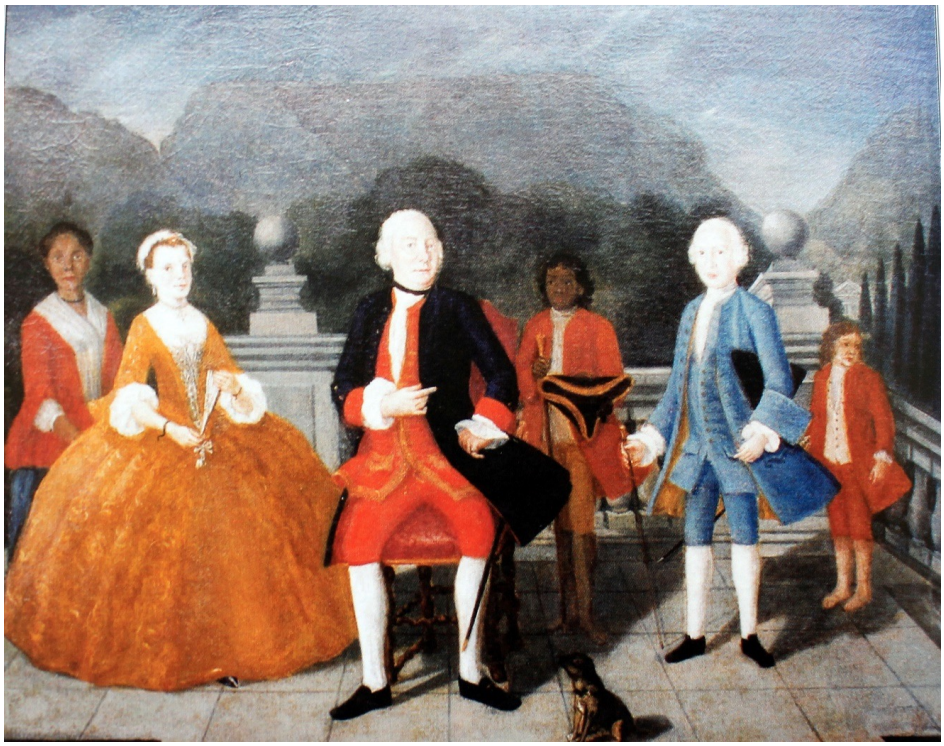
Geertruyda en haar eggenote keer in 1802 terug na die Kaap, waar hulle woon tot hulle afsterwe (1814 en 1816 onderskeidelik). Die egpaar sou tot ‘n mate deelgeneem het aan die sosiale aktiwiteite, met Van Andringa as landdros en ampsdraer en Geertruyda se belangrike

plaaslike konneksies en haar susters wat beide met vooraanstaande mans in die huwelik getree het.

Geertruyda sterf aan huis van haar jonger suster Maria (1750-1826), en dié se man, Hendrik Lodewyk Bletterman (1746-1824), laaste landdros van Stellenbosch deur die VOC aangestel. Bletterman was skynbaar ‘n goedhartige mens, volgens die herinneringskrif van Petrus Borchardus Borcherds (Siviele Kommissaris en landdros van Kaapstad, seun van ds. Meent Borcherds). Borcherds verwys na ‘n kuier aan huis van die huis Blettermans waarna hy Bletterman as ‘n “kind-hearted gentleman” en sy vrou Maria as “the essence of politeness and civility” beskryf (1863: 28). By dié geleentheid is daar koek en tee in oorvloed bedien, skryf Borcherds verder. By ‘n ander geleentheid beskryf hy Bletterman as “our kind-hearted friend” (1863: 28).

Geertruyda se laaste testament van 1815 is opgestel en onderteken deur T.C. Rönnenkamp, ‘n welgestelde Kapenaar. ‘n Uitkykkamer op Rönnenkamp se platdak-woning was ‘n simbool van sy status. Hier is vriende onthaal en vir tydverdryf is die inkomende skepe dopgehou. Hy het byvoorbeeld ook sewe verkykers, sewe stoele en vier spubakke in sy uitkykkamer gehad (De Wet *et al* 2017 reds: 88). In figuur 3.40 in die skildery van kaptein Hendrik Storm, hoof van die Kaapse garnisoen, sy dogter Magdalena en sy seun Henricus Jacobus, word ‘n beeld geskep van ‘n Kaapse woning met ‘n plat dak wat gebruik is om te vergader.

Melding is gemaak van die detail waarmee Geertruyda haar eie begrafnis in haar laaste testament beplan het. Begrafnisse was geskoei op ‘n Nederlandse lees en is as ‘n belangrike plegtigheid beskou, met talle formaliteite en seremonies, wat ook die onthaal van roubeklaers ingesluit het. Teen 1793 moes die Kommissaris-generaal ernstig waarsku teen “in ‘t oog loopende prach en verkwisting’ by begrafnisse aan die Kaap” (Roeleveld 1977: 66). Boedelrekeninge van die tyd sluit dikwels begrafnisonkoste vir voedsel soos “hoenders, eende, ganse, kalkoene, hamme, rosyne, amandels, olywe, *soucys de bolonje*, tee, koffie, wyn, bier, brandewyn, koek, brood, kaas, tabak, pype en snuif” in (Roeleveld 1977: 66).



Figuur 3.40: *Kaptein Hendrik Storm op die platdak van 'n Kaapse woning c1760 (Pretorius 1998: 90)*

3.7.2 Engelse bewind en internasionale invloed in die kombuis

Lichtenstein wat die Kaap vroeg in die negentiende eeu besoek het, nadat Geertruyda en haar eggenoot na die Kaap teruggekeer het, skryf onder meer dat "Batavian custums"[22] nageaap word deur die Kaapse inwoners "in everything relating to the luxuries of the table" (Lichtenstein 1815: 83). Hiermee verklaar Lichtenstein dat die Engelse invloed nog nie op die Kaapse tafel gematerialiseer het nie. Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein is ses jaar na die aanvang van die Tweede Britse Bewind aan die Kaap gebore. Dié Britse besetting het 'n nuwe tydperk ingelui wat ook op die sosiale lewe 'n groot impak gehad het. Vir die voormalige VOC-kolonie was dit die vertrekpunt vir verengelsing (Worden *et al* 2004: 85-219). In hoofstuk 1 (onder afdeling 1.3.2) is ook gewys op die Engelse invloed in "Mevrouw" D.J.H se *Oranje kook-koek- en recepten-boek voor Zuid-Afrika*.

[22] Lichtenstein verwys hier heel waarskynlik na die koloniale Europeërs in Batavië wat Protschky beskryf as 'n hibriede kultuur, 'n onderlinge huwelik tussen die Nederlandse en Bataafse kultuur. Die koloniale tafel was 'n instrument waardeur die Nederlanders hulle kon onderskei (verhewe plaas) van die plaaslike inwoners. Die "rijsttafel" is byvoorbeeld ontwikkel as 'n prominente simbool van die Nederlandse voedselkultuur in Batavië. Alhoewel dit juis die koloniste se voedselkultuur onderskei het van die plaaslike inwoners, het die "rijsstafel" dit ook verbind, want die verskeidenheid geregte wat op so 'n koloniale tafel aangebied is, het min of meer uit plaaslike Javaanse geregte ontwikkel (Prostschky 2008: 347-357).

Lichtenstein skryf met lof oor die gasvryheid van koloniste op sy binnelandse reis. Volgens hom was dit gebruiklik om soveel geregte aan besoekers te bedien as wat beskikbaar was, byna te veel om te tel. ‘n Sterkerige kerriesop was gewoonlik die eerste gang, daarna het vis- of vleisgeregte met atjar en sambal gevolg en daarna die hoofgereg. Die hoofdis was gewoonlik ‘n braaigereg soos speenvark, kalkoen of wildsbraad, bedien met ingelegde vrugte. Lichtenstein noem dat hoender- of duiwepasteie saam met die hoofgereg bedien is en dat die kokke gewedywer het om bekend te staan as die bobaas-pasteimaker, daarom is die pastei met besondere toewyding mooi versier. Die nageregtafel sou enige Europese *gourmand* jaloers stem volgens Lichtenstein, met keurige hopies vars vrugte en watertandnageregte (Lichtenstein 1815: 83-85).

Petronella Camijn (née Faure, c1787-1868), gebore onder VOC-bewind en oorlede onder Britse bewind, het in die tyd van Geertruyda en latere bydraers van MSB 522 geleef. Petronella het die tydsgees op humoristiese wyse vasgevang met ‘n reeks gediggies oor die inwoners van Stellenbosch (1841), waarin sy met skerp waarnemingsvermoë kommentaar lewer op Stellenbosch-karakters. Petronella was verder ook ‘n begaafde plakskildery-kunstenaar, ‘n gewilde Victoriaanse kunsvorm waarin gedroogde plantmateriaal gebruik is om die skildery te plak. Sy het onder meer die ou NG kerk en die ou drosdy (later verander na die Teologiese Seminarium) van Stellenbosch uitgebeeld, soos dit in Geertruyda Valerida se tyd as tiener daar sou uitsien.

Figuur 3.41: *Petronella Faure se plakskildery van die ou NG kerk op Stellenbosch c1825 (Pretorius 1998: 87)*

Figuur 3.42: *Petronella Faure se plakskildery van die ou Stellenbosch drosdy (Pretorius 1998: 87)*

In die jaar voor Victor Desvages se moeder, Catharina Johanna Gesina van Blommestein, gebore is, trou Wilhelmina Stadler met Gysbert Mostert (1847). Wilhelmina se resepteboekie het bewaar gebly in die versameling van NABIK in die Kaapse Tuine (MSB 324.1(1)) as ‘n waardevolle kontrolebron vir MSB 522. In ooreenstemming met deel III van MSB 522, bestaan Wilhelmina se versameling resepte ook meestal uit resepte vir soetgebak, baie daarvan soortgelyk aan dié van MSB 522, soos byvoorbeeld “soessen”, “melktaart”, “dik koek”, “wavels”, “lettertjes” en “zwaapsche kluitjes”, om net enkeles uit te lig. Mostert se taalgebruik is oorwegend Nederlands, of Afrikaans-Nederlands, maar sy glip tog ook soos in die Westpalm-manuskrip Engelse woorde in, naamlik “plum pudding (te maken)” en “batchelor cake”. In beide manuskripte word gereeld by die resepte aan die eienaars erkenning gegee.

In Hildagonda Duckitt (1839-1905) se kookboeke en die lewenskets saamgestel uit persoonlike joernale en briewe deur Mary Kuttel, ontvou die besige Kaapse sosiale lewe van welgestelde Kapenaars wat op groot skaal weelderig onthaal het (Duckitt 1891; Duckitt 1902; Kuttel 1954). Die eetkamer waar die Cloetes van Groot Constantia onthaal het en Hildagonda baie tyd deurgebring het, word beskryf as 100 voet lank (net meer as 30 meter) (Kuttel 1954: 20).

In die jaar waarin Catharina Johanna Gesina Desvages (Victor se moeder) vyftien jaar oud geword het (1861), skryf ‘n anonieme “lady” in ‘n artikel vir die *Cape Monthly Magazine* oor die “nature of the dishes of the country”, dat sy geleer het hoe om die Kaapse geregte te berei. Sy beskryf dit soos volg:

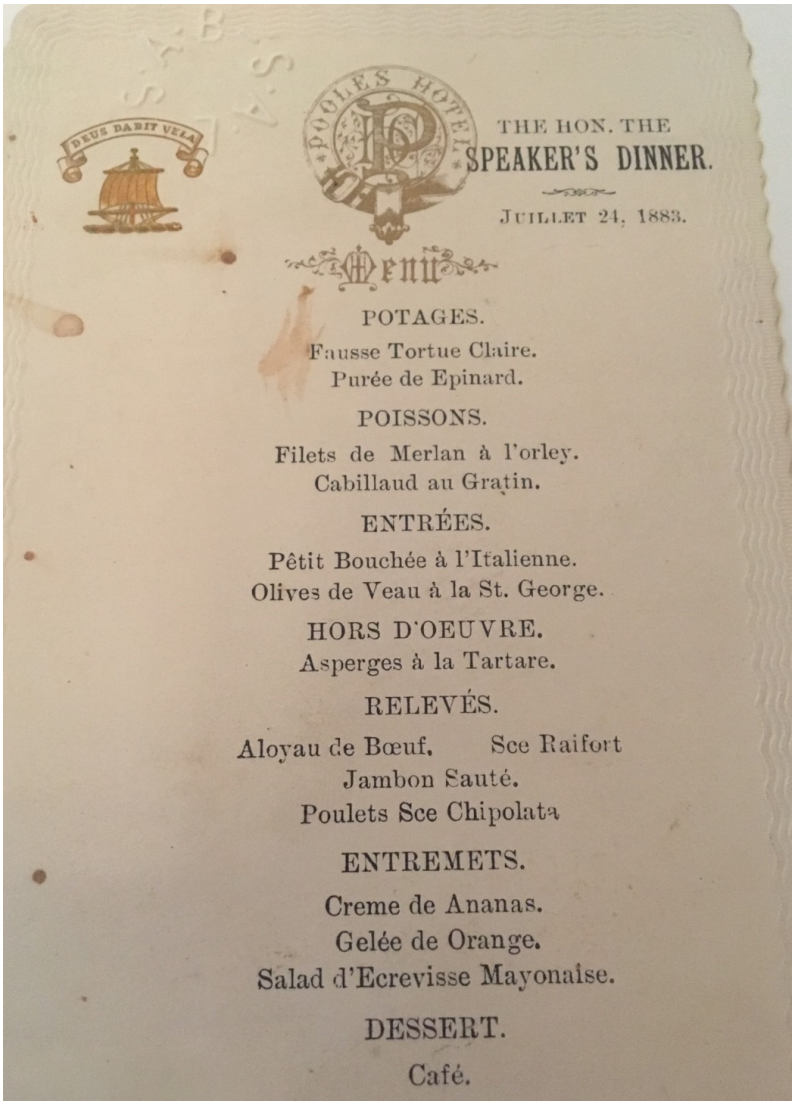
> *"Native cooks are rather too fond of greasy messes, by excessive use of sheeptail fat, but they are very clever in concocting savoury dishes […] and you may always look upon rice and onions as forming the chief ingredients for giving a relish to the poor man's food. With a few chillies, a pinch of salt, potherbs, and a little mutton, or snoek, or crawfish, or chicken for his curry, any cook will perform wonders"* (a Lady 1963: 30).

"Babootie", "frickadel", "potatoe-pie", "sosaartjes" [sosaties], *"smoor-picklaar"*, sowel as 'n verskeidenheid groentebredies is onder die geregte wat sy noem. Verder vind sy die Kaapse slaaie eienaardig, maar verkwikkend. Sy noem blaarslaai, beet, komkommer, radyse of rou tamatie gekap met hardgekookte eiers, voorgesit met 'n spatsel asyn en ansjovissous. Sy noem ook dat gestoofde vrugte soos pruime, appelkose en perskes voorgesit saam met wildsvleis, haas- of skaapvleis, heerlik is (a Lady 1963: 30-31).

Dieselfde skryfster vertel die volgende in 'n artikel oor 'n verjaardag-feesviering wat sy in 1862 in Nuweland bygewoon het.

> *"At three p.m. a fat old butler in white cotton gloves, and with a face shining as if black-leaded, announced dinner to be served, – and the founder of the feast, with a grinning young Sambo at his back, waving off the flies with a bunch of ostrich feathers, took his place at the head of his hospitable table, and glanced with pardonable pride at the goodly array of viands and olive branches ranged round the board. We mustered eight-and-thirty souls! What boots it to tell of the curries and ragouts, the joints and entrées, the poultry, the pastry and game of the first course, – of the jellies and custards, puddings, tarts, and curious confectionery of the second, – or of the endless display of grapes and berries, figs, peaches, pine apples, and melons, at the dessert, of how one mixed his guavas with his sherry, how another used salt with his orange, and a third sprinkled pepper over his musk melon, sipping his claret at the same time"* (a Lady 1963: 67).

In NABIK, Kaapstad, het 'n versameling spyskaarte van Kaapse ampsetes, hotelspyskaarte en wynlyste uit die laat negentiende eeu tot middel twintigste eeu behoue gebly. Die behoue spyskaarte toon dat 'n kontinentale inspirasie die botoon gevoer het in die Kaapse hotel- en ampskombuise en min tekens van die ouer Kaapse geregte te bespeur is. 'n Spyskaart vir die "Speakers dinner" op 24 Julie 1883 is, behalwe vir die opskrif, heeltemal in Frans geskryf, selfs die datum word in Frans aangedui.



Figuur 3.43: *Spyskaart van amptelike ete, Kaapstad 1883, volledig in Frans (NABIK, Kaapstad, MSB 894, gp)*

Vir ‘n Kaapse ete op 28 Julie 1902 “ter ere van den boere generaals” De la Rey, De Wet en Botha is die spyskaart: Caviar; Mock Turtle Soup; Fried Soles, sauce Remoulade; Curry and rice; Filet de Boeuf à la Jardinière; Fricasée de Veau à la Toulose; Dindon rôtie; Aspergés, sauce Hollandaise; Crêmes Bàvariouse; Almond Pudding, Wine sauce; Butter and Cheese; Coffee (MSB 894, gp). Al drie die generaals het die spyskaart persoonlik geteken. Die voorblad van die spyskaart is in Afrikaans, die spyskaart is in Engels sowel as Frans, en die agterblad in Engels.

Teen die negentiende eeu is ‘n versugting na outydse Kaapse resepte ‘n deurlopende tema in die skrywes van koskenners. Allie Hewitt skryf in 1890 in die voorwoord van haar boek Cape Cookery:

> *"This little Book is simply what it professes to be, a collection of Cape dishes from original recipes. In the palmy days, when Indians[23] visited the Colony, Cape cookery enjoyed a reputation which it has now almost entirely lost through the competition of more pretentious French dishes. [… this is] a handy collection of really good old-fashioned recipes, such as were almost traditional among the better classes of Cape society in former times […]"* (Hewitt 1890: voorwoord).

Hewitt was die dogter van 'n Kaapse handelaar wat in die Schoenmakers Gat huis, Clifton, gewoon het. Alice Hewitt, een van elf kinders, is in 1832 gebore. Sy het nooit getrou nie, maar tuis gebly om haar moeder te versorg. Later het sy, volgens Green, 'n skool vir dogters in Roelandstraat geopen. Sy sterf op die ouderdom van 88 jaar in Londenstraat, Seepunt (Green 1971: 88).

Hildagonda Duckitt (1839-1905) verduidelik in haar voorwoord dat sy "Hilda's where is it of recipes" met die aanmoediging van vriende wat uit Engeland kom kuier het, gepubliseer het. Sy hoop dat haar resepteboek, saamgestel uit haar moeder en grootmoeder se resepteversameling, as inspirasie en herinnering aan hulle besoek aan die Kaap sal dien (Duckitt 1911: voorwoord gp). In die voorwoord tot *Hilda's Diary of a Cape Housekeeper* skets Hilda die lewe op 'n Kaapse plaas in haar kinderdae en as jong dame. Sy noem dat die "Cape Dutch were famed for their hospitality", maar spreek haar 'n paar paragrawe verder uit dat "the rush of life now seems to have swept much of the old-world hospitality away" (Duckitt 1902: 21).

In die twintigste eeu borduur kosskrywers voort in hunkering na outydse Kaapse kos. Leipoldt verwys telkens in sy versameling rubrieke, onder die skuilnaam KAR Bonade, geskryf tussen 1942 en 1947, na die verlede en kos uit sy jong dae toe kos nog op die tradisionele Kaapse manier voorberei is. Die rubrieke is in 1963 saamgevat en heruitgegee in *Polfyntjies vir die proe.* Daarin beskryf hy onder meer rariteite soos veldkool, kambrokonfyt, baroe en perdevoetjiebredie, sowel as tameletjies, pannas, pienangvleis en atjar op "die ouderwetse manier". Leipoldt skryf oor die Kaapse kombuis dat dit in die "goeie ou dae" moontlik was om in die Kaapse kombuis "egte Afrikaanse kookkuns te leer [ken]". Hy betreur (in 1942) dat die kos "wat 'n mens vyftig jaar gelede in die hotels" kon kry reeds die egte ou Kaapse kookkuns verloor het, maar is van mening dat dit reeds teen die einde van die negentiende eeu "grotendeels gekook en opgedis [is] volgens Europese modelle" (Leipoldt 2005: 19, 22, 33, 40, 117, 137, 143, 206). Hastings Beck wy sy boek, *Meet the Cape Food* (1956), aan die kos van die Kaap, waarin hy 'n versameling geregte uit die verlede en hede beskryf, wat volgens hom uniek aan die Kaap is. Sonder om sentimenteel te raak, noem Beck tog kossoorte wat intussen verlore geraak het – onder andere veldkos wat te skaars geword het om op 'n spyskaart te

[23] Hiermee word verwys na Engelse burgers wat in Indië diens gedoen het, en nie na Indiese burgers nie.

verskyn (1956: 4), en heerlike outydse vrugte-variëteite wat met nuwer (smaakloser) variëteite wat meer kommersiële waarde het, vervang is (1956: 50).

Hilda Gerber skryf in haar voorwoord van *Traditional Cookery of the Cape Malays* dat die Maleier-kookkuns wat sy teen die middel van die twintigste eeu gedokumenteer het, se ontstaan te danke is aan ‘n vermenging van Oosterse en Westerse kultuur. Gerber wys daarop dat hierdie kookkuns groot verskille toon met ander kontemporêre Suid-Afrikaanse kookkuns (in 1947, toe dit die eerste maal gepubliseer is), maar dat sy tydens haar navorsing daarvan bewus geword het dat die Maleier-kookkuns met ‘n ouer Kaapse kookkuns ooreenstem. Aanvanklik was haar reaksie op die Maleier-kokke wat vertel het “We cook in the old Dutch style” dat “it must be preposterous that this might be true” (Gerber 1978: 9). Maar Gerber het met verdere ondersoek gevind dat die ou Kaapse kookkuns deur beide Westerse en Oosterse koskulture beïnvloed is en dat ‘n unieke kookkuns ontstaan het uit die tradisies wat na die Kaap saamgebring is. “By the middle of the eighteenth century, the Cape colonists had modified their old food habits to suit their new surroundings. In the course of time, therefore, the style of cooking evolved by them resembled only slightly the cuisine of Holland, but owed as much to the East as it did to the West” (Gerber 1978: 9-10).

Lawrence Green skryf in 1971 oor Kaapstad in die sewentiende tot twintigste eeu: “You have to know your way round the Cape Town restaurants to find the elusive old Cape cooking or a trace of English genius. Cape Town has become a city of steak and chips […] nearly all the menus carry the same badge of shame” (1971: 32). Green betreur dit dat internasionale kookkuns op die spyskaarte van Kaapse restaurante verskyn, maar die ou Kaapse kos haas onmoontlik is om te vind. Hy noem dat “many a visitor has searched in vain for *wateruintjes* and *bredies, springbokvleis en jellie, gebraaide tarentaal* or *duifies”* (1971: 41-2). Oor sy eie uitgebreide Africana-versameling skryf Green dat baie van die boeke op kos en wyn fokus. Dit is ‘n herinnering vir hom aan die ou Kaapse kookkuns, want “gone are the days when I could find with ease the old Cape dishes as they cooked them during my childhood at Madeira House […] No longer does the White House Hotel in Strand Street put on a *sosatie* meal with as many exotic accompaniments as a Javanese *rystafel* but I have the menus and the recipes (1971: 81). Green skryf verder dat Leipoldt, bo en behalwe die reseptemanuskrip van die “Widow van Blommestein”, ook die Manuel (c1836) en Schwage familieresepte uit dieselfde tydperk in sy versameling gehad het (1971: 85).

3.7.3 Gevolgtrekking

Die groot aantal name en families betrokke by die totstandkoming van die Westpalm-reseptemanuskrip is nie eenvoudig om mee tred te hou nie, daarom word die familiebande net

ter afsluiting weer uiteengesit. Saam met die genealogiese tabelle wat vroeër in die hoofstuk verskaf is, behoort dit ‘n opsommende beeld te gee. Ten minste drie bydraers was verantwoordelik vir die totstandkoming van die reseptemanuskrip MSB 522. Die skenker van die boek aan NABIK was Victor Desvages (geskenk 23.9.1937). Desvages se moeder, Catharina Johanna Gesina Desvages, se nooiensvan was Van Blommestein. Haar moeder, Geertruida Susanna van Blommestein (née Ackerman), kon waarskynlik ‘n derde, of selfs vierde bydraer gewees het. Haar vader was Johannes Michiel Adriaan van Blommestein, wie se enigste suster (Desvages se moeder se tante) Geertruyda Valerida van Andringa van Blommestein was. Geertruyda Valerida van Andringa (nog ‘n moontlike derde bydraer) was die peetkind en enigste erfgenaam van Geertruyda Margaretha Westpalm (die waarskynlike tweede bydraer). Geertruyda Margaretha Westpalm se moeder, Isabella Westpalm (née De Wit), was die waarskynlike eerste bydraer.

Teen die agtergrond van die beskrywings deur vroeëre koskenners van ‘n ou Kaapse kookkuns wat reeds met die skrywe daaroor uitgesterf het, behoort die groot verskeidenheid en sofistikasie van resepte in MSB 522 nie ‘n verrassing te wees nie. ‘n Eg Kaapse kookkuns het reeds teen die agtiende eeu ontwikkel, en familieresepte is deur families bewaar. Gerber en ander toon dat akkulturasie aan die Kaap nie ‘n unilaterale proses was waar die kultuurgroep met die sterkste politieke mag alleen ‘n stempel afgedwing het nie. ‘n Anonieme “lady” skryf byvoorbeeld die volgende oor die “Dutch” gewoonte om ‘n middagslapie te maak: “[…] they have a *long siesta in their darkened rooms: after which coffee and cakes, tea and* ‘*comfáát’* [are served]*”,* until it is time to go to bed again at ten, so that evidently English habits must now learn to give way to Colonial Dutch” (a Lady 1963: 59).

Protschky kom tot die gevolgtrekking dat kos sentraal was in die skep van ‘n kultuurlewe vir die Nederlanders wat hulle in die laat negentiende en vroeë twintigste eeu in koloniale Indonesië gaan vestig het. “In the Netherlands Indies (colonial Indonesia), the colonial table was not simply a site of exchange between European and Asian foodways, but one at which Dutch colonists reflected upon, developed and sometimes attempted to regulate what it meant to be European” (Protschky 2008: 346). Aan die Kaap sou die etenstafel ook vir die klein groepie inwoners wat ‘n nuwe tuiste aan die Kaap gevind het ‘n plek wees waar bepaal is wat dit beteken om Kaaps te wees, waar koskulture mekaar ontmoet het en nuwe koserfenis geskep is.

HOOFSTUK 4

HISTORIESE AGTERGROND, TEGNIEKE EN TOERUSTING VAN MSB 522

Voordat die bestanddele, tegnieke en toerusting wat in reseptemanuskrip MSB 522 gebruik en toegepas is, ontleed word, is dit belangrik om eers na die historiese agtergrond van reseptemanuskripte oor die algemeen te kyk. Die historiese konteks dra by om die gebruike rondom die aanhou van handgeskrewe resepteboeke aan die Kaap en elders te verstaan. Terselfdertyd is die koskultuur van die Lae Lande in Europa waarskynlik die belangrikste bron van die eetgewoontes en resepte van die Kaapse nedersetting van die sewentiende en agtiende eeu, en moet daarom ook ondersoek word.

MSB 522 is saamgestel voordat moderne konvensies van hoe ‘n kookboek saamgestel behoort te word, gevestig is. Die omvattende inligting van die manuskrip is sistematies benader en onderafdelings is individueel bestudeer. In hierdie hoofstuk word die historiese ontwikkeling van reseptemanuskripte en die koskultuur van die Nederlanders in die ontstaanstydperk van MSB 522 kortliks ondersoek, waarna die fokus na die inhoud van die reseptemanuskrip verskuif. Die tematiese uiteensetting en volgorde van resepte in MSB 522 is die vertrekpunt, en daarop volg ‘n verslag van gaarmaakmetodes, kooktegnieke, garnering en bediening van geregte. Omdat die smaak van geregte nou verband hou met die kruie en speserye wat as geurmiddels toegevoeg word, is ‘n evaluering van die aanwending van kruie, speserye en souse ingesluit.

4.1 HISTORIESE AGTERGROND

4.1.1 Reseptemanuskripte

Die “Yale kulinêre tablette” (c1700 VGE) dien as bewys dat resepte met instruksies vir die voorbereiding daarvan reeds millennia lank bestaan, maar reseptemanuskripte het eers vanaf die laat dertiende eeu reëlmatig in verskeie tale regoor Europa verskyn (Notaker 2017: 49). Historici is van mening dat Westerse koskultuur tot en met die sestiende eeu op weergawes van die koskultuur en tradisies van voorgeslagte geskoei was. Die evolusieproses was ‘n komplekse ineengeskakelde reeks reaksies van aanvaarding, nabootsing, herbewerking, samewerking en verwerping van kulinêre filosofieë, tegnieke, bestanddele en rou materiale

(Flandrin en Montanari 1999: 679; Freedman red 2007: 136; Laudan 2013: 241, 242; Woolgar 2007: 133, 141, 151). Uit die behoue reseptemanuskripte, wat grotendeels verteenwoordigend is van welgestelde Wes-Europeërs se koskultuur, blyk dit dat daar ook ‘n mate van eenvormigheid en ooreenkomste in die kookkuns geheers het. Bertelsen skryf dat die ou spreekwoord “Alle paaie lei na Rome” meestal die waarheid is met betrekking tot Westerse kookkuns: “Any history of cookbooks in the West must begin with the history of Spanish cooking, which in turn evolved from Roman cuisine and rooted itself in early Arab cuisine as well” (2019: 53).

‘n Gevolgtrekking uit historiese feite is dus dat koskultuur nie met elke geslag nuut geskep is nie, maar ‘n aaneenlopende skeppingsproses is. Desnieteenstaande het veranderings teen die sestiende eeu in die Europese kookkuns ingetree wat nie eksklusief op die koskultuur van die voorgeslagte geskoei was nie, maar vernuwing in kulinêre praktyk sowel as filosofie ingesluit het (Leschziner 2006: 421-443). Volgens Mennell hou een van die redes vir die verbrokkeling van Middeleeuse voedselpraktyke nou verband met die ontwikkeling van die drukpers. Resepte wat voorheen grotendeels deur mondelinge oorleweringstradisies bewaar gebly het, was in gedrukte vorm beskikbaar vir bespreking en selfs kritiek: “the process of criticism of a text is likely to bring an accelerated ratio of change and rationalization” (Mennell 1996: 64). Teen wisselende tempo het hierdie veranderings die begin van moderne koskultuur in Europa ingelui. Veranderings het byvoorbeeld vernuwing ingesluit in die wyse waarop kos aan tafel bedien is (individuele borde versus kommunale borde); die nuwe gereedskap waarmee aan tafel bedien en geëet is (soos die ontwikkeling van vurke); skeiding tussen soetgeregte en soutgeregte in verskillende gange; nuwe smaakprofiele wat ontwikkel het (minder skerp, suur smake en meer natuurlike geure). Gilly Lehman wys byvoorbeeld daarop dat veranderings teen die einde van die sestiende eeu in Engelse reseptemanuskripte begin intree het (Lehman 2003: 41 van 753), terwyl Rachel Laudan meen dat veranderings teen die middel van die sewentiende eeu in groot dele van Europa ingetree het. Laudan beskryf die veranderings soos volg:

> *“In the sixteenth century, […], there was no reason to think that this chain of traditional cuisines would not persist for centuries. Then around 1650, the early signs of very different cuisines, modern cuisines, began appearing in what had previously been a culinary backwater: northwestern Europe. They were precipitated, […], by new ideas about food and the natural world, food and the divine, and food and political economy fostered by chemical physicians, Protestants, and those who were searching for an alternative to divine kingship and the hierarchical principle”* (Laudan 2013: 241-2).

In ‘n praktiese professie soos kookkuns, waar die kuns van kook van leermeester na leerling, of ouer na kind met ‘n kombinasie van aksies en mondelinge instruksies oorgedra word, is die geskrewe woordvorm ‘n belangrike ontwikkelingstap. Daar is in hoofstuk twee daarop gewys

dat die tipografie van geskrewe resepte mettertyd ontwikkel het van skaars meer as ‘n lys bestanddele, tot die vaste vorm en reëls waarin resepte vandag verskyn. Die proses bly dinamies as gevolg van nuwe tegnologie, soos byvoorbeeld aanlyn gepubliseerde resepte, versus die meer tradisionele gedrukte boekvorm (Gerhardt *et al* 2013 reds). In MSB 522 is resepte grotendeels meer uitgebreid as net ‘n lys bestanddele, maar is die resepte sonder vaste vorm en reëls gedokumenteer. In MSB 522 word die eerste resep waar ‘n lys van bestanddele ondermekaar geskryf is, gevolg deur die metode, eers op bladsy 77 (deel I) aangetref, en kom slegs vanaf bladsy 102 (deel II) meer gereeld in die nuwer formaat voor.

Nadat gedrukte boeke in die sewentiende eeu volop beskikbaar geword het, is gedrukte resepte dikwels oorgeskryf en opgeneem in persoonlike handgeskrewe reseptemanuskripte. In die agtiende eeu het handgeskrewe reseptemanuskripte en die versameling daarvan ‘n modegier geword onder vroue van ‘n hoër sosiale stand in Europa. Jong dames het resepte versamel en neergeskryf voor hulle troue, waarna hulle die bestuur van hulle eie huishoudings sou moes behartig (Notaker 2017: 62; Shanahan 2015: 9-13). Met die bestudering van reseptemanuskrip MSB 522 is dit daarom in gedagte gehou dat oorspronklike resepte aanpassings kon ondergaan as gevolg van foute, weglatings, nuwe toevoegings en inspirasie, dit wil sê, ‘n kok kon eie nuutskeppinge aanteken, asook resepte van ander wat nie voorheen beproef is nie, maar tog daarna toegepas is, of dalk neergeskryf is sonder om ooit te beproef.

4.1.2 Die koskultuur van die Lae Lande in Europa

Voor die veranderings, wat in die voorafgaande afdeling bespreek is, teen die sestiende en sewentiende eeu ingetree het, is die Middeleeuse kookkuns van Wes-Europa vir byna 1300 jaar beïnvloed deur die geneeskundige filosofie van die Griekse geneesheer Hippokrates (c460-375 VGE), later verder uitgebrei deur die Griekse arts Galenus (gebore c129 NGE). Boonop het die Katolieke kerk mettertyd streng vasdagreëls ingestel. Hippokrates was oortuig daarvan dat die mens se gesondheid onderworpe is aan ‘n balans tussen liggaamsvloeistowwe. Daarvolgens bevat die liggaam vier vloeistowwe: slym, bloed, geel gal en swart gal, en die fisiese toestand (temperament) van die liggaam is verklaar aan die hand van die vier vloeistowwe. ‘n Wanbalans kon deur die dieet behandel word en daarom is terapeutiese eienskappe (warm, koud, droog en klam) aan voedselprodukte toegeken vir die behandeling van die liggaam (Kiple *et al* 2000 reds: 154; internet: Matterer 2000).

Die Nederlandse Republiek het met die ondertekening van die *Verdrag van Wesfale* (1648) internasionale erkenning ontvang. Die verdrag, geskoei op die beginsel dat elke staat soewereiniteit het oor sy gebied en huishoudelike aangeleenthede, het ‘n nuwe era ingelui. Ten spyte daarvan dat tot twee derdes van die bevolking Rooms-Katoliek of Joods was, is die

Gereformeerde kerk as die amptelike kerk in die meeste provinsies aanvaar. Daarmee is die houvas van die Roomse kerk finaal gebreek en het die doodsklok vir die feodale stelsel gelui (Tilly 1993: 64-65). Die reformasie het verreikende invloed op die Nederlandse Republiek se koskultuur gehad, omdat dit ‘n einde gebring het aan die ekklesiastiese regulering van kos (Flandrin en Montanari 1999: 363-4). Binne die nuwe nasionale grense wat in dié era in Europa gevorm het, het die relatief homogene Middeleeuse kookkuns geleidelik ontwikkel tot diverse voedselkulture met unieke eienskappe.

Die twee eeue voor die ontstaan van MSB 522 was ‘n bloeitydperk vir die Nederlandse Republiek – die Goue Era (c1609-1713). In dié tydperk het die sewe Nederlandse provinsies ontwikkel tot die mees verstedelikte en welgestelde areas in Europa (Laudan 2013: 265). Met Nederland gunstig geleë as skakel tussen die hoof- noord-suid en oos-wes handelsroetes en die ontwikkeling van ‘n nuwe winsgewende Oos-Indiese handelsroete, is die fondamente van die Nederlandse ekonomie geskoei op vissery en seevaart en het die Nederlande tot ‘n magtige handelsnasie ontwikkel. Die ekonomiese welvaart van die vissery en seebedrywe het die stukrag verskaf vir die ontwikkeling van ‘n gesofistikeerde bankstelsel, die eerste beurs en ‘n mark-georiënteerde ekonomie. Die Nederlanders het ‘n unieke tegniek ontwikkel om haring te pekel deur die kieue en gedeeltes van die binnegoed te verwyder, maar die geurige lewer en milt te behou. Teen die sewentiende eeu het een uit elke vyf Hollanders in die haringindustrie gewerk. Amsterdam het die hoofsentrum geword vir handel in die winsgewende suikerbedryf, en teen die agtiende eeu was tee die waardevolste vrag wat die VOC-retoerskepe uit die Ooste gebring het (Laudan 2013: 271-6).

Kuns en akademie het ‘n bloeitydperk tydens die Nederlandse Goue Era beleef en sy inwoners het gedeel in die voorspoed. Selfs die gewone werkersklas kon ‘n redelike lewenstandaard handhaaf en is oor die algemeen goed besoldig. ‘n Nuwe handelsklas, later bekend as die *bourgeoisie,* het ontstaan. Die elite se fortuine is hoofsaaklik bekom deur handel en finansiering, maar die invloedryke handelaars was ook algemeen deel van plaaslike regering. Op sosiale gebied het die burgers wat nou hooggeplaastes geword het, met baie rykdom en politieke mag, gemaklik en vrylik gemeng met landelike patrisiërs en mindere adellikes – die tradisionele elite (internet: Encyclopædia Britannica Academic 2020, Netherlands).

‘n Nuwe Nederlandse middelstand-eetkultuur (*bourgeois*-eetkultuur) het vorm aangeneem wat mildelik, maar eerder konserwatief as luuks was en waar familielewe sentraal was, teenoor ander eetkulture soos byvoorbeeld dié van die Franse waar hooggeplaastes die oordadige luukshede van die Franse hof nagevolg het (Mennell 1985: 340; Scholliers 2008: 12-13). Die klassieke Nederlandse gravures wat tydens die Goue Eeu (circa sewentiende eeu) ontstaan het van ‘n familie rondom ‘n tafeldoek-geklede tafel met individuele borde wat waarskynlik in

‘n moderne konteks so alledaags is dat dit skaars opgemerk sou word, was ‘n nuwe ontwikkeling onder die Nederlandse middelstand elite. Laudan is van mening dat “the contemporary belief that the family meal is a place where children learn to become members of a moral society owes much to the Dutch” (Laudan 2013: 270). Die vader aan die hoof van die tafel sou skriflesing en gebed aan tafel doen, terwyl die res van die gesin luister. Die tafel was ‘n plek waar voeding sowel as opvoeding gegee is, in navolging van die humanis Desiderius Erasmus se *De civilitele morum puerilium* (1530, vry vertaal “oor beskaafdheid van kinders”) (Scholliers 2008: 13). Die tafereel word op doek uitgebeeld deur een van die bekendste kunstenaars uit die Goue Era, Jan Steen. In die klassieke skildery “Die gebed voor die maaltyd 1663-5” skets Steen die middelklas-eetkultuur van die era. Die eettafel is sentraal in die familielewe en ‘n jong kind word duidelik tereggewys terwyl die res van die familie en selfs die hond gemoedelik saam verkeer.

Figuur 4.1: *Die gebed voor die maaltyd 1663-5*
(internet: Pubhist, Hertog van Rutland, Belvoir Kasteel, Grantham)

Die bourgeois-huisvrou, dalk die vrou van ‘n welgestelde handelaar, bierbrouer of groot grondeienaar, sou ‘n groot huishouding behartig het en self vir die kosmaak verantwoordelik gewees het, of sou toesig gehou het oor ‘n aantal diensmeisies wat die taak verrig. Vir inspirasie sou die huisvrou kookboeke soos *De Verstandig Kock* (1667), *De Volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1746), *De Schrandere Stichtse Keukenmeid (*1754), *De Volmaakte*

Geldersche Keukenmeid (1756) en *De Vriesche Keukenmeid* (1772) raadpleeg. Uit die resepte, sowel as omvattende studies soos dié van Schotel (*Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, 1867), blyk dit dat Hollanders ‘n goeie lewenspeil gehandhaaf het. Die Calvinistiese geloof het ‘n sterk afkeer van oordadige vermorsing en hedonisme verkondig en daarom is die Nederlandse voedselkultuur, ten spyte van die relatiewe hoë standaard en toereikendheid, ook al meermale beskryf as spaarsamig (Parys 2013: 219). Selfs die armstes en wese wat uit tehuise gevoed is, het gebalanseerde maaltye met brood, suiwel, vleis, vrugte en groente geniet. Die kommunale geregte soos *potages* (loperige stoofsel, of dik sop) het plek gemaak vir individuele geregte en met die hoofmaaltyd sou verskillende gange bedien word wat slaai, groente en vleis ingesluit het.

Die Nederlandse kookkuns is deur koloniste, handelaars en geloofsvlugtelinge deur die wêreld versprei en is opgeneem en aangepas in die voedselkulture van Noord-Amerika, tot Oos-Indië en aan die Kaap waar Nederlandse immigrantegroepe gevestig is. Waardevolle inligting oor die 18de-eeuse Nederlandse koskultuur is opgeteken in *De Volmaakte Hollandsche keuken-meid* (eerste druk 1746). By formele onthale is drie tot vier skottels gelyk op die tafel bedien en is die gange ten minste vyf tot ses keer herhaal. Die skrywer verklaar dat die rede waarom alles nie gelyktydig op die tafel gesit is nie, was om te verseker dat die geregte deurentyd vars en warm aan tafel bedien word. Nagereg was die uitsondering; dit is aan die einde van die maaltyd bedien. Die volgorde van geregte word soos volg beskryf: eers sop, *potage* of pastei; daarna volg vleis en groente; derdens gestoofde disse, daarna braaigeregte en nogmaals braaigeregte. Toespyse word by al die gange bedien en nagereg aan die einde, alhoewel die vleisgeregte nie noodwendig alles verwyder is wanneer die nagereg bedien is nie (Anoniem 1752: 133).

In gegoede huishoudings is ten minste een hoofskottel en twee toespyse bedien, terwyl die aantal geregte ook sosiale status en rykdom aangedui het. Volgens *De Volmaakte Hollandsche keuken-meid* het die meer gegoede burgers ten minste drie hoofskottels met vier bygeregte per gang bedien en is dit twee tot drie keer herhaal in dieselfde volgorde as by onthale, met eers gekookte geregte, gevolg deur gestoofde en gebraaide geregte en laastens die nagereg (Anoniem 1752: 134). Die volgorde waarmee geregte bedien en saam gegroepeer is, verskil hemelsbreed van hedendaagse spyskaartsamestelling. ‘n Moontlik verklaring vir hierdie metode van groepering is dat kombuise nie oor die moderne kombuistoerusting beskik het nie. Dit sou daarom makliker wees om op een slag alle geregte wat met een tegniek gaargemaak word, te bedien.

Die rangskikking van die onderskeie skottels is volgens streng etiket voorgeskryf vir onthale sowel as huishoudings. Die middelste skottel moes altyd die grootste wees, en vleisskottels

moes nie langs mekaar geplaas word nie; dieselfde reël het gegeld vir visskottels. Skottels van dieselfde soort, met ander woorde as daar byvoorbeeld meer as een vleis-, vis-, vrugte-, groente- of braaigereg bedien is, moes in simmetrie regoor mekaar op die tafel geplaas word. Die spyskaart is opgestel volgens seisoenale beskikbaarheid en die middagmaal was die hoofmaal van die dag (Anoniem 1752: 135-7).

4.1.3 MSB 522: Kaapse ontstaanstydperk en agtergrond

Daar is in die voorafgaande hoofstukke bewyse gelewer dat die eerste dele van MSB 522 waarskynlik in die agtiende eeu ontstaan het, in ‘n tydperk waarin ‘n koloniale kultuur en welgestelde elite aan die Kaap gevestig geraak het. Die weelderige lewenstyl van die uitgelese groep word vergestalt in die luukse produkte soos porseleinware en tafellinne wat na die Kaap ingevoer is. Groot hoeveelhede porseleinware is vanaf die begin van die 1700’s ingevoer en Woodward is van mening dat dit merendeels ingevoer is om die Kompanjie te voorsien, maar dat dit ook vir die huise van privaat burgers bestem was. Die ingevoerde porseleinvrag het hoofsaaklik uit borde, kommetjies, koppies, pierings en skottels bestaan (Woodward 1974: 166-167). Volgens Schoeman was tafellinne ‘n statussimbool teen die agtiende eeu en porselein en ander tafelgerei was algemeen in boedelinventarisse aan die Kaap (Schoeman 2013: 260, 314-5). In die versameling van die Koopmans-De Wet Museum het twee borde behoue gebly van wat ‘n volledige eetservies was, wat Jan de Wit vanaf China bestel het. Die servies dateer uit c1750. Dit is versier met ‘n vermenging van Oosterse en Westerse invloed en moontlik die oudste behoue voorbeelde van armoriale porselein in Suid-Afrika (internet: Geocites webtuiste, brief van E. Esmyol aan mnr. De Wit, 02/09/2002).

Figuur 4.2: *Armoriale porselein van Jan de Wit, vader van Isabella de Wit met die De Wit-familiewapen in die Koopmans-De Wet Museum (internet: Geocites)*

Figuur 4.3: *Detail van armoriale porselein van Jan de Wit met die De Wit-familiewapen in die Koopmans-De Wet Museum*
(internet: Geocites)

In die era waarin die Westpalm-reseptemanuskrip geskep is, sou die Kaapse kokke net soos hulle Europese eweknieë, resepte versamel het uit die sosiale kringe waarin hulle beweeg het. Dit was gebruiklik om die naam van die persoon van wie die resep verkry is, aan te teken, soos by enkele gevalle in MSB 522 voorkom. Uit die studie blyk dit dat sommige resepte uit gepubliseerde werke oorgeskryf is. Die ooreenkoms van resepte in MSB 522 met gepubliseerde werke word in die volgende hoofstuk meer breedvoerig bespreek. Verwysings van ‘n ander aard, naamlik na spesifieke geografiese plekke, is gevind in byvoorbeeld wors van Bologne, “ey de lombre” (eier op die Lombardiese manier, vandag die hoofhandelstreek van Italië), “Kanarie”-suiker, “Oost Indische-Asia”, Keulse pot, Franse brood, Franse wyn, Franse brandewyn, Brusselse marjolein, Spaanse wyn, Rynse wyn en Rotterdamse bier. ‘n Aantal verwysings na Engelse geregte is ook aangeteken, byvoorbeeld Engelse makrolletjies, beskuit, pastei en poeding (MSB 522: 34, 37, 39, 45, 58, 62, 66, 68, 70, 71, 72, 83, 84, 89, 97, 101, 102, 105, 123, 125, 144).

Die detail waarmee die skrywer(s) van MSB 522 deel I en II telkemale resepte en metodes verduidelik, is ‘n kenmerk van ‘n bedrewe kok, vertroud met die resepte. Dit sluit kennis in waarvoor eie ondervinding nodig was. In ‘n heellemoenkonfytresep noem die skrywer byvoorbeeld wat die kok moet doen indien die konfytstroop nie genoegsaam verdik nie en waarsku daarby dat die lemoene baie stroop benodig (MSB 522: 18-9); by ‘n sitroenpapresep noem die kok dat dit op die vuur gesit moet word en “zagtjes geroert op dat ‘t niet en klontert, ‘t moet niet koken”, omdat die eierpap sou skif indien dit kook (MSB 522: 39); vir ‘n gevulde hoenderresep noem sy dat konyn op dieselfde wyse berei kan word, maar indien duiwe gebruik word, moet ‘n bruinsous met uie, maar sonder room, gemaak word (MSB 522: 98). Opsies of variasies vir resepte word telkens verskaf, soos byvoorbeeld die nota by ‘n duifpastei, dat

sommige mense ook kalfsborsies by die duifvleis voeg (MSB 522: 48), of dat kersies in ‘n kersietert met kruisbessies, aalbessies, berberisbessies of wit pruime vervang kan word (MSB 522: 52). Die skrywers is oor die algemeen baie presies en metodies in aanwysings, soos byvoorbeeld dat botter aangestip moet word (MSB 522: 36); die pan moet eers met botter gesmeer en daarna met krummels gevoer word, sodat die aartappelpoeding nie in die pan vassit nie (MSB 522: 77); of “12 lt eyeren proecies gevroogen dat er van ieder eeven veel is” (MSB 522: 75). In ‘n resep vir “Capoen in deeg” moet die hoender “netjies opgerold” word (MSB 522: 85).

Verhoudings word gereeld gebruik om hoeveelheid of gewig aan te dui, in stede van presiese inhoudsmate en gewig. Die skrywer sal byvoorbeeld die verhouding vet tot vleis in wors of rolpens aandui; of die verhouding meel tot eiers; suiker tot die hoeveelheid vrugte wat gebruik word; groente tot asyn vir ‘n piekel; of die hoeveelheid vloeistof tot byvoorbeeld die vrugte of ‘n kalfspoot (MSB 522: 3, 6-7, 15, 28, 42, 69, 146, 152). Die tendens kom meer in deel I en II voor. Dit is in navolging van ‘n ou tradisie in die oudste kookboeke waarin resepte eerder volgens ratio’s uitgewerk is, in plaas van die presiese mate wat in moderne kookboeke gebruik word. Voorbeelde van die ouer tradisie om ratio’s aan te dui in MSB 522 is: “tot vier lt zuyker neemt men dertig apricoosen” en “tot twee lt morellen met korte steelen, een halve kan wyn azyn” (MSB 522: 3, 7). Crosby verduidelik die skuif van kwalitatiewe tot kwantitatiewe denke in die Westerse wêreld (ná c1250) in *The measure of reality*, waarin hy aantoon dat syfers vroeër min gebruik is, en hoeveelhede eerder in die formaat van “a bit more” of “a medium-sized piece” aangedui is (Crosby 1996: 40), in teenstelling met die hedendaagse kwantitatiewe benadering.

Deel III wat uit ‘n later tydperk (waarskynlik negentiende eeu) dateer, bevat merkbaar eenvoudiger resepte – veral ten opsigte van minder duur en eksotiese bestanddele. Die verbande met ouer resepte kan steeds waargeneem word: in een so ‘n resep vir gedroogde appelkose word broodsuiker nog voorgeskryf, wat daarop dui dat die resep uit ‘n vroeër tydperk dateer (kyk na bespreking oor broodsuiker onder afdeling 2.5.2.3) (MSB 522: [152]). Al is resepte eenvoudiger, dui die spesifieke instruksies dat die skrywer steeds bedrewe en goed daarmee vertroud was. By ‘n resep vir heuningkoek skryf sy byvoorbeeld onderaan: “NB wanner men bezig is om deze honingkoek te maaken moet men vooral zorgen dat de combuis zoo wel raamen als deur gesloten is” (MSB 522: [126]); onderaan ‘n resep vir “runderworst” skryf sy dat dit “sagt gerookt by ondervinding Probaten” [probatum], waarmee sy te kenne gee dat sy klinkklaar deur ondervinding vasgestel het dat dit liggies gerook moet word (MSB 522: 102); by ‘n appelkoosmarmeladeresep skryf sy voor dat dit deurentyd stadig geroer moet word, anders sal die marmelade aanbrand (MSB 522: [134]); vir kolwyntjies noem die kok dat

dieselfde beslag as vir suikerbrood gebruik kan word, maar dan moet dit slegs 20 minute bak (MSB 522: [137]). Die eenvoudiger resepte ten spyt, is daar ‘n paar resepte wat verfynde tegniek toon en in presiese detail elke stap verduidelik. Daarby is notas gemaak van hoe om foute te voorkom, veral by resepte vir ingelegde vrugte, soos “abrikozen selley” en appelkose in brandewyn (MSB 522: [151], [153-255]).

‘n Deurlopende tema is al die bydraers se pogings om onnodige verkwisting te verhoed. Dit word openbaar in resepte soos byvoorbeeld “Om ’t wit van eyeren te orboreeren” (MSB 522: 39). Dit is waarskynlik ’n foutiewe spelling van die woord “orberen” (ook *orboren*, *orbueren*, *orboiren*) wat spesifiek met betrekking tot spys en drank gebruik word en beteken “om nuttig te gebruik” (internet: WNT, *orberen*). In nog ’n voorbeeld van spaarsamigheid noem die kok dat selfs die “scheene” (bene) van ’n kreef vleis bevat, wat gebruik kan word vir ’n kreef ragout (MSB 522: 85). ’n Resep om 300 vye te konfyt, skryf ’n metode voor waarin ‘n pot stroop gekook word wat nét genoeg is om 100 vye op ’n slag in te sit. Die 300 vye word dan om die beurt (100 vye op ’n slag) in die pot stroop gekook en tussendeur gedroog om die skil te verhard (terwyl die ander kooksels besig is). Aan die einde van die kookproses word die vye styf in flesse gepak en die oorblywende dik stroop oorgegooi, wat dan genoeg sal wees om al 300 vye te bewaar (MSB 522: [148]).

4.2 TEMAS EN VOLGORDE

Die resepte in MSB 522 is oënskynlik opgeteken sonder spesifieke temas of volgorde, soos dit te verwagte is wanneer iemand ‘n persoonlike resepteboek byhou. Dit word georden deur die indeks wat agterin die boek ingevoeg is (deel III uitgesluit). By nadere ondersoek is daar wel ooreenkomste en ‘n mate van orde gevind in deel I en II. Klein versamelings van dieselfde tipe resepte is na mekaar in die reseptemanuskrip aangeteken. As voorbeeld van die versamelings: konyn-met-mosterd is opgevolg deur konyn-met-pere (MSB 522: 54,55); kalfslewer, kalfsbors, beespote, en tong “te fruyten” is opeenvolgend (MSB 522: 54-56); ‘n versameling seekosresepte is ondermekaar ingesluit: “steur” (salm), aal (paling), botvis, visfrikkadelle, grundelingtjes, snoek, karp, krap, kabeljou, oesters, paling, en “schol”-vis (MSB 522: 56-62); en verskeie worsresepte is saam gegroepeer (MSB 522: 71-71, 102-103). Die rede hiervoor is waarskynlik dat sy hierdie groepies van dieselfde tipe resepte gelyktydig ontvang het, of moontlik ‘n paar van dieselfde soort gaan soek het sodat dit bymekaar gegroepeer kon word. Dit beteken egter nie dat daar nie op ander plekke in die manuskrip nog voorbeelde van daardie groepie kan wees nie.

In deel III is die meeste resepte vir poedings en koeke. Daar is in verskeie gevalle ‘n paar verskillende resepte vir dieselfde gereg. Daar is byvoorbeeld vyf variasies vir “dikkoek”, twee

vir melktert, drie resepte vir onderskeidelik “plum pudding”, “batchelors’s cake” en “jonkmans”-koek. Minder as 10 geregte uit die bykans 100 resepte in deel III is nie soetgebak nie (vleis, pasteie of piekelsouse). Volgens Notaker is verskeie navorsers wat studies van Spaanse, Duitse, Deense en Engelse 16de- en 17de-eeuse reseptemanuskripte gemaak het, dit eens dat soet resepte meer dikwels opgeteken is. Uit die navorsingsresultate van die navorsers lei Notaker af dat die skrywers en samestellers nie die alledaagse bekende resepte wou vasvang nie, maar “rather, they wanted to present dishes that were new and fashionable, prestigious, or intended for special occasions” (Notaker 2017: 82). Die raffinering van suiker is in die sewende eeu deur die Perse verfyn en uitgevoer na die Weste, waar die eksotiese delikatesse gesog en duur was; dit is waarom dit as “new and fashionable” beskryf word teenoor sout- en vleisgeregte wat meer bekend was. Teen 1493 het Columbus suikerriet na die Karibiese eilande uitgevoer waar dit so goed geaard het dat dit vinnig die vernaamste gewas geword het. Teen die begin van die negentiende eeu het groter produksie van suiker daartoe gelei dat die prys geval het en dit nie langer ‘n luukse vir slegs die rykes beskore was en net vir spesiale geleenthede gebruik is nie (Davidson 2014: 789) (kyk ook na die bespreking van suikerbrood en amandelbrood in afdeling 6.8.5). Notaker se afleiding laat onbeantwoorde vrae. Kan dit steeds meer as ‘n eeu later op MSB 522 van toepassing wees – en daarmee die amper totale afwesigheid van soutgeregte (in deel III) verklaar, of dui dit daarop dat die kok nie vir groot onthale en feesmale gekook het nie, maar die huisgesin, familie en vriende op soetgeregte soos koek en poeding getrakteer het?

4.3 GAARMAAKMETODES EN KOOKTEGNIEKE

In die reseptemanuskrip is dit opvallend hoeveel keer daar in die kombuis geklop, gestamp, gekap, gesif en met krag gewerk word. Vleis word gemaal en gekap (“gehakt”), sap word uitgedruk (“uitwringen”), suiker word gerasper of geskraap (“gevreven”), voedsel word deur ‘n doek of vergiettes gevryf. Tog word stadige en subtiele tegnieke ook voorgeskryf, soos om iets met botter te bestryk (“bestreken” of “gestrieken”), dit aan te stip (boter zagtjis gedropen), of om ‘n gereg “sagt te laten koken”. Nog ‘n resep skryf voor dat dit vinnig gekook moet word, maar stadig geroer word, om te verhoed dat dit aanbrand of klonte vorm. Vrugte word deur ‘n fyn siffie (“teems”) gedruk (“gewringt”) en ‘n broodsous word deur ‘n sif (“zeeferbekken”) gedruk om glad en egalig te wees.

4.3.1 Gaarmaakmetodes: kook, braai, rooster en bak

Kook word op verskillende maniere benader. Dit kan ‘n instruksie wees om iets gewoonweg gaar te maak; of net te laat “opkoken”, dit wil sê, tot by kookpunt te bring en dan verder stadiger te prut; sommige metodes vereis dat die gereg in ‘n doek gekook word; ander instruksies is spesifiek dat dit oor vuur gekook word; ook “eventjies opgekookt” (MSB 522: 89) en “langsaam koken” (MSB 522: 92).

Braai dui op die tegniek van voedsel in ‘n pan gaarmaak, maar dit is nie duidelik of die pan verwys na die tipe soortgelyk aan ‘n moderne braaipan, en of dit enige ander vuurvaste skottel kon wees nie; braai kon ook dui op die tegniek om voedsel op ‘n spit oor die vuur gaar te maak (MSB 522: 71), op ‘n rooster oor ‘n vuur voor te berei, soos vir die gevulde visresep (“omgekeerde armiaan”) (MSB 522: 12), of om die voedsel eers in papier toe te draai[24] en dan op ‘n rooster oor kole gaar te maak (MSB 522: 82). In laasgenoemde resep (“Om goede cotelette te maaken”) word lamskotelette netjies skoon geskraap van die ribbebene. Daarna word dit in ‘n mengsel van beskuitkrummels, fyngekapte pietersielie, spek, morelle en speserye gekrummel en in ‘n gebotterde papier toegedraai. Die papier sou natuurlik redelik dik moes wees en die botter is aangesmeer om te verhoed dat die papier maklik brand. Daarna is dit vinnig op ‘n rooster gebraai (“schielijk op de rooster braaden”).

Die woord “*gefruy*t” word in deel I gebruik, terwyl die woord bak (“bakken”, “om te bakken”) deurgaans en gereeld in al drie afdelings gebruik word om braai in vlak vet of botter aan te dui. Afrikaanssprekendes gebruik vandag nog die term op hierdie manier, byvoorbeeld om vis in die pan te bak. Cornelius de Jong wat die Kaap in 1794 besoek het, vertel dat die Kapenaars, soos die Grieke, graag ‘n lam gespit het. Die lam is aan ‘n houtstok oor die vuur gespalk en gereeld gedraai. Ook hoender en vars vis is op dieselfde wyse vir De Jong “gebraadt” (De Jong 1802: 70-71, vol II).

Nog ‘n braaitegniek wat voorkom, is om te “wentel” (*wentelen)*. Dit behels verskeie vorme van kos wat in olie, vet of botter gebraai word. Die kos kon eers in beslag gedoop word (MSB 522: 42,47); in meel gerol word (MSB 522: 66); in eier en melk geweek word (MSB 522: 101); in ‘n mengsel van kruie, soos peper, naeltjies en sout gerol word (MSB 522: 67,70), of in krummels gerol word (MSB 522: 97) voordat dit “gewentelt” (gebraai) word.

Rose haal aan om te verduidelik dat ‘n “taert-pan” ‘n groot koperpan is, gewoonlik ovaalvormig, met die hoogte nie te groot in verhouding tot die plat oppervlak nie (Rose 1989: 82). In MSB

[24] Die klassieke Franse kooktegniek om voedsel in papier toe te draai en daarin gaar te maak, sodat al die geure en voedselsappe behoue bly, word “en papillot” genoem.

522 blyk ‘n “taartepan” ‘n pan met ‘n deksel te wees, waar kole onder die pan en bo-op die deksel gesit is vir hitte. Soms word verwys na ‘n “asjiet” of “assiet” wat verwys na “assiette”, ‘n 18de-eeuse Nederlandse woord vir “bord” wat vandag slegs in kunshistoriese terme gebruik word (internet: WNT, *assiette*). Die bord word gewoonlik met botter gesmeer, soms met die instruksie dat dit met ‘n deksel toegemaak moet word en kole van bo, sowel as van onder moet kry, of anders kole net van een kant af (MSB 522: 6, 10-11, 16, 18, 24, 28, 84, 88). Daar word oor oop vure, in kole, in ‘n bakoond en op ‘n konfoor voedsel berei. ‘n Konfoor is ‘n metaalbak met ‘n tessie (bakkie) vol gloeiende kole. In deel I en II word voedsel meestal oor ‘n oop vuur, of in ‘n pan met kole onder en bo-op die deksel, of in ‘n bord voorberei, terwyl die enigste verwysings na ‘n oond in deel III voorkom (MSB 522: [115], [138], [139], [145], [149]). Die afwesigheid van verwysings na binne-oonde in deel I en II word in perspektief geplaas deur ‘n opmerking van Cornelius de Jong in sy reisbeskrywing wat in 1803 gepubliseer is. Hy skryf dat min huishoudings teen die einde van die agtiende eeu oor binne-oonde (“kookplaatzen”) beskik het, maar dat die stand van sake teen daardie tyd vinnig besig was om te verander (1802: 117).

Stadig gestoofde geregte met min bygevoegde vog is ‘n voorkeurmetode in MSB 522 en vandag steeds ‘n kenmerk van tradisionele Suid-Afrikaanse kookkuns. Vir ‘n gestoofde skaapboud (MSB 522: 98) noem die kok byvoorbeeld duidelik in die resep, soos in talle ander, dat water gereeld bygevoeg moet word en dat die deksel dig moet pas. Dit is sodat die vleis of ander stowegereg stadig in min vog kan gaar stowe.

4.3.2 Tegnieke

4.3.2.1 Lardering: dit word gebruik om groot of droë vleissnitte sappiger te maak deur repies spek onder die vel in die vlees te tonnel. Die larderingstegniek word byvoorbeeld vir ‘n “bout a la braise” (gestoofde boud) toegepas (MSB 522: 91).

4.3.2.2 Marinering: vir ekstra geur en sappigheid word vleis dikwels oornag gemarineer, soos ‘n beesroulade wat tot 3 dae in asyn gemarineer word (MSB 522: 2).

4.3.2.3 Afskuim: skuimspane en die tegniek om skuim af te skep, kom dikwels voor in Nederlandse 16de-eeuse reseptemanuskripte (Jansen-Sieben en Van Winter 1989: 69, 83, 92, 95, 100, 114, 138). Claassens is van mening dat dit ‘n belangrike tegniek in Afrikaners se kombuis was, omdat skuimspane gereeld in Ou Kaapse boedelinventarisse voorgekom het (Claassens 2003: 29). Daarenteen is dit nie ‘n tegniek wat gereeld in MSB 522 toegepas is nie. Dit word byvoorbeeld nie gebruik in die bereiding van bredies of sop soos in die Arabiese kookkuns nie, maar slegs vir die bereiding van soet konfyt, soos marmelade en appelkoosjellie (MSB 522: 96,14, [151]).

4.3.2.4 Verheldering of suiwering: ‘n gespeseryde kweper-en-brandewyn-drank word, nadat dit 8 dae in suiker en kruie getrek het, deur ‘n “filtreerd papier” gesuig (MSB 522: 77); vir “orsade”, ‘n soort amandelmelkdrankie, word fyngestampte amandels deur ‘n doek uitgedruk (MSB 522: 91); om ‘n hoender en vleis (skaap of bees) “daube” te maak, word die jellieryke vloeistof eers deur ‘n sif gegiet, dan laat staan sodat die vet kan stol en afgeskep word, waarna die vloeistof weer verhit word en eierwit gebruik word om die onsuiwerhede te koaguleer en na die oppervlak te bring sodat dit afgeskep kan word (MSB 522: 13-15), of die vloeistof word laat staan om af te koel, die vet afgeskep en dan 3 tot 4 keer deur ‘n doek gesuig om te verhelder (MSB 522: 92).

4.3.2.5 Sif: appelkoosjellie moet eers deur ‘n perdehaarsif en daarna ‘n skoon doek laat drup word om dit te suiwer. Volgens Rose was die sif, anders as die meeste kombuissiwwe vandag, nie koepelvormig nie, maar ‘n vlak drom-sif (Rose 1989: 80).

4.3.2.6 Klop en klits: die tegniek om eierwit apart of eiers saam te klits, word meestal ingespan om ‘n ligter tekstuur aan soetgebak of gestolde poedings te verleen. Vir ‘n aartappelpoeding wat bestaan uit gelyke dele aartappel en botter, eiergele, en amandelkoekiekrummels, word instruksies gegee dat die wit en geel van ‘n eier geskei word en die styfgeklopte eierwitte in die mengsel ingevou word (MSB 522: 78). Botter word ook geklop tot “schuim” vir byvoorbeeld koek (MSB 522: 124). In deel II word eierwitte styf geklop vir sjokoladeskuim en in deel III word eierwitte dikwels styf geklop en in gebak ingevou (MSB 522: 86, [114-118], [121], [128], [136], [146], [155]).

4.3.2.7 Waterbad (bain-marie): om voedsel teen laer hitte gaar te berei bo-op hitte of in ‘n oond, word die gereg in ‘n waterbad met warm water geplaas tydens die gaarmaakproses. Die tegniek word byvoorbeeld gebruik om ‘n roomvla te maak, want die vla sou skif as die temperatuur te hoog styg (MSB 522: 9).

4.3.2.8 Lappe en doeke: Kos word deur ‘n doek gevryf, byvoorbeeld “gewrongeng” deur ‘n “fyne doek”, of “door een kaasdoek” of ‘n “eile doek”, of gelaat om deur te drup. Albala wys daarop dat die voorliefde vir gladde teksture en kos wat in fyner deeltjies opgesny is, vanaf die Laat Middeleeue in Wes-Europese kookkuns heers. Hy bespiegel dat daar verskeie verklarings voor gegee kan word, soos dat mense toe nog grootliks met hulle hande geëet het, slegte tande gehad het, of dat dit op ‘n medisinale grondslag toegepas is (Albala 2012 red: 260). Dieselfde doeke is ook ingespan om geregte in gaar te stoom deur die poedingbeslag lossies in ‘n doek te bind en in ‘n pot met ‘n digpassende deksel oor hitte te plaas (MSB 522: 22, 23, 33, 37, [113], [157]). Die tegniek om voedsel in ‘n doek gaar te stoom, het grotendeels in onbruik verval met die koms van gerieflike binne-oonde in kombuise.

4.3.3 Inmaak- en preserveringsmetodes

Lady Anne Barnard maak melding van kalbasse wat sy op haar binnelandse reis ontvang het (1798), skoongemaak en gedroog het. Volgens haar was dit uitstekend vir die bewaring en verkoeling van vrugte, botter, wyn en water (Robinson 1973 red: 155). Huisvrouens moes vindingryk wees om vrugte en groente te bewaar vir later. Johanna Maria van Riebeeck se *Mondprovisieboek* (1710) verskaf waardevolle inligting oor die inmaak van vleis en vis en ander kos wat bewaar kon word vir lang seereise. Daarom beveel *De Volmaakte Hollandsche keuken-meid* aan dat streng volgens seisoenale beskikbaarheid gekook word en dat die kok eers die *Almanch der hoeveniers* raadpleeg, voordat die spyskaart beplan word (Anoniem 1752: 138).

MSB 522 verskaf talle resepte vir inmaak. Suiker en asynpekel word gebruik om vrugte te konfyt of in te maak tot blatjang en tamatiesous. Suurlemoene word met growwe sout gepreserveer (MSB 522: 9-10) en kropslaai word in ‘n pot met growwe sout en heel peperkorrels gedruk, waarna die pot met vet verseël word (MSB 522: 66). ‘n Ander metode om kropslaai te preserveer, is om dit in ‘n linnesloop in pekelwater te laat. Die resep skryf voor dat ‘n gewig op die kropslaai gesit moet word, sodat dit heeltemal onder die pekel gedompel bly (MSB 522: 30) en, alhoewel dit nie in die resep genoem word nie, het die groente daarna waarskynlik die eeu-oue tegniek van lakto-fermentasie ondergaan. Dit is ‘n preserveringsproses waarin *lactobacillis* bakterieë suiker omskakel in lakto-suur. Lakto-suur verhoed die groei van skadelike bakterieë in byvoorbeeld die immergewilde suurkool (“sauerkraut”).

Melding word nog in MSB 522 gemaak van ‘n diereblaas wat gebruik word om ‘n pot te verseël. Die resep vir gepreserveerde appelkose skryf voor dat ‘n papier in brandewyn gedoop bo-op die appelkose geplaas word voordat die inhoud dig verseël word met ‘n diereblaas. Suurkersies, frambose en moerbeie word met kruie, speserye en ‘n pekelsous met ‘n diereblaas in potte verseël (MSB 522: 3, 7-8, 74-5). Die tegniek is gebruik voordat die kuns ontwikkel is om vrugte en groente in groot maat in te lê, so onlangs soos die begin van die negentiende eeu. Dit was ‘n Franse konfytmaker, Nicolas Appert, wat met die publikasie van sy *Art de conserver* (1810) ‘n nuwe tegniek vir die suksesvolle inmaak van vrugte en groente bekend gemaak het. Hy het ontdek dat deur voedsel tot kookpunt te bring en dan hermeties (lugdig) te verseël, dit vir lang tye bewaar kan word (Snodgrass 2004: 29-30).

Vrugte is ook in die vorm van gedroogde vrugtelekkers bewaar. “Apricosen koekjes” (MSB 522: 22) bestaan uit appelkose wat met suiker tot ‘n fyn moes gekook word en dan in

teelepelsvol op ‘n lei geskep, met suiker besprinkel en uitgedroog word. Frambose word op soortgelyke wyse in koekies gedroog (MSB 522: 33).

Waar metodes, veral inmaakmetodes, nie volledig uitgeskryf is nie, is dit waarskynlik omdat dit algemene kennis was. ‘n Resep vir ingelegde komkommers skryf voor dat die komkommers eers geskil en ontpit moet word, dit oornag in sout gelê moet word, waarna kruie en kokende asyn die volgende dag drie maal oor die komkommers gegooi moet word. Die resep noem nie hoe dit verder verseël of bewaar moet word nie (MSB 522: [127]).

Ham word met ‘n droë pekelmengesel van sout, bruinsuiker en peper ingevryf vir twaalf dae, voordat dit in die skoorsteen berook word (MSB 522: 66), en beeswors met salpeter as preserveermiddel word ag tot tien dae “sagtjes laten roken” (MSB 522: 71). ‘n Resep vir “rook worst” gee egter net die resep en metode aan, maar noem nie hoe of hoe lank die wors gerook moet word nie (MSB 522: 21).

4.3.4 Die stol van geregte

Die kuns om geregte te laat stol, het veral in die Laat Middeleeuse kookkuns ontluik en het ‘n wye verskeidenheid gestolde geregte ingesluit, van veelkleurige lae gestolde jellies tot “blamange” (blancmange) (Albala 2013: 261). Dit is nog ‘n tydrowende proses waarvoor die skrywers van hierdie reseptemanuskrip nie teruggedeins het nie. In MSB 522 word hertshoring en gelatienryke kalfspote gebruik om ‘n vleisterrien te laat stol (MSB 522: 13-15). Volgens die resep word ‘n jellie, gegeur met kruie en speserye, eers met die kalfspote en hertshoring gekook en dan twee maal deur ‘n doek laat loop om heeltemal te verhelder. Dié resep gebruik selfs saffraan vir ‘n geel kleur en is ‘n langsame proses wat oor ‘n paar dae aangepak moes word om met groot sorg te laat stol. Kalfspote, ure lank gekook, word ook gebruik in ‘n resep om “blamangé” te stol (MSB 522: 28). Dié gestolde geregte moes waarskynlik ‘n indrukwekkende fokuspunt op die tafel wees. Volgens Allaire-Graham is blancmange een van die min geregte wat werklik kan aanspraak maak op die status van internasionale gereg. Dis reeds so vroeg soos die twaalfde eeu opgeteken as spesiale gereg op die feestafels van die hoëlui en aristokrasie, net om deur die eeue te ontwikkel tot die bekende soet jellienagereg in die moderne koskultuur (Allaire-Graham 2012: 1-19).

Nog ‘n natuurlike stolmiddel in die manuskrip is pektien wat in ryp vrugte en groente voorkom. Bedrewe konfytmakers weet om dit by te voeg in vrugte wat nie oor natuurlike pektien beskik nie. Vir ingelegde kwepers skryf die kok voor dat kweperstronke in ‘n doek bygevoeg moet word (MSB 522: 8-9,10). Die kok moes bewus gewees het daarvan dat die pitte ‘n sterk konsentraat pektien bevat wat vrygestel word tydens die kookproses en verseker dat die kweperstroop goed verdik; daarom moet dit saam met die vrugte gekook word.

4.3.5 Garnering en bediening

Duidelike instruksies word gegee oor hoe kos opgedien moet word, byvoorbeeld ‘n broodkrummel-en-wildsous moet goed gekook, gespesery en warm in die skottel opgedien word (MSB 522: 41); klein harsingkoekies moet “op de rand van de schotel gelegd worden” (MSB 522: 35). Die keurige bediening en verfynde garnering was belangrik, soos blyk uit die voorskrif om gestoofde snoek met skyfies suurlemoen (wat eers geskraap moes word) en gepelde amandels wat in vier skyfies gesny moes word (MSB 522: 62) voor te sit; ‘n “Engelsche Podding” (beesmaalvleispastei met droëvrugte) is ook met gepelde amandels wat elk in vier skyfies gesny is, gegarneer (MSB 522: 62); gestoofde snoek is gevlok en gegeur, voordat dit weer in die skottel gefatsoeneer word om te lyk soos ‘n heel snoek en netjies met suurlemoenskyfies en amandels gegarneer word (MSB 522: 62); gestoofde karp is gegarneer met skyfies suurlemoen (MSB 522: 70-1); fyngevlokte kreef is gemeng met ‘n romerige sous en kruie, teruggeplaas in die leë halwe kreefsterte en bedien (MSB 522: 85). Selfs ‘n resep vir die garnering van ‘n verskeidenheid skottels (“verscheyde schotels”) is opgeteken (MSB 522: 41). By ‘n uiesousresep noem die kok dat die sous komplementerend is by “een gryladen, en by een verkens ribbe aan ‘t spit gebraden” (MSB 522: 71).

4.4 KRUIE EN SPESERYE

Hoewel rou produkte en bestanddele in koskulture oorvleuel, verskil die tradisionele geregte en die smake daarvan soms hemelsbreed. Tradisionele Suid-Afrikaanse braaiboud (lam of skaap) gestowe en gegeur met gedroogde koljander, neutmuskaat, kruienaeltjie, sout en peper, verskil heeltemal in smaak van ‘n Griekse lamsbraaiboud wat met knoffel en wildekruie soos roosmaryn, tiemie of kruisement voorberei is, óf ‘n geurige tradisionele komyn-en-paprika gegeurde Marokkaanse lamsboud. Speserye en kruie in kos lewer, tesame met ander faktore, soos gaarmaakmetodes en die *terroir* van produkte, ‘n bydrae tot unieke smake wat koskulture van mekaar onderskei. Daarom word daar in hierdie afdeling spesifiek gefokus op die rol van kruie en speserye in MSB 522, in ‘n poging om die prominente geurmiddels en smaakprofiel in die reseptemanuskrip te bepaal.

‘n Verskeidenheid kruie en speserye word in MSB 522 gebruik. Kaneel is die spesery waarna verreweg die meeste verwys word, terwyl pietersielie die gewildste vars kruid is. Naas kaneel was peper, neutmuskaat, foelie en kruienaeltjies ook in aanvraag. Selfs Adam Tas het na dié gewilde speserye verwys. In ‘n brief met klagtes oor die bewind van W.A. van der Stel wat Adam Tas en veertien ander burgers vroeg in 1707 na Nederland gestuur het, spesifiseer hulle die duur prys van speserye, naamlik foelie, neutmuskaat, kruienaeltjies en kaneel (Schoeman 2013: 271). Dis veral interessant dat koljander skraps gebruik is in MSB 522, in teenstelling

met die populariteit daarvan in die hedendaagse Suid-Afrikaanse koskultuur. Meervoudige speserykombinasies bestaan merendeels uit kaneel, naeltjies en foelie óf neutmuskaat. Dit is moontlik dat ander speserye soos byvoorbeeld sout nie nodig geag is om te noem in resepte nie, omdat elke kok geweet het dit moet na smaak bygevoeg word. Griet Braet lig in haar MA-verhandeling die punt uit met ‘n aanhaling van die Nederlandse kok, Antonius Magirus (1612): “*Van ‘t sout en spreke ic knievers niet: het moet over al na discretie y ghedaen worden*” (Braet 2014: 47). Aan die ander kant word koljander nie eens genoem in die Suid-Afrikaanse kookboek van 1954, *The Royal Hostess,* nie. Die boek sluit ‘n hele afdeling oor kruie en speserye in, maar laat koljander uit (*The Royal Hostess* 1954: 41-3).

4.4.1 Kaneel

Kaneel (gedroogde bas van *Cinnamomum zeylanicum*) is die populêrste spesery in soet- sowel as soutgeregte, met meer as 100 verwysings daarna. In soutgeregte word kaneel ook meermale in kombinasie met ‘n knippie suiker of iets soets gebruik, soos byvoorbeeld konyn, stadig gestoof met pere en ‘n knippie suiker; in “beulinger” met korente, rosyne en neutmuskaat; en in souse om saam met haas- of wildsvleis te bedien waar ‘n knippie suiker ook ingeroer word (MSB 522: 35, 40-1). Albala is van mening dat kaneel en suiker ‘n ewe goeie kans gestaan het om die universele spesery te word, in plaas van sout en peper. Met verwysing na die spesery-kookkuns van die Middeleeue, noem Albala dit ‘n “accident of history” dat suiker en soet speserye verskuif is na nageregte in die Wes-Europese kookkuns (Albala 2013: 260). Die verskuiwing van suiker en soet spyse het teen die middel van die sewentiende eeu begin plaasvind. In hierdie manuskrip word suiker egter steeds, soos in die Middeleeuse kookkuns, as ‘n spesery in soutgeregte aangewend (deel I en II). Omdat resepte nie noodwendig mate en hoeveelhede aangee nie, veral nie in soutgeregte nie, is die verhouding waarin kaneel tot meel in gebak gebruik is, ondersoek en bevind dat die verhouding afneem, met enkele uitsonderings na, hoe verder die manuskrip vorder. Die afname is meer beduidend in deel III waarin net “weinig kaneel” met reëlmaat aangedui word.

Tabel 4.1: Verhoudings waarin kaneel tot meel gebruik is in MSB 522

Loot (lt) = c15g; Pond (lb, lbs) = 453g; Kom = onseker, waarskynlik meer as 'n koppie			
Deel I			
Kaakjes	1 lt meel	:	½ lt kaneel (MSB 522: 16)
Oblie (oblietjies)	1 ½ lt meel	:	1 lt kaneel (MSB 522: 36)
Kaneel wafels	1 lt meel	:	2 lt kaneel (MSB 522: 36)
Engelse poeding	I kop meel	:	1 lt kaneel (MSB 522: 36)
Deel II			
Kaneel wafels	1 lb meel	:	2 lt fyn kaneel (MSB 522: 101)
Kaneel wafels	1 lb meel	:	½ lb kaneel (MSB 522: 108)
Deel III			
"Kajang koekjes"	2 kop amandelmeel	:	1 teelepel fyn kaneel (MSB 522: 136)
Kaneel wafels	3lbs meel	:	handvol fyn kaneel (MSB 522:140)
Dikkoek van mos	5 komme meel	:	½ teelepel kaneel (MSB 522: 149)
Bollen (mosbolle)	30 komme meel	:	"weinig kaneel" (MSB 255:155)

Uit die verhoudings in bostaande tabel word afgelei dat kaneel 'n baie skerp smaak sou wees in deel I, veral waar die verhouding die helfte of tot dubbel dié van die meel is. Dit herinner aan die smaak van die gewilde eietydse kindersuiglekker genaamd "atomic fireballs". Die lekkers met die kenmerkende skerp kaneelgeur, ondersteun met 'n knippie brandrissie, word nie verniet 'n vuurbal genoem nie. Kaneel word heel en verpoeierd gebruik om geregte te geur in MSB 522. Vir 'n vinkpastei skryf die kok voor dat kaneel, saam met ander bestanddele soos korente, suiker en appels (pingelen) bo-op die vinke gerangskik ("stoffeerent") word (MSB 522: 49). Vir amandeltert en kerveltert is die instruksie dat fyn kaneel bo-oor gesprinkel moet word (MSB 522: 49, 51). Wanneer heel kaneelstukke voorgeskryf word, is daar soms ook 'n instruksie om dit later te verwyder, soos in die aalbessievla-resep (MSB 522: 86).

4.4.2 Sout

Sout is nie noodwendig soos in vandag se kookkuns alomteenwoordig in resepte nie, maar daar is reeds uitgelig dat dit moontlik as vanselfsprekend beskou is en daarom nie ingesluit is in die resep nie. Behalwe as smaakmiddel word sout in MSB 522 ingespan om groente en vleis te pekel of te preserveer.

4.4.3 Peper

Peper, gesog en duur tydens die Middeleeue, het selfs as betaalmiddel en bruidskat in Europa gedien (Breverton 2011: 264). In MSB 522 word peper in talryke resepte gebruik en is “peper”, “witpeper” en “kubeber” genoem. Witpeper word spesifiek voorgeskryf vir vleis in aspiek, beeswors en ingelegde suurkersies (MSB 522: 13-15, 36, 74). Dit blyk dat hierdie tradisie behoue gebly het in sekere Suid-Afrikaanse tradisionele geregte, soos boontjiebredie, waarvoor witpeper bo swartpeper verkies word. “Kubeber” word voorgeskryf vir ingelegde suurkersies. “Cubeb” peper is afgelei van die Indonesiese woord “cabe” wat peper beteken. Die swart peperkorrel met ‘n stingeltjie was populêr voor swartpeper gewild geword het. Witpeper en swartpeper is dieselfde bessie, behalwe dat swartpeper die gedroogde onryp bessie is, en witpeper die ryp bessies is sonder die swart buitenste dop (Raghaven 2006: 153-4). Swartpeper het ‘n minder skerp smaak as witpeper en ‘n geuriger smaakboeket wat ‘n titsel suurlemoen, naeltjie en boombas insluit.

4.4.4 Neutmuskaat

Neutmuskaat (die sade van die boom *Myristica fragrans*) is regdeur die manuskrip algemeen gebruik in soet- sowel as soutgeregte. Dis ‘n bestanddeel in beeswors, varkwors, bloedwors en sult (MSB 522: 18, 21, 25, 35, 36, 63, 77, 93, 94, 102-3), ook in geregte vir kalfsore, kalfskop, frikkadelle, gestoofde skaapskenkels en kotelette (MSB 522: 43, 54, 78, 82). ‘n Gestoomde “biefstig podding” wat bestaan uit plakkies beeshaas wat in ‘n deeg gaargemaak word, word gegeur met neutmuskaat. Dit word ook gevoeg by duifpastei, hoendersous, gestoofde hoender en hoender-wors-en-sweserikpastei. Sweserik is die timusklier van jong diere (MSB 522: 43, 48, 63, 89).

In visgeregte is neutmuskaat onontbeerlik. Dit word gebruik in “omgekeerde armiaan”, gevulde snoek, vispastei, vir oesters, gestoofde bot, gestoofde “grundelingetjes”, gestoofde karp, gestoofde krappe, tot gestoofde paling en steurvis-hutspot (MSB 522: 12, 13, 49, 57, 58, 59, 65, 69). In kombinasie met die neutmuskaat word suurlemoen meestal in die voorbereiding van hierdie visgeregte gebruik. Alhoewel suurlemoen ‘n bekende smaakpasmaat is in visgeregte, sou die groot hoeveelheid neut daarmee saam vandag vreemd op die tong proe. Een seekosgereg waarin die gebruik van neutmuskaat en/of foelie wel bly voortbestaan het tot in die laat twintigste eeu, is perlemoen. In die Blanckenberg-manuskrip is verskeie resepte vir klipkous (perlemoen). Die weduwee gebruik neutmuskaat en foelie vir gestoofde klipkous (SDM 1819: no 115). Ongelukkig is dié fynproewersgereg vandag bykans buite bereik van Jan Alleman, maar in vanaf die oudste gedrukte resepteboeke tot in die een en twintigste eeu, voordat perlemoenduik en handel deur wetgewing aan bande gelê is, was neutmuskaat die

tradisionele geurmiddel vir perlemoen (Hewitt 1973: 24-25; Heard en Faull 1970: 109). Neutmuskaat word ook gebruik in die hoenderpasteiresep (1694) van Anne Blencowe[25] wat deur Lesley Faull in haar tradisionele *Cookery in Southern Africa* ingesluit word (Heard en Faull 1970: 232-3).

Suid-Afrikaners geur tradisioneel ‘n verskeidenheid groente met botter en neutmuskaat, byvoorbeeld kapokaartappels, skorsies of blomkool. In MSB 522 word fyn kapokaartappels wat in die vorm van skulpe gebak word, met neutmuskaat gegeur (MSB 522: 106). Dit is moontlik dat dit in ander groentegeregte ook gebruik is, maar weens die gebrek aan opgetekende groentegeregte in MSB 522 kan dit nie met sekerheid bepaal word nie. Soetgebak met neutmuskaat gegeur is in oorvloed, van gebakte en gestoofde poedings, koek en struif, vrugtekoek, tot mosbolle en kleinkoekies soos letters en amandelkoekies (25, 29, 36, 65, 87, 88, 92, 95, 111, [112], [114], [115], [124], [128], [137], [145], [155], [156]). Wanneer dit kom by geurkombinasies in soetgebak word korente en rosyne gereeld saam met neutmuskaat gebruik, en ook die speserye kaneel, gemmer en naeltjies. Neutmuskaat in kombinasie met amandels of amandelmeel word aangetref en dit is interessant dat die mosbolle (van rosynemos) met neutmuskaat, foelie, kaneel en anys gegeur word. Anys word as die hedendaagse geurmiddel vir mosbolle beskou.

4.4.5 Foelie

Foelie is die netagtige rooi vlies wat buite-om neutmuskaat groei. Gedroogde foelie, soortgelyk aan neutmuskaat in smaak, is amper ewe gewild as neutmuskaat in MSB 522. Foelie word, soos neutmuskaat, by ‘n wye verskeidenheid geregte gevoeg, van groente tot vleis, seekos en nageregte. Dit word óf saam met neutmuskaat, óf in die plek daarvan gebruik.

4.4.6 Naeltjies

Naeltjies (blomknoppe van *Syzygium aromaticum*) word ruim gebruik in soet– en soutgeregte in deel I en II, in dranke, souse, aspiek en suurtjies (pruime in asyn), maar kom minder voor in soetgeregte, en slegs een keer in ‘n soutgereg in deel III. In kombinasie met hoofsaaklik foelie, neutmuskaat en suurlemoen word naeltjies in visgeregte bedien, soos gebraaide steurvis, gestoofde karp, gebakte snoek en paling frikassee (MSB 522: 56, 59, 65, 90, 100). Naeltjies wat dien as garnering én geur word in vleisstukke soos tong en braaiboud gesteek voordat dit

[25] Lady Anne Blencowe (1656 – 1718) was ‘n Britse versamelaar van resepte en haar “receipt” boek is in 1694 gepubliseer. In die titel van die 2004-uitgawe wat in hierdie studie gebruik is, word haar naam op die omslag “Anne” gespel, maar op die titelblad en voorwoord van dieselfde uitgawe word dit “Ann” gespel. Die titel op die omslag van die 2004-uitgawe met die spelling “Anne” is in die bronnelys gebruik. Heard en Faull verklaar nie waarom lady Blencowe se hoenderpasteiresep in hulle versameling Suid-Afrikaanse resepte ingesluit is nie.

gaargemaak word (MSB 522: 56, 92). Wors (bees en vark) word gewoonlik met ‘n kombinasie van naeltjies, sout, peper, neutmuskaat en foelie gespesery (MSB 522: 20, 71, 72, 77, 94, 103). Dis ‘n gewilde spesery in vleisgeregte soos braaiboud, kalfskop ragout, en rolpens, en word ook in kombinasie met groenkruie soos pietersielie, marjolein en basiliekruid aangewend (MSB 522: 2,34, 45, 67, 82). Pasteie, potgebraaide eend en hoendersop benodig ‘n kruienaeltjie vir geur (MSB 522: 24,70,89). Die komplementerende souse by geregte in MSB 522 word gereeld met die geur van ‘n naeltjie bedien, soos byvoorbeeld in ‘n soetsous vir ‘n beestong, ‘n sous by haas- en wildsvleis en in uiesous, maar ook in ‘n soetsous vir poeding (MSB 522: 16,39,41,71,107). Soet wafels, gestoomde poeding, suurlemoenvla en kaakjes word met naeltjies gegeur (MSB 522; 34, 67, 68, 108, 110). Naeltjies word veral in deel III gebruik vir soetgebak. “Bridescake” (vrugtekoek), heuningkoek, heiligmakers (kleiner heuningkoekies), “plum pudding” (gestoomde vrugtepoeding) en korentekoekies kry elkeen ‘n knippie naeltjies, dikwels in kombinasie met kaneel, en soms met nartjieskil en neutmuskaat (MSB 522: [11]5, [135], [131], [133], [137], [149]).

4.4.7 Gemmer

Gemmer (*Zingiber officianale*) was meer populêr in deel III in soetgebak en enkele soutgeregte. In deel I en II, daarenteen, is dit aangewend in soutgeregte, soos byvoorbeeld in ‘n gestoofde visgereg; ‘n gestoofde konyngereg met pere, botter en suiker; “runder pasteij in een pot”; in ‘n groentepiekel en in ‘n resep vir oblietjies (MSB 522: 58,63,81,105,109). In deel III word gemmer in soutgeregte soos blatjang, tamatiesous en ingelegde komkommers gebruik, maar hoofsaaklik in soetgebak soos in sodakoek, “bachelor’s cake”, “bloem podding”, en “plomp podding” (MSB 522: 111, [114], [112], [121], [127], [128], [131], [135], [170], [171]).

4.4.8 Mosterd

Mosterd word skraps gebruik in slegs enkele resepte soos konyn-met-mosterd, blatjang, bamboes-atjar, ingelegde komkommers en in ‘n uiesous (MSB 522: 51, 71, [127], [129], [135]), ten spyte daarvan dat mosterd vir lank aan die Kaap verbou is. Van Riebeeck het reeds wilde mosterd versamel sowel as saad vanaf Europa gesaai (Karsten 1951: 16, 17, 29, 56, 60, 61, 156). Green verwys na ‘n boer van die Paarl wat in die 1860’s ‘n prys gewen het met sy mosterd by die Paarl skou (Green 1971: 151) en D.J.H. skryf onderaan haar resep vir blatjang “mosterd wat ons self plant” (D.J.H. 1918: 98).

4.4.9 Lourier

Die geur van lourierblare (*Laurus nobilis)* word verskaf deur ‘n vlugtige olie, naamlik cineole-olie. Die blare is soms bitter wanneer dit vars gebruik word, maar kan ook geur verloor wanneer dit gedroog word (Vaughan en Geissler 2009: 251). Dit is nie altyd duidelik in MSB 522 of die blare van die lourierboom vars of gedroog gebruik is nie. Wanneer dit saam met skyfies vars suurlemoen in ‘n patroon bo-op ‘n gestolde “runder pastei” gepak word, sou vars lourierblare dalk ‘n mooier kleur verskaf het, teenoor die lourierblare vir rolpens wat fyngemaal moes word en daarom eerder in gedroogde vorm gebruik is (MSB 522: 81, 82). In MSB 522 word lourierblare gereeld gebruik om stowevleis en visgeregte te geur, sowel as in aspiekjellie en sult-tipe geregte, en om rolpens te geur. Dit word selfs in ‘n kruiebondeltjie (*bouquet garni*) gebind saam met tiemie en marjolein (MSB 522: 4, 9, 14, 15, 28, 67, 81, 82, 89, 91, 92, 98, 100). “Wilde” lourier word voorgeskryf om gebakte vla te geur (MSB 522: 9). In ‘n room gestol met kalfspoot as stollingsmiddel (“blanmangé”) word *“Laures Casaris”* verlang. Dit mag ‘n fonetiese spelling en verwysing wees na die Latynse familienaam vir die lourierfamilie, *Lauraceae*. Die moontlikheid dat dit ‘n verwysing na die kersielourierboom (*Prunus Laurocerasus*) is, is uitgeskakel, aangesien beide die blare en bessies van dié boom giftig is. Nog ‘n moontlikheid is dat dit ‘n verwysing is na sassafras (ook gebruik in “bitters”, MSB 522: 80) in die *Lauraceae* familie – ‘n aromatiese boom waarvan alle dele gebruik word: wortels, bas, takke en blare en in Noord-Amerika sowel as Euro-Asië voorkom. Dit was veral in die sewentiende eeu ‘n gewilde komponent in parfuum, maar is ook kulinêr en as medisyne ingespan (Davidson 2014: 715).

4.4.10 Anys

Anys (*Pimpinella anisum*) is ‘n bestanddeel in ‘n drankie (“bitters”), “Jenny Lint” koek, mosbolle en appeltert (MSB 522: 50, 80, [112], [155]). Anys is een van die kruie wat deur Jan van Riebeeck aangeplant is en volgens Claassens meer gewild was in die Ou Kaapse kookkuns as vandag (Claassens 2003: 278, 305).

4.4.11 Koljander

Dis reeds uitgewys dat koljander (*Coriandrum sativum*) min gebruik is, in slegs vier resepte, naamlik blatjang, bobotie, “rataffia” en “aeux de quoins” (kweperlikeurdrankie, kyk na afdeling 6.14.5). Resepte uit Nederlandse bronne toon dat koljander ook nie dikwels gebruik is nie, maar nogtans noem lady Anne Barnard in 1797 dat die Kaapse slawe smoorsnoek met koljander berei het (Anderson 1901 red: 152).

4.4.12 Kardemom

Kardemom (dried fruit of *Elettaria cardomomum*) word in net drie resepte aangetref. Twee van die resepte is byna identies vir suurkersies ("morellen") wat in 'n suiker-en-asynsous ingelê word, en in die derde resep word kardemom saam met kaneel en suurlemoenskil gebruik vir 'n speserykoek van juffrou Langerman (MSB 522: 7, 74, 133).

4.4.13 Wonderpeper

Wonderpeper (*Pimenta dioica)* staan ook bekend as Jamaikagemmer en in Engels as "allspice". Ook die Nederlandse benaming "piment" word soms in Afrikaans gebruik. "Allspice" word slegs twee maal in deel III aangetref in resepte vir ingelegde komkommers en tamaties en dan word die Engelse term "allspice" gebruik (MSB 522: [127], [136]). Dit is nie een van die speserye waarmee die VOC uit die Ooste handel gedryf het nie, maar is inheems aan die Wes-Indiese eilande en Sentraal- en Suid-Amerika (Claassens 2003: 317). Dit bied moontlik 'n verklaring vir waarom dit ook nie gebruik is in *De Verstandige kock* (1668) of in *De Volmaakte Hollandse keuken-meid (1752)* nie, maar dui moontlik op die Engelse invloed wat later 'n bydrae tot Suid-Afrikaanse koskultuur gemaak het.

4.4.14 Salpeter

Salpeter (potassium nitraat) is ingespan as preserveermiddel vir gerookte wors (MSB 522: 71, 77).

4.4.15 Karwy/ kimmel/ kummel

Kimmel is 'n ontronding van kummel (karwy). Volgens Claassens was karwy (*Carum carvi*) gewild in Nederland en deel van die Kaapse kookkultuur in die middel agtiende eeu, maar het dit ná die Britse bewindoorname amper geheel en al uit die Suid-Afrikaanse kookkuns verdwyn (Claassens 2003: 307-8). Karwy word slegs gevind in "kimmelkoek" en Engelse koekies (MSB 522: 75, [125]).

4.4.16 Saffraan

Saffraan (*Crocus sativus)* word gebruik in 'n geurige teedrankie ("slem"), oblietjies en om aspiekjellie te kleur. Die kok skryf saffraan voor "voor de couleur" (vir kleur) in die aspiek (MSB 522: 14, 29, 95). In 'n nota onderaan 'n resep stipuleer die skrywer dat saffraan in kokende melk getrek moet word (om die geur in die gedroogde stempels te ontsluit) en dié vloeistof word dan in die gereg aangewend. Die kleur van kos het 'n rol gespeel in die Middeleeuse kookkuns, soos byvoorbeeld die kleur wit wat 'n simbool van reinheid was en veral gewild was

vir vasdagkos. Die kleur geel en goud – simbool van onvernietigbare ewigheid – het ‘n oplewing getoon in die Italiaanse kok Maestro Martino (1450-1475) se resepte met ‘n hele paar verwysings na om iets “geel te kleur”. Eiergeel en saffraan en selfs regte goud is hiervoor gebruik (Montanari 2015: 221). In ‘n Engelse resepteversameling in die biblioteek van die Royal Society in Londen wat dateer uit die einde van die veertiende eeu en die vyftiende eeu, skryf die resep vir “raffyolys” (ravioli) “gode pouder” voor. Die godepoeier was ‘n speserymengsel van gemmerpoeier, kaneel, galangal, foelie, neutmuskaat en naeltjies wat geel gekleur is met saffraan. In nog ‘n resep vir roomtertjies, uit dieselfde Engelse versameling, skryf die kok dat die roomtertjies óf geel gekleur moet word met godepoeier, óf verskillende kleure rooi, groen of geel gekleur kan word, sonder om voor te skryf hoe die rooi en groen kleur verkry moet word (Van Winter 1976: 90-92). Dit is nie duidelik of die simboliese waarde van kleur ‘n rol gespeel het in MSB 522, en of die kok die gereg wou kleur ter wille van ‘n aantrekliker voorkoms nie.

Claassens is van mening dat saffraan meer gesog was aan die Kaap as borrie, maar dat borrie gebruik is as plaasvervanger vir saffraan as gevolg van die astronomiese koste van saffraan. Volgens Claassens is Johanna Maria van Riebeeck se verwysing na die saffraan wat sy aan die Kaap gedroog het selfs ‘n bewys dat dit aan die Kaap gekweek is en verklaar moontlik waarom saffraan meer dikwels in Kaapse boedelinventarisse voorkom as borrie (Claassens 2003: 314-316).

4.4.17 Borrie

Borrie (*Curcuma longa)* word gebruik in bobotie en twee piekelresepte in MSB 522. In die manuskrip word daarna verwys as “kurkema” en “kurkoma” en borrie (MSB 522: 73, 105, [129]).

4.4.18 Brandrissies

Rissies kom voor in resepte vir bamboes-atjar, tamatiesous, blatjang en ingelegde tamaties en komkommers in deel III (MSB 522: [127], [129], [131], [135], [136], [170]). In die resepte wat wel hoeveelhede aandui, blyk dit dat die kok van ‘n skerper brandsmaak gehou het. Vir 50 ingesoute tamaties gebruik sy 14 rissies, en in ‘n appelkoosblatjangresep gebruik sy een kommetjie rosyne, een kommetjie fyn gestampte rissies, een kommetjie appelkose en een en ‘n halwe bottel asyn, met ‘n paar lepels koljander, gemmer, suiker, sout, mosterd en 2 knolle knoffel. ‘n Soet-suur sous vir beestong wat die skrywer ‘n “zoete sous” noem, bevat sommer ‘n hele paar lepels brandrissie (MSB 522: 107).

Soos in die resepte van MSB 522, is die gewildheid van ‘n skerperige (warm) smaak in Kaapse kos in ‘n aantal bronne bevestig, in teenstelling met ander se mening dat skerp gegeurde geregte slegs ‘n kortstondige modegier was tydens die Eerste Britse Besetting (1795-1803) (Claassens 2003: 421-426, 433, 457). Mentzel, wat tussen 1733 en 1741 aan die Kaap gewoon het, noem hoe lief die Kaapse dames (“*African women*”) vir rissies was (1944: 121, 194), en Sparrman skryf hoe hy in 1772 by ’n huis aangegaan het waar die eienaar elders heen vertrek het, en dat die slawe toe aan hom ’n varktjop voorgesit het met só ’n skerp smaak as gevolg van Spaanse peper(rissie) dat dit vir hom gevoel het of sy keel aan die brand is (1975: 89). Lichtenstein beskryf (teen die begin van die negentiende eeu) ‘n rissie-gegeurde kalbasbredie wat hy in die Hexriviervallei geniet het as heel skaflik, “even to the palates of the north of Europe, which do not easily accommodate themselves to the hotly spiced dishes of the Cape” (Lichtenstein 1815: 82). Lichtenstein verwys ook na ’n skerp sop wat hy aan huis van die Du Toit’s van Goudini geëet het en noem dat atjar met baie warm speserye gemaak is: *“under the name of Atjar is included such a variety of things dressed with vinegar, and made very hot with spices”* (Lichtenstein 1815: 84).

4.4.19 Kerrie

‘n Kerrie-eetkultuur is vandag deel van menige internasionale kulinêre kultuur en ‘n gevestigde smaakprofiel in Suid-Afrikaanse kostradisies, soos byvoorbeeld kerries wat ontstaan het in die Indiër-gemeenskappe van Natal, Kaaps-Maleier kerries en Boerekoskerrie. Bobotie, vervat in die reseptemanuskrip MSB 522, is ‘n ligte, geurige kerriegereg wat as ‘n tradisionele Suid-Afrikaanse gereg beskou word. Kerriegeure word derhalwe in meer diepte ondersoek, ten einde die bydrae van kerriesmake tot Suid-Afrikaanse kookkuns, sover dit MSB 522 betref, te bepaal.

4.4.19.1 Ontwikkeling: Yule, wat die ontstaanspoor van kerrie nagevors het, skryf dat kerrie se oorsprong in die Ooste sowel as die Weste was. Die oorspronklike Indiese gereg het bestaan uit ‘n graansoort (goedkoop en redelik geurloos) wat gegeur is met ‘n waterige sous – meer soortgelyk aan die konsistensie van sop. Die oudste geskrewe verwysing na kerrie wat bekend is, dateer uit 477 NGE (Yule en Burnell 1903: 281). Die woord “kerrie” is afgelei van die Tamil woord vir sous, *kari.* In Portugees het dit *karil* geword. ‘n Resep vir *karil* verskyn reeds in ‘n 17de-eeuse Portugese resepteboek, en die oudste behoue gedrukte kerrieresep in die Engelse taal, is ‘n vertaling uit ‘n Nederlandse reisiger se dagboekaantekeninge oor sy reise na die Oos- en Wes-Indiese eilande, terwyl Hannah Glasse (1747) die eerste kerrieresep in ‘n Engelse resepteboek aangeteken het (Davidson 2014: 240).

Moderne kerrie het ontwikkel uit ‘n Suid-Indiese gekruide sous met ‘n geel kleur (goue gereg) wat saam met rys bedien is: “It consists of meat fish, fruit or vegetables, cooked with a quantity of bruised spices and turmeric” (Yule en Burnell 1903: 281). Rissies was nie van die begin af deel van Indiese kerries nie, en is eers later via die Portugese na Indië geneem. Die Sweedse botanis Thunberg skryf in 1775 dat hy in Batavië kennis gemaak het met ‘n sop wat “karri” of “currie” genoem is en dat dit altyd cayennepeper bevat het. Alhoewel die sop aanvanklik baie skerp en branderig geproe het, het Thunberg later gewoond geraak aan die skerp smaak en was die sop “not only acceptable, but even highly desirable”. Die sop is, soos Lichtenstein se beskrywing van die Kaapse eetgewoontes, ook met rys geëet (Thunberg 1795: 268-269, vol II).

Yule wys daarop dat kerrie nie uitsluitlik in die Ooste ontstaan het nie, maar ook gedeeltelik uit die Middeleeuse gespeseryde geregte van Europa en Wes-Asië ontwikkel het. Dié speserygeregte was nie noodwendig bekend as “kerriegeregte” nie – dit was ook geel in kleur soos die Oosterse geregte, maar het saffraan in stede van borrie gebruik. Die eerste gedrukte Hollandse kookboek (c1520) deur die Brusselse uitgewer, Thomas van der Noot, bevat onder andere ‘n viskerrie wat vermeng is van kardemom, gemmer, naeltjies, saffraan, kaneel en galingaan (Chinese gemmer) (Van Winter 1976: 134). Dit was veral die Engelse wat kerriegeregte aan die wêreld bekend gestel het (Collingham 2006: 115-127). Die oorspronklike Indiese sop of sous wat saam met rys bedien is, het mettertyd ‘n Engelse bredie geword met rys as bykos (‘n bredie van groente, vis, vleis of pluimvee), óf ‘n “droë” kerrie. Appadurai beskryf Indiese kerrie as ‘n koloniale idee en plaas dit in die kategorie “van koloniale oorsprong” (Appadurai 1988: 18). Collingham skryf dat “no Indian, however, would have referred to his or her food as a curry. The idea of a curry is, in fact, a concept that the Europeans imposed on India’s food culture (2016: 118). Volgens Davidson het die Engelse woord *curry* na Maleisië versprei, waar die dele onder VOC-bewind die Nederlandse woord *karie* gebruik het – in ooreenstemming met Thunberg se verslag hierbo in 1775. Die tradisionele Suid-Indiese kerriemengsel is nie ‘n vasgestelde resep nie, maar ‘n varsgemaakte mengsel van koljander, komyn, mosterdsaad, peper, fenugriek en borrie – met die moontlike byvoeging van kaneel, naeltjies en kardemom, asook kekerertjies. Die Indiese kerriemengsels wat deur kokke vir elke gereg vars voorberei is, het die Engelse geïnspireer om klaar voorbereide speserymengsels in poeiervorm te ontwikkel. Teen die einde van die agtiende eeu is begin om kerriepoeier kommersieel te vermeng en teen die negentiende eeu was dit ‘n algemene handelskommoditeit (Yule en Burnell 1903: 24, 124, 330-332; Collinham 2006: 129-154; Davidson 2014: 240). Gilly Lehman wys in haar studie oor 18de-eeuse Engelse kookkuns hoe algemeen kerrieresepte teen die tweede helfte van die eeu in gedrukte resepteboeke voorgekom het. Die “nuwe” kerriegeregte het mettertyd ontstaan deur bloudrukke van ouer

geregte soos *fricassees* of *potages* te neem en dit met Oosterse kerriespeserye te geur (Lehman: 2003). Toe die Duitser Lichtenstein teen die begin van die negentiende eeu die Kaap besoek het, het hy dit egter nog nodig geag om kerrie te verduidelik. Oor ‘n ete aan huis van die Du Toit’s beskryf hy die eetgewoontes van die kontrei: “The first dish is commonly a strong soup made of fowls, mutton, or veal, seasoned with red peper and ginger, and flavoured with cucumbers and tamarinds. This is a favourite dish through-out all India, and is known to every traveller into that country by the name of ‘Kerri’” (Lichtenstein 1815: 83).

4.4.19.2 Kaapse Kerrie: Talle verwysings na kerrie is gevind in ouer Kaapse dagboeke en reisjoernale bo en behalwe bogenoemde verwysing van Lichtenstein. Beide lady Barnard en Johanna Duminy verwys na kerrie; volgens lady Barnard is rys en kerrie ‘n soort sop, waarvan sy nie altyd gehou het nie (Robinson *et al* 1994 reds: 252, 347; 1973: 129; Anderson 1901 red: 194); Johanna Duminy (1797) skryf in haar dagboek dat sy en haar gesin ‘n kerrie vir aandete geniet het (Franken 1938 red: 25). Johanna noem nie watter tipe kerrie dit was nie. Kolbe, wat die Kaap vroeg in die agtiende eeu besoek het, beskryf die heerlike kreef “Kerria” wat die Kapenaars voorberei het (Kolbe 1727: 239). Mentzel, wat tussen 1733 en 1741 aan die Kaap vertoef het, verwys na die bestaan van Chinese eethuise aan die Kaap:

> *“[…] expert fisherman as well as good cooks. Fried and pickled fish with boiled rice is well favoured by soldiers, sailors and slaves. When the fierce North-Westers blow, crayfish, crabs, seaspiders and granelen are cast ashore. They are zealously collected by these Orientals, cooked and sold [...] These Asiatics likewise keep small eating houses where tea and coffee is always to be had; they specialise in the making of kerri-kerri. One need not be squeamish in patronising their cook-shops since they keep the places scrupulously clean and do not touch the food with their fingers*” (Mentzel 1925: 92).

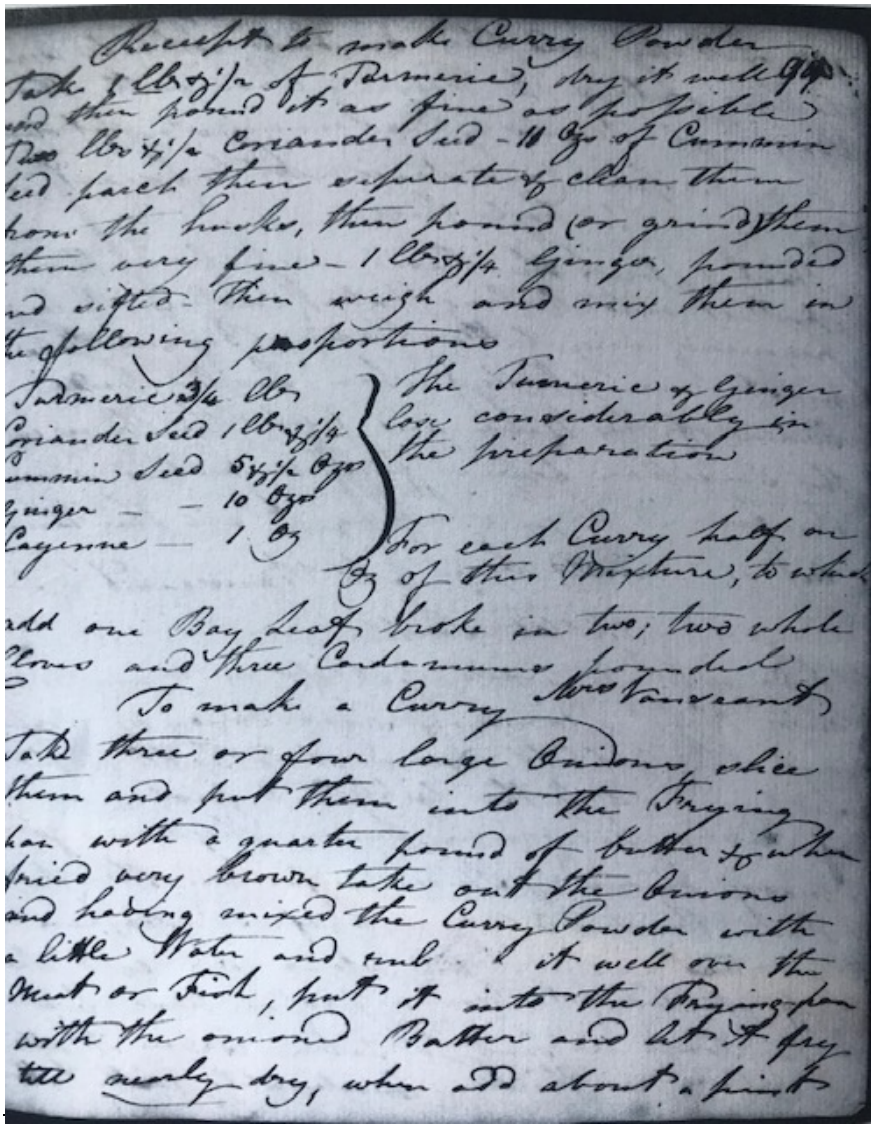
Armstrong (2013) beskryf in ‘n artikel “Chinese Restaurants in Eighteenth-century Cape Town” die 18de-eeuse Chinese eethuise waar onder meer piekelvis en rys bedien is.

Uit die verskillende aantekeninge deur vroeë Kaapse besoekers kan afgelei word dat beide rys met ‘n kerriesous (of sop) en ‘n kerriebredie aan die Kaap voorberei is. Die oudste opgetekende resep vir ‘n kerriepoeier is gevind in die reseptemanuskrip van Wilhelmina Mostert (c1847) van die plaas Welgelegen.[26] Die resep bestaan uit 1 pond gemmer, drie “vierendeel” borrie, ‘n half pond komyn, ‘n kommetjie gebrande rys en koljander elk, suurlemoenblare, 8 neutmuskate, naeltjies en rissies (MSB 3241.1(1)): gp). Ongelukkig skryf sy nie voor hoe die kerriekruie gebruik moet word nie, daarom is dit nie moontlik om tot ‘n gevolgtrekking te kom of dit vir ‘n rys met sous (sop), of vir ‘n bredie, of dalk albei aangewend

[26] Die resepte van Mary Sanderson mag dalk ouer wees, maar bewyse dat die reseptemanuskrip aan die Kaap ontstaan het, ontbreek.

is nie. In die Blanckenberg-weduwee se reseptemanuskrip (1819) is ‘n kerrieresep opgeteken, sonder dat sy noem watter speserye gebruik word. By ‘n resep vir gestoofde perlemoen, noem sy dat vir “kerrij” of “pinang” moet [kerrie] kruie en vye saam gesmoor word en dan by die saggestoofde perlemoen gevoeg word, of dat die perlemoen ook tot ‘n bobotie verwerk kan word met dieselfde bestanddele. Die vye, wat waarskynlik gedroog was, sou ‘n soet smaak by die kerrie gegee het, net soos Suid-Afrikaners vandag nog soet-suur kerrie met droëvrugte, byvoorbeeld gedroogde appelkose, voorberei (SDM 1819: no 115).

Claassens verwys na twee kerriepoeierresepte in die Sanderson-manuskrip. Die manuskrip het ten minste ten dele in die agtiende eeu ontstaan met die datum 1770 voorin geskryf. In hoofstuk een is verduidelik waarom die Sanderson-manuskrip grootliks uitgelaat is in hierdie navorsingswerk, weens die onsekerheid oor of dit outentiek Kaaps is. Die moontlikheid is uitgelig dat die manuskrip van Engelse oorsprong is. Indien dit wel ‘n Suid-Afrikaanse reseptemanuskrip is, sou dit ouer wees as die Mostert-manuskrip. Indien dit egter van Engelse oorsprong is, is in berekening gehou dat die Engelse instrumenteel was daarin om kerrie buite Indië bekend te stel en boonop het die Engelse ‘n bydrae gelewer tot die vorming van die Suid-Afrikaanse koskultuur. Om dié redes is die kerrieresepte in die Sanderson-manuskrip ingesluit en ontleed. By ondersoek is nog twee kerriepoeierresepte in die Sanderson-manuskrip gevind (bo en behalwe die twee waarna Claassens verwys). Claassens is van mening dat die Kaapse kerries “sagte geurige kerrie” was (2003: 421, 422, 426). Aangesien drie van die kerriepoeiers “cayenne pepper” (brandrissies) bevat en die mate aangegee word, kan egter met sekerheid vasgestel word dat al drie kerriepoeiers redelik skerp was. Sanderson voeg selfs ‘n “little cayon Pepper” by die hoenderkerrie by. Indien sy een van haar eie kerriepoeiers gebruik wat reeds brandrissies bevat, voeg sy twee maal skerp brandsmake by (MSB 777 1(1): 48, 99, 119, 125, 129). Die vierde kerriepoeierresep wat nie rissiepoeier bevat nie, bevat fenegriek. Volgens Claassens is dit ’n vreemde bestanddeel in boerekos, en dui dit op ’n Indiese invloed (2003: 419-420).



Receipt to make Curry Powder
Take 1 lb 7½ of Turmeric, dry it well &
then pound it as fine as possible
Two lbs 4½ Coriander Seed - 11 Oz of Cummin
Seed pick them & separate & clean them
from the husks, then pound (or grind) them
them very fine - 1 lb 7¾ Ginger, pounded
and sifted - Then weigh and mix them in
the following proportions

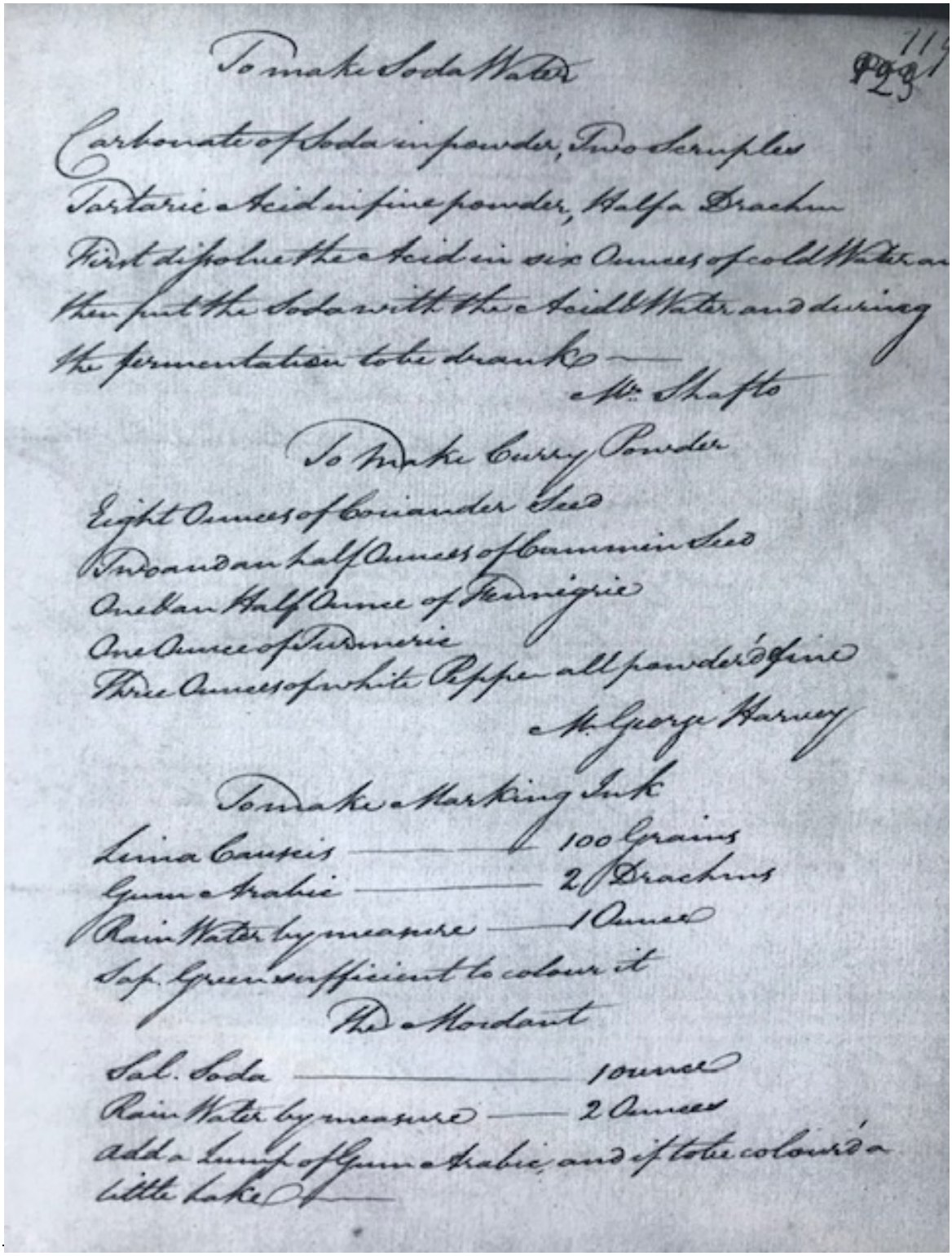
Turmeric	3/4 lbs	The Turmeric & Ginger
Coriander Seed	1 lbs 7¾	lose considerably in
Cummin Seed	5 7/8 Ozs	the preparation
Ginger —	10 Ozs	
Cayenne —	1 Oz	

For each Curry half an
Oz of this Mixture, to which
add one Bay Leaf broke in two; two whole
Cloves and three Cardamums pounded

To make a Curry Mrs Vansandt

Take three or four large Onions, slice
them and put them into the Frying
pan with a quarter pound of butter & when
fried very brown take out the Onions
and having mixed the Curry Powder with
a little Water and rub it well over the
Meat or Fish, put it into the Frying pan
with the onions Butter and let it fry
till nearly dry, when add about a pint

Figuur 4.4: *Kerriepoeierresep 1*
(NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 99)



To make Soda Water

Carbonate of Soda in powder, Two Scruples
Tartaric acid in fine powder, Half a Drachm
First dissolve the acid in six Ounces of cold Water and
then put the Soda with the acid & Water and during
the fermentation to be drank —

Mr. Shafto

To Make Curry Powder

Eight Ounces of Coriander Seed
Two and an half Ounces of Cummin Seed
One and an Half Ounce of Turmeric
One Ounce of Cudmeric
Three Ounces of white Pepper all powder'd fine

Mr. George Harvey

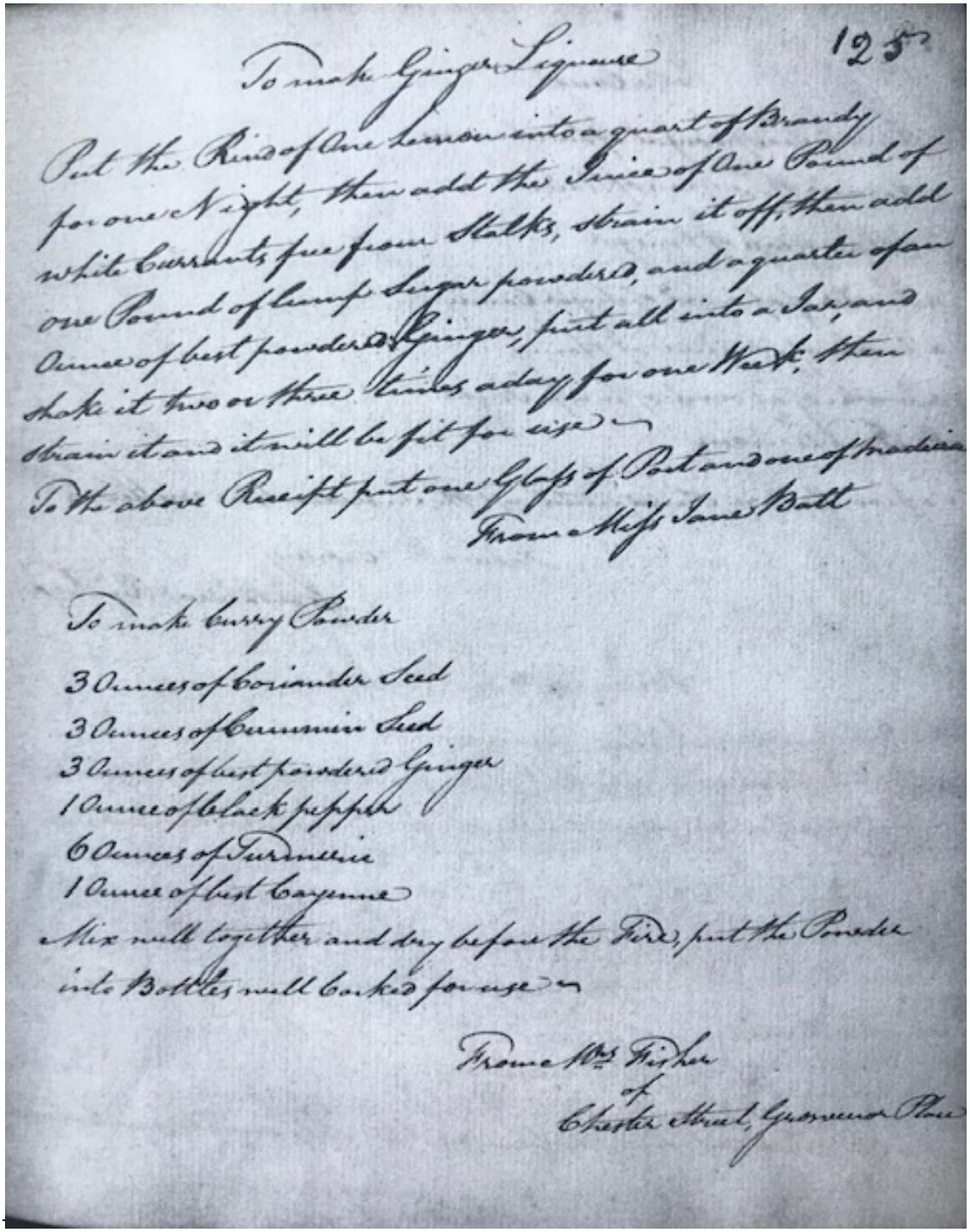
To make a Marking Ink

Lunia Causeis ——— 100 Grains
Gum Arabic ——— 2 Drachms
Rain Water by measure — 1 Ounce
Saf. Green sufficient to colour it

The Mordant

Sal. Soda ——— 1 ounce
Rain Water by measure — 2 Ounces
add a Lump of Gum Arabic, and if to be coloured a
little Lake —

Figuur 4.5: *Kerriepoeierresep 2*
(NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 119)



125

To make Ginger Liqueur

Put the Rind of One Lemon into a quart of Brandy for one Night, then add the Juice of One Pound of white Currants free from Stalks, strain it off, then add one Pound of Lump Sugar powdered, and a quarter of an Ounce of best powdered Ginger, put all into a Jar, and shake it two or three times a day for one Week. then strain it and it will be fit for use

To the above Receipt put one Glass of Port and one of Madeira

From Miss Jane Batt

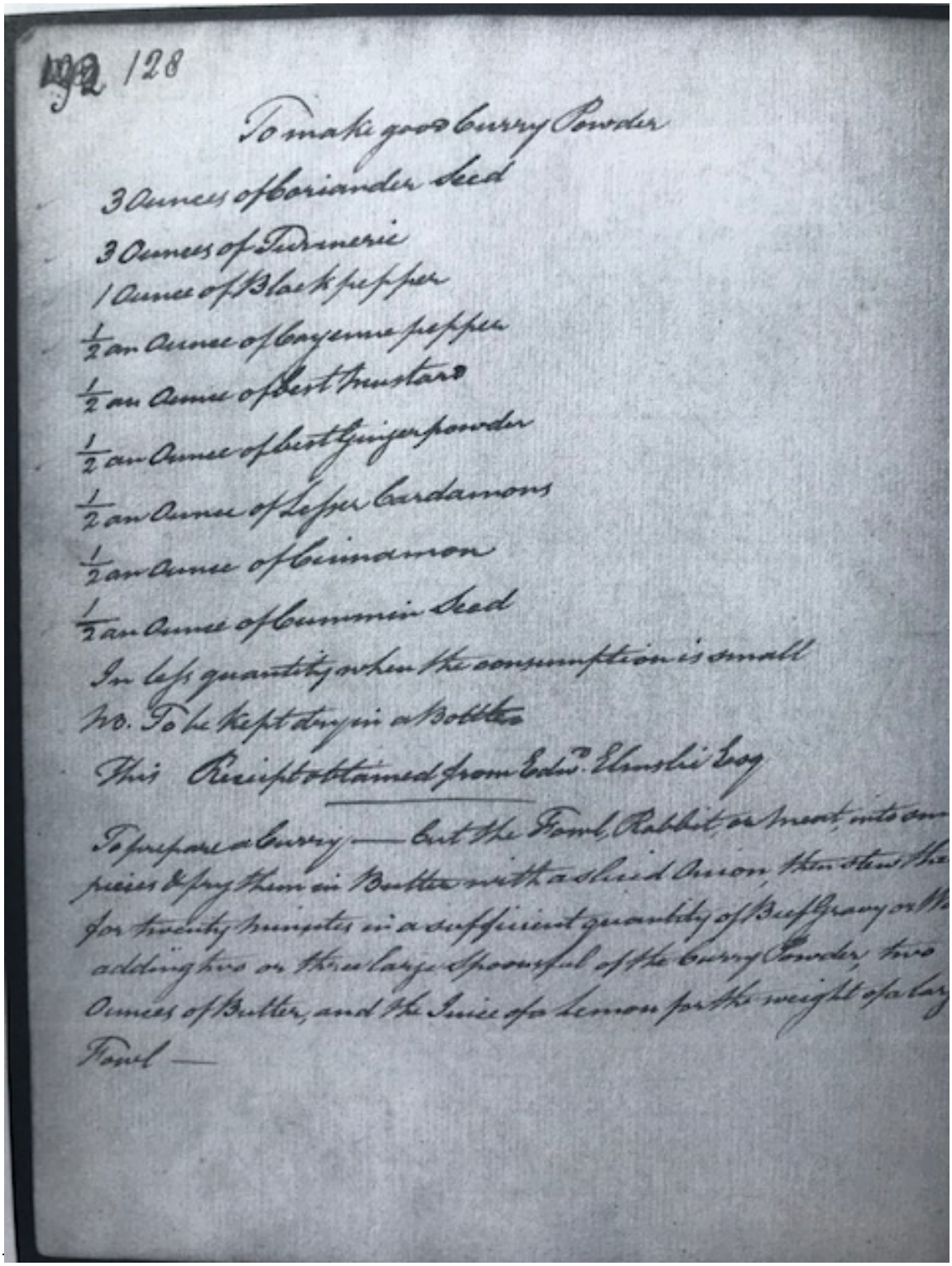
To make Curry Powder

3 Ounces of Coriander Seed
3 Ounces of Cummin Seed
3 Ounces of best powdered Ginger
1 Ounce of black pepper
6 Ounces of Turmeric
1 Ounce of best Cayenne

Mix well together and dry before the Fire, put the Powder into Bottles well Corked for use

From Mrs Fisher
of
Chester Street, Grosvenor Place

Figuur 4.6: *Kerriepoeierresep 3*
(NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 125)



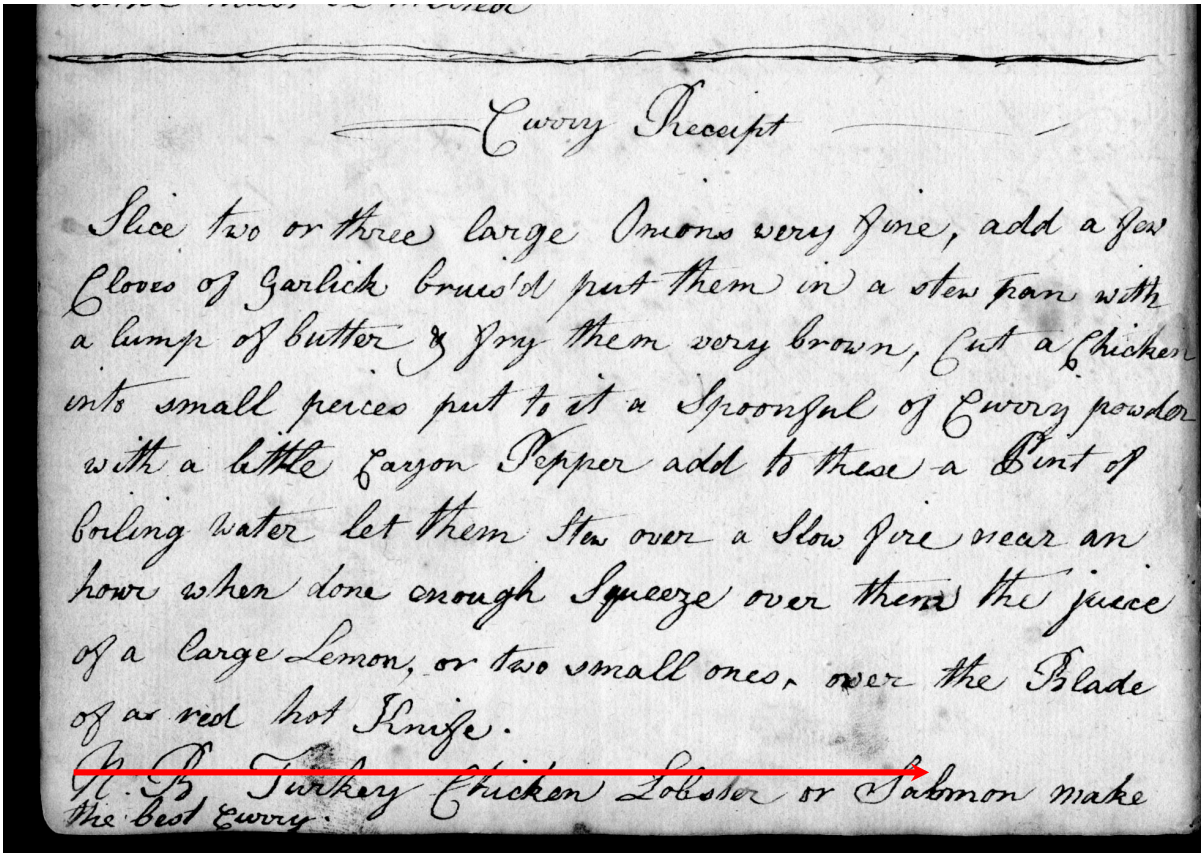
128

To make good Curry Powder

3 Ounces of Coriander Seed
3 Ounces of Turmeric
1 Ounce of Black pepper
½ an Ounce of Cayenne pepper
½ an Ounce of best Mustard
½ an Ounce of best Ginger powder
½ an Ounce of Jesper Cardamons
½ an Ounce of Cinnamon
½ an Ounce of Cummin Seed
In less quantity when the consumption is small
NB. To be kept dry in a Bottle
This Receipt obtained from Edwd. Hinxlie Esq

To prepare a Curry — Cut the Fowl, Rabbit or Meat into pieces & fry them in Butter with a sliced Onion, then stew the for twenty minutes in a sufficient quantity of Beef Gravy or W adding two or three large Spoonsful of the Curry Powder, two Ounces of Butter, and the Juice of a Lemon per the weight of a lar Fowl —

Figuur 4.7: *Kerriepoeierresep 4*
(NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1 (1): 128)



Curry Receipt

Slice two or three large Onions very fine, add a few Cloves of Garlick bruis'd put them in a stew pan with a lump of butter & fry them very brown, Cut a Chicken into small peices put to it a Spoonful of Curry powder with a little Cayon Pepper add to these a Pint of boiling water let them Stew over a Slow fire near an hour when done enough Squeeze over them the juice of a large Lemon, or two small ones, over the Blade of a red hot Knife.

N. B. Turkey Chicken Lobster or Salmon make the best Curry.

Figuur 4.8: *"Curry Receipt"*
(NABIK, ongepubliseerde manuskripte, MSB 777 1(1): 48)

Claassens verwys na 'n hoenderkerrieresep in die Sanderson-manuskrip: "Sy het verder genoem dat die resep gebruik kon word vir kalkoen, hoender, kreef en vis, veral Kaapse salm (geelbek) wat volgens haar die beste vis was om te kerrie" (Claassens 2003: 424-425). Met kontrolering van die oorspronklike manuskrip (figuur 4.6) blyk dit dat die volgende onderaan die resep opgeteken is: "NB: Turkey, Chicken, Lobster or Salmon make the best curry" (MSB 777 1(1): 48). Kaapse salm (geelbek) en salm ("salmon") verskil van mekaar en salm kom nie in Suid-Afrikaanse waters voor nie, maar is van Europese gebiedswaters. Om "Kaapse" en in hakies "geelbek" by die teks in te voeg, gee 'n heel ander betekenis daaraan. Sanderson gebruik haas, hoender, vis, kreef, kalkoen of vleis in haar kerrieresepte en verskaf waardevolle inligting oor hoe kerriegeregte met kerriepoeier voorberei is (MSB 777 1(1): 48, 99, 128).

4.4.19.3 Kerrie in MSB 522: Dit blyk dat kerrie, volgens bogenoemde kontemporêre definisie van kerrie, nog in 'n ontwikkelingstadium was toe MSB 522 ontstaan het. Lady Anne Barnard en Lichtenstein se ervaring van die Kaapse tafel, naamlik dat die eerste gereg gewoonlik 'n sterk sop ("Kerri") was, is bespreek, sowel as Thunberg se bevestiging dat kerrie ook in Batavië teen die einde van die agtiende eeu nog 'n sop was. Ten spyte daarvan dat heelparty kerrieverwysings voorkom in geskiedkundige Kaapse dokumente en vandag deel is van Suid-Afrikaanse erfeniskos, is dit nie volop in MSB 522 nie. In MSB 522 is kerrie-piekelsous vir

“Oost Indische Asia” en “bamboes atjaar”, sowel as ‘n bobotieresep (MSB 522: 73,105,129) die mees herkenbare kerries. Albei piekels bestaan uit veelvoudige speserye, en die bamboes-atjar kan met of sonder borrie gemaak word. Die bobotieresep in deel I is tot op hede die oudste aangetekende Suid-Afrikaanse resep bekend en word verder in hoofstuk vyf ontleed.

Van die ouer reseptemanuskripte wat in hierdie ondersoek gebruik is, is dit slegs die Blanckenberg-manuskrip wat ‘n soet-suur kerrie bevat met die soetigheid wat deur die vye verskaf is en die suur deur suurlemoensap. Dit mag wees dat suiker nie genoem is nie, omdat dit volgens die Middeleeuse gebruik nog as ‘n spesery geag is, wat soos sout en peper so voor die hand liggend was dat dit nie neergeskryf is nie. Dit kan verklaar waarom kerrieresepte nie altyd opgeteken is nie. In die Mostert-manuskrip is byvoorbeeld ‘n kerriemengselresep, sonder dat daar instruksies is hoe dit gebruik moet word.

4.4.20 Groenkruie

Pietersielie is die gewildste groenkruie en word in talryke resepte in deel I en II aangetref. Pietersielie word vir vis, pluimvee en vleisgeregte voorgeskryf, ook in souse en as vulsel in geregte. Tiemie en marjolein kom ook net in deel I en II voor, gewoonlik in kombinasie, en, soos pietersielie, is tiemie gewoonlik pasmaat vir oondbraad en pluimvee. Kerwel, wat soortgelyk in smaak en voorkoms as pietersielie is, word nie soos pietersielie as ‘n kruie aangewend om smaak tot ‘n gereg toe te voeg nie, maar is die hoofbestanddeel in geregte soos kerwelkoekies en kerweltert. Soortgelyke kerwelresepte is te vinde in *De Verstandige kock* (Rose 1989: 82; Anoniem 1667: 29). Basiliekruid word twee keer gebruik, in ‘n beesrolresep en in ‘n vulsel vir gestopte duif (MSB 522: 2, 97). Salie word gebruik in ‘n resep vir gestoofde paling en aal, asook in die beesworsresep gedateer 1796 (MSB 522: 56, 70, 102). Soms word ook net verwys na “fyne kruyden” soos in ‘n romerige kalfsvleisresep (MSB 522: 17), of “kruyd” en “groen kruijt” in worsresepte (MSB 522: 36, 103). Valentyn bevestig dat groenkruie volop was aan die Kaap: “mint, clover, and other fine herbs are seen growing wild here, and whole fields of rosemary of an exceptional height and very thick on the ground (1971: 117).

In die resep vir bobotie word “siree” voorgeskryf (MSB 522: 73). Dit is ‘n fonetiese spelling vir die Indonesiese woord *sereh* wat sitroengras beteken (Keijner 1958: 186). Van Riebeeck vra reeds in 1659 saad of plantjies vir “seri” aan (Karsten 1951: 57). Volgens die resep moet dit oplaas, saam met die sitroenblare, in die bobotie gedruk word, voordat dit gaargemaak word, net soos dit vandag nog die gewoonte is om suurlemoenblare, lourierblare en gepelde amandels bo-op bobotie te druk. Vir ingelegde komkommers is dit duidelik dat *sereh* nogmaals

foneties gespel word as “cheree” wanneer die resep voorskryf dat *“*cheree lemoenbladeren peperwortel en fyn gestampte rices” bygevoeg word (MSB 522: [127]).

4.4.21 Rooswater, nartjieskil, sucade

Die tegniek om geur uit roosblare te verkry deur dit in water, olie of alkohol te week, is reeds deur die Antieke Egiptenare, Grieke en Romeine bemeester, terwyl die distillasieproses van rooswater in die derde en vierde eeu NGE ontwikkel is. Teen die negende en tiende eeu NGE was rooswater ‘n belangrike bestanddeel, eers in Persiese kookkuns en daarna Arabiese kookkuns (Davidson 2014: 691). In die vertaling van *Kitāb al-Tabīkh (A Baghdad cookery book,* saamgestel deur die skriba van Bagdad, Mohammed ibn al-Ḥasan Ibn al-Karīm*)* is rooswater as ‘n reël eerder as die uitsondering oor geregte gesprinkel, net voor dit aan tafel bedien is. Rooswater word in dié 13de-eeuse Arabiese kookboek afgewissel met ander welriekende bestanddele soos gekapte kruisement of kaneel – hieruit blyk dit dat die aroma van die rooswater ewe belangrik was as die smaak (Ibn al-Hasan Ibn al-Karïm 2005).

Volgens Peter Rose het die Nederlandse immigrante in Amerika rooswater as geurmiddel in gebak gebruik en is dit eers teen die negentiende eeu met vanielje vervang (Rose 1989: 72). Aan die Kaap skryf Jan van Riebeeck op 1 November 1659 in sy dagjoernaal dat die eerste Hollandse roos gepluk is. Met Hollandse roos verwys hy na *Rosa centifolia*, of Provençaalse Roos van die sewentiende eeu (Fagan 1988: 11). Soos hulle Europese eweknieë, het die Kaapse huisvrouens rooswater vir kulinêre sowel as medisinale gebruike ingespan (Potter 2010: 313-331; Claassens 2003: 81, 276, 308-319). Die skrywers van MSB 522 was lief vir die gebruik van rooswater in soetgeregte, ook lemoen en nartjieskil, maar geen verwysing na vanielje is gevind nie. Nartjieskil word in nie minder nie as elf resepte aangewend. Nartjies was volop en goedkoop, en is daarom teen die 1860’s van deur tot deur aan die Kaap verkoop (A Lady 1963: 25). Ook roosbottelkonserf wat vir beide kulinêre en medisinale gebruike aangewend is, is berei (MSB 522: 73-74). Rooswater, so dikwels gebruik in deel I en II (in byvoorbeeld appelpoffertjies, koek, tert, poedings, wafels, en “blanc mange”), word slegs enkele kere in deel II gebruik. Lemoen- en nartjieskil was daarenteen die voorkeur-geurmiddel in deel III.

Alternatiewe geurmiddels in MSB 522 was lemoen- en sitrusblare, suurlemoen- en lemoenwater en versuikerde sitrusskil, oftewel “sucade” (Jansen-Sieben en Van Winter 1998: 185). “Sucade” word gebruik in deel I en II in ‘n verskeidenheid gebak soos sagopoeding, gestoomde poedings en kleinkoekies, sowel as in soutgeregte soos gestopte bloedwors (beuling) en vinkpastei (MSB 522: 25, 49, 87). Dit het heeltemal uit die manuskrip verdwyn in

deel III, maar is weer vervang met nartjieskil in geregte soos gestoomde poedings, melktert, kleinkoekies, aartappelkoek, bruidskoek en dikkoek.

4.5 BOTTER, VET, OLIES EN SOUSE

Montanari wys daarop dat botter, olyfolie en dierevet (veral varkvet) al vir millennia ‘n kulturele, sowel as ‘n etniese aanwyser is – soos byvoorbeeld met ‘n verwysing na Hippokrates wat botter van Asië ingevoer het om as salf te gebruik. Ook haal hy Plinius aan uit sy boek *Natural History* (28): “*From milk one obtains butter, the most refined food of barbarian peoples, which distinguishes the rich from the poor*” (Montanari 2015: 111). In Plinius se oë was botter in die eerste plek die vet wat die “barbare” gebruik het, in kontras met “beskaafde” Romeine wat olie verkies het. Daarom het Apicius die Romein slegs olie, en boonop baie daarvan, voorgeskryf. Dit is egter weer teen die 13de eeu met varkvet vervang weens bepalings van die Roomse kerk. Volgens Montenario het vet ‘n belangrike rol gespeel om kulture te homologeer, en is veral in die Christelike wêreld met liturgiese dieetreëls afgedwing. Die gebruik van varkvet was byvoorbeeld ‘n belangrike kulturele standpunt vir Christene, in die aangesig van die Islamitiese wêreld. Dierevet, botter en olie het deur die eeue verskeie rolle in kospraktyke verteenwoordig (Montanari 2015: 39, 109-127). Dié kulturele vooroordele en dieetreëls het ‘n bydrae gelewer in die beslag van koskulture.

4.5.1 Botter, vet en olie aan die Kaap

Wanneer botter vir die eerste keer aan die Kaap gemaak is, is onseker, maar dit is waarskynlik deur die Khoikhoi berei. Besoekers en Kaapse skrywers soos Grevenbroek beskryf in 1695 hoe botter deur die Khoikhoi in ‘n velsak gemaak word. Ook Schreyer wat die Kaap tussen 1669 en 1677 besoek het, gee ‘n beskrywing van hoe botter gemaak word, wat in baie opsigte ooreenstem met die beskrywing van Grevenbroek (Dapper *et al* 1933: 129, 247). Ander Kaapse besoekers soos Kolbe, Burchell en Theal noem dat botter deur verskillende inheemse kultuurgroepe gemaak is. Valentyn beskryf Kaapse botter as heerlik, “die hier schoon en uit de natuur zeer geel valt” (1971: 207).

Die Europeërs wat hulle ná 1652 aan die Kaap gevestig het, het van vroeg af reeds die uitgebraaide vet van vetstertskape gebruik, aangesien botter aangevul moes word met invoere uit Europa (Claassens 2003: 49, 248). Lady Anne Barnard het bevestig dat die uitgebraaide skaapstertvet in stede van botter heerlik was, sonder geur, selfs beter as ander vet (Robinson 1973 red: 145, 182). Dit was haar ervaring dat die Kapenaars geneig was tot die oordadige gebruik van vet, soos sy dit stel in haar joernaal (1798): “our dinner was eatable though greasy” en nadat sy te laat was vir aandete skryf sy “but I believe we gained by our loss […] to the

great saving of the contents of the grease-pot" (Robinson 1973 red: 138, 140). Lady Anne verwys na die gebruik van baie vet as "dressed after the right Dutch fashion" (Robinson 1973 red: 149), waarmee sy te kenne gee dat dit die Kaapse manier was om vetterige kos te bedien. In MSB 522 word beide botter en vet mildelik gebruik, maar bowenal botter. Resepte bepaal dikwels dat die vet van vetterige vleis soos skaapboud, eend of gans eers afgesny word, of agterna afgeskep of afgegiet word voor opdiening. Vet word bygevoeg in dobbelsteentjies by worsresepte en "beulinger" (bloedwors), terwyl vetterige vleis gebruik word vir frikkadelle en 'n beesvleisroulade. Vet word ook in soetgebak gebruik soos byvoorbeeld poedings, terte, mosbolle en om kleinkoekies of poffertjies in te braai. Die vetterige pansouse of uitgebraaide vet van 'n gereg word gebruik om 'n komplementerende sous te maak. Botter word op dieselfde wyse aangewend as vet, in MSB 522, in soet- sowel as soutgeregte. In sommige resepte word na spesifieke vet verwys, soos byvoorbeeld reusel en "rundervet" (beesvet), kalfsvet, varkspek en niervet (MSB 522: 31, 35, 42, 47, 48, 62, 65, 71, 76, 103, 104, 111, [114], [125], [137], [145]). Reusel is die rou, harde binnevet van 'n dier, wat byvoorbeeld in dobbelsteentjies gesny in worsresepte gebruik word, of in langer repe gesny word vir lardering. Wanneer die reusel uitgebraai word, het dit 'n sagter tekstuur en meer prominente smaak, goed vir braai of sotering. Dit voeg rykheid en geur by kos. Tydens die uitbraaiproses word kaiings – bruin brokkies vet met 'n ferm tekstuur – gevorm. Kaiings is gebruik in gebak soos kaiingkoekies, of op brood geëet. Spek verwys spesifiek na die wit maagvet van 'n dier, en niervet is 'n vliesagtige membraan om organe ter beskerming daarvan. Niervet is daarom dikwels gebruik as 'n tipe koevert om 'n vulsel in gaar te maak, soos byvoorbeeld skilpadjies (ook genoem lewer-in-netvet). Dit is ook 'n tradisionele bestanddeel van gestoomde Britse Kerspoeding.

Slegs een verwysing na olyfolie verskyn in MSB 522 vir 'n gepiekelde groentesous (MSB 522: 105). Tot aan die einde van die agtiende eeu kon olyfolie nie suksesvol in groot maat aan die Kaap verbou word nie en was ingevoerde olyfolie duur. Olyfolie is hoofsaaklik vir slaaisous aangewend, terwyl dierevet (of botter) vir bak en kook gebruik is (Claassens 2003: 59, 97, 132, 134, 252-3). Callaghan lewer bewyse dat olyfolie konstant voorsien is aan VOC-skepe en dat dit deel was van rantsoene waarop Kaapse amptenare geregtig was. Olyfolie het 'n langer leeftyd as botter gehad en kon daarom langer as botter op skepe en in die primitiewe Kaapse omstandighede geberg word. Dit blyk uit die inhoud van boedelinventarisse, vendusierolle en testamente in die Kaapse Argiefbewaarplek dat olyfolie deel van die Kaapse dieet was vir amptenare, sowel as gewone burgers (Callaghan 2009: 39-42). Johan Splinter Stavorinus, kaptein van die Goes, 'n Nederlandse oorlogskip wat in 1774 aan die Kaap anker gegooi het, het opgemerk dat olyfbome teen die hange van Tafelberg gegroei het en elders wild voorgekom het. Ten spyte van Jan van Riebeeck se dagboekaantekening van die eerste twee olyfbome wat aan die Kaap geplant is (1659) en die feit dat Simon van der Stel op sy plaas

Constantia die eerste olyfboer aan die Kaap was, is Callaghan tog van mening dat olyfboerdery nie onder VOC-bewind kommersieel van die grond af gekom het nie. Callaghan kom tot die gevolgtrekking dat dit nie vir vryburgers aantreklik gemaak is deur insentiewe nie, en dat hulle nie kans gesien het om op prysvlak met ingevoerde olyfolie te kompeteer nie (Callaghan 2009: 43-45).

4.5.2 Sout souse

In die ouer Middeleeuse kookkuns was souse met baie speserye van uiterste belang in die lig van die terapeutiese en medisinale rol wat dit gespeel het. Sjefs uit die Vroeg Moderne era het nuwe tegnieke ontwikkel om souse te verdik. Die Middeleeuse skerp asynsouse of speserysouse waarvoor die Europeërs so lief was, is mettertyd vervang met meer delikate souse gebaseer op vet of suiker (Flandrin en Montanari 1999: 325). Teen die sewentiende eeu het sjefs ryk souse met botter as basis ontwikkel, wat vir die eerste keer saam met vleis bedien is, in plaas van dun, suur speserysouse (Montanari 2015: 20;125-127; Freedman *et al* 2014: 747). Die gekonsentreerde souse wat gedurende die kookproses gevorm is (boeljon, aftreksel, ekstrak), is gebruik, met minder asyn. Die ouer tegniek om sous met broodkrummels te verdik, is merendeels vervang met die tegnieke om ‘n *liason* (verdikkingsmiddel) te gebruik. ‘n *Liason* van verdikte amandelmelk of eierdooiers is in plaas van broodkrummels reeds in die Middeleeue gebruik. Teen die sewentiende eeu is ‘n nuwe *liason,* naamlik ‘n *roux,* of “gebraaide meel”, soos dit toe bekend gestaan het, ontwikkel. Met ‘n *roux* kon souse se konsistensie gladder verdik word, sonder die klonterige tekstuur van broodkrummels of neute (Civitello 2008: 159; Flandrin en Montanari 1999: 363; Pilcher 2006: 36). In dié tegniek word meel met botter of vet gebraai om die *roux* te vorm, voordat dit die vloeistof (pansappe, ekstrak of ander) verdik. Die kok in MSB 522 verwys na gebraaide en gebrande meel onderskeidelik. In die klassieke Franse kookkuns word onderskei tussen bruin botter (*beurre noisette*) en swart botter (*beurre noir*). Wanneer die melkproteïne en suikers in die wei gekarameliseer word, gee dit die bruin en die swart botter ‘n spesifieke kleur en geur. Dit is waarskynlik die tegniek waarna die kok in MSB 522 verwys het toe sy onderskei het tussen gebrande (MSB 522: 2, 85, 107) en gebraaide (geroosterde) meel (MSB 522: 70).

Lady Anne Barnard se waarneming dat verskeie souse voorberei is vir vis of vleis is inderdaad van toepassing op MSB 522 (Robinson 1973 red: 301, 308). Die skrywers van MSB 522 (Deel I en II) was gesteld daarop dat geregte saam met ‘n komplementerende sous voorgesit moes word en beskryf daarom dikwels in groot detail hoe die sous berei en bedien moes word. Aangesien dit nie moontlik is om binne die omvang van hierdie ondersoek elke sous in MSB 522 te ontleed nie, is die souse geklassifiseer en word slegs voorbeelde uitgelig om die vernaamste smaakprofiele, bestanddele en tegnieke te bespreek.

4.5.2.1 Sous by seekos: ‘n Fluweelsous by gestoofde kreef dui op ‘n puntenerige kok wat wou verseker dat die sous nie alleen heerlik gegeur is nie, maar ook syglad en sonder klonte voorgesit is. Dit bestaan uit visaftreksel (boeljon), botter, uie, kruie en melk, effens verhit, gegeur en verdik met broodkrummels. Die kok doen moeite om die tekstuur van die sous egalig te kry, deur dit weer deur ‘n doek te vryf voor opdiening (MSB 522: 85). Soms word net warm botter bo-oor die vis bedien (MSB 522: 70). Ook gegeurde bottersousresepte, soos byvoorbeeld ‘n bottersous vir oesters, gegeur met foelie en peper, en verdik met eierdooier en ‘n skeut wyn; of botter-en-oestersous oor stokvispastei, is aangeteken (MSB 522: 60, 70). Vir verskeie visgeregte is ‘n suurderige bottersous ‘n pasmaat, byvoorbeeld met asyn of suurlemoensap en soms verdik met broodkrummels, meel of eierdooier. Geurmiddels vir die bottersous sluit in naeltjies, peperkorrels, sout, peper, neutmuskaat, foelie en salie. Nog seekos, soos oesters, word ook in ‘n bottersous by stokvispastei bedien (MSB 522: 21, 56, 58, 61,100). Alhoewel die souse in MSB 522 by vis meestal lig gegeur is, noem lady Anne Barnard spitgebraaide vis wat sy by mnr. Van Rhenin geëet het met ‘n “hot sauce of butter, lemon-juice, soy and cayenne” (Robinson 1973 red: 133). Dit dien weer as herinnering dat ‘n smaakprofiel wat oorheersend is in MSB 522, nie noodwendig oorheersend was van die hele Kaapse smaakprofiel nie.

4.5.2.2 Sous by pluimvee en wildevoëls: Saam met braaihoender word klein uitjies in botter gebraai en met suurlemoensap, peper en neutmuskaat gegeur (MSB 522: 46). ‘n Sous vir gebraaide eend word gemaak deur rooiwyn en water (in verhouding 1: 1) by die pansappe te voeg, dit te geur met kruie, sout en suurlemoensap en te verdik met gebraaide meel. ‘n Kapoen in deeg is berei vir spesiale geleenthede met eksotiese speserye, want die sous is berei deur gekapte morelle, ansjovis, uie, truffels en sampioene in botter te braai, met ‘n skeut suurlemoensap, kruie en sout te geur en met ‘n *roux* te verdik. Nog ‘n resep vir spesiale geleenthede is gestopte hoender, met ‘n sous gemaak van vleisekstrak, room, botter, peper, sout en suurlemoensap, verdik met meel. Broodkrummels, meel en eierdooiers word afwisselend as verdikkingsmiddel ingespan (MSB 522: 70, 84, 85, 97, 98).

Twee souse spesifiek vir patrys is in MSB 522 opgeteken. Die eerste sous is ‘n soet-suur sous met *verjuice*, “*hypothas*” (speserywyn), die uitgebraaide vet van die patrys, witbrood en foelie. Die tweede sous is ‘n eenvoudiger broodsous wat bestaan uit Franse brood in vleisekstrak geweek en gekook, en daarna met botter, sout, uie en suurlemoensap gegeur (MSB 522: 40, 89). In pas met die skerper gespeseryde soet-suur sous, noem lady Anne Barnard (1798) dat sy ‘n wilde pou met ‘n “sauce piqaunte” geëet het (Robinson 1973 red: 135). Volgens haar was dit uit die boonste rakke. Sy brei nie uit oor waaruit die sous bestaan het nie, maar sy verwys waarskynlik na ‘n sous met ‘n skerperige smaak, met die byvoeging van óf brandrissie óf peper.

4.5.2.3 Sous vir wildsvleis: In MSB 522 was eiers ‘n gewilde Middeleeuse *liason* by vleisgeregte en wildsvleisgeregte. Soms is souse ingewikkeld, met eksotiese bestanddele, soos ‘n sous vir ‘n keurige gemarineerde en gestopte beesroulade, wat bestaan uit sampioene, ansjovis, kappersade, suurlemoensap, sout en vleisekstrak, verdik met geskroeide meel (*roux*) (MSB 522: 2). Dit kon ook net ‘n eenvoudige sous van die pansappe wees (*jus*); vir kalfsbiefstuk bestaan die sous byvoorbeeld uit vleisaftreksel, salotte, sout en peper en is verdik met ‘n gebraaide *roux* (MSB 522: 17). Die souse in MSB 522 is oor die algemeen deel van ‘n resep, maar spesifieke sousresepte bestaan wel. ‘n Uie-sous, wat die kok aanbeveel vir vleis soos varkribbes op die spit, bestaan uit agt uie wat in vleisaftreksel sag gestoof word en met botter en meel verdik word. Die soet van die uie word gebalanseer met ‘n skeut asyn, ‘n groot lepel mosterd en naeltjies en peper (MSB 522: 70).

‘n Soet-suur speserysous, spesiaal vir “venesoen”, word berei deur brood en appels in asyn, wyn en wildsvleisaftreksel te kook en dan deur ‘n sif fyn te druk. Geurmiddels foelie, naeltjies en kaneel is gebruik, asook stroop en suiker vir ‘n soet-suur smaak, en ‘n klont botter oplaas ingeklop. Nog ‘n soet-suur speserysous vir haas word gemaak met verbruinde botter en meel, kaneel, suiker, naeltjies, suurlemoenskil, wyn en kaneelkoekies (MSB 522: 40, 41).

4.5.2.4 Sous vir vleis: Die reseptemanuskrip skop af met ‘n luukse sous vir lamsboud en beesroulade. Saam met bees word ‘n sous van moreljes, ansjovis, kappertjies en uie wat met ‘n *roux* verdik word bedien, en saam met gebraaide lamsboud ‘n meel-verdikte sous met artisjokke, lamspootjies en uie. Beide die souse kry ‘n effense suur smaak deur ‘n skeut suurlemoensap by te voeg (MSB 522: 2, 4). ‘n Ander braaiboudsousresep gebruik kiewieteiers (of wat beskikbaar is) om die pansappe wat met pietersielie en foelie gegeur is, te verdik (MSB 522: 53). Vir ‘n lamsboud gestop met klein worsies word ‘n sous gemaak van die pansappe. Die pansappe sou reeds geurig wees, weens die asyn, kruie en speserye wat gebruik is om die boud te geur. Die pansappe word verdik met gebraaide meel en botter en verder effens afgekook voordat olywe, kappertjies, voëlnessies, sweserik en hanekamme bygevoeg word. Die voëlnessies sou ‘n lymerigheid by die sous voeg. Die sous is weer eens effens suur, met die byvoeging van asyn tydens die kookproses.

4.5.2.5 Helder sous vir jellie: Dieselfde tegniek wat toegepas word om ‘n kreef-fluweelsous te maak, word vir jelliesouse ingespan, waarmee aspiek gemaak word. Die gestolde helder souse is ‘n bestanddeel vir gestolde geregte soos ‘n “daube” en “zult”. Die sous word deur ‘n doek gedrup, selfs tot vier maal – om ‘n helder jellie te verseker (MSB 522: 92, 5, 23). Geurmiddels vir die gestolde geregte wissel na gelang van die hoofbestanddeel.

4.5.2.6 Soja en miso: Miso word voorgeskryf vir braaihoender met die naam “Galina Frito!”. Die kok noem dat soja [sous] gebruik kan word, indien miso nie beskikbaar is nie. Sojasous word ook gebruik in ‘n gestoofde kalfskopbredie en in ‘n “schotel pasthij” (MSB 522: 15-16,79, 89). Die Nederlanders het in die sewentiende eeu op groot skaal vanaf die Ooste met sojasous begin handel dryf, en dit ten duurste in Europa verkoop, waar dit baie gesog was. Miso en soja het albei ontwikkel uit gefermenteerde sojabone, met soja wat later ‘n vloeistof geword het, en miso ‘n boontjiepasta (Davidson 2014: 760). Een van die enkele verwysings na sojasous in vroeë Kaapse resepte is in 1798 deur lady Anne Barnard opgeteken, waar sy skryf oor spitgebraaide vis wat voorgesit is met ‘n sous van botter, suurlemoensap, sojasous en cayennepeper (Robinson 1973 red: 133).

4.5.3 Soet-suur sous

Suid-Afrikaners het steeds ‘n voorliefde vir soet-suur souse, met soet-suur Mrs Ball’s blatjang wat selfs internasionaal ikoonstatus bereik het. Bo en behalwe die soet-suur sous hierbo berei vir wildsvleis, word ‘n soet-suur sous ook met tong voorgesit in die manuskrip. Die sous bestaan uit rosyne, brandrissie, amandels, barberisbessies, wyn, asyn, suiker en naeltjies (MSB 522: 107). Die verskeidenheid soet-suur souse soos blatjang en tamatiesous, sowel as soet-suur souse wat deel is van geregte, word in hoofstuk 6 meer volledig bespreek.

4.5.4 Soet sous

Net soos by soutgeregte was dit belangrik vir die kokke in deel I en II om ‘n komplementerende soet sous by gebak te bedien. Brandewyn of selfs gesmelte botter of warm melk is oor die poeding gegiet nadat dit gebak of gestoom is (MSB 522: 67, 87). Naas brandewyn was wynsouse gewild by soetgebak. ‘n Resep vir ‘n “soete saus” bestaan uit: “*een vierendeel blom, 2 leepels azyn, peper, kruidnagelen, caneel, en zuyker na de smaak*”. Hierdie bestanddele is saam met rooiwyn gekook tot dik. Die sous sou waarskynlik saam met ‘n soetgebak bedien word, of oor ‘n poeding gegiet word (MSB 522: 16). Selfs ‘n eiervla-resep by ‘n gestoomde poeding bevat wyn as bestanddeel: eierdooiers, Rynse wyn, kaneel, suiker en botter word verhit tot dit verdik is, met of sonder eierdooiers (MSB 522: 87, 106).’n Eenvoudige sous word voorgeskryf by ‘n aartappelpoeding: “*Zous tot deeze podding*” wat bestaan uit ‘n meelverdikte sous van melk, kaneel en suiker (MSB 522: 78). Soms is net suiker agterna oorgesprinkel, byvoorbeeld oor klein pangebakte appelkoekies (MSB 522: 46).

4.6 GEVOLGTREKKING

Die voorbereidings- en besparingswenke belig die deugsaamheid en waardes van die skrywers. Die talle gedetailleerde voorskrifte van hoe ‘n gereg gegarneer moet word, of hoe en waarmee dit aan tafel bedien word, lewer bewys van die intieme kennis van die kok – iemand wat die resepte neergepen het uit eie praktiese ondervinding. Sy was waarskynlik iemand wat persoonlik toesig gehou het ten tyde van maaltye, hetsy vanuit die kombuis of aan tafel. Geen moeite is ontsien nie, selfs al het die voorbereiding oor dae gestrek. Hieruit kan die gevolgtrekking ook gemaak word dat ‘n verfynde voedselkultuur van sosiale belang was in die lewe van die skrywers van MSB 522. Die groot aantal soetgeregte wat by herhaling of in duplikaat deur die manuskrip opgeteken is, maak dit moontlik om waar te neem dat tegnieke en toerusting in MSB 522 met verloop van tyd progressief ontwikkel het.

Sedert die Middeleeue was speserye oor die algemeen in twee groepe geklassifiseer, naamlik alledaagse en meer uitsonderlike speserye. Taillevent (c1312-1395) gebruik ‘n basiese speserymengsel waarna hy verwys as *poudre fin,* ‘n mengsel speserye soortgelyk aan kerriespeserye (Willan 2000: 9). Dit is byvoorbeeld duidelik in die *Opera* van Bartolomeo Scappi (1570) dat die alledaagse speserye kaneel, naeltjies, gemmer en neutmuskaat was – wat hy *spetierie communi* in resepte genoem het (Scully 2008: 136). Die alledaagse speserymengsel-kombinasie van MSB 522, veral in deel I en II, is kaneel, neutmuskaat, kruienaeltjies en foelie, ook peper en sout. Hierdie bekende geure van kaneel en suiker leef vandag nog voort in Suid-Afrikaanse nageregte, veral kaneelsuiker gesprinkel oor soetgebak. Kaneel en suiker in soutgeregte het bykans heeltemal verdwyn.

Kaneel, neutmuskaat, foelie en kruienaeltjies wat in MSB 522 so gereeld gebruik word, ook gereeld in verskillende kombinasies, het ‘n kenmerkende smaakprofiel regdeur MSB 522 geskep. Die smaakprofiel is afgewissel en aangevul met ‘n groot verskeidenheid ander speserye en kruie, in veral die vroeë resepte. Dit is nie moontlik om hiermee te verklaar dat die latere resepte noodwendig minder kruie en ‘n kleiner verskeidenheid gebruik het nie, weens die feit dat die laaste deel grootliks uit soetgeregte en gebak bestaan. ‘n “Nuwe” kruiesmaak kan in deel III waargeneem word met wonderpeper wat slegs in hierdie deel gebruik word, sowel as die milde gebruik van gemmer.

Kerrieresepte is byna afwesig, met enkele uitsonderings – daaruit behoort nie noodwendig afgelei te word dat dit nie bestaan het nie, want dit kon weens verskeie redes net nie aangeteken gewees het nie. Dit is nie duidelik waarna “fyn kruie” verwys nie – dit kon moontlik groenkruie, of verpoeierde speserye wees. Uit die manuskrip kan waargeneem word hoe die gebruik van kruie tot vandag verandering ondergaan het. Kerwel word ‘n aantal keer as

hoofbestanddeel gebruik vir ‘n soet tert of koekies, versoet met suiker of gedroogde vrugte en gegeur met speserye soos kaneel. Alhoewel dit debatteerbaar is tot watter mate die historikus historiese resepte en smake suksesvol kan rekonstrueer, blyk dit tog dat smake soms skerper was as waaraan die moderne kok gewoond is. Geure wissel van skerp en branderig (baie kaneel en rissies) tot redelik sag en geurig. Rooswater, nartjieskil en “sucade” (versuikerde sitrusskil) as geurmiddels het bykans heeltemal uit Suid-Afrikaanse kookkuns verdwyn.

Die verandering wat voedsel ondergaan as gevolg van kulinêre praktyke en kookmetodes is gevul met sosiale en simboliese implikasies. Met verwysing na die beginsels wat Lévi-Strauss neergelê het vir wanneer rou, natuurlike kos in kultuur verander en die kombuis die plek word tússen die natuur en kultuur (etenstafel), kan hierdie selfde verbande in MSB 522 raakgesien word. Die verwerking van rou kos is implisiet of eksplisiet gebaseer op ‘n kulinêre wetenskap sowel as abstrakte idees oorgeërf vanaf voorgeslagte. Die skrywers van MSB 522 word deur middel van die erfenis en die reseptemanuskrip verbind tot ‘n groter sosiale groep, wat uitkring vanaf die onmiddellike sosiale sirkel, tot resepte van veraf vriende of kennisse, selfs ander wêrelddele.

Kos as simbool met ekonomiese waarde, sosiale status en gastronomiese plesier word in hierdie hoofstuk uitgelig. ‘n Glimps van die moraliteit van die kok kom na vore in die deeglikheid en spaarsamigheid waarvolgens geen vermorsing in die kombuis toegelaat word nie. Die simboliese waarde van koskultuur word verder belig deur die groot verskeidenheid tegnieke waarmee voedsel in MSB 522 voorberei word. Die moeite waarmee geregte gegarneer en keurig voorgesit word en die inspanning waarmee voorbereiding getref word, verdien vermelding. Soos reeds in hoofstuk 1 beredeneer, sou dit nie alleen gedoen word vir die gastronomiese plesier daarvan nie, maar kon die kok ook sosiale status daarmee verwerf. Dit is verder hieruit duidelik dat die skrywers van MSB 522 goed vertroud was met baie van die resepte en oor ‘n goeie agtergrondkennis beskik het. Alternatiewe word dikwels voorgestel en probleme wat mag ontstaan, word geantisipeer en teen gewaarsku, of raad oor hoe om dit te vermy, word voorgestel. Hiermee herhaal die kok nie net die bestaande resep nie, maar sy/haar aksie word deel van wat Burden beskryf as “die skeppingsproses en die [nuwe] resultaat van die skeppende werksaamheid van die mens” (Burden 2000: 19). Dit is ook volgens Poulain ‘n kenmerk van die model van Lévi-Strauss – met die model wat ruimte laat dat verskillende voedselkonfigurasies (onder meer resepte en tegnieke) gesamentlik die produkte en die skeppers van ‘n sosiale sisteem kan wees (Poulain 2017: 204).

Erkenning word gegee aan persone wat bydraes gemaak het, of van wie resepte verkry is. Die skryfstyl in MSB 522 skep gevolglik ‘n mate van intimiteit tussen die skrywer en die leser van die resepte. Verwysings na spesifieke geografiese plekke en identiteit (Engelse, Franse,

Spaanse, Franse) dui op die gedeelde koskultuur wat binne ‘n geografiese en kulturele spasie ontwikkel. Dit is wel so dat die geografiese name nie noodwendig verwys na ‘n geografiese ligging nie, maar dat dit moontlik ook kan dui op ‘n verwysing na ‘n feesviering of herdenkingsgereg. In die tydperk waarin die reseptemanuskrip ontstaan het, was die relatief jong Kaapse gemeenskap wat saamgestel is uit inheemse inwoners, slawe, politieke gevangenes, sowel as nuwe immigrante van hoofsaaklik Europese afkoms, besig om te bou aan ‘n nuwe identiteit, een waarin kos sentraal sou staan wanneer koskultuur rondom die tafels gedeel is. Oor hierdie gedeelde koskultuur wat binne ‘n geografiese spasie ontwikkel, is Montanari van mening dat identiteit gevorm word deur ‘n gedeelde kultuur en dat die proses ‘n sterker invloed het op die vorming van identiteit as wat deur regeringsinstellings geskep en afgedwing kan word (Montanari 2015: 26*)*. Ook Fischler beskou die gedeelde koskultuur as ‘n bydrae tot ‘n kollektiewe groepsgevoel (met verwysing na bespreking in hoofstuk een). Met die spesifieke verwysings na geografiese plekke en identiteit is dit waarskynlik ‘n aanduiding dat die skrywers van MSB 522 reeds bewus was van hulle posisie binne of buite die koskultuur waarvan hulle resepte versamel het. MSB 522 is ‘n versameling resepte met keur en sorg saamgestel.

HOOFSTUK 5

RESEPTE: VIS, PLUIMVEE, WILD EN VLEIS

5.1 INLEIDING

In hierdie hoofstuk word die vis- en vleisresepte in MSB 522 in meer diepte ontleed. In die ondersoek is resepte opgedeel in temas, naamlik: seekos en vis, hoender en wildevoëls, en rooivleis. Sop is saam met hoender en wildevoëls ingedeel, omdat daar slegs een sopresep in die manuskrip voorkom, naamlik ‘n romerige hoendersop. Groente, kluitjies, neute, vrugte en nageregte en gebak word in ‘n volgende hoofstuk ontleed, omdat die strekking van die resepte te omvattend vir een hoofstuk is. Die hoofeienskappe, bestanddele of tegnieke ter sake by elke bespreking word uitgelig, maar resepte word nie in elke fynere detail uitgelê nie, omdat ruimte binne die ondersoek dit nie toelaat nie. Die werkswyse wat gevolg is, was om die bestanddele te noem waarop die fokus van die ondersoek geval het. Byvoorbeeld: indien die fokus van ‘n resep die smaakprofiel is en daar is suurlemoensap sowel as ‘n garnering van suurlemoenskyfies in die resep teenwoordig, word die garnering met suurlemoenskyfies nie noodwendig genoem nie. Daarenteen sal slegs die suurlemoenskyfies genoem word wanneer garnering ondersoek word. Vir ‘n volledige beeld van elke resep is die transkripsie noodsaaklik in hoofstukke vyf en ses.

In hoofstukke 2 en 3 is Isabella de Wit (c1719-c1755) en Geertruyda Margaretha van Blommestein (1748-1816) as waarskynlike bydraers van MSB 522 geïdentifiseer. Vervolgens is bewyse gelewer dat MSB 522 in die agtiende eeu ontstaan het. In hoofstuk 4 is daarop gewys dat, alhoewel dramatiese veranderings vanaf die middel van die sewentiende eeu in Europese kostradisies plaasgevind het, die veranderings steeds gevloei het uit bestaande resepte uit vroeër tydperke. Daarom is resepte wat voor die agtiende eeu ontstaan het in die ondersoek ingesluit. Die vroeër resepte lewer ‘n bydrae om die ontwikkeling van Suid-Afrikaanse kosgeskiedenis in die tydperk wat ondersoek word, duideliker uit te lig.

5.2 SEEKOS EN VARSWATERVIS

Volgens Muller was die visrykheid van die Kaapse waters een van die redes waarom die VOC besluit het om ‘n Kaapse verversingspos te stig (Muller 1938: 10-2, 17, 19). Die visresepte in MSB 522 getuig van die beskikbaarheid van ‘n groot verskeidenheid varswatervis en seekos. Dié resepte sluit in visfrikkadelle, vistert, ‘n gestoomde visvorm, hutspot en gebraaide vis.

Snoek, karp, stokvis, “steur”, “grundelingetjes”, “schol”, “both”, “heilboth”, “zeel”, skelvis en kabeljou word gespesifiseer, asook kreef, krap, oesters, paling en aal. Dit val tog op dat sekere van die genoemde visspesies in MSB 522 nie in Suid-Afrikaanse waters aangetref word nie. Steurvis (familie *Acipenseridae*) is inheems in die waters van die Noordelike halfrond, waar dit in vars water sowel as in die see voorkom. Steurvis is gesog vir kaviaar (gesoute viseiers), alhoewel kaviaar ook van ander visspesies soos salm verkry word. Kolbe noem byvoorbeeld dat die groot eiers van elwe (familie *Pomatomidae*) as kaviaar verkoop is (Kolbe 1727: 232). Die seelt (*tench*) waarna in ‘n “arminiaan”-resep verwys word, is inheems aan Europa. Dis ‘n aggressiewe indringer in Suid-Afrikaanse waters wat modderige water verkies, maar nie as ‘n goeie eetvis geag word nie (Mills 2000: 110-111). Hollandse snoek, ‘n varswatervis, het ‘n skerp bek en liggaamsvorm wat herinner aan die Suid-Afrikaanse soutwatersnoek (internet 2022: Sportvisserij Nederland).

Al die genoemde visspesies in MSB 522 verskyn op die lys van varswatervis en seevis in die Nederlandse boek *De Verstandige Kock* (Anoniem 1668: vii). Met die uitsondering van “grundeling” en seelt is dit ook almal in *De Volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1752) aangeteken. ‘n Moontlike verklaring waarom “vreemde” visspesies in ‘n Kaapse reseptemanuskrip aangeteken is, is dat die Kapenaars aan die Kaapse visspesies name gegee het wat hulle aan Nederlandse visspesies herinner het.

Muller wys daarop dat dit moeilik is om vas te stel na watter visspesies verwys is in die dokumente van vroeë besoekers en reisigers aan die Kaap (Muller 1938: 11). Valentyn verwys byvoorbeeld na die “grundels” wat in riviere gevang is, wat volgens die vertalers ‘n klein karperagtige riviervis is (Valentyn 1971: 138, 148). Die resep vir “schol” is waarskynlik ‘n verwysing na tongvis, wat soos ‘n Nederlandse *schol* gelyk het (MSB 522: 61). Kolbe (1727: 248), Barrow (1806: 37) en Hendrik Swellengrebel bevestig dat tongvis aan die Kaap gevang is (Claassens 2003: 161). Alhoewel *heilbo*t en *schol* algemene platvisse in die Lae Lande is, word verskeie platvisspesies soos botvis en tongvis ook in die Suid-Afrikaanse waters aangetref (Smith en Heemstra 1986 reds: 853-874). Met die uitsondering van twee is al die visresepte in deel I opgeteken. Indien Geertruyda Westpalm ‘n bydraer tot die boek was, is dit ook moontlik dat sy van die resepte versamel het in die tydperk terwyl sy en haar eggenoot na Nederland teruggekeer het. In hoofstuk drie is dit aangedui dat min bekend is oor die ongeveer sewentien jaar wat Watse Sibius en Geertruyda in die Nederlandse dorpie Schijndel in die provinsie Noord-Brabant deurgebring het.

Varswatervis was ook deel van die Ou Kaapse eetkultuur. Borcherds skryf in sy herinneringskrif dat vis volop was in die riviere op sy binnelandse reis in 1801. Hy beskryf byvoorbeeld ‘n groot skublose vis van drie voet met ‘n plat kop (waarskynlik ‘n baber) wat hulle

in die Oranjerivier gevang het (Borcherds 1907: 82). Kolbe bevestig dat “grundelingen” in al die groot riviere in die Stellenbosch, Paarl en Hottentots-Holland areas gevang is (Kolbe 1727: 234). Johanna Duminy (1797) se dagboekinskrywing vertel dat sy paling wat deur haar seun gevang is, voorgesit het vir die Van der Riets (Franken 1938 red: 89). John Barrow, ‘n tydgenoot van lady Anne Barnard en Duminy, skryf dat rooi roman beskou is as die mees gesogte vissoort, maar noem talle ander vissoorte, soos tongvis, wit steenbras, kabeljou, hottentot, silwervis, stompneus, harder, elf en springer. Barrow noem ook dat kreef, krappe, mossels en oesters volop was (Anderson 1901 red: 156; Barrow 1806 vol I: 220, 246, 304, 386; vol II: 37, 38). Springer is ‘n besonder lekker riviervis, met ‘n effense modderige smaak, wat in die regte omstandighede vet en geil raak – soos die spreekwoord lui, moddervet.

5.2.1 Skulpvis: krap, kreef en oesters

Die Kapenaars het hulle dieet aangevul met skulpdiere en skaaldiere wat aan die kus versamel is (Muller 1938: 75). In die Blanckenberg-manuskrip is byvoorbeeld ‘n paar resepte vir klipkous (perlemoen) (SDM Blanckenberg 1819) en Claassens verskaf talle vroeë Kaapse verwysings na skulpvis deur onder meer lady Anne Barnard, Kolbe en Van Riebeeck (Claassens 2003: 61, 160-1). In MSB 522 verskyn resepte vir gekookte krapvleis, ‘n kreefbredie en twee eenvoudige oesterresepte. Die oesters word in ‘n skottel gestowe en met die kooksappe en broodkrummels of eiergeel verdik. Geurmiddels is foelie, peper en wyn of suurlemoensap. ‘n Nota noem dat oesters en mossels op dieselfde wyse gaargemaak kan word (MSB 522: 60). Hewitt gebruik skoongemaakte ontskulpte mossels vir ‘n soortgelyke resep (1973: 25). Hewitt se tydgenoot, Hildagonda Duckitt, se oesterresep gebruik ook dieselfde bestanddele as in MSB 522, maar met die gerief en ontwikkeling van oonde het haar resep al verandering ondergaan. Duckitt bestrooi oesterskulpe óf in ‘n klein tertpan met broodkrummels, óf stip dit aan met botter en plaas die oesters bo-op. Die resep eindig met nog ‘n laag krummels voordat die oesterskulpe in ‘n warm oond vinnig verbruin en dadelik voorgesit word (Duckitt 1911: 156).

Vir ‘n geurige “Creefte Ragoe” (gesmoorde kreef) word die kreefvleis óók uit die dop en pootjies gehaal en die geposjeerde sterte eenkant gehou. Die kok noem spaarsamigheidshalwe dat selfs die “scheene” (pote) vleis bevat. Die fyn kreefvleis word gestoof met geweekte brood, peper, sout, foelie en eierwit en saam met die gaar sterte in die halwe kreefdoppe teruggeplaas. ‘n Verdikte sous van die pansappe word deur ‘n doek gevryf om ‘n gladde sous met ‘n fluweel tekstuur te verseker (MSB 522: 85). Die resep is die kenmerk van ‘n bedrewe kok wat weet hoe om die natuurlike geure van vars seekos ten beste na vore te bring. Krapvleis word op soortgelyke wyse gesmoor met pietersielie, neutmuskaat, eiergele en gesmelte botter en weer in die skulp bedien (MSB 522: 59).

Die gebruik van eenvoudige geurmiddels in skulpvisgeregte is opvallend in die reseptemanuskrip. Suurlemoensap, botter, peper en soms ‘n knippie neutmuskaat of foelie word bygevoeg om die delikate skulpvissmaak te ondersteun, eerder as te verdoesel. Die gebruik van die geurmiddels neutmuskaat en foelie in veral ouer visgeregte is reeds in hoofstuk vier bespreek. Dié speserye is ook nog deur Hewitt (1890) en Duckitt (1891) gebruik in skulpvisresepte, en Leipoldt skryf dat ou Kaapse kokke mossels met onder andere neutmuskaat gegeur het (Leipoldt 2005: 126). ‘n Klein knippie neutmuskaat in skulpvisgeregte is wel in verskeie moderne tradisionele kookboeke gevind (Snyman en Sawa 1996: 52; Cheifitz 1985: 71).

Slawe is vanaf 1658 deur die kompanjie as vissers ingespan. Hulle kon ekstra inkomste vir hulle eienaars genereer deur take te verrig soos brandhout versamel, of visvang (Bauermeester 2002: 117, 141, 294, 325). Die oorgrote meerderheid van “Vry Swartes”[27] (vrijzwarten) het visgevang vir ‘n lewe en volgens Mentzel se beskrywing het die hele gemeenskap saamgewerk in die bedryf. Terwyl die mans die vis gevang het, het die vrouens en kinders dit verwerk en verkoop (Worden *et al* 2004: 62). Die Kaapse Maleiers is vandag steeds sinoniem met heerlike visgeregte en Kaap-Maleise koskenner Cas Abrahams onthou nog die kenmerkende Kaapse vishoringroep wat deur Kaap-Maleise visventers geblaas is om klante te lok. In haar kerriekreef- en gesmoordesnoekgeregte gebruik sy geen neutmuskaat of foelie nie (Abrahams 1996: 9, 71). Hilda Gerber se versameling *Traditional cookery of the Cape Malays*, wat reeds in die middel van die twintigste eeu verskyn het, bevat geen resepte vir oesters of krap nie, maar wel gesmoorde kreef wat met bruin uie en rissie berei is. Cayennepeper, rissies, uie en kerriepoeier is die algemene geurmiddel van Gerber se Maleier kookboek. Neutmuskaat en foelie word nie gebruik in Gerber se versameling van Kaap-Maleise seekosresepte nie (Gerber 1978: 110-6).

Die gebruik om seekos swaar te geur, blyk ‘n ouer Middeleeuse tradisie te wees en selfs al word mate nie aangedui nie, is dit duidelik dat die bedoeling daarmee was om vissmaak te verdoesel. In *Eenen Nyeuwen Coock boeck,* oorspronklik saamgestel en gedruk in Antwerpen deur Gheeraert Vorselman (1560), word byvoorbeeld raad gegee en souse aanbeveel in ‘n poging om die smaak van vis te verbloem vir mense wat nie van vis hou nie (Cockx-Indestege 1971: 35).[28] In die konteks van die baie vasdae en dieetregulasies van daardie tyd, kweek dit begrip vir die byna ondenkbare gewoonte om kos se natuurlike geur te smoor of om kos te vervorm sodat dit heeltemal iets anders naboots, in ‘n poging om die taboegereg te simuleer. Sowel *De Verstandige Kock* (1668) en *De Volmaakte Hollandse Keuken-meid* (1752) gebruik

[27] Die meerderheid “vry swartes” het bestaan uit vrygestelde slawe en hulle afstammelinge, maar dit het ook vry immigrante ingesluit volgens Worden *et al* (2004: 64).
[28] Cockx-Indestege is die transkribeerder en uitgewer van Gheeraert Vorselman se boek.

foelie en neutmuskaat mildelik in seekosgeregte. In *Aaltje, de Volmaakte en Zuinige keukenmeid* (1804) word die speserye skraps gebruik in visgeregte, en dit is bykans afwesig in enige visgereg in die *Kookboek van de Amsterdamsche Huishoudskool (*1910*)*. Moontlik is dit ‘n aanduiding dat die Nederlandse en Kaapse resepte van MSB 522 korreleer met die verminderde gebruik van speserye, gemeet aan die verbruik in die eerste resepte teenoor die later inskrywings.

Die Middeleeuse broodkrummelverdikkingsmiddel (*liason)* het teen die middel van die sewentiende eeu plek gemaak vir eiergeel of ‘n *roux* (Laudan 2013: 251). Die ouer sowel as die nuwer *liasons* word aangetref in die enkele skulpvisresepte wat in MSB 522 verskyn. Net soos moderne kokke steeds doen, word suurlemoen, botter, sout en peper volgens die manuskrip by voorkeur saam met vis en seekos bedien.

Vier paling- en aalresepte is opgeteken in deel I, en ‘n palingresep (“fricassee”) in deel II. In die eerste resep vir “pan aal” word die paling skoongemaak, in stukkies gesny en in die pan gestowe met botter en salie. In nog twee gestoofde resepte word die paling gegeur met botter, sout, wyn of vleisaftreksel, foelie of neutmuskaat, en die sous word met broodkrummels verdik. In al drie die resepte word min vloeistof of water gebruik om die vis gaar te stowe. Vir ‘n “paling fricasser” in deel II word die paling gestoof in asyn, salotte, lourierblare, sout, foelie, naeltjies en suurlemoen, en voorgesit met ‘n eiersous gegeur met suurlemoen, naeltjies en peper (MSB 522: 56, 60-1, 69, 70, 100).

‘n Gevulde “bond aal” (paling), in baie water gekook, word gevul met ‘n geurige rysvulsel van kerwel, rosyne, suring, foelie en pietersielie. Die rosyne sou soetigheid verleen het aan die vulsel. Dit word voorgesit met ‘n sous van botter, eierdooiers en wyn (MSB 522: 57). ‘n Amper identiese resep vir jong palings, gevul met rys, suring, kerwel, pietersielie en foelie, sonder die rosyne, maar met suiker, verskyn in *De Verstandige Kock* (Anoniem 1668: 17). Selfs die kookmetode stem ooreen met die resep van MSB 522. Volgens Rose is “Aal” ‘n jong paling en sy bespiegel dat die woord “bond aal” verwys na die manier hoe jong palings verkoop is – naamlik in bondels (Rose 1989: 69). Die soetigheid saam met vis in die MSB 522-resep, is nogmaals ‘n kenmerkende Middeleeuse smaak wat in talle resepte in van die oudste Nederlandse reseptemanuskripte aangetref is. In die 16de-eeuse Gentse kookboek *de Keuken van de Late Middeleeuwen,* is byvoorbeeld ‘n resep vir palingpastei met ‘n vulsel van korente, rosyne, pruimedante, speserye, suiker, sout en soetwyn (Jansen-Sieben en Van Winter 1998: 122).

Paling is haas onbekend op Suid-Afrikaanse kostafels. Alhoewel Heard en Faull toegee dat palings in Suid-Afrika gevang en geëet word, is hulle van mening dat: “Although only a few

South Africans appear to prepare and eat the fresh variety we feel compelled to include them in this traditional book, […]" (1970: 98). Die resepte in MSB is daarom van belang om 'n bydrae te maak tot die kennis rondom die voorbereiding van paling. Dijkman gee twee resepte vir gebakte aal of paling aan, waarin die paling óf in eier en broodkrummels gerol word en in die pan gebak word, óf liggies gestoom en met pietersieliebotter voorgesit word (Dijkman1979: 21). In die Saayman-manuskrip, 'n versameling gunstelingresepte wat die skrywer as 'n geskenk vir sy kleinkinders opgestel het (c2000), word die voorbereidingsproses stap vir stap uiteengesit.

> *Palings. Die Lekkerste Varswatervis in die Rivier.*
>
> *Ja. Trout is lekker, Springers nog lekkerder veral vars gebraai – […] – maar Palings vat die koek. Voorheen het ons ouers hom gekrap met blouseep en 'n mes totdat hy baie skoon was – maar dis 'n geweldige groot werk.*
>
> *Ek slag hom af – baie eenvoudig. Sny sy vel los al om sy bek. Hang hom op aan 'n slagtershoek, trek sy vel met 'n tang los tot by die ore. Maak dit daar los om sy twee vlerkies en dan vat jy 'n skoon nat vadoek, waarmee jy die res van die vel aftrek tot by sy stert.*
>
> *Nou slag jy hom oop nes enige vis, verwyder die derms en kiewe en sny die gansbek los met 'n skerp mes. Daarna vlek jy hom deur sy maag anders is dit te dik vir bak. Bak in diep olie nadat jy dit in meel gerol het – heerlik* (Saayman c2000: 21).

Paling kom voor in vars water sowel as seewater en alhoewel dit dikwels deur hengelaars gevang word, word dit net so gereeld weggegooi. Hengelaars hou nie van palings nie, omdat die moeilike, aggressiewe visse gevaarlik kan wees en aas vreet. Dit is 'n kuns om hulle skoon te maak. Paling is volgens geraadpleegde bronne 'n heerlike vis en verdien 'n plek in die kostradisies van Suid-Afrika (Van der Elst 1988: 266-268). Sekere spesies (bontpalings) se vleis is wel giftig (Smith en Heemstra 1986 reds: 158, 166-174). Dit mag die moeite loon om verder ondersoek in te stel na palings as voedselbron en dit opnuut aan die Suid-Afrikaanse mark bekend te stel.

5.2.2 Vispastei en visfrikkadelle

Twee heerlike vispasteiresepte wat bestaan uit gaar of rou vis is in deel een opgeteken. Een pastei word voorgesit met 'n oester-en-bottersous (MSB 522: 21) en die ander een bevat soetigheid (in die vorm van korente), asook neutmuskaat, suurlemoenskil en wyn (MSB 522: 49). 'n Outydse visgereg wat met droëvrugte versoet is, is opgespoor in *Cookery in Southern Africa, traditional and today*, Heard en Faull se versameling tradisionele Suid-Afrikaanse resepte. Die resep getiteld "sweet salt fish pie, an old recipe" bevat rosyne, korente en selfs versuikerde sitrusskil (1970: 231). Heard en Faul meld nie waar die resep gevind is nie, maar

die soetigheid saam met vis het teen die tyd toe die eerste Suid-Afrikaanse resepteboeke verskyn het in slegs ‘n paar resepte soos kerrievis en visbobotie behoue gebly.

In beide resepte word die pasteivulsel in rou deegkors gebak tot gaar. Nie een van die twee resepte noem dat dit ‘n pasteikors-bolaag ook kry nie. Dit kon moontlik vanselfsprekend wees, maar volgens Claassens het ‘n pastei in die ou Kaapse manuskripte nie noodwendig na ‘n gereg met ‘n pasteikors verwys nie. Dit kon enige gereg wees wat in ‘n pasteipan gebak is, selfs al is geen tertdeeg gebruik nie (2003: 219, 220). Die tipe korslose pastei het bly voortbestaan in Suid-Afrikaanse kookkuns. Duckitt gee ‘n vispasteiresep vir oorskietvis (Duckitt 1978: 207). Mev Tulleken, wie se resepteboek die eerste keer in 1922 verskyn het, se resep vir salmpastei bestaan ook uit ‘n mengsel van vis, geurmiddels, melk, eier en broodkrummels, wat in ‘n pasteiskottel gebak word, sonder ‘n pasteikors (Tulleken 1975: 89).

Volgens die instruksie vir visfrikkadelle (“Om een frikadel of lamoehakjes van vis te maken”) word dié frikkadelle op dieselfde manier as ander frikkadelle berei met eierdooiers, sout, foelie, neutmuskaat en suurlemoensap (MSB 522: 54), maar moet meer kruie bygevoeg word (MSB 522: 57-58). Die woord “lamoehakjes” in MSB 522 toon ooreenkomste met die resep vir “lamoen-harsje” in *De Verstandige kock* (1668: 9). Rose vertaal die woord “lamoen-harsje” as “lemon-heart” en verduidelik dat voedsel in aantreklike vorms voorgesit is om die voorkoms te verbeter. Hart-vorms was gewild in die tyd toe *De Verstanige kock* gedruk is. In die resep vir “lemon-heart” (of “lamoen-harsje) is deeglik gegeurde kalfsmaalvleis in die vorm van ‘n hart gedruk en gebraai (Rose 1989: 53, 54). In die “lamoehakjes”-resep in MSB 522 ontbreek duidelike instruksies dat die visfrikkadel in die vorm van ‘n hart gedruk moet word soos in *De Verstandige kock*. Dit kan wees omdat die skrywer bekend was met die metode, en dit daarom nie voorgeskryf het nie. Moontlik het die verwysing na “lamoehakje” reeds die hartvormige frikkadelvorm geïmpliseer.

5.2.3 Snoek

‘n Resep “om karpen of snoek blaauw te koken” skryf voor dat die vis deeglik in asyn, water en sout gekook word. Vir ‘n dieper blou kleur kan een helfte water met Rynse (soet) wyn vervang word (MSB 522: 58). Dit is moontlik ‘n aanduiding dat die resep uit ‘n veel vroeër tydperk dateer – toe dit hoogmode was om voedsel te kleur (Albala 2013: 241-2; Laudan 2013: 212; Woolgar 2007: 141). Die resep is byna identies aan ‘n resep “Om een Snoeck oft Karper blauw te zieden” in *De Verstandige Kock* (Anoniem 1668: 15; Rose 1989: 68). Beide resepte skryf voor dat asyn oor die vis gegiet word en dit daarna deeglik in kokende soutwater, of ‘n mengsel van helfte water en helfte Rynse wyn gekook word. Die vis se natuurlike geur sou verbloem gewees het met die skerp asynsmaak, maar die natuurlike smaak was moontlik

minder belangrik. Die kok het ten doel gehad om die blou kleur te verkry en die vis met asyn te bewaar. Henriëtte Davidis verduidelik dat dit uiters belangrik is dat die vis met skubbe en al gekook moet word en dat die vis so min as moontlik hanteer moet word, want die blou kleur word van die slymerigheid op die skubbe verkry. Davidis bedien haar "blou" vis warm aan tafel met 'n bottersous en pietersielie of peperwortel (Davidis 1904: 91 nrs 12, 16).

"Gefarceerde snoek" bestaan uit 'n mengsel van fyn snoek, geweekte brood, eierdooiers, pietersielie, foelie, peper, neutmuskaat, sout en botter in 'n pan gesmoor en bedien met 'n sous (velouté) gemaak van visaftreksel, botter, suurlemoensap en meel (MSB 522: 13). Davidis berei "gefarceerde snoek" nog op dieselfde wyse 'n eeu later (1904: 92, nr 21). Volgens die WNT is *farce* aan Frans ontleen en is dit 'n vulsel vir vleis, hoender, vis en pastei (internet: WNT 2007, *farce*). Daarteenoor is die gereg in MSB 522, soos dié van Davidis, gevlokte vis wat gaar gestowe of gesmoor word, dus nie 'n vulsel nie. Die resep toon nie aan hoeveel vloeistof gebruik word nie, maar die gevlokte vis is waarskynlik gaar gesmoor met 'n klein bietjie water en die suurlemoenbottersous is oplaas bygeroer en deurgekook vir smaak.

Dit is onduidelik wanneer die verandering in betekenis tussen gestoofde, gesmoorde en "gefarceerde" vis ingetree het. Die WNT verklaar dat *smorenvleesch* 'n gereg van gestoofde of gesmoorde vleis kan wees (internet: WNT 2007, *smoren*). Gestoofde visresepte in Nederlandse kookboeke en manuskripte toon dat verskillende variasies reeds lank voor MSB 522 bestaan het. 'n Voorbeeld van twee byna identiese gesmoorde snoekresepte wat uit die sestiende eeu dateer (uit verskillende bronne), word soos volg voorberei: gevlokte snoek word met uie gesmoor, verdik met drie lepels ertjiesopwater en klaar gesmoor met botter, peper, foelie, gemmer en *verjuice* (Jansen-Sieben en Van Winter 1998: 148, 149; Battus 1593: no 138). In *De Volmaakte Hollandsche Keuken-meid* word snoek met ansjovis, foelie, suurlemoen en peper gesmoor en daarna met krummels verdik. Pietersielie en lemmetjie word net voor opdiening bygevoeg (Anoniem 1752: 116).

Smoorsnoek word as 'n Ou Kaapse gereg gereken. Hewitt se smoorsnoek bestaan uit gedroogde vis wat met uie en rissies gesmoor word (1973: 29). Smoorgeregte word in klein hoeveelhede vloeistof gaargemaak. Die kok voeg gereeld nog vloeistof by, indien nodig, maar die proses word nie met baie vloeistof begin nie. Lady Anne Barnard skryf in 1797 oor die heerlike snoekgereg wat haar slawe in 'n pan voorberei het: "It was composed of wild herbs fried up with coriander and many aromatic seeds, to which was added a little mutton-tail grease […] plenty of the fish called *snook*" (Anderson 1901 red: 152*)*. Hewitt het resepte vir beide smoorsnoek en gestoofde snoek aangeteken – laasgenoemde resep word in meer vloeistof gaar gestowe. Hewitt se gestoofde snoek en ouer Nederlandse bronne toon ooreenkomste en verskille. In *De Volmaakte Hollandsche Keuken-meid* smoor Hewitt byvoorbeeld haar snoek

ook in vloeistof met ansjovis, foelie, suurlemoen en peper en verdik dit met krummels. Hewitt gee haar eie geur aan die stoofsel met ‘n bossie surings (1973: 23). Die Kaapse gereg word anders voorgesit as die Nederlandse smoorvis. Die Nederlandse gereg is netjies in die vorm van ‘n vis gedruk, en met die oorspronklike kop en stert bedien (Anoniem 1752: 116).

In MSB 522 is wel ‘n resep wat soos die Nederlandse visvorm in *De Volmaakte Hollandsche Keuken-meid* voorberei word, onder die opskrif “Om een snoek te stoven”. Die snoekkop, snoekvinne en snoekstert word apart gekook en die res van die rou, ontgrate vis fyngemaak en met pietersielie en eiers gemeng. Hierdie mengsel word dan in die vorm van ‘n snoek gedruk en met broodkrummels, lourierblare en foelie besprinkel. Nadat dit gaar gestowe is, word die kop, vinne en stert weer op die gestoofde visvorm teruggeplaas. Repies sitrusskil word op die vinne en die stert uitgepak, en gepelde amandels in kwarte sorgvuldig in rye gesteek om die skubbe voor te stel (MSB 522: 61-2).

Die smoorsnoekresepte in MSB 522 verskil van die gereg wat lady Anne Barnard in die laat agtiende eeu beskryf het. Variasies van die resep was waarskynlik legio, net soos vandag. Elke kok het ‘n eie resep vir geurmiddels – dit is kombinasies van tamaties, aartappels, kool, cayennepeper of rissies met suurlemoensap en dalk koljanderkorrels of ‘n bossie fyngekapte pietersielie. Menisha Collins onthou dat die smoorsnoek van haar kinderjare gemaak is met soutsnoek, kool, tamaties, uie, rissies en aartappels (Smith 2016: 83). Cass Abrahams se gerookte of soutsnoek word gesmoor met uie, knoffel, wonderpeper, tamaties, rissies en aartappel (1996: 71). Dine van Zyl se smoorsnoekresep in *Die groot Boerekosboek* bestaan weer uit vars of soutsnoek en word gesmoor met aartappels, uie, koljanderkorrels, rissies, gemmer, knoffel, peper en suurlemoensap (2012: 43).

5.2.4 Kabeljou, tongvis en bot

In die manuskrip word kabeljou en bot eenvoudig gestoof en gegeur met suurlemoensap, peper, sout en botter, soms ook met ‘n knippie foelie, neutmuskaat of salie. Onderaan die resep vir gestoofde kabeljou noem die skrywer “op deese wyse kan men ook stoven paaling, heilboth, zeel, een staart van schelvis” (MSB 522: 57, 59, 60). Dit is opvallend hoe baie die resep ooreenstem met die resep in die 1968-uitgawe van *De Verstandige kock* “om kabeljau te stoven”; dit is feitlik woord vir woord dieselfde. *De Verstandige kock* eindig selfs ook met “Op dese manier stooft men oock heilbot / seelt en do[ç]en / en een steert van schelvis / oock palingh” (Anoniem 1668: 16, 17). Die kabeljouresep is nie in die 1667-uitgawe nie, en ook nie in Rose se vertaling daarvan in *The Sensible Cook* nie.

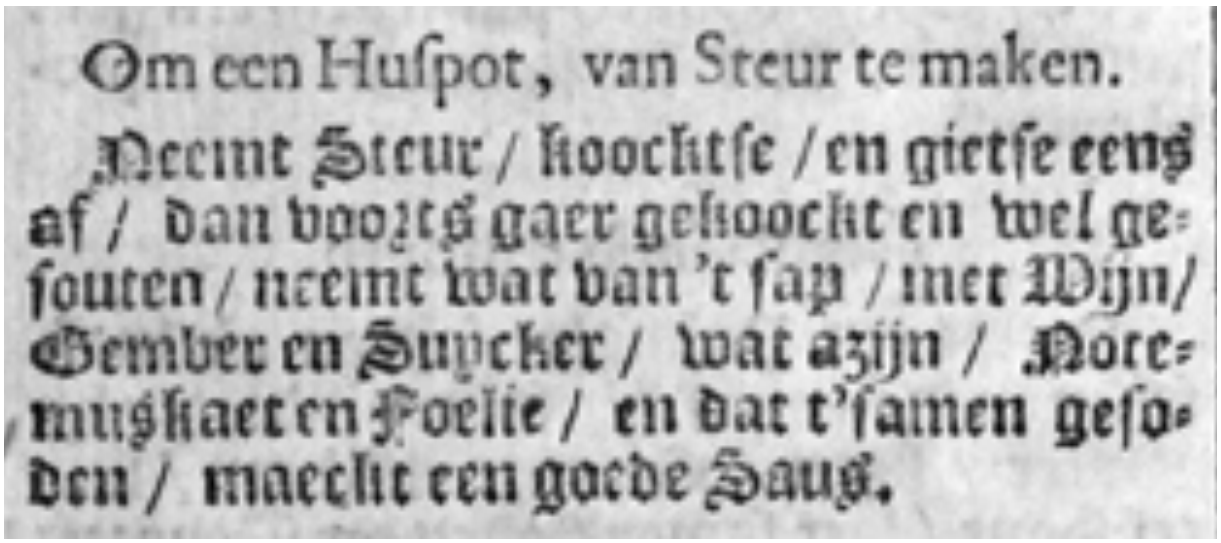
Tongvis word met botter, gesoute suurlemoen en vars suurlemoensap of salie gestowe. Die resep is nie baie duidelik uiteengesit nie, maar dit wil voorkom asof die heel tongvis gestowe word, en die suurlemoen of salie in kerwe in die vlees van die vis gedruk is (MSB 522: 61).

5.2.5 Steurvis

In die manuskrip is resepte vir gebraaide steurvis en steurvis-hutspot. Die gebraaide steurvis word eers aan weerskante vol kruienaeltjies gesteek, voor dit met botter gerooster word en met suurlemoensap bedruip aan tafel bedien word (MSB 522: 56). Die term "hutspot" is volgens die *English Oxford Dictionary* afgelei van die Ou Franse woord "hochepot" c1214 (internet: OED 2019, *hotchpot*). Die term word verskillend aangewend in die Westerse en Oosterse halfronde. In die Westerse kookkuns het hutspot in verskeie kulture ontwikkel as 'n eenpotgereg van groente met of sonder vleis, byvoorbeeld Engelse Lancashire *hotpot* of Nederlandse hutspot (Davidson 2014: 400). In *De Verstandige Kock* (1668) word die hutspotresepte met skaapvleis, beesvleis, kalfsvleis en steurvis voorberei en soms bevat dit slegs een vleis met geurmiddels, ander kere meer as een vleis of 'n verskeidenheid groente (Rose 1998: 55, 56, 61, 62, 65, 70).

Die steurvis-hutspot in MSB 522 is nog 'n voorbeeld van 'n resep wat soveel ooreenkoms toon met die resep in *De Verstandige Kock* dat beide resepte waarskynlik vanaf dieselfde bron is, of *dat die resep uit De Verstandige Kock oorgeskryf is. Die resep in MSB 522 lui:*

> *Kookt en giet ze eens af, dan voorts gaar gekookt en gesouten,neemt van 't op met wat wyn, gember, zuyker, nootmuscaat,foely, en wat azyn, en dat zo te zamen gekookt* (MSB 522: 58).


Om een Huſpot, van Steur te maken.

Neemt Steur / koockt ſe / en giet ſe eens af / dan voort gaer gekoockt en wel geſouten / neemt wat van 't ſap / met Wijn / Gember en Suycker / wat azijn / Noremuſkaet en Foelie / en dat t'ſamen geſoden / maeckt een goede Saus.

Figuur 5.1: *Resep "Om een Huspot, van Steur te maken", (De Verstandige Kock, Anoniem 1667: 16)*

Davidis verduidelik dat ‘n steurvis nie vars geëet moet word nie, omdat dit taai is. Volgens haar moet die steur eers ‘n paar dae in ‘n doek toegedraai in die kelder laat lê word. Voor gebruik word die vis met sout ingevryf en met water afgespoel. Dit is waarskynlik waarom die resep in die reseptemanuskrip noem dat die water afgegiet moet word nadat die vis gekook is – om van die sout ontslae te raak. Davidis noem ook dat die vis vir langer in water met brandnetels geweek kan word om dit te versag (Davidis 1904: 93)

5.2.6 Baars, seelt, karp en grondeling

‘n Eenvoudige resep vir ‘n suurlemoengegeurde en heel gestoomde “grundeling” (“grondel”, “grondeling”) is in pas met die meerderheid visresepte in MSB 522 wat die natuurlike smake van vis behou en eerder ondersteun as oorweldig (MSB 522: 58).

‘n Resep vir “omgekeerde armiaan” is basies ‘n gevulde visresep (MSB 522: 12). Baars of seelt (*Tinca tinca*) is gevul met ‘n vulsel van witbrood in melk geweek, hardgekookte eiers, neutmuskaat, foelie, suurlemoenskyfies, salotte, botter en sout (MSB 522: 12). In die 1754 *Aanhangzel van de volmaakte Hollandsche keuken-meid* is ‘n soortgelyke resep vir ‘n gevulde baars, ook onder die opskrif “Omgekeerde Arminiaan”. In dié resep word die vis ook met ‘n beskuitkrummelvulsel in ‘n skottel oor ‘n vuur gaargemaak, maar daarna weer met eiers en beskuit gekrummel en gebraai vir ‘n bros vel (Anoniem 1754: 37 no 16). Die resep in MSB 522 maak geen melding van die krummellaag wat die Nederlandse resep voorskryf nie.

Twee gestoofde karpresepte is in deel I opgeteken (gestoofde karp of snoekresep bespreek onder snoek, 5.2.4). In die eerste resep word die skubbe afgekrap en die karp gevlek of in mote gesny. Die vis moet nie gewas word nie, maar soveel moontlik van die bloed moet behou word, sodat die vis daarin gestoof kan word. Wyn, water, asyn, suurlemoensap, suiker, speserye, botter, ‘n ui en witbroodkrummels word daarmee gestoof tot gaar (MSB 522: 59). Resepte vir karp met ‘n bloedsous verskyn ook in sowel *De Verstandige Kock* (1668: 16) as die *Keukenboek* (Davidis 1904: 90 no 13). Visresepte met ‘n bloedsous was nie beperk tot Nederland nie. Die primitiewe suigvis “lampreia” word byvoorbeeld in Frankryk en Portugal in sy eie bloed gaargemaak (Davidson 2014: 456). Die eet en gebruik van bloed in die kombuis wek sterk emosies op en word in baie koskulture as taboe beskou. Dit ten spyte daarvan dat kosresepte met bloed reeds solank terug as *Die Odessey* van Homerus aangeteken is (c700 VGE) en resepte met bloed tot vandag in sekere wêrelddele gewild gebly het, soos die Franse *boudin noir* (bloedwors), Engelse *blood pudding* en Viëtnamese eendbloedsop (Davidson 2014: 87, 88). Verdikte bloed voeg intensiteit in smaak en kleur by souse. Alhoewel die resep nie behoue gebly het in die Suid-Afrikaanse kostradisie nie, is dit ‘n herinnering aan ‘n tydperk toe die reëls in die kombuis spaarsamigheid en geen vermorsing voorop gestel het,

bestanddele nie chemikalieë en sintetiese middels bevat het nie en natuurlike bestanddele (soos bloed as verdikkingsmiddel*)* gebruik is.

Die tweede resep vir karp is ‘n sterk gegeurde kruie-en-speserysous met wyn en bier. Die vis word gestowe in ‘n mengsel van neutmuskaat, foelie, peper, sout, naeltjies, en “masselyn”, sowel as botter, wyn en bier en asyn. “Masselyn” moes waarskynlik “masselijn” gespel gewees het, ‘n foutiewe spelling van die kruie marjolein. Die mengsel van “Rhynsche wyn”, “zoete Rotterdamsche bier” en asyn sou ‘n suur smaak aan die sterk gegeurde sous verleen het, tensy die wyn soet was en die resultaat dan ‘n soet-suur sous kon wees (MSB 522: 70-1).

5.2.7 Gevolgtrekking

Baie van die resepte in die manuskrip het intussen in onbruik verval, soos byvoorbeeld dié met bloedsous en die verskeidenheid gestoofde visgeregte. Oorblyfsels van Middeleeuse kookkuns is opvallend in MSB 522, byvoorbeeld wanneer die soetigheid van droëvrugte, soet wyn of suiker gebalanseer is met die suur van asyn of suurlemoensap, soos in die resepte vir gevulde paling, steurvis-hutspot, karp en vispastei. Die ooreenkoms met Nederlandse en Duitse resepte is uitgewys en is ‘n aanduiding van die prominente invloed en wortels van die kookkuns in hierdie reseptemanuskrip. Die feit dat van die resepte feitlik woordeliks oorgeskryf is uit die gedrukte bronne verklaar moontlik ook die “vreemde” visspesies soos halibut, skelvis en steurvis in MSB 522 – die kok het die resepte uit die resepteboeke oorgeskryf in ‘n tyd toe nog geen Kaapse resepteboeke gedruk was nie, en sou dit aanpas met visspesies wat aan die Kaap beskikbaar was. Selfs Hewitt se Kaapse resepte aan die einde van die negentiende eeu toon nog die ooreenkoms met Nederlandse resepte.

Alhoewel ooreenkomste met Nederlandse resepte bestaan, het eie variasies en skeppings aan die Kaap ontstaan om geboorte te gee aan ‘n unieke Suid-Afrikaanse kookkuns. Die menigte smoorsnoekresepte illustreer die ontwikkelingstappe duidelik.

Riviervis het oor die algemeen ‘n sterker smaak, daarom word dit dikwels as “modderig” beskryf. Gevolglik is dit ook nie vreemd dat die varswatervis sterker gegeur word as seewatervisspesies nie. Dit is moeilik om te bepaal presies watter hoeveelhede in MSB 522 gebruik is, maar die souse blyk in ooreenkoms te wees met die smaak van skerper Middeleeuse asynsouse, versoet met suiker of gedroogde vrugte en verdik met broodkrummels. Varswatervis wat selde op ‘n hedendaagse restaurant spyskaart aangetref word en ander faktore, soos besoedelde water, beperkte visbronne en bedreiging deur uitheemse spesies, dra daartoe by dat min gedrukte resepte daarvoor verskyn. Die kuns om varswatervis voor te berei, is kwynend en daarom is die resepte in MSB 522 van kultuurhistoriese belang.

5.3 PLUIMVEE, WILDEVOËLS, KONYN EN HAAS

Deur die koskultuurtydvak wat MSB 522 voorafgegaan het in te sluit in die ondersoek, word groter insig blootgelê. So byvoorbeeld was die delikate witvleis van hoender, pluimvee en wildevoëls ‘n statussimbool in die Middeleeue en meer gesog as dié van rooivleis. Die konneksie tussen sosiale status en kos word goed vasgevang in die brief (1404 NGE) van ‘n Florentynse notaris, Lapo Mazzei, aan die belangrike handelaar, Francesco de Marco Datini, om hom te bedank vir ‘n geskenk van patryse. Mazzei skryf dat, toe hy nog lid van die Florentynse regering was, was dit nie alleen sy voorreg nie, maar ook sy plig om patrys te eet, maar noudat hy teruggekeer het na die gewone burgerry, is dit onwelvoeglik (Freedman 2007 red: 14). Meer as drie eeue later in die ontstaanstydperk van MSB 522, was baie van hierdie Middeleeuse gebruike rondom voedsel uitgedien en beesvleis se gewildheid aan die groei in Europa (Flandrin 1999: 369-371). Nogtans blyk dit uit die keurige voorbereiding, die spesiale souse en eksotiese bestanddele in die resepte vir pluimvee en wildevoëls in MSB 522, dat dit steeds ‘n gewilde keuse vir spesiale geleenthede en gaste was.

5.3.1 Gans en eend

Die kokke van MSB 522 het met ‘n fyn aanvoeling daarop gelet dat kos nie te droog, geil of vet aan tafel bedien word nie. Daarom word ‘n eend eers gelardeer met dik repe spek voordat dit gestowe word met naeltjies, rooiwyn en kruie en bedien word met ‘n verbruinde meelsous. Daarenteen skryf ‘n resep vir geroosterde eend of gans voor dat alle sigbare vet van die gans of eend afgesny moet word, voordat dit gestop word met ‘n mengsel van brood, appelskyfies, korente, suiker, kastaiings en botter. Die kok skryf in ‘n nota dat, as ‘n teenvoeter vir die geilheid van die gereg, ‘n geel peer by die vulsel gevoeg kan word (MSB 522: 45-6, 70). Suiker is in hierdie resep nog soos in ouer Middeleeuse kookkuns as ‘n spesery aangewend.

Volgens Flandrin was dit mode in Frankryk om vleis, pluimvee en voëls eers te lardeer met vet, te kook in vloeistof en daarna te rooster, maar om vrugte saam met vleis te bedien, was reeds teen die sestiende en sewentiende eeu vreemd in dele van Wes-Europa (Flanderin 1999: 366). Die onderskeid tussen soet- en soutgeregte het geleidelik ontwikkel vanaf die sewentiende eeu (Flandrin 1999: 325; Willen 2000: 10, 27; Woolgar 2007: 136). Die afleiding wat hieruit gemaak kan word, is dat die skrywers van MSB 522 die verouderde Wes-Europese tradisie voortgesit het deur suiker en soet vrugte saam met vleis voor te sit. Die gebruik is steeds deel van die Suid-Afrikaanse koskultuur soos byvoorbeeld snoek en soetpatats, gestoofde vrugte saam met vleisbraad of kweperjellie by wildsvleis.

5.3.2 Hoender

5.3.2.1 Braaihoender: In ‘n heerlike braaihoenderresep word hoenderstukke in botter verbruin, met ‘n onbekende bestanddeel (“brytjes”), blatjang en miso of sojasous (MSB 522: 15,16). Die braaihoenderresep onder die opskrif “Galina frito!” blyk met die eerste oogopslag Portugees te wees (*galina* – hoender; *frito* – gebraai). Maar ‘n resep vir “gallimaufry” volgens die “Franse styl” verskyn reeds in die Italianer Martino se *De arte coquinaria* (c1460). Daarin word skaap- of kalfsvleis halfgaar gekook voordat dit in klein okkerneutgrootte stukkies gesny word. Die gereg word met gebraaide uie, mosterd, peper en *verjuice*[29] in ‘n braaipan voltooi (Ballerini 2005 red: 120). Die Franse resep waarna Martino verwys, is waarskynlik die braaihoenderresep “galimafree” in die Franse sjef Taillevent (c1312-1395) se resepversameling, *Viander* (Scully 1988: 24).[30] Taillevent se resep vir “galimafree” skryf voor dat die hoender in stukkies gesny en met eendvet of varkvet gebraai word. Daarby word wyn, *verjuice*, gemmer en sout gevoeg en die sous word met “treacle-mustard” verdik (Montagné 1981: 404). Die *New Larousse Gastronomique* verklaar dat “gallimaufry” ‘n ou resep uit die Middeleeuse kookkuns is, maar dat die Franse hedendaags afkeurend daarna verwys as ‘n sleggekookte bredie van oorskietbestanddele (Montagné 1981: 404). Hierdie braaigereg maak nogmaals sy opwagting in ‘n 16de-eeuse reseptemanuskrip, UB Gent 476 uit die Lae Lande onder die opskrif “galmefrey”. Die Gentse resep toon geringe verandering van dié van Taillevent – en braai ook eers hoender- of skaapvleis in botter, voordat ‘n sous van wyn, speserye en mosterd bygevoeg word (Jansen-Sieben en Van Winter 1998: 61).

Dit is onduidelik waarom die opskrif “galima frito!” met ‘n uitroepteken geskryf is in MSB 522; dit kon selfs ‘n aanduiding van ‘n besonder smaaklike resep wees. In die Kaapse resep word die hoender, soos in Taillevent se resep, in klein stukkies gesny en bruin gebraai. In plaas van wyn of *verjuice*, word dit met die pansouse, blatjang, miso en suurlemoensap voorgesit. Wyn en kruie word nie meer gespesifiseer nie. Die kok moes improviseer met dit wat beskikbaar was, daarom word ook genoem dat, indien miso nie beskikbaar is nie, sojasous gebruik kan word. Portugese resepte is nie vir hierdie studie bestudeer nie, daarom kan daar nie ‘n uitspraak gelewer word oor ‘n moontlike Portugese verbintenis nie. Dit is moontlik dat die resep ‘n Portugese draai gemaak het, of dat die resep mondeling oorgedra is en so verbuig is tot

[29] *Verjuice* (*F verjus*) is die ongefermenteerde sap van groen vrugte soos byvoorbeeld druiwe, wat in die kookkuns as plaasvervanger vir asyn gebruik word, omdat die suur van *verjuice* minder skerp is as dié van asyn.

[30] Die manuskrip bestaan uit verskeie weergawes vanaf die veertiende eeu, en koshistorikus Scully, wat ‘n ontleding van al vier behoue weergawes gedoen het, bevraagteken of Taillevent die oorspronklike skrywer was (Scully: 1988). Die Franse kok Taillevent (c1312-1395), wie se regte naam Guillaume Tirel was, het in die kombuise van ‘n indrukwekkende lys adellikes gewerk, onder andere koning Jeanne van Frankryk (1326), koning Phillip VI (1346) en koning Charles VI (1381), volgens Willan (2000: 9).

woorde wat bekend geklink het, maar op watter wyse dit ookal die pad na die reseptemanuskrip gevind het, toon dit verbintenis oor koskultuurgrense en periodes heen.

5.3.2.2 Frikassee: In MSB 522 verskyn twee resepte vir hoender “fricassé”. In die eerste resep word fyn hoender gaar gestoof met foelie, neutmuskaat en sout, waarna die pansouse, wyn en pietersielie verdik word met eiergeel en suurlemoensap. Die tweede resep is ‘n effens ryker weergawe met ‘n bottersous en kluitjies van gerysde brooddeeg wat ten laaste bo-op gevoeg word (MSB 522: 63, 64). Die kluitjies word in die sous gaar geposjeer, wat beteken dat die gereg redelik souserig sou wees.

Die hedendaagse definisie van ‘n frikassee verwys na ‘n gestoofde hoenderdis wat met ‘n witsous, bestaande uit witwyn en room, gebind word (Willan 1997: 181, 513), alhoewel dit vroeër verwys het na ‘n verskeidenheid gestoofde geregte, gemaak met vleis, vis of groente met ‘n witsous of bruinsous (Montagné 1981: 394). Die gereg “friqaussees” is reeds in *Viander,* die eerste gedrukte Franse kookboek (c14de eeu, meer inligting in voetnoot 3 in hierdie hoofstuk), opgeteken (Scully 1988: 24).

Die resep het deur die eeue behoue gebly en verskyn in verskillende weergawes en lande, byvoorbeeld ‘n resep vir bruin of wit frikassee verskyn in die Engelse *The country housewife and lady’s director* (Richard 1736: 24) en ‘n gestoofde hoender met sampioene (“bruine Frikassé”) verskyn in *De Volmaakte Hollandse keuken-meid* (Anoniem 1752: 56). Resepte vir frikassee is opgeteken in die 19de-eeuse reseptemanuskrip van die weduwee Blanckenberg. In ‘n “Bruijne Vrikkasee” vir hoender, word klein stukkies hoender in meel gerol en bruin gebraai. Dit word verder met gekapte salotte, gekapte pietersielie, naeltjies, foelie en sout en met heelwat vog gaar gekook. ‘n Sous verdik met eiergeel en suurlemoensap word oplaas berei voor opdiening. In nog ‘n resep uit die Blanckenberg-manuskrip vir “Frikkase van gevogelte” word piepkuikens of ander voëls in klein stukkies gesny en stadig bruin gebraai in botter in ‘n pan. Die vet word afgeskep en die hoender dan verder gaargemaak in die pansous met sout, asyn, lourierblare, uie, beskuitkrummels en neutmuskaat. Die pansappe word met suurlemoensap en pietersielie tot ‘n sous berei en voorgesit (SDM Blanckenberg 1819: nrs 103, 105). Selfs teen die einde van die negentiende eeu het die Kaapse resep geringe verandering ondergaan. Duckitt vervang net die eiergeel-verdikte eiersous van MSB 522 met ‘n meelverdikte eiersous, en Victoriaanse spaarsamigheid is opmerklik, omdat Duckitt se resep vir “fricasseed fowl” uit oorskiethoender bestaan (Duckitt 1911: 73).

5.3.2.3 Gevulde hoender: ‘n Gevulde hoenderresep (“farcheerd hoen”) voorgesit met pansouse, beskryf in fyn detail moeilike kooktegnieke. Volgens instruksie moet die gevulde hoender met ‘n verdikte sous soos vir ‘n frikassee bedien word. Die hoendervlerke en borskas word verwyder. Dit word dan ontbeen terwyl die vel versigtig losgesny word, sodat daar nie gate in die vel gedruk word nie. Daarna word dit gestop met ‘n vulsel van die fyn borsvleis, geweekte Franse brood, gaargestoofde sweserik, morelle, botter, salot, skil van suurlemoen, sout, peper en pietersielie. Die hoender word met ‘n penveer bymekaar gebind en tien tellings in kokende water gedompel, voordat dit in koue water afgespoel en gestowe word in vleisekstrak en gekapte pietersielie (MSB 522: 97,98). Die presiese instruksies is geskryf deur iemand met ondervinding en die eindresultaat moes ‘n keurige gereg in ‘n netjiese fatsoen gewees het, daarom word die hoender eers in warm water gedompel, sodat die vel effens sal krimp en mooi styf sal trek rondom die vulsel.

5.3.2.4 Pastei en terrien: ‘n Kapoen (vetgevoerde en gekastreerde haan) is selde te vinde op moderne tafels, maar was in die tyd waarin MSB 522 ontstaan het, gesog en bestempel as besonder geurig. Die resep vir “capoen in deeg” word gemaak in die klassieke Franse styl van *pâté en croute,* wat ‘n ryk vleis-, vis- of pluimveemengsel in ‘n deegkors-gebak behels. Die gereg is gewoonlik koud bedien. In Afrikaans word die gereg in navolging van die Engelse vertaling (*terrine*) dikwels ‘n terrien genoem. Die hoender word ontbeen en vir die vulsel gebruik die skrywer die twee kapoenborsies, gemeng met beeswang, eiergeel, uie, peper, fyn kruie, neutmuskaat, peper, sout, tiemie, marjolein, geweekte witbrood en botter. Die vel word toegebind, dun suurlemoenskyfies bo-op geplaas en netjies toegerol in ‘n blaardeegkors. Die skrywer gebruik die Franse term “gefeuilleteerde” (Fr *pâte feuilletée*) om na die blaardeeg te verwys. Die resep sê dan verder dat dit in ‘n tertpan gebak moet word. Daarby word ‘n eksotiese sous bedien, gemaak met fyngekapte morelle, ansjovis, salotte, truffels, sampioene, botter, kruie en sout en verdik met geskroeide meel (MSB 522: 84).

Die skrywer gebruik reeds die vernuwende Laat Middeleeuse tegniek deur sous met geskroeide meel te verdik. Die klassieke Franse resep het ongetwyfeld in Europa ontstaan en laat vrae ontstaan soos hoe dit aangepas sou word aan die Kaap. Is truffels weggelaat of in gepreserveerde vorm gebruik, of sou die resep aangepas word aan die Kaap, sonder truffels? Hierdie fynkookkuns-resep, met morelle, truffels en sampioene in een gereg is uitspattig in moderne terme en was waarskynlik ook in die tyd waarin dit neergeskryf is, as daar gelet word op die ooreenkoms met resepte en bestanddele in ‘n boek wat vir die welgestelde bourgeois geskryf is, soos *De Verstandige Kock* (Anoniem: 1668). Dit is ‘n gereg beskore vir ‘n elite gastetafel, ‘n gereg wat tegniek verg in sowel die voorbereiding van die blaardeeg as die terrien self.

Nog ‘n hoenderpasteiresep, oftewel “schotel pasthy”, bestaan uit hoenders in meel gerol en verbruin in die pan. Dit word dan verder met sweserik (soetvleis, timusklier), fyngekapte wors, fyngekapte uie, suurlemoensap, sojasous en naeltjies in vleisekstrak gaar gestowe, voordat dit met ‘n “fijne” pasteikors bedek en voltooi word (MSB 522: 89). Die resepte is tipies van die Middeleeuse mode om geregte soos heel voëls of stukke vleis aan die been onder ‘n deegkors te bedek en voor te sit (Willan 2000: 49, 70). Selfs in die negentiende eeu noem Hewitt en Duckitt nie dat die hoendervleis fyn en van die been moet wees vir hulle outydse hoenderpasteie nie. Dit wil voorkom of Hewitt en Duckitt die heel hoender in porsies gesny het, en die porsies, sonder om die vleis van die been te vlok, in die pasteikors bedien het. Duckitt noem dat, indien die hoender baie jonk en sag is, die vleis rou in die pastei gesit kan word, maar dat dit ‘n ou Kaapse metode is om die halfgaargekookte hoender in die pasteiskottel te sit (Duckitt 1911: 167-8). In Hewitt se resep word die hoenderporsies eers gestoof met sampioene, kruie en speserye, voordat dit saam met ham, hardgekookte eiers en gepiekelde lemmetjies in ‘n blaardeeg-uitgevoerde pasteiskottel geplaas word. Die pastei word ten laaste bedek met ‘n blaardeegkors en afgebak (Hewitt 1973: 51). Die gebruik om heel stukke vleis aan die been in ‘n deegkors te bak, se oorsprong spruit uit ‘n veel ouer tradisie, volgens Albala – heel stukke vleis en selfs oesters in skulpe is in ‘n deegkors gebak om dit te bewaar. Die deegkors was hard en gewoonlik oneetbaar, maar op dié manier kon die vulsel vir lang tye bewaar word. In die vroegste gedrukte Engelse resepte word na die deegkors as ‘n “coffin” verwys (Albala 2012: 390-1).

Soos MSB 522 se kapoen in ‘n deegresep met sampioene (en sampioengeure soos truffels en morelle), is hoenderpastei met sampioene vandag nog gewild by Suid-Afrikaners. Duckitt se “ouderwetse pasty” van mev. Cloete word berei met ham, hardgekookte eiers en suurlemoensap (1911: 167).

5.3.3 Wildevoëls

5.3.3.1 Duif: Resepte vir duif kom nie in deel III voor nie, maar die resepte opgeteken in deel I en II toon dat duif as ‘n delikatesse beskou is, soos byvoorbeeld die resep vir gevulde duif. Heel duiwe se borsvel word versigtig met die vingers losgewoel, ‘n vulsel tussen die vleis en die borsvel ingedruk en daarna in die pan gebraai. Die vulsel bestaan uit eiers (gekook en fyn gedruk), pietersielie en botter. In nog ‘n resep word warm water eers oor die duiwe gegiet en die skuim wat vorm, afgeskep. Dit word verder saggies gestoof in ‘n erdepot met sout, pietersielie, botter, foelie, peper en broodkrummels om die pansappe te verdik (MSB 522: 53, 54, 99).

‘n Besonderse duifpastei bestaan uit gevulde duiwe, frikkadelle, stukkies wors, hanekamme, en aspersies of artisjokbodems in ‘n pasteikors gebak. ‘n Sous van neutmuskaat, foelie, peper, botter, vleisekstrak en suurlemoensap word deur ‘n gat in die kors bygevoeg. Die skrywer noem dat sommige [kokke] ook kalfsborsies byvoeg (MSB 522: 48). Artisjokke en aspersies was volop aan die Kaap. In die agtiende eeu toe MSB 522 beslag gekry het, sou hanekamme, ‘n algemene bestanddeel, goed bekend aan die Kapenaars gewees het.

Hanekamme en hoenderpote is vandag in Suid-Afrika veral bekend as *township* straatkos (*walkie-talkies),* maar beland selde op ‘n deftige spyskaart. In die versameling tradisionele afvalresepte wat dateer uit die begin van die 1980’s, *Afval en Afvalligheidjies*, beskryf Van Zyl hoe hoenderpote skoongemaak moet word (deur dit oor ‘n vlam te skroei) en merk op dat “pluimveepote gans te min gebruik [word] in Suid-Afrika”. Volgens haar resep is vier pote per persoon genoeg wanneer dit gesmoor word met uie, botter en suurlemoensap (2011: 147) Die kamme van hane is skoongemaak, in warm water gedompel om die vel los te maak en is daarna afgevryf met sout. Voordat dit geposjeer is, is die hanekamme eers in ‘n doek gedraai om enige bloed uit te trek. Hanekamme was deel van die deftige hofkos, voorgesit deur beroemde sjefs, soos Martino (gebore c1430), Scappi (c1540-1678) en Robert May (1588-c1665) (Davidson 2014: 202). In *The Traditional fare of England* is ‘n resep vir “Batallia Pie (1747)” – ‘n hoenderpastei met verskeie ander vleise en twintig hanekamme (National Federation of Women’s Institutes, hierna NFWI 1948: 18). In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* bestaan “pastey in een schotel” uit hoenders of duiwe, wat saam met worsies, frikkadelle, sweserik, artisjokke, voëlnessies, sampioene, hoenderpootjies en hanekamme voorberei word (Anoniem 1752: 38 no 49). Ook die ouer 17de-eeuse kookboek *De verstandige kock* se resep vir “hoender-pastey” bevat worsies, sweserik, hanekamme, frikkadelle, artisjokharte, aspersies en kastaiings (Anoniem 1668: 25).

Nog ‘n delikate duifresep (“duijven ala basilique”), geskik vir ‘n koningsmaaltyd, word voorberei deur jong duiwe te vul met die fyngekapte maag en lewer, gemeng met basiliekruid, pietersielie, salotte, sout, peper en neutmuskaat. Dit word eers liggies sag gestoof in geurige ekstrak met kruie voordat dit in geklopte eier en broodkrummels gerol, en daarna in kokende botter gebraai word. Die brosgebraaide duiwe word voorgesit met verdikte pansous en gegarneer met pietersieliebotter (MSB 522: 97). Die naam is ‘n aanduiding dat die oorheersende geur van die gereg basiliekruid was, met “basilique” ‘n verwysing na die Oudfranse woord *basilique* (internet: OED 2019, *basilique*).

5.3.3.2 Vink: Vink is ‘n Nederlandse woord vir ‘n versameling kleinerige voëls (Boshoff en Nienaber 1967: 687). In MSB 522 se resep word die skoongewaste en gaargekookte vinke heel in die pasteikors gesit. Daarby word kaneel, suiker, korente, pippeling (appels),

versuikerde sitrusskil (*sucade*) en botter gevoeg voordat die vinke met ‘n deegkors bedek word. ‘n Sous van wyn, suiker en botter word oplaas deur ‘n gaatjie in die kors gegiet en daarna word die pastei gebak totdat dit gaar is (MSB 522: 49). Heel voëls in pastei was ‘n Middeleeuse feestafeltreffer, selfs lewendige voëls – soos in Platina se *Art of cooking* (1474) (Civitello 2008: 141). Alhoewel ‘n groot verskeidenheid wildevoëls in die agtiende en negentiende eeu nog geëet is, soos snippe, kwartel, patrys, fisante, korhaan en wildepou (Anoniem 1973: 34-36; Anderson 1901 red: 152, 202), is resepte vir vinkpastei nie maklik opspoorbaar in Ou Kaapse resepte nie.

5.3.3.3 Patrys: In ‘n patryspastei in MSB 522 word die patryse eers met spek gelardeer, daarom noem die skrywer spesifiek dat ou of jong patryse gebruik kan word. Die spek sou genoeg sappigheid verskaf ingeval die patryse ouer en taai was. Die patryse word in ‘n pot met beesvleisfrikkadelletjies, lourierblaar, tiemie, naeltjies en uie gestowe in ‘n klein hoeveelheid boeljon. Die skrywer beveel aan dat nog vog bygevoeg kan word indien nodig, maar dat die pot dig toegemaak of selfs toegesmeer moet word (MSB 522: 89). Saggestoofde patryse word ook met kalfspootjellie in ‘n terrienvorm gestol (MSB 522: 90).

5.3.4 Konyn en haas

5.3.4.1 Konyn: In deel I verskyn verskeie resepte vir gestoofde konyn. Konyn word gestowe in ‘n pan met ‘n suursous van asyn of suurlemoensap en mosterd of foelie. Vir ‘n soeter gestoofde konyngereg word pere bygevoeg, met geurmiddels soos kaneel, suiker en gemmer (MSB 522: 54, 55, 62, 63, 64).

5.3.4.2 Haas: Dit word net soos konyn gekook of gebraai en daarna in stukke gesny en met ‘n wyn-en-asyn-sous voorgesit (MSB 522: 64). Die surigheid en soetigheid wat in of saam met haas berei is, het bly voortbestaan in Suid-Afrikaanse kostradisies ná die beslag van MSB 522. Hildagonda Duckitt sit gestoofde haas met ‘n Portwynsous voor. Duckitt bedien soetigheid saam met haas in die vorm van kweperjellie of bosbessiejellie (1911: 90). Blanckenberg stoof haas saam met bokskenkels en sit dit voor in ‘n soet-suur sous van wyn, asyn, kruie en suiker (SDM Blanckenberg 1819: no 112).

5.3.5 Sop

Sop is ‘n algemene verwysing na geregte in vloeistofvorm. Die Oudfranse woord “soupe” het verwys na ‘n stuk brood wat in vloeistof geweek is, of kragsop wat oor brood gegiet is. Sop in die meer moderne sin van die woord het teen die agtiende eeu populêr geraak in Europa. Vir formele spyskaarte het dit gebruik geword om sop aan die begin van ‘n maaltyd te bedien (Davidson 2014: 756). In Nederland was dit ook etiket om sop eerste te bedien, soos bespreek

onder afdeling 4.1.2, maar volgens Claassens het die gebruik eers teen die negentiende eeu aan die Kaap posgevat (2003: 144-6). Dit is waarskynlik waarom Mentzel aangeteken het dat sommige modebewuste Kapenaars teen die middel van die agtiende eeu artisjoksop bedien het. Soos hy self skryf, was artisjokke volop aan die Kaap en kan dit daarom afgelei word dat dit die sop was waarna hy verwys het as die nuwe modegier. Hy noem ongelukkig nie wanneer die sop aan tafel bedien is nie (Mentzel 1944: 192). Lady Anne Barnard bevestig in haar aantekeninge dat sop teen die einde van die agtiende eeu aan die begin van die maaltyd bedien is. By ‘n ete aan huis van die Rhenius gesin wat sy as “incomparable” beskryf het, is drie skottels met sop bedien (Lenta en Le Cordeur 1999 reds: 180 vol II). Volgens Thunberg, wat Nederland in 1770 besoek het, het die Nederlanders selde sop bedien, en eerder vaste voedsel soos vleisgeregte verkies (Thunberg 1795: 27, vol I).

In MSB 522 is slegs een sopresep opgeteken, genaamd “zoupe à la reine”. Volgens Muusers het sop *à la reine* in die sewentiende eeu op die Franse aristokratiese tafels begin verskyn en is die oudste gedrukte resep vir *potage à la reine* opgespoor in die boek van La Varenne (1651). Die ingewikkelde resep het bestaan uit twee vleisaftrekselbasisse, hoenderaftreksel en amandelaftreksel, wat aan die sop ‘n romerige kleur verleen het (internet: Muusers 2004). In *New Larousse Gastronomique* verskyn twee resepte, waarvan een die moderne romerige hoendersop is wat met rys en eiergele verdik word, en ‘n tweede “ou resep”. Die “ou resep” is ‘n dik sop, berei deur brood in helder ekstrak (*consommé*) te week. Daarby word fyngemaalde hoenderborsies, amandels en hardgekookte eiergele gevoeg en verder met room of melk verryk (Montagné 1981: 875).

Die sop in MSB 522 is steeds ‘n romerige hoenderstoofsel soos die resep van La Varenne in *New Larousse Gastronomique.* Die kok gebruik ‘n kalfsvleis- en beesvleisboeljon as basis en voeg daarby die kooksappe van die hoender, sowel as ‘n gekookte hoender (fyn), amandelpas en botter. Twee eetlepels meel word gebruik om die sop verder te verdik (MSB 522: 24). Hierdie sop het ‘n basis van twee vleisboeljons, soos die resep van La Varenne, maar het tot ‘n dunner sop ontwikkel.

5.3.6 Gevolgtrekking

Die groot verskeidenheid pluimvee en wildevoëls wat in MSB 522 gebruik word, dui op die gewildheid en geredelike beskikbaarheid daarvan. Die sorg waarmee geregte berei is, soos om die vel in kookwater te dompel, en die eksotiese bestanddele dui daarop dat die geregte vir gaste en spesiale geleenthede voorgesit is.

Sommige van die geregte het intussen uit die Suid-Afrikaanse koskultuurskatkis verdwyn, soos die hoender frikassee en die gebruik om meervoudige vleise en afvaldele soos hanekamme in pasteie te voeg. Ander geregte het intussen baie verandering in smaak en samestelling ondergaan. Indien die hoenderpastei in MSB 522 ‘n aanduiding is van die geure waaruit ‘n 18de- en 19de-eeuse hoenderpastei bestaan het, kan hieruit afgelei word dat die moderne Suid-Afrikaanse hoenderpastei heelwat verskraal het van die oorspronklike resepte wat uit hoender met verskillende vleissoorte en suurlemoensap of sout-suur piekels bestaan het.

Die hoender of wildevoëls in jellies en *daube* het intussen vergete geraak; vandag word meestal bees-, vark-, of skaapvleis in sult gebruik. Die smake van MSB 522 was dikwels ‘n redelike suur sous of soet-suur sous, veral ‘n voorkeursmaak met haas en konyn. Die voorliefde vir iets soets saam met sout leef vandag nog voort in snoek en soetpatat, of wildsvleis en kweperjellie. Dit is ‘n aanduiding dat, alhoewel die geregte verander, sekere smake behoue gebly het om ‘n unieke identiteit aan die Suid-Afrikaanse koskultuur te verleen.

5.4 ROOIVLEIS

In die sestiende tot agtiende eeu, ‘n oorgangstydperk in Europese kookkuns waartydens die Middeleeuse kookkuns gemoderniseer het, was vleis grotendeels beskore vir die rykes, terwyl die armes se dieet meer plantgebaseer was. Volgens die ouer Middeleeuse geneeskundige filosofie was beesvleis kru en onverteerbaar, teenoor die meeste pluimvee en wildevoëls wat as delikaat geag is, gereserveer vir die tafels van die rykes. In die proses van modernisering ontwikkel ‘n nuwe kulinêre filosofie waarmee die groot voëls soos swane, ooievaars, wilde poue en kraanvoëls stadigaan van die eettafels verdwyn het. Beesvleis het in die sestiende eeu in gewildheid begin toeneem en spesifieke vleissnitte is mettertyd in resepte aangedui (Flandrin 1999: 369-371). In MSB 522 is reeds talle verwysings na spesifieke vleissnitte, soos byvoorbeeld “ossevleesch daar men de haas en beenen uytsnyd” (MSB 522: 2) wat ‘n verwysing is na beeshaas, dit wil sê die lendesnit, asook snitte soos lende, skaapboud, nierstuk en kalfsbors (MSB 522: 2, 4, 17, 44, 99).

Lank voor die stigting van die VOC aan die Kaap het die inheemse inwoners reeds met vetstertskape geboer. Skaapvleis was belangrik vir die Kompanjie, nie net vir die bevoorrading van skepe nie, maar ook om te voorsien aan die hospitaal, garnisoen en werkslui. Daarom is op groot skaal, selfs in die binnelandse dele van die Kaap en oostelike grens, met Kaapse vetstertskape (en later kruisrasse) geboer (internet: De Klerk en Bosman 2012; Erasmus 1986: 205-9).

Mentzel skryf dat daar daagliks ‘n skaap op Kaapse plase geslag is, en varke elke vier tot vyf weke. Varke is hoofsaaklik vir eie gebruik aangehou, omdat daar nie ‘n mark vir varkvleis was nie, maar wel vir gerookte ham en varkkop. Hy is van mening dat die Kaapse hamme van swakker gehalte was as Europese ham, maar dat die Kapenaars goeie swart poeding (black pudding) gemaak het. Dit het bestaan uit gemaalde harslag, vet en bloed in worsderms gestop en liggies gekook en finaal gerook (Mentzel 1944: 101, 213). De Jong skryf dat skaapvleis volop, goedkoop en van uitstekende gehalte was aan die Kaap (1833: 76). Lady Anne kla weer oor die gehalte van die Kaapse varkvleis (Robinson 1994 red: 184). Erasmus ondersteun die mening dat daar probleme ondervind is met die gehalte van Kaapse soutvleisprodukte gedurende die laaste deel van die agtiende eeu (1986: 209.) Teen die einde van die negentiende eeu skryf Hildagonda Duckitt dat dit steeds gebruiklik was om daagliks ‘n skaap te slag op die plaas en gereeld ‘n klein os daarby (Duckitt 1978: 9). Marianne North, merkwaardige botanis wat in 1882 op uitnodiging by Hildagonda op die plaas Grootte Post gaan kuier het, skryf in haar dagboek ook oor die skaap wat elke oggend geslag is, en ‘n os weekliks (Kuttel 1954: 87) Die gewildheid van skaapvleis het aanleiding gegee tot die ontwikkeling van heelparty tradisionele Suid-Afrikaanse geregte.

5.4.1 Afval en harslag

Vir die doeleindes van hierdie studie word die kop, pote, pens en derms van ‘n dier as afval beskou. Harslag is die ingewande wat in die borsholte voorkom. Dit sluit die lewer, longe, hart, milt, slukderm, gorrel en soms die niere in (Van Zyl 2011: 89). Sweserik word hieronder ook as harslag ingesluit. Sweserik word nie as ‘n hoofbestanddeel in die manuskrip gebruik nie, maar as ‘n bybestanddeel in geregte soos byvoorbeeld gestoofde hoender, hoenderpastei, gestoofde beespote en braaiboud. Haksel is die fyngemaalde of gesnyde harslag wat opgekook word met asyn en speserye. Kalfslewer met ‘n suursous is die enigste harslagresep in MSB 522. Afvalresepte sluit in kalfskop *ragoût* met harsingkoekies, gestoofde beespote, tong, rolpens en sult (MSB 522: 5, 34, 55-6, 72, 78-9, 82, 89, 91-2, 97-8, 107).

5.4.1.1 Kop: ‘n *Ragoût* is ‘n stoofsel wat van vleis, vis of pluimvee wat in eweredige vorm en grootte gesny is, voorberei word, met of sonder groente, en ryklik gegeur word. Die gereg het in die Franse kookkuns in die sewentiende eeu ontstaan en het soveel prominensie geniet dat dit selfs as ‘n simbool van Franse kos beskryf is (Laudan 2013: 272; Notaker 2017: 281). In MSB 522 is twee resepte vir kalfskop *ragoût* opgeteken. In beide die resepte word die kalfskop oopgekloof en die harsings verwyder. In die eerste resep word die kop in vleisekstrak gestowe en geurmiddels sluit in suurlemoensap en suurlemoenskil, foelie, neutmuskaat, uie en naeltjies. Die sous word daarna verdik met meel, gebrande botter en ‘n skeut suurlemoensap. In die tweede resep word die (waarskynlik gaar) fynvleis van die kop gestoof met vleisekstrak,

fyn pietersielie, salotte, neutmuskaat, foelie en sojasous. Die kok waarsku dat geen sout bygevoeg moet word nie. Dit sou wees omdat die sojasous reeds die nodige sout toegevoeg het. Die stoofsel word verdik met eierdooiers en suurlemoensap. Verder noem die kok dat ‘n koperpan nie vir die resep gebruik moet word nie (waarskynlik omdat die suurlemoensap ‘n reaksie sou hê met die kopermetaal wat in groot dosisse giftig is). Beide resepte word bedien met klein harsingkoekies rondom gepak (MSB 522: 34, 78-9).

Ragoût kom in die ouer Suid-Afrikaanse resepteboeke voor, soos hoender *ragoût* van Hewitt (1973: 52) en Duckitt se nagemaakte skilpad *ragoût* (Duckitt 1978: 194). Anders as in MSB 522, skryf lady Anne Barnard dat dit ‘n Kaapse gewoonte was om ‘n heel kalfskop met ore, horings en tande aan tafel te bedien (Anderson 1901 red: 155, 197).

5.4.1.2 Pootjies: Geurige gestoofde skaappootjies word voorgesit in ‘n sous verdik met eier en gegeur met suurlemoensap, botter, pietersielie en speserye (MSB 522: 64). Gestoofde beespote met sweseriksous is ‘n interessante resep, vandag onbekend in die tradisionele kookkuns. ‘n Soet-suur sous van asyn, suiker en gebraaide “raaf” (sweserik) word voorberei en oor die gestoofde beespote bedien.

> *Raaf gekookt zynde, zo fruyt ze, en doet dan in die gefruyte boter een scheutje asyn, een wynig zuyker, laat ’t eerst opkoken en giet dan over de voeten* (MSB 522: 55).

Volgens die WNT is daar slegs een Nederlandse verwysing na “raaf” (*raag*) genoteer, in 1779, en verwys dit na sweserik (internet: WNT 2007, *raag*). Ten spyte daarvan dat Van Zyl in die 1980’s meer as tien outydse resepte vir dierepootjies (bees, vark en skaap) in *Afval en afvalligheidjies* gedokumenteer het (Van Zyl 2011: 41-7), is die tipe resepte skaars in gedrukte resepteboeke.

5.4.1.3 Tong: Terwyl dit onduidelik is in die eerste van die tongresepte of die tong vars of gepekel was (beide is moontlik), skryf ‘n tweede resep spesifiek ‘n vars tong voor wat bedien word met ‘n soet-suur rosynesous, waarby brandrissie, amandels, barberisbessies, wyn, asyn, suiker en naeltjies gevoeg is (MSB 522: 56,107).

Barberisbessies (*Berberis vulgaris)* kom natuurlik voor in Europa, Asië en Amerika en is bekend in tuine as sierstruik. Die bessies, met ‘n geweldige suur smaak, word meestal ingelê in stroop of asyn, of gedroog soos korente (Davidson 2014: 63). Dit is verder goed bekend in die kookkuns van Iran, onder die Persiese naam “zereshk” (Clark Jergensen 2016: 95-97).

Dit blyk dat die skrywer in MSB 522 verwys na ingelegde barberisbessies, want die voorskrif is dat die “barberisse uijt zuur” gebruik moet word. Alhoewel die oorspronklike resep in Europa ontstaan het, sou die kok aan die Kaap moes improviseer, dit vervang met ‘n ander bestanddeel, weglaat uit die resep, of dit in gepreserveerde vorm van Europa verkry het. Die moontlikheid bestaan ook dat die kok ‘n Kaapse bessie, soos byvoorbeeld noem-noem, wat ooreenkomste toon met die voorkoms van barberisbessies, so benoem en aan die Kaap gebruik het.

5.4.1.4 Pens: ‘n Resep vir rolpens wat bestaan uit ‘n gestopte beespens, ontbreek aan instruksies vir voorbereiding. Die vulsel bestaan uit maer beesvleis, vet, sout, peper, naeltjies en fyn lourierblare en die resep noem wel dat dit in ewe hoeveelhede van asyn en kooksop bewaar moet word (MSB 522: 82). Dit sou ‘n redelike geil rolpens wees, want die verhouding van beesvleis tot vet is twee tot een.

Uit ander bronne uit dié tydperk word verskeie voorbereidingstegnieke vir die resep waargeneem. Mev Vanderbilt beskryf in haar aantekeninge oor die sosiale gebruike van Nederlandse immigrante in Amerika ‘n gereg genaamd “rolliches” (rolpens) – beesvleis gestop en toegewerk in ‘n skaap- of beespens. Sy betwyfel dit of dit ooit êrens anders as by Nederlandse families (in Amerika) gesien word (Vanderbilt 1881: 113). In Rose se vertaling van die 17de-eeuse *De Verstandige kock* word ‘n paar tegnieke en resepte vir rolpens bespreek: daarin is lang repe skoongemaakte pens gevul met sout, peper, salie, neutmuskaat, naeltjies en genoeg vet en dan in rolle gerol en toegewerk met naald en garing, gekook en gepers; maer vleis of rys is ook soms by die vulsel gevoeg; die pens kon ook net in kleiner stukkies gaar gekook en bewaar word vir later (Rose 1989: 92).

Soos in *De Verstandige kock* het Johanna Maria van Riebeeck haar rolpens ook met vrugte gestoof. Van Riebeeck skryf dat sy dit eers met piesang en later skyfies gedroogde appel in die pan gestoof het (Bosman 1952: 127). In die 21ste-eeuse *Disse uit die Korbeelhuis,* ‘n versameling outydse resepte van die Williston gemeente, is ‘n rolpensresep waarvan die bestanddele ooreenkomste toon met dié van MSB 522. In die Williston gemeente se resep word ‘n skoongemaakte pens gevul met 7kg “skapeflys”, 2 kg spek, sout, peper, naeltjies en neutmuskaat. Die gaar pens word bewaar in ‘n erdepot waarin 1 bottel asyn en 2 bottels van die kooksop bygegooi is. ‘n Laag uitgesmelte vet word bo-oor gegooi om sodoende die rolpens te bewaar tot dit benodig word (Van Schalkwyk gd samest: 10). Die vet sou dan later afgeskep en die rolpens in skywe gesny word.

5.4.1.5 Sult en *"daube":* Sult, ook genoem hoofkaas, word van varkkop, beeskop, of skaapkop gemaak. In MSB 522 word vark- sowel as beesvleis in twee resepte vir "sult of hoofkaas" en "verkens zult" onderskeidelik, gebruik (MSB 522 72, 94). Volgens die WNT was die oorspronklike betekenis van *zulten* om te preserveer met pekel of suur (internet: WNT 2007, *zulten*). Verwarring heers soms oor wat die verskil tussen sult en hoofkaas is. Volgens Rose se vertaling van die 16de-eeuse *"The Dutch butchering time"* is hoofkaas gemaak van 'n varkkop wat in die vorm van 'n kaas gepers word. Die hele varkkop is gekook, bene verwyder en die vleis fyn gesny en met speserye gegeur. Dit is geëet met asyn, anders met soet óf suur appels (1989: 91, 92). Van Zyl gee die menings van verskeie kenners, maar bevind: "Sult en hoofkaas is sinonieme. Dit maak nie saak of die vleis gemaal of gesny is nie. Dit maak nie saak of dit vark of bees of skaap of gekerrie of vaal is nie – wat jy sult noem, kan jy hoofkaas noem" (2011: 48). 'n Resep vir 'n heel gesulte speenvark, "sult of hoofhaas", sowel as 'n varksultresep is aangeteken in die manuskrip (MSB 522: 4, 5, 72, 94). Die heel speenvark ("om een speenvarken te zulten") is eers gaar gekook en dan in 'n erdepot geplaas voordat 'n kalfspootjellie met kruie, speserye en asyn bo-oor gegiet is. So 'n heel speenvark in jellievorm sou 'n indrukwekkende stelling op 'n tafel gemaak het en 'n hele paar monde kon voed.

Onderaan die gesulte speenvarkresep is 'n nota dat die jellie vir 'n "daube" op dieselfde wyse voorberei word. Die Franse dorp Saint-Malo het in die agtiende eeu bekend geword vir die gereg *daube*. Die naam verwys na 'n spesifieke voorbereidingsmetode: vleis of ander voedsel word in 'n terrien of pot (*daubière)* met aromatiese kruie, speserye en wyn of asyn gekook, en die gaar gereg word afgekoel om te stol in die pot waarin dit berei is met die jellie wat deur die kookproses gevorm het (Davidson 2014: 245). Die metode is presies wat voorgeskryf word vir 'n skaapboud "a la dobe" (MSB 522: 99), waarin geen ekstra jellievloeistof of gelatienryke bestanddele soos beespote gebruik word nie, maar die gestolde gereg slegs met die pansouse berei word.

Deursigtige jellies gemaak van kalfspoot (en ander stolmiddels soos byvoorbeeld hertshoring in die resep vir "daube") (MSB 522: 13-15) was hoogmode in Europa in die agtiende eeu (Freedman *et al* 2014 reds: 474). Die modegier het ook die Kaap bereik, want lady Anne beskryf die spyskaart van 'n huweliksfees wat sy in 1800 bygewoon het en noem dat "chickens jellyd over as is much the mode here" (Lenta en Le Cordeur 1999 reds: 279 vol II).

In MSB 522 is ook lustig aan die mode deelgeneem, soos resepte vir "daube", "dobe", patrys in jellie en 'n "runder pasteij in een pot" getuig. In die resepte word hoender, kalkoen, eend, skaap- of beesvleis in jellie gestol (MSB 522: 13-15, 81, 90, 92, 99). "Runder pasteij in een pot" is 'n vleisgereg wat in 'n beespootjellie gestol word (MSB 522: 81). Die kalfspoot-en-hertshoringjellie vir die "daube" in deel I (MSB 522: 13-15) is met sorg berei. Die kok verhelder

byvoorbeeld die vleisaftreksel met eierwit. Dit is ‘n klassieke metode waardeur die proteïen in die eierwit met onsuiwerhede in die vloeistof koaguleer. Die onsuiwerhede vorm ‘n vlot wat op die oppervlak dryf en afgeskep word. Die oorblywende vloeistof word weer deur ‘n fyn doek gegooi om ‘n helder resultaat te lewer. Nog ‘n tegniek in MSB 522 was om die vloeistof twee tot drie maal deur ‘n doek te giet, voordat dit met beesvleis of eendboudvleis in ‘n jellievorm gestol word. In die resepte is iets suurs soos asyn, suurlemoensap of wyn dikwels by die vloeistof gevoeg, sodat die jellie oor ‘n suurderige smaakprofiel sou beskik (MSB 522: 13-5, 90, 92).

5.4.1.6 Lewer: Pangebakte kalfslewer word met ‘n suursous van asyn bedien (MSB 522: 55). Die suursous bevat geen suiker nie, wat ooreenstem met bekende resepte vir lewer met suursous wat vanaf die vroegste resepteboeke soos D.J.H. (1918: 12) tot meer resente boeke soos *Boesmanlandse Hunkerkos* (Van Niekerk en De Vries 2013: 35) opgeteken is. Baie Suid-Afrikaners is ook bekend met ‘n ander tradisionele weergawe van die resep wat in werklikheid lewer met ‘n soet-suur sous is, alhoewel die naam “lewer met suursous” gebruik word. Die soet-suur sous word op dieselfde wyse gemaak as bogenoemde, maar die asynsous word met suiker versoet (Van Zyl 2011: 62).

5.4.1.7 Gevolgtrekking: Die afval- en harslagresepte in MSB 522 is voorlopers van Suid-Afrikaanse erfenisresepte, soos dit vandag nog bekend is op tradisionele tafels. ‘n Verandering wat nie net in afval- en harslagresepte plaasgevind het nie, is die verandering van redelike liniêre suursouse (met selfs meer as een soort suur bestanddeel soos asyn én suurlemoensap) wat mettertyd óf soet-suur geraak het óf verdwyn het. Lewer met suursous is ‘n goeie voorbeeld hiervan. Dit staan steeds bekend as lewer met suursous, maar het intussen in baie gevalle met die byvoeging van suiker (of heuning, of ander versoeter soos vrugtesap) in ‘n soet-suur sous verander. Suursous het egter nie heeltemal in die vergetelheid verdwyn nie, maar word vandag nog deur sommige kokke onthou en voorberei. Erfeniskosskrywer Niël Stemmet beskryf sy resep vir lewer of niertjies met ‘n suursous as ‘n gereg wat hy uit sy kinderdae onthou met ‘n “diep, suur, marmiterige sous” (internet: Stemmet 2010). Skerper aromatiese kruie, speserye en asyn is bygevoeg om die geur te versterk, net soos kerriespeserye en soet-suur souse vandag steeds met afval en harslag bedien word. In die onlangse verlede is afvalgeregte weer op die voorgrond geplaas in toonaangewende restaurante, soos byvoorbeeld die ikoniese restaurant St. John in Londen en La tête in Brëestraat, Kaapstad.

In hierdie, sowel as vorige afdelings, is telkemale verbande getrek met veel ouer kookkuns in Wes-Europa, maar met geregte soos die Franse *daube* is dit duidelik dat die kokke van MSB 522 ook op hoogte was van nuwe verwikkelinge van daardie tyd wat in ander wêrelddele plaasgevind het.

5.4.2 Pastei en poeding

5.4.2.1 Vleispasteikors: In die Middeleeue het ‘n harde, vrystaande en dikwels oneetbare kors nie alleen as ‘n houer gedien om kos in voor te sit nie, maar was boonop ‘n voortreflike manier om kos te bewaar. Vleis, vis, selfs vleis aan die been en oesters in die skulpe is op hierdie manier bewaar. Die vleis is tipies met ‘n mengsel van gedroogde vrugte, suiker en speserye halfpad gaar gekook voordat dit verder in die kors gebak is (Albala 2013: 388, 390; Davidson 2014: 648, 621-2). Hieruit het die moderne pastei ontwikkel, asook ‘n verskeidenheid deegkorse. Die meeste resepte in die manuskrip gee nie ‘n resep vir die deegkors nie, maar dui net aan dat ‘n deegkors gebruik moet word. Resepte vir deegkorse word onder die afdeling vir nageregte verder bespreek. In een uitsondering waar die kors se bestanddele wel opgeteken is, is die kors sowel as die vulsel soet. Die resep vir “zoete pastey” bestaan uit ‘n mengsel van vleis, korente, beesvet, suiker, konfyt en speserye wat in ‘n versoete deegkors gebak is – in hierdie geval was dit ‘n eetbare kors, want dit is van meel, eier, botter, suiker en water gemaak (MSB 522: 48).

5.4.2.2 Versoete (vleis) poeding: ‘n Vulsel soortgelyk aan die “zoete pastei” (bestaande uit vet of vleis en droëvrugte) wat sonder ‘n pasteikors gebak word, maar met meel en eiers gemeng word, word in die manuskrip ‘n “podding” genoem (MSB 522: 42, 47, 62, 65, 120, 125, 137, 145). Poeding is volgens Davidson ‘n moeilike begrip om te probeer definieer. Die oorsprong is waarskynlik die Latynse woord “botellus”, wat beteken “gestopte wors”, en waaruit die woord “boudin” en “pudding” afgelei is. Vir die Romeine was dierderm handig om kos in te stop, omdat dit maklik voorgesit is, en kos vir lank daarin bewaar kon word. Teen die Middeleeue het spesialiteitsgeregte soos “black pudding” en “white pudding” ontstaan wat óf in dierderms óf in die maagvliese van diere gestop is.

Nog ‘n Middeleeuse spesialiteit met ‘n verbintenis tot poeding, was ‘n *pottage* (Fr *potage*) – ‘n redelike loperige stoofsel of dik sop wat van ‘n groot verskeidenheid bestanddele soos vleis, oente, speserye, graan en “plumbs” voorberei is. “Plumbs” kon enige gedroogde vrugte soos rosyne of korente insluit, en het nie noodwendig na gedroogde pruime verwys nie. “Plumbs” is saam met speserye gebruik om geregte en *pottage* te verryk, veral vleisgeregte vir spesiale feestafels en vir die hoëlui. Uit die “plum pottage”, ‘n mengsel van vleis, gedroogde vrugte (“plums”), en broodkrummels, het die “plum pudding” later ontwikkel. Teen die sestiende eeu,

toe eenvoudige oonde in die skoorstene van gewone huise algemeen geword het, kon die wors en “pottage”- vulsels in skottels in die oond gebak word (Davidson 2014: 188-9, 265, 656-7).

Die ontwikkeling van ‘n poedinglap wat met deeg uitgevoer of met meel bestrooi is voordat die vulsel daarin gestoom of gebak is, was ‘n verdere ontwikkelingstap in die geskiedenis van poedings. Vanaf die middel van die sewentiende eeu is vleis geleidelik met niervet vervang en het die vleis later heeltemal verdwyn uit geregte soos “plum”- poeding, bruidskoek en Kersfees “mince pies”. Nogtans het dit steeds in die volksmond bly voortbestaan as “plumpoeding” en “mince pies”, sonder dat die mengsels pruime of vleis bevat het. Volgens verskeie kenners is die tradisionele Kersfeesvrugtekoeke en -poeding hoofsaaklik ‘n Engelse konstruksie en is “plum pottage”, “plum porridge”, “plum broth”, “plum pie”, “plum buns” en “plum duff” die historiese voorlopers daarvan (Charsley 1988: 234; Charsley 1992: 38; Davidson 2014: 188-9, 265, 656-7).

In deel I is resepte opgeteken wat volgens bogenoemde definisie as ‘n “plumpoeding” geïdentifiseer sou kon word. Die resepte bestaan uit ‘n mengsel van suiker, droëvrugte, (nier)vet of vleis en speserye. Dit is interessant dat drie van dié resepte “Engelse poedings” genoem word. Dit ondersteun daarmee die mening van Charsley dat dit ‘n Engelse ontwikkeling is. In deel III word soortgelyke resepte “plum-” of “plomp-” en “bloem-”(meel) poeding genoem, alhoewel dit, soos hierbo verduidelik, geen pruime bevat nie, maar slegs korente en rosyne. Die resepte bevat ook nie meer vleis, soos in deel I nie, maar is mengsels van vet, suiker, neute, brandewyn, droëvrugte en speserye (MSB 522: 42, 47, 62, 65, 111, 120, 125, 137, 145).

Die resepte het nog lank na die ontstaan van MSB 522 in Suid-Afrika bly voortleef. In D.J.H. se *Oranje Kook- Koek- en Resepteboek* is tien verskillende resepte vir “Krismis plumpoeding” en sewe resepte vir “plumpoeding”, sonder dat enige een vleis of pruimedante bevat, maar wel niervet en ‘n mengsel van gedroogde vrugte. D.J.H. se resepte het ontwikkel uit die resepte vir “plum podding” met vleis en gedroogde vrugte soos die een wat in MSB 522 opgeteken is. D.J.H. se resepte sal vandag herken word as gestoomde Kerspoeding, variasies wat bestaan uit ‘n mengsel van gedroogde vrugte, suiker, botter of niervet, melk, eiers en meel, versuikerde of vars sitrusskil en speserye, tradisioneel vir ‘n paar uur in ‘n meelbestrooide doek gestoom. Die poeding kan weke of maande vooraf gemaak word en op die dag wanneer dit bedien word, weer gestoom word. D.J.H. beveel aan dat dit met vla voorgesit word (1918: 46-8, 50-1).

5.4.2.3 Soutpoeding: Vir ‘n “biefstig podding” word die beste “haasie” (beeshaas) in dun skyfies gesny vir die poeding. Dun skyfies beeshaas word met kruie en speserye gegeur en óf in ‘n

skottel gebak, óf in ‘n doek gestoom. Hoewel dit nie genoem word nie, sou die skottel of doek waarskynlik met deeg uitgevoer word, voordat die vulsel ingesit is (MSB 522: 133). “Biefstig Podding” is nog redelik gereeld in die vroeë Suid-Afrikaanse kookboeke aangeteken, as “beef steak pudding”, selfs in die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse kookboek van A.R. Barnes (1913: 133).

‘n Resep vir “het binnenste van 1 pastij” stipuleer nie watter tipe vleis gebruik moet word nie, maar die vulsel bestaan uit vleis, gaargekook in vleisekstrak, macaroni, uie, wyn, foelie en peper, netjies in ‘n tertkors gerangskik met hardgekookte eiers en skyfies lemmetjie. ‘n Sous van suurlemoensap verdik met eier word hierby bedien (MSB 522: 143, 144). Dit herinner aan die tradisionele Suid-Afrikaanse hoenderpasteiresep met suurlemoensap en skyfies hardgekookte eier in die vulsel (Coetzee 1977: 91). Heel hardgekookte eiers in vleis- en hoenderskottels is in vele resepte in 13de-eeuse *The anonymous Andalusian cookbook* opgeteken. Volgens Meerman, wat van mening is dat pasta in die Arabiese kookkuns ontstaan het, het die Andalusiese kookkuns van die Arabiere (More) op die Iberiese skiereiland tussen die tiende eeu en die einde van die vyftiende eeu ‘n groot invloed op die ontwikkeling van die Lae Lande se eetkultuur gehad. Alhoewel die Spanjaarde en Portugese met die Verdrag van Tordesillas (1494) alleenreg tot handel buite Europa verkry het, het die Nederlanders, onderdane van die Spaanse koning, in grootmaat graan bly verskeep tussen die Lae Lande, Spanje en Portugal en so steeds in kontak gebly met die Spaanse eetkultuur (Meerman 2005). Daarom dui dit daarop dat hierdie resep in MSB 522 baie ou wortels moet hê. Die macaroni, wat ook as bindmiddel dien, is later met nuwe bestanddele soos sago vervang en hardgekookte eiers saam met vleisgeregte het byna heeltemal in hedendaagse Suid-Afrikaanse kookkuns verdwyn. Die daaropvolgende “Engelsche pastij” (MSB 522: 144), is daarenteen ‘n vaal vleisvulsel, gegeur met sout, peper en ‘n klont botter onder ‘n deegkombers.

5.4.2.4 Gevolgtrekking: Moderne pasteiresepte toon baie veranderings vanaf die tydperk toe resepte in MSB 522 opgeteken is. Suursouse in pasteie het verskraal of verdwyn. Heel voëls in pastei is reeds in die vorige afdeling 5.3 bespreek. Pasteie met vulsels waarvan die vleis nog aan die been is, asook vulsels waarin vleis, speserye en droëvrugte gemeng is, is nie meer bekend op eietydse tafels van tradisionele geregte nie.

5.4.3 Wors

Talle resepte vir wors (“saucys”, “sausiesen”, “sousijse”, “soesjisen”, “worst”) kom voor in dele I en II, maar geen in die laaste deel nie. Dit is onduidelik of daar ‘n verskil tussen “worst” en die ander terme soos “saucys en “sausiesen” is, omdat die metodes nie altyd opgeteken is nie. Volgens Davidson is die erkende Franse term vir groot wors *saucisson*, of dit nou vars, gerook

of verder berei is en die algemene reël is dat *saucisse* iets is wat kleiner as *saucisson* is (Davidson 2014: 719). Uit vroeë gedrukte Nederlandse boeke is dit duidelik dat die terme nie konsekwent gebruik is nie.

5.4.3.1 Beeswors en varkwors: Die koljandergeur waarvoor hedendaagse boerewors bekend is, word nie in enige van die talle worsresepte in MSB 522 gespesifiseer nie. Die tipe vleis word ook nie altyd presies aangedui nie, moontlik omdat dit bekend was aan almal en die kok dit daarom onnodig geag het. ‘n Resep vir “Worst V.T.C.” stipuleer slegs “wors vleesch” en word met peper, neutmuskaat, foelie en fyn sout gegeur (MSB 522: 18), terwyl nog ‘n “worstresep” slegs “worst” aandui as bestanddeel, maar geen vleis nie; die wors word verder met peper, foelie en naeltjies gegeur (MSB 522: 20). Die resep vir “soesijsen” kry foelie, naeltjies en sout na smaak (MSB 522: 77). Beeswors genoem “Runder worst met spek 1796”, bestaan uit ‘n mengsel van beesvleis, varkvleis en varkspek, sout, foelie, neutmuskaat, peper en naeltjies. Die kok noem daarby dat die spesifieke beesworsresep goed is om te pekel of te berook en dat dit ewe lekker is met “groen krijt” by (MSB 522: 102-3), net soos die “runder worst 1796 zonder spek” wat met neut, peper sout en salie gegeur word en ook lig gerook word (MSB 522: 102). Varkwors word gegeur met neutmuskaat, sout, peper en “kruyd” (MSB 522: 36), of peper, naeltjies en sout (MSB 522: 72); in nog ‘n varkworsresep (“sausiesen”) word die vleis gegeur met neutmuskaat, foelie, naeltjies en sout (MSB 522: 72); terwyl ‘n vierde resep naeltjies, neutmuskaat, peper en sout verlang (MSB 522: 94); “varkens worste 1796” is ‘n mengsel van varkvleis en varkvet, foelie, neutmuskaat, peper, sout en naeltjies (MSB 522: 103).

5.4.3.2 Gaar of halfgaar wors: Resepte vir gaar of halfgaar wors is ook opgeneem in die reseptemanuskrip, alhoewel die kookmetodes soms nie volledig in die reseptemanuskrip weergegee word nie (MSB 522: 21, 36). Beeswors (“runder worst”), gemaak van haksel en spek, word net gegeur met sout en peper of naeltjies. Die resepte is onvolledig en spesifiseer nie watter dele van die haksel ingesluit is of hoe dit voorberei is nie. Die haksel kon ‘n mengsel van die harslag wees of ‘n enkelbestanddeel, soos byvoorbeeld lewer, om ‘n lewerwors te maak. In *Afval en afvalligheidjies* is ‘n resep vir “binnegoedbraai”, wat ‘n variasie is op die hakselwors in MSB 522. Volgens die resep word die haksel (hart, lewer, nier, sweserik, harsings, longe en milt) skoongewas en in stukkies gesny. Die stukkies word op ‘n stokkie geryg en die dunderm netjies rondom gedraai vir ‘n “wors op ‘n stokkie” (Van Zyl 2011: 93).

Rookwors met salpeter bygevoeg word ag tot veertien dae gerook. Beesrookwors bestaande uit beesvleis, sout en peper, spesifiseer dat spek in dobbelsteentjies bygevoeg moet word en tot 14 dae berook word (MSB 522: 21, 37); nog gerooktewors- resepte bestaan uit ‘n mengsel

van gelyke dele beesvleis en varkvleis en spek en word gegeur met naeltjies, peper en sout, asook salpeter (MSB 522: 71, 77), wat beteken dat die wors langer bewaar sou kon word.

“Sousijse de Boulogisa” is ‘n gerookte beeswors gegeur met spek, growwe sout en fyn peper (MSB 522: 101); “saucys de Bologne” bestaan uit beesvleis en varkvet in dobbelsteentjies met speserye in ‘n dik derm gestop (MSB 522: 72). Die resep vir “Bologne” skryf nie die gaarmaakmetode voor nie, maar volgens Willan is “Bologna” ‘n klassieke halfgekookte wors (soms deur warm beroking) in ‘n groot derm gestop (1997: 246), soos die resep in MSB 522 voorskryf dit moet wees. Ook in *Aanhangzel van de volmaakte Hollandsche keuken-meid* is ‘n resep vir “saucyn de Boulogne (Anoniem 1754: 2) soortgelyk aan die resepte in MSB 522. Dié resep verduidelik wel die gaarmaakmetode, naamlik dat dit twee dae in pekel gelaat moet word voordat die wors in die skoorsteen gerook word. Indien hierdie resepte in MSB 522 vir “Bologne” en “Boulogisa” verwys na die tradisionele Mortadella van Bologna, sou die spek in dobbelsteentjies gesny word. Aan die Kaap het die woord vervorm na “polonie”. Duckitt verduidelik dat die stertvet van skape aan die Kaap vir polonies gebruik is. Duckitt rook eers haar polonies en kook dit die volgende dag vir 10 minute, voordat dit gedroog word om te bewaar (1978: 214, 215).

Nog ‘n tipe wors wat in die Kaapse Westpalm-manuskrip aangeteken is, is “beuling” (daar bestaan geen Afrikaanse term vir “beuling” nie). Resepte vir “beuling” (“beulinc”, “beulincxkens”, “beulingen”, “beulingh”) het in verskeie Laat Middeleeuse Nederlandse reseptemanuskripte verskyn. Dit was ‘n vars wors met gort en/of afval gevul. ‘n Verskeidenheid geregte van bloedwors, lewerwors tot frikkadelletjies is onder die term geklassifiseer (internet: Willebrands, kookhistorie; Jansen-Sieben en Van Winter 1989: 207; Cockx-Indestege 1971: 126). In MSB 522 is “Bloet beuling” met die datum 1796 daarby ‘n bloedworsresep. In die resep word growwe meel oornag in melk en varkbloed geweek. Vervolgens word daarby nog varkbloed, stroop, reusel, peper, naeltjies en sout gevoeg. ‘n Dik varkderm of beesderm word losweg gestop en dan vir ‘n halfuur in kookwater gekook. Ander “beuling”-resepte in MSB 522 is ‘n mengsel van gort, korente, suiker, speserye en dobbelsteentjies vet wat oornag stadig gestowe word, voordat dit die volgende dag losweg in ‘n beesderm gestop word en dan finaal in die derm gekook word. Die speserygeure in die gort-“beuling” is sout, kaneel, foelie en neutmuskaat, terwyl een resep ook die gespeseryde wyn genaamd hypokras (“ypoeras”) bevat. Soetigheid word bygevoeg deur suiker en gedroogde vrugte, soos rosyne, korente en “sucade” (versuikerde sitrusskil). Die kok noem dat een resep 50 “beulingen uijt de maat” maak, wat daarop dui dat die worsderm in kleiner porsies gedraai is (MSB 522: 25, 35, 103). In *Disse uit die Korbeelhuis* is ‘n resep vir bloedwors wat met skaapbloed gemaak word,

aangeteken – natuurlik omdat dit skaapwêreld is en die pionierboere van die Roggeveld sou improviseer met dit wat beskikbaar was (Van Schalkwyk gd samest: 11).

5.4.3.3 Gevolgtrekking: Die oorheersende smaakmiddels in wors is kruienaeltjies, neut, en sout en peper, met vars groen kruie wat in enkele resepte voorkom. Vandag word koljander ruim in tradisionele boerewors gebruik, net soos by die maak van biltong. Dit sou ‘n oorvereenvoudigde gevolgtrekking wees om uit die gebrek aan koljanderspeserye in die worsresepte van slegs een manuskrip af te lei dat koljander eers later toegevoeg is tot die smaakprofiel van tradisionele Suid-Afrikaanse wors soos boerewors. Dit mag wees dat die kokke van MSB 522 ‘n afkeer van koljander gehad het. Leipoldt beskryf byvoorbeeld sy tannie se weergawe van boerewors: die mengsel van beesvleis, skaapvleis en varkvleis word gegeur met spek in dobbelsteentjies, wyn, asyn, brandewyn, sout, koljander, peper, gemmer, salie, roosmaryn en knoffel (2005: 149-150). Hewitt berei wors en biltong sonder koljander (1973: 57, 59). Duckitt gebruik ook nie koljander vir biltong of wors nie, maar geur wors met sout, peper, neutmuskaat, wonderpeper, foelie, tiemie, salie en rooiwyn (Duckitt 1911: 11, 221). Volgens Claassens is daar nie slegs een resep wat boerewors definieer nie, maar dit is duidelik dat dit “’n wors is waarin verskeie speserye en soms kruie tot ‘n harmonieuse geheel saamgevoeg is, sodat geen enkele smaakmiddel oorheers nie” (2003: 234).

Voor die daarstelling van die eerste formele openbare gesondheidswetgewing van Suid-Afrika, die “Public Health Act 36” van 1919, waaronder die “regulations for slaughtering, Meat inspections […]” afgekondig is, het tuisslagting nog op groot skaal plaasgevind (internet: South African Government, gd). In ‘n navorsingsartikel *Wo der Bauer die Wurst Hängen hat* […] beskryf Rabe dié tipe slagdagtradisie van die Duitse gemeenskap wat in die negentiende eeu op Phillippi (Kaapse Vlakte) gevestig is en hoe die kennis mettertyd verlore gegaan het (2017: 1-23). Die Duitse gemeenskap het ‘n wye verskeidenheid wors voorberei, van bloedwors, lewerwors en gerookte wors tot breinwors (*Brägewurst*), pekelvleis en sult. Soos in baie ander Suid-Afrikaanse gemeenskappe was dit gebruiklik om ‘n vark vir die winter te slag. Vir die slag en verwerking het familie en vriende in Phillippi saamgekom en is elke deel daarvan benut, selfs die bloed.

MSB 522 is ‘n waardevolle dokumentasie van 18de-eeuse slagdagresepte. In hierdie resepteboek word slegs varkvleis en beesvleis in die resepte gespesifiseer, maar daar kan aangeneem word dat skaapvleis ook gebruik is, omdat skaapvleis, soos dit reeds hierbo genoem is, volop was.

5.4.4 Beesvleis, skaapvleis en varkvleis

In vleisresepte is dit nie altyd moontlik om te bepaal na watter tipe vleis verwys word nie, omdat die skrywer byvoorbeeld net melding maak van ‘n “boud”. Beesvleisresepte in MSB 522 sluit in roulade, *ragoût*, frikkadelle en gebakte en gebraaide kalfsvleis (MSB 522: 2, 17, 43, 47, 54-5, 67). ‘n Roulade van beeslende, drie dae gemarineer in asyn, word gestop met ‘n fyn vulsel van marjolein, basiliekruid, peper, naeltjies, foelie en sout. Die gestoofde beesvleisroulade sou ‘n besonderse fynproewersgereg gewees het, want die sous wat daarmee saam bedien is, bestaan uit die pansappe, uie, morelle, ansjovis, kappertjies, suurlemoensap en sout en word verdik met gebrande meel.

Kalfsvleis-“nierstuk” onder die Franse opskrif “kalfsvleesch à la crème”, word gerol in fyn kruie, uie en pietersielie, en daarna in ‘n marinade van melk wat met ‘n ui, sout en botter getrek is, gemarineer. Die kalfsvleis word verder gereeld tydens die braaiproses bedruip met die melksous en bedien met ‘n bruinsous gemaak van die pansappe. Gestopte kalfsbors wat op die spit gebraai is, word gestop met ‘n vulsel van roereier, pietersielie en groente.

Kalfsfrikkadelle word met sout, foelie en neutmuskaat gegeur en met ‘n suurlemoen-botter-pansapsous bedien. In ‘n vindingryke variasie om oorskiet- of fyn kalfsvleis te gebruik, word gaar fyngemaalde vleis met foelie, neutmuskaat, suiker en eier gemeng en die frikkadelletjies word dan bo-op snye wit brood in die pan gebak. Kalfsbors word óf op die spit gerooster en gevul met eiers, pietersielie en groente, óf met meel besprinkel en gebraai. Vir ‘n kalfsvleis-*ragoût* word ‘n dik skyf gelardeerde kalfsvleis met sout, peper en naeltjies gegeur en dan stadig gestowe met asyn, lourierblare en kruie. Oplaas word die pansappe met ‘n glas wyn, suurlemoensap en eierdooier verdik en saam met die *ragoût* bedien.

Varkvleisresepte is bykans afwesig in die reseptemanuskrip. Varkvleis word slegs as bestanddeel in wors aangedui, terwyl net een varkvleisresep, naamlik ‘n ham, aangeteken is (MSB 522: 75). Die ham word op die tradisionele manier met ‘n soutpekel (sout, peper, bruinsuiker) ingevryf, vir twaalf dae laat lê, en daarna in die skoorsteen berook.

Skaapvleis wat met keurige souse bedien word, is geurig en dui op fyn kookkuns (MSB 522: 4, 45, 56, 82, 91-2, 98-9). Braaiboud word volgens ‘n paar metodes voorberei. In een resep word die skaapboud ‘n paar dae in asyn gemarineer, daarna met meel bestrooi en in die pot verbruin, voordat dit stadig gestowe word met rooiwyn, asyn, tiemie, marjolein, lourier, naeltjies, foelie en peper; in ander resepte word die gemarineerde boud met wors gelardeer en met kombinasies van kaneel, naeltjies, suurlemoen, tiemie, marjolein, pietersielie en lourierblare gegeur (MSB 522: 4,46,91,92). Skoongeskraapte lamskotelette, gekrummel met

‘n mengsel van spek, sampioene, beskuitkrummels, speserye en pietersielie word in gebotterde papier gerooster (MSB 522: 82).

5.4.4.1 Gevolgtrekking: Die beesvleis en skaapvleis is besonder geurig voorberei en sou vandag nog smullekker op ‘n tradisionele tafel voorgesit kon word. Vleisresepte is gesofistikeerd, maar in vergelyking met die hoeveelheid resepte vir afval, wors, vis, hoender en wildevoëls, is ander vleisresepte in die minderheid. Aan die begin van die afdeling is gewys op die gereelde slag van diere, veral skaapvleis. Geen melding word gemaak van een van Suid-Afrika se bekendste vleislekkernye, naamlik biltong nie. Dit is dalk moontlik dat van die vleisgeregte nie neergeskryf is nie, omdat dit algemene kennis was. Sommige geregte, soos byvoorbeeld kalfsvleis, het intussen byna van Suid-Afrikaanse etenstafels verdwyn. Die verdwyning van resepte kan aan verskeie faktore toegeskryf word, soos dat die kuns van slag nie meer tuis beoefen word nie en dit gevolglik nie meer nodig is om elke deel van die karkas te benut en te verwerk nie.

5.4.5 Bobotie

‘n Resep vir bobotie in die eerste deel van die reseptemanuskrip is, sover vasgestel kon word, die oudste Suid-Afrikaanse resep vir hierdie gereg. Dit lui soos volg:

> *Om bobotie te maken*
>
> *Neem t 3 lt gehakt vleesch, 6 eyeren, wat kurkema, colander, en gebrade ryst dat alles fyn gestoten, een kommetjie vlees nat of water dit alles onder een gemengt, 50 amandelen fyn gestoten of gesneden, peper en sout na die smaak, en dan in kopjes gedaan, en in ieder kopje, een klontjie boter op gedaan, en wat siree, en citroen bladeren, en een half uur laten koken* (MSB 522: 72).

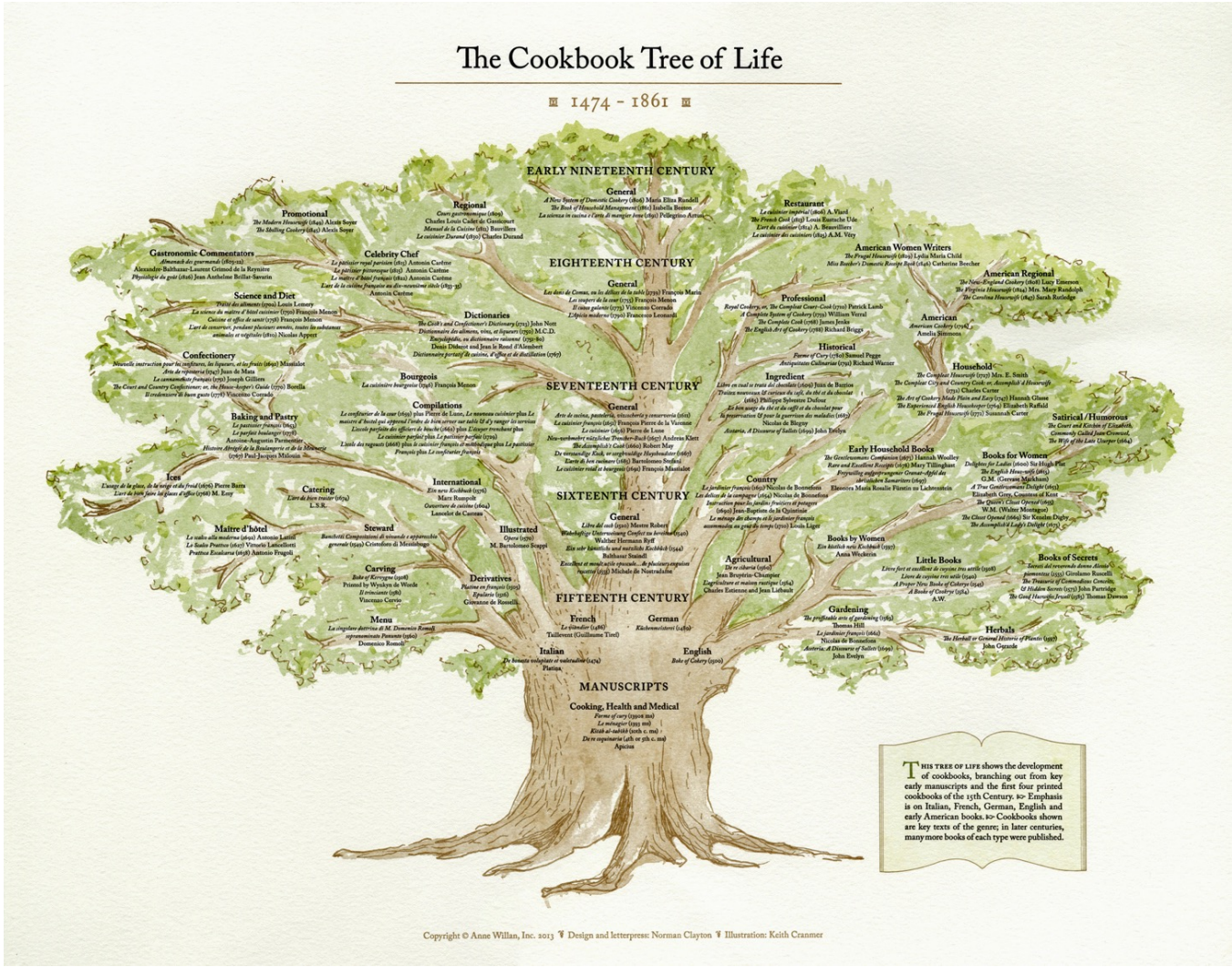
Dit bestaan uit 3 loot maalvleis, 6 eiers, “kurkema” (borrie), koljander en gebraaide rys. Die borrie, koljander en rys word saam fyngestamp en met maalvleis gemeng. Daarby word 50 fyn amandels, sout en peper na smaak met ‘n kommetjie vleisaftreksel gemeng voordat dit in individuele koppies gedruk word, met ‘n klont botter, “siree” (sitroengras) en ‘n suurlemoenblaar.

Bobotie word as ‘n tradisioneel Suid-Afrikaanse dis geag, maar kosliefhebbers en koskenners het uiteenlopende menings oor die ontstaansgeskiedenis daarvan (Claassens 2003: 12, 195). In *Terugblik* skryf Fransjohan Pretorius: “Bobotie, jou Persiese, Romeinse, Arabiese, Italiaanse, 17de-eeuse Hollandse lekker ding!” (Pretorius 2020a: *Beeld* elektronies, gp). Koskenners Renata Coetzee en Cass Abrahams verskil van Pretorius. Hulle mening is dat bobotie van Kaap-Maleise oorsprong is (Coetzee 1977: 46-7; Abrahams 1996: 68). In ooreenstemming met Coetzee en Abrahams bevind Bauermeester se studie oor die Kaapse

slawe dat bobotie uit ‘n Oosterse gereg ontwikkel het en van die Sunda woord *bobotoh* afgelei is (Bauermeester 2002: 487).

Claassens reken dat *bobotoh* nie die oorsprong is nie, omdat *bobotoh/bobotok/bobotu* ’n Oosterse gereg is wat met vars klappermelk en/of klappervlees, groente of vis as bestanddele in ’n piesangblaar voorberei word, en die kenmerkendste eienskap van bobotie, naamlik dat dit ’n kerrievleisgereg met ’n vla-bolaag is, ontbreek in die Oosterse gereg (Claassens 2003: 195-7, 426-7). Claassens reken dat “As 'n mens 'n geslagregister vir Boerekos sou opstel, kan die Persiese kookkultuur as die aartsvader, die Romeinse as die aartsmoeder en die Arabiese as die oudste seun aangedui word.” Sy bevind in haar studie oor die oorsprong van Boerekos dat bobotie van Europese afkoms en ’n erfenis van die Romeinse kookkuns is. Ter stawing van die teorie verwys Claassens na ’n *patina*-resep van die Romeinse smulpaap Apicius (Claassens 2003: 24,195-7). Die resep genaamd *Patina ex lacte* bestaan uit verskillende vleissoorte en groentesoorte met ’n eiervla-bolaag, en die geurmiddels is “pepper, lovage, celery seeds, *silphium*” (Grocock en Grainger 2006: 183). Die Romeinse *patina*-geregte verwys oor die algemeen na eiergeregte, waarin die eier gebruik is om die gereg te verdik of te laat stol (Faas 2005: 353; Grocock en Grainger 2006: 16, 29, 79, 81, 357-8).

In hoofstuk 4 is ‘n sinopsis van die ontwikkeling van koskulture gegee. Kenners se mening dat die evolusieproses ‘n komplekse ineengeskakelde reeks reaksies van aanvaarding, nabootsing, herbewerking, samewerking en verwerping van kulinêre filosofieë, tegnieke, bestanddele en rou materiale was, is bespreek. Sover dit die kookkuns van Wes-Europa aangaan, het die relatief homogene Middeleeuse kookkuns (van die boonste stande) ook deur hierdie evolusieproses ontwikkel. Europeërs het die kookkuns na ander wêrelddele versprei. Jan van Riebeeck en sy mense het dit saam gebring na die suidpunt van Afrika en daarmee bygedra tot die vorming van ‘n Suid-Afrikaanse koskultuur. Daarom is dit vir navorsers moontlik om verbande te trek tussen Suid-Afrikaanse en Europese kookkuns, so ver terug as die Romeine, Arabiere en Perse. Om dié verwantskappe tussen die heel oudste behoue Italiaanse, Franse, Duitse (Nederlandse), Engelse en Amerikaanse resepteboeke uit te lig, het Anne Willan ‘n kookboek-genealogie saamgestel wat oor 400 jaar strek. Willan se “Cookbook Tree of Life” belig die feit dat die oudste behoue reseptemanuskripte en gedrukte resepteboeke dikwels meer as net verwantskappe toon, maar eenvoudig tot ‘n mindere of meerdere mate direk oorgeneem is. ‘n Goeie voorbeeld hiervan is die ooreenkoms tussen ‘n braaihoenderresep (*gallimaufry, galimafree*) van die 14de-eeuse Taillevent en die 15de-eeuse Martino, bespreek in afdeling 5.3.2.1.



Figuur 5.2: *The cookbook tree of life, Anne Willan (internet: Lavarenne)*

Vervolgens word die verwantskappe op die spoor van bobotie wat terug strek na ouer koskulture, vir hierdie studie in berekening gebring. Claassens huldig die mening dat bobotie se oorsprong teruggevoer kan word na die Romeine (2003: 195). Volgens Claassens dien ‘n “bobotijketel” (bobotiepot) in ‘n Ou Kaapse boedelinventaris van 1752 as bewys dat die gereg wel aan die Kaap berei is en die naam bobotie reeds teen daardie tyd in gebruik was (Claassens 2003: 195). Sy trek ‘n verband tussen dié bobotiepot en kerriegeregte wat reeds bekend in Nederland was toe Jan van Riebeeck met sy mense na die Kaap gekom het. As voorbeeld neem sy ‘n resep uit ‘n Nederlandse resepteboek van 1667: “*De verstandige kock* se potpastei is geen pastei nie, maar gewone soet-suur kerrievleis[31] (pienangkerrie) met naeltjies, neut, gemmer, kaneel, gedroogde lemoenskil en saffraan wat sonder 'n kors berei is” (Claassens 2003: 194-5). By eie ondersoek na die resep in *De Verstandige Kock* is drie uitgawes (Anoniem 1667: 17; Anoniem 1668: 26; Anoniem 1669: 24), sowel as die 1973-faksimilee-uitgawe wat deur Claassens gebruik is in die spesifieke studie waarna hierbo verwys is, en Rose se Engelse vertaling (Rose 1989: 87) bestudeer. Die naeltjies, neut, gemmer, kaneel en gedroogde lemoenskil waarna Claassens verwys, is in die resep gevind, maar die saffraan waarna sy ook verwys, word nêrens genoem nie. Dit is nie duidelik hoe die fout ingesluip het nie. Volgens Claassens kan kerrievleis met ‘n mengsel van uiteenlopende speserye berei word, maar sy vind borrie of saffraan onontbeerlik in Boerekoskerriegeregte – alhoewel sy ook noem dat dit nie altyd so was nie; dis byvoorbeeld nie so in die 2000 jaar oue resep van die Romein Apicius nie (2003: 86, 195-7, 316, 412, 423-4, 428, 451). Dis onduidelik wanneer, volgens Claassens, borrie en saffraan deel geword het van kerriegeregte, maar sy noem dat saffraan aan die Kaap bo borrie verkies is en vind die bewyse in Kaapse boedelinventarisse waarin saffraan, naas peper, die meeste van alle speserye voorkom (Claassens 2003: 316). Gemeet aan Claassens se kriteria van Boerekoskerrie is die potpasteiresep in *De Verstandige Kock* sonder saffraan (of borrie) dan nie ‘n ware Boerekoskerriegereg nie en kan die verband tussen die potpasteiresep en bobotie nie uitgelê word nie. Ten spyte van Claassens se mistasting ís die potpasteiresep ‘n voorbeeld van tipiese Middeleeuse spesery-kookkuns, wat ‘n bydrae tot die ontstaan van kerriegeregte gemaak het. Die verband is reeds in hoofstuk 4 uitgelig en resepte daarvan ter voorbeeld word verder in die afdeling bespreek.

Aangesien bobotie as ‘n nasionale erfenisgereg beskou word en die resep in MSB 522, sover bekend, die oudste aangetekende resep is, is gepoog om die ontwikkelingsproses van bobotie

[31] Kerriemengsels is bespreek in hoofstuk 4 onder afdeling 4.4.19.

verder uit te pluis, om sodoende die konteks waarin MSB 522 ontstaan het, duideliker te verstaan.

Lawrence Green skryf dat Leipoldt van mening was dat Suid-Afrikaanse kookkuns en dié van byna alle beskaafde lande ontwikkel het uit ‘n vermenging van geure wat gedurende die Middeleeue in Italië ontstaan het (Green 1971: 85). Leipoldt self skryf:

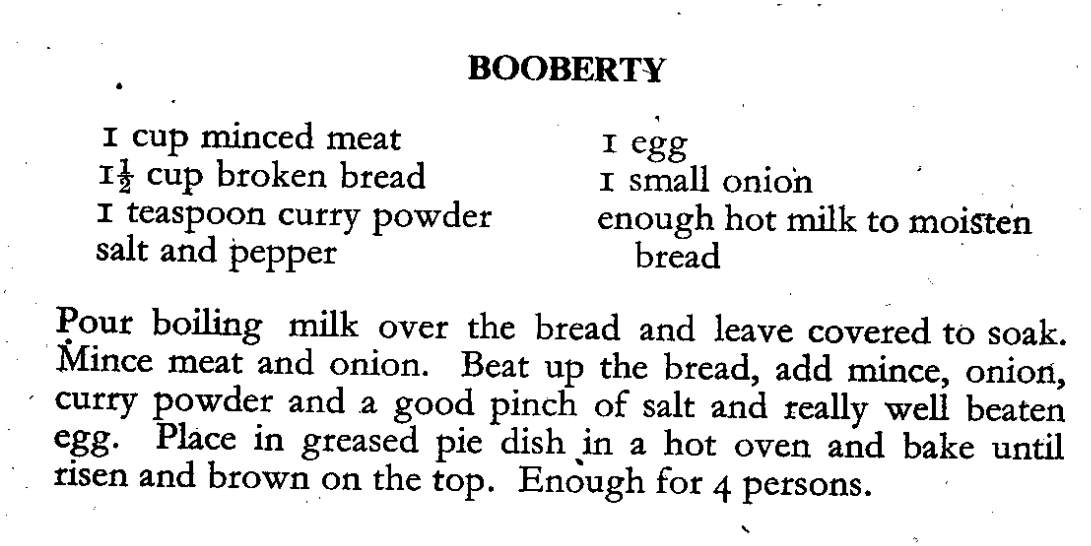
> *“[…] byna elke sogenaamde “Afrikaanse skottel” wat bestanddele en klaarmaak betref, [was] reeds aan ons voorouers in Europa goed bekend. […] Wat ons ouderwetse Afrikaanse kookkuns noem, kan vergelyk word met die kookkuns van die streek ten suide van die rivier Adour in Frankryk”* (Leipoldt 2005: 21).

In hoofstuk 4 is daarop gewys dat koshistorici dit vandag met Leipoldt eens is dat die Middeleeuse kookkuns in die verskillende lande van Wes-Europa sekere eienskappe onderling gemeen gehad het (Gordon 2015: 477-488; Laudan 2013: 241, 242, Woolgar 2007: 133, 141, 151, Freedman 2007 red: 136).

Green verwys verder na ‘n baie ou tradisionele Engelse en Walliese resepteboek waarin daar ‘n bobotieresep verskyn wat nog ‘n gewilde resep was in die middel van die agtiende eeu (Green 1971: 86). Dit was moontlik ‘n verwysing na die boek *Traditional fare of England and Wales* wat in 1948 deur die NWF gepubliseer is. Dit bevat ‘n resep vir “booberty” (1948: 24). Die inleiding verduidelik dat die historiese resepte bymekaar gemaak en gepubliseer is, sodat dit op rekord kan bly vir die nageslag. Diana Albemarle en J.M. Winnington skryf in hulle voorwoord en inleiding onderskeidelik “These recipes have been collected by members […] to keep on record the traditional art of the English housewife” en “The idea in compiling this little book is to place on record a few of our ancestors’ most typical recipes for eating and drinking.” Hieruit is dit duidelik dat die “booberty”-resep beskou is as ‘n tipiese Engelse en/of Walliese tradisionele resep, “in danger of being lost owing to the passing of so many country houses as the centres of family life” (NFWI 1948: voorwoord, inleiding gp).

Die “booberty”-resep is nie gedateer nie, maar in die deel van die boek wat beskikbaar was vir navorsing, verskyn datums vanaf die vyftiende eeu, byvoorbeeld “frumenty” (1460), “to make a catchup to keep seven years” (1690), “battalia pie” (1747) en ‘n koue kalkoenresep (1750), wat daarop dui dat die bobotieresep moontlik in Engeland en Wallis bekend was ten tyde van, of voor MSB 522 se ontstaan. Die “booberty”-resep bestaan uit maalvleis gemeng met brood in melk geweek, uie, kerriepoeier, sout en geklitste eier. Dit word dan in ‘n pasteiskottel gebak totdat dit gerys (“risen”) het en bruin is bo-op (NFWI 1948: 224). Die resep spesifiseer nie hoeveel melk bygevoeg moet word nie. Indien genoeg melk bygevoeg is, sou die eier, melk en kooksappe van die vleis ‘n vla-bolaag kon vorm en effens pof op die oppervlak, ten spyte daarvan dat daar nie ‘n addisionele vla-bolaag bo-oor berei word nie. Dit is moontlik waarom

die oorspronklike resep die woord “risen” gebruik – die bolaag kan oppof, maar die vleisvulsel kan tog nie rys nie.



BOOBERTY

1 cup minced meat
1½ cup broken bread
1 teaspoon curry powder
salt and pepper
1 egg
1 small onion
enough hot milk to moisten bread

Pour boiling milk over the bread and leave covered to soak. Mince meat and onion. Beat up the bread, add mince, onion, curry powder and a good pinch of salt and really well beaten egg. Place in greased pie dish in a hot oven and bake until risen and brown on the top. Enough for 4 persons.

Figuur 5.3: *Bobotieresep, Traditional fare of England and Wales (National Federation of Women’s Institutes 1948: 24)*

Green borduur verder oor Suid-Afrikaners se Europese koserfenis, wanneer hy skryf dat Leipoldt in ‘n ou Italiaanse kookboek ‘n resep vir bobotie gekry het, onder dieselfde naam (bobotie), en dat dit in die twaalfde eeu reeds die gunstelinggereg van Richard *Coeur-de-Lion* (Richard I, koning van Engeland) was (Green 1971: 86).

Leipoldt skryf inderdaad in ‘n artikel in *Die Huisgenoot* (1947) dat hy bobotie in ‘n gedrukte kookboek, gedateer 1609, opgespoor het (Leipoldt 2005: 20). Die 1609-kookboek kon ongelukkig nie opgespoor word nie. Dit is moontlik dat Leipoldt sy datum verkeerd neergeskryf het, want in Green se bespreking oor Leipoldt se mening dat die kookkuns van alle beskaafde lande ontwikkel het uit ‘n vermenging van geure wat gedurende die Middeleeue in Italië ontstaan het, maak hy melding daarvan dat Leipoldt die kookboek van Platina geraadpleeg het. *De honesta voluptate et valetudine* (“Of Honest Indulgence and Good Health”) is in 1474 in Latyn gepubliseer deur die bekende Italiaanse humanis, Bartolomeo Sacchi, wat die *non de plume* Platina gebruik het. Platina gee voor in die boek erkenning aan sy vriend “Martina of Como […] with whom originates to a large extent that which I am writing here” (Ballerini 2005 red: 1). Dit was eers in 1937 dat die verbintenis tussen die resepte van Platina en ‘n ander 15de-eeuse reseptemanuskrip, *De arte coquinaria (c1465)*, geskryf in Toskaanse Italiaanse streektaal deur ene Martino (gebore c1430), ontdek is. Joseph Dommers Vehling het die parallelle tussen hierdie twee resepteboeke opgemerk en *Maestro Martino of Como* (Martino) opnuut aan die wêreld bekendgestel. Met die uitsondering van 10 van die 250 resepte in *De*

honesta is al Martino se resepte deur Platina[32] oorgeneem (Ballerini 2005 red: 1-32). Martino se potpasteiresep kon moontlik die resep wees waarna Leipoldt verwys het. Daarvoor word fyngekapte (gemaalde) vleis en kalfsvet in 'n pot gekook (jong hoender of duif kan opsioneel bygevoeg word). Wanneer die vleis gaar is, word rosyne, gebraaide uie, spesery, *verjuice* en geklopte eiergele bygevoeg (die resep spesifiseer nie die speserye nie).[33]

Dit is ook duidelik uit ander vroeë Europese manuskripte wat geraadpleeg is dat bobotie-tipe geregte waarin verskillende tipes vleis met neute, speserye, soet en suur saam in 'n skottel gekook en verdik is met eiervla, goed gedokumenteer is in Europese kookboeke van die veertiende eeu tot die agtiende eeu. In die *Ménagier de Paris* 1393 is 'n resep vir "Potage parti ou Faulx Grenon".

> *POTAGE PARTI OU FAULX GRENON. Prenez une cuisse de mouton ou foies et jugiers de poulailles, et les mettez cuire très bien en eaue et en vin, et les tranchez comme quarrés: puis broyez gingembre, canelle, giroffle et un pou de saffren et graine de paradis, et deffaites de vin et de vertjus, du bouillon de char, (de celluy mesmes ou de la char à cuire) et puis ostez du mortier; puis aiez pain hazé trempé en vin et vertjus, broyez très bien, et après ce le passez par l'estamine, et faictes tout boulir ensemble, puis prenez la char et la frisiez au lart et la gettez dedans, et prenez dedens moieux d'œufs passés par l'estamine, et gettez dedans pour lier. Et après dréciez par escuelles, et gettez dessus pouldre de canelle et sucre: c'est assavoir gettez sur la moitié de l'escuelle et non sur l'autre; et l'apelle-l'en Potage part* (Anoniem 1393: 216)

Die Middelfranse woord "parti" beteken "om te verdeel" (internet: Merriam-Webster *partir)* en die Oudfranse woord "grenon" beteken snor (Hanks 2003 red: 83). Dit is nie duidelik waarom die resep deels "Faulx Grenon" heet, wat deur Van Winter as "vals snor" vertaal word nie (Van Winter 1976: 84), maar die eerste deel "potage parti" verwys na die twee kleure waaruit die gereg bestaan – die boonste deel geel, die ander ligbruin. Volgens Van Winter se vertaling van die resep word 'n skaapboud, hoenderlewertjies en -magies effens (halfgaar) in wyn en water gekook, en daarna in klein blokkies gesny en verder in reusel gebak (*puis prenez la char et la frisiez au lart*). Die gaar hoenderlewertjies en -magies word saam met 'n mengsel van brood (wat in wyn en *verjuice* geweek is), fyn kaneel, kruienaeltjies, gemmer, saffraan, kardemom, wyn, en *verjuice* saam met vleisekstrak en water deur 'n sif gedruk (*passez par l'estamine*). Oplaas word die speserye saam gemeng en eiergele daarby geklits en weer deur die sif gedruk (*et prenez dedens moieux d'oeufs passes par l'estimine*). 'n Mengsel van kaneel

---

[32] Die werk van Platina (gekopieer van Martino se werk) het baie herdrukke beleef, maar is ook algemeen geplagieer. Byvoorbeeld: in 1517 verskyn 'n resepteboek *Epulario* deur Giovanni de Roselli, waarin baie van Platina (Martino) se resepte opgeneem is. *Epulario* is vanaf 1517 tot 1750 sewentien keer herdruk. Platina se *De honesta* is in verskeie tale, onder andere Italiaans, Duits, Frans en Engels vertaal (Martino 2005:1-30). Dit is moontlik dat Leipoldt van hierdie geplagieerde resepte onder oë gehad het, en dat hy nie bewus was van die verbintenis tussen Platina en Martino nie.

[33] Volgens Ken Albala was peper, kaneel, naeltjies, gemmer, kaneel, komyn, saffraan en foelie die universele speserye van die tyd, mildelik gebruik in alle tipes geregte (2002: 210, 246).

en suiker word onder in die skotteltjies waarin die *potage* gaar gemaak en opgedien gaan word gestrooi, voor die lamsboudblokkies onderin en die res van die mengsel (geel as gevolg van die saffraan) bo-oor gegiet word om af te bak (Van Winter 1976: 84-85).[34] Die soet-suur gereg vorm ‘n geel bolaag – ‘n mengsel van pansappe, speserye, fyn hoenderlewer en -magies, verdik met eiergele terwyl dit bak. In die Nederlandse resepteboek van Gheeraert Vorselman (1560) verskyn byvoorbeeld ‘n resep, waarskynlik oorgeneem van Martino, vir Italiaanse potpastei waarin fyn kalfsvleis en vet met duif of hoender, rosyne, uie en speserye (ongespesifiseer) in ‘n pot gaargemaak word. Oplaas word rou eiers geklop met *verjuice* bo-oor gegiet om, soos in die Franse *potage parti*, ‘n verdikte eiervla-bolaag te vorm (Cockx-Indestege 1971: 129).

“Pottage”, waarin neute, verskillende vleise, eiers, meervoudige speserye, en gedroogde vrugte saam gekook is, is gereeld met eier verdik. ‘n Voorbeeld hiervan is ‘n “somer *potage*” uit die 15de-eeuse Engelse kookboek *A noble boke off cockry* […] *(c1470),* waarin eiervla in talle resepte as stollingsmiddel gebruik word.

> *To make potage for somer sessone*
>
> *TAK felettes of pork or of befe well betten in a mortair rawe and in betteinge alay the fleshe with egges then tak up the fleshe in a faire vesselle and putt ther to pouder of cloves pouder of pepper and salt and coloure it with saffron and mele it well and mak ther of small pilotes and cast them into a pan with watir boiling on the fier and when it is well boiled put them in a faire vesselle then tak almondemylk mad with brothe of freshe beef and put it in a faire pott putt ther to hole cloves mace pynes raysins of corans gengile mynced then set the pot on the fiere and sturr it welle and put the pilotes in the pot and let them haue one boyle or twaine and colour with cawdelle hewe and salt it and serve it* (Napier 1882 red: 25 (folio 20))

In ‘n ander 15de-eeuse reseptemanuskrip, bewaar in die Universiteitsbiblioteek van Gent (UB Gent 1035), is ‘n bobotie-tipe resep onder die opskrif “houckine ende lammere” opgeteken. Christine Muusers se vertaling van die spesery-vleisskottel lui dat lamsvleis en bokvleis in klein stukkies gesny [gemaal][35] word en in wyn gaargekook word. Daarna word die vleis met fyngekapte spek, pietersielie, saffraan, gemmer, kaneel en eiergele gemeng en gebak (internet: Muusers 2019; Manuskrip UB Gent 1035, folio 8). Die resep is kripties, met minimale aanwysings, geskryf. Dit noem nie wat met die vloeistof waarin die vleis gekook is, gedoen moet word nie, maar indien die vleis en vleissapmengsel met die res van die bestanddele

[34] Van Winter se vertaling van hierdie resep in Nederlands is gebruik (Van Winter 1976: 84-5). Die resep is tipies van Middeleeuse resepte nie baie presies in aanwysings en hoeveelhede nie, daarom het Van Winter tot ‘n mate meer verduideliking (interpretasie) bygevoeg.

[35] In Nederlandse kookboeke word die term “hak” gebruik om aan te dui dat iets in klein stukkies gesny of gemaal kon word. Vir wors word vleis byvoorbeeld fyn ge-“hak”. Muusers vertaal die woord as “cut in small pieces”.

gemeng is, en dan – soos die resep verder spesifiseer – gebak word, sou dit ‘n variasie van ‘n bobotiegereg wees.

Gheeraert Vorselman (1560) se soet-suur “Roomse” hoenderbredie (“een witmoes leacophagum, ghenoemt, Rooms”) bestaan uit fyn amandels, hoender, brood geweek in *verjuice* of vleisaftreksel, gemmer en suiker, alles saam in een pot saam gekook. Die gereg kan net so bedien word, of afgebak word met ‘n mengsel van rooswater, granaatpitte, eiergele, saffraan en *verjuice* oorgegiet – om weer eens ‘n vla-bolaag te vorm. Meer voorbeelde en variasies van “Roomse” geregte in die styl van bobotie, is in die boek aangeteken, soos byvoorbeeld “Een geel brouwet opt Rooms” en “Een wit brouwet oft witmoes opt Rooms” (Cockx-Indestege 1971: 186-7). In die Christelike geloofskonteks kan die woord “Rooms” ‘n aanduiding wees van die Rooms-Katolieke geloof, maar Vorselman se verwysing is volgens die WNT en die Etymologisch Woordenboek van het Nederlands (EWN) meer waarskynlik ‘n verwysing na die stad Rome, óf na Romeinse geregte (internet: EWN 2004-2009, *Rooms*; Internet: WNT 2007, *Roomsch*).

Nog ‘n variasie van resepte in die styl van bobotie uit die Middeleeue is *“*mortis” (*“*mortrew”, “mortrose”, “mortruys” “mortress”). Dié gereg met fyngemaalde vleis se naam is ‘n verwysing na die Latynse woord *mortārium* (*mortar*) en waarskynlik vernoem na die aksie om die amandels en die hoender in die gereg met ‘n vysel en stamper fyn te maal. Verder word dit beskryf as “[…] dish of mixed meats” wat verdik is met amandels, eiers en/of broodkrummels (internet: Breverton 2018). Vir die “moertroel”-resep van Vorselman (1560) word fyn hoender met vleisaftreksel in ‘n pot gekook tot gaar, en daaroor word geklitste eiers, saffraan, kaneel, gemmer en peper met wyn gegiet en gaar gekook, wat die tipiese vla-bolaag van bobotie sou vorm (Cockx-Indestege 1971: 184). Gilly Lehmann ondersoek ook “mortruys” in haar studie oor 18de-eeuse Britse kookkuns. Lehmann se studie, wat oorspronklik in Frans ingedien is vir haar doktorale proefskrif, is vertaal en in boekvorm uitgegee. Sy beskryf “mortruys” as ‘n gereg tussen ‘n dik stoofsel en ‘n puree, behorende tot die “stew-purée continuum” en lig spesifieke voorbeelde uit die 16de-eeuse Benecke Manuskrip uit (Lehman 2003: 28 van 753). In die manuskrip is sewe van die nege “mortruys”-resepte met ‘n spesifieke bestanddeel berei om kleur aan die gereg te verleen. In die resep vir ‘n vark-en-hoender-“mortruys” word fyn hoender en varkvleis versoet met suiker en geel gekleur met saffraan. Dit word saam met fyn amandels en melk gekook, verdik met eiergeel en met speserye besprinkel. Lehman se transkripsie lui:

> *Take brawn of capons & porke, sodyn & groundyn; tempyr hit up with milk of almondes drawn with the broth. Set hit on the fyre; put to sigure & safron. When hit boyleth, tak som of thy milk, boylying, fro the fyre & aley hit up with yolkes of eyron that hit be ryght chargeaunt; styre hit wel for quelling. Put therto that othyr, & ster hem togedyr, & serve hem forth as mortruys; and strew on poudr of ginger* (Lehman 2003: 30-31 van 753).

Lehman verduidelik dat al die “mortruys”-resepte met speserye, veral ‘n ligte speserymengsel (“blaunch poudyr”) gegeur was. In dieselfde Beinecke-manuskrip waaruit bogenoemde resep geneem is, is die balans van soet en suur min of meer gelyk: 52 persent van die resepte bevat een of meer soet element in die vorm van suiker, heuning, gedroogde vrugte of soet wyn; 52 persent resepte bevat ‘n suur element in die vorm van asyn, wyn of *verjuice*. Lehman wys deurgaans in haar ontleding van reseptemanuskripte uit die agtiende eeu en vroeër daarop dat soet-suur smake deel was van die kookkuns (Lehman 2003: 24-32 van 753).

Jacques Meerman (2005) se navorsing oor die substansiële Arabiese invloed op die Nederlandse kombuis is verder opgevolg vir moontlike bobotie-leidrade. ‘n Bron wat Meerman telkens aanhaal, is ‘n anonieme 13de-eeuse reseptemanuskrip. Die *Anonymous Andalusian Cookbook,*[36] vertaal uit Arabies deur Charles Perry, bevat heelwat voorbeelde van geregte verdik met eier of gebak met ‘n eiervla-bolaag, sowel as Middeleeuse speserykookkuns. ‘n Selfs ouer bron, die 10de-eeuse kookboek uit Bagdad, *Annals of the Caliphs’ kitchens* bevat ook soos die Andalusiese kookbook resepte met vleis, speserye en ‘n eier bolaag. Byvoorbeeld die resep vir “madqūqu” waarin fynvleis, amandels en speserye met verskillende variasies berei kan word. In een variasie is ‘n bolaag van geklitste eiers en wei[37] voorberei (Nasrallah 2007: 323-4). In ‘n gereg vir “sweetened Mukhallal” in die *Anonymous Andalusian Cookbook* (Martinelli 2012 red: 107 (120 van 235)) word vleis fyngekap (gemaal) en gestoof met uie, peper, sout, komyn, kaneel, saffraan en asyn. Olie word ook bygevoeg, sodat die vleis en speserye heeltemal met vloeistof bedek is terwyl dit stowe. Tydens die stoweproses word gekapte amandels, knoffel en suurlemoenblare bygevoeg. Ten laaste word roosblaarkonfyt bygevoeg, wat ‘n soet-suur smaak aan die gereg sou gee, saam met die asyn. Nadat die vleis gaar is, word 10 eiers geklits met kaneel, laventel, naeltjies en baie saffraan. Die vloeistof word oor die inhoud van die pot gegooi en dan in ‘n stadige oond gekook tot die eiervla-bolaag gestol is.

> *sweetened Mukhallal [a vinegar dish]*
>
> *Take two ratls [1 ratl=468g/1lb] or more of good meat without bones, and cut it up small. Put it in a clean pot with salt, onion, pepper and a little cumin, cinnamon and saffron. Choose as much strong vinegar as is necessary and enough good oil to*

[36] Die *Andalusian Cookbook, Kitab al tabikh fi-l-Maghirb wa-l-Andalus fi’asr al-Muwahhidin, li-mu’allif majhul* is saamgestel deur ‘n skriba, wie se naam oorspronklik op die eerste bladsy verskyn het, maar die eerste bladsy het nie behoue gebly nie. Andalusië het verwys na ‘n groot gedeelte van Spanje wat tussen 711 en 1492 onder Arabiese Moslem heerskappy gestaan het. Die boek is saamgestel uit verskillende bekende resepteboeke van die 11de en 12de eeu. Meerman (2005) wys op die groot invloed wat die Arabiere in Spanje op die latere Europese kookkuns-ontwikkeling gehad het, daarom is dit hoogs waarskynlik dat resepte in die Andalusiese kookboek later in die Nederlandse koskultuur opgeneem sou word.

[37] Volgens Nasrallah is joghurtwei gewoonlik gedroog, gebêre en wanneer dit benodig is, is dit met vloeistof gemeng voor gebruik.

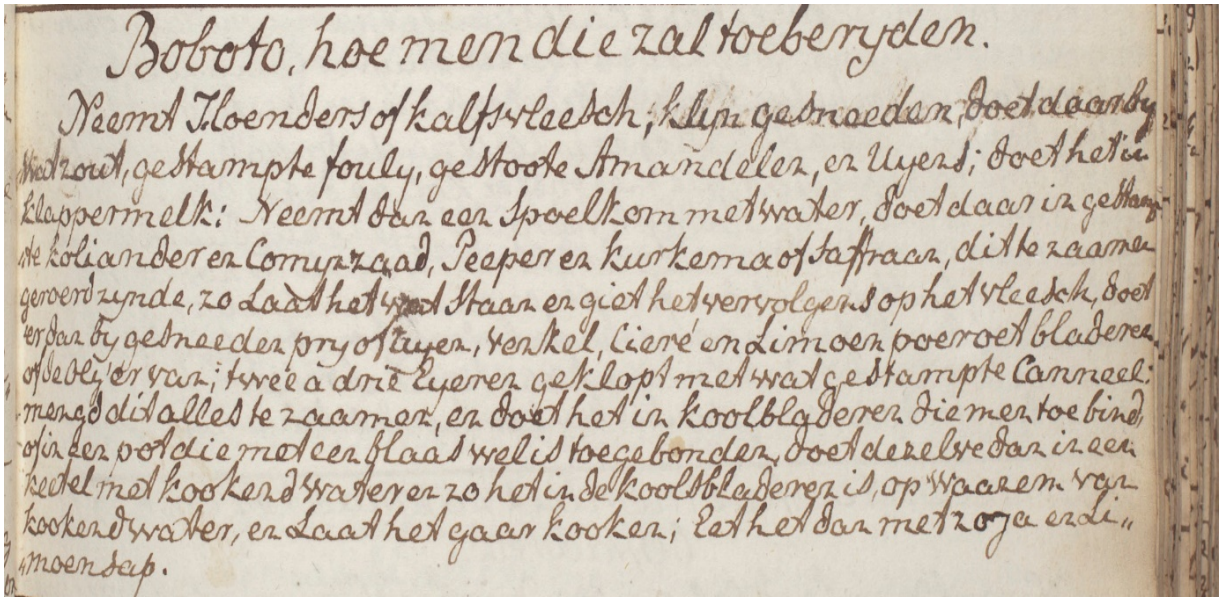
> *cover it. Put it on a moderate fire and then add to it a spoonful of peeled, split almonds and a little peeled, split garlic and two or three citron leaves. Cook it and stir it, and when the meat is dry [the liquid evaporates], then add to it strong vinegar, instead of water, and two ûqiyas [1 ûqiya=39g/7tsp] or more of rose petal jam. When the meat is done, take ten eggs, broken into a dish, and add to them pepper, cinnamon, lavender, cloves, and plenty of saffron, until it has the desired color. Beat them with a spoon. Cover the contents of the pot with this and add to it whole egg yolks and leave it over the hearthstone [lower the heat] until it sets, and serve, God willing* (Martinelli 2012 red: 107 (120 van 235)).

Hierdie voorbeeld, tesame met voorafgenoemde, is slegs enkele van talle resepte wat as familie van bobotie beskou kan word, nie net uit die Nederlandse kookkuns nie, maar uit die wyer Europese kookkuns van die Middeleeue.

Die Nederlandse kookkuns is vanaf die sewentiende eeu beïnvloed deur die Oos-Indiese kookkultuur, daarom is ook dit ondersoek vir ‘n moontlike bobotie-leidraad. Handgeskrewe Nederlandse reseptemanuskripte en gedrukte resepteboeke vanaf die agtiende eeu beeld die invloed van die twee kookkulture op mekaar uit. ‘n Versameling van dié resepte wat oor 400 jaar strek het die lig gesien in die *Kookboek van Nederlands-Indië (2018)*. Daarin vervat koshistorikus Marleen Willebrands onder meer die gesamentlike geskiedenis van die twee koskulture, en wys op die invloed wat hulle op mekaar uitgeoefen het (Groenewald en Willebrands: 2018).

Vanaf die agtiende eeu, met toenemende getalle Nederlanders wat hulle in die Ooste gaan vestig het, het hibriede resepteboeke in Hollands begin verskyn, geskryf vir koloniale huishoudings in die Ooste, of vir Nederlandse huishoudings wat graag van die Oosterse geregte tuis in Nederland wou kook. Resepte was óf Hollands óf Oosters, óf ‘n vermenging van die twee koskulture. Bronne soos die *Receptenboek van Mevrouw Marselis (1790),* uitgegee in 1946, en *Oost-Indisch Kookboek, voor de Hollandsche en Inlandsche keuken* (1870) kan as voorbeelde dien.

Botok en *bebotok* is gereeld in die Hollands-Indiese boeke in verskillende variasies aangeteken. In hierdie boeke is *botok* en *bebotok* ‘n gereg wat gewoonlik in piesangblare gaar gestoom word en byvoorbeeld uit ‘n mengsel van vis of garnale met speserye kan bestaan. As ‘n voorbeeld word verwys na ‘n resep vir “Boboto” in so ‘n anonieme 18de-eeuse reseptemanuskrip in die *Koninklijke Bibliotheek* in Den Haag (H.D. Pfann Versameling, KW 135 E43). In die resep word fyn hoender of kalfsvleis met amandels, uie, kerriespeserye, koljander, peper, borrie of saffraan en kaneel vermeng. Vinkel en nog twee onbekende kruie (“liere”, “limoen poeroet”-blare) word ook ingemeng. Klappermelk, water en eiers word by die mengsel gevoeg, wat dit ‘n redelike waterige vleismengsel sou maak. Dit word in koolblare gestoom en sojasous word daarby bedien.


Boboto, hoe men die zal toebereyden.

Neemt Hoenders of kalfsvleesch; klijn gesneeden, doet daarby
wat zout, gestampte foely, gestoote Amandelen, en Uyers; doet het in
klapermelk: Neemt dan een Spoelkom met water, doet daar in gehak-
te koliander en Comijnzaad, Peeper en kurkema of saffraan, dit te zaame
geroerd synde, zo laat het staan en giet het vervolgens op het vleesch, doet
er dan by gesneeden pry of tuyen, venkel, Ciere en Limoen poeroet bladeren
of sabij er van; twee a drie Uyeren geklopt met wat gestampte Canneel:
meng dit alles te zaamen, en doet het in koolbladeren die men toe bind
of in een pot die met een blaar wel is toegebonden, doet dezelve dan in een
keetel met kookend water en zo het in de koolbladeren is, op waarem van
kookend water, en laat het gaar kooken; eet het dan met zoja en
moensap.

Figuur 5.4: *Boboto resep, Koninklijke Bibliotheek, Den Haag (H.D. Pfann kolleksie, KW 135 E43)*

Die resepte vir *botok* (met garnale) en *bebotok* (met vis of garnale) in die *Oost-Indisch Kookboek* (Van Dorp samest 1870: 123, 141, 148) gee ‘n alternatief vir piesang- en koolblare. By al drie die resepte skryf die kok dat die mengsel ook in klein Japannese of Chinese koppies gestoom kan word – moontlik vir die Hollandse huisvrou wat nie toegang sou hê tot eksotiese piesangblare nie. Uit hierdie twee reseptemanuskripte kan afgelei word dat *boboto, botok* of *bebotok* ‘n gespeseryde mengsel van vis, garnale, hoender of vleis kon wees wat óf in blare, óf in klein koppies gestoom is.

Die gebruik van koppies as plaasvervanger vir blare wys op ooreenkomste sowel as verskille tussen die Kaapse bobotie en die Oos-Indiese gereg. Die Oos-Indiese gereg was ‘n klein pakkie wat in ‘n blaar gestoom is, of in ‘n klein koppie op dieselfde wyse gaargemaak is. In die Kaapse boedelinventarisse van die Weeskamer is sewe verwysings na bobotiehouers tussen 1673 en 1834 gevind – sommige daarvan is klein koppies en ander groter skottels of panne. Hier volg ‘n paar voorbeelde:

- 6 Maart 1752: Beatrix Louw, weduwee van Johannes Needer, Zee straat, “**1 cooper bobotijkeetel**” (WKAR MOOC 8/8.1)
- 9 Junie 1802: Hendrik Justinus de Wet en Margaretha Jacoba Smuts, de Here Gragt, “zesthien witte aarde bobotie bekertjes”, “twee en twintig witte aarde bobotie bekertjes”, twaalf bobotie kopjes in zoort” (WKAR MOOC 8/23.40 1/2)

- 29 Augustus 1804: Jacob Pieter de Neys en Johanna Catharina Cruijwagen, op de Keyzersgragt "**zes en twintig blaauw porcelain bobotie potjes**" (WKAR MOOC 8/24.29)
- 28 Oktober 1816: Catharina Maria Blanckenberg en Christoffel Brand, hoek van de Heeren Gragt en Langemarkt straat, "**een yzere boboti pan**" (WKAR MOOC 8/31.70)
- 1 Augustus 1817: Elzabe Anthoinetta Jacoba la Febre, weduwee van Michiel Coenraad Gie, 't Blok K:K, "**drie en dertig bobotie potjes**" (WKAR MOOC 8/32.44a)
- 5 April 1825: Frans Rynhard Bresler en Maria Elizabeth Brink, "Gravestreet", "**sixteen boboty cups**", (WKAR MOOC 8/44.7)
- 3 Mei 1827: Frederik Johannis Liebenberg en weduwee Anna Sophia Jooste, Kerkestraat, "**8 bobote bekertjes**" (WKAR MOOC 8/70.47b)

In vyf van die sewe boedelinventaris-verwysings word na bekertjies, koppies of potjies verwys, wat daarop dui dat, hoewel bobotie meestal in groter houers (pan of pot) voorberei is, dit ook dikwels in klein houertjies gebak is, soos die resep in MSB 522 aandui. In die ouer Suid-Afrikaanse resepte word boboties ook in beide koppies én groter houers voorberei. Volgens Dijkman se resep kan bobotie in die oond of in 'n skottel op die vuur voorberei word (1979: 13) – 'n skottel op 'n oop vuur is soos die Middeleeuse bobotie-tipe geregte berei sou word. Hewitt berei "cup bobtees" in klein koppies en lamsbobotie in klein skottels (1911: 33, 47-8). Duckitt berei haar bobotie in 'n skottel óf koppies (1911: 12). In die *Paarl Cookery book* is 'n resep vir bobotie in 'n pasteiskottel, sowel as 'n resep vir "cup bobotees" (*Stall Holders of the Country Market* samest 1918: 12); D.J.H., Slade en Midgley berei bobotie in 'n groot skottel (D.J.H. 1918: 3; Slade 1948: 108-9; Midgley samest 1940: 62).

Die spelvariasies in die boedelinventarisse is opvallend – "bobotie", "bobote", "boboty", "boboti" en "bobotij". Spelvariasies vir die gereg het ook in die eerste Suid-Afrikaanse manuskripte en gedrukte resepteboeke voorgekom: "bobotie" (SDM Blanckenberg 1819: gp no 115), "Dutch babote" (Barnes 1913: 66); "boboti" (Dijkman 1979: 13); "babotie" (D.J.H. 1918: 3); "bobotee" (Duckitt 1911: 12; Slade 1948: 108-9, 119); en "bobote" (Midgley 1940: 62).

In die bobotieresep van MSB 522 is geen melding van soet bestanddele soos rosyne, korente, konfyt of blatjang nie. Die Suid-Afrikaanse gewoonte om moskonfyt, appelkooskonfyt of blatjang by bobotiemaalvleis te voeg vir die kenmerkende soet-suur smaak, is 'n tradisie geërf van die (Laat) Middeleeuse kookkuns. Dit is reeds aangeraak onder bespreking van "mortruys"-geregte in die navorsingswerk van Gilly Lehman. Lehman verwys na nog

voorbeelde, soos in die *English Hus-wife* (1660) waarin tot 75% van die vleisgeregte soet-suur gegeur is.

Die bobotieresep in MSB 522 voeg amandels in die mengsel. Die gebruik van amandels en amandelmeel is ook ‘n erfenis uit die Middeleeuse kookkuns (Woolgar 2007: 141).

In die Blanckenberg-manuskrip (1819) is ‘n resep vir perlemoenbobotie onder die opskrif “tot gestoofde klipkouwze”. Die perlemoen word eers gestowe met foelie en neutmuskaat, en daarna word suurlemoensap bygevoeg. Indien die kok ‘n “kerrij” of “pinang” wil maak, word die kruie vir kerrie of pinang eers apart met vye gesmoor. Dan noem die weduwee dat van dieselfde resep bobotie gemaak kan word (SDM Blanckenberg 1819: gp no 115). Die vye sou ‘n kenmerkende soet-suur smaak aan die bobotie verleen. Die rede waarom ‘n eier-bolaag nie genoem is nie, kan moontlik wees omdat die nota onderaan net ‘n bondige verwysing was vir die kok, wat heel moontlik die volledige resep sou ken. Die bobotieresep in MSB 522 wat net met suur, sonder soet bestanddele voorberei is, wys dat bobotie nie altyd ‘n soet-suur kerrie was nie.

5.4.5.1 Gevolgtrekking: Wanneer Oosterse en Westerse resepte vergelyk word, kan ingesien word waarom die naam vir die Oosterse *bobotok* (*bebotok, botok*) oor en weer gebruik is vir bobotiegeregte, nie net aan die Kaap nie, maar ook in Nederlands-Indiese kombuise. Verder kan die afleiding gemaak word dat bobotie nie een standaardresep was nie, maar dat, soos met baie ander geregte, elke kok sy of haar eie gunstelingmetode gehad het. Bobotie het bestaan uit verskeie variasies waarin gemaalde of gaar vleis, hoender, vis of skulpvis met speserye gegeur is en met eier gestol of ‘n eier-bolaag bevat het.

Die melkvla-bolaag het meer waarskynlik uit Europese kookkuns ontwikkel, omdat dit algemeen bekend is dat die gebruik van melk in Asiatiese koskultuur, onder meer weens laktose-intoleransie by veral die Maleisiese, Chinese en Indiese kultuurgroepe (Goh *et al* 2019: 307-310) en weens geloofstaboes, relatief beperk is. Dit verklaar waarom die Oosterse gereg *boboto* klappermelk bevat. Aan die Kaap, waar klapperneute ingevoer moes word, sou klappermelk maklik met melk vervang kon word.

Deur die bestudering van die bobotieresep in MSB 522, wat sover vasgestel kon word die oudste Suid-Afrikaanse aangetekende bobotieresep bekend is, is dit moontlik om ‘n duideliker beeld en hipotese van die skeppingsproses te vorm. Die term bobotie (“booberty”, “boboto”, “bobotoh”, “bobotok”, “bobotu”, “bobote”, “boboty”, “boboti” en “bobotij”*)* is in Oosterse sowel as Westerse bronne opgespoor. Dit blyk dat, alhoewel daar sekere kenmerke eie aan bobotie ontwikkel het, soos dat dit ‘n geelkleurige soet-suur kerriegereg met ‘n eiervla-bolaag is, daar

waarskynlik verskeie variasies van die gereg tydens die ontwikkelingsproses aan die Kaap bedien is.

Dit is moontlik dat die Nederlanders se gespeseryde vleisgeregte met ‘n eier-bolaag vermeng het met die Oosterse gereg “boboto” (“bobotoh”, “bobotok”, “bobotu*”)* – die ooreenkomste tussen die resepte is opvallend. As in ag geneem word dat die Nederlandse kombuis reeds voor die stigting van die verversingspos aan die Kaap deur kontak en handel in die Ooste beïnvloed is, kristalliseer dit dat bobotie ‘n vermenging van Nederlandse, Europese en Oosterse resepte is, wat aan die Kaap tot ‘n unieke tradisionele Suid-Afrikaanse gereg ontwikkel het.

Die intensiteit waarmee verskillende kultuurgroepe kleim afsteek, dui op die toegeneentheid waarmee bobotie in Suid-Afrika voorgesit word. Dit is uit bogenoemde bewyse uit die verlede egter duidelik dat die oorsprong van bobotie nie ‘n binêre vraag moet wees nie. Die tipiese Suid-Afrikaanse bobotie is nie ‘n gereg slegs uit die Ooste of uit die Weste nie, of van die Romeine of enige ander spesifieke kookkultuur nie. Dit is nie ‘n gereg waarop een enkele kultuurgroep alleen aanspraak kan maak nie. Bobotie is die een gereg wat Suid-Afrikaners se geskiedenis in een pot saamsnoer, ‘n mengsel van Oos en Wes. Die gereg bobotie kan daarom myns insiens as ‘n ware vermenging van kulture beskryf word, ‘n gereg wat oor tyd, met verskillende kulturele invloede, ontwikkel het. Dit is nie net ‘n vermenging van Europese, Oosterse en Arabiese kookkuns nie, dit is ook ‘n resep met steeds oorblyfsels van die kookkuns van ouds – ‘n gereg waarin vleis, gedroogde vrugte (blatjang of konfyt), neute, speserye, soet en suur en sout alles in een potgereg saam bedien word.

HOOFSTUK 6

GROENTE, VRUGTE, KLUITJIES, NEUTE, SOETGEBAK, NAGEREGTE EN DRANKE

In hierdie hoofstuk word die oorblywende versameling resepte in MSB 522 wat nie reeds in hoofstuk vyf ondersoek is nie, ontleed. Dit sluit resepte vir groente, vrugte, kluitjies, ingemaakte produkte soos konfyt, piekels en neute, sowel as gebakte produkte, nageregte en dranke in. Die soetgebak en nageregresepte word ingedeel in verskillende groeperings en weens die groot omvang daarvan word die resepte dikwels as ‘n algemene groepering bespreek, eerder as individueel. Sommige resepte in die algemene groeperings, soos byvoorbeeld struif, grootkoek en selfs kleinkoekies toon oorvleueling. Daarom was dit soms ingewikkeld om onderskeid te tref, of ‘n resep in net een kategorie in te deel. Die hoofstuk word afgesluit met ‘n kort verwysing na lekkers (by gebrek aan resepte) en die enkele resepte vir alkoholiese, sowel as nie-alkoholiese dranke in die manuskrip.

6.1 GROENTE

6.1.1 Aartappel

Aartappel word in die reseptemanuskrip in soet- sowel as soutgeregte gebruik. ‘n Grootmaatresep vir aartappel in skulpe skryf vyftig aartappels voor, fyngemaak en gemeng met botter, room, eiers, salotte en neutmuskaat. Die kok beveel aan dat die aartappelskulpe saam met “boulie” (*bouilli* – gekookte vleis, veral bees) bedien word. Die skrywer se behoefte om geregte mooi voor te sit, word in die resep nogmaals belig met ‘n nota onderaan dat “ruijtes met eene mes op” gemaak moet word voordat die skulpe gebak word. Dieselfde resep kon ook as ‘n soetgebak bedien word deur die salotte te vervang met suurlemoensap, suurlemoenskil en suiker (MSB 522: 106).

‘n Resep vir aartappelpoeding gestoom in ‘n gebotterde doek noem nie suiker as bestanddeel nie – moontlik is dit saam met ‘n sout hoofgereg bedien, of met suiker gesprinkel as nagereg (MSB 522: [117]). Soet aartappelgeregte word ook onder nageregte en gebak bespreek.

6.1.2 Artisjokke

Artisjokke is gebruik in ‘n groentepiekel, in ‘n sous vir ‘n braaiboud en in ‘n duiwepastei (MSB 522: 4, 48, 105). Dit blyk dat die groente vroeg na die vestiging van die Nederlanders aan die Kaap reeds gewild was. Van Riebeeck skryf in 1654 en 1655 in sy dagjoernaal dat artisjoksaad gesaai is en dat dit goed aard aan die Kaap. Teen 1656 kla hy amper wanneer hy skryf dat die artisjokke so in oorvloed groei, dat hulle skaars weet wat om daarmee te doen (Karsten 1951: 31, 35, 38, 56). Kolbe noem dat artisjokke in byna alle tuine aan die Kaap geplant is en ingelê is om na Indië uit te voer (1727: 315). Mentzel is teen die middel van die agtiende eeu van mening dat artisjokke goed gevaar het, maar nie as ‘n reël op die Kaapse tafels verskyn het nie. Tog noem Mentzel dat dit ‘n gewilde namiddagpeuselhappie was, wat voorgesit is met gesmelte botter om die vlesige artisjokblare daarin te doop (1944: 192).

Volgens *The Oxford Companion to Food* was artisjokkeharte ‘n besonder gewilde luukse modegier in 17de-eeuse Europa. Dit was deel van die nuwe ontwikkelende hofkos wat vanaf die sewentiende eeu ontstaan het en waarvoor die Franse sjef La Varenne [c1615-1678] die vlagdraer was (Davidson 2014: 39). Die kompanjiestuin was dus in pas met die Europese modegier.

6.1.3 Aspersies

Daar word slegs in ‘n duifpastei van aspersies melding gemaak. In die resep word aspersies saam met die vleis in ‘n pasteikors gebak (MSB 522: 48). Jan van Riebeeck het vroeg na sy aankoms saad aangevra. Soos artisjokke, het dit ook goed geaard aan die Kaap (Karsten 1951: 19, 38, 65, 124). Kolbe skryf dat die wilde Kaapse aspersies ‘n aangename smaak, verwant aan tuinaspersies, gehad het. Beide die tuin en die wilde spesies het hy beskryf in “ongelovelyke menigte alhier” (1727: 289, 312).

In die Nederlandse *De verstandige kock* (1667) word verduidelik dat aspersies net effe opgekook moet word en met olie, asyn en peper, of met gesmelte botter en neutmuskaat voorgesit moet word. Die wyse waarop aspersies in Nederland berei is, sou waarskynlik ook aan die Kaap bekend wees. Die Nederlandse Lammen-susters (Maria en Johanna) wat die Kaap in Julie 1736 kortstondig aangedoen het op pad na Batavië, het juis in hulle dagjoernaal opgemerk dat die gewoontes, kleredrag en voedsel van die Kaap dieselfde is as in hulle moederland (Groenewald 2005: 161).

Wilde aspersies kom wyd verspreid aan die Weskus, suidwestelike en suidoostelike dele van die Wes-Kaap en Clanwilliam, Namakwaland, tot in die suide van Namibië voor. Die veelvertakte lelieplant het sappige stele met blomknoppe wat soos aspersietoppe lyk. Volgens Rood is wilde aspersies in ‘n skaapbredie die gunsteling-voorbereidingsmetode (1994: 4-5).

6.1.4 Kerwel

Na ‘n paar mislukte pogings van Van Riebeeck, was kerwel een van die eerste kruie wat in die Kompanjiestuin aangeplant is (Karsten 1951: 15, 17-8, 21). Dit is ‘n groen krui wat in voorkoms en smaak herinner aan platblaarpietersielie, maar dit het ‘n meer delikate en subtiele anysgeur. Die geur word vernietig deur hoë temperatuur, daarom word dit gewoonlik aan die einde van die kookproses bygevoeg. Volgens Davidson is wildekerwel ook algemeen gebruik in die Nederlande en is dit ‘n groter plant met ‘n sterker geur as tuinkerwel (Davidson 2014: 69). Besoekers soos Kolbe bevestig dat kerwel in die Kaapse tuine aangeplant is (1727: 315). In die reseptemanuskrip MSB 522 word kerwelkoekies en kerwelterte (in ‘n kors) gebak. In beide die resepte word kerwelkoekies en kerweltert (variasies met of sonder eiers) met min of meer ooreenstemmende bestanddele voorberei, naamlik suiker, kaneel, rooswater, korente en broodkrummels (MSB 522: 44, 51, 52, [141]).

Die gebruik van suiker as bestanddeel en kaneelsuiker bo-oor gesprinkel in die kerwelgeregte is opvallend. Die resepte gee nie mate aan nie, maar dit blyk dat kerwel vroeër wel in soetgeregte gebruik is. Volgens Schotel was kerwelterte deel van die derde gang op die tafels van welgestelde Nederlandse burgers in die sewentiende eeu. Schotel noem nie spesifiek dat kerwelterte soet was nie, maar hy noem dit in dieselfde lys as terte van appel, peer, kersies, “succade”, “merg”, “doornepen” en sitroen (1867: 352).

6.1.5 Sampioene

Sampioene en truffels word gebruik in ‘n sous vir “capoen in deeg” (MSB 522: 84-5). Veldsampioene is volop, maar truffels is nie inheems aan Suid-Afrika nie en so ver vasgestel kon word, was dit nog nie in die tyd waarin MSB 522 ontstaan het aan die Kaap bekendgestel nie. Indien die resep Kaaps is, sou die truffels in gedroogde of gepreserveerde vorm gebruik moes word of ten duurste ingevoer moes word. Morelle (“moereljes”, “morilles”, “moerilles”), word in verskeie resepte in die reseptemanuskrip gebruik. Morelle (van die genus *Morchella*) is ‘n gesogte sampioenspesie inheems aan dele van Europa en Noord-Amerika. Volgens Van Winter was morelle ‘n ongewone bestanddeel in die Middeleeuse kookkuns van Nederland, omdat dit inheems is aan Suid-Duitsland en Switserland. Die gepunte sampioensoort kom wel

in Nederland voor, maar as gevolg van die koue klimaat bevat dit oormatige blousuur en kry gedroogde ingevoerde morelle voorkeur (Van Winter 1976: 125, 126).

Die feit dat morelle deur gesoute sampioenversamelaars in die Wes-Kaap uitgesnuffel word, is ‘n goed bewaarde geheim. Sjefs in die Franschhoek-vallei vind morelle teen die einde van die winter en begin van die somer hoog teen die hange van die Franschhoek-berge. Dit groei goed in suur grond en in dele waar dit onlangs gebrand het. Morelle is duidelik onderskeibaar van ander sampioensoorte, met ‘n hol stam en ‘n lang, dun, aromatiese vrugliggaam. Volgens Willan is morelle die enigste kompetisie vir ware truffels, met ‘n intense soet geur en slegs beskikbaar vir ‘n kort seisoen in die lente. Morelle bly goed bewaar in ‘n gedroogde vorm en het ‘n spesiale affiniteit vir room. Dit is veral geskikte pasmaats vir kalfsvleis en hoender in souse (Willan 1997: 310). Indien vars morelle nie verkrygbaar was nie, kon die Kaapse kokke dit waarskynlik ook ten duurste in ‘n gedroogde vorm uit Europa verkry het, of self gedroog het.

Die resepte in MSB 522 is presies volgens die klassieke smaakriglyne wat Willan aandui: ‘n bees(os)roulade word voorgesit met ‘n sous van die pansappe, verdik met meel, morelle, kappers en uie; in ‘n resep vir “Een Boutje à la Braise” word die gebraaide skaapboud voorgesit in ‘n wyn-en-kruie-sous wat met morelle gegeur is; bogenoemde “capoen in deeg” word voorgesit met ‘n ryk sous wat morelle, truffels en sampioene bevat; ‘n romerige sous gegeur met morelle word bedien by “gefarcheerd hoen” (gestopte hoender) (MSB 522: 2, 4, 84-5, 97-8). In laasgenoemde resep noem die skrywer dat die “morilles” eers afgewas moet word voor dit bygevoeg word, anders sal dit bruin word. Dit dui daarop dat dit ‘n vars sampioen moes wees, want vars morelle is natuurlik vol sand. ‘n Resep vir “goede cotelette” skryf 2 lood (ongeveer 30g) morelle voor vir 2 pond kotelette (MSB 522: 82), daarom verwys dit waarskynlik weer eens na vars morelle. Morelle weeg slegs ‘n paar gram nadat dit skoongemaak is en gewoonlik word net die kop gebruik. Dit sou ‘n baie groot hoeveelheid in gedroogde vorm wees. Die hoeveelheid word juis spaarsamig aangedui vir die gestopte hoender (“gefarcheerd hoen”), waarin slegs 2 morelle benodig word (MSB 522: 84-5).

Figuur 6.1: *Franschhoek-morelle gepluk 25.8.2019*
(Foto's: Chris Erasmus, Foliage restaurant, Augustus 2019)

Figuur 6.2: *'n Morel, gepluk in Franschhoek-vallei 25.8.2019*
(Foto's: Chris Erasmus, Foliage restaurant, Augustus 2019)

6.2 VRUGTE

6.2.1 Kwepers

Dié vrug is op groot skaal aan die Kaap aangeplant. Oor kwepers skryf Kolbe dat baie daarvan vars aan besoekende skepe verkoop is. Kwepers is ook verwerk tot marmelade, of in soutwater, of in kwepersap (suikerstroop) ingelê. Soveel waarde is aan kwepers geheg en die aanvraag daarvoor was so groot dat die Kapenaars self vir eie gebruik tekort geskiet het (1727: 319). Mentzel maak ook melding van kwepermarmelade en skryf dat Kaapse kwepers selfs meer as ‘n Nederlandse pond geweeg het (1944: 188). Die reseptemanuskrip bevat resepte vir marmelade, kwepers in suikerstroop ingelê, konfyt, en ‘n drankie genaamd “rataffia van queen” (MSB 522: 8. 10, 20, 31, 96, [153]). Kwepermarmelade en rataffia word ook saam met appelkoosmarmelade en onder dranke onderskeidelik bespreek.

6.2.2 Appelkose

Dat appelkose gewild was aan die Kaap, is duidelik uit die talle resepte in MSB 522. Resepte sluit in lekkers (ook genoem koekies), mebos, tert, konfyt, jellie, heel ingemaakte appelkose in suikerstroop of in brandewyn. Claassens skryf dat appelkose op groot skaal aangeplant is na die koms van die Hugenote – dit is teen die einde van die agtiende eeu as “die vrug van die ‘Kolonie’ beskou” (Claassens 2003: 302). ‘n Resep vir gehalveerde appelkose wat met pitte en al in ‘n verhelderde suikerstroop vir ‘n tydperk van drie dae ingelê word (MSB 522: 3), is soortgelyk aan ‘n resep van mevrou Tulleken (eerste druk 1922) vir ryp-appelkooskonfyt (Tulleken 1975: 329-330). Die resep word vandag steeds in die Swellendam-distrik berei. Volgens die Swellendam-resep word heel appelkose met pitte en al ingelê (Mev. H. van Deventer 2019: onderhoud). Die rede waarom die pitte saam met die appelkose ingelê word, is sodat die konfyt mettertyd ‘n subtiele amandelgeur ontwikkel. Appelkose en perskes is ook in brandewyn ingemaak, met die spesifieke voorskrif dat dit met die beste brandewyn gedoen moes word en dat nog brandewyn by die tafel bygevoeg moet word (MSB 522: 32, [153-5]). Die Kapenaars en Nederlanders het ‘n voorliefde vir vrugte in brandewyn gemeen gehad. Schotel verwys onder andere na die 17de-eeuse Nederlandse gebruik om rosyne in brandewyn in te lê (1867: 27, 264, 409).

In MSB 522 is gedroogde appelkoosvrugtelekkers (“abricosen koekjes”) berei deur appelkose met suiker tot ‘n fyn moes te kook. Die moes is dan in teelepels vol op ‘n lei geskep, met suiker besprinkel en uitgedroog (MSB 522: 22). In ‘n nota noem die skrywer dat frambose dalk op dieselfde manier, maar net met meer suiker berei kan word, maar sy noem dat sy “doch weete niet”. Dit blyk dat sy skaars elf bladsye later ‘n resep vir gedroogde frambooskoekies

opgespoor of beproef het en daarin gebruik sy inderdaad dubbel die hoeveelheid suiker vir dieselfde gewig vrugte as in die appelkooslekkerresep (MSB 522: 33).

Uit die resepte in MSB 522 word waargeneem dat vrugtelekkers van appelkose, sowel as van ander vrugte soos kwepers op verskillende wyses aan die Kaap voorberei is. Naas appelkoosklontjies, is marmelade ("marmalade") voorberei. Die resepte vir appelkoosmarmelade in MSB 522 moet nie verwar word met konfyt, die meer algemene moderne betekenis wat aan marmelade verbind word nie. Marmelade, wat ten minste die afgelope 1500 jaar voorberei word, was nog tot diep in die agtiende eeu die term vir 'n tipe vrugtelekker, veral kwepervrugtelekkers, voordat dit sinoniem geword het met konfyt van sitrusskil en sap (Wilson 1999: 17-55).

Die woord "marmelade" is afgelei van die Portugese woord vir kweper, *marmelo*. Volgens Field word verskeie variasies van marmelade in die vorm van 'n gepreserveerde versoete vrug ten minste vir die afgelope 1500 jaar voorberei. Griekse "melimelo" (rou of gekook) is byvoorbeeld in erdehouers bewaar vir later. Die Romeine het die kuns om kwepers in heuning of mosstroop te preserveer by die Grieke geleer, en terselfdertyd is terapeutiese waarde volgens die voorskrifte van die Griekse arts Galenus daaraan verbind (Field 2011: 97-9). Kwepers het 'n hoë pektieninhoud wat noodsaaklik is om konfyt of vrugtelekkers te laat stol. Rou kwepers is hard, daarom is dit sinvol dat die Griekse resepte waarna Field verwys soms voorskryf dat kwepers gekook word voor dit in die mosstroop of heuning gepreserveer word. Die werking van die pektien word geaktiveer deur die kwepers te kook, alhoewel dit nie te lank gekook moet word nie (Davidson 2014: 610; Willan 1997: 490-1). Deur hierdie proses het kweperlekkers ontwikkel.

'n Resep vir kwepermarmelade *"pour faire condiognac"* verskyn reeds in die 14de-eeuse *Le Ménagier de Paris* (Anoniem 1393: 247).[38] Wilson wys daarop dat dit moontlik die Arabiere was wat die tegniek om kweperlekkers te maak aan die Portugese oorgedra het. Die Portugese kweperlekkers genaamd *marmelada* is vanaf die vyftiende eeu uitgevoer na lande soos Engeland, waar die vrugtelekkerresep spoedig nagevolg is, maar in Engeland waar 'n groot verskeidenheid vrugte beskikbaar was, is kwepers ook met ander vrugte vervang. Die oorspronklike kweperlekkers is steeds gewild in Spanje, waar dit bekend staan as *membrillo*. Vanaf die agtiende eeu het marmelade in Engeland egter ontwikkel as 'n konfyt, gewoonlik bestaande uit sitrusskil en sitrussnippers (Wilson 1999: 17-55). In navolging van die Engelse tradisie is die betekenis van marmelade vir Suid-Afrikaners gekoppel aan sitrusskil en

[38] Janet Hinson se Engelse vertaling, gebaseer op die Franse publikasie van *Le Ménagier de Paris* deur Jerome Pichon (1846) is gebruik (http://daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Menagier/Menagier.html).

snipperkonfyt, terwyl *marmelade* volgens *Larousse* in Frankryk steeds verwys na vrugtelekkers voorberei van allerlei vrugte (appels, appelkose, vye en meer), sowel as na konfyt (Montagné 1981: 575-6).

Die MSB 522-resep vir “abrikoos marmelade” skryf nie voor of die vrugtepasta, nadat dit gekook, gedroog en opgerol is, óf in koekies óf dobbelsteentjies gesny moet word soos vir die Portugese *marmelada* of Spaanse *membrillo* nie (MSB 522: [134], [135]). ‘n Ander resep vir “gedroogde marmelade” (MSB 522: [153]) skryf egter wel voor dat die klaargemaakte marmelade in dobbelsteentjies gesny en gedroog moet word. Laasgenoemde stipuleer nie van watter tipe vrugte die marmelade gemaak moet word nie. Daaruit kan afgelei word dat die vrugtesmeer (marmelade) net so bewaar is nadat dit gekook is, en nie noodwendig altyd tot vrugtelekkers of smeer gemaak is nie. ‘n Resep vir “abrikozen en tot taartjes of marmalade” ondersteun die afleiding, omdat dit voorskryf dat die appelkose en suiker dik gekook moet word “soos marmalade” en noem dat dit tot twee jaar bewaar kan word (MSB 522: [146], [147]).

‘n Resep vir die oorspronklike Portugese kweperlekkers onder die opskrif “om marmalade van queen te maken” is wel aangeteken in MSB 522 (MSB 522: 31), maar ook sitrus “komfyten”, “orange moes” (lemoenmarmelade-konfyt), “marmelade te maken” en ‘n kweper-en-lemoen-konfyt (MSB 522: 19, 20, 22, 96). Die gesamentlike gebruik van kweper en lemoen vir marmelade in MSB 522 is ‘n dokumentasie van die geskiedkundige ontwikkelingsproses, waar marmelade aanvanklik ‘n vrugtelekker was en mettertyd tot ‘n konfyt met sitrus as primêre bestanddeel ontwikkel het.

Tot in die twintigste eeu is marmelade nog van allerlei vrugte voorberei in Suid-Afrika. In Suid-Afrikaanse resepteboeke soos dié van D.J.H. se *Orange Kook-, Koek- en resepte-boek vir Suid-Afrika* is byvoorbeeld nog ‘n resep vir “appel marmelade”. Die marmelade is gelys in die hoofstuk vir konfyte en is basies ‘n appeljellie waarby ‘n fyngesnyde suurlemoen gevoeg is. Alhoewel die resep nie die presiese verhoudings noem van appel tot suurlemoen nie, lyk dit asof daar net een suurlemoen by die hele kooksel gevoeg moet word. In dieselfde hoofstuk is resepte vir “geel wortel marmelade”, “kweper marmelade”, twee lemoenmarmelades, pampelmoesmarmelade, makataanmarmelade en “uitmuntend marmelade” (koejawelmarmelade). Geen sitrusvrugte word by die D.J.H. se marmelades met makataan, kweper of koejawel gevoeg nie en die geelwortelmarmelade kry slegs gerasperde suurlemoen by (1918: 107, 109-113).

6.2.3 Vrugtemoes, jellie en konfyt

Goeie gehalte konfyt was belangrik vir die skrywers van die MSB 522. ‘n Resep vir appelkoosjellie (selei, sellei) skryf voor dat die ryp appelkose deur ‘n fyn perdehaar sif gevryf moet word en die skuim gereeld afgeskep moet word (MSB 522: [150], [151]). Dit sou verseker dat die appelkoosjellie helder en glad van tekstuur was. Die skrywer noem dat die jellie verder gekook kan word tot marmelade. Volgens die *Kook en Geniet* wat in 1951 die eerste keer verskyn het, is ‘sellei’ (jellie) fyner as “jam en ook gladder en dikker. Dit is […] nie rubberagtig nie en ook nie stroperig nie.” Vrugte is gemaal of gestowe as die vrugte hard is en is dan deur ‘n sif gevryf voordat die suiker bygevoeg is (De Villiers 1970: 525). Die WAT definieer “selei” as fyn appelkoosmoes of vrugtesmeer, en gee “gelei”, “jelei” of “sjelei” aan as verouderde vorme (internet: WAT 2005). In MSB 522 is vier resepte vir vrugtemoes (framboos, kersie en lemoen). Die resepte en metode vir vrugtemoes en vrugtejellie stem baie met mekaar ooreen (MSB 522: 6, 7, 15, 23, 91). Volgens die WNT is die Nederlandse woord “moes” in die sewentiende eeu vir gekookte vrugte soos marmelade gebruik (internet: WNT 2007, *moes*).

Die evolusie van marmelade is reeds hierbo bespreek. Net soos spelling nie standaard voorkom in MSB 522 nie, en verskillende terme vir sitrusvrugte inkonsekwent gebruik is, word die terme vir moes, marmelade, jellie en konfyt oor en weer gebruik. Die resepte in MSB 522 maak dit duidelik dat die jellie as konfituur bewaar kon word (“dit is enen goede confituur pot vol”) of dat dit in vormpies as nagereg bedien kon word (“om op tafel te setten […] in formptjes of kopjes gedaan”). ‘n Resep vir lemoenmoes skryf spesifiek voor dat alle wit vliese en skille weggesny moet word. Die resultaat sou ‘n soet jellie wees sonder die kenmerkende bitter skil van sitrusmarmelade (MSB 522: 15, 23, 91). Resepte vir vlierbessiejellie en “conserve van flier” verskil nie noemenswaardig van mekaar nie (MSB 522: 37, 75, 96). Dit illustreer wel dat verskillende terme vir konfyte oor en weer geleen is en nog nie streng gestandaardiseer was ten tyde van MSB 522 se beslag nie. Selfs “Mevr” D.F. Malherbe vind dit nodig om die terme in *Eet met Lus* te verduidelik. Sy verduidelik: “*Jem* staan vir die Engelse “jam” en is klein stukkies, maar nie so pap soos *marmelade* nie. Konfyt is altyd groot stukke of heel vrugte” (c1918: opmerkinge). “Konserf” is volgens die HAT heel vrugte gekook in dun stroop, of ‘n soort konfyt wat bestaan uit twee of meer vrugte met byvoeging van rosyne, korente en neute (HAT 1988: 598). Volgens die WNT wat ‘n bron uit 1598 aanhaal, is die woord “conserveeren” gebruik om te verwys na gepreserveerde lewensmiddele, soos byvoorbeeld vrugte wat in soet stroop of pekel ingelê is (internet: WNT 2007, *conserveeren*).

6.2.4 Mebos

'n Resep vir meboskonfyt skryf voor dat die gepekelde en gedroogde appelkose in 'n dik suikerstroop tot konfyt gekook word (MSB 522: [153]). Die kok noem nie hoe die konfyt bedien moet word nie, maar die konfyt sou 'n heerlike sout-soet smaak gehad het, veelsydig in geregte en as toespys.

Mebos word vandag selde op die outydse Kaapse manier voorberei. Betsie Rood beskryf die proses in haar Suid-Afrikaanse resepteboek met tradisionele geregte. Dié mebos is gemaak deur heel appelkose oornag te pekel, die pitte uit te druk en die appelkose, twee-twee opmekaar gedruk, in die son te droog. Wanneer die appelkose droog was, is dit in suiker gerol en verpak om te bewaar (1977: 42). Die tradisionele metode is mettertyd grootliks vervang deur 'n goedkoper kommersiële metode. Daarvoor word fyngemaalde gedroogde appelkose gebruik. Sout en suiker word bygevoeg om die oorspronklike gereg se smaak na te boots, alhoewel die nabootsing nie die rypgemaakte smaak van tradisionele mebos het nie.

6.2.5 Sitrus

In die reseptemanuskrip is verwysings na verskillende sitrusvrugte onder die terme "citron", "citroen", "citroenen", "oranges", "oranges appelen", "lemoen" en "Curassuache appelen". Liebenberg skryf soos volg oor die herkoms en naamsverandering wat sitrusvrugte aan die Kaap ondergaan het:

> *Hoewel die woord lemoen al in die middeleeue bekend was en in Middelnederlands na 'n 'kleine citroen' verwys het, was dit om en by die sewentiende eeu redelik onduidelik watter vrugte pas by watter benaming. Die [Kaapse] reisbeskrywers praat dikwels in een asem van "oraengie-appelen, limoenen, lymen, Cidroenen en Cydren" sonder om die verskillende soorte duidelik van mekaar te onderskei* (internet: Liebenberg 2008).

Die Persiese dokter Abu-Mansur skryf reeds in 970 NGE dat lemoene daar soet sitroene genoem is. Die 18de-eeuse Nederlanders in Indië verwys na soetlemoene as Sjinese Suurlemoen (suur in vergelyking met 'n nartjie), en vandag nog is die benaming vir 'n lemoen "sinaasappel" in Nederlands. Ook Jan van Riebeeck gebruik die terme "lemmetjes", "orangie-appelende", "limoenen", "citroenen", en "oranges", sonder dat dit duidelik is waarna hy verwys (internet: Liebenberg 2008).

Resepte vir gesoute suurlemoene, "orange of Curassausche appelen" (waarskynlik 'n foutiewe spelling), sitroensnipperkonfyt, lemoenmoes (konfyt), halwe-lemoenkonfyt, en lemmetjiekonfyt en suurlemoenterte is in MSB 522 aangeteken (MSB 522: 9-10, 19-20, 22-23, 50, 69, 83, 100, [116-117], [126]). Die verwarrende naamgewing heers ook in die reseptemanuskrip. Terwyl dit

in sommige gevalle meer voor die hand liggend is, is dit onmoontlik om met elke verwysing klinkklaar te bepaal na watter sitrusvrug verwys is.

6.2.6 Bessies

Suurkersies ("morellen"), aalbessies, frambose, vlierbessies en moerbeie word gepekel en tot jellie of konfyt (moes) verwerk. Hierdie bessies is almal deur Jan van Riebeeck en sy opvolgers aan die Kaap geplant, daarom dan ook die verwysing na "boogaart" (boord)-kersies (MSB 522: 15). Kolbe het met verwysing na vlierbessies en aalbessies wat aan die Kaap geplant is, geskryf dat, alhoewel dit nog skaars is, dit redelik goed aard (1727: 318, 324). "Morellen" (suurkersies) is met kaneel, kardemom, suiker en asyn gepekel; frambose en moerbeie is op dieselfde wyse berei. Kersiekonfyt is gemaak deur soet kersies te ontpit, die stele af te sny en in suikerstroop op te kook. Framboossap kan bygevoeg word vir geur, voordat dit in 'n konfituurpot bewaar word (MSB 522: 7-8, 32, 37-8, 74). Aalbessies, kruisbessies, barberisbessies en kersies is gebruik vir soetterte, en 'n soetsous vir tong (MSB 522: 52, 107).

6.2.7 Vye

'n Resep vir "rype vygen komfyt" (MSB 522: [148]) is interessant, omdat die ryp vye heel gekonfyt word. Normaalweg word heel konfyt van groenvye gemaak en ryp vye word vir fyn vyekonfyt gebruik. Soos in die geval van die appelkose word die vye ook oor drie dae gekonfyt. Tussen elke kooksel word die vye eers uitgehaal en gedroog, sodat die skilletjie kan verhard; dan word die stroop die volgende dag weer afgekook om te verdik en die vye daarin teruggeplaas.

6.2.8 Koejawels

Die enigste verwysing na subtropiese vrugte in MSB 522 is na koejawels, naamlik 'n koejaweljellie (MSB 522: [113]). Valentyn noem dat koejawels, pynappels en piesangs in die Kompanjiestuin aangeplant is en, alhoewel koejawels heerlik soet was, is die pynappels en piesangs minder soet as in die "Indies" (Oos-Indië) (Valentyn 1971: 111). Ook De Jong verwys na "gojaves" as een van die vele vrugte wat aan die Kaap beskikbaar is (1802:120).

6.2.9 Roosbottels

Rose is reeds vroeg deur Jan van Riebeeck aangeplant en Valentyn noem dat 'n hele vleuel in die Kompanjiestuin met rose beplant was (Valentyn 1971: 101). Die roos is reeds voordat MSB 522 beslag gekry het, beskou as 'n belangrike medisinale plant wat in velerlei vorms en konkoksies aangewend is. Roosblare en roosbottels is verwerk tot rooswater, roosolie,

verpoeierde roosbottels en rooskonserf. Roosbottels is die vrug van die roosblom. Kruiedokterhandboeke (“herbals”), gepubliseer vanaf die sestiende eeu, het gedien as ‘n soort selfhelpgids vir die huisvrou wat vir die gesondheid van haar huisgesin verantwoordelik was. William Langham het byvoorbeeld die vrug van die roos in sy 16de-eeuse Elizabethaanse tuin voorgeskryf vir allerlei vorms van bloeding en nierverwante siektes, terwyl Robert Bentley roosbottels as ‘n mediese soetigheid voorgeskryf het in *Medicinal Plants* (1880) (Potter 2010: 313-5).

Twee resepte vir roosbottels wat in ‘n suikerstroop ingemaak is, is opeenvolgend in die manuskrip aangeteken teen die einde van deel I (MSB 522: 73-74). Weens ‘n hoë vitamien C-konsentrasie sou die gepreserveerde roosbottels goed aangewend kon word vir medisinale of gesondheidsdoeleindes.

6.3 VRUGTE, GROENTE EN GRAANKLUITJIES AS TOEKOS BY SOUTGEREGTE

6.3.1 Vrugte bedien met hoofgeregte

In MSB 522 is pere as soetigheid saam met hoofgeregte gestowe, byvoorbeeld met konynbredie, gebraaide gans of eend (MSB 522: 46, 55, 62). ‘n Resep “om verscheyde schotels te stofferen” bevestig die gebruik dat soetigheid by sout hoofgeregte bedien is. In hierdie gereg word skywe suur appel of peer eers in botter gebak en dan in die pan met ‘n beslag (soortgelyk aan pannekoek) bo-oor gebak (MSB 522: 41). Die skrywer noem in dié geval nie spesifieke geregte waarby die toekos bedien moet word nie, maar die gewoonte het tot vandag bly voortleef in Suid-Afrikaanse huishoudings. Bekende hedendaagse voorbeelde van soet met sout kombinasies is die bediening van soet gestoofde vrugte, of droëvrugte saam met wildsvleis, rosyntjesous met beestong, snoek en patats, of snoek en korrelkonfyt, braaibrood met blatjang, uie en tamatie en/of kaas, pampoenkoekies bedien by vleisgeregte, of *monkeygland* sous met biefstuk bedien.

Vrugtepoffertjies (“koekies”), wat soos kerwelkoekies (bespreek in afdeling 6.1.4) saam met hoofgeregte of as nagereg bedien is, is opgeteken onder die naam “appelkoekjes” en “binjèes”. Hierin word die gebraaide appelskywe in dikkerige soet beslag gedoop en gebak. Kaneel of rooswater word as geurmiddel gebruik. In die appelkoekieresep wat direk op die “verscheyde schotels” toekos volg, noem die skrywer dat die kok nie die appelskywe wat in beslag gedoop is, aan mekaar moet laat raak nie (sodat dit nie aan mekaar vassit nie) (MSB 522: 31, 41-2, 47).

In ‘n resep vir appelkoekies word “geschilde aagtappelen” gebruik. In ‘n resep vir pannekoeke word weer na “agten” appels verwys (MSB 522: 47). Valentyn skryf: “De aagtenappelen zyn

hier doorgaans wel klein; doch zeer goed van smaak". Die vertalers van Valentyn se werk gebruik die woord "kei-apple" om "aagtenappelen" te vertaal (Valentyn 1971: 110). Karsten is dit ook eens dat die "aagten"appels van Valentyn 'n soort appel is, nie te verwar met aartappels (aardtappelen, aardappel) nie (Karsten 1951: 122). Nel en Griesel identifiseer die "Aagtenappelen" of "Aagt", "Achi, "Agie" (appel) waarna Valentyn verwys het as 'n "Kroonappel" (of *Lichtzure* appel). Dié appel, wat van Nederlandse afkoms is, word deur hulle as 'n goeie tafelappel met 'n groengeel kleur en rooi strepe beskryf. Dit is 'n mediumgrootte appel, soms effens asimmetries, met 'n gladde skil (Nel en Griesel 2012: 13) De Jong skryf dat appels aan die Kaap so volop was dat, ten spyte daarvan dat die appels wat nie vars geëet is nie, gedroog is, daar steeds 'n surplus was wat as dierevoer aangewend is (1802: 119).

Figuur 6.3: *Kroonappel of Aagtappel*
(Nel en Griesel 2012:15)

6.3.2 Kluitjies

Groente, vrugte en graankluitjies, soos byvoorbeeld reeds genoemde kerwelkoekies, ryskluitjies en broodkluitjies, is met of sonder suiker en botter bedien en kon as toekos of nagereg geniet word (MSB 522: 44, 78, 109, [147]). Soms is die kluitjies saam met die gereg gestowe, soos die kluitjies van gerysde brooddeeg wat saam met 'n gestoofde hoenderskottel geposjeer word (MSB 522: 64).

Onderaan 'n resep vir ryskluitjies lewer Duckitt kommentaar oor die bediening van soet toekos saam met vleisgeregte: "[…] most colonists who are not of English parentage are very fond of sweet things with meat – such as stewed fruit, sweet potatoes, or parsnips done with sugar" (1891: 55). Duckitt is skynbaar onbewus van haar Engelse voorsate se ruim gebruik van suiker oor soutgeregte. Wilson skryf in *Food and drink in Britain from the stone Age to recent times*:

“Sugar also continued [in the seventeenth century] as a seasoning for meat and fish dishes. A showy way of making a little go a long way was to sprinkle it over the top of a cooked dish.” Suiker is oor geregte soos vis, bees en lamsmaalvleis, lamsboud en soet- en soutpasteie gesprinkel. Vir feestafels is die gaar pasteie met suiker versier (“iced”) nadat dit uit die oond gekom het – “take sweet butter and rosewater melted, and with it anoint the pie-lid all over, and then strew upon it store of sugar (Wilson 2003: 300).

Die rede vir Duckitt se onkunde oor haar voorsate se voorliefde om soet (suiker of heuning) te gebruik by sout- en vleisgeregte was waarskynlik omdat die afskaling van suiker/soet saam met sout- en vleisgeregte reeds vroeër in Europa begin plaasvind het, met Italië en Frankryk aan die voorpunt. In 1580 skryf die Fransman Montaigne van die “snaakse” gewoonte wat hy in Suid-Duitsland by herberge teëgekom het – soetigheid soos vrugte wat saam met vleis bedien is. ‘n Nuwe klassifikasie van soetgeregte versus soutgeregte het ontwikkel en soetgeregte is na die einde van die maaltyd verskuif (Flandrin en Montanari 1999: 325, 365-7, 378). Nog ‘n Franse reisiger (Albert Jouvain), op besoek aan die Ierse dorp Dromore in die sewentiende eeu, beskryf ‘n beet-suring-en-kruieslaai wat met olie en asyn voorgesit is en met suiker besprinkel is. Volgens hom was die slaai oneetbaar vir enige persoon wat nie daaraan gewoond was nie, en het hy terstond olie bestel om vir sy tafelgenote ‘n smaak te gee van hoe die Franse dit sou bedien (Cashman 2012: 5-6). Aan die Kaap het die tradisie om soetgeregte saam met soutgeregte en vleis te bedien egter voortgeduur.

Kluitjies is diepgewortel in die volkskookkuns van baie kulture – die Chinese, Japannese, Asiese, Russiese, Joodse en Poolse tot Duitse koskulture. Dis verder ook van een klein dorpie na ‘n volgende, of van een familie na ‘n volgende aangegee, aangepas of verbeter (Jordan 2008: 109-121). In MSB 522 is resepte vir “Swaabse kluitjes” en “Swaapsche kluitjes” (MSB 522: 109, [147]). Swabië is ‘n provinsie in Suidwes-Duitsland. Die streek is sedert die agtiende eeu bekend vir *spätzle*, met die oudste opgetekende resep deur Rosina D. Knör in 1783. In 2012 het die Verenigde Nasies selfs geografiese beskerming aan *Schwäbische Spätzle* verleen as streekspesialiteit (Jordan 2008: 109-121). *Schwäbische Spätzle* is ‘n tipe sagte eierpasta wat nie geknie word nie, maar die bestanddele – eier, meel en water – word gewoonlik saam geroer en tradisioneel op ‘n plat oppervlak in kluitjies geskraap en direk in die warm kookvloeistof gaar gekook. Die slap deeg kan ook deur ‘n spesiale vorm met gaatjies gedruk word.

Die eerste kluitjieresep in MSB 522 verwys ook na ‘n slap deeg en bestaan uit die volgende bestanddele: “½ lb booter bewerkt het zelve tot het heel dun is, ½ lb meel, 6 eiers” (MSB 522: 109). Die instruksies skryf spesifiek voor dat die bestanddele bymekaar geroer moet word en dat die deeg slap moet wees – indien te slap, kan nog ‘n lepel meel bygeroer word. Die tweede

resep bevat rosyne, maar dit blyk steeds ‘n slap deeg te wees waar die bestanddele bymekaar geroer word. Die 19de-eeuse manuskripte van Versfeld en Mostert bevat ook ‘n resep vir “Zwaapsche” kluitjies (MSB 777 1(3): gp; MSB 324.1(1): gp). Resepte vir broodkluitjies en ryskluitjies is ook in MSB 522 gevind. Die resep vir broodkluitjies hierin bevat nie suiker nie (MSB 522: 78). Dit kon waarskynlik as ‘n soutgereg of toekos by vleis bedien word. Suiker kon agterna oorgesprinkel word vir ‘n soetgereg of nagereg. Soet ryskluitjies (MSB 522: 110) met korente, kaneel en suiker sou ook as ‘n toekos by soutgeregte of as ‘n nagereg geniet kon word.

6.4 NEUTE

Amandels word in ‘n verskeidenheid terte en nageregte gebruik. ‘n Resep vir ingemaakte “nooten” spesifiseer nie watter neute dit moet wees nie, maar uit die metode is dit duidelik dat dit ‘n resep vir okkerneute met speserye in suikerstroop is. Die resep noem ook dat die “nooten in ‘t laast van Junij” gepluk moet word as die bas nog sag is (MSB 522: 76). Die rede waarom die kok dit noem, is omdat die stadium van ontwikkeling waarin die neut gepluk word van belang is. Voordat die harde dop buite-om ontwikkel, is die groen vrug totaal eetbaar, alhoewel baie suur. Nadat dit vir tien dae in vars water geloog is, word dit sag gekook, gaatjies op die punte gedruk en op elke punt ‘n stukkie kaneel of ‘n repie suurlemoenskil gedruk. Daarna word dit in suikerstroop gepreserveer.

‘n Resep vir gepreserveerde okkerneute uit die hoofkok van The London Tavern se boek, *The London Art of cookery and housekeeper’s complete assistant* wat vir die eerste keer in 1788 verskyn het, is byna identies aan die resep in MSB 522. Farley vervang net die kaneel en suurlemoen met kruienaeltjies (Farley 1800: 343-4).

6.5 PIEKELS, ATJAR, SUURTJIES, TAMATIESOUS EN BLATJANG

6.5.1 Porselein

‘n Resep vir ingelegde porseleinblare verskyn op die openingsbladsy van MSB 522. Dit word in erdepotte in die kelder gestoor – ‘n vindingryke manier om die voedsame blare te bewaar vir wanneer die somer verby is.

Porseleinblare (*Portuloca oleracea*) word genoem in *de Verstandige kock* se lysie vir slaaiblare wat goed is om rou te eet saam met olyfolie, asyn en sout (Rose 1989: 45). Kaapse besoekers, Kolbe en Mentzel, noem onderskeidelik dat dit as slaaiblare gedien het, as ‘n bredie saam met skaapvleis gestowe is en saam met konynvleis aan skeurbuiklyers voorgesit is (Claassens 2003: 254). Volgens Alberts is dit steeds bekend as postelein, snotterkool en varkkos in die

Noordweste (Calvinia-area) en kan dit as ‘n stoofgereg saam met uie, aartappel en ‘n skeut asyn voorgesit word. Dit het vetplantagtige, vlesige, rooierige blare wat in die somer groei en rou, gekook of ingemaak geëet word. Dit is ryk aan vitamien C, askorbiensuur, kalium, kalsium en yster, maar ten spyte van die goeie voedingswaarde word dit vandag as ‘n onkruid beskou (Alberts 1998 samest: 24).

6.5.2 Andyvie

Andyvie word slegs een keer genoem – in ‘n resep om kropslaai in te lê. ‘n Groot volwasse kropslaai en andyvie, skutblare verwyder en stronk ‘n kruis in gesny, word in ‘n linnesloop in ‘n pot gepiekel met lae sout tussen-in. ‘n Gewig word bo-op die kropslaai geplaas om dit onder die sout te hou of dit word met gesmelte botter verseël om te bewaar (MSB 522: 30;66). Geen verdere melding word in die reseptemanuskrip gemaak van kropslaai of ander blaargroente soos spinasie en suring nie.

Valentyn (1726) beskryf die groot verskeidenheid blaargroentes en kruie wat hy aan die Kaap teëgekom het (1971: 99-114). Kolbe skryf dat beide breëblaar- en krulblaarandyvie aan die Kaap gekweek is en dat die verskeidenheid kropslaai aan die Kaap so groot was dat dit selfs variëteite ingesluit het wat nie in Europa bekend is nie. Hy vermeld ook dat spinasie en suring baie goed gegroei het (1971: 310, 318, 323). Die verklaring is moontlik dat die vars blaargroentegeregte algemene kennis was en daarom nie aangeteken is nie. Die metodes vir inmaak en bewaring van groente en vrugte sou vanselfsprekend ook alombekend gewees het – om voedsel te voorsien lank nadat die oes ingesamel is, of vir seereise en wanneer oor groot afstande gereis moes word. Johanna van Riebeeck se “mondprovisieboekje” verskaf groter insig, met ‘n lys van voedselsoorte, sowel as bewaringsmetodes vir ‘n lang seereis (Bosman 1952;127-139).

6.5.3 Kappertjies

Kappertjiesade word twee keer as bestanddeel in vleissous gebruik, by onder meer ‘n beesvleisroulade en braaiboud (MSB 522: 2, 91). Kappertjies is die gepekelde groen blomknop van ‘n Mediterreense struik (*Capparis spinosa*). Die resepte sou na gepekelde kappertjies verwys het, want vars kappertjies smaak bitter en die kenmerkende smaak word eers deur die pekel ontwikkel.

6.5.4 Bamboes

Alhoewel bamboes-atjar nie meer vandag ‘n bekende Suid-Afrikaanse gereg is nie, is ‘n resep daarvoor in MSB 522 opgeteken. Hierdie resep laat trek die skoongemaakte bamboes vir 12

dae in sterk pekelwater. Na die 12 dae word die stukke bamboes in skoon water gekook en daarna moet dit uit die water verwyder word om goed droog te drup. Die drooggedrupte stukke bamboes word in flesse gesit, waaroor die warm pekelsous gegiet word om dit te bewaar. Die pekelsous bestaan uit asyn, gemmer en brandrissies, of, indien ‘n geelsous verlang word, kan die asyn met borrie, gemmer, salotte en mosterd gegeur word (MSB 522: [129]).

Skaars ‘n maand na sy aankoms aan die Kaap vra Van Riebeeck in ‘n brief eksperimentele plante aan om te bepaal of hulle aan die Kaap sal aard. Lewendige bamboesspruite is onder andere op die lys. Hy motiveer dit dat hy die ou bamboese wil gebruik om pondokke op te rig, omdat die geskikte inheemse woude ver is en dit daarom moeisaam is om hout te versamel (Karsten 1951: 57-8). Of hy dit egter ooit ontvang het, is onduidelik, want Valentyn skryf dat bamboespolle eers vanaf 1712 aan die Kaap geplant is (Valentyn 1971: 113). In die behoue deel van Maria Versfeld se manuskrip is vier atjarresepte opgeteken, naamlik perske-, kool-, pampoen- en bamboes-atjar (MSB 771.1(3): gp). Versfeld skil en sny die bamboes in kleiner stukke, voor sy dit ook ’n paar dae in pekelwater laat lê en daarna preserveer. Kolbe noem dat die jong uitspruitsels van bamboes gebruik is vir bamboes-atjar, voordat dit hol word (Kolbe 1727: 313). Leipoldt skryf in ‘n *Huisgenoot*-rubriek van 1947 dat die kuns om “egte ouderwetse atjar” te maak uitgesterf het. Hy beskryf die atjar wat nog deur “Tannie” berei word: baba-mielies, klein agurkies, jong komkommers, groenboontjies, kool, blomkool, groen- en rooirissies, amandels, rosyntjies, appelkose, perskes, nartjies, suurlemoentjies, seldery, wortels, rapies en radyse. Leipoldt opper sy spyt dat bamboes en jong neute uit Indië nie meer vir die atjar beskikbaar is nie. Die groente en vrugte word in ‘n soutwater-en-speserysous van gemmer, wilde-anyswortel, bitterlemoenskil, “mitsgaders”, borrie, saffraan, uie, knoffel, koljander, peperkorrels en allerhande neutsoorte opgekook en oplaas met ‘n pekelsous (wynasyn, sout, brandewyn, borrie, bruinsuiker of heuning) gepreserveer (Leipoldt 2005: 207). Die atjar moes ten minste vir drie maande staan om ryp te word en, volgens Leipoldt, het dit ‘n goeie “byt” gehad (Leipoldt 2005: 206-7).

6.5.5 Piekelpruime

Heel pruime word vir veertien dae in ‘n mengsel van suiker, asyn en kruie laat trek, waarna die piekelsous opgekook, en koud oor die pruime gegiet word voor dit gepreserveer word (MSB 522: 90). Vir ‘n “Oost Indische Asia” piekel skryf MSB 522 voor dat wynasyn gegeur word met borrie, wit mosterd, gemmer en sout. Die speserye word eers vir ag dae laat trek, terwyl die oppervlak van die sous met ‘n laag olyfolie bedek word om dit te bewaar. Nadat die kruie op die asyn getrek het, word alles goed deurgeroer en dan word ‘n verskeidenheid groente soos vars knoffel, agurkies, skorsenier, jong snyboontjies, artisjokbome, blomkool, worteltjies, groot

boontjies, klein waatlemoentjies en stukkies komkommer met die sous gepiekel (MSB 522: 105).

In ‘n aanhangsel tot *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is ‘n soortgelyke piekelresep, genaamd “Azia” (1754: 60 no 4). ‘n Verwysing na die Engelse benaming “piccalilly” is reeds so vroeg as c1694 aangeteken. Wilson verwys na die resep in *Anne Blencowe’s Receipt Book*, wat onder die opskrif “to pickle lila, an Indian pickle” aangeteken is. Wilson noem dat borrie gebruik is vir diegene wat kerrie volgens “the Indian way wou maak” (Wilson 2003: 295). Die Engelse Hannah Glasse se resep genaamd “Paco Lilla or Indian Pickle” vir ‘n gemengde groentepiekel in dieselfde styl bevat kool, knoffel en blomkool (Glasse 1747: 292). Lichtenstein verklaar die term “Azia” en dui aan dat die Maleise woord “atjar” die korrekte term is. Hy noem spesifiek dat die woord “Azia”, wat deur die meeste Duitse skrywers gebruik word, nie korrek is nie (1815: 84).

Pruime word op vindingryke wyse ook met ‘n soet-suur piekelresep bewaar. Pruime, skoon afgevee, word vir twee weke in ‘n pot met ‘n piekelsous wat bestaan uit wynasyn, suiker, naeltjies en kaneel laat week. Na 14 dae word die pruime in die asyn opgekook, voordat dit bewaar word (MSB 522: 90). Groot geskilde komkommers waarvan die pitte verwyder is, word in ‘n suur asyn gepiekel met wonderpeper en mosterd (MSB 522: [127]). Thunburg, wat die Kaap tussen 1772 en 1775 besoek het, skryf dat komkommers wat in sout, asyn en cayennepeper gepiekel is as nagereg voorgesit is (Thunberg 1795: 156-157, vol I). Dit is daarom waarskynlik dat die geskilde komkommers in MSB 522 ook as ‘n nagereg bedien is.

6.5.6 Tamatiesous

Drie resepte vir tamatiesous is in MSB 522 opgeteken. Die eerste een, sonder ‘n opskrif, word sonder asyn gemaak. Opgesnyde tamaties word ‘n volle dag gekook, waarna die skille uit die gekookte sous verwyder word. Daarna word uie, gemmer, sout, peper, wonderpeper, sitroengras, lemoenblare, peperwortel en fyngestampte rissies bygevoeg. Nog ‘n tamatiesousresep is soortgelyk daaraan, maar kry “2 of 3 boddels witte azyn” by, en die skrywer noem ook dat rissies nie vergeet moet word nie. Die derde resep verskil effens, want die tamaties word eers ‘n dag in sout laat week en nadat die sous met die speserye en asyn gekook is, word dit deur ‘n vergiettes gedruk om ‘n gladde sous te maak (MSB 522: [127], [130], [136]). Nie een van die drie resepte bevat suiker nie, daarom sou dit ‘n skerperige, pikante smaak gehad het.

6.5.7 Blatjang

Die twee resepte vir blatjang, beide in die laaste deel en genoem “chutney”, verskil totaal van mekaar (MSB 522: [135], [170]). Die eerste “recept om chutney te maken” is ‘n tipiese Kaapse blatjang waarin rosyne en appelkose in ‘n asynsous met rissies, koljander, gemmer, suiker, sout, mosterd en knoffel gekook word. Die tweede resep, net genaamd “chutney”, sou ‘n heelwat skerper smaak hê. Die resep bestaan net uit ‘n lysie bestanddele, naamlik soetpepers, rissies, suiker, knoffel, foelie, gemmer en peperwortel, sonder enige instruksies. Wilson skryf dat “ketchup” in Brittanje bekend gestel is as gevolg van die Oos-Indiese handel. Aanvanklik is die soutvis- piekelsous van China en Maleisië nageboots en mettertyd is meer speserye by die piekelsouse gevoeg. Nuwe metodes van hoe die souse in geregte aangewend is, het ontstaan. Speserysouse wat direk by of saam met kos bedien is (byvoorbeeld blatjang) is ontwikkel en teen die agtiende eeu is begin om dit kommersieel te verbou (Wilson 2003: 295-7).

6.6 DEEGWERK, BROOD, BESKUIT, KLEINGEBAK

6.6.1 Deegwerk

In die vorige hoofstuk is daarna verwys dat moderne pastei en deegwerk uit die harde, vrystaande en dikwels oneetbare Middeleeuse pasteiwerk ontwikkel het. In MSB 522 was deeg in die moderne sin nog in ‘n ontwikkelingsfase. Deeg en deegwerk is ‘n losserige term wat twee betekenisse omarm. In hierdie studie word deegwerk beskou as ‘n produk gevorm uit ‘n mengsel van meel, vet en water, met soms ander bestanddele by, wat tot ‘n deeg bewerk is. Die deeg word gebruik om ‘n gereg te bedek, te ondersteun of te vorm en sluit geregte in soos soet- en soutpasteie. Dit kan ook na ‘n gereg verwys wat heeltemal uit deeg bestaan soos choux-deegpoffers.[39]

Volgens Wilson is weinig gedokumenteer oor die kuns van deegwerk voor die middel van die sestiende eeu (Wilson 2003: 271). Davidson is van mening dat geen Middeleeuse kookboek presiese instruksies vir die voorbereiding van deeg aangee nie – die kennis word as vanselfsprekend aanvaar (Davidson 2014: 604). Selfs in MSB 522 is die tegnieke nog nie neergeskryf nie. Uit die skrapse beskrywings van deegwerk kon ten minste blaardeeg, skilferkorsdeeg en choux-deeg geïdentifiseer word, maar ook ouer vorme van deegkorse is gebruik, soos byvoorbeeld krummels. Alhoewel merendeels net na “deeg” verwys word in MSB 522, sonder om die spesifieke soort deeg of metode te spesifiseer, is enkele resepte

[39] Choux-deeg is ‘n aanvaarde term in Afrikaans.

opgeteken wat bevestig dat die skrywers met die fynere kunsies van deegwerk vertroud was. Presiese aanwysings en voorskrifte, soos byvoorbeeld dat die meel wat op die uitrolblad gestrooi word net liggies op die blad gevryf moet word en nie moet bly vaskleef nie, word vir pasteideeg voorgeskryf. Die tegniek dui daarop dat die kok blaardeeg gemaak het, alhoewel dit nie noodwendig benoem is nie. Terme soos “bladkorst” en “gefeuilleteerde korst” is verdere aanduidings dat die skrywer na blaardeeg verwys (MSB 522: 79-80, 84, 90).

Die tegniek om blaardeeg te berei, is moeilik en benodig ‘n geoefende hand. Nadat aanvanklik een agste van die botter met meel en min vloeistof tot deeg bewerk is, word die deeg uitgerol en die res van die botter oor twee derdes van die oppervlak versprei (gerasper of in dun blokkies) en in drie lae toegevou. Daarop volg ‘n tegnies moeilike rol-en-vou-metode wat ses maal herhaal moet word, terwyl so min as moontlik los meel weer bygewerk word. Daarom skryf die kok in MSB 522 voor dat die blad net liggies met meel gevryf word om te verhoed dat dit vaskleef (MSB 522: 80). Indien daar te veel meel met die uitrol-en-vou-proses tussen die lae geïnkorporeer word, sal die deeg nie ‘n ligte resultaat lewer nie. Die resep vir “pasty kors” is in werklikheid skilferkors waar die botter in verskillende stadiums oor die deeg gesmeer en gerol word (MSB 522: 90). Skilferkors is ‘n vinniger weergawe van blaardeeg wat minder botter bevat en minder kere gerol word. Die botter word, anders as in blaardeeg, nie alles gelyk ingerol nie, maar in drie dele verdeel. Dit word dan óf in klein blokkies óf gerasper in slegs drie verskillende uitrol-en-vou- stappe voltooi.

Vir melktert word nie ‘n resep vir die kors gegee nie, maar daar word aanbeveel dat ‘n paar fyngestampte amandels in die kors ingewerk moet word; daarom was dit waarskynlik ‘n soet brosdeeg (MSB 522: [133]). Broskors is vinnig en maklik om te berei. Dit is ‘n deeg wat sterk is, vorm behou en daarom as ‘n uitstekende houer dien, byvoorbeeld as ‘n tertkors. In die eenvoudigste vorm bestaan dit uit meel, vet en water, maar vir ‘n verrykte deeg kan bestanddele soos eier of neute bygevoeg word.

In plaas van rou deeg, is krummels of skywe brood ook soms as kors gebruik, soos byvoorbeeld vir “bolletjes taartjes”. Snye “bolletjes” (brood of beskuitrolletjies) is gerooster, daarna in wyn geweek, voordat dit met lepels-vol appelmoes gevul is en dan in die pan gebak is (MSB 522: 50). ‘n Kersietertresep skryf ‘n kors van witbroodkrummels voor (MSB 522: 52). In ander gevalle word ‘n tertkors sowel as broodkrummels gebruik – vir ‘n appeltert skryf die kok voor dat broodkrummels tussen die skywe appel gestrooi word indien die appels te veel vog trek, maar die hele vulsel word in ‘n kors gebak (MSB 522: 88).

Deegwerkresepte in MSB 522 wat heeltemal uit deeg bestaan, is “spritzem” (“sprutze”, “spiets”, “sprittsen”) en soese. Die terme was aanvanklik verwarrend in die manuskrip, omdat

die naslaan van “sprits” lei tot resepte vir ‘n tradisionele Nederlandse koekie. Dit blyk dat die bekende Nederlandse “sprits” ‘n brosbrooddeegkoekie is, wat met ‘n spuit in verskillende vorms gespuit word. Die klassieke proporsies van brosbrood is een deel suiker tot twee dele botter en drie dele meel (Davidson 2014: 740). Claassens gee uitklaring oor die verwarring met ‘n verduideliking dat “sprits” ‘n ander betekenis gehad het in die tyd waarin MSB 522 ontstaan het. Claassens skryf dat “soes” ‘n vervorming van choux-deeg is en “soese en sprits is eintlik maar dieselfde ding, […] sprits is in diepvet gebak en soese in die oond of 'n outydse tertpan op pote” (2003: 263).

Vandag verskil brosbrooddeeg heeltemal van choux-deeg in metode en resultaat. Choux-deeg is ‘n deeg soos geen ander nie; dit word twee keer gaargemaak en kan veelsydig gebruik word as ‘n bindmiddel, gediepbraai word as poffertjies, geposjeer word as kluitjies, en as soet of sout pofdeeg gebak word.[40] Choux-deeg-poffertjies word berei deur botter in warm water te smelt en daarby meel deeglik in te klop en die mengsel te kook tot gaar. Daarna word eiers ingeklop en hopies rou deeg word deur ‘n spuit op ‘n bakplaat gespuit en gebak tot poffertjies (soese, ook bekend as “profiteroles”). Verskeie resepte vir sprits en soese verskyn in MSB 522, maar die resep met die spesifieke opskrif “om sprutze of zoesen te make” bevestig dat Claassens korrek is – in die tyd waarin MSB 522 ontstaan het, was beide soese en sprits basies choux-deeg (MSB 522: 29-30, 93-4, [134], [144-5]). Presies hoe die spritsvorms gelyk het waarin dit finaal gespuit is, is nie duidelik nie. In MSB word ook twee maal melding gemaak van ‘n spuit (“spritse spuijt”, “spritzem spuit”) (MSB 522: 94, [144-5]). Mev P.W de Klerk verduidelik dat deeg van die “spritze” deur ‘n spesiale tipe blik in kokende vet gedruk is (De Klerk 1912: 21).

In die Nederlandse resepteboek *Aaltje* verskyn resepte vir “sprissen” en “soezen” ondermekaar en, alhoewel die resepte verskil, is beide ‘n tipe choux-deeg (Aaltje 1804: 157-8). Wilhelmina Mostert (c1849) skryf ook dat die “spritzen”-deeg vir “soessen” gebruik kan word en haar resepte vir spritz en soes is niks anders as choux-deeg nie. Mostert bak lepelsvol “spritzen”-deeg in warm stertvet (MSB 324.1(1): gp). ‘n Resep vir soese (choux-poffertjies) verskyn in deel I, terwyl resepte en verwysings na sprits (sprittsen, spritzem, sprutze) in deel II en III voorkom (MSB 522: 29, 93, [134], [144-5]). Waar of wanneer die verandering ingetree het, is nie duidelik nie, maar aan die Kaap het choux-deeg wat deur ‘n spuit in lengtes gespuit is mettertyd as “spritzen” bekend geword, ook ‘n sinoniem vir die tradisionele Nederlandse sprits-brosbroodkoekie.

[40] Choux-deeg as bindmiddel in byvoorbeeld *quenelles,* gediepbraai as *beignets*, geposjeer as kluitjies byvoorbeeld *gnocchi ala pangina*.

6.6.2 Brood en beskuit

Geen broodresepte is opgeteken nie, maar wel “gewenteld brood”, in Nederlands ook bekend as “wentelteefjes”, oftewel Franse roosterbrood (MSB 522: 101). Hildagonda Duckitt het die resep onder “Wentel jeeftjes” opgeteken, besprinkel met kaneelsuiker, met ‘n nota daarby “This is an old Dutch dish” (1891: 257).

Schotel noem “beschuijt” as een van die tradisionele items op ‘n Nederlandse teetafel in die sewentiende eeu (1876: 409). In MSB 522 word die term “beschuijt” soms ook vir kleinkoekies gebruik, terwyl dit by gebrek aan metodes moeilik is om te bepaal of die resepte vir beskuitjies of kolwyntjie-tipe koekies is. Om te onderskei tussen kleinkoekies en kolwyntjie-tipe koekies in MSB 522, word kleinkoekies meestal “beschuit”, “buschuitjes” of “bieschuitjes” genoem, terwyl kolwyntjie-tipe koekies “koekjes” genoem word. Kleinkoekies en kolwyntjie-tipe “beskuit” word in die volgende afdeling bespreek, terwyl die tradisionele Suid-Afrikaanse beskuit en mosbolle in hierdie afdeling bespreek word.

In ‘n resep “om beschuijt te maaken” word gebakte beskuit in snye gesny en in lae gepak met rosyne, suiker en suurlemoensnippers. Die resep is onduidelik en dit blyk dat die woord “melk” foutiewelik uitgelaat is, want die resep skryf voor dat die lae beskuit eers geweek word in “zoete” [melk] en eier voordat dit gebak word. Nog beskuitresepte is tipiese mosbolle, met kaneel en naeltjies of foelie, neutmuskaat en anyssaad gegeur. Rosyne-mos (“bollen”) word as rysmiddel vir die bolle gebruik (MSB 522: 107, 110, [155]).

6.6.3 Kolwyntjies en kleinkoekies

In die resepte vir kolwyntjies en kleinkoekies is voorbeelde van ouer kookkuns ingesluit, voordat tegnologiese apparaat soos binne-oonde en laboratoriumbestanddele soos bakpoeier, of moderner kombuistegnieke soos die invou van lug in koeke ontwikkel het.

Kolwyntjie-tipe koekies onder die name amandelkoekies, kaneelkoekies, en “femme koekje” is soos die kookkuns van ouds ‘n mengsel van broodkrummels, fyn amandels, eiers en geurmiddels (waaronder korente, rosyne, amandels, kaneel en rooswater). Die koekies is met gis as rysmiddel gebak en bevat nie graanmeel nie (MSB 522: 11, 29, 33).

‘n Resep vir kolwyntjies bestaan onder die opskrif “kollewyntjes”. Volgens die instruksies moet die suikerbroodresep gevolg word, maar moet dit slegs 20 minute bak in plaas van een uur (MSB 522: [137]). Daar is reeds in hoofstuk 2 (afdeling 2.3.5) gewys op die ontwikkeling van die Afrikaanse woord “kolwyntjie” uit die Nederlandse woord “colombijn”. In die Blanckenberg-

reseptemanuskrip gebruik die skrywer die meer Nederlandse verbuiging “kolbijne” vir ‘n soortgelyke suikerbrood-kolwyntjieresep (SDM 1819: no 9).

“Room arkins” en “romakrijntjes” is nog ‘n kolwyntjie-tipe koekie in MSB 522, wat bestaan uit amandels of amandelmeel met geurmiddels soos neut, kaneel en suurlemoen. Dit is in klein bottergesmeerde blikkies gerys en in ‘n tertpan gebak, met kole onder en van bo (MSB 522: 12, 85). Dit stem ooreen met rooswater-gegeurde “romakeyns” in *De volmaakte Hollandsche keukenmeid*, wat weer eens die sterk verbande met Nederlandse kookboeke van die agtiende eeu aandui (Anoniem 1752: 40). Daar kon nie vasgestel word wat die naam “romakeyns” (“room arkins”, “romakrintjes”) beteken nie.

Twee resepte vir die bekende Nederlandse kleinkoekie, genaamd ‘n “kaakje” (meelkoekies), bestaan uit meel, botter, korente en suiker en word gegeur met kaneel en naeltjies of lemoenskilsnippers. Nadat die deeg geknie is, word klein bolletjies gerol en platgedruk op ‘n plaat voordat dit gebak word (MSB 522: 16,108). Die 18de-eeuse *De volmaakte Hollandsche Keukenmeid* sluit verskeie variasies van die koekie in. “Fyne” kaakjes word gegeur met rooswater en ambergris,[41] wat daarop dui dat die Nederlandse resep uit ‘n veel ouer tydperk ontwikkel het (Anoniem 1752: 23).

In deel III word vlugsoutkoekies met vormpies uitgedruk (MSB 522: [113]). Vlugsoutkoekieresepte verskyn reeds in die oudste gedrukte Suid-Afrikaanse resepte, soos dié van Dijkman (1979: 91) en D.J.H. (1914: 68). In hoofstuk 2 is daarop gewys dat bakpoeier geleidelik ander voorlopers soos vlugsout vervang het, nadat ‘n patent vir kommersiële bakpoeier in 1856 in Amerika geregistreer is.

Koekies in allerhande vorme, figure en letters was gewild in die Middeleeue in Nederland. In MSB 522 is “Fredricus of korente koek” ‘n resep vir neute-en-speserykoekies wat in figure van eie keuse gebak word (MSB 522: [149]). Verskeie Middeleeuse name wat moontlik na die oorsprong kon lei, is opgevolg, maar dit bly onseker wat die oorsprong van die koekies is. Dit kon nie klinkklaar gekoppel word aan enige van die Romeinse Keisers of Duitse konings Frederikus nie.

Nog “letter”koekies is opgeteken onder die opskrifte “letters” en “amandel lettertjes” – die kok illustreer dit mooi met ‘n duidelike S-vorm in die resep; by ‘n Engelse beskuitjieresep is die skrywer se nota dat die koekies deur ‘n “spritzem spuit” gespuit of in vormpies in die oond gebak kon word (MSB 522: 111, [140], 44-5],149]). Koekies wat in lettervormpies gebak is, is

[41] Ambergrys is ‘n afskeiding van die ingewande van die potvis. Dit was gewild in Middeleeuse Arabiese kookkuns, saam met ander aromatiese bestanddele soos muskus (Davidson 2004:15).

dikwels deur Nederlandse en Vlaamse skilders verewig (Muusers 2013: 123-142). Dit was egter nie beperk tot dié nasionaliteite nie. Die stillewe “Lettergebakt”, ‘n werk van Duitse skilder Peter Binoit dien as voorbeeld daarvan.

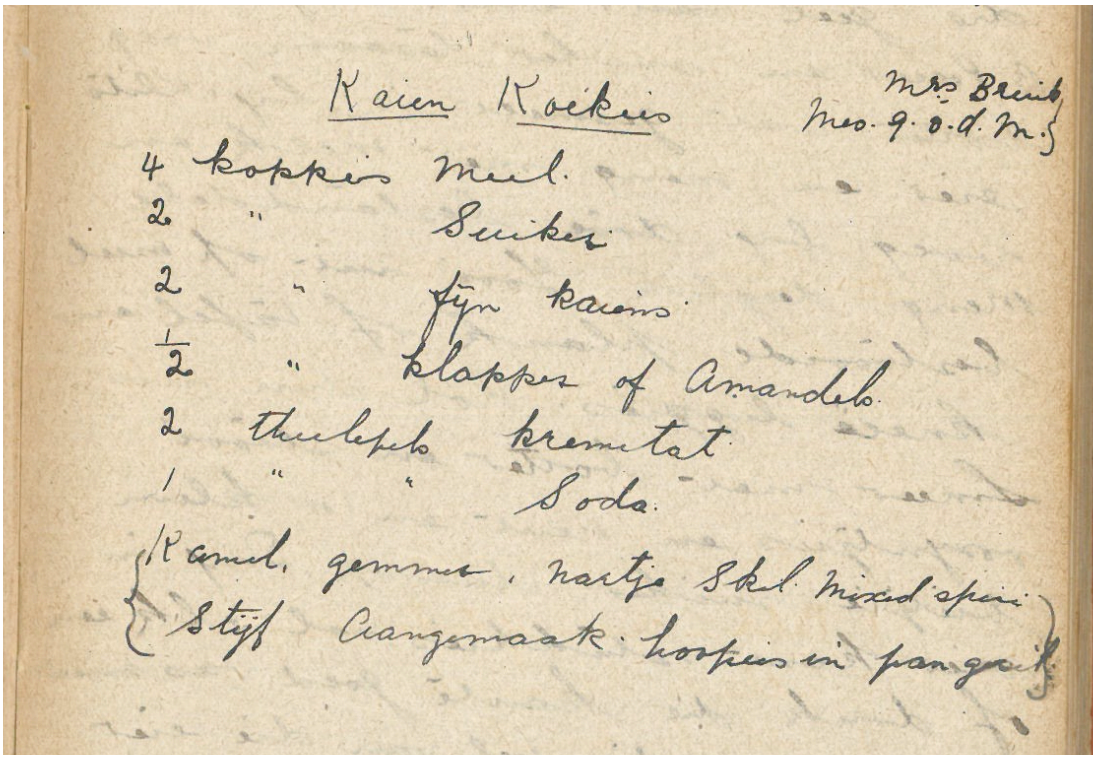
Figuur 6.4: *Lettergebakt, (aan regterkant van skildery)*
(internet: Groninger Museum, Peter Binoit, circa 1615)

MSB 522 bevat resepte vir verskillende tipes makrolletjies – “Engelsche makrollen” “makronnen”, “roode makronnen” en “bitter makronnen” (MSB 522: [121], [123], [138], [140]). Historici verskil oor die oorsprong van makrolletjies, maar volgens *La Rousse* het dit in die 18de-eeuse kloosters onder Franse nonne tradisie geword om makrolletjies te maak (Montagné 1981: 568). Twee tipes word onderskei, naamlik “macaron parisiens” en “macaron traditionnels”. Beide bestaan uit amandel, suiker en eierwit, maar verskil in tekstuur en voorkoms, hoofsaaklik as gevolg van verskillende voorbereidingsmetodes. ‘n Tradisionele resep verskyn reeds in 1651 in La Varenne se *Le cuisinier françáis.* Dit is dié tradisionele metode wat in MSB 522 aangeteken is – ‘n eenvoudiger, enkelvoudige koekie wat nie soos die later weergawe uit twee koekies bestaan wat met botterroom, konfyt of sjokoladeroom aanmekaar geplak word nie (Meyers 2009: 14-8).

Makrolletjies bak was ‘n tydrowende proses vir die kok van MSB 522 – eierwit moes vir ure geklop word. In die resep vir “Engelse makrollen” stipuleer die kok dat die eierwit twee ure lank geklop moet word. Tot 500 soetamandels plus 25 bitteramandels moes vir ‘n ander resep met ‘n vysel fyngestamp word. Om ‘n rooi kleur te verkry, is rooibolus bygevoeg en vir geurmiddels is kaneel en nartjieskil bygevoeg. Die makrolletjies in ‘n Engelse resep, met siterkonfyt versier,

is nie streng volgens die klassieke metode berei nie; dit kry ‘n bietjie meel ingevou – net soos die eierwit-en-suiker-beskuitjies onder die opskrif “Sevoog beschuit” (MSB 522: [121], [123], [138], [140]). Makrolle volgens die *macaron traditionnels* metode het in die Suid-Afrikaanse kookkuns behoue gebly. Dijkman het drie resepte aangeteken (1979: 98) en volgens Claassens was dit ‘n gewilde koekie in die Ou Kaap (2003: 350).

‘n Resep vir kaiingkoekies, ‘n byna vergete Suid-Afrikaanse gereg, is in deel III aangeteken (“kajang koekjes”, MSB 522: [136]). Kaiings word verkry deur die sagte vet van bees of skaap in klein blokkies te sny of te maal en uit te braai – die uitgebraaide vet word afgegooi en die dele wat oorbly, is kaiings. Kaiings kan óf net so gebruik word of tot ‘n fyn smeer gemaal word. In die oudste Suid-Afrikaanse gedrukte resepteboeke het net Hildagonda Duckitt mev. Lizzie Cloete se “Kayenne”-koek neergeskryf. Mary Kuttel, wat later ‘n versameling van Duckitt se resepte uitgegee het, het die naam verander na “Kaiings koek” (Duckitt 1911: ix, x, 25; Kuttel 1966: 25), maar in D.J.H. se resepteboek (vierde uitgawe, 1918) is ‘n resep vir “Kaien Koekies” van “Mrs Brink & Mrs G.v.d. M” met die hand op ‘n oop folio ingeskryf. Ook M. Raubenheimer het ‘n resep vir “kaiing”-koekies in haar *Tested South African Recipes ingesluit* (1930: 37).


Kaien Koekies
Mrs Brink
Mev. G. v. d. M.
4 koppies meel.
2 " Suiker
2 " fyn kaiings
½ " klapper of Amandels
2 theelepels kremetat
1 " " Soda.
Kaneel, gemmer, nartjie Skil mixed spice
Stijf aangemaak. koekies in pan gaar.

Figuur 6.5: *Handgeskrewe resep vir “Kaien Koekies” (kaiingkoekie)*
(Handgeskrewe resep op oop folio in Oranje Kook-, koek- en resepten-boek voor Zuid-Afrika, D.J.H. (Mevrouw))

6.6.4 Oblietjies, wafels en poffertjies

Wafels ("dikke wafelen", sitroenwafels, kaneelwafels, "yzerkoeken") en oblietjies was van die gewildste gebak in MSB 522 (MSB 522: 20, 29, 34, 36, 45, 75, 83, 93, 95, 101, 108, 109, 110, 111, [116], [118], [128]). Spesiale toerusting is gebruik om die wafels en poffertjies te bak – volgens Hansen het wafelysters se vorms die afgelope 1000 jaar dieselfde gebly. Alhoewel die vorm onveranderd gebly het, is die versiering daarop 'n aanduiding van die tydvak waarin die yster gemaak is. Die versiering van wafelysters is 'n goeie voorbeeld van die mens se behoefte om iets te versier en kuns te beoefen, asook 'n aanduiding van die vakmanskap van die wafelystermaker. Europese wafelysters, waarvan sommige van besondere vakmanskap getuig en tot so ver terug as die twaalfde eeu dateer, het in Europa behoue gebly (Hansen samest 1968: 106-7).

Wafels word soms "yzerkoeken" genoem in die reseptemanuskrip weens die toerusting wat gebruik word, naamlik 'n "wafel yzer". Mevrou Vanderbilt verduidelik dat die koekies ook 'n tipiese gebak van Hollandse immigrante in Amerika was. Wafels was baie dun koekies, maar dit is soms "izer cookies" of "split cakes" genoem, omdat dit deurgesny en gebotter is: "There was another tea cake which we must consider exclusively Dutch, as we have never seen the irons for cooking them anywhere except in families who are descendants of the Dutch settlers. These cakes were so thin as sometimes to be called wafers" (Vanderbiljt 1881: 113).

'n Resep vir "Yzer koeken" (wafels) in MSB 522 kry selfs 2 loot (c30g) saffraan in (MSB 522: 29) – dit is waarskynlik 'n fout, want so 'n magdom saffraan sou 'n fortuin gekos het. Vir "eyerkoekjes" moet die deeg in lang "biljetjes" (koevertjies of briefies) gerol word, voordat dit in die wafelyster gebak word (MSB 522: 45). Vir 'n wafelresep sonder gis beveel die skrywer aan dat die eiers eers in warm water gedompel moet word, sodat "de kouw van de eijers af is" (MSB 522: 109). Dit wys nogmaals dat die kok met ondervinding in die kombuis geleer het dat eiers by kamertemperatuur tot 'n groter volume sal klop en sodoende 'n beter eindresultaat lewer.

'n Poffertjieresep onder die opskrif "om schulpe te maaken" verwys waarskynlik na 'n spesiale pannetjie, dalk in die vorm van 'n skulp, soortgelyk aan die tradisionele Franse *madeleine* pannetjie. *Madeleines* is klein sponskoekies wat in vlak pannetjies in die vorm van skulpe gebak word. Die "schulpe"-beslag van MSB 522 kon ook gebruik word vir "droppelstruijf", want die resep noem dat "van dit zelfde maakte men ook droppelstruijf" (MSB 522: 93). "Droppelstruijf" staan vandag in die volksmond bekend as "snackles" en word veral as sout doppies in olie gebraai en later gevul om as versnapering voor te sit. Daarvoor word 'n slap deeg met meel, vloeistof en eier aangemaak. Die spesiale yster wat in allerlei voms voorkom

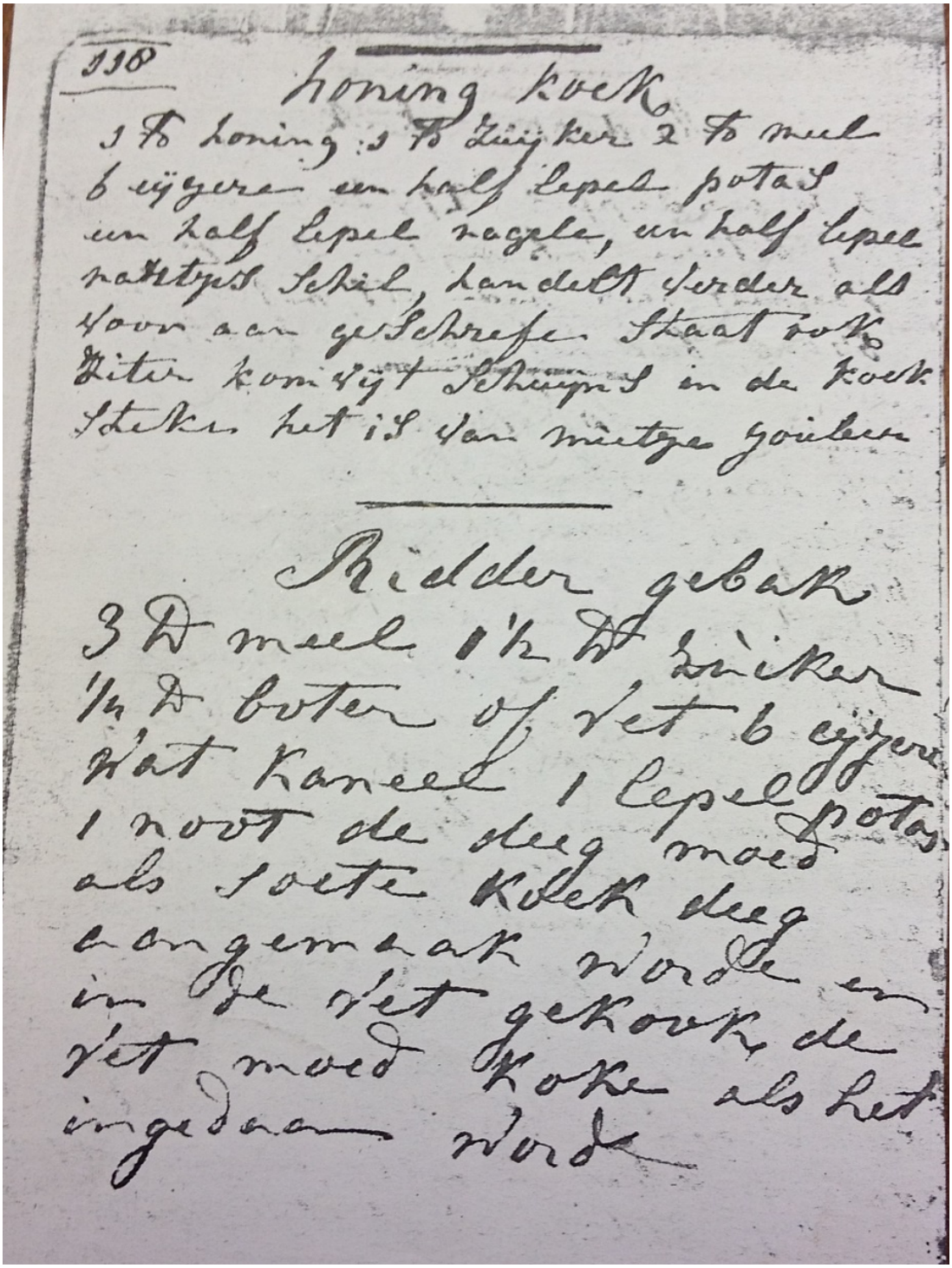
en van klein doppies tot blommetjies wissel, word eers in kokende olie gedoop, en daarna in die beslag gedoop, sonder om die beslag oor die boonste rand van die vormpie te druk. Die beslag (druppelstruif) word in olie gedompel en gebraai tot gaar.

Figuur 6.6: *Madeleine-pannetjie*
(internet: Etsy)

Figuur 6.7: *"druppelstruif"- of "snackle"-yster*
(internet: Kreatiewe kos idees)

Figuur 6.8: *"druppelstruif"-, of "snackles"-yster*
(Hansen samest 1968: 28)

Onder die naam "ridder gebakt" is 'n lys bestanddele sonder instruksies. Die resep sê slegs "2 en half lb meel 4 eyeren wat kaneel 1 lb suiker 1 verrendeel botter" (MSB 522: [132]). Weens die gebrek aan instruksies is dit nie duidelik of dit koekies, kolwyntjies, beskuit of dalk 'n ander vorm van gebak is nie (MSB 522: [132]). In die weduwee Blanckenberg se "keuke boek" is 'n meer volledige resep vir "ridder gebak", wat dit duidelik maak dat dit 'n diepgebraaide poffertjie was. Haar resep bestaan uit die volgende bestanddele: 1 lb meel, 1 ½ lb suiker, ¼ lt boter of vet," 6 eijeren, 1 lepel potas 1 noot". Volgens die instruksies moet die deeg soos soet koekdeeg aangemaak word en dan in kokende vet gedompel word (SDM 1819: gp).



Figuur 6.9: *Riddergebak-resep c1819,*
(Stellenbosch Dorpsmuseum Biblioteek, Renata Coetzee-kookboekversameling. Keuke Boek van De Weduwe Blanckenberg (née Zeeman))

Resepte vir “lekker en gauw” en “schielik en gouw” (deel III) is gerieflik vir onverwagse gaste – die twee resepte is byna identies, en is meelpoffertjies wat in vormpies of in poffertjiepanne gebak is. Die beslag noem nie enige suiker nie, waarskynlik nogmaals omdat dit óf algemene kennis was, óf as sout toekos by hoofgeregte bedien is, óf suiker agterna oorgesprinkel is (MSB 522: [128], [143]). Die naam van die resepte herinner aan die ouderwetse nageregpap

“hasty pudding”, maar met ondersoek is bevind dat dit nie verwant is nie. In die noorde van Brittanje, Skotland en Wallis word *hasty pudding* gemaak uit hawermout; in die suide en sentrale dele word dit met melk, brood, meel, botter, rosyne, korente, speserye en suiker berei. Amerikaanse resepte vir *hasty pudding* gee voorkeur aan rog- of mieliemeel. Die poeding is so genoem omdat die meel vooraf geweek word en die pap dan in ‘n japtrap aanmekaar geslaan (geroer) word (Civitello 2008: 152). *Hasty pudding* toon wel ooreenkoms met die resep vir “gierste struif” wat in die volgende afdeling bespreek word.

6.6.5 Pannekoek, zustertjes en struif

Pannekoek, ‘n maklike, ekonomiese en vinnige gereg om te berei, is in allerlei vorme voorgesit deur die kokke van MSB 522. Resepte sluit in dun pannekoek, plaatkoekies, tot poffertjies en struif of “dikkoek”.

Pofpannekoeke was gewild in Nederlandse resepteboeke en resepte daarvoor is ook te vind in die Kaapse reseptemanuskrip. Pofpannekoeke kon met ‘n vulsel voorberei word, soos byvoorbeeld in ‘n resep vir appelpofpannekoek (MSB 522: 45). ‘n Resep vir pannekoekies met die naam “bolle buijsies” (MSB 522: 99) verwys na klein gepofde pannekoekies, wat in ‘n spesiale pan gebak is (Rose 1989: 22-3).

In die manuskrip is “sustertjes” en “thee zustertjes” rooswatergegeurde pannekoek, asook ‘n “zuster”-resep sonder rooswater (MSB 522: 34, 37). In Holland was die “zuster”-koeke ook bekend as “nonnekoek” – ‘n tipe pannekoek met baie eiers en suiker (internet: WNT 2007, zusterkoek). In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is drie variasies van die “zuster”-pannekoekresepte naamlik “groote zuster”, “kleine zuster” en “kuische zuster” (Anoniem 1752: 16, 31, 36).

Die skeidslyn in MSB 522 tussen pannekoek, poffertjies en selfs tert was vaag, soos geïllustreer deur ‘n resep vir pannekoek wat uit meel, melk, eiers, klein suurappeltjies (“agten appelen”) en “rysten bry” bestaan (MSB 522: 44). Die metode word nie aangegee nie, maar die melk, eiers en meel sou waarskynlik gemeng word tot ‘n slap pannekoekdeeg en dan sou dit verder verdik word met die “rysten bry” en soos ‘n groot plaatkoekie in die pan gebak word. “Rijstebrij” is ‘n tradisionele Nederlandse ryspoeding of pap.

Struif (“struyf”, “struijf”, “struyven”) in MSB 522 verwys meestal na ‘n tipe pannekoek of omelet wat bestaan uit ‘n dun of dik beslag wat in ‘n pan gebak word, óf ‘n meelpap wat in ‘n pan gebak is, óf ‘n broodpoeding. Eersgenoemde tipe is basies ‘n mengsel van melk of room, eiers en meel. ‘n Voorbeeld daarvan is “Eier gebak” wat net ‘n mengsel is van eiers, room, suiker en ‘n bietje meel, neutmuskaat en foelie – die skrywer noem dat dit ‘n “aangename struif” maak

(MSB 522: 95). Wanneer dit sonder gis aangemaak is, is dit soos dun pannekoek en omelet in ‘n pan gebak, maar wanneer gis bygevoeg is, is dit eers in die pan gelaat om te rys en daarna afgebak (MSB 522: 66, 99, 104).

Amandelstruif is ‘n baie eenvoudige gebakte koek in die manuskrip. Dit bestaan uit soet- en bitteramandels, wat waarskynlik fyn gemaal is tot meel, en daarna met suiker en eiers gemeng is en in ‘n bord gebak is. Die resep toon ook ooreenkoms met die amandelbroodresep wat bespreek word onder die afdeling vir suikerbrood en amandelbrood. “Gierste” (gars) struif word gemaak deur eers die garspap met melk gaar te kook en dan word daarby suiker, eiers en geurmiddels soos korente of sitroenskil en kaneel geroer, voordat dit in ‘n pan oor die vuur afgebak word (MSB 522: 6, 18, 94).

6.7 KOEK

6.7.1 Algemeen

Vir die moderne waarnemer sou “koek” voor die middel van die sewentiende eeu nie veel meer as ‘n verrykte brood gewees het nie, gebak in ‘n kenmerkende plat vorm. Dit kon selfs so eenvoudig soos ‘n “koek” van hawermoutmeel gewees het en, omdat suiker eksoties en duur was, het die ouer tipe koek nie noodwendig suiker bevat nie (Charsley 1988: 232-241). Voordat koekhoepels ontwikkel is, is koek in ‘n ronde of ovaal vorm op gebotterde papier gebak. Ronde hoepels het nuwe vorm aan koek gegee en is vanaf ten minste die middel van die sewentiende eeu gebruik (Davidson 2014: 128).

Nog ‘n “nuwe” ontwikkeling in die evolusieproses van moderne koek, was die tegniek om die beslag te laat rys deur lug in te klop met eiers. Met die ontwikkeling van nuwe tegnieke en ‘n ligter tekstuur, het ouer, swaarder tipes koekbeslag met gedroogde vrugte in gewildheid getaan. Koekmengsels met saad soos karwy en papawer is toenemend ontwikkel, want terwyl dit heerlike geur aan koek verleen, is dit steeds lig genoeg vir die beslag om te rys (Wilson 2003: 269-272). Koek in die huidige vorm het in die 1920’s en 1930’s beslag gekry toe al die elemente om dit voor te berei in plek was – volgens Laudan was daardie elemente geslote tuisoonde, metaalpanne, geredelik beskikbare en bekostigbare fyn witmeel, suiker, botter of margarien en bakpoeier (2013: 294).

Moderne koekversiersel, in Engels “icing” en in Amerikaanse Engels “frosting”, het eers vanaf die sewentiende eeu ontwikkel. Voor dit was suiker of marsepein dikwels die aangewese versiering. Suiker is oor die koek gesprinkel en daarna is die koek in die oond teruggeplaas om te “ice” (“frost”) (Wilson 2003: 270), of amandelpasta (marsepein) is uitgerol, met rooswater geverf en dan is die koek daarmee oorgetrek. Soms is dié oorgetrekte koek weer in die oond

teruggeplaas, sodat die marsepein kon uitdroog om ‘n harde beskermende omhulsel te vorm. Resepte vir wit “frosting” (1655) en “royal icing” (1669) het teen die laaste deel van die sewentiende eeu in Britse reseptemanuskripte begin verskyn. Beide die twee tipes versiersel is berei van eierwit en suiker – dit kon verhard tot ‘n klipharde vorm en kon vir jare bewaar word. Die eerste bakker wat ‘n dubbele laag versiersel aangeteken het, is mevrou Raffald in 1769. Sy het die resepte gepubliseer onder die opskrifte “*To make almond iceing for the Bride cake*” en “*To make Sugar Iceing for the Bride Cake*”. Die koek is met ‘n laag uitgerolde amandelpasta bedek en daarna met ‘n laag wit suikerversiersel. Die tegniek om versiersel te spuit, is eers in die volgende eeu ontwikkel (Charlsley 1992: 67-71, 77).

Vanaf die middel van die agtiende eeu was ‘n wit afwerking die strewe in koekversiering. Wit verfynde suiker van die beste gehalte het ‘n simbool geword van die toppunt van luuksheid (Mintz 1985: 77-9, 87). Die ontwikkeling van die kuns van koekversiering en -versiersel het geleidelik ‘n klemverskuiwing in die komposisie van koek teweeggebring. Voorheen was die inhoud en bestanddele van die koek die deel wat die meeste smaak verskaf het. Moderne koeke steun daarenteen meer op die versiersel om karakter en smaak aan die gebakte koek te verleen.

Uiteindelik was die resultaat van die nuwe tegnieke en tegnologie dat daar vandag vier basiese metodes is om koek te bak, naamlik die klopmetode (byvoorbeeld sponskoek), die verromingsmetode (byvoorbeeld pondkoek), die invryfmetode (byvoorbeed botterbroodjies) en die smeltmetode (byvoorbeeld muffins). Individuele koeke is geskep deur kreatiewe kokke.

Die ontwikkeling van die kuns om koek te bak, kan in MSB 522 waargeneem word. In die eerste twee dele word gewoonlik net na “koek” verwys en tegnieke word skaars beskryf. “Blomkoek” (meelkoek), “heerekoek”, “eyerkoekjes”, “olykoeke”, en “dikke koek” is voorbeelde van die generiese terme in die eerste twee dele. In deel III word moderner name van individuele koeke aangeteken, soos byvoorbeeld “bachelors cake”, “Amerikaansche koek”, “jonkmanskoek” en “Victoria koek” (MSB 522: [114], [123], [124], [170]). Die koeke is bekende name in van die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse resepteboeke soos dié van Barnes, Dijkman en D.J.H. “Batchelor” koek is ‘n geurige speserykoek met droëvrugte, lemoenmarmelade, neutmuskaat, gemmer en kaneel, en “jonkmanskoek” en “Victoria koek” is variasies van sponskoek- en pondkoekresepte. Rina Theron het in *Sandveldkos* ‘n resep vir dikkoek van Ouma Annie “Kowa” van Zyl opgeneem. Die dikkoek is ‘n tipe plaatkoek wat in ‘n groot driedubbele broodpan, gemaak van ‘n deurgesnyde paraffienblik, gebak is. In die Sandveld het die koek ook bekend gestaan as “oesafkoek” (Theron 2020: 27).

Waarom die komyn-gegeurde “Amerikaansche koek” so genoem word, is onduidelik, maar daaroor kan bespiegel word, soos dat dit van ‘n Amerikaanse bron ontvang is, of dat die mengsel van kremetart en soda wat as rysmiddel gebruik is, ‘n nuwigheid uit Amerika was (MSB 522: [113]). In die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse kookboek waarin die resep ook verskyn, is die rysmiddel ook soda en kremetart (Barnes 1890: 9 9; Dijkman 1979: 81 D.J.H. 1918: 71 no 406). “Soda koek” is ‘n verwysing na die rysmiddel wat gebruik word vir die gemmerkoek in MSB 522, naamlik koeksoda, terwyl karringmelkkoek ook verwys na die vloeistof wat in die koek gebruik word (MSB 522: [112], [128], [136]).

Verskeie tipes koek is onder die term “dik koek” (“dikke koek”) aangeteken. Soms is net die bestanddele, sonder aanwysings, aangegee, daarom is dit nie altyd moontlik om te bepaal hoe die resultate gelyk het nie, maar dit dek ‘n wye verskeidenheid soorte koekbeslag wat wissel van ‘n slap deeg wat met gis in ‘n pan gerys is (pannekoek), tot ‘n sponskoek met bakpoeier en geurmiddels soos korente, rosyne, siterkonfyt, komyn, kaneel, nartjieskil, suurlemoenskil of amandels. Tipiese Suid-Afrikaanse bestanddele soos volstruiseier word gebruik en selfs mos is as rysmiddel ingespan (MSB 522: 77, [112], [114], [121], [133-4], [149]).

Bo en behalwe amandelmeel wat redelik algemeen voorkom, veral in die eerste twee dele, word rysmeel in deel III gebruik vir “Alexandra cake” (MSB 522: [114]). Oor die algemeen word meel nie gespesifiseer nie. In enkele gevalle word wel bokwiet, tarwe (koring), gierst (gars) en banketmeel (koekmeel) genoem as bakmiddel. Rogmeel word een maal genoem, maar is in dié geval gebruik in wors, nie in gebak nie. Kapokaartappels is die hoofbestanddeel in ‘n aartappelkoek, gegeur met nartjieskil (MSB 522: [122]).

6.7.2 Heuningkoek

‘n Unieke resep vir speseryryke heuningkoek wat heuning, sowel as ‘n suikerbossie-stroop bevat, is in deel III opgeteken. Die resep gebruik gelyke hoeveelhede heuning en suikerbossiestroop, gegeur met naeltjies, kaneel en konfyt (MSB 522: [125-6]). Die skrywer beskryf in fyn besonderhede die metode en gee wenke. Siviele kommissaris en magistraat van Kaapstad, Petrus Borcherds (gebore 1786), skryf in sy herinneringskrif dat die inwoners van Stellenbosch bekend was vir goeie heuningkoek, en dat sy moeder vir hom ‘n “fijne honingkoek” ingepak het vir ‘n binnelandse reis in 1801 (Borcherds 1907: 39). Petrus Borcherds se grootvader was Petrus Johannes de Wit, seun van Jan en Isabella de Wit (Borcherds 1907: 1) – dit laat onwillekeurig die vraag ontstaan of die heuningkoek waarna hy verwys dalk ‘n familieresep van sy oumagrootjie, Isabella de Wit, was.

Heuningkoek, ‘n belangrike Middeleeuse gebak, was reeds aan die Antieke Egiptenare, Grieke en Romeine bekend. So verklaar Pythagoras dat hy die guns van die gode nie met bloedige offers wen nie, maar wel met heuningkoek. Die heuningkoekdeeg, gemaak met heuningsuurdeeg, heuning (mettertyd stroop en suiker) en veral speserye (soos peper, naeltjies, gemmer en kaneel) is gewoonlik oornag laat staan. Die groot hoeveelheid suiker het natuurlike gisting tot gevolg gehad en sodoende is ‘n ligte koektekstuur verkry (Hansen samest 1968: 121). Heuningkoek is verfyn in kloosters, en nadat Hendrik van Navarre in 1596 die Gilde van Speserybroodmakers uitgeroep het, is dit mettertyd deur Middeleeuse ambagsmanne en gildelede ontwikkel tot pragtig versierde koeke wat in vorms gebak is. Selfs nadat dit gebak is, is dit verder gesny en verbeeldingryk versier (Toussaint-Samat 2009: 14-30). Die uitgekerfde houtvorms en versierde motiewe word deel van die oudste volksfeeste, Kerstyd en sprokies in Europa. Teen die agtiende eeu het kleiner koekies gewild geraak en is streekspesialiteite ontwikkel, soos byvoorbeeld “pepernoten” en “krakelingen”. In Duitsland het “lebkuchen” en “pfefferkuchen” ontwikkel, terwyl gemmerkoek nog ‘n variasie van heuningkoek is (Hansen samest 1968: 121-124,129-132,141-2).

Heuningkoek was bekend daarvoor dat dit lank kon hou – Borcherds het sy heuningkoek meer as twee maande na sy vertrek uit Stellenbosch in die stat Letako geniet. Boonop was die geheim van tradisionele Franse speserybrood (heuningkoek) daarin opgesluit dat die deegmoeder (gisplantjie) vir ‘n paar maande in houtvate gelaat is om te fermenteer. Hierdie gebruik is tot met die einde van die Tweede Wêreldoorlog gevolg, waarna dit met kommersiële bakpoeier vervang is (Toussaint-Samat 2009: 30). In MSB 522 word potas as rysmiddel gebruik en daarom word dit nie meer oornag gelaat om te rys nie. Dié resep is beproef met geringe aanpassings (potas is vervang met bakpoeier) en daar is inderdaad bevind dat die speserye in die koek ontwikkel en geur verbeter indien dit ryp gemaak word, selfs maande later. Geen wonder dat heuningkoek gewild was in die Kaap in die tyd toe reise na en van die binneland oor dae en weke afgelê moes word nie – dit sou uitstekend bewaar bly as padkos.

Op ‘n besoek aan die Paarl skryf De Jong dat suikerklontjies wat van suikerbosstroop vervaardig is, saam met tee voorgesit is (in plaas van suiker). Volgens hom het dit ‘n medisinale smaak gehad en, behalwe as versoetmiddel, is suikerbosstroop ook as ‘n hoesmiddel gebruik (1833: 64-5). ‘n Anonieme “lady” skryf in 1862 dat sy as afskeidsgeskenk na ‘n besoek aan ‘n Wellingtonse plaas “meibos” (mebos) en die belofte dat die gasvrou aan haar suikerbosstroop sou stuur, ontvang het. Die suikerbosstroop sou dien as keel- en hoesmedikasie vir die “lady” se twee klein dogtertjies (A Lady 1963: 89).

Suikerbos is nog tot in die twintigste eeu aan die Kaap geoes en in ‘n artikel oor die stroopslaners van Niewoudtville word die proses beskryf. Teen April en Mei, wanneer die

suikerbosse blom, is die goudbruin stroop gekook, wat volgens die stroopslaners lekkerder as goue stroop is en nie vir moskonfyt terugstaan staan nie. Die stroopslanerfamilies was eie aan die Niewoudtville-kontrei, waar ‘n hele aantal families in eenvoudige eenvertrek-matjieshuise of riethuise op ‘n plaas saam gewoon het. Die taak van stroopslaan is gewoonlik aan die vroue oorgelaat wat met donkiekarre na die veld sou vertrek. Kinders is saam en babas is in wildsbokvelletjies op die rug gedra. Slegs wit suikerkanne is gebruik, omdat die rooi suikerkanne se stroop suur word as dit gekook is, maar ook die sap van die wit suikerkanne sou suur word indien die blomkelke reeds te wyd oop is. Die blomme word afgebreek en met die oop kant van die blom na onder word die paar druppels soetigheid van die blomkelke in ‘n sinkemmer “geslaan”, oftewel afgeskud. Dit sou een hele dag neem om een emmer te vul. Terug by die huis is die uitgeslane stroop oor oop vure in groot swartpootpotte afgekook, tot ten minste een helfte verdamp het. Uit ‘n kooksel kon ongeveer drie bottels geoes word, wat vroeër vir een daler[42] per bottel verkoop is, maar in 1952 is “3/6” (3 sjielings en 6 pennies) per bottel betaal. Volgens die artikel vertel die stroopslaners dat die stroop, net soos heuning, versandsuiker indien dit te lank bewaar word, maar dat die sandsuiker vanself weer oplos teen April – Mei wanneer dit weer stroopslaantyd word (*Sarie Marais* 1952: 6-7, 17). Die resep in MSB 522 vra vir 2 “flessen suikerbosjes stroop” – dus meer as ‘n dag se harde werk.

‘n Resep vir “Heilig makers” is nog ‘n variasie van heuningkoek (MSB 522: 131) en volgens Claassens is ‘n resep vir klein heuningkoekies onder die naam “heiligmakers” in een van die Kaapse reseptemanuskripte wat in die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum gehuisves was, opgeteken (Claassens 2003: 347). Intussen het die bron verlore geraak. Die Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum het onder die Iziko-vaandel met ander Kaapse museums saamgesmelt en ten spyte van talle navrae, kon geen spoor van die reseptemanuskripte waarna Claassens verwys, gevind word nie. In *De volmaakte Hollandsche keukenmeid* is ‘n resep vir ‘n heuningkoek met speserye en gedroogde lemoenskil onder die naam “hylikmaker” (Anonime 1752: 28). Die resep verduidelik dat die deeg uitgerol moet word en dan afgebak word. Dit is onduidelik of die deeg eers in kleiner koekies gevorm moes word en of die hele deeg in een stuk uitgerol sou word.

6.7.3 Bruidskoek

‘n Resep vir “brides cake” in MSB 522 bevat droëvrugte (korente), siterkonfytstukke, neute en speserye (neutmuskaat, naeltjies en kaneel). Moderne rysmiddels, koeksoda en kremetart word reeds ingespan in die koek. Die kok gee dit verder ‘n tipiese Suid-Afrikaanse geur deur

[42] “Daler” is ‘n verwysing na rijksdaalders, een van die ouer Kaapse geldeenhede, wat na die Britse oorname vervang is met die Britse geldeenhede, ponde, sjielings en pennies.

nartjieskil by te voeg. Geen melding word gemaak van die versiersel nie, en onderaan die resep gee die skrywer erkenning aan “Mrs Lotz” (MSB 522: [115]). Nartjies was reeds teen die begin van die agtiende eeu (1736) aan die Kaap bekend as “naartjes” (Groenewald 2005: 163). De Jong verwys teen die einde van die eeu daarna as “narretjie of manderijnsappel” (1802: 120).

In Montagné se grootse werk, *New Larousse Gastronomique*, wat oorspronklik net voor die aanvang van die Tweede Wêreldoorlog verskyn het, skryf hy oor “wedding cake” die volgende: “This cake […] is a symbol rather than a delicacy; a tradition handed down from one century to the next” (Montagné 1981: 180). Die voorlopers van troukoek strek so ver terug as Romeinse bruilofvierings waar kleiner koekies (beskuitjies) oor die bruid se kop gebreek is (Edwards 1982: 708). Charsley, wat ‘n indiepte- kultuurhistoriese studie van die ontwikkeling en simboliese betekenis van die troukoek teen die laat twintigste eeu gemaak het, wys daarop dat dit nie ‘n aaneenlopende ontwikkelingsproses was nie. In die moderne vorm is dit die resultaat van ‘n reeks ontwikkelings wat progressief vanaf die laat sestiende eeu plaasgevind het (Charsley 1992: 39-42). Ryk vrugtekoek wat vandag deel vorm van die rituele by troues en die Kerstafel, is grootliks ‘n Britse skepping, gewortel in die Victoriaanse era (Charlsey1988: 232-241; 1992: 28, 60; Sullins 2017: 149-164). Charsley is verder van mening dat “If the French, Dutch, Germans, Italians or other continental Europeans were to celebrate marriage with a cake of some kind it would be altogether lighter” (Charsley 1992: 20).

Geskrewe rekords wys dat daar oorspronklik na “bruidskoek” (*bridescake)* verwys is en dat dit ook die gebruik was om aparte koeke vir die bruid en bruidegom te bak. In die loop van die negentiende eeu is die term vervang met “troukoek” (Charsley: 1988: 232-241). Mevrou Beeton verwys in haar *Book of household management* waarvan die eerste uitgawe in 1861 verskyn het, na beide terme. Sy gee ‘n resep vir “rich bride or christening cake”, maar verwys in ‘n “bill of fare for a wedding or christening” na die “wedding cake” wat die instellingspunt moes wees (Beeton 1982: 854, 958).

Aangesien die resep in die laaste deel van MSB 522 verskyn, is dit seker dat fondantversiersel en amandelpasta (marsepein) bekend was. Charsley skryf dat die gebruik om donker vrugtekoeke met twee lae versiersel (amandelpasta en fondant) oor te trek, teen 1860 reeds goed gevestig was (1992: 65, 67-71).

Die troukoekresep verskyn in deel III, waarin Nederlandse resepte ook met Engels aangevul word. Daarom kan afgelei word dat die troukoek volgens die Britse styl teen die negentiende eeu aan die Kaap berei is. Die manuskrip van Wilhelmina Mostert (c1847) sluit ‘n bruidskoek met korente, sitrusskil en speserye in. Mostert se resep stem baie ooreen met die donker

vrugtekoekresep van Dijkman in 1891 (MSB 324.1(1): gp; Dijkman 1979: 81). Dit het mettertyd wydverspreid deel geword van Suid-Afrikaanse troutuele en -seremonies. Studies so ver terug as die begin van die twintigste eeu oor die troutuele van die Afrika Nguni-kultuurgroep en Xhosa-kultuur (deel van die groter Nguni-groep), raak ook kortliks aan troukoektradisies. Beide dié groepe het die Britse tipe donker vrugtekoek opgeneem as ‘n deel van hulle troutuele (Wilson 1972: 708; Erlank 2014: 29-50).

6.7.4 Pondkoek en “even veeltjes”

Pondkoek is ‘n geroomde koek wat berei word deur gelyke hoeveelhede eiers, botter, meel en suiker te verroom. Dié tipe koek was reeds vroeg in die agtiende eeu gewild, veral in Engeland. Dit is opgeteken in beide Engelse kookboeke, *The Country Housewife and Lady’s Director* (Bradley 1736: 82) en *The art of cookery, made plain and easy* (Glasse 1747: 208). Van die twee pondkoekresepte in MSB 522 is een in gelyke hoeveelhede van 1 pond elk suiker, meel, botter, eiers en korente, maar ‘n tweede resep gebruik slegs die helfte botter in verhouding tot ander bestanddele. Onder die opskrif “kimmel koek” is ook ‘n pondkoekresep aangeteken, maar dié keer is dit met ‘n lepel karwysaad gegeur (MSB 522: 75-6, [119], [124]). Karwysaadkoek het nie behoue gebly in tradisionele Suid-Afrikaanse kookkuns nie.

‘n Resep vir “even veeltjes” van Sofie Vrugt en “even veeltjes van Dientje” bestaan uit ewe veel botter, meel en eiers in verhouding met mekaar en daarby is melk, suiker en gis gemeng. ‘n Derde resep vir “evenveeltjes” verskil egter in die verhouding en gebruik meer meel as eiers, melk en botter. Laasgenoemde stem ooreen met die slap deeg wat gerys en gebak is in ‘n pan soos sommige struif- en dikkoek-resepte. Soos met die resep vir pondkoek, sou die gelyke hoeveelhede ‘n makliker resep wees om te onthou, in ‘n tyd voor gedrukte resepteboeke vrylik beskikbaar was, of die kok ongeletterd was (MSB 522: 77, 95, 104). Die WNT haal Nederlandse bronne van 1769 en 1793 aan om te verduidelik dat “evenveeltje”-koekies in Holland met bestanddele van gelyke hoeveelhede in verhouding met mekaar gebak is. Verskillende vormpies, soos visse, klawerblare, ruite, sirkels en stervorms is met die deeg uitgedruk (internet: WNT 2007, *evenveeltje*).

6.7.5 Suikerbrood en amandelbrood

Suikerbrood, amandelbanket en amandelbrood is outydse resepte wat byna verdwyn het, alhoewel Hewitt en Duckitt nog resepte vir amandelkoek ingesluit het (Hewitt 1973: 87; Duckitt 1911: 167). Claassens noem dat dit reeds teen die middel van die twintigste eeu begin verdwyn het (2003: 347). In MSB 522 word amandelbanket en amandelbrood beide gemaak met amandels, suiker en eiers – variasies van die oorspronklike vorm van marsepein. In MSB 522

kry die amandelbanketresep meel by. In die manuskrip is ook resepte neergeskryf vir eenvoudige suikerbrood wat bestaan uit suiker, eiers en meel. Die eierwitte is styf geklits en ingevou, of die lug is ingeklop saam met die eiers en suiker, daarom was rysmiddels nie nodig nie (MSB 522: [115], [118], [119], [122], [132], [137], [146]).

Alhoewel die oorsprong van marsepein nie seker is nie, is Hansen van mening dat dit waarskynlik in die Nabye Ooste ontstaan het, waar amandels volop is en Indiese suiker bekombaar was (Hansen samest 1968: 142-153). Wilson meen dat dit ‘n uitvindsel van die Laat Middeleeue was en dat amandels nie eksklusief gebruik is om die neutepasta te berei nie. In die dertiende eeu in Frankryk is byvoorbeeld pimperneute sowel as amandels vir die spesialiteitsgereg gebruik.

Een van die oorspronklike aanwendings van die pasta was die maak van “subtelties”, indrukwekkende marsepeinmodelle, wat enigiets van vrugte tot mense en katedrale kon uitbeeld. Dit is aan die bewonderende skare bedien aan die einde van die gang of banket. Marsepein was aanvanklik so gesog dat dit op Europese adellikes se tafels gepronk het en as geskenk aan konings aangebied is. Nadat suiker goedkoper en meer geredelik beskikbaar geraak het, kon die massas deel in die genot van marsepein, alhoewel dit steeds ‘n pronk-item was.

In Engeland was die marsepeinfigure, bekend as “marchepane”, teen die vyftiende eeu ‘n objek in eie reg. Dit ontwikkel tot die hooffokuspunt van ‘n banket of nagereg tydens die heerskappy van Elisabeth I (Wilson 2003: 33). In Nederland het die uitspattige lewenswyse van Amsterdamse inwoners selfs daartoe gelei dat wetgewing in 1602 uitgevaardig is om suikerwerk en marsepein by feesmaaltye te belet (Hansen 1968 samest: 142-153).

6.8 TERTE

Soetterte is in al drie die afdelings van die manuskrip aangeteken, wat beteken dat dit in al die tydvakke waarin die resepte versamel is, voorberei is. Dit sluit in: rys-, kersie-, kerwel-, gepeldegars-, appel-, amandel-, appelkoos-, aartappel-, sitroen-, “Zwitserse citroen”- en melktert (MSB 522: 21, 23, 50-52, 81-83, 86-88, 100, 132-3, 138, 141-2).

Terte was oor die algemeen redelik eenvoudige gebak wat met of sonder ‘n kors in ‘n tertpan of suikerbroodpan gebak is. Geurmiddels het bestaan uit suurlemoensap, suurlemoenskil, versuikerde sitrusskil, kaneel en kaneelsuiker, rooswater, lemoenwater en amandels. Anyssaad as geurmiddel is gebruik in een appeltert-resep. Vars vrugte soos appelkose is gehalveer, ontpit en op ‘n soet tertkors gebak (MSB 522: 50). Ander vrugte soos kersies,

pruime en bessies is net eenvoudig in lae gepak met broodkrummels, suiker, kaneel en botter en in ‘n tertpan gebak (MSB 522: 52).

Kapokaartappels is gebruik om ‘n soet aartappeltert te maak, gegeur met rooswater, lemoenwater of amandels. Selfs kerwel is fyngekap en gemeng met melk, eier, witbrood, korente en geurmiddels soos kaneel en rooswater vir ‘n soet tert (MSB 522: 51-52). Graanterte soos “gepelde gars” het bestaan uit ‘n graanpap wat met rooswater, kaneel of suurlemoen gegeur is (MSB 522: 51, 81-2). Nog ‘n tipe vulsel is die sap van vrugte soos suurlemoen, wat met broodkrummels of beskuitkrummels verdik is. Eiers kon bygevoeg word om die vulsel verder te verdik of ‘n styfgeklopte eierwit is bygevoeg vir ‘n ligter tekstuur (MSB 522: 50).

Onder die opskrif “Zwitsere” suurlemoentert is ‘n tertkors gevul met suurlemoenmarmelade (MSB 522: 100). Amandelterte het bestaan uit ‘n marsepein-vulsel (suiker en amandelpasta) met eiers en geurmiddels soos kaneel en rooswater of brandewyn. Twee amandeltertresepte stem soveel ooreen met resepte in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* dat dit moontlik die oorspronklike bron kon wees (Anon 1752: 19). Net soos in die Nederlandse kookboek, volg die twee resepte in MSB 522 ook na mekaar op dieselfde bladsy en is die een amandeltertresep met ‘n kors en die ander sonder ‘n kors (MSB 522: 86-87). Al die amandeltertresepte is basies ‘n marsepeinmengsel bestaande uit ‘n pasta van fyngestampte amandels en suiker. Dit word óf met ‘n kors, óf daarsonder gebak en geurmiddels is rooswater, kaneel of brandewyn. Die resepte van MSB 522 stem ook ooreen met die amandeltertresep van Hewitt wat in ‘n tertkors gebak is (1973: 71).

‘n Melktertresep van “Jufr de Waas” is van belang, omdat dit een van die bekendste Suid-Afrikaanse tradisionele soetgebak is. Vir die resep word ‘n melkpap gemaak met melk, meel en eiergeel en styfgeklopte eierwitte wat ingevou word. Dit moet ryklik met kaneelsuiker en rooswater besprinkel word. Anders as tradisionele Suid-Afrikaanse melktert, waarin daar soms amandelgeursel by die melkpap gevoeg word, word die amandels in die kors ingewerk (MSB 522: [132-3]). ‘n Tweede melktertresep gebruik nartjieskil in plaas van rooswater as geurmiddel.

‘n Resep vir “kwepervlai” en “aalbessievlai” is in deel I aangeteken (MSB 522: 52-53). Die Nederlandse woorde “vla”, “vlade” of “vlaay” het ‘n drievoudige betekenis en kan ‘n vla of ‘n dun pap of ‘n plat pastei aandui (Rose 1989: 71). In MSB 522 is dit nie duidelik of die skrywer na ‘n plat pastei (vlaai) verwys nie, want geen kors word aangedui nie. Die suidelike Nederlandse provinsie, Limburg, is bekend vir ryk kos. Vlaai is ‘n tradisionele Limburgse pastei – ook bekend as Limburgse vlaai, berei met ‘n gis-en-botter-deegkors en ‘n bolaag. ‘n Verskeidenheid vulsels is tradisioneel, byvoorbeeld vrugte wat saam met ‘n vlavulsel in die

deegkors gebak word, of gedroogde vrugte, of rys (Jacob en Ashkenazi 2014: 963; Roufs en Smyth Roufs 2014: 244). In MSB 522 volg ‘n resep vir “appelvlaa” direk na “aalbessievlai”- en “kwepervlai”-resepte. Dit kon wees omdat die woorde soos Rose verduidelik het, meer as een betekenis het, of omdat die resep nie volledig neergeskryf is nie, en slegs die “vlaai”-vulsel neergeskryf is.

6.9 GEBAKTE POEDING

In die vorige hoofstuk is geraak aan die oorsprong van soutpoedings. Die verskuiwing van soetgeregte na die einde van die maaltyd, die ontwikkeling van die poedinglap en later bekostigbare kombuisoonde en selfs die ontwikkeling van die vurk, was elkeen ‘n boublok in die proses.

Die term “poeding” sluit so ‘n wye verskeidenheid geregte in dat Wilson dit illustreer met ‘n aanhaling van ‘n besoeker aan Brittanje in 1690: “The pudding is a very difficult dish to describe, because of the several sorts there are here” (Wilson 2003: 321). Die besoeker gaan voort om ‘n groot verskeidenheid soet- en soutpoedings te beskryf. Volgens Wilson het die tipe poeding wat vandag die herkenbaarste is, naamlik bestaande uit ‘n beslag (meel, eiers, vloeistof), heel laaste ontwikkel (Wilson 2003: 321).

MSB 522 open met ‘n resep vir sagopoeding en eindig voor die indeks met ‘n resep vir broodpoeding. Tussendeur is ‘n groot verskeidenheid poedingresepte aangeteken.

6.9.1 Sago-en-ryspoeding

Sagopoeding, die openingsresep in MSB 522, is ‘n kaneelgegeurde poeding, wat in ‘n doek of blik gestoom word. Die resep beveel aan dat dit vier tot vyf ure gestoom moet word, ‘n herinnering aan die sleurwerk wat selfs ‘n eenvoudige poedingresep in die verlede behels het. Sago is ‘n poeierige stysel van die pit van ‘n palmboom (*genus Metroxylon)* wat in Indië en Suidoos-Asië groei. Volgens *The diner’s dictionary* van Ayto het sir Francis Drake (1580) gerapporteer dat die inwoners van die Oos-Indiese eilande die meel gebruik om brood en koek te berei. Hannah Glasse (1747) was die eerste Engelse skrywer wat sago in ‘n resep genoem het – hoofsaaklik as verdikkingsagent vir souse. Elizabeth Raffald (1769) gebruik sago vir ‘n “runny pudding made from sago” in die *English Housekeeper* (Ayto 2012: gp, *sago*). Wilson skryf dat sago wat Europa weens handel met Oos-Indië bereik het, teen die 1700’s ‘n modegier in Engeland was (Wilson 2003: 214).

Sagopoeding het behoue gebly in die Suid-Afrikaanse koskultuur en tot tradisionele variasies ontwikkel, naamlik sago-en-melkpap, soms gegeur met kaneelsuiker, of vrugte, en aangestip

met klontjies appelkooskonfyt, of met ‘n eierskuim-bolaag (De Villiers 1970: 250, 264; Leipoldt 1978: 384). Ook die Kaaps-Maleise weergawe genaamd *boeber*, ‘n sago-en-vermicelli-poeding, subtiel geparfumeer met rooswater (Abrahams 1996: 46).

Soos in die geval van die sagopoeding is ryspoedings in MSB 522 ook gemaak deur ‘n verdikte melk-en-eierpap met die stysel aan te maak (MSB 522: 1, 110, [120], [147]). Dit is interessant dat, alhoewel die skrywer twee maal in resepte na die tradisionele Nederlandse ryspoeding genaamd “risjtenbrij” verwys, die ryspoeding in MSB 522 nie “rijstenbrij”” genoem word nie, maar opgeteken is as “rijst podding”, “rys podding” en “ryst pudding”.

6.9.2 Bruinpoeding

‘n Aantal bruinpoedings met verskillende variasies en name soos “poddingjes”, “gekookte podding”, “podding op de keetel”, “podding” en “bloem podding” is regdeur die manuskrip aangeteken (MSB 522: 31, 67, 87, 88, [114], [117], [119], [129]). Sommige poedings in die manuskrip is net eenvoudige mengsels van meel, eier en melk, selfs sonder suiker, soos byvoorbeeld ‘n “Kelgrie”-poeding. Dit is onseker of die resep na ‘n pleknaam (moontlik Calgary in Kanada) of ‘n persoon verwys (MSB 522: 92).

Ook die oorsprong van die “kwakers”-poeding is onduidelik. Dit is ‘n ongesofistikeerde poeding wat van meel, eiers, broodkrummels, vet en amandels gemaak word en met ‘n skeut neut gegeur word. Die rysmiddel is gis, en die instruksie is dat dit “styf met melk beslagen” moet word, met ander woorde, die bestanddele moet goed met melk gemeng word vir ‘n stywe beslag (MSB 522: 36). Die Kwakers-geloofsbeweging het in die sewentiende eeu in Engeland ontstaan en reeds teen die middel van die eeu is dit ook in Amsterdam gevestig, maar geen verwysing wat die geloofsbeweging aan die koek verbind, kon gevind word nie. Nog ‘n leidraad in vroeë Suid-Afrikaanse resepteboeke naamlik “Quaker Krismis Poeding” is opgevolg (D.J.H. 1918: 52). Die hawermeelpoeding van D.J.H. se naam kan ook moontlik ‘n verwysing wees na die hawermouthandelsmerk “Quaker Oats”. Die Amerikaanse handelsmerk is in 1877 gevestig. Omdat die “kwakers”-poeding in MSB 522 geen hawermout bevat nie en sekerlik ook ouer as 1877 is, is dié moontlikheid ook uitgeskakel.

Wilson skryf dat “the shaking or quaking”-poeding ‘n gunstelingresep in die sewentiende eeu was, maar gee in haar bronverwysing onder andere ‘n 16de-eeuse bron, genaamd *A Booke of Cookery* deur “A.W. (1584)” op, sowel as ‘n vroeg 17de-eeuse bron en ‘n middel 18de-eeuse bron. Volgens Wilson was dit ‘n gekookte (gestoomde) poeding wat in ‘n lap of sak gaargemaak is (Wilson 2003: 316). In ‘n ander bron, *The Receipt Book of Lady Ann Blencowe,* gepubliseer 1694, is twee uiteenlopende resepte – een vir ‘n “shakeing pudding” (Stapley

2004: 27) en ‘n “quaking pudding” (Stapley 2004: 47). Die “shakeing” [shaking] poeding is ‘n gespeseryde vla (room, suiker, kaneel en neutmuskaat), verdik met broodkrummels, amandels, mielieblom en eiergele, wat eers oor hitte gaar gemaak word en dan in ‘n vorm of klein vormpies gestol word. Die “quaking”- poeding bestaan uit ‘n beslag van room, eiers, meel, broodkrummels, kaneel en suiker wat gaar gestoom word. Indien die “shaking”-poeding verwys na die vla wat skud (“shake”) as dit beweeg word, laat dit die vraag onbeantwoord waarna die woord “quakers”-poeding verwys.

Die Kwakers-geloofsbeweging (onder andere ook “Quakers and Shakers” genoem), is eers in die middel van die sewentiende eeu gevorm (internet: Quaker). Nog ‘n geloofsbeweging genaamd die “Shakers” is teen die einde van die agtiende eeu gevorm (Evans 2013: gp, hoofstuk 2 no 29). Beide die geloofsbewegings het dus ontstaan lank na die resepte waarna Wilson verwys gepubliseer is, en daarom kon daar nie ‘n verband tussen die poedingname en die geloofsbewegings getrek word nie, ten spyte van die ooglopende ooreenkoms.

Die resep in MSB 522 bestaan uit eiers, dik room, rooswater, meel en geurmiddel van die kok se voorkeur. Die bestanddele word tot ‘n gladde beslag aangemaak. ‘n Resep vir “quaking pudding” in die Sanderson-manuskrip (c1770) is soortgelyk en bestaan uit room, eiers en meel, wat met neutmuskaat en lemoenbloeiselwater gegeur is (MSB 777 1 (1): 29). Beide die poedings word gekook, soos ook in die resep in MSB 522. Die ooreenkomste tussen die resep in MSB 522 en die “quaking pudding” is opvallend en heel waarskynlik dieselfde poeding waarna in deel I van MSB 522 onder die opskrif “kwakers podding” verwys is.

In MSB 522 is bruinpoedings waarin geen suiker by die beslag gevoeg is nie (en selfs die mét suiker) waarskynlik agterna met ‘n soet sous bedien, of ‘n soet sous is bo-oor gegooi nadat dit gemaak is – soos ‘n resep stipuleer: “giet de sous op de poeding”. Die sous bestaan uit eierdooiers, wyn, kaneel, botter en suiker en dit sou warm oor die warm poeding gegiet word om heeltemal deur te trek. Sommige van die souse bestaan net uit gesmelte botter, suiker en botter, of ‘n eiervla en bevat selfs brandewyn (MSB 522: 87, 88, 106).

6.9.3 Aartappelpoeding

Aartappelpoedings word voorberei deur kapokaartappels, eiergeel en suiker te meng en die styfgeklitste eierwit apart in te vou (MSB 522: 78, [117]). Ooreenstemmende aartappelpoedingresepte is reeds in van die oudste Suid-Afrikaanse resepteboeke van Hewitt en Dijkman aangeteken, en selfs in Gerber se boek oor tradisionele Maleierkos in die middel van die twintigste eeu (Hewitt 1973: 74; Dijkman 1979: 54; Gerber 1978: 71). Dit blyk dat die Kaapse aartappelpoeding van MSB 522 bly voortleef het in die tradisionele kos van die Kaapse

Maleiers. Gerber se nota by die aartappelpoedingresep van mev. Isaacs lui soos volg: “Potato pudding made with a lot of eggs and beaten up to a quivering lightness is deemed worthy of being presented to a bride. But before it is put into a bride’s basket it is embellished with sparkling red cherries” (Gerber 1978: 72). Cass Abrahams sluit ook aartappelpoeding in haar spyskaart vir ‘n bruilofsfees in: “Groente is dikwels die hoofbestanddeel van tradisionele Kaaps-Maleise nageregte” (Abrahams 1996: 72).

6.9.4 Broodpoeding

Broodpoedings is gerys met gis, en in die oond of in ‘n tertpan gebak of gestoom. ‘n Aantal variasies van broodpoeding is aangeteken in MSB 522, wat wissel van ‘n baie eenvoudige nagereg met net eier, melk en suiker tot ‘n weelderige poeding wat suiker, melk, room, eiers, korente, konfyt, amandels, nartjieskil, neutmuskaat en kaneel bevat (MSB 522: 17, 24, 43, 65-66, 106, 120, 129, 130, 156). Davidson is van mening dat die verskillende variasies van broodpoeding warm bedien kon word as nagereg, of koud bedien kon word as koek (Davidson 2014: 107).

“Bombays podding” in deel III is ‘n verrykte broodpoeding met amandels, lemoenskil, konfyt, rosyne en suiker (MSB 522: 130). Waarom dit Bombaai-poeding genoem word, is nie duidelik nie. Dit is moontlik dat die resep ‘n verband het met die Indiese stad Bombaai (vandag bekend as Mumbai) – of dit is moontlik dat die resep via ‘n kennis wat in Indië gewoon het, ‘n pad gevind het na die bydraer van MSB 522. Die heel laaste broodpoedingresep in MSB 522 is die mees verrykte poeding met amandels, neutmuskaat, kaneel, korente, suurlemoenkonfyt en nartjieskil (MSB 522: 156). Dit is moontlik dat hierdie verskillende broodpoedingresepte die evolusie van broodpoeding uitbeeld, van ‘n vindingryke manier om oorskiet te gebruik, tot ‘n verrykte poeding met baie streeksvariasies. Ou broodkrummels of snye brood is op dié wyse spaarsamig tot ‘n heerlike soetgebak verwerk. Dit kan boonop sonder baie tegniek of gespesialiseerde toerusting in byna enige kombuis voorberei word. Broodpoedings is veral in die Engelse kookkuns prominent met bekende voorbeelde soos *Queens pudding*, *Summer pudding* en sekere tipes Charlotte poedings, maar word ook in baie ander wêreld-cuisines aangetref (Davidson 2014: 107). Suid-Afrikaners met ‘n voorliefde vir soet-suur smake druk vandag ‘n eie stempel af op die nederige broodpoeding, deur die snye brood eers met appelkooskonfyt te smeer of met die konfyt aan te stip.

6.10 KOUE EN GESTOLDE POEDINGS

6.10.1 Vla, roompap en skuimpap

Meer as twee dosyn resepte vir “skuim-pap”, “water room” en vla is hoofsaaklik in deel I en II onder die terme “vlaa”, “vlade”, “flaa” opgeteken (MSB 522: 9, 11-2, 29, 38, 53, 55, 68, 84, 86, 96, [123], [124]). Die meeste resepte dui aan dat dit in klein koppies gestol of gebak is, maar ‘n drinkbare variasie, ‘n dun alkoholiese skuimpap wat uit koppies of glasies gedrink is, word in hierdie studie onder drankies (kandeel) bespreek. Resepte vir “room” en “eijer kaasjes” is eenvoudige vla met eier, melk en suiker voorberei (MSB 522: 81, 95). “Water room” en “water chocolade te doen schuijmen” is mousse-resepte met geklopte eierwit. Die sjokolade-mousse bestaan uit gesmelte sjokolade, water en eierwit (MSB 522: 21-22,83). “Citroen pap” en “wyn pap” is alkoholiese (wyn) eiervla wat met broodkrummels gestol word (MSB 522: 39-40, 83).

Vla bestaan meestal uit eiers, melk of room, suiker en geurmiddels. Suurlemoen was die gunsteling-vlageurmiddel in die manuskip. Ander geurmiddels is rooswater, naeltjies en kaneel. Die enigste resep vir vlatertvulsel word met lemoenwater gegeur. Nog variasies is appelvla wat met vrugtemoes gegeur word. Selfs ‘n variasie van versoete roomvla met wilde lourierblaar gegeur, is aangeteken. Broodkrummels en amandels word in sommige gevalle saam met eiers gebruik om die vla te verdik. In deel III is slegs twee vlaresepte, waarin een vir die eerste maal verwys na die Engelse woord “custard”.

‘n Interessante resep onder die naam “matrimonie” is soos volg:

> *Neemt ’t wit van een ey, en een half lt flambosen moes[,] doet ’t in een witte bak, klopt ’t met twee fourchetten tot ’t als sneeuw gelykt, en niet meer doorzakt, doet ’t dan op een melk vlaa in de vorm van een rots moet wel een uur geklopt worden* (MSB 522: 32).

Wat die oorsprong van die naam “matrimonie” is, kon nie met sekerheid vasgestel word nie, maar dit is duidelik dat dit ’n variasie op die klassieke nagereg genaamd “sneeu-eiers” is. Indien “matrimonie” verwys na ’n huweliksgereg, mag dit selfs ’n simboliese betekenis dra: die wit van die eierwit as simbool van maagdelikheid en frambose simbolies van die rooi kleur van bloed. Volgens Davidson het variasies van sneeupoeding populariteit in Engeland verkry in die sestiende eeu. In die heel eenvoudigste vorm het dit slegs bestaan uit geklopte room, eierwit en suiker met geursel soos rooswater. Teen die agtiende eeu het die nagereg *apple snow* in Engeland gewild geword – geklopte appelpuree is by die eierwit gevoeg. Die nagereg het in velerlei vorme in verskeie Europese lande ontwikkel, byvoorbeeld die “air pie” van Rusland, wat bestaan uit geklopte, versoete eierwitte waarin enige vrugtemoes of gedroogde vrugte gevou is. Die “air pie” is vinnig in die oond gebak en warm bedien (Chamberlain 1983:

283-284). In Frankryk het ook twee tradisionele nageregte met geklopte eierwitte wat met vla bedien word, ontstaan, naamlik *ile flottante* (drywende eilande) en *oeufs à la neige* (sneeu-eiers). In die Sanderson-manuskrip (c1770) is ’n resep vir drywende eilande (“to make an apple floating island”) waarin appelpuree in geklopte eierwitte gevou word en die appelmeringue dan op ’n dik vla bedien is (MSB 777 1(1): 37). Resepte vir sneeu-eiers het ook in die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse boeke verskyn. Mev. D.J.H. berei haar sneeu-eiers deur appelpuree in versoete eierwitte te vou en vinnig af te bak tot liggies verbruin. ’n Resep vir drywende eilande verskyn onder die naam “sneeuwbal poedding no. 2” (D.J.H. 1918: 38, 55). D.F. Malherbe se resep vir appelsneeu word berei deur appelpuree in versoete eierwitte te vou, maar sy geur dit met lemoenessens vir smaak. Dit word met vla bedien (Malherbe c1918: 89).

Die resep in MSB 522 is geskryf vir iemand wat reeds oor die kennis beskik het om die resep te berei. Dit is moontlik dat die eierwit gaargemaak is deur die framboosmoes vuurwarm by te voeg, of die groot drywende “eiland” kon oplaas op die warm vla gaar gestoom word. Die resep dien as voorbeeld dat kos nie noodwendig gekompliseerd hoef te wees nie. Die eenvoudige, maar veerligte eierwit-“eiland”, gegeur met vars frambose op ’n ryk warm vla sou ’n pragtige gereg aan tafel wees en komplimente vir die gasvrou ontlok het.

6.10.2 Jellie

Dit is onder die afdeling vir groente en vrugte bespreek dat jellie óf verwys het na konfyt óf na ‘n gestolde vrugtenagereg. In die manuskrip word aalbessies, vlierbessies en frambose tot jellie gekook as nagereg (MSB 522: 6, 7,12, 22-23, 37, 73, 96, 105). Die vrugte en sap is met suiker gekook en in vormpies of in klein potjies gestol. Die skrywer se bedrewenheid in die kombuis skemer deur met instruksies soos dat die vlierbessiejellie in ‘n koperpannetjie voorberei moet word en “wanneer dit schielik van zelfs stijf word” moet dit dadelik van die hitte verwyder word (MSB 522: 96). Koperpotte word vir konfytmaak voorgeskryf, omdat koper ‘n uitstekende geleier van hitte is en gevolglik die kooktyd verkort. Die resultaat is beter gehalte geur en tekstuur – indien konfyt te lank kook, word dit ‘n taai, donker stroop en gaan geur verlore. Koper reageer ook vinnig op hitte, so wanneer die skrywer in MSB 522 voorskryf dat die vlierbessiejellie dadelik van die hitte verwyder moet word, is dit omdat die kok weet dat die koperpan vinnig sal ophou kook as dit van die hitte weggehaal is.

6.10.3 Blancmange

Drie resepte vir blancmange (“blanmangé”, “blanc-mangè”, “blamanche”) is in MSB 522 aangeteken. Blancmange is dié Middeleeuse gereg wat volgens Allaire-Graham werklik as ‘n internasionale gereg in Europa beskou kan word. Dit neem deur die geskiedenis verskillende

vorms, kleure en name aan (*blancmange, blancmanger, blanc mengier, blanc manger, blank maunger, blomanger, blaming, manjar banch, manjarbraquo, blanmengieri, bramangere, bianco mangiare, blamensir, albus cibus,* en *esus albabus*), met die oudste gedokumenteerde resep ‘n Deense vertaling van ‘n Duitse manuskrip (1244). Allaire-Graham is van mening dat die Duitse resep gebaseer is op ‘n selfs ouer Romeinse of Latynse resep. Die oorspronklike hoofbestanddele, naamlik amandels, amandelmelk, suiker, rys, rysmeel en hoender is afwisselend gedurende die ontwikkelingstyd gebruik en was onderhewig aan dieetvoorskrifte soos vasdagreëls en mediese filosofieë. Die term “blancmange” is vandag sinoniem met ‘n gestolde gelatiennagereg, maar bewyse vir die oorspronklike soutgereg wat hoender bevat het, word gevind in die Middeleeuse resepterol *Enseignements,* met 46 resepte waarin blancmange onder die opskrif “instruksies vir die voorbereiding van alle soorte vleis” (vry vertaal) gelys is (Allaire-Graham 2012: 1-23).

Die naam “blancmange” is afgelei van die Franse term *blanc manger* (wit kos) en was waarskynlik ‘n verwysing na die kleur van die hoofbestanddele (hoender, amandels en rys) wat deur Middeleeuse geneeskundiges hoog op prys gestel is vir terapeutiese gesondheidseienskappe. Dit was die Middeleeuse geneeskundige geloof dat amandels, hoender en suiker matig warm en klam was. Verder was dit goed vir die bors, longe, niere en blaas. Bo en behalwe die geneeskundige eienskappe van die blancmange-bestanddele was dit aanvanklik duur en luukse ingevoerde produkte. Allaire-Graham indentifiseer verskeie tipes blancmange: die basiese blancmange uit bogenoemde hoofbestanddele; die vasdag-blancmange waarin hoender verruil is vir vis, en melk vir amandelmelk; die uitspattige banket-gereg met saffraan en granate, soos die multigekleurde blancmange van La Varenne; blancmange vir invalides (siekes) wat nie veel van die basiese blancmange verskil nie, maar onderskei word in die klassifikasie daarvan in reseptemanuskripte; die moderne blancmange wat bestaan uit ‘n gelatien-gestolde nagereg. Blancmange het oorspronklik suiker bevat, maar nie om dit te versoet nie, slegs as ‘n geurmiddel, of vir die spesifieke liggaamsbalans wat dit in die Middeleeuse geneeskundige filosofie bygedra het. Met verloop van tyd is blancmange gestol met kalfspootgelatien, rys of rysmeel of isinglass – die gelatien wat verkry word uit die swemblaas van ‘n vis (Allaire-Graham 2012: 1-23).

Die resepte in MSB 522 val in die kategorie van die moderne blancmange – ‘n versoete gestolde nagereg. Drie verskillende stollingsagente word gebruik, naamlik gelatien wat uit kalfspote gekook word, rysmeel en vislym. Die resepte is al drie redelik basies, bestaande uit room of melk, suiker en geurmiddels soos lourierblare, rooswater, suurlemoen en lemoenwater, en slegs een bevat nog die amandels van ouds – in dié geval spesifiek

bitteramandels. Die amandels word deur ‘n doek gepers en net die amandelmelk word gebruik (MSB 522: 28, 38, 93).

Die resepte verbind Suid-Afrikaners nie alleen met die kostradisies wat oor honderde jare in Europa ontwikkel het nie, maar resepte in die oudste Suid-Afrikaanse resepteboeke dui daarop dat aanpassings gemaak is, sodat die nagereg met unieke eienskappe in die Suid-Afrikaanse kostradisie vastrapplek gekry het. Hewitt stol haar eiervla-blancmange met seewier en Dijkman gee nie minder nie as nege verskillende blancmange-resepte aan. Dit wissel van blancmange gestol met isinglass, gekleurde mielieblom-blancmange tot sago-gestolde blancmange en gelatien-gestolde blancmange. Nie een van Dijkman se resepte bevat meer amandels of rysmeel nie, maar het reeds soveel gemoderniseer dat dit slegs geïdentifiseer kan word as ‘n soet gestolde nagereg (Hewitt 1973: 76; Dijkman 1979: 51-53). Terwyl die oorspronklike naam behoue gebly het, het die karakter mettertyd heeltemal verander.

6.11 LEKKERS

Kweperlekkers en appelkooskoekies is onder die afdeling vrugte en groente bespreek. Slegs een resep vir suikerlekkers, naamlik “gebrande amandelen” verskyn in MSB 522 ([117]). Die resep is ‘n tipiese tameletjie, waar suiker tot die harde kraakstadium (146°C) gekook sou word voordat die amandels bygevoeg is. Die skrywer geur die tameletjie met kaneel en kleur dit effens rooi met rooibolus.

6.12 DRANKE

6.12.1 Kandeel

Kandeel is ‘n alkoholiese versoete eiervla wat gedrink of met ‘n lepel geëet kon word. In die manuskrip word kandeel voorberei met wyn, water, eiers, suiker en kaneel (MSB 522: 11). Schotel skryf oor kandeel in die sewentiende eeu in Holland dat dit tradisioneel bedien is met die geboorte van ‘n nuwe baba en alomteenwoordig was by die doopmaaltyd. Die vader van die nuwe baba het met die skottel kandeel die rondte gedoen onder die gaste, terwyl hy dit met ‘n spesiale kandeelstok geroer het. Die stok het bestaan uit ‘n lang lepel en wanneer die nuwe baba ‘n dogter was, was die steel ‘n gerolde kaneelstok. Die aankoms van ‘n seuntjie is aangekondig met ‘n langer stok, versier met linte. Saam met kandeel is soetgebak, wafels, koekies en suurtjies bedien en die gaste het liedjies gesing terwyl die fees geduur het. Hoe groter die feesvieringe, hoe meer aansien het dit vir die ouerpaar gebring. Schotel skryf dat die feesvieringe soms tot ses weke lank geduur het en ouers bereid was om hulleself in diep skuld te dompel om dit aan te bied (Schotel 1876: 21, 27, 37, 46).

Die tradisie om kandeel by die geboorte van ‘n kind te bedien, is aan die Kaap voortgesit. Op 22 Oktober 1653 skryf twee amptenare, Elbert Cornelisz en Frederick Verburgh, aan Van Riebeeck dat hulle eiers vir kandeel van Saldanha af gaan bring, om die geboorte van sy (Van Riebeeck se) kind te vier (Bosman en Thom reds 1952: 169). Kandeel was nie die enigste vorm van skuimpap wat in die manuskrip opgeteken is nie; nog resepte onder benaminge soos “schym pap”, “citroen pap in glaasjes”, “wyn pap” en “Om ey de lombre te maken”, met of sonder alkohol, is in deel I en II aangeteken (MSB 522: 11, 39, 68-69, 83, 87).

Die opskrif “Om ey de lombre te maken” is ‘n verwysing na Lombardye, ‘n streek in Italië, en die resep was reeds eeue bekend teen die tyd toe MSB 522 ontstaan het (MSB 522: 39). Die Franse kookboekmanuskrip *Mènagier de Paris* (1339) bevat verskeie verwysings na “Lombardijns”. Volgens Jansen Sieben en Van der Molen-Willebrands, vertalers van die eerste gedrukte Nederlandse resepteboek (*Een notabel boecxken van cokeryen* c1514), is die nagereg ‘n voorloper van Italiaanse zabaglione en kom die resep voor in verskeie reseptemanuskripte van die Lae Lande uit die sestiende eeu. In *Een notabel boecxken van cokeryen,* uitgegee deur die Brusselse boekdrukker, Thomas van der Noot, word “eyeren Lombaert” berei van marsala (soet) wyn, eiers, saffraan en suiker (Jansen Sieben en Van der Molen-Willebrands 1994 reds: glossarium-E, 90, 71, 73-4; Jansen-Sieben[43] en Van Winter 1989: 169). Soortgelyk daaraan bestaan Vorselman (1560) se resep vir “Eyeren Lombaert” uit wyn, eiers, wyn, suiker en saffraan (Cockx-Indestege 1972: 218).

6.12.2 “Slem”

“Slem” is ‘n teedrankie getrek van speserye, wat in MSB 522 voorkom. Daarvoor word “beste thee” getrek met saffraan, naeltjies en melk (MSB 522: 95). Die resep is ‘n verwysing na “slemp” – ‘n tradisionele Nederlandse gespeseryde warm melkdrankie. Dit bestaan uit saffraan, tee, naeltjies, kaneel en foelie wat in melk gekook, getrek is en versoet word met suiker (internet: WNT 2007, *slemp*). In die *Kookboek van de Amsterdamsche Huishoudschool* waarvan die eerste druk in 1910 verskyn het, is ‘n tradisionele slempresep. Daarvoor word saffraan, teeblare, kruienaeltjies, kaneel en foelie in ‘n bondeltjie gebind en in kookmelk getrek. Die brousel word oplaas versoet met suiker en verdik met mielieblom (Wannée gd samest: 347-8).

Schotel noem nie spesifiek slemp nie, maar wel dat die Nederlanders ‘n eie tee-drinkritueel ontwikkel in die sewentiende eeu, waarskynlik ‘n voorloper van slemp. Die teeblare is getrek en uit klein koppies gedrink. Daarna is dieselfde brousel weer getrek met saffraan en nog ‘n

[43] Hierdie bron en die vorige Jansen Sieben is dieselfde persoon, maar twee verskillende bronne en wel verskillend gespel – een met, en een sonder die koppelteken.

keer geskink. Saffraan is soms vervang met perskeblare, en klein stukkies konfituur wat met klein goue vurkies in skotteltjies rondgestuur is, is by die tee aangebied. In plaas van duur konfituur het die minder gegoedes “theekoek”, “theelettertjes” of stukkies marsepein aangebied. So is tien tot twintig, selfs tot vyftig koppies tee opgeslurp. Ter afsluiting is brandewyn met rosyne en suiker of ‘n soet sopie van anysbrandewyn bedien en het gaste vrolik verkeer. Eers teen die 1680’s is melk bygevoeg in navolging van die Franse mode (Schotel 1867: 407-8). Die “nuwe” teedrinkmode het ‘n omwenteling in die Nederlandse sosiale en gesinslewe veroorsaak – sosiale rendezvous tussen vriende het die plek begin inneem van intieme kuiertye van gesinslede onder mekaar (Schotel 1867: 411).

Net soos met kandeel is die Nederlandse tradisie om konfituur by tee (en koffie) te bedien aan die Kaap voortgesit. Abraham van Riebeeck, wat in 1676 op pad na Batavië aan die Kaap aangedoen het, skryf in sy reisaantekeninge dat ná afloop van ‘n swierige middagete by die goewerneur tee en konfituur bedien is (Bosman 1952: 52). ‘n Anonieme “lady” skryf in 1861 dat die Kaapse “Dutch” na ‘n middagslapie koffie, koek, tee en “comfáát” bedien (A Lady 1963: 59). Leipoldt skryf in 1942 oor die bekende Afrikaanse losieshuis van juffrou Wahl in Koningin Victoriastraat: “een van die beste dinge wat die kenner daar kon kry, was die koffie, bedien met sandkoek en een of ander konfyt” (2005: 19).

Verskeie vroeë Kaapse besoekers het die gewildheid van tee beskryf (Van Wyk en Gorelik 2017: 18-38). Woodward bevind dat teestelle teen die vroeë agtiende eeu so volop voorgekom het in Kaapse boedelinventarisse dat sy die vraag uitspreek of dit nie eerder ‘n statussimbool as funksioneel was nie (Woodward 1982: 206-218). Mentzel het beskryf hoe lief veral die Kaapse dames vir tee was (middel agtiende eeu), dat hulle heeldag tee geniet het, selfs tot laataand. Dié tee is gemaak deur saffraan apart te trek in ‘n klein porseleinteepotjie en dan is ‘n paar druppels daarvan by die tee gevoeg. Tee was gewild onder alle kultuurgroepe aan die Kaap; selfs die slawe het daagliks tee as verfrissende drank en saam met ete ontvang (Mentzel 1944: 257-258, vol III). Schoeman skryf dat spesifieke verwysings na teekoppies of -kommetjies met bybehorende diep pierings, spoelkommetjies en sierlik versierde teepotjies by herhaling in boedelinventarisse aan die Kaap voorkom (2013: 266).

Woodward lewer kommentaar oor die volume van teekommetjies wat in Ou Kaapse boedelinventarisse gevind is deur daarop te wys dat dit relatief klein was, ongeveer 3.5cm hoog (1974: 98). Dit verklaar waarom teedrinkers so baie koppies tee gedrink het.

Figuur 6.10: *Agtiende-eeuse teekommetjie (koppie) ongeveer 3.5cm hoog (Woodward 1974: 98)*

Die Nederlandse teedrank “slem” (slemp) is aan die Kaap geniet met melk, soos die resep in MSB 522 voorskryf. Dalk is die rede waarom daar geen melding van suiker gemaak word nie, omdat die Kaapse dames lief was om die tee te slurp deur ‘n klontjie suiker wat tussen die voortande vasgeklem is. Mentzel skryf dat alle Kaapse vrouens slegte tande gehad het – in die Kaap sowel as op die platteland, omdat hulle groot hoeveelhede tee en koffie met ‘n suikerklontjie opgeslurp het (1919: 104, vol III). Die gewoonte was so diepgewortel dat die Nederlandse immigrante ook die gewoonte in Amerika voortgesit het, het Sweedse botanis Peter Kalm met ‘n inskrywing in sy dagboek bevestig (1749), 85 jaar nadat die Engelse beheer oor die Nederlandse kolonie in Albanië, Amerika geneem het (Rose 1989: 27).

6.12.3 Amandelstroop

In MSB 522 word amandelmelkstroop berei met ‘n mengsel van amandelmelk wat met ‘n suikerstroop gemeng word. Die skrywer noem dat dit met lemoen- of suurlemoenwater gegeur kan word. Die fles moes daagliks geskud word en kon lank bewaar word. Volgens Claassens het amandelstroop algemeen in vroeë Kaapse resepteboeke voorgekom – en die stroop is met melk of wyn verdun voordat dit gedrink is (2003: 274).

‘n Interessante adellike naam is gekoppel aan die amandelstroopresep in MSB 522 – die opskrif lui: “Om syroop te maken tot amandel melk, die zeer lank kan goed blijven, op de manier van den Prins van Holsteynbeek” (MSB 522: 37). Die naam is in hoofstuk twee bespreek – moontlik mag dit ’n verwysing wees na Anton Gunther, die Prins van Holstein-Beck (1666-1744). Die Prins van Holsteynbeek se amandelstroop het wel uiteindelik gelei tot die ontrafeling van ’n raaiselagtige resep in MSB 522, naamlik vir “orsade”. “Orsade” is ’n amandelstroopresep, soortgelyk aan dié van die prins se amandelmelk (MSB 522: 92).

In *De volmaakte Hollandsche keuken*-meid is die resep vir *"oryade*", 'n mengsel van gars en amandel, met rooswater gegeur, gevind (c.1746: 84 no 44). Dit het weer die spoor tot die woord "orgeade" in die WNT aangewys. Hedendaagse resepte vir 'n tradisionele amandeldrankie, gegeur met rooswater of lemoenbloeiselwater, is daarna bevestig (internet: Henzen 2019).

Volgens die WNT verwys die oorspronklike betekenis van "orgeade" na 'n drankie gemaak van gars en suiker, gemeng met amandelsap. 'n Droëmengsel (amandelpas) was by die banketbakker te koop. Die WNT haal bronverwysings van 1608 aan vir die garsdrank. Mettertyd het die gars uit die amandeldrank verdwyn en is die woord "orsade" gebruik in plaas van "orgeade" of orgade (internet: WNT 2007, *orgeade*).

Wilson wys daarop dat "orgeat" of "ozyat" ook opgeneem is in die Franse en Engelse kookkulture, maar dat die oorsprong so ver terug strek as die sesde eeu. Die drankie, berei deur gars op skoon warm water te trek, is deur ene Anthimus voorgeskryf as kuur vir koors. Wilson gee meer duidelikheid waarom die gars met amandelmelk vervang is. In Middeleeuse Frankryk is die drankie versoet met suiker en gegeur met drop of soms vye. In Engeland is dit berei van gars, gekookte water, met drop, kruie en rosyne. Tot in die sewentiende eeu is dit steeds met drop gegeur. Hieruit het 'n ander Franse drankie, genaamd "orgemonde", ontwikkel – 'n garswater met amandels gegeur, wat Engeland teen die sewentiende eeu bereik het. In Engeland het die gars uit die resep verdwyn en het dit ontwikkel tot 'n drankie van gemaalde amandels, suiker en sitrussap wat met water gekook is. Dit was 'n koue drank, soortgelyk aan lemonade, en "orangeade" ('n variasie met lemoen). Selfs 'n weergawe met melk "ozyat", bestaande uit amandels, melk en speserye, is ontwikkel (Wilson 2003 211-2, 337). 'n Resep vir "orangeade" is opgeteken in 'n resepteboek van "Basutuland". In die resep word lemoenskil (geen lemoensap nie) vir 48 uur op suikerwater getrek en dan gebottel om vir 'n lang tyd te bewaar (Midgley 1940: 188).

Henriëtte Davidis se resep vir "orgeade" het reeds ontwikkel tot net 'n amandeldrank (1904: 259, no 29). *In De Geldersche Keukenmeid* (1765) is 'n resep vir "orsaderolletjies". Dit is geen drankie nie, maar soetgebak met amandels. Henzen meen dat die woord "orsade" vir beide drank en soetgebak waarin amandels as bestanddeel voorkom, gebruik is (internet: Henzen 2019).

Die "orsade" in MSB 522 bestaan uit fyn bitteramandels, sowel as soetamandels, waarmee amandelmelk eers berei word. Die met suiker versoete drankie word daarna "in een boutellie gedaan" (MSB 522: 92). Die resep in MSB 522 het dus reeds uit die oorspronklike garsdrank tot 'n amandeldrankie ontwikkel.

6.12.4 Aalbessiestroop

'n Resep vir aalbessiestroop wat in flesse bewaar word, dui op die moontlikheid dat daar 'n oorvloed aalbessies beskikbaar was, sodat daar genoeg was om te bewaar vir later. Die stroop is eenvoudig en is gemaak deur aalbessies saam met suiker te kook (MSB 522: 65).

6.14.5 Kweper "rataffia" en "aeux de quoins"

Twee byna identiese likeurresepte word gevind onder die opskrifte "om aeux de quoins te maken" en "om rataffia van queen te maken". Die naam "aeux" is waarskynlik 'n fonetiese spelling van die Franse woord water (*eau*). *Eau-de-vie* is letterlik vertaal uit Frans "water van die lewe", tradisioneel gemaak deur vrugte (nie druiwe nie) te fermenteer en dubbel te distilleer. Die tradisionele likeurs is steeds gewild in Frankryk en resepte is dikwels streeksgebonde. Andrée Maureau het vier resepte vir *eau-de-vie* en drie vir ratafia aangeteken in die eietydse handgeskrewe Provençaalse resepteboek, *Recettes en Provence* (1998: 174-6), wat waardevolle inligting oor Provençaalse tradisies sowel as agtergrond en variasies bevat.

Volgens die *Oxford companion to food* was ratafia 'n populêre drankie in die sewentiende en agtiende eeu en is die woordoorsprong heel waarskynlik ook Frans. In sy oorspronklike betekenis was ratafia die versamelnaam vir enige likeurdrankie, maar 'n meningsverskil heers oor wat presies die definisie van ratafia is – sommige kenners meen dit is 'n amandelgegeurde likeur, terwyl ander meen dit is likeur gemaak van 'n brandewynbasis en enige vrugte (internet: Merriam-Webster, ratafia; Davidson 2014: 673; Montagné 1981: 555-557). Van Maureau se ratafia-drankies is geeneen gedistilleerd nie en slegs twee resepte bevat amandels (1998: 177). Beide ratafia-drankies in MSB 522 is ongedistilleerde produkte, maar is voorberei deur vrugte in brandewyn te week. Die "rataffia" word voorberei deur gerasperde kwepers, saam met suiker, koljandersaad, bitteramandels, naeltjies en kaneel vir verskeie dae in brandewyn te week. Die "aeux de quoins"-resep is basies dieselfde as die ratafia-resep, net sonder kaneel. Die skrywer noem dat die "rataffia" aan die einde deur 'n "hijpocras"-sak gegiet moet word (MSB 522: 20). Hijpocras (ipocras, ypocras) was 'n gespeseryde rooi- of witwyn (Jansen Sieben en van der Molen-Willebrands 1994 reds: 73; Cockx-Indestege 1972: 223-224).

6.12.6 Bitters

'n Resep vir bitters bestaan uit 'n mengsel van "sassafras", "erlantswortel", "gentiaan", jenewer, lourierblare, "meekrap", lemoenskille en anyssaad – tipiese bestanddele vir bitter tinkture en dranke. Anyssaad, lemoenskille, lourierblare en sassafras se aromatiese, kulinêre en medisinale gebruike is reeds na verwys in die afdeling kruie en speserye. Gentiaan is 'n bitter wortel *(Gentiana lutea)* wat vir medisinale doeleindes soos spysverteringsprobleme

aangewend word. Jeneverbessies is welbekend vir veral die alkoholiese drankie jenever. Meekrap (*rubia tinctorum)* is ‘n wortel wat vir sy rooi kleurstof gebruik word. Erlantswortel is ‘n minder bekende wortelsoort.

Bitteralsbrousels is vanaf antieke tye berei – as ‘n kuur vir dronkheid en slegte spysvertering, tot hoofpyn, ontsmetmiddel en veneriese siektes (Adams 2008: 1-23); dit word selfs verskeie kere in die Bybel genoem (Openbaring 8: 10-11; Spreuke 5: 4; Jeremia 9: 15; Klaagliedere 3: 15). Die resep in die manuskrip bevat nie ‘n metode nie, daarom is dit nie duidelik hoe die “bitters” voorberei is nie.

6.12.7 Wyn en bier

Bier en gespeseryde wyn word in enkele resepte in die reseptemanuskrip gebruik. Ypoeras (hijporcras, ipocras, ypocras), die gespeseryde wyn waarna reeds verwys is in ‘n resep vir “beulingen” (MSB 522: 35), is volgens Schotel met die geboorte van ‘n kind saam met kandeel aangebied. Dit is ook met ‘n lepel en ‘n kommetjie aangebied as “bruidstranen” tydens die huweliksmaal, terwyl bier in die vyftiende tot sewentiende eeu die algemeenste oggenddrank was (Schotel 1867: 21,263). Dit kon rooi of wit speserywyn wees, versoet met suiker, gegeur en verhit met speserye soos kaneel, gemmer, naeltjies en foelie (Jansen Sieben en Molen-Willebrands 1994 reds: 73). Die speserywyn se ontstaan strek heelwat verder terug as die tydperk waarin MSB 522 beslag gekry het, so ver as die Romeinse tydperk, opgeteken deur die Romein Apicius (Grocock & Grainger 2006: 133).

Daar word slegs een maal na bier verwys, naamlik Rotterdamse bier (MSB 522: 70). Volgens besoekers aan die Kaap was die plaaslik gebroude Kaapse bier van minderwaardige kwaliteit en het die Kapenaars duur ingevoerde bier verkies. Valentyn vertel byvoorbeeld dat Kaapse bier en wyn tydens sy verblyf aan die Kaap beskikbaar was, soveel as wat gaste verlang het, maar dat Duitse bier en Franse wyn onbekostigbaar duur was, terwyl Thunberg gedink het die Kaapse bier word gou suur. De Jong skryf dat Bordeaux wyn, Rynse wyn, Engelse en Hollandse bier en selfs spa-water (mineraalwater) aan die Kaapse tafels bedien is aan die einde van die agtiende eeu (Valentyn 1971: 206, Thunberg 1795: 130, 167-168; Barrow 1806: 286 vol II; De Jong 1802: 140). Dit kan moontlik verklaar waarom die skrywers van MSB 522 spesifiek ingevoerde bier voorskryf (MSB 522: 70).

Wyn word in talle resepte, soet en sout, gebruik. Soms word spesifiek Rynse wyn of rooiwyn voorgeskryf; selfs brandewyn word in ‘n paar resepte gebruik. Die gebruik van wyn en speserye was algemeen in die Middeleeuse kookkuns in Europa, en daarom is dit nie ‘n verrassing dat wyn steeds mildelik in die Kaapse reseptemanuskrip gebruik is nie (MSB 522:

3, 4, 11, 14, 16, 25, 39, 41, 45, 49, 50, 51, 57, 58, 60, 61, 64, 67, 70, 74, 84, [120], [125]). Lichtenstein wat die Kaap aan die begin van die negentiende eeu besoek het, skryf dat dit ‘n Kaapse gebruik was om ‘n glas wyn voor ete te geniet (1815: 304).

6.13 GEVOLGTREKKING

Groente, vrugte, toekos, neute, ingelegde produkte en souse

Selfs al is die resepte vir groente en vrugte skraal in MSB 522, word die historiese ontwikkelingslyn van die voedselkultuur blootgelê. Die inlê van vrugte en die maak van verskillende tipes konfyt was belangrik in MSB 522, in ‘n tyd voordat dit met moderne tegnologie bewaar of op groot skaal kommersieel vervaardig is. Resepte soos dié van vyekonfyt en heel ingelegde appelkose wat drie dae geneem het om te voltooi, dui op die sorg waarmee dit voorberei is. Dit plaas die resepteboek ook in ‘n tydvak waarin baie meer tyd afgestaan is aan huishoudelike take soos die inmaak en bewaring van voedsel.

Die ontwikkelingstadiums van marmelade is waarneembaar in MSB 522, sowel as geregte wat verdwyn het uit die Suid-Afrikaanse koskultuur, soos Swabiese kluitjies. In die geval van marmelade het die invloed van die Engelse kookkuns swaarder geweeg as klassieke Franse kookkuns. Ingelegde produkte het in die verlede ‘n skerper smaakprofiel gehad, met meer suur (asyn) as vandag en minder soet (suiker). Wanneer dit saam met kos bedien is, sou dit ook die geregte waarmee dit bedien is se smaak beïnvloed het.

Al is resepte nie ingesluit in reseptemanuskripte nie, beteken dit nie noodwendig dat dit nie gebruik is nie. Harris dokumenteer byvoorbeeld die Kaape marktuine (wingerde en groentetuine) van 1800, 1805 en 1807 (Harris 2007: 2-63). Lichtenstein skryf aan die begin van die negentiende eeu dat groente oorvloedig op die koloniste se tafels verskyn het, dat ses tot ag verskillende soorte ingelegde vrugte saam met die hoofgereg bedien is en nog meer vars vrugte op die nageregtafel verskyn het (Lichtenstein 1815: 84-5). Veldkos is byvoorbeeld ook reeds vir millennia in Suidelike Afrika versamel en deel van die koskultuur. Betsie Rood het ‘n waardevolle versameling van die resepte die lig laat sien in *Kos uit die Veldkombuis* (1994). Selfs vandag word kruie, en groente soos sampioene steeds in die veld versamel. Coetzee sluit ‘n groot verskeidenheid veldkosse wat deur die Khoi-Khoin geëet is in *A feast from nature* (Coetzee 2015) in, soos ook Bryant (1949: 264-295) en Quin (1959: 24-92) in studies oor die Zulu- en Pedi-koskulture onderskeidelik.

Dit was nog tot in die negentiende eeu gebruiklik om ‘n kombuistuin aan te lê waaruit groente en vrugte vir die huis verbou is. Marianne North beskryf die groot groente- en vrugtetuin van Hildagonda Duckitt op die plaas Grootte Post. North vertel dat alles wat sy tydens haar kuier

by Duckitt geëet het, op die plaas verbou of gemaak is (Kuttel 1954: 87). Hilda self skryf in haar dagboek en resepteboeke hoeveel daar geplant is in die kombuistuin en met hoeveel vlyt groente en vrugte voorberei en verwerk is vir bêre. In ag genome die groot aanplantings van groente en vrugte aan die Kaap is daar relatief min vrugte-, maar veral groentegeregte in MSB 522 opgeteken.

Shanahan meen reseptemanuskripte se aanvanklike doel was om komplekse resepte waarmee hulp benodig is, op te teken en nie noodwendig ordinêre alledaagse resepte nie. Ter illustrasie wys Shanahan daarop dat, ten spyte van die prominensie van brood in die Vroeg Moderne dieet, broodresepte skaars is in vroeë reseptemanuskripte. Ook Rubel bevind dat, desondanks die wydverspreide verbouing en verbruik van groente in Engeland tussen 1650 en 1800, groenteresepte skaars is, soos hy dit stel: "*the fecundity of the vegetable garden drove a vegetable cuisine of unparalleled quality and variety*" (Rubel 2009: 186). Bertelsen is van mening dat baie resepte uitgelaat is, omdat kokke so vertroud was met hulle eie resepte dat dit onnodig geag is om neer te skryf. "Take, for example, fruit and vegetables, shown in abundance in paintings of various periods, but often missing in recipe collections", skryf Bertelsen (2019: 44). Shanahan redeneer in ooreenstemming met Bertelsen dat resepte wat nie ingesluit is nie, ook 'n bydrae kan lewer deur byvoorbeeld daarop te wys dat die resepte as algemene kennis geag is (Shanahan 2015: 56).

'n Resep in MSB 522 vir "gebraaide kalfsbors met groente" dui byvoorbeeld geen spesifieke groente aan nie, behalwe die kruie, pietersielie, waarmee die kalfsbors gestop word (MSB 522: 47). In dié geval is dit dalk vir die skrywer so voor die hand liggend watter groente gebruik moet word, dat dit onnodig geag is om die spesifieke groente neer te skryf. Nog 'n voorbeeld is dat, ten spyte daarvan dat Van Riebeeck en besoekers aan die Kaap, soos Valentyn, verskeie vermeldings van aspersies maak, aspersies slegs een keer in die manuskrip aangetref word. In dié geval is aspersies 'n bestanddeel vir duifpastei, maar nêrens word melding gemaak van hoe aspersies voorgesit word of voorberei word nie (MSB 522: 48). Van Riebeeck skryf onder meer in sy Kaapse dagjoernaal dat die Nederlandse aspersies goed gegroei het en so dik soos 'n man se duim geword het, terwyl die wilde-aspersies, wat in oorvloed is, ook goed aankom (Karsten 1951: 38).

De Jong skryf teen die einde van die agtiende eeu dat daar altyd vars vrugte aan tafel bedien is, en vrugte meestal ook by nagereg ingesluit is (1802: 120, 141). Lichtenstein, wat die Kaap teen die vroeë negentiende eeu besoek het, beskryf die eetkultuur. Hy is van mening dat daar so baie geregte aan tafel bedien is, dat dit amper onmoontlik is om te tel, en "at all times of the year abundance of fresh vegetables are to be seen at the tables of the colonists." Bo en behalwe die baie groentegeregte is ses tot ag verskillende soorte ingelegde vrugte saam met

die hoofgereg bedien. Hy beskryf die nageregtafel verder: “the very sight of such an abundance of fruit is in itself a source of enjoyment; no one can avoid feeling a sort of delight at the many-coloured and fragrant-smelling pyramids which he beholds rising like so many pictures from the fruit-baskets” (Lichtenstein 1815: 82-85).

Claassens wys op die Kapenaars se voorliefde vir slaai en groente en brei in detail uit oor die geregte, sowel as ingelegde produkte wat daarvan gemaak is om te bêre vir later (Claassens 2003: 255-323). Die Nederlanders het hulle liefde vir groente en vrugte ook na ander dele van die wêreld versprei. Adriaen van der Donck, Nederlandse regsgeleerde wat ‘n aantal jare in die sewentiende eeu in “New Netherlands” in Noord-Amerika gewoon het, skryf dat die Nederlandse koloniste groot kombuistuine gehad het en lief was vir vrugte. Hy beskryf die groot hoeveelheid groente, slaai, kruie en vrugtesoorte wat in die kombuistuine gekweek is (Van der Donck 1656: 152-3, 186-189). Sweedse botanis Peter Kalm skryf in sy dagboek (1749) dat die Nederlandse immigrante se kos en drank wesenlik verskil het van dié van die Engelse in Albanië, Noord-Amerika. “With each dinner they have a large salad, prepared with an abundance of vinegar, and very little or no oil. They frequently drink buttermilk and eat bread and salad, one mouthful after another” (Kalm 1772: vol II,105-6).

Ten spyte van ‘n gebrek aan gedokumenteerde resepte, is bewyse gelewer dat die Nederlanders hulle voorliefde vir groente en vrugte saam met hulle in nuwe wêrelddele gevestig het. Die grootskaalse verbouing van vrugte en groente aan die Kaap is deeglik gedokumenteer en daarom kan afgelei word dat die produkte deel was van die Kaapse dieet, al is die resepte nie in MSB 522 ingesluit nie.

Deegwerk, kleingebak, grootgebak, poeding en lekkers

Die groot hoeveelheid soetgebak wat in al drie dele opgeteken is, wat dikwels meer as een resep vir dieselfde gereg insluit, maak dit in ‘n paar gevalle moontlik om die evolusie en modernisering van kombuis- en baktegnieke in MSB 522 waar te neem. Gis word byvoorbeeld aanvanklik as rysmiddel vir gebak gebruik. Dit word later vervang met potas, kremetart, koeksoda en ten laaste verskyn bakpoeier.

Koekbaktegnieke vorder met verloop van die manuskrip. Aanvanklik is die koekresepte beperk tot “yzer” koek (wafels), struifgebak in panne oor die oop vuur, of kleinkoekies wat uitgedruk of in klein bolletjies gebak is. Meer moderne koekresepte verskyn vanaf bladsy 42, deel I. Die eerste pondkoek-tipe resep verskyn in deel II (“kimmel koek”) en in deel III is die enigste moderne pondkoek-resep aangeteken.

Dit sou vroeër moeilik gewees het om met ‘n vurk of ander ondoeltreffende ouer kombuisgereedskap die verroming van botter en suiker te doen, of eierwitte styf te klop – daarom is die instruksie by “kimmel koek” dat die bestanddele elkeen ‘n uur lank bygeklop moet word. In MSB 522 was die tekstuur van koek die fokus met ‘n groot verskeidenheid bestanddele – vrugte, speserye en neute – teenoor moderne koeke met die klem op versiersel om geur en tekstuur aan koek te verskaf.

Die taalontwikkeling van byna volledig Nederlands in deel I en II na meer Engelse terme soos *custard*, *eggs*, *Mrs*, *bottle*, *teaspoon* en *boiled fat* in deel III word waargeneem. Die geleidelike ontwikkeling van Afrikaanse woorde soos *hoen* wat later hoender word en *colombijn* wat kollewyntjie word, vind deurgaans in die manuskrip plaas.

Wanneer gevolgtrekkings gemaak word uit die ontleding van die resepte is in gedagte gehou dat foute kon insluip. In ‘n wafelresep is daar byvoorbeeld vyf eiers gelys in die bestanddele, maar wanneer die metode geskryf word, noem die skrywer tien eiers (MSB 522: 109).

Die generiese name vir baie van die koeke en poedings resoneer ook met die name wat in die oudste kookboeke en manuskripte aangeteken is. In die Blanckenberg-weduwee se *keukenboek* is soortgelyke poedingname soos byvoorbeeld “een podding”, “een gebakte podding”, “dikkoek” en “zoet gebak voor huijs gebruik” (SDM 1819: gb, no 1,57, 58, 62, 65). Mostert het resepte vir “Boere Podding”, “beschuit”, “bolle”, “Bloem Podding”, “beschuitjes”, “zoete koek” en “dikkoek” (MSB324.1(1): gp). Hierdie tendens is ook waargeneem in die eerste gedrukte Suid-Afrikaanse resepteboeke. Die afleiding hiervan is dat baie van die bekende moderne koekname eers ontwikkel het nadat MSB 522 ontstaan het.

In hoofstuk vier is verwys na die verbintenis van name met spesifieke geografiese plekke en identiteit, byvoorbeeld Amerikaanse koek. In MSB 522 toon die Nederlandse resep vir “Kwakers podding” ooreenkoms met ‘n Engelse resep vir “Quaking pudding” uit die sewentiende eeu. Die name dui op die gedeelde koskultuur wat binne ‘n geografiese en kulturele spasie ontwikkel.

Dranke

Met die eenvoudige eier-en-wyn-nageregte, kandeel en “ey de lombre” verbind die Kaapse reseptemanuskrip MSB 522 eeue se kookkuns, kulture en tradisies – van Italië, Frankryk en die Lae Lande tot die Kaap. Die feit dat die alkoholiese skuimpap en veral kandeel nie in deel III opgeteken is nie, wys moontlik op die tydperk waarin die dooptradisies en gereg aan die Kaap verander het, of vergete geraak het – ten minste vir die skrywers van MSB 522.

Alhoewel die maak van alkoholiese drankies geensins tot Frankryk beperk was nie, en die Hollanders dit ook tradisioneel tuis berei het, is die ratafia en *eau-de-vie* waarskynlik van Franse afkoms. Dit het ongelukkig nie in Suid-Afrikaanse koskultuur behoue gebly nie. So ook het die gebruik van wyn en brandewyn heelwat verskraal in moderne kookkuns, sedert die tydperk toe die resepte in MSB 522 opgeteken is. Die rykes het ook nie geskroom om meer te betaal vir ingevoerde bier of Rynse wyn nie – daarvan getuig die aantekening van besoekers aan die Kaap, sowel as die resepte van MSB 522.

HOOFSTUK 7

EVALUERING

Die hoofdoel van hierdie studie was om ondersoek in te stel na die geskiedenis en voedselkultuur van reseptemanuskrip MSB 522 en uiteindelik te bepaal wat die bydrae daarvan was tot die Suid-Afrikaanse koskultuur. In die inleiding is ook spesifieke doelwitte wat kon bydra tot die bereiking van die oorkoepelende doel geïdentifiseer. Hierdie doelwitte word vervolgens geëvalueer.

7.1 TRANSKRIPSIE

Die vertrekpunt was die transkribering van die resepte in MSB 522, met die uitsondering van enkele resepte vir skoonmaakmiddels en gesondheidspreparate (bespreek onder afdeling 2.3.4). Die proses van transkribering is in hoofstuk 2 bespreek en die resultaat is as addendum aangeheg. Dit was moontlik om die dokument volledig te ontsyfer, met slegs ‘n paar letters en drie woorde op bladsy 133 waaroor twyfel bestaan, in welke geval die waarskynlike woorde, of letter, in vierkantige hakies aangedui is.

7.2 DATERING

Omdat die identiteit van die skrywers onbekend was, is riglyne wat kon lei tot die datering van die manuskrip in die volgende stap ondersoek. Die ondersoek, in hoofstuk 2 uiteengesit, dek ‘n ontleding van paleografie, taalgebruik, mate en gewigte, geldeenhede, metodes, bestanddele en resepte-inhoud en tipografie. Verskillende handskrifpatrone is geïdentifiseer, gevolglik kon die reseptemanuskrip in verskillende dele ingedeel word. Met die ondersoek is verder bepaal dat die handskrifpatrone chronologies op mekaar volg. Behalwe vir die datum 1796 wat in deel II voorkom, is genoegsame bewyse ingesamel om te bepaal dat die reseptemanuskrip in die agtiende eeu ontstaan het en dat die laaste deel na die datum 1837, toe koningin Victoria die troon bestyg het, voltooi is. Eers na voltooiing van die genealogiese ondersoek (hoofstuk 3) kon die tydperk met redelike sekerheid afgebaken word as circa 1719-1888.

7.3 IDENTIFIKASIE VAN SKRYWERS

Die genealogiese ondersoek het verder gelei tot die identifikasie van die persone wat voorin die resepteboek hulle name verewig het (“Mrs the Widow Van Blommestein” en “Westpalm, Kaapstad”). Bewyse is gevind van ‘n hegte vriendskap en gedeelde professionele loopbaan tussen die Van Blommestein- en Westpalm-families wat terug strek oor meer as ‘n eeu voor die reseptemanuskrip deur Victor Desvages aan NABIK geskenk is. Isabella Westpalm (c1719-1755) was waarskynlik die eerste bydraer en haar oudste dogter, Geertruyda Margaretha Westpalm (1748-1816), is geïdentifiseer as bydraer van deel II waarin die datum 1796 vier maal voorkom. Geertruyda Margaretha Westpalm se naamgenoot en enigste erfgenaam, Geertruyda Valerida van Blommestein (1812-1888), is waarskynlik verantwoordelik vir die bydraes van die laaste deel, alhoewel ‘n tweede moontlike bydraer van deel III ook bepaal is, naamlik Desvages (skenker van die reseptemanuskrip aan NABIK) se ouma, Geertruida Susanna van Blommestein (née Ackerman c1811-1869). Victor se ouma word ‘n weduwee Van Blommestein in 1856 met die afsterwe van haar eggenoot, Johannes Michael Adriaan van Blommestein.

7.4 WAAR PAS MSB 522 IN DIE KAAPSE VOEDSELKULTUUR IN?

Dit was belangrik om vas te stel of die reseptemanuskrip wel aan die Kaap ontstaan het, omdat dit nie as vanselfsprekend aanvaar kon word van alle reseptemanuskripte wat in NABIK se versamelings opgeneem is nie. Die inligting oor die skenkers en bronmateriaal in dié versamelings is beperk of bestaan glad nie. Bo en behalwe die inskripsie “Kaapstad” onderaan die naam Westpalm wat ‘n goeie aanduiding is, is dit bo twyfel in hoofstukke 2 en 3 bewys dat MSB 522 ten minste ten dele aan die Kaap ontstaan het. Sodoende is die navorsingsvraag of die skrywers deel van die Kaapse gemeenskap was en of die skrywers vir ’n redelike tydperk aan die Kaap gewoon het om die Kaapse kultuur te kon assimileer en uitleef, beantwoord.

Met die ondersoek is ook gepoog om vas te stel of daar enige verwysings na stedelike of landelike kultuur is. Indien die skrywers naby ‘n groter sentrum gewoon en geleef het, sou verwysings na markte of winkels dit waarskynlik aandui. In dié geval is geen verwysings van die aard gevind nie, maar wel verwysings na geldeenhede en produkte, daarom sou afgelei kon word dat die kokke ten minste binne bereik van ‘n winkel of mark was.

Alhoewel dit nie die fokus van hierdie studie was nie, dien MSB 522 as diachroniese dokumentasie van die ontwikkeling van taal aan die Kaap, soos bespreek in hoofstuk 2. Die voertaal van MSB 522 is Hollands. Met verloop van tyd word dit meer Hollands-Afrikaans, en Engelse woorde verskyn in die laaste deel. Vanweë die persoonlike aard van ‘n

reseptemanuskrip was dit waarskynlik ‘n weerspieëling van die taalgebruik van die bydraers. Bewyse daarvoor word verder gevind in die fonetiese spelling van veral Franse woorde soos “boif” (vir *boeuf),* “gryladen” (vir *grillade*), “seu” (vir *jus*). Die fonetiese spelling kan daarop dui dat Frans nie die moedertaal van die skrywer was nie, alhoewel dit ook kan dien as bewys van ‘n substandaard-spelvermoë. Die Kaapse voedselkultuur het ‘n bydrae tot die totstandkoming van ‘n eie Kaapse taalidentiteit gelewer, soos die gebruik van die woord “asietten” (bespreek onder 2.3.5) bewys. Dié woord is in Nederlands gebruik om ‘n skottel toespys aan te dui, terwyl dit volgens Woodward aan die Kaap vir ‘n pieringvormige bedienbord gebruik is.

7.5 MSB 522 EN DIE VERBANDE MET ANDER VOEDSELKULTURE

Dit is onder afdeling 6.11.3 bespreek hoe die gereg “blanc mange” se karakter verander het, terwyl die naam dieselfde gebly het. Die gereg beantwoord nog een van die navorsingsvrae en is ‘n illustrasie van hoe die Kaapse voedselkultuur verbind is aan onder andere dié van Wes-Europa. Resepte in MSB 522 toon ook ‘n verwantskap met resepte wat intussen in die Suid-Afrikaanse, sowel as in die oorspronklike voedselkultuur, verlore gegaan het. Om slegs enkele van talle voorbeelde uit te lig: die resepte om ‘n sous met bloed te verdik en snoek “blaauw” te kook (soos bespreek onder 5.2.1), wat ook in 17de- en 18de-eeuse Nederlandse resepteboeke verskyn het, bestaan nie meer in die eietydse voedselkultuur nie.

Moderne idees oor intellektuele eiendomsregte so ver dit skrywes oor tradisionele handvaardighede soos voedselvoorbereiding en resepte aangaan, was nie van toepassing in die tyd waarin MSB 522 ontstaan het nie. Alhoewel kopiereg vroeg in die agtiende eeu in beginsel aanvaar is, is dit in praktyk eers heelwat later toegepas (Deazley 2006: 13-124). In hoofstukke 5 en 6 is telkens gewys op die ooreenkoms van die resepte in MSB 522 (deel I en II) met gedrukte Nederlandse, Duitse en Engelse bronne, waar die resepte in sommige gevalle byna woordeliks oorgeneem is. Hieruit is afgelei dat die kookkuns van MSB 522, verteenwoordigend van die Kaapse elite, tot ‘n kosmopolitaanse cuisine ontwikkel het. Nederlandse, Duitse, Franse, Engelse en Oos-Indiese voedselkultuurbronne is geïdentifiseer en ooreenkomste met die Amerikaanse koloniale kultuur is ook ondersoek en bespreek.

Sekere geregte soos bobotie en marmelade het deur die invloed van meer as een voedselkultuur tot stand gekom. Deur die bestudering van bobotie is tot die slotsom gekom dat die gereg nie ‘n enkelvoudige identiteit het nie – die storie van bobotie kan vanuit verskeie invalshoeke vertel word, waarvan baie waarskynlik nie (meer) bereikbaar is nie. Erfeniskos soos bobotie illustreer ‘n verweefde mengsel van plaaslike, Oos-Indiese en Europese tradisies.

In hoofstuk 3 is uitgewys dat die 18de-eeuse Kaapse inwoners as ‘n gemeenskap trots geïdentifiseer het as ‘n unieke groep, beïnvloed deur ‘n vermenging van Noord-Europese en Indiese-Oseaan-invloede. Die ondersoek van MSB 522 fokus op die sosiale elitegroep van die Kaap. Alhoewel die Kaapse voedselkultuur van die tyd nie goed gedokumenteer is nie, is dit ook waargeneem dat ander sosiale strata ‘n eie voedselkultuur ontwikkel het, soos byvoorbeeld die talle Chinese eethuise wat in hoofstuk 4 (4.4.19.2) bespreek is – verskaffers van bekostigbare maaltye, piekelvis of kerrie-en-rys aan soldate, seelui en slawe. Hieruit kan afgelei word dat, alhoewel die weergawe van koloniale kookkuns wat tydens die VOC-bewind ontwikkel het die belangrikste voorganger van hedendaagse Suid-Afrikaanse kookkuns is, dit nie tot die huise van die elite beperk was nie. Die kookkuns het verder ook nie geëindig met die beëindiging van kolonialisme nie – die resepte soos kerrie-en-rys en talle ander uit MSB 522 leef in Suid-Afrikaners se kooktradisies voort.

Al was die voertaal van MSB 522 Nederlands of Nederlands-Afrikaans, was daar ‘n bewustheid van, of dalk selfs ‘n konneksie met ander wêrelddele, deur die verwysings na ander geografiese ruimtes. Die name wat die kokke van MSB 522 aan hulle geregte gegee het, gee ‘n aanduiding van hulle tradisies, aspirasies en intensies. Deur byvoorbeeld ‘n resep ‘n naam in ‘n ander taal soos Engels, Frans of Portugees te gee, kan ‘n aanduiding wees dat die kok óf die taal magtig was, óf geaspireer het om die taal te bemagtig, óf vertroud was met die kookkuns wat die taal verteenwoordig, óf doodgewoon deftig wou klink. Die moontlikheid bestaan ook dat, omdat die Kaapse hawe deur baie buitelanders besoek is, Kapenaars gemaklik of bekend was met vreemde tale, en mettertyd frases of woorde uit dié tale in hulle praat- en skryftaal kon opneem.

In hoofstuk 6 is aangedui dat die name van baie soetgeregte ooreenstem met die name in tydgenootlike Kaapse reseptemanuskripte soos dié van Blanckenberg en Mostert. By ‘n resep vir “duyve pastey” maak die kok ‘n nota dat “zommige doen er wel kalfsborstjes in” (MSB 522: 48), waarmee sy te kenne gee dat sy by meer as een geleentheid die pasteiresep met kalfsborsies (in die plek van óf saam met duif) ervaar het. Hieruit kan afgelei word dat resepte binne die sosiale sfeer van die Kaapse burgers gedeel is en dat ‘n eie voedselidentiteit daardeur aan die Kaap kon ontwikkel. Soos in hoofstuk 1 bespreek, is Albala van mening dat kookboekliteratuur nie altyd ‘n ware refleksie is van die voedsel wat geëet is nie – in hiérdie geval was die resepte wel ‘n refleksie van die Kaapse voedselkultuur.

Een van die basiese beginsels van semiotiek is dat alles in kultuur betekenis dra en dat die mens konstant besig is om sin te maak uit die realiteit wat hom omgewe. Sekere resepte, soos byvoorbeeld dié vir kandeel en bruidskoek (bespreek onder 6.8.3 en 6.14.1), dui daarop dat tradisies en rituele uit die lande van herkoms aan die Kaap voortgesit is. Kandeel is, soos in

Nederland, by die geboorte van ‘n kind bedien. Ook bruidskoek, gewortel in Victoriaanse ideale, is ‘n ineengewikkelde draer van simboliese betekenis, gevorm deur ‘n kombinasie van kuns, seremonie en deelname deur gaste aan die trouseremonie. Sullins bevind dat, alhoewel die rituele rondom troues en bruidskoek nie noodwendig deur almal verstaan word, of op dieselfde wyse geïnterpreteer word nie, die oorgrote meerderheid van die Anglo-Amerikaanse gemeenskap daaraan deelneem en selfs verwag dat daaraan deelgeneem sal word. Op hierdie wyse word tradisies van een geslag na die volgende oorgedra en mettertyd word dieperliggende betekenis aan die rituele gekoppel (Sullins 2017: 149-164). Die kultuurvormingsproses is deur die kokke van MSB 522 onderhou, om op hierdie manier ‘n bydrae tot die vorming van Suid-Afrikaanse koskultuur te lewer.

7.6 DIE VOEDSELKULTUUR VAN MSB 522

Een van die hoofdoelwitte van hierdie studie was die bepaling van die koskultuur van MSB 522. Die doelwit is bereik. Weens die omvang, verskeidenheid en die lang periode wat die resepte in die manuskrip verteenwoordig, was dit moontlik om ‘n beeld te vorm van die koskultuur van MSB 522.

Met verwysing na die Lévi-Strauss-beginsel dat kookkuns die siel van ‘n gemeenskap ontbloot (bespreek onder 1.2.4), kan gesê word dat die voedselkultuur van MSB 522 verteenwoordigend is van die 18de- en 19-eeuse sosiale elite aan die Kaap, ‘n uitgelese groep amptenary, handelaars en grondeienaars. Dié sosiale kultuur is in hoofstukke 3 en 4 bespreek. Voedsel en drank was ‘n belangrike deel van die praktyk van gasvryheid, en die kuns van ‘n bedrewe kok kon sosiale status verwerf en plesier verskaf. Dat kos deurlopend belangrik is in die Suid-Afrikaanse kultuur, word gereeld deur hedendaagse kookboekskrywers bevestig. Abrahams beskryf byvoorbeeld die belangrikheid van kos in die Kaaps-Maleier-gemeenskap as die kern van “hul kleurryke gewyde en familiefeeste” (1996: 7); in *Boesmanlandse Hunkerkos* begin die skrywersinleiding met die woorde “hier in die Boesmanland is ons lief vir eet en kuier rondom ‘n tafel” en borduur dan voort om die belangrikheid van kos in die Boesmanlandse kultuur te beklemtoon (Van Niekerk en De Vries 2013: inleiding); in *District Six, Huis kombuis* word voedsel en die geassosieerde kulturele praktyke as ‘n fasiliteerder beskryf waarmee ‘n sin vir self, familie en gemeenskap gekweek word, en die lewe betekenisvol gevorm word (Smith 2016: 8-17); Tshukudo en Trapido beskryf sekere sosiale geleenthede wat ‘n belangrike deel vorm van swart Suid-Afrikaners se kultuur, waar voedsel verpligtend is – hulle verwys daarna as die “trippel-M”- geleenthede: *maso* (begrafnisse), *matlapa* (onthulling van grafstene) en *magadi* (*lobola,* oftewel bruidskat) (2016: 11).

Bo en behalwe dat die resepte in MSB 522 die basiese voedselgroepe wat deur ‘n moderne dieet vereis word, insluit, is weelderige resepte met luukse bestanddele, beskore vir ‘n formele gastetafel, en geregte wat tegniese vaardigheid verg, hierin weerspieël. Die skrywers het oor die middele beskik om ‘n groot plaaslike verskeidenheid, sowel as ingevoerde bestanddele, wyn en bier in die kombuis te gebruik. Deur die verwerking van heelwat produkte soos vrugte en vleis het die kokke van MSB 522 verseker dat voldoende voorsiening gemaak kon word vir buite-seisoenale tydperke. Dit is in hoofstuk 6 beredeneer dat resepte (soos byvoorbeeld groente en brood) wat nie opgeteken is nie, nie noodwendig dui op ‘n gebrek daaraan in die dieet nie.

Die vraag waarom MSB 522 ontstaan het, was deel van die ondersoek na die koskultuur van MSB 522. In hoofstuk 2 is die beter skryfstyl, taal- en spelvaardighede van dele I en II bespreek en is daar uitgewys dat in sommige gevalle meer formele woordkeuses gedoen is. Die vraag waarom MSB 522 ontstaan en vir wie dit bedoel was, bly egter gedeeltelik onbeantwoord. Was die resepte net die versameling van ‘n bedrewe kok wat haar persoonlike resepte en gedagtegang op skrif gestel het? Dui die meer formele woordkeuses slegs op ‘n beter opvoedingspeil van die skrywers, of was die resepte juis formeel en didakties om binne ‘n formele huishouding te dien as instruksie en handleiding vir ‘n jonger familielid of dalk ‘n werknemer of dienskneg (slaaf) wat vir die voorbereidings in die kombuis verantwoordelik was?

Nog navorsingsdoelwitte wat met die ondersoek bereik kon word, was om die vernaamste smaakprofiele te bepaal, sowel as om die vraag te beantwoord of die resepte van MSB 522 in moderne Suid-Afrikaanse kookkuns opgeneem is. Weens die groot aantal en wye verskeidenheid resepte kon ‘n duidelike beeld van soet- en soutgeregte se smaakprofiel in MSB 522 bepaal word, behalwe in deel III waar soutgeregte te min was om ‘n betroubare smaakprofiel vir soutgeregte vas te stel. Resepte is tematies verdeel in hoofstukke 4 tot 6, met gevolgtrekkings aan die einde van afdelings.

Die vernaamste smaakprofiele van die reseptemanuskrip behels die gebruik van kruie en speserye en spesifiek verandering in die gebruik daarvan wat met verloop van tyd in die kookkuns plaasgevind het. Nog kenmerkende smaakprofiele is suurgeregte, soet-met-sout-geregte en soet-suur-geregte, in hoofstuk 5 en 6 bespreek. In sommige resepte is selfs meer as een soort suur bestanddeel saam gebruik, soos byvoorbeeld asyn én suurlemoensap. Al word hoeveelhede vaag aangedui, kan dit uit die dubbele en gereelde byvoeging van suur bestanddele in geregte afgelei word dat die resultaat daarvan ‘n skerperige suur smaakprofiel sou wees. Dié smaakprofiel het grotendeels verlore geraak in die Suid-Afrikaanse kookkuns. Net soos die gebruik van suiker saam met soutgeregte in sommige gevalle verdwyn het (soos

byvoorbeeld suiker wat as ‘n spesery bygevoeg word, of soet rosyne en/of suiker in vispastei en palinggeregte). Nogtans het dit in sekere resepte behoue gebly (soos byvoorbeeld soetpatat saam met snoek). Hierdie soet-suur smaakprofiel leef vandag nog voort in Suid-Afrikaanse kookkuns en lewer ‘n bydrae tot die unieke identiteit daarvan. Die ontwikkelingsproses van kerrie is in hoofstuk 4 uiteengesit en daarvolgens was kerriegeregte met die beslag van MSB 522 nog in ‘n ontwikkelingsfase. Dit verklaar waarom kerrieresepte nie ‘n kenmerk van MSB 522 is nie. Die enkele bobotieresep is ‘n sagte geurige kerrie; daarenteen verskaf brandrissies in deel III ‘n skerp smaak in ‘n aantal resepte.

Die reseptemanuskrip gee nie ‘n aanduiding van hoe groot die kombuise was, of hoe die uitleg gelyk het waarin gewerk is nie. Dit verskaf ook nie ‘n lys van toebehore wat in die kombuis gebruik is nie, maar dit word geïmpliseer deur ‘n groot repertoire van aksies wat in die kombuis uitgevoer is. Die gevorderde tegnieke wat in hoofstuk 2 bespreek is, getuig daarvan dat die kombuise waarin MSB 522 beslag gekry het ten minste tot ‘n mate goed ingerig was.

7.7 DIE BYDRAE VAN MSB 522 TOT SUID-AFRIKAANSE KOOKKUNS

Die laaste doelwit van hierdie studie was om ‘n bydrae te lewer tot ‘n duideliker geheelbeeld van die historiese ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse voedselkultuur.

Deur die ondersoek was dit moontlik om ‘n beeld te vorm van die voedselkultuur van ‘n sekere sosiale groep in die agtiende en negentiende eeu – ‘n tydperk in die Kaapse kosgeskiedenis waarvan min geskrewe resepte bewaar gebly het (met die uitsondering van die laaste deel van die negentiende eeu). MSB 522 is verteenwoordigend van die denkproses van ‘n sekere tydperk en lewer daarom ‘n bydrae tot die geheelbeeld van die vormingsproses. Goody redeneer dat, wanneer voedselpraktyke tot ‘n literêre proses ontwikkel, dit ‘n onderwerp van oordenking en gedagtegang word en deur die proses met ander areas van kennis binne die kultuur verbind (Goody 1982).

Sekere bestaande teenstrydighede oor die herkoms en ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse voedselkultuur is in voorafgaande hoofstukke aangespreek. Voedsel kan ook dien as ‘n versoeningsmiddel, soos byvoorbeeld as ‘n voertuig tussen Engelssprekende en Afrikaanssprekende Suid-Afrikaners om teenoor mekaar welwillendheid te toon en na mekaar uit te reik. Engelssprekende mev. Dijkman skryf in haar voorwoord dat sy haar resepteboek in Afrikaans uitgegee het, om te voorsien in ‘n behoefte onder “onse Afrikaanse Onderveldse susters” (1890: voorwoord). Hoewel mev. Dijkman die stap sou oorweeg omdat dit ekonomies sin maak, moet dit ook beoordeel word teen die agtergrond van die stryd om erkenning van die Afrikaanse taal en die afkeer waarmee Afrikaans in dié tydperk behandel is (Nienaber en

Nienaber 1941). Hildagonda Duckitt, dogter van ‘n Afrikaanse moeder en ‘n Engelse vader, beskryf die goeie gesindheid wat tussen haar Engelse en Afrikaanse familielede geheers het (1978: 1-3). Duckitt gee in haar twee resepteboeke, gepubliseer in die tyd van die Anglo-Boereoorloë (1880-1881 en 1899-1902), erkenning aan beide Engelse en Afrikaanse vriende.

In ‘n bloudruk vir die totstandkoming van ‘n nasionale voedselkultuur van jong nasies (1988, *How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India*) redeneer Appadurai dat gepubliseerde resepte ‘n platform bied vir mense van verskillende agtergronde, sosiale status en kulture om aan mekaar bekend gestel te word. Hy wys daarop dat ‘n groot aantal “Indiese” kookboeke geskryf is deur Westerlinge of mense wat nie van Indiese agtergrond is nie en wat buite die grense van Indië woon. Vele van die boeke is induktief saamgestel – subjektief deur die samesteller versamel, en nie noodwendig ‘n ware verteenwoordiging van Indiese voedselkultuur nie. Appadurai erken dat dié boeke ‘n konstruksie van die “ander” is, maar, gestroop van ‘n polities-ideologiese lens, redeneer hy dat dit ook ‘n geleentheid is vir kultuuruitruiling om plaas te vind, om begrip en kennis oor mekaar te versamel, en boonop skep die hele spektrum resepte ‘n antologie wat gespesialiseerde kategorieë verteenwoordig (Appadurai 1988: 3-23). Appadurai se bespreking van die idee dat voedsel juis die verskillende (etniese/kultuur-) groepe bemagtig om hulle eie identiteit te verteenwoordig, is van belang in ‘n Suid-Afrikaanse konteks. So ‘n inklusiewe benadering bied groepe van diverse agtergrond die geleentheid op ‘n *vignette* in die “ander” se lewe, en ‘n geleentheid om wedersydse respek te bou. Freeman maak die afleiding in sy ontleding van die ontwikkeling van die Chinese Suidelike-Sung-cuisine (1127-1279) dat geen nasie se kookkuns ontwikkel uit die tradisies van slegs een kultuurgroep of streek nie. ‘n Nasie se kookkuns ontwikkel deur die beste van verskeie tradisies te selekteer en dan te amalgameer (Freeman 1977: 144). In die inleiding is verwys na uitsprake deur sjefs dat daar nie ‘n enkelvoudige definisie vir Suid-Afrikaanse voedselkultuur bestaan nie. Deur die ontstaansgeskiedenis van bobotie te bestudeer, is dit duidelik dat dié uitsprake van sjefs gegrond is. Verder kan uit Appadurai en Freeman se stellings ter ondersteuning afgelei word dat ‘n nasie se voedselkultuur nie maklik in ‘n eenvoudige definisie saamgevat kan word, of eksklusief slegs aan sekere bydraers toegeken kan word nie.

MSB 522, met die uitsondering van volstruiseier, beskryf nie spesifiek Suid-Afrikaanse inheemse plante of diere nie (alhoewel dit moontlik net nie aangeteken is nie). Die bydraers van MSB 522 was van koloniale en slawe-afkoms. Dit lewer daarom nie ‘n bydrae ter aanvulling van pre-koloniale resepte nie en die stelling dat die inheemse voedselkultuur deur kolonisasie uitgewis is, kon nie ondersoek word nie.

Dit vloei uit voorafgaande bewyse dat, alhoewel menings oor die epistemologie, sowel as die ontstaan en ontwikkeling van die Suid-Afrikaanse voedselkultuurstudies verskil, álle resepte en voedselkultuurstudies uiteindelik ‘n bydrae lewer en in ‘n meerdere of mindere mate verteenwoordigend is van ‘n nasie se koskultuur. In die vormingsproses is verskillende kultuurgroepe nie net verweef met mekaar nie, maar is ook bepalers van die resultaat. Kennis oor die voedselkultuur van die verlede dien as ‘n bron van inspirasie vir idees en toekomstige kreatiwiteit. Verder bring kennis bewuswording teweeg wat op sy beurt ‘n sin vir verantwoordelikheid dryf – in hierdie geval die verantwoordelikheid van Suid-Afrikaners om die voedselkultuurerfenis te bewaar. Ten laaste spruit dit uit hierdie studie voort dat ‘n eie Suid-Afrikaanse kookkultuur ‘n bydrae lewer tot hoe Suid-Afrikaners identifiseer as burgers van ‘n post-1994 Suid-Afrika. Terwyl ‘n gedeelde Suid-Afrikaanse identiteit steeds vorm aanneem, is daar ruimte vir (verskillende) mense en groepe om ‘n tafel te deel en saam die spreekwoordelike brood te breek.

BRONNELYS

LITERATUUR

A Lady. 1963. *Life at the Cape a hundred years ago,* C. Struik: Kaapstad.

Aaltje (N.N. (kok)). 1804. *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid,* J.B. Elwe: Amsterdam.

Abrahams, C. 1996. *Die kos en kultuur van die Kaapse Maleiers,* Metz Press: Kaapstad.

Adams, J. 2008. *Hideous absinthe, a history of the devil in a bottle,* I.B. Tauris & Co Ltd: Londen.

Albala, K. 2002. *Eating right in the Renaissance*, University of California Press: Berkeley.

Albala, K. (red). 2012. *Routledge international handbook of food studies*, Taylor & Francis: Londen (e-boek) https://ebookcentral.proquest.com/lib/northwu-ebooks/reader.action?docID=1181122&ppg=104 geraadpleeg op 14.3.2020.

Albala, K. 2013. *Food: A cultural culinary history,* transkripsie van lesings 1-36*,* The Teaching Co: VSA, (Scribd lesers apparatuur gebruik (e-boek)).

Alberts, N. (samest). 1998. *Die Noordweste se beste,* privaat uitgegee Erwin en Alta Coetzee: Calvinia*.*

Allaire-Graham, E.S. 2012. From fast to feast: analizing the ubiquitous “White Dish” called Blancmange*,* navorsingsartikel BGC655, Bard College, https://www.academia.edu/1833517/Understanding_Blancmange geraadpleeg op 4.4.2019.

Anderson, D. (red). 2005. *Everyone eats: understanding food and culture,* New York University Press: New York.

Anderson, H.J. (red). 1901. *South Africa a century ago (1797-1801), Part 1: Letters written from the Cape of Good Hope, Part 2: Extracts from a journal,* Maskew Miller: Kaapstad.

Anoniem (*par un Bourgeouis Parisien*). 1393. *Le Ménagier de Paris,* (II), transkripsie van oorspronklike manuskrip in *Bibliothèque nationale de France,* webwerf Project Gutenberg https://www.gutenberg.org/files/44070/44070-h/44070-h.htm geraadpleeg op 13.5.2020.

Anoniem. 1667. *De verstandige cock, of sorgvuldige huys-houdster,* appendiks *De verstandige confituurmaker,* Marcus Willemsz Doornick (boekverkoper): Amsterdam https://books.google.co.za/books?id=SIia-vzGcKgC&printsec=frontcover&dq=de+verstandige+kock+1667&hl=en&sa= X&ved=0ahUKEwjF_fWHk6DkAhWMbVAKHY7tA64Q6AEITzAG#v=onepage&q=de%20verstandige%20kock%201667&f=false
geraadpleeg op 4.4.2020.

Anoniem. 1668. *De verstandige kock, of sorgvuldige huys-houdster,* appendiks *De verstandige confituurmaker, Reynier Sleghers* (boekverkoper): Antwerpen https://books.google.co.za/books/about/ De_verstandige_kock_oft_Sorghvuldige_huy.html?id=CYVbAAAAQAAJ&redir_esc=y
geraadpleeg op 6.5.2019.

Anoniem. 1669. *De verstandige kock, of sorgvuldige huys-houdster,* appendiks *De verstandige confituurmaker,* Marcus Doornick (boekverkoper): Amsterdam https://books.google.co.za/books?id=GiBE-O13r-IC&pg=PA24&dq=%22om+leckere+pot-pastey+te+maken%22&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwj_kqStrKDkAhXC0KQKHW_JC_AQ6AEIKjAA#v=onepage&q=%22om%20leckere %20pot-pastey%20te%20maken%22&f=false
geraadpleeg op 4.4.2020.

Anoniem (eene voorname mevrouwe). 1752. *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, 3de druk, S van Esveldt: Amsterdam (digitale kopie in pdf-formaat afgelaai) https://www.dbnl.org/tekst/_vol002volm01_01/colofon.php
geraadpleeg op 12.10.2019.

Anoniem (eene voorname mevrouwe). 1754. *Aanhangzel van de volmaakte Hollandsche keuken-meid*, 3de druk, S. Van Esveldt: Amsterdam, (digitale kopie in pdf-formaat afgelaai) https://www.dbnl.org/tekst/_vol002volm01_01/colofon.php
geraadpleeg op 4.4.2019.

Anoniem (‘n Frystaatse Dame). 1914. *Di Afrikaanse koeke en poeding boek*, Faksimilee-uitgawe geen datum, Paarlse Drukpers Maats Beperkt: Paarl.

Anoniem. 1923. *The Homestead,* bylae van *The Farmer’s Weekly,* 3.10.1923.

Anoniem. 1973. *De verstandige kock*, *of sorgvuldige huys-houdster* Amsterdam, faksimilee-uitgawe deur Buyten & Schipperheijn, Repro-Holland: Amsterdam.

Appadurai, A. 1988. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India, *Comparative Studies in Society and History* 31(1).

Armstrong, J.C. 2013. Chinese restaurants in eighteenth-century Cape Town, *Quarterly Bulletin of the National Library of South Africa,* vol 67, Jan-Mrt.

Ayto, J. 2012. *The diner's dictionary*, *word origins of food and drink*, 2de druk, Oxford University Press
https://archive.org/details/dinersdictionary0000ayto/page/n7/mode/2up?q=sago
geraadpleeg op 12.8.2019.

Baderoon, G. 2004. Oblique figures: representations of Islam in South African media and culture, (ongepubliseerde PhD-proefskrif, Universiteit van Kaapstad).

Ballerini, L. (red). 2005. *The art of cookery, the first modern cookery book, Maestro Martino of Como*, vertaal deur J. Parzen, University of California Press: Berkeley.

Barnes, A.R. 1890. *Colonial household guide,* 2de druk, Darter Brothers & Co: Kaapstad.

Barnes, A.R. 1913. *Colonial household guide,* 5de druk, Darter Brothers & Co: Stellenbosch.

Barrow, J. 1806. *Travels into the interior of Southern Africa,* vol I & II, T Cadell & W. Davies: Londen.

Battus, C. 1593. *Eenen seer schoonen ende excellenten Cocboeck,* uitgewer onbekend: Dordrecht transkripsie deur Maarleen Willebrands, (digitale gepubliseer)
http://www.kookhistorie.nl/index.htm
geraadpleeg op 5.7.2019.

Bauermeester, E.M. 2002. *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief,* (ongepubliseerde MA-verhandeling, Universiteit van Pretoria).

Becuţ, A.G. & K.L. Puerto. 2017. Introduction. Food history and identity: Food and eating practices as elements of cultural heritage, identity and social creativity, *International Review of Social Research* 7(1).

Beeton, I. 1982. *Mrs Beeton's book of household management,* Chancellor Press: Londen.

Bernardin de Saint-Pierre, J.H. 1775. *A voyage to the Isle of France, the Isle of Bourbon and the Cape fo Good Hope* vertaal deur John Parish, W. Griffen: Londen.

Bernardin de Saint-Pierre, J.H. 2002. *A voyage to the Isle of France, the Isle of Bourbon and the Cape fo Good Hope (1774),* vertaal deur Jason Wilson, Signal Books: Oxford.

Bertelsen, C.D. 2019. *"A Hastiness of Cooks"; A practical handbook for use in deciphering the mysteries of historic recipes and cookbooks, for living-history reenactors, historians, writers, chefs, archaeologists, and of course, cooks,* Turquoise Moon Press: Florida.

Böeseken, A.J. 1977. *Slaves and free blacks at the Cape 1658-1700,* Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Bógaert, A. 1711. *Historische reizen door d' oostersche deelen van Asia: (…) tot aan het opontbod des Gouverneurs Willem Adriaan van der Stel*, Nicolaas ten Hoorn (boekverkoper): Amsterdam (digitale kopie) http://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb10469775- geraadpleeg op 27.4.2020.

Borcherds, P. 1907. *Blade uit de memoirs van Petrus Borcherds 1861,* vertaal deur Fred Olland, A.S. Robertson: Kaapstad.

Borcherds, P.B. 1963. *An autobiographical memoir of Petrus Borchardus Borcherds 1863* faksimilee, African Connoisseurs Press: Kaapstad.

Boshoff, S.P.E. & G.S. Nienaber. 1967. *Afrikaanse etimologieë*, Die Suid-Afrikaanse Akademie vir Wetenskap en Kuns: Pretoria.

Bosman, D.B. & H.B. Thom (reds). 1952. *Jan van Riebeeck, Daghregister,* Deel I 1651-1655, A.A. Balkema: Kaapstad.

Bosman, D.B. 1952. *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana,* Drukkerij Holland: Amsterdam.

Botes, S.M. & A. Wessels. 2014. Bloemfontein se inwoners tydens die laat negentiende eeu, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis,* 28(2).

Botes, S.M. 2014. Bloemfontein gedurende die bewind van president F.W. Reitz 1889 - 1895, (ongepubliseerde PhD-proefskrif, Universiteit van die Vrystaat).

Botha, W.F. (hoofred). 2005. *Woordeboek van die Afrikaanse Taal, P-Q,* Buro vir die WAT: Stellenbosch.

Bradley, R. 1736. *The country housewife and lady's director*, I & II, 6de uitgawe, D. Browne: Londen.

Braet, G. 2014. Edelike spijse en kock bouken, een vergelijkende studie van kookboeken in de Zuidelijke Nederlanden 1450-1650, (ongepubliseerde MA-verhandeling, Universiteit Gent).

Breisach, E. 2007. *Historiography Ancient, Medieval and modern*, University of Chicago Press: Chicago.

Breverton, D. 2018. *The Tudor kitchen: what the Tudor's ate and drank,* Amberley Publishing: Stroud.

Breverton, T. 2011. *Breverton's complete herbal*: *a book of remarkable plants and their uses,* Querous Publishers: Verenigde Koningkryk van Groot Brittanje.

Brillat-Savarin, J.-A. 1970. *The physiology of taste,* Penguin: Londen.

Broos, J. & T. Broos. 2014. How perfect is De Volmaakte Hollandsche Keuken-meid (1746)? *Canadian Journal of Netherlandic Studies/Revue Canadienne d'etudes Néerlandaises,* 35(1).

Bryant, A.T. 1949. *The Zulu People, as they were before the white man came*, The Natal Witness Ltd: Pietermaritzburg.

Burden, M. 2000. Die metodologie van kultuurgeskiedenis, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis*, 14(2).

Callaghan, M. 2009. Olive growing at the Cape – a 17th and 18th century conundrum unravelled, *Quarterly Bulletin of the National Library of South Africa*, 1 Januarie, vol 63(1 & 2).

CED. 2014. *Collins English Dictionary*, 12de uitgawe, Harper Collins Publishers: Glasgow.

CFD. 2012. *Collins French Dictionary,* 6de uitgawe, Harper Collins Publishers: Glasgow.

Chamberlain, L. 1983. *The food and cookery of Russia,* Penguin Books: New York.

Chang, K.C. (red). 1977. *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*, Yale University Press: New Haven.

Charsley, S. 1988. The wedding cake: history and meanings, *Folklore,* vol 99(2) https://www.jstor.org/stable/1260461 geraadpleeg op 16.4.2020.

Charsley, S. 1992. *Wedding cakes and cultural history,* Routledge: Londen.

Cheifitz, P. 1985. *Reader's digest South African cookbook,* Reader's Digest Association South Africa: Kaapstad.

Civitello, L. 2008. *Cuisine and culture: a history of food and people,* 2de uitgawe, John Wiley & sons: New Jersey.

Civitello, L. 2017. *Baking powder wars*, University of Illinois Press: Champaign.

Claassens, H.W. & F. Pretorius. 2006. Die bydrae van Jan van Riebeeck tot die verskeidenheid groente en vrugte aan die Kaap 1652-1662, *Tydskrif vir Volkskunde en Volkstaal*, 20(2), November.

Claassens, H.W. 2003. Die geskiedenis van boerekos 1652-1806*,* (ongepubliseerde DPhil-proefskrif, Universiteit van Pretoria).

Clark Jergensen, S. 2016. You say “Barberyes” and I say “Barberries”, *Gastronomica,* 16(2), Somer.

Classen, A. (red). 2015. *Handbook of Medieval Culture* vol 1*,* De Gruyter: Berlyn.

Clift, H. 2011. Assessment of the historic dwelling Jonkersdrift – previously Mount Happy (Farm 1444, Stellenbosch), 25.5.2011, South African Heritage Resource Agency https://sahris.sahra.org.za/sites/default/files/heritagereports/Clift_2011_Jonkersdrift_Farm1444.pdf
geraadpleeg 17.8.2020.

Cockx-Indestege, E. (Uitgewer). 1971. *Eenen Nyeuwen coock boeck,* saamgestel en gedruk deur Gheeraert Vorselman in Antwerpen 1560, Guido Pressler: Wiesbaden.

Coertse, P.J. 1961. *Inleiding tot die algemene volkekunde,* Perskor: Johannesburg.

Coetzee, R. 1977. *Spys en drank, die ontstaan van die Afrikaanse eetkultuur,* Struik Uitgewers: Kaapstad.

Coetzee, R. 1982. *Funa food from Africa: roots of traditional African food culture,* Butterworths.

Coetzee, R. 2010. *Kukumakranka, Khoi-Khoin culture and creative cooking,* Lapa Uitgewers: Pretoria.

Coetzee, R. 2015. *A feast from nature: food culture of the first humans on planet earth,* Penstock Publications: Hermanus.

Collingham, L. 2006. *Curry a tale of cooks and conquerors*, Oxford University Press: New York.

Cook, M.A. g.d (c1972). *Die Kaapse kombuis*, Printpak: Kaapstad.

Cowen, B. 2007. New worlds, new tastes; food fashions after the Renaissance, in *The history of taste*, Thames and Hudson Ltd: Londen.

Crosby, A. 1996. *The measure of reality, qualification in Western Europe 1250-1600,* Cambridge University Press: Cambridge.

D. Robertson (red), Tokyo, Japan (digitale publikasie)
http://www.e-family.co.za/ffy/RemarkableWriting/UL04DeHoopOpConstantiaJanGrof.pdf
geraadpleeg 3.4.2021.

D.J.H. (Mevrouw). 1906. *Oranje kook-, koek- en resepten-boek voor Zuid-Afrika,* 1ste druk.

D.J.H. (Mevrouw). 1913. *Oranje kook-, koek- en resepten-boek voor Zuid-Afrika,* 3de druk.

D.J.H. (Mevrouw). 1918. *Oranje kook-, koek- en resepten-boek voor Zuid-Afrika,* 4de druk.

Dalby, A. 2003. *Food in the Ancient World,* Routledge: New York.

Dapper, O., W. ten Rhyne, J.G. de Grevenbroek & I. Schapera. 1933. *The early Cape Hottentots, described in the writings of Olfert Dapper (1668), Willem ten Rhyne (1686) and Johannes Gulielmus de Grevenbroek (1695*), vertaal deur I. Schapera, Van Riebeeck Vereniging: Kaapstad.

Davidis, H. 1867. *Keukenboek,* 1873, 5de druk Hollandse vertaling, Erven F. Bohn: Haarlem (digitale kopie)
www.gutenberg.org/files/37790/37790-h/37790-h.htm
geraadpleeg op 3.3.2020.

Davidis, H. 1904. *Practical cookbook,* 3de Amerikaanse uitgawe, C.N. Caspar Co. Book Emporium: Milwaukee, (digitale kopie)
https://archive.org/details/cu31924000722862/page/n5/mode/2up
geraadpleeg op 11.6.2020.

Davids, A. 2011. *The Afrikaans of the Cape Muslims,* geredigeer deur H. Willemse en S.E. Dangor, Pretoria Boekhuis: Pretoria.

Davidson, A. 1999. *The Oxford companion to food,* Oxford University Press: Oxford.

Davidson, A. 2014. *The Oxford companion to food,* Tom Jaine (red), Oxford University Press: Oxford.

De Jong, C. 1802. *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaar 1791 tot 1797*, Francois Bohn: Haarlem.

De Jong, C. 1833. *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaar 1791 tot 1797*, G.J.A. Beijerinck: Amsterdam.

De Klerk, P. 2007. Die akkulturasie van die Khoikhoi en die slawe in die Kaapkolonie (1652-1910) – 'n historiografiese ondersoek, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis,* 21(1), Junie.

De Klerk, P.W. ('Mrs'). 1924. *South African cookery made easy*, Juta & Kie: Kaapstad.

De Kock, W.J. (hoofred.). 1972. *Suid-Afrikaanse biografiese woordeboek, deel II,* Raad vir Geesteswenskaplike Navorsing, Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

De Kock, W.J. (hoofred.). 1973. *Dictionary of South African biographies,* vol 2*,* National Council for Social Research, Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

De Lemps, A.H. 1999. *Colonial beverages and the consumption of sugar,* in Food: a culinary history, J.-L. Flandrin & M. Montanari (reds), vertaal deur C Botsford, A Goldhammer *et al,* Columbia University Press: New York.

De Villiers, C.C. & C. Pama. 1981. *Geslagregisters van die ou Kaapse families,* geheel omgewerkte uitgawe hersien en aangevul deur C. Pama*,* deel 2 N-Z, AA Balkema: Kaapstad.

De Villiers, S.J.A. 1970. *Kook en geniet, Suid-Afrikaanse kook- en resepteboek,* privaat uitgegee deur S.J.A de Villiers.

De Wet, C. 2002. Suid-Afrikaanse stamouers op die 17de-eeuse VOC-soustrein*, Capensis* 3.

De Wet, C., L. Hatting, & J. Visagie (reds). 2017*. Die VOC aan die Kaap 1652-1795*, Africana Uitgewers: Pretoria.

Deazley, R. 2006. *Rethinking copyright, history, theory, language,* Edward Elgar Publishing Limited: UK.

Departement van Landbou (samest). 1947. *Kos en kookkuns (die huisvrou se gids),* Staatsdrukker: Pretoria.

Dickson Wright, C. 2011. *A history of English food,* Random House: England.

Dijkman, E.J. 1891. *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepteboek,* D.F. du Toit & Co: Paarl.

Dijkman, E.J. 1979. *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepteboek,*1979 heruitgawe van oorspronklike druk, Human & Rousseau Uitgewers: Kaapstad.

Dooling, W. 2005. The Making of a colonial elite: property, family and landed stability in the Cape Colony, c1750-1834, *Journal of Southern African Studies,* vol 31(1) DOI: https://doi-org.nwulib.nwu.ac.za/10.1080/03057070500035802.

Dreyer, P.S. 1987. Verband tussen geestelike en stoflike kultuur, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuur- en Kunsgeskiedenis,* 1(1), Januarie*.*

Driver, E. 2009. Cookbooks as primary sources for writing history, *Food, Culture & Society,* vol 12(3).

Du Plessis, I.D. 1972. *The Cape Malays,* A.A. Balkema: Kaapstad.

Duckitt, H. 1911. *Hilda's "Where is it?" of recipes*, faksimilee 21ste uitgawe, 1911, Chapman & Hall: Londen.

Duckitt, H. 1978. *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, Faksimilee herdruk, 1902 Macmillan Londen Limited: Londen.

Edwards, W. 1982. Something borrowed: wedding cakes as symbols in modern Japan*, American Ethnologist,* 9(4)
DOI: https://doi.org/10.1525/AE.1982.9.4.02A00050
geraadpleeg op 3.5.2020.

Eliot, T.S. 1948. *Notes towards the definition of culture,* Faber & Faber: Londen.

Engelbrecht, C.L. 1987. *Geld in Suid-Afrika,* Tafelberg Uitgewers.

Erasmus, G.J. 1986. Die geskiedenis van die bedryfslewe aan die Kaap, 1652 tot 1795, (ongepubliseerde PhD-proefskrif, Universiteit van die Oranje Vrystaat).

Erlank, N. 2014. The white wedding: effect and economy in South Africa in the early twentieth century, *African Studies Review,* 57(2).

Esson, L. (red). 1990. *La Rousse gastronomique*, Mandarin Paperbacks: Londen.

Evans, F.W. 2013. *Shakers compendium,* opgedateer en geherpubliseer aanlyn op 29.7.2013, oorspronklike publikasie 1859
http://www.passtheword.org/SHAKER-MANUSCRIPTS/Shakers-Compendium/shaker2x.htm#CHAPI
geraadpleeg 27.10.2021.

Faas, P. 2005. *Around the Roman table: fast and feasting in Ancient Rome,* vertaler S. Whiteside, City of Chicago Press: Chicago.

Fagan, G. 1988. *Roses at the Cape of Good Hope,* Breëstraat-Publikasies: Kaapstad.

Farley, J. 1800. *The London art of cookery and complete housekeeper's assistant,* 9de uitgawe, John Baker: Londen.

Fensham, C. (red). 1978. *Die Stellenbosse Heemkring – Tien jaar oud*, Stellenbosch Heemkring: Stellenbosch.

Ferguson, P. 2005. Eating orders: markets, menus and meals, *Journal of Modern History,* 77.

Ferris, G.T. 1881. *Great singers,* D. Appleton & Company: New York.

Field, E. 2011. Quinces, oranges, sugar, and salt of human skull: Marmalade's dual role as a medicine and a preserve, in *Cured, fermented and smoked foods, proceedings of the Oxford symposium on food and cookery 2010*, H. Saberi (red), Prospect Books: Totnes.

Fischler, C. 1988. Food, self and identity, *Social Science Information,* 27(2).

Flandrin, J.-L. & M. Montanari. 1999. *Food: a culinary history from antiquity to the present*, vertaal deur A. Sonnenfeld, Columbia University Press: New York (e-boek) https://ebookcentral-proquest-com.nwulib.nwu.ac.za geraadpleeg op 30.8.2020.

Fouché, L. (red). 1970. *Die dagboek van Adam Tas*, 1705-1709, tweede reeks, Van Riebeeck Vereniging no 1: Kaapstad.

Fourie, J. 2013. The remarkable wealth of the Dutch Cape colony; measurements from eighteenth-century probate inventories, *History Review,* 66(2).

Franken, J.L.M. (red). 1938. *Duminy-dagboeke,* Van Riebeeck vereniging no 19: Kaapstad.

Fransen, H. & M.A. Cook. 1965. *The old houses of the Cape,* A.A. Balkema: Kaapstad.

Fransen, H. & M.A. Cook. 1980. *The old buildings of the Cape,* A.A. Balkema: Kaapstad.

Fransen, H. 2004. *The old buildings of the Cape,* Jonathan Ball: Kaapstad.

Freedman, P. (red). 2007. *The history of taste,* Thames and Hudson Ltd.: Londen (e-boek) https://b-ok.cc/book/5278723/4e9bdf geraadpleeg verskeie kere tussen 2019-2021.

Freedman, P., J.E. Chaplin & K. Albala (reds). 2014. *Food in time and place,* University of California Press: Kalifornië (e-boek) https://ebookcentral.proquest.com/lib/northwu-ebooks/reader.action?docID=1711036&query=J+Pilcher+food+in+world+history# geraadpleeg verskeie kere tussen 2019-2021.

Freeman, M. 1977. Sung in *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives,* Yale University Press: New Haven.

Geddes & Grosset (uitgewer). 2002. *French English, English French dictionary,* Dave Dale House: Scotland.

Gerber, H. 1978. *Traditional cookery of the Cape Malays,* 4de herdruk (eerste druk 1957), A.A. Balkema: Kaapstad.

Glasse, H. 1747. *The art of cookery, made plain and easy*, Londen, (digitale kopie) https://archive.org/details/TheArtOfCookery/mode/2up geraadpleeg op 12.7.2020.

Goh, L.-H., R. Mohd Said & K.-L. Goh. 2018. Lactose deficiency and lactose intolerance in a multiracial Asian population in Malaysia. *JGH Open,* vol 2(6), Desember https://onlinelibrary-wiley-com.nwulib.nwu.ac.za/doi/full/10.1002/jgh3.12089 geraadpleeg op 28.7.2020.

Goody, J. 1982. *Cooking cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge University Press: Cambridge.

Gordon, B.M. & E.J. Peters. 2015. Introduction, *French Historical Studies*, vol 38(2), Apr.

Gordon. S. 2015. Food and cookbooks in A Classen red, *Handbook of Medieval culture* vol 1, De Gruyter: Berlyn.

Govender-Ypma, I. 2018. It's time to reclaim our food heritage, *Sunday Times, Cuisine,* 4 Nov.

Gray, A. 2013. 'A practical art': an archaeological perspective on the use of recipe books, in S. Pennell & M. DiMeo (reds), *Reading & writing recipe books 1550-1800,* Manchester University Press: Manchester.

Green, L.G. 1971. *A taste of south-easter,* Howard Timmins: Kaapstad.

Grey, S.H. 2016. A growing appetite: the emerging critical rhetoric of food politics, *Rhetoric & Public Affairs,* vol 19(2).

Grobbelaar, P.W. 1990. Dit is kultuurgeskiedenis, *Die Kultuurhistorikus,* vol 5(1).

Grocock, C. & S. Grainger. 2006. *Apicius, a critical edition*, Prospect Books: Totnes.

Groenewald, G. 2005. Friends old and new: The Lammens Sisters at the Cape, 1736, *Quarterly Bulletin of the National Library of South Africa,* vol 59(4).

Groenewald, G. 2007. *Een dienstig inwoonder:* Entrepreneurs, social capital and identity in Cape Town, c1720-1750, *South African Historical Journal,* vol 59.

Groenewald, K. & M. Willebrands. 2018. *Kookboek van Nederlands-Indië, recepten uit vier eeuwen gesckiedenis samestelling van resepte,* Het Zwarte schaap: HC Lochem https://eetverleden.nl/kookboek-van-nederlands-indie/ geraadpleeg op 19.6.2020.

Hanks, P. (red). 2003. *Dictionary of American family names,* vol II G-N, Oxford University Press: Oxford.

Hansen, H.J. (samest). 1968. *De gecroonde kraekeling*, vertaal deur W. Born, Zomer & Keuning: Wageningen.

Harris, S. 2007. *Table valley market gardens*, 1800, 1805, 1807, © Vernacular Architecture Society of South Africa
http://www.vanblerk.co.za/?wpfb_dl=12
geraadpleeg op 23.7.2020.

HAT. 1994. *Verklarende handwoordeboek van die Afrikaanse taal,* Odendal, F.F. (red), Perskor: Midrand.

Hattersley, A.F. 1969. *An illustrated social history of South Africa,* A.A. Balkema: Kaapstad.

Haviland, W.A. 1987. *Cultural anthropology*, Holt, Rhinehart & Winston: New York.

Heard, V. & L. Faull. 1970. *Cookery in Southern Africa, traditional and today,* Books of Africa: Kaapstad.

Heese, H.F. 1974. Genealogie as hulpwetenskap van geskiedenis met verwysing na die boeretydperk in Angola, (ongepubliseerde MA-tesis, Universiteit van Kaapstad).

Hegarty, J.A. 2014. Cookbooks, Ancient and contemporary, *Journal of Culinary Science & Technology* (11).

Hennig, H., A. Krzesinkski-de Widt & F. le Clus. 2005. Money, prices and worth in Cape V.O.C. times, *Capensis* (4).

Hess, K. (red). 1996. *American cookery, by Amelia Simmons,* (herdruk van 1798 uitgawe), Applewood books: Carlye.

Hewitt, A.G. 1911. *Cape cookery, simple yet distinctive*, 6de uitgawe, Darter Bros and Walton: Kaapstad.

Hewitt, A.G. 1973. *Cape cookery, simple yet distinctive,* faksimilee uitgawe, David Phillip Publishers: Kaapstad.

Houston Grey, A. 2016. A growing appetite: the emerging critical rhetoric of food politics, *Rhetoric & Public Affairs* 19(2).

Hugo, A.M. & J. van der Bijl. 1963. *Die kerk van Stellenbosch 1686-1963,* Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Huigen, S. 2009. *Knowledge and colonialism: eighteenth-century travellers in South Africa,* Brill Publishers: Leiden.

Hull, W.I. 1970. *William Penn and the Dutch Quaker migration to Pennsylvania,* Genealogical Publishing Company: Baltimore.

Ibn al-Ḥasan Ibn al-Karīm, M. 2005. *A Baghdad cookery book, the book of dishes (Kitāb al-Tabīkh),* vertaal deur C. Perry, Prospect Books: Totnes.

Jacob, J. & M. Ashkenazi. 2014. *The world cookbook, the greatest recipes from around the globe*, Greenwood: Santa Barbara.

Jansen Sieben, R. & M. van der Molen-Willebrands (reds). 1994. *Een notable boecxken van cokeryen*, De Kan, Amsterdam
http://www.dbnl.org/tekst/-not001nota01/colofon.htm
geraadpleeg op 17.04.2020.

Jansen-Sieben, R. & J.M. van Winter. 1989. *de Keuken van de late Middeleeuwen, een kookboek uit de Lage Landen*, Uitgeverij Bert Bakker: Amsterdam.

Jordan, J. 2008. Elevating the lowly dumpling: from peasent kitchens to press conferences, *Ethnology*, vol 47, University of Pitsburgh.

Kalm, P. 1772. *Travels in North America,* vol I & II T. Lownder: Londen, (digitale kopie)
https://www.americanjourneys.org/aj-117b/print/index.asp
geraadpleeg op 15.6.2019.

Kannemeyer, J.C. 1999. *Leipoldt,* Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Karsten, M. 1951. *The old company's garden at the Cape & its superintendents,* Maskew Miller: Kaapstad.

Keijner, W.C. 1958. *Kookboek voor Hollandse, Chinese en Indonesische gerechten*, 4de druk, J.F. Duwaer & zonen: Amsterdam.

Kevra, S.K. 2015. From raw to cooked: Amy Tan's "fish cheeks" through a Lévi-Strauss lens*, Asian American Literature: Discourses and Pedagogies* (6).

Kindersley, J. ('Mrs'). 1777. *Letters from the islands of Teneriffe, Brazil, the Cape of Good Hope and the East Indies*, John Nourse: Londen.

Kiple, K.F. & K. Coneè Ornelas (reds). 2000. *The Cambridge world history of food*, vol 1 & 2, Cambridge University Press: Cambridge.

Kirsten, J.M. 1985. Die verskuiwinge in die eietydse kultuurbegrip, *Suid-AfrikaanseTydskrif vir Kultuurgeskiedenis*, 2(1), Jan.

Kluckhohn, C. 1987. Queer customs, in R.T. Schaeffer & K.P. Lamm, *The new Introducing Sociology,* Penguin Books: New York.

Koene, A.H. 1996. *Food shopper's guide to Holland,* Eburen Publishers: Delft.

Kolbe, P. 1727. *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop,* I & II Balthazar Lakeman: Amsterdam.

Kuttel, M. 1954. *Quadrilles & konfyt,* Maskew Miller: Kaapstad.

Kuttel, M. 1966. *Hildagonda Duckitt's book of recipes,* AA Balkema: Kaapstad.

Laudan, R. 2013. *Cuisine and empire: cooking in world history,* University of California Press: Kalifornië (e-boek) https://ebookcentral.proquest.com/lib/northwu-ebooks/reader.action?docID=1390810&query=jack+goody+cooking+cuisine+and+class#.

Laurioux, B. 1999. Medieval cooking in J.-L. Flandrin & M. Monanari (reds), *Food: A culinary history from antiquity to the present,* vertaal deur A. Sonnenfeld, Columbia University Press: New York (e-boek) https://ebookcentral-proquest-com.nwulib.nwu.ac.za.

Le Roux, J.G., J.J. Niemand & M. Olivier. 2012. *Bewaarders van ons erfenis,* deel II, Drakenstein Heemkring: Paarl.

Lehman, G. 2003. *The British housewife, cookery books, cooking and society in eighteenth century Britain*, Prospect Books: Totnes.

Leibrandt, H.C.V. 1905. *Precis of the archives of the Cape of Good Hope (1) Requesten (memorials) 1715-1806,* Staatstrukkery: Kaapstad.

Leipoldt, C.L. 1978. *Kos vir die kenner,* Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Leipoldt, C.L. 2005. *Polfyntjies vir die proe,* B. Louw & T.S. Emslie (reds), Sederberg Uitgewers, nuwe uitgawe (1963, oorspronklike saamgestelde bundel).

Lenta, M. & B. Le Cordeur. 1999. *The Cape diaries of Lady Anne Barnard 1799-1800.* vol I & II, Van Riebeeck Vereniging nos 29 & 30: Kaapstad.

Leong-Salobir, C.Y. 2011. *Food culture in colonial Asia: a taste of empire*, University of Wollongong Research online, Routledge: Milton Park, Abingdon, aanlyn gepubliseer https://ro.uow.edu.au/cgi/viewcontent.cgi?referer=https://www.google.co.za/&httpsredir=1&article=1570&context=lhapapers geraadpleeg op 4.05.2019.

Leong, K. 2011. World chefs: Riffel looks to expand South African cuisine, *Mind Food*, 13.04.2011
http://www.mindfood.com/recipe/world-chefs-riffel-looks-to-expand-south-african-cuisine/
geraadpleeg 8.10.2020.

Leschziner, V. 2006. Epistemic foundations of cuisine: a socio-cognitive study of the configuration of cuisine in historical perspective, *Theory and Society,* vol 35(4) Aug, ©Springer Science + Business Media B.V.

Lévi-Strauss, C. 1966. The culinary triangle, *New Society,* Des.

Lévi-Strauss, C. 1997. *The culinary triangle in Food and Culture: a reader* C. Cainihan & P. van Esterick (reds), Routledge: New York.

Lewis, J. 2008. *Cultural studies: the basics*, Sage Publications: Londen.

Lichtenstein, H. 1815. *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806* (vol II), vertaal deur Anne Plumptre, Henry Colburn: Londen.

Linder, A. 1997. *The Swiss at the Cape of Good Hope* 1652-1971, Basler Afrika Bibliographien: Basel.

Lombard Steyn, L. 2019. Old tarts and koe(k)sisters, *Daily Maverick,* (e-publikasie), 26.4.2019
https://www.dailymaverick.co.za/article/2019-04-26-old-tarts-and-koeksisters/
geraadpleeg 26.2.2021.

Malan, A. 2012. The cultural landscape, in *Cape Town between East and West, social identities in a Dutch colonial town,* N. Worden (red), Jacana: Auckland Park.

Malan, C. 1990. Kultuurstudie in ‘n Rome wat brand, *Viool en voorlaaier,* (1), Raad vir Geesteswetenskaplike Navorsing.

Malan, O. 2007. Om ou dokumente te transkribeer I & II*, Capensis* (3).

Malherbe, D.F. du T. 1966. *Stamregister van die Suid-Afrikaanse volk,* Stellenbosch.

Malherbe, D.F. g.d. c1918. *Eet met lus,* (geen uitgewer, plek van publikasie).

Markham, G. 1623. *Country contentments, or The English huswife,* J. Beale vir R. Jackson: Londen.

Marselis (‘Mevrouw’). 1946. *Receptenboek van Mevrouw Marselis (1790),* De Boekerij: Baarn.

Martinelli, C. (red). 2012. *Anonymous Andalusian cookbook*, *Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi `asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul, The Book of Cooking in Maghreb and Andalus in the era of Almohads,* vertaal deur C. Perry (1987) en medewerkers (pdf-formaat)
http://italophiles.com/andalusian_cookbook.pdf
geraadpleeg op 12.5.2020.

Maureau, A. 1989. *Recettes en Provence, recipes from Provence*, vertaal deur A. R. Tolkien & L. Fisher Édisud: Frankryk.

Mayat, Z. 1985. *Indian delights,* Women's Cultural Group: Durban.

Mayat, Z. 1989. *The best of Indian delights,* Women's Cultural Group: Durban.

Meerman, J. 2005. *1001 Koks: over de Arabische invloed op de Europese keuken,* Haasbeek: Alphen aan de Rijn.

Mennell, S. 1985. *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, Basil Black-well: Oxford.

Mennell, S. 1996. *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, 2de druk, University of Illionis Press: Urbana.

Menon. 1739. *Nouveau traité de la cuisine,* (geen uitgewer): Parys.

Mentzel, O.F. 1919. *Life at the Cape in the mid-eighteenth century, being the biography of Rudolf Siegfried Allemann, captain of the military forces and commander of the castle in the service of the Dutch Eat India company at the Cape of Good Hope,* 1787*,* vertaler Margaret Greenlees, Van Riebeeck Vereniging no 2: Kaapstad.

Mentzel, O.F. 1921, 1925, 1944. *A geographical and gopographical description of the Cape of Good Hope I-III*, vertalers G.V. Marais, J. Hoge & H.J. Mandelbrote, Van Riebeeck Vereniging nos 4, 6 & 25: Kaapstad.

Meyers, C. 2009. The macaron and madame Blanchez. *Gastronomica, 9*(2).

Midgley, P.R. (samest). 1940. *Food for to-day in the land of tomorrow ("lijo tsa kajena lefatśeng la hosasane"): being a book of recipes from Basutoland,* Mazenod Institute: Maseru.

Miller, H.D. 2007. The birth of Medieval Islamic cuisine, in *The history of taste,* P. Freedman (red), Thames and Hudson Ltd: Londen.

Mills, S. 2000. *Freshwater fishing in South Africa*, Struik Uitgewers: Kaapstad.

Mintz, S.W. & C.M. du Bois. 2002. The anthropology of food and eating, *Annual Reviews Anthropology* (31).

Mintz. S.W. 1985. *Sweetness and power*, *the place of sugar in modern history*, Viking: New York.

Montagné, P. 1981. *New Larousse gastronomique,* Hamlyn: Londen.

Montanari, M. 2015. *Medieval tastes, food, cooking and the table,* vertaal deur B. Archer Brombert, Columbia University Press.

Mouton, J. & H.C. Marais. 1990. *Metodologie van die geesteswetenskappe: basiese begrippe,* Raad vir Geesteswetenskplike Navorsing.

Mruck, K. & F. Breuer. 2003. Subjectivity and reflexivity in qualitative research – the FQS Issues, *FQS: Forum Qualitatives Social Research*, 4(2), Art 23.

Muller, C.F.J. 1938. Die geskiedenis van die vissery aan die Kaap tot aan die middel van die agtiende eeu, (ongepubliseerde MA-tesis, Universiteit van Stellenbosch).

Muusers, C. 2013. Proef het stilleven, *Jaarboek de Ghulden roos* (75), Brabants Historisch Informatie Centrum: Roosendal.

Napier, A. (red). 1882. *A noble boke off coockry, ffor a Prynce Housolde or eny other estately houssolde,* (circa 1470), Indianapolis Special collections room, Holkam collection, Indianapolis-Marion County Public Library, transkripsie deur D. Myers 2007, Elliot Stock: Londen
http://www.medievalcookery.com/notes/napier.txt
geraadpleeg op 3.8.2020.

Nasrallah, N. 2007. *Annals of the caliphs' kitchens, ibn Sayyã al-Warrãq's Tenth-Century Baghdadi cookbook,* Brill Publishers: Leiden.

National Federation of Women's Institutes. 1948. *Traditional fare of England and Wales*, The Federation: Londen.

Neill, L., J. Poulston, N. Hemmington, C. Hall & S. Bliss. 2017. Gastronomy or food studies: a case of academic distinction, *Journal of Hospitality & Tourism Education,* April.

Nel, B. & H. Griesel. 2012. *Apples in the early days of the Cape*, Tru-Cape Fruit Marketing (Pty) Ltd: Suid-Afrika.

Nel, P.G. 1984. Kultuurgeskiedenis as wetenskap, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis,* 1(1), Jan.

Nienaber, G.S. & P.J. Nienaber. 1941. *Die geskiedenis van die Afrikaanse beweging*, J.L. van Schaik Beperk: Pretoria.

Notaker, H. 2017. *A history of cookbooks*, University of California Press: Kalifornië.

Okie, T. 2014. Southern cuisine and the future of food history, *Canadian Journal of History,* 51(1).

Olmedo, E. & R.C. Suet Kay (reds). 2018. *Food and society in Asia Pacific: taste culture, education,* Institut Kajian Etnik: Maleisië.

Oppelt, R. 2012. C. Louis Leipoldt and the role of the "Cape Malay" in South African Cookery*, Journal of Literary Studies*, 28(1).

Pama, C. 1983. *Die Groot Afrikaanse familie naamboek,* Human & Rousseau Uitgewers: Kaapstad.

Parys, N. 2013. Cooking up a culinary identity for Belgium: gastrolinguistics in two Belgian cookbooks (19th century), *Appetite,* 71
DOI: https://doi-org.nwulib.nwu.ac.za/.

Penn, N. 2012. Soldiers and Cape Town society, in N. Worden (red), *Cape Town between East and West, social identities in a Dutch colonial town,* Jacana: Auckland Park.

Pennell, S. & M. DiMeo (reds). 2013. *Reading & writing recipe books 1550-1800*, Manchester University Press: Manchester.

Picard, H.W.J. 1968. *Gentleman's walk – the romantic story of Cape Town's oldest streets, lanes and squares*, Kaapstad.

Pilcher, C.J. 2016. The embodied imagination in recent writings on food history*, American Historical Review,* 121(3).

Pilcher, J.M. 2006. *Food in world history*, Routledge: Londen.

Potgieter, D.J. (red). 1970. *Standard encyclopeadia of Southern-Africa,* vol 2(9) Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Potter, J. 2010. *The rose, a true history,* Atlantic Books: Londen.

Poulain, J.-P. 2017. *The sociology of food: eating and the place of food in society,* vertaal deur Augusta Dörr, Bloomsbury: Londen.

Pretorius, F. 2020a. Terugblik: oorsprong van boerekos, *Beeld, Netwerk 24*, 29.4.2020.

Pretorius, J.C. 1998. *Al laggende en pratende, Kaapse vroue in die sewentiende en agtiende eeu,* Human & Rousseau: Kaapstad.

Pretrorius, F. 2020b. Terugblik: Haal emosie uit die kosgeskiedenis, *Beeld, Netwerk 24,* 13.5.2020.

Protschky, S. 2008. The colonial table: food, culture and Dutch identity in colonial Indonesia, *Journal of Politics and History,* vol 54(3).

Quin, P.J. 1959. *Foods and feeding habits of the Pedi,* Witwatersrand University Press: Johannesburg.

Rabe, L. 2017. *Wo der Bauer die Wurst hängen hat* – a cultural signifier: Sausage making as tradition in the Philippi German descendant community, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis,* vol 31(2), Des.

Raghaven, S. 2006. *Handbook of spices, seasonings and flavorings,* CRC Press: Boca Raton Florida.

Ransom, E. & W. Wright. 2013. Constructing culinary knowledge*, Food Culture & Society,* vol 16(4).

Raubenheimer, M. 1930. *Tested South African recipes,* Hortors limited: Johannesburg.

Ray, K. & T. Srinivas. 2012. *Curried cultures,* University of California Press: Kalifornië.

Reed, W. 1866. *History of sugar and sugar yielding plants*, Longman, Green & co: Londen.

Richard, B. 1736. *The country housewife and lady's director, in the management of a house, and the delights and profits of a farm*, 6de uitgawe, D. Brown.

Richert, A. (sr.) (samest). 1982. *The African court calender for 1814,* Kaapse almanakke-reeks *(13)*, heruitgegee deur die Kaapse Biblioteek 1982, Staatsdrukkery: Kaapstad https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.b3879337&view=1up&seq=122 geraadpleeg op 7.12.1019.

Richert, A. (sr.) (samest). 1986. *The African court calendar and directory 1822*, Kaapse almanakke-reeks *(21)*, heruitgegee deur die Kaapse Biblioteek 1986, Staatsdrukkery: Kaapstad.

Robinson, A.M.L. (red). 1973. *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas,* A.A. Balkema: Kaapstad.

Robinson, A.M.L., M. Lenta & D. Driver (reds). 1994. *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798,* Van Riebeeck Vereniging no 24: Kaapstad.

Roeleveld, L. 1977. Begrafnisgebruike in die verlede en hede*, Skriflig,* 30.5.1977, vol 11(44) DOI: https://doi.org/10.4102/ids.v11i44.1122.

Romein, J. 1963. *In De Hof Der Historie,* E.M. Querido: Amsterdam.

Rood, B. 1977. *Betsie Rood's 101 tradional South African recipes,* Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Rood, B. 1994. *Kos uit die veldkombuis,* Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Rose, P.G. 1989. *The sensible cook, Dutch foodways in the Old and New World,* Syracuse University Press: VSA.

Ross, R. 1999. *Status and respectability in the Cape Colony, 1750-1870: a tragedy of manners*, Cambridge University Press (e-boek) https://www.sahistory.org.za/sites/default/files/archive-files/robert_ross_status_and_respectability_in_the_capbook4me.org_.pdf geraadpleeg op 12.3.2020.

Roufs, T.G. & K. Smyth Roufs. 2014. *Sweet treats around the world: an encyclopedia of food and culture,* ABC-CLIO, LLC: Kalifornië.

Rozin, P. 1996. Towards a psychology of food and eating: from motivation to module to model to marker, morality, meaning and metaphor *Current directons in psychological science,* 5(1), Februarie.

Rubel, W. 2009. But, did the English eat their vegetables? A look at the English kitchen gardens and the vegetable cookery they imply (1650-1800), in S.R. Friedland (red), *Proceedings of the Oxford symposium on food and cooking 2008*, Prospect Books: Devon.

Saberi, H. (red). 2010. Cured, fermented and smoked foods*, Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery 2010*, Prospect Books: Devon.

SAF. 2012. *Suid-Afrikaanse familieregisters*, vol B, D, R, W saamgestel en uitgegee deur die Genealogiese Instituut van Suid-Afrika: Stellenbosch (digitale kopie in pdf-formaat).

SAG. 1986. Heese, J.A. (samesteller 1999) & R.J.T. Lombard (red 1986-1992), *Suid-Afrikaanse geslagregisters / South African genealogies, Deel1 A-C*, Raad vir Geesteswetenskaplike Navorsing, herdruk deur Genealogiese Instituut van Suid-Afrika: Stellenbosch.

SAG. 1989. Heese, J.A. (samesteller 1999) & R.J.T. Lombard (red, 1986-1992), *Suid-Afrikaanse geslagregisters / South African genealogies, D-G*, vol 2, Raad vir Geesteswetenskaplike Navorsing: Pretoria.

SAG. 1999. Heese, J.A. (samesteller 1999) & R.J.T. Lombard (red, 1999-2008), *Suid-Afrikaanse geslagregisters / South African genealogies,* (Deel 5a, L) Raad vir Geesteswetenskaplike Navorsing, herdruk deur Genealogiese Instituut van Suid-Afrika: Stellenbosch.

SAG. 2006. Heese, J.A. (2006). (Samesteller) & L.C.P. Endeman (red, 1999-2008), *Suid-Afrikaanse geslagsregisters* (Deel 14, Va-Vir) Genealogiese Instituut van Suid-Afrika: Stellenbosch.

SAG. 2007. Heese, J.A. (2007). (Samesteller) & L.C.P. Endeman (red, 1999-2008). *Suid-Afrikaanse geslagsregisters* (Deel 15, Vis-Wal) Genealogiese Instituut van Suid-Afrika: Stellenbosch.

SAG. 2008. Heese, J.A. (2007). (Samesteller) & L.C.P. Endeman (red, 1999-2008). *Suid-Afrikaanse geslagsregisters* (Deel 16 Wa-Wy) Genealogiese Instituut van Suid-Afrika: Stellenbosch.

Sarie Marais (tydskrif). 1952. Stroopslaners, *Sarie Marais,* 30.1.1952.

Saunders, W. 1909. *Ancient handwritings, an introductory manual for intending students of palaeography and diplomatic*, Dunn, Collin & Co. Drukkers: Londen.

Schapera, I. 1953. The Tswana, in *Ethnographic survey of Africa, Southern Africa III*, International African Institute: Londen.

Schlesinger, S.C., C. Stephen, & S. Kinzer. 2005. *Bitter fruit: The story of the American coup in Guatemala*, Cambridge University Press: Cambridge.

Schlosser, E. 2001. *Fast food nation: the dark side of the all-American meal,* Houghton Mifflen: VSA.

Schoeman, K. 2011. *Cape lives of the eighteenth century,* Protea Boekhuis: Pretoria.

Schoeman, K. 2013. *Here & boere: die kolonie aan die Kaap onder die Van der Stels, 1679-1712,* Protea boekhuis: Pretoria.

Schoeman, K. 2016. *Swanesang, die einde van die Kompanjiestyd aan die Kaap, 1771-1795,* Protea Boekhuis: Pretoria.

Scholliers, P. 2007. Twenty-five years of studying *un phenomene social total*: food history writing on Europe in the nineteenth and twentieth centuries, *Food, Culture & Society* 10(3), Herfs.

Scholliers, P. 2008. *Food culture in Belgium,* ABC-CLIO, LLC: Santa Barbara.

Scholtz J. du P. 1970. *Afrikaans-Hollands in die agtiende eeu*, Nasou Beperk: Kaapstad.

Scholtz, J. du P. 1964. *Die Afrikaner en sy taal 1806-1875, Nasou* Beperk: Kaapstad.

Schotel, G.D.J. 1867. *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, A.C. Krusman: Haarlem.

Scott, H. 1988. Sir Joseph Yorke, Dutch politics and the origins of the Fourth Anglo-Dutch War. *The Historical Journal,* 31(3), 571-589. DOI: https://doi.org/10.1017/S0018246X00023499.

Scully, T. (red). 1988. *The Viander of Taillevent*, in Engels vertaal deur T. Scully, University of Ottowa Press: Canada.

Scully, T. (red). 2008. *The opera of Bartolomie Scappi (1570),* T. Scully vertaler en algemene kommentator, University of Toronto Press: Toronto.

Semple, R. 1085. *Walks and sketches of the Cape of Good Hope,* C. & B. Baldwin: Londen.

Shanahan, M. 2015. *Manuscript recipe books as archaeological objects,* Lexington Books: Lanham.

Simons, P.B. 1987. *'n Gids tot Kaaps-Hollandse huise,* Struik Uitgewers: Kaapstad.

Slade, H.M. Mrs. 1948. *Mrs Slade's South African cookery book,* 10de heruitgawe, Central News Agency Ltd: Suid-Afrika.

Sleigh, D. 1982. Die buiteposte van die V.O.C. aan die grens van die Kaapse Nedersetting (1652-1707), (ongepubliseerde MA-tesis, Universiteit van Stellenbosch).

Smith, K. 1988. *The changing past: trends in South African historical writing*, Ohio University Press: Athene.

Smith, M. & P.C. Heemstra (reds). 1986. *Smith's sea fishes*, J.L.B. Smith Institute of ichtyology, Macmillan Publishers: Johannesburg.

Smith, P. 1991. A course in "Cultural Studies", *The Journal of the Midwest Modern Language Association, Cultural studies and new Historicism,* vol 24(1)
http://www.jstor.org
geraadpleeg op 28.01.2017.

Smith, T. 2016. *District Six huis kombuis: food & memory cookbook,* Quivertree: Kaapstad.

Smuts, F. (red). 1979. *Stellenbosch drie eeue*, Stellenbosch Stadsraad: Stellenbosch.

Snodgrass, M.E. 2004. *Encyclopedia of kitchen history*, Fritzroy Dearborn: New York (e-boek)
https://ebookcentral-proquest-com.nwulib.nwu.ac.za
geraadpleeg op 13.4.2020.

Snyman, L. & A. Sawa. 1996. *Reflections of the South Arican Table, recipes from leading historical hotels, country houses, game lodges and restaurants*, S. & S. Publishers Houtbaai.

Spångberg, E.A. 1920. *The life of Jenny Lind 1820-1887*, Uitgewer onbekend: Minneapolis.

Sparrman, A. 1975. *A voyage of the Cape of Good Hope 1772-1776*, 1, V.S. Forbes (red), vertaal deur J. & I. Rudner, Van Riebeeck Vereniging no 6: Kaapstad.

Sparrman, A. 1977. *A voyage of the Cape of Good Hope 1772-1776*, 1, V.S. Forbes (red), vertaal deur J. & I. Rudner, Van Riebeeck Vereniging no 7: Kaapstad.

Spencer, A. (red). 1782. *Memoirs of William Hickey (1775-1782),* vol II, Hurst & Blacket LTD: Londen.

Stall Holders of the Country Market (samest). 1918. *The Paarl cookery book, in aid of war funds,* 4de uitgawe, Paarl Printing Company: Paarl.

Stapley, C. 2004. *The receipt book of Lady Anne Blencowe, seventeenth century cookery and home medicine,* Heartsease Books: Hampshire.

Suid-Afrikaanse Biblioteek (uitgewer). 1970-1988. *Kaapse almanakke-reeks* (vol 1-28) heruitgegee deur die Kaapse Biblioteek tussen 1970-1988, Staatsdrukkery: Kaapstad.

Sullins, D.P. 2017. "No wedding's a wedding without a cake" The history and significance of the wedding cake, *The Natural Family,* vol 31(2) http://familyinamerica.org/journals/spring-2017/no-weddings-wedding-without-cake/#.X8TvbsgzZPY
geraadpleeg op 30.2.2020.

Super, J. 2002. Food and History, *Journal of Social History,* 36(1).

Tate, C.F. 1969. *Search for a method in American studies,* University of Minnesota Press (e-boek) https://ebookcentral.proquest.com/lib/northwu-ebooks/detail.action?docID=316559
geraadpleeg op 3.21.2020.

Taylor, J.G. 1983. 2009. *The social world of Batavia: Europeans and Eurasians in colonial Indonesia,* University of Wisconsin Press: Madison.

The Medical & Pharmacy Register for the Cape Colony of the Cape of Good Hope. 1905. *The medical & pharmacy register for the Cape Colony of the Cape of Good Hope, 1 July 1904 to 30th June 1905*, (vol XIII), deur outoriteit saamgestel deur The Colonial Medical Council & The Colonial Pharmacy Board, Juta & kie: Durban.

The Royal Hostess. 1954. *The Royal hostess, South Africa's own cookbook,* The Royal Baking Powder (Uitgewers), Cape Times Ltd: Kaapstad.

Theron, R. 2020. *Sandveldkos, kosnostalgie en stories van gister,* 2de druk, Uitgewer: Rina Theron.

Thunberg, C.P. 1795. *Travels in Europe, Africa and Asia made between the years 1770 and 1779,* vol I & II, Londen.

Tilly, C. 1993. *European revolutions, 1492-1992,* Blackwell Publishing: Oxford.

Tobias, S.M. 1998. Early American cookbooks as cultural artifacts*, Papers on Language & Literature,* Winter 1998, vol 34(1).

Toussaint-Samat, M. 1992. *A history of food*, vertaler A. Bell, Wiley-Blackwell: Chichester.

Toussaint-Samat, M. 2009. *A history of food*, 2de uitgawe, vertaler A. Bell, Wiley-Blackwell: Chichester.

Trubek, A.B. 2014. The revolt against homogeneity, in P. Freedman, J.E. Chaplin & K. Albala (reds), *Food in time and place,* University of California Press: Kalifornië (e-boek) https://ebookcentral.proquest.com/lib/northwu-ebooks/reader.action?docID=1711036&query=J+Pilcher+food+in+world+history# geraadpleeg 16.3.2021.

Tshukudu, M. & A. Trapido. 2016. *Eat ·Ting: loose weight, gain health, find yourself,* Quivertree Publications: Rondebosch.

Tulleken, S. van H. 1975. *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, faksimilee uitgawe van die 13de druk, Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Tylor, E.B. 1920. *Primitive culture*, John Murruy: Londen.

Upham, M.G. 2012. *Uprooted lifes, unfurling the Cape of Good Hope's earliest colonial inhabitants, hell and paradise … hope on Constantia, Jan Grof (UL no 4)*. D. Robertson (red), Tokyo, Japan (digitale publikasie) http://www.e-family.co.za/ffy/RemarkableWriting/UL04DeHoopOpConstantiaJanGrof.pdf geraadpleeg 3.4.2021

Upham, M.G. 2015. *Uprooted lifes, unfurling the Cape of Good Hope's earliest colonial inhabitants, what can't be cured, must be endured, first marriages & baptisms (1651-1665), (UL no 1*), D. Robertson (red), Tokyo, Japan, (digitale publikasie) http://www.e-family.co.za/ffy/RemarkableWriting/UL01WhatCantBeCured.pdf geraadpleeg 3.4.2021.

Valentyn, F. 1971. *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope (1726),* Deel I & II, P. Serton, R. Raven-Hart, W.J. de Kock en E.H. Raidt (reds), Van Riebeeck-Vereniging: Kaapstad.

Valenze, D. 2012. The Cultural History of food, in K Albala: *Routledge international handbook of food studies* Taylor & Francis Group: Londen.

Van der Bijl, J. 2000. *Die grondeienaars van Stellenbosch: eienaars van erwe op die dorp 1693-ca.1860 en eienaars van plase in die distrik 1680-ca.1860*, (Deel I & II), versyferde weergawe geredigeer deur O. Malan https://digital.lib.sun.ac.za/handle/10019.2/5912 geraadpleeg 2.5.2018.

Van der Donck, A. 1656. *A description of New Netherlands,* 2de uitgawe, vertaal deur J. Johnson, Evert Nieuwenhof: Amsterdam.

Van der Elst, R. & P. Borchert. 1988. *'n Gids tot die algemene seevisse van Suider-Afrika,* Struik Uitgewers: Kaapstad.

Van der Heever, R. 2018. Die geheimsinnige Jan de Wit*, Capensis* (2).

Van der Merwe, P.J. & M. Shäfer (samest). 2017. *Berigte uit die Dorsland en ander pioniergewestes,* Sun Media: Stellenbosch.

Van der Post, L. 1977. *First catch your eland, a taste of Africa,* The Hogarth Press: Londen.

Van Dorp, G.C.T. (samest). 1870. *Oost-Indisch kookboek, voor de Hollandsche en inlandsche keuken, gebakken, confituren, zuren, siropen,* 2de druk, G.C.T. van Dorp & Co: Samarang.

Van Gelder, R. 1997. *Het Oost-Indisch avontuur, Duitsers in dienst van de VOC (1600-1800),* Uitgeverij SUN: Nijmegen.

Van Huyssteen, T. 1993. *Footloose in Stellenbosch, a visitor's guide*, Tafelberg Uitgewers: Kaapstad.

Van Niekerk, H. & T. de Vries. 2013. *Boesmanlandse hunkerkos,* privaat uitgegee deur Hannelie van Niekerk.

Van Schalkwyk, E. (samest). gd. *Disse uit die korbeelhuis*, Williston-gemeente, privaat uitgewer onbekend.

Van Winter, J. M. 1976. *Van soeter cokene, recepten uit de oudheid en middeleeuwen,* Fibula-Van Dashoeck: Haarlem.

Van Wyk, B.-E. & B. Gorelik. 2017. The history and ethnobotany of Cape herbal teas, *South African Journal of Botany,* Des (110) https://www.researchgate.net/deref/http%3A%2F%2Fdx.doi.org%2F10.1016%2Fj.sajb.2016.11.011 geraadpleeg op 17.2.2020.

Van Zyl, D. 2011. *Afval en Afvalligheidjies,* hersiene uitgawe van 1ste druk 1983, Dine van Zyl Uitgewer: Bettiesbaai.

Van Zyl, D. 2012. *Die Groot Boerekosboek*, Dine van Zyl Publikasies: Bettiesbaai.

Vanderbilt, G.L. 1881. *The social history of flatbush: and manners and custom of the Dutch settlers in Kings County,* D. Appppleton and Company: New York.

Vaughan, J.G. & C.A. Geissler. 2009. *The New OxfordbBook of plants,* Oxford University Press: New York.

VAW. 2010. *Verklarende Afrikaanse woordeboek*, Labuschagne & Eksteen, Pharos aanlyn (e-boek) https://www-pharosonline-co-za.nwulib.nwu.ac.za/search/any?q=harslag&titles=[10,1,30,310,230,340,200,240,280,350,51,270,260,170,180,290,320,330,250,67,150,55,58,190,59,110,120,160,61,62,60,64,300,66,68,130,65,140]&p=1 geraadpleeg op 6.10.2020.

Venter, P.J., S.D Naudé & M.K. Jeffreys. 1948. *Kaapse Plakkaatboek, deel II, 1707-1753),* Cape Times Limited: Kaapstad.

Visser, K. & K. du Pisani. 201. Die brood wat ons daagliks breek: gemeenskapsbelewenisse van die broodtradisie op Skanskopeiland, *Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis*, 30(1).

Wannée, C.J. (samest). gd. *Kookboek van de Amsterdamsche huishoudschool,* H.J.W Brecht: Amsterdam.

WAT. 2005. *Woordeboek van die Afrikaanse Taal,* Botha, W.F (hoofred), Buro vir die WAT (e-boek) http://www.woordeboek.co.za.nwulib.nwu.ac.za/.

Wentzel, T. 2018. Producing and consuming the Wembley whopper and the Super fisheries gatsby: bread winners and losers in Athlone, Cape Town, 1950-1980, (ongepubliseerde MA-verhandeling, Universiteit van Wes-Kaap).

Wheaton, B. 2006. Finding real life in cookbooks: the adventures of a culinary historian, *Humanity research group papers,* (pdf-formaat) file:///C:/Users/hterblanche/Downloads/HRG%20-%207%20-%20Finding%20Real%20Life%20In%20Cookbooks_%20The%20Adventures%20Of%20A%20Culinary%20Historian%20-%20Barbara%20Wheaton%20.pdf geraadpleeg op 9.4.2020.

Willan, A. 1997. *Reader's Digest complete guide to cookery,* Dorling Kindersley Limited: Londen.

Willan, A. 2000. *Great cooks and their recipes,* Anova Books: Verenigde Koningkryk van Brittanje.

Willebrands, M. (red). 2013. *Natuurlijk kookboek van beproefde en ondervonden echte recepten voor een zindelijk huijshouden, keukenrecepten en huishoudelijke recepten van Marie Michon en Thérèse de Milly* (Maastricht, 1785 tot circa 1855), transkripsie in pdf-formaat Marie Michon en Thérèse de Milly, Natuurlijk kookboek van beproefde en ondervonden echte recepten voor een zindelijk huijshouden · dbnl geraadpleeg op 4.3.2020.

Wilson, C. 2005. Wedding cake: A slice of history, *Gastronomica,* 5(2) DOI: https://doi.org/10.1525/gfc.2005.5.2.69.

Wilson, C.A. 1999. *The book of marmalade*, University of Pennsylvania Press: Philadelphia.

Wilson, C.A. 2003. *Food and drinking in Britain from the Stone Age to recent times*, Academy Chicago Publishers: Chicago.

Wilson, M. 1972. The wedding cake: a study of ritual change, in J.S. Lafontaine (red), *The Interpretation of ritual,* Londen Tavistock DOI: https://doi.org/10.4324/9780203715185.

Witepski, L. 2018. Jozi set to rival Cape Town as a culinary destination of note, *Sunday Times* Lifestyle, *Timeslive supplement* 4.11.2018 https://www.timeslive.co.za/sunday-times/lifestyle/food/2018-11-04-jozi-set-to-rival-cape-town-as-a-culinary-destination-of-note/ geraadpleeg op 3.6.2021.

Woodward, C.S. 1974. *Oriental ceramics at the Cape of Good Hope, 1652-1795: an account of the porcelain trade of the Dutch East India Company with particular reference to* ceramics *with the V.O.C monogram, the Cape market, and South African collections,* A.A. Balkema: Kaapstad.

Woodward, C.S. 1982. The interior of the Cape house 1670-1714, (ongepubliseerde MA-verhandeling, Geskiedenis, Universiteit van Pretoria).

Woolgar, C.M. 2007. Fasting and feasting: food and taste in Europe in the Middle Ages, in P. Freedman (red), *The history of taste,* Thames and Hudson Ltd: Londen.

Worden, N. (red). 2012. *Cape Town between East and West: social identities in a Dutch colonial town*, Jacana Media: Auckland Park.

Worden, N. 1998. Space and identity in VOC Cape Town, *Kronos,* (25), 72-87. www.jstor.org/stable/41056428 geraadpleeg 22.7.2020.

Worden, N. 2007. New approaches to VOC history in South Africa, *South African Historical Journal,* 59.

Worden, N., E. van Heyningen, & V. Bickford-Smith. 2004. *Cape Town, the making of a* city, David Philip Publishers: Kenilworth.

Yule, H. & A.C. Burnell. 1903. *Hobson-Jobson A glossary of colloquial Anglo-Indian words and phrases and of kindred terms, etymological, historical, geographical, and discursive*, William Crooke (red), John Murray: Londen.

PERIODIEKE PUBLIKASIES

African Studies Review 2014, 57(2).

American Ethnologist 1982, 9(4).

American Historical Review 2016, 121(3).

Anthropology 2002, 31.

Appetite 2013, 71.

Asian American Literature: discourses and pedagogies 2015, 6.

Beeld, Netwerk 24, 29.4.2020; 13.5.2020.

Canadian journal of Netherlandic studies/Revue Canadienne d'etudes Néerlandaises 2014, 35(1).

Canadian Journal of History 2014, 51(1).

Capensis 2007(3); 2005(4); 2018(2).

Comparative Studies in Society and History 1988, 31(1).

Daily Maverick 26.4.2019.

Die Kultuurhistorikus 1990, 5(1).

Ethnology 2008, 47.

Folklore 1988, 99(2).

Food and foodways 2009, 17(4).

Food, Culture & Society 2007, 10(3); 2009,12(3)*;* 2013, 16(4).

Forum Qualitative Social Research, 2003, 4(2), Art 23.

French Historical studies 2015 38(2), Apr.

Gastronomica 2005, 5(2); 2009, 9(2); 2011, 11(1); 2016, 16(2).

History review 2013, 66(2).

International Review of Social Research 2017, 7(1)*.*

JGH Open 2018, vol 2(6).

Journal of Culinary Science & Technology 2014, (11).

Journal of Hospitality & Tourism Education 2017, Apr.

Journal of Literary Studies 2012, 28(1).

Journal of Social History 2002, 36(1).

Journal of Southern African Studies 2005, 31(1).

Kronos 1998 (25).

Mind Food 13.04.2011.

New Society 1966, Des.

Papers on Language & Literature 1998, 34(1).

Quarterly Bulletin of the National Llibrary of South Africa 2005,59(4); 2009, 63 (1 & 2) Jan; 2013, 67.

Rhetoric & Public Affairs 2016, 19(2).

Sarie Marais 30.1.1951.

Skriflig 30.5.1977 11(44).

Social Science Information 1988, 27(2).

South African Historical Journal 2007, (59).

South African Journal of Botany 2017, (110).

Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuur- en Kunsgeskiedenis, 1984, 1(1); 1985, 2(1), Jan 1987, 1(1).

Suid-Afrikaanse Tydskrif vir Kultuurgeskiedenis 2000, 14(2); 2007, 21(1); 2014, 28(2); 2016, 30(1); 2017, 31(2).

Sunday Times Timeslive 4.11.2018.

The Homestead, bylae van *The Farmer's Weekly,* 3.10.1923.

The International History Review 1990, 12(1).

The Journal of American History, 2015, vol 101(4).

The Journal of Modern History 77, Sept.

The Journal of the Midwest Modern Language Association, Cultural Studies and New Historicism 1991, 24(1).

The Natural Family 2017, 31(2).

Theory and Society 2006, 35(4) Aug.

Tydskrif vir Volkskunde en Volkstaal 2006, 20(2).

Voorlaaier 1990(1).

ARGIVALE BRONNE

NASIONALE BIBLIOTEEK VAN SUID-AFRIKA (NABIK)

D. Westpalm-versameling: MSB 522.

Leipoldt-versameling: MSB 777 1 (1) Mary Sanderson.

Resepteboek en resepte (Recipe books & recipes) versameling: MSB 777 1 (3) Maria Versveld; Wilhelmina Mostert-versameling: MSB 324.1(1).

DRAKENSTEIN HEEMKRING

Gribble-fotoversameling: Meulsloot, HP 11846F; Die Herehuis HP11846j; Rugbyspan 1900 Elsenburg, FP38).

STELLENBOSCH DORPSMUSEUM BIBLIOTEEK (SDM)

Renata Coetzee-kookboekversameling: Keuke Boek van De Weduwe Blanckenberg (née Zeeman), 15 Oktober 1819.

WES-KAAPSE ARGIEF- EN REKORDDIENSTE (WKAR)

OPGAAFROLLE (J)

J245 Van Andringa opgaafrol, 1812.

J41 opgaafrol, 1807.

FOTOVERSAMELINGS

Jeffreys-versameling: J 2998 (B. Desvages Pharmacy, Mutual gebou, Kaapstad, 5.9.1887).

RESOLUSIES VAN DIE POLITIEKE RAAD (C)

C125, datum hier, pp 100-104.

C143, 1765.7.9, pp 441-445.

C24, 1705.6.6., pp 135-137.

RAAD VAN JUSTISIE (CJ)

CJ 2598: 33, testament.

CJ 2639: 63, 73, 88 testament.

CJ 2668: 71 testament.

CJ 2672: 3 testament.

WEESKAMER MOOC

MOIB 2/629: 66 insolvente boedel (*The Cape of Good Hope Government Gazette* (No. 2068), Vrydag 8.8.1845).

MOIB 2/630: 67 insolvente boedel (*The Cape of Good Hope Government Gazette*, 1841, datum verder verweer).

MOOC 6/9/271: 1524 sterftekennis.

MOOC 6/9/3582: 23595 boedelinventaris.

MOOC 7/1/214: 66 testament.

MOOC 7/1/255: 106 testament.

MOOC 7/1/516: 1208, testament.

MOOC 7/1/68: 20, 21 testament.

MOOC 7/1/72: 72 testament en inventaris.

MOOC 8/17.68 boedelinventaris.

MOOC 8/18.1 boedelinventaris.

MOOC 8/23.40 1/2 boedelinventaris.

MOOC 8/24.29 boedelinventaris.

MOOC 8/28: 37 boedelinventaris.

MOOC 8/31.70 boedelinventaris.

MOOC 8/32.44a boedelinventaris.

MOOC 8/33: 2 boedelinventaris.

MOOC 8/44.7 boedelinventaris.

MOOC 8/70.47b boedelinventaris.

MOOC 8/8.1 boedelinventaris.

MOOC 13/1/222: 73 likwidasie en distribusie.

LANDDROS EN HEEMRADEN VAN STELLENBOSCH (1/STB)

1/STB 18/25: 23 testament.

GENEALOGIESE INSTITUUT VAN SUID-AFRIKA (GISA)

Mikrofilm Versameling.

Stellenbosch NG Kerkregister: mikrofilm 2214093, no. 4434406.

KONINKLIJKE BIBLIOTHEEK, DEN HAAG

H.D. Pfann Versameling.

KW 135 E43.

ELEKTRONIESE BRONNE

INTERNET

Biografie Instituut. gd. Universiteit van Groningen
www.biografieinstituut.nl
geraadpleeg op 5.2.2020.

Brand South Africa. gd.
https://www.brandsouthafrica.com/south-africa-fast-facts/media-facts/a-guide-to-south-african-newspapers
geraadpleeg op 2.11.2017.

Brewin, P. 2013. The Dutch Way, Dutch recipes in English cookery books of the 17th and 18th centuries
https://sophiecoeprize.files.wordpress.com/2012/12/dutch-way.pdf
geraadpleeg 4.6.2020.

BWN. 1876. *Biographisch Woordenboek der Nederlanden* VIII (2), Van der AA, A.J., voltooi deur K.J.R. van Harderwijk & G.D.J. Schotel, Haarlem
http://resources.huygens.knaw.nl/retroboeken/vdaa/#source=aa__001biog10_01.xml&page=204&accessor=accessor_index&view=imagePane
geraadpleeg verskeie maal gedurende 2019.

De Klerk, J.C. & S.W. Bosman. 2012. Die Merinoskaapboerdery in Suid-Afrika, Grootfontein Agricultural Development Institute
http://gadi.agric.za/articles/Agric/merinoskaap.php
geraadpleeg op 19.06.2020.

Despain, M. 2015. Finding Ourselves in Our Food: M.F.K. Fisher's The Art of Eating for the 21st Century, *Poroi* 11, vol 1
DOI: https://doi.org/10.13008/2151-2957.1218.

Die Suid-Afrikaanse Reserwebank
https://www.resbank.co.za/Pages/default.aspx
geraadpleeg op 3.9.2017.

eGGSA. 2017. V. Desvages grafsteen. Begraafplaasprojek van die Genealogiese Vereniging van Suid-Afrika
http://www.graves-at-eggsa.org/main.php?g2_itemId=593219
geraadpleeg op 12.10.2017.

eGGSA. 2019. Koerante
https://www.eggsa.org/newspapers/index.php/grahamstown-journal
geraadpleeg op 13.05.2019.

Encyclopædia Britannica. 2020. Netherlands
https://academic-eb-com.nwulib.nwu.ac.za/levels/collegiate/article/Netherlands/108757#35884.toc
geraadpleeg op 22.05.2020.

Etsy. 2020. Madeleine pannetjie
https://www.etsy.com/listing/158537641/vintage-madeleine-pan-cookie-mold-made
geraadpleeg op 15.7.2020.

EWN. 2004-2009. *Etymologisch Woordenboek van het Nederlandsch A-R, M Philippa et al* (reds), *Amsterdam: AUP Rooms*
https://gtb.ivdnt.org/iWNTLINKS/DATADIR/paginazy.html?EWN+/iWDB/search?actie=article_content&wdb=EWN&id=ewn009975
geraadpleeg op 24.08.2021.

Geocites. 2021.
http://www.geocities.ws/clauden_1795/armonial/dewit.htm
geraadpleeg op 11.6.2021.

Google Maps. 2019. Kortmarkstraat/Shortmarket Street, Kaapstad
https://www.google.co.za/maps/place/Shortmarket+St,+Cape+Town+City+Centre,+Cape+Town,+8001/@-33.9218825,18.41725,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x1dcc6766804c7709:0x189dec8235f76962!8m2!3d-33.921887!4d18.419444
geraadpleeg op 5.12.2019.

Groninger Museum. 2020. *Lettergebakt,* Peter Binoit, circa 1615, Groningen, Groninger Museum
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Peter_Binoit#/media/File:Lettergebak.jpg
geraadpleeg op 19.4.2020.

Henzen, M. 2019. Orsaderolletjes van de Geldersche Keukenmeid, Eet!verleden webtuiste
https://eetverleden.nl/orsaderolletjes-van-de-geldersche-keukenmeid/
geraadpleeg op 9.7.2020.

Hulsker, K. gd. Huigens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis, *Digitaal Vrouenlexicon van Nederland*
http://resources.huygens.knaw.nl/vrouwenlexicon/lemmata/data/Goossens
geraadpleeg op 11.10.2017.

Jansen-Seiben, R. & M van der Molen-Willebrands. 1994. *Een notable boexcken van cokeryen*, De Kan: Amsterdam
https://www.dbnl.org/tekst/_not001nota01_01/_not001nota01_01.pdf
geraadpleeg verskeie maal tussen 2017 en 2020.

Koninklijk Nederlandsch Genootschap voor Geslacht- en Wapenkunde (KNGGW). gd. *Nedelandsche Leeuw*, 1901-39-116; 1901-41-116; 1905-70-194; 1905-153-194; 1910-184-226; 1910-202-226; 1911-41-235; 1912-14-264; 1930-160-223; 1930-162-223
https://www.knggw.nl/raadplegen/de-nederlandsche-leeuw/
geraadpleeg verskeie keer gedurende November 2019.

Kreatiewe Kosidees. 2020. Kreatiewe kosidees
https://kreatiewekosidees.com/tag/doppies/)
geraadpleeg op 15.4.2020.

LaVarenne. 2020. *Anne Willan, The Cookbook Tree of life*, illustrasie Keith Cranmer, ontwerp Norman Clayton
www.lavarenne.com
geraadpleeg op 17.11.2020.

Liebenberg, H. 2008. Taaloord, *'n Mandjie vol woordvrugte uit die Kompanjiestuin,* voorlesing by die Anna Böeseken-gedenklesing, Stigting VOC op 16.11.2008
https://www.taaloord.co.za/geskiedenis.htm#7
geraadpleeg op 20.5.2020.

Matterer, J.L. 2000. Vertaling en transkripsie van *The Tacuinum of Vienna, boek XLVII*
http://www.godecookery.com/tacuin/tacuin48.htm
geraadpleeg op 12.5.2020.

Meertens instituut. 2017. *De oude Nederlandse maten en gewichten*
https://www.meertens.knaw.nl/mgw/
geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. *Fles(jen)*
http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/429
geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. *Lood*
http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/64
geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. *Mengel*
http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/74,
http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/61
geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. *Moezel*
http://www.meertens.knaw.nl/mgw/plaats/44
geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. *Oort(je)*
http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/228
geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. Pint

http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/41

geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. Pond

http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/1

geraadpleeg op 17.9.2017.

Meertens instituut. 2017. Vierendeel

http://www.meertens.knaw.nl/mgw/maat/164

geraadpleeg op 17.9.2017.

Muusers, C. 2002. UB Gent 1035

https://coquinaria.nl/kooktekst/Edelikespijse2.htm#2.09

geraadpleeg op 30.09.2018.

Muusers, C. 2004. Coquinaria

https://coquinaria.nl/en/potage-a-la-reine/

geraadpleeg op 19.5.2020.

Muusers, C. 2019. MSB UB Gent 1035, folio 8

https://coquinaria.nl/kooktekst/Edelikespijse2.htm#2.09

geraadpleeg op 15.7.2020.

Nationaal Archief. Jasper Westpalm 1744

NL-HaNA, VOC, 1.04.02, inventaris no. 6161, folio 180

https://www.nationaalarchief.nl/onderzoeken/index/nt00444/cc52-c864-11e6-9d8b-00505693001d

geraadpleeg op 2.12.2019

http://www.gahetna.nl

geraadpleeg op 15.10.2017

https://www.nationaalarchief.nl/onderzoeken/index/nt00444/cc57a332-c864-11e6-9d8b-00505693001d

geraadpleeg op 15.10.2017.

Nationaal Archief. gd. Jasper Westpalm 1743

NL-HaNA, VOC, 1.04.02, inventaris no. 6157, folio 2

https://www.nationaalarchief.nl/onderzoeken/index/nt00444/cbfbfd16-c864-11e6-9d8b-00505693001d

geraadpleeg op 2.12.2019.

Neophytou, N. 2015. New partnership brings zest to dining in Joburg, Business Day 20.11.2015
http://www.bdlive.co.za/life/travel/2015/11/20/new-partnership-brings-zest-to-dining-in-joburg
geraadpleeg op 1.03.2018.

OED. 2019. *Basilique*
https://www-oed-com.nwulib.nwu.ac.za/view/Entry/15923?rskey=gGAWN8&result=1#eid
geraadpleeg op 12.5.2020.

OED. 2019. *Hotchpot*
Oxford English Dictionary, Oxford University Press
https://www-oed-com.nwulib.nwu.ac.za/view/Entry/88796?redirectedFrom=hochepot
geraadpleeg op 23.01.2020.

OED. 2019. *Mortar*
https://www-oed-com.nwulib.nwu.ac.za/view/Entry/122447?rskey=msIrBk&result=1#eid
geraadpleeg op 29.07.2020.

Openarchives. gd. J. Westpalm (jr) Amsterdam Stadsargief, argief 5075x, inventaris 10035, rekord no 98990
https://www.openarch.nl/saa:daca0bed-a7cd-b547-c939-32c4a81c1682)
geraadpleeg 3.9.2019
http://www.gahetna.nl/collectie/archief/inventaris/index/eadid/1.04.02/inventarisnr/6161/
geraadpleeg 3.3.2019.

Pharos. gd. *Beuling*
https://www-pharosonline-co-za.nwulib.nwu.ac.za/search/any?q=beuling&titles=[10,1,30,310,230,340,200,240,280,350,51,270,260,170,180,290,320,330,250,67,150,55,58,190,59,110,120,160,61,62,60,64,300,66,68,130,65,140]&p=1
geraadpleeg op 14.5.2020.

Protschky, S. 2009. The flavour of history: food, family and subjectivity in two Indo-European women's memoirs, *ScienceDirect, History of the family 14*
www.sciencedirect.com
geraadpleeg op 13.05.2019.

Pubhist. 2019. *Jan Steen, Die gebed voor die maaltyd 1663-65,* (Hertog van Rutland, Belvoir Kasteel, Grantham
https://www.pubhist.com/w4642
geraadpleeg op 3.6.2019.

Quaker. 2021.
https://quaker.org/
geraadpleeg op 27.10.2021.

Robertson, D. 2021. Lambert Adriaansz, *The First Fifty Years Project*
http://www.e-family.co.za/ffy/g7/p7992.htm
geraadpleeg op 13.3.2021.

Robertson, D. 2021. Lijsbet van Bengale, *The First Fifty Years Project*
http://www.e-family.co.za/ffy/g6/p6703.htm
geraadpleeg 13.3.2021.

Ryksmuseum. 2019. *Stellenbosch 1816,* kunstenaar Adrianus Johannes Bik, Ryksmuseum
https://www.rijksmuseum.nl/en/collection/RP-T-00-467-13
geraadpleeg op 23.9.2019.

Scully, T. 1988. *The Viander of Taillevent: an edition of extant manuscripts,* University of Ottowa Press.

Sobal, J. & C.A. Bisogni. 2009. Constructing Food Choice Decisions, *The Society of behavioral Medicine* (38)
DOI: https://academic-oup-com.nwulib.nwu.ac.za/abm/article/38/suppl_1/s37/4569654
geraadpleeg op 12.2.2021.

South African Government. gd. Public Health Act 36
https://www.gov.za/documents/public-health-act-24-jun-1919-0000
geraadpleeg op 14.5.2020.

Sportvisserij Nederland

https://www.sportvisserijnederland.nl

Vissoorten detail - Vissoorten - Vis & water - Sportvisserij Nederland

Geraadpleeg op 14.2.2022

Stadsarchief 's-Hertogenbosch. gd. Digitale Versameling
DOI: https://denboschpubliek.hosting.deventit.net/resultaten.php?nav_id=2-0
geraadpleeg op 30.09.2019.

Stellenbosch Heemkring
http://www.heemkring.org.za/Lyste.STBDRxls
geraadpleeg op 14.10.2017.

Stemmet, N. 2010. Sout en Peper blog, Mondjietjok, outydse lewer/niere in suursous, 9.10.2010
https://soutenpeper.wordpress.com/2010/10/09/mondjietjok-outydse-lewerniere-in-suursous/
geraadpleeg 2.7.2021.

Sugar Milling Research Institute, NPC
http://www.smri.org/
geraadpleeg op 1.10.2017.

The Star (Anoniem). 1987. The Star 1887-2012 years of "telling it like it is", 6 February
www.theinc.co.za
geraadpleeg op 13.05.2019.

Tirel, G. gd. *Le Viandier de Taillevent*, the Project Gutenberg
http://www.gutenberg.org/ebooks/26567
geraadpleeg op 9.09.2018.

UNESCO. 2019. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/cultural-diversity/
geraadpleeg op 9.09.2019.

Vondel Humanities. Paleografie
http://vondel.humanities.uva.nl/paleografie
geraadpleeg op 17.9.2017.

WFT. *Probatum*
https://gtb.ivdnt.org/iWDB/search?actie=article&wdb=WFT&id=78935&lemma=probatum&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 12.4.2019.

WFT. 2010. *Wurdboek fan de Fryske taal, H Sijens & K Depuydt, Fryske Akademie*
https://pure.knaw.nl/portal/nl/publications/wurdboek-fan-de-fryske-taaldictionary-of-the-frisian-language-onl.

Willebrands, M. gd. Kookhistorie
http://kookhistorie.nl/
geraadpleeg verskeie keer gedurende 2020.

WNT. 2007. *assiette*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=S004651&lemmodern=assiette&domein=0&conc=true
geraadpleeg 1.4.2020.

WNT. 2007. *conserveeren*
http://wnt.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M012878&lemma=conserveeren&domein=0&conc=true
geraadpleeg 3.10.2020.

WNT. 2007. *evenveeltje*
http://wnt.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M016218.re.1&lemma=evenveeltje&domein=0&conc=true
geraadpleeg 17.4.2020.

WNT. 2007. *farce*
http://gtb.inl.nl/search/#
geraadpleeg op 3.10.2020.

WNT. 2007. *fricassee*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M016935&lemmodern=fricassee&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 4.12.2020.

WNT. 2007. *gember*
http://gtb.inl.nl/search/
geraadpleeg op 4.12.2020.

WNT. 2007. moes
http://wnt.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M039884&lemma=moes&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 3.10.2020.

WNT. 2007. *moezel*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M039914&lemmodern=moezel&domein=0&conc=true
geraadpleeg 17.4.2020.

WNT. 2007. *orberen*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M049809&lemma=orberen&domein=0&conc=true
geraadpleeg 17.4.2020.

WNT. 2007. *orgeade*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M049853&lemma=orgeade&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 2.2.2020.

WNT. 2007. *raag*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M057166&lemma=raag&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 12.8.2020.

WNT. 2007. *renuncieeren*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M058986&lemmodern=renunci%C3%ABren&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 12.8.2020.

WNT. 2007. *Roomsch (Rooms)*
https://gtb.ivdnt.org/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M061089&lemma=roomsch&domein=0&conc=true
geraadpleeg 24.8.2021.

WNT. 2007. *schelling*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M062464&lemmodern=schelling&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 12.8.2020.

WNT. 2007. *slemp*
http://wnt.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M063981&lemma=slemp&domein=0&conc=true
geraadpleeg 1.4.2020.

WNT. 2007. *smoren*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M064569&lemma=smoren&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 12.8.2020.

WNT. 2007. *Woordenboek der Nederlandsche Taal*, gepubliseer deur die *Instituut voor Nederlandse Lexicologie*, onder toesig van die Hollandse Taalunie
http://gtb.inl.nl/search/
geraadpleeg op 9.09.2019.

WNT. 2007. *zulten*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M090051&lemma=zulten&domein=0&conc=true
geraadpleeg op 12.8.2020.

WNT. 2007. *zusterkoek*
http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M090097&lemma=zuster&domein=0&conc=true
geraadpleeg 7.4.2020.

FAMILYSEARH WEBTUISTE (LDS – CHURCH OF THE LATTER DAY SAINTS)

FamilySearch. D.L. van Blommestein huweliksertifikaat, NG Kerk-huweliksregisters 1660-1970, troues 1842-1899, fotobeeld 614
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:S3HY-DTMQ-ZVB?i=613&wc=M6GW-GTL%3A49605401%2C49605402%2C49605403%2C50164901&cc=1478678
geraadpleeg op 14.10.2019.

FamilySearch. D.L. van Blommestein sterftesertifikaat, siviele registrasies Transvaal 1869-1952, fotobeeld 1249
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-C91P-4S62-S?cc=2998108&personaUrl=%2Fark%3A%2F61903%2F1%3A1%3A7Y2C-CF3Z
geraadpleeg 14.10.2019.

FamilySearch. G.M. Westpalm aannemingsertifikaat, NG Kerkregister Kaapstad 1660-1970, mikrofilm 2214276, digitale rekord 4434429, fotobeeld 408
https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:VRLQ-N1N
geraadpleeg op 21.9.2019.

FamilySearch. G.M. Westpalm doopsertifikaat, NG Kerk Doopregisters, Kaapstad 1743-1756, fotobeeld 21
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:S3HY-DZN4-7PC?i=20&wc=M6GW-DMS%3A49605401%2C49605402%2C49605403%2C49611801&cc=1478678
geraadpleeg op 21.9.2019.

FamilySearch. G.M. Westpalm sterftekennis, NG Kerkregister Kaapstad, mikrofilm 2214276, digitale rekord 4434429, fotobeeld 408
https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:VRLQ-N1N
geraadpleeg op 21.9.2019.

FamilySearch. J. Desvages sterftekennis, sterftekennisgewings Kaapkolonie 1758-1833, film no 008177313, fotobeeld 923
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSVH-99VN-3
geraadpleeg op 10.10.2017.

FamilySearch. J. Westpalm sterftekennis, sterftekennisgewings Kaapkolonie 1758-1833, film no 008117313, fotobeeld 39
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSVH-99FJ-9?i=38
geraadpleeg op 10.10.2017.

FamilySearch. M. Adriaansz voorstelling, NG-Kerk dooprekords 1695-1712, digitale rekord 4322620, fotobeeld 75, rekord no 75
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:S3HY-DZN4-W2B?i=68&cc=1478678&personaUrl=%2Fark%3A%2F61903%2F1%3A1%3AVRL9-4VN
geraadpleeg op 13.3.2021.

FamilySearch. Van Andringa & Westpalm attestaat, NG Kerk Kaapstad kerkregister, 31.08.1802, mikrofilm 2214276, digitale beeld 4434429, fotobeeld 662
https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:VRLQ-CCS
geraadpleeg op 20.9.2019.

FamilySearch. Van Andringa huweliksertifikaat, NG Kerkregister Kaapstad 1695-1976, digitale rekord 008039065, fotobeeld 442
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSFQ-SRZ1?i=441&cat=993508
geraadpleeg op 15.7.2017.

FamilySearch. Van Andringa sterftesertifikaat, WKAR Meester van die Hooggeregshof, FamilySearch digitale rekord 008117313, fotobeeld 805
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSVH-99FV-K?i=804
geraadpleeg 15.7.2017.

FamilySearch. Van Blommestein & Louw huweliksertifikaat, NG Kerk Stellenbosch huweliksregisters 1802-1847, mikrofilm 2214093, digitale rekord 4434406, fotobeeld 202
https://familysearch.org/ark:/61903/3:1:S3HT-69HW-WWW?cc=1478678&wc=M6GW-TTL%
geraadpleeg op 11.11.2019.

FamilySearch. Wolhuter doopinskrywing, NG Kerk Doopregisters, Kaapstad 1695-1976 Fotobeeld 125 van 145, rekord 11409, digitale rekord 004322620, mikrofilm 2 214 107
https://www.familysearch.org/ark:/61903/1:1:VRL3-L3W
geraadpleeg op 12.3.2021.

FamilySearch. Wolhuter sterftekennis, WKAR Meester van die Hooggeregshof Kaapprovinsie, sterftekennisse 1834-1989, FamilySearch digitale rekord 007844935, fotobeeld 2231
https://www.familysearch.org/ark:/61903/3:1:3Q9M-CSQX-MBLS?i=2230&wc=WV44-SZZ%3A1598082366&cc=2517051+ ?)
geraadpleeg op 18.8.2020.

RADIO

Radio 702, 12.01.2018, *Get a taste of the food trends for 2018*
http://www.702.co.za/articles/287869/listen-get-a-taste-of-the-food-trends-for-2018
geraadpleeg op 25.2.2018.

Radio 702, 25.9.2017, The Breakfast Show with Ray White, *Through the eyes of an African chef*
http://www.702.co.za/articles/273825/through-the-eyes-of-an-african-chef
geraadpleeg op 11.5.2021.

Radio Jacaranda, 24.4.2019, The Scenic drive with Rian, *Rachel Botes talks about doing her masters degree in milk tart*
https://www.jacarandafm.com/shows/scenic-drive-rian/rachel-botes-besig-met-n-meestersgraad-melktert/
geraadpleeg op 2.3.2021.

KORRESPONDENSIE EN MONDELINGE BRONNE

Claassen Johann H. (mnr.)
johann.claassen@telkomsa.net Paarl Heemkring,
verskeie e-pos-korrespondensie en onderhoude met verloop van 2017 tot 2021.

De Wet, Con (dr.)
cdewet@snowisp.com Somerset Wes,
onderhoud 4.9.2017.

Erasmus, C. (sjef), Foliage restaurant, hoofstraat Franschhoek, telefoon 072 437 5536, foto verskaf 1.4.2020.

Esmeyol, Esther, (me.) Versamelingsbestuurder, Koopmans-De Wet Huis, Iziko Museums van Suid-Afrika, tel 021 460 8217, Korrespondensie met Mnr de Witt, 2.9.2002
http://www.geocities.ws/clauden_1795/armonial/dewit.htm
geraadpleeg 11.6.2021.

Liebenberg, Helena (me.)
helena@taaloord.co.za Robertson,
verskeie e-pos-korrespondensie en onderhoude van 2017 en 2019.

Van Blommestein, Pieter & Elmine (mnr. en mev.)
pieter.vblommestein@gmail.com 5 Leipoldt Straat, Somerset Wes,
onderhoud 30.8.2017.

Van Deventer-Terblanche, H (me.)
hetta@vandeventer.co.za Franschhoek, Wes-Kaap.

H van Deventer (me.) Grodini, Napkysmond pad, Swellendam, Wes-Kaap,
onderhoud 16.4.2017.

TER PLAATSE BESOEKE EN ONDERSOEKE

Suikermuseum, Mauritius: *L 'Aenture du Sucre.*

Pampelmousse, Beau Plan B18, Mauritius, besoek 5.8. 2015.

MANUSKRIPTE IN PRIVATE BESIT

Saayman, David Benjamin (mnr.) c2000. In besit van mnr Albert de Wet, Kruisstraat, Paarl.

FOTO'S IN PRIVATE BESIT

Figuur 3.12: Paarl, Hoofstraat 52,
Foto: Johann Claassen, Hoofstraat, Paarl, johann.claassen@telkomsa.net.

Figuur 3.17: Petrus Canzius van Blommestein,
Foto: P. & E. van Blommestein, 5 Leipold straat, Somerset-Wes.

Figuur 3.18: Van Blommestein grafkelder in Stellenbosch kerkbegraafplaas,
Foto: H van Deventer-Terblanche, La Motte, Franschhoek, hetta@vandeventer.co.za.

Figuur 3.19: Detail van die Van Blommestein-familiewapen op die grafkelder in die Stellenbosch kerkbegraafplaas,

Foto: H van Deventer-Terblanche, La Motte, Franschhoek, hetta@vandeventer.co.za.

Aanhangsel 1:
Die Sanderson-manuskrip (MSB 777 1 (1))

Die Sanderson-manuskrip (c 1770) is binne die afgebakende tydperk van hierdie studie geskep en daarom was dit belangrik om uitsluitsel te kry of die resepte met die Kaap verbind kan word. Claassens verwys dikwels na die Sanderson-manuskrip as bewys van Kaapse resepte in haar navorsingswerk oor die geskiedenis van Boerekos (2003). Ter agtergrond in die inleiding dui Claassens aan dat die ongepubliseerde Sanderson-manuskrip in NABIK gevind is, dat dit in Engels geskryf is, en voor in die manuskrip 1770 gedateer is. Later bespiegel sy dat Mary Sanderson moontlik die vrou van ‘n Britse eerste stuurman van die skip *Big Fanny* was (Claassens 2003: 282). Claassens noem verder dat die resepte “Kaaps” is. Dit het die vrae laat ontstaan soos: Wie was Mary Sanderson, en met hoeveel sekerheid kan gesê word dat die resepte Kaaps is, as haar identiteit onseker is? Wat maak die resepte Kaaps?

Met ‘n ter plaatse ondersoek in die Nasionale Biblioteek, Kaapstad, kon geen uitsluitsel oor die identiteit van Mary Sanderson gevind word nie. Die resepte is hoofsaaklik in Engels geskryf. Met die bestudering van die manuskrip word dit duidelik dat dit nie enige tradisionele Suid-Afrikaanse resepte insluit nie, wat ‘n sterk rigtingwyser sou kon wees dat Mary Sanderson ‘n Kaapse verbintenis gehad het. Die afwesigheid van genoemde resepte is egter nie noodwendig ‘n bewys dat sy geen Kaapse verbintenis gehad het nie, want sy kon aan die Kaap gewoon het sonder om Kaapse geregte te kook (soos byvoorbeeld in die geval van mev. Barnes se koloniale kookboek).

Sanderson gee by meer as 60 van die resepte ’n aanduiding van wie sy die resep gekry het. Dit val op dat die vanne nie baie na Duitse of Hollandse oorsprong klink nie, byvoorbeeld Fisher, Harvey, Keltiby, Cramsie, Bramting, Jones, Galloway, Willson, Ashenhurst, Monro en Carr. Mev. E[?]ersley se adres word aangeteken as “of *Upper Glosester Place, Dorset Square”*, lady Gibbons se adres is “*Stanwell near Staines”,* mev. Crosley is van “*South Bank, Rgts Park*” en mrs Fisher “*of Chester Street*”. Sy verwys ook telkens na “*My Mother*” en “*My Father*”. Indien vasgestel kon word dat die name en plekname wel in die Kaap voorgekom het, en dat Sanderson wel aan die Kaap gewoon en gekook het, het sy waarskynlik nie baie resepte met die Hollandse of Duitse inwoners gedeel nie. Volgens Claassens het die Kaapse kookkuns juis ontwikkel in navolging van die VOC-heersers se kooktradisies (2003: 419), waarvan die meeste Hollanders en Duitssprekendes in gesagsposisies was.

Lys van name wat voorkom in die Sanderson manuskrip, alfabeties gerangskik.

Adolphes, Mrs
Alcocks's servent, Col
Anderson, Mrs
Banting, Mrs
Carr, Mrs
Colthurst, Mrs
Conder, Mrs
Cramsie, Mrs
Crosley, Mrs of South Bank, Rgts Park
David Browne, Mrs
Dowding, Mrs
Dunn, Mrs
Dunn, Mrs of Montague Square
E[?]ersley, Mrs of Upper Glosester Place, Dorset Square
Elronsbie, Edw Esq
Emily Struth, Mrs
Fanny Je[?]sey who worked with us as cook in Blandford Place in 1837
Fisher, Mrs of Chester Str, Grovenor Place
Franks, Mrs
Galloway, Mrs
Galloway, Mrs, received from Mrs John Mcleau
George Harvey, Mrs
Gridwood, Docter
Harvey, Mrs
Hatchett, […]
Hoskyns, Captain
Hoskyns, Captain
Hughes, Mrs
Jane Bolt, Mrs
Jones of Lenningham, Mrs
Keltiby, Captain
Lady Gibbons of Stonewall near Staines
Lindsay, Mrs
Lynn, Mrs
M.A. Prince, Mrs

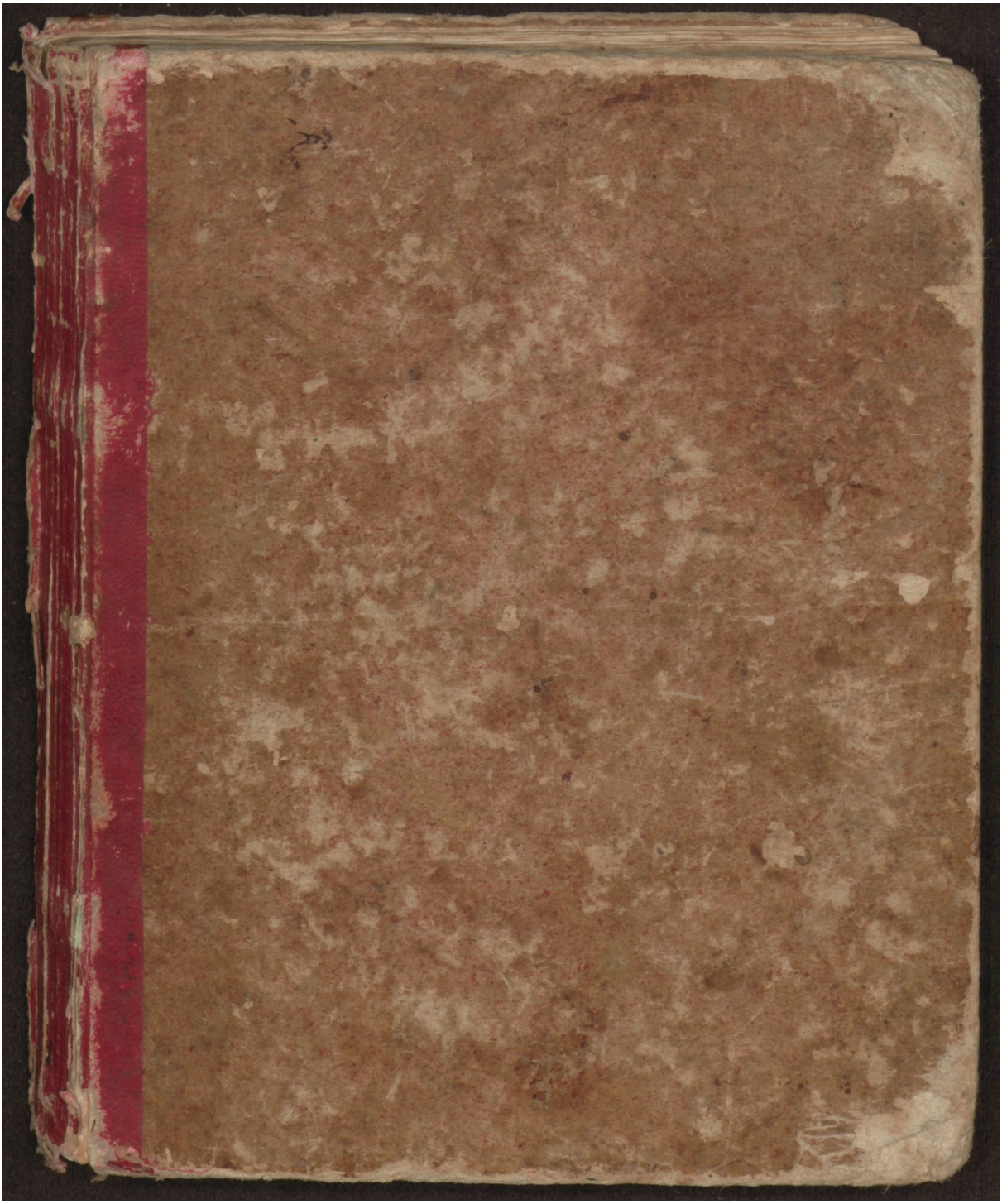
Mary Waite, Mrs
Mary Waite, Mrs, married to docter Longmore of Jamaica
Munro, Mrs
My Father
My Mother
Osborne, Mrs
Pickards, Mrs
Prince, Mrs
Sanderson, Mrs
Shafts, Mrs
Shuttleworth, Dr
Stacey, Mrs
Struth, Mrs
Taylor's Housekeeper, Mrs
Vanseant, Mrs
Wilke, Mrs

Nog 'n verwysing uit die Sanderson-manuskrip is: "*from the Star Paper Oct 3 1805*". Die verwysing kon nie die Suid-Afrikaanse of Kaapse spoor van die Sanderson-manuskrip bevestig nie. Die Suid-Afrikaanse koerant vandag bekend as "*The Star*" is op 6 Januarie 1871 onder die naam "*The Eastern Star*" in Grahamstad uitgegee (internet: anoniem 1987, *The Star*) en dit blyk dat koerante eers vanaf die 1830's gereeld in Suid-Afrika verskyn het, met sover vasgestel "*The Grahamstown Journal*" van die eerstes, 30 Desember 1831-1920 (internet: eGGSA 2019, *koerante*). Dit is wel moontlik dat die skrywer aan die Kaap gewoon het en uitknipsels van oorsese tydskrifte en koerante kon bekom.

Die gevolgtrekking hieruit is dat daar nie voldoende bewys van Mary Sanderson se Kaapse verbintenis of oorsprong is nie. Die moontlikheid bestaan dat haar resepteboek via 'n ompad in die Kaap beland het (dalk met 'n familielid, vriende of kennisse) en dat dit aanvanklik in die Leipoldt-versameling in NABIK geëindig het, sonder dat Mary Sanderson ooit aan die Kaap was. Die reseptemanuskrip is later herklassifiseer van die Leipoldt-versameling na die "recipe books & recipes" versameling in NABIK. Sanderson se manuskripdatum, 1770, is 'n goeie 25 jaar voor die Eerste Britse Besetting aan die Kaap. Gemeet aan Sanderson se bronne en die name en adresse wat sy by haar resepte aangeteken het, is die kanse skraal dat dit verwys na Kaapse bronne. Indien Mary Sanderson Brits was, sou die manuskrip wel 'n aanduiding kon gee van die Britse invloed op die Suid-Afrikaanse kookkultuur.

Aanhangsel 2: Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein/

Recept Boek van Westpalm Kaapstad



[i]

Recept Book Van Mrs the Widow Van Blommestein
[NABIK-plakkertjie]:
South African Public Library
Presented by
Mr V. Desvages
23rd September, 1937

[ii]

MSB 522
Recept Boek
van
Westpalm
Kaapstad

[iii]

South-African Public Library
23 SEP 1937

1

Om een sago podding te maken

¼ lt sago gekookt met zoete melk zoo dik als ryst en bry, dan neemt men 5 eyere, 6 beschuyten, maar als de beschuyten groot zyn dan maar vier, een wyning gesmolte boter, wat caneel, zuyker en sucade, naar de smaak, dit alles in een doek gedaan, en laat dat 5/4 uur koken, en zo men ze in een blik wil koken dan moet die 1 ½ uur koken, de vorm of doek moet eerst met boter bestreeken en met beschuyt bestrooid worden.

Om posteleyn in te leggen

De posteleyn schoongemaakt en gewassen zynde, doet men die in een nieuwe aarde pot en kookt die gaar. Koud zynde doet men die in flessen en wel toegestopt en zet die in de kelder.

2

Om rollade van osse vleesch te maken

Neemt de dunne lendenen van ’t ossevleesch daar men de haas en beenen uytsnyd, zoo vet mogelyk is, dan maakt men een farchie van majelyn, basilicum, peper, nagelen, en zout, vervolgens ’t vlees digt in elkanderen met wat foely, en farchie daar tusschen in een gerolt dan bind men ’t in de ronde toe, en laat ’t een nagt twee à drie in azyn leggen, dan doet men van ’t zelfde kruyt in ’t azyn, en keerd ’t dagelyx om, men braad ’t in een stoof bekken, een half uur zonder nat er by te smoren, dan zo veel koud water er by gedaan dat ’t half onder legt, en zo gaar maken, dog dikwils druypen en zorg dragen het ’t niet aanbrand.

De saus van ’t vleesch is van gebrand meel, moreljes, en ansjowis, kappers, wat uijen alles fyn gehakt, een wynig citroen en wat zout, dat met ’t nat daar ’t vleesch in gaar gemaakt is aan een en gekookt soo over de rollade gedaan ’t vleesch moet oud gedood zyn is probatum in 2 a 3 dagen in azyn gelegt zyn.

3

Om apricosen in te maken in zuyker

Men neemt 4 lt zuijker, daar doet men een pint gekookt water op, als dan de zuyker staande op ’t vuur gesmolten is, neemt men de helft van ’t wit van een ey, dat men ter deeg met koud water kloppen moet, en dan zoo lang kookt tot men de schuym daar alles van af heeft, en probeert met de vinger oft de stroop dik is. Dan doet men de apricoos half doorgesneden in de stroop met de pitten daar by, laat dat saame een uurtje kooken, dan moet ’t blyven staan tot de dag daar aan, dan zet men ’t weder te vuur, dog dan moet de apricoosen uyt de stroop genomen worden, en de syroop maar alleen gekookt worden, dat moet drie maal gedaan worden. Tot vier lt zuyker neemt men dertig apricoosen en dat alles hier boven gem: zynde. Doet men ’t in een pot met een papier met brandewyn er op, en dan moet de pot met een blaas [en] een papier ter deeg toegebonden worden. Men neemt meeles broodzuyker voor de syroop.

4

Een boutje à la braise

Een schapen bout, ’t vel en vet daar afgedaan een dag 4 à 5 in den azyn gelegd, dan boter in den pot laten bruyn worden, de bout met blom bestrooyd, en dan in de pot met een deksel met vuur boven gedaan, dat de boter rood word, dan een halve fles rode wyn, een bierglas azyn, en wat tym, marcelyn, en laurier in een bundeltje gebonden daar in gedaan, met wat gestote nagelen, foelie en peper moereljes[,] een kalfborstje of twee met wat klyne frikadellen, eerst gefruyt, daar by gedaan, en zo twee uuren zagtjes laten stoven, de saus bind men met een wynig blom op ’t laast citroen aan schyfjes gesneden, men doet er ook heel artichokken en lams-pootjes aan stukjes, en charlotten by.

Om een speenvarken te zulten

Het zelve moet in koud put water uyttrekken en zeer schoon afgewassen worden, dan hangt men ’t met koud regenwater, en wat zout op ’t vuur

5

en laat ’t een klyn uur koken (’t moet voor al ter deeg geschuymd worden) gaar zynde legt men ’t in een nieuwe aarde pot, en dekt ’t met een schone handoek digt toe, dat er geen lugt by kan komen, dan neemt men twee kalfspooten die niet gekloofd zyn, en laat deselve wel drie uuren met regenwater kooken; dan laat men dat nat door een doek lopen in een nieuwe aarde pot, dan doet men er by een zoetschillige citroen aan schyfjes gesneden 6 à 8 bladen foelie, en wat heele peper, en men laat dit te zamen nog eens helder door koken tot dit ’t nat wat dik word, en dan laat men ’t nog eens door een doek lopen, dan giet men er een half bierglas wyn azyn by, dan neemt men versche bladen foelie, heele peper, sckyfjes citroen, laurier bladen, die schikt men op de bodem van de pot en legt ’t verken ’t onderste boven daar op, dan giet men ’t nat daar by, en digt toegedekt laat men ’t zo koud worden.

NB. op deselve wys maakt men de geley op een al a daube.

6

Om gierste struyf te bakken

Een kopje melk te laten koken, dan een vierendeel ongewasse gierst er in gedaan, laat ’t koken tot dat ’t dik is, neemt ’t van ’t vuur, en doet er een goed stuk boter in, wat verslagen zynde roert men er 3 eyeren, met ’t wit, wat broodzuyker, en een schil van een citroen gereven door, dan zet men ’t in een assiet te bakken met wat veel vuur van boven.

Om geley van aalbessen te maken

Tot een lt nat van aalbessen, schaars ¾ aan klompen geklopte zuyker, de zuyker met wynig regenwater opgeset, en ter deeg geschuymd, dan geroerd tot dat deselve geheel droog is, en dan ’t nat van de aalbessen er in gedaan, en maar even aan de kook laten kom en er in kopjes gedaan.

Om flamboosen moes te maken

Een lt flambosen, drie vierendeel gereeven

7

zuyker, dit ’t zamen op ’t vuur geset, en tot moes geroerd, en laten koken tot dat ’t dik is.

NB. de zuyker moet schraal gewogen worden.

Nog een ander manier om geley van aalbessen te maken

Een lt aalbessen nat, en daar op ¾ beste zuyker, de zuyker aan stukken geslagen en dan maar ieder stuk in ’t water gedopt en in ’t bekken gedaan, dan opgeset en laten koken tot ’t weer zuyker word, dan doet men er ’t nat by, en laat ’t koken tot ’t in een kopje begint dik te worden, men neemt de helft wit, en de helft rood nat.

Om morellen in te leggen

Tot twee lt morellen met korte steelen, een halve kan wyn azyn, een halve lt poeder zuyker, een half loot kubeber, een halv loot cardemon, een half loot kaneel, een half

8

loot nagelen, dit alles grof gestoten, en t’zamen met de zuijker en azyn laten opkoken en dan laauw op die raauwe morelle gegoten en de pot met een blaas toegebonden.

NB. op deselve wys legt men de flambosen in.

Om queen in te leggen

Neemt een lt queen, ¾ zuyker en een klyn kommetje regenwater, men moet dit te gelyk met de queen in een koper bekken op ’t vuur zetten tot dat de queen gaar zyn, men moet de korlen uyt de queen doen in een neteldoekse lapje, en dan een poppetje van maken, dit moet men in de queen laten koken voor de glans, als de queen gaar zyn, legt men ze op een vergiettest, dan moet men de syroop nog wat laten koken, tot datze dik genoeg is, dan legt men ze in een Ceulsche pot met laagjes en gedurig met wat syroop tusjchen beiden[,] de queen en syroop moeten byde koud in

9

de pot gedaan worden, men legt er een thee schoteltje op met wat gewigt om dat de queen onder zouden leggen.

NB de queen moeten eerst geschild worden, en dan half doorgesneden.

Om roomvlade te maken

Neemt een pintje room, zes eyeren, vier met en twee zonder wit, heel fyn geklopt, drie à vier bladen wilde laurier, met een wynig room op ’t vuur geset, en t’zamen laten koken, mengt dan die room, daar de laurier in is met die ander en d eyren, en zuyker na de smaak; klopt dit een quartier uur tzamen, dan in een schotel op kopjes gedaan, en in een taarte pan gezet met koud water, onder en boven wat vuur tot dat ’t styf genoeg is.

Recept om citroenen in te leggen

Citroenen versch en dun van schil, schrapten d’allerbuytenste geele schil af, laatse 2 à 3 uuren in

10

water aftrekken, snyd er dan op de kruynen diepe kruyssneeden in, stop die vol grof zout, en zetze in een pot met grof zout, met d’opening na boven.

Om queen in te leggen

Eerst moet men die opkoken tot dat men daar met een strooytje door steeken kan, dan enkeld op een vergiettest uytgelegd tot dat ze koud zyn, ’t nat daar deselve in gekookt zyn, moet dan met de zuyker koken tot men denkt dat ’t dik genoeg is, en dan koud op de queen gegoten ¾ zuyker op een lt queen[,] er hoeft geen beste zuyker toe genomen te worden, de klokhuysen moeten in een doekje by de queen gekookt worden.

Om citroen vlaa te maken

Een klyn wit kommetje met wyn, een half klyn bierglaasje nat van citroen een stukje caneel zuyker na de smaak, dit t’ zamen laten opkoken, drie eyren geklutst, en dan de wyn er by

11

gedaan, in een assiet gedaan en onder en boven wat vuur.

NB. zo doet men ook aalbessen vlaa.

Om schuym pap te maken

Zes eyren, een groot bierglas wyn, een halve dito citroen nat, zuyker na de smaak, dit alles t’zamen, op ’t vuur geset, en van ’t begin af geroert tot dat ’t dik is.

Om candeel te koken

Een fles wyn, een halve fles water, 4 eyeren op die anderhalve fles, een stuk caneel in diezelve braaf gekookt, en zuyker na de smaak.

Om amandelkoekjes te bakken

De kruym van vyf oudbakken witte broden in zoete melk geweekt 6 eyeren vier met wit, en 2 zonder ½ lt amandel pas een halve noot, een commetje gesmolte boter, een tinne leepel zuyker een leepel gist.

12

Om room arkins te bakken

1 lt blom, ¼ gestote amandelen, 8 eyeren, 2 met wit, en 6 zonder, de schil van een citroen gevreeven een ½ noot, een 1/8 caneel, en zo veel boter, tot dat ’t beslag is als tot koeken, en wat gist.

Om een omgekeerde armiaan te bakken

Een baars of zeelt open gesneden, en dan ’t kruym van 2 witte brooden, in zoete melk geweekt, 2 dooiren van eyreren hard gekookt wat noot en foely, schyfjes citroen, en een charlot, wat boter, wat zout, dit op ’t vel gelegt toegebonden en op die rooster gebraden.

Ongekookte witte geley

Een lt sop, schaars, 1 lt beste broodsuyker, dit moet een uur aan malkander geroert worden, dan in kopjes gedaan is seer goed.

13

Een gefarceerde snoek te maken

De snoek fyn gehakt, dan kruym van witte broden genomen in zoete melk geweekt, 3 doire van eyeren wat gehakte pieterselie wat foely, noot, peper, zout, en braaf gesmolte boter, onder een gemengt, dan in een schotel gelegt, wat gekookt water, er by gedaan, en onder en boven vuur. Tot de saus neemt men wat bouiljon, boter, lemoensap, en wat blom, dit door roeren tot ’t kookt is heel goed er by.

Om een á la daube te maken

Vier kalfspoten, ¼ hartshoorn, 20 kruydnagels, 20 heele witte pepers, 10 blaadjes foely, dit t’zamen in een ketel gedaan, en daar 6 pintjes water, een hand vol zout, en t’zamen laten verkooken tot op de helft, en dan door een zeef gegoten, en koud laten worden om ’t vet daar af te doen, dan een stuk broodzuyker, als een klyn hoender ey, in een casserol gedaan met 2 tinne

14

leepels water, en op ’t vuur laten al roerende tot dat ’t bruyn word, dan ’t nat er by gegoten en een halve fles Rhynse wyn, en de schil van een heele citroen, ’t wit van vier of 6 eyeren na datze groot zyn, al op ’t vuur laten en al roerende tot ’t aan de kook is, en dan sap van 3 citroenen, dan een servet aan ’n hoeken vast gemaakt, en dan ’t nat er stil door laten lopen, een of tweemaal tot dat ’t klaar is.

Het vervolg van ’t vleesch om in die gely te doen zoo ’t hoenders of een kalkoen mogt wesen, dan moet de zuyker daar uyt gelaten word, en in de plaats een wynig safraan voor de couleur, zo gy mogt een eende bout nemen[,] neemt tym en maselyn, peper en zout na de quantiteyd, dan lardeer spek aan reepjes ordentelyk van dikte, en dat door ’t kruid geroerd, en dan de bout, of ’t rundvleesch daar mede gelardeerd neemt een glas water, 3 laurier bladen, 6 charlotten geschild wat tym en maselyn t’ zamen op ’t vuur tot dat ’t kookt, en dan op de bout, of ’t vleesch gegoten, twee dagen daar op laten staan, en dan daar uyt genomen en in een

15

pot gedaan, en water daar op gegoten, tot dat ’t onderlegt, een schil van een heele citroen, peper, zout en kruydnagels, foelie, en laten koken tot dat ’t gaar is, daar dan uyt genomen,

en laten koud worden, en dan wat geley in de vorm gedaan, wat foely, citroen, en laurier bladen in gelegd, en dan de bout, of ’t vleesch ten ondersten boven daar in gelegd dan de vorm vol gegoten, en laten koud worden op een koele plaats.

Om kersen moes te maken

De boogaard-kersen gewogen met steelen en steenen neemd tot yder lt kersen, een vierendeel broodzuyker de steenen daar uyt gedaan zynde, kookt die braaf door, tot dat zy aan stuk zyn, doet er dan de zuyker in en laat ’t zamen nog wat comfyten, tot 3 ½ lt kerssen, mag men wel ½ lt flambosen sap voor de geur er by doen, en dan voor die quantiteid zynde t’ zamen 4 lt mag men wel een lt broodzuyker nemen, dit is ene goede confituur pot vol.

Galina frito!

Een hoen gekapt als poulet, ’t selve gebruynt

16

en boter met wat brytjes die een vinger lang gesneeden zyn, als dit t’ zamen bruyn is doet men daar by een tinne lepel bladjang, of misoe.

NB. Die dit laatste niet heeft neemt soja, als dit hoen met syn ingredienten wat gestooft heeft perst men daar een citroen over.

Soete saus

Een vierendeel blom, 2 leepels azyn, peper, kruydnagelen, caneel en zuyker na de smaak, dit zagt laten koken en dan rode wyn, tot dat ’t zyn dikte heeft.

Een citroen struyfje

Vier oudbakken witte broden in zoete melk geweekt, 4 eyeren, ’t sap van een citroen, en de schil er in geraspt, in een assiet met boter gestreken, en zagt laten bakken.

Om kaakjes te bakken

Een lt blom, ½ lt boter, ¼ corenten, 10 loot zuyker, een halft loot caneel, 2 loot orange snippers, een wynig gist.

17

Kalfsvleesch à la crème

Een nierstuk met grof spek gelardeerd, dat eerst in fyne kruyden, uyen en pieterselei gewenteld is, dan maakt men een saus van melk, boter, uyen, en zout, zet dit op ’t vuur en laat ’t wat dik worden, maar niet koken[;] legt dan daar uw vleesch in s’ avonds te voren braad ’t dan, en bedruypt ’t met die saus geduurig tot dat die er ten naasten by ingetrokken is, als ’t op tafel komt, maakt men daar een sous over, van jeu van vleesch, met charlotten, peper, en zout, die wat bruyn en gebonden is, en doet er die over.

Room podding

Neemt een kopje zoete room, 5 witte broden de korst er afgesneden, en fyn geraspt, 6 eyeren een kommetje boter, een vierendeel witte zuyker de schillen van 3 citroenen daar onder geraspt dit t’ zamen een uur in een kom of doek gekoken.

18

Amandel struyf

Neemt 6 loot zoete amandelen, 2 loot bittere een vierendeel beste brood zuyker, 3 eyeren, de helft van t’ wit, dit alles braaf geklopt, en in een assiet gedaan, dat met boter gesmeerd is, onder en boven vuur.

Worst V.T.C.

30 lt worst-vleesch, 4 ½ loot peper, 1 ½ loot noot, ½ loot foely, 1 ½ loot fyn zout.

Om heele oranges te comfyten

De schillen moeten heel dun afgesneden worden, dan 24 uuren in put water geset, een rys of drie verswater, heel gaar in putwater gekookt, dat men er met een rietje door kan steeken, men neemt dan ruym een lt broodzuyker, tot yder lt oranges die gewogen worden, eer men ze in 't water zet, op yder lt broodzuyker neemt men 3 grote bierglasen water als boven, om de syroop te maaken, de zuyker gesmolten, en geschuymt zynd en eens doorgekookt, doet men er de heele orange

19

in, en snyd er van boven een kruys op, men laat ze zo lang comfyten, dat ze er klaar uyt zien, en dan digt in potten gedaan, en als de syroop niet dik genoeg is, moet ze koken tot dat begint te lymen, en koud of lauw er op gegoten, daar gaat veel syroop toe.

Om orange of Curassausche appelen te comfyten

Zes appelen, zeer dun geschilt, een à twee dagen in 't water, tweemaal daags ververscht in een nieuwe pot gekookt, zo lang dat men met een strooytje door kan steeken, 2 citroenen daar in geperst, en daar by gedaan, dekt de pot dan toe dat de appelen koud zyn, dan snyd men ze midden door, neemt dan 3 lt zuyker, 2 spoelkommen water, tot de syroop, als de zuyker gesmolten is doet men d' appelen daar in, laat ze dan te zamen koken, tot dat ze klaar worden, neemt dan nog twee citroenen, perst daar 't nat uyt, en laat 't nog eens even door koken, als 't koud is doet men 't in potten.

Om citroen snippers te comfyten

Tot 5/4 citroenen 1 lt broodzuyker, de schillen gesnippert zynde, laat men die een uur of twee

20

in schoon water staan, dan murv gekookt zynde, comfyt men ze in de syroop, en op 't laast doet men de sap, van de citroenen er by, en laat 't nog zo wat comfyten.

Om worst te maken

Tot 35 lt worst, 5 loot peper, 5 loot foely, 2 loot nagelen.

Om rataffia van queën te maken

Men neemt tot een pint uitgeperst queën nat, 1 ½ pint brandewijn, 3 oncen beste gereeven zuiker, ½ st:r coriander zaad, 2 ½ oncen bittere amandelen geschild en gekneust, 9 kruidnagelen en wat kaneel. De queën moeten eerst geschild, en dan tot op 't klokhuis toe, afgeraspt worden – en in een nieuwe aardepot 2 dagen staan. Dan wringt men door een gaze doek 't sap daar uit, en giet er de brandewijn, met alle de andere ingrediënten in, en laat dit al te zamen 8 dagen lang staan trekken, dan laat men 't door een hijpocras zak lekken. Tot een pint queën nat, neemt men 3 ½ lt queën met de schil gewogen. Men moet de grootste, en murwste hier toe gebruiken.

Recept voor yzerkoeken

Neem ½ pint room, 1 lt blom, 3 citroenen, ½ boter, ½ lt zuiker, 5 eyeren, dit braaf geklopt, en in een wafel yzer gebakken.

21

Runder worst

Vier lt runder hakzel, 1 lt spek, 1 loot peper, 2 loot zout, 't vet moet aan kleine stukjes gesneeden worden.

Rook worst

Veertig lt rundvleesch, 15 lt spek, 8 loot peper, 1 ½ lt zout, ’t vleesch moet klein gehakt en ’t spek aan dobbel steenen gesneeden worden.

Een stokvisch pasteij

Men kookt de stokvisch, zonder zout, op een vergiet-test. Snij die aan kleine stukjes. Dan in die korst gedaan. Neem 2 à 3 gekookte eijeren, maar één met wit, wat pieterselie, wat uijen, wat kruid, zout, en een klompje boter. Als de korst gaar is, maakt men de sous gesnerkte boter met wat oesters.

Aardappelen taart

¼ maat aardappelen, 3 eyeren, 2 met en 1 zonder wit, 3 loot zuiker, 3 loot boter, een halve tinne lepel oranje water, of een gereeven citroen. De aardappelen moeten zeer fyn, als ze gebraden zijn, gewreven worden, eer dat ze beslagen worden en dan in kleine pannetjes, met een onder en boven korst worden gebakken. De korst moet al vry vet gebakken zijn.

Om water room te maken

Een chocolade kop citroen sap, 2 d:o gekookt water, ’t wit van 6 eijeren, 1 stukje beste broodzuiker na de smaak.

22

De citroen, en ’t wit van eijeren moet te zamen door een neteldoeksch lapje gedaan worden, en dan gekookt tot ’t dik genoeg is. Men moet het van ’t begin af sterk roeren.

Om apricosen koekjes te drogen

Neem 3 lt apricosen, geschild zynde laat ze in een nieuwen aarde pot koken, doch gestadig roeren om niet aan te branden, en fyn gewreven zynde, doet ’er 1 lt beste broodzuijker by, die fyn gewreven is, en laat het dan te zamen eens weder opkoken en wat verslagen zynde, schept ’t op leijen, en laat ’t een nacht staan, om wat te verdrogen. Doet ’t dan weder in de pot en laat ’t nog eens opkoken. Dan de leijen schoon en droog zynde, rasp ’er zuiker op, en schep ’er dan de apricosen op tot kleine koekjes. Laat ze in de zon drogen, of in een droog kasjen, daar vuur in is.

NB. de flambosen op de eijgen manier doch weete niet, of daar niet wat meer zuiker by zal moeten zijn.

Om witte aalbessen geley te maken

Neemt tot een lt aalbessen nat een lt beste broodzuyker, d’aalbessen moeten s’avonds te vooren gewassen en afgerist worden, en op een vergiettest uijtlekken, dan de zuiker fyn geraspt, en in ’t bekken droog laten worden, continueel deselve

23

roerende, om dat niet zoude aansetten, en na dat men voelt dat de zuijker droog is, moet men ’t nat met een daar in gieten, dan doet men ’t nat van de citroen door en neteldoekse lapje lopen om geen vuyl er in te hebben, en zo dra de zuyker in ’t nat gesmolten is, neemt men ’t van ’t vuur, na de snippertjies, die eerst een nagt in kookend water moet uyttrekken er in gedaan te hebben, dus zult gy goede witte geley hebben.

Om orange moes te maken

Neemt 1 lt vrugten, 3 ½ vierendeel beste zuijker, d’ appelen gechild, moeten van alle vliesen en pitten gesuyverd worden, deselve moeten zonder water op ’t vuur geset worden, de zuijker moet van tyd tot tyd daar in gedaan worden, ’t moet schielyk kooken en gestadig geroerd worden, om dat ’t anders seer schielyk aanbrand.

Om citroen taart te maken

Neemt 4 loot ryst, daags te voren in de week geset, en dan gekookt met wat Rhynsche wyn en wat klyn gewreven van 3 citroenen ’t nat er in gedrukt de schillen fyn gevreeven, of gesneden, met wat water heel gaar gekookt, dit t’zamen in een korsje gedaan, en broodzuyker na de smaak.

24

Om citroen struyf te maken

Neemt 2 oud bakken witte brooden, de korst afgesneden, in een half pintje zoete melk geweekt dan uytgenomen, en daar by gedaan de schil van een citroen, een klompje boter, 4 eyeren en een stukje brood zuyker, dat t’zamen braaf geklopt dan in een assiet, met boter gestreeken gedaan, een dekzel met vuur boven op geset, en een klyn half uurtje laten bakken.

Zoupe à la reine

Neemt 3 lt rund, 3 lt kalfs vleesch, 6 bladen foely, 6 korrels peper, een groote uye, 4 kruyd nagelen, wat zout, en dit t’ zamen als een sterke bouillon gekookt, dan door een teens gegoten en ’t ter deeg afgenomen, dan in ’t selve nat, ’t hoen gaar laten koken laat dan ¼ amandel pas in een half pintje water trekken een paar uuren, dan uytwringen, en by ’t hoen gedaan, dan neemt men een klyn stukje boter als een klyn ey gesmolten en met 2 lepels blom even door gekookt, en dan al ’t nat er by gedaan, en nog eens braaf doorgekookt, als men ’t opdoet schept

25

men ’t vet er ter degen van af, en roerd er 5 of 6 dooyers van eyeren door.

Om beuling te maken

Een en een halve maat gort, 3 ½ lt korenten, ½ lt potzuiker, 1 ½ loot caneel, 1 loot noot, 1 loot foely; dit alles te zamen fyn gestoten, en door malkanderen gemengd en daarby gedaan een thee kop zout, een klein wit kommetje met room vet, fyn gehakt, dan behoorlyk natgemaakt, met nat van versche runder huspot, en eene nagt laten trekken op een warme stoof. Dan daarby gedaan stukjes reuzel, ½ lt sucade, en los in ossen darmen gestopt, en als ’t water kookt, ’er in gedaan, en wel geprikt worden. Als zy aan de kook komen, moeten zy net ½ uur koken; dan opgedaan en in koud water gewasschen worden, en afgedroogd.

Remedie voor een zweerende Borst

Noch een ander

26

Remedie voor gangen of roode loop by d’ uytkomst goed gevonden

27

Nog een manier

28

Blanmangé

Een kalfspoot 3 uuren gekookt tot op een bierglas nat, ’t melk zuyver, zonder eenig vet moet zyn, een kopje soete room, 2 tinne leepels met gereeven broodzuyker, en 6 bladen Laurus Casaris, dit t’zamen op ’t vuur geset, en zagtjes geroerd tot dat ’t aan de kook is, dan afgenomen en geroerd tot dat ’t laauw is en er in een assiet gedaan.

Om melk vlaa te maken

Een kopje zoete melk laten koken, dat er geen vlies op komt, en dan drie eyeren, die al vorens geklopt zyn met een lepel witte zuyker doorgeroert, en in een assiet gedaan met onder en boven wat vuur laten styf worden.

Om amandel koekjes te bakken

Vier witte broden geweekt in zoete melk, en dan droog uytgeneepen en beslagen met agt eyeren een vierendeel gestoten amandelen, een vierendeel corenten, een gereeven noot, wat gist, een tin kommetje gesmolte boter.

Om yzer koeken te bakken

Op een maat blom ¾ boter, 1 lt zuyker, 2 loot caneel, voor 2 lt: safraan, 2 eyeren dit alles door malkanderen gemengt als korst van taart, en er dan klyne rolletjes van gemaakt.

NB. de safraan moet men eerst met een thee kopje melk laten koken.

Om soesse te bakken

Vier thee koppen regenwater, en 2 koppen gesmolte boter, doet ’t samen in een nieuwe platte aarde pan, laat dat aan de kook komen neemt dan 4 koppen blom, roert die er zeer gelyk door, laat ’t dan verslaan, klopt 6

eyeren met ’t wit seer fyn, roert die er door agter een weg, tot dat ’t gelyk is neemt dan de vormen, zet die op ’t vuur in een taarte pan en laat die heet worden, doet daar wat boter in en doet die dan half vol beslag, en baktze dan een quartier uurs zonder er na te zien

NB. de thee koppen voor de blom, boter en water moeten van eene grote zyn.

Om kropsalade in te leggen

Men neemt vaste gesloten kroppen, de lost bladeren er afgedaan, men snyd in de stronk een kruys, schoon afgespoeld in een emmer water, en dan op een vergiettest een uur laten uytlekken, dan in de pot gedaan aan lagen tot yder grote laag salade, een klyne laag sout, en maar er zo veel gewigt op gedaan dat de salade kan slinken, en moet onder de pekel blijven staan als de sny bonen.

NB. men moet de salade in een linne sloop in de pot doen.

Om marmalade van queen te maken

Een lt gereeven queen, en die doorgewrongen daar by gedaan, een lt queen geschilt, en aan vierde parten gesneden, dan een lt broodzuiker met den andere laten koken, en ter deeg aan stukken geroert, en als ’t ten naasten by, genoeg is dan de schil van een citroen er in gereeven.

Om binjèes te bakken

Tien tinnen leepels blom, een lepel boekwyte meel, 1 lepel broodzuyker, 5 eyeren, beslaat ’t met melk zoo dun, dat ’t beslag aan de schyven appelen blyft hangen, en laat ’t dan in de boter, daar ’t zout afgedaan is, koken, tot dat ze gaar zyn.

Om poddingjes te bakken

½ maat blom, 10 eyeren, 6 met wit ½ lt corenten 1 ½ vierendeel gestote amandelen, een half vierendeel oranje snippers, een half vierendeel sucade, 3 thee kopjes melk, wat gist.

NB. de amandelen moeten met de eyeren, en wat witte zuyker eerst lang geklopt worden.

32

Om persiken en abricosen in brandewyn te comfyten

Een lt persikken, 3 ½ vierendeel zuyker, de zuyker met gekookt water tot syroop gemaakt, doet de persiken daar in, en laat ze langzaam daar in comfyten, en als ze beginnen wat klaar te worden, een half uur eer men de afneemt, giet men daar wat beste brandewyn by, en laat ze dan nog wat comfyten, als men deselve op tafel geeft giet men er nog versche brandewyn by.

Om kerssen in te leggen

Men neemt boogaart-kerssen, de steenen er uyt gehaalt dan doet met ’t in wyde flessen een laagje kerssen, en dan weder wat suyker op de gis, dan de flessen met een kurk toegestopt, en deselve in een ketel met hooy een wynig opgekookt, even als men de kruijsbessen doet.

33

Flambosen koeken

Drie lt flambosen, een wit kommetjie nat van witte aalbessen, vryf die heel klyn, laat ’t koken tot dat ’t heel dik is, neemt dan 2 lt broodzuijker geraspt, roerd die daar in, en laat ’t koken tot de zuijker gesmolten is, doet ’t dan in de vormen op een plaat die met zuyker gestrooyd is, en laatze drogen.

Water creme

Een chocolade kop, sap van citroen, 2 dito met gekookt water, ’t wit van 6 eyeren, een stukje broodzuyker na de smaak dit t’ zamen door een neteldoekse lap laten lopen, en gekookt tot dat ’t dik genoeg is.

Femme koekjes

Een witte brood gereeven, 4 eyeren, 3 zonder wit, ⅛ lt amandelen, 6 loot boter, 6 loot corenten, wat gist, styf beslagen.

Matrimonie

Neemt ’t wit van een ey, en een half lt flambosen moes[,] doet ’t in een witte bak, klopt ’t met twee fourchetten tot ’t als sneeuw gelykt, en

34

niet meer doorzakt, doet ’t dan op een melk vlaa in de vorm van een rots moet wel een uur geklopt worden.

Yzer koekjes

Een lt blom, een half lt broodzuyker, 10 loot boter, 2 leepels Rhynse wyn, 1 ey, 1 loot caneel, ¼ loot nagelen, alles tot een deeg gekneed en tot klyne balletjes gemaakt.

Om zustertjes te bakken

Een lt blom of ruym een halve maat 8 eyeren, 4 met wit, ¾ boter, 1 kopje rosewater, 1 chocolade kopje melk, een oortje gist, de eyeren moeten fyn geklopt worden, en er dan alles eerst ingedaan worden, en de blom er van langzamerhand ingestrooit worden.

Recept van een kalfskop in ragout

De kop moet half gaar gekookt worden, de herssens daar uyt genomen, zynde half doorgesneden, en d’andere helft al dat daar aan is, aan stukjes gesneden, en te stoven geset zonder boter, met een wynig kalfs bouiljon, gereeven

35

citroen, en wat van ’t sap, wat foely en noot en een uyen met kruydnagelen bestoken, d’ andere helft van de kop moet heel op de rooster gelegt worden met wat boter bestreeken, en

een wynig gestoten beschuyt bestrooyt worden, en met een taarte deksel bruyn gemaakt, de saus van de ragoú moet met meel, en boter rood gemaakt worden, en met bouiljon verlengt en met een wynig citroen sap.

De harssens worden beslagen met 4 eyeren, en twee beschuyten, wat fyne pieterselie, gesmolten boter en zout aan klyne koekjes gemaakt in de pan gebakken en op de rand van de schotel gelegd worden.

Beulingen

Twee maten gort, 2 ½ lt corenten, 1 lt rosynen, 3 loot caneel, 1 loot noot, 2 koffy koppen zout, 1 lt zuijker, met nat, of ypoeras gemengt, een nagt laten trekken, heel plat stoppen 4 à 5 lt reusel, als ’t water aan de kook komt in doen zeer sagt een uur laten koken.

NB 50 beulingen uijt de maat.

36

Varkens-worst

Tot ieder 4 lt haksel 1 loot kruyd, de helft peper, en de helft nootmuscaat, en 2 loot zout.

Runder worst

Tot yder 4 lt haksel, een half loot witte peper en 2 loot zout, ’t vet moet heel klein gesneden worden men neemt ook wel een wynig nagelen.

Wafelen

Een pond blom, een kommetje boter, 5 eyeren, 1 st:r biscuit, een lepel gest, 2 pintjes zoete melk.

Kwakers podding

Een half lt blom, 3 eyeren, twee met ’t wit, een oudbakken witte brood gereeven, ⅛ amandelen, fyn gesneeden, ½ noot, ⅛ runder vet, een lepel gest, styf met melk beslagen, ruim een uur koken.

Oblie

Een half lt blom, 4 eyeren, 1 ½ vierendeel gesmolten boter, en zo veel zuiker, 1 loot kaneel, met laauwe melk beslagen.

Kaneel wafelen

Een lt blom, 2 eijeren, ⅜ zuiker, 2 loot kaneel, met koude boter gekneed.

37

Thee zustertjes

Een lt blom, 8 eyeren, 4 met en 4 zonder ’t wit, ¾ boter, 2 lepels zuiker, een koffy kop melk, wat rosen water en gest, de blom op ’t laatst ingedaan.

Rook worst

Vier lt rund vleesch, 15 lt spek, 8 lt peper, 1 ½ lt zout, ’t vleesch moet klein gehakt, en ’t spek aan dobbelsteenen worden gesneeden, en 14 dagen roken.

Om syroop te maken tot amandel melk, die zeer lank kan goed blijven, op de manier van den Prins van Holsteynbeek

Neem 8 loot zoete amandelen, en 4 loot bittere, in warm water afgepeld, en 16 loot water, stoot de amandelen daar mede zeer fyn, daarna moet dit zeer sterk door een fyne doek gewrongen worden, neem dan 1 lt van de beste Kanarie zuiker, laat dezelve koken tot dat ’er blaasen op komen alsdan moet de uitgewrongen melk daarin geroerd worden, en te zamen zo lang koken, tot dat geen melk meer gekend wordt, daar kan ook voor de smaak bygedaan

worden 1 loot oranje of citroen water, dan moet het in een fles gedaan, en dagelyks omgeschut worden.

Om vlier geleij te maken

De bessen van de steelen afgedaan zynde kookt men deselve in een kopere ketel een half uur, dan giet men ’t dunne door een teems, en ’t dikke door een kaasdoek zo heet als doenlyk is, dan neemt men van ’t gewronge

38

nat 3 pinten tegen 1 lt broodzuyker en zet ’t gelyk op gedurig geroert, en een groot half uur laten koken.

Om een vlaa te bakken

Neemt een pintje zoete melk bykans op de helft gekookt, en een half pintje zoete room, zes eyeren de helft met ’t wit, zuyker en roosewater na de smaak, dat te zamen door een stremgen in een schotel gedaan, en boven heeten als onder met vuur geset.

Nog een ander manier

Neemt een half pintje zoete room, en een witte brood, s’avonds te voren daar in gebrokt, negen doyeren van eyeren, en zuyker na de smaak dit t’zamen gedaan, gelyk een vlaa op ’t vuur geset en taarte deksel daar boven gelegd, dat ’t boven op wat rood is.

Om een blanc-mangè te maken

Neem ruym ¼ ryste blom en een ¼ broodzuyker en een ½ pintje zoete melk, dat t’zamen geroert en wat roosewater op ’t laaste daar onder gedaan[,] doet dan een wynig op een bord om te zien of ’t af gaat, dan is ’t goed, doet ’t dan in een platte schotel, om koud zynde dan in riemen te snyden.

39

Om ey de lombre te maken

Neemt 12 doyeren van eyeren, 14 leepels wyn, zes leepels water, waar van een lepel citroen sap, neemt zuyker na u smaak, dit t’zamen continueel geroert, tot dat ’t styf word en een wynig tyds in ’t potje laten staan, en dan in een schotel gedaan.

Om ’t wit van eyeren te orboreeren

Neemt ’t wit met wat zoete melk, zuyker en roosewater en laat ’t t’zamen aan ’t koken komen.

Om citroenen pap te maken

Neemt ’t sap van een citroen, zuyker, 4 eyeren, 3 zonder wit, anderhalf kelkje wyn, en een kruym van witte brood, ’t welk eerst met een half glaasje water moet gekookt worden, doet er mede in de schil van een citroen klein gestampt, dan op ’t vuur geset en zagtjes geroert op dat ’t niet en klontert, ’t moet niet koken.

Om een wyn pap te maken

Neemt een pintje wyn, ’t kruym van een witte

40

brood, wat gestoten caneel en t’zamen opgekookt en door een teems gedaan, laat ’t staan tot dat ’t lauw is, doet er dan agt eyeren in zuyker na de smaak, en in een schotel gedaan, en gelyk een vlaa op ’t vuur geset.

Om een haase sous te maken

Neemt wynig boter in een pan gebraden dat ’t bruyn is, neemt 2 à 3 lepels tarwe blom, caneel, zuyker, gestoten nagelen, een wynig van de schil van een citroen, dit alles t’zamen

gemengt en een half uur laten koken, in de plaats van blom kan men kaneelkoekjes nemen, die in wyn geweekt zyn.

Om een patryse saus te maken

Neemt een deel verjuis, en een deel hypothas, wat kruymen van witte brood, en wat gestoten foely, en braad vet van patrysen, laat dat t'zamen opkoken tot dat 't redelyk dik is, men kan ook wel een geschilde citroen aan schyven gesneden in doen.

41

Om een venesoen saus te maken

Neemt 2 commetjes vlees nat, 1 met azyn, 1 met wyn, brood, 2 appelen, en 2 of drie sneetjes witte brood, 't welk moet gebrokt worden in de wyn, of azyn, door een [t] zeeferbekken, doet er dan by de veelkruym roggebrood, dat na een quartiers kooken, 't een redelyke dikte is, nog doet er by gestoten foely, kruydnagelen, en caneel, een lepeltje syroop en zuyker, en een stukje boter, als 't genoeg gekookt is, en zo heet in de schotel gedaan.

Om verscheyde schotels te stofferen

Maakt een beslag van zoete melk, bloem en 2. à 3. eyeren, doet boter in een koekepan, de vormen in de pan gestoken in 't beslag, en in die pan gebakken, neemt ook schyven van zuure appelen, bakke in de boter en roert ze in 't beslag, men kan ook zuyker peeren nemen, gekookt en dan geschilt, en gewentelt zynde also gebakken.

Om appelkoekjes te bakken

Beslaat een ½ kop blom in zoete melk wat

42

dikker als ordinaire backende koeken, doet daar in 3. à. 4. eyeren, zuijker, caneel en een theelepeltje gist, laat 't ryzen, en neemt dan geschilde appelen aan schyven gesneden, en in 't beslag gewentelt en dan zo veele schyve, als er in de pan kunnen leggen, maar ze moeten malkanderen niet raken, zy moeten met boter gebakken worden, ook een deksel met vuur daar op geleid.

Om een blomkoek te bakken

Neemt tot een kop blom 4 eyeren, beslaat ze met een kommetje boter en 5. à. 6. leepels melk, 2 leepels gist, en als 't genoeg gereesen heeft, en in de pan wat boter gedaan, zo giet de spys in de pan, om, met vuur zo van onder als van boven, een half uur te laten bakken.

Om een Engelsche podding te bakken

Neemt 1 kop blom, zes eyeren, met zoete melk beslagen, ¼ runder vet, 1 nootmuscaat zo veel corenten en rosynen, als gy begeerd wat gist, en dan in een pan gelyk een zuster te bakken geset.

43

Om heere koek te bakken

Neemt 4 witte broden, de korst daar af gesnee[n] dan in zoete melk geweekt, die klyn gevreeven en dan by gedaan een hand vol meel, uyt de zak met zeemelen, 4 eyeren, een half lt corenten, een half kommetje boter, een half loot caneel, wat gist, en dat alles wat styf gemengt.

Om kalfs ooren van vleesh te maken

Neemt gaar gehakt kalfsvleesch, doet daar by foely, nootmuscaat, zuyker, en 2 à 3 eyeren de doyer er allen van, en dat t'zamen geroert, neemt gesneden witte brood en doet 't vleesch daar op, en bakt 't zo te samen in een pan.

Om caneelkoekjes te bakken

Neemt tot ½ oud stuyvers brood, en dat fyn geschrap een of 2 eyeren, wat caneel, rosewater, zuyker een of twee lepels gesmolte boter, beslaat ze t'zamen, legt onder en boven vuur.

44

Om kervelkoekjes te bakken

Tot ses koekjes neemt een halve stuyvers witte brood, in zoete melk geweekt, by de vier uuren hakt de kervel klyn, en neemt zuyker, caneel, roosewater, gesmolte boter, en vierendeel corenten beslaat dat alles dun, zommige nemen ook wel gestrooyde beschuyt onder en boven.

Om pannekoeke te bakken

Neemt een kop blom, 2 commetjes rysten bry, neem t twaalf middelbare agten appelen, 2 a 3. eyeren, en dit alles beslagen met 3 kop zoete melk.

Om ryste koekjes te bakken

Neemt ¼ ryst, gaar gekookt, 3 beschuyten, 4 eyeren een ¼ corenten, caneel, en zuyker, roert dit alles onder een maakt daar koekjes van, en bakt ze in de pan ruym van boter.

Om een zuster te bakken

Neemt ½ kop blom, zes eyeren, 1 commetje zoete melk, 3 Duits beschuytjes, wat gist, en dit alles moet styf beslagen worden en moet rysen.

45

Om wafelen te bakken

Neemt een kop blom, een commetje boter, 3. eyeren een halve stuyvers beschuit, een pintje melk, een lepel gist, zommige laten er de beschuit uyt.

Om eyerkoekjes te bakken

Neemt 1 kop blom, anderhalf vierendeel zuyker een half loot foely, een glasje Franse of Spaansche wyn, ¼ boter, en 2 eyeren, dat t'zamen tot een deeg gemaakt, en aan lange biljetjes gerold, en dan in de wafel eyster gedaan.

Om pannekoeken met appelen te bakken

Neemt tot een kop blom 8 eyeren, beslaat 't dun met zoete melk, schilt 18 appelen, snyd ze aan schyven doet een wynig beslag in de pan, dat ze effen bedekt is, legt dan de schyven daar op, en doet een wynig beslag daar over dat zy effen bedekt zyn, langsaam met boter gebakken en dikmaals omgekeerd.

Om een agterbout met saus te braden

Lardeert den bout met sausysen gebraden zynde

46

doet daar in boter, schyven van een citroen, wat caneel en gestote nagelen.

Om een gebrade gans, of eendvogel te vullen

Doet al 't vet dat in de gans of eendvogel is, daar uyt; neemt dan geraspt brood, schyfjes van appelen, corenten, zuyker, en boter, vuld deselve daar mede zonder daar eenige vogtigheid by te doen, men vuld ze ook wel met castanjes en boter, om de geijle smaak van de vogel wegtenemen, zo steekt men in deselve een geele peer, en laat daar mede een uur koken, vuld die dan met die bovengemelde spys, en laat 't dan aan 't spit braden.

Om een saus te maken over gebraden hoenderen

Schilt geel jong aluyn van de kleinste bolletjes in ’t water, een wynig geweekt, en ’t zelve water afgegoten zynd neemt dan booter uyt de braad pan met ’t limoen sap, wat peper, wat nootmuskaat, dat t’zamen geroert tot dat ’t aan ’t rode komt doet ’t dan over de hoenders.

47

Om een kalfs borst met groente te braden

Neemt 6 eyeren, gehakte pietercelie dit t’zamen op ’t vuur in boter geroert tot dat ’t dik word neemt de borst in de lengte, toegevouwen doet dan de groente daar in, en steekt de aan ’t spit om te braden.

Om appelkoekjes te bakken

Neemt geschilde aagtappelen, snyt ze aan schyven of gekante stukjes, maakt ’t beslag van zoete room, rosewater, eyeren, zuyker, en blom maakt ’t redeyk dik, smelt boter in een pan, de appelen in ’t beslag gewentelt zynde, strooit ze in de boter en laat ze bakken tot dat ze rood worden, doet er dan zuyker op.

Om een Engelsche podding te bakken

Neemt tot een kop blom, een half vierendeel zuyker, ½ lt kalfs of runder vet gekookt daar in gedaan 4 eyeren, 1 nootmuscaat, ¾ corenten, wat gist, er wat zoete melk, moet niet zeer styf beslagen weesen, doet veel vuur boven, maar onder wynig, als te bakken staat, laat de pan van onder maar heel zyn tot dat opgereesen is, en leyt onder mede vuur, en laat ’t zo bakken.

48

Om een duyve pasty te bakken

Doet by de opgevulde duyven balletjes van gehakte vlees, stukjes van saucysen, haanekanne aspersjes of boomen van artichokken, bestrooit ze met nootmuscaat, gestoten foely en wat peper dan met boter, huyspotnat en citroen door ’t gat van boven in de pasty gedaan, zommige doen er wel kalfsborstjes in, de pasty moet 2 uuren bakken.

Om een zoete pasty te bakken

Neemt de korst, een kop blom, een ey, ½ lt boter, zuyker, en een lepel water, mengt dat t’zamen, en maakt tot deeg, neemt tot de spys van de taart ¾ vleesch een half uur gekookt ¾ corenten anderhalf vierendeel zuyker, anderhalf vierendeel runder vet, rauw daar in gehakt, ’t vleesch moet eerst klyn gehakt worden; een nootmuskaat, en wat comfyt, dit in een pot geroert, met hutspot nat dan in de korst gedaan en 2 uuren later koke, in de midden van de korst moet een gat zyn, om te letten dat ’t niet overkookt.

49

Om een vinke pasty te bakken

De vinke schoon gemaakt, gewassen en gekookt, dan in de korst gelegt, stoffeerent caneel, zuyker, en corenten, pingelen, sucade, en boter, en een kerst boven op, met een mes een ronde gat in ’t midde, en op’t laast een zaus van wyn, zuyker, en boter, giet dat boven in ’t gat, ’t moet ½ uur bakken.

Om een vis pasty te bakken

Neemt ’t zy wat vis gy wilt, en stroopt ’t vel af, en snyd de vis van ’t graat af, en hakt ’t fyn verders met boter, nootmuscaat, citroen schillen, corenten, en wyn, en laat ’t kooken, tot dat omtrent gaar is, dan in de korst gezet en laten bakken.

Om een apricosen taart te bakken

Schilt apricosen, legt in de taart, doet er daar by, caneel, zuyker, sucaad, en boter, en laat zo een half uur bakken.

Om een amandel taart te bakken

Neemt ½ lt amandelen, 3 lepels rosewater, stoot d'amandelen daar klyn in, neemt anderhalf vierendeel zuyker, 5 à 6 eyeren 2 met 't wit, gesmolten boter, zonder zout dit alles t'zamen gemengt dan in een pan gedaan en wat gestoten caneel daar over gedaan, 't moet zoetjes twee quartiers bakken.

50

Om een appeltaart te bakken

De appelen klyn gesneden, gestrooyt tusschen elken laag, zuyker, caneel, anyszaat, boter, en corenten, de peeren taart 't zelve.

Om bolletjes taartjes te bakken

Roostert de ronde schyven van witte brood, de korst eerst afgesneden, steekt elk schyf in de wyn, maakt dan een appelmoes, met een schootje wyn, boter, zuyker, en caneel op de schyven gelegt, en een wyning tyds in een met boter laten fruyten.

Om een citroen taart te bakken

Raspt de schillen van twee citroenen, en neemt 't zap van vier citroenen, neemt wat wyn, 3. à. 4. gestoten beschuyt, 5 eyeren, 2 met 't wit en 3 zonder wit, zuyker, caneel, rosewater en gesmolten boter en laat 't dan zo drie quartiers bakken.

Nog een manier

Raspt 't geel van 2 citroenen, mengt 't met vyf zuure appelen, kleyn gesneden, 5 doyeren van eyeren, de helft van 't kruym van een witte brood een wynig boter, en wat gestoten zuyker, en zo in de korst te bakken geset.

51

Om een gepelde garste taart te bakken

Neemt ½ lt gepelde garst, kookt ze styf in 't water neemt dan ½ lt corenten, 4 eyeren, 1 met 't wit, zuyker, caneel, rosewater, en gesmolte boter.

Om een ryste taart te bakken

Neemt anderhalf vierendeel ryst, 3 ¼ lt corenten, 1 ¼ zuyker, een loot caneel, 1 pint water, een half pint rode wyn, en ¼ boter, dat t'zamen gaar gekookt, dan in de korst te bakken geset.

Om een kervel taart te bakken

De klyn gehakte kervel, in wat zoete melk, met wat kruym van witte brood, en ¼ corenten opgekookt zynde, doet er dan by, zuyker, caneel, boter en 5 eyeren, klein geklopt, en roert dat alles onder malkanderen, als men ze in een schotel wilt bakken zo besmeert de schotel met boter, en bestrooyt ze met kruym van witte brood, de spys dan in de schotel gedaan zynde, doet er dan kruym van witte brood, en caneel boven op, laat 't dan met een taarte deksel met vuur ½ uur bakken.

Nog een manier

Neemt de kervel klyn gehakt en gestoten beschuit

52

naar advenant dat gy kervel hebt, 4 eyeren met en 4 zonder wit, wat zoete room, of andere melk, zuyker, gestoten caneel, roosenwater, en gesmolte boter, zo in een korst gedaan, en ½ uur laten bakken.

Om een kersen taart te bakken

Neemt tot 2 lt kerssen, ¾ zuyker, een loot caneel, een ¼ lt boter, bestrooyt de grond van de korst met een gereeven witte brood, verders strooid elk laag, met de voorgaande in gedeelten, men kan ook op dese wyse, een taart van kruysbessen, van aalbessen, van barbarissen, witte pruymen, en van alle week vrugten bakken.

Om aalbessen vlai te bakken

Vryft aalbessen door een doek, doet daar by halft zo veel room, als ’t zap is, en wat rosewater neemt tot een pintje nat, 9 eyeren, en zuyker na t’ smaak, doet ’t te zamen in een pot, en roert ’t gedurig tot dat ’t genoeg is, doet ’t dan in een schotel gelyk een vlaa.

Om queen vlai te bakken

Ryst de queen fyn, en zet ze te koken, zonder

nat, zo ze altemets te droog zyn, zo doet er een wynig water by, en verders maakt ze op de manier gelyk een aalbessen vlaa.

Om een appelvlaa te bakken

Laat 3 guldelingen, aan stukken snyden en in een pot met boter, en een bierglas met Rhynse wyn, als water smooren, vryft de kruym van ½ stuyvers witte brood, by na daar in 5 doyeren van eyeren, zuyker, caneel, roert ’t dan alles onder malkanderen, doet ’t in een schotel, en zet ’t te bakken met vuur van onder en boven.

Om een saus te maken over gebrade lamsbout

Neemt de boter uyt de pan, daar de bout in gebraden is en klopt wat kiwits of andere eyeren, met fyne gekorvene pieterselie, een blad of 2 foely, dat t’zamen in de voorgem: boter geroert, de lams bout daar op geleyd, mede onder alle andere gebraad gedaan is goed.

Om opgevulde duyven te braden

Steekt de vinger in die krop, om ’t vel van de

borst zagjes los te maken, neemt tot 3 duyven 2 eyeren, wat gehakt pieterselie, t’zamen in de boter op ’t vuur geroert tot dat ’t dik word, om als dan de borst van de duyven daar mede te vullen, dan gebraden.

Om een frikadel te fruyten

Maakt gy van kalfsvleesch en vet, spreyd ’t van malkanderen in een schotel doet daar in 2 doyeren van eyeren, zout, gestoten foely, en nootmuscaat, dan door een gekneet, doet in een pan of pot, boter, en een commetje water of meer, na de quantiteit van de frikadel, legt op’t laast een taarte deksel, met fyn vuur daar op om rood te worden, doet op ’t laast wat citroen of limoenzop in, zo maakt men ook saus van boter, een doyer van een ey, huspotnat, en limoen zap, legt de frikadel droog in de schotel, en giet er de zaus boven op.

Om conynen met mostert te fruyten

Eerst klopt, en dan kookt, en dan fruyt ze in de pan, doet wat mostert en een schootje azyn in de gefruyte boter en laat ze zamen, een wynig koken er over ’t konyn gegoten.

Om een gefruyte conyn met peeren te stoven

Kookt de conynen en fruyt ze, schilt peeren neemt de klokhuysen daar uyt, en snyt ze aan vierendeelen, stooft ze met nat van de conynen booter, zuyker, caneel, op ’t laast ’t konyn daar by geset, en wat laten stoven.

Om een kalfs lever te fruyten

Wascht de geheele lever, dan zo bloedig als ze is, aan schyven gesneden, in een pan met boter laten bakken, tot dat ze gaar is, en op ’t laast een schootje azyn daar in gedaan.

Om een kalfsborstje te fruyten

Kookt ze gaar, wentelt ze in de blom, fruyt ze in de boter, indien ze niet zeer dun is, ze spouwt je ze open. Lardeert men ze, heel latende.

Om osse voeten te fruyten

Raaf gekookt zynde, zo fruyt ze, en doet dan in die gefruyte boter een scheutje asyn, een wynig zuyker, laat ’t eerst opkoken en giet dan over de voeten.

56

Om tong te fruyten

Gaar zynde, spouwt ze, en steekt ze wat kruydnagelen, fruyt ze in boter, en op ’t laast wat zuurs, met een lepel of twee huspotnat daar by gedaan.

Om een moot steur te braden

Steekt deselve, aan wedersyde met kruydnagelen en legt ze op een rooster, te braden, druypt ze met boter en laat ze lang braden, daar na op een schotel gedaan zynde, giet er gesmolten boter over, en doet er op tafel een citroen in.

Om een pan aal te maken

Wast ze schoon, en snyt ze aan stukken, doet onder in de pan boter, en gevreeven zaly, en een deksel opgelegt, met vuur niets meer water als er aan de paling blyft hangen.

Om lekkere olykoeke te bakken

3 kop blom, een stuyvers beschuyt, een ¼ amandelen, 2 lt corenten, een lt rosynen ¾ zuyker, drie leepels gist.

57

Om bond aal te koken

Spouwt aal van middelmaatige grootten en wast ze schoon, neemt gehakte kervel, rosynen, en ryst om in de aal te vullen, men neemt ook wel zuuring by, pietercelie en een wynig foely bind er dan een touwtje om, en doet zout in ’t water, als hy dryft zo is hy gaar gekookt, in de schotel gelegd en ’t touwtje daar af gesneden zynde, doet er een zaus van boter en doyer van een ey en wat asyn over.

Om both te stoven

Doet ’t hooft en vinnen af, en sneyt ze aan twee of drie stukken, zet ze in een pot, met een glas wyn, peper, nootmuscaat, boter, zout, en een wynig gevreven witte brood te stoven, doet er niets meer water by als aan de vleis blyft hangen, doet er op t laast wat nat van citroen by.

Om een frikadel of lamoehakjes van vis te maken

Neemt heilbot, of snoek en maakt deselve op de manier als andere frikadellen, uytgenomen dat er meer kruyd er in moet zyn, maar laat ’t water eerst met boter opkoken, dan de voorgeschreven

58

vis om te stoven daar in gedaan, om te binden doe men twee eyeren in.

Om grundelingetjes te stoven

Schraapt ze schoon, en haalt ’t galletje daar uyt, en snyt de hobbetjes er af, wast er zet ze ook uyt water, in de schotel met boter zout en peper, noot muscaat en gevreeven witte broot te stoven, en op ’t laast wat nat van citroenen indien er meer als een laag is zo doet op elk laag, boter zout peper &a.

Om een huspot van steur te stoven

Kookt en giet ze eens af, dan voorts gaar gekookt en gesouten, neemt van ’t zop met wat wyn, gember, zuyker, nootmuscaat, foely, en wat azyn, en dat zo te zamen gekookt.

Om karper of snoek blaauw te koken

Klooft de snoek door, giet er asyn op, als dan ’t water met ’t zout kookt, doet de snoek daar in, en kookt hem heel hard, en zo zal ’t blaauw zyn, aldus kunt gy ook karper koken, en om zeer blaauw te hebben, kookt ze in half water en half Rhynsche wyn.

59

Om carper te stooven

De carper schoon geschrapt en uyt gehaalt spouwt ze of snyd ze aan mooten, de vis ongewassen en legt ze in wyn, water en azyn, doet er dan by wat zuyker en nootmuscaat, foely, nagelen, zout boter, en een gevreven witte brood, en op ’t laast wat nat van een citroen ’t bloed moet zo veel als ’t doenlyk is voor de saus bewaart worden men stooft ze ook wel met een heele uyen in ’t midden geset, de vis gestooft zynde en uyt d pot genemen, zo doet er wat zuyker en citroen op.

Om gekookte krabbes te stoven

De drek met alles dat er van de vis over is klyn gehakt met een wynig pieterselie wat nootmuscaat 2 à 3 doyeren van eyeren, gesmolten boter, de spys moet niet te droog zyn en moet geroert worden tot dat genoeg is dan weer in de schulp van de krab gedaan.

Om mooten cabeljauw te stoven

Legt de moten met ’t nat dat er blyft hangen

60

in de schotel, doet er over citroen, peeper, gestoten foely, een wyning zout, wat gestoten beschuit en zeer veel boter, laat ze zamen zo een uur stoven doet er op ’t laast by een citroen. Op deese wyse kan men ook stoven paaling, heilboth, zeel, een staart van schelvis.

Om oesters te stoven

Zet de oesters nadat ze wel verrypt zyn in een schotel, met kruymen van witte brood, foely, en wat peper zo men wil zet ze zo te stoven met wat boter op ’t laast ze doet er wat citroen by mosselen op deselfde wys.

Nog een manier

Maakt wat boter in een potje zeer heet, en laat d’oesters in die heete boter met wat foely en peper kooken roert dan een doir van een ey en 2 leepels wyn, door malkanderen en giet ze op d’oesters.

Om paling te stoven

De paling opgekookt tot dat ze schuymt, dan dat water afgegoten en weder een wyning versh water

61

met wat zout, wyn, gestoten beschuit, foely, boter by gedaan, en zo te stoven geset.

Om schol te stoven

Smelt wat boter met wat peper in een schotel en de gekerfde vis, zo uit ’t water genomen daar in, snyd een halve zoute limoen aan schyven en legt ze in de kerve van de vis neemt op ’t laast ’t nat van een citroen en doet ’t daar in, men stooft ze ook wel met saly, en legt ze in de kerve van de vis, maar dan zonder citroen of limoen alleen wat zout.

Om een snoek te stoven

Snyt en kookt ’t hoofd[,] de vinnen en staart van de vis, half ’t vel af en doet er de graad uyt, hakt dan de rauwe vis gelyk met pietercelie, gehakt zynde, roert 2 eyeren, waar van een zonder wit in, en zet de vis op de fatsoen van een snoek in de schotel, met water, kruym van witte brood, 3. à 4 heele bladen foely, te half wege gestooft en op ’t laast een citroen ’t geel afgeschrapt, en aan schyven gesneden daar op gelegt, men

62

moet ’t hooft vinnen en start wederom by doen eer ’t opgedischt word, als mede moet er ook geschilde amandelen aan vierendeelen gesneden zynde in de snoek gestoken worden.

Om een Engelsche podding te kooken

Neemt een kop blom, zes halve stuyvers witte broden, de korsten afgesneden, een wynig minder als een half pintje zoete melk, 10 eyeren, een stuyver roosewater, een loot caneel, en een nootmuscaat, ¼ zuyker, ¼ rundervet een heele schinkel, ¾ corenten ½ lt rosynen, doet dit alles in een doek die eerst met boter besmeert, en met blom bestrooyt is bint de doek styf in ’t fatsoen van een tarwe brood, zo gy runder vlees kookt, zo laat de podding in ’t nat 3 uuren koken, gaar zynde, legt ze in een schotel, en giet er een zaus van zuyker en boter over, steekt er ook eenige geshilde amandelen aan vierendeel gesneden in.

Om conynen met peeren te stoven

Kookt de conynen met zout, stooft ze dan met een wynig van ’t zelfde nat, boter en zuyker, schild

63

peeren de klokhuysen daar uyt, en snyt ze aan vierendeelen, en doet ze er zo by, men doet er ook wat gember by zo men wilt.

Om een conyn te stoven

De conyn schoon gewassen, geklopt er aan byde zyde open gesneden, legt ’t dan in een pan, doet er by een glas water en wat boter, strooyt wat gestoten foely, en zout op ’t conyn dan digt toegedaan maar alle met boter zagtjes gedropen, men moet oppassen dat de foely van ’t conyn niet afvalt en doet op t’ laast asyn op.

Op een ander manier

Kookt ze byna gaar, en zet ze met van ’t nat en gestoten beschuit, boter, foely, en wat zout er een geheele citroen aan schyven gesneden t’zamen zo lang te stoven, geset tot dat ’t nat gebonden is.

Om een poulet fricassé te maken

Kapt ’t hoen, en laat ’t van water bedropen zyn met gestoten foely, nootmuscaat, en zout gaar koken[,] eer ’t hoen heel gaar is, zo doet gehakte pietercelie by, giet een wynig van ’t nat in een potje, en klopt 3 doiren van eyeren daar door met wat nat van een citroen of limoen, en giet over ’t hoen.

64

Op een ander manier

Kapt een of twee jonge hoenderen aan stukken, laat ze met water of bouiljon een uur koken, en dan met wat wyn, boter, gehakte pietercelie, nootmuscaat, ½ uur stoven neemt 4 doyeren van eyeren met citroen sap, en geryst brood, doet ’t by de hoenderen.

Om een poulet fricasse van schapen voetjes te maken

Gekookt zynde, spouwt ze, er snyd ze aan klyne stukjes, er stooft ze in wat huyspotnat, foely, nootmuscaat; genoeg zynde, neemt ze uyt ’t nat en fruit ze, laat ’t nat met wat gehakte pietercelie, en boter een wynig stoven, roert 3. à 4. eyeren in ’t nat eer ’t kookt, doet er ook wat citroen in, en zet ’t zo op ’ot vuur, tot dat dik word, en legt er dan de voetjes in.

Om een haas te stoven

Gekookt of gebraden zynde, snydse aan stukken doet by de gekookte een glaasje van ’t zelfde nat, een glas wyn en azyn.

65

Om aalbessen zap te maken

Neemt 9 lt zap, 1 lt zuyker, zet ’t koud op vuur en laat ’t opkoken, er 2 maal afgeset, en als ’t koud is, doet ’t in vlessen.

Om een podding te maken

Een lt tarwe meel, 12 eyeren, 2 zonder wit ¾ lt corenten, een nootmuscaat, boter, en ½ lt kalfvleesch, fyn gesneden, giet er zuyker op, en zo braaf gekneed met boter, en laten bakken.

Om een snoek op zyn Pools te maken

De snoek schoon geschraapt, en open gesneden en in mooten gesneeden, en zo in blom gewentelt, bakt ze in de pan byna gaar, doet ze in een pot met water, azyn, wat gestoten nagelen, peper, foely, nootmuscaat, gaar zynde vryft 3 merix wortelen dan in, doet ook wat zuyker en citroen in de schotel.

Om appelstruyf in een taarte pan te bakken

Snyd d’ appelen half door, en fricassé se in de pan tot dat ze gaar syn, stroyt dan een wynig zuyker

66

daar over, maakt een beslag van 3 witte broden fyn gevreeven, 14 eyeren, 4 zonder ’t wit, en wat zoete melk, besmeert de pan eerst met boter, en doet van ’t beslag in de pan, legt dan de appelen met wat stukjes boter in de pan, en giet de rest van ’t beslag daar boven op, en laat ’t zo met vuur onder en boven bakken.

Om struyven te maken

Neemt 7 leepels banket bakkers meel, 10 eyeren, 3 met ’t wit, en een pint zoete melk, room, en wat zuyker zo in de pan gedaan, en gedurig met een lepel geroert.

Om kroppen in te leggen

Men moet de beste kroppen nemen en opkooken, en een nagt op de vergiettest laten uytlopen, en tusschen twee borretjes styf uytgedouwt, en dan in Keulsche potten gedaan, vast opgepakt en tusschen yder laag wat heele peper en zout gestroyt, en een boomtje boter en wat vet er op gedaan, en zet ’t op een drogen plaats.

NB. andyvies op dezelfde wyse.

67

Om een ragoe van een kalf schyf te maken

Neemt een kalf schyf omtrent 2 vingeren dik, klopt deselve wel, en lardeert ze met grof spek lugtig in zout, peper, en nagelen gewentelt, en fricaadeert die, sprengt de schyf met wat azyn, doet ze in een pan, met een half glas water 2 laurier bladen, een klyn bosje sterk kruyd pietercelie en azyn, laat ze zo langsaam op een comvoor stoven, als de schyf bykans gaar is, neemt dan 2 doyre van eyeren, en ½ glaasje wyn, en wat sap van een citroen, en een wynig van ’t nat van de schyf, doet ’t in een pannetjie, en roert ’t zo door malkanderen op ’t vuur, en dan op de schyf gedaan.

Podding op de keetel

Een lt tarwenmeel 3 beschuyten, 5. à. 6. lepels vet van de ketel, ½ nootmuscaat, 3. eyeren, 8 nagelen, wat corenten, een wynig rosynen, een leepel gist, en zo alles met zoete melk zeer dik beslagen, in een doek zeer styf gebonden, en in een vleeschketel gekookt, met een zaus van eyeren en room, of anders gesmolten boter.

68

Om een schuym vlaa te maken

Neemt een pint zoete melk, en een stuk caneel doet daar in, laat ’t omtrent de helft verkoken neemt een half ¼ amandelen, stoot ze klyn met 5 eyeren, maar een met ’t wit, wel geklopt zynde, doet ’t dan onder de melk maar moet gestadig geroert worden, die eerst door een teems gedaan moet worden, giet ’t dan in schoteltjes, laat ’t dan in kookent water op ’t vuur, en laat ’t daar in kout worden.

Om citroen vlaa in kopjes te maken

Men neemt de kopjes waar in men ze maken wil en neemt 7 van deselve met Rynse wyn, en 2 met water, een stukje heele caneel, 6. a. 7. nagelen, de schil van een citroen laat dat t’zamen zo lugtig koken, neemt dan ’t zap van 6 citroenen, 2 kop witte zuyker, en laat ’t mede maar eens opkoken, dan 8 eyeren, 4 zonder wit die lustig geklopt, dan giet men dat alles t’zamen door een teems, en ter deeg laten koken, en gedurig

69

met een chocolade mole geroert, tot dat ze schuymt, doet zo dan in de kopjes, en laat zo styf worden.

Om halve orange appelen te comfyten

Neemt d’orange appelen, en schilt ’t bovenste schilletje daar zeer dun af, om dat ’t bitter is, laat ze 24 uuren weeken, en ververscht ze 3 maal met schone water telkens, en zet ze dan met ’t zelve koud op vuur, en laat ze koken tot dat ze zeer murf zyn, legt ze dan op een vergiettest, en laat ze koud worden, snydt ze daar door, en neemt de pitten er uyt tot een lt orange, een lt zuyker, die eerst klaar gekookt moet zyn, legt d’appelen daar by, en laat ze dan so ’t zamen koken, tot dat gy ziet dat de zuyker hoog op begint te bobbelen, neemt ze er uyt en pakt ze styf in de potten

Om paling te stoven

Neemt de paling, snyt ze in mooten, 2 vingeren zet die op zyn kant, in een rode aarde schotel om ’t water te laten aflopen, kookt ze dan met zout en water, tot dat ze ruym half gaar is

70

giet ’t water schoon af, en doet daar by vlees nat wat gevreeven zaly, gestoten peper, nootmuscaat, foely, en gestoten beschuyt en boter, en laat ’t zo te zamen stoven, tot dat ’t gaar is, om mooten schol te stoven is ’t op dese manier zeer goed maar men moet een goede schotel azyn by doen[,] ’t water moet niet afgegoten worden.

Om eendvogels te stoven

Men lardeert eerst de vogels met grof spek, en wat zout en peper, zy moeten in nagelen gewentelt worden, als ze gelardeert zyn, kookt ze dan in water byna gaar, neemt dan rode wyn en de helft water gekookt, en wat geroost meel en dan na de smaak, daar kruyden en zout by gedaan en op ’t laast een stukje heele citroen by.

Om karper te stooven

De visch aan mooten gesneden, en 10. à 12 uyn aan dunne schyven, 2 bierglasen Rhynsche wyn, 3 dito bruyn zoete Rotterdamsche bier, als’t dan nog niet lang genoeg van nat is, zo doet wat zoup of nat in, neemt dan gestote nootmuscaat, foely, peeper, zout, 3 à 4 gestoten nagelen

71

dan een Brusselsche masselyn fyn gestoten en een groot stuk boter, als dan t’zamen een 3 quartiers uurs gestooft heeft, doet dan daar by een schootje azyn, en eer met ’t opdoet moeten er citroenen schyven by.

Om uyen saus te maken

Agt grote uyen, friccaseert die met blom en boter, in een koekepan, en dan in een plat potje, doet er dan by osse of schape nat, wat peeper, 4 à 5. nagelen, laat dan nog wat t’zamen stoven, dan een schootje asyn by, en laat ’t door stoven, en eer men ’t opdoet moet daar een goede lepel mostert door geroerd worden. Dese saus is goed by een gryladen, en by een verkens ribbe aan ’t spit gebraden.

Om runder worst te maken – H.

11 lt heel mager rund vlees, 11 lt d:o [heel mager], varkensvleesch, 11 lt vet spek, dit alles zame door een gedaan, dan 1 ½ loot nagelen, 3 loot peper, ¾ lt zout, voor 1 stuyver zalpeter, heel vast gestopt in runder darme, agt à tien dagen sagtjes laten roken.

72

Om saucys de Bologne te maken

Tot 10 lt mager rund vleesch, neemt men 2 lt lardeer spek, een half quarteertje zout, en 2 loot peper, in dikken darmen gestopt en heel styf aangestopt

Om verkensworst te maken

12 lt verkensvleesch, 2 loot peper, ¼ loot nagelen, en 12 loot zout.

Om sausiesen te maken

10 lt gekapt verkensvleesch, ¼ loot noot, ¼ loot foulie, ½ loot nagelen en 4 loot zout.

Om verkens zult te maken

Op een verkenskop 2 ½ lt rundvleesch, 1 nootmuscaat, ¼ loot foulie, ½ loot nagelen, ½ loot peper en zout naar de smaak.

73

Om bobotie te maken

Neem t 3 lt gehakt vleesch, 6 eyeren, wat kurkema, coliander, en gebrade ryst dat alles fyn gestoten, een kommetjie vlees nat of water dit alles onder een gemengt, 50 amandelen fyn gestoten of gesneden, peper en sout na de smaak, en dan in kopjes gedaan, en in ieder kopje, een klontjie boter op gedaan, en wat siree, en citroen bladeren, en een half uur laten koken.

Om aalbessen geleij te maken

Eerst het sap gekookt, en geschuimd – dan op ieder lt sap, ⅜ witte zuiker – dan laten koken, tot het eenigzins dek begint te worden – en dan in kopjes of vormtjes gedaan.

Om roose bottels te comfyten

Neemt ongevlekte bottels, vryft die schoon af, en snyd er de kroontjes even af, om er voorsigtig de korrels uit te haalen met een naald, zet die 24 uuren in regenwater, neemt dan tot een lt bottels, 3 vierendeel zuiker, laat die tot een ligte syroop kooken, daar men de bottels die op een doorslag wel uijtgelekt moeten zyn in doet en

74

zagtjes laten koken dog niet te gaar, dan daar uit genomen in een pot gedaan, de syroop nog wat laten kooken, en warm daar op gedaan.

Op een andere manier

Neemt de bottels, snyd de kroontjes af, haalt er ’t zaad voorsigtig uyt, die steeltjes kort afgesneden, op een lt bottels, anderhalf lt zuiker, anderhalf kommetjie regenwater, dit met de zuiker sterk laten koken, onderstusschen moet men de bottels in regenwater wasschen, en om hussen, dan op een doorslag wel laten uitlekken, de syroop afgenomen en verslagen zynde, doet men er de bottels in, en laat ze een uur of drie staan trekken en dan eens helder op kooken, dan laat men ze weder een dag staan, en kookt ze dan tot byna gaar zyn dan doet men ’t nat van een citroen en die schil geraspt er in, en laat ’t samen koken tot de bottels genoeg hebben, zo de syroop niet dik genoeg was, moet die nog wat koken, en koud op de bottels gedaan worden.

Morelle voor suur in te maken

Men neemt een vles wyn azyn, en een ½ lt broodzuyker, een wigje kaneel, een wigje witte heele peper, een wigje cardemon, laat dat same kooken. Dan als ’t verslagen is in de fles op de morelle gegoten, en deselve met een

75

blaasje digt toegebonden. Moerbeyen doet men op deselfde manier.

Om conserve van flier te maken

De besse moeten koken tot dat ze open barsten, dan door gedaan, op ieder lt nat een vierendeel zuyker en dan zoo lang kooken en roeren tot men roerende de bodem van de casterol ziet.

Middel om hammen te zouten

Neemt 1 lt zout, ½ lt bruine zuiker, 1 loot peper, onder elkander vermengt, twee hammen daar mede gevreeven dan twaalf dagen laten leggen en vervolgens in de schoorsteen ophangen tot dat ze droog zyn.

Om oblie te bakken

Neemt een half ld blom, ¼ ld booter, ¼ zuijker, een eij en wat caneel, ’t beslag moet zoo dik zijn, dat het loopen kan.

Om kimmel koek te bakken

12 lood blom

12 zuijker

12 lood koude booter

12 lood eijeren proecies gewoogen dat er van ieder eeven veel is.

76

Een leepel karweij zaat, de peekel moet ter deegen uijt de booter gedaan worden en dan eerst met de zuijker door malkander gekneet, daar na de blom, eijeren, en het karweij zaat alles elkaar een uur lang geklopt, en dan langzaam laaten bakken, al is het twee uuren lang eerst met een weijnig vuur, kan daags te vooren gebakken worden.

Om nooten in te maaken

De nooten in ’t laast van Junij, als de bast nog week is, dan boord men midde door de nooten twee gaaten, en zet hetzelve tien daagen in ruijm waater, het geen men des morgens en des avonds moet verversen, men kookt dezelve een quartier uurs in ruijm waater op, het water moet aan de kook zijn, eer men de nooten er in doet en de mooten moeten zoo gaar zijn, dat men er een stroo in steeken kan, dan op een platte vergiettest naast malkander gelegt, tot datze opgedroogt zijn, men neemt dezelve des anderen daags, en steekt in de gaatjes een stukje caneel, twee stukjes schil van citroen, dan neemt men zoo veel zuijker als nooten, en laat de zuijker met een weijnig water op het vuur smelten, dan legte men er de nooten in, en laatse sagt een quartier uurs kooken, dan in een nieuwe steene pot gedaan, zoo de siroop dik genoeg is, doet men se er met eens over, en ander laat men ze nog eens doorkooken

77

Evenveeltjes

½ ld blom

⅓ ld gesmolte booter

⅓ ld melk

10 eijeren, een weijnig geraspte citroen schil, een oortje gist, wat gestoote caneel, een weijing roose waater, twee uuren laaten reijzen, de vormen met booter en beschuijt besmeert, dan in een taarte pan gebakken.

Rookworst

18 ld vet spek

18 ld mager spek

18 ld rundvleesch

10 loot peeper

1 ¼ zout en voor 1 stuijver salpeeter, 8 daagen lang rooken met eijken spaanders.

Soesjisen

12 ld soesijsen

1 ½ loot foelij

1 ½ nagelen

4 peper en zout na de smaak.

Dikke koek

3 ld meel, 21 eijeren, anderhalf ld booter en wat gist.

78

Kluijtjes

Een witte brood, een weijnig meel er onder gemengd, agt eijeren en wat gesmolte booter.

Gebakken aardappel podding

Rijkelijk een half ld aartappelen gaar gekookt, dan op de rooster droog laaten worden, vervolgens half fijn gevreeven, met een half ld ongesmolte booter doorgekneed, twee bitter

amandel koekjes gestamt, een half citroen schil geraspt, 6 dooijer van eijeren, apart van de wit geklopt, en dan de wit tot schuijm geklopt, en onder elkaar geroerd, de vorm met booter en beschuijt besmeert en dan gebakken.

Zous tot deeze podding

Een leepel blom, twee leepels melk caneel en zuiker na de smaak, en geroerd tot het zelve gebonden is.

Recept van een kalfskop

Men neemt een goede kalfskop, laat het van booven open klooven, dan twee uuren in het water staan en schoon gereijnigd, dan in een doek en half gaar laaten kooken, tot ragoe gesneeden, er moet bijgedaan worden een commetje nat daar de kalfskop in gekookt is, een goede hand vol gehakte pitercelie, 6 à 8 charlotten fijngehakt, peper na de smaak, een halve noote muscaat.

79

Een blaadje of 3 foelie, vier leepels sooija, maar geen zout, een stukje booter de groote van een eij, eer men de ragoe op doet, neemt men vier dooijeren van eijeren[,] het sap van twee citroenen, dat door malkander geklopt, in de ragoe wel omgeschud, het moet voor al geen koopere pan zijn ... de hersens moet wel bewaart worden, om koekjes van te bakken, dat men rond om de schootel zet, het zelve word beslaagen met vier eijeren, twee beschuijt fijn gestamt, wat fijn gehakte petercelie, wat gesmolte booter, hetzelve in een pan gebakken met bruijne booter, ook strooijt men ze met beschuijt.

Om aeux de quoins te maken

Neemt quëen schilt, en raspt dezelve, vringt ze dan [dan] door een doek, neemt twee pinten van dat nat, vier pinten besten brandewijn, 5 vierendeel broodzuijker, voor een stuijver coriander zaat, 6 onzen bittere amandelen, agtien ongestootene kruijdnaagelen, doet dit te zaamen in een aarde of porcelijne pot, en laat het agt daagen staan, en roerd het alle daagen door, laat het dan door filtreerd papier in flessen lecken.

Om een bladkorst te maaken

Neemt een pond beste meel, ¼ daar af voor het

80

strooijen, de ¾ ld in een pot gedaan met weijnig water, en met een mes ter deegen geroert, tot dat allebij aan malkanderen vast kleeven, rolt dan uijt op een taarteplank, neemt dan een ld booter, legte ze aan stukjes daar op, en de deeg toegeslaagen, en rolt de booter daar in, en zoo gedaan tot dat de booter in de deeg geweekt is, de drooge meel niet op het deeg strooijen, maar wel vrijven op de plank, aan de rol om dat ze niet kleeven zal.

Aalbesse pap

Neemt 4 ld afgeriste aalbessen, en 4 lt flamboozen ondereen, dan neemt men 2 ¼ ld witte zuijker, 1 citroen aan riemen gesneeden in de sap van het zelve het welk men op het laast er bij doet, en fris door laaten kooken.

Om bitter te maaken

Van ijder voor ½ st:r:

sassefras

erlantswortel

gentiaan wortel

jenever beijen

lauwrier beijen

meekrap

oranje schillen

anyszaat

81

Om een runder pasteij in een pot in te leggen

2 duijten tijm, 2 duijten fijne majolijn, en 2 klaauwtjes gember een wijnig gekneust, dit te zamen in een doekje los toegebonden, tusschen het vleesh gelegt, dan braaf uijen zout en peper tusschen het vleesch gedaan, een kalfs poot boven op gelegt, een half vles wijn azijn, met half moesel wijn, en een bier glas water er op gegoten, tot dat het vleesch onderlegt, en als het ten naasten bij gaar is, snijd men schijfjes citroen, en een laurier blad of vier daarop, men neemt er de kalfs poot af en laat ’t zoo bestallen en koud worden.

Om room kaasjes te maaken

5 eijeren fijn geklopt daar een pint melk Hollandsche maat, bij gedaan brood zuijker na de smaak, het zelve in een aarde pot te koken gezet, en als het begint aan het kooken te koomen, dan wel roeren alsoo het anders aanbrand, als’t kookt het men ’t van het vuur, dan het zap van 1 ½ citroen er in gedrukt, tot het schift, dan door roeren en in de vormpjes gedaan.

Om rijst taart te maaken

Een en een halve kopje melk ⅜ lb rijst te zamen laten kooken tot ’t dik is dan van ’t vuur neemen

82

⅜ lb booter niet gesmolten daar in gevoerd als ’t koud is, 4 eijeren 2 met wit 2 zonder, 6 loot amandel parst, 3 lepels witte zuijker, de schil van een halve citroen gereven dit te zamen laten kloppen, een uur lang laten kooken, in een vorm gedaan, de vorm moet met boter besmeert en beschuijt gestrooijt zijn.

Tot rolpens Halewijn

20 lb mager rundvlees omtrend 10 lb vet, tot een pens, 2 ½ loot peper, ⅛ loot nagelen zout naar de smaak[,] eenige gedroogde en fijn gevreeve laurier bladen, gekookt zijnde neemt men half van het nat en half wyn azijn om ze te bewaaren.

Om goede cotelette te maaken

Men neemt lams carbenaden het vet daar schoon afgesneeden en met ’t mes de ribben afgeschrapt, tot 2 lb carbenaden neemt men ½ vierendeel spek, 2 lood morilles dat fijn gehakt, wat gestoten beschuijt, nootemuscaat, peper, wat zout, men kan ook wat peeterselij bijdoen het welk men dan door malkanderen doorroert, dan de carbenade daar ingewenteld, dan neemt men papieren die men met booter besmeert, en men legt ze daarin, doet ze dan ter deegen toe, en laat ze schielijk op de rooster braaden.

83

Om citroen pap in glaasjes of kopjes te maaken

6 eijeren met ’t wit fijn geklopt, een halve vles Rijnse wijn, het zap van 3 citroene en zuijker na de smaak, dan in een hooge pot op het vuur gezet, en met een chocolade volgeroltt dat dik genoeg is, en dan de schuijm in de glaasjes gedaan.

Om water chocolade te doen schuijmen

Een twaalfde gedeelte van 8 lb chocolade daarop 3 kopjes water gedaan[,] laauw opgezet en het wit van een hoender eij daarbij gedaan en zonder ophouden geroert.

Om citroen wafelen te maaken

½ lb blom ½ lb zuijker 6 eijeren de schil van zes citroenen fijn geraspt 4 bier glasen zoete room en 2 bier glasen water.

Om citroen taart te backe

Een stuijver oud backen witte brood de korst worden afgesneeden en fijn gevreeven doet daarbij 4 lood gestoten amandelen de schil van drie citroenen of vier fijn geraspt zijnde en het sap dat men daar uit drukt te zamen in een pot gedaan, doet daar dan bij 12 lepels gesmolte booter, 12 loot geraspt brood suijker 8 eijeren 4 met wit, en vier sonder wit, een bier glas Rhynse wijn, moet er op het laatst onder

84

geklopt worden, dit moet een uur geklopt worden, dan legt men onder in de pan en ter sijde een korst maar niet boven op en moet langsaam backen.

Citroen vlaa

3 a 4 citroene schild die heel duntjes, neemt dan een groote bierglas Rinsche wijn en laat die citroen schillen in deese wijn eens opkooken neemtde er dan uijt en laat de wyn wat verslaan doet dan het sap van de citroene in de wijn met zoo veel zuijker tot dat het doet genoeg is, neemt dan 4 a 5 eijeren zonder wit klijn geklopt en roert er die onder en laat het zoo te samen eers opkooken en zet dan in een assiet tot een vlade te stijven.

Capoen in deeg

Snijd de capoen in de rug open en neemt het borst been daar uijt het vel van deselve geheel afgehaald en het vleesch met osse meng fijn gehakt, peterselij, een dooijer van een eij, hand zout, peper, notemuscaat, fyn kruijd, tijm, marjolijn, een halve stuijv: witte brood in melk geweekt, een stuk booter door een gekneedt en onder het vel tusschen de pooten van de capoen gelegt en dunne schijfjes citroen daar opgelegt, en soo in een gefeuilleteerde korst gedaan; netjes opgerold en toegekneed in een taarte pan gaar late backen en droog in een schotel gedaan. Sous tot deselve

85

gehakt mourilles, anchovis, charlotten, truffels, champions, gemengt met een stuk booter, wat kruijd zout en gebrand meel aangelegt, met een wijnig citroen daar door gemengt.

Creefte ragoe

Een creeft laat het vleesch op zig zelfs van de scheene, hakt de zelve heel fijn, daarby voor een stuijv[:] kruijm van witte brood geweekt in zoete melk, en drukt het uijt, doet het in het gehakte van der creeft nevens een stuk booter van een half vierendeel peper, zout, foelij, twee eijeren en net het wit, doet dit alles onder malkanderen en dan in een halwe kop van de creef gedaan, dan afgeblancheert in boullon neemt het restant van de creefte schaale staart die heel in de booter als de zelve een quartier gefruijt is[,] doet daar dan een pintje zoete melk bij, en laat het zagjes kooken doet dan de kruijm van een halve stuijv: witte brood er bij, nevens een blaadje foelij peper zout een dun schilletje citroen dat se zamen gekookt[,] strijkt het dan door een doek dat het een gebonde sous word leijd, legt dan daar in halve creeft in, de staart van de creeft in stukjes gesneeden het zelve vorm gemaakt en opgedaan.

Romakrijntjes te backen

¾ meel wat gest ⅜ amandelen 9 eijeren met wit, ½ lb booter ½ pintje zoete melk moet te zamen 1 ½ uur rijsen maar de eijeren moeten heel fijn geklopt worden dan de amandel pars er bij gedaan.

86

Aalbesse vlaa

Aalbessen zap met een stuk caneel toegedekt op een kooltje vuur te trecken geset, dan neemt men de caneel er uijt, en roert daar zuijker door dat zoet genoeg is, 4 geklopte eijeren, dan in een assiët gedaan van onder en boven vuur te stijven.

Amandel vlaa

½ lb gestooten amandelen, 4 lood gereven brood zuijker 10 dooijers van eijeren zamen geklopt tot het begint te schuijmen, dan met het melk gemeng als blom pap, op het vuur gezet onder heel wijnig vuur en boven op de deksel wat meer, het moet niet kooken in een assiet de helft van dit alles.

Amandel taart te backen

3 kwart pond amandelen waar onder hondert bittere ½ lb beste brood zuijker 12 eijeren 6 net wit 2 lepels roose water een wijnig brandewijn, de eijeren moeten heel fyn geklopt worden, eer men de amandel pars er bij doet.

Amandel taart op een ander manier

Een en een half pond amandel, pas een vierde lb geraspte brood suijker 6 eijeren 3 met het wit die eerst een half uur moeten geklopt worden[,] doet er dan de amandelen in met de suijker een geraspte citroen schil en een vierendeel gesmolte booter een lepel brandewijn dat te zamen nog een half uur

87

geklopt en dan in de korst gedaan, in een taarte pan 3 quartiers langsaam late backen.

Het zelve sonder korst of booter te backen in een vorm dat met booter en beschuijt bestreeken is een half uur laten backen.

Citroen pap

4 citroenen drukt daar styf het zap uijt, raspt de schillen van 2 citroene er bij doet het te zamen in een grote glas, giet dat glas vol met Rinse wijn doet er twee lepels vol brood zuijker in en laat het zoo een quartier met de schillen staan trecken, giet het dan door een doek, neemt dan een hooge aarde pot die wat diep is en klopt 8 eijeren heel kleijn 5 met wit[,] roert het dan te zamen in die pot en zet het op een confoor met vuur te kooken, drilt het met een chocolade stok terwijl het kookt zoo lang tot het dik word en maakt dat er niets op de boom van de pot blijft zitten dat aan zoude branden en als het dik genoeg is doet dat dan in thee kopjes of op een assiet.

Gekookte podding

3 witte brood van een stuijv: oud backen, de korst af gesneeden, 12 klijne beschuijtjes een kommetje gesmolte booter een halve noote muscaat wat caneel een hand vol zuijker 6 eijeren ¼ corenten ¼ rosijnen 20 amandelen wat stukjes sucade orange snippers wat gest[,] beslaat dit met warme zoete melk, ook wat brandewijn

88

3 uuren laten rijsen[,] doet het dan in een vorm dat met booter en beschuijt bestreeken is, laat het een groote uur kooken doet het dan op een assiet steekt wat gesneeden amandelen er op.

Tot de sous

6 dooijers van eijeren roert die met een pint Rijnsche wijn en wat stukjes caneel daar in wat sucade wat booter en suijker roert dit op ’t vuur tot ’t kookt en dik genoeg is, giet die sous op de podding, van dit zelfde bakt men ook een podding

Podding te backen

12 beschuijten ½ lb corente 6 eijeren ½ lb booter een schil sucade 2 loot orange snippers 4 lood gestoten amandelen ½ noote muscaat een klijn stukje caneel vat suijker een pintje zoete melk en vat gest om ze dik te beslaan dan in een vorm gedaan die met bootere en beschuijt besmeert is

Gekookte podding ongeresen

2 stuijver oudbacken witte brood de korst afgesneeden in laauwe room laten weeken, stijf uijt gedrukt voor 2 stuijv[:] beschuijt rijkelijk een vierendeel gesmolte booter 8 eijers een heele notemuscaat caneel een citroen schil fijn geraspt een lepel vol suijker.

Appel taart te backen

Neemt beste suure appelen aan klijne plakjes gesneeden daar men wel een scheutje Rijnsche wijn bij doet wanneer de appelen niet sappig zyn, maar

89

sijn se al te sappig soo kan men ze met wat gestote beschuijt droger maken; hier bij doet men sooveel booter een wijnig citroen sap voor de geur sucade orange snippers caneel en suiker[,] doet het alles in een korst dog moet langsaam backen.

Patrysen sous

Frans brood de korst afgesneeden en in boullon fijn late kooken dat het wat een dikagtige sous is[,] wat booter zout peper charlotte en op het laatst wat citroen in drucken, als men geen boullon heeft neemt men wat gekookt water.

Schotel pasthij

2 hoenders 2 swesiriken ¾ lb soesijsen 1 lb gehakt wat citroen sooija 1 noot nagelen het vlees met gehakte uijen en wat meel in een koekepan gefruijt en de schotel tot boven met water gevult, dan eer fijne pasthy korst er over gedaan.

Patrijsen pasthy te maaken – Hale

Neemt oude of jonge patrijsen lardeert dezelve met grof spek, tot vier patrijsen neemt men 1 ½ lb fijn er redelijk fet gehakt kalfs vlees, legt de patrijsen in een aarde pot, tusschen bijde aan gevult met het gehakt dat eerst geassuisouneert is met fijn gestote lourier bladen wat tijmien peper zout en nagelen en wat fijn gehakte charlotte, als men dezelve te vuur zet met wat boullon of water aanvullen, en moet ten men minsten wel 3 uuren digt toegedekt stooven, de pot moet digt toe gesmeert worden.

90

Gelij om de patrijsen in te leggen

Twee of drie kalfs pooten laat die 5 a 6 uuren kooken tot dat alle kragt daar uijt is en maar zoo veel wat blijft dat het zelve een stijve gelij kan worden[,] laat het doorlopen door een doek en doet er zoo veel azijn en zout by als na de smaak dunkt te zijn, als de patrijsen gaar zijn neemt men die uijt de pot legt die in een schone terrine met al hun jeu en farce en vult het met de gelij, zet ze op een koele plaats.

Pruijmen in zuur

Op 3 lb pruimen neemt men 1 lb zuijker ½ kan wijn azyn de pruimen worden eerst met een schoone doek afgeveegt en in een steene pot gedaan de wijn azijn word met de zuijker opgekookt, ook doet men daarby ½ loot kruijnagelen ½ loot caneel in klijne stukjes gebroken, als zulks gekookt is laat men de azijn koud worden en giet dezelve over de pruijmen, veertien dagen naderhand word die azijn met de pruijmen eventjes opgekookt.

Pasty korst

1 lb beste blommeel en mengt het met koud water dat het aan malkander kleeft, niet te nat, dan strooijt men wat meel op de taarte plank en rolt ’t uijt, dan smeer men het als een boterham, dan slaat men het toe en rolt ’t ter deege door, dan weder op de zelfde wijse de onderste korst smeert men tweemaal voor boven korst 3 a 4 maal na dat men oordeelt

91

dat vet genoeg is voor een taart moet de korst even eens zijn.

Vlambosemoes

1 lb vlambose ½ lb beste brood zuijker de suijker gesuijvert en tot stroop gemaakt dan de vlambose daarbij gedaan te samen laten koken tot het dik genoeg is. Dito om op tafel te setten op die 4 lb vlambose 4 lb besse 2 ½ lb zuijker te zamen gekookt als boven in formtjes of kopjes gedaan.

Om een bout a la braise te maaken

Neemt een wel doorvoedige jaarige bout, laardeert ’t met spek de dikte van een soesijs zoo steekt men alvorens in ’t vlees eenige kruijdnagels als dan zet men ’t drie dagen in wijn azijn, vervolgens op het vuur gezet met een halve vles roode wijn 2 bier glasen water wat tijm marjolijn peterselie lauwerier bladen 3 schijfjes citroen een taarte deksel met vuur daar bove tot het half gaar is. Intusschen fruijt men booter met wat meel in een koeke pan tot het bruijn word[,] neemt dan de seu van ’t vleesch met het gefruijte booter voert dit heet door malkanderen tot dat ’t een gebonde sous werd, giet dan de sous over het vleesch een halfuur eer men ’t op doet[;] daarbij doen 2 olijven in de ronte gesneeden wat agurkies kappers en vogelnesjes, eer dat men het lardeert moet men het vet schoon van die bout af snijden men kan daar ook sveserike hannekammen

92

hoenderpootjes en balletjes by doen.

Om een daube te maaken

Neemt een hoen of patrijs wanneer het een patrijs is moet het met grof spek gelardeert worden het welk gewenteld word in zout peper note muscaat twee derde water een derde azijn daar bij doende als meede een kalfs poot 1 schenkel daarbij doende louwerier bladen peper korrels foelij zout nagelen[,] laat het langsaam kooken op het laatst twee a drie schijfjes citroen daarby gedaan dan neemt men de hoenders of patrijsen daar uijt en koudt geworden sijnde het vet moet van de selij afgeschept worden dan smelt men de gelij weder op en laatse om se klaar te hebben door een doek loopen 3 of 4 keer.

NB de hoenders of patrijsen moeten in een doek gekookt worden.

Om orsade te maken

12 loot zoete, 12 loot bittere amandelen heel fijn in een steene mortier gestampt daarop gedaan 9 koffij kopjes met gekookt water dan door een doek wel uijt geparst 1 lb van de beste brood zuiker gewreven, en late kooken wel geschuijmt en dan het nat van de amandelen daar in geroerd zamen laten kooken en dan in een boutellie gedaan.

Om een Kelgrie podding te maken

1 mengele vette soete room 13 dooijers van eijeren 4 lepels beste meel 4 dito brood zuijker of vat minder

93

na de smaak wat noote muscaat dit zamen gemengt in een doek of vorm gedaan 2 uuren late koken in kokend water.

Blamanche

½ pint soete room een coffij kopje visch lijm te samen heel sagjes gekookt 2 loot gestampte bittere amandelen men neemt daarbij een wijnig citroen die op de suiker gewreeven word zamen gekookt en als het genoeg gekookt is door een teems gedaan in een kommetjie.

NB de amandelen moeten in een doekje gedaan worden orange water zuijker na de smaak[;] men set de glasen of andere dingen daar men het in doed op een koele plaats.

Om schulpe te maaken

2 tinne lepels tarwe meel een boekende meel 3 eijeren dit te zaamen beslagen met warme zoete melk zoo dit als pannekoeken een wijnig zuijker de schil van een citroen gevreven als de booter wel geschuijmt is moet de schulp daar eerst heet ingemaakt worden eer men het beslag overgiet, van dit zelfde maakt men ook droppelstruijf[;] men moet een kopere pannetjie hebben zoo groot als men die koek wil hebben

Om sprittsen te maken

1 lb meel 12 of 14 eijeren 5 met wit, schraal 1 ½ pint melk die eerst moet gekookt worden en er dan de blom bij in gedaan er braaf roeren tot het dik word als deeg dat van de casserol afgaat, de eijeren moet in een aarde pot gedaan worden en als het deeg gaar is bij de eijeren gedaan worden en zoo lang gekneld dat er geen klontens

94

in is de booter wel schuijmen en in een ander casserol gedaan dat er geen zout in blyft en als de boter kookt het deeg door de spritse spuijt gedaan en laten backen en met de schuijms pan van tyd tot tyd in de casserol om keeren.

Sult of hoofkaas – Kee

Een varkenskop 2 ½ lb rund vleesch 1 nootemuskaat ¼ loot blom ½ loot nagelen ½ loot peper en zout na de smaak.

Varkens worste van Halewijn

40 lb vleesch 2 loot nagelen 2 loot nooten 6 loot peper 24 loot zout welonder een gemengt.

Gaeteau de mille ans

1 lb blom meel ¼ booter 1 ½ vierendeel witte zuiker 2 eijeren met het wit 3 geraspe citroen schillen maakt het alles tot een deeg waarvan men ronde koekjes maakt die men in een taarte pan bakt.

Gierste struijf

1 ½ lb gierst laat het in een pintje soete melk gaar kooken, dan word er door geroerd 1 ½ lb booter wat suiker, caneel, orange snippers en een wijnig corenten als dit samen koud is gevorden doet men er 5 eijeren onder het assiet moet wat booter besmeert worden, onder en boven de struijf met wat gestoten beschuijt gestrooijt een quartier uur laten backen onder en boven vuur.

95

Even veeltjes – Sofie Vrugt

Neemt 1 lb blom meel 12 eyeren braaf geklopt schaars 1 lb booter ½ mengel melk wat suijker 2 leepels gest.

Eijer gebak

6 eijeren doetze in een pintje room klopt alles ter deegen doet er dan in geraspte noote muscaat in 8 loot zuiker wat gestote foelie en een wijnig meel er bij[;] bakt het in de pan tot een aangename struijf.

Eijer kaasjes te make

Voor een kaasje drie eyeren met ’t wit fijn geklopt dan daar 3 koffie kopjes melk door geroert met wat zuijker dan in een pot gedaan digt toegebonden en in kokend water over ’t vuur gehangen, en zoo een half uur laten kooken, dan in vormpjes gedaan.

Dikke wafelen

1 pond meel 4 beschuijtjes ⅛ booter 1 bottel of vles melk met water, wat gest[,] als men aan het backe gaat doet men er een glas koud pomp water in en deeg door geroerd.

Slem

Neemt beste thee, safraan, dit te samen laten trecken 3 kruyd nagelen en wat kaneel 2 mengelen of vlesse melk dit te zame laten koken.

96

Marmelade te maken

Tot 4 lb kweeën neemt men 2 ½ zuijker de kweën eerst geschilt er in vieren gesneeden ¼ beste witte orange snippers, gaar laten kooken en op een verslag late uijtleeken, dan in een schotel haal fyn gewreeven de zuijker met een pint zap daar men de pitten en schillen in kookt, met de zuijker opzette en dan afschuijmen, als het koud is de kweën daar in doen, en zoo lang laate kooken tot ’t van de lepel drupt, het moet rijkelijk twee uuren kooken, maar ’t moet een rood kooper becken weesen.

Geleij van vlierbessen

Die vlierbessen moeten tot zap gekookt er door een zeef geparst worden, doet bij ieder lb van het zap 1 lb zuijker[;] wanneer het gesmolten is, giet ’t weder door een zeef bij klejne kwantiteijte in een kopere wel vertinde becken over koolen gekookt tot ’t dik genoeg is, ’t welk men onderzoekt om met een mes door te strijken wanneer ’t schielijk van zelfs stijf word, neemt men ’t becken en beweegt ’t zoo lang tot ’t van de kook af is er dan schielijk in steene potjes kommetjes of vormtjes gedaan.

Taarte vlaa

1 kopje room 4 a 5 eijeren door malkander geklopt en door een zeef late loopen 2 lood gestoten amandelen wat zuijker, wat orange water niet meer als 3 droppelen

97

te lauw op het vuur gezet en gestadig roeren dat het dik word en al blijven roeren tot dat het dun is en dan weder dik begint te worden dan schielijk op het assiet doen.

Om duijven ala basilique te maaken

Neemt jonge duijven daar van het hart lever en maag fijn gehakt het basilicum peterselie en charlot zout peper notemuscaat[,] vult de duijven daar meede zet dezelve in een casserol met wat boullon schijfties citroen peterselie en een carlot te zamen gebonden[,] laat de duijven naasten bij gaar kooken, neemt dan 3 a 4 dooijer van eijeren klopt die klijn, en nadat de duijven uijt de boullon genomen zijn en uijt gelekt zijn, zoo wenteld men de selfe in geklopte eijeren en dan in gewreeven witte brood doet de selve dan in kokende booter laatse daar wat in kooken neemt dezelve daar dan uijt en in een schotel geruncheert, de selve met peterselie in boter gebakken gegarneert.

Om een gefarcheerd hoen te maaken

Het vel van het hoen tot de pooten toe afgedaan en het borst been daar uijt genomen de heele borst fyn gehakt waar onder een snee Frans brood maar effe nat gemaakt een stukje gekookte sweserik 2 mourilles een klijn klompje booter 1 charlot een wijnigje schil van citroen wat zout wat peper er peterselie alles door malkanderen gehakt en dan weer in het vel van de hoen gedaan en het hoen met een pen weer op gezet, het hoen tien telkens in kokend

water gedaan en weer uijt genomen en schielyk in koud pomp water afgespoeld dat er geen schuijm van en blijft dan rijkelijk van boullon

98

laaten stooven de tyd van ½ uur, de swesericken die moeten eerst gekookt worden en dan effen meede stooven, als men de sous er overmaakt moet men er een wijnig peterselij over het hoen en ragoe strooijen en dan het met de saus braaf ongeschut en op het assiet gedaan, tot de sous neemt men twee lepels room effe soo veel blom als men op een punt van een mes kan leggen wat booter wat peper wat zout, zeer wijnig citroen alles wel door geschudt zijnde onder een met de boullon daar het hoen meede gestooft is, maakt het een gebonde sous, een fricasser moet op de selfde gemaakt worden uijtgenomen dat er rijkelijk eens zoo veel waar bij gedaan word de moerilles moeten[,] moeten eerst afgewassen worden, eer men se in de fricasser doet om dat het anders bruijn word, fricasser van konijnen maakt men ook op de selve wijse[,] gefarcheerde duijven worden op dezelfde wijse als het gefarcheerde hoen gedaan met dat onderscheijd dat het als een bruijne ragoe gemaakt word met uijen en zonder room.

Schape bout a la dobe

De schape bout moet gevild er braaf geklopt worden dan met spek gelardeert dat gekruijd is, gelijk men een boif of schijf doet met wat zout een dag of vier in azyn leggen met lauwerier bladen schijfjes citroen tijm majolijn zet ze dan met 3 glazen water te vuur en laatse een uur of vier kooken[,] de deksel moet met deeg digt gemaakt worden is koud of warm heel goed.

99

Water zoode van duijven

Legt de duijven in een aarde pot en giet daar soo veel kookend water op dat deselve even onder leggen doet daar daar wat zout bij om eerst te schuijmen[,] neemt dan veel peterselie aan takjes en legt die tusschen de duijven gelyk ook wat stukjes booter wat blaadjes foelij wat heele peeper en wat gestooten beschuijt om de sous te binden laat dit zamen twee uuren sagtjes stooven.

Struijf te backen

½ pintje soete room vijf eijeren twee lepels meel, de eijeren heel fijn geklopt en het meel daar door geroert en weder braaf geklopt dit is voor een klijne struijf anders moet men de quantiteijt verdubbelen.

Om pannekoeken te backen

¼ lb meel 4 eijeren eerst lang geklopt 1 pintje soete melk op het vuur gezet de booter in de melk gedaan na goeddunken en laten smelten de eijeren bij wijnig bij het meel gedaan, en voor men het backen gaatt een glaasje pompwaater bij gedaan zonder booter gebacken.

Bolle buijsies te backen

1 maatje tarwen meel 9 eijeren een pond booter een leepel zuijker een groot half bierglas melk en wat gest

100

Paling fricasser

Drie of vier lb paling ter groote om te braaden in stucken gesneeden doet daar dan bij 10 heele charlotten zes lauwerier bladen wat zout en wijnig foelie ses of agt nagelen een half bier glas azijn en citroen in schyfjes gesneeden dit te zamen laten kooken tot de paling gaar is legt de zelve dan een wijnig uijt tot backen. Sous hier voor drie dooijer van eijeren een lepel vol blom mengt dit met 1 citroen heel fijn te zamen gemengt vier kruijnagelen 10 peper korrels fyn gestooten wat booter daar men wat sap daar de paling in gekookt is daarbij en

maakt dat het een gebonde saus is legt dan de paling met reepjes citroen bestooken en schijfjes citroen daarop giet daar de sous over.

Zwisterse citroen taart te maaken

De schil van 4 citroene daar afgesneeden laat die kooken soo gaar als het mogelijk is, neemt het nat van 4 citroene die vol zijn ¼ amandelen aan lange reemtjes gesneeden ½ verrendeel zuijker laat dit te zamen kooken tot dat het dik genoeg is de schil gekookt zynde 't water afgieten en koud in de korst gedaan.

101

Op een ander manier

¼ gestoten amandelen zeer fyn ½ stuijv: witte brood de korst daar af gesneeden en gewreven 7 eijers vier met wit 3 zonder wit[,] de chil van 2 citroenen gereven 2 coffij kopjes citroen nat 2 met Rijnse wijn broodzuiker na de smaak.

Gewenteld brood

8 eijeren wel geklopt, zonder wit daar wat melk in geroert en wat zuijker na de smaak, dan sneetjes witte brood er in gewenteld, wel door weekt zijnde bakt men het in een koeke pan[,] gebacken zynde strooijt men er wat zuijker over.

Wafelen

2 lb beste blom een pint zoete melk warm gemaak 16 eijeren een ½ lb gesmolte booter ½ stuijv: vershe gest beslaat het te zamen en laat het een uur of vier rijsen eer men aan het bakken gaat zoo[,] giet men er een bier glas koud water in en voert het ter deeg om zyn zeer lugtig.

Caneel wafelen

1 lb beste blom van tarwenmeel een half lb booter 2 loot gestoten caneel ½ lb zuijker en een eij dat te zamen wel door kneed en daar van de balletjes van gemaakt en in een oblie ijser gebacken.

102

Sousijse de Boulogue

Men maal osse en maager varkens vleesch met versch spek, wat grof zout en grof gestoten peper en de smaak een wijnig nogals, een wijnig gesouten en dan gerookt.

Recept voor de Hoest

Runder worst 1796 zonder spek

20 lb runder bil

5 lb runder vet

1 loot noot

2 loot peper

¾ loot zout

1 loot salij

Sagt gerookt by ondervinding Probatem

Runder worst met spek 1796

20 lb runt vlees

10 lb varkens haksel

10 lb varkens spek

24 loot zout

103

1 loot foelij

2 loot noot

4 loot peper

4 loot nagelgruijs

Het rund vlees fyn gehakt het spek en varkens haksel grof gehakt wel onder aan gevoert en gestopt in de regte runder darmen gezout of gerookt is goed[;] by ondervinding verkiest men wat groen kruijt er by[,] is ook zeer aangenaam.

Varkens worste 1796

40 loot varkens vlees vet en mager na de smaak

1 loot foelij

2 loot noot

4 loot peper

4 loot nagel gruijs

24 loot zout

Bloet beuling 1796

4 lb rogge meel met semelen

3 lb stroop

2 ½ lb reusel

1 loot peper, 1 loot nagelgruijs, 2 loot sout

104

Het meel moet geroert worden met een pint laauwe melk, en een half pint varkens bloed, dit moet te samen een nagt staan te weeken, doet er ’s morgens by de stroop, reusel en kruijde, wel onder een gemengt, vuld er de dikste varkens of runder darmen meede half vol[,] doet se in een ketel met kokend water en laat se anderhalfuur koken, is seer goed.

Struijf van B: Rijs

¼ blom ¼ corente 6 eijeren zuijker na de smaak booter en melk na de gissing en als pannekoeken beslagen.

Even veeltjes van Dientje

3 bierglase blom

3 bierglase met boter

3 bierglase met eijeren

½ bierglas[e] met melk

1 leepel gest

1 leepel zuijker

105

De schil van een citroen er in geraspt, een uur laten rijzen onder en booven vuur maar wijnig van onder en veel van boven.

Oost Indische Asia

Neemt 6 bouteljes wijn azijn doet hier bij een agste pond kurkoma zeer fyn gestoten, een pond witte mostaart zaad, d' eene helft fyn en d' ander grof gestoten, een agste pond gember grof gestooten 1 pond grof droog zout laat dit te zamen 8 a 9 dagen in een schoone Keulsche pot staan trecken, giet dan op die sous zoo vele olijf olie, tot dat de oppervlakte een vinger breed bedekt is, roerd alles door een met een houte lepel, als deeze sous gebonden is, doet er in als volgt, 50 bolle verse knuflook welke met de vinger zonder mes moet gepeld worden, en aan speetjes van Spaans riet gereeven, laat in die sous trecken groote agurkjes gewassen en gedroogt, schorseneelen, jonge snijboontjes jonge peultjes, bodems van artichokken, blomkool, worteltjes, groote boontjes, klyne meloentjes, stukjes comcommers sonder zaat, als de sous staat te trecken moet men niet verzuijmen dezelve dagelijks om te roeren.

Flamboose selij

Men neemt 1 lb flamboose ¼ bessenat en een half pond zuijker laat dit koken, tot het

106

ordentelijk dik worden doed het dan in vormen.

Resept van een brood podding

Men neemt ander half witte brood dat men in een pintje zoete melk laat weeke, dan smelt men daar een half booter in en men laat het koud worden dan doet men er 5 eijeren in met het wit, zuiker na de smaak men doet het dan in een kom, die men met een doek booven toebint, de kom moet met booter en beschuijt besmeert worden en de podding moet 1 ½ uur kooken, de sous moet gemaakt worden van Rijnse wijn 3 dooijeren van eijeren en wat suijker en caneel.

NB het brood moet geraspt worden.

Aardappelen in schulpen

Tot tien schulpen neemt men rijkelijk vyftig ordentelijke groote aardappelen die afgekookt worden en heel fijn gemaak worden dan doed men er een goed stuk booter in, wat room en twee eijeren gewreven nootemuscaat eenige fijn gesneeden charlotte dit te zaamen braaf door alkander geroert in de schulpen gedaan die eerst met booter besmeert word, dan zet men de schulpen in een taarte pan van onder en booven vuur en zoo late backen, deese zijn om bij boulie te dienen[,] als men ze als geback wil gebruijken doed men er geen charlotte in maar de schil van twee citroene er in gereeven het sap van die citroene en zuijker na de smaak.

NB eer men ze in de taarte pan zet maakt men er ruijtjes met eene mes op.

107

Om een versche osse tong te prepareeren met een zoete sous

Kookt een verse ossen tong heel gaar doet er dan het vel af, snijt ze in de lengte over midden die stucken naast elkander op het assiet[,] maakt de sous van wat nat daar de tong in gekookt is, doet daar in een paar leepels chelij, gebrand meel een goed stuk booter rosijne fijn gesneeden amandelen of anders barberisse uijt zuur, wijn azijn en suijker na de smaak, wat gestoote kruijdnagelen, dit alles roert men wel door elkander en laat het kooken tot het een gebonde zous is, men moet het gestadig roeren terwijl het kookt dan giet men de sous over de tong.

Om beschuijt te maaken

Voor agt stuijvers beschuijt over midden gesneeden en aan lagen gelegd dan tusschen ieder laag rosyne suijker en citroen schil aan snippers gelegt {men kan ook oranje snippers neeme) van het eerste een vierde pond de twee laatste na de smaak, neemt een casterol

pan legt daar een blad wit papier met booter besmeert eer men er het geroerd[t] inlegt, neemt zoo veel zoete als gij denkt nodig te hebben om de beschuijt te doen weeken maakt die laauw roert daar agt eijeren in giet dit langzaam daar over en laat het zoo wat staan weeken, slaat dan het papier van boven toe, zet de castrol pan in heel heete assche en van boven een deksel met vuur en zoo langzaam late backen.

108

Recept om kaakjes te backen

Men neemt twee thee kommetjes beste blom, een kommetje gesmolte boter, en een eij met het wit, een loot gestote caneel en een nageltje of zes fijn gestooten, een vierde corente die men eerst schoon maakt en in water opkookt, dit mengt men alles onder een en doet er witte suijker naar de smaak in, kneed het aan bolletjes die men plat maakt naar de groote als men de selve verkiest dan op een wit papier in een taarte pan gelegt onder en boven vuuren langsaam laten backen en suijker boven op gestrooijt ze moeten maar even bruijn zyn.

Caneel wafeltjes

1 lb meel

½ lb suijker

½ lb booter

¼ lb caneel

2 eijeren wit en geel

Wat roosewater wel gekneed en tot balletjes gemaakt en gebacken.

109

Swaabse kluijtjes

½ lb booter bewerkt het zelve tot het heel dun is

½ lb meel

6 eijers

Neemt 1 eij en een lepel meel roerd het ter deegen in de gewreeven booter, en zoo vervolgens tot dat de 6 eijers en ½ lb meel op is, als de deeg te slap magt zijn, doet er dan nog een leepel meel bij.

Wafelen zonder gest

1 lb meel

1 lb booter met een fork gewreeven tot het heel dun en wit is.

5 eijers met de schil in heet water gedaan [tot]dat de kouw van de eijers af is dan neemt men

2 leepels laauwe melk 1 leepel meel en 1 eij dat in de booter geroerd en zoo ververvolgens tot de 10 eijers verbruijkt is, de wavel eijser moet met ter deegen warm maaken en niet met booter smeeren maar droog backen.

Rol oblieën

2 bier glase water ¼ lt booter die men laat kooken, dan neemt men ¼ lt meel, 2 eijeren, 1 bier glas water, wat gestoote caneel en een weijnig gember in ’t beslag.

110

Rijst kluijtjes

Men neemt rijst laat die kooken en koud worden doet er in een klont booter 4 eijeren zoo veel meel tot men ziet ’t genoeg gebonden is, 1 lb water moet goed kooken dan de kluijten er ingedaan, klaar zijnde eet men het zelve met gesmolte boter caneel en zuijker is heel goed.

Rijst podding

Men neemt 1 lt rijst, laat het met melk droog kooken, 3 leepels gesmolte booter 3 leepels zuijker, 6 a 8 eijeren wel geklopt en wat gestampte caneel, 20 booter beschuijtjes gestoot en braaf door malkandere geroert, in een doek gekookt of vorm gebacken.

Pannekoeken

Een vierendeel meel, agt eijers 12 lepels gesmolte booter een halft pintje ongekookte melk. Zonder booter gebacken.

Bollen

6 pond meel 6 eijeren drie vierendeel zuijker een wynig gestampte caneel en nagelen, een bottel melk een pond booter een halve bier glas gest.

111

Plomp podding

Een lt meel waar in een stukje koude booter gemengd word, een half pintje melk, 8 eijeren vier zonder wit, 1 lt nier vet, 2 lt rosijne, een halve noot, een wijnig gember en suijker een kelkje brandewijn wat sucade, het moet vier uuren kooken tot de sous voor het zelve, wijn sujker en booter te zamen gekookt.

Amandel taart in een vorm

een lb amandelen ¾ brood suijker

Oblien gerold

1 lt meel

½ lt suijker

½ lt booter

1 eij

1 lepel brandewijn

1 kom laauw water

¼ caneel.

Letters

1 lt meel

1 lt zuijker

1 vierendeel booter

1 noot zoo veel caneel als de swaarte van een noot ook zoo veel foelie

3 eijeren met wit te saamen geklopt wat sucade en brandewyn.

[112]

Je Jenny Lint

2 kopies melk 2 dito meel

1 dito zuiker 1 lepel boter

1 dito anys-zaad 1 dito eijer

1 theelepel soda 1 dito kremetart

Dikkoek

1 lb meel 1 dito lb zuiker ½ dito boter 4 dito eygers 1 theelepel baking powder ½ bottel melk ½ lb corente.

Soda koek

3 kopies melk 1 dito zuiker 1 dito boter1 dito meel 1 theelepel soda 1 kopie corente 1 eetenslepel gember

1 noot comfyt na smaak langzaam bakken. J S Haure recept van

Zuiker brood

1 eijger en 25 bitter amandels 1 lb meel 1 lb zuiker 1 eet lepel krimetart 1 thee lepel soda 1 eet lepel boter

Recept van Mrs de Vries

[113]

Amerikaansche koek

2 kopjes meel 1 dito zuiker 1 dito melk 1 lepel boter 1 thee lepel soda 1 dito kremetart 1 eijger komynsaad

De melk warm gemaak en met de eijger door elkaar gemaak men kan er wat korenten in doen.

Buschuitjes

2 pond meel ½ zuiker ½ boter 1 eetlepel vlug zout 1 koppie melk

Uitgedruk met vormpies.

Guavas jelly

Afgeweeg en aan stuk gesneden en goed laten koken dan door een eile doek gedaan en 5 punten sap 2 pond brood zuiker en goed geroert en goed gekook.

Dik koek

1 koppie boter 1 koppie zuiker 3 koppies meel 1 koppie corenten 1 dito melk 1 thee lepel soda

Wat citer comfijt.

[114]

1 pond meel ¾ bottle karmelk wat corenten kaneel 1 thee lepel soda ¼ zuiker ¼ boter.

Kommetjes podding

2 kommetjes meel 1 dito melk1 dito eygeren ½ pond boter ½ pond vet in een doek gedaan en 1 uur gekook.

Dikkoek recep van Jufr Langerman

4 lb meel, 16 eggs, ½ lb sugar, ½ lb boter wat vet, 1 bottle melk ½ glas moer ½ lb rozyne wat kaneel en amandelen.

Alexandra cake

¼ lb meel, ½ lb boter, ¾ lb sugar ½ lb gestampte ryst, 6 eyeren de wit tot schuim geklopt eenige druppele bitteramandelen.

Bachelors cake

Neem 1 lb meel, ½ lb suiker, ¼ lb boter of reusel, 4 wynkelkjes melk, ½ lb rozynen, ¼ lb krenten, ¼ lb gecomfyte lemoenschil en ¼ muskaat noot, 2 theelepels fyne gember, 1 dito kaneel een ditto soda.

[115]

Meng alles goed door een bak langzaam gedurende 1 ½ uur.

Brides cake

2 pond meel, 1 pond zuiker 1 pond korente, 1 pond boter geklopt 6 eyeren de wit tot schuim geklopt, 10 nageltjes, 1 noot 2 stukken citer comfyt, kaneel en wat nartjes schil, 2 thee lepels soda 1 kopje warme melk goed te zamen geklopt en dan in de oven gestoken.

---

3 kopjes meel, 2 kopjes suiker, 1 kopje melk, 2 lepels boter, 1 thee lepel soda, 1 lepel krinotartar 15 bitter amdelen 32 zoete

Recept van Mrs Lotz

Zuiker brood [resep doodgekrap]

[116]

Oblieen recept

Neemt 1 lb zuiker, 1 lb meel, een verrendeel boter, 4 eyeren de zuiker en meel door malkanderen gemaak, de eyeren moet en kloppen en door de meel roeren[,] de boter moet men smolten en zagt er by roeren dan neemt men 2 bottles koud gekookt melk roert het er onder[;] men doet er ook wat kaneel in.

Om lemmetjes te comfyten

Nadat men de lemmetjes afgeschrapt heeft maakt men er een klyne kruisjes van boter in, en legt het een nagt in kookend water daar men zoud in doet, vervolgens doet men alle[s] morgen gekookt water daar op, dog zonder zout tot dat agt dagen ten einde is daarna kook gy het zo lang tot dat het veel week dat gy het aan stuk op de grond kond gooijen, voor het overige kookt gy

[117]

het als ander komfyten.

Podding

2 kopjes meel 1 dito eygeren, 2 dito melk, 1 dito boter[,] 2 uuren laten kooken.

Aard appel podding

1 ½ lb aardappels een pond meel 2 kopjes melk 12 lepels boter 12 of 8 eggs de wit apard geklopt en de boter tot schuim eerst de boter en dan de meel en aardappels en melk en de geel en wit[;] 2 of 3 uur koken de doek gesmeerd met boter.

Gebrande amandelen

Men neemt voor 400 amandelen 2 lbs zuiker niet te veel water nat gemaak laat men in een taarte pan hopen zonder te schuimen maar roeren als het kook doet de amandelen in en roeren tot dat de amandelen

[118]

spring dan van het vuur hale in de lucht zette dat het koud wordt. Zoo de amandelen springe dan van elkander breeke[,] doet men wat kaneel en ook de raboles als de zuiker aan gemaak wordt.

Amandel banket

Een lb meel een lb zuiker, 300 amandele de stroop taai gekook doet de amandele in een blikkeplaad en laat effe warm worde en roeren[,] doet gestadig twee lepels stroop twee lepels meel er in.

Wavels gebakken

12 lepels meel, 12 lepels boter 12 eigeren 1 koppie melk in de geel doet uw een lepel meel in dan een lepel boter doch de lepel niet zoo vol in dan een lepel wit in een weenig melk. Zo aanhoude tot dit op is[,] de boter word tot room gemaak de wit tot schuim geklopt.

[119]

Pond koek

1 lb zuiker 1 lb meel, 1 lb boter 14 eggs 1 lb korente een weinig kaneel de wit droog geklopt de zuiker in de geel gedaan de boter tot room gemaak en dan de geel in gedaan de korente in de boter gedaan een lepel meel en gedaan en door geroerd wit in geroerd.

Zuiker brood

½ lb meel 1 lb zuiker 12 eygeren de wit droog geklop de zuiker in de geel gedaan de meel lepel voor lepel in gedaan de wit de laatste in gedaan langzaam vuur van onder en boven is extra goed.

Bloem podding

Neemt een half lb meel een half lb vet kapt de vet eerst heel fyn en werkt met de meel door makaar en een heele witte brood klopt dan in

[120]

6 eggs daar in een half bottle melk een halfe nemd een stuk gember een weinig alspys een lb rozyne een half lb corente een weinig zuiker een half glas brandewyn. Beslaat het goed door makaar voor dat u het in de doek bind moet u de doek eerst met water nat maken is extra goed.

Rys podding

6 lepels gestampte rys 6 eggs apard geklop twee bottles melk dezelve met de ryst dik gekook en late koud worde dit alles door elkander geklop en zoo veel zuiker dat het goet genoeg is uw moet een verrendeel boter in doen.

Brood podding

In de schotel gebakken, neemt 6 eijgeren een witte brood geweek in een schotel een verrendeel boter in twee lepels meel.

[121]

Dikkoek

4 lb meel en lb boter gesmolte voor de deeg kaneel en nartjes schil een bottle melk 24 eggs of een vogelstruis ei een dubbeltje moer 30 amandele fyn gestampt een koppie zuiker een verrendeel rosyne een ditto boter voor het bakken het is voor 2 dikkoeke als uw een bakke wilt neemt uw alles de helfte van een half uur late beisje dat in een platte pot gebakke langzaam vuur van onder en boven de eygeren moed goed door makaar geklop word dit is extra goed.

Sevoog beschuit

4 eggs een half lb zuiker de wit word tot schuim geklopt wat koljander en kaneel een ferrendeel meel neemt een stuk papier een – val er op sit in de pan.

[122]

Aardappel koek

1 lb aardappels 3 kwart lb zuiker 225 zoete amandelen 25 bitter amandelen 8 eijeren wit en geel apart geklopt en wat nartjes schil.

Amandelbrood

1 lb amandels fyn gestampt 12 eijeren ¾ zuiker de dooijers moeten eerst terdeeg met de suiker geroerd worden de wit alleen geklopt en de amandels het laaste in gedaan wat bittteramandels.

Spinge cake

Take six eggs the same quantity of sugar and half the quantity of flour then mix the sugar and yokes the eggs well together then beat the white of the eggs into much froth add it to the sugar and then mix in the flour.

[123]

Amandel flaa

Men klop 4 eyeren doe er een bottle melk in en zuiker na de smaak giet het door een dunne doek neem vervolgens 30 zoete en 5 bitter amandelen heel fyn gestamp roert het goed door elkaar doet het in een kastrol op het vuur moet gestadig geroert worden.

Engelsche makrollen

1 pond meel 1 pond zuiker 6 eigeren 100 amandele de zuiker in de wit geklop 2 uuren te roeren voren aangemaak om te ryzen wat citer comfyt er op gezet.

Jonkmans koek

2 koppies meel 1 dito zuiker 1 dito melk 1 dito vet 1 dito boter het is te zeggen half vet en boter te zamen gesmolten 2 eijeren

[124]

weinig noot en kaneel 1 thee lepel soda ½ pond corenten.

Victoria koek

1 pond boter klop het tot schuim 1 pond meel 1 pond zuiker 12 eijeren 500 amandelen 25 bitteren geraspe lemoen schil.

Pond koek

1 pond meel ½ pond boter geklop 12 eijeren 1 pond zuiker weinig kaneel en korenten.

Podding

2 kopjes meel 2 kopjes melk 1 kopje boter 1 kopje eijers in een doek gedaan en 2 uuren laten kooken.

Custard

Voor ieder koppe melk een door van een eij[,] eerst de melk gekookt met wat kaneel lemoen schil en zuiker en dan de eijeren goed door elkander geklets en dan goed geroerd en weder op de vuur gezet maar niet laate koken.

[125]

Plum pudding

½ lb beeste vet ½ lb corenten ½ lb rosyne, 6 eyers, 4 eetlepels bruine zuiker ditto meel notemuskaat 1 kelkje brandewyn 1 snee gekrummelde brood.

Engelsche beschuit

3 pond fyn meel 1 pond witte zuiker 1 lb boter 1 schelling kimmel 1 kelk Fransch brandewijn met koud water moet het deeg aangemaakt worde en op gesmeerde platen moet het gebakke worden de koekjes worden met eyeren gesmeert.

Honny koek

Een schepel meel 6 pond zuiker 2 flessen honing 2 flessen suikerbosjes stroop of vier flessen honing. Een half pond boter nagels en kaneel een diepebord comfyt alles kokend en dan de meel er in geroerd tot dat het bekwaam is om het uit de

[126]

ketel te doen en dan de potas er in maar de deeg moet eerst koud worden en dan braaf door gewerkt doch in een koper ketel is best en als het opgemaakt is dan met eyeren gesmeerd doch de deeg moet vooral koud zyn en de potas in komt doch al de andere dingen moet gelyk op vuur gezet worden uitgenomen de meel komt er naderhand als alles kookt in geroert net als sprits en dan op tafel gelegd tot het koud is.

NB wanneer men bezig is om deze honingkoek te maaken moet men vooral zorgen dat de combuis zoo wel raamen als deur gesloten is.

[127]

Om komkommers in te leggen

De komkommers moet geschild en de binneste uit gehaald worden en gezouten worden 1 nacht dan haalt men het uit, veegt het af leg laag voor laag, wat olspys moster, men ken er ook een weinig heele uyen in doen en doet er dan tot 3 maal kookend azyn op.

Snyd de tamaties in stukke en doet ze in een aarde pot laat het een heele dag koken[,] haal de schil met een vork er uit doet dan in de sap een handvol gesneede uyen een stuk vyn gestampte gember een weinig zout wat heele peper, All Spice, cheree lemoenbladeren peperwortel en fyn gestampte rices.

[128]

Soda koek

3 koppies meel 1 dito suiker 1 boter 1 melk 1 tee lepel soda, 1 koppie corenten, 1 thee lepel gember 1 dito nootmuscaat wat citer comfyt.

Lekker en gauw

2 koppies meel 2 dito melk wat water 4 eijeren wat citron schil alles door elkander geroerd en klyn koekjes in de taart pan gebakken.

Karmelk koek

1 lb meel ¾ bot karmelk wat korente kaneel 1 tee lepel soda ¼ suiker ¼ boter.

Wavels

1 lb meel ½ boter, 4 eyers ½ bot melk, 1 glas moer na dat de deeg gerezen is 1 glas koud water. Op ander manier 3 eyers een en ½ lb meel 1 lb boter 1 bot melk de wit van eyeren tot schuim geklopt.

[129]

Podding

6 eyers 6 lepels meel 2 brooden 1 bottle melk 1 stuk citer comfyt 25 zoete 3 bitter amandels, de water moet goed koke en dan de podding en een doek en 1 uur laate koke.

Om bamboes atjaar te maken

Als men de bamboes schoon gemaak het doet men het 12 dagen in sterk pekel dan moet men het in schoon water gaan koken[;] als de water terdeeg af geloopen is doet men het in potten[,] kookt goede azyn met veel gemmer in stuk of wat resjes[;] wil men het met geele zaus maken doet men borrie genber en weinig sarlotte en wat mosterd.

[130]

Bombays podding

1 witte brood aan sneetjis gesneden en gesmeert neemt dan 50 amandelen gestampt wat lemoen schil of comfyt ½ lb rozyne en wat zuiker 1 bottle melk 4 of 6 eyeren te zamen geklopt en op gedaan[,] als het half gaar doet men vuur boven op de amandele in comfyt word laag voor laag op de brood geleg en eerst in melk geweekt.

Tamate zouws

De tamaties moet heel ryp zyn de steele af en schoon af geveegt de tamaties in een aardepot gedaan en op warme as laate smeule tot dat ze heel zacht zyn pluk de schil er af maakt het heel fijn doet er na gissing wat fyn gestampte sarlotte een huisje of wat knoflock 1 hand

[131]

fijn gestampte gember voelie wat zout en peper en laat alles te zamen langzaam op koeken, haalt dan wat vuur en zet het tot de volgende dag, weeg neem na maate 2 of 3 boddels witte azyn en kookt het met de zous alles te zamen op en als het goed door getrokken is giet door een zeft en boddel moet toe met en vel[,] een weinig gestampte risjes niet te vergeten.

Heilig makers

2 lb honing 1 lb zuiker te zamen gekookt 3 lbs meel op een tafel geleg en een kuil gemaakt dan doet men er 2 loot kaneel en doet de gekookte honing heet zynde roert men daar onder als het door gewerk is doet men 1 loot fyn gevreeven potas en werkt het weder door met eenige nageltjes.

[132]

Suikerbrood

12 eijers suiker[,] 6 eijers meel.

Rygerkoek

5 verrendeel meel 5 verrendeel suiker 6 eijers de wit apart geklop

---

3 komme meel 1 kopje suiker 1 koppie vet 1 koppie rozyne of korente 1 koppje melk en een vorm gebakken

---

2 komme meel 1 kom zuiker vlug zout een half lepel 6 eyers geen water of vet of boter de deeg moet styf wezen.

Ridder gebakt

2 en half lb meel 4 eyeren wat kaneel 1 lb suiker 1 verrendeel boter.

Recep van Jufr de Waas om melk taart te maken

1 bottle melk 1 kopje meel, 6 eijeren men klopt de wit en geel apart. Men maak de meel aan met water of melk dan kook men de

[133]

melk roert het kokend in de meel dat het gaar word dan vervolgens de eyeren rykeljk kaneel wat rozewater 10 of 12 bitter amandelen heel fyn gestamp zuiker na de smaak in de deeg gedaan.

Biefstig podding

Men neemt beste haasie dat snyd men aan klyne platte scheefjes na gissing wat vyngestampte ujen noote muscaat voelie en nageltjes rykelyk peper de deeg na genoeg als men het in de pan wil bakken moet de vlees met het geemer in hoor even op kooken dat half gaar is met veel water op doen wil het in een doek doen, dan doet men [rooiby laagnijs in.?]

Dikkoek – recept van Jufr Langerman

2 lb meel 1 half lb boter dito korenten ditto zuiker stuiven kaneel, wat kardemont zuurlemoen schil gerasp 2 lepels moer 2 lepels vet

[134]

2 uuren laten rysten 5 of 6 eijeren.

Om sprutze of zoesen te maken

Neemt 4 komme water 1 weinig zout 1 klont boter als de water kookt roert er 4 komme meel in[,] haal het uit de pot en laat het koud worden 12 eyeren de wit apart geklopt kneed het in de deeg en bakt het aan koekjes en kookend vet ook kan men er kluitjes aan make.

Abrikoos marmelade

Men breek elk abrikoos open haal dan de pitten uit dan weeg men hoe veel vruigt men heef dan neem men twee of drie pont zuiker meer als dat de vrugte weeg dan meet men de zuiker af met kommetjes zoo veel komme suiker zoo veel komme water doet men er op laat kook schuimt het af giet de stroop

[135]

door een doek zoo als men gewoonlik doet zet het dan weer op de vuur doet dadelijk de vrugt in laat het vris kooke tot dat men ziet dat het begint te binde als dan moet men het gestadig roere dat het niet brant tot dat het zoo gekookt is dat het niet meer van de lepel valt dan is het heel goed.

Recept om chutney te maken

Een kommetje rozyne de pitten worden er uitgehaald en soort gestampt. Een kommetjie fijn gestampte risjes. Een kommetjie abrikoosen gekookt op 1 ½ bottel azijn.

2 lepels eetens coriander 2 lepels gember

2 lepels zuiker 2 lepels zout

2 lepels mostert gestampt

2 knollen knoflook alles door alkander gedaan geeft het bovenstaande.

[136]

50 tamaties gesneeden een dag in de zout

2 d Alspice 2 d heele peper 14 risjes 8 uijen in 4 gesneden

3 d gesneden peperwortel de andere dag gekookt na het 2 uuren gekookt is doet men 2 bottels extra azijn in dan moet het 2 ½ uur kooken[,] als het klaar is druk men het door een vergiet, het moet in een aarde bak gekookt worden.

Recept van Mrs Smuts

Kajang koekjes

2 kopjes gestampte amandelen

2 eijen tot schuim geklopt 2 kopjes suiker 2 kopjes kajangs 1 theelepel gestampte kaneel.

Recept van Mrs Smuts

Karmelk koek

1 bottle melk, 2 eggs[,] meel 6 leepels[,] half tea spoon soda and good boiled fat.

[137]

Plum pudding

1 lb meel 1 lb rozijnen ¼ lb niervet ½ lb korente 6 eigeren ½ bruine zuiker 1 noot muskaat 1 eetlepel gestampte kaneel, 1 eetlepel gestampte nageltjes ½ glas brandewijn 25 amandelen een weinig nartjeschil en citroen comfijt 2 lepels boter en een bottle melk. Dit alles door elkander geroerd en 3 of 4 uren gekookt.

Beslag voor een zuikerbrood

Neemt 12 eigeren de wit er van alleen geklopt. Het gewegt van 12 eigeren aan zuiker en van 6 dito aan meel in een weinig nartjes schellen men doen de vuur van onder en dan 2 of 3 menuten er na van boven om neerslaan voor te koomen men laat het langsaam 1 ure op de vuur bakken.

Kollewyntjes

Geheel als boven docht slegts 20 minute op het vuur.

[138]

Amandel taart

1 lbs of 500 zoete amandelen ½ lbs zuiker 12 eijeren de wit alleen er van geklopt 25 bitteren amandelen onder de berekend ½ uur op het vuur in niet open te doen voor dezelfde 5 kwartier uur op ter vuur was, men stook dezelfde eerst van onder in het begin zeer zacht.

Makronnen

1 lbs fyn gestampte amandelen 25 bitteren 1 lbs zuiker opgewarmd zoodat dezelve niet kleeft en roeren tot het koud is, wat nartjes schellen en de wit van 5 eijeren styf geklopt en alles te zamen gemengt vervolgens smeerd men de pan met wat boter in doet het deeg op dezelven, men laat zulks dan ¼ ure in het oven.

[139]

Roode makronnen

1 lbs zuiker 1 lbs ongeschillen amandelen gesnipert 25 bitteren de wit van 6 eyeren styf geklopt wat roboiyus 1 lepel kaneel vyngestampt in dezelfde alles te zamen gemeng doet men zulks op plaaten als heir boven beschrefen.

Bitter makronnen

1 lbs afgeschilde bittere en 1 lbs zoete amandelen elk pond afgezonderlijk gestampt met het wit van 2 eijeren neemt dan 4 lbs poeder zuiker in maak dezelve aan met het wit van 8 eijeren doet dan deze mengzel by een in roerd het zelve goed door elkaar legt op u plaaten papier, in zet dan u deeg er op na dezelve alvorens en stukken van 2 vingers groot gesneden te hebben in gerold op drooge zuiker als dan effe plat gedruk ¼ uur in de oven gelaaten

[140]

om de papier aftehaalen maak men dezelve wat vochtig nadat u gebak koud is.

Amandel lettertjes

¾ lbs boter geklopt 2 lbs amandelen er moet wat bitteren onder zijn 2 lbs witte zuiker ¼ lbs meel wat nartjes schillen het wit van 5 eijeren styf geklopt alles te zamen gemeng hebbende, maak men de koek en een gedaante van een S of drukt dezelfde door een spiets spuid, zoo dat het vanzoen heift van een makron dan in vet gebakt

Kaneel wavels

3 lbs meel 1 lbs boter gesmolten 2 lbs witte zuiker een hand vol gestampte kaneel ½ glas wijn in het geel van 8 eijeren alles te zamen gemengt wanneer de deeg te bros is doet men er meer meel

[141]

bij vervolgens word dezelve in een oblietje yzer gebakken in naderhand over een rolstokje opgerold.

2-12-6
3-13-6
6 - 6

Kervel taart zonder eyeren

½ lbs boter geklopt tot schuim ½ lbs zuiker een shilling boter bescuit 1 bos kervel fijn gekapt en van den sap gezuiverd, een wijneg kaneel in nartje schellen doet dan alleen deze in uwe deeg in een taart pan gebakken.

Kervel taart met eyeren

2 bossen fyn gekapt en de sap uitgedrukt. Een kopje melk 8 eyeren de wit derzelve styf geklopt 5 lepels zuiker 1 lepel gesmolten boter een weinige kaneel beslaat alles te zamen doen dan dezelfde in uwe korst en laat het 1 ½ uur bakken met onder in boven vuur.

[142]

Aardappelen taart

1 lbs aardappelen rouw in afgeschild gewogen ½ lbs zuiker 8 eijeren met dezelfde tot schuim geklopt 100 zoete en 25 bittere amandelen wat roose water, de aardappelen rouw geschild dan met een lepel fyn gemaakt in alles te zamen geklopt[,] men bak dezelve in een zuikerbrood vorm een taarte pan is ook goed.

Melk taart

1 kopje meel in een kopje melk te zamen gaan gekook de geel in wit van 6 eyeren elk afzonderlijk tot schuim geklopt dan alles te zamen geroerd met zuiker kaneel in nartjes schillen naar u smaak[;] doet dan deze beslag in uwe deeg in een pan en geeft dezelve eerst vuur van onder en dan van boven.

[143]

Schielijk en gouw

2 kopjes meel 2 kopjes melk of water effe lauw 1 kopje geklopte eijeren schaarst een kopje gesmolte boter aan in vormtjes of in een poffertjes pan gebakken van boven veel en van onder weinig vuur.

Het binnenste van 1 pastij

Men kookt het vleesch met een weinig water op wanneer het begin te minderen doet dan een weinig anderen krachtige vleesch soup bij met een weinig voilie makaronie zout heele peper en een hand vol gesneden uijen en een glas wijn[;] laat alles te zamen kooken zelfs een weinig droog tot dat de zous een weinig gebonden is wanneer het vleesch een weinig

malsch is laat dezelve dan in een schotel koud worden doet dan u vleesch in u deeg legt er wat lemmetjes schellen op in van 3 tot 4 harde gekoote eijeren in

[144]

schijven gesneden in een klont boter zet dan de bovense deeg op dezelve in laat het stadeg bakken een weinig van de zous met een door van een ei in een weinig zuurlemoen opgewarin is een goed sous voor de pastij.

Engelsche pastj

Doet men simpel het vleesch met peper zout in een klont boter rouw in een schotel met wat water er in[,] dan de deeg er over he[eft.]

Engelsche beschuitjes

¾ lbs boter gesmolten ¾ lbs zuiker 8 dooien van eyeren de wit alleen van 4 geklopt tot dat het styf is, ½ kopje water 2 ¼ lbs meel gestampte nartjes schillen wat vet 150 zoete en 20 bitteren amandelen fyn gestampt alles te zamen door elkaar

[145]

gekneeld in door spritzem spuit of in vormtjes in de oven gebak.

Plum pudding

8 volle lepels meel 8 eyeren de wit in geel te zamen geklopt 1 noot muscaat 1 kelkje brandewijn 1 tee lepel zout 1 lbs rozynen, gezuiverd van de pitten in fyn gesneden 1 hand vol korente wat zeter comfyt 1 lbs beeste neer [nier] vet alles te zamen met wat melk door elkander geroerd iets dekken dan wavel beslag[;] doet het alles in een doek na hetzelve eerst in wat warm water nat gemaak in goed toe gebonden in een pot kookend water gedaan in van 4 tot 5 ure laat kooken als het boven drijft is het goed.

[146]

Meel pudding

1 bottle melk 9 eyeren 9 lepels meel vervolgen in een doek gedaan in 1 ½ uur laaten kooken.

Amandel banket

1 lbs zuiker tot stroop gekookt 1 lb meel en 300 amandelen doet de amandelen op een blekke plaatje in laat de zelve al roerende effe warm worden doet dan gestadig 2 lepels stroop in 2 lepels meel op deselve.

Abrikozen en tot taartjes of marmelade

100 abrikozen van pit gezuiverd neemt 4 lbs zuiker in laat het zelve tot stroop kooken als tot tameletjes doet dan de abrikozen er in en laat dezelve langzaam gaar kooken dan fyn gemaak in dik

[147]

kooken als wanneer men de zelve 2 jaar goed kan houden.

Swaapsche kluitjes

1 lbs meel 10 eyeren 1 lbs boter tot schuim geklopt vervolgens met de meel aangemaakt in braaf geroerd dan de rozijnen er in gedaan.

Ryst pudding

5 lepels gestampte rijst 1 bottle melk te zamen gekookt tot dat het gaar is laat dezelve koud worden dan een klont boter wat kaneel in wat zuiker in 6 geklopte eijeren en ze bygedaan vervolgens als zuikerbrood behandeld in ¾ uur op het vuur gelaten.

[148]

Rype vygen comfyt

Met 3 lbs zuiker kan men 300 rype afgesnede vygen in dikke stroop laten comfyten de vijgen moeten rijp zyt echter wat hard, om te drogen kan men 6 lbs zuiker 300 vygen comfyten als dan neemt men 100 stuks, met de halfde van de stroop, de tweede dag doet men de comfyten vygen op schotels om te droogen, comfyt dan weer 100 stuks met de andere halfde der stroop in de derde dag doet men de stroop de twee vorige kooksels by een om de overige 100 stuks te comfyten echter deze laatste kooksel zal wat bruin zyn.

[149]

Dikkoek van most

5 kommen meel 2 dito most ½ ditto melk cream ½ dito boter ½ ditto zuiker 2 dito rozynen 5 eyeren ½ lepel kaneel.

Fredricus of korente koek

¼ lb gestampte amandelen ¼ lb meel ½ lbs zuiker ½ lood gestampte nageltjes ¼ lood voelie ¼ lbs geklopte boter en ¼ korente klits alles te zamen met melk tot dat de deeg niet te styf is rold dezelve dan uit tot de dikte van lettertjes in maakt er figuuren op des verkiezende[,] bak derzelve dan in een tamelyke heete oven.

[150]

Groene abrikozen comfyt

Men prikt de groene abrikozen en laat dezelve 2 dagen in nachten in het pekel water leggen[,] kookt dezelve met koud water op tot dat het water aan borrelle gaat of anders doet op de abrikozen warm water, vervolgens weer 1 dag in nacht in koud water gelaaten dan in dikke koude stroop langzaam 2 dagen laat comfijten.

Rijpe abrikozen selley

50 of wat minder abrikozen laat men in warm water kooken tot dat dezelve gaar zyn de sap laat men door een paarden haaren sift loopen in door een doek[,] vervolgens neemt men 2 kommen sap in 1 kom stroop de abrikozen

[151]

gezuiverd van de pit doch ongeschild evenwel kan men 1 tot 2 kommen sap extra by doen voor dat men de stroop met de sap mingt moet de eerste genoemde tusschen dik in dun zijn gemeng in gekookt zynde moet men het een quart uur laat stil staan om de schuim afteneemen 7 lbs zuiker word voor 8 kommen gebruikt men kan voor de abrikozen sap meer zuiker neemen in dan de frut tot marmelade gebruiken[;] tot marmelade neemt men 1 kom frut 1 kom stroop dikgekookt doch met een houte lepel roeren zoodat dezelve niet aanbrandt[,] tot een kooksel saley neemt men 10 kommen sap en 5 kommen stroop gestadig roeren en sterk kooken.

[152]

Kweepeeren selly

10 lbs zuiker tot 100 kweeperen behandelt het als abrikozen selly behalve dat men de kweeperen afschil in vieren snijd in met de pitten kooken.

Gedroogde abrikozen

Men comfyt de rype abrikozen als te voren vermeldt neemt dan een voor een uit het stroop en laat het zelve een voor een droog afloopen legt het dan op een schotel met een gaaze doek er over om stof te beletten in laat het dan in de zon droogen alle dagen omgekeerd in droog zynde doet er brood zuiker op, pakt het zelve dan langst wyze in trommels doek[,] tusschen elke laag legt men papier om vochtigheid te beletten.

[153]

Gedroogde marmelade

Men neemt klaar gemaakte marmelade snyd dezelve aan dobelsteenen en laat het als abrikozen droogen.

Heele mebos comfijt

Goede rype ongekneusde abrikozen word genomen legt dezelve een nacht in sterke pekel water in doet het den volgende dag in de zout droogen[,] de tweede dag drukt men het iets plat doek niet te veel vervolgens alle dagen omgekeerd tot dat het droog genoeg is, doet de abrikozen dan in een pot in giet er dan heele dike kookende stroop op na 3 maanden kan het gebruikt worden.

Ingelegte abrikozen

De abrikozen moeten 3 tot 5 pikken met een vork agter aan het steeltje hebben na dat dezelve hart of zacht is dan in laauwe kalk water een kwart uur

[154]

gelaaten vervolgens in koud water afgewasschen in dan afgedroog dan in een ketel nevens elkaar gelegt en zoo veel koude dikke stroop er op gedaan dat de abrikozen bedekt zyn zet het dan op warme asch met een heel weinig koolen laat dezelve dan zachtjes 3 uuren lang dan de een zijde komfyten zoo dat gy maar nu in dan een kleine blasse bespuren kunt doch zoodra als het aan borrelle gaat is het vuur te warm in zal de abrikozen doen barsten aan de een zijde gecomfijt zijnde keerd men dezelve om in behandeld even zoo als de andere, zocht dan de meest gecomfyte abrikozen eerst uit dit is veroozaak na dat dezelve hard of zacht rijp of groen is geweest men neemt voor 100 abrikozen 8 lbs

[155]

zuiker met zoo veel stroop als brandewijn.

Rosynemost make

Men neemt 2 komme rozyne was het met lauw water af dan wat fyn gestampt in met 2 komme lauwe water gemeng in dan by de vuur of zon laaten weeken de derde dag zuur men het in.

Bollen van rozynen most

Men neemt 30 kommen meel 4 lbs gesmolten boter 1 kom vet 5 lbs zuiker fyn gemaak 18 eyeren de wit tot schuim geklopt 4 nooten muskaaten. Een weinig violie kaneel in anyszaad 3 bottles melk 6 komme rozyne most de avond te voren ingesuurd met de most.

[156]

Brood pudding

1 brood van 3 d
1 bottle melk
¼ sugar
6 eggs
¼ meel
25 amandelen
halve noot
wat kaneel
halve kop korenten
wat citron comfyt
nartjes schil.

S.A.P. LIBRARY

[157]

Register

A

Abrikozen in zuiker	Pag.	3
Aalbessen geley		73.6
Amandel koekjes		11 & 29
Amandel struif		18
Abrikose koekjes drogen		22
Aalbessen (witte) geley		22
Abricosen in brandewijn confyten		32
		37
Amandelmelk		41 & 47
Appelkoekjes		49
Abricosen Taart		49
Amandel koekjes		50
Appeltaart		52
Aalbessen vlaa		53
Appelvlaa		65
Aalbesjen zap		65
Appel struif		79
Aeux de quoins		80
Aalbesje pap		86
[Aalbesje] vlaa		86
Amandel [vlaa]		88
[Amandel] taart		86
[Amandel taart]		88
Appeltaart		105
Asia		106
Aardappelen in schulpen		111
Amandel taart in een vorm		

B

Beuling	Pag.	25 & 35
Borst (remedie voor een zweerende)		25
		28 & 38
Blanc mangé		31
Binjees		42
Blomkoek		50
Bolletjes taartjes		57
Bontaal koken		57
Bot stoven		73
Bobotie		79.80
Bladkorst		80
Bitter		91
Bout a la Braise		93
Blamanche		98
Bout a la dobe		99
Bolle buijsies		103
Bloed beuling		106
Brood Podding		110
Bolle		

[158]

2.

C		9
Citroenen inleggen	Pag.	10
Citroenen vlaa		16 & 24
Citroenen struif		19
Citroenen snippers		23 & 50
Citroenen taart		39
Citroenen pap		68
Citroenen vlaa in kopjes		11
Candeel koken		59
Cabeljaauw stoven		82
Coteletten		83
Citroen pap		83
Chocolade		83
Citroen Wafelen		83
[Citroen] taart		84
[Citroen] vlaa		89
Capoen in deeg		85
Creefte Ragoe		87
Citroen pap		100.101
[Citroen] taart (Zwisterse)		108
Caneel wafeltjes		

D		13
Daube (à la) te maken	Pag.	48
Duiven pastey		53
Duiven (opgevulde)		77
Dikke koek		92
Daube te maken		99
Duijven (water zoode)		97
Duijven a la basilque		

[159]

3.

E		Pag39
Eij de lombre	Pag.	42.47.62
Engelsche podding		45
Eyerkoekjes		56
Eendvogels te vullen		70
[Eendvogels] te stoven		77
Evenveeltjes		95
[Evenveeltjes]		95

F		6.7
Flambosen moes	Pag.	33
[Flambosen] koekjes		33
Femme koekjes		54
Fricadel fruiten		57
[Fricadel] van Visch		75
Flier (conserf van)		105
Flambose geley		

Eijer gebak 95
Eijer kaasjes 104
Evenveeltjes

[160]

4.

G 6
Gierste Struif Pag. 15
Galina Frito 46
Gans te vullen 58
Grundelingen stoven 94
Gateau de mille ans 94
Gierste Struijf 101
Gewenteld brood

H 40
Haase saus Pag. 43
Heeren Koek 58
Hutspot van Steur 64
Haas stoven 75
Hammen te zouten 94
Hoen (gefarcheerd) 102
Hoest (recept)

[161]

5.

I

K 15
Kersen moes Pag. 16
Kaakjes 17
Kalfsvleesch à la crème 30.66
Kropsalade inleggen 32
Kersjen inleggen 70.34
Kalfskop tot ragout 36
Kwakers podding 36.43
Kaneel wafelen 43
Kalfs ooren van vleesch 44
Kervelkoekjes 47
Kalfs borst met groente 52
Kersen tart 54
Konijnen met Mostert 55.62
[Konijnen] met peeren 55
Kalfslever te fruyten 55
Kalfsborstje te fruyten 58

Karper blaauw koken 59.70
[Karper] stoven 59
Krabben stoven 63
Konijnen stoven 75.76
Kimmel koek 78
Kluijtjes 92
Kelgrie Podding 108
Kaakjes

[162]

6.

L 111

Letters Pag.

M 74.7

Morellen inleggen Pag. 28
Melk vlaa 31
Marmelade van queën 33
Matrimonie 96
Marmelade

[163]

7.

N 76

Nooten in te maaken Pag.

O 12

Omgekeerde Armiaan Pag. 12
Ongekookte witte geleij 18.19
Oranges (heele) te konfyten 23
[Oranges] moes 36
Obliën 55
Osse voetjes te fruyten 56
Oly koeken 60
Oesters stoven 69
Orange appelen (halve) te konfyten 75
Oblie 92
Orsade 111
Oblien gerold

[164]

8.

P		1
Postelyn ingeleggen	Pag.	31
Poddingjes bakken		32
Persikken in brandewijn confijten		40
Patrysen saus		44
Pannekoeken		45
[Pannekoeken] met appels		56
Pan aal		60.69
Paling stoven		63.64
Poulet fricassé		64
[Poulet fricassé] van schape voeten		65
Podding		67
[Podding] op de ketel		48
Pastey (zoete)		78
Podding van gebakke Aardappelen		87
[Podding] gekookt		88
[Podding] te backen		88
[Podding] (ongeresen)		89
Patrysen sous		89
Pasthij Iin een Schotel)		90
Patrijsen pasthy		90
Pruimen in zuur		92
Pastey korst		99
Podding (Kelgrie)		100
Pannekoeken		110
Paling (fricasser)		111
Pannekoeken		
Plomp podding		

Q		8.10
Queën inleggen	Pag.	52
[Queën] vlaa		

[165]

9.

R	2
Rollade van osse vleesch Pag.	9
Roomvlade	12
Room arkins	17
Room podding	20
Rataffia van queen	21.37
Rook worst	26.27
Roode loop (remedie voorde)	44
Rijst koekjes	67
Ragout van kalfs schijg	73.74
Roose bottels te confyten	77
Rookworst	81
Runder pasteij	81
Room kaasjes	81
Rijst tart	82
Rolpens	85
Romakrijntjes	110
Rijst kluitjes	110
Rijst podding	109
Rol oblieën	

S	1
Sago podding Pag.	4
Schapen bout à la braise	4
Speenvarken zulten	11
Schuimpap	13
Snoek (gefarceerde)	16
Saus (zoete)	21
Stokvisch pasteij	24
Soupe à la reine	29
Soesen	41
Schotels te stofferen	45
Schapen bout met saus	46
Saus voor gebrade hoenders	53
[Saus voor gebrade] lamsbout	56
Steur braden	58
Snoek blaauw koken	61
[Snoek] stoven	65
[Snoek] op zijn Poolse	61
Schol stoven	66
Struiven maken	68
Schuim vlaa	72
Saucises de Bologne	72
Saucisen te maken	77
Soesjisen	93
Schulpe	93
Sprittsen	94
Sult	95
Slem	99
Struijf	102
Sousise de Bougogue	104
Struijf	109
Swaabse kluijtjes	

[166]

10.

T 21

Taart van aardappelen Pag. 51
Taart van gepelde garst 51
Taart van rijst 51
Taart van kervel 37
Thee zustertjes 56
Tong te fruiten

U 71

Uijen Saus Pag.

[167]

11.

V 37

Vleesch geleij Pag. 38
Vlaa te bakken 41
Venesoen saus 49
Vinken pastey 49
Visch pastey 91
Vlamboemoes 96
Vlierbessen (geleij) 96
Vlaa (taarte)

W 18

Worst van T.C. Pag. 20
[Worst] te maken 21.36.71
[Worst] van rundervleesch 21
Water room 33
[Water] créme 36.72
Worst (varkens) 36.45
Wafelen 39
Wit van eijeren 39
Wyn pap 94
Worste (varkens) 95
Wafelen (dikke) 101
[Wafelen] 101
[Wafelen] (caneel) 102
Worst runder zonder spek 102
Worst [runder] met [spek] 103
Worste varkens 109
Wafelen zonder gest

[168]

12.

	Y	20.29.34		**Z**	34
Yzerkoekjes		Pag.		Zustertjes	44
				Suister te bakken	72
				Zult van verkens vleesch	

[169]

[170]

Bachelor cake

3 koppies meel

1 koppie[s] melk

1 koppie[s] sugar

1 koppie[s] butter

1 thee lepel soda

gember

naaltjes

kaneel

citer komfijt

½ lb meel, korenten, kaneel, ½ thee lepel soda zuiker, boter.

Chutney

Peper, risjes, sugar, knoflok, foelie, gember, peperwortels.

S.A.P. LIBRARY

[171]

[172]

[173]

De Graphalium /:Roerkruijd:/

Solidago /:huijdeswonderkruijd:/

Teegens de Roode Loop

[174]

[vervolg]

[175]

Recept om vlacken uijt kleeren zoo laken als zijde te krijgen

Opiat pour les dents